

LE GINGEMBRE - LE CURCUMA

Famille : **Zingiberacée**

Nom latin : **Zingiber officinale**

Nom malgache : **Sakamalaho, Sakay tany, Sakarivo**



1 BUT DE LA CULTURE

Le gingembre ressemble beaucoup au curcuma et se cultive pratiquement à peu près de la même manière. Le gingembre est cultivé pour ses rhizomes qui, asséché est employé comme épice à cause de son arôme délicat et de sa saveur plus ou moins brûlante. Il constitue également un des éléments de la poudre de carry. Les boulangers et les confiseurs l'utilisent pour la fabrication du pain d'épice. Il est employé dans le saumurage et pour la conservation de viande. Le curcuma est employé en cuisine dans la fabrication de la moutarde. Il sert aussi dans la confection des pickles et entre pour une bonne part dans la préparation de carry.

2 ÉCOLOGIE

2.1 Besoins en température

Le gingembre demande un climat tropical où la température est élevée au moins une partie de l'année. Le gel l'oblige à passer au repos végétatif.

2.2 Besoins en eau

Il exige une pluviométrie moyenne annuelle supérieure à 2 000 mm. Dans les régions moins arrosées, une irrigation d'appoint s'avère nécessaire si la pluviométrie est inférieure à 1 000 mm.

2.3 Besoins en ensoleillement

Il exige un grand ensoleillement

2.4 Besoins en sols

Le sol idéal pour la culture du gingembre et du curcuma paraît bien être constitué par le bon sol de jardin, humifère, assez léger, facile à travailler, se ressuyant bien car il craint l'excès d'humidité. Les alluvions légères conviennent aussi parfaitement.

Des sols limoneux légers ou sablo-argileux conviennent très bien.

2.5 Besoins en altitude

Leur culture s'étage entre 500 et 1.500 mm d'altitude

3 VARIÉTÉS

Le fait que les 2 plantes soient toujours reproduites par voie asexuée explique le très petit nombre de variétés :

3.1 Variétés de gingembre

Elles sont au nombre de deux

∅ Le gingembre blanc ou gingembre jaune appelé aussi turmerie ginger

∅ Le gingembre bleu appelé aussi flint ginger

4 VARIÉTÉS DE CURCUMA

On distingue

∅ L'alleney Turmerie, jaune orangé ;

∅ Le Madras Turmerie, plus estimé, jaune citron ;

∅ Le Haïti Turmerie, jaune orange foncé.

5 TECHNIQUES CULTURALES

5.1 Multiplication

Elle se fait par voie asexuée. Comme il faut attendre 2 à 3 mois pour planter des morceaux de rhizomes issus d'une plantation, on peut laisser les plants dans le sol en attendant la plantation. Les recouvrir d'un paillis régulièrement renouvelé pour éviter la dessiccation.

5.2 Préparation du sol

Cette préparation du sol commence avec les premières pluies. Elle a une grande importance et doit être faite avec soin car la partie utile de la plante est souterraine. Il est donc indispensable

de pulvériser finement le sol pour ne pas gêner le développement des rhizomes.

On prépare des planches de 3 m de long et 0,90 m de large séparées par des sentiers de 25 à 30 cm de large.

5.3 Plantation

On utilise des éclats de rhizomes frais qui doivent porter chacun de 3 à 5 yeux. Ils seront prélevés et coupés à l'aide d'un couteau bien tranchant d'environ 2,5 cm de longueur.

La quantité de semence employée varie de 900 à 1.350 kg à l'ha

Les germes peuvent apparaître avant la plantation

Les jeunes pousses apparaissent vers le 10^{ème} au 15^{ème} jour qui suit la plantation.

La levée est complète à la 3^{ème} semaine.

Distance de plantation

Suivant les variétés et la fertilité du sol, la distance varie de :

15 x 25 cm

25 x 30 cm

30 x 30 cm

5.3.1 Profondeur

Les éclats de rhizomes sont plantés entre 10 à 15 cm de profondeur.

5.3.2 Fertilisation

Ce sont des plantes épuisantes. Mettre dans chaque trou une ou deux poignées de fumier ou d'un mélange de fumier et de cendre, ce qui représente une fumure de base de 10 à 12 tonnes et de plus de 2 T de cendre à l'ha.

5.4 Entretien

Les planches une fois plantées sont recouvertes d'une épaisse couche de feuilles ayant la propriété de pourrir rapidement (Vomiquier), servant ainsi d'engrais vert. Mais le but principal est de protéger le sol de surface de l'ardeur du soleil.

Lorsque les jeunes plants sont bien développés, on nettoie les planches par un sarclage soigneux. Puis on procède à un nouveau paillage identique au premier. Ce paillage est répété à la fin du 3^{ème} mois.

On a constaté que l'action du paillage avait un effet rémanent et profitait non seulement à la culture du gingembre, mais aussi à celles qui la suivent.

5.5 Récolte

Le signe qui permet de juger que le gingembre est bon à récolter est le jaunissement des tiges feuillées et leur flétrissement.

On récolte les rhizomes de gingembre destinés à la conserverie avant maturité sinon ils deviennent trop fibreux et trop âcres.

Les rhizomes destinés à faire du gingembre sec ou en poudre sont récoltés à maturité : 9 à 10 mois

La récolte est faite très soigneusement à l'aide d'une bêche ou d'une fourche.

Éviter de blesser les rhizomes. Il est indispensable de les nettoyer immédiatement et de les débarrasser sans tarder des racines et de la terre adhérente. Laver les rhizomes et les sécher au soleil où ils prennent cette couleur jaune claire qui leur est propre.

5.6 Rendement

Il varie d'un pays à l'autre, de 20 à 30 T/ha. A Beforona il est de 15 tonnes à l'hectare.

Le gingembre frais donne seulement 20 à 30% de gingembre sec.

6 MALADIES ET ENNEMIS

6.1 Maladies

Sur les feuilles, plusieurs champignons produisent des taches sur les deux plantes

6.2 Ennemis

Les ennemis du gingembre et du curcuma sont communs. On connaît notamment sur les rhizomes la pourriture rouge et la pourriture sèche et noire causées respectivement par (Nectriella Zingiberi) et (Rosellinia Zingiberi)

Différentes espèces de Pythium causent une décomposition des racines et une fonte de semis

7 BIBLIOGRAPHIE

- Mémento de l'Agronome - Ministère de la Coopération et de Développement 1991.

