

## RECETTE ORIGINALE

### ANANAS AU MIEL ET À LA CANNELLE

#### Ingrédients :

##### *pour 4 assiettes*

1 ananas de 1 kg environ  
20 cl de miel d'acacia  
4 petits bâtons de cannelle  
1/2 litre de glace vanille  
30 g de beurre  
20 cl de Schrub



#### Technique :

Faire sauter l'ananas coupé en tranches avec le beurre, ajouter le miel, laisser caraméliser les tranches. Verser le schrub puis flamber.  
Dresser sur une assiette avec la boule de glace vanille surmontée d'un bâton de cannelle.

Retrouver d'autres délicieuses recettes sur le site Web du Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Archipel Guadeloupe : <http://lhtgosier.com/pages/index.html>

### COMPOSITION ALIMENTAIRE (pour 100 g)

Sources : Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean. 1974 Caribbean food and nutrition institute Jamaïque.

Energie.....	52 kcal	Fibres.....	0.4 g
Humidité.....	85.3 %	Ca .....	17 mg
Protéines .....	0.4 g	Fe .....	0.5 mg
Lipides.....	0.2 g	Vit C .....	17 mg
Glucides.....	13.7 g		

#### Remarques :

L'ananas renferme de nombreuses enzymes : des pectases, des invertases, des peroxydases, des desmolases, et surtout de la broméline. La broméline est capable de scinder les protéines et peut faciliter la digestion de viande. On l'emploie dans certains cas de déficiences du pancréas. L'action de cette enzyme peut être irritante sur la peau. Elle possède également des propriétés anti-infectieuses et anti-inflammatoires.

## POUR EN SAVOIR PLUS...

### Ouvrages et textes

**L'ananas, sa culture ses produits.** 1984, 562 p. Py C., Lacoëuilhe J.-J., Teisson C. . Collection techniques agricoles et productions tropicales, G-P Maisonneuve et Larose Editeur.

**Manuel du Planteur d'ananas bouteille en Guadeloupe.** 2004, Touron, J., Fournier P., Govindin J.-C., Collette E., Gabon S., Deroche J. CIRAD Fihor/sicapag/Chambre d'agriculture Editeurs.

**Collection Outils pédagogiques. Fort de France. Fafsea Editeur.**

- Ananas de Martinique : de la plantation à la récolte. 1998.
- La transformation de l'ananas, une affaire de qualité. 1998.

**Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles. Guadeloupe.** 1998, 379 p. Albin Michel/CNAC/Région Guadeloupe, Editeurs.

### Sites Web

Ananas, article encyclopédie libre Wikipédia :

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Ananas>

A la découverte des fruits des Antilles :

[http://caribfruits.cirad.fr/fiches\\_fruits/ananas](http://caribfruits.cirad.fr/fiches_fruits/ananas)

Fiche de la FAO. L'ananas. Un fruit délicieux et rafraîchissant :

<http://www.fao.org/wairdocs/X5425F/x5425f0a.htm#fiche%20n%B0%2010%20%20%201986%20%20%20l'ananas>

Fiche aprifel : principales caractéristiques de l'ananas :

<http://www.aprifel.com/fiches/produits.php?p=3&c=1>

### En anglais

Pineapple *Ananas comosus* (L.) Merr. In : Handbook of Energy Crops.

Julia F. Morton, Miami, FL. Université de Purdue :

[http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke\\_energy/Ananas\\_comosus.html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Ananas_comosus.html)

### Mieux connaître les produits locaux et la recherche agronomique :

[http://www.antilles.inra.fr/informer\\_et\\_former/dossiers\\_et\\_documents](http://www.antilles.inra.fr/informer_et_former/dossiers_et_documents)

Crédit photo : INRA et Partenaires / Ne pas jeter sur la voie publique

# L'ananas

Institut National de la Recherche Agronomique

Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Archipel Guadeloupe



Octobre 2007 - Illustrations : Maud Bandou-Hostache - Création / Réalisation : INRA & Pédagogie Design 0590 41 95 15



INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE  
CENTRE Antilles-Guyane • Domaine Duclos • 97170 Petit-Bourg  
Tél. : 05 90 25 59 00 • Site Web : [www.antilles.inra.fr](http://www.antilles.inra.fr)



Document co-financé par les fonds européens (FEDER) et le Ministère de la Recherche

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT



## PRESENTATION

**Ananas : *Ananas comosus***

*Créole : zananna*

*Anglais : pineapple*

*Espagnol : piña, ananás*

Originaire du Paraguay et des bassins du Paraná, l'ananas migre vers l'Amérique centrale et la Caraïbe avec les Indiens. Christophe Colomb le découvre en Guadeloupe en 1493. Le succès du fruit est tel que sa distribution devient mondiale à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle.

Cette plante herbacée, pérenne, de 50 à 150 cm de haut, porte de longues feuilles étroites, pointues et rigides, disposées en rosette. Une inflorescence d'environ 200 petites fleurs apparaît au cœur de la plante. Chacune donne naissance à un petit fruit. L'ensemble constitue l'ananas surmonté d'une couronne de feuilles.

Plusieurs cultivars se rencontrent aux Antilles françaises : Le « Cayenne lisse », fruit de conserve, est natif du Venezuela. Introduit et multiplié à Cayenne en 1820, il en porte le nom. La plante, sans épine, porte un fruit cylindrique de 2 kg à 4 kg à la peau orange à maturité. Sa chair jaune pâle à or est juteuse, à la fois sucrée et acide. « L'ananas bouteille », cultivar local guadeloupéen, a une forme allongée et conique. A maturité, la couleur de sa peau n'est pas uniforme : jaune en bas et verte en haut. Sa chair est ferme, très parfumée et sucrée. Le « Queen Victoria », au fruit épineux d'environ 1 kg, possède une chair « jaune or » fondante, juteuse et très sucrée. Cultivé à la Réunion, à Maurice et en Australie, il s'implante peu à peu aux Antilles. Plus rare et rustique, le « Red Spanish », a la forme d'une grosse pomme de 1.5 kg. Sa pulpe jaune pâle possède une saveur poivrée. Un nouvel hybride (Flhoran 41), créé par le CIRAD donne un fruit rouge, cylindrique, sans épines et à la chair jaune sucrée. Il résulte du croisement entre le « Cayenne lisse » et le « Perolera » (cultivar colombien).

## RECHERCHE AGRONOMIQUE

La diversité des variétés cultivées caractérise la filière ananas aux Antilles. Cette diversité conduit à une forte segmentation du marché, où le consommateur peut, en fonction de ses préférences, choisir parmi plus de cinq variétés de fruits.

Le Cirad a accompagné cette diversification par le choix de différents cultivars et la fourniture d'un hybride (Flhoran 41). La qualité des fruits est fortement liée à l'itinéraire technique, et en particulier à la fertilisation.

Aussi, la recherche agronomique s'est-elle appliquée à fournir aux producteurs des itinéraires techniques de production spécifiques. Des préconisations pour l'utilisation d'un minimum d'intrants, fertilisants et pesticides, concourent à l'obtention de fruits de qualité garantissant une sécurité alimentaire intégrale tout en préservant l'environnement.



## UTILISATION CULINAIRE

L'ananas est un fruit qui se mange frais, nature, cuisiné ou en conserves. Frais suivant la variété, il sera découpé en gondoles, ou en tranches. Cuisiné, il peut être ajouté dans des salades en accompagnement des viandes ou des volailles grasses, en associant les goûts sucrés et salés. Dans ce cas, du fait de la présence de la broméline, enzyme qui démarre la digestion des protéines, le plat de viande ou de volaille est plus aisément et rapidement digéré.

Les acides organiques de l'ananas lui confèrent une saveur acidulée mise en valeur dans les préparations en confitures, tartes, beignets, confiseries ou gâteaux et desserts flambés au rhum vieux.

Il accompagne et décore le jambon de Noël servi avec des pois de bois, et entre également dans la composition de boissons : jus, liqueur punch et même vin d'ananas. Associé au lait de coco et au rhum, il entre dans la composition d'un cocktail très apprécié : la « piña colada ».

