



Poivron

Capsicum annuum L.

- Plantes alimentaires
- Légumes

Le poivron (*Capsicum annuum* L.) est une culture tropicale exigeante, produisant des fruits de différentes couleurs, riches en vitamines. Cette fiche détaille sa culture en Nouvelle-Calédonie, ainsi que la gestion agroécologique de ses ravageurs et maladies.



Identité

Nom scientifique
Capsicum annuum L.

Noms Kanak
--

Famille
Solanacées

Autres noms communs
Piment doux

Statut Biogéographique
Plante introduite cultivée

Origine géographique
Amérique centrale et du Sud

Distribution géographique
Zones tropicales et tempérées chaudes

Description

Type de plante
Herbacée

Durée de vie
Annuelle

Feuillage
Caducue

Hauteur à maturité
Entre 50 cm à 2 m

Largeur à maturité
Entre 50 cm et 2 m

Système racinaire
Développé

Conduite culturale

Multiplication
Semis

Pollinisation
Autopollinisation

Où planter ?
Extérieur, En pot, Serre, Pleine terre

Croissance
Modérée

Type de sol
Sol drainant, Tous types, Humifère

Entretien / Soins
Modéré

Densité
2 à 3 plants / m2

Exposition au soleil
Soleil

Productivité
Moyenne à élevée

Besoin en eau

Résistance à la sécheresse

Santé

Résistance aux ravageurs

Résistance aux maladies

Principaux ravageurs
Oiseaux, Trips

Principales maladies
Oïdium, Anthracnose

Usage & vertus

Alimentation
Cuisiné, Produit frais

Vertus
Antioxydants, Riche en vitamine C

Autre usage
Médecine naturelle

Saisonnalité

Floraison	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fruits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Estelle VIDAL
Lincks
05/01/2021
<https://www.lincks.nc/>





Poivron vert au stade immature, rouge et jaune à maturité © iStock

Généralités et origine

Le poivron (*Capsicum annuum* L.) est une plante potagère de la famille des **Solanacées**, comme la tomate ou l'aubergine. Le terme « poivron » désigne à la fois la plante et son fruit, consommé comme un **légume**.

C'est une plante herbacée vivace dans son milieu d'origine, mais généralement **cultivée comme annuelle** en maraîchage.

Le poivron appartient à la même espèce que le piment (*Capsicum annuum*), dont il se distingue par la taille plus importante de ses fruits et l'absence de **capsaïcine**, la molécule responsable de la sensation piquante (Birlouez, 2023). Le poivron est issu de sélections réalisées en Europe à partir de formes de piments doux. Appelé « piment doux » dans de nombreuses régions du monde, le terme « poivron », dérivé du mot « poivre », apparaît dans la langue écrite française à la fin du XVIIIe siècle (Birlouez, 2023).

Originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud, le poivron a été domestiqué il y a plusieurs millénaires, probablement dans la **région du Mexique**, avant d'être diffusé dans le monde après les grandes explorations du XVe siècle (Birlouez, 2023). Il est aujourd'hui cultivé dans la plupart des régions tropicales et tempérées chaudes.

Le **poivron vert** correspond à un fruit récolté à un **stade immature**, avant le changement de couleur. Les formes sont

très variables selon les variétés : allongées, courtes, carrées ou coniques.

La production mondiale de piment et de poivron s'élève à près de **45 millions de tonnes**, avec une forte dominance de l'Asie, notamment la Chine et l'Inde (FAOSTAT, 2024). En France, la production atteint environ 25 950 tonnes, principalement concentrée dans le sud du pays (Agreste, 2024).

En Nouvelle-Calédonie, le poivron est une culture maraîchère courante, réalisée en plein champ ou sous abri. Il présente un intérêt pour la diversification des exploitations, mais reste exigeant en conditions climatiques et en conduite technique, notamment en agriculture biologique.

Usages et intérêts

Qualités nutritionnelles

Le poivron est un légume **peu calorique**, riche en eau (environ 90 %) et en micronutriments.

Il se distingue par une **teneur élevée en vitamine C**, souvent **supérieure à celle de certains agrumes** (31 g/100g pour le pomelo), en particulier lorsqu'il est consommé **cru**. Il apporte également des **fibres**, de la **vitamine A** (sous forme de caroténoïdes), des **vitamines du groupe B et E**, ainsi que des minéraux comme le **potassium**.

Les **poivrons rouges**, plus mûrs, sont généralement **plus riches en sucres et en antioxydants** que les poivrons verts, récoltés plus tôt.

Valeur nutritive du poivron vert, jeune ou rouge, cru, pour 100 g de portion comestible crue (Source : Ciqual anses et Meenakshi & Prashant, 2021) :

Énergie	22,6 kcal
Eau	92,1 g
Protéines	0,8 g
Lipides	0,27 g
Glucides	3,5 g
Sucres	1,5 g
Fibres	1,5 g
Cendres	0,58 g
Calcium	7,7 mg
Magnésium	11,9 mg
Fer	0,4 mg
Potassium	155 mg
Phosphore	22,5 mg
Sodium	8,4 mg
Zinc	0,13 mg
Cuivre	< 0,1 mg
Manganèse	0,1 mg
Vitamine A	70,5 µg
β-carotène	834 µg
Vitamine B3 (niacine)	0,74 mg
Vitamine B5 (acide pantothénique)	0,12 mg
Vitamine B6	0,38 mg
Vitamines C	121 mg
Vitamine E	1,44 mg

Usages et intérêts

Usages culinaires



Le poivron est largement utilisé en cuisine, cru ou cuit, pour **ses qualités gustatives et sa diversité de couleurs** (vert, rouge, jaune, orange). Il peut être consommé :

- **cru**, en salade ou en crudités ;
- **cuit**, sauté, grillé, farci ou mijoté ;
- **transformé** en sauces, coulis ou condiments.

En Nouvelle-Calédonie, il est fréquemment intégré dans les plats du quotidien, notamment dans les poêlées de légumes, les plats mijotés ou les préparations à base de viande et de poisson.

Vertus médicinales

Le poivron est reconnu pour ses **propriétés antioxydantes** liées à sa richesse en **vitamine C** et en **caroténoïdes**. Ces composés participent au bon fonctionnement du système immunitaire et contribuent à limiter le vieillissement cellulaire.

Contrairement au piment, **il ne contient pas ou très peu de capsaïcine**, ce qui le rend bien toléré par la majorité des consommateurs.

Substances naturelles remarquables

Le poivron contient une **forte concentration de vitamine C**.

En 1933, le médecin et chercheur hongrois Albert Szent-Györgyi, utilisa le poivron pour extraire cette vitamine pour la première fois. Il lui fallut plus de deux tonnes de fruits pour obtenir environ 500 g d'une poudre cristallisée, qu'il nomma **acide ascorbique** (en référence au scorbut). Il reçut le prix Nobel de physiologie et médecine en 1937 pour ses travaux sur la vitamine C et les flavonoïdes (Birlouez 2023, Wikipedia).

Les fruits mûrs sont également riches en **pigments**, notamment des caroténoïdes et des xanthophylles, dont la **capsanthine** et la **capsorubine**, responsables de la coloration rouge et dotés d'une **activité antioxydante** (PROTA, 2004).

La composition varie selon le stade de maturité et la variété (poivron vert, rouge, jaune).

Autres usages

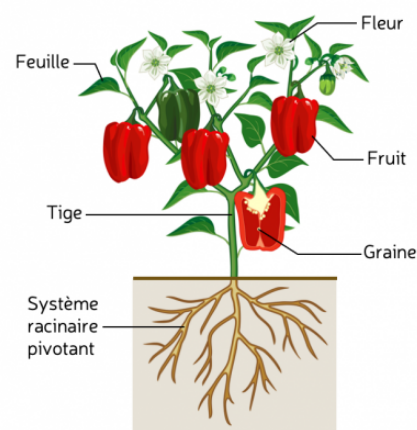
- **Agronomiques** : Le poivron est une culture de diversification intéressante en maraîchage, notamment en agriculture biologique. Il peut être intégré dans les rotations pour limiter la pression des ravageurs et maladies, à condition d'éviter les successions avec d'autres Solanacées (tomate, aubergine, pomme de terre) (Projet Integre, 2023).
- **Semences et diversité locale** : Le développement de semences locales adaptées aux conditions de Nouvelle-Calédonie constitue un levier pour améliorer la résilience des cultures (Utard et al., 2023).

Description de la plante

Le poivron est une plante vivace dans son milieu d'origine, cultivée comme annuelle en maraîchage (PROTA, 2004).

Allure générale

- Plante **herbacée à sous-arbrisseau**
- Port dressé à semi-étalé
- Généralement 0,5 à 1,5 m de hauteur. Peut atteindre **jusqu'à 2,5 m de hauteur** dans de bonnes conditions.
- **Système racinaire pivotant**, bien développé, avec de nombreuses racines latérales
- Tige anguleuse, souvent munie de poils



Plant de poivron, infographie © Agripédia - IStock (Maria Flaya) modifié

Feuilles

- Feuilles simples et alternes
- Forme ovale à lancéolée, à limbe lisse et extrémité pointue
- Longueur 5 à 15 cm



- Couleur est vert clair à vert foncé selon les variétés
- Feuillage relativement dense

Fleurs

- Apparaissent à l'aisselle des feuilles
- Solitaires ou en petits groupes, généralement pendantes
- **Petites fleurs blanches à verdâtres, de 1 à 2 cm de diamètre.**
- Corolle campanulée à rotacée
- Fleurs bisexuée, majoritairement **autofécondes**

Fruits

- **Grosse baie charnue, creuse**
- Forme et taille très variables selon les variétés (carré, allongé, conique)
- Peuvent atteindre 30 cm de long et 3 à 12 cm de diamètre
- Poids entre 100 et 300 g
- Couleur verte au stade immature, évoluant vers le rouge, le jaune, l'orange ou plus rarement le violet à maturité.
- **Chair épaisse, croquante et juteuse**, à saveur douce à sucrée

Graines

- Nombreuses graines fixées sur un placenta central, à l'intérieur de la cavité du fruit
- Graines petites, plates, arrondies, de couleur blanc crème à jaune pâle
- Bon pouvoir germinatif

Saisonnalité

En **culture sous abri**, le poivron peut être cultivé **toute l'année**.

En **plein champ**, il est recommandé d'éviter les plantations pendant **la saison des pluies** (janvier à mars), en raison des risques accrus de maladies et de difficultés de conduite. Le poivron est donc plutôt une **culture de saison fraîche**.

Cycle de culture

- **Germination (levée)** : 1 à 3 semaines après le semis
- **Repiquage en godets** : 2 à 3 semaines après le semis
- **Élevage en pépinière** : environ 1,5 mois
- **Plantation** : 1,5 à 2 mois après le semis
- **Croissance en place** : environ 2 mois
- **Début de la récolte** : 2 à 3 mois après la plantation

Calendrier optimal de culture

- **Janvier à avril** : préparation du sol
- **Mars à juillet** : semis, production des plants en pépinière
- **Mai à octobre** : plantation
- **Juin à novembre** : floraison (environ 2 à 3 mois après le semis)
- **Juillet à décembre** : récolte des fruits
- **Septembre à octobre** : récolte des graines

Production continue

Pour assurer une production continue, il est recommandé d'**échelonner les semis** :

- semer une nouvelle série de plants **tous les 1 à 2 mois** ;
- démarrer une nouvelle série avant la fin de production de la précédente ;
- ajuster le rythme en fonction des conditions climatiques et des débouchés.

Par exemple,

Série 1

- **mi-février** : semis
- **début avril** : plantation
- **juin** : début de la récolte

Série 2

- **mi-avril** : semis
- **début juin** : plantation
- **août** : début de la récolte

Et ainsi de suite.

La récolte peut s'étaler sur plusieurs mois, car la plante produit de manière continue lorsque les conditions restent favorables (Utard et al., 2023 ; Projet INTEGRE, 2018 ; PROTA, 2004).

Variétés et cultivars

Le poivron (*Capsicum annuum* L.) présente une grande diversité de formes, de couleurs et de types, liée à la sélection variétale. Le choix des variétés est un facteur déterminant pour la réussite de la culture, notamment en fonction des conditions climatiques et des systèmes de production.

Types de poivrons

On distingue plusieurs types de poivrons selon la forme du fruit :

- **poivrons carrés ou "bloc"** : fruits courts et épais, à 3 ou 4 lobes, très utilisés en maraîchage ;
- **poivrons allongés** : fruits longs et coniques, souvent plus rustiques ;



- **poivrons aplatis ou "tomate"** : fruits arrondis et aplatis, parfois appelés piments doux.

Les fruits évoluent généralement du vert (stade immature) vers des couleurs variées à maturité : rouge, jaune, orange, voire violet selon les variétés.

Variétés cultivées en Nouvelle-Calédonie

En Nouvelle-Calédonie, les variétés cultivées sont majoritairement des hybrides F1, sélectionnés pour :

- leur rendement ;
- la qualité des fruits (forme, calibre, couleur) ;
- leur tolérance à certaines maladies.

À noter : la production de poivrons de couleur nécessite un délai supplémentaire au champ en raison du temps de maturation, ce qui expose davantage les fruits à des risques sanitaires.

Quelques **variétés adaptées aux conditions locales** sont présentées ci-dessous (DDR, 1997 ; Technopole, 2021 ; Projet INTEGRE, 2018).

Yolo Wonder

- Couleur : **vert foncé à rouge** à maturité
- Type : gros fruit **carré** (10 à 12 cm), 4 loges
- Poids : 150 à 200 g
- Hauteur de plante : jusqu'à 75 cm

- Productivité : **élevée** (≈ 0,9 kg/plant en juillet)
- Coût de production indicatif (2021) : ≈ 177 F CFP/kg

Bellania F1

- Couleur : **rouge** à maturité
- Type : fruit **carré** moyen (7 à 8 cm), 4 loges
- Poids : ≈ 135 g
- Productivité : **élevée** (≈ 1,2 kg/plant en novembre)
- Coût de production indicatif : ≈ 95 F CFP/kg

Palermo F1

- Couleur : **rouge** à maturité
- Type : fruit **allongé** (≈ 20 × 4 cm)
- Poids : ≈ 90 g
- Productivité : **élevée** (≈ 1,6 kg/plant en juillet)
- Coût de production indicatif : ≈ 66 F CFP/kg

Yosémite F1

- Couleur : **jaune** à maturité
- Type : fruit **allongé** (≈ 20 × 4 cm)
- Poids : ≈ 100 g
- Productivité : **élevée** (≈ 2,1 kg/plant en novembre)
- Coût de production indicatif : ≈ 50 F CFP/kg

Autres variétés

- **Canape** : petit fruit carré (5 à 7 cm), plante compacte, productive

- **Nobili F1** : gros fruit carré à allongé, productif
- **Laser, Macabi, Drago** : fruits allongés, vert foncé, 150 à 250 g
- **Bellkaro F1** : coloration évolutive (ivoire à pourpre au stade immature), intéressant pour diversifier l'offre.

Production en Nouvelle-Calédonie

Entre 2015 et 2019 :

- Production locale : ≈ **170 tonnes par an**
- Importations : ≈ **90 tonnes par an**.

La production locale ne couvre ainsi qu'environ **60 % des besoins du marché**. Les prix restent élevés tout au long de l'année, en particulier pour les poivrons de couleur (Technopole, 2021).

Exigences environnementales

Le poivron (*Capsicum annuum* L.) est une plante exigeante, dont le développement et la production dépendent fortement des conditions climatiques et du sol. Une bonne maîtrise de ces facteurs est essentielle pour obtenir des rendements réguliers, notamment en agriculture biologique (Cirad 2023, projet INTEGRE 2018, Technopole 2021).

Climat

-



- Plante de **climats chauds**, adaptée aux zones tropicales et subtropicales.
- En Nouvelle-Calédonie, les meilleures performances sont observées en **saison fraîche**

Températures

Le poivron est particulièrement sensible aux variations de température :

- **température optimale** : 23–25 °C le jour et 18–20 °C la nuit ;
- **ralentissement de la croissance** : en dessous de 15 °C ;
- **stress thermique** : au-dessus de 32–35 °C.

Des températures trop basses ou trop élevées peuvent entraîner la chute des fleurs, une mauvaise nouaison et la déformation des fruits.

Lumière

- Exposition : **plein soleil**
- Favorise la floraison, la coloration des fruits et l'accumulation de sucres
- Un excès d'ombre peut entraîner un allongement des plants et une baisse de rendement

Eau

- Besoins en eau réguliers et modérés
- Éviter les alternances de sécheresse et d'excès d'eau
- Sensible au stress hydrique, notamment pendant la floraison et la

formation des fruits

Un déficit hydrique peut provoquer la chute des fleurs ou des fruits, tandis qu'un excès d'eau favorise les maladies racinaires.

Sol

Le poivron préfère des sols :

- **profonds et bien drainés** ;
- **riches en matière organique** ;
- légers à moyennement argileux (texture équilibrée) ;
- à pH légèrement acide à neutre (≈ 6,5 à 7).

Les sols trop compacts ou mal drainés favorisent l'asphyxie des racines et le développement de maladies. Une bonne structure du sol est essentielle pour assurer un **enracinement profond** et une **bonne disponibilité en eau et en nutriments** (Cirad et al., 2023).

Rotation des cultures

Le poivron est exigeant en termes de rotation :

- respecter un retour d'au moins **3 à 4 ans sur une même parcelle** ;
- **éviter les précédents de la famille des Solanacées** (tomate, aubergine, pomme de terre) ;
- éviter également les **successions avec les Cucurbitacées**, qui peuvent favoriser certaines maladies du sol.

Conduite de culture

Les pratiques culturales décrites ci-dessous complètent les principes généraux présentés dans la fiche transversale : **Installation en culture maraîchère (agriculture biologique)**

Semences

- Récolte des graines sur les **premiers fruits bien mûrs**, car celles des fruits tardifs germent moins bien ;
- **Période optimale de récolte** : septembre - octobre (Utard et al, 2023) ;
- **Poids de 1000 graines** : ≈ 6 à 8 g pour les types à gros fruits ;
- **Durée de viabilité** : 2 à 3 ans dans de bonnes conditions de conservation (sec, à température ambiante) (PROTA, 2004).

Semis en pépinière

- **Période optimale de semis** : février à juillet
- **Matériel** : godets ou plaques alvéolées
- **Repiquage** : au stade 2 à 3 feuilles vraies
 - possible de **rafraîchir légèrement les racines** pour favoriser leur ramification
 - repiquage profond : enterrer le plant jusqu'aux cotylédons
- **Conduite en pépinière** :
 - retirer progressivement l'ombrage une semaine après repiquage pour endurcir les plants



- attention : les jeunes plants sont sensibles aux coups de soleil

■ **Durée d'élevage** : 4 à 6 semaines

Travail du sol

Le poivron nécessite un sol bien structuré pour favoriser l'enracinement :

- **ameublissement en profondeur** ;
- structure **légèrement motteuse** (éviter un affinage excessif du sol) ;
- apport de **compost bien décomposé** (3 à 4 mois) : **4 à 5 t pour 1000 m²** ;
- mise en place de planches ou buttes en cas de sols lourds ou hydromorphes ;
- apport calcique si nécessaire pour ajuster le pH (objectif ≈ 6,5).

Un bon drainage est indispensable pour limiter les risques de maladies racinaires.

Plantation

- **Stade** : plants de 6 à 8 feuilles vraies, d'environ 15 à 25 cm de hauteur
- **Période** : toute l'année, avec de meilleures conditions en saison fraîche
- **Disposition** : en lignes ou en quinconce
- **Espacement indicatif** :
 - 40 à 50 cm sur le rang ;
 - 60 à 80 cm entre les rangs en culture sous abri
 - jusqu'à 1 à 1,2 m entre les rangs en plein champ

- **Densité**:
 - environ 20 000 plants/ha (soit ≈ 2 plants/m²)
 - 5 à 6 plants/m² en culture sous abri
- **Mise en place** : enterrer la motte jusqu'au collet (juste sous les premières vraies feuilles), tasser fermement et arroser au pied après plantation

Fertilisation

Le poivron est une **culture exigeante en éléments nutritifs**, notamment en azote (croissance végétative) et en potassium (floraison et qualité des fruits). Un excès d'azote peut favoriser le développement du feuillage au détriment de la production.

Il est recommandé de compléter l'amendement de fond (compost) par des apports adaptés. La fertilisation doit être ajustée en fonction de la fertilité du sol.

En l'absence de compost, utiliser un engrais complet **labellisé agriculture biologique**.

Élément	Azote (N)	Phosphore (P)	Potassium (K)
Besoins (kg/ha)	150	80	250

Besoins indicatifs pour un rendement de 2 kg/m² Cirad, 2008 ; Projet INTEGRE, 2018)

Type de sol	Sol fertile	Sol pauvre	Sol très pauvre
Apport (g/plant)	20	40	80

Apports en azote (ex. Orgaliz – 13,5 % N)

Type de sol	Sol fertile	Sol pauvre	Sol très pauvre
Apport (g/plant)	15	30	60

Apports en potassium (ex. Patenkali – 30 % K)

Paillage

Le paillage est **fortement recommandé** pour :

- limiter la concurrence des adventices ;
- maintenir l'humidité du sol ;
- protéger les fruits contre le contact avec le sol ;
- limiter les éclaboussures de sol (réduction du risque de maladies).

Il peut être :

- organique : paille, résidus végétaux ;
- en toile tissée

Irrigation



L'irrigation doit être **régulière et maîtrisée** :

- éviter les stress hydriques, notamment à la floraison et à la fructification ;
- privilégier des apports fréquents et modérés.

Les variations importantes d'humidité peuvent entraîner la chute des fleurs la déformation des fruits et des troubles physiologiques.

Tuteurage et palissage

Le tuteurage est recommandé. Il permet :

- d'aérer la plante ;
- de limiter la casse des branches ;
- d'améliorer l'exposition des feuilles à la lumière.

Plusieurs systèmes de palissage peuvent être utilisés :

- **palissage vertical** : enroulement des plants autour d'un fil suspendu (1,5 à 2 m) ;
- **palissage horizontal** : fils tendus le long des rangs sur 2 à 3 niveaux ;
- **tuteur individuel** : tuteur planté au pied de chaque plant.

Culture hors-sol (sous abri)

La culture hors sol, sous abri, présente plusieurs avantages :

- limitation des maladies racinaires et de certains ravageurs (oiseaux

- notamment) ;
- meilleure maîtrise des apports en eau et en nutriments ;
- densité plus élevée (jusqu'à 5 à 6 plants/m²) ;
- prolongation de la production pendant la saison des pluies.

Cependant, ce système présente aussi certaines contraintes :

- **gestion technique rigoureuse** (irrigation, fertilisation, aération) ;
- **surveillance accrue** pour limiter les risques sanitaires.

En comparaison, la culture en plein champ bénéficie généralement d'une meilleure aération, ce qui peut réduire la pression des maladies et favoriser de bons niveaux de rendement, mais elle reste plus dépendante des conditions climatiques.

Entretien de la culture

Désherbage

Le poivron est sensible à la concurrence des adventices, notamment en début de culture.

- intervenir précocement, **avant et après la plantation** ;
- assurer un désherbage **manuel ou mécanique**
- implanter les plants sur un **sol propre**, idéalement **paillé** ;
- maintenir la parcelle propre pendant la croissance par différentes méthodes : binage, sarclage, houe maraîchère ;

- limiter les levées d'adventices en posant une **toile tissée** dans les passe-pieds ou en utilisant un **paillage organique** (broyat végétal).

Taille et effeuillage

La taille des plants de poivron n'est pas indispensable, mais elle peut améliorer la production (taille des fruits, précocité, aération des plants).

- supprimer les **tiges secondaires** (gourmands) situées à l'aisselle des feuilles ;
- limiter le nombre de tiges principales selon les objectifs de production ;
- pincer l'extrémité des tiges pour favoriser la maturation des fruits ;
- **éliminer les feuilles** abimées, malades, au contact du sol ou celles qui ombragent excessivement les fruits ;
- réaliser l'effeuillage de préférence par **temps sec et ensoleillé**, afin de limiter les risques de contamination.

Récolte

La récolte du poivron est réalisée manuellement, à l'aide d'un couteau ou d'un sécateur, en conservant une partie du pédoncule afin d'améliorer la conservation des fruits.

- **Début de récolte** : 2 à 3 mois après la plantation ;
- **Poivron vert** (stade immature) : lorsque le fruit est bien développé et que la paroi est ferme au toucher ;



- **Fréquence de cueillette** : tous les 2 à 3 jours, afin de stimuler la production de nouveaux fruits et d'éviter le surmûrissement ;
- **Fruits colorés** : prévoir un délai supplémentaire de 3 à 4 semaines pour atteindre la maturité complète (rouge, jaune, orange).

Conservation et transformation

Conservation

Le poivron est un légume relativement fragile, sensible aux chocs et à la déshydratation.

- **Température optimale de conservation** : 7 à 10 °C ;
- **Humidité relative** : élevée (85–90 %) pour limiter le dessèchement.

À température ambiante, la conservation est limitée à quelques jours. En conditions réfrigérées, les fruits peuvent se conserver **1 à 2 semaines**, selon leur stade de maturité.

Les poivrons récoltés à maturité complète sont plus sensibles aux manipulations et se conservent moins longtemps.

Le poivron se prête à de nombreuses formes de transformation, permettant de valoriser les surplus de production :

- **congélation** : après lavage et découpe, adaptée à un usage culinaire ultérieur ;
- **séchage** : pour la production de poivrons séchés ou de poudre (type paprika) ;
- **conserves** : en bocaux (au naturel, grillés, marinés) ;
- **préparations culinaires** : sauces, coulis, condiments.

Ces transformations permettent d'allonger la durée de conservation et de diversifier les débouchés.

Principales maladies et méthodes de lutte agroécologiques

Le poivron est une culture sensible aux **maladies fongiques, bactériennes et virales**, en particulier en conditions chaudes et humides.

En Nouvelle-Calédonie, les principales maladies observées sont les suivantes :

- **Oïdium** (*Leveillula taurica*) : feutrage blanc sur les feuilles ;

- **Cercosporiose** (*Cercospora capsici*) : taches brunes à grises sur les feuilles ;

- **Fonte des semis** (agents pathogènes : *Rhizoctonia solani*, *Pythium* spp., *Fusarium*) : pourrissement des jeunes plants ;

- **Anthraxnose** : taches circulaires sur les fruits ;

- **Phytophthora** : pourriture du collet et des racines ;

- **Flétrissement bactérien** (*Ralstonia solanacearum*) : flétrissement rapide des plants ;

- **Taches bactériennes** (*Xanthomonas* spp.) : lésions sur feuilles et fruits ;

- **Virus de la mosaïque et autres virus transmis par pucerons ou thrips** (*CMV*, *TMV*) : mosaïques foliaires, déformations et ralentissement de la croissance.





Méthodes de lutte agroécologiques

La lutte repose principalement sur la prévention et la gestion des conditions de culture

- **Choix variétal** : utiliser des variétés tolérantes ou résistantes

Gestion culturale

- assurer une bonne aération des cultures ;
- éviter l'excès d'humidité ;
- arroser au pied, sans mouiller le feuillage ;
- privilégier des sols bien drainés ;

Hygiène culturale

- éliminer les parties atteintes (oïdium, cercosporiose, anthracnose)
- éliminer la totalité des plants atteints, racines comprises (flétrissement bactérien, maladies virales) ;

- utiliser des semences saines ;
- pratiquer la rotation des cultures (éviter les Solanacées) ;

Traitements préventifs et curatifs (agriculture biologique)

- cuivre (maladies bactériennes et fongiques) ;
- soufre (oïdium) ;
- extraits végétaux (neem, orange douce) ;
- micro-organismes utiles (*Bacillus subtilis*) ;
- contrôle des insectes vecteurs (maladies virales).

- **Oiseaux** : picorent les fruits, entraînant des pertes directes et des blessures favorisant les pourritures ;

- **Acariens** : déformations des jeunes feuilles et des fruits, jaunissement puis dessèchement du feuillage ;

- **Thrips du melon** (*Thrips palmi*) : décolorations (aspect argenté), déformations des feuilles et des fruits, transmission de virus ;

- **Mouches mineuses** (*Liriomyza sativae*) : galeries dans les feuilles, réduction de la surface photosynthétique ;

- **Mouches des fruits** (*Bactrocera tryoni*) : piqûres de ponte, développement de larves dans les fruits, pourriture et chute des fruits ;

- **Nématodes à galles** (*Meloidogyne* spp.) : formation de galles sur les racines, affaiblissement des plants, baisse de rendement ;

- **Chenilles** (noctuelles) : perforations des feuilles et des fruits, pertes directes de production.

Principaux ravageurs et méthodes de lutte agroécologiques

Le poivron est sensible aux attaques de **divers ravageurs**.

En Nouvelle-Calédonie, les principaux ravageurs observés sont les suivants :



Piqûre de mouche des fruits
© N. Hugot, CAP-NC



Acariose, déformation des feuilles
© CAP-NC



Attaque de thrips, symptômes sur apex
© N. Hugot, CAP-NC



Adulte de *Thrips palmi*
© S. Cazères, IAC

Symptômes de trois ravageurs du poivron. Source Phyto-One (CAP-NC) et IAC



Méthodes de lutte agroécologiques

La lutte repose sur une combinaison de mesures préventives et curatives :

- **Protection physique** : filets anti-insectes, pièges englués ;
- **Surveillance régulière** : détection précoce des problèmes

- **Lutte biologique** : introduction ou préservation des auxiliaires (coccinelles, syrphes, micro-guêpes, punaises prédatrices, acariens prédateurs) ;

■ **Traitements d'origine naturelle**

- pulvérisations de savon noir ou d'extraits végétaux ;
- biopesticides à base de *Bacillus thuringiensis* (chenilles) ;

■ **Gestion du sol et des cultures**

- désinfection du sol par solarisation (nématodes) ;
- maintien d'une bonne hygiène culturale ;

- **Interventions mécaniques** : ramassage manuel des ravageurs lorsque possible.



1. Birlouez, É., 2023. ***Petite et grande histoire des légumes***. Versailles : Éditions Quae, 168 p. (p. 126–127).
2. PROTA, 2004. ***Capsicum annum L.*** In : Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (éds.), *PROTA4U – Plant Resources of Tropical Africa*. Wageningen. Disponible sur : prota4u.org (consulté le 9 avril 2026).
3. Cirad et al., 2023. **Le poivron**. In : ***Mémento de l'agronome***. Versailles : Éditions Quae, p. 1043–1044.
4. **Projet INTEGRE**, 2023. **La culture du poivron en Nouvelle-Calédonie**. Fiche technique en agriculture biologique. Communauté du Pacifique, Chambre d'agriculture NC, Union européenne, p. 108–115.
5. Direction du développement rural (DDR), 1997. **Le poivron et l'aubergine, fiche technique**. Archive IAC - Cirad, les 3 provinces de Nouvelle-Calédonie.
6. Arimboor, R. et al., 2014. **Red pepper (*Capsicum annum*) carotenoids as a source of natural food colors: analysis and stability—a review**. *Journal of Food Science and Technology*, 52(3), p. 1258–1271.
7. Utard, S., Robert, N. & Drouin, J., 2023. **Le poivron**. In : ***Diversifiez vos productions maraîchères avec des semences locales***. Protege, IAC, Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, CAP-NC.
8. Association des semences paysannes NC (ASSNC), 2026. ***Grain House – Catalogue de semences potagères, aromatiques et plantes auxiliaires***, 22 p.
9. **Phyto One** – maladies et ravageurs de Nouvelle-Calédonie, consulté le 5 mai 2026. Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie.
10. ***Capsicum annum***. Wikipédia, consulté le 4 mai 2026.



Estelle VIDAL

Lincks

05/01/2021

<https://www.lincks.nc/>