

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

INSTITUT TECHNIQUE DES CULTURES MARAÏCHÈRES ET INDUSTRIELLES







FICHES TECHNIQUES VALORISÉES DES CULTURES MARAÏCHÈRES ET INDUSTRIELLES

La culture du PIMENT / POIVRON



Institut Technique Des Cultures Maraîchères et Industrielles	المعهد التقني لزراعة البقول والزراعات الصناعية	
Adresse : Route de Moretti BP 50 STAOUELI – ALGER – Algerie ☎ : 023 39 10 75 - 023 39 10 77 - 📠 : 023 39 10 80		
Site web www.itcmi-dz.org Email : itcmi2008@gmail.com Facebook : www.facebook.com/itcmidz		<u>ITCMI 2022</u>

	الفلفل	
	PIMENT/POIVRON	
	HOT PEPPER/SWEET PEPPER	
Nom botanique	<i>Capsicum annuum</i>	
Famille:	<i>Solanacées</i>	
Plante originaire d'Amérique tropicale. Introduite en Europe au 15eme siècle		

I - PLANTE

- Nombre de graines au gramme : 120 à 150
- Longévité moyenne de la graine : 4 ans
- Germination : la levée s'effectue 10 à 15 jours après semis sur couche chaude 20 à 25°C
- Semis en pot : 250 à 300 g / ha
- Cycle végétatif : Piment : 70 à 95 jours.
Poivron : 60 à 80 jours.

II - STADES PHENOLOGIQUES

			STADE 0 : Levée
			STADE 1 : Les cotylédons sont étalés
			STADE 2 : Deux feuilles étalées sur la tige principale
			STADE 3 : Davantage de feuilles étalées sur la tige
			STADE 4 : Début floraison
			STADE 5 : Floraison
			STADE 6 : Développement du fruit

III – VARIETES LES PLUS CULTIVEES EN ALGERIE

Messaouda, Dina, Kento, Estefan, Zili (type doux)

Corne de chèvre, Doubara, Sultan, Tonus, Biskra (type piquant)

IV - EXIGENCES

- Préfère les terres profondes, aérées bien drainées, riches en humus.
- Les sols silico-argileux sont conseillés aux cultures de primeur et les terres argilo siliceuses pour les cultures de saison.
- Température : plante exigeante en chaleur, aime les climats tempérés
- 20 à 30°C le jour ; 15 à 20°C la nuit.
- Lumière : plante des jours longs, très exigeants en lumière.
- pH : 6,5 à 7
- Salinité : moyennement tolérante : 1,92 à 3,2 g / l (3 à 5 mmhos/cm⁻¹)
- Humidité : sol 80 à 85%, air : 60 à 70%.

V- ZONES DE PRODUCTION

Toutes les régions d'Algérie : littoral, sublittoral, plaines intérieures et le sud.

A/saison : Littoral centre et littoral ouest

Primeur : Littoral. **Sous serres** : littoral et sud

Saison : toutes les régions du pays

VI - MISE EN PLACE DE LA CULTURE

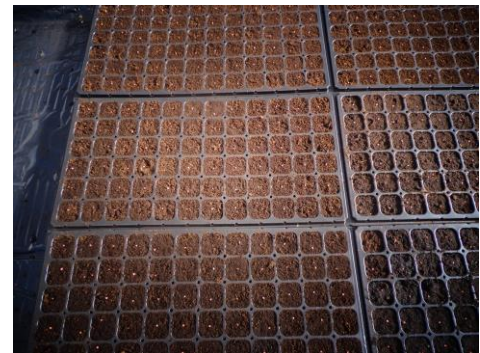
6.1- PREPARATION DU SOL

- ✚ Labour : 25 à 30 cm.
- ✚ Passage herse et fraise rotative.



6.2- SEMIS ET PLANTATION

- ✚ **En pépinière** : Sous serre, semis en pot, septembre octobre novembre.
En plein champ, mars- avril
- ✚ **Plantation** : Sous serre, septembre à janvier
En plein champ : avril à mai
- ✚ **Distances** : Entre rangs : 0,90 à 1 m
Entre plants : 0,40 à 0,45 m



- ✚ **Densité** : 20 000 à 25 000 plants / ha

6.3 – TRAVAUX D'ENTRETIEN :

Paillage, tuteurage, binage, buttage (culture sans paillage)

6.4 - FERTILISATION

- ✚ **Fumure de fond** :

Organique : 30 à 35 t / ha

Minérale : 180 à 200 unités de N / ha

: 80 à 100 unités de P / ha

: 200 à 250 unités de K / ha

- ✚ **Fumure couverture** (04 apports)

1^{er} apport { 40 unités de N avant floraison
30 unités de K

2^{ème} apport { 40 unités de N nouaison
60 unités de K

3^{ème} apport { 30 unités de N fructification
60 unités de K

4^{ème} apport { 20 unités de N
60 unités de K après 1^{ère} récolte



6.5 - IRRIGATION

- A la raie
- Goutte à goutte, **4000 à 5000 m³ / ha** doses et fréquences selon le stade végétatif et la demande climatique.

VII - PROTECTION SANITAIRE

INSECTICIDE

Pucerons : Acétampride : Wide,
Oxamyl : Vydate



Pucerons

FONGICIDE

Botrytis : Chlorotalonil : Thiram Chim, Cyprodinil : Chorus

Oïdium : hexaconazole : Agrivil, Azoxystrobine

Mildiou : Acide Phosphorique +Hydroxyde de Cuivre :
Agrifos, Propinèbe : Rivacole

Alternaria : Azoxystrobine+Diféconazole : Amistar Top
Chlorotalonil : Thiram Chim



Oïdium sur feuille

VIII - RECOLTE

Manuelle 5 à 7 jours,

Rendements :

Poivron Plein champ : **25 à 30 t / ha**

Sous serre : **45 à 70 t / ha**

Piment Sous serre : **75 t/ha**



CULTURE DE POIVRON SOUS SERRE

Superficie : 400 M²

Rendement : 700 à 750 Qx /ha

Désignation		Main d'œuvre 1500 Da/j	Matériel 2000 Da/H	Approvisionnement Montant (Da)	Montant Total (Da)
01	Pépinière : semences, tourbe et entretien	0,25	-	17 300	17 675
02	Travaux du sol : labour et façons superficielles, couverture de la serre, paillage	4	1,25	65 633	74 028
03	Plantation et entretien : fertilisation, Traitement, Irrigation	2	2	9 440	16 710
04	Récolte, triage et Transport	1,5	4	-	10 250
05	Location Serre	-	-	-	40 000
Couts de production Da		7,75 j	7,25 h	92373	158 663