

L'AUBERGINE

l'aubergine, aubergine

Solanum melongena

Solanaceae

ECHO® FICHE D'INFORMATIONS DE LA PLANTE

Origine

L'origine ancienne était probablement la région indo-birmane ou peut-être la Chine. La plante s'est maintenant étendue aux régions tropicales, subtropicales, tempérées chaudes et aux serres dans des climats plus froids.

Utilisations

Lorsque les fruits sont jeunes et 2/3 des fruits en taille réelle, ils sont utilisés comme légume, la plupart du temps cuits. Les jeunes fruits sont souvent consommés crus en Malaisie. En Inde, l'aubergine est parfois utilisée pour traiter le diabète, l'asthme, le choléra et la bronchite.

Noms courants

- anglais
 - Eggplant
- castillan
 - Berenjena
 - Berenjena
- allemand
 - Aubergine
- portugais
 - Beringela
- hindi
 - ■■■■■■
 - ■■■■■■

Culture

- **Altitude:** 0-2500 m (8200 pi)
- **Température:** 28° -35° C (75 ° -100 ° F); La croissance s'arrête lorsque la température descend en dessous de 10-12°C et le gel tue les plantes.
- **Sol:** sols humides et bien drainés. L'aubergine est normalement cultivée à partir de graines, mais des boutures de pousses sont également utilisées.

Le trempage des graines 24 heures avant de les semer accélère la germination. Plantez en rangées espacées de 70 cm (30 po) et de 50-60 cm (20 po) entre les plants. Lors du désherbage, cultivez lentement pour éviter d'endommager les racines. Les aubergines se nourrissent abondamment et réagissent bien au fumier ou à un engrais équilibré après quatre à six semaines de développement. L'aubergine se développe mieux dans des conditions de températures élevées, de lumière abondante et d'eau abondante. L'aubergine n'est pas sensible à la longueur du jour.

récolte et production de semences

Récoltez les fruits dans les 60 à 90 jours après la plantation. Les fruits doivent être cueillis 3 à 4 fois par semaine, lorsqu'ils atteignent environ 2/3 de leur taille totale. Les graines doivent être prélevées sur des fruits complètement développés. Enlevez les graines avec une cuillère et lavez dans l'eau pour enlever la pulpe. Les graines doivent être séchées à l'ombre jusqu'à ce que l'humidité soit d'environ 12%, puis stockées dans un endroit frais et sec. Les graines conservées pendant plus d'un an ne conservent pas un pourcentage élevé de germination.

Ravageurs et maladies

Les maladies les plus destructrices sont la flétrissure bactérienne et la pourriture des fruits. Le ravageur le plus destructeur est le coléoptère *Epilachna*. D'autres ravageurs sont les punaises vertes, les acariens, les pucerons et les nématodes à galles.

Cuisine et nutrition

Les fruits peuvent être consommés frais ou après réhydratation de tranches séchées. La chair a une texture fine et un goût proche de celui des champignons, mais parfois plus fort ou même assez amer. Le plus souvent, les fruits sont consommés grillés, frits, cuits à la vapeur ou cuits avec d'autres légumes, de la viande ou du poisson. En outre, ils peuvent être rôtis, cuits dans de la cendre et assaisonnés avec de l'ail, des oignons, des épices, du sucre, de l'huile, de la sauce de soja, etc. L'aubergine a des valeurs nutritionnelles de 1,6% en protéine, 0,2% en lipides, 4,0% en hydrocarbures, 1,0% en fibres plus le fer, le calcium, les vitamines C, B1, B2 et la niacine. Les fruits sont parfois consommés crus mais peuvent être préparés de plusieurs façons, comme rôti, frit, farci, mariné ou cuit comme un cari.