

Essai cultural en *Physalis peruviana* : comparaison des plants produits par bouturage avec les plants produits par semis

Laurent Minet

Mars 2023

Productions légumières

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLoux

Chemin de Sibérie 4 5030 GEMBLoux 081/62 52 30 fax 081/61 00 47 cthsecretariat@skynet.be

Introduction

La groseille du Cap, ou *Physalis peruviana*, est une plante de la famille des Solanacées, originaire d'Amérique Latine, dont les fruits, de petite taille mais très savoureux et aromatiques, sont consommés comme fruit de dessert, frais ou transformé en gelées/compotes/confitures. Le genre *Physalis* comprends quelques autres espèces comestibles, les « Tomatillos » (*Physalis ixiocarpa*), aux fruits de plus gros calibres mais peu sucrés et qui se consomment d'avantage comme un légume (ingrédient principal de la « Salsa Verde » mexicaine), et *Physalis pruinosa*, la cerise de terre, aux fruits plus petits que ceux de *P. peruviana*, moins acidulés, mais également très savoureux.

P. peruviana est une plante vivace mais gélive, qui peut se cultiver comme une annuelle dans les conditions de culture utilisées en Europe pour la production de tomates. L'essentiel de l'approvisionnement européen provient d'Afrique ou d'Amérique du Sud, s'agissant d'un produit assez coûteux (+/- 10-15€ le kilo) il est d'avantage consommé en période festive, en hiver dans l'hémisphère nord. Son fruit pèse d'ordinaire entre 5 et 7 grammes, mais nous avons en collection une souche, à l'origine multipliée végétativement ('Little Buddha', Lubera) pour laquelle nous avons constaté que après deux années de sélection des plantes issues de ses graines, le poids moyen des fruits se maintenait aux alentours de 10 grammes. Ceci laisse entrevoir une productivité correcte de cette variété en voie de stabilisation.



Fruits de *Physalis* 'Little Buddha' à gauche, et espèce-type à droite

Objectifs de l'étude

Evaluer la possibilité, et la rentabilité, de la production de *Physalis peruviana*, sous serre-tunnel en suivant le calendrier de culture de la tomate. L'espèce étant vivace, les premières fleurs n'apparaissent qu'après une phase juvénile assez longue. Nous allons donc comparer la productivité d'une culture mise en place soit avec des plantes semées en fin d'hiver, soit avec des plantes issues de bouturage réalisé en fin de saison l'année précédente.

Calendrier, mise en place, entretien de la culture

Production de plantes bouturées :

- Bouturage en S41 (année n-1), en plateaux alvéolés (mottes de 4*4*5 cm), à chaud et à l'étouffée
- Hivernage des boutures enracinées, hors gel
- Empotage des mottes en pots de 2l en S8, élevage à chaud
- Prélèvement de boutures sur les plantes en pots, enracinement en plateau alvéolé, en S12
- Repiquage des boutures enracinées en mottes de 10*10*8cm, en S15
- Elevage des plants à chaud, jusqu'à la mise en place en S20

Production de plantes de semis :

- Semis en terrine en S10, germination à chaud
- Repiquage des plantules en mottes de 10*10*8cm, en S14
- Elevage des plants à chaud, jusqu'à la mise en place en S20

Plantation en serre-tunnel, 2 rangées (1 de plants bouturés, et 1 de plants issus de semis) de 60 plants à 50*50 cm, en S20

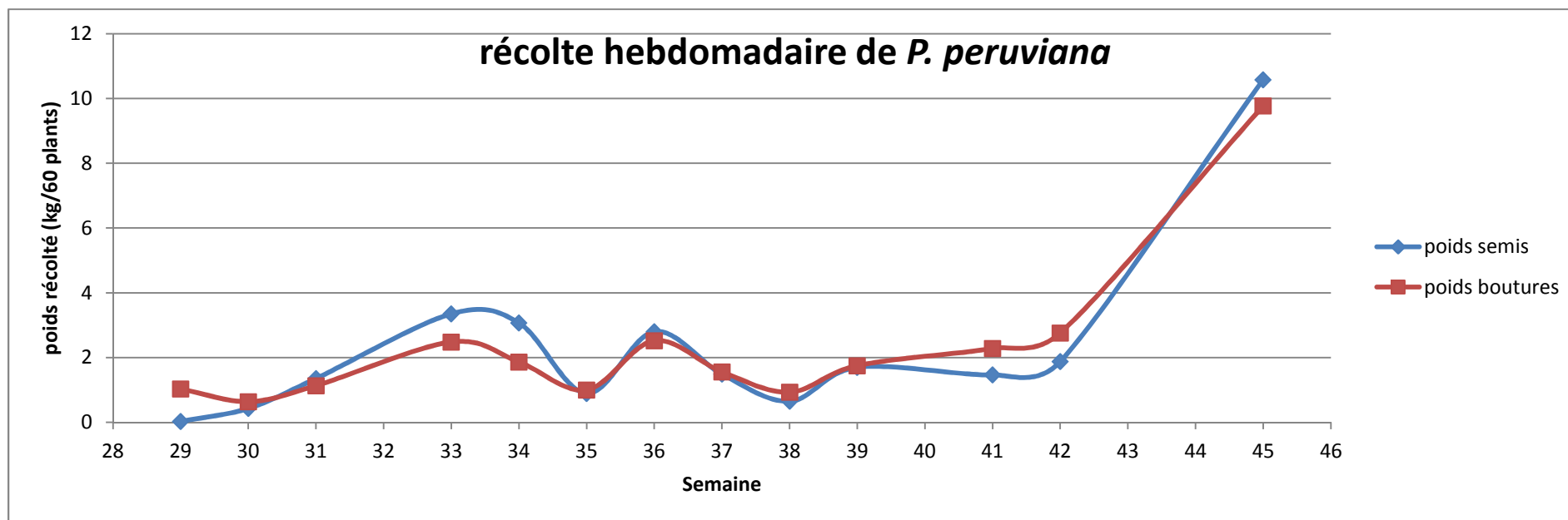
En S26, les plants ont été taillés pour ne laisser que deux axes par plante, et palissés sur ficelles (1 ficelle par plante). Les éventuelles repousses à la base des plants ont été éliminées au fur et à mesure de leur développement.

Les récoltes se sont échelonnées entre les semaines 28 et 45, à un rythme quasi hebdomadaire, la sélection des fruits matures se basant sur la coloration beige du calice entourant la baie.

Résultats et discussion

Les deux cultures ont produit de manière assez régulière, à peu près 2 kg par ligne de 60 plants et par semaine, à l'exception de la dernière récolte, qui a été réalisée juste avant l'enlèvement de la culture, et à l'occasion de laquelle tous les fruits ont été récoltés, y compris ceux qui n'étaient pas parfaitement matures, ces derniers pouvant poursuivre leur maturation à température ambiante. Si la première récolte a été plus importante sur les plants issus de boutures, l'avantage de précocité de ceux-ci ne s'est pas marqué d'avantage, comme le montre le graphique ci-dessous.

Le total des récoltes a été remarquablement similaire pour les deux types de cultures, puisque les plants bouturés ont produit 29.71 kilos de fruits tandis que 29.68 kilos ont été récoltés sur la ligne de plants semés, ce qui se traduit par une productivité de 113 kilos par are. Le poids moyen des fruits (calice compris) s'établit à 11,0 grammes pour les deux cultures.



Analyse économique

Le rendement par are de serre est de 113 kilos. En vente directe, à 12€ le kilo, le CA attendu par are est de 1350€.

En comparaison, les tomates cerises de petit calibre ont un rendement de 200 à 400 kg/are, soit un CA attendu de 1000 à 2000€ par are (5€/kg en vente directe)

Si les opérations de taille sont probablement moins chronophages dans le cas du Physalis (peu de gourmands sur l'axe principal), la récolte des fruits est plus compliquée, ces derniers étant fermement attachés à la tige par leur pédoncule encore vert et résistant à maturité de récolte.

Le Physalis étant un produit de niche, il faut donc l'envisager comme une diversification intéressante à petite échelle, avec une rentabilité similaire à celle de la culture de la tomate cerise.