

# La curuba, passifloracée fruitière cultivée en Colombie

par **P. MUNIER**

*Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer*

La plupart des Passifloracées sont surtout connues comme plantes ornementales, certaines cependant produisent des fruits consommables et sont cultivées comme plantes fruitières. Les fruits des Passifloracées les plus connus sont les grenadilles produites par *Passiflora edulis* Sims et les barbadines produites par *Passiflora quadrangularis* L.

Les Passifloracées sont originaires des régions tropicales et subtropicales et, pour la plupart, d'Amérique du Sud. En Colombie, il en existe de nombreuses espèces spontanées dont certaines produisent des fruits consommables :

*Passiflora arborea* (H. et B.) Spreng : Granadillo arboledo. *Passiflora magdalense* Tr. et Planch : Granadillo del Magdalena. *Passiflora vitifolia* H. B. K. : Granadillo sylvestre. *Passiflora antioquiensis* Kars : Curuba antoquena. *Passiflora pinnatisipula* Can : Gulupa. *Passiflora mixta* L. : Curuba de Indio.

Mais les seules espèces cultivées comme plantes fruitières dans ce pays sont :

*Passiflora ligularis* Juss : Granadillo. *Passiflora quadrangularis* L. : Badea. *Passiflora mollissima* (H. B. K.) Bailey : Curuba de Castille.

Cette dernière espèce, produisant le fruit le plus apprécié, est la plus cultivée.



Fleur de Passiflore  
(Photo Georges Truffaud).

\*

La Curuba est un fruit de forme allongée pesant de 50 à 150 g ; la pulpe de couleur jaune est très aqueuse, acide, mais très parfumée, utilisée pour confectionner des jus et des nectars prisés des populations colombiennes.

C'est une plante de terres froides, cultivée entre 2 000 et 3 000 m d'altitude, pouvant supporter les gelées légères (jusqu'à — 2°).

La plante peut être reproduite par bouture ou par semis, ce dernier mode de reproduction étant le plus utilisé. Avant d'être semées, les semences doivent être trempées afin de faciliter leur germination ; en effet, les graines ayant subi ce traitement germent au bout de 5 semaines, alors que sans trempage préalable elles ne germent qu'au bout de 10 semaines, et même davantage.

Les semis sont effectués en pépinière, les plants sont bons à être repiqués 3 mois après leur levée.

Les plantations sont effectuées en treilles ou en espaliers. Les poteaux de 2 m de haut supportent 4 rangées de fils de fer distantes de 0,50 m, les rangées sont écartées de 2 à 3 m.

Les plants sont disposés sur les lignes tous les 2 ou 3 m, la densité de plantation peut donc varier de 1 100 pieds à 2 500 pieds à l'hectare. Les travaux d'entretien consistent en des labours légers et des binages, désherbages. Les plantations sont rarement fumées, certains planteurs apportent cependant une dose annuelle d'une centaine de grammes d'engrais composés par pied.

La taille n'est pas pratiquée, car, si elle permet de produire des fruits plus gros (7 fruits au kg au lieu de 12), elle diminue la production, la curuba étant uniquement utilisée pour confectionner des jus ou des nectars, la grosseur des fruits ne présente pas d'avantage.

Les premiers fruits sont récoltés après 2 ans de plantation, la production est à peu près constante toute l'année.

Chaque pied produit annuellement de 200 à 300 fruits, on compte en moyenne 16 fruits au kg. Un hectare de plantation de curuba planté à 2 × 2 (formation la plus répandue) peut donc produire 30 à 45 000 kg de fruits.

Les curubas sont payées à la production sur la base de 0,4 à 0,5 pesos (1) le kg, la valeur de la récolte d'un hectare peut donc être estimée de 12 à 22 500 pesos. Les frais de récolte et d'entretien de la plantation étant de l'ordre de 2 000 pesos, le bénéfice brut à l'hectare serait de 10 à 20 000 pesos, ce qui représente une rentabilité très élevée. Mais les débouchés sont assez limités, et dès que la production dépasse les possibilités de commercialisation, les cours s'effondrent ; aussi malgré sa haute rentabilité la culture de la curuba n'est guère susceptible d'extension, les plantations sont toujours d'ailleurs de modestes dimensions, quelques ares en général.

Les plantations ne sont jamais traitées, aussi les fruits sont-ils très touchés par l'anthracnose et sont souvent véreux. Dans la savane de Bogota, en terrains humides et mal drainés, les plantations sont très parasitées par les nématodes.

Des accidents physiologiques sont fréquemment constatés : chute des fruits qui peut atteindre parfois jusqu'à 50 et 60 % de la récolte, éclatement des fruits.

Il existe un hybride de *Passiflora mollissima* × *P. pinnatistipula* dont le fruit, la cocorilla, est à pulpe rouge très parfumée mais trop acide pour être utilisée à l'état pur pour confectionner des jus, elle est uniquement utilisée pour colorer certains jus.

Les plantations sont gardées en général 20 ou 25 ans.

La curuba donne un jus très apprécié de par sa saveur et son parfum, sa richesse en vitamine ; son acidité est élevée : pH × 2,7.

Voici la composition de la curuba d'après : « *Tabla de Composicion de alimentos colombianos* ». Drs Jose Gongop y Lopez et Norton Young Lopez, Instituto Nacional de Nutricion, Bogota.

Partie comestible : 50 %.

Pour 100 g de partie comestible :

eau.....	92 g
protéines.....	0,6 g
matières grasses.....	0,1 g
hydrates de carbone.....	6,3 g
cellulose.....	0,3 g
cendre.....	0,7 g
calcium.....	4 mg
phosphore.....	20 mg
fer.....	0,4 mg
vitamine A.....	1 700 u. i.
thiamine.....	0,00 mg
riboflavine.....	0,03 mg
niacine.....	2,5 mg
acide ascorbique.....	70 mg

Le jus de curuba ne se conservant pas, il doit être préparé au fur et à mesure des besoins, ce qui limite beaucoup sa consommation. Certains fabricants colombiens le stabilisent au benzoate de soude, produit dont l'utilisation est licite en Colombie, mais le jus ainsi stabilisé perd beaucoup de ses qualités. Des essais de conservation par le froid ont donné d'excellents résultats techniques, mais ce procédé n'a pas encore atteint de stade commercial.

La stabilisation industrielle du jus de curuba permettrait d'augmenter dans de grandes proportions sa consommation ce qui entraînerait l'extension des cultures. Ce jus serait susceptible d'être exporté, aux U. S. A. notamment où il est très apprécié.

(1) Le peso colombien valait en 1960 : 0,72 NF.