

# Bonsai Cerisier de Cayenne

## AVERTISSEMENT :

**Les indications fournies sur cette fiche le sont à titre indicatif et sont susceptibles de modifications ultérieures liées à l'évolution des connaissances. Vous devez "adapter" nos conseils en tenant compte de votre localisation géographique et de votre expérience.**

**Politique de vente : Vente Finale / Aucun Remboursement / Ni Échange.**

---

Cerisier de Cayenne - *Eugenia uniflora*

Famille : Myrtaceae

Origine : Brésil, Amérique tropicale, introduit à la Réunion et aux Antilles.

Nom vernaculaire : cerisier de Cayenne, pitanguier, cerisier carré, roussaille.

Hauteur : 6 à 8 mètres.

Feuillage persistant : les nouvelles pousses sont rouges.

Le feuillage dégage un agréable parfum frais lorsqu'on le froisse.

Fleurs : blanches. (La première fleur éclore de mon *Eugenia* que j'entretiens depuis plus de trente ans) !

Fruits : baies comestibles, disséminées par les oiseaux rendant cette espèce envahissante. Consommation de ces fruits crus, en jus ou en confitures.

Résistance au froid très relative. L'*Eugenia* fane en dessous de 5°. Il revient à la normale lorsque les températures remontent. Meurt en dessous de zéro.

Il possède de hautes propriétés médicinales.

Cette espèce consomme beaucoup d'eau. Les nouvelles pousses s'affaissent en cas de déshydrations mais retrouvent très vite leur turgescence après un arrosage copieux.

Le Cerisier de Cayenne exige des arrosages copieux au printemps et en été, et s'il passe l'hiver au chaud (15°C minimum) il conservera son beau feuillage luisant. La taille n'est pas difficile. Elle consiste à aérer régulièrement le centre de la ramure et à discipliner les

rameaux trop longs qui détruisent sa belle forme buissonnante. Enfin, il suffit de lui apporter pendant sa période de croissance un engrais de type « arbuste fruitier » riche en potasse pour le voir fleurir et -parfois- fructifier. Surtout s'il est cultivé au soleil ou sous une ombre légère.

Attention, espèce très délicate au repotage !

Le repotage s'effectue d'avril à juin. Manipuler le pain racinaire avec délicatesse, en ayant soin de ne pas couper les racines de manière drastique.