

LE FEJIOA

Les fruits du *Feijoa Sellowiana* Berg ne sont guère utilisés dans le sud du Brésil et en Uruguay où la plante est sauvage ; mais ils sont intéressants dans les régions sub-tropicales, car si la plante redoute les hautes températures et surtout les variations brusques, ainsi que les climats trop humides, elle est l'une de celles qui résistent le mieux à la sécheresse, se contentant de chutes d'eau ne dépassant pas 1 m. De plus, il est assez rustique puisque, pendant l'entre-deux guerres, on a pu en conserver en pleine terre, sans abri, durant plusieurs années, au Jardin des Plantes de Paris.

Introduit sur la Côte d'Azur, en 1890, par Édouard André, il y fructifie abondamment ; on l'a propagé en Algérie et, depuis 1900, les Américains se sont intéressés à sa culture en Californie.

On ne lui connaît pas de maladies, mais les fruits sont souvent attaqués par la mouche des fruits. C'est une Myrtacée, donc une plante voisine des Goyaviers, se présentant comme un arbuste de 3-5 m, à jeunes rameaux et dessous des feuilles tomenteux blanchâtre,

tandis que le dessus est d'un vert brillant. Les fleurs axillaires, isolées ou groupées en petits fascicules, sont tomenteuses, à pétales blancs en dehors et rouge violacé en dedans. Les fruits sont des baies oblongues, de 6 cm × 3-5 cm, restant verts à maturité, d'abord tomenteux puis glabres, bossués et couronnés par les lobes du calice ; la chair en est blanche, à goût de goyave parfumé d'ananas. Ils sont mûrs en novembre mais exhalent leur parfum dès avant complète maturité. Ils supportent bien le transport ; on les consomme frais parfaitement mûrs, en compote ou en confiture et les pépins nombreux mais très petits ne sont pas gênants.

Ce fruit qui commence à paraître régulièrement sur les marchés américains a figuré à l'exposition d'Horticulture d'Alger en octobre dernier, présenté par l'Institut Agricole d'Algérie, et mériterait d'être plus connu.

A. GUILLAUMIN
Professeur de Culture
au Muséum National d'Histoire Naturelle.



Fleurs et boutons de Feijoa.

(Photo H. Chapot, I.F.A.C.).