

LES PASSIFLORES

Maracuja

Passiflora edulis

Famille : Passifloracées

Nom commun : Fruit de la passion, maracuja, grenadille

Nom latin : *Passiflora edulis*

Origine : Brésil, Paraguay, Argentine

Description

La maracuja est une plante grimpante très volubile. Sa tige peut atteindre 5 mètres de longueur ! Il existe deux variétés, la *P.edulis f. flaviacarpa* qui préfère les climats tropicaux de basse altitude et donne de gros fruits jaunes à chair plus acide, plutôt destinés à la transformation ; et la variété *P.edulis f. edulis*, qui préfère les climats plus frais (plus en altitude) et une exposition ensoleillée. Ses fruits sont plus petits et de couleur pourpre, plutôt destinés à être consommés crus. Les deux variétés étant aussi hybridées, le critère de couleur n'est plus déterminant pour les distinguer (se référer à votre pépiniériste pour choisir la variété la plus adaptée à votre exploitation).

Techniques culturales

Multipliation : par semis, bouturage ou greffage (les greffes sont généralement faites sur pomme liane)

Plantation : nécessite un palissage : planter des piquets en tubes galvanisés de 2,5m, plantés dans 50 cm de sol, espacés de 5m. Ils sont reliés par des fils de fer galvanisés résistants. Inter-rang 2 à 3 m (plus large si associations ou mécanisation). Les premiers fruits apparaissent dès 6 à 9 mois après la plantation.

Attention à ne pas arroser par aspersion lors de la floraison car risque de mauvaise pollinisation et de fruits vides.

Taille : tailles régulières pour éliminer les gourmands, sélectionner les lianes qui montent sur le support et éliminer les branches mortes ou malades

Ravageurs et maladies : chenilles, *Phytophthora* sp. provoquant la pourriture du collet

Besoins de la plante :

SOL : sols riches, profonds et surtout bien drainants.

EAU : besoin d'environ 150mm/mois.



Nutrition

La *Passiflora edulis* est présente comme principe actif dans de nombreuses préparations de phytopharmacie (sans toutefois être inscrite dans les pharmacopées). Le fruit présente des propriétés anti-inflammatoire, anxiolytique et anti-oxydante. Le fruit est riche en vitamines A (20mg/100g) et E.

Utilisation

Elle est consommée en fruit, salade de fruits, ou transformée en mousse, sorbet, cocktail, jus ou sirop.



Plan des fumures

Engrais chimique (20-5-16) et organique (7-5-7, agréé en biologique, disponible à la SCIC)

Age du verger	Engrais	Portion d'engrais g/pied par apport	Nb d'apports sur 6 mois	Apport en éléments minéraux (g/arbre/6mois)		
				N	P	K
0-6 mois	Biologique 7-5-7	150	3	32	23	32
	Chimique 20-5-16	100	3	60	15	48
TOTAL				92	38	80
6 mois à 1 an	Biologique 7-5-7	250	3	53	38	53
	Chimique 20-5-16	100	6	120	30	96
TOTAL				173	68	149
1 an et plus	Biologique 7-5-7	700	3	147	105	147
	Chimique 20-5-16	150	6	180	45	144
TOTAL				327	150	291

A noter : Il est bien-sûr possible de remplacer l'engrais organique 7-5-7 par d'autres sources de matière organique, comme du compost, du fumier, ou d'autres engrais organiques du commerce.

Pomme liane

Pomm-lyann (créole)

Indigène d'Amérique du Sud et des Petites Antilles.

Ecologie : la pomme liane est une espèce rustique, supportant les climats tropicaux humides comme secs. Elle est peu exigeante quant à la nature du sol et supporte même une hydromorphie passagère, et les sols calcaires.

Mise en culture : la pomme liane ne nécessite pas d'être greffée car elle est naturellement vigoureuse : le semis lui convient très bien (ou la bouture pour amplifier des variétés sélectionnées).

Utilisation : la pomme liane donne des fruits jaune-orangé à l'écorce lisse, duveteuse et assez souple. La pulpe grise, douce et au parfum très particulier se mange crue, en jus, en sirop, en punch, ou confite.



Barbadine

Babadin (créole)

Originaire d'Amérique du Sud ou d'Amérique Centrale.

Ecologie :

la barbadine aime les climats chauds et humides. Les terres argilo-sableuses et bien drainantes lui sont particulièrement favorables. Elle supporte mal les sols calcaires.

Mise en culture : elle se multiplie facilement par semis (les graines mettent deux à trois semaines à germer)

Utilisation : le fruit, vert pâle d'abord, devient jaune-brun à maturité et atteint jusqu'à 30cm de longueur. A l'intérieur, de nombreuses petites graines noires sont entourées d'un arille mou et translucide. La pulpe sert à la confection de sirop, de confiture, et de boissons rafraichissantes. Le fruit immature peut aussi être cuit en légume : le goût est proche du concombre.

