

Poireau (automne et hiver)

Ses besoins

Sol : profond, frais et riche en matière organique.

pH : 7 à 7,5.

Eau : besoin élevé et très régulier.

Calendrier cultural

	Primeur	Poireau d'Hiver
Semis	Mi-mars - début avril	Avril début mai
Plantation	Juin - début Juillet	M-juin à début août
Récolte	Fin septembre à début décembre	Début octobre à début mars

Les bons voisins

En association avec l'oignon, la tomate, la carotte, la laitue, le céleri et la mâche.

Éviter la proximité du brocoli, de la fève et des haricots.

Conduite et entretien

Plantation

Préparation du sol :

> Sur un sol lourd, prévoir un sous-solage.

Ameublir le sol en profondeur pour augmenter le volume de terre exploitable par les racines et ainsi permettre un fût droit et facile à arracher.

> Terre ameublie sur 20 cm.

Prévoir binage 8-10 jours après plantation.

1^{er} buttage 30-40 jours après plantation.

2^{ème} buttage au verdissement du fût.

Fertilisation

> Les exportations (en kg/ha)

N	P205	K20
200	80	250



Poireaux.

Densité

> 130 à 150 000 pieds par hectare.

Ecartement entre rangs

> 60-70 cm.

Ecartement sur le rang

> 8-10 cm.

Rendement

> de 25 à 40 tonnes par hectare.

Apport après vérification par analyse de 40 à 50 t/ha de fumier décomposé.

Les apports ne seront faits qu'en fonction des résultats de l'analyse de sol.



Maladies et ravageurs

Maladies et ravageurs	Description	Prophylaxies ou autres
Fusariose	Provoque une pourriture rouge sur les racines, sur le plateau et la base des gaines foliaires.	Bonne rotation des cultures.
Mildiou	Lésions foliaires sous forme de tâches allongées livides puis blanchâtres, souvent situées à la marge des feuilles.	Variétés tolérantes sur parcelles bien drainantes. Fertilisation azotée bien mesurée. Divers produits à base de cuivre*.
Bactériose / graisse	Sur les feuilles apparition de stries allongées d'aspect huileux. Puis déformation des feuilles.	Divers produits à bases de cuivre*.
Rouille	Par temps humide et doux apparition de pustules orangées sur les feuilles.	Bonne aération entre les plants.
Teigne du poireau	Petit papillon de 16 mm environ, couleur brunâtre. Larve : 10 à 12 mm, plutôt jaunâtre. Elle creuse des galeries dans les feuilles et parfois va vers le cœur. Premiers vols en mars-avril. 2 à 3 générations par an.	Mise en place de filet anti-insectes. Produits à base de Bacillus thuringiensis*.
Mouche de l'oignon	Les feuilles jaunissent en partant de leur extrémité puis flétrissent entièrement. Des larves blanches apparaissent et creusent des galeries dans les feuilles. Les mouches pondent au pied du poireau entre mai et septembre.	Mise en place de filets à insectes dès la plantation.
Thrips	Adulte de 1 à 2 mm de couleur jaune, les larves sont orangées. Les piqûres d'alimentation provoque des jaunissements et la déformation des feuilles.	L'aspersion peut les gêner. Produits à base de Spinosad*. Huile essentielle d'orange douce.

*Demandez conseil à votre technicien ou vérifiez sur le site ephy.anses.fr pour toute utilisation de produits phytosanitaires.

Récolte et conservation

La récolte peut être manuelle ou mécanique (lame souleveuse) Le poireau doit être épluché et lavé. Sa conservation est de courte durée en frigo de 0 à 4°C ou de plus longue durée en froid négatif de -2 à -3°C.

ASPECT ÉCONOMIQUE

Rendement/hectare : 25 tonnes

Produit (au kg)

Prix de vente moyen demi gros : 1€/kg

Prix de vente moyen détail : de 1,50€ à 1,80€/kg

Charges (à l'hectare)

Engrais amendement : 700€

Plants : 4000€

Protection phytosanitaire : 800€

Emballages : 1350€

Irrigation : 70€ (environ 400 m³/an selon conditions météorologiques et nature des sols)

Main d'œuvre* plantation mécanique (planteuse type « Super Préfer ») : 980€

Main d'œuvre* récolte (lame souleveuse - lavage - épluchage) : 15 000€

Le poste main d'œuvre est un poste très important.

*Main d'œuvre (salaire horaire et charges) : 15 €/h

Les chiffres sont issus des résultats technico économiques d'exploitations agricoles en maraîchage. Leur système de commercialisation est de la vente directe sur les marchés et en demi-gros • Ces chiffres ont été ramenés à l'hectare. Les surfaces mises en culture sont en général inférieures à un hectare notamment pour limiter les besoins en main d'œuvre extérieure • Pour chacune des cultures nous avons précisé si les plants étaient réalisés sur l'exploitation • Le prix des emballages est réduit voir nul car l'emballage (cageot...) est souvent récupéré. S'il s'agit de caisses plastiques elles sont qualifiées d'investissement • Les matériels les plus courants sont : planteuse, lame souleveuse, semoir petites graines, irrigation, roto-bêche. Le matériel type planteuse sert à plusieurs cultures : exemple pommes de terre, poireaux, choux... • Prévoir du matériel de stockage • Le besoin d'irriguer est essentiel. S'assurer de la présence et de la disponibilité de la ressource en eau. S'assurer du respect de la réglementation de la loi sur l'eau (autorisation de pompage...) • Une attention particulière doit être apportée au choix des cultures, à la programmation de l'assolement et aux rotations. Les surfaces en productions doivent être adaptées à la main d'œuvre disponible et au système de vente.

RÉDACTION

PARTIE TECHNIQUE :

Nathalie DESCHAMP,

Conseillère spécialisée maraîchage et petits fruits
nathalie.deschamp@dordogne.chambagri.fr

PARTIE ÉCONOMIQUE :

Flore BOYER,

Conseillère d'entreprise, animatrice territoriale
flore.boyer@dordogne.chambagri.fr

MAJ : 04/12/2018