



Mensuel Technique-Edition TROPICASEM BP 999 Dakar

Tél. : (221) 33 859 25 25 - Fax (221) 33 832 05 36 E-mail : tropicasem@orange.sn

SOMMAIRE

- **Nouvelles et Nouveautés : "La variété d'oignon BELAMI".** 1
- **Mieux réussir l'amélioration et le maintien de la qualité de la pomme de terre par les bonnes pratiques culturales.** 2-3
- **Formation-information : Effet de la matière organique sur le rendement de la tomate ((Solanum lycopersicum) variété F1 Mongal en culture hors-sol (suite).** 3-4
- **Nous résumons pour vous : Nutrition en calcium, problèmes et prévention (suite).** 4-5
- **Guide mensuel : Variétés recommandées pour les semis de Mars.** 7-8

EDITORIAL

La campagne de pleine saison avance à petits pas avec des conditions toujours favorables à la production pour la plupart des produits maraîchers notamment de type européen. Nous espérons que tous nos amis sont maintenant convaincus de la possibilité de produire et de vendre continuellement grâce à un étalement correct des cultures facilité par notre gamme variétale et d'intrants.

En conséquence, l'on peut à l'heure actuelle constater une grande diversité non seulement de spéculations horticoles, mais également de stades phénologiques, condition nécessaire pour réussir l'étalement des productions.

Cette édition de votre mensuel vous propose l'étude des thèmes techniques suivants :

- **Nouvelles et Nouveautés : La variété d'oignon BELAMI.**
- **Mieux réussir l'amélioration et le maintien de la qualité de la pomme de terre par les bonnes pratiques culturales.**
- **Formation-information : Effet de la matière organique sur le rendement de la tomate (Solanum lycopersicum) variété F1 Mongal en culture hors-sol.**
- **Nous résumons pour vous : Nutrition en calcium, problèmes et prévention.**

NOUVELLES ET NOUVEAUTES : " LA VARIETE D'OIGNON BELAMI

-> Introduction :

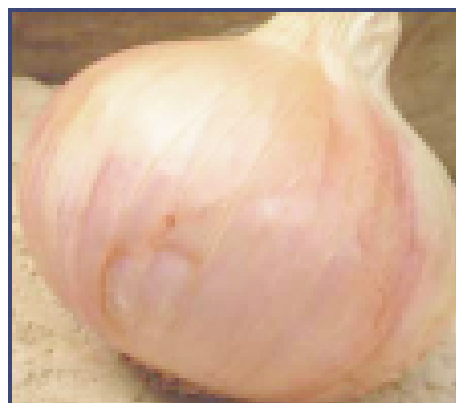
* Chers amis, nous poursuivons la présentation des nouvelles variétés d'oignon avec la variété BELAMI.

* **A propos de la variété BELAMI** : L'oignon BELAMI de type Goudami est une variété de jours courts de couleur violet brun, d'un calibre moyen à gros et un goût très prononcé.

+ **Bulbe** : Violet, teinté de brun avec une forme aplatie-épaisse, un collet fin et une saveur très prononcée.

+ **Précocité** : Récolte entre 105 à 110 jours après repiquage.

+ **Conservation** : Très longue en séchoir bien ventilé et protégé de la pluie.



MIEUX REUSSIR : *L'amélioration et le maintien de la qualité de la pomme de terre par les bonnes pratiques culturales.*

Introduction.

1. Introduction à la notion de qualité de la pomme de terre.

La qualité est devenue un thème central dans les différents secteurs d'activité. En effet, il s'agit d'une variable stratégique essentielle pour tous les acteurs de la vie économique dont les agriculteurs et les distributeurs. En ce qui concerne la pomme de terre, la notion de qualité est relativement complexe. En effet, contrairement à d'autres denrées alimentaires, divers aspects à prendre en compte et dont chacun possède ses propres exigences qualitatives mettent en évidence cette complexité, à savoir : le mode de préparation culinaire (salade de pommes de terre, cuisson vapeur, au four, friture, extrusion, etc.) ;

a) ce niveau, on connaît de nombreux critères qualitatifs tels que la coloration à la friture, les endommagements internes, le délitement ou la sensibilité au noircissement après cuisson, etc. ;

b) le type de marché (frais et transformation). Si les critères qualitatifs des pommes de terre destinées au marché du frais se mesurent en termes de satisfaction des consommateurs, les tubercules voués à la transformation doivent en plus répondre aux exigences technologiques du processus de fabrication. Il n'existe donc pas un type de pomme de terre correspondant à un idéal, mais bien des exigences qualitatives différentes suivant l'utilisation des tubercules et le marché sur lequel ils seront écoulés.

La caractérisation de la valeur culinaire et technologique des variétés passe par l'étude des interactions avec les facteurs de production et les modalités de conservation en relation avec la maîtrise de la teneur en sucres du tubercule. Par exemple, la fertilisation azotée constitue un enjeu majeur de la conduite de la culture de pomme de terre : ses effets sont multiples sur le rendement, la qualité des tubercules ainsi que sur le plan environnemental au travers de la quantité d'azote minéral restant dans le sol à la récolte.

Dans le présent article, nous passerons en revue les différents critères de qualité selon les aspects et domaines considérés.

2. La qualité culinaire.

La qualité des produits horticoles est influencée dans une large mesure par les sucres. Pour la pomme de terre, il s'agit du saccharose (sucre non réducteur) et des sucres réducteurs (glucose et fructose). Les sucres réducteurs conditionnent dans une large mesure la couleur des produits transformés. Ils réagissent, lors de la cuisson, avec les acides aminés et les protéines pour donner des composés bruns qui altèrent la couleur et la saveur (amertume) des chips et des frites et, dans une moindre mesure, celle des flocons et des pommes de terre stérilisées. Ce phénomène est connu sous le nom de brunissement non enzymatique. Ils sont également à l'origine de la formation d'acrylamide, composé indésirable lors de certaines préparations ménagères (frites, pommes rissolées, etc.) ainsi que lors des processus industriels à haute température.

Pour la plupart des produits transformés, la teneur en sucres réducteurs doit être faible à modérée, plus précisément, être inférieure à 0,1-0,3 % du poids frais pour la transformation en chips, et inférieure à 0,25-0,6 % pour la transformation en frites surgelées, flocons et pommes de terre stérilisées.

Pour la consommation sur le marché du frais, le seuil maximal visé en sucres réducteurs pour la confection de frites ou de pommes rissolées est également de l'ordre de 0,4-0,6 % du poids frais. Pour les autres modes d'utilisation, la teneur en sucres peut être plus élevée. Cependant, les sucres solubles en quantité trop importante (probable après stockage à basse température) donnent un goût sucré aux pommes de terre, peu apprécié de certains consommateurs lorsqu'il est trop intense sur des pommes de terre dégustées « nature » (par exemple en salades, pommes « vapeur » ou raclettes).

Une excellente corrélation existe entre les quantités de glucose et de fructose dans le tubercule (de l'ordre de 95 %). En moyenne, et notamment après conservation, le ratio fructose : glucose est d'environ 0,8 : 1,0 et la connaissance de la teneur en glucose est suffisante pour estimer celles en sucres réducteurs ou en sucres solubles totaux. Cette dernière constitue donc un indicateur pertinent des critères d'utilisation.

A des fins d'orientation, il y a une grille de classification proposée en France sur le marché du frais, qui fixe les seuils maxima selon les usages recommandés sur les emballages. Les « frites ou spéciales frites » doivent avoir une teneur en glucose dans le jus inférieure ou égale à 0,4 % (environ 0,32 % du poids frais) ou un indice de coloration des frites inférieur à 3,2 sur l'échelle standard graduée de 0 (très claire) à 5 (très foncée). Les pommes vapeur, à l'eau (salades, raclettes), etc., doivent avoir une teneur en glucose dans le jus inférieure ou égale à 1,0 % (environ 0,8 % du poids frais) (recommandé).

3. La qualité commerciale.

Pour le marché en frais, les exigences des consommateurs se concentrent sur la qualité de présentation ainsi que sur des critères de qualité définis par rapport à l'usage. Les acheteurs choisissent fréquemment les pommes de terre en référence à leurs projets culinaires : pommes de terre en robe des champs, pommes sautées, rissolées, pommes « vapeur », frites, purées, potages.

Tant pour l'industrie que pour l'utilisation sur en frais, la maîtrise de la teneur en sucres solubles de la matière première constitue souvent un enjeu important. Une bonne connaissance des mécanismes de synthèse et de dégradation de ces éléments en cours de culture et pendant la conservation est utile pour raisonner au mieux l'itinéraire de la mise en place de la culture jusqu'à la livraison au destinataire final. Le choix variétal et une température de conservation adaptée au débouché et à la date d'utilisation envisagée constituent des éléments prépondérants.

Pour le marché du frais où la commercialisation se fait majoritairement en tubercules lavés, il est évident que la qualité de présentation est un critère d'achat important pour le consommateur.

En production, le but est donc avant tout de répondre aux exigences de calibre et d'aspect du tubercule mais également, assez souvent, à des contraintes de limites de teneur en matière sèche (texture). En pratique, contrairement à la pomme de terre industrielle pour laquelle la maturité est recherchée, cela conduit à un défanage d'une culture plus ou moins immature et l'atteinte du seuil minimal de sucres solubles ne constitue pas un objectif.

En conservation, les objectifs prioritaires sont le maintien de la turgescence et le contrôle de certaines maladies et de la germination. Le choix de la température contribue en partie à ces objectifs puisque la germination et le développement de ces pathogènes sont fortement réduits en dessous de 5-6°C. Toutefois, ce choix doit être compatible avec l'utilisation culinaire des tubercules. En conséquence, il est recommandé de :

- Sécher efficacement les tubercules puis de les refroidir rapidement à environ 12°C pour la cicatrisation des blessures,
- Abaisser assez rapidement la température au niveau souhaité selon la variété et le débouché (0,5 à 0,6 °C/jour).

Pour les variétés ayant une bonne aptitude à la friture à la récolte et destinées à une commercialisation spécifiquement pour cet usage (« spéciales frites »), il est nécessaire d'adopter une température minimale de 6-7 °C.

Pour les autres modes d'utilisation (pommes « vapeur », purées, gratins, salades), et dans le cas général où l'utilisation d'un inhibiteur de germination est possible en cas de stockage prolongé, une température comprise entre 4,5°C (variétés à teneur en sucres faible à modérée) et 6-6,5 °C (variétés à teneur en sucres assez élevée à élevée) semble être le meilleur compromis.

- De maîtriser parfaitement la régulation de la température et de l'hygrométrie (précision-homogénéité) d'où l'intérêt de disposer d'un système automatisé par mélange d'air et/ou d'un groupe froid.

(A suivre)

FORMATION-INFORMATION : Effet de la matière organique sur le rendement de la tomate (*Solanum lycopersicum*) variété F1 Mongal en culture hors-sol.

Introduction.

Cette partie de l'article inspiré de travaux d'investigation sur les possibilités de substitution de la fumure standard (solution nutritive à base d'engrais chimiques) en culture hors-sol, est la suite des essais précités ; ces derniers avaient comparé différents types de matière organique (Chèvre, vache, volaille et leur mélange à parts égales) entre eux et à la solution standard. Les premiers résultats obtenus ont mis en évidence la supériorité de la solution nutritive sur tous les types de matière organique et celle du fumier de volaille sur les autres fumiers.

Cette suite de l'article se propose de présenter :

- La suite du premier essai de pleine saison portant sur les quatre types de fumier précités comparé à la solution nutritive, et

- La méthodologie et les résultats du second essai (contre-saison) relatif à la comparaison du fumier de volaille et de la poudre d'arachide à différentes doses à la solution nutritive.

2. Possibilités de substitution par l'usage du fumier (Suite).

• Le rendement et ses composantes.

Dans la première partie, hormis la solution nutritive à base d'engrais chimique (22 fruits/plante et un rendement de 45 T/ha), la fiente de volaille a eu un meilleur effet que les autres fumiers du point de son impact tant sur la croissance et la précocité (floraison et fructification) que sur la productivité avec des performances de 22 fruits/plantes et de 27 T/ha de rendement (Voir tableau 2).

Tableau 2 : Effet de différents fumiers sur le rendement et ses composantes.

Traitements	Nombre moyen de fruits/plante	Rendement net (T/ha)
T1 (Témoin)	22	44,9
T2 (chèvre)	6b	17,4
T3 (vache)	4b	9,7b
T4 (volaille)	10	26,9
T5 (Mélange)	5b	14,6
Moyennes	10	22,7

3. Essai de contre-saison.

• Aperçu méthodologique.

L'essai a été mené dans le jardin scolaire de Wellingara, district de Kombo en Gambie dans les conditions suivantes :

- Culture et variété : Tomate variété hybride F1 Mongal ;
- Substrat utilisé : coque d'arachide (100%) ;
- Semis et repiquage avec une densité de 9 plantes par table de 1,2 m² ;
- Irrigation et entretien : L'arrosage était fait tous les

jours le matin et le soir en utilisant des arrosoirs. Seul le témoin a reçu la solution nutritive (engrais solubles : macro et microéléments) ;

- Contrôle phytosanitaire : les plantes ont été traitées de manière préventive et curative pour combattre les principaux nuisibles et maladies ;

- Application de l'engrais : 5 traitements à comparer : le traitement 1 (témoin) quotidiennement arrosé avec des solutions d'engrais chimiques à la différence des traitements 2, 3, 4 et 5, qui ont reçu un total de 6,25 kg de fumier par table) : application de fond de 2,5 kg suivie de 3 applications fractionnées de 1,25 kg à quatre semaines d'intervalle.

Le protocole expérimental comprenait un dispositif de blocs complets aléatoires constitués chacun de cinq (05) tables (une par traitement) mesurant chacune 1,2 m² comme décrit ci-dessus avec quatre répétitions. Les traitements ont été élaborés sur base de deux matières organiques que sont le fumier de volaille et la poudre de coque d'arachide avec les détails suivants :

- Traitement 1 (T1) : Solutions nutritives (macro et microéléments) ;
- Traitement 2 (T2) : 100% de poudre de coque d'arachide ;
- Traitement 3 (T3) : 100% de fumier de volaille ;
- Traitement 4 (T4) : 75% de poudre de coque d'arachide plus 25% de fumier de volaille ;
- Traitement 5 (T5) : 75% de fumier de volaille plus 25% de poudre de coque d'arachide.

Les six (06) paramètres suivants de croissance et/ou de développement des plantes ont été observés :

- Stade 50% floraison (jours après la plantation où 5 plantes / 9 sont en floraison) ;
- Stade 50% de fructification (lorsque 5 plantes sur les 9 plantes ont commencé à fructifier) ;
- Hauteur des plantes mesurée à quatre semaines d'intervalle (mesures sur 3 plantes par table) ;
- Croissance latérale de la plante mesurée une fois en plein développement végétatif ;
- Nombre de fruits commercialisables par table (comptage des fruits récoltés sur chaque table) ;
- Poids de fruit par table en kg déterminé par pesée de la récolte totale par table comme base de l'estimation du rendement net (T / ha).

Traitement des données : Les données recueillies ont été traitées avec un logiciel statistique (MStat C) pour effectuer une analyse de variance à un critère (ANOVA 1). En cas de différences significatives, les comparaisons multiples de moyennes ont été effectuées sur base des valeurs des plus petites différences significatives (PPDS ou LSD) à 5% de probabilité.

Dans notre prochain numéro, nous passerons en revue les résultats obtenus.

(A suivre)

NOUS RESUMONS POUR VOUS : Nutrition en calcium, problèmes et prévention.

Par Michel Lacroix, agronome-phytopathologiste. Direction de l'innovation scientifique et technologique Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation - Québec - Canada.

Introduction.

Dans le précédent numéro, nous avons passé en revue les aspects relatifs à la déficience du calcium dans le sol ou la plante et les symptômes caractéristiques de cette carence. Il s'en est suivi l'étude des conditions favorables aux carences momentanées.

Dans cette partie de l'article, nous allons poursuivre la revue des différentes parties, en commençant par la suite du chapitre sur les facteurs favorables à la carence momentanée du calcium. Ensuite, nous entamerons la revue des méthodes générales permettant de prévenir une carence momentanée en cet élément secondaire important.

4. Facteurs favorisant une carence momentanée en calcium (Suite).

• Transport du calcium.

Si les conditions environnementales favorisent une transpiration excessive, les tissus ayant un taux élevé de transpiration recevront des quantités importantes de calcium

(feuilles basales et médianes) au détriment des organes transpirant peu (jeunes feuilles, bractées et fruits). Bien que la transpiration foliaire soit essentielle pour la montée du calcium, elle doit être optimale, équilibrée et accompagnée d'un approvisionnement régulier en eau dans le sol. Les facteurs diminuant le transport du calcium vers les tissus en croissance active sont les suivants :

- Une humidité relative élevée le jour, diminuant la transpiration foliaire et favorisant le développement de la brûlure de la marge des jeunes feuilles et des bractées. Chez la laitue, les symptômes de la brûlure de la pointe apparaissent plus rapidement à une humidité relative de 74% comparativement à 51%. Pour les fruits, une carence en calcium est associée à une basse humidité relative. Chez la tomate de serre il est considéré qu'une humidité relative inférieure à 75% accroît l'apparition de la pourriture apicale ;
- Une croissance végétative luxuriante augmentant considérablement la surface foliaire des feuilles basales et médianes qui, en transpirant plus, recevront plus de calcium que les jeunes feuilles et les fruits ;

Des conditions favorisant une transpiration intense, d'où un transport du calcium vers les feuilles médianes et basales plutôt que vers les jeunes feuilles et les fruits (ex. : journées chaudes, venteuses et ensoleillées, coupées à un manque d'eau dans le sol).

- Une basse humidité relative la nuit, jumelée à une salinité élevée, inhibant le développement d'une pression racinaire favorable à la montée du calcium dans la plante. Chez la laitue, il est rapporté qu'une humidité relative de 95% la nuit retarde l'apparition de la brûlure de la pointe comparativement aux humidités de 65, 72 et 90%. Pour la tomate, il a été observé qu'une humidité relative de 87% la nuit diminue l'incidence de la pourriture apicale comparativement à une humidité de 61%.

- Une faible quantité de fruits entraînant leur croissance rapide, d'où un risque accru d'un manque de calcium dans la zone apicale (division cellulaire active).

5. Méthodes générales pour prévenir une carence momentanée en calcium.

L'approche à préconiser pour éviter les problèmes liés à la nutrition en calcium doit être axée sur la mise en place et le maintien de conditions garantissant une croissance régulière de la culture et un apport constant en calcium dans les diverses parties de la plante :

• Irrigation.

* Préconiser une irrigation régulière, mais non excessive, pour favoriser une absorption constante du calcium. Un apport régulier en eau demeure le facteur clé pour que le calcium parvienne constamment aux points de croissance.

* Pour certaines cultures, l'utilisation d'un paillis de plastique permet de maintenir une humidité constante dans le sol. Un système d'irrigation est alors essentiel afin de maintenir un approvisionnement régulier en eau.

• Fertilisation.

* Préconiser une fertilisation équilibrée afin d'éviter les poussées de croissance. Une fertilisation excessive favorise une croissance végétative trop luxuriante. En ce qui concerne la fertilisation et le taux de croissance rapide, les stades les plus sensibles à une carence en calcium sont :

- Début de formation des fruits (poivron, tomate, pomme, courge...)

- Expansion des parties végétatives (chou, chou chinois, laitue...)

- Coloration des bractées (*poinsettia*).

- Eviter les teneurs élevées en potassium (K⁺) et en magnésium (Mg⁺⁺) dans le sol ;

- Accorder la priorité à l'utilisation d'azote sous forme nitrate (NO₃⁻) plutôt que l'ammonium (NH₄⁺). Maintenir les niveaux d'azote aussi bas que possible, tout en respectant l'obtention d'un rendement optimal ;

- Maintenir le calcium dans le sol aux teneurs recommandées pour la culture ;

- Eviter les salinités excessives. L'utilisation de fertilisants ayant un bas indice de salinité peut être bénéfique ;

- Faire des applications foliaires de calcium aux moments les plus opportuns (consulter la section sur les méthodes spécifiques).

- Sol.

- Le chaulage permet d'augmenter les teneurs en calcium dans le sol et de maintenir un pH optimal.

- Légumes 6,3 à 7,2 (sol minéral) et 5,5 à 6,0 (terre noire)

- Pomme de terre 5,5 (lutte contre la gale commune)

- Fraisier 6,0 à 6,5

- Poinsettia 5,5 à 6,5

- Tomate de serre 5,8 à 6,5.

- Assurer une préparation adéquate du sol pour permettre un développement maximal du système racinaire.

- Maintenir un sol bien drainé afin d'éviter les excès d'eau propice aux pourritures racinaires et aux infections fongiques.

- Plante cultivée.

- Éviter d'endommager les racines lors des diverses pratiques culturales.

- Suivre les cultures afin de dépister les insectes et les maladies affectant les racines.

(A suivre)

PARTENAIRES

- TROPICASEM (Sénégal) km 5,6 Bd du Centenaire BP 999
DAKAR Tel : (221) 859 25 25 / Fax : (221) 832 05 36
- SEMIVOIRE (Côte d'Ivoire) 39 rue Louis Lumière, Zone 4, 16 BP 633
ABIDJAN Tel : (22521) 35 86 13 Fax : (22521)35 57 79
- NANKOSEM (Burkina-Faso) rue Houari Boumedienne, 01 BP 6502
OUAGADOUGOU Tel : (22650) 31 20 62 / Fax (22650) 31 20 28
- SEMAGRI (Cameroun) 215 DENVER SUD (Rte de Bonamoussadi)
DOUALA Tel : (237) 347 5241 / Fax : (237) 347 52 46
- BENIN SEMENCES (Bénin) Face Séminaire Saint Jean Etudes d'ATROKPOCODJI, quartier KIDJOCODJI
08 BP 0885 Centre de Tri Postal COTONOU BENIN Tel 00 (229) 2135 08 85 Fax : 00 (229) 2135 08 77
- AGRISEED (Ghana) Zagloul House n°1 Kwamé Nkrumah Avenue PO Box AD 22
ADABRACA ACCRA North Tél. 00233(0) 30225 08 89 / Fax 00233(0) 30225 07 02
- MALI SEMENCES (Mali) 108, rue 568 Quinzambougou BP E 3789
BAMAKO Tél. : (223) 20 21 18 80 / Fax (223) 20 21 18 98
- SEMANA (Madagascar) Lot 26 C 10 Espace Rojo Tsarasaotra Antisirabe-110
MADAGASCAR Tél : 02 44 497 01 / Fax 020 44 498 01
- SAHELIA SEM (Niger) 163 Rue Vox à côté de MEREDA NIAMEY BP : 2656 Balafon
Tel : 227 (20) 74 12 15 / Fax : 227 (20) 74 12 17
- SEMAROC (Maroc) 30, Rue du Languedoc Quartier des Hôpitaux Casablanca
Tel : 212 022 27 92 12 / Fax : 212 022 27 92 13
- CARAÏBES SEMENCES Parc d'Activité de Colin - La Lézarde - 97170 Petit Bourg
GUADELOUPE Tel : 0590 26 91 10 / Fax : 0590 26 91 10
- AGRINOVA CO 3347 NW 74 TH Ave - FL 33122 Miami - USA
Tel : 1-305-629-8390 / Fax : 1-305-629-8389
- SAVANA SEED Vision Kijabe street, of globe cinema oposite east african publishers -
PO Box 1274100100 Nairobi KENYA Tel : (254) 020 82 90 03 / Fax : (254) 020 82 90 04
- AGRISEM (RDC CONGO) 441, 8e rue Limete, commune de Limete - Kinshasa
Tel : 00 (243) 992595671
- RIM AGRI Carrefour jardin 5e BP : 5399 Nouakchott MAURITANIE
Tel : 00 222 22 35 21 96 / 00 222 46 78 63 90
- MADISEM Zac de Rivière-Roche Batiment 01 BP 425 97200 FORT DE FRANCE
MARTINIQUE Tel : 0596 55 95 03 Fax : 0596 55 77 35
- TOGOSEM (TOGO) 12 Avenue Sylvanus OLYMPIO, Rue de Commerce 01 BP 1557 Lomé -
Togo Tel : 00 (228) 22 20 88 26 Fax : 00 (228) 22 20 68 46
- CONGOSEM (CONGO) 258 Avenue Matsoua (au croisement avec la rue Ball) BP 1006
Brazzaville Congo, Tel : 00 (242) 06 860 11 27 / 00 (242) 06 860 11 33
- AGRITROPIC (NIGERIA) 7 A Niger Street Kano
Tel : 234 64 63 23 57
- SEEDTECH (SOUDAN) KHARTOUM 2 Street 47-House N°13
Tel : 00 (249) 0117 60 50 40 / 09 68 44 40 50
- SALONE SEEDS (SIERRA LEONE) 459 Peace Market Ferry Junction, Freetown
Tel : 232 30 32 06 88
- CABO SEMENTES (CAP-VERT) Achada Sao Filipe CP 829 PRAIA Ilha de Santiago
Tel : 238 264 75 05
- MAOMBE (MAYOTTE) 18 rue du Cinéma 97600 MAMOUDZOU
18 rue du Cinéma 97600 MAMOUDZOU Tel : 02 69 62 83 79
- MOZASEM (MOZAMBIQUE) Departamanto comercial avenida Maguiguana n°1637 -
Maputo MOZAMBIQUE Tel : 258 82 537 609
- NABAT EL DJAZAIR SPA (ALGERIE) Tamenfoust, B.E ilot 358, sect.1, Rte de l'E.M.P,
Local n°1 ALGER; Tel : 213 21 87 16 11

GUIDE MENSUEL Variétés recommandées pour les semis de Mars.						
Espèces	Variétés	Précocité (j) (1)	Cycle (2)	Qté semences pour 1 Ha	Rdt moy T/ha	Observations
Aubergine (SP)	F1 African Beauty	70-75	170	200-300 g	35-45 T	Résistante au TMV et CMV
	F1 Kalenda	70-75	200		30-40 T	Vigoureuse, résistante flétrissement, anthracnose. Le meilleur choix.
	Black Beauty	80-85	170		20-30 T	-
Carotte (SD)	Pamela	80	90	2-4 Kg	25-30 T	-
	New Kuroda	90	100		15-25 T	Vigoureuse et tolérante <i>Alternaria</i> . Excellente sélection Technisem
	Amazonia	90	100		20-25 T	-
	Madona	85-90	100		20-25 T	-
Chou (SP)	F1 Sultana	55-60	70-80	300-400 g	30-35 T	-
	F1 Tropica Cross	65-70	80		30-35 T	Très bonne conservation et résistante aux éclatements, très ferme.
	F1 Milor	60-65	80		30-35 T	Très ferme.
	F1 Minotaur	65-70	75		30-35 T	-
	F1 Tropica King	65-70	75		30-35 T	-
	F1 Santa	75-80	90		35-45 T	-
	M. de Copenhague	60-65	70-80		20-25 T	-
Chou de Chine (SP)	F1 KK Cross	60-65	90-95	300 à 400 g	20-30 T	Très ferme, très tolérante à la pourriture noire.
	F1 Victory	50-60	70		15-20 T	Très adaptée en Zone Tropicale.
Concombre (SD)	F1 Bresco	60-65	70	700 g à 1 kg	12-15 T	Toujours très appréciée.
	F1 Tokyo	60	70		12-15 T	-
	F1 Murano	50-55	65		13-15 T	-
	F1 Nagano	50-55	65		13-15 T	-
	Poinsett	65	80		10-15 T	Résistant à la chaleur et au mildiou
Courgette (SD)	F1 Aurore	45	65	5 - 7 kg	15-20 T	Précoce, productive
	F1 Rita	40	60		20 T	-
	F1 Ténor	45	60		20-25 T	Très vigoureuse, bonne protection des fruits, supporte la chaleur.
Gombo (SD)	F1 Kirène	45-55	110	4-5 kg	15-20 T	-
	F1 Yodana	50-55	110		15-20 T	-
	F1 Sahari	50-55	110		15-20 T	-
	Indiana	40	110		8-10 T	Variété apte à l'exportation; productive, homogène et très précoce.
	Volta	60	90-130		10-12 T	-
	Lolli	60	90-130		8-10 T	Excellent rendement, recommandée en saison fraîche.
	F1 Lima	55-65	120-130		15-20 T	-
	F1 Madison	55-60	120-130		15-20 T	-
	Rouge de Thiès	50-60	120		10-15 T	-
	Red Rocket	50-60	120-130		10-15 T	-
Laitue (SP)	Clemson	60	110-120	700 g à 1 kg	8-10 T	Fruits côtelés. Bonne ramification. Attention aux mouches blanches.
	Eden	50	65		10-15 T	Résistante à la chaleur, peu sensible à la montée à graine
	Minetto	40	65		10 T	-
	Mindelo	45	65		10-15 T	-
	Keyllian	35	60		12-15 T	-
	Optima	35	60		12-15 T	-
Moringa	INCAMA	-	-	-	-	Arbre à croissance très rapide, "Nebedaay".
	Navet (SD)	Marteau	50	70	3 à 5 kg	10 T
Longo		50	70	17 T		-

(1) Précocité : nombre de jours séparant la plantation de la 1^{ère} récolte.

(2) Cycle : nombre de jours couverts par la culture depuis le semis.

SP = semis en pépinière.

SD = semis direct en général.

GUIDE MENSUEL Variétés recommandées pour les semis de Mars.						
Espèces	Variétés	Précocité (1) (L)	Cycle (2)	Qté semences pour 1 Ha	Rdt moy T/ha	Observations
Oignon (SP)	Texas Grano	105	110	4 à 5 kg	20-40 T	
	Solara	105	110		30-40 T	Bonne conservation.
	Rouge Espagnol	105	110		40-45 T	
Pastèque (SD)	F1 Heracles	75-80	90-100	3 à 5 kg	50-60 T	Très productive
	F1 Koloss	85	90-100		60-80 T	Goût sucré excellent, gros calibre.
	Kaolack	80	100		60 T	Résistance Anthracnose, coup de soleil, goût excellent, très sucrée.
	Sugar Baby	75	115		50 T	Bien adapté pour les régions chaudes.
Persil (SD)	Commun	70-75	190	5 à 10 Kg	15 T	Bonne résistance à la montée à graine. Très savoureux.
	Frisé	70-75	190		15 T	Rustique, vigoureux, attrayant.
Piment (SP)	F1 Estrella	80	120-130	300 à 400 g	10-15 T	Jaune, rustique.
	Sherif	90	120-130		10-15 T	Fruit vert foncé à marron brillant.
	F1 Sunny	55-60	160-200		15-20 T	-
	F1 Forever	55-60	160-200		15-20 T	-
	Salmon	80	160		6-10 T	-
	Thaïlande	85	210		10 T	Type Salmon, production plus étalée, très productif.
	Big Sun	90	220		10-15 T	Jaune, très piquant. Les plus gros fruits.
	F1 Avenir	60	120-130		10-15 T	Rouge, volumineuse et rustique.
	Jaune du Burkina	80	220		10-15 T	-
	Antillais Carribean	90	210		10-15 T	Rustique et productif.
Poireau (SD)	Bombardier	90	210	1-3 kg	10-15 T	Type très piquant , productif
	Gros Long d'Été	90	100		15-20 T	Très précoce.
Poivron (SP)	Yolo Wonder	70	130	250 à 400 g	8-10 T	Résistant TMV.
	F1 Nobili	70-75	130		10-15 T	-
	F1 Tibesti	70-75	130		10-15 T	-
	F1 Goliath	70	130		10-15 T	-
	F1 Nikita	60-70	130		10-15 T	Tolérance <i>Xanthomonas</i> .
Radis (SD)	Cerise	22	30	30 à 40 kg	10-15 T	-
Tomate (SP)	F1 RODEO 14	75-80	130	200 à 300 g	25-35 T	Gros fruits.
	F1 Cobra 26	65-70	130		50-60 T	Très bonne tenue post récolte.
	F1 Klara	70-75	130		30-40 T	Bonne conservation.
	F1 Jaguar	65-70	130		25-35 T	
	F1 Copernic	60-65	130		25-30 T	Variété incontournable en toutes saisons.
	F1 Thorgal	65-70	130		35-45 T	Ferme
	F1 Ganila	60-65	130		30-40 T	Tolérance TYLCV
	F1 Xewel	60-65	130		25-30T	Tolérance moyenne TYLCV
	F1 Sumo	70-75	130		30-50 T	-
	Xina	60-65	130		15-20 T	Résistant nématodes, Fusarium et Stemphylium.
	F1 Mongal	60-65	130		35-45 T	<i>Fusarium</i> , <i>Stemphylium</i> , Nématodes, <i>Pseudomonas</i> , très productive, rustique. Particulièrement recommandée pour chaleur humide.
Jaxatu (SP)	F1 Nadira	65-70	130	200-250 g	30-40 T	<i>Fusarium oxysporum</i> f.sp. La meilleure tolérance au TYLCV
	Meketan	60	110		30-35 T	-
	Soxna	90	120		20-25 T	-
	Ngalam	90	120		30-35 T	-
	Keur Mbir Ndao	90	120		25-30 T	Gros fruits, feuillage vert sans anthocyane.

(1) Précocité : nombre de jours séparant la plantation de la 1^{ère} récolte.

(2) Cycle : nombre de jours couverts par la culture depuis le semis.

SP = semis en pépinière.

SD = semis direct en général.