

Coqueret du Pérou (*Physalis peruviana*)

solanacées

vivace cultivée comme annuelle



Présentation : Cette petite baie orangée au goût acidulé, cachée dans une « lanterne » de couleur beige, est une cousine de l'amour-en-cage. Facile à cultiver, le coqueret du Pérou demande beaucoup de chaleur pour fructifier, de la fin de l'été jusqu'aux gelées.

Belle plante aux fruits décoratifs, le coqueret du Pérou est également une plante potagère. Ce fruit que l'on trouve parfois sur les étals n'est malheureusement pas positionné sur le marché car la récolte, même mécanisée, est longue et coûteuse pour les producteurs. Cette espèce fait donc plutôt le bonheur des jardiniers et de toute leur famille car ce fruit est, bien sûr, très apprécié des enfants.

Pour mettre toutes les chances de votre côté, retenez que ses besoins en terme de culture sont identiques à ceux de la tomate. Seule la période de la récolte diffère.

Un peu d'histoire : Le coqueret du Pérou fut découvert par les conquistadors espagnols au XVI^e siècle. Il a été introduit dans toutes les régions tropicales du monde, où il est toujours cultivé.

Origine : Pérou.

Noms vernaculaires: Alkékenge du Pérou, coqueret comestible, groseille du Cap, alkékenge jaune doux.

Description : Plante herbacée, dressée et ramifiée de près d'1 m 50 de haut et autant d'étalement. Buisson touffu, tiges rameuses dressées, larges feuilles vertes duveteuses en forme de cœur, dentées,

entières. Les fleurs sont hermaphrodites, jaunes à cœur brun pourpre, solitaires, posées à l'aisselle des feuilles. En fin d'été, les fruits sont des baies grosses comme des cerises de 1 à 1,5 cm de diamètre, de couleur jaune orangé brillant, protégées par le calice en forme de lampion d'abord vert, puis beige.

Multiplication : Il nécessite en effet une longue saison de croissance (une fois la fleur fécondée, il faut attendre 2 à 3 mois pour consommer les fruits). Déposez en mars 2 ou 3 graines dans chaque alvéole d'une plaque de culture remplie de terreau de semis nivelé et tassé. Enterrez les graines à 0,5 cm à l'aide d'un crayon. Tassez à nouveau et arrosez en pluie. Conservez au sol une humidité correcte, mais sans excès, jusqu'à la levée. Au bout de 2 semaines ce sera alors le moment d'éclaircir pour ne conserver qu'une plantule par godet.

Lorsque les jeunes plants présentent 3 vraies feuilles, il faut songer à les repoter dans des godets de 7 à 9 cm de côté, remplis d'un terreau riche et humifère et arrosez de suite. Veillez à bien les arroser quelques heures avant leur manipulation. Pour sortir les minimottes de leur alvéole, appuyez sur le fond avec le doigt ou un crayon.

Pincez la jeune pousse quand elle atteint 10 cm. Après le 15 mai, mettez en terre, offrez-leur une terre fortement amendée de compost bien décomposé (2 à 3 litres par pied). Les mettre en place avec leur motte quand les plants sont assez forts pour supporter l'opération à 50 cm sur le rang espacé de 60 cm. Attendez que la terre du potager soit réchauffée pour les installer sur une planche n'ayant pas porté récemment d'autres légumes appartenant à la famille des Solanacées.



Aux premières gelées, il meurt. Il peut être cultivé ou seulement hiverné en pot, mais bien souvent, les semis de l'année rattrapent les plants hivernés.

Sol et exposition : Pour bien fructifier, le coqueret du Pérou doit bénéficier de chaleur et d'espace. Un sol frais, riche en humus, un

PH neutre à légèrement acide lui conviendra. Un climat chaud et une exposition ensoleillée, chaude, abritée complèteront son bien-être.

Incidence de la lune : Semer de préférence en lune croissante.

Nombre de graines au gramme : 1000 environ

Durée germinative : de 4 à 8 ans

Levée : 10 à 15 jours

Température de germination : de 18 à 22°C

Entretien : Effectuez des binages et des sarclages. Apportez du compost et placez un tuteur à chaque pied. Arrosez copieusement dès que la terre sèche en surface, car s'il tolère la sécheresse, la récolte est meilleure quand il bénéficie d'apport d'eau copieux. Un paillage n'est pas pour lui déplaire lors de fortes périodes de chaleur ou de sécheresse ; et de protéger les fruits qui tombent à maturité.

Fertilisation : Fertilisation avec du compost à la plantation et pulvérisation de purin de consoude avant la floraison.

Rotation des cultures : Cette plante entre dans la catégorie des légumes-fruits. Attendre 2 ans au moins avant de la faire revenir au même endroit.

Bons mariages : Le coqueret du Pérou s'accorde avec toutes les autres plantes.

Quantité : 3 pieds suffisent aux besoins de 2 personnes.

Durée de culture : On compte 5 à 6 mois entre le semis et la récolte.

Variétés : Il existe plusieurs espèces de physallis.
Le physallis péruviana le plus connu

(*Physalis pruinosa*) Cerise de Terre

Cette espèce la plus petite parmi celles que nous cultivons est ramifiée et étalée. Elle donne, presque à ras du sol, de toutes petites baies d'un parfum extraordinaire à déguster crues ou cuites de la même manière que le coqueret du Pérou. Essayez absolument la variété « Goldie » à maturité plus précoce, 2 mois après la plantation. Petites baies jaune orangé, sucrées acidulées, à consommer quelques semaines après la récolte, car un peu amères au début.

Taille : Pincer la tige principale lorsque la plante atteint environ 30 cm de hauteur, afin qu'elle produise des rameaux secondaires.

On taille les plantes touffues pour accélérer la maturation des fruits.

Rusticité : Vivace non rustique, pérenne en climat chaud

Astuces : Toujours planter plusieurs pieds, la fécondation des fleurs est bien meilleure.

Récolte : En octobre-novembre, les fruits mûrs tombent à terre avec leur enveloppe protectrice. Il suffit de les ramasser au sol tous les 2 ou 3 jours. Ils ne doivent être consommés qu'à ce stade, car auparavant ils pourraient causer des désagréments. La cueillette se prolonge jusqu'aux gelées.



Rendement moyen : de 0,300 à 1kg500 par pied.

Conservation : À l'intérieur de leur enveloppe, les fruits se conservent 2 à 3 semaines à température ambiante à condition que les baies soient cueillies bien mûres. Etaler les autres dans des cageots où elles achèveront de mûrir dans un endroit frais et sec.

Utilisations : Les baies se dégustent crues , nature , enrobées de chocolat ou de caramel, dans les salades de fruits. Cuites : en sorbet, confits, tartes, confitures, sauces.

Attention : Comme de nombreuses solanacées, le coqueret du Pérou est une plante toxique. Évitez de consommer les autres parties de la plante et les fruits lorsqu'ils ne sont pas complètement mûrs. Toutes les espèces de physalis ne sont pas comestibles.

Goût : rappelle la groseille à maquereaux.

Produire ses graines : Laisser les fruits mûrs tomber sur le sol, les ramasser, en extraire les graines, les laver et les sécher et les conserver en sachet, au frais et à l'abri de l'humidité. Ne cultiver qu'une espèce pour éviter toute hybridation.

Maladies et traitement :

Aleurodes Appelés aussi mouches blanches, ces minuscules insectes volants font partie de l'ordre des hémiptères (même famille que les pucerons). Ces insectes sont piqueurs-suceurs et se nourrissent de la sève des plantes qu'ils parasitent.

Pour commencer, afin de supprimer les insectes adultes vous pouvez passer un aspirateur sur les feuilles parasitées.

Dissoudre 30 gr de fécule dans 1 l d'eau chaude. Ajoutez le contenu d'une cuillerée à café de détergent liquide vaisselle. Remuez jusqu'à entière dissolution. Versez cette solution à base de fécule dans un vaporisateur secouez et vaporisez quotidiennement sur les plantes pendant 15 jours.

Comme pour de nombreux autres insectes, pulvérisez une solution savonneuse à base de savon noir additionnée d'un peu d'huile végétale pour atteindre les larves et les œufs. À défaut, utilisez une dilution de 20 ml de liquide vaisselle dans 10 l d'eau. Pulvérisez soigneusement le dessous des feuilles.

Pucerons Ils peuvent s'attaquer à toutes les parties des plantes, des tiges aux racines, et surtout aux feuilles dont ils sucent la sève grâce à un appendice spécial appelé rostre.

Mettre dans 1 l d'eau 1 cuillerée à café d'alcool à brûler et 1 cuillerée à soupe et demie (30 ml) de savon noir (épais et non dilué) secouer énergiquement et pulvériser sur les plantes infectées.

Faites infuser 30 g de fleurs fraîches de tanaisie dans un l d'eau. Laissez refroidir et pulvériser. Le purin d'orties est une préparation obtenue par macération de feuilles d'ortie hachées dans l'eau (1kilo pour 10 litres), puis dilution (20 fois). Il est assez efficace et tout à fait écologique.

Propriétés : Antigoutteux, antirhumatismal, dépuratif, diurétique, émollient, fébrifuge, laxatif, rafraîchissant, sédatif, le coqueret du Pérou contient des vitamines (A, B, C, D, K)

Regorgeant de vitamine C, il renferme également des carotènes, des vitamines B3 (ou PP) et est riche en fibres solubles aidant à une meilleure régulation du cholestérol.

Sources

Terre vivante - René Vigan

Rustica - Internet

Tous les légumes V .Renaud