

Poivron – une culture maraîchère majeure

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



Le poivron (*Capsicum*) est originaire des Amériques, où il est cultivé depuis des milliers d'années. Sa culture s'est ensuite répandue dans le monde entier et il est devenu l'un des principaux légumes de l'alimentation humaine. Outre son utilisation principale, il est également employé comme épice et en médecine. Christophe Colomb l'a introduit en Europe et, au milieu du XVII^e siècle, le poivron était cultivé en Europe du Sud et centrale comme plante aromatique et médicinale.

Le genre *Capsicum* comprend 20 à 27 espèces, dont 5 sont cultivées : *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* et *C. pubescens*. Les fruits du *Capsicum* peuvent varier considérablement en couleur, forme et taille, à la fois entre les espèces et au sein d'une même espèce. Le Pérou est considéré comme le pays

présentant la plus grande diversité cultivée de variétés de *Capsicum*. La Bolivie, quant à elle, est le pays où la plus grande diversité de piments sauvages du genre *Capsicum* est consommée.

La diversité des variétés de poivrons est déterminée par l'usage prévu de la production. Certaines sont cultivées pour leur précocité, pour d'autres la taille du fruit, la coloration et le rendement sont importants, tandis que pour un troisième groupe, la composition biochimique des fruits et d'autres caractéristiques sont significatives. Parallèlement à la sélection de qualités spécifiques des fruits comme le goût et la couleur, des travaux continus sont menés sur la résistance à des ravageurs, maladies et stress abiotiques spécifiques. Le poivron est cultivé à la fois en plein champ et sous abri, en pleine terre et par la méthode hydroponique. Ces dernières années, outre la production conventionnelle, l'accent a également été mis sur la production biologique.

Le programme de sélection du poivron en Bulgarie vise à développer : des variétés à plus haut rendement ; résistantes aux maladies et ravageurs d'importance économique ; avec d'excellentes qualités gustatives, déterminées par la teneur en matière sèche, sucres, acides et vitamine C – à maturité technique plus de 150 mg%, à maturité botanique – plus de 200 mg% ; une teneur élevée en pigments pour les variétés destinées au broyage – plus de 200 unités ASTA et la conservation de ces pigments pendant le stockage du poivron moulu.

Ces dernières années, les efforts mondiaux se sont orientés vers le développement de variétés adaptées à différentes régions, qui révèlent leur potentiel biologique dans des conditions climatiques spécifiques.

À l'échelle mondiale, outre les poivrons doux, une quantité significative de piments forts est également produite. Le piquant caractéristique de certains types de poivrons est dû à la teneur accrue en capsaïcine dans les fruits. Elle est présente en grande quantité dans le tissu placentaire (qui retient les graines), les membranes internes et, dans une moindre mesure, dans les autres parties charnues. Les graines elles-mêmes ne contiennent pas de capsaïcine, bien que la concentration la plus élevée se trouve dans le cœur blanc qui les entoure. La quantité de capsaïcine dans les piments forts varie considérablement selon la variété. En 2013, la production mondiale de piments forts (frais et séchés) était de 34,6 millions de tonnes. Sur cette production, 47 % provenaient de la Chine, et l'Inde était le plus grand producteur de piments forts séchés – 1,4 million de tonnes. Les piments forts sont importants dans la médecine traditionnelle amérindienne, et la capsaïcine est utilisée en médecine moderne – principalement dans les préparations topiques – comme stimulant de la circulation sanguine et comme analgésique. L'ajout de capsaïcine à des huiles végétales ou aux fruits de tels poivrons peut être utilisé en horticulture comme insecticide naturel.

Le poivron – importance, diversité variétale et orientations de production

Les fruits du poivron ont une haute valeur nutritionnelle. Leur teneur en vitamine C est supérieure à celle des oranges. Ils contiennent plus de 100 % de l'apport quotidien recommandé pour cette vitamine. La teneur en vitamine B6 est également significative. Le poivron séché a une valeur nutritionnelle différente en raison de la déshydratation et de la concentration des vitamines et minéraux.



Les fruits (gousses) du genre *Capsicum* peuvent être consommés crus ou transformés. Ceux utilisés en cuisine appartiennent généralement aux espèces *C. annuum* et *C. frutescens*.

Le poivron préfère les sols limoneux bien drainés avec un pH de 5,5 à 6,8. Il est distribué sur une large gamme d'altitudes, avec des précipitations comprises entre 600 et 1250 mm. L'engorgement et la sécheresse sont néfastes pour la plupart des variétés. Les graines germent mieux à 25–30 °C. Les températures optimales pour la production se situent entre 18 et 30 °C. Des températures nocturnes plus basses, jusqu'à 15 °C, favorisent la nouaison, bien que la floraison soit retardée lorsque les températures descendent en dessous de 25 °C. Les bourgeons floraux cessent généralement de se développer si les températures nocturnes atteignent 30 °C. La viabilité du pollen est significativement réduite au-dessus de 30 °C et en dessous de 15 °C.

Le poivron est sensible à un grand nombre de ravageurs et de maladies. Les virus causent les dégâts les plus graves. La meilleure méthode de lutte est l'utilisation de variétés résistantes. Peu de variétés résistantes aux

virus ont été développées. Les virus de la plus grande importance économique pour le poivron sont le *Cucumber mosaic virus (CMV)*, le *Tobacco mosaic virus (TMV)*, le *Tomato spotted wilt virus (TSWV)*, le *Potato virus Y (PVY)*, le *Pepper mottle virus (PMV)*, le *Pepper mild mottle virus (PMMV)* et le *Tobacco etch virus (TEV)*. L'antracnose, causée par *Colletotrichum spp.*, est un problème majeur sur les fruits mûrs et doit être contrôlée afin de minimiser la source d'inoculum par les graines ou les plantes hôtes spontanées. Une résistance partielle à ce pathogène a été établie.

D'autres maladies fongiques importantes sont le mildiou – *Phytophthora capsici*, la verticilliose – *Verticillium dahliae*, les taches foliaires – *Cercospora capsici*, ainsi que les taches bactériennes des feuilles – *Xanthomonas vesicatoria*, *X. euvesicatoria*, *X. gardneri*. Les principaux ravageurs sont les thrips (*Frankliniella occidentalis*), les pucerons (*Myzus persicae*), les acariens, les vers gris et autres. Étant donné que la plupart d'entre eux sont polyphages, la lutte est difficile. La résistance n'est pas encore disponible, mais une tolérance au champ est observée chez certaines variétés. Des pesticides inadaptés ou leur utilisation excessive augmentent souvent les problèmes de ravageurs chez le poivron. Tous causent des pertes de rendement significatives. Pour surmonter les nombreux problèmes liés, la gestion intégrée des ravageurs est appropriée.

Les plus grands producteurs de poivrons en Asie sont la Chine, dans les Amériques – le Mexique et les États-Unis, et en Afrique – le Maroc, le Nigeria et l'Égypte. En Europe, les principaux « acteurs » actuels sont l'Espagne et les Pays-Bas.

Selon les données d'Agrostats, en Bulgarie en 2023, la production de poivrons s'élevait à 52 000 mille tonnes. Par rapport à 2022, une certaine augmentation de la superficie récoltée, des rendements moyens et de la quantité totale de production est observée, ce qui démontre l'importance de cette culture. Pour 2024, une augmentation de 2,1 % de la superficieensemencée en poivrons est observée par rapport à l'année précédente 2023.

* L'article a été mis à jour le 02.06.2024.