




## FRUITIER – NOYER (maraicher)

Classé « ARBRE VIVRIER »

### Le MELINJO

*Gnetum gnemon*, Famille : GNETACEES

Nom tahitien : non identifié

TEXTE	ILLUSTRATION
<p><b>PRÉSENTATION ET ORIGINE</b></p> <p>Le Mélinjo est un arbre de régions tropicales humides et équatoriales d'Asie du sud-est. Son feuillage est persistant et les jeunes feuilles savoureuses crues. Ses nombreuses baies rouges, qu'il porte aussi presque toute l'année, sont aussi très appréciées. Il est naturalisé en Polynésie (à Huahine et Paea, depuis des dizaines d'années) sans aucun caractère envahissant, comme d'ailleurs dans ses îles d'origine.</p>	
<p><b>ASPECT, VARIÉTÉS</b></p> <p>Il est longiligne (il ne s'étale pas) mais peut monter jusqu'à 20m de haut si non taillé.</p> <p>Sa frondaison (feuillage) est très dense. Il est en croissance quasi-permanente, et produit ses nouvelles feuilles par paires symétriques et de couleur souvent légèrement rougeâtre.</p> <p>Il existe 2 variétés principales aussi valables l'une que l'autre : <i>G. gnemon</i> et <i>G. tenerum</i>.</p>	
<p><b>VALORISATION</b></p> <p><u>Intérêts et usages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La production la plus intéressante est, tout d'abord, celle de son jeune feuillage tendre, savoureux cru et très riche en nutriments, très nettement supérieurs à ceux de la Laitue par exemple ...</li> <li>• Ses baies rouges en forme de petites olives apparaissent ensuite au stade adulte. Elles sont charnues, comestibles crues et d'une saveur assez neutre. Elles se dénoyautent facilement et enrichissent les salades tropicales en couleur et nutriments</li> <li>• L'amande de sa graine est aussi savoureuse préparée sous forme de snacks croustillants bien connus dans les grandes îles d'Asie du Sud-est.</li> </ul> <p><u>Valeurs alimentaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties comestibles du Melinjo sont riches en : <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>protéines</u> en procurant la gamme complète des acides aminés essentiels. Jusqu'à 19 % de protéines pour la farine des graines.</li> <li>- minéraux tels que : fer, phosphore, calcium, potassium, ...</li> <li>- vitamines : A, C, E, du groupe B, ...</li> </ul> </li> </ul>	

- oligoéléments : zinc, manganèse, cuivre, fer ...
- antioxydants : resvératrol, lycopène (fruits) ; flavonoïdes, phénols, tanins (feuilles)

#### Autres utilités

- D'autres propriétés ont été découvertes telles qu'une action favorable contre l'hypertension, le diabète de type 2, la régulation de l'appétit...
- Son bois est utilisé en Asie du sud-est ainsi que son écorce pour produire des cordes.



### **GESTION EN AGROÉCOLOGIE**

Exposition : Capable de se développer et produire normalement sous ombrage intense d'autres arbres.

Conduite de la culture : 3m en haie et 7m en verger. Jusqu'à 2 m d'un bâtiment sans aucun inconvénient. Il est d'un haut rendement et quasi permanent au long de l'année, autant en fruits, que pour sa délicieuse verdure à crudité.

Besoin en eau : Important mais résiste à des sécheresses. Zone pluvieuse requise.

Tolérance au vent : peut servir de brise vent si taillé régulièrement assez bas.

Sol : bien drainant, préférablement riche en matière organique. Les sols Compacts sont à éviter. il tolère bien les zones pentues.

Vie du sol : particulièrement réactif à son ectomycorhize spécifique : *Scleroderma surinemmensis* (champignon naturel et bénéfique du sol)

PH du sol : 4 à 7

Tolérance à la salinité : très faible, à éloigner des zones à embruns marins.

Contribution à la prévention de l'érosion des sols : excellente sur les pentes car produits de multiples plants en aval de sa position lesquels contribuent à fixer le sol et la matière organique.

#### Altitude :

Il est d'origine de terres basses, mais très certainement capable de se développer et fructifier à plusieurs centaines de mètres d'altitude (certains donnent 1 200 m).

Saison océanienne de plantation : toute l'année dont en saison sèche si arrosé.

Relation avec les pollinisateurs : aucune, sa fructification est parthénocarpique (ne nécessite pas de fécondation)

<p><u>Impact(s) bénéfique(s) sur biodiversité</u> : Evidents comme la plupart des arbres.</p> <p><u>Elevage intégré</u> : Bonne compatibilité avec la volaille seule</p> <p><u>Fertilité ou fertilisation requise</u> : Peu d'exigence, mais produira d'autant plus qu'il sera planté en sol riche en matières organiques. Paillage ou plante couvre-sol indispensable avec ce végétal très dépendant d'une bonne mycorhization (association racinaire avec des micro-champignons très bénéfiques du sol).</p> <p><u>Sensibilité aux nuisibles</u> : il n'est quasiment affecté par aucun nuisible.</p> <p><u>Cycle de culture</u> : Croissance très rapide surtout si les pluies sont régulières.</p> <p><u>Délai d'obtention 1ère récolte</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• feuillage : environ 3 ans après repiquage plein sol et permanent toute l'année</li> <li>• fruits : environ 4 ans après repiquage plein sol et permanent toute l'année</li> </ul> <p><u>Taille</u> : au stade adulte : étiement régulier de la tige centrale selon la hauteur souhaitée pour faciliter les récoltes.</p> <p><u>Mode de multiplication</u> : grâce au noyau du fruit bien mûr. Fidélité à la graine : les franc-pieds offrant toujours une bonne résistance à toute agression.</p>	
<p><b>CONCLUSION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Melinjo peut être casé aisément que ce soit en jardin ou en agrosystème visant une intense productivité ; il peut produire un grand volume de verdure savoureuse en salade et jusqu'à 100 kg de baies par an.</li> <li>• Il ne nécessite que très peu de soin et peu d'espace.</li> <li>• Il permet, aisément, de diversifier, équilibrer, stabiliser et sécuriser tant nos écosystèmes environnants que nos équilibres alimentaires.</li> </ul>	