

Cyclanthère (*Cyclanthéra pedata*)

Cucurbitacées

Annuelle

Présentation : Si la cyclanthère appartient à la bien connue famille des Cucurbitacées, elle y joue toutefois le rôle de cousine excentrique ! En effet, cette plante grimpante et annuelle possède une capacité d'expansion impressionnante : ses tiges peuvent facilement s'étaler sur plus de 3 m, rampant ou s'accrochant au moindre support grâce à ses nombreuses vrilles. Ses rameaux disparaissent sous la masse d'un feuillage ornemental, découpé comme celui de la vigne vierge. La cyclanthère peut donc couvrir esthétiquement les pergolas, les grillages, talus ou tas de compost ou encore couvrir les bâtiments disgracieux.

Tout étonne chez la cyclanthère ! Cette plante séduit par sa facilité de culture, par la luxuriance de son feuillage, le parfum de ses fleurs et par ses petits fruits comestibles... et parfois explosifs !

Un peu d'histoire : Des céramiques antiques représentant la plante, datant du III^e siècle après Jésus Christ, ont été retrouvées au Pérou. On consomme la plante dans son intégralité au Pérou à des fins culinaires : ses fruits sont dégustés bien mûrs, mais également ses jeunes pousses. Quant aux racines, elles sont mâchées afin de nettoyer les dents.

À noter que si la cyclanthère est cueillie dans tous les pays d'Amérique latine, elle est aussi cultivée dans toute l'Asie du Sud-est. Ses fruits coupés en deux et farcis de piments et de fromage local sont même une spécialité.

Origine : Pérou

Noms vernaculaires: Achocha, cyclanthère pédiaire, concombre grimpant, margosse de l'Inde.



Description : Décorative et condimentaire, cette plante étend ses nombreuses tiges vrillées et ramifiées sur 3 à 4 m. Les feuilles dentelées sont divisées en 5 lobes en forme de doigts. Ses fleurs, d'un blanc nuancé de vert, monoïques, odorantes, s'épanouissent tout au long de l'été, attirant les abeilles et d'autres insectes pollinisateurs. Les fleurs mâles sont rassemblées en bouquets, et les femelles isolées. Cette floraison surprend autant par son abondance que par son parfum suave.

Les fruits de la cyclanthère se forment dès le solstice d'été, lorsque les jours commencent à raccourcir. Ces baies oblongues, en forme de pirogue (plus ou moins rétrécies à chaque extrémité) se terminent en pointe ; à peau lisse et vert clair lorsqu'elles sont jeunes se parent de faux piquants et jaunissent en vieillissant. Leur stratégie de dispersion des graines est détonnante. En effet, à la fin de leur maturation, les fruits de la cyclanthère explosent, expédiant leurs graines sur plusieurs mètres. D'ailleurs, dans les jardins où cette plante se plaît, elle peut devenir quelque peu envahissante.

Les graines noires, bizarres, plates sont difformes. La cyclanthère est une vraie curiosité végétale. Même ses graines sont surprenantes. Jugez-en : les fruits de cette plante contiennent 8 à 10 graines. Celles-ci mesurent environ 1 cm de longueur, sont approximativement rectangulaires et dotées d'une extrémité un peu allongée. Une drôle de forme qui évoque celle de la tortue.

Multiplication : Début avril semer en godet au chaud et à la lumière du jour. Lorsque les plants ont quelques feuilles, ne conserver qu'un sujet par pot. Transplanter les plants espacés de 1 m à 1m 50 vers la mi-mai lorsque les gelées ne sont plus à craindre. Afin de leur épargner le choc d'une brutale plantation en place, ménagez- leur une transition. En les protégeant des courants d'air et en choisissant une bonne exposition, sortez-les le plus longtemps possible durant la journée, voire pendant la nuit si les températures ne tombent pas en- dessous de 12°C.

Veillez à ne pas enterrer le collet et arrosez abondamment les plants, juste après leur plantation.

Sol et exposition : La cyclanthere pousse ainsi dans tout bon sol de jardin (avec une préférence bien sûr pour les sols profonds riches en humus), à exposition ensoleillée.

Incidence de la lune : Semez si possible en lune ascendante et plantez en lune descendante

Nombre de graines au gramme : 5 à 8

Durée germinative : 3 ans

Levée : 8 à 10 jours

Température de germination : 18 à 22°C

Entretien : N'oubliez pas la nature très expansive de la cyclanthere et installez les plants au pied d'un grillage suffisamment étendu ou bien sur un terrain qu'ils pourront coloniser à leur guise. Procéder à des binages et des sarclages. Arrosages réguliers. Une couverture végétale est recommandée en cas de sécheresse de façon à ce que le sol reste frais à son pied..

Fertilisation : normale à la fin de l'automne ou au début du printemps avec un engrais naturel et du compost. Remplir les poquets de compost 1 ou 2 semaines avant le semis. Les fertilisations foliaires sont facultatives.

Rotation des cultures : La cyclanthere à feuilles digitées entre dans la rotation des légumes-fruits. Attendre de 3 à 5 ans avant de la faire revenir au même endroit.

Bons mariages : Aucun mariage n'est possible, à moins qu'elle ne grimpe sur un grillage ou un arbre en bordure.



Cette plante est souvent à isoler en raison de son grand développement.

Quantité pour 2 personnes : 1 à 2 suffisent largement.

Durée de culture : de 4 à 5 mois

Variétés : Le genre *Cyclanthera* comporte 40 espèces connues. C'est en général la cyclanthere pédiare que l'on trouve commercialisée en France, sous forme de semences, mais il est également possible de trouver d'autres espèces de cette plante grimpante, notamment à l'étranger : *Cyclanthera edulis* aux fruits plus gros et plus lisses, *Cyclanthera brachystachya* ou *Cyclanthera explodens* dont les fruits explosent lorsqu'on les touche.

Rusticité : Fragile.

Récolte : Tout comme pour les cornichons, les cyclanthers en fruits jeunes, petits et fermes se cueillent chaque jour de 4 à 5 mois après l'installation. En effet, à moins de vouloir obtenir des fruits mûrs, on récolte les baies encore toutes jeunes, lisses et vertes. Elles sont encore pleines et si les graines sont déjà formées, le fruit commence à se colorer.

Conservation : Les cyclanthers se conservent une semaine et plus dans le bac à légumes du réfrigérateur. Ces fruits doivent certainement pouvoir être stockés, après avoir été blanchis, au congélateur. Mais leur mode de conservation le plus courant est le confisage dans le vinaigre, à la façon des cornichons. Il ne faut toutefois pas attendre des cyclanthers qu'elles présentent le croquant des cornichons. Ces petites « éponges à vinaigre » ont toutefois une saveur subtile qui en fait des condiments originaux.

Utilisations : Les jeunes fruits pleins, fermes se confisent dans le vinaigre comme les cornichons. Cuits, poêlés ou bien farcis ils peuvent accompagner du poisson ou de la viande de porc. Les fruits de cette drôle de plante sans avoir le croquant du concombre sont au contraire agréablement fondants.

Goût : proche du concombre.

Produire ses graines : Laisser mûrir certains fruits, les cueillir lorsqu'ils deviennent blanc jaunâtre, enlever les graines, les laver, les sécher à l'ombre, puis les conserver dans un endroit sec et frais.

Maladies, parasites et traitement : La cyclanthère à feuilles digitées semble n'avoir aucun problème particulier si la fertilisation et la rotation sont correctes.

Tout comme les concombres, les cyclanthères peuvent être attaqués par l'oïdium, un champignon qui semble couvrir les feuilles d'une poudre blanche.

Si les attaques ont lieu au printemps, pulvérisez une solution de soufre sur le feuillage. En revanche, si l'oïdium affecte les feuilles en fin d'été... soyez tolérants et patients : la récolte des fruits n'est en rien affectée par le champignon à cette période de l'année.

Propriétés : La plante serait en effet un bon hypotenseur ; elle ferait baisser le taux de cholestérol. Et ce n'est pas tout : la cyclanthère aurait une action régulatrice sur le métabolisme des lipides et du sucre dans le sang qui pourrait indiquer son emploi dans le traitement du diabète.

Sources

- René Vigan - Terre Vivante
- Rustica - Internet
- Tous les légumes - V.Renaud