



De la famille des Cucurbitacées, la christophine est une liane monoïque (sur chaque liane, on trouve fleur femelle et fleur mâle), son fruit, piriforme très apprécié est peu calorique et riche en sels minéraux (Potassium, Calcium).

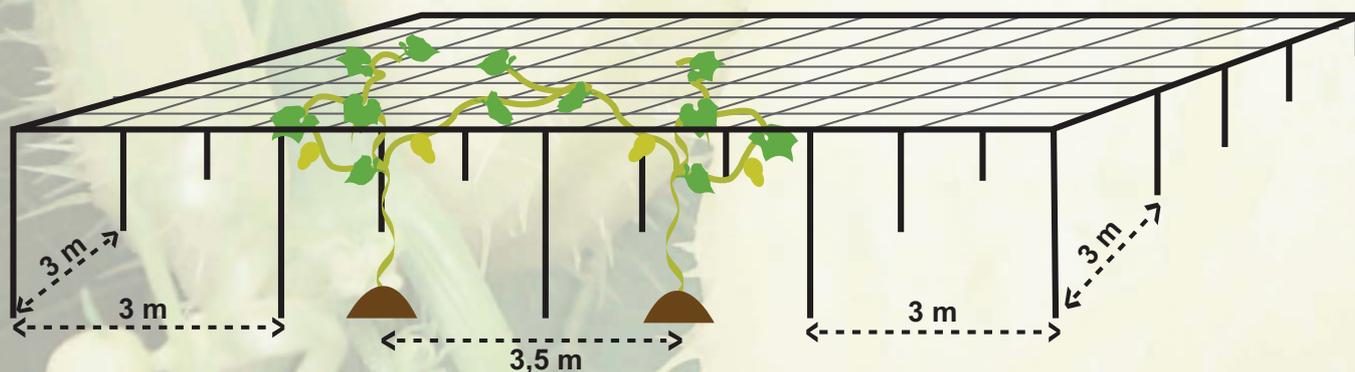
Elle est originaire d'Amérique centrale (Mexique) où elle pousse naturellement, rampant sur les flans de montagne. On la cultive aujourd'hui sous tonnelle afin de favoriser la récolte.

Conditions pédoclimatiques

La christophine nécessite une écologie fraîche et humide, donc d'altitude (>500m). L'irrigation, rarement nécessaire est d'appoint en cas de forte sécheresse. L'exposition la plus favorable est plein soleil (il lui faut 6h de soleil par jour) dans une zone protégée des vents dominants. Le pic de fructification apparaît lorsque les nuits se rafraîchissent ($T^{\circ}\text{C} < 24^{\circ}\text{C}$) donc de décembre à mai. La christophine se plaît dans des sols drainants dont le pH idéal du sol est compris entre 6 et 6,8.

Tonnelle

La christophine est conduite sous tonnelle. Les poteaux (bois traité ou tube galvanisé) sont espacés de 4 à 5m sur un terrain plat, et de 3m sur un terrain en pente. Ils mesurent jusqu'à 2m de haut. Le tout est de trouver le compromis qui permette de circuler sans peine sous la tonnelle et de récolter facilement. Un grillage à maille de 15cm ou des bois entrecroisés forment la toiture.

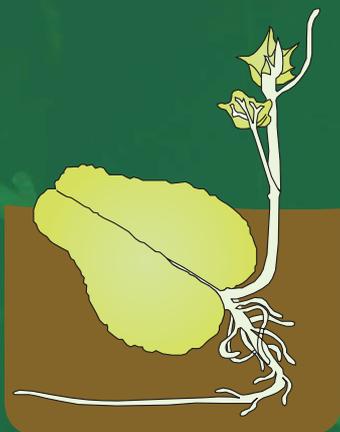


Préparation du sol

On travaille le sol sur 40cm de profondeur et sur 90cm de largeur pour chaque futur pied. Veiller à ajouter du compost pour alléger le sol et apporter des nutriments au jeune plant.

Les trous sont espacés de 3m sur le rang et 3,5m sur les interrangs (densité = 950 plants/ha)

Multiplication et plantation



La plantation s'effectue à l'aide de fruit ayant commencé à germer (la graine est indissociable du fruit !). Choisir des fruits sains et de petites tailles pour de meilleurs résultats. On met en terre un ou 2 fruits germés par trou. Les incliner à 45°, en laissant la plantule vers le haut et une partie du fruit dépassant du sol (cf schéma).

Entretien

Pailler les plants permet une meilleure rétention de l'eau, un apport de matière organique et limite la pousse des adventices. Lorsque le pied a bien pris (15 à 20cm), il est nécessaire de le tuteurer avec une ficelle pour qu'il monte jusqu'à la tonnelle. Laisser monter sur la tonnelle 4 à 5 lianes maximum par pied, supprimer les surnuméraires et celles qui partent au sol.

La taille de la cristophine s'effectue 3 à 4 fois par an, elle consiste à tailler les gourmands au sol, à sélectionner les lianes qui montent sur la tonnelle et à remplacer celles qui meurent. Avec cette technique il est possible d'avoir de bons rendements d'octobre à juin. Une fois que la souche est installée, elle peut durer en moyenne 15 ans. Eviter absolument les herbicides qui peuvent être fatals à la cristophine !

Fertilisation

La cristophine étant gourmande, elle nécessite de la matière organique riche ou compostée. Des apports en fertilisants chimiques sont possibles. Attention cependant aux excès d'azote qui peuvent favoriser le développement foliaire au détriment des fruits. Un excès d'azote peut également faire chuter les fleurs et favoriser des maladies foliaires.

Les produits suivants sont envisageables (demander votre plan de fumure à l'ASSOFWI) :

Besoin annuel de la cristophine (en unité ou Kg/ha)

N	P	K
200	150	400

Nom du produit	Composition (en %)				
	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO
20 05 16 + 5MgO	20	5	16		5
Sul Po Mag	22		18		
Compost	1	0.4	0.6	2	0.1
Fiente de poule	5	3	2.5	6	0.9
Matière Organique en Granulés	2	0.8	0.1		0.5

Ravageurs et Maladies

Des attaques de chenilles peuvent être observées sur fruits. *Mycosphaerella melonis* est une maladie fongique qui s'attaque aux feuilles, tiges et fruits de la cristophine. Sur feuilles, de petites taches circulaires à l'aspect graisseux se développent et provoquent un dessèchement. Sur fruits, des pourritures apparaissent avant ou après récolte.



Chenille défoliatrice

Pourriture sur fruit

