

Aubergine – importance, variétés adaptées et conseils de culture

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Origine et distribution

L'aubergine (*Solanum melongena* L.), en tant que culture maraîchère, est connue depuis l'Antiquité. Dès 1935, dans ses études, Vavilov I., en définissant les centres d'origine des plantes cultivées, a indiqué l'Inde, y compris la Birmanie et l'Assam, comme tel pour l'aubergine, où on peut encore la trouver à l'état sauvage. Les cultivars à petits fruits sont originaires de Chine centrale et méridionale.

L'aubergine est cultivée principalement dans les pays asiatiques. Elle est cultivée en Asie du Sud et de l'Est depuis la préhistoire. Il est mentionné que le Messager d'Allah (psl) a dit : « L'aubergine aide parce qu'elle est

mangée. » Elle n'est arrivée en Europe occidentale qu'aux alentours de l'an 1500. Ses nombreux noms arabes et nord-africains, ainsi que l'absence de nom en grec ancien ou en latin, montrent qu'elle a été introduite dans la région méditerranéenne par les Arabes au début du Moyen Âge.

Le nom scientifique « *melongena* » vient du nom arabe du XVI^e siècle pour un type d'aubergine. En raison de son appartenance à la famille des *Solanacées*, elle était autrefois considérée comme toxique. Les peuples orientaux ont toujours traité l'aubergine avec révérence et l'ont même appelée le « roi des légumes », tandis que les Européens avaient peur de manger ces fruits. Les anciens Grecs ont été les premiers à introduire ce préjugé, croyant que l'aubergine troublait l'esprit. Belle par sa coloration violet foncé brillante, mais aussi mystique, l'aubergine est connue sous de nombreux noms et cultivars, dont certains sont peu flatteurs. Pendant des siècles, elle a eu une terrible réputation et était cultivée davantage comme plante ornementale que comme source de nourriture. Les formes sauvages d'aubergine étaient beaucoup plus amères que les cultivars cultivés. Lorsque les Européens l'ont rencontrée pour la première fois, ils l'ont qualifiée de « pomme folle » – en italien, le nom de l'aubergine a été conservé sous la forme *Melanzane* (du latin *Mela insana*, ou « pomme de la folie »).

Elle a été introduite en Europe au XVI^e siècle – d'abord en Espagne, au Portugal et en Italie. Elle est répandue dans les régions méridionales des péninsules Ibérique, Apennine et Balkanique. Les plus grands producteurs sont la Chine, l'Inde, l'Égypte, le Japon, l'Indonésie, l'Iran et la Turquie. En Europe, elle est surtout cultivée en Espagne et en France. En Bulgarie, l'aubergine est probablement arrivée d'Anatolie. Les noms conservés jusqu'à aujourd'hui dans la cuisine nationale suggèrent qu'elle a été introduite par les Turcs. Actuellement, les plus grandes superficies d'aubergines se trouvent le long des vallées des rivières Maritsa, Toundja, Danube et sur la côte de la mer Noire.



photo : Prof. Dr. Khriska Boteva

L'aubergine est une culture maraîchère traditionnelle pour notre pays. Ces dernières années, les superficies occupées par l'aubergine en Bulgarie s'élèvent à environ 20 000 décare. Environ 65 à 70 % de la production est utilisée par l'industrie de la conserve.

Lors de l'évaluation du potentiel agro-écologique dans notre pays afin d'optimiser la structure de la production agricole, 44,6 % des superficies de cultures maraîchères se situent principalement sur le territoire de la région Centre-Sud. Des conditions favorables à la culture de l'aubergine dans cette région se trouvent dans la zone climatique de transition continentale, la sous-région climatique de la Bulgarie centrale orientale étant la plus étendue. Elle englobe la plupart des plaines des rivières Maritsa et Toundja. La zone climatique méditerranéenne continentale avec la sous-région climatique bulgare du Sud et la région climatique des vallées fluviales des Rhodopes orientales possède également des conditions pédoclimatiques favorables à la production d'aubergines.



Composition chimique, valeur nutritionnelle et calorique des fruits

Dans notre cuisine, une grande variété de plats sont préparés à base d'aubergines, soit en tant que plats autonomes, soit en combinaison avec d'autres produits alimentaires. L'importance nutritionnelle de l'aubergine est déterminée par la composition chimique et la forme des substances individuelles dans ses fruits. Ils contiennent 7,6 à 10,8 % de matière sèche, 2,7 à 3,4 % de sucres, 0,6 à 1,2 % de protéines brutes, 1,1 à 1,7 % de cellulose et des sels minéraux de phosphore, potassium, magnésium, fer, manganèse et autres. La teneur en vitamines (C, PP, vitamines du groupe B, provitamine A) n'est pas élevée. Le goût amer des aubergines est dû au glycoalcaloïde solanine M, dont la quantité augmente pendant la maturation du fruit.

Outre le fait d'être une source de sucres, de sels minéraux et de vitamines, les aubergines possèdent un effet médicinal prouvé. Elles exercent une action phytoncide contre certaines spores, stoppent les processus inflammatoires, stimulent la digestion et aident à réduire la quantité de graisses et de cholestérol dans le sang. Elles sont recommandées pour la prévention et le traitement de l'athérosclérose. La teneur en potassium détermine les propriétés diététiques de l'aubergine, car elle favorise l'élimination des liquides de l'organisme et améliore le fonctionnement cardiaque. Par conséquent, les aubergines sont un aliment approprié pour les

personnes souffrant de maladies cardiovasculaires. Elles sont également recommandées en cas de goutte, car elles stimulent l'excrétion des sels d'acide urique. Elles ne sont pas recommandées pour les personnes souffrant de maladies rénales.

Structure variétale

Dans la pratique agricole, différents *types d'aubergines sont cultivés – américaine, italienne, sicilienne, orientale et blanche*.

Aubergine américaine – de forme allongée, de couleur violet foncé, la plus populaire ; **Aubergine orientale** – légèrement allongée, à peau fine et avec significativement moins de graines ; **Aubergine italienne** – relativement plus petite, ressemble à une version miniature des autres types, à la peau et à la chair tendres, ainsi qu'à des qualités gustatives significativement meilleures ; **Aubergine sicilienne** – grande, ronde et de forme irrégulière, à peau extrêmement fine et au goût légèrement sucré ; **Aubergine blanche** – à peau épaisse et chair ferme.

Les cultivars les plus largement cultivés en Europe et en Amérique du Nord sont de forme ovoïde allongée, de 12 à 25 cm de long et de 6 à 9 cm de large, à peau violet foncé. Une diversité bien plus grande de formes, de tailles et de couleurs est cultivée en Inde et ailleurs en Asie, où les cultivars de forme ovale sont largement répandus. Certains cultivars présentent un dégradé de couleur allant du blanc près de la tige au rose clair ou au violet profond voire au noir. Il existe également des types verts ou violets avec des rayures blanches. Les aubergines chinoises sont généralement plus fines et plus allongées, ressemblant à un « concombre » légèrement gonflé.

Les cultivars utilisés doivent répondre à des critères élevés : ils doivent être vigoureux, adaptables, tolérants aux fluctuations de température, avec une haute résistance aux maladies et aux ravageurs. Les cultivars avec une teneur normale en graines ou sans graines, qui noircissent plus lentement après la coupe, sont préférés. L'introduction de cultivars résistants à la verticilliose est particulièrement pertinente. Récemment, les centres de sélection proposent des cultivars résistants au TMV & CMV1 et des formes résistantes aux conditions défavorables – basses et hautes températures.

Dans les conditions de l'économie de marché, les exigences en matière de qualité du produit pour les différentes orientations d'utilisation augmentent continuellement :

- *Les cultivars destinés à la consommation fraîche* doivent avoir des fruits de haute qualité – gros, uniformément colorés avec un fort brillant, une texture tendre et sans amertume.

- *L'industrie de la conserve* fixe des exigences spécifiques pour les cultivars d'aubergines – telles que la couleur et la texture de la chair, la vitesse de noircissement après la coupe, etc. L'intérieur du fruit doit être blanc, sans amertume, et noircir très lentement pendant le processus technologique. Les cultivars à fruits en forme de poire ou ronds sont adaptés pour la farce, et ceux à fruits allongés ou cylindriques – pour les conserves frites.

La diversité variétale dans notre pays est limitée, et ce sont principalement des cultivars étrangers qui sont cultivés. Lors du choix d'un cultivar, les conditions de production spécifiques et l'utilisation prévue du produit doivent être prises en compte. Les cultivars sont sélectionnés en fonction de la conformité de leurs fruits aux exigences des marchés international et national. Ils sont classés selon leur destination : pour le caviar (purée d'aubergine), pour la transformation par friture et pour la consommation directe par la population.

Bulgare 12 - Variété bulgare mi-précoce. Elle se caractérise par des fruits uniformes et un bon potentiel de rendement. Les fruits sont gros, en forme de poire allongée, à peau violet foncé avec un fort brillant, à chair blanche et tendre. Leur surface est lisse. La période végétative jusqu'à la première récolte est de 120 à 125 jours. Le rendement moyen est de 4 à 5 t/da. La variété est adaptée à la production en plein champ pour les besoins des entreprises de conserve et pour la préparation de plats.

Lach – Variété bulgare précoce et à haut rendement. Les fruits sont de forme cylindro-pyriforme à cylindrique, violet foncé avec brillance et d'un poids moyen de 200 à 300 grammes. La chair est de couleur blanchâtre, avec moins de graines que Bulgare 12, sans amertume et avec un temps de noircissement d'une heure. La variété a une faible teneur en solanine. La période végétative de la levée à la première récolte est de 100 à 114 jours. Le rendement moyen est de 5,5 à 5,8 t/da. La variété est adaptée pour être coupée en rondelles et pour être rôtie dans un rôti-soire à poivrons. Elle est destinée à la préparation domestique et aux entreprises de conserve. Elle peut également être cultivée sous abri. Elle est résistante à la verticilliose.