

Ctifl



Le Poireau

guide pratique

Les éditions du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

Sommaire

Préface	13
Abstract	15
Avertissement	16

1^{re} Partie

LE SAVOIR-FAIRE : FICHES CULTURALES

Fiche 1

Objectifs de production

Choix des techniques culturales en fonction des exigences commerciales	20
– Pour le marché du frais	20
– Pour la transformation industrielle	21
Calendrier de production par zones	22

Fiche 2

Les variétés

1. Variétés traditionnelles	25
2. Variétés améliorées	26
3. Description des principales variétés cultivées	27

Fiche 3

La pépinière

1. La semence	29
2. Quantité de semences nécessaire	30
3. Préparation du lit de semence	31
4. Semoir et semis	31
5. La fumure	32
6. Le désherbage	32
7. La couverture plastique	32

8. Protection phytosanitaire	33
9. Quand doit-on semer ?	33

Fiche 4

La plantation

1. Date de plantation	35
2. Opérations préliminaires	36
3. La plantation proprement dite	37

Fiche 5

Le semis direct

- Avantages et inconvénients du semis direct par rapport à la plantation	48
- La date	49
- La densité	49
- Le désherbage	49

Fiche 6

La fumure

1. Besoins en matière organique	51
2. Apport d'éléments minéraux	52
3. Pratique de la fumure	54
4. Tableau récapitulatif	55

Fiche 7

Irrigation - Travail du sol - Désherbage

1. L'irrigation	57
2. Travail du sol, désherbage	58

Fiche 8

La protection phytosanitaire

61

Fiche 9

La récolte - Le conditionnement

1. Arrachage manuel	65
2. Arrachage mécanique	66
3. Chaîne de conditionnement	69

Fiche 10

L'épluchage

1. Les éplucheuses	73
2. Les critères de choix d'une éplucheuse	75
3. L'utilisation de la machine	76

Fiche 11

La conservation

1. La préréfrigération	81
2. La conservation	84

2^e Partie

APPROFONDIR SES CONNAISSANCES : LES DOSSIERS

Chapitre 1

La plante

Matériel végétal	89
1. Classification et caractères botaniques	89
2. Génétique et sélection	92
3. Multiplication végétative	95
Physiologie	96
1. Développement de la plante	96
2. Les facteurs du développement	98
Les exigences agronomiques	100
1. Le sol	100
2. Les besoins en eau et irrigation	100
3. Nutrition minérale	102

Chapitre 2

Les maladies et ravageurs

Les maladies	105
1. Les fontes de semis	105
2. Le charbon de l'oignon	107
3. La graisse	108
4. Maladie des racines roses	109
5. La fusariose basale du poireau	109
6. La pourriture blanche	109
7. La rouille du poireau	110
8. Le mildiou	112
9. L'alternariose	113
10. Le blanchiment hivernal	113
Les ravageurs	115
1. Les nématodes	115
2. La mouche de l'oignon	115
3. La teigne du poireau	117
4. Le thrips du tabac	126

Chapitre 3

Le désherbage : modes d'action et conditions d'emploi des herbicides

Responsabilité	131
1. Techniques de désinfection des sols	132
2. La technique du faux semis	133
3. Les herbicides	134
4. Tableaux de sensibilité des mauvaises herbes aux herbicides en fonction de leur stade	144

Chapitre 4

Les coûts de production

1. Poireau d'hiver (région de Saint-Malo)	149
2. Poireau primeur (région de Nantes)	155
3. Comparaison des deux systèmes	157

Chapitre 5

La valorisation

1. Les normes de qualité obligatoires	158
2. Les applications régionales	159

3. Les différents conditionnements et attente des distributeurs	161
4. Composition et utilisation du produit	162
– Composition chimique du poireau	162
– Les arômes	163
– Utilisations culinaires	164

Chapitre 6

Le marché

1. Production	166
2. Consommation en frais	167
3. Consommation en transformé	171
4. Distribution au détail	172
5. Les échanges extérieurs et la concurrence	174

Bibliographie	181
--------------------------------	-----

Liste des annonceurs	187
---------------------------------------	-----
