

LE POMMIER

Famille : **Rosacées**

Nom latin : **Malus pumila - Pyrus malus**

Nom malgache : **Paoma**



1. BUT DE LA CULTURE

Le pommier est essentiellement cultivé pour ses fruits qui entrent dans l'amélioration de l'alimentation humaine : apports en vitamines et sels minéraux. Il y a aussi des vertus digestives, nutritives et curatives. Il permet également d'avoir une source de revenus supplémentaire.

2. ÉCOLOGIE

La culture de pommier est favorable dans les zones à plus de 1400m d'altitude.

- Le pommier exige une humidité atmosphérique constante, résiste au froid mais supporte mal les vents desséchants du versant Ouest
- Le pommier aime les terres fraîches, meubles et profondes. Il exige de la potasse et de la magnésie et sont sensibles à la carence en bore.

3. VARIÉTÉS

De nombreuses variétés ont été introduites à Madagascar, mais les plus connues sont :

- la Ménagère ou Paoma Soanindrariny : pommier doux, fruit jaune, chaire farineuse, fragile
- les Reinettes grise et du Canada : tardive, plus facile à conserver
- les Golden Delicious : tardive, gros fruit jaune doré
- les Red Delicious : tardive, gros fruit rouge.

4. TECHNIQUES CULTURALES

4.1. Préparation du sol

Préparer le terrain par un sous solage ou un défoncement avec un apport éventuel de 1T/ha de dolomite

4.2. Préparation de plants

Il est recommandé d'utiliser du plant greffé obtenu par greffage en fente ou en écusson.

4.3. Mise en place du verger

- Densité de plantation : 7m x 7m soit 204 plants/ha
- Trouaison : 1m³ en Juin - Juillet
- Recomblage : en Juillet - Août, au moins 2 mois avant plantation en mélangeant à la terre de surface :
 - " 40 kg de fumier
 - " 2 kg de NPK 10-10-20
- Plantation : en Septembre - Octobre
- Bien tasser, arroser et pailler

4.4. Entretien

- Biner régulièrement pour garder le terrain propre et meuble
- Arroser éventuellement en Septembre après fumure
- Pailler
- Badigeonner le tronc au sulfate de fer 10% suivi après séchage d'un badigeon avec une solution de chaux + lindane
- Taille : en forme libre sur très basse tige en conservant 3 à 4 charpentières bien réparties à

50 cm au dessus du sol

- Taille de fructification :

" courte : 2 à 3 yeux par arbre peu vigoureux

" longue : 5 à 6 yeux pour arbre vigoureux

- Éclaircissage : de bonne heure après la nouaison, quand la chute des jeunes fruits avortés est terminée afin que l'arbre ne produise que 20 à 30 kg

- Cultures intercalaires : légumineuses annuelles, semées en Décembre et détruites en Mars pour former un mulch

- Fertilisation :

" en plus de la fumure de fond, appliquer une fumure d'entretien à l'aplomb des arbres en Septembre par pied et par an : 20 kg de fumier

1 kg de NPK 10 - 10 - 20

" quantité à doubler après 5 ans

4.5. Récolte

- 1ère récolte : 6 ans après plantation et dure 40 ans

- Cueillir les pommes 15 jours environ avant maturité

- Garder le pédoncule, laisser, mûrir durant le stockage à température fraîche

- Récolte en décembre jusqu'à Mars

- Rendement : 50 à 60 kg par arbre, soit 10 à 12 T/ha

- Conservation : 3 à 6 mois suivant variété entre 0 et 4°C

5. MALADIES - ENNEMIS ET TRAITEMENT

5.1. Maladie

Maladie Caractéristiques Luttés

Anthracnose

- Sur rameaux : pustules arrondies autour desquelles l'écorce est soulevée et se détache en écaille

- Sur feuilles : taches arrondies, légèrement décolorées ou brun. olivâtres et se rejoignant souvent, très nombreuses sur face supérieure, les parties atteintes se nécrosent

- Sur fruit : taches brun olivâtres causant un arrêt de croissance de l'épiderme qui peut se crevasser

- Préventive : 3 traitements obligatoires (au débourrement au stade bouton vert, à la chute de pétales) et éventuellement sur les fruits : Benomyl 30g MA/hl ou Cuivre 250 MA/hl ou Captafol 100g MA ou Captane 150g MA/Hl ou Mancozèbe 160g/MA/Ha ou Manèbe 160g MA/hl

- Curative : traitement après apparition des tâches sur feuille avec même produits **5.2.**

Ennemis.

Ennemis Moyen de lutte

- Mouche de fruits

- Mousses

- Lichens

Pulvérisation d'Huile d'Antracène ou de pâte bordelaise

- Carence en bore

Apport de boracine

6. UTILISATION DES PRODUITS

Les fruits sont consommés frais, tel en dessert. Ils peuvent être transformés en jus, confitures, compote....