

Goyavier du Brésil

Feijoa sellowiana (27)

Autres noms

Goyavier de Montevideo, goyave-ananas

Milieu naturel

Bords de mer

Origine

Amérique du Sud

Usages alimentaires

Ses fruits verts et charnus, rappelant de petits kiwis ont une saveur acidulée particulière, rappelant l'ananas, la fraise et la goyave. Ils peuvent se consommer crus et permettent de réaliser tartes, compotes et confitures. Leur chair est riche en vitamines B, C et en iode.

Usages médicinaux

La pulpe de ses fruits entre la composition de produits cosmétiques pour ses propriétés exfoliantes.

Le saviez-vous ?

Comme il est impossible de déterminer la maturité de ses fruits sans les ouvrir, on ne cueille pas les goyaves, on les ramasse par terre.

Oiseaux, abeilles et autres pollinisateurs apprécient ses fleurs avec leurs longues étamines rouges.

Récolte

 septembre-novembre



au sujet de ces fiches

Ce recueil de fiches introduit les espèces arbustives présentes dans le jardin-forêt du pavillon plantamour. Les informations qui y figurent ne sont données qu'à titre purement indicatif. Il ne s'agit pas d'un ouvrage d'identification.

Si la cueillette de fruits et de plantes sauvages est une activité extraordinairement enrichissante, elle demande l'observation de certaines règles, en particulier :

- identifier l'espèce avec une absolue certitude
— notre flore comprend de nombreuses plantes toxiques ;
- ne prélever que la partie utile de la plante et ne pas piller le milieu ;
- éviter les sites pollués comme les bords de route ou les zones à bétail ;
- déposer les plantes fraîchement cueillies dans un panier ou un sac en tissu aéré ;
- laver soigneusement le fruit de sa récolte.

L'association décline toute responsabilité quant à la consommation de plantes sauvages.