



Brède

Solanum americanum

- Plantes alimentaires
- Légumes



Identité

Nom scientifique <i>Solanum americanum</i>	Noms Kanak Du (Nengone)
Famille Solanaceae	Autres noms communs Brède Morelle, Morelle noire, Brède canaque, Épinard, Glossy nightshade (En)
Statut Biogéographique Plante introduite cultivée	
Origine géographique Amérique du Sud	
Distribution géographique --	

Description

 Type de plante Herbacée	Durée de vie --
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

Floraison	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fruits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Taille	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



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





Généralités

La brède morelle, appelée aussi morelle noire, *Solanum americanum* fait partie de la famille des **Solanacées** (comme la tomate, la pomme de terre...). C'est une herbacée répandue dans toutes les régions tropicales et subtropicales, présente dans les milieux souvent perturbés.

Ses plus proches cousins sont présents en Amérique du Sud, d'où cette plante est probablement originaire. *Solanum americanum* se trouve dans le monde entier. La diversité au sein de *Solanum americanum* est considérable. En Afrique et ailleurs, on utilise souvent le terme *Solanum nigrum* pour désigner les espèces du groupe *Solanum* qui ont des fruits noirâtres et cela comprend donc *Solanum americanum*. La confusion est encore plus grande lorsqu'on utilise des noms vernaculaires désignant plusieurs espèces de ce groupe (1).

Ainsi, il est rapporté que la **Brède Morelle des colons** "*S. nigrum*" est une plante naturalisée depuis longtemps en Nouvelle-Calédonie. Elle a été trouvée à Balade entre 1855 et 1860, à l'île des Pins en 1860 (par Pancher) et en 1868 à Nouméa (par Balansa) (2). En Nengone (île de Maré), on la nomme "*Du*" qui signifie "culture", car elle elle pousse spontanément sur les terrains fraîchement labourés (3).

Consommées comme les épinards, les brèdes sont des légumes feuilles intéressants pour la **sécurité alimentaire** des populations urbaines qui ont peu de moyens financiers, ainsi que pour **l'adaptation au changement climatique** puisque les légumes-feuilles poussent vite, résistent mieux aux fortes pluies et sont moins gourmands en eau que les légumes fruits (comme la tomate) (4).

Usages et vertus

Les feuilles de brèdes sont consommées comme des épinards et sont très appréciées (3).

Qualités nutritionnelles

La composition des feuilles de *Solanum americanum* est probablement comparable à celle d'autres légumes-feuilles (1). L'amertume de la plante est liée à une forte teneur en **solanine**, un alcaloïde **toxique** dont la concentration la plus importante se trouve dans les fruits immatures. La concentration dans les feuilles augmente avec l'âge. La solanine est partiellement soluble dans l'eau.

La consommation en grande quantité de ce légume a été associée avec la diarrhée et des arrêts cardiaques.

Les légumes feuilles jouent un rôle important dans les régimes alimentaires des populations océaniques. Ils sont généralement riches en fer, vitamines A et C. Leur coloration traduit souvent une concentration élevée en caroténoïdes (β -carotène, lutéine) qui ont des propriétés anti-oxydantes et préviennent la dégénérescence maculaire et la cataracte, divers cancers et maladies cardiovasculaires.

Composition de la Morelle (*S. nigrum*) pour 100 g de feuilles crues (4) :

- **Fer** : 19 μ g
- **β -carotène** (pro-vitamine A) : 285 μ g
- **Vitamine C** : 26 mg

tableau

Usages alimentaires et préparations culinaires (1)

Les tiges et les jeunes feuilles sont bouillies dans l'eau salée ou cuites à la vapeur. L'eau de cuisson est parfois renouvelée pour réduire le **goût amer** de certaines variétés, notamment lorsque les feuilles sont collectées dans la nature.

Vertus médicinales (1)



Brède (istock)



Brède (*S. nigrum* ou *S. americanum*) à Maré © É. Hnawia (IRD)



Feuilles de brèdes *S. americanum* © B. Henry (Endemia)



Fleurs de brèdes *S. americanum* © B. Henry (Endemia)





- **Feuilles** : le jus extrait des feuilles est utilisé pour soulager la **conjonctivite** chronique et les inflammations qui y sont liées (Tanzanie). Les feuilles broyées sont utilisées pour traiter les **plaies** (Cameroun). Les personnes souffrant de douleurs cardiaques utilisent les feuilles crues (Sierra Leone). Les feuilles sont utilisées pour traiter les **affections de la peau** (Brésil)
- **Fruits** : Les fruits sont trempés dans l'eau et le mélange est utilisé comme **vermifuge des volailles** (Nigeria)

Description de la plante

Solanum americanum est une **herbacée annuelle** ou vivace à durée de vie courte et à **croissance rapide**.

Allure

- Port érigé
- Peut atteindre **1,5 m de hauteur**
- Tige arrondie ou étroitement ailée, glabre ou un peu pubescente

Feuilles

- Simples, disposition en spirale à presque opposées
- Limbe ovale à lancéolé mesurant entre 14 et 16 cm de long et entre 7 à 12 cm de large
- Bordures entière ou dentées
- Pétiotes de 1-9 cm de long

Fleurs

- L'inflorescence est une cyme avec 3 à 10 fleurs
- Fleurs mâles et femelles
- Autogame mais les insectes peuvent polliniser les fleurs
- **Petites fleurs étoilées blanches** mesurant 5 à 9 mm de rayon, 5 sépales. Présence d'une étoile jaune-vert à la base

Fruits

- **Baies globuleuses** de 4 à 10 mm de diamètre. Ressemble à de minuscules tomates.
- Sont d'abord vertes puis deviennent **noires-violacées brillantes**
- Plusieurs dizaines de graines par fruit (jusqu'à une centaine)
- Les fruits mûres sont consommées par les oiseaux qui dispersent les graines

Graines

- Graines discoïdes, blanc crème, souvent avec des tâches violettes
- 1,5 à 2,5 mm de long
- Plantule à germination épigée
- Consommées par les oiseaux qui disséminent les graines

Racines

- Racines fines, blanches, courtes

Saisonnalité

- **Floraison** : deux mois après le semis
- **Récolte des feuilles** : en général pendant la saison des pluies

Graines et multiplication par semis

Solanum americanum est habituellement multiplié par graines.

- 1000 graines pèsent environ 0,5 g.
- **Agriculture de subsistance** : utilisation de poquets jusqu'à **10 graines** au début de la saison des pluies, en culture pure ou associée avec d'autres plantes.
- **Agriculture commerciale** : plants produits en pépinière.
- Les graines, généralement mélangées avec du sable ou des cendres, sont uniformément réparties sur la surface du sol ou semées en lignes



- Le repiquage peut avoir lieu lorsque les plants font environ 15 cm de haut en ne choisissant que des plantes vigoureuses

Exigences, plantation et entretien

Solanum americanum se rencontre souvent dans des peuplements d'**adventices dans les champs irrigués**.

Exigences environnementales

- Principalement à de basses altitudes, dans les régions côtières, urbanisées ou à proximité de zones humides (sources, lacs..).
- Milieu ouvert ou légèrement ombragé (sous des arbres)

Sol et distances de plantation

- **Tout type de sol**
- Sol **meuble**
- Espacement recommandé : **30 cm** entre les plants et **30 cm** entre les lignes.
- **Paillage** avec des herbes pour réduire les pertes d'humidité du sol.

Fertilisation

- En culture commerciale, les besoins en nutriments sont assez importants. Possibilité de pulvériser sur les feuilles de l'engrais azoté
- **Fumier** de ferme ou **compost** dans le sol avant la plantation
- En absence de ces matières organiques naturelles on peut utiliser des engrais avec la composition 20 (N) - 10 (P) -10 (K)

Eau et irrigation

- Irrigation pendant la période sèche
- Ne tolère pas la sécheresse

Rendement et productivité

Rendement et productivité

Récolte, rendement et conservation

- Récolte des feuilles sur les plantes sauvages ou dans les champs cultivés **au moment de la saison des pluies**
- Récolte en **début de matinée**. Pousse principale et latérales cueillies **avant la floraison en laissant 5 cm de tige** pour que de nouvelles pousses se développent
- Rendement estimé à **10-20 t/ha** (données pour d'autres *Solanum* : *S. villosum*, *S. tarderemotum*)
- Les feuilles sont **fragiles**. Elles sont transportées dans des sacs de jute et consommées ou vendues **le jour même**. Pour les conservées plus longtemps, elles sont aspergées d'eau, placées au frais ou protégées par des feuilles de bananiers.

Principaux ravageurs et maladies

Pas de données disponibles en Nouvelle-Calédonie.

Soutien à la réalisation de cette fiche

Cette fiche a été réalisée grâce au soutien financier de l'**Agence rurale** dans le cadre de son appui au développement de la filière « **Plantes comestibles, fruits et légumes de diversification** ».

L'Agence rurale et l'**Institut agronomique néo-calédonien** ont signé une **convention de partenariat en juin 2024 pour la réalisation et intégration d'une trentaine de fiches techniques variétales dans Agripedia**. L'objectif est ainsi de contribuer à l'amélioration de la couverture



alimentaire du pays en proposant des produits locaux originaux, de qualités nutritionnelles et environnementales remarquables et adaptés aux conditions pédoclimatiques de la Nouvelle-Calédonie.

L'équipe d'Agripedia et l'IAC remercie l'Agence rurale pour ce précieux soutien !

[En savoir plus sur le mécénat GOLD.](#)



Sources

- (1) Manoko M.L., Van der Weerden G.M., 2004. **Solanum americanum Mill.** In Grubben, G.J.H. & Denton O.A. (Editeurs). Ressources végétales de l'Afrique tropicale 2. Légumes. Fondation PROTA, Wageningen, Pays-Bas/Backhuys Publishers, Leiden, Pays-Bas/CTA, Wageningen, Pays-Bas. pp 536-539.
- (2) Guillaumin A., 1942. **Les plantes introduites en Nouvelle-Calédonie.** Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale, bulletin n°245-246.
- (3) Lormée N., Cabalion P., Hnawia É., 2011. **Hommes et plantes de Maré,** îles Loyauté, Nouvelle-Calédonie. IRD éditions, p 249.



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

