

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/346345740>

Fiche technique synthétique pour la production du poivron (*Capsicum annum* L.)

Technical Report · November 2020

DOI: 10.13140/RG.2.2.17104.74246

CITATIONS

0

READS

21

6 authors, including:



Eric C. Legba

University of Abomey-Calavi

17 PUBLICATIONS 0 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



Lys Amavi Aglinglo

16 PUBLICATIONS 0 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



Carlos A. Houdégbé

University of Abomey-Calavi

22 PUBLICATIONS 41 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



Rachidi A. Francisco

Laboratory of Genetics, Horticulture and Seed Science (GBioS) & Laboratory Of Ag...

17 PUBLICATIONS 3 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Co Innovation for Quality in African Food Chains [View project](#)



PROTA 16. Fibres. [View project](#)



FICHE TECHNIQUE SYNTHETIQUE POUR LA PRODUCTION DU POIVRON (*Capsicum annum* L.)

Introduction

Le poivron (*Capsicum annum* L.), une espèce de la famille des Solanaceae qui regroupe d'autres espèces comme la tomate, l'aubergine, le piment et la pomme de terre. C'est une plante annuelle présente sur tous les continents. L'espèce est très prisée pour ses fruits à chair épaisse avec une saveur douce et parfumée. C'est une culture très rentable mais très sensible à l'attaque de nombreux ravageurs. La non maîtrise des techniques de production fait que la plupart des producteurs n'en tirent pas maximum profit. Ce document présente des techniques simples et durables pour la production du poivron.



*Eric C. Legba, Lys A. Aglinglo, Carlos A. Houdegbe, Rachidi A. Francisco, Nicodème V. Fassinou Hotègni,
Enoch G. Achigan-Dako*

Utilisations et vertus

Tous les poivrons sont verts à la base. Ils ne changent de couleur qu'en pleine maturité. Il est utilisé selon ses différents niveaux de maturité :

- le vert : croquant, plus apprécié pour sa chair ferme pour faire de la salade et aussi dans la préparation de riz et de la sauce ;
- le rouge: doux, presque sucré, il est le plus adapté à la cuisson et peut remplacer la tomate pour la préparation d'une sauce ;
- le jaune: très tendre et particulièrement juteux, très utilisé comme condiment pour parfumer les sauces ou les salades mais également pour décorer les plats.

Il est riche en antioxydants, réduit le risque de cancer et stimule efficacement le transit intestinal.

Importance nutritionnelle

La consommation des fruits du poivron constitue une importante source :

- **d'éléments nutritifs**: protéines, glucides et fibres ;
- **de vitamines**: A, B2, B3, B6, B9, C, K ;
- **de minéraux**: manganèse, potassium, cuivre, sodium, calcium, fer, phosphore, magnésium ;
- **et de substances diverses** : flavonoïdes, caroténoïdes.

Variétés

Plusieurs variétés de poivron sont rencontrées au Bénin. Il s'agit essentiellement des variétés améliorées, des hybrides souvent à croissance déterminée et résistants à diverses maladies.

Une étude menée sur les semences maraîchères en 2016 a permis de recenser 15 différentes variétés de poivron dont **Pizarro**, **Goliath**, et **Nobili** sont les plus appréciées et les plus produites.



Nobili

Exigences de la culture

Une bonne production du poivron exige : un sol profond, meuble, bien drainé et riche en matière organique ; c'est une plante héliophile (pleine lumière), sensibles aux forts vents et à l'attaque des ravageurs.

Gestion de la pépinière

- Labour par piochage à la daba (15 – 20 cm) tout en incorporant du compost/fiente de volailles bien décomposé à raison de 10 kg pour une planche 5 m².
- dresser la planche suivant les dimensions d'un mètre de large et de longueur variable pour faciliter l'entretien.
- Tracer les lignes de semis de profondeur d'environ 1cm, distantes de 15 à 20 cm puis semer une graine chaque 1 cm et recouvrir d'une fine couche de sable.

NB : Une forte densité de semis donne des plants de mauvaise qualité.

- Arroser immédiatement avec un arrosoir à pomme fine pour ne pas déterrer les semences.
- Compte tenu des nombreux ravageurs du poivron, il est recommandé de protéger la pépinière avec un filet anti-insecte.
- Arroser régulièrement en évitant les heures chaudes pour ne pas brûler les jeunes plants.
- Désherbage manuel des mauvaises herbes et arrachage des plants malades.
- Séjour des plants en pépinière (30 à 45 jours) jusqu'au stade 5 – 7 feuilles.
- La pépinière peut être faite dans les alvéoles.



Semis des graines de poivron en pépinière



Plantules de poivron en pépinière

Préparation du sol et repiquage

- Labourer le sol à une profondeur de 30 cm puis procéder au nivellement.
- Matérialiser les poquets suivant les écartements ci-dessous :
 - » lignes jumelées avec un écartement de 1 mètre entre lignes jumelées, 50 cm entre jumelées et 50 cm entre plants sur la ligne (100 x 50 x 50) soit une densité de 26666 plants par hectare;
 - » un écartement de 80 cm entre lignes et 50 cm entre plants sur la ligne (80 x 50) soit une densité de 25000 plants par hectare.



Champs de poivron

- Incorporer de la matière organique en fumure de fond à une dose de 20 t/ha au niveau de chaque poquet soit 750 g (densité 1) et 800 g (densité 2).
- Arroser copieusement chaque poquet puis repiquer les plants vigoureux pourvus de 3 à 4 vraies feuilles à raison d'un plant par poquet.
- Arroser immédiatement après repiquage.



Champ du poivron: densité 1

Production du poivron en pots

En cas de forte infestation du sol, le repiquage en pots est conseillé.

- Les bidons de 25 L sont coupés transversalement en deux parties égales.
- percer les bidons coupés à raison de 08 trous/pot 1 sur chaque face latérale et 4 à la base.
- remplir les pots avec un substrat constitué du sable érodé et du compost/fiente de volailles dans un ratio respectivement de 2/3 et 1/3.
- disposer les pots suivant l'écartement 100 x 50 x 50 pour faciliter l'entretien.
- arroser les pots chaque jour pendant une semaine pour permettre au substrat de bien se tasser.
- compléter le niveau du substrat avant le repiquage.
- repiquer au beau milieu du pot.

NB : seules les plantules les plus vigoureuses et exemptes de toute attaque sont repiquées. Il est préférable dans ce cas de faire la pépinière dans les alvéoles.



Fertilisation

La fertilisation du poivron se fait au moyen de la matière organique (compost, fiente de volailles) et de l'engrais minéral (NPK, urée et le sulfate de potassium). Elle se fait de la même façon au sol qu'en pot (même dose, même technique d'apport). Le tableau suivant propose un plan de fertilisation du poivron.

Période	Type de fertilisant	Doses	Technique d'apport
Fumure de fond	Matière organique bien décomposée (fiente de volailles, compost)	375 g ou 400 g /poquet/pot	(1.) Incorporer la matière organique au cours du labour (sol) ou avant l'emportage (pot).
	Engrais minéral NPK (15 15 15)	8 g/poquet/pot	

Période	Type de fertilisant	Doses	Technique d'apport
Croissance végétative (15 jours, 30 jours, 45 jours après le repiquage)	Engrais minéral NPK (15 15 15)	8 g/poquet/pot	(1.) Apport en bande ou en couronne. (2.) Refermer les bandes ou la couronne après l'apport pour minimiser la perte par volatilisation des éléments nutritifs.
Fructification (chaque deux semaines)	Matière organique bien décomposée (fiente de volailles, compost)	375 g ou 400 g /poquet/pot	
	Urée (25%) + Sulfate de potassium ou NPK (75%)	8 g/poquet/pot	

Protection phytosanitaire

Plusieurs nuisibles sont responsables des dégâts que subissent le poivron durant son cycle de production. Il s'agit essentiellement des insectes, des acariens, des nématodes et des virus. Le tableau suivant propose un plan de gestion de ces ravageurs.

Ravageurs/ Maladies	Symptômes	Méthodes de lutte
Nématodes	<ul style="list-style-type: none"> Flétrissement des plants atteints. Rabougrissement (nanisme). Jaunissement des feuilles . Perte prématurée des feuilles et des fruits. Mort des plantes. Présence de galles sur les racines faisant disparaître les poils absorbants. 	(1.) La prophylaxie sanitaire est plus conseillée: Solarisation, Submersion et le Vide sanitaire. (2.) Bonnes pratiques culturales: rotation, association des cultures. (3.) Utilisation des variétés résistantes. (4.) Utilisation des tourteaux de neem.
Pucerons	<ul style="list-style-type: none"> Présence des insectes de petite taille sur la face inférieure des feuilles. Affaiblissement de la plante dû au prélèvement de la sève par les insectes. Déformations des feuilles. Présence de la fumagine empêchant la photosynthèse. Réduction de la croissance des plantes. 	(1.) Inspection régulière suivie de la destruction par l'arrachage des plants atteints. (2.) Traitement à l'aide d'insecticides sélectifs dès que l'attaque est détectée. (3.) Mise en place de bonnes techniques culturales élimine plus de 75% des pucerons.
Chenilles (ex: <i>Helicoverpa</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Les chenilles se nourrissent des feuilles et défolient la plante. Elles occasionnent des dégâts sur les fruits tout en laissant leur déjection à l'intérieur des fruits. 	(1.) Utilisation de produits à base de neem. (2.) Pulvérisation des produits insecticides adaptés et homologués
Acariens	<ul style="list-style-type: none"> Présence en dessous des feuilles. Apparition de jaunissement à la base des feuilles âgées, suivie de l'épaississement et du rabougrissement du feuillage. 	(1.) Utilisation d'acaricide
Champignons (ex : <i>Fusarium oxysporum</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Jaunissement du feuillage. Flétrissement de la plante 	(1.) Destruction des résidus de récolte. (2.) Traitement préventif avec des produits à base de mancozeb. (3.) Utilisation des variétés résistantes. (4.) Bonnes pratiques culturales: rotation, vide sanitaire.

Opérations d'entretien

Irrigation

Arroser régulièrement les plantes, surtout en périodes de fructification. Plusieurs systèmes d'irrigations sont utilisés: goutte-à-goutte, aspersion (tourniquets), arrosoirs. Cependant, éviter l'irrigation par aspersion à partir de la floraison pour éviter la chute des fleurs.

Tuteurage des plants

Le tuteurage consiste à fixer à 10 cm du collet de la plante, un piquet de taille d'environ 80 cm. La plante est attachée contre ce dernier. Le tuteurage doit être fait en début de fructification.

NB : Cette opération permet aux plants de résister aux vents forts.

Sarclage/Désherbage

Nettoyer régulièrement le champ pour empêcher la compétition entre les mauvaises herbes et la culture.



Désherbage et binage des pots



Tuteurage des plants de poivron

Récolte

La récolte survient généralement 08 semaines après le repiquage et se fait de façon échelonnée (chaque deux semaines). Les signes de maturités sont : la **couleur** (vert foncée), la **grosseur** (les fruits les plus gros sont récoltés) et la **fermeté** (très bonne).

NB : Les fruits sont récoltés avec l'entièreté des pédoncules pour permettre leur bonne conservation.



References

- PIP/COLE ACP ; (2011) guide de bonnes pratiques phytosanitaires pour la culture de piment (*Capsicum frutescens*, *Capsicum chinense*) et poivron (*Capsicum annum*) P.80
- CRA Dossa Fiche technique pour la culture du poivron Version (1) du 13 novembre 2015
- GCIAE, Identification des ravageurs et maladies des plantes potagères en région tropicale : Guide pratique du Gabon P.40
- Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger Note d'information/Traitements phytosanitaires et ravageurs n°10.
- http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=poivron_nu

Citer ce document

- Legba C. E., Aglinglo A. L., Houdegbe C. A., Francisco R., Fassinou Hotègni V. N., Achigan-Dako G. E., 2018. Fiche technique synthétique pour la production du Poivron (*Capsicum annum* L.). Laboratory of Genetics, Horticulture and Seed Science (GBioS), Université d'Abomey-Calavi (UAC), Abomey-Calavi, ISBN 978-99919-76-73-0, Dépôt légal N°10471 du 06/07/18, Bibliothèque Nationale du Bénin, 3^{ème} trimestre