

# FICHE TECHNIQUE

**NOM SCIENTIFIQUE** Pisum sativum

**NOM COMMUN** Le pois

**FAMILLE** Fabacée

**GROUPE** Légumineuse



## 1. Classification

-Pois à écosser ou à parchemin : on ne mange que les graines.

→ pois à rames : elle à besoin d'un support pour se développer. Il est moins cultivé.

→ pois nain : très cultivé pour l'industrie.

-Pois mangetout ou sans parchemin : On mange les gousses et les graines à peine formées.

→ à rames : cultivé pour consommation à l'état frais.

→ nain : peu cultivé.

Variétés : voir catalogues.

## 2. Description

Caractères botaniques : Plante annuelle à tige naine ou grimpante de 0,25 à 2 m. Sur les racines se trouvent des nodosités bactériennes fixatrices d'azote.

Feuilles : composées .

Fleurs : blanches ou violacées.

Fruit : gousse contenant 5 à 10 graines.

## 3. Exigences

Rusticité et climat : Il ne supporte pas des  $t^{\circ} < -5^{\circ}$ . Le rendement des pois est en relation directe avec l'importance des pluies de la fin mai à début juin. Il supporte mal la chaleur , car les gousses mûrissent trop rapidement .

Terrain : La plupart des sols conviennent si ils ont une bonne structure, un bon approvisionnement en eau et un bon drainage. p.H. :6. Le sol doit être meuble, bien aéré. Le pois apporte un supplément d'azote.

## 4. Multiplication

Le semis doit se faire le plus tôt possible, pourvu que la préparation du sol puisse se faire dans de bonnes conditions (en mars-avril). Il se fait à la machine. Les distances entre les lignes varient entre 30 et 50 cm en fonction du groupe (voir schéma). Profondeur :3-5cm.

## 5. Soins culturaux

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Placer le système de rames, pour le pois à rames (voir schéma).

Récolte : lorsqu'elles sont juste à point. Quelques jours de retard amènent à un durcissement du pois et à une baisse de qualité.

La date peut varier entre fin juin et fin juillet. Elle se fait manuellement pour la vente à l'état frais, en 2-3 passages.

Pour la conserverie, elle se fait à la machine (pois à écosser ).

## 6. Maladies – Parasites

Anthraxose du pois :par temps froid et humide, taches grises sur les feuilles et gousses.→Assolement et désinfection des graines au Bénomyl+thirame.

Tordeuse ou teigne du pois :Les chenilles rongent l'intérieur des gousses.→Pulvériser dès la floraison au parathion.

## 7. Utilisations

Légume cuit ,soupe ,potage.

## 8. Divers

Conservation : Frigo : Pour la vente à l'état frais, on peut mettre à  $1^{\circ}$  pendant quelques jours.

Mise en boîte : Le plus rapidement possible après la récolte mécanique, car le pois fermente vite.

Congélation : certaines variétés s'y prêtent bien.

Dessiccation : Les pois sont alors récoltés à la moissonneuse quand ils sont secs. Parfois difficile en Belgique.

Commercialisation : en vrac pour la vente en frais.