

# LE CARAMBOLE

le carambole

*Averrhoa carambola*

Oxalidaceae

## ECHO® FICHE D'INFORMATIONS DE LA PLANTE

### Description

Les caramboles sont cultivées en Asie du Sud-Est depuis des siècles. De nos jours, c'est un fruit très populaire dans les tropiques. L'arbre du carambole est à croissance lente, à tronc court, avec une couronne arrondie, touffue, large et arrondie, et atteint une hauteur de 20 à 30 pi (6-9 m). Il y a 2 classes distinctes de Carambole – le plus petit, très acide, riche en arômes, avec plus d'acide oxalique; le type plus grand, dit "sucré", à saveur douce, plutôt fade, avec moins d'acide oxalique. Le fruit a une forme cylindrique caractéristique de 5 à 6 pouces d'environ 3 à 5 pouces de long, à peau mince, et quand il est prêt à être consommé, ce fruit juteux changera de couleur de vert à crème à diverses nuances de jaune et d'orange.

### Utilisations

Le fruit du carambole est apprécié de plusieurs différentes manières: mûr, vert, cru ou préparé. Les fleurs sont ajoutées aux salades de Java et transformées en conserves en Inde. Les feuilles sont consommées en remplacement de l'oseille. Le jus des types acides du carambole est utilisé pour nettoyer et polir les taches de rouille et de métal sur les tissus blancs. Le bois du carambole est blanc, rougissant avec l'âge, à grain serré, et assez dur pour utilisation dans la construction et pour la fabrication de meubles.

### Noms courants

- anglais
  - Starfruit
  - Balimbing
  - Vinagrillo
  - Zibline
  - Tirguro
  - Carambola
- castillan
  - Fruta Estrella
  - Fruta Chine
  - Tamarindo Chino

### Culture

- **Lumière:** plein soleil
- **Température:** Peut survivre à des températures de congélation pendant de courtes périodes avec peu de dégâts
- **Altitude:** 0 -1 200 m (4 000 pi)
- **Sol:** sols sableux, argileux ou calcaires lourds, mais ne peut tolérer des conditions inondées
- **Espacement des plantes:** 6-9 m (20-30 pi)

### récolte et production de semences

Les fruits tombent naturellement au sol lorsqu'ils sont complètement mûrs. Pour la commercialisation et l'expédition, ils doivent être cueillis à la main pendant qu'ils sont vert pâles avec juste une touche de jaune. Les graines produisent des fruits avec une qualité très variable. Les graines du carambole germeront en une semaine en été et entre 14-18 jours en hiver. Pour la production de masse, la greffe par placage latéral de greffons matures sur des plantules de carambole donne les meilleurs résultats pour la plupart des travailleurs. Les porte-greffes doivent avoir au moins 1 an et une épaisseur de 1 à 1,5 cm (3/8 à 5/7 po). Il est également possible de greffer en faisant des fentes sur le greffon vert. Les arbres greffés donneront des fruits au bout de 10 mois après la plantation.

### Ravageurs et maladies

Le carambole est relativement exempt d'organismes nuisibles, sauf pour les mouches des fruits. En Malaisie, les mouches des fruits (surtout *Dacus dorsalis*) sont si gênantes sur les caramboles que les cultivateurs doivent envelopper les fruits sur l'arbre avec du papier. Le piégeage expérimental, avec le méthyleugéol comme attractif, a réduit les dégâts aux fruits de 20%. En Floride, une petite punaise provoque des imperfections superficielles et un scarabée noir s'attaque aux fruits trop mûrs. Les nématodes reniformes peuvent causer le dépérissement des arbres. L'antracnose causée par *Colletotrichum gloeosporioides* peut poser problème, et la tache foliaire peut provenir de l'attaque de *Phomopsis sp.*, *Phyllosticta sp.* ou *Cercospora averrhoae*. La tache cercosporéenne est également signalée à Malaya, à Ceylan, en Chine, et peut également être présente aux Philippines. Une substance ressemblant à de la fumagine rend de nombreux fruits invendables en été.

### Cuisine et nutrition

Les caramboles mûres sont consommées telles quelles, coupées en tranches et servies en salades, en boissons, préparées en desserts, en tartes, en ragoûts et en currys ou utilisées comme garniture. Les fruits légèrement mûrs sont salés, marinés ou confiture. Le jus de carambole contient environ

10% de sucre naturel. C'est une bonne source de vitamine C, et il contient des vitamines B et de la vitamine A, ainsi que du calcium, du phosphore et du fer.