

panique sur LE POIS



DIAGNOSTIC

Le pois est un légume primeur qui ne craint pas le froid (sauf les variétés à grains ridés, qui gèlent à partir de -2 °C). Mais il jaunit par températures élevées (excepté les pois à grains ridés), ainsi qu'avec la sécheresse ou l'excès d'eau. Les maladies et ravageurs ne sont pas en reste et peuvent impacter la récolte. Les plus graves atteignent les fonctions vitales de la plante (fonte des semis, pied noir, fusariose, sclérotiniose, nématode) ou les gousses et grains (graisse bactérienne, bruche, tordeuse). Les risques sur plantules (sitone, limace, pigeon), feuilles (anthracnose, mildiou, oïdium, virus) et fleurs (cécidomyie, pourriture grise à *Botrytis cinerea*) sont aussi à surveiller.

PRÉVENTION

Qu'il s'agisse de pois mangetout ou à écosser, il convient d'effectuer une rotation culturale pendant quatre à cinq ans sans fabacées (fève, haricot, lentille, lupin, luzerne, pois, sain-foin, soja, trèfle). Associez le pois à des plantes compagnes : artichaut, carotte, carvi, céleri, concombre, échalote, laitue, maïs doux, navet, pomme de terre ou radis. Amendez la terre avec du fumier plusieurs mois avant la culture. Ne fertilisez jamais en azote. Semez en sol ressuyé et à bonne densité en février-mars (variétés hâtives) ou d'avril à mi-mai (tardives), en commençant par celles à grains ronds et lisses, puis à grains ridés. Laissez 40 à 60 cm entre les rangs. Semez au fond des sillons, profonds de 3 à 4 cm : une graine tous les 2 cm (pois nains) ou 3 à 5 cm (pois semi-rameux ou à rames). Si vous semez en poquets, prévoyez 30 cm entre chaque poquet de quatre à cinq graines.

PRINCIPAUX ENNEMIS

Pucerons et virus : le puceron vert est plus fréquent que le puceron noir sur les pousses et les folioles. Favorisés par les hivers doux, ils peuvent transmettre des virus, provoquant pied chétif, feuillage vert clair, jaune ou panaché. Laissez agir les auxiliaires naturels. Dès détection des pucerons ailés, pulvérisez si besoin un insectifuge : purin de fougère, lavande, pyrèthre, rhubarbe ou tanaisie. Supprimez les pieds virosés.

Anthracnose : les deux principaux champignons qui en sont responsables sévissent à 15-20 °C avec une humidité élevée ; ils se transmettent par les graines, la pluie et le vent. Le premier provoque des taches beiges à bordure foncée sur les feuilles, tandis que les tiges, gousses et grains sont ponctués de noir. Le second génère des nécroses à la base des tiges et des taches brun foncé sur les fleurs et les parties vertes. Semez des graines saines. Sur variété sensible, pulvérisez une décoction ou du purin de prêle dès le début de la floraison.

Oïdium : plus fréquent dans le sud et l'ouest de la France, il se manifeste par un duvet blanchâtre sur les feuilles, tiges et gousses. Il brunît, puis se recouvre de petits points noirs. Les grains atteints mûrissent mal. Cette maladie apparaît surtout en fin de cycle végétatif, mais peut surgir au printemps par températures supérieures à 15 °C (et en particulier à 23 °C), lors de rosées matinales suivies d'un temps ensoleillé ou d'une forte hygrométrie. Si besoin, traitez les variétés tardives les plus sensibles avec du soufre ou des extraits de prêle. Supprimez les feuilles malades.



Pucerons verts



Mildiou



Anthracnose du pois



Oïdium



Pourriture grise



Bruche

PROBLÈMES MOINS FRÉQUENTS

Mildiou : juste avant ou pendant la floraison, par temps frais (moins de 18 °C) et humide, on observe des taches jaunes ou blanchâtres sur la face supérieure des feuilles et un duvet gris violacé au revers. Sur les gousses, les symptômes extérieurs sont peu détectables (taches vert clair) mais, à l'intérieur, un mycélium blanc est bien visible, les grains sont tachés ou absents. Des températures de 15-20 °C favorisent l'émission de spores de conservation dans le sol pour six à dix ans. Utilisez des semences saines. Dès le stade plantule, avant les contaminations primaires, pulvérisez du bicarbonate de soude (5 g/l d'eau), une décoction ou du purin de prêle. Renouvelez le traitement à l'annonce de pluie. Éliminez les feuilles malades.

Bruche : en fin de printemps ou début d'été, avec 20-25 °C, ce coléoptère de 4 mm de long consomme le pollen et les pétales des fleurs. Les femelles pondent jusqu'à 400 œufs sur des gousses formées. Après l'éclosion, les larves blanches de 1,2 à 6 mm, apodes, à tête brune, rongent les grains au potager puis lors du stockage. Pour émerger des grains, les bruches adultes découpent un opercule circulaire de 2 mm. S'il affecte peu le rendement, ce ravageur altère la qualité de la récolte. Il n'y a qu'une génération annuelle. Au plus tard avant le début du vol, couvrez la culture avec un voile anti-insectes à mailles fines, posé sur des arceaux. ●

BONNE PRATIQUE

Le pois fourrager comme engrais vert

Le pois fourrager est un engrais vert qu'on utilise seul ou avec d'autres espèces cultivées en cycle court – phacélie, sarrasin –, dans des mélanges comprenant jusqu'à 70 % de légumineuses (pois fourrager, lupin fourrager, vesce commune, trèfle d'Alexandrie, trèfle incarnat, trèfle de Perse, trèfle squarroso). On le laisse en place de quatre à six semaines à trois-quatre mois. Assurant une bonne couverture du sol, le pois prévient la battance des pluies, l'érosion, l'enherbement, structure la terre grâce à son système racinaire pivotant et augmente la vie microbienne souterraine. De plus, il enrichit le sol en azote, pouvant fixer cet élément minéral dans l'air via des bactéries symbiotiques du genre *Rhizobium* qui vivent dans les nodosités de ses racines. Semé en mars-avril, le pois fourrager est fauché puis broyé en début de floraison, au plus tard avant la montée à graines. Puis on laisse le mulch au sol durant l'été et on l'incorpore dans la couche superficielle du sol pendant la deuxième quinzaine d'août. Le terrain est ainsi prêt à recevoir une culture potagère de fin d'été ou d'automne : cerfeuil tubéreux, chicorée, chou, épinard, laitue, mâche, persil, poireau, radis, roquette.