



# 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          |
| <b><i>Curcuma longa</i></b> | --                  |
| Famille                     | Autres noms communs |
| <b>Zingibéracées</b>        | --                  |
| Statut Biogéographique      |                     |
| --                          |                     |
| Origine géographique        |                     |
| --                          |                     |
| Distribution géographique   |                     |
| --                          |                     |

## Description

|  |                    |
|--|--------------------|
|  Type de plante | Durée de vie       |
| <b>Herbacée</b>  | --                 |
| 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](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/>**

