

FICHE TECHNIQUE : Culture du Poivron (*Capsicum annun*) Biologique



I- MISE EN PLACE DE LA PÉPINIÈRE

- Confectionner une pépinière à l'ombre
- Ensuite mélanger la terre, du compost ou de la fiente de poule bien séchée et en faire des mottes de 7cmx7cm (terreau). Par exemple, pour environ 1000 terreaux, il faudra apporter 15 Kg de fiente de poule ou fumier.
- Semer les graines dans les terreaux.
- Arroser régulièrement une fois par jour.

NB:

- La levée a lieu environ 1 à 2 semaines après les semis.
- Le séjour en pépinière est de 30 à 40 jours soit 4 à 6 semaines. Après cette période, les plants sont prêts à être repiqués.

II- REPIQUAGE EN PLEIN CHAMP

Le terrain est choisi même avant la mise en place de la pépinière. Sachant d'avance à quel moment les plants seront prêts à être repiqués, ce qu'il y a d'important à faire c'est de s'arranger pour que la parcelle soit prête à accueillir ces plants environ une semaine avant. Et pour y arriver il y a des opérations à effectuer:

- Nettoyer le terrain,
- Densités de 15 000 (simple rang, 1,5 m x 45 cm) à 30 000 plants par hectare (double rangs 1,8 m x 0,45 x 0,25). Le collet des plants ne doit jamais être enterré (risque de pourritures).

Apporter dans chaque trou 1Kg de fiente de poule ou de fumier bien décomposé et 2 cuillerées à café de sulfate de potasse et bien tourner avec la terre. Arroser ensuite copieusement.

III- CONDUITE ET ENTRETIEN

Ces deux opérations consistent à arroser, sarcler et biner, épandre les fertilisants et protéger les cultures contre les maladies et les ennemis. Les plants sont fragiles, les branches cassent facilement sous l'effet du poids des fruits. Les plants doivent être soutenus et attachés.

a) Arrosage:

En culture maraîchère de façon générale, et en production du poivron de façon particulière, des arrosages réguliers doivent être effectués, surtout en saison sèche, ceci pour maintenir le sol humide pendant toute la durée de la culture.

Il faut procéder à un arrosage journalier ou tous les deux jours, au moment du grossissement des fruits car à ce moment les fruits ont besoin de beaucoup d'eau pour assurer leur développement.

b) Le sarclo-binage:

Le poivron résiste très mal à la concurrence des mauvaises herbes. C'est pourquoi il faut sarcler et biner fréquemment le champ. Ces deux opérations sont capitales à l'obtention de bons rendements.

c) La Fertilisation

Au fur et à mesure que les plants grandissent, leurs besoins s'augmentent en éléments nutritifs.

Puisque ces éléments nutritifs doivent être disponibles à des moments bien précis, un apport fractionné est très recommandé.

d) Traitement phytosanitaire

MALADIES	SYMPTOMES	PROPHYLAXIE
Anthraxnose	Attaque les jeunes fruits et entraîne leur chute avant maturité	Neem + Nordox
Die-Back	Dessèchement des tiges et branches du sommet vers la base	Nordox
Potato Virus Y	Déformation des feuilles et nécrose des veines	Nordox
Mouches Mineuses	Formation de points blancs sur les feuilles	Piège à mouche +Neem

Chenilles et Criquets	S'attaque aux feuilles, à la tige et aux fruits	Neem
-----------------------	---	------

IV- RÉCOLTE ET CONSERVATION DU POIVRON

Les premiers fruits sont récoltés environ 10 semaines après la floraison, soit 3 à 4 mois après le repiquage, et cette récolte peut durer 3 à 4 mois. Les fruits mûrs doivent être récoltés avec leur pédoncule et par temps sec pour garantir une bonne conservation qui ne se fait que quelques jours à l'état frais.

Un fruit doit être récolté quand il est légèrement craquant; ce stade coïncide avec un changement de teinte, tout en restant dans le vert. Les fruits peuvent être récoltés légèrement « tournants » mais la plante s'affaiblit; cette pratique se justifie si un prix plus élevé est assuré. Le rendement est de près de 300kg/Ha.