L'aubergine

Solanum melongena de la famille des Solanacées, l'aubergine, ce «fruit-légume» est originaire des Indes. Il parait vraisemblable que les Perses l'aient introduite en Afrique alors que les Grecs et les Romains l'ignoraient. Elle fut apportée en Espagne par les Arabes et aux temps des grandes découvertes elle se répand dans le reste du monde.

Sa production annuelle totale est estimée à plus de 5 millions de tonnes.

Il existe de nombreuses variétés, les plus anciennes sont petites, rondes (6 cm de diamètre), de couleur blanche (d'où l'appellation «egg-plant» en anglais) ou verte tirant sur le brun.

Les variétés plus récentes, issues d'améliorations successives sont de plus grande taille, ovales, allongées (de 18 à 20 cm de long) de couleur violet foncé, à la peau lisse et brillante. Le pédoncule et le calice sont verts et poilus.

L'aubergine est consommée bouillie ou frite, seule ou en mélange avec d'autres légumes. Elle est riche en vitamine C (10 mg pour 100 gr) et en vitamine PP, principalement localisées dans la peau.

L'aubergine est relativement fragile, et de ce fait elle est souvent récoltée légèrement immature. Il n'est guère possible de la conserver plus d'une à deux semaines entre 8° C et 12° C avec 95 % d'humidité relative, et parfois, pour les aubergines de serre, 10° C sont préférables à 8° C. Pour éviter toute dessiccation, et la protéger des chocs elle est fréquemment emballée individuellement en sachets plastiques ouverts.

L'aubergine de plein champs est moins sensible à l'action des températures basses (inférieures à 8° C) déclenchant les altérations de « chilling-injury », que les aubergines de serre ou d'abri, ou issues de régions chaudes. Ces basses températures induisent des ponctuations déprimées, sur les épidermes, rapidement colonisées par diverses moisissures.

Malgré la brièveté de leur durée d'entreposage, les aubergines sont sensibles aux attaques de divers micro-organismes.

Parmi les plus fréquentes on note des lésions brunes plus ou moins claires, bordées de rouge-violet dues à *Botrytis*, se couvrant ensuite de spores grises et parsemées de sclérotes noirs.

Rhizopus est également très actif, engendrant une pourriture molle, envahissante à odeur de fermentation, garnie d'un feutrage mycélien gris ponctué de noir.

Phomopsis et *Phoma*, difficiles à séparer sans examen microscopique, induisent des lésions molles, aqueuses, à marge brun-clair, s'élargissant en cercles concentriques piquetées de petites pycnides noires.

On observe aussi diverses nécroses épidermiques, dues à *Fusarium* (*F. moniliforme* et *F. Solani*).

Alternaria induit des taches déprimées, craquelées, garnies de feutrage mycélien noir. *Colletotrichum* est isolé d'aubergines altérées parce que trop mûres, mais certaines variétés y sont résistantes.

On note enfin la présence du cortège habituel des micro-organismes de dégradation des légumes sénescents, comme *Cladosporium*, *Pythium*, *Phytophthora*, *Trichothécium*, etc. Une bactérie, *Bacillus polymyxa*, génère une pourriture molle de la chair ●