

## Fiche technique : Sélection massale du poivron

Version 1 / 27 novembre 2011

*Cette fiche technique a été réalisée dans le cadre du Projet d'appui à la Mutuelle N'Gada (Diffa). Elle sera progressivement améliorée à partir des travaux avec la recherche, les structures d'appui conseil et les producteurs.*

### 1. Critères de sélection



- épaisseur chair
- mensuration
- rendement (par fruits et par plants) frais et sec

**1.1 Les variétés identifiées** de la zone de Komadougou (Région de Diffa) sont les suivantes :

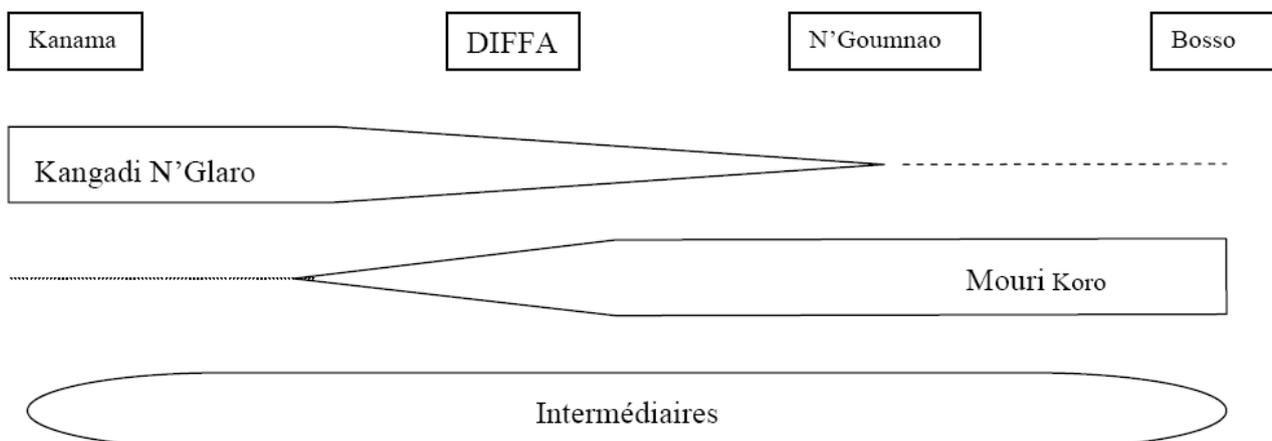
- Kangadi N'Glaro
- Mouri Koro
- Intermédiaire

**1.2 Les caractéristiques des variétés identifiées** sont :

- la forme
- la couleur

La description des variétés voir Tableau 1.

### 1.3 Zones de production des différentes variétés



Le sol préféré par les variétés :

**Kangadi N’Glaro**  
Sol sablo - argileux

**Intermédiaires**  
Sol argileux à sol sableux

**Mouri Koro**  
Sol argileux à argilo-sableux

## 2. Période de sélections

Méthodes pratiques  
Critères de choix de la plante en production  
Arrachage des graines du fruit  
Séchage des graines ou fruit .....graines

### Sélection sur le terrain

- Le choix de fruit sur la plante mère :
- Plante saine et vigoureuse
- Porteuse d’un nombre important de fruits
- Fruits bien formés et saines
- Fructification continue
- Fruits morphologiquement et physiquement bien mûres
- Prendre les fruits homogènes de même type de plante (sélectionner les variétés)

## 3. Préparation et Conservation des Semences

Dans la région de la Komadougou on trouve deux méthodes différentes pour sécher et conserver les semences du poivron. Les méthodes sont adapté aux ethnies (Manga à l’Ouest et Mobeurs à l’Est) ou à la zone : Méthode de « sécher en fruit » qui se trouve plus à l’Ouest et méthode de « sécher en graine » est plus confinée à la zone l’Est.

### 3.1 Préparation des semences

Méthode « sécher en fruit »	Méthode « sécher en graine »
➤ Laisser bien sécher le fruit avec son pédoncule	➤ Fruit frais (jour de récolte) déchirer (arracher) longitudinalement pour prendre les graines ➤ Eliminer les graines portant des traces noirâtre
	➤ Faire sécher les graines frais sur un nappe plastique ou natte dans un milieu semi - ombragé ➤ Remuer régulièrement pour ventiler

### 3.2 Conservation des semences

Méthode « sécher en fruit »	Méthode « sécher en graine »
➤ Mettre les fruits bien secs avec leurs pédoncules intacts dans un sac en jute ou plastique ➤ suspendre le sac (ne doit pas être en contact avec le sol)	➤ Libérer les graines du carpelle ➤ Si possible traiter au fongicide ➤ Mettre les graines dans un sachet ou sac en plastique et bien attacher le bout pour empêcher la pénétration d’air
➤ Pendant la récupération des graines dans les fruits de la méthode, vérifier la santé des fruits et éliminer tous les fruits présentant des signes de détérioration	

### 3.3 Remarque et Hypothèse à étudier

Séchage : Kangadi N'Glaro moins de temps au soleil que Mouri Koro

Couleur : Kangadi N'Glaro garde plus sa couleur naturelle que Mouri Koro (la couleur rouge vermeille aimée par les commerçants).

Maladies :

Hypothèse 1 : Mouri Koro, sensibilité aux maladies fongiques plus forte que Kangadi N'Glaro à cause de la quantité d'eau plus élevée en période de turgescence ;

Hypothèse 2 : Rendement en volume frais/sec, Mouri Koro supérieur à Kangadi N'Glaro.

**Tab.1 : La description des différentes variétés de poivron dans la région du Komadougou**

Variétés	Kangadi N'Glaro ; Tilam N'Glaro ou Touam Fehe (Corne de bélier, Langue de bélier, Mamelle de vache)	Mouri Koro (crotin d'âne)	Intermédiaire
Critères de la morphologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme d'une corne de bélier</li> <li>• Allongé et pointu au sommet</li> <li>• 2 à 3 tranches</li> <li>• longueur : 10 à 15 cm et plus</li> <li>• diamètre à la base : 4 cm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme prismatique / coup de poing</li> <li>• Le sommet est replié vers l'intérieur en forme d'un creux</li> <li>• 4 tranches bien distinctes</li> <li>• longueur : 8 à 10 cm</li> <li>• diamètre à la base : 5 à 7 cm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sommet est replié vers l'intérieur</li> <li>• 3 tranches</li> </ul>
Couleur	Rouge pourpre à vermillon	Rouge foncé	Rouge vif
Goût	Piquant	Moins piquant	
Indicateur à étudier	Epaisseur de la chair en mm Poids des graines (1000) Graines par fruit	Epaisseur de la chair Poids de graines Graines par fruits Profondeur de pédoncule	Epaisseur de la chair Poids de graines Graines par fruits Profondeur de pédoncule