



Brèdes

Solanum americanum

- Plantes alimentaires
- Légumes

Les brèdes sont des légumes-feuilles consommés comme les épinards. Elles poussent spontanément dans les milieux perturbés et nécessitent peu d'entretien.



Identité

Nom scientifique
Solanum americanum

Noms Kanak
Du (Nengone)

Famille
Solanaceae

Autres noms communs
**Brède Morelle,
Morelle noire,
Brède canaque, Épinard,
Glossy nightshade (En)**

Statut Biogéographique
Plante introduite cultivée

Origine géographique
Amérique du Sud

Distribution géographique
Pays intertropicaux et tempérés

Description



Type de plante
Herbacée

Durée de vie
Annuelle



Feuillage
Persistant

Hauteur à maturité
Entre 50 cm et 2 m

Largeur à maturité
Entre 50 cm et 2 m

Système racinaire
Développé

Conduite culturale

Multiplication
Bouturage, Semis



Pollinisation
**Autopollinisation,
Par les insectes**

Où planter ?
Pleine terre, Extérieur



Croissance
Rapide

Type de sol
Tous types



Entretien / Soins
Facile

Densité



Exposition au soleil
Soleil

Productivité
10 à 15 t/ha



Besoin en eau
● ● ● ● ●



Résistance à la sécheresse
☀️ ☁️ ☁️ ☁️ ☁️

Santé

Résistance aux ravageurs
● ● ● ● ●

Résistance aux maladies
● ● ● ● ●

Principaux ravageurs
--

Principales maladies
--

Usage & vertus

Alimentation
Cuisiné

Vertus
--

Autre usage
**Médecine naturelle,
Médecine kanak**

Saisonnalité

Floraison	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fruits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Taille	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Généralités

La **brède morelle** (*Solanum americanum*), appelée aussi **morelle noire**, fait partie de la famille des **Solanacées**. C'est une **herbacée répandue** dans toutes les régions tropicales et subtropicales, où elle pousse spontanément dans les milieux souvent perturbés. Elle est tolérée plutôt que cultivée dans les jardins familiaux, son usage étant souvent limité à la collecte dans la nature (1,2).

Cette espèce, probablement originaire d'Amérique du Sud, se trouve aujourd'hui dans le monde entier, avec une grande diversité. En Afrique et ailleurs, on utilise souvent le terme *Solanum nigrum* pour désigner plusieurs espèces du groupe *Solanum* aux fruits noirs, dont *Solanum americanum* (1). La confusion est fréquente avec d'autres espèces lorsque des noms vernaculaires désignent plusieurs espèces différentes (1).

En Nouvelle-Calédonie, le terme "brèdes" désigne plusieurs espèces. La **Brède Morelle** (*S. nigrum*) y est naturalisée depuis longtemps et largement répandue dans l'archipel. Elle a été trouvée et référencée par divers botanistes et explorateurs français : à Balade entre 1855 et 1860 par Eugène Vieillard, à l'île des Pins en 1860 par Jean-Armand Pancher et en 1868 à Nouméa par Benjamin Balansa(3).

En langue kanak Nengone (île de Maré), elle est appelée "*Du*" qui signifie "soleil", car **elle pousse spontanément sur les terrains fraîchement labourés et ouverts** (4).

Consommées comme les épinards, les brèdes sont des légumes feuilles intéressants pour la **sécurité alimentaire des populations océaniques** et l'**adaptation au changement climatique** : elles poussent rapidement, résistent aux fortes pluies et nécessitent moins d'eau que les légumes fruits (ex.a tomate) (5).

Usages et vertus

Les feuilles de brèdes sont **consommées cuites comme des épinards** et sont très appréciées (4).

Qualités nutritionnelles

La composition des feuilles de *Solanum americanum* est probablement comparable à celle d'autres légumes-feuilles (1).

L'amertume de la plante est liée à une forte teneur en **solanine**, un alcaloïde **toxique** dont la concentration la plus importante se trouve dans les **fruits immatures**. La concentration en solanine augmente dans les feuilles avec l'âge. La solanine est partiellement soluble dans l'eau.

⚠ **Précaution** : une consommation excessive pourrait être associée à des **diarrhées** et des **arrêts cardiaques** (1).

Tableau 1. Composition de la brède Morelle (*S. nigrum*) pour 100 g de feuilles crues (6)



Brède (istock)



La brède morelle (*Solanum nigrum*) pousse spontanément sur les terrains fraîchement labourés et ouverts ©

Nadia Robert, IAC



Feuilles, fleurs et fruits de brèdes (*S. nigrum*) © Nadia Robert (IAC)



Fleurs de brède (*S. americanum*) © B. Henry (Endemia)



Eau	88 g
Énergie	44 kcal
Protéines	5 g
Lipides	0,8 g
Glucides	-
Fibres	8,5 mg
Calcium	225 mg
Magnésium	61 mg
Phosphore	N.D.
Fer	19 mg
Potassium	346 mg
Sodium	4 mg
Vitamine B1 (Thiamine)	0,16 mg
Vitamine B2 (Riboflavine)	0,35 mg
Vitamine B3 (Niacine)	1,1 mg
Vitamine C	11 mg

Usages alimentaires et préparations culinaires (1)

Les tiges et les jeunes feuilles sont **bouillies dans l'eau salée** ou **cuites à la vapeur**. L'eau de cuisson est parfois **renouvelée** pour réduire le **goût amer** de certaines variétés, notamment lorsque les feuilles sont collectées dans la nature.

Vertus médicinales (1)

- **Feuilles** : le jus extrait des feuilles est utilisé pour soulager la **conjonctivite** chronique et les **inflammations** qui y sont liées (Tanzanie). Les feuilles broyées sont appliquées sur les **plaies** (Cameroun). Les feuilles crues sont utilisées par les personnes souffrant de douleurs cardiaques (Sierra Leone). Les feuilles sont utilisées pour traiter les **affections de la peau** (Brésil).
- **Fruits** : trempés dans l'eau, utilisés comme **vermifuge des volailles** (Nigeria).

Autres usages

- **Plante de services** : sert de réservoir pour les pucerons, permettant ainsi de garder une population de prédateurs dans les parcelles agricoles (7).

Description de la plante

Solanum americanum est une **herbacée annuelle** ou **vivace**, à **durée de vie courte**, caractérisée par une **croissance rapide**.

Allure

- Port érigé
- Peut atteindre **1,5 m de hauteur**
- Tige arrondie ou étroitement ailée, glabre ou un peu pubescente

Feuilles

- **Simples**, disposition en spirale à presque opposées
- Limbe ovale à lancéolé mesurant **14 à 16 cm de long** et entre **7 à 12 cm de large**
- Bordures entières ou dentées
- Pétioles de 1-9 cm de long

Fleurs

- **Inflorescence en cyme** regroupant 3 à 10 fleurs
- Présence de fleurs mâles et femelles
- **Autogame**, mais la pollinisation par les insectes est possible



- **Petites fleurs étoilées blanches** mesurant 5 à 9 mm de rayon, avec 5 sépales.
- Étoile jaune-vert à la base de la corolle

Fruits

- **Baies globuleuses** mesurant **4 à 10 mm de diamètre**, ressemblant à de minuscules tomates
- **D'abord vertes**, elles deviennent **noires-violacées brillantes à maturité**
- Chaque fruit contient plusieurs dizaines de graines (jusqu'à une centaine)
- **Dissémination par les oiseaux** qui consomment les fruits mûrs

Graines

- **Discoïdes**
- Couleur **blanc crème**, souvent avec des **tâches violettes**
- Longueur : 1,5 à 2,5 mm
- **Germination épicée**

Racines

- Racines fines, blanches, courtes

Saisonnalité

- **Floraison** : environ **deux mois** après le semis
- **Récolte des feuilles** : en général **pendant la saison des pluies**

Graines et multiplication par semis

Solanum americanum est habituellement multiplié par graines.

- 1000 graines pèsent environ **0,5g**
- **Agriculture de subsistance** :
 - semis en poquets de **10 graines**, au début de la saison des pluies
 - culture pure ou associée avec d'autres plantes

- **Agriculture commerciale** :
 - production en pépinière
 - Les graines, généralement mélangées avec du sable ou des cendres pour une répartition homogène
 - Semis en surface ou en lignes régulières

- **Repiquage** :
 - quand les plants font environ 15 cm de haut
 - Sélection des plants les plus vigoureux

Exigences, plantation et entretien

Les brèdes poussent souvent **dans les champs parmi les adventices**.

Exigences environnementales

- Se développe principalement à de **basse altitude**, dans les régions côtières, urbanisées ou à proximité de zones humides (sources, lacs..).
- Milieu ouvert ou légèrement ombragé (sous des arbres)

Sol et distances de plantation

- **Tolère tout type de sol**, mais préfère les **sols meubles**
- Espacement recommandé :
 - **30 cm** entre les plants
 - **30 cm** entre les lignes
- **Paillage avec des herbes** pour limiter l'évaporation et préserver l'humidité du sol

Fertilisation

- En culture commerciale, les besoins en nutriments sont élevés :
 - Possibilité de pulvériser sur les feuilles de l'engrais azoté
 - Incorporation de **fumier** de ferme ou de **compost** avant la plantation
 - En absence de ces matières organiques, utilisation d'un engrais 20 (N) - 10 (P) -10 (K)



Eau et irrigation

- Irrigation nécessaire en période sèche.
- Ne tolère pas la sécheresse

Récolte

- Feuilles récoltées sur les plantes, **pendant la saison des pluies**
- Moment idéal : **début de matinée.**
- Pousses principales et latérales cueillies **avant la floraison**, pour limiter l'amertume,
- **Laisser 5 cm de tige** pour favoriser la repousse

Rendement et conservation

- **10 à 20 t/ha** (données pour d'autres Solanum : *S. villosum*, *S. tarderemotum*)
- **Feuilles fragiles**, nécessitant une manipulation délicate
 - Transport dans des sacs de jute
 - Consommation ou vente **le jour même.**

Technique pour prolonger la conservation

- Aspersions d'eau.

- Stockage au frais.
- Protection avec des feuilles de bananier.

Principaux ravageurs et maladies

Pas de données disponibles en Nouvelle-Calédonie.

Soutien à la réalisation de cette fiche

Cette fiche a été réalisée grâce au soutien financier de l'**Agence rurale** dans le cadre de son appui au développement de la filière « **Plantes comestibles, fruits et légumes de diversification** ».

L'Agence rurale et l'**Institut agronomique néo-calédonien** ont signé une **convention de partenariat en juin 2024 pour la réalisation et intégration d'une trentaine de fiches techniques variétales dans Agripedia**. L'objectif est ainsi de contribuer à l'amélioration de la couverture alimentaire du pays en proposant des produits locaux originaux, de qualités nutritionnelles et environnementales remarquables et adaptés aux conditions pédoclimatiques de la Nouvelle-Calédonie.

L'équipe d'Agripedia et l'IAC remercie l'Agence rurale pour ce précieux soutien !

En savoir plus sur le mécénat GOLD.



Auteurs

Publié : Février 2025

Rédaction de la fiche

- Estelle Bonnet-Vidal (Lincks)
- Nadia Robert (IAC)
- Julien Drouin (IAC)

Citation bibliographique recommandée

Bonnet-Vidal E., Robert N., Drouin J., 2025. Fiche technique "**Brèdes**", Agripedia.nc, [En ligne] (consulté le jour/mois/année)

Voir également [FAQ "Comment citer cette référence bibliographique ?"](#)

Sources

- (1) Manoko M.L., Van der Weerden G.M., 2004. **Solanum americanum Mill.** In Grubben, G.J.H. & Denton O.A. (Editeurs). Ressources végétales de l'Afrique tropicale 2. Légumes. Fondation PROTA, Wageningen, Pays-Bas/Backhuys Publishers, Leiden, Pays-Bas/CTA, Wageningen, Pays-Bas. pp 536-539.
- (2) IAC (Drouin J., Robert N.), CADRL, PIL, 2021. **Plante alimentaire traditionnelle : brède morelle**. Fiches Construire les Loyauté, p50, 192, novembre.
- (3) MacKee H.S., 1985. **Les plantes introduites et cultivées en Nouvelle-Calédonie**. Paris : MNHN. Flore de la Nouvelle-Calédonie et Dépendances, vol hors-série.159 p.
- (4) Lormée N., Cabalion P., Hnawia É., 2011. **Hommes et plantes avant de Maré**, îles Loyauté, Nouvelle-Calédonie. IRD éditions, p 249.
- (5) Kahane R., Temple L., Brat P., De Bon H, 2005. **Les légumes feuilles des pays tropicaux : diversité, richesse économique et valeur santé dans un contexte très fragile**. Colloque : Agricultures et développement urbain en Afrique de l'Ouest et du Centre, Yaoundé, Cameroun.
- (6) Dignan, C., Burlingame, B., Kumar, S., & Aalbersberg, W. (2004). **The Pacific Islands Food Composition Tables**. Ed. 2. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- (7) IAC, (Mille C.), CAP-NC, (Tron S., Utard S., Nemebreux L., Wadra P.), REPAIR (Agudo Del Pozo E., Royères C.). 2023. **Plantes de service et auxiliaires**. Livret 61p.



Nadia ROBERT
Institut agronomique néo-calédonien (IAC)
28/03/2023
<http://www.iac.nc>

