

Le Pois

Je suis une plante grimpante annuelle.

Mon fruit, appelé gousse ou cosse, mesure de 4 à 10 cm de long et contient de 2 à 10 graines appelées « petits pois ».

Mes graines sont riches en énergie car elles contiennent de l'amidon et des protéines (de 16 à 40 %).

Les petits pois frais, récoltés avant maturité, sont très prisés tout au long de l'année grâce à des techniques de conservation et surgélation.

Un peu de botanique :

Mon nom latin : *Pisum sativum* L.

J'appartiens à la famille des Fabacées (= Légumineuses).

Les lentilles, les vesces, les haricots font partie de la même famille.

Les légumineuses ont la propriété de fixer l'azote de l'air grâce à des bactéries présentes dans les nodosités de leurs racines. La culture de petits pois ne demande donc pas d'apport d'engrais azoté.

Elle laisse même beaucoup de matières organiques riches en azote sur le champ, après la récolte.

Un peu de mon histoire :

Je suis originaire du Croissant fertile, dans le Proche et le Moyen Orient et de l'Irak à la Grèce. J'y étais déjà cultivé il y a 8.000 ans.

L Je constituais, au Moyen Âge, un aliment de base dans tout le bassin méditerranéen. La mode du « petit pois » a été lancée à la cour du roi Louis XIV. J'y ai connu un succès fulgurant. Je suis devenu, au 20^{ème} siècle, le « pois de conserve » que l'on retrouve dans tous les ménages et dans tous les pays du monde.

Comment suis-je cultivé ?

Je suis semé de mars à mai dans un sol bien préparé, drainé et aéré. Le semis se fait en lignes régulièrement espacées de 15 à 20 cm, à une profondeur moyenne de 3 à 5 cm. Des semoirs de précision permettent de maîtriser la profondeur d'enfouissement des graines et la densité du semis. Celle-ci peut varier de 80 à 120 plants/m² selon les variétés.

La durée de végétation du petit pois est de 95 jours en début de saison et de 60 jours pour les semis plus tardifs.

Le chantier de récolte, parfois impressionnant, se fait avec des récolteuses-égreneuses automotrices qui peuvent être équipées de chenillettes pour éviter le tassement du sol. Ma récolte se fait 24H/24, 7J/7 pour garantir la fraîcheur d'un produit à surgeler dans les plus brefs délais. Les techniques performantes de surgélation rapide en usine permettent de garder toutes les caractéristiques du produit. Je suis cultivé sur ±10.000 ha en Belgique, dans les régions proches des usines de surgélation rapide.

En grande culture, le pois est souvent cultivé en tête de rotation. Il constitue un bon précédent pour les céréales qui peuvent profiter de l'enrichissement du sol en azote. Un délai de cinq ans

entre deux cultures de pois limite les risques de maladies. Mon rendement de culture varie entre 7 et 10 t/ha.

A quoi suis-je utilisé ?

Les petits pois sont commercialisés sous trois formes : frais, en conserve ou surgelés. Il existe plusieurs variétés de petits pois. Au fil des années, les améliorations par sélection ont augmenté la résistance aux maladies, le rendement, la résistance à la verse ou au froid, la finesse et la tendreté des grains. La tendreté est un des principaux critères de qualité qui déterminent le prix payé à l'agriculteur.

Je suis une culture très contrôlée :

Comme toutes les autres cultures aujourd'hui, la culture du petit pois doit respecter des législations environnementales sévères et des cahiers de charges très exigeants.

Ce point fait partie de la certification de plus en plus complexe des exploitations agricoles. Il n'y a pas de culture de pois OGM en Belgique.