

ESPÈCES FRUITIÈRES D'AMÉRIQUE TROPICALE

par A. FOUQUÉ

Nous poursuivons dans la revue FRUITS la publication d'une série d'articles portant sur les principales espèces à fruits comestibles que l'on rencontre dans les zones tropicales et subtropicales du Nouveau Monde.

La présentation est réalisée sous forme de notes descriptives, illustrées, concises, rédigées sur le plan suivant :

- dénomination en diverses langues,
- origine géographique,
- description botanique,
- exigences écologiques,
- culture, production, utilisation.

Les espèces sont groupées par familles, sans que l'ordre adopté dans cette suite soit en relation avec la phylogénèse. Nous poursuivons cette série par les Solanacées.

We are going on, in the journal FRUITS, with the publication of a series of articles dealing with the principal species of edible fruit found in the intertropical and subtropical zones of the New World.

The articles, in the form of descriptive notes, illustrated and concise, are conform to the following pattern :

- names in various languages,
- geographic origin,
- botanical description,
- ecological requirements,
- cultivation, production and utilisation.

The species are grouped by families, but the order adopted in this series is not in accordance with phylogeny. We continue this series with the Solanaceae.

Seguimos en la revista FRUITS con la publicación de una serie de artículos dedicados a las principales especies de frutos comestibles que se encuentran en las zonas intertropicales y subtropicales del nuevo mundo.

La presentación, realizada bajo la forma de notas descriptivas, ilustradas, concisas, están redactadas siguiendo el plan siguiente :

- denominaciones en diversas lenguas,
- origen geográfico,
- descripción botánica,
- exigencias ecológicas,
- cultivo, producción, utilizaciones.

Las especies están agrupadas por familias, sin que el orden adoptado esté en relación con la filogénesis. Continuamos esta serie por las Solanaceas.

ABBREVIATIONS :

Al : Allemagne, Aml : Amérique latine, Ams : Amérique du Sud, An : Angleterre, Ant : Antilles, Arg : Argentine, Bré : Brésil, Chi : Chili, Col : Colombie, Cr : Costa Rica, Cu : Cuba, Dém : Demérara, Es : Espagne, Equ : Equateur, Fr : France, Gf : Guyane française, Gua : Guatemala, Hon : Honduras, Mex : Mexique, Nic : Nicaragua, Pan : Panama, Per : Pérou, Po : Portugal, Pr : Porto-Rico, Sal : Salvador, Uru : Uruguay, Vén : Vénézuéla.

FAMILLE DES SOLANACÉES

CYPHOMANDRA BETACEA SENDT.

Cyphomandra crassifolia KUNTZE
Pionandra betacea MIERS
Solanum betaceum CAV.
Solanum crassifolium ORTEGA
Solanum fragrans HOOK.
Solanum obliquum BERT.

Fr : Arbre à tomates, Tomate d'arbre, Tomate de la Paz.

An : Tree tomato.

Al : Tomatobaum.

Es : Arbol de tomates (Gua), Palo de tomate (PR), Tomate (AmS), Tomate de arbol (Esp, AmL), Tomate de la Paz (AmS), Tomate del campo (AmS), Tomate français (Vén).

Po : Tomate français (Bré).

ORIGINE.

Forêts des régions andines du Pérou à l'Argentine (Salta, Jujuy).

DESCRIPTION.

Arbrisseau ou arbuste à moitié ligneux de 2 à 3, rarement jusqu'à 5 m de haut, inerme, pubescent ou pubérescent, à tronc court.

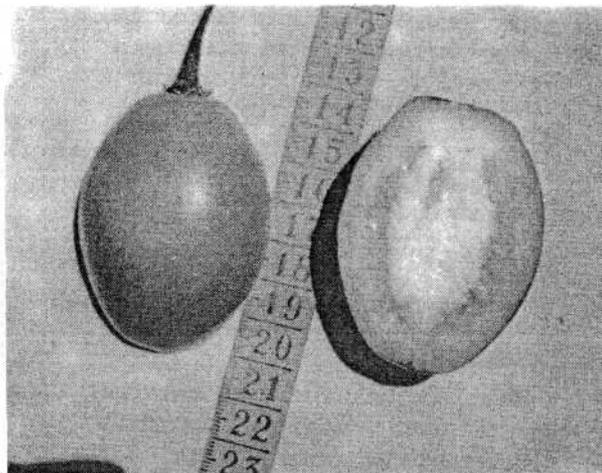
Feuilles alternes, simples, entières, en général groupées à l'extrémité des rameaux, à pétiole robuste de 4 à 8 cm de long ; limbe ovale de 15 à 30 cm et plus de long et de 10 à 20 de large ($L/l = 1,5$ à $1,8$), courtement acuminé à l'apex, cordiforme à la base, couvert d'une pubescence molle sur les deux faces, jeune ; plus tard glabrescent dessus ; nervure principale et latérales saillantes sur les deux faces.

Inflorescences en racèmes ou en cymes axillaires ou supra-axillaires, près de l'extrémité des rameaux, subégales aux pétioles ; fleurs hermaphrodites, pentamères, roses, odorantes, de 13 à 15 mm de diamètre, pédicellées, calice campanulé à segments largement ovales, subaigus, plus épais et accrescents au stade fruit, corolle campanulée-rotacée de 12 mm de long à 5 segments lancéolés, longs et étroits, réfléchis à l'apex, ciliolulés, 5 étamines d'environ 6 mm de long, insérées à la gorge de la corolle.

Fruit baie ovoïde ou ovale de 4 à 6 (-10) cm de long et de 3 à 5 de diamètre, suspendue au bout d'un long pédoncule et embrassée à la base dans le calice vert ; peau mince, glabre, lisse, rouge-brun ou violacée avec des stries longitudinales plus claires ; nombreuses petites graines dans une pulpe juteuse de couleur rose ou saumon.

EXIGENCES.

Plante à croissance rapide demandant des sols fertiles et une altitude assez élevée sous les tropiques (1.000 à 2.000 m), surtout pour un abaissement nocturne de la température.



Photos 96 et 97. *Cyphomandra betacea* SENDT.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent de 8 à 15 jours pour lever et par boutures.

CULTURE.

La plantation peut se faire à des distances de 2 à 3 m en tous sens.

PRODUCTION.

Elle commence un à deux ans après le semis et peut durer pendant dix à douze ans.

UTILISATION.

De saveur acidulée et plus ou moins musquée, le fruit a les mêmes utilisations que la tomate ordinaire (*Lycopersicon esculentum* MILL.) : cru, cuit, en sauces, en confitures, etc.

**PHYSALIS ANGULATA L.**

- Physalis capsicifolia* DUN.
- Physalis ciliata* SIEB. et ZUCC.
- Physalis dubia* LINK
- Physalis flexuosa* RUSS.
- Physalis ixocarpa* BROT.
- Physalis lanceifolia* NEES
- Physalis linkiana* NEES
- Physalis patula* MILL.

Fr : Batoto (GF), Caqueret (Ant), Coqueret anguleux, Coqueret du Mexique, Alkékenge du Mexique, Herbe à cloques (Ant), Petite tomate du Mexique.

An : Cow pops (Ant), Cutleaf groundcherry, Mexican husktomato, Tomatillo groundcherry.

Es : Alquequenje (PR), Capuli cimarron (Mex), Sacabuche (PR), Sapito (Vén), Tomate (Mex), Tomatillo (Mex), Topotopo (Vén).

Po : Camapum (Bré).

ORIGINE.

Du Mexique et des Antilles au Brésil.

DESCRIPTION.

Plante herbacée, annuelle à tige dressée, anguleuse, glabre ou subglabre, ramifiée, de 0,40 à 1 m de haut.

Feuilles alternes, simples, à pétiole de 0,8 à 2,5 cm de long ; limbe oblong ou elliptique-lancéolé de 4 à 7 cm de long et de 1,5 à 3 de large (ceux de la base jusqu'à 14 cm de long et 6 de large), acuminé à l'apex, largement cunéiforme à la base, mince, membraneux, glabre, à marges plus ou moins obtusément dentées.

Fleurs hermaphrodites, axillaires, solitaires, à pédoncule de 0,5 à 2 cm de long, calice campanulé 5-denté, accrescent, corolle de 5 à 10 mm de large, jaunâtre ou blanc-crème avec centre brun-rouge, anthères bleuâtres de 1,5 à 2,5 mm de long.



Photos 98 et 99. *Physalis angulata* L.

Fruit baie (contenue dans un sac membraneux constitué par le calice accrescent subanguleux de 2 à 3 cm de long) ovoïde de 1 à 2 cm de long, peau mince, glabre, lisse, jaune-vertâtre ou jaunâtre ; nombreuses très petites graines rougeâtres foncées dans une pulpe molle.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent de 8 à 15 jours pour lever.

UTILISATION.

Le fruit, fade pour être consommé cru, est surtout utilisé pour la préparation de sauces.

PHYSALIS PERUVIANA L.

Alkekenge pubescens MOENCH

Herschelia edulis BOWDICH

Physalis barbadensis JACQ.

Physalis edulis SIMS

Physalis esculenta WILLD.

Physalis latifolia LAM.

Physalis pubescens R. BR.

Physalis tomentosa MÉDIC.

Fr : Alkékonge du Pérou, Coqueret du Pérou.

An : Cape gooseberry, Peruvian groundcherry, Poocha (Hawaii).

Al : Essbare judaskirsche.

Es : Amor en bolsa (Chi), Aguaymanto (Pér), Bolsa de amor (Chi), Capuli (Chi, Pér), Ceceza del Perou (Mex), Cuchuva (Vén), Sacabuche (PR), Tomate silvestre (Pér), Tomate verde (Mex), Topotopo (Vén), Uchuva (Col), Uvilla (AmL), Yuyo de ojos (Mex).

Po : Camapum (Bré).

ORIGINE.

Région andine du Vénézuéla et de la Colombie au Chili entre 800 et 3.000 m d'altitude.

DESCRIPTION.

Plante herbacée de 30 à 100 cm de haut, souvent densément pileuse, vivace par la souche rampante.

Feuilles alternes, simples, pétiolées ; limbe largement ovale de 5 à 12 cm de long et presque aussi large, aigu à l'apex, cordiforme ou tronqué à la base, irrégulièrement denté ou souvent entier, pubescent.

Flours hermaphrodites, axillaires, solitaires, pédoncule de 1 à 2 cm de long, calice tôt accrescent, campanulé à 5 dents acuminées, subégales au tube, d'environ 7 mm de long, corolle campanulée d'environ 12 mm de long et 1,5 de large à l'extrémité, jaunâtre avec des points pourpre-bleu foncé à la base, anthères rouge-pourpre de 3 mm de long.

Fruit baie (contenue dans un sac membraneux constitué par le calice accrescent d'environ 4 cm de long) globuleuse de 1 à 2,5 cm de long et de 1,5 à 3 de diamètre, peau mince, glabre, lisse, jaune-verdâtre à jaune ambré ; nombreuses petites graines blanchâtres dans une pulpe juteuse, molle translucide.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent de 10 à 15 jours pour lever et par boutures.

CULTURE.

Peut être cultivé comme annuel ou bisannuel. Les plants sont repiqués deux ou trois mois après semis. Ils peuvent

être conservés plusieurs années en les recépant près de terre au début de la saison des pluies.

UTILISATION.

Le fruit, d'odeur agréable et de saveur sucrée, aromatique, légèrement aigrelette, est consommé cru mais est surtout utilisé pour la confection de confitures et de tartes. La peau, souvent amère, doit être enlevée avant utilisation.

PHYSALIS PUBESCENS L.

Alkekenge procumbens MOENCH

Alkekenge villosa MOENCH

Physalis barbadensis JACQ.

Physalis foetens POIR.

Physalis hirsuta DUN.

Physalis peruviana ROXB.

Physalis pruinosa L.

Physalis racemosa MILL.

Physalis staminea MILL.

Physalis turbinata MÉDIC.

Fr : Alkékonge doux, Alkékonge jaune, Batoto (GF),

Coqueret comestible, Coqueret pubescent, Herbe à cloques (Ant).

An : Downy groundcherry, Dwarf cape gooseberry, Husk tomato, Pops (Ant), Strawberry-tomato.

Al : Capische stachelbeere, Gelder alkekengi, Physalis.

Es : Alquequenje (Es, PR), Bolsa mullaca (Pér), Huevo de sapo (Vén), Muyaca (Pér), Sacabuche peludo (PR), Saposarapo (Vén), Topotopo (Vén).

Po : Alquequenje amarelo, Camapu (Bré), Camaru (Bré), Jua de capote (Bré), Tomatinho de capucho.

ORIGINE.

Amérique tropicale et subtropicale.

DESCRIPTION.

Plante herbacée, annuelle, à tige dressée ou couchée, épaisse, anguleuse, très rameuse, plus ou moins pubescente-visqueuse par poils courts appliqués.

Feuilles alternes, simples, à pétiole de 0,8 à 2,5 cm de long ; limbe ovale de 1,5 à 5 (-10) cm de long et de 1 à 4 (-6) de large, acuminé à l'apex, obtus ou subcordé à la base, plus ou moins velu-visqueux, membraneux, à marges sinuées-dentées.

Flours hermaphrodites, axillaires, solitaires, à pédoncule de 3 à 5 (-12) mm de long, calice pubescent campanulé, 5-denté à dents lancéolées, égales au tube, accrescent, corolle de 5 à 10 mm de large, jaunâtre avec 5 points brun-rouge anthères bleuâtres de 1,5 à 2,5 mm de long.

Fruit baie (contenue dans un sac membraneux constitué par le calice accrescent anguleux, déprimé à la base, de 2 à 3-4 cm de long), ovoïde ou globuleuse, de 1,5 à 2,5 cm de diamètre, peau mince, glabre, lisse, jaune ; nombreuses petites graines dans une pulpe molle, juteuse mais non glutineuse.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent de 8 à 15 jours pour lever.

CULTURE.

En bons sols, la plante a tendance à avoir un port plus ou moins rampant et la plantation doit donc être faite en lignes espacées de 1 à 1,20 m avec une distance de 60 à 90 cm sur la ligne.

UTILISATION.

Les fruits, de saveur douce, un peu acidulée, sont principalement employés pour la fabrication de confitures. Verts, ils peuvent être confits dans du vinaigre pour servir de condiment.

PHYSALIS VISCOSA L., de l'Amérique du Sud au sud des USA, est une plante herbacée, pérenne, à pubescence étoilée. Ses fruits, oranges ou jaunes, contenus dans le calice accrescent de 2 à 4 cm de long, sont globuleux-ovoïdes de 12 à 15 mm de long. De saveur sucrée-acidulée, ils sont consommés crus ou cuits.

SALPICHROA RHOMBOIDEA MIERS

Atropa rhomboïdea HOOK.

Busbeckea radicans MART.

Salpichroa rhomboideum MIERS

Withania organifolia PAILL. et BOIS

Fr : Muguet des pampas, Plante aux oeufs, Oeuf de coq.

An : Cock's eggs.

Es : Huevo de gallo (AmL).

ORIGINE.

Paraguay à Argentine.

DESCRIPTION.

Plante vivace par racines charnues, à tiges subgrimpantes, plus ou moins ligneuses, annuelles, de 2 à 3 m et plus de long.

Feuilles géminées, simples, entières, pétiolées ; limbe ovale-rhomboidé de 12 à 20 mm de long.

Fleurs solitaires, hermaphrodites, de généralement moins de 12 mm de long, calice tubulaire, profondément divisé en cinq lobes linéaires, corolle blanche, tubulaire, courte, serrée au milieu et vers la gorge, à cinq lobes aigus et portant à l'intérieur un anneau charnu, laineux.

Fruit baie ovale-oblongue de 2 à 3 cm de long, jaunâtre ou blanche ; nombreuses petites graines comprimées, rugueuses.

MULTIPLICATION.

Par graines et par division.

UTILISATION.

La pulpe du fruit, plutôt insipide, est consommée crue ou sous forme de confitures.

SALPICHROA ORGANIFOLIA THELL., du sud du Brésil à l'Argentine, est une plante herbacée, rhizomateuse. Ses fruits, blanchâtres, oblongs ou ovoïdes-oblongs, ont de 15 à 20 mm de long et peuvent être consommés crus.

SOLANUM ACULEATISSIMUM JACQ.

Solanum arrebenta VELL.

Solanum banksianum VAND.

Solanum campechiense BANKS

Solanum chloranthum D.C.

Solanum ciliare WILLD.

Solanum ciliatum LAM.

Solanum horridum SALISB.

Solanum martiusianum STEUD.

Solanum molle SCHRANK

Solanum myriacanthum DUN.

Solanum polyacanthos L'HÉRIT.

Solanum reflexum SCHRANK

Solanum sinuatifolium VELL.

Solanum sphaerocarpum MORIC.

Solanum viridiflorum SCHLECHT.

An : Cockroach berry, Soda-apple nightshade.

Po : Arrebenta boi (Bré), Arrebenta cavalo (Bré), Jua arrebenta cavalo (Bré), Jua vermelho (Bré), Melancia vermelha da praia (Bré).

ORIGINE.

Lieux ensoleillés et humides du Mexique au Brésil, Trinidad, Jamaïque et Cuba.

DESCRIPTION.

Plante herbacée ou subarborescente de 30 à 100 cm de haut, ramifiée, armée de nombreuses épines longues, droites, jaunes, mêlées, dans les parties les plus jeunes, de soies dures.

Feuilles alternes, simples, à pétiole de 2 à 3 cm de long ; limbe ovale-arrondi ou ovale-cordé d'environ 10 cm de long et de 7 à 8 de large, 5-lobé, les lobes entiers ou sinués-anguleux, cilié, poils rigides apprimés sur les deux faces et épines sur les nervures principales de la face supérieure.

Inflorescences en cymes extra-axillaires, pauciflores ; fleurs hermaphrodites, calice à lobes triangulaires, épineux, corolle rotacée de 2 à 3 cm de diamètre, blanche, à lobes lancéolés.

Fruit baie globuleuse de 2 à 3 cm de diamètre, aplatie aux deux extrémités, glabre, lisse, de couleur rouge-orangé entourée à la base par le calice ; graines nombreuses, petites, plates, subtrigones dans une pulpe juteuse, molle, blanche.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

La pulpe, plutôt insipide, peut être consommée crue ou servir à la préparation de boissons.

SOLANUM CARIPENSE HUMB. et BONPL.

Solanum chiliadenum BITT.

Es : Llorones (Col), Pepino lloron (col).

ORIGINE.

Andes de Colombie et du Vénézuéla au Pérou entre 1.500 et 3.800 m d'altitude, sur les versants boisés et le long des cours d'eau.

DESCRIPTION.

Arbuste sarmenteux à tiges ligneuses ou herbacées épaisses, flexueuses, étalées ou grimpantes par appui sur les arbres, de 2 m et plus de long plus ou moins densément pileuse partout par poils de couleur rouille ou argentée.

Feuilles alternes, à pétiole d'environ 5,5 cm de long, simples ou trilobées avec une seconde paire de folioles latérales très réduites, jusqu'à 12 cm de long ; limbe de la feuille ou des folioles ovale à ovale-elliptique, ou elliptique-lancéolé à lancéolé, largement obtus ou courtement acuminé à l'apex, cunéiforme à largement arrondi à la base, densément hirsute et cilié ; folioles latérales sessiles ou très courtement pétiolulées, plutôt asymétriques et, quelquefois subauriculées à la base ; foliole terminale généralement plus grande que les latérales, jusqu'à 10 cm de long et 5 de large.

Inflorescences pseudo-terminales et latérales, pauciflores, en racèmes simples rarement paniculés, à pédoncule bractéolé atteignant 8 cm de long ; fleurs hermaphrodites, à pédicelle de 1 cm de long, calice vert foncé, densément pileux, de 4 à 6 mm de long, divisé en cinq lobes aigus, corolle de couleur pourpre ou bleutée, rotacée-étoilée de 12 à 24 mm de diamètre.

Fruit baie globuleuse à ovoïde de 2 à 3 cm de diamètre, de couleur jaunâtre avec des bandes d'un vert plus foncé ou pourpre.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

Les fruits sont récoltés pour préparer des boissons ou des confitures.

SOLANUM MURICATUM AIT.

Solanum guatemalense HORT.

Solanum hebeporum HUMB. et BONPL.

Solanum melaniferum MORIC.

Solanum saccianum NAUD.

Solanum variegatum RUIZ et PAV.

Fr : Melon-poire, Poire-melon.

An : Melon pear, Melon shrub, Pepino.

Es : Pepino (Equ, Gua, Pér), Pepino blanco (Pér), Pepino dulce (Pér), Pepino mango (Vén), Pepino morado (Col).

ORIGINE.

Vallées chaudes de la région inter-andine du Pérou entre 1.700 et 2.500 m d'altitude.

DESCRIPTION.

Plante herbacée dressée ou arbrisseau à base ligneuse, de 30 à 100 cm et plus de haut, strigieuse partout ou, rarement glabre, à branches ramifiées ou non, portant souvent de grosses excroissances verruqueuses.

Feuilles alternes, simples ou à une ou deux paires de folioles latérales, à pétiole de 3 à 7 cm de long ; limbe de la feuille ou des folioles oblong-lancéolé ou ovale-lancéolé, de 8 à 16 cm de long et de 3 à 6 de large, aigu ou obtus à l'apex, atténué à la base, entier ou les bords légèrement ondulés, généralement pubescent.

Inflorescences pseudo-terminales en grappes pauciflores ou florifères (jusqu'à 12 fleurs), à pédoncule ramifié juste sous les fleurs ou, quelquefois, simple de 5 à 8 cm de long fleurs hermaphrodites, pourpre-violet ou blanches marquées de pourpre, à pédicelle de 5 à 15 mm de long, accrescent en longueur et en épaisseur à la fructification, calice de 4 à 7 mm de long, divisé jusqu'au milieu environ en lobes inégaux, acuminés, corolle jusqu'à 4 cm de diamètre, profondément divisée en cinq lobes apiculés, pubérulents sur la face externe.

Fruit baie ovoïde à ellipsoïde, de 6 à 8 cm de long (10 à 15 et jusqu'à 20 cm en culture), blanc-jaunâtre ou vert pâle, striée ou teintée de pourpre ; peau assez mince ; nombreuses petites graines (souvent asperme en culture) dans une pulpe jaune.

MULTIPLICATION.

Par graines, boutures de racines et boutures herbacées qui s'enracinent facilement et rapidement.

CULTURE.

La plantation peut se faire à des distances de 40 à 50 cm sur un mètre.

PRODUCTION.

De bouture, la plante entre en production vers l'âge de cinq à six mois et donne une récolte tous les trois à quatre mois pendant environ trois ans.

UTILISATION.

Les fruits, très parfumés et juteux, à saveur rappelant un

mélange de poire et de melon musqué doublé d'une légère acidité, sont consommés crus après avoir été pelés. Ils servent aussi à la fabrication de confitures.

SOLANUM QUITOENSE LAM.

Solanum angulatum RUIZ et PAV.

Solanum macrocarpon PAV.

Solanum quitense H.B.K.

Fr : Morelle de Quito, Naranjille, Orange de Quito.

An : Ecuador's naranjilla, Naranjilla, Quito orange.

Al : Orangen von Quito.

Es : Cocona (Pér), Lullo (Col, Équ, Vén), Lullo de Castilla (Col), Naranjilla (Es, AmL), Naranjilla de Quito (Pér), Tomate chilena (Pér), Toronja (Pér).

ORIGINE.

Versant amazonien des Andes entre 1.300 et 1.800 m d'altitude.

DESCRIPTION.

Arbuste semi-herbacé, dressé, de 1 à 2,50 m de haut ; tiges peu nombreuses, grosses, plus ou moins retombantes, à écorce grise. Tiges, jeunes feuilles, bourgeons, pétioles et calices sont couverts de poils étoilés, duveteux, de couleur généralement pourpre-rougeâtre, poils qui tombent graduellement de même que ceux des feuilles et des tiges au fur et à mesure de la sénescence.

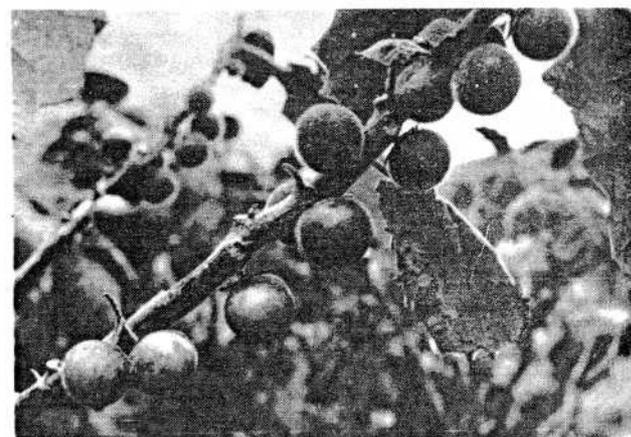
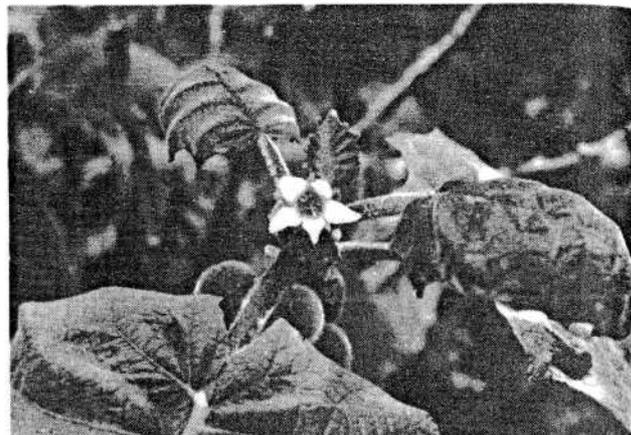
Feuilles alternes, les supérieures géminées, simples, à fort pétiole téricaulaire de 5 à 10 (-15) cm de long ; limbe ovale ou elliptique, ceux de la base jusqu'à 45 cm de long et 35 de large, aigu ou acuminé à l'apex, à marges ondulées, 11-14-lobées, de couleur verte avec la nervure médiane et les nervures latérales violacées dessus et blanchâtres ou violacées dessous chez les jeunes feuilles, toutes légèrement saillantes sur les deux faces.

Inflorescences en courtes cymes axillaires de 4-5 fleurs, à pédoncule de 6 mm de long ; fleurs hermaphrodites, blanches ou lilas, à pédicelle de 1 à 1,5 cm de long, calice campanulé de 1,4 à 1,6 cm de large à segments ovales-lancéolés, aigus, corolle d'environ 2 cm de large à segments oblongs-linéaires de 6 mm de large, subobtus, cinq grandes étamines jaunes.

Fruit baie globuleuse de 3 à 5 cm de long et de 4 à 6 de diamètre, de couleur orange vif ou jaune d'or à maturité, odorante, couverte de poils courts, duveteux, facilement enlevés par frottement, épicarpe épais et coriace ; nombreuses petites graines dans une pulpe translucide, très juteuse, verdâtre.

EXIGENCES.

Sous les tropiques, pousse en altitude (1.300 à 2.000 m et plus) avec des pluviométries élevées (1.500 et 3.800 mm par an) et des ensoleillements réduits. N'est pas très exigeant pour le sol à condition que le drainage soit bon.



Photos 100 et 101. *Solanum quitense* LAM.

MULTIPLICATION.

Par graines ou par boutures, mais la première méthode est préférée. Le greffage peut aussi se pratiquer parce que la plante est sensible aux attaques de nématodes et on peut utiliser en particulier *Solanum macranthum* DUN., *Solanum torvum* SWARTZ, *Solanum verbascifolium* L.

CULTURE.

La plantation peut se faire à des distances de 2 à 2,50 m en tous sens.

PRODUCTION.

De graine ou après greffage, la plante commence à fructifier entre 6 et 12 mois et continue à produire pendant 2 à 3 ans ou plus selon les conditions agronomiques et phytosanitaires.

La production dure toute l'année et les fruits pèsent entre 40 et 70 g. Dans de bonnes conditions, le rendement à l'hectare peut se situer entre 1.500 et 3.000 kg.

UTILISATION.

Le jus, extrait de la pulpe, aromatique, de saveur douce-acidulée et de couleur verte, est utilisé pour la préparation de boissons rafraîchissantes très populaires dans les Andes.

La pulpe sert aussi à la confection de confitures et de pâtisseries.

SOLANUM SISYMBRIFOLIUM LAM.

- Solanum balbissi* DUN.
- Solanum brancifolium* JACQ.
- Solanum decurrens* BALBIS
- Solanum edule* VELL.
- Solanum formosum* WEINM.
- Solanum inflatum* HORNEM.
- Solanum mauritianum* WILLD.
- Solanum richardii* SPRENG.
- Solanum sabaeanum* BUCKL.
- Solanum thouini* GMEL.
- Solanum viscidum* SCHWEIGG.
- Solanum viscosum* MOENCH
- Solanum xanthacanthum* WILLD.

Es : Alco-chilco (Bol), Espina colorado (Arg), Ocote mullaca (Pér), Revienta caballo (Arg), Tutia (Arg).

Po : Jua das queimadas (Bré), Jua de roça (Bré).

ORIGINE.

Argentine (zones tempérées à chaudes) à sud des USA.

DESCRIPTION.

Plante herbacée, annuelle, à tiges rameuses de 50 à 150 cm de haut, couverte sur les tiges, les deux faces des feuilles, les pétioles, les inflorescences et les sépales de nombreuses épines jaunes ou orangées et, généralement, villose sur les parties les plus hautes par poils glanduleux.

Feuilles alternes, simples, à pétiole d'environ 10 cm de long ; limbe lobé ou profondément pennatilobé, jusqu'à 30 cm de long et plus, les lobes oblongs ou ovales de 10 cm de long, très épineux.

Inflorescences en racèmes terminaux ou rapidement latéraux, villoses, à nombreuses fleurs ; fleurs hermaphrodites

blanches ou bleu clair, de 2,5 cm de large ou plus, calice à lobes ovales-lancéolés, épineux et glanduleux, corolle profondément divisée mais à lobes quelque peu ovales ou ovales lancéolés.

Fruit baie globuleuse de 8 à 14 mm de diamètre (de 15 à 25 mm en culture), de couleur jaune ou rouge, enclose en grande partie dans les lobes du calice atteignant 1,5 cm de long.

MULTIPLICATION.

Par graines et par boutures herbacées.

UTILISATION.

Les fruits, difficiles à récolter à cause des restes épineux du calice, sont consommés crus ou servent à la préparation de boissons. Leur saveur est douce et agréable.

SOLANUM STRAMONIFOLIUM JACQ.

- Solanum acanthifolium* AUBL.
- Solanum toxicarium* RICH.

Fr : Groseiller-diable (GF), Groseille sauvage (GF).

ORIGINE.

Nord de l'Amérique du sud, principalement dans la zone côtière sur les cordons sableux et Trinidad.

DESCRIPTION.

Arbrisseau ou petit arbuste de 0,50 à 2 m de haut et plus, armé d'épines recourbées ou droites, larges à la base, de 10 à 18 mm de long ; jeunes rameaux tomenteux par poils étoilés plus ou moins ocreux.

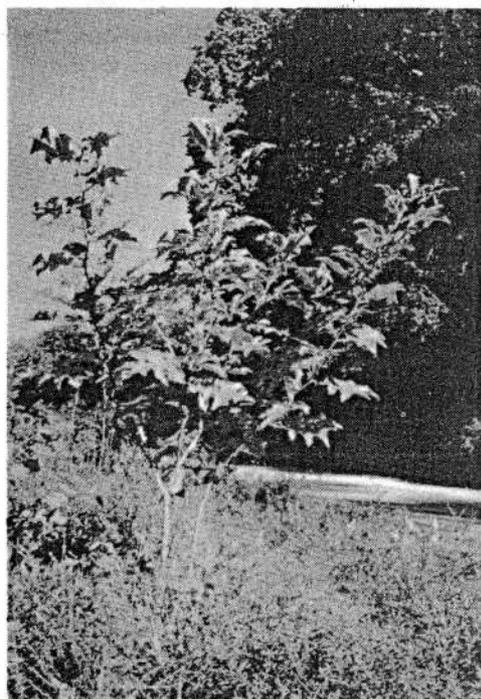
Feuilles alternes, entières, à pétiole de 0,7 à 5 cm de long ; limbe variable de 8 à 20 cm de long et de 6 à 18 de large, cordé ou non, généralement à 7 lobes plus ou moins marqués subobovales ou sublancéolés, aigus ou un peu obtus, le limbe, sur les deux faces, velu par poils étoilés et armé d'aiguillons droits de 7 à 16 mm de long, violacés ou non à la base ; nervure médiane et nervures secondaires très saillantes dessous.

Inflorescences en grappes latérales à pédoncule court, tomenteux-ocreux par poils étoilés ainsi que pédicelles, calices et corolles ; fleurs hermaphrodites, calice subglobuleux à 5 segments de 2 à 3 mm de long, corolle blanche, rose ou violet pâle de 10 à 12 mm de long à lobes très étalés.

Fruit baie subglobuleuse de 12 à 16 mm de diamètre et de 11 à 14 de long, de couleur orangée ou rouge, tomenteuse par poils étoilés, ocreux, très courts ; ombreuses petites graines orbiculaires dans une pulpe orangée ou rougeâtre.

MULTIPLICATION.

Par graines.



Photos 102 et 103. *Solanum stramonifolium* JACQ.

UTILISATION.

Le fruit est comestible, après enlèvement de la peau (à cause des poils qui la recouvre) ; sa saveur est légèrement acidulée.

On peut utiliser cette plante comme porte-greffe de l'aubergine et de la tomate.

SOLANUM TOPIRO H.B.K.

Es : Cocona (Col, Vén), Lulo (Col), Topiro (Vén).

ORIGINE.

Andes du Vénézuéla et de la Colombie.

DESCRIPTION.

Arbuste très ramifié, d'environ 2 m de haut, inerme, à tiges et branches tomenteuses.

Feuilles alternes, simples, à pétiole de 4 à 12 cm de long, tomenteux ; limbe entier ou lobé jusqu'à 30 cm de long et 20 de large, fortement oblique à la base, subaigu à l'apex, pubescent sur les deux faces par poils apprimés, les 7 nervures principales très saillantes dessous.

Inflorescences extra-axillaires en grappes subsessiles de 2 à plusieurs fleurs ; fleurs hermaphrodites à pédicelle d'environ 5 mm de long, calice tomenteux, profondément divisé, les 5 segments ovales-aigus, de 12 à 15 mm de long, corolle à tube très court, profondément lobée, les segments ovales-oblongs, un peu inégaux de 1,5 à 2 cm de long, aigus, cinq étamines plus courtes que la corolle.

Fruit baie ovoïde, embrassée par les dents du calice, très finement tomenteux ; graines subglobuleuses aplaties de 3 à 4 mm de long et de 2 à 2,5 de large dans une pulpe rougeâtre.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

La pulpe est consommée crue ou sert à la fabrication d'une boisson agréable, légèrement acidulée.

SOLANUM AMBROSIACUM VELL., du Brésil (Céara à Minas Gerais et Rio de Janeiro) est une plante herbacée à feuilles épineuses. Ses fruits, globuleux-aplatis, d'environ 2,5 cm de diamètre, sont embrassés à la base par le calice petit, aiguillonné. La pulpe aqueuse, jaunâtre, de saveur agréable, peut être consommée crue.

SOLANUM GRANDIFLORUM RUIZ et PAV., du Brésil (Para et Amazonas à Bahia et Minas Gerais) au Pérou, est un arbuste ou un petit arbre de 3 à 6 m de haut. Ses fruits pendants, embrassés à la base par les lobes du calice, de couleur jaunâtre-orangé, ont environ 5 cm de diamètre. La pulpe se consomme crue ou sous forme de confitures.

SOLANUM HYPORHODIUM BR. et BOUCHÉ, du versant amazonien des Andes du Pérou, est une plante semi-herbacée, inerme, cauliflore, de 1 à 1,50 m de haut. Ses fruits, rouges ou jaunes, globuleux, de 2,5 à 10 cm de diamètre

selon les variétés, ont une peau épaisse et une pulpe de couleur crème. De saveur acide, ils sont utilisés pour la confection de confitures, gelées, pâtisseries.

SOLANUM JUCIRI MART., du Brésil (Sao Paulo), est une plante herbacée, pérenne, de 0,70 à 1,50 m de haut. Ses fruits, à dessins clairs sur fond vert, sont globuleux, de moins de 1,5 de diamètre. Ils sont consommés crus ou servent à la fabrication de boissons.

SOLANUM NEMORENSE DUN., du Pérou, est un arbuste glabre mais épineux, plus ou moins grimpant. Ses fruits, de couleur jaune-orange ou orange, embrassés par le calice accrescent, subglobuleux et subombonnés à la base, ont environ 3 cm de diamètre. Ils sont le plus souvent consommés crus.

SOLANUM NIGRUM L., cosmopolite des régions tempérées et tropicales, est une plante herbacée à tiges annuelles de 30 à 100 cm et plus de haut. Ses fruits, globuleux, noirs, luisants, ont de 5 à 14 mm de diamètre. Dans certains pays, ces fruits sont considérés comme vénéneux. Ils peuvent être consommés cuits après rejet de l'eau de cuisson. Crus, ils ont un goût légèrement acide.

SOLANUM NODIFLORUM JACQ., des tropiques, n'est peut-être qu'une forme du précédent. C'est une plante plutôt herbacée, pérenne, de 30 à 100 cm et plus de haut. Ses fruits globuleux, noirs, luisants ont la même taille que ceux de l'espèce précédente. Ils peuvent aussi être consommés cuits après rejet de l'eau de cuisson.

SOLANUM PILIFERUM BENTH., du Mexique, est une plante herbacée. Ses fruits, ovoïdes, de couleur vert-jaunâtre à odeur de pomme, ont de 4,5 à 6 cm de long.

SOLANUM TORVUM SWARTZ, semble répandu de l'Amérique tropicale à l'Afrique et à l'Asie tropicale. C'est un arbrisseau, généralement plus ou moins buissonnant, épineux, de 1 à 4 m de haut. Ses fruits sphériques de 5 à 15 mm de diamètre, sont jaunâtres ou plus souvent rouge-orangé à maturité. Ils peuvent être consommés crus, mais plutôt cuits ou confits dans du vinaigre.

Dans les autres genres de la famille des Solanacées, on peut noter :

ACNISTUS ARBORESCENS SCHLECHT., du Mexique à la Colombie, est un arbuste ou un petit arbre produisant des fruits de couleur orangée, suspendus à un long pédoncule. Il est souvent planté près des basses-cours, la volaille étant très friande de ses fruits, mais ceux-ci peuvent aussi être utilisés pour la fabrication d'une gelée.

LYCIUM PALLIDUM MIERS, du Mexique aux USA (Arizona et Utah) est un arbuste très ramifié de 1 à 1,50 m de haut à branches retombantes, épineuses. Ses fruits, rouges, globuleux, ont de 6 à 8 mm de diamètre et peuvent être consommés crus ou cuits.

LYCOPERSICUM PIMPINELLIFOLIUM MILL. (*Solanum pimpinellifolium* L.) des Andes du Pérou comme la tomate ordinaire (*Lycopersicon esculentum* MILL.), est une plante herbacée, glabre, prostrée. Ses fruits, d'une couleur rouge brillant ou rouge-orangé, globuleux, ont de 1 à 1,5 cm de diamètre. La pulpe juteuse contient des graines réniformes de 3 mm de long et de 1,5 à 2 de large, glabres excepté à l'extrémité. Ils sont consommés crus ou cuits.