



# LONGANE

*Dimocarpus longan* (Sapindaceae)

Fruit frais



## Description :

- **Caractéristiques du produit principal** : Culture pérenne produisant des fruits ovoïdes, rappelant la parenté avec le litchi, mais de taille légèrement inférieure, disposés en grappe. La peau, recouverte de fines protubérances régulières est une coque jaune-brun relativement cassante. L'arille, translucide et sucrée, contient un noyau unique noir-anthraxite. Ce fruit est généralement consommé frais de la même manière que le litchi. La mise en conserve est aisée. Il peut également rentrer dans la composition de jus de fruits et de liqueurs.
- **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.
- **Potentiels de production**: 8 à 14 t/ha selon les variétés et les densités retenues (571 plants/ha, 3,5m x 5m, rabattage annuel à 2,5m, incisions annulaires).

## 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.

## 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 5 kg et 10 kg couramment pratiqué.

## Contraintes de quarantaine :

- 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 : « Eil 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).

## Quelques liens :

1. <http://edis.ifas.ufl.edu/MG049>
2. [http://www.hort.purdue.edu/newcrop/nexus/Dimocarpus\\_longan\\_nex.html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/nexus/Dimocarpus_longan_nex.html)
3. <http://saveursdumonde.net>

## Inconvénients :

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

### COMPOSITION MOYENNE

Pour 100 g

Protéines :	1 g
Graisses :	0,1 g
<b>Sucres :</b>	<b>15,8 g</b>
Fibres :	0,4 g
Ca	10 mg
P	42 mg
Fe	1,2 mg
Vitamine C	6 mg
Calories	61

