



# PITAHAYA

*Hylocereus undatus* (Cactaceae)  
*Hylocereus triangularis* (Cactaceae)  
**Fruit frais**



## Description :

- **Caractéristiques du produit principal** : plante grasse rampante ou grimpante qui produit :
  - des fruits rouge à chair translucide et juteuse contenant de nombreuses petites graines noires, consommé frais. La pulpe est rafraîchissante, d'une texture proche de celle du kiwi. Sa saveur est peu prononcée (*H. undatus*).
  - des fruits épineux, jaunes à maturité qui perdent ensuite leurs épines, plus petits que les autres pitahaya. La pulpe est blanche, juteuse, douce et de très bonne saveur. Elle contient de nombreuses petites graines noires (*H. triangularis*).
- **Critères de qualité**:
  - fruits de taille moyenne (200 à 300 g) d'une couleur rose vif avec des écailles vertes à l'extrémité (*H. undatus*).
  - fruits jaunes sans épines (*H. triangularis*).
- **Espèces** : *Hylocereus undatus* et *Hylocereus triangularis*
- **Potentiel de production**: à évaluer.

## Faisabilité technique en Nouvelle-Calédonie :

- **Zones de production à privilégier** : régions sèches de la côte ouest.
- **Producteurs ciblés** : groupement de petits producteurs.
- **Saison de production**: floraisons liées aux alternances de périodes sèches et humides. Avril-juin.

## Principaux atouts :

- Espèces conservées à la Station de Pocquereux.
- Techniques de multiplication par boutures maîtrisées.

## Contraintes de quarantaine :

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

## Opportunités commerciales :

- **Marchés local**.
- **Marché export** : produit frais à positionnement haut de gamme.

## Mesures d'accompagnement :

- **Recherches** : pratiques culturales, itinéraire technique et conditionnement.
- **Développement** : production de plants (boutures). 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.

## Quelques liens :

1. <http://plants.usda.gov>
2. <http://touslesfruits>
3. <http://saveursdumonde.net>

## Inconvénients :

- Définition de l'itinéraire technique.
- Récolte, manutention, et transport délicats.
- Fruit hautement attractif vis-à-vis de la mouche des fruits.
- Méconnaissance du type de demande du produit frais sur le marché export.

### COMPOSITION MOYENNE

Pour 100 g	
Eau :	82,5 - 83 g
Protéines :	0,159 - 0,229 g
Graisses :	0,21 - 0,61 g
Fibres :	0,7 - 0,9 g
Calcium :	6,3 - 8,8 mg
Phosphore :	30,2 - 36,1 mg
Fer :	0,55 - 0,65 mg
Carotènes :	0,005 - 0,012 mg
Vitamine C :	8 - 9mg