



# Aubergine

*Solanum melongena L.*



- Plantes alimentaires
- Légumes

L'aubergine (*Solanum melongena*) est une culture bien adaptée au climat de la Nouvelle-Calédonie, productive et accessible en agriculture biologique. Découvrez les étapes clés de sa culture : semis, plantation, entretien, gestion des ravageurs et récolte.

## Identité

Nom scientifique

***Solanum melongena L.***

Noms Kanak

--

Famille

**Solanaceae**

Autres noms communs

**Eggplant (anglais),  
Bringelle**

Statut Biogéographique

**Plante introduite cultivée**

Origine géographique

**Asie du Sud-est**

Distribution géographique

**Régions tropicales et tempérées**

## Description



Type de plante  
**Herbacée**

Durée de vie  
**Annuelle**



Feuillage  
**Persistant**

Hauteur à maturité  
**Entre 50 cm à 2 m**

Largeur à maturité  
**Entre 50 cm et 2 m**

Système racinaire  
**Développé**

## Conduite culturale

Multiplication

**Semis**



Pollinisation  
**Autopollinisation,  
Par les insectes**

Où planter ?

**Pleine terre**



Croissance  
**Rapide**

Type de sol

**Sableux, Sol drainant,  
Tous types, Limoneux,  
Humifère**



Entretien / Soins  
**Modéré**

Densité

**2 plants/m2**



Exposition au soleil  
**Soleil**

Productivité

**30 à 40 t/ha**



Besoin en eau  
**●●●●●**



Résistance à la sécheresse  
**+++** ☀️ ☁️ ☁️ ☁️ ☁️

## Santé



Résistance aux ravageurs  
**●●●●●**



Résistance aux maladies  
**●●●●●**

Principaux ravageurs

**Thrips,  
Pyrale de l'aubergine**

Principales maladies

**Flétrissement bactérien  
(Ralstonia solanacearum),  
Alternariose (Alternaria solani)**

## Usage & vertus

Alimentation

**Cuisiné**

Vertus

**Riche en fibres,  
Riche en antioxydants**

Autre usage

**Médecine naturelle**

## Saisonnalité

Floraison

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Fruits

Taille



Estelle VIDAL

Lincks

05/01/2021

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





## Généralités et origine

L'aubergine (*Solanum melongena* L.) est une **plante légumière** de la famille des **Solanacées**, comme la tomate ou le poivron.

Le terme « aubergine » désigne à la fois la **plante et son fruit comestible**, consommé comme un **légume**. C'est une plante herbacée cultivée comme annuelle.

Aujourd'hui, l'aubergine est cultivée dans le monde entier, principalement en Asie et dans le bassin méditerranéen (PROTA, 2004). La production mondiale est estimée à environ **58 millions de tonnes**, dont 63 % sont produits en Chine (FAOSTAT, 2021). Plus de 42 800 tonnes d'aubergines ont été récoltées en 2024 en France (Agreste, 2024).

En Nouvelle-Calédonie, l'aubergine est **peu importée**. Toutefois, la production locale ne couvre qu'environ **38 % des besoins du marché**, avec un peu plus de **150 tonnes produites en 2021** (Technopole, 2021).

Certaines sources indiquent que l'ancêtre sauvage de l'aubergine serait originaire **d'Afrique de l'Est et du Moyen-Orient**, avant d'être domestiqué en Asie du Sud-Est il y a environ 3 000 ans, puis diffusé vers l'Inde, la Chine et le bassin méditerranéen via les routes commerciales. À l'origine, les fruits étaient très petits et ont été progressivement améliorés au cours de la domestication.

Étymologiquement, le mot « aubergine » provient du **catalan *alberginia***, lui-même dérivé de l'arabe, du persan et du sanskrit, témoignant de la diffusion ancienne de cette plante (Birlouez, 2023).

À ce jour, les modalités d'introduction de l'aubergine en Nouvelle-Calédonie restent peu documentées.

## Usages et vertus

### Qualités nutritionnelles

L'aubergine est un légume **riche en eau et peu calorique** (environ 18 à 25 kcal pour 100 g, USDA). Elle apporte des **fibres** (pectines) favorables au transit, ainsi que des **vitamines** (notamment du groupe B), des minéraux et des composés bioactifs.

Elle contient des métabolites secondaires, notamment des **composés antioxydants et des vitamines**, qui semblent être la principale source de ses bienfaits pour la santé (Meenakshi & Prashant, 2021).

La peau, en particulier chez les variétés violettes, est riche en antioxydants.

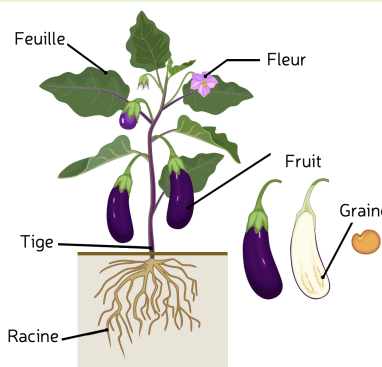
Valeur nutritive de **l'aubergine** pour 100 g de portion comestible crue (Source : **USDA** et Meenakshi & Prashant, 2021) :

Énergie	18 à 25 kcal
Eau	93,1 g
Protéines	0,85 g
Lipides	0,12 g
Glucides	2,35 g
Carbohydrates	5,4 g
Fibres	2,4 g
Cendres	0,52 g
Calcium	11 mg
Magnésium	13,5 mg
Fer	< 0,25 mg
Potassium	222 mg
Phosphore	23 mg
Sodium	0 mg
Zinc	0,12 mg
Cuivre	0,061 mg
Manganèse	0,106 mg
Vitamine C	0,8 mg
Vitamines B	18–22 mg

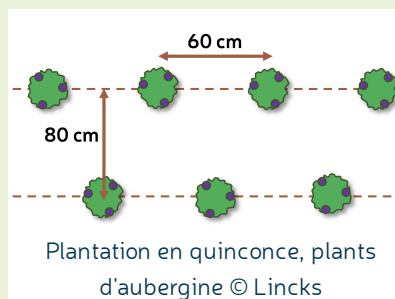
### Usages culinaires



Aubergine (*Solanum melongena* L.) © IStock robynmac



Morphologie d'un plant d'aubergine © IStock modifié Lincks



Plantation en quinconce, plants d'aubergine © Lincks



L'aubergine se consomme principalement à **l'état immature**, lorsque le fruit est bien coloré, brillant et que les graines sont encore tendres. À maturité, la chair devient plus fibreuse et amère.

La chair, à texture fine et au goût proche de celui du champignon, se prête à **de nombreuses préparations** :

- grillée, frite, rôtie ou cuite à la vapeur
- mijotée avec des légumes, de la viande ou du poisson
- cuisinée en purée (appelé aussi caviar d'aubergine), en sauce ou en gratin

Astuce : **saler les tranches et les laisser dégorger** permet de réduire l'amertume et la teneur en eau.

⚠ La chair absorbe facilement les matières grasses, **ce qui augmente la valeur énergétique selon le mode de cuisson**.

Elle peut aussi être :

- consommée crue (certaines variétés en Asie du Sud-Est)
- transformée en pickles (vinaigre) ou en confiture
- conservée par séchage, surgélation ou mise en conserve

## Vertus médicinales

L'aubergine est également utilisée à des fins médicinales dans diverses cultures traditionnelles.

Diverses parties de la plante sont utilisées en décoction, poudres ou cendres pour **soigner divers troubles digestifs, respiratoires et cutanés**, etc.

On attribue également à l'aubergine des **propriétés narcotiques, antiasthmatiques et antirhumatismales** (PROTA, 2004).

*Ces usages relèvent principalement de pratiques traditionnelles et doivent être considérés avec précaution.*

## Substances naturelles

L'aubergine contient des composés bioactifs, notamment des **glycoalcaloïdes** (solasonine, solamargine) et des **saponines**.

Ces composés contribuent :

- au goût légèrement **amer**
- aux propriétés biologiques de la plante

⚠ À forte concentration, certains de ces composés peuvent être toxiques, mais les niveaux présents dans les fruits consommés sont **sans danger dans le cadre d'une alimentation normale**.

Les flavonoïdes présents dans les fruits présentent une **activité antioxydante** reconnue (Meenakshi & Prashant, 2021).

## Autres usages

- Certaines variétés présentent un **intérêt agronomique** dans les systèmes de culture diversifiés.
- L'aubergine peut aussi avoir des **usages culturels ou symboliques** dans certaines régions : elle est utilisée comme symbole de protection, de bonne santé et de fertilité féminine.

## Description de la plante

### Allure générale

- Plante **herbacée** cultivée comme **annuelle**
- Hauteur : 1,5 à 2 m
- Port souvent **très ramifiée** (8 à 10 branches)
- **Racine pivotante** bien développée.

Les tiges et les feuilles peuvent être munies d'épines selon les variétés. Elles sont généralement couvertes de poils étoilés, donnant un **aspect velu à la plante**.

### Feuilles

- Feuilles alternes, simples, sans stipules.



- Limbe ovale à ovale-oblong (3 à 25 cm de long), avec :
  - base arrondie ou en forme de cœur
  - surface souvent velue
- Pétiole de 6 à 10 cm.

## Flieurs

- Solitaires ou regroupées en petits bouquets (de 1 à 5 fleurs).
- Généralement **bisexuées**
- **Couleur violette** (plus rarement blanches)
- Corolle en forme de cloche (campanulée), 5 à 8 lobes
- Étamines jaunes caractéristiques

La formation des fruits dépend d'une bonne pollinisation et de conditions climatiques favorables.

## Fruits

- Baie de **forme variable** selon les variétés : ronde, ovale, allongée ou serpentine
- Longueur : 2 à 30 cm
- **Couleur : blanc, vert, violet, zébré, pourpre à noir**
- Peau **lisse**, plus ou moins **brillante**

À **maturité commerciale**, les fruits sont récoltés avant durcissement des graines. À **maturité complète**, le fruit devient jaunâtre à brun et la chair se durcit.

## Graines

- Nombreuses, petites (environ 3 à 4 mm) et aplaties
- Couleur brun clair.
- Germination épigée (les cotylédons émergent du sol (PROTA, 2004).

## Saisonnalité

En Nouvelle-Calédonie, l'aubergine peut être cultivée toute l'année. La production est toutefois saisonnière, avec une **pleine**

## période de production entre juillet et décembre.

### Calendrier de culture

- **juillet-août** : préparation du sol
- **mars à août** : semis
- **avril à septembre** : plantation
- **juin à novembre** : floraison
- **juin à janvier** : récolte

### Organisation des cultures

Pour assurer une **production continue**, il est recommandé d'**échelonner les semis** :

- semer une nouvelle série de plants **tous les 4 à 5 mois**
- démarrer une **nouvelle série environ 2 mois après le début des récoltes de la précédente**
- planter la nouvelle série **avant la fin des récoltes de la précédente**

### Dynamique de production

La production **n'est pas continue**.

Elle alterne des **périodes de forte production et des périodes de baisse**, en fonction des conditions climatiques et de l'état des plants (PROTA 2024, projet INTEGRE 2018, Technopole, 2021).

## Cycle biologique

- **Germination** : 8 à 12 jours
- **Floraison** : quelques semaines après plantation
- **Fructification** : environ 1 semaine après la floraison
- **Récolte des fruits** : 3 à 6 semaines après la floraison (stade commercial)
- **Récolte des graines** : 6 à 13 semaines après la floraison



## Variétés et cultivars

Les cultivars d'aubergine (*Solanum melongena*) présentent une grande diversité de formes, de tailles et de couleurs.

Les **variétés anciennes** sont généralement petites, rondes (environ 6 cm de diamètre) et de couleur blanche ou vert-brun, à l'origine de l'appellation anglaise *eggplant* (« plante œuf »).

Les **variétés plus récentes**, issues de programmes de sélection, sont généralement plus grosses, de forme ovale à allongée et de couleur violette (Fruitrop, 1997).

### Variétés recommandées en Nouvelle-Calédonie

Les variétés adaptées aux conditions locales sont notamment (DDR, 1997 ; Technopole, 2021 ; Projet INTEGRE, 2018) :

#### Zébrina

- épiderme violet clair zébré de blanc
- chair blanche
- forme ovoïde allongée
- calice vert

#### Black Beauty

- épiderme noir brillant
- chair légèrement verdâtre
- forme ovoïde
- longueur : 13 à 15 cm
- poids : 500 à 600 g
- variété ancienne, rustique
- bonne tolérance globale, sans résistance spécifique identifiée

#### Kalenda F1

- épiderme violet foncé, brillant
- chair légèrement verdâtre
- forme allongée
- longueur : 20 à 22 cm
- poids : 300 à 450 g (plein champ)
- très bonne adaptation à la chaleur et à l'humidité
- variété productive
- tolérante au flétrissement bactérien (*Ralstonia solanacearum*)
- tolérante ou résistante à certaines maladies (anthracnose, virus TMV et CMV)

D'autres variétés ont été testées localement et régionalement : Ronde à œufs, Pusa purple, L'orient express, Béatrice F1, Clara F1, Nerea F1, Rania F1, Serena F1, Orlondo F1, Rotonda bianca

## Rendements

En Nouvelle-Calédonie, les rendements de l'aubergine varient selon les variétés, les conditions de culture et les pratiques agricoles.

Des **essais variétaux** menés localement ont permis de comparer les performances de plusieurs cultivars :

- Les rendements observés varient d'environ **1,5 à 4 kg par plant**.
- Les variétés hybrides (F1) présentent généralement des rendements plus élevés.
- Les variétés à fruits allongés tendent à être plus productives que les formes ovoïdes.
- Le prix de vente varient fortement selon la variété
- En conditions de culture maîtrisées, les rendements en plein champ peuvent atteindre **environ 30 à 40 t/ha**, selon les variétés et les conditions de production.



Variétés	Taille du plant (cm)	Couleur et forme du fruit	Longueur du fruit (cm)	Poids (g)	Rendement (kg/plant en labour)	Prix (€/kg, 2021)
Black Beauty	51	Violet-noir, ovoïde	15	375	1,98	219 F
Kalenda F1	42	Violet-noir, allongé	15	387	3,51	124 F
Clara F1	42	Blanc, ovoïde	15	387	1,68	280 F
Rania F1	41	Zébré, ovoïde	11	437	2,55	178 F
Orlando F1	42	Violet-noir, allongé	16	150	3,89	117

Caractéristiques des variétés d'aubergine les plus productives en culture conventionnelle (Technopole, 2021)

Cependant sous nos climats chauds et humides, il est conseillé de ne pas dépasser 8 mois de production et de renouveler la culture après 3 mois de récolte.

- Température optimale de croissance : **25 à 30 °C**
- En dessous de **20 °C** : croissance ralentie et nouaison réduite
- En dessous de **10 à 12 °C** : arrêt de croissance
- Le gel est fatal aux plants
- Au-dessus de 40 °C : réduction de la nouaison

Lumière

Aubergine nécessite une bonne luminosité

- Elle n'est pas sensible à la durée du jour

(Source : Technopole, 2021)

## Production en Nouvelle-Calédonie

En Nouvelle-Calédonie, l'aubergine est peu importée. Toutefois, la production locale ne couvre qu'environ 38 % des besoins du marché, avec un peu plus de 150 tonnes produites en 2021 (Technopole, 2021).

## Exigences environnementales

L'aubergine est une plante **exigeante en chaleur, en lumière et en eau**. Elle est bien adaptée aux conditions tropicales.

### Climat

Dans les conditions tropicales, l'aubergine peut se comporter comme une **plante vivace à courte durée de vie** :

- jusqu'à **2 ans en culture commerciale**
- plus longtemps en jardin familial
- La hauteur des plants peut atteindre **1,4 à 2 m** dans ces conditions

En conditions de faible luminosité, associée à un excès d'eau et un excès d'azote, on observe un **développement excessif du feuillage** (gigantisme foliaire) et une chute des fleurs.

### Eau

- **Besoins réguliers en eau**, surtout en période de fructification.
- **Sensible aux excès d'eau** et à l'asphyxie racinaire.

Un apport irrégulier peut entraîner : des troubles de croissance, une mauvaise alimentation du fruit en calcium et l'apparition de pourriture apicale (nécrose à l'extrémité du fruit).

### Sol

- Sols riches en matière organique
- Bien drainés
- Profonds
- Plutôt limoino-sableux
- Se réchauffant vite
- pH optimal entre **5,5 à 7**



(Sources : PROTA, 2004 ; projet INTEGRE 2018, Technopole 2021).

## Conduite de culture

Les pratiques culturales décrites ci-dessous complètent les principes généraux présentés dans la fiche transversale : **Installation en culture maraîchère (agriculture biologique)**

### Semis

- Période de semis : **mars à août**
- Compter environ **8 g de semences pour produire 1000 plants**, selon la qualité des graines et les conditions de germination (Cirad et al., 2023).
- Repiquage en pépinière : intervenir environ **3 semaines après semis**, au stade **2 à 3 feuilles**, plants de 8 à 10 cm
- Durée d'élevage en pépinière : **environ 1,5 mois**

### Travail du sol

- Culture recommandée sur **planches surélevées ou buttes**, pour améliorer le drainage

### Plantation

- Période : **mi-avril à fin septembre**
- Plantation **en quinconce**
- Plants au stade **4 à 6 vraies feuilles** (15 à 20 cm)
- Enterrer la motte **juste sous le collet**
- **Tuteur** de 1,5 m de longueur

### Espacements

- sur la ligne : **60 cm**
- entre lignes : **80 cm**

Densité : **environ 2 plants/m<sup>2</sup>**

(Source : *Projet INTEGRE, 2018*)

### Fertilisation

L'aubergine est une culture **exigeante en éléments nutritifs**, notamment en **azote** et en **potassium**.

Pour un rendement d'environ **4 kg/m<sup>2</sup>**, les besoins sont de l'ordre de :

- **Azote (N)** : 170 kg/ha
- **Phosphore (P)** : 100 kg/ha
- **Potassium (K)** : 240 kg/ha

Adapter les apports à la fertilité du sol

(Source : *Projet INTEGRE, 2018*)

### Paillage

Le paillage est fortement recommandé :

- **paillis organique** (pandanus, cocotier, bambou, déchets verts...)
- ou **paillage synthétique** (film biodégradable, toile tissée)

Intérêts : limitation des adventices, maintien de l'humidité, régulation thermique du sol, amélioration de la vigueur des plants, réduction des maladies.

Pour plus d'information et conseils, consulter la fiche : **[Paillage : avantages et techniques](#)**

### Irrigation

L'aubergine est **sensible à l'asphyxie racinaire** et **aux excès d'eau**, en particulier en saison humide.

- Privilégier une **irrigation localisée** (goutte-à-goutte)
- Apports **réguliers et modérés**
- Après la plantation : arrosages **légers et fréquents** (chaque jour)
- Après la floraison : espacer les arrosages, **tous les 2 à 4 jours**, selon les conditions locales



Arroser au pied et éviter de mouiller le feuillage pour limiter les maladies fongiques.

Tuteurage – Palissage

- **Palissage en ligne** : fil tendu à environ **1 m de hauteur**

- ou **tuteur individuel** au pied de chaque plant

## Entretien de la culture

---

Gestion des adventices

- **Avant plantation** :

- désherbage manuel, mécanique ou thermique
- installer un paillage pour partir sur un sol propre

- **Pendant la culture** :

- entretien régulier (sarclage, binage)
- paillage des rangs pour limiter les repousses

- **Allées**

- toile tissée (≈ 60–70 cm) ou broyat végétal recommandé
- limite la pousse des adventices et les contaminations par projection du sol

Taille

La taille permet de maîtriser le développement végétatif et de favoriser la production.

- **Ébourgeonnage** : supprimer les gourmands (pousses secondaires à l'aisselle des feuilles)
- **Taille latérale** : limiter l'encombrement des plants sur les allées et les planches voisines

En cas de forte croissance (> 2 m) : **rabattre les plants à environ 1 m de hauteur**

⚠ Après rabattage, la production s'arrête pendant un mois. Il est conseillé d'alterner les interventions entre planches pour maintenir une production continue

Effeuilage

- **Supprimer régulièrement** :

- feuilles malades, jaunies ou desséchées
- feuilles en contact avec le sol
- feuilles trop denses qui ombragent les fruits
- Retirer les premières feuilles du bas pour améliorer l'aération
- Ne pas laisser les déchets végétaux au sol (risque de contamination)

**Gestion des blessures**

- intervenir de préférence le matin par temps sec et ensoleillé
- en conditions humides, possibilité de protection avec des produits autorisés (ex. *Bacillus subtilis*, cuivre, huiles végétales)

(Source : Projet INTEGRE, 2018)

## Rotation et association de cultures

---

Rotation des cultures

- Respecter une rotation de **3 à 4 ans minimum** avant de replanter de l'aubergine sur la même parcelle
- **Précédents favorables** : chou, laitue, légumineuses, maïs, poireau, ail
- **Précédents à éviter** : autres solanacées, cucurbitacées, cultures très exigeantes en éléments nutritifs



### Associations de cultures

- **Bénéfiques** : laitue, chou, piment, radis, navet, ail, oignon, poireau, persil
- **Éviter** : concombre, pois, fenouil

### Récolte

---

- Période : **de juin à janvier**
- Récolte **manuelle, 2 à 3 fois par semaine**
- Intervenir **avant maturité complète**, lorsque les fruits ont atteint leur calibre commercial
- Récolter régulièrement permet de maintenir la production, d'éviter l'épuisement des plants et d'obtenir des fruits de meilleure qualité
- Privilégier une récolte **le matin (aube ou début de journée)** pour une meilleure conservation

### Indicateurs de maturité

- fruit **ferme et brillant**
- peau lisse, sans taches ni blessures
- forme régulière

### Conseils pratiques

- utiliser un **sécateur ou des ciseaux bien aiguisés**
- couper le pédoncule proprement sans abîmer le plant
- éviter que les fruits touchent le sol (risque de maladies)

(source PROTA, 2004)

### Conservation

---

- Les aubergines sont sensibles à la **déshydratation rapide** après récolte
- Elles perdent rapidement leur **brillance, leur fermeté et leur qualité visuelle**

### Bonnes pratiques

- transporter rapidement les fruits vers un endroit **frais et ombragé**

- **éviter l'exposition au soleil** après récolte

### Durée de conservation

- **quelques jours** en conditions ambiantes
- jusqu'à **10 jours en conditions contrôlées**

### Température de stockage

- ne pas descendre en dessous de **15 °C** (risque de dégâts liés au froid)

### Production et conservation des semences

---

- Les graines sont extraites de **fruits bien mûrs**
- Passer les fruits au mixeur pour récolter les graines (Utard et al., 2023)
- Elles doivent être **séchées pendant au moins 48 heures**, à l'abri du soleil direct
- Conserver les graines dans un endroit **sec, frais et à l'abri de la lumière**. Une exposition directe au soleil peut altérer leur qualité

### Dormance des graines

- Certaines variétés présentent une **dormance après récolte**
- Il est recommandé de **conserver les graines quelques semaines au frais** avant semis pour améliorer la germination

### Repère technique

- Poids de **1000 graines ≈ 4 g** (PROTA, 2004)

### Principales maladies et moyens de lutte agroécologiques

---

L'aubergine est bien adaptée au climat de la Nouvelle-Calédonie. Elle peut toutefois être affectée par certaines maladies, notamment



:

- **Flétrissement bactérien** (*Ralstonia solanacearum*)
- **Alternariose** (*Alternaria solani*)

Le flétrissement bactérien est la maladie la plus grave, pouvant entraîner la mort rapide des plants.

Mesures prophylactiques et moyens de lutte

- Respecter une rotation de **3 à 4 ans sans solanacées** (tomate, poivron...)
- Choisir des **variétés tolérantes** ou des **porte-greffes résistants**
- Utiliser des **semences saines**
- **Aérer les plants** (taille)
- **Détruire les résidus** de culture
- Arracher et **éliminer les plants atteints** (avec les racines)
- **Désinfecter les outils** et limiter la propagation du sol contaminé (chaussures, matériel)

Traitements préventifs possibles :

- cuivre
- huile de neem

En cas d'attaque d'alternariose :

- traitements à base de *Bacillus subtilis*

## Principaux ravageurs et moyens de lutte agroécologiques

L'aubergine peut être attaquée par certains ravageurs, principalement :

- **Les thrips** (*Thrips palmi*, *Thrips tabaci*)
- **la pyrale de l'aubergine** (*Sceliodes cordalis*)

Mesures prophylactiques et moyens de lutte

Thrips

- Favoriser les auxiliaires naturels (punaises, acariens, thrips prédateurs)
- Utiliser des **pièges englués** (bleus ou jaunes) pour surveiller les populations
- Bassiner le feuillage pour limiter les infestations
- En cas de forte attaque : traitements à base de *Beauveria bassiana*

**Pyrale de l'aubergine**

- Détruire les fruits attaqués
- Protéger les fruits sains avec des sacs adaptés
- Surveiller les populations (papillons, chenilles)
- Installer des **pièges à phéromones** ou des **pièges collants**
- En cas de forte attaque : traitements à base de *Bacillus thuringiensis*

Mesures générales

- **Créer des refuges pour les auxiliaires** (haies, bandes fleuries, jachères...)
- Effectuer une **surveillance régulière des plants** pour détecter précocement les foyers d'infestation
- En dernier recours : utiliser des **produits autorisés en agriculture biologique** (huile de neem, huile d'orange douce, spinosad...) et privilégier des traitements ciblés pour préserver les auxiliaires



## Partenariats

---

partenaire



## Auteurs

Rédigée le 27 avril 2026

Estelle Bonnet-Vidal (Lincks)

Relecture :

## Sources

- (1) INRAE, Thesaurus French Crop Usage, Aubergine (*Solanum melongena*), consulté le 14 avril 2026.
- (2) FAOSTAT, 2021. Production mondiale d'aubergine (*Solanum melongena*). Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Consulté le 14 avril 2026.
- (3) Agreste, 2024. Production d'aubergine en France. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Consulté le 14 avril 2026.
- (4) Daunay, M.-C. & Chadha, M.L., 2004. *Solanum melongena* L. In: Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (eds.), PROTA4U – Plant Resources of Tropical Africa. Wageningen. Disponible sur : <http://www.prota4u.org> (consulté le 9 avril 2026).
- (5) Birlouez, É., 2023. Petite et grande histoire des légumes. Versailles : Éditions Quae, 168 p.
- (6) Meenakshi, S. & Prashant, K., 2021. Biochemical composition of eggplant fruits: A review. *Applied Sciences*, 11(15), 7078. <https://doi.org/10.3390/app11157078>
- (7) Fruitrop, 1997. L'aubergine. *Fruitrop*, n°42, décembre, p. 19.
- (8) Rydge, J., 2016. L'aubergine. In: *Evolution Farm, un modèle d'agriculture naturelle en milieu tropical*. Éditions *Au vent des îles*, pp. 126–127.
- (9) Projet Integre, 2023. La culture de l'aubergine en Nouvelle-Calédonie. Fiche technique en agriculture biologique. Communauté du Pacifique, Chambre d'agriculture NC, Union européenne, pp. 108–115.
- (10) Cirad et al., 2023. L'aubergine. In: *Mémento de l'agronome*. Quae, p. 1029–1030.
- (11) Association des semences paysannes NC. Calendrier des semis de Nouvelle-Calédonie.
- (12) Utard, S., Robert, N. & Drouin, J., 2023. Diversifiez vos productions maraîchères avec des semences locales. *Protege*, IAC, Gouvernement NC, CAP-NC, p. 27.



Estelle VIDAL

Lincks

05/01/2021

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

