

La mangue au pluriel

Dans le cadre de la semaine Fraich'Attitude qui célèbre les fruits et légumes un peu partout en France, le lycée agricole de Saint-Paul organisait mardi une visite de son verger de collection de mangues. L'occasion d'en apprendre beaucoup sur un fruit tropical qui n'a plus de secret pour Didier Vincenot, ingénieur agronome à la chambre d'agriculture.



Didier Vincenot et une classe de terminale du lycée agricole de Saint-Paul proposaient au grand public une visite du verger de collection de mangues mardi dernier (photos Vincent Pion).

■ **Pourquoi faire ?** En 2008, le lycée agricole de Saint-Paul a consacré une partie de son foncier à la mise en place d'un verger de collection de mangues. L'occasion de revaloriser des espèces méconnues, de caractériser les variétés, de mener aussi un travail organoleptique afin de relancer des mangues qui peuvent trouver leur place sur le marché réunionnais au côté des incontournables Américaines et José.

Hybridation continue

«Les différentes variétés n'arrivent pas à maturité en même temps. Entre les mangues tardives et les mangues précoces, on peut aisément étaler la production et éviter les pressions parasitaires qu'on constate sur les productions mono variétales», explique Didier Vincenot, ingénieur agronome à la chambre d'agriculture. Ces mangues ont été collectées et greffées sur des pieds de mangues maison rouge auprès des 85 producteurs

recensés dans l'île.

«50 à 60 variétés étaient connues du monde agricole et prometteuses du point de vue agronomique», rappelle celui qui est par ailleurs auteur d'un ouvrage sur le sujet il y a une dizaine d'années. «L'idée était de faire en sorte qu'elles ne disparaissent pas en les collectionnant dans le domaine public». C'est ainsi que les variétés collectées (Kensington, Kent, Tété, Valencia, Prade, Aristide, Amélie, Caro, Cécile, Providence, José normande, Bruni, on en passe des meilleures et des plus mûres) ont été plantées au lycée agricole de Saint-Paul et sur le site de l'Armefflohr à Bassin-Martin.

■ **Des milliers de variétés.** Le recours aux professionnels s'explique aisément. Il faut en effet savoir que la plupart des manguiers s'hybrident sans cesse et que chaque noyau planté est potentiellement porteur d'une nouvelle variété en étant le jeu de la loterie génétique.

Les bonnes variétés ne peuvent donc voir le jour que par recherche variétale et fixation par greffage. Pour les rares autres donc,

chaque noyau assure le clonage de l'espèce. Parmi ces mangues, la mangue maison rouge (appelée aussi mangue malgache, mais d'origine mauricienne) et la très commune mangue carotte qui ont pour point commun d'avoir un noyau polyembryonné, fidèle donc au pied mère, d'où leur très large présence sur le territoire.

Premières mangues en 1770

■ **Indigènes ou pas ?** Les premières mangues sont arrivées à La Réunion par bateau en 1770 à bord de navires de la compagnie des Indes en provenance de Goa. N'étant pas arrivées naturellement, on ne peut pas considérer leur descendance comme indigène. Didier Vincenot préfère parler d'espèces naturalisées, sauvages, d'origine indienne.

La José, la Léonard, l'Auguste, qu'on peut considérer comme des mangues réunionnaises, ont ainsi été fixées par multiplication végétative dans les premiers vergers constitués au tour des Roches Saint-Paul comme le verger de la Perrière. Idem pour la Tommy Atkins, la Kent, la Kate mais dont les noms indiquent clairement qu'elles sont issues de sélections variétales américaines, plus récentes comme la Cogshall (ou Early Gold), la bien connue mangue américaine.

■ **Des mangues trop lourdes.** Pourquoi ne trouve-t-on pas plus de mangues Léonard, considérée comme la meilleure des mangues réunionnaises, sur le marché ? Comme d'autres, cette mangue pourtant tardive et qui peut pousser jusqu'à 650 mètres d'altitude, n'aurait aucun problème à trouver sa place sur le marché.

Seulement voilà, elle est trop lourde. En conséquence de quoi elle est sensible aux coups de vent et donc peu recommandée sur le plan agronomique. Les producteurs préfèrent de loin, même si

elle est finalement moins goûteuse, la José, qui, plus petite, résiste mieux aux alizés quand ils se déchaînent.

Idem pour la José normande, «remarquable», adaptée aux zones plus pluvieuses mais boudée par les agriculteurs ou la Divine, dont le nom renvoie aux vertus gustatives de sa chair jaune orangée fine et ferme. «La lourdeur de ces fruits se heurte à l'intérêt agronomique», mais reste parfaitement adaptée à leur culture dans un jardin (voir par ailleurs).

Verger propre et arbres taillés

■ **La star de demain.** C'est la Nam doc Maï, d'origine thaïlandaise, qui pourrait être la star de nos étals de demain. 30 hectares de ce fruit jaune pâle et allongé sont actuellement en production. Elle intéresse les producteurs pour sa taille et sa période de production qui peut s'étaler d'octobre à mars. «C'est une mangue qui va monter en puissance», confirme Didier Vincenot et venir mettre un peu de diversité dans les assiettes réunionnaises.

■ **Maladies.** Les principales maladies de la mangue sont l'antracnose, un champignon qui s'installe sur les branches, les feuilles et fait finalement pourrir les fruits. Pour s'en débarrasser, il faut avoir le verger le plus propre possible et des arbres taillés de manière à faciliter la circulation de l'air. Et la bactériose. Une bactérie comme son nom l'indique, particulièrement virulente et que les producteurs, faute de pouvoir utiliser des antibiotiques (et c'est tant mieux), sont appelés à traiter en se rangeant sous la bannière de l'agroécologie.

Didier Vincenot, qui est par ailleurs animateur régional du plan éco-phyto qui vise à réduire l'usage des entrants chimiques dans l'agriculture réunionnaise, est là pour aider les producteurs.

Vincent PION

D'une manque à l'autre

■ **Caro.** Mangue réunionnaise de très bonne qualité gustative pouvant produire d'octobre à février.

■ **Cécile.** Mangue réunionnaise très productive, de belle présentation et bien savoureuse. Production de saison de décembre à mars.

■ **José normande.** Mangue réunionnaise adaptée au climat plus humide (de Petite-Île à Saint-Philippe).

■ **Nam Doc Maï.** Mangue d'origine thaïlandaise, introduite en 2000 par le Cirad. Excellente qualité gustative et production précoce (octobre à décembre). Peu atteinte par la cécidomyie des feuilles mais sensible à l'oïdium. Un traitement au soufre en début de floraison suffit à maîtriser ce champignon.

■ **Léonard.** Excellente mangue réunionnaise qu'on peut planter de 0 à 700 m (les autres variétés ne doivent pas être plantées au-delà de 400 m d'altitude).

■ **Providence.** variété réunionnaise très productive et rustique.

■ **Tommy Atkins.** Variété sélectionnée en Floride bien connue sur le marché international. Productive, rustique et de bonne conservation.

Toutes ces variétés peuvent

être commandées auprès d'un pépiniériste fruitier.

Par altitude

0 à 150 m régions sèches (Ouest, Sud): José, Nam Doc Maï, Keitt, Saucisse.

0 à 150 m régions humides (Nord, Est et Sud-Est): José Normande, Rosat.

0 à 400 m régions sèches (Ouest, Sud): Caro, Cécile, Kensington Pride, Cogshall, Carotte, Tommy Atkins, Providence.

0 à 700 m régions sèches (Ouest, Sud): Léonard.



La mangue Providence.



La mangue Cécile.



La mangue Nam Doc Maï.



La mangue José normande.



La mangue Léonard.



La mangue Tommy Atkins.