

L'AUBERGINE

Famille : **Solanacées**

Nom latin : **Solanum melongena**

Nom malgache : **Baranjely**



1. BUTS DE LA CULTURE

L'aubergine est cultivé pour ses fruits, pour la consommation locale et pour la vente.

2. BOTANIQUE

2.1. Origine

L'aubergine est une plante vivace originaire d'Asie Méridionale et annuelle appartenant à la famille des solanacées

2.2. Description

L'aubergine (*Solanum malongena*) atteint 0,60 à 1,20 m de haut.

2.3. Les tiges et les feuilles

Les tiges ramifiées et les nervures de ses feuilles vert-grisâtre sont velues ou épineuses.

2.4. Les fleurs

Solitaires, violettes ou blanches, naissent à l'aisselle des feuilles

2.5. La pollinisation

S'effectue par le vent, parfois par les insectes

2.6. Les fruits

Les fruits généralement violets sont allongés et plus ou moins globuleux

3. ÉCOLOGIE

Les exigences culturales de l'aubergine sont faibles

3.1. Besoins en chaleur

La température agit directement sur la durée du cycle végétatif.

3.2. Besoins en eau

Exigeante en eau

3.3. Besoins en lumière

C'est une plante de pleine lumière et des jours longs (13 - 14 h)

3.4. Besoins en sols

L'aubergine s'adapte à tous les terrains. Grâce à son système racinaire étendu, elle peut se contenter d'un sol peu profond, à condition que celui-ci soit riche en matières organiques pour conserver l'humidité

4. VARIÉTÉS

Les variétés cultivées proviennent pour la plupart de la variété violette de Barbentane :

- Violette de Barbentane et variétés voisines : fruit long, violet, chair, vert, précoce
- Violette de Toulouse : fruit long, violet clair, chair blanche
- Ronde de chine ou Ronde de Valence : fruit rond, noir brillant
- Floride Market : mi-long, violette, rustique

5. TECHNIQUES CULTURALES

5.1. Pépinière

Toute l'année, si la température est suffisante, choisir un terrain bien exposé au soleil, près d'un point d'eau. Labourer à 20 cm de profondeur un mois avant le semis. Confectionner des planches de 0,70 à 1,20 m de large et 3 à 5 m de long. Aplanir les planches en utilisant un fumier bien décomposé.

5.2. Semences

5.2.1. Choix des semences

- Semences saines, faculté germinative 72%
- Séparer les graines lourdes par triage dans l'eau
- Utiliser des semences traitées si possible

5.2.2. Semis

Semis en ligne, densité 5g/m² soit 400 g/ha à une profondeur de 1 à 2 cm. La levée aura lieu 8 à 16 j environ. La durée de séjour en pépinière est de 6 à 6 semaines.

5.3. Plantation

Labour peu profond, ameublir le terrain, débarrasser de tous les débris végétaux. Faire le ratissage, l'émottage et un ameublissement superficiel soigné.

5.3.1. Fertilisation

Fumure organique : 40 à 50 t/ha, enfouir longtemps avant plantation

Fumure minérale : des engrais complets peuvent être utilisés. Les besoins sont de l'ordre de: 180 U d'azote, 150 u d'acide phosphorique et 250 u de potasse par hectare

Apport fractionné de l'azote :

∅ 1er à la plantation

∅ 2ème et 3ème après la nouaison des premières fleurs

5.3.2. Transplantation

Les plantules sont bonnes à repiquer dès l'apparition des feuilles entre les cotylédons. Au stade de 3 à 4 feuilles bien développées environ 15 cm de hauteur. La densité de plantation: 0,50 à 60 m sur le rang et 0,80 à 1,00 m entre les rangs Arroser au pied et faire un ombrage provisoire.

5.3.3. Entretien

La taille est souvent très sommaire et limitée au pincement au-dessus de la 1ère fleur. La plante porte au total une dizaine de fleurs.

Les soins culturaux sont les binages, puis des apports échelonnés d'engrais et arrosages. Le buttage se fait lorsque les plants atteignent 40 cm de haut.

5.4. Récolte et rendement

5.4.1. Récolte

La récolte commence 5 mois environ après le semis. Les fruits sont cueillis lorsqu'ils sont entièrement colorés, brillants et qu'ils commencent à se ramollir sous le calice.

La récolte devra se faire impérativement avant que es fruits ne passent du violet au brun signe de maturité physiologique du fruit qui contiendra de nombreuses graines bien développées.

On procédera de préférence en sectionnant le pédoncule à l'aide d'un outil tranchant.

5.4.2. Rendement

Les rendements sont en moyenne de 25 T/ha. Ils peuvent, en bonnes conditions, atteindre 40 t/ha

6. MALADIES ET ENNEMIS

6.1. Maladies

L'aubergine est relativement rustique, toutefois on peut signaler ce qui suit :

- Flétrissement bactérien : dû au blocage de la circulation de la sève à cause de l'obturation des vaisseaux conducteurs d'où flétrissement :

∅ Lutte : arracher les plantes malades et les brûler

- Oïdium : les feuilles se recouvrent d'un feutrage blanchâtre constitué par des filaments :

∅ Lutte : traiter dès l'apparition des 1ers symptômes

- Rouille (*Pucciniaangivyi*) : tâches brunes sur les feuilles :

∅ Lutte : après la récolte, enlever tous les débris végétaux

- Antracnose (*glosporiumsp*) : tâches gris très déprimées et bien délimitées sur les feuilles et les fruits.

∅ Lutte : triage et désinfection des semences

6.2. Ennemis

- Chenille noirâtre (*Agrostis Sp*) : cette chenille vit dans le sol pendant le jour, sort la nuit pour sectionner les tiges au ras du sol :

∅ Lutte : traiter le sol avant la plantation

- Coccinelle grise (*solanaphila pavonia*) : les épidermes de la feuille sont dévorées, seules les nervures subsistent :

ç Lutte : Ramassage manuel des adultes

- Les larves blanches jaunâtres (*Pandalapsis cyanescens*) : minent les fruits. Taille des larves 7 mm.

- Pucerons divers : attaquent les jeunes pousses, la croissance ralentie

- Les limaces et les escargots peuvent aussi causer des dégâts.

7. UTILISATION DES PRODUITS

L'aubergine est produite pour ses fruits pour la consommation et surtout pour la vente.

La conservation sous film plastique à 9°C est possible pendant 15 j.

8. BIBLIOGRAPHIE

- Lamouche (JF) " Guide de protection antiparasitaire des cultures légumières "

- Larousse agricole

- Mémento de l'Agronome