

LE PÊCHER

Famille : **Rosacées**

Nom latin : **Prunus Persica Bastch**

Nom malgache : **Paiso**



1 BUT DE LA CULTURE

Le pêcher, cultivé généralement pour ses fruits entre dans l'amélioration de l'alimentation humaine de par sa teneur en vitamines et en sels minéraux. La pêche est réputée avoir des vertus digestives et nutritives.

La culture de pêcher contribue également dans la protection des sols : culture en courbes de niveau. Elle constitue aussi une source de revenus supplémentaires.

2. ÉCOLOGIE

- La culture de pêcher est favorable à un niveau entre 700 et 1500 m d'altitude.
- Le pêcher est un fruit de climat tempéré sec. Il aime donc la chaleur et craint une hygrométrie excessive. Il résiste bien au froid mais craint les vents violents.
- Le pêcher demande des sols perméables et sains. On peut le planter sur latérites ameublées bien graissées (fumure organique) et chaulées (dolomite), sur colluvions ou alluvions.

3. VARIÉTÉS

Les variétés sont classées sous les quatre groupes suivants :

- Les Pêches proprement dites : peau duveteuse, chair détachable du noyau
- Les Prunes : peau duveteuse, noyau collant à la chair
- Les Nectarines : peau lisse, noyau libre
- Les Brugnon : peau lisse, noyau adhérent à la chair

Les plus connues à Madagascar sont :

- Culemborg : fruit bien coloré et ferme
- Valdo : pêche chinoise, chair ferme et non adhérente, fruit pointu
- Peento : pêche chinoise très précoce, fruit plat, chair aqueuse mais fragile
- Admirable jaune : gros fruit peu coloré, mais mûrissant mal
- Shakelford : fruit ferme et sucré
- Téton de Vénus : bon fruit
- Pallas : fertile
- Angel : fruit sucré, noyau adhérent

4. TECHNIQUES CULTURALES

4.1. Préparation sol

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

4.2. Préparation de plants

Le semis direct donne des résultats acceptables mais les bonnes variétés sont multipliées par greffage (en écusson ou à l'anglaise sur pêcher franc)

4.3. Mise en place du verger

- Densité de plantation : 7 m x 7 m (204 pieds/ha)
- Trouaison : 1 m³ en Juillet/Août

- Recomblage en Août/Septembre (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 Décembre

- Bien tasser, arroser et pailler

4.4. Entretien

Il est nécessaire de faire 2 binages annuels pour obtenir une terre meuble et propre en surface.

Il faut irriguer éventuellement durant la saison sèche et après apport en fumure

4.4.1. Tailles

Le pécher doit être conduit en forme libre sur basse tige, en forme de buisson. Au-dessus de 50 cm du sol, conserver 3 ou 4 charpentes bien réparties, espacées de 10 à 15 cm.

4.4.2. Eclaircissage

C'est indispensable pour obtenir des fruits de qualité. Il doit être pratiqué avant la formulation du noyau, aussitôt après la nouaison, quand les fruits avortés ont fini de tomber.

L'intensité de l'éclaircissage est fonction de la vigueur de l'arbre. Il faut conserver les fruits isolés et bien exposés.

4.4.3. Fertilisation

A part la fumure de fond apportée à la trouaison, il y a aussi la fumure d'entretien à appliquer en août et à enfouir par binage (en aplombs de la frondaison) :

" 20 Kg /pied de fumier

" 1 kg/pied de NPK 10 - 10 - 20

Dose à doubler à partir de la 10^{ème} année

4.5. Récolte

- La première production s'effectue 2 ans après plantation, la récolte est normale après 4 ans et pendant 30 ans

- Les pêches doivent-être récoltées une à une 2 à 3 jours avant maturation. La récolte a lieu de novembre jusqu'à mars et peut durer une à deux semaines

- Le rendement moyen est de 50 à 70 kg par arbre.

- Conservation : 2 à 6 semaines suivant les variétés à 0°C

5. MALADIES ET ENNEMIS

5.1. Maladies cryptogamiques

- Cloque du pécher

- Oïdium ou Blanc

- Rouille

- Galle

5.2. Ennemis

- Mouche de fruits : lalim-boankazo

- Cochenilles : pondy

- Pucerons lanigères : merina

- Cigales : jorery, tetesola, beranomaso

- Punaises : anoano

- Chenilles : olimpanjehy

6. UTILISATION DES PRODUITS

En général, les fruits sont consommés à l'état frais en dessert,... Ils peuvent être consommés sous forme de confiture, compote, jus, parfum,...