Naranjilla (Solanum quitoense)

Figure 1 : *Feuillage et fruit d'une plante de naranjilla (Solanum quitoense 'Julio Rivera') transplantée le 14 août 2014 dans la section de la forêt tropicale de la ferme d'ÉCHO dans le sud-ouest de la Floride*. Photos prises le 2 juillet 2015 par Tim Motis.

Introduction

Naranjilla (prononcé na-ran-**hii**-ya) signifie « petite orange » en espagnol, mais il n'est pas un agrume. C'est en fait un parent de la tomate, de l'aubergine et du poivron, étant membre de la famille des solanacées (également connu sous le nom « morelle »). Cultivé pour son fruit jaune à orange (Fig. 9), il a été décrit comme « le fruit d'or des Andes ». Naranjilla est riche en vitamine C (31-84 mg d'acide ascorbique/100 g de fruits frais) et produit un jus excellent de saveur tropicale unique et délicieuse qui a le gout d'un mélange d'ananas et de citron. Il est également utilisé dans les crèmes glacées, sorbets, gelées et confitures.

Bien que protégé par une couverture de poils bruns, le fruit du naranjilla peut être consommé cru en frottant sur les poils jusqu'à ce qu'ils disparaissent (facile à faire avec des fruits mûrs), couper le fruit en deux et puis presser le jus, les graines ainsi

que la pulpe sont comestibles. À l'intérieur, des sections vertes et jaunes de la chair sont partitionnées de minces parois membraneuses. Les fruits atteignent environ 5 cm de diamètre et se présentent en grappes sur des arbustes vivaces atteignant jusqu'à 2,4 m (8 pi) de hauteur. Selon les variétés, les grandes feuilles pourpres peuvent être épineuses (type sauvage) ou sans épines (types cultivés). Les tiges deviennent un peu ligneuses quand les plantes atteignent la maturité.

Où pousse-t-il le mieux ?

Originaire de parties septentrionales de l'Amérique du Sud, le naranjilla préfère les zones plus froides des tropiques et offre une bonne production en situation d'altitudes plus élevées (900-2400 m [3000-7900 ft]). Il pousse le mieux avec des températures inférieures à 30 °C (86 °F) et ne tolère pas de givre. Naranjilla pousse en plein soleil, mais peut bénéficier de mi-ombrage, surtout à basse altitude où les températures peuvent augmenter au-delà de 30 °C. La plante illustrée à la figure 9 pousse près du niveau de la mer, sur la ferme de démonstration mondiale d'ÉCHO, avec la lumière du soleil filtré à travers la canopée des arbres environnants.

Naranjilla préfère un sol fertile, humide et bien drainé. Les plantes ne tolèrent pas les conditions d'inondations. Une pluviométrie annuelle de 1 500 mm (60 po), répartie uniformément tout au long de l'année, serait optimale.

Comment pousse-t-il ?

Même s'il peut être cultivé à partir de boutures, le naranjilla est le plus souvent multiplié par graines. Les graines récoltées de fruit mûr peuvent être traitées de la même façon comme on le ferait pour l'aubergine. En Amérique Latine, on laisse les graines du naranjilla fermenter dans l'ombre, après quoi ils sont lavés avec de l'eau (pour enlever la pulpe d'autour des graines) et séchés à l'air. À la banque de semences d'ÉCHO en Floride, les graines sont simplement rincées et puis séchées à l'air.

Au moment du semis, les graines sont semées dans une partie de la pépinière ombragée, soit sur une planche surélevée, ou dans des sacs en plastique. Lorsque les plants atteignent 10 à 15 cm (4 à 6 po) de hauteur, deux ou trois mois après le semis, elles sont transplantées dans la plantation des trous creusés à 30 cm de large X 30 cm de profondeur (12 X 12 po) et enrichies à une quantité de compost organique (jusqu'à 4 kg [8,8 lb]). Creuser des trous de plantation d'environ 2 m (7 pi), au sein et entre les rangs, pour donner aux arbustes beaucoup d'espace pour la croissance. Le Naranjilla se nourrit énormément et se développera plus rapidement si on lui fournit mensuellement du fumier de thé ou de l'engrais NPK. Arroser les plantes pendant les périodes sèches.

Quels sont les ravageurs à surveiller ?

Le nématode à galles (*Meloidogyne* sp.) est le principal ravageur du naranjilla. Les racines endommagées sont la cause de plantes rabougries et chlorosées (déficience en éléments nutritifs) qui peuvent seulement produire des fruits pendant un an. Le Naranjilla peut être greffé sur des porte-greffes d'autres espèces étroitement apparentées, résistant aux nématodes (par exemple, des porte-greffes *Solanum macranthum* ont réussi en Floride ; *S. torvum* dans certaines régions d'Afrique). Pour les installations domestiques, une solution plus pratique pour éviter les nématodes consiste à cultiver quelques plantes dans des récipients remplis de sols dépourvus de nématode ou autres supports de plantation propre ; de grands récipients sont meilleurs si l'on considère la taille des plantes et leur forte demande en humidité. D'autres parasites d'origine bactérienne s'incrustent sur les tiges et les fruits. Les formes sauvages, mais épineuses, sont censées être plus tolérantes aux ravageurs et aux maladies que les variétés domestiques.

Combien de temps cela prend-il pour produire des fruits ?

La fructification commence 10 à 12 mois après le semis de graines, et se poursuit pendant trois ou quatre ans avant que les plantes commencent à décliner. En Floride, la production de fruits se poursuit pendant deux ans avant que les plantes soient remplacées. Une plante saine produit 100 à 150 fruits chaque année. Récolter les fruits tous les 7 à 10 jours.

Comment sont récoltés les fruits ?

Lors de la cueillette des fruits, protéger les mains contre les poils pointus et contigus à l'aide de gants ou un chiffon. Ceci est particulièrement important pour les personnes à peau sensible. Pour la consommation ménagère de fruits frais, cueillir les fruits lorsqu'ils sont tout à fait mûrs, c'est-à-dire au moment où le fruit sera d'une couleur orange foncé et le duvet poilu peut être facilement enlevé sur le terrain (dans l'herbe) ou avec un chiffon. Les fruits tout à fait mûrs ramollissent rapidement et sont sensibles aux meurtrissures et la décoloration, ce qui rend difficile son expédition sur les longues distances. Lorsqu'ils sont récoltés et nettoyés avant qu'ils soient tout à fait mûrs, les fruits peuvent être stockés pendant huit jours sans réfrigération.

ECHO a-t-il des graines ?

La banque de semences d'ÉCHO réalise actuellement deux variétés de naranjilla, l'une d'une variété sans nom et l'autre d'une variété de Puerto Rico appelé « Julio Rivera » qui a des feuilles relativement inermes. Les membres du réseau d'ÉCHO qui sont des agents de développement actifs peuvent demander un paquet d'échantillon complémentaire, de semences. Si vous ne le n'avez pas déjà fait et vous le désirez, veuillez consulter www.ECHOcommunity.org (http://www.ECHOcommunity.org) pour plus d'informations sur comment s'inscrire

et recevoir les graines. Si vous obtenez des semences d'ÉCHO, n'oubliez pas de remplir un rapport de récolte de semences, qui nous donnera une idée plus précise de la façon dont cette culture s'effectue dans des conditions variables.

Référence :

Morton J. 1987. "Naranjilla." En: Fruits of warm climates, edited by Curtis F. Dowling, Jr., 425-528. Julia F. Morton. URL: https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/naranjilla_ars.html (https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/naranjilla_ars.html) [NOTE : cette référence contient des informations plus détaillées sur les propriétés nutritionnelles des fruits naranjilla.]

National Research Council. 1989. En: Lost Crops of the Incas: Little-Known Plants of the Andes with Promise for Worldwide Cultivation, 267. National Academy of Sciences. URL: http://books.nap.edu/openbook.php?isbn=030904264X&page=267 (http://books.nap.edu/openbook.php?isbn=030904264X&page=267)

Tindall, H.D. 1983. En: Vegetables in the Tropics, 371-372. The MacMillan Press Ltd.

© 2015 ECHO Inc.