

FICHE TECHNIQUE

1000 souches de *Xanthomonascitri*pv. *mangiferaeindicae* isolées d'anacardier (Burkina Faso) et du manguier (Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Bénin et Togo) sont conservées au CIRAD, France.

Présentation de l'anacardier

L'anacardier est de la famille des *Anacardiaceae* et a pour nom scientifique *Anacardium occidentale* L. (Ghahoua et Louppe, 2020). C'est un petit arbre qui atteint au maxi- Feuilles et fruits d'anacardier mum 15 m de haut. Le tronc est court et rarement droit (Ghahoua et Louppe, 2020). L'écorce est grise, rugueuse ; la tranche est rosée. Les feuilles sont simples, oblongues (10-20 X 6-10 cm), à sommet arrondi, alternes, courtement pétiolées (0,5-2 cm), coriaces, à odeur de térébenthine quand on les froisse. L'arbre pousse à des altitudes inférieures à 1000 m (Ghahoua et Louppe, 2020). Il supporte une grande variété de climats avec des températures de 12 à 32°C et des précipitations allant de 500 à 4000 mm (Ghahoua et Louppe, 2020). Toutefois, pour obtenir une bonne fructification, il lui faut une saison sèche marquée d'au moins quatre mois (Ghahoua et Louppe, 2020).

Différentes parties de l'anacarde

L'amande : elle est consommée sous forme grillée et salée, en accompagnement aux boissons alcoolisées lors de l'apéritif. Sous forme broyée, elle est utilisée par l'industrie alimentaire (chocolaterie, pâtisserie et biscuiterie) (RONGEAD/IFCI, 2008). De l'amande est aussi extraite, par pressage, une huile utilisée en cosmétique ou en pharmacologie et aussi dans les préparations culinaires en tant qu'huile alimentaire (RONGEAD/IFCI, 2008).

La baume : appelé aussi Cashew Nut Shell (CNSL), a de multiples usages dans l'industrie. Extrait de la coque, il est employé dans la fabrication d'encres, d'insecticides, ou encore d'éléments de friction de véhicule (RONGEAD/IFCI, 2008). Ce liquide est dangereux et ne doit pas être manipulé avec les mains nues. Sa manipulation nécessite l'utilisation de l'huile, de gants, etc (RONGEAD/IFCI, 2008).

La pomme : elle est juteuse, légèrement parfumée, acide et très riche en vitamine C. cette pomme peut être consommée par l'homme. On peut extraire du jus pour faire de l'alcool, du vinaigre et du sirop (RONGEAD/IFCI, 2008).

La coque : une fois l'amande retirée, la coque sert de combustible pour la cuisson ou le séchage, dans la transformation des noix (RONGEAD/IFCI, 2008).

Les pélicules : elles sont parfois utilisées comme les coques ou en tant que complément à l'alimentation du bétail (RONGEAD/IFCI, 2008).

Présentation de la mangue

Le manguier *Mangifera indica* L. est un arbre de la famille des *Anacardiaceae*. Il est très largement cultivé pour son fruit savoureux, la mangue. C'est l'un des arbres fruitiers les plus anciennement cultivés (Lebégin, 2020). Le manguier nécessite 1 200 mm de précipitations annuelles au minimum. La culture du manguier s'accommode d'un système d'irrigation si les précipitations annuelles sont inférieures à 750 mm (Lebégin, 2020).

Les manguiers sont des arbres à fort développement (10 à 30 m de haut), à feuillage persistant (PIP/COLEACP, 2013). Les inflorescences, en forme de grappe, apparaissent à l'extrémité des rameaux sur la périphérie de la frondaison (PIP/COLEACP, 2013). Elles sont constituées de fleurs mâles et de fleurs hermaphrodites. Chaque inflorescence porte plusieurs milliers de fleurs qui, après fécondation, donneront au mieux quelques fruits (PIP/COLEACP, 2013). Les taux moyens de nouaison sont très faibles, inférieurs à 1/1000 (PIP/COLEACP, 2013). La pollinisation est assurée par des insectes : mouches, thrips..., très rarement par les abeilles (PIP/COLEACP, 2013). Le fruit est une drupe (PIP/COLEACP, 2013). L'épiderme, peu épais, est couvert de lenticelles. Suivant les variétés, sa coloration sera variable : verte, jaune, orange, rouge violacée, seule ou en mélange sous forme de taches (PIP/COLEACP, 2013).

A maturité, la chair se colore en jaune orangé (PIP/COLEACP, 2013). Elle peut être ferme, mais est le plus souvent juteuse. Au voisinage du noyau, on observe des fibres en abondance variable suivant les variétés (PIP/COLEACP, 2013). Les types les moins évolués, d'origine indienne, présentent un goût de térébenthine plus prononcé et sont plus riches en fibres (PIP/COLEACP, 2013). La graine aplatie est protégée par un tégument lignifié (PIP/COLEACP, 2013). Chez les variétés monoembryonnées, elle est constituée d'un embryon zygotique unique (issu d'une fécondation et dont le patrimoine génétique est toujours différent de la plante mère) (PIP/COLEACP, 2013). Chez les variétés polyembryonnées, elle est constituée d'un ou plusieurs embryons nucellaires (issus des tissus du nucelle et dont le patrimoine génétique est toujours identique à celui de la plante mère). Le pouvoir germinatif de la graine est limité à quelques semaines (PIP/COLEACP, 2013).

Définition de la souche

Selon le Dictionnaire français le Robert (2021), la souche est ce qui reste du tronc, avec les racines, quand l'arbre a été coupé. C'est également l'origine d'une lignée. C'est encore l'ensemble d'organismes d'une même espèce et provenant d'un même ancêtre (le Robert, 2021).

Caractéristiques de la technologie

Colonies bombées, lisses et brillantes de *Xanthomonas citri* pv. *mangiferae* isolées sur anacardier et manguier au Burkina Faso et déposées à la Collection Française de Bactéries associées aux Plantes (CFBP), Angers, France) et au CIRAD, Réunion.

Références bibliographiques

IFCI/RONGEAD (2008) : L'out-turn ou comment mesurer la qualité de l'anacarde ; INADES-Formation Côte d'Ivoire ; 36p.

Gnahoua G.M. et Louppe D. (2020) : Anacardier ; Fiche technique CNRA, CIRAD, UE ; 2p.

Lebégin S. (2020) : La culture du manguier ; fiche technique ; IAC ; 5p.

PIP/COLEACP (2013) : ITINÉRAIRE TECHNIQUE PIP MANGUE (MANGIFERA INDICA) ; 88p.

Sites web consultés

<https://www.nitidae.org/files/9e886694/outurn.pdf> ; 03/09/2021 à 10h26

http://www.laboress-afrique.org/ressources/assets/docP/Document_N0855.pdf ;
03/09/2021 à 10h44

https://agritrop.cirad.fr/573091/1/document_573091.pdf ; 03/09/2021 à 10h57

https://www.agripedia.nc/sites/default/files/pdf/fiche_la-culture-du-5.pdf ; 03/09/2021 à
11h05

<https://dictionnaire.lerobert.com/definition/souche> ; 03/09/2021 à 11h13

Autres références

Centre Régional d'Excellence sur les Céréales Sèches et Cultures Associées ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : CENTRE D'ETUDES RÉGIONAL POUR L'AMÉLIORATION DE L'ADAPTATION À LA SECHERESSE (CERAAS) Pays d'accueil : Sénégal ; Coordonnateur : Ndjido KANE ; Email : ndjido.Kane@isra.sn ; ndjidokane@gmail.com ; Téléphone : +221 777232019 / +221 339514693