



FICHE TECHNIQUE :

POIVRON

Centre pour le Développement de l'Horticulture - Cambérène
C.D.H. - I.S.R.A., B.P. 2619, Dakar, Sénégal (22.25.06).

Le poivron est surtout une culture de la saison sèche et fraîche. Les températures élevées risquent de provoquer divers accidents de culture (chute des fleurs et des jeunes fruits, coup de soleil, mauvaise fructification) et donnent, d'une façon générale, de faibles rendements.

Le poivron préfère des sols ni trop lourds, ni trop légers, profonds et bien drainés, riches en matières organiques et en éléments fertilisants.

- VARIETES :**
- « Yolo Wonder B » à gros fruits verts rectangulaires.
 - « Earliest Red Sweet » à fruits moyens rectangulaires à triangulaires et rougissant rapidement.

TECHNIQUES CULTURALES :

SEMIS	
PERIODE	: de septembre-octobre à février.
PEPINIERE	: 2 grammes de graines semées sur 2 m ² de pépinière permettent de produire des plants pour 100 m ² de culture.
DUREE EN PEPINIERE	: entre 30 et 45 jours.
REPIQUAGE	: repiquer quand les plants ont 4 à 5 vraies feuilles, environ 10 à 12 cm de hauteur et une tige de 0,4 cm de diamètre.

PLANTATION	
PERIODE	: d'octobre à mars.
FUMURE DE FOND	: pour 100 m ² de culture, incorporer par bêchage 150 à 250 kg de matières organiques et 5 kg d'engrais minéral (10-10-20).
ECARTEMENTS	: prévoir des planches avec deux lignes écartées de 0,4 à 0,5 m et laisser, entre les plants sur la ligne, 0,4 à 0,5 m. Planter en quinconce.

ENTRETIEN	
ARROSAGES	: éviter tout excès ainsi que tout manque d'eau car ils risquent de provoquer la chute des fleurs et des bourgeons. Arrosages journaliers surtout au moment du grossissement des fruits.
SARCLO-BINAGES	: réguliers, le poivron réagit mal à la concurrence des mauvaises herbes, surtout en début de culture.
FUMURE D'ENTRETIEN	: 15, 30, 50 et 80 jours après le repiquage, incorporer par griffage 2 kg d'engrais minéral (10-10-20) pour 100 m ² .

ENNEMIS :

NOM	DÉGATS	TRAITEMENT
LE FAUX VER ROSE : une chenille qui s'attaque aux fruits	<ul style="list-style-type: none"> - les jeunes chenilles pénètrent dans le fruit et se logent dans sa chair. - elles y creusent des galeries qui peuvent entraîner des pourritures secondaires. 	<ul style="list-style-type: none"> - deltaméthrine - cyperméthrine - fenvalérate
CHENILLES :	<ul style="list-style-type: none"> - plusieurs chenilles peuvent s'attaquer aux feuilles, aux bourgeons et aux fruits. D'autres coupent les tiges des jeunes plants repiqués. 	(à la demande) : <ul style="list-style-type: none"> - acéphate - endosulfan - pyrethrinoïdes
LA MOUCHE DES FRUITS	<ul style="list-style-type: none"> - voir piment. 	
LE BLANC : maladie des feuilles provoquée par un champignon	<ul style="list-style-type: none"> - taches chlorotiques mal délimitées sur les feuilles. - les taches se couvrent à la face inférieure d'un duvet blanc et se nécrosent par points dispersés. - chute importante des feuilles. 	<ul style="list-style-type: none"> - soufre - triadiméfon - triforine
LA GALLE BACTERIENNE :	<ul style="list-style-type: none"> - voir tomate. 	
MALADIES VIRALES :	<ul style="list-style-type: none"> - déformations importantes des feuilles et de la plante. - la plupart des maladies virales sur poivron et piment sont transmises par les pucerons. 	<ul style="list-style-type: none"> - lutte contre les pucerons. - brûler les plantes attaquées.
COUP DE SOLEIL :	<ul style="list-style-type: none"> - voir tomate. 	
NEMATODES à GALLES :	<ul style="list-style-type: none"> - voir aubergine. 	

RECOLTE ET CONSERVATION :

OCCUPATION DU TERRAIN:	entre 120 à 180 jours.
RECOLTE	<p>: la première récolte se situe environ 60 à 80 jours après le repiquage. On peut récolter les fruits immatures (verts) ou mûrs (rouges) selon les variétés. La récolte des fruits verts est d'un rapport beaucoup plus sûr pour le maraîcher car, en laissant rougir les fruits sur la plante, on augmente les risques de pourriture, de coups de soleil, d'attaque d'insectes et de dégâts d'oiseaux.</p> <p>Couper les fruits avec leur pédoncule. Au stade de la récolte, les fruits ont une longueur de 10 à 12 cm et un diamètre de 8 à 10 cm pour « Yolo Wonder B ». Ils ont une longueur de 8 à 10 cm et un diamètre de 5 à 6 cm pour la variété « Earliest Red Sweet ».</p>
RENDEMENT	: 150 à 300 kg pour 100 m ² de culture de « Yolo Wonder B » et entre 100 à 200 kg pour « Earliest Red Sweet ».
CONSERVATION	: bien que le poivron se conserve plus facilement à l'état frais que l'aubergine ou la tomate, la durée de conservation est seulement de quelques jours dans un endroit frais.
TRANSFORMATION	: séchage de tranches minces au soleil, saumure.