

ESSAIS DE CULTURE DE « POIRE-MELON » (*SOLANUM MURICATUM* AIT.) AU MAROC

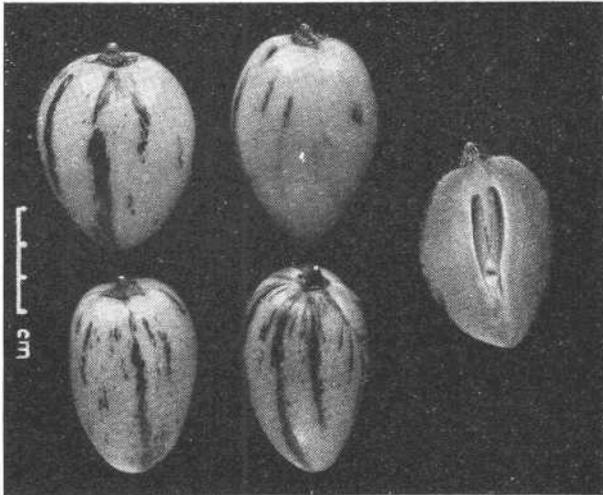


FIG. 1. — Fruits de Poire-Melon (*Solanum muricatum*) récoltés au Maroc. (Photo H. Chapot. I. F. A. C.)

On connaît les possibilités présentées par certaines régions du Maroc pour la culture des fruits subtropicaux, possibilités qui n'ont malheureusement pas encore été utilisées.

Divers fruitiers ont été essayés avec succès : avocatier, anonier (cherimole), goyaviers divers, et beaucoup d'autres d'importance très secondaire.

Une tentative très récente, et qui paraît jusqu'à présent couronnée de succès, a été faite avec la Poire-Melon (*Solanum muricatum* Ait.).

Ce fruit appelé en anglais Melon-Shrub ou Melon-Pear, est beaucoup plus connu sous celui de Pepino qu'il porte en espagnol.

Le *Solanum muricatum* (= *S. guatemalense* Hort. = *S. variegatum* Ruiz et Pavon) est une plante herbacée ou, à son maximum de développement, un arbrisseau de petite taille, buissonnant, atteignant au plus 1 m de haut, à feuilles entières avec des marges légèrement ondulées, de forme oblongue ou lancéolée, légèrement pubescentes, avec un pétiole plus ou moins marginé. Les fleurs sont en grappes, portées par un long pédoncule, avec une corolle bleue, profondément divisée en 5 pétales imparfaits. Ces fleurs sont suivies de fruits ovoïdes ou subcordiformes, de couleur jaune à parfaite maturité, présentant des stries violet pourpre plus ou moins larges.

La chair est de couleur jaune et montre au centre une

cavité où les graines manquent lorsque cette plante est cultivée. Les fruits sont de calibre variable, atteignant 8 cm de long en bonnes conditions de végétation. La qualité de la chair est très variable selon les climats sous lesquels la plante est cultivée : en climat tempéré froid, la chair du fruit est très médiocre ; celle-ci n'est vraiment bonne que dans les régions où les conditions de végétation se rapprochent le plus de celles de son aire d'origine.

D'après D. BOIS (*Les plantes alimentaires*, t. I, p. 359), cette espèce est originaire de l'Amérique méridionale, mais on manque de données précises sur sa répartition géographique à l'état sauvage.

On la trouve cultivée depuis le centre de la Bolivie et du Pérou jusqu'au Mexique ; elle est abondante dans les jardins dans le Nord du Chili.

Connue en Europe depuis 1785, elle fut introduite aux U. S. A. en provenance du Guatemala par Gustav Eisen, en 1882 : il lui donna le nom de Melon-Pear. Elle réussit très bien en Floride, mais en Californie, les résultats furent moins complets : elle a bien réussi dans les régions les plus fraîches et en plusieurs endroits des montagnes côtières. Le fruit, d'après Eisen, avait une saveur analogue à celle d'une poire Williams associée à celle d'un melon musqué, accompagnée d'une « délicieuse acidité ».

Dans les régions chaudes, cette acidité ne se développe pas, et la qualité du fruit est alors moindre. Si au Guatemala la plante est très productive, puisqu'une touffe de 1,30 m de diamètre peut porter de 100 à 150 fruits, en Californie la récolte est encore très appréciable, mais plus lente à se produire lorsque la plante connaît une trop forte chaleur et une sécheresse excessive.

On la cultive encore actuellement aux îles Canaries : la plante prend un grand développement, les fruits présentent une saveur de melon, très douce, sucrée avec parfum très développé. Les fruits sont aspermes et la plante est multipliée par boutures.

Au Maroc, une petite plantation a été effectuée dans le Souss à Inezgane (Société agricole du Sud marocain). C'est du gérant de cette société, M. Enrico Blanco,

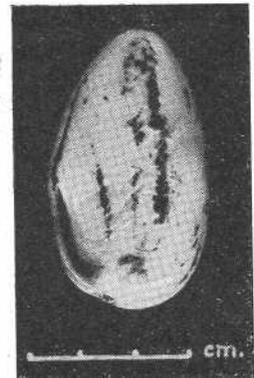


FIG. 2. — Poire-Melon récoltée aux îles Canaries. (Photo H. Chapot. I. F. A. C.)

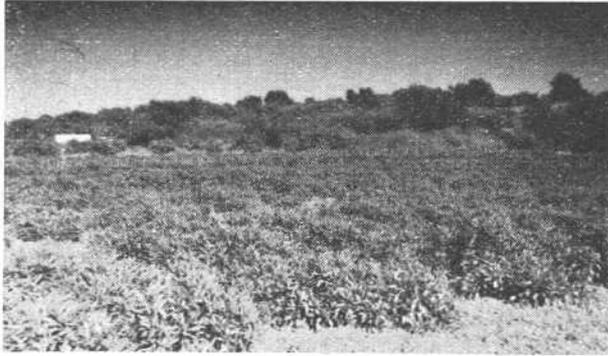
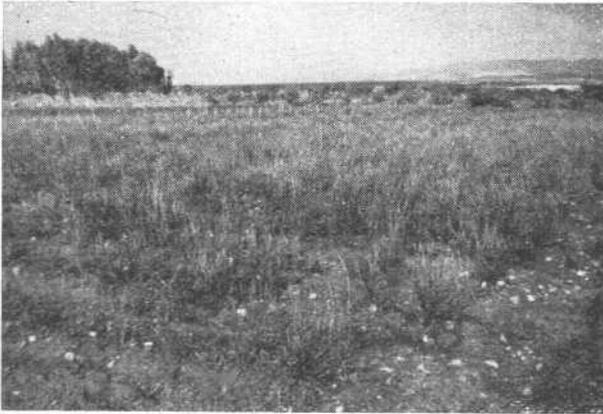


FIG. 3 (en haut). — Plantation de Poire-Melon à Inezgane (Maroc), Octobre 1954.

FIG. 4 (en bas). — La même après invasion des criquets-pèlerins des 16 et 18 novembre 1954. Les feuilles ont été entièrement mangées, il ne reste que les tiges, la plupart sans écorce. (Photos E. Blanco.)



que nous tenons les précisions suivantes concernant cette culture.

La culture de la Poire-Melon s'apparente beaucoup à celle des autres cultures maraîchères effectuées dans la même région.

La multiplication se fait par boutures, que l'on met en terre de novembre à mars. Les boutures ont un diamètre de 3 à 5 mm et une longueur de 20 à 25 cm. Il semble que les boutures de tête donnent de meilleurs résultats que celles obtenues en tronçonnant la tige déjà lignifiée.

Les boutures sont placées tous les 40 à 50 cm sur la ligne, avec un écartement de 1 m entre les lignes. Il faut donc compter environ 20.000 plants à l'hectare.

La plantation avait été précédée d'un enfouissement de

60 m³ de fumier par hectare, sur les lignes de plantation. Ultérieurement, aucun autre engrais ne fut utilisé.

En cours de végétation, il est indispensable d'irriguer : les irrigations dépendent de la température, mais cependant il faut en compter une tous les 20 à 25 jours, et cela de la période de plantation à la récolte des fruits. Ces irrigations sont accompagnées de binages, sarclages et léger buttage, afin de maintenir la plantation en bon état de propreté.

Les fleurs apparaissent environ deux mois après la plantation, la floraison se continuant jusqu'à la mort de la plante, qui se produit de deux à trois ans après. La production s'échelonne entre fin mai et août, avec plus tard, quelques fruits de pointe.

Les fruits récoltés au Maroc sont de belle taille, de 7 à 8 cm de long, avec un rendement de 10 à 12 tonnes à l'hectare. La culture dure deux ans, au bout desquels la plantation est renouvelée. Au commencement de la seconde année, soit en novembre-décembre, il est opportun d'effectuer la taille des plants.

Les parasites qui ont été trouvés sur la Poire-Melon sont tout d'abord la Cératite (*Ceratitis capitata* Wied.) qui en fin de récolte peut détériorer une grande quantité de fruits; ensuite une cochenille farineuse qui a été facilement combattue par des traitements au Paraphène.

Cette espèce s'est montrée résistante aux forts vents chauds « chergui » qui ont soufflé dans la région depuis le début des essais, il y a trois ans. D'autre part, les froids exceptionnels de l'année 1954 ont été également bien supportés.

En ce qui concerne la commercialisation des fruits, on a pu obtenir des prix intéressants sur le marché d'Agadir. Des expéditions ont été faites sur la France, où la cotation aux Halles de Paris s'est élevée de 250 et 300 fr. le kilogramme suivant grosseur. D'autre part, une maison de commission en Angleterre a déjà obtenu l'autorisation d'importation pour une valeur de 300 £.

H. CHAPOT
I. F. A. C.

CONTRE LA CERCOSPORIOSE DES BANANES

Utilisez :

“CUPROFIX”, poudre cuprique hygroscopique,

“MICROTHIOL”, soufre mouillable micronisé,

les mélanges soufre et cuivre des

RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

1, place de la Bourse, MARSEILLE

Renseignements sur demande