



La culture du poivron et de l'aubergine



Aubergines

L'aubergine est une espèce de plantes dicotylédones de la famille des *Solanaceae*, originaire d'Asie. Ce sont des plantes herbacées annuelles, largement cultivées pour leurs fruits comestibles comme plantes potagères ou maraîchères.



Aubergine



Variétés et caractéristiques :

- **Zébrina** : Epiderme violet clair zébré de blanc, chair blanche, forme ovoïde allongée, calice vert.
- **Black Beauty** : Epiderme noir brillant, chair verdâtre, forme ovoïde, calice vert, 250 à 350 gr.
- **Kalenda** : Epiderme violet foncé brillant, chair verdâtre, forme allongée, 250 à 350 gr, calice vert.

Variétés et caractéristiques

- **Yolo wonder** : 4 loges carré, couleur verte, poids de 150 à 200g
- **Laser** : 4 loges allongées, couleur vert foncé, poids de 150 à 250g
- **Maccabi** : 4 loges allongées, couleur vert foncé, poids de 150 à 250g
- **Drago** : 4 loges allongées, couleur vert foncé de 150 à 250g

Poivrons



Poivrons



Variétés	Forme	Couleur	Poids (en gr.)
Yolo wonder	4 loges, carré	Vert	150 à 200
Laser	4 loges, allongé	Vert foncé	150 à 250
Maccabi	4 loges, allongé	Vert foncé	150 à 250
Dago	4 loges, allongé	Vert foncé	150 à 250

Caractéristiques des variétés de poivrons

Exigences climatiques

Le Poivron croît correctement sous une thermopériode journalière de 18/25°C. Lorsque les jours sont de 11 à 13h pendant la floraison, les températures nocturnes basses (entre 15 et 18°C) favorisent la nouaison. La durée du jour comme l'intensité lumineuse peuvent être limitantes en saison fraîche sous abris.

L'Aubergine a des besoins élevés en chaleur et demande une bonne luminosité. Les valeurs optimales de croissance se situent entre 18 - 20°C la nuit et 20 - 25°C le jour pour les parties aériennes. Les zones du Territoire satisfaisant à ces conditions conviennent, mais la pigmentation des fruits est altérée, voire défectueuse en saison fraîche humide et peu ensoleillée. Pendant cette saison, une production de qualité sera obtenue plus facilement dans les zones ensoleillées de la Côte Ouest.

Pour les deux espèces, éviter les zones ventées.

Techniques Culturelles

Préparation en pépinière :

- Mottes ou pots de 5 cm sur 5 cm.
- Plantation 40 - 50 jours après le semis, quand les plants ont atteint 20 cm de haut, pour le poivron, et 30 - 40 jours pour l'aubergine.

Entretien des cultures

- **Le tuteurage** (souvent recommandé) peut se réaliser au moyen de ficelles tendues horizontalement de chaque côté de la ligne de plantation entre des poteaux de 8 à 10 placés tous les 3 m environ sur le rang. Les ficelles ou les fils soutiennent les plants, permettant leur maintien droit. Les plants peuvent être attachés sur les fils pour éviter les bris de tiges sous le poids des fruits.
- **Le nettoyage des plants** (tailles des feuilles âgées et des tiges cassées) assure l'aération et limite les foyers d'insectes et de maladies.
- **Le désherbage** chimique se pratique en grandes cultures (Linuron 48 heures avant plantation pour le poivron et Chlorthal avant plantation pour l'aubergine), mais le paillage plastique du sol est recommandé (noir ou bicolore).

Fertilisation et irrigation

Besoins spécifiques :

En sols moyennement fertiles, sur oxysoils ou sur sol ayant subi une forte intensification, l'apport de matière organique (compost, fumier de bovin, fientes de poules ou lisier de lapins) est indispensable.



Programme de fertilisation

maturation

Il tiendra compte des exigences de la plante et de la richesse de la parcelle.

La fumure minérale :

1. **Apport au sol** : une fumure complète (type 50N - 150P 50K) enfouie avant la plantation
 - Des apports tous les 15 jours (si possible en irrigations localisées) à **base de Nitrate de potasse** à 300 kg/ha et de Nitrate de Calcium.
 - Des apports **d'anhydride phosphorique** à la floraison et avant

2. **Pulvérisations d'oligo-éléments (type Wellgrow) et de Chlorure de calcium** en alternance chaque semaine.

A noter que :

- **Chez l'aubergine**, l'excès d'azote avant la floraison est à redouter.
- **Chez le poivron**, les besoins en azote sont élevés pendant le grossissement des fruits. D'autre part, les besoins en phosphore sont élevés à la floraison et pendant la maturation.

Eléments	Poivron	Aubergine
N	3,7 à 4,5	6 à 7
P2O5	1 à 1,4	1 à 1,5
K2O	5 à 6,7	6 à 7,5
CaO	2,7 à 3	0,2 à 0,5
MgO	0,7 à 0,9	0,6 à 0,7

Besoins en kg/tonne récoltée

Irrigation

Selon le type de sol :

- En aspersion
- En localisé au gouttes à gouttes

L'irrigation localisée permet le maintien d'une meilleure efficacité des traitements et des économies en eau.

L'irrigation doit être très **régulière** pour éviter les risques de tâche apicale des fruits (poivron). Les besoins sont à l'E.T.P. pendant toute la période des récoltes.



Protection contre les ravageurs

Risques les plus fréquents :

- En pépinière : *Thrips palmi* , acariose déformante, aleurodes *Frankliniella occidentalis*
- En culture : Thrips, acariose déformante, aleurodes *Frankliniella occidentalis*

Risques plus limités :

- Chenilles d'*Heliothis armigera* sur les fruits
- Mineuses des feuilles de *Liriomyza sativae*
- Mouche des fruits (risque élevé en saison chaude)

Les programmes de traitement :

- Devraient inclure dès la pépinière un produit systémique en mélange au terreau de semis.
- Contre mouche des fruits : deltaméthrine.
- Acariose déformante et Thrips doivent faire l'objet de traitements systématiques - abamectine.

Protection phytosanitaire

Maladies du sol et des racines :

- *Meloïdogyne sp.* - Galles racinaires
- *Fusarium oxysporum* - Flétrissement des plantes
- *Pythium splendens* - Flétrissement avec pourriture molle au collet
- *Phytophthora capsici*
- *Rhizoctonia solani*

Maladies des feuilles :

- Tâches foliaires bactériennes dues à *Xanthomonas campestris* sur poivron.
- Tâches rondes sur feuilles - *Cercospora*, *Corynespora* sur poivron et aubergine.
- Tâches blanches - Oïdium à *Leveillula taurica* sur poivron.

Maladie des fruits :

Traitements hebdomadaires recommandés complétés par des traitements spécifiques en cas de besoins. Attention particulière :

- Galles bactériennes dues à *Xanthomonas campestris* sur poivron
- Tâches en creux avec feutrage gris violacé - *Colletotrichum capsici* sur aubergine et poivron.
- *Phomopsis vexans* sur aubergine.