



Combava

Citrus hystrix





- Plantes alimentaires
 - Fruits
 - Combavas



Identité

Nom scientifique <i>Citrus hystrix</i>	Noms Kanak --
Famille Rutaceae	Autres noms communs --
Statut Biogéographique Plante exotique	
Origine géographique Asie	
Distribution géographique Régions tropicales	

Description

 Type de plante Arbre	Durée de vie Pluriannuelle
 Feuillage Persistant	Hauteur à maturité Plus de 5 m
 Type de fruit alimentaire Agrume	Largeur à maturité --
 Couleur du fruit Vert	Système racinaire Développé

Conduite culturale

Multiplication Greffage, Semis	 Pollinisation Par le vent, Autopollinisation, Par les insectes
Où planter ? En pot, Pleine terre	
Type de sol Calcaire / corallien, Limoneux, Sableux, Humifère, Argileux	 Croissance Lente
	 Entretien / Soins Facile
Densité 240 plant / ha	 Exposition au soleil Soleil
Productivité 200 kg /arbre	 Besoin en eau 
	 Résistance à la sécheresse 

Santé

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

Usage & vertus

Alimentation Transformation
Vertus --
Autre usage Huiles alimentaires, Huiles essentielles

Saisonnalité

Floraison

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

Fruits



Stéphane LEBÉGIN
 Institut agronomique néo-calédonien (IAC)
 01/07/2020
<http://www.iac.nc>





Combava

Description

- **Caractéristiques du produit principal** : culture pérenne produisant un fruit pyriforme, resserré au sommet formant un mamelon, la base étant arrondie. La peau du fruit, de couleur verte, est épaisse et bosselée. La pulpe verdâtre est très acide et amère. Les fruits sont récoltés verts, lorsque leur concentration en huiles essentielles est maximale. Le zeste des fruits (et celui des feuilles) est utilisé comme condiment pour la cuisine et en parfumerie.
- **Critères de qualité** : teneur en huiles essentielles.
- **Espèce** : le numéro SRA 630 est introduit depuis 1990 à la Station de Pocquereux et diffusé chez les pépiniéristes.
- **Potentiels de production** : les rendements observés à la Station de Pocquereux progressent de 50 kg/arbre à 3 ans à plus de 100 kg/arbre à 8 ans sur porte-greffe Citrus volkameriana ou Citrange Troyer. La productivité augmente significativement par l'usage du porte-greffe nanifiant Poncirus trifoliata var. Flying Dragon

Faisabilité technique en Nouvelle Calédonie

- **Zones de production à privilégier** : les conditions hydromorphes sont proscrites. Les sols alluvionnaires profonds demeurent les plus adaptés, mais des sols plus légers, ou schisteux conviennent. Irrigation indispensable (contrôle du cycle phénologique de la plante).
- **Producteurs ciblés** : groupement de petits arboriculteurs travaillant sur porte-greffe nanifiant.
- **Saison de production** : février-mars.
- **Contraintes de quarantaine** : mouche des fruits (*Bactrocera* spp.)

Contraintes de quarantaine

- Mouche des fruits (*Bactrocera* spp.)

Opportunités commerciales

- **Marché local**
- **Potentiel export** : positionnement en tant que produit frais haut de gamme. Production d'huiles essentielles à haute valeur ajoutée (« Produit Bio », marché néo-zélandais).
- **Volumes** : à préciser.
- **Prix moyens** : à préciser.

Mesures d'accompagnement

- **Recherches** : allongement de la durée de vie du produit, extraction / valorisation des huiles essentielles,

packaging export (produit frais ou huiles essentielles).

- **Développement** : production de plants. Parcelles de démonstration dans le cadre de la diversification de l'atelier production de fruits de l'exploitation.
- **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme (frais et huiles essentielles).

Principaux atouts

- Espèce caractérisée à la Station de Pocquereux.
- Technique de multiplication sur porte-greffe nanifiant acquise et vulgarisée chez les pépiniéristes.
- Evaluation technico-économique disponible.
- Tolérance naturelle du fruit aux acari (argentine).
- Bonne aptitude au transport.

Inconvénients

- Délai plantation - récolte.
- Méconnaissance du marché export à cibler pour les huiles essentielles (« Produit Bio », parfumerie).
- Statut-hôte mouche des fruits à réaliser.

(-)-(S)-citronellal	80
citronellol	10
nerol	traces
limonene	traces

Composition huile essentielle (% des huiles extraites des feuilles)

Fruits



Limonene et β -pinene

Quelques liens

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Combava>

À propos de cette fiche

Cette fiche a été réalisée par des agents de l'Institut agronomique néo-calédonien.

Le contenu, l'exploitation et la diffusion des données de cette fiche sont soumis aux :

- **Conditions générales d'utilisation**
- **Conditions générales de publication**
- **Règles de republication**

Nous croyons à la libre circulation de l'information. Reproduisez nos articles gratuitement, sur papier ou en ligne, en utilisant la licence Creative Commons.

