

Poire-melon (*Solanum muricatum*)

Solanacées vivace non rustique

Présentation : Vive la biodiversité dans le potager ! Laissez-vous séduire par les superbes fruits de la poire-melon... et par ses déclinaisons gourmandes en cuisine, exotiques et étonnantes. Plante des régions tropicales, elle doit être hivernée ou cultivée en annuelle.

Un peu d'histoire : Introduite sans trop de succès en France en 1785 au jardin du Roi, la seconde tentative en 1875 par Gustav Wallis, collectionneur de plantes allemandes à l'origine de très nombreuses introductions en Europe, sera plus fructueuse. Elle porte alors le nom de « **morelle de Wallis** », mais est aussi connue sous le terme de « **pépino** ».

Origine : Amérique tropicale (Chili, Pérou)

Noms vernaculaires :
Morelle de Wallis, pépino, guayavo.

Description :
Plante potagère mesurant jusqu'à 1 m de hauteur, buissonnante, très ramifiée. Les longues



feuilles vert sombre sont entières, lancéolées, pétiolées, parfois munies de folioles à leur base. Les fleurs à corolle étalée, groupées en bouquets, bleu violacé, ont une grande ressemblance avec celles de la pomme de terre. Les fruits sont sphériques, ovoïdes, allongés, cordiformes, selon les variétés, vert-jaune, striés de pourpre, de violet ou de noir... Certains fruits atteignent deux kilos. Les petites graines sont brunes et rondes.

Multiplication : Par semis fin janvier, semé en local lumineux et chauffé à plus 20°, en godet. Garnissez des godets de 10 cm de diamètre de terreau, tassez avec les doigts et enfoncez à 1 cm de profondeur 3 graines par pot alignez les godets dans une vitrine, arrosez avec délicatesse et recouvrez d'une vitre. La levée est irrégulière de quelques jours à plusieurs semaines. Dès lors enlevez la

vitre, puis, lorsque les plants mesurent 5 cm de hauteur, éclaircissez pour ne conserver que le plus beau par pot. Mettre en place en avril, sous cloche ou sous tunnel plastique ou en mai, en plein air, à 60 cm en tous sens.

Par bouturage : avec les gourmands, pratiquer des boutures en plein air de 12 cm de longueur supprimez les feuilles sur les deux tiers et enfoncez la base sur au moins la moitié dans un godet de terreau, à maintenir humide, en août-septembre. Les mettre en pots et les rentrer à l'abri des gelées. Faire de nouvelles boutures avec celles-ci de janvier à mi-mars, les maintenir à la lumière et au chaud. Repiquer les boutures de fin d'été en mai, en plein air. (Certainement la meilleure façon de conserver les plantes, et d'assurer une bonne productivité)

Si elle est installée sous un climat méditerranéen la poire-melon est une plante facile à cultiver. Elle se développe bien en pleine terre. Mais, comme les fruits mûrissent tardivement pour avoir une bonne récolte, il est conseillé de la cultiver sous abri ou en pot. Pour les jardiniers disposant d'une serre, il est possible et intéressant de cultiver la poire-melon comme la tomate (en tuteurant et en enlevant les gourmands).

Sol et exposition : Culture en sol plutôt sablonneux, frais, riche en humus, fertile, à situation ensoleillée, chaude et abritée.

Incidence de la lune : Semer de préférence en lune décroissante

Nombre de graines au gramme : 1000 environ au gramme

Durée germinative : très variable

Levée : de quelques jours à quelques semaines

Température de germination : 20 à 25°C

Entretien : Le pépino s'arrose avec modération, car il redoute sécheresse et excès d'eau. De même, n'apportez aucun engrais en cours de culture afin de ne pas nuire à la fructification et à la qualité des fruits. Tuteurez-le et taillez-le comme la tomate, en conservant 1 à 3 tiges sur lesquelles vous supprimerez tous les gourmands afin d'obtenir une belle récolte, ne conserver que 2 ou 3 fruits par bouquets. Surveillez les attaques d'insectes (pucerons, aleurodes, doryphores) mais ne craignez pas les maladies. Les binages et les sarclages sont nécessaires. Arroser en cas de grande sécheresse.

Fertilisation : normale à la fin de l'automne ou au début du printemps avec un engrais naturel et du compost.

Un apport de compost bien décomposé à chaque poquet est conseillé.

Rotation des cultures : Cette plante entre dans la rotation des légumes-fruits.

Il faut attendre 3 à 4 ans avant de le faire revenir au même endroit.

Bons mariages : Elle se cultive dans toutes les régions à proximité des céleris, poireaux et carottes mais loin des concombres et des haricots.

Densité : 2 au m²

Quantité pour 2 personnes : 2 pieds suffisent.

Durée de culture : 6 mois

Variétés : Il existe de nombreuses variétés de poire-melons. Certaines aux petits fruits, d'autres aux fruits de plus de 1kg. Comme **les tomates**, on la trouve sous diverses formes : rondes, allongées, ovoïdes, cordiformes (en forme de cœur), ainsi qu'avec une coloration variée : du tout blanc au jaune strié de violet et au violet.

'Rio Bamba' 'El camino' 'Ecuadorian gold' 'Vista' 'Colossal' 'New yorker' 'Toma'.

Taille : Tuteurez-le et taillez-le comme la tomate, en conservant 1 à 3 tiges, sur lesquelles vous supprimerez tous les gourmands.

Rusticité : Nulle, doit être protégée en pleine terre par un bon paillage, ou cultivée en pot.



Astuces : Pour de meilleurs rendements cultivez-la sur 2 ans en hivernant des boutures faites au mois d'août.

Récolte : 6 à 8 mois après un semis, six mois après un bouturage de fin d'hiver. Les fruits se récoltent d'août aux gelées. Ceux qui ont atteint un complet développement sans être totalement mûrs peuvent poursuivre leur maturation à l'intérieur de la maison.

Conservation : Ne se conserve absolument pas au réfrigérateur

Utilisations : Ce fruit de la grosseur d'une tomate, se prête très bien à la cuisine sucrée-salée.

Lorsqu'ils ne sont pas mûrs les fruits contiennent beaucoup de solanide. Cette substance étant dangereuse pour la santé, la consommation se fait quand la poire-melon a atteint une bonne maturité.

Les fruits se mangent crus : comme un avocat ou un melon, bien frais, nature ou légèrement arrosé de rhum blanc, de Pineau des Charentes, de Porto.

Cuits : coupés comme des tranches d'orange, dorés au beurre, à la poêle, ils accompagnent viandes et poissons...Se préparent en sorbet et en confiture.

La peau est très fine et facile à éplucher.

Goût : chair douce délicieusement parfumée, épaisse, rappelant la saveur du melon et de la poire.

Produire ses graines : Ne cultiver qu'une variété. Récupérer les graines des fruits bien mûrs, les laver et les sécher à l'ombre. Ensacher et conserver à l'abri de l'humidité.

Maladies parasites et traitement : Cette plante semble être très résistante aux maladies, mais quelques parasites peuvent cependant l'envahir.

Aleurodes : Ces insectes et leurs larves vivent en très grand nombre sur la face intérieure des feuilles et font des dégâts en suçant la sève des plantes attaquées. Ils mesurent généralement entre 3 et 5 mm de long ; leurs ailes sont blanches avec des reflets irisés. Lorsqu'on secoue les plantes, ils s'envolent en formant un petit nuage. Les larves sucent également la sève des végétaux. Leurs excréments favorisent les maladies fongiques (fumigines). Prévention : Bien aérer les serres ou les châssis.

Pulvériser de la pyréthrine et de la roténone tous les 8 à 10 jours, tôt le matin. L'infusion de tanaïse est efficace elle aussi et s'emploie de la même façon.

Pailler pour conserver le sol humide.

Les œillets d'Inde repoussent les aleurodes.

L'araignée rouge : Petit acarien qui s'attaque aux plantes (surtout celles cultivées en serre) en suçant la sève.

Dès son apparition, pulvériser un insecticide végétal sous les feuilles, ou une solution à base de savon noir, de nicotine, d'absinthe, d'ortie... Des pulvérisations peu dosées en soufre mouillable se révèlent également bénéfiques.

Le doryphore : Coléoptère de couleur jaune à jaune orangé, marqué de lignes noires, qui s'attaque aux plantes les plus faibles et en dévore les feuilles.

Pulvériser un insecticide végétal dès le début de l'invasion

Ramasser les insectes adultes et les larves et les écraser. Vérifier le dos des feuilles ; cueillir celles sur lesquelles des œufs sont collés et les brûler.

Les pucerons : Pulvériser un mélange d'une cuillerée à café d'alcool à brûler, une cuillerée à soupe de savon noir liquide pour un litre d'eau.

Propriétés : La poire-melon contient des vitamines et des sels minéraux. Elle est particulièrement riche en vitamine C.

Sources :

René Vigan- Terre Vivante

Rustica- Internet

Tous les légumes V.Renaud