

FICHE TECHNIQUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CIVAM BIO des Pyrénées-Orientales

Maison de l'agriculture

19, av de Grande-Bretagne

66 025 PERPIGNAN cedex

☎ **04 68 35 34 12**

☎ **04 68 34 86 15**

@ arrufat.civambio.66@wanadoo.fr

Site : www.bio66.com

LA MINI POIRÉE SOUS ABRI FROID

La mini poirée (ou mini blette) est un « nouveau produit » demandé par les opérateurs commerciaux de la région. L'Italie est le principal producteur de mini poirée qui est récoltée en pied entier, elle se conserve nettement mieux que la poirée traditionnelle récoltée en feuille. Elle est adaptée à une commercialisation à l'unité dans des systèmes de vente par panier. Cet excellent légume a été plébiscité dans les tests réalisés dans les circuits courts locaux pour ses qualités culinaires. N'étant pas connu, un accompagnement commercial est nécessaire pour promouvoir son développement.

PRODUCTION DES PLANTS

Comme pour la poirée traditionnelle, les semences sont sous forme de glomérules contenant plusieurs graines ce qui nécessite un semis en terrine suivi d'un repiquage 8-10 jours après. Cette opération délicate a un coût élevé mais elle permet de sélectionner les plantules et donnera des plants trapus. Certains producteurs sèment un glomérule par motte puis pratiquent un éclaircissage et laissent une ou deux plantules par motte. Cette pratique entraîne un gaspillage de semence et donnera des plants étiolés. La durée totale de l'élevage est de l'ordre de 35 jours. On utilisera des mottes de 3,7 cm ou mieux de 4,2 cm.

LE SOL

La mini poirée demande un sol profond, pourvu en matière organique gardant bien l'humidité.

LA PLANTATION

La plantation s'effectue, comme pour la laitue, sur paillage plastique noir macro et micro perforé à la densité de 14 plants par m².

CALENDRIER CULTURAL

sept			oct			nov			déc			jan			fév			mars										
37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	S			P												R	R	R	R	R								
			S				P														R	R	R	R				
				S						P															R	R	R	

Le tableau ci-dessus indique le nombre de semaines de récolte possibles pour une date de plantation donnée dans un objectif de production en continu.

LES VARIÉTÉS

Choix	Variété	Société	Bio/NT/T	Remarque
1	Adria	Gautier	NT	Meilleur rendement, feuillage brillant, beau produit.
2	Barése	Voltz	Bio	Rendement et présentation inférieurs à Adria.
3	Barése	Girerd	Bio	Pureté variétale inférieure à Barése Voltz (essai 2006).

LA FERTILISATION

Les exportations de ce type de culture sont de l'ordre de 150/60/200 unités de N/P/K.
La fertilisation en N sera modulée en fonction d'un test nitrate avant plantation et les apports en P et K le seront en fonction de la richesse du sol donnée par une analyse de sol.

L'IRRIGATION ET LE CLIMAT

Cette culture est nettement plus exigeante en eau qu'une laitue, maintenir le sol frais.

LA PROTECTION PHYTOSANITAIRE

Maladie - Ravageur	Prévention - Lutte
Puceron noir	Arracher les plants porteurs de foyers de pucerons.
Chenilles défoliatrices	Dès les premiers dégâts appliquer 2 traitements à 7 jours au <i>Bacillus thuringiensis</i> .

LA RÉCOLTE

Grammage souhaitable : de 500gr à 1 kg par pied.
Le rendement escompté est de l'ordre de 11 pièces/m² ou 8 kg/m².
Les pieds parés sont conditionnés soit en colis de 12 pièces, soit en colis salade de 6 ou 7 kg.

ELÉMENTS ÉCONOMIQUES

Prix indicatif pour des ventes de janvier à mars.
Circuit long : prix payé producteur, produit conditionné :
0,60 € à 0,70€/pièce ou de 0,90 à 1,10€/kg.



Réalisation : Marie SINGER et Alain ARRUFAT- **CIVAMBIO 66**

Avec la participation de Nathalie Courpet- Alterbio

Mise à jour en Août 2008

Réalisé avec le concours

