



Curcuma

Curcuma longa

- Plantes alimentaires
 - Aromatiques et épices
 - Curcumas


Le curcuma est une plante utilisée pour ses nombreuses propriétés (aromatique, cosmétique, médicinale...). C'est en particulier une épice, ingrédient principal du curry. Au niveau botanique, le curcuma est une plante herbacée à rhizome vivace.



Identité

Nom scientifique	Noms Kanak
<i>Curcuma longa</i>	--
Famille	Autres noms communs
Zingibéracées	--
Statut Biogéographique	
--	
Origine géographique	
--	
Distribution géographique	
--	

Description

 Type de plante	Durée de vie
Herbacée	--
Feuillage	Hauteur à maturité
--	--
	Largeur à maturité
	--
	Système racinaire
	--

Conduite culturale

Multiplication	Pollinisation
--	--
Où planter ?	Croissance
--	--
Type de sol	Entretien / Soins
--	--
Densité	Exposition au soleil
	--
Productivité	Besoin en eau
	● ● ● ● ●
	Résistance à la sécheresse
	☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Santé

Résistance aux ravageurs
● ● ● ● ●
Résistance aux maladies
● ● ● ● ●
Principaux ravageurs
--
Principales maladies
--

Usage & vertus

Alimentation
--
Vertus
--
Autre usage
--

Saisonnalité



Estelle VIDAL
 Lincks
 05/01/2021
<https://www.lincks.nc/>





Description

- Culture annuelle produisant des rhizomes utilisés pour la fabrication d'un condiment alimentaire ou d'autres sous-produits (cosmétique, médecine,...).
- Rhizomes aromatiques forme allongée, couleur, de bonne fraîcheur et sains.
- **Variétés** : Duggirala et Kasturi
- **Productivité** : 20 à 25 tonnes pour les variétés précoces
- **Export** : expédition en cartons pour les rhizomes frais ou en sacs pour la poudre
- **Productions similaires** : Gingembre (*Zingiber officinalis*), Japanese Ginger (*Zingiber mioga*).

Principaux atouts

- Variétés locales existant à l'état naturel (matériel végétal disponible), cultivées traditionnellement en brousse, très odorantes, adaptées à notre climat et à nos sols.
- Possibilité de produire localement sous un label « agriculture biologique ».
- Culture de contre-saison peu sensible au passage des cyclones.
- Récoltes mécaniques possibles.
- Possibilité de stockage ou de pré-transformation locale en poudre.

Faisabilité technique en Nouvelle Calédonie

- **Agriculteurs ciblés** : producteurs traditionnels ou de grandes parcelles

- **Sols à privilégier** : tous types de sol avec une irrigation d'appoint
- **Saison de production** : septembre (plantation) ; avril-mai (récoltes)

Inconvénients

- Concurrence difficile à apprécier
- Pas de savoir-faire local et méconnaissance du comportement des variétés locales en culture plus intensive.
- Cycle : plus de 6 mois.

Ravageurs et maladies

- Sensibilité aux cochenilles et nématodes
- Maladies sur rhizomes frais
- Aucun problème sous forme de poudre.

Opportunités commerciales

- **Pays cibles** : Pays Asiatiques (Japon, Chine, Indonésie), Nouvelle-Zélande, Europe.
- **Période de production** : 3-4 mois en frais (mars-juin) et toute l'année pour la poudre.
- **Volume** : à préciser
- **Prix moyens** : à préciser
- **Partenaires possibles** : Sociétés Agroalimentaires étrangères
- **Concurrences** : Indes, Pays asiatiques (Thaïlande, Chine)
- **Contexte actuel du marché** : émergence et progression des épices sur les marchés



La poudre de curcuma est le principal ingrédient du curry



Rhizome de Curcuma



Appuis envisageables pour le lancement

- **Soutiens directs** : démarche commerciale initiale, emballages, transformation.
- **Recherches complémentaires** : Ravageurs et maladies en conditions de culture, approche économique.

Quelques liens

1. http://www.chemlin.de/publications/documents/Turmeric_Cultivation_in_Sindh.pdf
2. <http://www.westerlynaturalmarket.com/>
3. <http://en.wikipedia.org/wiki/Turmeric>



Estelle VIDAL

Lincks

05/01/2021

<https://www.lincks.nc/>

