



Les produits alimentaires fournis par les Fabacées des régions tempérées sont très importants : gousses fraîches et graines du haricot (d'origine sud-américaine, transportées en Europe au XVIe siècle), du pois (plante anciennement cultivée, sans doute native du Proche-Orient); graines du pois chiche, de la féverole et des lentilles (espèces mises en culture, en Eurasie occidentale, dès les temps préhistoriques); toutes ces graines sont riches en glucides

LE POIS CHICHE

- **Description** : genre de légumineuses de la famille des Fabacées (appelées souvent a tort : papilionacées) à graines comestibles. *Cicer arietinum* L. (*Fabaceae*).
- **Primes P.A.C** : 1200 F/ha
- **Précédent** : C'est une culture à **positionner de préférence en fin d'assolement**. Elle développe une végétation suffisamment abondante pour couvrir le sol et limiter le salissement. La culture est moins salissante que la lentille par exemple. C'est une légumineuse. Il faudra donc éviter de la placer derrière une autre légumineuse. Elle se place très bien derrière un tournesol ou une seconde céréale, ce qui permet de faire un engrais vert (type crucifère : moutarde, colza, radis fourrager,...).
- **Type de sol** : Préférer des sols « légers », qui ont **une capacité à se réchauffer rapidement**. Les sols calcaires superficiels peuvent convenir, la plante résiste bien à la sécheresse. Eviter les sols froids, se ressuyant mal. Préférer un **sol sain non asphyxiant**.
- **Préparation du sol** : La graine de Pois chiche est d'assez grosse taille. **Le lit de semence ne demande pas de préparation trop fine. Il faudra cependant éviter les structures trop grossières** (grosses mottes) pour que la germination et la levée puissent se faire dans de bonnes conditions. Veiller à limiter la présence de cailloux à la surface dans la parcelle.
- **Fertilisation** : Pas d'azote. En sol normalement pourvu : P : 50u K : 80u, impasse possible en sols riches.
- **Variété recommandée** : FLAMENCO (variété à gros grains)
- **Date de semis** : Ne pas semer trop tôt, entre le 15 mars et le 20 avril, attendre que le sol commence à se réchauffer. Semer à 5 cm de profondeur, en veillant à bien enterrer les grains à cause des pigeons.
- **Dose de semis conseillé** : 300 Kg/ha, Préférer un semis avec un écartement plutôt qu'un semis en plein (Au semoir à céréales : 17 cm ou 34 cm ; au semoir monograines : ne pas dépasser 40 cm). **Semer avec des écartements permet d'intervenir avec une bineuse inter-rangs et permet de mieux maîtriser l'enherbement**, en ayant des plages d'intervention plus longues et en détruisant des adventices plus développées. La densité de semis recherchée est d'environ 60 plantes par m². Avec un pourcentage de pertes de l'ordre de 10 %, il faut compter 70 plantes par m². Le P.M.G indicatif de Flamenco est de 435 g

- **Maîtrise des Adventices** : Un à deux binages entre avril et mai. Ramasser les grosses pierres à la main.
- **Maladies & Ravageurs** : Le pois chiche est **une culture peu sensible aux maladies et aux ravageurs**. Elle produit une hormone insectifuge (répulsif) qui fait que la plante n'est pas attaquée par les Bruches par exemple. Les maladies qui peuvent être rencontrées sont celle du pois, (l'antracnose, ...). Les ravageurs les plus importants sont ceux qui s'attaquent aux grains au semis, surtout des oiseaux, le Corbeau freux (*Corvus frugileus*), la Corneille noire (*Corvus corone*) et le Pigeon ramier (*Columba palumbus*). Ces mêmes oiseaux peuvent aussi attaquer les gousses.

*Adulte Ailés de Pucerons
Sur Pois*



*Colonies de pucerons sur feuille
Sur Pois*



- **Date de récolte** : **La récolte se fait , après les céréales**, entre le 15 août et le 1^{er} septembre, lorsque les gousses sont sèches, suivant la date de semis. L'intervention est facilité du fait que le Pois Chiche ne verse pas. Il est conseillé d'équiper la moissonneuse de doigts releveurs (type Beauceron). **La récolte doit être faite lentement car le pois chiche est sensible à la casse** (réduire la vitesse du batteur (environs 500 tours). Ecartier batteur/contre-batteur, mettre un contre-batteur maïs). L'humidité à la récolte doit être située aux environs de 14 %. *S'il fait trop sec et chaud, moissonner le matin pour éviter la casse.*
- **Rendement** : 10 à 20 q triés, valorisé environ 7 F (*Prix 2002*)

MAILLE Eric
Technicien en productions végétales,
Pour les agriculteurs biologistes