

MANGUES

Mango
(anglais, créole, espagnol)

Mangifera indica

Famille : Anacardiaceés

Nom commun : manguier

Nom latin : *Mangifera indica*

Origine : Malaisie, Asie du sud-est et Inde

Description

Le manguier est une espèce fruitière très présente aux Antilles, notamment dans les jardins familiaux. Les variétés locales les plus représentées sont la 'Julie' ou la 'Bassignac'. L'arbre, de grande ampleur peut atteindre 30 mètres de hauteur, avec un feuillage vert foncé persistant. La panicule florale est composée de fleurs parfumées de couleur jaunâtre ou rougeâtre. Chaque inflorescence peut porter plusieurs milliers de fleurs qui donneront après fécondation, au mieux, quelques fruits. En Guadeloupe, la saison des mangues dure d'avril à septembre. Le jeune fruit est d'abord vert, puis jaune, orange ou encore rouge à maturité (selon les variétés). La pulpe est molle et juteuse, de saveur sucrée très aromatique.

Techniques culturales

Multiplication : par greffage (pour une mise à fruits plus rapide)

Plantation : Planter de préférence au début de la saison des pluies tous les 10m/8m,.

Taille : pour la taille de formation, sélectionner 3 à 5 charpentières bien réparties dans l'espace. Une taille d'entretien après la récolte est ensuite indispensable, pour éliminer les branches mortes et limiter la hauteur de l'arbre à 5 mètres maximum afin de faciliter les opérations culturales.

Ravageurs et maladies : anthracnose et oïdium; charançon du noyau (*Cryptorhynchus mangiferae*); cochenilles; cécidomies; thrips; mouches des fruits

Besoins de la plante :

SOL : sols profonds, sablo-limoneux à limoneux, bien drainés

EAU : idéalement entre 500 et 1500mm/an. Cependant le manguier s'adapte à des climats très variés, allant du tropical humide à du semi-aride.



Nutrition

Les caroténoïdes et les anthocyanes que la mangue contient lui donnent des qualités nutritionnelles exceptionnelles : c'est notamment une très bonne source de pro-vitamine A (10mg pour 100g) et de vitamine C.



Utilisation

crue verte en salade (utilisation traditionnelle dans les pays asiatiques), crue mûre ; transformée : fruits au sirop, pâte de fruit, nectars, coulis...

Les variétés intéressantes à développer !

La mangue est déjà très présente en Guadeloupe mais elle mérite d'être développée pour ses variétés peu connues.

L'intérêt est de proposer sur les marchés des variétés aux saveurs variées et savoureuses tout en élargissant la période des récoltes. Ainsi on peut réussir à récolter d'avril à octobre.

Tout le monde connaît la variété 'Julie' mais savez-vous qu'il existe plus d'une centaine de variétés de mangues en Guadeloupe ?

Voici une sélection de trois variétés intéressantes :

IRWIN

variété précoce présentant un fruit très coloré (orange, rouge), une chair ferme sans fil et dont la saveur tire vers la noix de coco.



NAM DOC MAN

variété de saison, au fruit plat et allongé, à la chair ferme et sans fil, sucré-acide rappelant la saveur d'une citronnade.

KEITT

variété tardive à gros fruits, à la chair ferme et sans fil, dont la saveur est incomparable.

