



94

nom vernaculaire	français	Pastèque
	créole	Pastèk, mèlon-do
	anglais	Watermelon
	espagnol	Sandía
	allemand	Wassermelone



photo LMHTAG

Son nom scientifique est « *Citrullus lanatus* » de la famille des < Cucurbitacées >, tout comme les courges (giromon, potiron, courgette, citrouille...),

les christophines, les melons, les parokas, les concombres.

Le terme « **pastèque** » désigne à la fois la plante et le fruit : ce nom vient du portugais < patèque > lui-même originaire de l'arabe < batekh >. (*l'aliment des dieux*). La pastèque est aussi appelée < melon d'eau >.

fleur

Les fleurs, à corole jaune pâle sont, comme sur la plupart des Cucurbitacées soit mâles, soit femelles, mais toutes sont présentes sur le même pied (plante monoïque). Elles sont individuelles et mesurent de 15 à 20 cm de large.

fruit Pastèque.

Baie, gros fruit (entre 2 et 5 kg et jusqu'à 20 kg), de forme sphérique, plus ou moins oblongue, à la peau cireuse, lisse et brillante, de couleur vert foncé souvent marbrée de blanc. Sa chair est rouge profond, lie de vin, rose, jaune, verdâtre ou blanche selon les variétés; elle est parsemée de graines noires ou rouges, ou sans pépins, selon les variétés.

utilisations

Composée à 92 % d'eau, la pastèque est consommée pour ses propriétés hydratantes : sa chair est juteuse et très peu sucrée. Elle est réputée pour être riche en antioxydants (caroténoïdes, plus particulièrement du lycopène) ainsi qu'en vitamines (vitamine C, vitamine B1, vitamine B6 et vitamine A).

La pastèque est le plus généralement consommée crue :

- en fruit de bouche, croquée à belles dents ou détaillée en cubes ou en billes,
- en jus, en smoothies, verrines,
- en salade composée,
- en salade fruits, en granité, en sorbet.

Cuite dans le jus de cuisson des viandes, elle permet de réaliser une sauce sans matière grasse.

Aux États-Unis, elle est aussi utilisée comme condiment (détaillée puis confite dans du vinaigre).

En Russie, elle sert de base à la fabrication de la bière.

En Chine, on la consomme en beignets,

En Israël, on est très friand des pépins séchés et salés, que l'on déguste à l'apéritif. En Afrique, ceux-ci sont considérés comme un aliment en soi puisqu'ils sont extrêmement riches en protéines, en glucides et en lipides. En Inde, on en fait une farine pour le pain. En Asie, on les consomme rôtis et salés.

La pastèque peut être sculptée, puis vidée afin d'être utilisée comme contenant (salades de fruits, punches) présenté sur les buffets.

origine	Afrique (tropicale et du Sud).
habitat	La pastèque est une espèce spontanée en Afrique australe (Botswana, Lesotho, Namibie, Afrique du Sud). Les fruits sauvages sont souvent amers. C'est une plante des pays chauds. Sa culture est très ancienne et attestée dans l'Égypte antique. Elle sera introduite en Espagne par les Maures au 8ème siècle. De là, elle s'est répandue sur les bords de la mer Méditerranée puis dans l'ensemble des pays chauds. Plus tard, elle sera introduite en Amérique par les Espagnols d'une part, et les esclaves noirs d'autre part. Du nord au sud du continent américain, les Amérindiens l'adopteront rapidement, y compris, dès le 16ème siècle, par les Hurons (indiens de l'est du Canada). Aujourd'hui, les principaux pays producteurs sont la Chine (70Mt, soit plus de 70% de la production mondiale), suivie de la Turquie, de l'Iran, le Brésil, le Maroc, les États-Unis et l'Égypte. Très peu cultivées en France, les pastèques qui sont commercialisées proviennent avant tout d'Espagne, d'Italie, des États-Unis, d'Afrique et de Turquie, où elles sont récoltées l'été. En Guadeloupe, la production de pastèques s'élève à 5000 tonnes (2008, source INSEE).
type	La pastèque est une plante herbacée annuelle à tiges rampantes pouvant atteindre 3 mètres de long. On en distingue trois variétés essentielles, selon la couleur de leur chair et de leurs graines : - Chair rouge et graines noires, ce sont les plus courantes sur les marchés, notamment la Sugar Baby (peau vert foncé et chair très sucrée) et la Charleston (forme allongée et peau marbrée), - Chair jaune et graines noires ou blanches, - Chair blanche et graines rouges, c'est la pastèque d'hiver : elle mûrit en novembre et se consomme exclusivement en confiture.



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo passeportsante.net