

## L'importance des cucurbitacées en Caroline du Nord

Isabelle Couture, agronome, M.Sc.

### Pays de mer et de montagnes...

Pays de mer et de montagnes, la **Caroline du Nord** fut décrite comme « plus belle terre sous le ciel » par deux explorateurs anglais qui la découvrirent il y a plus de 400 ans.

La Caroline du Nord (*North Carolina* en anglais) est un État côtier de l'est des États-Unis, d'une superficie de 135 560 km<sup>2</sup>. L'État est borné au nord par la Virginie, à l'ouest par le Tennessee et au sud par la Géorgie et la Caroline du Sud. À l'ouest, les Appalaches constitue une frontière naturelle avec le Tennessee. La capitale de l'État est Raleigh. La population totale de la Caroline du Nord est de 7 425 183 habitants.

### Une agriculture diversifiée

La Caroline du Nord a une agriculture diversifiée et compte plus de 56 000 entreprises agricoles qui produisent plus de 80 productions animales et végétales confondues. C'est dans cet État qu'on retrouve la plus grande superficie de tabac et de patates sucrées du pays. La Caroline du Nord est au second rang dans la production porcine, de dindon, d'arbre de Noël, dans l'élevage de la truite et dans l'industrie du concombre de transformation.

### Nombreuses productions légumières

En Caroline du Nord, la production légumière représente un secteur très important de l'agriculture et représente une valeur à la ferme de plus de 308 millions de dollars U.S. Les productions clés en Caroline du Nord qui rapportent plus de 5 millions de dollars U.S chacune sont le chou, le concombre, la courge, le haricot frais, le maïs sucré, le melon d'eau, la patate sucrée, le piment doux, la pomme de terre et la tomate.

Il y a approximativement 2550 entreprises maraîchères dont la superficie varie entre un et mille hectares. Les produits sont commercialisés localement, nationalement et aussi à l'international.

#### *Patate sucrée*

La Caroline du Nord est le premier État producteur de patate sucrée et compte pas moins de 17 000 ha consacrés à cette culture, ce qui représente 37% de la production nationale. La patate sucrée a une valeur à la ferme de 85.3 millions de dollars U.S.

## *Concombre*

La deuxième plus importante production est le concombre qui compte pour 30,7 millions de dollars U.S de valeur à la ferme. Environ 700 entreprises produisent soit du concombre de transformation ou du concombre frais. L'Université de la Caroline du Nord est la seule université américaine qui possède un programme d'amélioration génétique public pour le concombre frais et le concombre de transformation.

La production de concombre de transformation en Caroline du Nord arrive au 2<sup>ème</sup> rang national avec 6 883 hectares pour une valeur à la ferme de 19,4 millions de dollars U.S. Les concombres de transformation sont acheminés vers deux grandes compagnies, Mt. Olive Pickle Company et Bay Valley Foods, qui sont à 15 km l'une de l'autre dans l'est de l'État.

Depuis quelques années, la main d'œuvre devient de plus en plus problématique pour la récolte manuelle des concombres de transformation à cause de la législation nationale qui restreint voire élimine l'accessibilité aux travailleurs mexicains. Pour cette raison, l'industrie et les producteurs se tournent graduellement vers une récolte mécanique unique. Il y a 5 ans, on comptait seulement quelques acres de «concombres récoltés en un seul passage». En 2006, on compte plus du tiers des surfaces consacrées au concombre de transformation qui sont récoltés de cette façon. On prévoit qu'en 2010, presque la totalité des surfaces de concombre de transformation seront récoltés mécaniquement en un seul passage.

La production de concombre frais se situe au 4<sup>ème</sup> rang national pour son importance et compte 2 830 ha.

## *Autres cucurbitacées*

### ❖ Melons d'eau

Après le concombre, la deuxième cucurbitacée en importance en Caroline du Nord est le melon d'eau. Entre 1994 et 2004, la production de melon d'eau est passée de 3238 ha à 4615 ha. La Caroline du Nord est le septième État en importance pour la production de cette culture. On y produit principalement des melons à chair rouge sans pépin. Dans une moindre mesure, on produit aussi des melons d'eau de spécialité : chair jaune, chair orange et melons d'eau miniatures. En 2004, la valeur à la ferme des melons d'eau s'élevait à 6,3 millions de dollars U.S.

### ❖ Courges d'été

En 2004, les zucchini, les courgettes jaunes de types «straightneck» et «crookneck» étaient cultivés sur 1 500 ha et totalisaient une valeur à la ferme de 8,4 millions de dollars U.S. Ces courges d'été sont vendues nationalement mais surtout le long de la côte-est.

### ❖ Courges d'hiver

Il y a beaucoup de courges d'hiver en Caroline du Nord dont la butternut, la poivrée, la spaghetti, la cushaw et la kabocha mais il n'y a pas de statistique pour ces cultures. Ces courges sont surtout vendues sur le marché local.

### ❖ Citrouilles

On retrouve 580 ha de citrouilles répartis dans toute la Caroline du Nord. En 2002, environ 280 entreprises en produisaient pour une valeur à la ferme totalisant 2,7 millions de dollars U.S.

### ❖ Melons

Le melon le plus cultivé en Caroline du Nord est le melon brodé, mieux connu sous le nom de «cantaloup». Il est cultivé par plus de 600 producteurs sur environ 1100 ha et la valeur à la ferme est de 15 millions de dollars U.S. La variété la plus largement cultivée est «Athena». La plupart des melons se font dans l'est ou le centre sud de l'État où sont les sols sableux, loam sableux.

La majorité de la production de melons américains, surtout le melon miel, est concentrée dans des régions plus arides comme l'Arizona et la Californie. L'irrégularité des précipitations et les forts orages durant la saison de production en Caroline du Nord et dans le sud-est américain provoquent souvent le fendillement ou l'éclatement des melons. Toutefois, depuis quelques années, la production de melon miel a augmenté en Caroline du Nord grâce au développement de nouveaux hybrides plus résistants aux maladies et aux excès de pluie.

D'autres melons sont aussi cultivés mais en beaucoup plus faible proportion : crenshaw, casaba, galia, juan canary et peau de sapo. La plupart de ces melons ont des marchés limités qui doivent être développés pour augmenter le potentiel de vente. Le cultivar «Sprite» est une exception. Ce cultivar se démarque par sa chair croustillante, sa saveur unique et son taux élevé de sucre (jusqu'à 18). Ce melon est de petite taille (0,6-0,8kg), soit environ le tiers ou le quart de la taille d'un melon brodé (2-3 kg), ou d'un melon miel (2,5-3,5 kg). Ce melon a été développé par l'Université de la Caroline du Nord.

