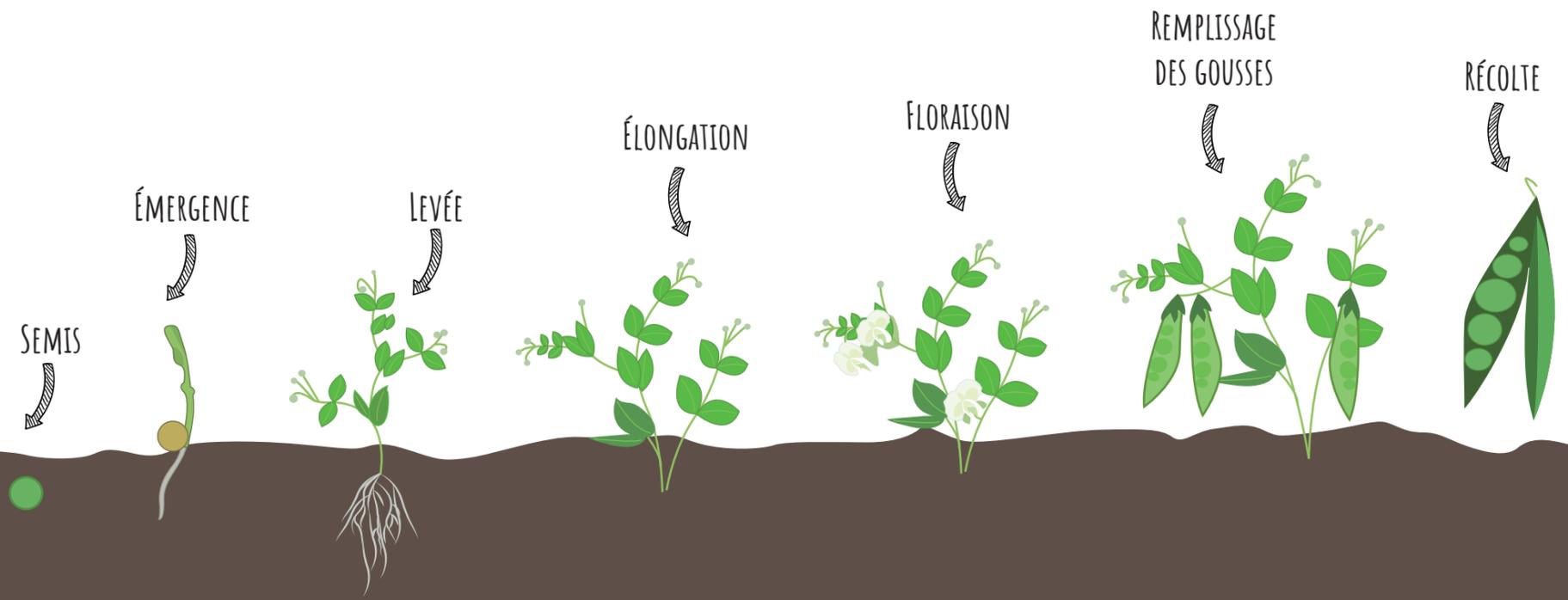


Schéma de croissance



   Cette action s'inscrit dans le cadre de LEADER. Financée par la Wallonie et l'Union européenne. Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales. Avec le soutien des communes d'Assesse, Gesves et Ohey 

LE POIS *Pisum sativum*



LE POIS

Pisum sativum

Caractéristiques

Le pois est une plante herbacée annuelle **grimpante** à tige creuse et à **racine pivotante**. Les pois possèdent des **vrilles** qui leur permettent de s'accrocher entre eux ou à d'autres plantes compagnes comme les céréales.

La couleur des fleurs varie en fonction de la variété : blanche pour les pois protéagineux et de conserverie, violette, rose et bleue pour les pois fourragers. Ces fleurs peuvent être observées de mai à juillet et attirent les **pollinisateurs**.

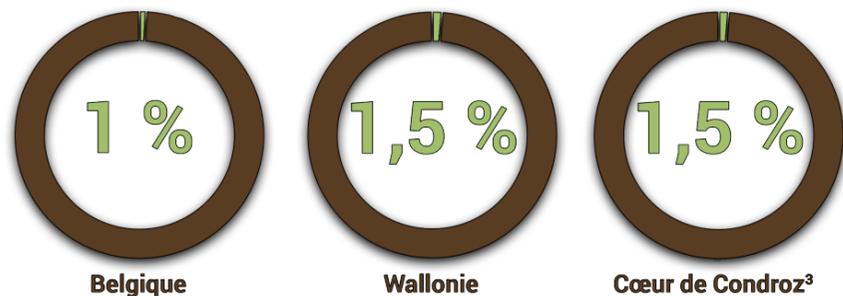
La plante mesure environ 1m20, cependant, au fur et à mesure du remplissage des **cosSES** (qui contiennent de 4 à 8 graines), la plante aura tendance à s'affaisser. De plus, étant sensible à la **verse***, cette hauteur peut ne pas être atteinte.



En chiffres ¹

Rendement moyen de 4,5 tonnes* à l'hectare*.²
• 86 % sont cultivés pour la conserverie en Belgique.

Pourcentage de la surface agricole dédiée à la culture du pois



Particularités

Le pois fait partie de la famille des **légumineuses**, il a donc pour principal avantage de pouvoir **capturer l'azote*** atmosphérique grâce à sa symbiose avec les bactéries contenues dans les nodosités*. Il est donc un bon précédent de culture pour le froment car il restitue une bonne quantité d'azote dans les sols.

Aujourd'hui, la majorité des pois cultivés pour la **conserverie** sont de type *afila*, cela signifie que la plante a des vrilles à la place des feuilles lui conférant une meilleure stabilité. Généralement, seuls les pois fourragers sont feuillus.

Les pois protéagineux et fourragers peuvent être déclarés par l'agriculteur comme **surface d'intérêt écologique*** (SIE).

Valorisation ¹

Pois de conserverie (86 %)

Dans l'**alimentation humaine**, consommé frais et surgelé (10 %) ou dans l'agro-alimentaire comme source de protéines dans les plats préparés (90 %).

Pois protéagineux (7 %)

À l'origine, destiné à l'alimentation humaine (pois cassé ou ingrédient dans l'industrie agroalimentaire), il s'est développé pour l'alimentation animale après l'embargo des Etats-Unis sur leurs exportations de tourteaux* de soja en 1973. Il entre dans la composition de rations pour le porc, la volaille et le bovin grâce à sa bonne teneur en protéines et en amidon. Il s'inscrit dans les **plans d'autonomie alimentaire** des élevages wallons.

Pois fourrager (7 %)

Uniquement destiné à l'**alimentation animale**, le pois fourrager est le plus souvent cultivé en association avec une ou plusieurs céréales (triticale, avoine), en particulier en agriculture biologique où la biomasse est valorisée en ensilage.

Implantation

Pour le **pois de conserverie**, la culture se fait sous **contrat**, principalement avec des variétés de printemps semées entre mars et avril. Les industries de transformation planifient le semis afin d'étaler la période de récolte et assurer de la sorte un traitement optimal de la récolte. Le **semis du pois fourrager** comme CIPAN* se fait généralement après la culture principale ou en automne.

Le **pois protéagineux** peut être semé en automne ou au printemps. Le lit de semence doit être plane, ferme et sans cailloux afin de faciliter la récolte. Les semences seront implantées à 3-4 cm de profondeur à un interligne* de 25 cm. Un semis en plein* est aussi possible mais il ne permet pas le désherbage après levée. Le semis peut se faire avec un semoir classique ou de précision.



Activités d'entretien

La culture de pois ne demande pas d'apport d'engrais particulier. Grâce à sa **symbiose**, il n'a pas besoin d'azote supplémentaire, un surplus peut même lui être défavorable et les besoins en phosphore et en potassium sont fournis par la fumure* d'entretien et les reliquats*.

Le **désherbage** chimique a généralement lieu en pré-levée et parfois aussi en post-levée si la culture est fortement touchée par les adventices*. En **agriculture biologique**, l'interligne sera souvent plus important afin de favoriser le passage de la herse étrille ou de la sarcluse.

La lutte contre les ravageurs doit être menée tout au long du cycle du pois et un traitement **insecticide*** peut être appliqué lorsque les parasites sont trop présents. Un traitement **fongicide*** est à raisonner à partir de la floraison et en fonction de la progression des maladies dans la culture.

En **agriculture biologique**, c'est essentiellement les pois protéagineux et fourragers qui sont cultivés.

Récolte

Le **pois de conserverie** est récolté avec une machine spécifique - la **cueilleuse** de gousses - qui arrive dans nos campagnes début du mois de juin. Le pois est récolté avant maturité, encore vert. Les **fanés** peuvent être mises en ballots et utilisées comme fourrage.

Le **pois protéagineux** est récolté sec à maturité, avec une moissonneuse-batteuse légèrement modifiée, dans le courant du mois de juillet pour les variétés de printemps et environ un mois plus tôt pour celles d'hiver.

Le **pois fourrager** est récolté vert, avec une ensileuse et mis en silo. Il peut aussi être utilisé comme couverture hivernale du sol et détruit par le gel, un labour, un herbicide ou du pâturage.



Maladies et ravageurs

Maladies fongiques

Aphanomices, anthracnose, botrytis, rouille, oidium, sclérotinia.

Ravageurs

Pigeon, sanglier, tordeuse du pois, puceron, sitone, thrips, cécidomyie, noctuelle.

Le pois est **sensible** à la verse et au surplus d'eau. Il est aussi sensible à la sécheresse et demande alors parfois de l'irrigation.

Idéalement, le pois ne peut revenir sur une parcelle qu'après 4 ans.