



Longane

Dimocarpus longan

- Plantes alimentaires
 - Fruits
 - Longanes

Le longane, longani, ou encore œil du dragon, est un fruit tropical comestible très apprécié en Asie. Il pousse sur le longanier *Dimocarpus longan*, un petit arbre tropical et subtropical de la famille des Sapindacées.



Identité

Nom scientifique

Dimocarpus longan

Noms Kanak

--

Famille

Sapindaceae

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
Fruit à noyau

Largeur à maturité

--



Couleur du fruit
Vert

Système racinaire

Développé

Conduite culturale

Multiplication

Marcottage, Bouturage

Pollinisation

--

Où planter ?

Pleine terre

Croissance

--

Type de sol

Argileux, Limoneux, Sableux, Humifère, Calcaire / corallien



Entretien / Soins

Facile



Exposition au soleil

Soleil

Densité

120 plants/ha



Besoin en eau



Productivité

60 kg/arbre



Résistance à la sécheresse



Santé



Résistance aux ravageurs



Résistance aux maladies



Principaux ravageurs

--

Principales maladies

--

Usage & vertus

Alimentation

Boisson alcoolisée, Transformation, Tisane

Vertus

--

Autre usage

--

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



Le fruit de longane a une chair blanche sucrée

Généralités

Le longane est le fruit comestible du longanier *Dimocarpus longan*. C'est un petit arbre tropical et subtropical de la famille des **Sapindacées**. Il est originaire du Sud-Est de la Chine et d'Asie du Sud-Est.

Les principaux pays producteurs de longane sont : la Chine (environ 2 millions T/an), la Thaïlande (980 000 T/an) et le Vietnam (500 000 T/an).

Le longane ressemble à d'autres fruits tropicaux de la même famille : le **litchi** (ou letchi), le ramboutan (ou « litchi chevelu »).

Usages et vertus

Ce fruit sucré et parfumé peut être utilisé de plusieurs façon :

- Consommé frais de la même manière que le litchi
- Mis en conserve
- Jus de fruits ou des liqueurs
- Séché entier puis consommé tel quel, soit dans des *dessert-soup*

sucrées asiatiques ou en infusion pour ses vertus médicinales

Description de la plante

Arbre adulte

- Taille : pouvant atteindre 30 m de hauteur mais fait en moyenne

Feuilles

- Feuilles persistantes
- Oblongues aux extrémités époinées
- La face supérieure est vert brillant foncé

Fleurs

- Petites
- Couleur : jaune
- Regroupées en panicules d'environ 40 cm de long à l'extrémité des branches
- Très mellifères : attirent les abeilles qui produisent alors un miel très sucré à la saveur intense, ce qui en fait un produit recherché

Fruits

- Ovoïdes
- Légèrement plus petit que le litchi (2 cm de diamètre en moyenne)
- Disposés en grappe d'environ 30 fruits
- La peau est recouverte de petites piques régulières. C'est une coque de couleur jaune-brun. Elle est fine, dure et cassante qui se pèle facilement.
- Pulpe (arille) : translucide et sucrée.

Noyau

- Sphérique
- Noir-anthracite brillant

■ **Critères de qualité** : proportion arille 40% minimum, brix 18%, maintien de la couleur du fruit après récolte.

■ **Variétés** : les cultivars Biew Kiew, Homestead et Kohala ont été introduits depuis 1992 à la Station de Pocquereux.

■ rabattage annuel à 2,5m, incisions annulaires).

Saisonnalité

Floraison

■

Récolte

- De **mars à mai**

Taille

■

Production en Nouvelle-Calédonie

x



Les variétés ou cultivars

x

Comment se procurer des plants ?

L'importation de plants ou de graines est strictement réglementée par la Nouvelle-Calédonie afin d'éviter l'introduction de nouvelles maladies ou ravageurs sur le territoire.

- Les **professionnels** peuvent se procurer des plants de fruitiers ou des semences auprès des **organismes de diffusion** habilités par la DAVAR (Direction des affaires vétérinaires, sanitaires et rurales) : services techniques des provinces et Arbofruits.
- Les **particuliers** peuvent se procurer des plants et des semences auprès des **pépinières locales**.

Exigences, plantation et entretien

Sols

- Préfère les sols sableux

Distances des plantations pour un verger

- 3,5 m x 5 m soit une densité de 571 plants/ha

Multiplication

x

Rendements et productivité

La production est de **8 à 14 tonnes par hectare** selon les variétés et les densités retenues.

Récolte et conservation

x

Principaux ravageurs et maladies

x

Méthodes de lutte agroécologiques

x

Autres méthodes de lutte

x

Faisabilité technique en Nouvelle Calédonie

- **Zones de production à privilégier** : large gamme de sols possible (sableux, schisteux à relativement argileux). Les sols alluvionnaires profonds demeurent les plus adaptés. Préférer les zones à

températures minimales prononcées (6°C-9°C en juillet-août). Irrigation indispensable (contrôle du cycle phénologique de la plante).

- **Producteurs ciblés** : grands vergers à faible niveau d'intrants (peu de pression parasitaire), groupement de petits arboriculteurs.
- **Saison de production** : mars-mai.



Grappe de longanes

Principaux ravageurs

- Mouches des fruits (*Bactrocera* sp.).

Opportunités commerciales

- **Marché local**
- **Potentiel export** : comme le litchi, positionnement en tant que produit frais haut de gamme. Production de contre-saison pour l'hémisphère nord (très forte demande en Asie pour son autre nom : « Œil du Dragon »), marché néo-zélandais.
- **Volumes** : à préciser.
- **Prix moyens** : à préciser.

Mesures d'accompagnement

- **Recherches** : allongement de la durée de vie du produit, conservation de la



couleur de la peau, packaging export (échanges gazeux).

- **Développement** : production de plants (boutures). Parcelles de diversification en cours de plantation ou plantées depuis 3 ans.

- **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme (marché asiatique).



Principaux atouts

- Variétés caractérisées à la Station de Pocquereux.
- Technique de multiplication par bouturage acquise (production de masse).
- Evaluation technico-économique disponible.
- Conservation jusqu'à 14 jours, maintien optimal de la couleur pendant 4 à 5 jours.
- Emergence de vergers de longanes chez les professionnels depuis 3 ans. Forte demande en plants.
- Bonne aptitude au transport, conditionnement en cartons de 5kg et 10kg couramment pratiqué.

Pour 100 g	
Protéines	1 g
Graisses	0,1 g
Sucres	15,8 g
Fibres	0,4 g
Ca	10 mg
P	42 mg
FE	1,2 mg
Vitamine C	6 mg
Calories	61

Composition moyenne

Inconvénients

- Délai plantation
- Récolte.
- Statut-hôte mouche des fruits à réaliser
- Méconnaissance du marketing export.

Quelques liens

1. <http://edis.ifas.ufl.edu/MG049>
2. http://www.hort.purdue.edu/newcrop/nexus/Dimocarpus_longan_nex.html
3. <http://saveursdumonde.net>

