

LE PAPAYER

Famille : **Caricacées**

Nom latin : **Carica papaya L.**

Nom malgache : **Papay -Mapaza**



1 BUT DE LA CULTURE

La papaye est consommée en fruit frais, en hors d'œuvre, en salade mélangée avec d'autres fruits, en confiserie et en jus de fruit.

La peau de la papaye verte, incisée, laisse perler un liquide blanc qui se coagule rapidement. On le récolte sur toile fixée à chaque pied de papayer. Ce latex, desséché contient un principe actif, la papaïne, dont les propriétés se rapprochent de celles de la pepsine et de la trypsine (pour attendrir un morceau de viande un peu dur, il suffit de le laisser quelques heures entre 2 feuilles de papayer). Le rapport papaïne séchée/latex est voisin de 20%.

L'action digestive et dissolvante des protéines qui caractérise la papaye est utilisée en thérapeutique, dans l'industrie du cuir, de la laine et de la soie, en brasserie et industrie alimentaire.

2- BOTANIQUE

Le papayer est originaire du Mexique où sa culture est très ancienne, mais actuellement répandue dans tous les pays tropicaux. Cette diffusion fut rapide car les graines conservent longtemps leur pouvoir germinatif et l'arbuste pousse rapidement.

2.1. Tronc

C'est un arbre généralement non ramifié à tronc unique, non ligneux et fortement marqué par les cicatrices foliaires, atteignant 3 à 7m de haut

2.2. Feuilles

Grandes feuilles palmées possédant sept lobes, groupées en couronne terminale au faîte du tronc et longuement pétiolées, sous lesquelles pendent les papayes groupées comme en grappes. Lorsque les feuilles tombent, fanées, elles laissent une cicatrice très apparente sur le tronc. (Schéma 1 : Papayer)

2.3. Fleurs

Le papayer est ordinairement un arbre dioïque, les pieds sont mâles ou femelles, mais il existe des types hermaphrodites (bisexués)

Les fleurs mâles apparaissent sur de longs panicules ramifiés à l'aisselle des feuilles, tandis que les fleurs femelles naissent isolées ou par groupe de 2 ou 3 sur la partie supérieure du tronc.

Au point de vue génétique, il a été établi que :

1) Lorsque les fleurs femelles sont fécondées par des fleurs mâles, leur descendance est constituée de 50% de pieds mâles et 50% de pieds femelles.

2) Lorsque des fleurs hermaphrodites sont autofécondées, leur descendance est de 66% de pieds bisexués et 33% de pieds femelles

3) Lorsque des fleurs femelles sont fécondées par du pollen de fleurs bisexuées, leur descendance est de 50% de pieds bisexués et de 50% de pieds femelles

2.4. Fruits

Selon l'espèce, la taille, la couleur et la forme du fruit varient considérablement : il peut faire de 15 à 60cm de long, être rond ou très allongé et peser de 1 jusqu'à 8 à 10 kg

.Une des explications de la forme plus ou moins allongée de la papaye tient au sexe des fleurs.

Une fleur hermaphrodite donnera un fruit plus allongé que ceux, ronds ou ovales provenant

d'une fleur femelle.

La section du fruit (papaye) montre une cavité centrale remplie de petites graines noires, entourées de mucilage qui, quand elles sont broyées, sont tenues pour un excellent moyen de lutte contre les amibes et divers parasites intestinaux.

La chair est juteuse, de couleur jaune orangé, parfumée, épaisse de 2 à 3cm.
(Schémas 2 et 3 : Fruit)

3- VARIÉTÉS

" Papaye oblongue (de chine ou de Ceylan) : chair orangée, parfumée

" Papaye ronde : à chair jaune, sucrée

4- ÉCOLOGIE

Bien que répandu dans toute l'île, le papayer a quelques exigences :

" Altitude : < 1.200 m

" Climat : chaud pas trop humide

" Sols : le papayer exige des sols légers, humifères, perméables et bien drainés. Les terrasses alluviales et les plateaux latéritiques ameublés et bien fumés lui conviennent mieux

" Température : exige une température moyenne environ 25°C sans grands écarts

" Pluviométrie : 1.500 à 2000 mm de pluies bien réparties

5- CULTURE

5.1. Multiplication

Le papayer supporte mal la transplantation, il vaut mieux le semer directement sur place ou en pots. Les papayers étant généralement dioïques, il semble que les graines situées près du pédoncule donnent davantage de pieds femelles

5.1.1. Préparation du sol : trouaison de 50cm x 50cm x 50 cm

5.1.2. Fertilisation : fumure de fond purement organique de 20 kg/trou de fumier ou compost mélangé avec la terre de surface utilisée pour recomblé le trou.

5.2. Plantation

Semis d'une pincée de graines sur toute la surface du trou qui sera recouverte de terre fine, bien tassée et abondamment arrosée.

" Densité :

- sur sol fertile : l'écartement est de 2m x 2m

- sur sol moins riche : 3m x 3m

" Epoque : possible toute l'année avec arrosage éventuel, mais de préférence fin novembre.

5.3. Entretien

" éclaircissage dès la levée en ne gardant que 3 - 4 plants vigoureux et espacés par trou

" sarclo-binage des interlignes ou cultures intercalaires (maïs, haricot, arachide) pendant la première année

" éclaircissage à 1 pied femelle par trou dès la première floraison (6 mois après semis) et en gardant 1 pied mâle pour 50 femelles (50 pieds mâles/ha)

" Fumure d'entretien : 20 à 30 kg de fumier/pied/an

Le papayer répond bien aux fumures minérales qui seront appliquées lors des sarclages : 150g d'Azote, 150g d'Acide phosphorique et 150g de potasse par pied et par an.

Quelques arrosages en saison sèche mais pas de stagnation sinon risque de pourriture des racines

5.4. Maladies et ennemis

L'antracnose commence à inquiéter, d'autres maladies cryptogamiques telles que les pourridés et l'oidium sont à signaler. La fumagine tend aussi à coloniser les papayers, mais le

plus dangereux est un virus déterminant la mosaïque qui peut détruire la plantation en quelques semaines.

5.5. Récolte

Récolter avant complète maturité, et éviter les meurtrissures surtout au transport

" Age de première récolte : 1 an après semis, production toute l'année

" Longévité : plantation à renouveler au bout de la 5ème année

" Rendement moyen : 30 à 35 fruits/pied toute l'année.

6. BIBLIOGRAPHIE

" Mémento de l'Agronome - République Française - Ministère de Coopération

" DIARY VALY 93 - 94

" R. KROLL - Les petits fruits - Editions MAISONNEUVE & LAROSE

" BONNASSIEUX Marie-Pierre - Tous les fruits comestibles du monde - BORDAS