



Feijoa

DESCRIPTION

Famille : myrtacée (même famille que le goyavier)

Genre/espèce: *Acca sellowiana*

Synonymes : goyavier du Brésil, goyavier de Montevideo

Origine : Le Feijoa est originaire d'Amérique du sud. Il pousse à l'état spontané dans le sud du Brésil, en Uruguay, au Paraguay et au Nord de l'Argentine. Son nom lui a été donné en souvenir de deux botanistes : Joan de Silva Feijo et Friedrich Sellow.

Il a été introduit en Europe autour de l'année 1885, et en France en 1890 par Edouard André qui le planta sur la côte d'Azur à Golfe Juan. V.A. Evreinoff, enseignant à l'école d'ingénieur de Toulouse dans les années 1950-1960, connu pour son travail sur les néfliers, a aussi observé et étudié le feijoa avec beaucoup de détails.

Dans les années 1980, de nouvelles tentatives d'introduction ont eu lieu en particulier depuis la Nouvelle-Zélande mais le manque de capacité de conservation de ce fruit et le fait qu'il soit peu connu ont fait qu'il n'a pas eu le succès attendu.

Présentation générale : Arbuste buissonnant à feuillage épais persistant de couleur vert argenté, à croissance assez rapide, résistant plutôt bien à la sécheresse et portant des fruits verts à l'aspect d'une petite goyave et au goût exotique.

Culture actuelle : Il est peu cultivé en France aujourd'hui, quelques plantations sont regroupées autour du bassin de l'Adour dans le sud-ouest et quelques arboriculteurs du Sud-Est en cultivent quelques rangées.

Mais il est très connu en Nouvelle-Zélande (premier producteur), Crimée, Australie, Californie et aussi en Espagne et Italie.



© Didier Legaré

DESCRIPTION

Sol : Le feijoa semble s'adapter à tous types de sols (acides, calcaires, neutres, profonds, superficiels...) dès l'instant qu'ils sont bien drainés. Il a un enracinement traçant et superficiel.

Climat / Exposition :

- Froid : adulte, supporte en hiver jusqu'à -10°C / -12°C . Les feuilles et jeunes pousses grillent à -8 voire -6°C mais l'arbuste peut repartir bien en dessous des -10 / -12°C (avec absence de fruits cette année là voire l'année suivante également). Des feijoa du Tarn et Garonne sont même repartis du pied après les grosses gelées à -20°C de 1985.

Dans l'idéal, le protéger du gel durant ses premières années.

- Chaud : a besoin de chaleur, supporte jusqu'à plus de 35°C . Résistant à la sécheresse mais a besoin d'eau pour une bonne fructification.

- Exposition plein soleil et à l'abri des vents dominants (le bois est très cassant et les fruits tombent facilement à maturité).

Taille adulte / Port : buissonnant, formant une boule pouvant atteindre 6 mètres de diamètre au Brésil, mais rarement plus de 3 mètres en France.

Croissance : lente

Longévité : jusqu'à 100 ans

Fertilité : Selon les variétés, la pollinisation croisée est nécessaire ou préférable pour la fertilité. Il existe des variétés autofertiles ou partiellement autofertiles.

Mise à fruit : environ 3 ans

Floraison : de mi-mai à mi-juin, sur le bois de l'année ou de l'année précédente. Elle est assez spectaculaire, les fleurs sont de couleur pourpre et blanche, pourvues de grandes étamines rouges. Une particularité : les pétales se mangent, sont sucrées et délicieuses. La récolte des pétales, après fécondation et avec délicatesse, ne nuit pas à la fructification.

La pollinisation est assurée par le vent et les oiseaux (notamment les mésanges en raffolent).

Ci-dessous : Feijoa en fleur.



© Didier Legaré



Ci-dessus : Fruits de feijoa.

Fructification : maturité entre mi octobre et début décembre. Fruit oblong, plus ou moins large selon la variété et selon les individus sur un même arbre, ferme, vert, charnu, sucré-acidulé et très parfumé. De taille un peu plus petite que le kiwi. Certaines papilles l'adorent, lui trouvant un goût de kiwi, banane, ananas, goyave, fraise des bois ou encore poire ; d'autres lui trouvent un goût un peu particulier de pharmacie, qui semble se développer quand la maturité est trop avancée.

Le feijoa est connu pour sa grande richesse en nombreuses vitamines, oligo-éléments et autres molécules tels que : vitamine C, acide folique, fer, cuivre, iode, potassium, magnésium et en anti-oxydant. En Amérique latine, on l'appelle « fruta de la eternal juventud ». Il améliorerait également la mémoire et diminuerait l'anxiété et le stress.

Densité de plantation : 5 mètres entre les rangs et 3 à 4 mètres sur le rang.

Conduite : La conduite en buisson est préférable à la demi-tige pour la résistance au vent et pour l'abondance des récoltes. En région ventée le tuteurage est indispensable dès la plantation.

Entretien : la taille a lieu en hiver. Les fruits sont principalement portés par les rameaux du printemps, mais aussi sur ceux de l'année précédente. La taille est très légère et consiste à supprimer les branches mortes ou abimées. Le feijoa étant un buisson très ramifié, il ne faut pas chercher à éclaircir le centre du buisson ni à obtenir un buisson où les rameaux ne se croisent pas.

Eclaircissage : L'éclaircissage manuel des fruits peut être pratiqué pour augmenter la taille des fruits et réduire les écarts de rendements d'une année sur l'autre.

Fertilisation : L'apport d'éléments fertilisants, en quantité modérée et variable selon l'état du sol, permet d'augmenter et de régulariser la production de fruits. V.A. Evreinoff mentionne qu'en Crimée on donnait 25 à 30 kg de fumier par pied à la fin de l'été.

Irrigation : Bien que résistant à la sécheresse, le feijoa a besoin d'eau régulièrement durant ses premières années, et aussi une fois en production, pour pouvoir porter des fruits en quantité. Nous n'avons pas de références pour le moment pour ses besoins hydriques en région PACA.

Travail du sol : attention à ne pas blesser les racines qui sont traçantes et superficielles.

Bioagresseurs : pour l'instant son seul bioagresseur significatif semble être la mouche méditerranéenne des fruits (*Ceratitis capitata*). Elle peut causer des dégâts importants, ses larves se développant à l'intérieur en consommant la pulpe. Sur le feijoa, les piqûres sont difficiles à voir de l'extérieur, à moins que le fruit soit complètement pourri. On lutte contre ce ravageur en supprimant tous les fruits piqués et en pratiquant le piégeage massif, par exemple avec le Decis Trap. Si le piégeage ne suffit pas, pourquoi pas envisager la pose de filets insect proof...

Ci-dessous : Ceratitis capitata.



Récolte : à l'automne, sur une période prolongée entre mi octobre et début décembre, quelques fruits arrivant à maturité chaque jour. Les fruits matures se décrochent du plant et tombent au sol, souvent dans la soirée lorsque la température baisse. La peau épaisse des feijoa les protège durant la chute et celle-ci n'altère pas ses qualités. On peut donc les récolter au sol, le jour même ou le lendemain. Si l'on préfère les récolter avant leur chute, un bon indice de maturité est l'aspect du calice : à complet développement du fruit, le calice se rétracte.

Productivité : 10 à 30 kg/arbre.

Conservation : En magasin au maximum 1 semaine et possible au frais jusqu'à 1 mois, selon les variétés.

Multiplication :

- Le bouturage est la technique utilisée le plus souvent. A pratiquer de préférence en juin.
- Semis : ne permet pas de conserver les caractères génétiques des variétés
- Marcottage : assez facile mais long, l'enracinement prend jusqu'à 2 ans
- Greffage : sur des semis de feijoa, prend plus de temps et entraîne des difficultés à gérer les repousses du porte-greffe.

UTILISATIONS

- En frais se consomme classiquement en l'ouvrant en deux et en mangeant l'intérieur à la cuillère (la peau ayant une légère amertume). On peut l'associer à d'autres fruits en salade de fruits. Attention, passé de maturité, il a un goût médicamenteux peu agréable (ce qui peut contribuer à nuire à sa réputation).

- Transformé : compote, confiture, sirop, liqueur....
- Intéressant en haie fruitière (les oiseaux appréciant leurs fleurs)

COMMERCIALISATION

Circuits courts uniquement pour les feijoa frais car ne se conserve que quelques jours.

Tous circuits pour les feijoa transformés, mais en France les débouchés sont à créer.

Très peu de références de prix pour l'instant. En frais, le feijoa bio produit en PACA doit pouvoir se vendre entre 4 et 6 euros le kilo en direct.

VARIÉTÉS ET PÉPINIÈRES

Variétés : 95 répertoriés dans le monde

Les 5 plus plantées en France :

- **Coolidge** : autofertile, mais produit mieux avec Gemini. Sélectionné en Californie, fruit de grand calibre mais de forme variable très allongée, nécessite une taille annuelle pour permettre la production de gros fruits. Produit bien, développement en hauteur de l'arbre, les branches peuvent casser à cause du vent, première variété sélectionnée mais peu utilisée à cause de la forme du fruit.

- **Mammoth** = Mammoth : partiellement autofertile, à planter avec Triumph pour une bonne pollinisation. Grand fruit à peau lisse, de forme ronde ou ovale, peu vigoureux, fruit un peu mou donc compliqué à manier, début de la maturité mi-octobre.

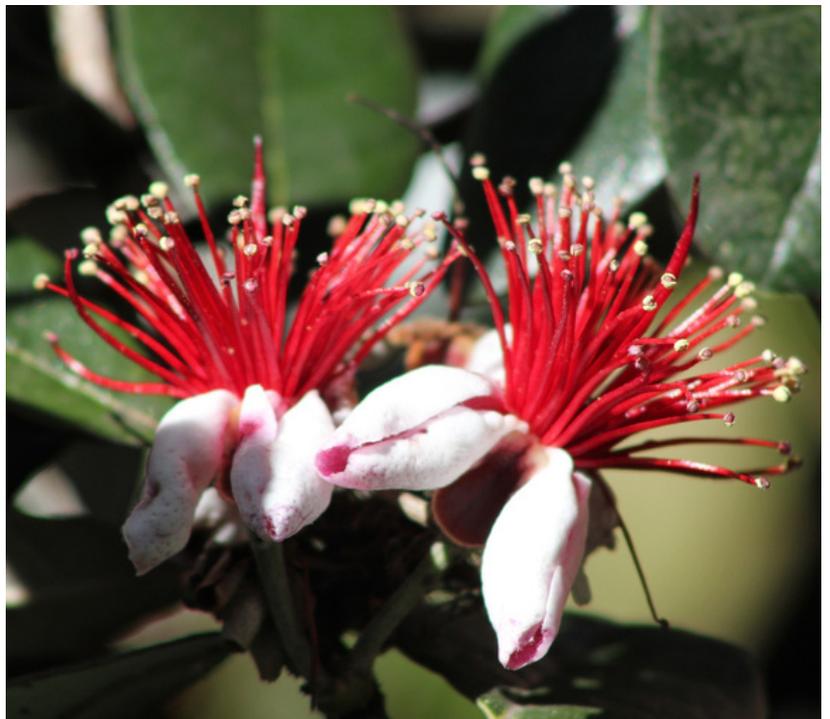
- **Triumph** : autostérile, à planter avec Mammoth. Grand fruit ovale à peau ferme et légèrement grumeleuse, pas trop délicat ce qui permet son maniement, d'une saveur agréable et se cultive bien, maturité tardive octobre-novembre.

- **Gemini** : partiellement autofertile, se plante avec Apollo pour une bonne pollinisation. Variété particulièrement florifère, à petits fruits allongés et lisses de bonne saveur, à récolter en fin d'automne.

- **Apollo** : partiellement autofertile, se plante avec Gemini pour une bonne pollinisation. Gros fruits. Particulièrement productif.

Quelques autres :

- David : saveur agréable
- Magnifica : fruit de qualité inférieure
- Choicena : fruit de qualité inférieure
- Superba : fruit de qualité inférieure
- Robert : problème de brunissure sur les feuilles
- Roundjon : saveur agréable



Ci-contre : Fleurs de feijoa.

Pépiniéristes :

PEPINIERE QUISSAC 801 route de saint come 30250
Saint étienne d'escattes – SOUVIGNARGUES
06 28 19 14 55
<https://www.jardin-ecologique.fr/>

Variétés multipliées : Apollo, Gémini, Triumph, Marion,
Mammouth

Ci-dessous : Jeunes plants de feijoa chez Pépinière Quissac



© Didier Legaré

Pépinière Frédéric COCHET
hameau de ville 6 chemin de ville
07200 AUBENAS
04 75 35 91 90 06 41 03 09 27
<https://www.cochet-pepiniere-fruitier.com/>

Pépinière de Haute Provence
04700-La Brillanne
Jauffrey BARDOUIN (Fils) et Jacques
BARDOUIN (Père)
04 92 74 95 99 - 06 81 70 24 93
<https://www.pep-hprovence.com/>

Produit des milliers de plants de feijoa
chaque année. Variétés : Apollo, Gemini,
Mammouth, Coolidge.

Variétés : Mammouth, Coolidge, Triumph



SOURCES

- Centre de Pomologie d'Alès
- Compte rendus des visites chez les arboriculteurs Famille Robart à Le Muy (Var), M. Bon à Châteaurenard, Stephan Charmasson à Arles ainsi que chez les pépiniéristes QUISSAC, COCHET et BARDOUIN (Pépinière Haute Provence), par Didier Legaré, Bio de PACA, projet PEI DIVERSIGO.

Sites internet :

- <http://www.fruitiers-rares.info/>
- Vidéos youtube espagnoles et françaises

MERCI.....

....A JAUFFREY BARDOUIN, FRÉDÉRIC COCHET, MYRIAM ET FABIEN QUISSAC, LA FAMILLE ROBERT, M. BON, M. CHARMASSON, À LA TOMASSINE ET À SABINE RAUZIER DU CENTRE DE POMOLOGIE D'ALÈS, QUI NOUS ONT COMMUNIQUÉ UNE GRANDE PARTIE DES INFORMATIONS PERMETTANT DE RÉALISER CETTE FICHE.

**.... A LAURE GICQUEL ET DIDIER LEGARE, QUI LES ONT COLLECTÉES AVEC SOIN
.... ET A MATTHIS GARNIER QUI A RÉALISÉ LA MISE EN PAGE.**

Cette fiche est évolutive en fonction des rencontres et découvertes, n'hésitez pas à nous faire remonter toute information utile à son amélioration.

PLUS D'INFOS SUR LE PROJET :

Site de Bio de Provence :
<https://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>



Vous souhaitez participer au projet ? Contactez-nous !

CONTACT Région PACA :

Anne-Laure DOSSIN - Bio de PACA
04 90 84 43 64 - annelaure.dossin@bio-provence.org

Réalisation : Juin 2022

Rédaction : Anne-Laure Dossin

Mise en page : Matthis Garnier