

Sommaire

AVANT-PROPOS	p. 5
LES LÉGUMES	p. 7
INTRODUCTION	p. 9
ESPÈCES PRINCIPALES	p. 12
ESPÈCES SECONDAIRES	p. 34
LES PLANTES CONDIMENTAIRES	p. 45
INTRODUCTION	p. 47
LES PLANTES AROMATIQUES	p. 47
LES ÉPICES	p. 52
LES FLEURS COMESTIBLES	p. 57
INTRODUCTION	p. 59
PRINCIPALES ESPÈCES	p. 60
LES FRUITS	p. 63
INTRODUCTION	p. 65
ESPÈCES PRINCIPALES	p. 70
ESPÈCES SECONDAIRES	p. 90
GLOSSAIRE	p. 103
INDEX DES NOMS COMMUNS	p. 105
INDEX DES NOMS SCIENTIFIQUES	p. 107
CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES	p. 110

► IMPORTANCE ÉCONOMIQUE

La production légumière française s'élève à environ 3 milliards d'euros pour les légumes frais et 1,1 milliard d'euros pour les pommes de terre soit, au total, presque 7 % de la valeur de la production agricole nationale. Économiquement, cette activité demeure assez stable en valeur. Après plusieurs années de baisse des prix à la production (environ -10 % en 5 ans) une hausse significative est à signaler depuis peu (2010). Il faut cependant noter une grande disparité de l'évolution des prix à la production d'une année sur l'autre, pour certaines espèces, en raison des particularités climatiques.

► LES TECHNIQUES DE CULTURE

Elles ont beaucoup évolué et les innovations ont été nombreuses ces dernières années : hors-sol, lutte intégrée, culture biologique, respect de l'environnement... Plusieurs services techniques professionnels et de formation continue accompagnent les producteurs dans cette évolution (ex : CTIFL). Les systèmes de culture peuvent combiner le plein air, les abris voire parfois des locaux spécifiques (ex : chambre de forçage) avec un support pleine terre ou hors-sol. Dans certaines entreprises non spécialisées, les cultures légumières de plein champ s'intègrent généralement dans des assolements de grandes cultures (céréales, betteraves...).

EXEMPLES DE SYSTÈMES DE CULTURE MARAÎCHERS PLEIN SOL

Extensif plein champ (souvent sous contrats avec des industriels agroalimentaires)	Haricots verts, petits pois, épinards pour conserveries Racines d'endives pour forçage
Plein champ intensif type "ceinture verte" avec éventuel semi-forçage à l'aide d'abris "temporaires" (voile de forçage, chenilles nantaises...)	Légumes primeurs et de saison : salades, radis, épinards, haricots verts, melons, pommes de terre...
Intensif sous abris plus ou moins chauffés	Laitues, radis, melons, tomates, concombres, poivrons, aubergines...

EXEMPLES DE SYSTÈMES DE CULTURE MARAÎCHERS HORS-SOL

Très intensif sous abris chauffés	Tomates, concombres...
Très intensif en locaux spécifiques	Endives, champignons

Les producteurs sont soumis à une stricte réglementation pour l'utilisation des pesticides (DAR, LMR, entre autres) et des engrais (ex : seuil nitrates pour les épinards, les laitues). Les taux de métaux lourds et de brome sont également très surveillés. Depuis peu, le maraîchage biologique connaît un essor important et régulier (environ 20 % par an). Environ 5 % des surfaces maraîchères sont conduites selon les règles de l'agriculture biologique ce qui équivaut à un peu plus de 4 000 entreprises en 2011.

► LE PRODUIT

Le marché des légumes est segmenté en plusieurs gammes en fonction du degré de transformation des produits.

APPELLATIONS	PRODUITS CONCERNÉS
1 ^{ère} gamme	Légumes frais, à l'état brut (ex : laitue, radis, poireau...)
2 ^{ème} gamme	Légumes cuisinés ou non, appertisés et conservés en boîtes métalliques ou en bocaux (ex : asperges en bocaux, petits pois en boîtes...)
3 ^{ème} gamme	Légumes surgelés (ex : haricots verts, épinards, choux-fleurs, champignons...)
4 ^{ème} gamme	Légumes frais, crus, emballés et prêts à l'emploi (épluchés, râpés...) (ex : carottes râpées, salades triées...)
5 ^{ème} gamme	Légumes cuits sous vide ou atmosphère modifiée, stérilisés ou pasteurisés (betteraves rouges, pommes de terre...)

À partir de la 2^{ème} gamme, les produits sont mis en marché par l'industrie agroalimentaire avec une DLC (Date Limite de Consommation) ou une DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) obligatoirement inscrite sur l'emballage. Pour le commerce professionnel de gros, les légumes frais doivent être conditionnés et normalisés selon les critères suivants :

- le calibre,
- la qualité (catégories extra, 1^{er} choix, 2nd choix).

L'origine doit également figurer sur les emballages.

Dans le secteur légumes, l'innovation est permanente et de nombreuses nouveautés sont régulièrement proposées aux consommateurs. Certaines connaissent un succès plus ou moins durable (ex : germes et jeunes pousses, mini légumes, produits lyophilisés ou déshydratés...).

LÉGUMES 1^{ère} GAMME



LÉGUMES 2^{ème} GAMME



LÉGUMES 3^{ème} GAMME



LÉGUMES 4^{ème} GAMME



LÉGUMES 5^{ème} GAMME





Culture en pleine terre

Brassica rapa var. rapifera

Brassicacées

Navet

DESCRIPTION SOMMAIRE - ORIGINE

Espèce bisannuelle, d'origine européenne, reconnaissable à ses feuilles râpeuses disposées en rosette sur une racine pivotante tubérisée devenant creuse et fibreuse à l'approche de la floraison. Fleurs jaunes en forme de croix. Contient une substance soufrée à odeur et saveur caractéristiques. Les nombreuses variétés sont habituellement classées en deux groupes : celles à racines demi-longues à longues pourvues de collets le plus souvent blancs et celles à formes rondes ou aplaties possédant des collets violacés, parfois jaunes.

EXIGENCES PÉDOCLIMATIQUES

Plante de milieu tempéré préférant les régions à climat océanique (bonne pluviométrie et température modérée). Une chaleur excessive en début d'été induit une floraison rapide, des racines creuses, fibreuses et à forte odeur. Certaines variétés rustiques résistent bien au gel hivernal. Préfère les sols plutôt sableux, pas trop riches et régulièrement humides.

DONNÉES CULTURALES

Cultivée comme une annuelle en plein champ. Semis directs, peu denses (pour éviter l'éclaircissage) à deux périodes : en fin d'été pour production à partir de l'automne et en fin d'hiver pour vente au printemps. Récolte souvent manuelle suivie d'un lavage et d'un calibrage. Stockage possible en frigo.

ENNEMIS MAJEURS

Mouches et hernie du chou sur racines, altises, tenthrèdes et piérides sur feuillage...

CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

Vendu généralement à l'état frais en bottes avec feuilles ou en vrac, effeuillé. Considéré par les consommateurs comme un légume d'hiver. Rapide perte de qualité en périodes chaudes et sèches. Très apprécié en Europe orientale et au Royaume-Uni.

UTILISATION ET DIVERS

Assez peu consommé seul ou en accompagnement, le navet est surtout incorporé en petite quantité à des plats traditionnels (potage, pot au feu...). Ne pas confondre le navet-légume avec le rutabaga (cf. p.35).



Morphologie au stade récolte

Navets ronds

Variété longue



Vue partielle d'une plante



Hybride de type carré



Variété type allongé



Diversité variétale

Capsicum annuum

Solanacées

Poivron (syn. piment doux)

DESCRIPTION SOMMAIRE - ORIGINE

Provenant d'Amérique centrale, le genre *Capsicum*, consommé depuis fort longtemps par les Indiens, a été introduit en Europe par les Espagnols au XVI^{ème} siècle. Plante arbustive, pérenne, peu ligneuse, à croissance sympodiale. Fleurs terminales solitaires blanches à pollinisation essentiellement anémophile. Fruits creux, sans pulpe et à placentation axile, de couleur rouge, jaune ou orangé à maturité. Seul le péricarpe charnu est comestible. Poivrons et piments "doux" sont peu pourvus en capsaïcine, contrairement aux variétés piquantes.

EXIGENCES PÉDOCLIMATIQUES

Espèce héliophile exigeant une température de culture comprise entre 22 et 24 °C. À noter qu'une chaleur excessive avec une hygrométrie trop faible provoquent infertilité du pollen et "couleur" des fruits. Préfère les sols profonds, filtrants mais avec une humidité régulière pour éviter la nécrose apicale des fruits. Peu sensible à la forte salinité.

DONNÉES CULTURALES

Plante cultivée comme annuelle dans la moitié Sud, en plein champ ou sous abri, parfois en hors-sol. Semis essentiellement en hiver et au printemps en serre puis plantation des mottes à faible profondeur pour limiter les attaques de mildiou terrestre. Taille et palissage plus sophistiqués sous abri qu'en plein air. Récolte manuelle échelonnée jusqu'aux premiers froids au stade vert ou coloré (fruits matures). Stockage possible quelques jours en frigo, à forte hygrométrie.

ENNEMIS MAJEURS

Assez nombreux : phytophthora, stobur, pucerons, aleurodes, acariens, viroses, bactérioses...

CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

Surtout vendu à l'état frais, souvent par couleur. Également proposé dans l'huile, en conserve. Disponible toute l'année grâce aux cultures sous serres et aux importations.

UTILISATION ET DIVERS

Entre dans la composition de nombreuses préparations culinaires (ratatouille, piperade, farcis...) mais aussi mangé cru (salades composées). On en extrait aussi des colorants. La ville basque d'Espelette est célèbre pour sa variété de piment doux vendue comme condiment après séchage.

Beta vulgaris ssp cicla *Chénopodiacées* Poirée Blette ou Bette

Plante bisannuelle herbacée d'une soixantaine de centimètres, d'origine européenne, à enracinement puissant, cultivée en été dans le nord et uniquement en hiver dans le Midi de la France. Imposante inflorescence atteignant 2 m, inévitable en 2^{ème} année. On consomme principalement ses larges pétioles nervurés de couleur blanche après un éventuel "effilage" et dans certaines régions le limbe vert des feuilles tendres (en tourte ou après blanchiment comme des épinards). On l'appelle aussi : poirée, carde, bette... À noter l'existence de cultivars ornementaux à côtes colorées (rouges, jaunes...), pour massifs d'été.



Parcelle en production (sous abri)

Feuilles fraîchement récoltées

Brassica oleracea var. gongylodes *Brassicacées* Chou-rave

Cette espèce de chou appartenant au groupe variétal *gongylodes* peut être cultivée comme plante fourragère ou potagère. Feuilles de couleur sensiblement bleutée, plus ou moins dentelées munies d'un long pétiole. Partie comestible, constituée par l'important renflement de sa très courte tige moelleuse. Doit être consommée très tôt avant formation des tissus fibreux. Épiderme blanc, violet ou verdâtre selon les variétés. Espèce bisannuelle généralement cultivée selon un cycle annuel avec semis au printemps. Légume peu connu en France mais très apprécié en régions à climat froid, notamment en Europe Centrale.



Hypertrophie de la base des feuilles

Variété violette

Brassica napus *Brassicacées* Chou-navet Rutabaga

Originaire d'Europe du Nord, cette espèce issue de croisements entre des choux frisés et des navets est morphologiquement proche de ce dernier. L'hypertrophie du collet forme une sorte de "souche tubérisée" comestible de forme ovale et de couleur rougeâtre à jaunâtre. Espèce très rustique aimant les sols légers. Elle se cultive comme les navets à partir de semis printaniers. Le chou-navet peut se consommer cru mais plus généralement après cuisson comme les pommes de terre. Principalement considéré comme plante fourragère, le rutabaga contribue néanmoins à la diversification des espèces potagères hivernales. Ne pas confondre avec le chou-rave.



Ne pas confondre rutabaga et navet

Conditionnement en vrac

Chaerophyllum bulbosum *Apiacées* Cerfeuil tubéreux

Ce légume ancien est une espèce vivace, originaire d'Europe Centrale, à feuilles toxiques très finement découpées et à inflorescences en ombelles blanches portées par de longs pédoncules (1,5 m). Graines semées en début d'hiver ou après stratification au printemps pour une récolte des tubercules comestibles en fin d'été dès fanaison de la partie aérienne. Un stress hydrique à partir de juin accélère la maturation de la souche. Nécessite un stockage au froid jusqu'en novembre pour une maturation gustative atteinte dès l'apparition du bourgeon blanc sur le tubercule. Chair blanchâtre, sucrée à subtil goût de châtaigne. Se cuisine comme la pomme de terre. Cultivé en Bretagne et dans le Val-de-Loire.



Tubercules prêts à cuisiner

Laurus nobilis

Lauracées

Laurier-sauce

Petit arbre très drageonnant, à feuillage coriace et persistant. Espèce dioïque introduite en France dès l'Antiquité pour ses qualités ornementales. Peu rustique d'où sa localisation essentiellement dans le Midi. Floraison printanière. On utilise surtout ses feuilles séchées, riches en essences volatiles, pour parfumer de nombreuses préparations culinaires. On ne les consomme pas. Le laurier-sauce était chargé d'une forte symbolique dans l'Antiquité.



Feuilles séchées

Levisticum officinale

Apiacées

Livèche

Cette vivace herbacée, caduque, possède de grandes feuilles profondément découpées. Inflorescences en ombelles jaunâtres, l'été, puis fructification et formation de graines condimentaires. Aime les sols profonds, riches, bien drainants et les expositions ensoleillées. Récolter les feuilles, de préférence avant floraison, pour les utiliser fraîches, confites ou après séchage. Aussi appelée "herbe à maggi" en raison de sa saveur mimétique du bouillon cube bien connu.



Partie apicale prélevée

Melissa officinalis

Lamiacées

Mélisse

Plante herbacée mellifère, vivace en régions méditerranéennes. Tiges rameuses n'excédant pas 60 cm de hauteur. Ses fleurs blanches et ses feuilles exhalent une odeur très caractéristique. La mélisse craint le froid et ne peut être cultivée en plein air que dans le Midi. On récolte le feuillage par fauchage juste avant floraison, 2 à 3 fois par an. Condiment utilisé à l'état frais ou très peu cuit. La mélisse sert également à la fabrication de liqueurs, de tisanes...



Jeune plant en godet



Jeunes feuilles odorantes

Mentha X piperita

Lamiacées

Menthe poivrée

Principale menthe à vocation condimentaire parmi les très nombreuses espèces issues de multiples hybridations. Plante vivace de mi-ombre, drageonnant rapidement dans les sols régulièrement arrosés. Assez rustique avec repos hivernal marqué. Les tiges feuillées récoltées régulièrement par fauchage en période estivale sont vendues en bottes à l'état frais ou après séchage. La teneur en menthol varie selon les espèces. Nombreuses vertus médicinales.



Repousses printanières (ressemblance avec la mélisse)



Jeune pousse récoltée

Ocimum basilicum

Lamiacées

Basilic

Espèce annuelle d'origine subtropicale, non rustique en France, à cultiver l'été en plein air ou sous abris léger. Plante d'une quarantaine de cm à port ramifié, à floraison blanche quasi continue et à feuilles ovales délicatement parfumées. Herbe aromatique très utilisée dans la cuisine méridionale. Tiges feuillées commercialisées en bottes fraîchement cueillies. Le Basilic est vendu aussi en jeunes plants en godets. Également proposé à l'état congelé et déshydraté par l'industrie agroalimentaire. Certains cultivars sont utilisés comme plantes à massifs.



Espèce à grandes feuilles vendue en godet

Origanum majorana

Lamiacées

Marjolaine

Originnaire de pays méditerranéens, la marjolaine est très peu cultivée sauf dans les potagers des amateurs. Ce petit sous arbrisseau vivace, peu rustique en France, possède des feuilles ovales tomenteuses, légèrement grisâtres. Affectionne les situations bien ensoleillées et les terrains secs. Les jeunes pousses de l'année sont particulièrement parfumées. Récoltées en été, on les laisse sécher pour les conserver et les utiliser ensuite comme condiment ou en infusion.



Feuilles "fraîches"



Feuilles déshydratées

Begonia X semperflorens *Bégoniacées* Bégonia à massifs

Plante d'origine subtropicale, à végétation dense et basse dont les hybrides actuels sont cultivés comme annuelles, principalement pour l'ornementation estivale des jardins et terrasses. Importante floraison continue du printemps aux premières gelées. Couleur des corolles principalement rouge, rose et blanche. Fleurs comestibles à goût acidulé, légèrement citronné, à texture croquante et juteuse. Consommées crues ou cuites avec des plats salés ou sucrés.



Espèce très florifère



Fleur à coloris lumineux

Bellis perennis *Astéracées* Pâquerette

Espèce acaule, particulièrement rustique, d'origine européenne, cultivée comme bisannuelle avec une floraison presque continue de novembre à mai. Inflorescences réunies en petits capitules de couleur rose, blanche ou rouge. On consomme les ligules essentiellement crues, une fois détachées du réceptacle. Goût rappelant un peu celui de la noisette, légèrement piquant. "Fleur salade" principalement utilisée pour décorer délicatement les entrées et desserts servis froids.



Plante acaule à floribondité remarquable



Simplicité d'une espèce champêtre

Borago officinalis *Boraginacées* Bourrache

Plante d'une cinquantaine de centimètres, rudérale dans le sud de la France, cultivée en tant qu'annuelle. Feuilles et tiges recouvertes de petits poils légèrement piquants. Fleurs comestibles, disponibles de juin à octobre, particulièrement attrayantes pour leur forme en étoile et leur couleur d'un joli bleu indigo. Surnommée "l'huître végétale", la bourrache, à la surprenante saveur iodée, est surtout utilisée crue pour décorer de nombreux plats et entrées.



Inflorescence terminale



Couleur d'une grande originalité

Calendula officinalis *Astéracées* Souci

Cultivars horticoles, issus d'espèces spontanées méditerranéennes, cultivés comme annuelles ou bisannuelles, selon les régions. Production facile et rapide à partir de semis. Nombreux capitules floraux jaunes ou orangés. Les ligules comestibles, légèrement amères, présentent un réel intérêt culinaire surtout dans les salades ou éventuellement dans des potages et divers plats cuisinés. Couleurs vives, intéressantes sur le plan décoratif.



Culture en plein air



Profusion de ligules à prélever

Centaurea cyanus *Astéracées* Bleuets

Les variétés de centaurees barbeau aujourd'hui cultivées, proviennent de diverses améliorations du bleuets indigène, considéré comme adventice et actuellement en voie de disparition. Originales fleurs bleues, violettes, blanches ou roses disponibles pendant tout l'été. Ligules faciles à séparer du réceptacle, sans goût spécifique mais particulièrement décoratives pour agrémenter les salades et de nombreux plats, juste avant de les servir.



Production au stade floraison



Élegant capitule

Cosmos bipinnatus *Astéracées* Cosmos

Plante annuelle, à connotation champêtre, atteignant 1 m de hauteur, à port dressé et à feuillage finement découpé. Culture facile à partir de semis, même directement en place. Abondante floraison tout l'été. Capitules composés de fines ligules blanches ou dans les nuances de rose. "Cœurs" des inflorescences constitués de fleurs tubulées jaunes. Fleur à goût agréable et à texture originale surtout employée pour la décoration des mets servis froids.



Le cosmos, une espèce à floraison généreuse



Simplicité et élégance du capitule



Verger conduit en gobelet



Pleine floraison



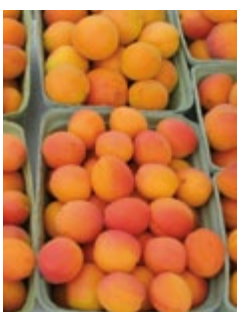
Branche fructifère



Pollinisation améliorée par les abeilles (ruches)



Cueillette (avec bac)



Présentation en barquette



Fruits secs



Oreillons en conserve

Prunus armeniaca

Rosacées

Abricotier
Abricot

DESCRIPTION SOMMAIRE - ORIGINE

Arbre caduc de 5 à 6 m de haut, à port buissonnant, originaire du nord-est de la Chine. Avant d'être introduit en Europe par les Romains, il a transité par l'Arménie, d'où sa dénomination. Cultivé en France depuis la Renaissance. Longévité 40 à 60 ans. La plupart des cultivars sont porteurs de fleurs bisexuées autofertiles (quelques cas d'autostérilité constatés). La floraison rose clair, très précoce, précède l'apparition des feuilles. Les bourgeons floraux sont situés sur des rameaux courts (bouquets de mai) et des chiffonnes ainsi qu'à la base des rameaux longs de l'année précédente. La drupe de 3 à 7 cm de diamètre de couleur jaune orangé exhale une odeur agréable, à maturité. Fruit à épiderme duveteux et chair jaune sucrée devant être cueilli à maturité. L'abricotier exprime une tendance marquée à l'alternance de production.

EXIGENCES PÉDOCLIMATIQUES

Espèce héliophile redoutant les situations très ventées et à forte hygrométrie. L'abricotier a des exigences thermiques importantes pendant sa phase de croissance végétative printanière mais il craint la chaleur estivale excessive. Ses besoins en froid hivernal sont relativement faibles, de l'ordre de 400 à 1 000 heures (température < 7 °C). Sa résistance aux gelées hivernales est très variable selon les cultivars. Les fleurs sont particulièrement sensibles au gel du fait de leur précocité. Cet arbre préfère les sols profonds, fertiles, se réchauffant vite au printemps. Il craint l'asphyxie racinaire, les sols salins ou trop calcaires. Une large gamme de porte-greffe permet son adaptation à des types de sols très variés.

DONNÉES CULTURALES

Du fait de son port naturellement buissonnant, le gobelet est la forme la plus souvent retenue en verger. Pour obtenir un bon éclaircissement de sa frondaison on plante l'abricotier à faible densité (400 à 600 arbres/ha). Pendant les trois premières années, la taille de formation consiste à sélectionner 3 à 5 charpentières et à favoriser leur ramification. Par la suite, la taille de fructification, exécutée juste avant floraison, vise à supprimer les rameaux fructifères en surnombre ou mal situés. Elle est complétée au printemps par un "égourmandage", puis par une taille d'été, après récolte (maintien de la forme fructifère). L'éclaircissage manuel s'avère souvent indispensable pour obtenir des fruits de gros calibre et limiter le phénomène naturel d'alternance. Principaux cultivars : ORANGERED®, 'Goldrich', 'Rouge du Roussillon', 'Polonais', 'Bergeron'... Les porte-greffe utilisés peuvent être des pruniers (myrobolans, TOTINEL®, JULIOR®...), des francs de pêcheurs, des francs d'abricotiers ou des hybrides interspécifiques (ex : JASPY®). Rendement moyen de l'ordre de 10 à 12 tonnes/ha.

ENNEMIS MAJEURS

Espèce particulièrement sensible aux monilioses (fleurs et fruits), à la verticilliose, au pourridié (système racinaire), au chancre bactérien, à l'enroulement chlorotique (ECA) et au virus de la Sharka. Principaux ravageurs : cheimatobies, mouches des fruits, capnodes...

CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

L'abricot se conserve en frigo, une vingtaine de jours entre - 0,5 et 3 °C. La production mondiale annuelle s'élève à 3 millions de tonnes. Le commerce international est dominé par la Turquie avec 600 000 tonnes récoltées chaque année. Les 14 000 ha d'abricotiers français produisent 140 000 à 190 000 tonnes de fruits, ce qui place notre pays à la cinquième place mondiale et au deuxième rang européen pour les exportations (surtout en Allemagne et en Italie). Production concentrée dans la moyenne et la basse vallée du Rhône ainsi que dans les Pyrénées-Orientales. L'abricot fait l'objet d'un accord interprofessionnel qui rend son calibrage obligatoire selon son diamètre. Sur le marché on trouve des abricots de calibre B (petits fruits de 35/40 mm), A (35/40 mm), AA (45/50 mm), AAA (50/55 mm), AAAA et AAAAA pour les plus gros.

UTILISATION

L'abricot est un fruit d'été produit et commercialisé de juin à août. Hors saison, il ne fait pas l'objet d'importations significatives. On le consomme essentiellement en tant que fruit de table (dessert, grignotage) et en pâtisserie. Les utilisations industrielles pour la fabrication de nectar, de confitures, de conserves et de fruits séchés constituent un débouché non négligeable pour les producteurs.

DIVERS

L'abricotier ne doit jamais être taillé sévèrement en période de repos hivernal. Les plaies qui cicatrisent mal génèrent de la « gomme » et constituent des portes d'entrée aux maladies, notamment au chancre bactérien.

Chrysophyllum cainito

Sapotacées Caïmitier
Caïmite ou pomme de lait

Arbre persistant originaire des Antilles, à port érigé, pouvant atteindre plusieurs mètres de hauteur. Plante à latex blanc, à feuilles de couleur vert brillant sur la face supérieure, duveteuses et brunes sur la face inférieure. Fruit globuleux d'une dizaine de centimètres de diamètre à épiderme violet (chair pourpre) ou vert (chair blanche) selon les variétés. Peau épaisse contenant une pulpe gélatineuse et quelques graines non comestibles situées dans une loge étoilée bien apparente. Fruit sucré, sans acidité, consommé à l'état frais à complète maturité pour éviter le désagrément du latex astringent. Produit courant sur les marchés antillais, également utilisé pour fabriquer des jus et des confitures.



Fruits récoltés



Couleurs originales

Cocos nucifera

Arécacées Cocotier
Noix de coco

Ce palmier, présent dans la plupart des régions tropicales, est reconnaissable à son stipe haut et fin, souvent incliné. Couronne terminale de palmes pennées inermes. Espèce monoïque, à pollinisation anémophile, produisant des fleurs femelles et mâles réunies en panicules dans des spathes à l'aisselle des feuilles. Drupes, appelées "noix de coco", protégées par une épaisse couche fibreuse d'abord lisse, verte et brillante puis brunissant à maturité. Lait et coprah comestibles, riches en huile. Elle est consommée localement à l'état vert (lait abondant et fine couche gélatineuse collant à la paroi) et à maturité (coprah bien formé) dans les nombreux pays où elle est exportée.



Cocotier porteur de "noix" encore vertes

Stade commercial en Europe

Cucumis metuliferus

Cucurbitacées Kiwano
Melon à corne - mélano - métulon

L'appellation commerciale kiwano, vulgarisée par les Néo-Zélandais, désigne en réalité une plante volubile à feuilles et tiges pubescentes, assez proche du concombre et originaire d'Afrique centrale. Fruit ovoïde d'une dizaine de cm, d'abord vert puis orangé à maturité, recouvert d'excroissances épineuses. Peau épaisse et très nombreuses graines. On peut le produire en Europe, comme une annuelle avec semis printanier et récolte estivale. Les nouveaux cv. de melons à cornes à chair comestible, juteuse, peu amère et à goût acidulé sont appréciés en dessert (fruits, sorbets, confitures...), en jus, voire cuisinés. Excellente conservation hors frigo (à 18 °C).



Fruit en développement sur la plante



Le kiwano, un fruit original et peu connu

Cydonia oblonga

Rosacées Cognassier
Coing

Originaire d'Europe méridionale, cette espèce est aujourd'hui un peu oubliée sauf pour son utilisation comme porte-greffe des poiriers. On la trouve surtout, en tant que fruitier, dans de nombreux jardins d'amateurs. Petit arbre caduc, à port buissonnant, parfaitement rustique en climat tempéré. Belle floraison printanière produisant, en automne, des fruits juvéniles duveteux puis lisses et jaunes à maturité, d'aspect piriforme. Nombreux pépins et chair ferme, peu juteuse, très parfumée, faiblement sucrée. Le coing n'est jamais consommé en tant que fruit frais cru mais en confitures, gelées, pâtes de fruits, compotes...



Cognassier en été, avec ses fruits



Coings fraîchement cueillis