



HAL
open science

Sur une variété de pois mange-tout (*pisum sativum*) cultivable en climat tropical

Charles-Marie Messiaen

► **To cite this version:**

Charles-Marie Messiaen. Sur une variété de pois mange-tout (*pisum sativum*) cultivable en climat tropical. Nouvelles Maraîchères et Vivrières de l'INRA aux Antilles, 1973, 5, pp.36-37. hal-02730803

HAL Id: hal-02730803

<https://hal.inrae.fr/hal-02730803>

Submitted on 2 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

SUR UNE VARIÉTÉ DE POIS MANGE-TOUT
(PISUM SATIVUM) CULTIVABLE EN CLIMAT TROPICAL.

C.M. MESSIAEN

Station de Pathologie végétale - INRA - Guadeloupe

Il est communément admis que le "Petits pois" européen (Pisum sativum) est une espèce peu adaptée au climat tropical, son optimum thermique se situant vers 15°C. Le commerce nous offre d'ailleurs des petits pois en boîte à des prix défiant toute concurrence, et l'apparition des petits pois surgelés a récemment apaisé la nostalgie des amateurs du goût inimitable des petits pois écossés à la maison.

Par contre on ne trouve pas actuellement en conserve ou surgelés les " Pois mange tout", sans parchemin, qui sont aux petits pois communs ce que sont les haricots mange-tout par rapport aux haricots cultivés pour le grain.

Le Dr F.C. GILBERT nous a envoyé des îles Hawaï une variété de " Pois mange-tout " sélectionnée dans ce pays, et appelée " Manoa sugar"

Après des essais préliminaires encourageants en 1971, nous avons comparé cette variété à 2 variétés européennes de pois mange-tout, et à une variété à écosses : " Mange-tout très hatif à large cosse " " Mange-tout supergrain 40 jours " et " téléphone à rames ".

Notre petit essai a été semé le 16 Mars, chaque parcelle était constitué par une surface de 1 m² de grillage placée verticalement en travers de la planche, la distance entre parcelles étant de 90 cm. 30 graines étaient semées au pied de chaque feuille de grillage. (les tiges de pois, en effet ne sont pas volubiles comme celles de haricot-rame, et s'accrochent par des vrilles trifurquées à de fines brindilles ou à un grillage à mailles de 1 à 2 cm).

La première récolte a été obtenus 54 jours plus tard, le 9 Mai. La production s'est prolongée jusqu'au 29 Mai. Elle n'était d'ailleurs pas terminée pour Manoa sugar dont nous avons laissé murir les dernières gousses pour récolter de nouvelles graines. Nous avons récolté le 29 Mai, au total :

620 g de gousses/m ² pour	<u>Manoa sugar</u>
186 g " "	Mange-tout très hatif à large cosse
206 g " "	Mange-tout supergrain 40 jours
222 g " "	Téléphone à rames.

Alors que la végétation des trois variétés européennes avait été étiolée, d'un vert pâle, avec une forte proportion de plantes flétries, celle de Manoa sugar a toujours été vigoureuse, d'un vert franc. Alors que l'oïdium s'est manifesté sur les trois autres variétés en fin de végétation, Manoa sugar est resté indemne, confirmant ainsi la résistance signalée par GILBERT. Les graines de Manoa sugar sont vert foncé tachetées de violet, les fleurs panachées rose et pourpre, les gousses de taille moyenne (4 x 1,5 cm) comportant 4 à 6 graines.

Un nouveau légume s'ajouterait donc ainsi à la gamme de ceux qui sont cultivés en Guadeloupe.

Les acheteurs éventuels sont peu nombreux cependant, car seuls les natifs du Midi de la France le connaissent et l'apprécient. Les semis pourraient avoir lieu de Décembre à Mars. Un semis réalisé en Juin a en effet végété sans produire. La température nocturne maximum permettant la croissance et la fructification de Manoa sugar est probablement de 20° C, une alternance 18°- 27° C entre la nuit et le jour permettant un bon développement de la culture.

SUMMARY.

A variety of edible podded pea (Pisum sativum), Manoa sugar, obtained from F.C. GILBERT (Hawaii) is able to give good yields of pods in Guadeloupe (0,6 kg/m², compared with european varieties yielding a little less or more than 0,2 kg/ m²), night and days temperature about 18°-27° seem to be compatible with the growth and fructification of this variety. The results are not interesting when night temperatures are above 20°C.