

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° pendant quelques jours.

Mise en boite : 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.