

**DIVERSIFIEZ
VOS PRODUCTIONS
MARAÎCHÈRES
AVEC DES SEMENCES
LOCALES**





Des partenaires techniques et scientifiques à votre service !



Restez informés ! ▶ Abonnez-vous à **Horticulture News** :



Horticulture

NEWS

Toute l'actualité sur la production horticole locale :

retour d'expériences, actualité phytosanitaire, variétés d'intérêt, Newsletter trimestrielle.

polevegetal@cap-nc.nc

▶ Légendes des pictogrammes

▶ Mode de culture

Indique le mode de culture préférentiel de l'espèce



Sous abri



Plein champ

▶ Technicité

Indique la difficulté à cultiver l'espèce (selon les tolérances)



Facile à cultiver



Difficile à cultiver

▶ Classement

Indique la facilité à se procurer en semences



incontournable



occasionnel



rare

▶ Période de récolte des graines

Indique les périodes idéales (cases sombres) pour se procurer en matériel végétal

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

▶ Tolérance à la sécheresse



Forte tolérance



Tolérance moyenne



Faible tolérance

▶ Tolérance au vent



Forte



Moyenne



Faible

▶ Tolérance à l'humidité



Forte



Moyenne



Faible

▶ Exposition



Soleil



Mi-ombre



Ombre

▶ Mode de consommation

De nombreux moyens de consommer les espèces de ce livre existent. Nous vous proposons celles les plus courantes en les classant en 3 catégories :



Légume cru



Légume soupe



Légume frit

Sommaire

- 01** _ Éditorial
- 02** _ L'Agrobiodiversité
- 04** _ Les légumes cultivés ou importés en Nouvelle-Calédonie
- 06** _ Les semences paysannes
- 08** _ La sélection variétale
- 09** _ Initiatives locales
- 10** _ Plantes sélectionnées
- 11** _ Présentation des plantes



Les légumes fruits

- 12** _ Gombo
- 13** _ Courge cireuse
- 14** _ Ambrevade
- 15** _ Haricot sabre
- 16** _ Poivron
- 17** _ Concombre
- 18** _ Citrouille
- 19** _ Courgette
- 20** _ Oseille de Guinée
- 21** _ Haricot dolique
- 22** _ Luffa
- 23** _ Haricot coco
- 24** _ Haricot commun
- 25** _ Haricot 4 coins
- 26** _ Tomate
- 27** _ Aubergine
- 28** _ Patole serpent
- 29** _ Haricot kilomètre
- 30** _ Maïs



Les légumes feuilles

- 31** _ Chou kanak
- 32** _ Céleri
- 33** _ Baselle
- 34** _ Moutarde de chine
- 35** _ Moutarde mizuna
- 36** _ Chou chine
- 37** _ Laitue
- 38** _ Oseille



Les légumes racines

- 39** _ Échalote
- 40** _ Ail
- 41** _ Galanga
- 42** _ Cacahuète
- 43** _ Asperge
- 44** _ Carotte
- 45** _ Radis
- 46** _ Arrowroot
- 47** _ Jicama



- 48** _ Les partenaires

ÉDITO



Ce livret sur les variétés locales maraîchères est le fruit d'une collaboration fructueuse entre la Chambre d'Agriculture et de la Pêche de Nouvelle-Calédonie (CAP-NC) et l'Institut Agronomique néo-Calédonien (IAC). Conçu comme un outil pratique à destination des agriculteurs, il doit permettre de mieux appréhender, préserver et exploiter la biodiversité maraîchère locale.

La première partie de ce guide vous invite à explorer des notions d'agrobiodiversité et à souligner l'importance de la production de semences locales. Cette section vient mettre en exergue le rôle essentiel des multiplicateurs de semences dans la préservation de notre diversité maraîchère. La seconde partie de ce guide vous permettra de découvrir des dizaines de variétés maraîchères adaptées à notre environnement. Ces pages contiennent notamment des informations clés en termes de pollinisation ou de périodes optimales de récolte des graines

Ce guide s'inscrit dans la continuité de nos précédents ouvrages : **« Maladies, ravageurs et auxiliaires en maraîchage »**, paru en 2020, **« Guide des principaux ravageurs et maladies en pépinière ornementale »** paru en 2017 et **« Plantes de services et auxiliaires »** paru en 2023. Aussi modeste soit cette « collection », elle a pour but de consolider et protéger notre agriculture, tant en termes de patrimoine végétal que de diversité maraîchère.

À titre personnel, j'exprime le vœu que cet ouvrage deviendra un outil incontournable pour nos ressortissants, les techniciens et chercheurs de notre territoire, tous engagés en faveur de notre sécurité alimentaire.

Enfin, je tiens à exprimer, au nom de la chambre consulaire que je préside, au nom de tous ses élus et de tous ses ressortissants, notre sincère gratitude vis-à-vis de l'Union Européenne, sans laquelle, via PROTEGE, l'édition de ce guide et la mise en œuvre de multiples autres actions et réalisations n'auraient pas vu le jour ces dernières années.

Je vous souhaite tout à la fois une lecture enrichissante et productive.

Jean-Christophe Niaoutou

Président de la Chambre d'agriculture et de la Pêche



● L'agrobiodiversité

Qu'est-ce que l'agrobiodiversité ?

Ce sont toutes les composantes de la biodiversité qui contribuent à l'alimentation, à l'agriculture et au fonctionnement des écosystèmes agricoles : les espèces et variétés domestiquées cultivées et toutes celles qui soutiennent la production agricole (parents sauvages, microorganismes, auxiliaires de cultures) par le biais notamment des services écosystémiques qu'elles rendent.

► Une agrobiodiversité menacée

Le siècle dernier a vu la standardisation du modèle agricole basée sur une uniformisation des cultures et des pratiques : sur 6000 plantes

alimentaires cultivées à travers le monde, seulement 9 fournissent 66% de la production végétale totale. La promotion de quelques variétés à haut rendement au détriment de variétés locales s'accompagne d'un appauvrissement de notre système alimentaire. Par ailleurs, toutes les agricultures qu'elles soient conventionnelles, raisonnées, biologiques ou durables sont aujourd'hui sous la menace des effets du changement climatique et il est désormais impératif de diversifier ses cultures en augmentant le pool d'espèces et de variétés cultivées.



© MORRIERE / CAP-NC

► Pourquoi diversifier ses cultures ?

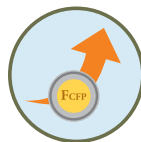
Les bienfaits écologiques, agronomiques, économiques ou sociaux liés à la diversification des cultures permettent de garantir une agriculture résiliente, durable et capable de répondre aux défis alimentaires, environnementaux et climatiques actuels et futurs en :



renforçant les systèmes de culture grâce à l'augmentation concomitante de la biodiversité naturelle et des processus agroécologiques associés : e.g. la coexistence de profils racinaires différents favorise la restructuration, la vie biologique et la matière organique des sols.



améliorant la résilience face aux changements globaux: l'exploitation de multiples espèces et variétés permet de réagir aux scénarios climatiques de différentes manières suivant leur capacité d'adaptation et de répartir le risque en cas de sensibilité à une maladie ou un ravageur.



augmentant les sources de revenus avec des productions diversifiées et étalées tout au long de l'année grâce à de nouvelles plantes ayant des dates de semis et de récolte différentes.

● Les légumes cultivés ou importés en Nouvelle-Calédonie

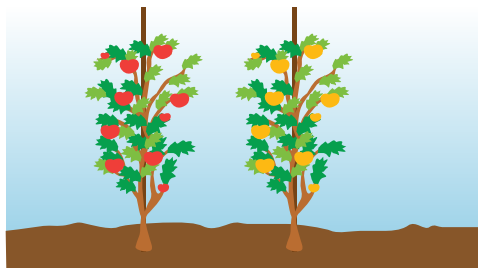
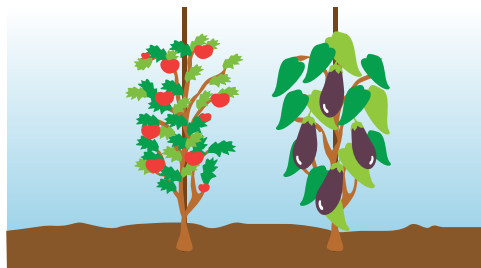


Diversifier ses cultures : où en est-on en Nouvelle-Calédonie ?

Même s'il subsiste des formes d'agriculture très diversifiées, il est à noter que sur les quelque 8000T de légumes produits par an (hors pomme de terre et squash) par les agriculteurs calédoniens, seules 4 cultures (tomates, salades, choux de chine et concombres) fournissent plus de 55 % de cette production.

Espèces	Tonnes par an (chiffres DAVAR arrondies : 2020)
Tomates	1500
Salades	1500
Concombres	1000
Carottes	700
Choux verts et blancs	500
Choux de chine	800
Courgettes	450
Citrouilles	200
Poivrons	150
Oignons	600
Aubergines	150
Autres légumes	1000

Développer l'agrobiodiversité, c'est cultiver différentes espèces dans ses parcelles mais c'est aussi diversifier les variétés que l'on produit. **Définitions :**



► **une espèce :** désigne un groupe de plantes qui partagent des caractéristiques communes et peuvent se reproduire entre elles pour donner une descendance fertile. Par exemple, la tomate et l'aubergine sont des espèces de légumes distinctes.

► **une variété :** fait référence à une subdivision spécifique d'une espèce. Elle est souvent créée par les agriculteurs semenciers pour obtenir des caractéristiques distinctes telles que la couleur, la forme, le goût ou la résistance aux maladies. Par exemple, il peut exister différentes variétés de tomates, comme les tomates cerises ou les tomates cœur de bœuf, qui diffèrent les unes des autres par leur apparence et leurs qualités gustatives.

La Nouvelle-Calédonie est largement dépendante des importations en provenance de France et d'Australie principalement, pour garantir sa production locale. Chaque année, environ 13 tonnes de semences de légumes sont importées. Une interruption soudaine de ces importations compromettrait la disponibilité des légumes sur nos étals.

En 2022, sur une trentaine de marques de semences maraîchères en vente, six seulement sont certifiées utilisables en Agriculture Biologique : comment développer la production en agriculture biologique si on ne trouve pas de diversité de semences certifiées ?

Par ailleurs, l'accès à ces gammes varie considérablement selon les provinces : toutes sont disponibles dans le Sud, mais dans le Nord et les Îles, il n'y a pratiquement qu'une seule marque disponible à la commercialisation ce qui limite encore plus la possibilité de produire des variétés de légumes différentes.



© Camille Fossier

► **La semence est le premier maillon de la chaîne agricole. Pour arriver à une autonomie alimentaire et promouvoir l'agrobiodiversité, il est primordial de pouvoir en produire localement.**

● Les semences paysannes

Reproduire des semences localement

Il n'existe pas de filière locale dédiée à la production de semences, mais des associations proposent des ateliers et des échanges de semences. Les légumes peuvent se reproduire de manière sexuée (par les graines) ou asexuée (par boutures). En tant que producteur, la production sexuée (graine) de semences nécessite une compréhension des mécanismes de pollinisation propres à chaque espèce.

La pollinisation est le processus crucial au cours duquel le pollen est transféré des étamines (organes mâles) vers le pistil (organe femelle) des fleurs. Cela permet la fécondation et la formation des graines contenues dans des fruits.



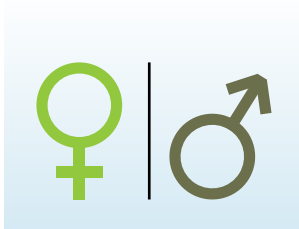
© Cap-nc

Selon les espèces, il n'y aura pas la même configuration des fleurs et selon cette configuration la stratégie de pollinisation sera différente :



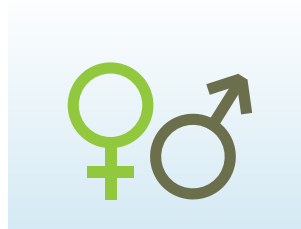
► **Espèces à fleurs hermaphrodites :**

Les organes mâles et femelles sont réunis dans la même fleur. Elles peuvent s'autopolliniser ou être pollinisées par des agents pollinisateurs, tels que les abeilles, les papillons ou les oiseaux, qui transfèrent le pollen entre les fleurs.



► **Espèces à fleurs dioïques :**

Les fleurs mâles et femelles sont présentes sur des individus distincts. Cela signifie qu'il y a des plantes mâles qui produisent uniquement du pollen et des plantes femelles qui possèdent uniquement des fleurs femelles. La pollinisation doit donc être effectuée par des agents pollinisateurs qui transfèrent le pollen des plantes mâles aux fleurs femelles.



► **Fleurs monoïques :**

Les plantes monoïques ont des fleurs mâles et femelles sur le même individu. Cela signifie qu'une seule plante peut accomplir la pollinisation en transférant le pollen de ses fleurs mâles vers ses fleurs femelles. Cependant, dans certains cas, la pollinisation croisée entre individus monoïques peut également se produire par le biais des agents pollinisateurs.

Il existe deux principaux mécanismes de pollinisation : **autogame et allogame**.

► **Pollinisation autogame :**

Le pollen d'une fleur est transféré au pistil de la même fleur ou d'une autre fleur de la même plante. Cela veut dire que le plant se pollinise lui-même sans besoin d'avoir d'autres plants de la même espèce autour. Par conséquent, les plantes monoïques/hermaphrodites peuvent être autogames mais pas les dioïques.

► **Pollinisation allogame :**

Le pollen d'une fleur doit être transféré au pistil d'une autre fleur de la même espèce pour assurer la fécondation. Cela veut dire qu'il est nécessaire d'avoir plusieurs plants de la même espèce aux alentours pour avoir une fécondation. Les plantes monoïques et dioïques peuvent être allogames.

Ainsi selon les espèces que vous souhaitez reproduire, le mécanisme de pollinisation vous permettra de savoir s'il faut plusieurs individus ou non pour avoir des graines et s'il y a un risque de croisement des variétés.

● La sélection variétale

Produire ses propres graines

Produire ses propres graines permet de réduire les coûts liés à l'achat de graines, mais c'est également une opportunité de sélectionner des plants de légumes parfaitement adaptés au terrain et capables de résister au climat local. De plus, cette pratique nous offre la possibilité d'obtenir des légumes qui correspondent pleinement à nos préférences gustatives, en choisissant par exemple des couleurs plus attrayantes ou des saveurs plus sucrées : c'est ce qu'on appelle faire de la sélection variétale.

► La méthode la plus simple est la sélection massale :

1

Plantation d'un grand nombre de plantes d'une même variété. Au fur et à mesure que les plantes se développent, elles sont évaluées en fonction de critères tels que la vigueur, la productivité, la résistance aux maladies, la qualité des fruits, la tolérance aux conditions environnementales, ou d'autres traits spécifiques recherchés.

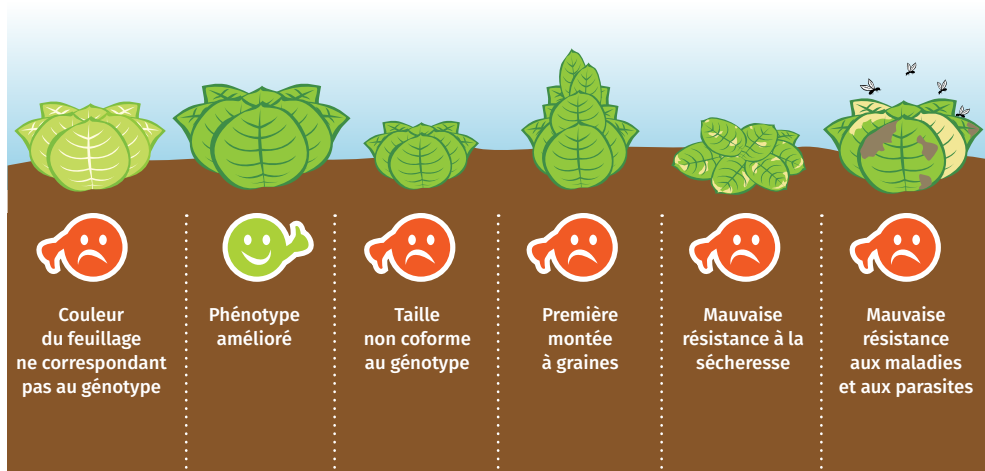
2

Les plants les plus prometteurs sont sélectionnés pour la collecte de leurs graines. On récolte les graines en s'assurant qu'il n'y a pas eu de croisement avec d'autres variétés (pollinisation manuelle et ensachage des fleurs fécondées ou culture sous filet).

3

Leurs graines récoltées sont utilisées pour produire la génération suivante de plantes.

Ce processus est répété sur plusieurs générations, en sélectionnant toujours les meilleures plantes.



● Initiatives locales

Lors du forum Agrinnov en 2019, la nécessité d'établir une production locale de semences a été soulignée comme une priorité pour l'autosuffisance alimentaire. Cette préoccupation est partagée par le monde agricole, avec de nombreuses initiatives locales, dont :

► **L'Agence Rurale** : Chaque année, elle soutient financièrement des projets innovants visant à produire et à diversifier les cultures locales, tels que «Plantes utiles de Nouvelle-Calédonie» et «Plantes comestibles, légumes ou fruits de diversification».

► **L'ASPNC** : Fondée en 2022, cette association rassemble des producteurs locaux de semences paysannes, avec pour objectif de mettre en vente des semences de haute qualité tout en sensibilisant le public aux enjeux et aux techniques de production de semences locales.

► **MALEVA** : Créée en 2011, cette association a une orientation culturelle et environnementale, gérant les «maisons de semences» pour préserver et valoriser la grande biodiversité de plantes utiles en Nouvelle-Calédonie. Elle encourage le partage par le biais du troc et sensibilise à la diversité agricole locale.

► **La Technopole ADECAL** : Depuis 2011, cette institution, via son Centre Technique d'Expérimentations en Maraîchage (CTEM), travaille à l'amélioration des pratiques de culture maraîchère. Le CTEM teste également des espèces locales et de nouvelles variétés de légumes pour proposer aux agriculteurs des semences adaptées.

► **D'autres initiatives** existent et c'est dans ce contexte dynamique que ce guide vise à mettre en avant les semences maraîchères locales cultivées en Nouvelle-Calédonie, en s'appuyant sur les travaux de la CAPNC et de l'IAC.



● Plantes sélectionnées

Ce livret présente une sélection de 36 espèces locales cultivées adaptées à nos conditions pédoclimatiques. Ces espèces ont été choisies après une enquête menée auprès d'agriculteurs des trois provinces entre septembre 2022 et mai 2023.



Il n'est pas exhaustif en raison de la période et du nombre limité d'enquêtes réalisées. Les espèces sélectionnées sont celles qui semblent avoir une importance particulière en Nouvelle-Calédonie.

► Qu'est ce qu'une variété locale selon nous ?

Notre définition englobe les variétés autochtones mais également celles introduites qui ont été reproduites localement sur au moins 10 générations. Nous distinguons les introductions anciennes (plus de 3000 ans), les introductions européennes (à partir du XVIII e siècle) et les récentes (XX^e siècle-actuel).

Les espèces sont classées en trois catégories en fonction de la partie de la plante consommée :

Les fruits : 

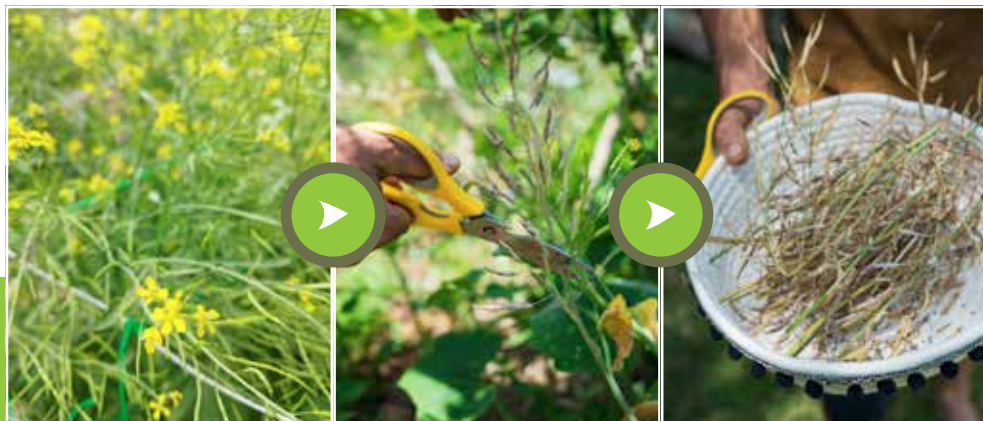
Les feuilles : 

Les racines : 

Certaines espèces peuvent avoir plusieurs organes comestibles, élargissant ainsi les possibilités culinaires.

Chaque page décrit l'espèce botaniquement et des informations clés sont fournies pour optimiser leur culture, leur cycle biologique, leur multiplication, leur pollinisation et leur fructification. Des indications relatives à leur consommation sont également incluses.

Notre objectif est d'inspirer les agriculteurs, les jardiniers et les amateurs de cuisine à explorer davantage la biodiversité maraîchère locale tout en préservant et en promouvant notre patrimoine agricole unique.



DIVERSIFIEZ VOS PRODUCTIONS MARAÎCHÈRES AVEC DES SEMENCES LOCALES

**LÉGUMES
FRUITS**

👉 PAGES 12 À 30

**LÉGUMES
FEUILLES**

👉 PAGES 31 À 38

**LÉGUMES
RACINES**

👉 PAGES 39 À 47

LÉGUMES FRUITS

 MALVACEAE

Gombo, Okra
Abelmoschus
esculentus



Fruits prêts pour la récolte de semence

© C. FOSSIER

Description

Originaire d'Inde ou d'Afrique, le gombo est contemporain de l'arrivée des Européens. Planté à Koé en 1883, il n'est quasiment plus cultivé aujourd'hui. Cet arbrisseau annuel (± 2 m), très ressemblant à certains choux kanak (mêmes famille et genre botaniques), a des feuilles lobées et des fleurs jaunes au cœur pourpres, disposées seules ou en grappes. Les fruits sont des capsules anguleuses de 20 cm.



Vue d'ensemble

© M. GALLOIS

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame
avec 60% d'allogamie possible

Multiplication :

■ **Par graines** : semences prêtes
quand la capsule a séché et se
fissure

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Récolte des fruits encore imma-
tures ; sinon ils deviennent durs
et fibreux. Sensible aux attaques
de punaises

Culture :

■ **Plantation** : semis toute
l'année et récolte 2-4 mois après
plantation

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : aucun,
billon, planche

■ **Distance de plantation** :
80-100 cm

■ **Entretien** : tailler l'extrémité
pour favoriser la ramification

Consommation :



■ **Conservation** : 2 à 3 jours à 4°C
pour les fruits frais

■ **Goût** : peu de saveur et neutre,
texture visqueuse épaississante

■ **Recette phare** : condiment en
salade ou en ragoût



Graines

© C. FOSSIER



Fruits prêts à consommer

LÉGUMES FRUITS

CUCURBITACEAE

Courge cireuse, Courge bidao
Benincasa hispida

rare



Fruit en culture



Graines

👁 Description

D'origine d'Asie tropicale, cette annuelle grimpante est d'introduction européenne ancienne sur le territoire. Elle a des tiges de plusieurs mètres et des feuilles cordiformes. Les fleurs blanches ou jaune pâle donnent des fruits ronds ou ovales, avec une peau lisse de couleur vert pâle à blanc cassé. Ils atteignent jusqu'à 30 cm de diamètre et pèsent plusieurs kilos. On note 2 principales variétés : la courge velue adaptée à la récolte de jeunes fruits et la courge cireuse vraie, adaptée pour la consommation de fruits matures.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Monoïque, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolte des graines lorsque le fruit est couvert d'une pellicule blanche

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Sensible à l'antracnose mais résistant au mildiou. Potentiel porte-greffe pour le melon en raison de sa résistance aux nématodes à galles. La floraison femelle est induite par les jours courts et les températures fraîches et inversement pour les fleurs mâles

Culture :

■ **Plantation** : avril à juillet, récolte 3 à 5 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : léger, drainé et un apport de matière organique

■ **Distance de plantation** : 60-80 cm

■ **Entretien** : pincer les tiges pour limiter le développement excessif du feuillage

Consommation :



■ **Conservation** : fruits matures jusqu'à un an à 13 à 15 °C

■ **Goût** : semblable au concombre

■ **Recette phare** : soupe

LÉGUMES FRUITS

FABACEAE

Ambrevade
Pois d'Angole, Bona
Cajanus cajan



occasionnel



Floraison

👁 Description

Arbuste pluriannuel originaire de l'Inde, d'introduction ancienne en Nouvelle-Calédonie et assez répandu dès 1850. Ses feuilles sont trifoliées, couvertes de poils blancs et ses fleurs jaunes tachetées de rouge donnent des gousses. La fructification est annuelle. On retrouve une diversité de morphotypes localement, qui se distinguent avec les couleurs des graines : blanches, noires, rouges ou brunes.



Vue d'ensemble

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame non stricte (20% allogame)

Multiplication :

■ **Par graines** : semences récoltées à pleine maturité des gousses

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Les jeunes pousses sont comestibles cuites. Réputée pour le fourrage et en agroécologie (enrichissement en azote des sols)

Culture :

■ **Plantation** : possible toute l'année

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : aucun, planche

■ **Distance de plantation** : environ 100 cm en semis direct en ligne ou en poquet

■ **Entretien** : irrigation possible en période de sécheresse

Consommation :



■ **Conservation** : les graines sèches se conservent plusieurs mois au sec

■ **Goût** : légèrement sucré

■ **Recette phare** : graines cuisinées comme des lentilles



Graines



Vue d'ensemble

LÉGUMES FRUITS

FABACEAE

Haricot sabre
Canavalia sp.



Fruits encore immatures



Fleur

Description

Rampante ou grimpante, cette plante peut atteindre 10 mètres. Les feuilles sont alternées, composées de 3 folioles. L'inflorescence se présente sous forme de grappes. Les grandes gousses vertes ont une forme de sabre de 20 à 30 cm de long et contiennent une quinzaine de haricots. De nombreuses variétés sont présentes localement avec des graines rouges, brun-rouge, rarement noires, roses ou blanches. On consomme préférentiellement les jeunes gousses.

Mode de culture / Technicité :

Culture :

- **Plantation :** avril-mai et récolte jeune 4 mois après plantation

Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

■ **Période de récolte des graines :**

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

Multiplication :

- **Par graines :** les semences sont prêtes à être récoltées dès 6 mois après plantation

- **Préparation du sol :** travail léger et billon

Préférences environnementales :

- **Distance de plantation :** 40 cm, semis en ligne ou en poquet

- **Entretien :** tuteurage possible

+ Bon à savoir :

Les graines sèches consommées en grande quantité peuvent entraîner des empoisonnements. Il est nécessaire d'éliminer le tégument et de changer l'eau de cuisson à plusieurs reprises. Utilisé en fourrage et en engrais vert

Consommation :

- **Conservation :** les gousses immatures se conservent quelques jours

- **Goût :** assez neutre

- **Recette phare :** ragoût et petit salé

LÉGUMES FRUITS

 SOLANACEAE

Poivron

Capsicum annuum



incontournable



© M. GALLOIS

Variété verte

Description

Variétés de piments doux originaires d'Amérique du Sud. Herbacée annuelle aux feuilles vertes et lancéolées. Les fruits sont très variables en tailles et en couleurs. Localement, des producteurs sélectionnent certaines variétés adaptées au climat comme le 'petit poivron rouge des tropiques'. Les maraîchers produisent habituellement les variétés 'California' ou 'Yolo'.



© C. FOSSIER

Petit rouge des tropiques

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolter les graines sur les premiers fruits mûrs, celles des fruits tardifs germent moins

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Riche en vitamine C. Risque de croisement avec des plants de piments à proximité. Les variétés non adaptées sont sensibles à de nombreuses maladies

Culture :

■ **Plantation** : en saison fraîche et récolte 3 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : profond, drainant et riche

■ **Distance de plantation** : 50 - 100 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : tuteurer pour éviter la taille des axillaires

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C

■ **Goût** : sucré

■ **Recette phare** : pipérade de poivrons



© C. FOSSIER

Graines



Vue d'ensemble cv peau de crocodile

LÉGUMES FRUITS

CUCURBITACEAE

Concombre
Cucumis sativus



incontournable



Variété jaune



Fruits peau de crocodile

👁 Description

D'origine asiatique, cette herbacée à liane rampante ou grimpante a une tige qui atteint plusieurs mètres. Ses feuilles de couleur vert foncé sont grandes et palmées. On trouve ici des variétés sélectionnées jaunes comme le 'concombre à peau de crocodile' ou le 'japonais'. Les maraîchers cultivent habituellement des variétés télégraphes (serristes) ou vertes de type 'marketer' ou 'poinsett'.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Monioïque et parfois hermaphrodites, autogame

Multipliation :

■ **Par graines** : récolter le fruit très mûr (jaune) et faire fermenter les graines

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Le concombre jaune est plus savoureux et moins aqueux que le commun. Attention, les chrysmèles sont des ravageurs importants

Culture :

■ **Plantation** : saison chaude puis récolte 3-4 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : léger, drainant et riche

■ **Distance de plantation** : 50 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : tuteurage possible sous abri

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs semaines au sec

■ **Goût** : goût aqueux

■ **Recette phare** : concombre farci au four, gratin

LÉGUMES FRUITS

🍷 CUCURBITACEAE

Citrouille

Cucurbita pepo



incontournable



Vue d'ensemble

© S. UTARD

👁 Description

Originaire d'Amérique du Nord, cette pluriannuelle rampante est introduite à l'arrivée des premiers Européens. Elle possède une longue tige poilue et anguleuse. Ses feuilles vertes, parfois marbrées blanc, sont larges, palmées et profondément lobées avec des bords dentelés et rugueuses au toucher. Ses fleurs sont grandes et de couleur jaune vif et donnent des fruits, de grande taille, de forme arrondie à ovale avec une peau épaisse et côtelée.



Fruit

© N. BETT

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Monoïque, autogame

Multiplication :

■ **Par graines** : les graines sont récoltées sur des fruits mûrs (pédoncule sec)

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Ses graines sont comestibles, grillées au four avec du sel, elles remplacent les cacahuètes. Alimentation pour les animaux

Culture :

■ **Plantation** : à cultiver en saison fraîche, Récolte 5-6 mois après plantation

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : sol drainant obligatoire

■ **Distance de plantation** : plus de 100 cm entre les plants

■ **Entretien** : aucun

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs mois au sec

■ **Goût** : doux et parfois nuancé de notes de noisette

■ **Recette phare** : cœurs de citrouille sautés avec des oignons et de l'ail



Jeune pousse

© M. GALLOIS



Fleur

© M. GALLOIS



Fruit immature

LÉGUMES FRUITS

CUCURBITACEAE

Courgette
Cucurbita pepo



incontournable



© CAP-NC

Variété ronde jaune



© M. REVEL-HIG

Variété verte petite d'Alger

👁 Description

Originaires des Amériques, la courgette a été introduite avec l'arrivée des premiers Européens et est très commune aujourd'hui sur le territoire. Plante annuelle rampante avec des feuilles larges et palmées. De nombreuses variétés existent avec des formes et des couleurs très diverses. Localement les variétés vertes et jaunes sont les plus courantes. Des producteurs locaux sélectionnent des variétés telle que la verte petite d'Alger.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Monoiïque, allogame

Multipliation :

■ **Par graines** : à récolter quand le fruit est mûr (pédoncule sec et peau dure)

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

La fleur est comestible. La variété de couleur jaune apparaît plus douce et sucrée et sa peau est fine

Culture :

■ **Plantation** : plus aisée en saison sèche, mais possible toute l'année
récolte 3-4 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : exigeant en matière organique

■ **Distance de plantation** :
50 - 100 cm

■ **Entretien** : pollinisation manuelle parfois nécessaire

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 1 semaine à 4°C

■ **Goût** : neutre légèrement sucré et terreux

■ **Recette phare** : courgettes farcies, gratin

LÉGUMES FRUITS

 MALVACEAE

**Oseille de Guinée,
Karkadé, Bissap**

Hibiscus sabdariffa



Vue d'ensemble

Description

Native d'Afrique de l'Ouest et d'introduction européenne. Elle est toujours cultivée aujourd'hui en particulier dans les îles Loyauté. Cette herbacée annuelle présente la particularité d'avoir un calice comestible qui se développe et devient charnu à la fin de la floraison. Au moins 2 variétés se différencient localement par la couleur de leur calice, rouge clair ou rouge sombre. Une variété verte est arrivée récemment.



Fleur et calice

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame
préférentielle

Multiplication :

■ **Par graines :** les semences sont prêtes lorsque la capsule est sèche

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Les feuilles et jeunes pousses ont un saveur se rapprochant de l'oseille. Plante aux vertus médicinales : diurétique, antibactérien, hypotenseur

Culture :

■ **Plantation :** possible toute l'année et production de juin à septembre

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol :** aucun, billon, planche

■ **Distance de plantation :** 50 - 100 cm, semis direct

■ **Entretien :** irrigation en période de sécheresse

Consommation :



■ **Conservation :** les calices frais quelques jours à 4°C

■ **Goût :** acidulé

■ **Recette phare :** tisane, confiture et sirop



Graines



Vue générale

LÉGUMES FRUITS

FABACEAE

**Haricot dolique,
Haricot kanak**
Lablab purpureus



occasionnel



Floraison

👁 Description

Originaire d'Afrique tropicale et probablement d'introduction pré-européenne en Nouvelle-Calédonie. Il présente un port grimpant avec des tiges vigoureuses. Ses feuilles sont trifoliées et ses fleurs papilionacées sont d'un violet profond. Il existe diverses variétés, donnant des graines comestibles de violet à vert. Régulièrement consommé dans les îles loyauté, cet haricot est utilisé par les agriculteurs comme espèce d'engrais vert sur la grande terre.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite et autogame
à 80%

Multiplication :

■ **Par graines :** récolte quand les gousses du haricot dolique deviennent brun clair et sèches

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Il fixe également l'azote dans le sol, améliorant ainsi la fertilité de votre jardin. Les jeunes pousses se consomment aussi crues

Culture :

■ **Plantation :** avril à septembre.
Récolte en 3 à 4 mois

■ **Période de récolte des graines :**

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol :** drainant et riche

■ **Distance de plantation :**
30 à 80 cm, semis en poquet

■ **Entretien :** tuteurage éventuel

Consommation :



■ **Conservation :** quelques jours à 4°C au réfrigérateur

■ **Goût :** doux et légèrement sucré

■ **Recette phare :** soupe de dolique



Graines fraîches

LÉGUMES FRUITS

🌱 CUCURBITACEAE

**Luffa,
Courge éponge**
Luffa aegyptiaca



occasionnel



Luffa sur pied

© C. FOSSIER

👁 Description

Originaire d'Inde, d'introduction européenne ancienne en Nouvelle-Calédonie mais peu cultivée jusqu'à présent. Cette liane annuelle grimpante ou rampante peut atteindre plusieurs mètres de long et possède des fleurs mâles groupées et des fleurs femelles solitaires. Les fruits sont des baies pendantes et renferment des graines ovoïdes assez plates. Deux variétés existent : la thai longue et la thai ovale. Localement on retrouve la thai longue en plusieurs morphotypes.



Fruits

© C. FOSSIER

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Monoïque, autogame et allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolter les fruits lorsque le pédoncule est liégeux pour avoir des graines mûres

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

En mûrissant, le fruit forme un réseau fibreux non comestible mais utilisé comme éponge végétale. Il peut servir de porte-greffe résistant à la sécheresse pour la culture du concombre

Culture :

■ **Plantation** : semis de septembre à mars et récolte 4-5 mois après plantation

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : aucun, billon

■ **Distance de plantation** : 100 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : tuteurage possible

Consommation :



■ **Conservation** : jeunes fruits, quelques jours à 4°C

■ **Goût** : proche de la courgette ou du concombre

■ **Recette phare** : salade de luffa cru avec des fruits cueillis très jeunes (de 5 à 6 jours)



Graines

© C. FOSSIER



Vue d'ensemble

**LÉGUMES
FRUITS**

FABACEAE

Haricot coco, Borlotto
Phaseolus vulgaris
Cranberry Group

occasionnel



Gousses



Graines

👁 Description

Originaire d'Amérique du Sud, ce légume se caractérise par des plants nains à port buissonnant. Ses feuilles sont vertes et trifoliées, tandis que ses fleurs typiquement papilionacées arborent des teintes allant du blanc au rose pâle. Il se distingue des autres haricots communs par la variété de couleurs de ses graines et son port buissonnant.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, majoritairement autogame

Multiplication :

■ **Par graines :** récolte des gousses sèches quand les graines durcissent

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Excellente source de protéines végétales et de fibres alimentaires, ce qui en fait un aliment idéal pour une alimentation équilibrée

Culture :

■ **Plantation :** mars à juin, récolte en 2 à 3 mois

■ **Période de récolte des graines :**

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol :** drainant, riche et légèrement acide

■ **Distance de plantation :** 15-20 cm, semis en poquet

■ **Entretien :** irrigation régulière

Consommation :



■ **Conservation :** quelques jours à 4°C ou enveloppé dans un chiffon humide

■ **Goût :** crémeux et légèrement sucré

■ **Recette phare :** ragoût de borloto

LÉGUMES FRUITS

FABACEAE

Haricot commun à rame, nain, filet *Phaseolus vulgaris*



incontournable



© S. LUTARD

Vue d'ensemble

👁 Description

Légume polyvalent et populaire dans le monde entier, cultivé en Nouvelle-Calédonie au XIX^{ème} siècle par l'Administration pénitentiaire. Ils se caractérisent par leur port buissonnant, leurs feuilles composées de trois folioles, et leurs fleurs papilionacées blanches à violettes. Il existe diverses variétés: le haricot rame à port grimpant, le haricot nain à port buissonnant ou le haricot filet à fine texture.



© N. PETIT

Fruits

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, majoritairement allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : prêtes quand les gousses deviennent sèches et que les graines durcissent

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Il est appelé haricot vert lorsqu'on le récolte immature. La consommation de haricot vert cru est à éviter car indigeste du fait de ses teneurs en lectines, toxines détruites à la cuisson

Culture :

■ **Plantation** : mars à Juin, récolte en 2 à 3 mois

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : drainant, riche et légèrement acide

■ **Distance de plantation** : 15-20 cm, semis en poquet

■ **Entretien** : tuteurage nécessaire pour les variétés à rames

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C au réfrigérateur

■ **Goût** : crémeux et légèrement sucré

■ **Recette phare** : salade de haricots verts frits



© N. PETIT

Graines



Fruits immatures

LÉGUMES FRUITS

FABACEAE

Haricot 4 coins, Haricot ailé
Psophocarpus tetragonolobus



Vue d'ensemble



Graines

👁 Description

Originaire d'Afrique, cette plante grimpante a des tiges volubiles et des feuilles vert foncé, trifoliées. Ses fleurs sont blanches à violet pâle et les gousses sont plates, longues, avec quatre bords saillants. Les gousses immatures sont croquantes et à maturité, elles durcissent, offrant des graines riches en protéines. L'espèce a été recensée au milieu du siècle dernier dans les cultures mélanésiennes.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodites, autogame

Multipliation :

■ **Par graines :** les semences sont prêtes lorsque la gousse est sèche

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Toutes les parties sont comestibles : pousses, fleurs, gousses, graines et même ses racines tubéreuses

Culture :

■ **Plantation :** semis en avril-mai et récolte en 2 à 3 mois

■ **Période de récolte des graines :**

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol :** travail superficiel sur butte

■ **Distance de plantation :** 50-100 cm, semis en poquet

■ **Entretien :** tuteurage nécessaire

Consommation :



■ **Conservation :** les graines sèches se conservent 1 an

■ **Goût :** similaire à l'asperge

■ **Recette phare :** salade façon thaï

LÉGUMES FRUITS

 SOLANACEAE

Tomate
*Solanum
lycopersicum*



incontournable



Diversité de tomates

© M. REVELLHAC

Description

Originaire du Mexique, cet arbuste annuel se caractérise par sa tige velue, ses feuilles lancéolées et ses fleurs jaunes regroupées en grappes. Une large gamme de formes et de couleurs existe : rondes, allongées, cornues, cerises ... Localement, certaines sont sélectionnées et acclimatées dont la 'noire de crimée' ou la 'pêche jaune'. Les maraîchers cultivent habituellement des variétés déterminées.



Vue d'ensemble

© N. PETIT

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, principalement autogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolte des graines quand le fruit est mûr. Semis direct ou après fermentation et séchage

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

La tomate est sujette à de multiples ravageurs et maladies

Culture :

■ **Plantation** : de mars à octobre et récolte 2-3 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : riche et profond

■ **Distance de plantation** : 50-100 cm

■ **Entretien** : tuteurage possible, ébourrage

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs jours au frais (4°C)

■ **Goût** : sucré et acidulé

■ **Recette phare** : tomate farcie



Variété pêche jaune locale

© C. FOISSIER



Variété noire de Crimée locale

© C. FOISSIER



Aubergine rond à œufs

**LÉGUMES
FRUITS**

SOLANACEAE

Aubergine
Solanum melongena



Monstrueuse de New York



Pusa purple

👁 Description

Originaire d'Inde, cet arbuste pluriannuel possède un port dressé avec des feuilles ovales et légèrement duveteuses. Fleurs de tailles moyennes et de couleurs violettes ou blanches et assez odorantes. On retrouve localement des variétés adaptées par certains producteurs dont la 'ronde à œuf' ou la 'pusa purple'. Les maraîchers cultivent généralement la 'black beauty'.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

■ **Par graines :** couper le fruit très mûr et passer au mixeur pour récolter les graines

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Bonne résistance aux maladies des variétés produites localement

Culture :

■ **Plantation :** toute l'année et récolte 3-4 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines :**

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol :** profond et drainant

■ **Distance de plantation :** 50-100 cm

■ **Entretien :** taille annuelle pour une production allongée

Consommation :



■ **Conservation :** quelques jours à 4°C

■ **Goût :** sucré ou salé suivant les personnes

■ **Recette phare :** aubergine gratinée en tranches

LÉGUMES FRUITS

CUCURBITACEAE

Patole, Courge serpent

Trichosanthes cucurmerina



incontournable



Vue d'ensemble

👁 Description

Originaire d'Asie et cultivée dès 1883 à Koé, cette plante grimpante présente un port souple, avec des tiges fines s'enroulant autour de supports. Ses feuilles sont palmées, denses et lobées. Les fruits, allongés et minces, ressemblent à des serpents enroulés, avec une peau verte striée de bandes claires et peuvent faire jusqu'à 2m. La chair juteuse et tendre renferme des graines plates et blanches. À maturité, le fruit prend une teinte rougeâtre mais devient amer.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Monoïque, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolte des graines brunes quand le fruit est orangé

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Usage en plante médicinale. Des poids peuvent être accrochés au fruit pour l'allonger. Sensibilité au mildiou

Culture :

■ **Plantation** : février-mars ou juillet-août, récolte après 4 mois

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : aucune

■ **Distance de plantation** : 20-40 cm, semis en poquet

■ **Entretien** : tuteurage nécessaire

Consommation :



■ **Conservation** : jusqu'à 15 jours

■ **Goût** : des notes de noisette

■ **Recette phare** : fondue au lait de coco



Fruits prêt à être consommés



Fleur de patole



fruit avec graines prêtes à être récoltées



Vue d'ensemble

**LÉGUMES
FRUITS**

FABACEAE

**Haricot kilomètre,
Dolique asperge**
*Vigna unguiculata subsp.
sesquipedalis*

occasionnel



Jeune gousse



Variété à graine noire

👁 Description

Cette plante annuelle grimpante est d'origine africaine. Ses tiges sont élégantes et volubiles. Les feuilles sont vert foncé, trifoliées et légèrement ondulées. Les fleurs délicates sont groupées en grappes pendantes, allant du blanc au violet pâle. Son originalité réside dans ses cosses, rouges ou vertes qui sont longues et minces, pouvant atteindre plus d'un mètre.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodites,
principalement autogame

Multipliation :

■ **Par graines** : les semences sont
prêtes lorsque la gousse est sèche

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

À récolter jeunes avant
que les graines soient formées,
les gousses sont croquantes
et savoureuses. Utile comme
fourrage pour l'alimentation
du bétail

Culture :

■ **Plantation** : semis en avril-mai et
récolte 2 à 3 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : travail
superficiel sur butte

■ **Distance de plantation** :
20 cm, semis en ligne en poquet

■ **Entretien** : tuteurage nécessaire

Consommation :



■ **Conservation** : les gousses ne
se conservent que quelques jours

■ **Goût** : possède un goût de
haricot vert avec un arrière-goût
d'asperge

■ **Recette phare** : sauté de haricots
kilomètre aux cacahuètes

LÉGUMES FRUITS

POACEAE

Maïs doux
Zea mays



incontournable



© C. FOISSIER

Variété rouge

👁 Description

Originaire d'Amérique du Sud, la ferme modèle de Yahoué contribua à son introduction en 1862. Il existe diverses variétés de maïs doux, notamment les types sucrés, super-sucrés, et à grains de couleurs variées. Localement, les plus courantes sont la 'dent de cheval' (variété à grains dentés, fermes et moins sucrés, idéale pour la fabrication de farine) et "Arc en ciel" (variété à couleurs variées).

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Monoïque, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolter les épis avant qu'ils ne deviennent trop secs, car cela peut entraîner une perte de qualité des graines

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Source importante de glucides et de fibres alimentaires. Du maïs était exporté en Australie et en Nouvelle-Zélande à la fin du XIX^{ème} siècle

Culture :

■ **Plantation** : saison fraîche de préférence et récolte en 3 mois

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : bien drainé et riche

■ **Distance de plantation** :
20 à 30 cm

■ **Entretien** : fournir un soutien contre le vent pour les plants plus grands

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs jours à 4°C au réfrigérateur

■ **Goût** : sucré et croquant

■ **Recette phare** : salade de maïs grillé



© J. DROUIN

Fleur femelle



© J. DROUIN

Fleur mâle



Vue d'ensemble

LÉGUMES FEUILLES

MALVACEAE

Chou kanak
Abelmoschus manihot

occasionnel



Multiples variétés



Graines germant

👁 Description

Probablement introduite il y a plus de 3000 ans, cette culture a une forte valeur socio-culturelle et coutumière. Cet arbrisseau pluriannuel ($\pm 2m$) a la particularité de présenter une grande diversité de morphologie des feuilles, ce qui permet d'identifier localement plusieurs dizaines de morphotypes distincts. Les fleurs sont solitaires ou en petites grappes au centre desquelles se développe une capsule contenant en moyenne 25 graines.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame préférentielle

Multiplication :

- **Par boutures** : bouturage préférentiel
- **Par graines** : les semences sont prêtes lorsque la capsule a séché et se fissure

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Cuisson courte pour limiter la consistance "gluante".
Sensible aux escargots et chenilles

Culture :

- **Plantation** : toute l'année et récolte en 4 à 5 mois
- **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

- **Préparation du sol** : aucun, billon, planche
- **Distance de plantation** : 80-100 cm
- **Entretien** : 2 à 3 tailles par an

Consommation :



- **Conservation** : feuilles fraîches se conservent 2-3 jours à 4°C
- **Goût** : neutre
- **Recette phare** : bougna traditionnel

LÉGUMES FEUILLES

APIACEAE

**Céleri, Céleri branche,
Persil des marais**
*Apium graveolens
var dulce*



incontournable



© S. LIPARD

Sur les étals de Nouméa

👁 Description

Originaire de la Méditerranée, des graines sont introduites et distribuées à la population autochtone pour la première fois en 1793 à Balade par Lahaie, jardinier de l'exploitation d'Entrecasteaux. Son port est herbacé avec des feuilles vertes dentelées et des tiges creuses côtelées. Ses fleurs blanches à verdâtres sont regroupées en ombelles. Cette bisannuelle n'a pas besoin de froid pour fleurir.



© CAP-NC

Vue d'ensemble

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite
auto-incompatible, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : à collecter une fois que l'ombelle est complètement sèche

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Aussi utilisé comme condiment/épice. Il existe d'autres variétés comme le céleri-rave (var rapaceum) utilisé pour sa racine ou le céleri chinois (var scalinum) utilisé pour ses feuilles

Culture :

■ **Plantation** : mars-juillet, récolte en 4 mois

■ **Période de récolte des graines** : floraison 18 à 24 mois après semis

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : drainant, riche et légèrement acide

■ **Distance de plantation** : 20-50 cm

■ **Entretien** : buttage régulier pour blanchir les côtes pour le céleri à côtes

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C ou enveloppé dans un chiffon humide

■ **Goût** : croquant, amer

■ **Recette phare** : velouté de céleri branche



© C.C.

Fleurs



Vue d'ensemble

LÉGUMES FEUILLES

BASELLACEAE

**Baselle,
Épinard du pays**
Basella alba


incontournable



© M. GALLOIS
Fleurs



© M. GALLOIS
Feuilles

👁 Description

Originnaire d'Asie tropicale, elle fut introduite en Nouvelle-Calédonie en 1872. À Thio, elle servait à se teindre le corps et comme légume. Cette liane pluriannuelle peut atteindre plusieurs mètres. Les tiges et feuilles charnues sont lisses et brillantes. Les fleurs sont petites, charnues, en épis linéaires. Elles ne s'ouvrent pas et forment des fruits globuleux noirs et brillants. Deux variétés sont recensées : à tiges vertes et à tiges rouges.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

■ **Par boutures** : 10 à 20 cm, directement en terre ou phase d'enracinement possible dans l'eau

■ **Par graines** : semis direct ou après séchage, passage sous abris possible

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Utilisation pour la teinture ou en plante ornementale, plante médicinale, production abondante

Culture :

■ **Plantation** : toute l'année et récolte 2 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : aucun, billon, planche

■ **Distance de plantation** : 50-100 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : tuteurage possible

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C ou enveloppé dans un chiffon humide

■ **Goût** : peu de saveur, sucré ou salé suivant les personnes. Texture gluante

■ **Recette phare** : gratin de chèvre baselle

LÉGUMES FEUILLES

BRASSICACEAE

Moutarde de chine,
Choux de chine moutarde
Brassica juncea



Vue d'ensemble à la floraison

© S. UTARD

👁 Description

Originaire d'Asie, se distingue par son port buissonnant. Ses feuilles vertes, dentelées et légèrement cloquées, sont comestibles. Les fleurs jaunes sont petites, jaunes et regroupées en grappes. Il en existe différentes variétés. Les feuilles de la moutarde de chine sont généralement plus fines, plus tendres et moins piquantes que celles d'autres variétés de moutarde qui sont plutôt récoltées pour leurs graines.



Feuilles

© S. UTARD

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolter les graines 3 semaines après la floraison

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Variété polyvalente offrant une texture lisse et un goût subtil, ce qui en fait un choix populaire dans la cuisine asiatique et internationale. Au champ, attention aux fécondations croisées avec d'autres espèces du même genre

Culture :

■ **Plantation** : préférence pour la saison fraîche. Récolte 2 mois après semis

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : riche en matière organique

■ **Distance de plantation** : 20-50 cm

■ **Entretien** : récolte en plusieurs fois pour favoriser la croissance

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C

■ **Goût** : piquant et légèrement amer

■ **Recette phare** : en garniture dans les sandwiches



Fleurs

© C. FOSSIER



Vue d'ensemble

LÉGUMES FEUILLES

BRASSICACEAE

Moutarde mizuna

Brassica rapa var. nipposinica



occasionnel



Mizuna variété verte



Mizuna en fleur

👁 Description

Originnaire d'Asie, c'est une plante au port élané, avec des feuilles découpées et dentelées de couleur vert foncé. Ses petites fleurs jaunes sont regroupées en grappes. Il existe différentes variétés de Mizuna, certaines à feuilles frisées, d'autres à feuilles plus plates, offrant une diversité de formes et de textures.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, majoritairement allogame

Multipliation :

■ **Par graines** : récolter les tiges quand 70% des siliques sont brunes et laissez sécher en sac

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Riche en vitamines A, C et en antioxydants. Attention aux fécondations croisées avec d'autres espèces du même genre. Généralement très sensible aux pucerons

Culture :

■ **Plantation** : saison fraîche et récolte en 2 mois

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : drainé et riche

■ **Distance de plantation** : 10-20 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : sensible à l'enherbement

Consommation :



■ **Conservation** : se conserve bien au réfrigérateur environ une semaine

■ **Goût** : légèrement piquant rappelant le wasabi

■ **Recette phare** : salade de Mizuna aux agrumes

LÉGUMES FEUILLES

BRASSICACEAE

Chou de chine

Brassica rapa subsp chinensis



incontournable



Variétés de chou chine

Description

Originaire de l'Asie de l'Est, plante herbacée annuelle à feuilles vertes et charnues, souvent regroupées en rosettes denses. Ses tiges blanches sont épaisses et croquantes, tandis que ses feuilles sont lisses et légèrement cloquées. Il existe une 30^{aine} de variétés au moins. Les trois plus connues localement sont le Pak Choï (vert ou blanc), le Pe-tsai et le Choy Sum (ou chou cantonnais). Les fleurs sont petites et jaunes. Les graines sont dans des cosses appelées siliques.



Variété Ta-tsoï



Variété pak choy blanc

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : à récolter dès 5 mois de culture en coupant la tige florale une fois les siliques sèches

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Les feuilles récoltées à 1 mois sont plus tendres. Ses hampes florales peuvent se consommer comme des brocolis. Attention les différentes espèces de Brassicacées peuvent s'hybrider (radis, chou etc...)

Culture :

■ **Plantation** : toute l'année, une préférence pour la saison fraîche. Récolte dès 3 mois

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : travail du sol minime

■ **Distance de plantation** : 20-50 cm. Passage au froid des graines peut améliorer la levée

■ **Entretien** : éclaircissage nécessaire selon la technique de semis

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C

■ **Goût** : texture croquante et saveur douce

■ **Recette phare** : sauté à l'ail



Vue d'ensemble

LÉGUMES FEUILLES

ASTERACEAE

Laitue

Lactuca sativa



Laitues en fleurs



Variété à feuille rouge

👁 Description

Originnaire du Turkestan et cultivée dès 1873 à Balade. Cette annuelle a des feuilles vertes à pourpres, lisses ou frisées, disposées en rosette. Les fleurs sont de couleur jaune de petite taille et regroupées en capitule. De par leur cycle de reproduction court, la laitue s'adapte très rapidement au fil des générations et de nombreuses variétés en résultent. On peut les classer en 3 catégories : laitue pommée (croquante et compacte), laitue romaine (allongée et robuste) et laitue feuille (douce et tendre).

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

■ **Par graines :** collecte dès que 60 % des fleurs du capitule sont fanés et que les tiges commencent à sécher

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Attention, très sensible à de nombreux ravageurs et maladies. Ne pas récolter les graines des premiers plants en fleurs au risque de sélectionner la montaison précoce

Culture :

■ **Plantation :** aisée en saison fraîche, sous abri en saison chaude. Récolte en 1,5 à 2 mois

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol :** léger et riche

■ **Distance de plantation :** 30-50 cm semis en ligne

■ **Entretien :** tuteurer les plants portes graines

Consommation :



■ **Conservation :** quelques jours à 4°C

■ **Goût :** léger et neutre

■ **Recette phare :** nombreuses salades

LÉGUMES FEUILLES

POLYGONACEAE

Oseille commune,
Grande oseille

Rumex acetosa



occasionnel



Vue d'ensemble

© S. UTARD

👁 Description

Originaire d'Europe et d'Asie du Nord, cette plante vivace (± 60 cm) a été récemment introduite. Ses feuilles sont allongées et arrondies. Les fleurs de petite taille et de couleur verte rougeâtre, se regroupent en longues grappes dressées et forment des fruits appelés akènes. Sur le territoire, plusieurs espèces de Rumex poussent spontanément. La variété la plus couramment commercialisée est la 'Bloody Dock', reconnaissable à ses feuilles vertes nervurées de rouge.



Variété Bloody Dock

© C.C.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Dioïque, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolte juste avant l'ouverture des akènes, lorsque la tige s'assèche

■ **Par division** de touffes

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

À consommer avec modération en raison de sa forte teneur en acide oxalique, pouvant causer des problèmes digestifs. À éviter si troubles rénaux ou hépatiques. Possède des vertus cicatrisantes et astringentes

Culture :

■ **Plantation** : préférence en saison fraîche production dès 3 mois

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : profond, frais et plutôt acide

■ **Distance de plantation** : 25-30 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : irriguer pour éviter la montaison précoce

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours au sec et à 4°C

■ **Goût** : saveur acidulée, proche de l'épinard

■ **Recette phare** : omelette à l'oseille



Tiges comestibles

© S. UTARD



Vue d'ensemble

LÉGUMES RACINES

AMARYLLIDACEAE

Echalote
Allium cepa



Fleurs



Graines

👁 Description

Originaires d'Asie centrale, elles étaient présentes au marché de Nouméa dès 1864, mais sa culture est rare aujourd'hui, sauf aux îles Loyauté. Cette plante bulbeuse à port bas possède des feuilles étroites et produit des fleurs blanches ou roses en ombelles. On trouve différentes variétés d'échalotes, comme les grises, les roses et les françaises. Des essais locaux visent à sélectionner des variétés adaptées, comme l'échalote de Maré.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

- **Par graines** : récolte quand la tige florale est sèche et creuse
- **Diviser** les bulbes en petits caïeux

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Les échalotes ont une histoire ancienne en Égypte, où elles étaient sacrées et médicinales. On privilégie la multiplication par bulbe pour préserver leurs propriétés et réduire l'hétérogénéité des levées

Culture :

■ **Plantation** : idéal de mars à juin, récolte en 6 à 9 mois lorsque le feuillage sèche

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : bien drainé et riche

■ **Distance de plantation** : 10-15 cm

■ **Entretien** : sensible à l'enherbement

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs mois dans un endroit frais et sec

■ **Goût** : légèrement piquant

■ **Recette phare** : sauce béarnaise, une sauce classique française

LÉGUMES RACINES

AMARYLLIDACEAE

Ail
Allium sativum



incontournable



Vue d'ensemble

👁 Description

Originaire d'Asie centrale, elle est citée comme espèce légumière aux mercuriales du marché de Nouméa dès 1864 mais demeure peu cultivée aujourd'hui en dehors des îles Loyauté. Cette plante bulbeuse présente un port bas avec des feuilles étroites et plates, et des fleurs, blanches ou roses, regroupées en une inflorescence sphérique. Une 30^{ème} de variétés sont commercialisées en France réparties en ail rose, ail blanc et ail violet.



Gousses d'ail

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

- **Par graines** : récolte quand la tige florale est sèche et creuse
- **Planter** des caïeux ou des gousses du bulbe principal, en les exposant au froid pour lever leur dormance

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Propriétés médicinales bien connues : antiseptiques, digestifs et stimulants. Des essais locaux sélectionnent des variétés adaptées comme l'ail «de Maré»

Culture :

■ **Plantation** : mars à juin, récolte en 6-9 mois, au début du flétrissement des feuilles

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : bien drainé et riche

■ **Distance de plantation** : 10-15 cm

■ **Entretien** : sensible à l'enherbement

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs mois dans un endroit frais et sec

■ **Goût** : piquant et légèrement sucré

■ **Recette phare** : aïoli, une sauce à base d'ail et d'huile d'olive



Graines sur ombelle sèche



LÉGUMES RACINES

ZINGIBERACEAE

Galanga, Gingembre blanc/bleu, Gingembre sauvage
Alpinia galanga

rare



👁 Description

Originnaire d'Asie du Sud-Est, cette plante vivace a des fleurs, de couleur blanche à rose pâle regroupées en grappes coniques et dégage un fort parfum. Ses feuilles sont lancéolées, vertes et brillantes. Le fruit est une petite capsule allongée. Le rhizome comestible est charnu, de forme irrégulière.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

- **Par graines** : à récolter lorsque la capsule est brune
- **Par division** de touffes ou de rhizomes

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Ingrédient clé de la cuisine thaïlandaise et indonésienne. À ne pas confondre avec *Alpinia zerumbet* (les larmes de la vierge) très ressemblant. Vertu médicinale pour le système digestif

Culture :

- **Plantation** : novembre à avril
récolte en 1 à 2 ans
- **Période de récolte des graines** : floraison après 2 années de culture

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

- **Préparation du sol** : riche et profond
- **Distance de plantation** : 50 cm
- **Entretien** : maintenir le sol constamment humide

Consommation :



- **Conservation** : plusieurs semaines au sec et à l'ombre
- **Goût** : saveur épicée et citronnée
- **Recette phare** : pot au feu au galanga

LÉGUMES RACINES

FABACEAE

**Cacahuète,
Arachide**

Arachis hypogaea



Vue d'ensemble

👁 Description

Originnaire d'Amérique du Sud, elle a été cultivée en Nouvelle-Calédonie à Bourail à la fin du XIX^e siècle, mais sa culture est aujourd'hui limitée. Cette plante annuelle mesure de 20 à 90 cm et possède des feuilles à 4 folioles ovales, ainsi que des fleurs jaunes en épis. Après la fécondation, la fleur fanée produit un long pédoncule s'enterrant renfermant les graines comestibles.



Cacahuètes récoltées

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolter les graines lorsque les gousses dans le sol brunissent, environ 1 mois après floraison, sécher avant plantation

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Plante fixatrice d'azote grâce à ses nodosités, peut être utilisée comme couverture végétale du sol

Culture :

■ **Plantation** : préférence en octobre-avril. récolte en 2 à 3 mois

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : léger, drainant et riche

■ **Distance de plantation** : 20 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : buttage

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs mois au froid sec après séchage

■ **Goût** : salé

■ **Recette phare** : grillé et salé au four ou torréfié pour apéritif, sauce satay



Séchage



Vue d'ensemble

LÉGUMES RACINES

ASPARAGACEAE

Asperge
Asparagus officinalis

rare



Fleurs



Fruits



Turion

👁 Description

Originare de l'est du bassin méditerranéen, l'asperge produit des pousses comestibles ou turions de couleur verte à violette. Parue dès 1865 aux mercuriales du marché de Nouméa, elle est peu cultivée aujourd'hui même si elle pousse assez bien en zone subtropicale. Plante pérenne à tiges grêles et dressées (1,5m de hauteur), ses fleurs jaunâtres donnent de petites baies rouges.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Dioïque, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : les baies rouges contiennent 2 à 3 graines et peuvent être mixées pour les extraire

■ **Par griffe** : multiplication végétative idéale

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Propriété diurétique. A priori, cette culture serait plus adaptée dans les îles Loyauté. Graines peu abondantes

Culture :

■ **Plantation** : avril à septembre ; récolte dès 6 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : profond, sableux et léger

■ **Distance de plantation** : 20-30 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : buttage, nécessite un arrosage constant

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C

■ **Goût** : saveur délicate, sucrée et texture tendre

■ **Recette phare** : asperge à la vinaigrette

LÉGUMES RACINES

APIACEAE

Carotte

Daucus carota



incontournable



Récolte de carottes de type nantaise

👁 Description

Originaire d'Asie mineure, la carotte est introduite à Balade en 1793 pour sa racine comestible pivotante. Les feuilles sont profondément divisées et ses petites fleurs blanches regroupées en ombelles. La variété nantaise est la plus répandue mais on retrouve localement des variétés violette/rouge sélectionnées. Plante bisannuelle, elle a besoin d'une période de froid pour fleurir mais localement certaines variétés cultivées en jours longs font leur cycle en un an.



Feuilles

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : fleurit avec les jours longs. Récolter les graines au fur et à mesure, préférablement sur les premières ombelles

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Utilisation du feuillage pour la teinture. La couleur orange est due à la présence de carotène qui se transforme en vitamine A. Une ration normale couvre largement les besoins en cette vitamine

Culture :

■ **Plantation** : possible toute l'année récolte 5 mois après plantation

■ Période de récolte des graines :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : drainant et sableux sans caillou pour éviter la déformation de la racine

■ **Distance de plantation** : 50-100 cm, semis direct

■ **Entretien** : éclaircissage à prévoir, tuteurer les plants porte-graines

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs semaines à 4°C froid sec

■ **Goût** : sucré

■ **Recette phare** : carotte râpée.
En version sucrée : carotte cake



Fleurs et graines



Variété longue de radis

LÉGUMES RACINES

BRASSICACEAE

Radis
Raphanus sativus

incontournable



Culture de Daikon



Fleurs

👁 Description

Originaire d'Asie de l'Est et présent au marché de Nouméa depuis 1864. Il se caractérise par sa racine comestible, ronde ou fusiforme, de couleur blanche, rose ou rouge, ainsi que par ses feuilles vertes. Parmi les variétés principales, on trouve le radis noir, le radis rose, le radis blanc dont le daikon, une variété remarquable par sa taille (30 cm).

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite auto-incompatible, allogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolter les siliques dès que les graines brunissent

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Les fanes peuvent être utilisées pour la soupe. Un arrosage régulier évite le côté piquant

Culture :

■ **Plantation** : saison chaude puis récolte 3-4 mois après plantation

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : profond et drainant

■ **Distance de plantation** :
Radis 5-10 cm , semis en ligne /
Daikon 30-50 cm

■ **Entretien** : tuteurage des plants portes-graines

Consommation :



■ **Conservation** : quelques jours à 4°C

■ **Goût** : piquant, acide et salé

■ **Recette phare** : steak de radis Daikon

LÉGUMES RACINES

MARANTACEAE

Arrowroot, Dictame, Herbe aux flèches

Maranta arundinacea



Vue d'ensemble

👁 Description

Originaire des régions tropicales d'Amérique du Sud. Il présente un port herbacé avec des feuilles lancéolées, vertes et brillantes. Ses fleurs sont petites et discrètes. Son rhizome cylindrique, blanc et charnu est utilisé pour extraire de la fécule (utilisée comme agent épaississant), mais il est rarement consommé directement. De nombreux morphotypes existent au niveau des formes et couleurs de feuilles : panaché vert et jaunes.



Rhizomes comestibles

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame à 80%

Multiplication :

- **Par graines** : laisser sécher les tiges fleuries, puis récupérer les graines dans les capsules
- **Par plantation** des rhizomes ou division des touffes

Préférences environnementales :



+ Bon à savoir :

Épaississante et digestible, la fécule est obtenue en broyant les rhizomes, en éliminant l'amidon par lavage, puis en séchant la pâte obtenue. D'autres plantes de genres différents peuvent également fournir un amidon similaire, qui est aussi appelé arrowroot

Culture :

■ **Plantation** : préférence en saison humide, récolte des rhizomes après 9 mois

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : humide et riche

■ **Distance de plantation** : 30 cm

■ **Entretien** : irrigation régulière pour un sol humide

Consommation :



■ **Conservation** : plusieurs mois dans des conditions fraîches et sèches

■ **Goût** : neutre, inodore

■ **Recette phare** : soupe à la fécule d'arrowroot



Fleurs



Vue d'ensemble

LÉGUMES RACINES

FABACEAE

Jicama, Pois patate
Pachyrhizus erosus



rare



Fleur

👁 Description

Originaire d'Amérique centrale et du Mexique, elle a un port rampant ou grimpant. Les feuilles se composent de trois folioles ovales ou en cœur. Les fleurs sont blanches ou violettes en grappes. Seule la racine tubéreuse est comestible. On retrouve des variétés à racines blanches, violettes ou rougeâtres.

Mode de culture / Technicité :



Stratégie de pollinisation :

Hermaphrodite, autogame

Multiplication :

■ **Par graines** : récolte des graines brunes quand le fruit est sec

■ **Par tubercules** : méthode idéale pour conserver la variété cultivée

Préférences environnementales :



✚ Bon à savoir :

Les rendements peuvent atteindre 40T/ha



Les fèves, gousses et feuilles contiennent de la roténone. Elles sont toxiques !

Culture :

■ **Plantation** : nov-fév, récolte après 5 mois, les tubercules se développent quand la durée du jour diminue

■ **Période de récolte des graines** :

J	F	M	A	M	J
J	A	S	O	N	D

■ **Préparation du sol** : sol travaillé, apport en phosphore recommandé

■ **Distance de plantation** : 20 cm, semis en ligne

■ **Entretien** : tuteurage nécessaire, enlever les fleurs pour stimuler le développement des tubercules

Consommation :



■ **Conservation** : jusqu'à 1 mois à l'ombre et au sec

■ **Goût** : des notes de châtaigne

■ **Recette phare** : frites de jicama



Tubercule comestible

Les Partenaires



PROTEGE
PROJET REGIONAL, SEPARANT DES TERRITOIRES
POUR LA GESTION DURABLE DES ECOSYSTEMES



**Pacific
Community**
Communauté
du Pacifique



**GOUVERNEMENT DE LA
NOUVELLE-CALÉDONIE**

PROTEGE est un projet de coopération régionale (2018-2024) qui vise à construire un développement durable et résilient des économies des Pays et Territoires d'Outre-MER du Pacifique (PTOM) face au changement climatique, en s'appuyant sur la biodiversité et les ressources naturelles renouvelables. Il est financé par le 11ème Fonds Européen de Développement (FED) au bénéfice des PTOM : Polynésie française, Nouvelle-Calédonie, Wallis et Futuna. Il est mis en œuvre par la Communauté du Pacifique.

Un des leviers de l'agroécologie porté par PROTEGE concerne l'agrobiodiversité. L'objectif est de promouvoir la biodiversité dans l'espace agricole et notamment au sein des cultures produites. Le projet a permis de réunir et d'accompagner 8 producteurs de semences maraîchères locales qui ont créé l'Association des Semences Paysannes de Nouvelle-Calédonie (ASPNC). A travers des formations, des échanges et de la fourniture de matériel professionnalisant, cette association commercialise maintenant des variétés et espèces de légumes locales mieux adaptées au territoire. Ce livret permet de compiler quelques-unes de ces espèces et donne des clefs à tous producteurs souhaitant se lancer dans la diversification de leurs cultures.



La Chambre d'Agriculture et de la Pêche de Nouvelle-Calédonie (CAP-NC)

La Chambre d'Agriculture et de la pêche est un établissement de proximité au service du monde agricole. Elle propose à ses ressortissants un ensemble de services pour contribuer à l'amélioration de la performance économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles et de la pêche.

Le pôle végétal de la CAP-NC est composé de différents services : GDS-V, PMA, Dock des engrais mais aussi l'animation de filières. Ce dernier a pour rôle de coordonner et d'animer des dynamiques permettant le développement de nouvelles filières végétales : le cacao, l'horticulture, l'agroforesterie ou encore la production de semences locales. Le développement de la production locale de semences maraîchères est un enjeu phare et, à travers des actions telles que l'appui de groupe de producteurs semenciers ou la création de ce guide, le pôle végétal participe à la dynamique collective pour tendre vers l'autonomie alimentaire.

► vegetal@cap-nc.nc • 24 31 60 • www.cap-nc.nc



L'Institut Agronomique néo-Calédonien (IAC)

Établissement public de recherche agronomique, l'IAC accompagne le développement d'une agriculture durable en Nouvelle-Calédonie. Avec ses partenaires, il mobilise la science, son expertise, l'innovation et la formation pour favoriser les transitions agroécologiques, la préservation de la biodiversité, l'adaptation face aux changements globaux et le développement durable des territoires ruraux.

Mieux connaître l'agrobiodiversité locale et les savoirs associés est au cœur des thématiques de l'IAC et se résume en 4 actions clés : **recenser** les plantes locales d'intérêt alimentaire via des prospections et des enquêtes ; les **caractériser** sur le plan morphologique, génétique et agronomique afin d'évaluer leur performance et leur qualité nutritionnelle ; **valoriser** leur intérêt et **préserver** ce patrimoine au sein de collections situées dans ses stations de recherche. L'ensemble de ces travaux contribue à promouvoir une agriculture durable pour une alimentation saine et locale.

► nadia.robort@iac.nc & julien.drouin@iac.nc • 43 74 15 • www.iac.nc



PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OcéANEN DES TERRITOIRES
POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES



**Pacific
Community**
**Communauté
du Pacifique**

PROTEGE soutient et accompagne les acteurs du monde agricole de Nouvelle-Calédonie, Polynésie française ainsi que Wallis et Futuna, pour réussir la transition agroécologique. La diffusion et l'adoption des pratiques agroécologiques permettront de renforcer la résilience des agricultures face aux défis posés par le changement climatique. Le renforcement de la biodiversité via les plantes présentées dans ce guide est un des piliers de cette transition en cours.

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne (11e Fonds Européen de Développement régional) au travers du Projet Régional Océanien des Territoires pour une Gestion durable des Ecosystèmes (PROTEGE) mis en œuvre par la Communauté du Pacifique.

Le contenu du livret relève de la seule responsabilité de la Chambre d'agriculture et de la pêche de la Nouvelle-Calédonie et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.

contact.protege@spc.int • 26.20.00 • <https://www.spc.int.fr> et <https://protege.spc.int/fr>

Édition 2023 • 2500 exemplaires

Auteurs

- CAP-NC : Sébastien Utard
- IAC : Nadia Robert, Julien Drouin

Agripedia.nc. Catalogue de fiches techniques pour l'agriculture et les paysages de Nouvelle-Calédonie. Site internet créé par l'IAC (2020), consulté en 2023; <https://www.agripedia.nc>

Sources, Bibliographie

- Données d'enquêtes du projet PROTEGE réalisées par Myriam Gallois, SCA les 2 pins 2022-2023 et des partenaires IAC, CAP-NC
- Base de données de Echo Community (ECHOcommunity.org), 2023
- Livret technique maraîchage du CTEM, 2022.
- L'évolution de la flore néo-calédonienne, A. Guillaumin. In: Journal de la société des océanistes, tome 9, 1953. pp. 79-85
- Catalogue des plantes introduites et cultivées en Nouvelle-Calédonie, H.S. MacKee, 2nd edn. Museum National d'Histoire Naturelle, 1994
- POWO (2023). Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet; <http://www.plantsoftheworldonline.org/>

Remerciements

- Myriam Gallois de la SCA les 2 pins, pour la réalisation des enquêtes ayant permis de produire ce livret
- Camille Fossier, de Sème Sème but différent, pour ses précieux conseils
- L'Association des producteurs de semences paysannes (ASPNC), garante de variétés locales
- L'ensemble des techniciens agricoles, agriculteurs et amis, pour nous avoir confié leurs photos (cf copyright des photos)
- L'Union Européenne et la CPS pour leur confiance


Graphisme :

- Mathieu Linotte / CAP-NC - 2023



CHAMBRE D'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE DE NOUVELLE-CALÉDONIE

La flotille, 3 rue Alcide Desmazes
BP 111 • 98845 Nouméa
Tél. : 24 31 60 • Fax : 28 45 87
accueil@cap-nc.nc

 Chambre d'agriculture et de la pêche de nouvelle-calédonie

