



GROSEILLE PAYS

(Hibiscus sabdariffa)

Origine : Afrique occidentale

Hauteur : 1 à 2 m

FRUITS : Ce sont les calices rouges charnus et durs restant après que la fleur fane qui sont consommés comme des fruits frais ou séchés.

PRODUCTION : Récolte: en 4 à 5 mois (environ 1 mois après floraison) toute l'année
Exposition: au soleil
Apprécie une humidité régulière dans un sol bien drainé

REMARQUES : Appelée également Fleur de Jamaïque, le groseillier appartient à la famille des hibiscus. Plante annuelle cultivée couramment à la Martinique pour la confection de sirop, gelée et jus de fruit pour les fêtes de fin d'année.

Le Bissap ou Karkadé est la boisson préparée à partir des fleurs du groseillier au Sénégal et au Mali.

Les jeunes feuilles sont consommées comme des épinards

