

Chapitre 1

Économie et marché

Le marché européen	10
Le marché français	13
La production	13
Les échanges	13
La distribution	13
La consommation	15

Chapitre 2

La plante

Origine et description botanique de la plante	18
Définition et origine	18
Caractéristiques botaniques et physiologiques de la plante	18
Physiologie de la floraison, de la nouaison et de la maturation du fruit	21
La floraison et la pollinisation	21
La nouaison	22
Le grossissement et la maturation du fruit	22
Les exigences climatiques de la plante	23
Les températures	23
Hygrométrie de l'air et humidité du sol	23
Luminosité ou intensité lumineuse	23

Chapitre 3

Le matériel végétal

L'amélioration génétique	31
Les principales variétés cultivées actuellement en France	32

Chapitre 4

Calendrier de production

Chapitre 5

Gestion de la santé des sols

Les rotations et l'assolement	41
Matière organique	43
Différenciation des objectifs d'apport	44
Diversité des sources organiques	44
Quel amendement apporter ?	45
Utilisation des engrais verts	46
Conclusion	46
Le travail du sol	47
Améliorer l'état physique du sol	47
Nettoyer la parcelle	47
Améliorer l'état chimique	48

Chapitre 6

Conduite de la culture

Production du plant	52
Préparation des plants	52
Le greffage du poivron	53
Plantation, densité	54
La préparation du sol	54
La plantation	54
La densité	55
Maîtrise des adventices	56
Taille et palissage	56
La conduite de l'irrigation	59
Avant plantation	59
À la plantation	59
De la reprise à la nouaison	59
En cours de culture	60
Remarques	60
Les moyens de décision et contrôle	61
La fertilisation	63
Généralités	63
Rôle des éléments nutritifs	63
Besoins de la culture	65
Conclusion	67
La conduite du climat sous abri	67
La conduite de la température	67
La fertilisation carbonée	69
Le CO ₂ et les plantes	70
Les risques de phytotoxicité	71
Utilisation en culture de poivron	72
Conclusion	72

Chapitre 7

Produire hors sol

Calendrier de culture	76
Date de semis et plantation	76
Choix variétal	76
Le choix du substrat	77
Plantation, dispositif de culture et densité	78
Plantation	78
Dispositifs	78
Densité	79
Conduite de la plante	80
La conduite climatique	81
La nutrition hydrominérale	83

Chapitre 8

La démarche générale de la protection sanitaire raisonnée

Les mesures préventives	86
Environnement	86
Matériel végétal	86
Conduite des plantes	86
La démarche générale d'observation	87
En pépinière	87
En culture	87
L'utilisation d'agents biologiques	88
La vérification de la qualité	88
Les recommandations d'utilisation	88
La protection chimique raisonnée	89

Les ravageurs

Les thrips	92
Les pucerons	95
Les noctuelles	101
Les acariens tétranyques	103
Les mineuses	105
La punaise	107
Nématodes à galles	109
Les aleurodes	111

Les maladies

Oïdium	116
La pourriture grise	118
La pourriture du collet	120
Symptôme des racines liégeuses	122

Chapitre 9

Les accidents physiologiques

Les accidents affectant les parties végétatives	126
Jaunissement avec ou sans flétrissement du feuillage	126
Nécrose de la base de la plante	126
Les phytotoxicités	126
Les accidents sur fruits	128
La nécrose apicale des fruits ou Blossom end rot	128
Fentes pistillaires	129
Microfissures ou fissures	130
Coups de soleil	130
Argenture physiologique	130
Lignes liégeuses	131
Détachement du calice et du pédoncule	131
Fruits aplatis ou galettes	131
Le « stip »	132
Les accidents de nouaison	132
Les avortements de fleurs	132

Chapitre 10

Les coûts de production

Conventions retenues	136
Fiche économique Poivron	137

Chapitre 11

Normalisation	141
---------------------	-----

Chapitre 12

Maintien de la qualité récolte et post-récolte	145
--	-----

Chapitre 13

Qualité nutritionnelle	149
------------------------------	-----

Bibliographie	152
---------------------	-----