

PROBLEMES TYPIQUES DE LA CULTURE EN PLEIN AIR DU PIMENT DE MARCHÉ
DE LA RIOJA-NAVARRA (ESPAGNE).

J.J. Simon, Biólogo ; R. Gil, Ing.Agrónomo ; P. Arce, Perito Agrícola
Estacion Rioja, I.N.I.A., Navarra
C/Dres Castroviejo 31, Logroño (Espagne)

Summary

TYPICAL PROBLEMS OF PEPPER FOR FRESH CONSUMPTION IN RIOJA-NAVARRA, SPAIN.

A SHORT DESCRIPTION OF THE MOST REPRESENTATIVE VARIETIES .

I. TYPICAL PROBLEMS OF OUTDOOR GROWING OF PEPPER FOR FRESH CONSUMPTION IN
RIOJA-NAVARRA, SPAIN .

The most important problems of pepper for fresh consumption in Rioja-Navarra are the following: extreme climatic conditions, heterogeneity within varieties and diseases such as *Phytophthora capsici*, *Verticillium*, *Fusarium* and virus diseases. Among the latter the most important ones for this crop in our area are cucumber mosaic virus (CMV) and tobacco mosaic virus (TMV). Potato virus Y (PVY) has not yet infested our fields massively, although it has already been detected and we are certain that it will sooner or later be a widespread disease. For this reason we intend to deal with this problem soon .

II. A SHORT DESCRIPTION OF 8 SPANISH POPULATIONS OF PEPPER FOR FRESH
CONSUMPTION .

The following Spanish varieties for fresh consumption are described:
Morrón Dulce, Morro de Vaca, Grueso de Plaza, Largo de Reus, Najerano ,
Valenciano, Cristal y Piquillo, and the following data are given: about

the plant, plant height and leaf size; about the fruit, bearing, shape, size (length and diameter), surface, colour, placenta, number of loculi, flesh thickness, flavour and average weight. Data are also given about early maturity, production in Zaragoza and Rioja and use .

Finally a series of recommendations are added to this description.

Introduction

1.- Caractéristiques climatiques . Cette région, d'une tradition incontestable pour la culture du piment, par suite de l'excellence de ce fruit, présente des conditions extrêmes pour cette culture, et nous disons "conditions extrêmes" vu que les températures défavorables de certaines années posent des problèmes pour obtenir une récolte favorable de fruits murs . Par contre, pour les années normales, où le piment mûrit parfaitement, les productions obtenues, inférieures à d'autres régions espagnoles, sont largement compensées par l'excellence de leur qualité (appréciations toujours subjectives) .

Comme conséquence de ce bref exposé et comme solution à ce problème, il est évident l'intérêt que présente l'amélioration du piment de la Rioja sur le plan de la précocité de cette plante. Dans les différentes sélections en cours à la Station Rioja-Navarra, ayant pour but l'homogénéité des variétés, un des caractères indispensables, prioritaire pourrais-je affirmer, c'est la "précocité" .

2.- Hétérogénéité . Dans cette région, et dans pas mal d'autres que nous avons visitées, nous avons constaté l'existence d'une grande hétérogénéité de caractères dans la même variété . Comme nous achevons de le signaler, notre but est l'homogénéisation des caractères principaux des variétés de piment les plus intéressantes .

En ce moment, la Station Rioja-Navarra est en train de réaliser des sélections dans les six variétés suivantes: Généalogique pour la variété Largo de Reus, et masal por les variétés Piquillo, Guerno de Cabra, Najerano, Cristal et Morro de Vaca .

Les caractères à tenir en compte sont : Précocité, aspect de la plante, production, forme du fruit et résistance aux maladies .

3.- Maladies . Cette problématique n'est pas spécifique de cette zone, en général elle concerne notre pays . Actuellement, les maladies les plus importantes sont : Phytophthora, Verticillium, Fusarium, et Virus.

3.1.- Phytophthora capsici .- Cette maladie est un peu plus intense en Rioja-Navarra, sans doute par suite de la tradition ancienne de cette culture dans cette zone . Outre la sélection pour attaquer ce problème, nous croyons nécessaire réaliser un programme d'introduction de la résistance dans nos variétés . Pour cela, nous comptons sur les géniteurs de résistance PHYO 636 et P51. Nous pensons initier ces programmes en hiver 77/78, c'est-à-dire dès que nos variétés posséderont un certain degré d'homogénéisation. Pendant l'hiver 76/77 nous avons réalisé des tests de résistance de nos variétés en comparaison avec la variété P51 . Actuellement nous sommes en train de répéter ces tests pour confirmer leurs résultats.

3.2.- Verticillium . Problème important qui n'a pas été abordé en ce moment. Cependant cet hiver prochain nous pensons réaliser des tests similaires à ceux effectués avec le Phytophthora .

Nos possibilités actuelles ne permettent pas la réalisation de croisements, vu que nous ne disposons pas de géniteurs de résistance .

Le problème de Verticillium n'existant pas en France, Mr.Pochard nous conseilla de nous mettre en rapport avec les chercheurs en Bulgarie, mais pour le moment nous n'avons pas eu de réponse à nos prises de contact.

3.3.- Fusarium .- Nous n'avons pas encore abordé ce problème .

3.4.- Virus .- Le virus du mosaïque du concombre (C.M.V.) nous touche particulièrement . Nos sélections en cours sont dirigées vers ce problème. En outre, pour l'hiver 77/78 nous disposons des géniteurs de résistance: ANT BOIS (Tolérant), IKEDA 1 (résistant en plein champ) et MOURA (résistant en plein champ), tous trois cédés gentiment par Mr.E.Pochard .

Le virus du mosaïque du tabac (T.M.V.) et de la luzerne sont d'importance secondaire pour nos cultures .

Pour le moment, nous n'avons aucun problème avec le virus Y de la pomme de terre (P.V.Y.), mais cependant il a été détecté . Nous sommes donc intéressés sur la question de la résistance à ce virus, et dans ce sens nous disposons d'un géniteur de résistance, AGRONOMICO 8, cédé également par Mr.E.Pochard .

ii - SOMMAIRE DESCRIPTION DES VARIÉTÉS LE PLUS REPRÉSENTATIVES POUR LE MARCHÉ

1 - TABLEAU DE DESCRIPTIONS

VARIÉTÉS	SYNONYMES	PLANTE		PORT	FORME	DIMENSIONS cm		SURTAGE	COULEUR ultrasabon	Placenta	n° de LOGES	ÉPAISSEUR de la CHAIRE mm.	GÔUT	POIDS MOYEN gr.	PRÉCOCITÉ	RENDEMENT - %/ha		UTILISATION
		HAUTEUR	ÉTOURDIE			ZARAGOZA	LOGROÑO											
MORRON DULCE	MORRO DE VACA - CUADRADO GORRO CUADRADO DULCE MORRON DE PLAZA	M	M-G	P	WONDER MORRON	9	7.5	LISSE	ROUGE	G	3	7	DOUX	150	M-T	24.000	14.000	ROUGE → GRILLER
MORRO de VACA	MORRO DE BUEY MORRO DE VACA GIANTIC	B	M-G	P	WONDER	13	11	LISSE	ROUGE	M-G	3-4	7-8	DOUX	250	T	35.000	21.000	ROUGE → GRILLER
GRUESO DE PLAZA	GRUESO LISO DE MERCADO GRANDE DE PLAZA	H	G	P	MORRON	9	8	LISSE	ROUGE	M-G	3	7	DOUX	150	T	27.000	15.000	ROUGE → GRILLER
LARGO de REUS	DULCE DE ESPAÑA GRANDE DE TORQUEMA	H-M	M-G	P	WONDER ALONSO ET RETRÉS	17	9	RUGUEUSE	ROUGE VERT - ROUGE	M	3-4	5-6	DOUX	200	M	35.000	19.000	ROUGE → GRILLER VERT ROUGE → FRIRE
MAJERANO	DEL PICO CUERNO DE VACA LARGO DE MAJERA	H-M	M-G	P	CONIQUE	15	7	LISSE LISSE- RUGUEUSE	ROUGE VERT - ROUGE	M-P	3	5-6	DOUX	140	M	25.000	15.000	ROUGE → GRILLER VERT ROUGE → FRIRE
VALENCIANO	LARGO DE REUS?	H-M	M-G	P	WONDER ALONSO ET RETRÉS	16	8	RUGUEUSE	ROUGE VERT - ROUGE	M	3-4	5	DOUX	190	M	29.000	17.000	VERT ROUGE → FRIRE
CRISTAL	—	H	M-P	P	LARGO DE REUS PLUS PE- TIT	12	5	RUGUEUSE	VERT VERT - ROUGE ROUGE	P	3	3-4	DOUX	50	P-M	18.000	10.000	VERT → FRIRE VERT ROUGE → FRIRE ROUGE → SUSPENDRE
PIQUILLO	—	H-M	M	L	CONIQUE TYPIQUE PIQUILLO	10	8	LISSE	ROUGE	M-P	2-3	5	LÉGÈREMENT PIQUANT	70-80	P-M	—	17.000	ROUGE → GRILLER

HAUTEUR DE LA PLANTE : H = HAUTE, M = MOYENNE, B = BAISSE

FEUILLAGE : G = GRAND, M = MOYEN, P = PETIT.

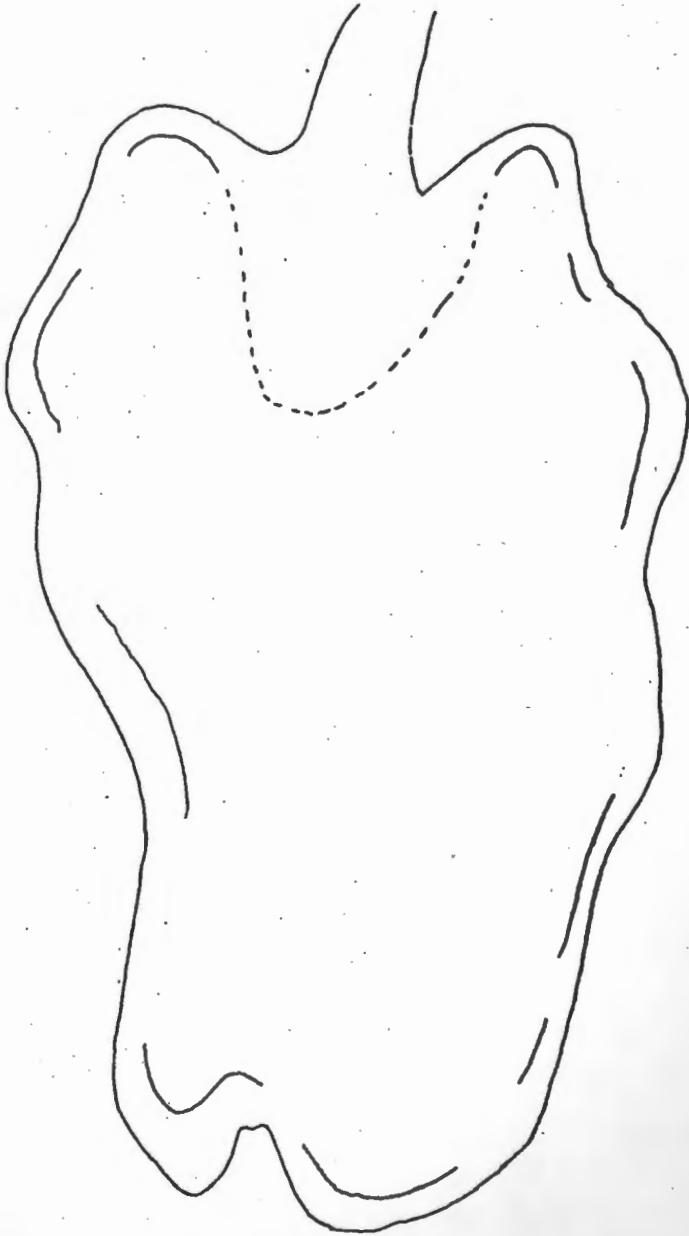
PORT : P = PENDANT, L = LEVÉ

PLACENTA : G = GRANDE, M = MOYENNE, P = PETITE

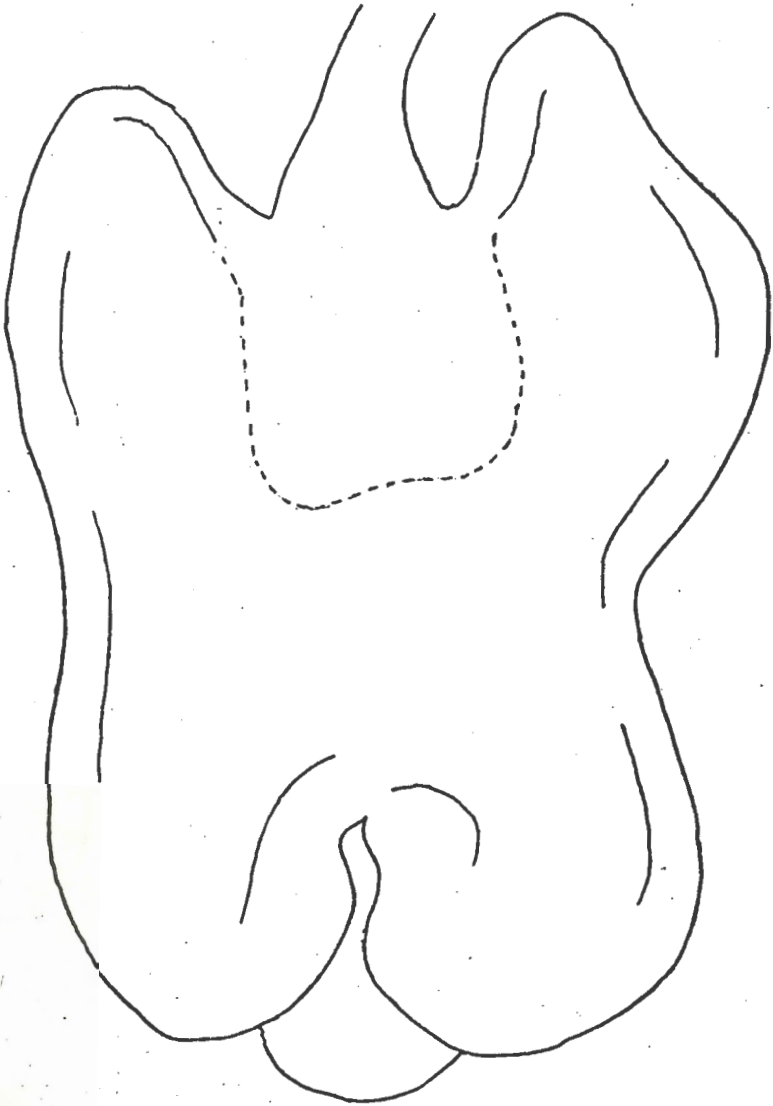
PRÉCOCITÉ : P = PRÉCOCÉ, M = MOYENNE, T = TARDIVE

2.- REMARQUES SUR LE TABLEAU DE DESCRIPTIONS .

- 2.1.- La variété "Piquillo" est typique de la zone "Rioja-Navarra", n'ayant donc pas de chiffres de production de la zone de Zaragoza. Cette variété est de "marché" de même qu'industrielle; en effet, l'industrie paye presque le double pour le Piquillo que pour la variété typique de conserve (Morrón de conserva), ce qui la rend économiquement plus rentable, malgré sa faible production, que celle de Morrón .
- 2.2.- Sûrement, Valenciano et Largo de Reus sont des lignes différentes de la même population .
- 2.3.- Sous le point de vue production, nous constatons une grande différence entre la zone de Zaragoza et celle de Rioja-Navarra, mais comme nous l'avons signalé ci-dessus, la qualité des fruits compense suffisamment le handicap de sa production déficitaire .
- 2.4.- La méthode "colgar" (suspendre), est également typique de cette zone. Elle consiste à faire des "colliers" de piments qui sont pendus pour le séchage (séchage naturel). Ultérieurement ils sont utilisés pour faire la "soupe de piment" .
- 2.5.- Finalement, nous devons souligner que les productions à l'ha. du piment de marché sont en général élevées, en comparaison à celles du piment pour l'industrie. Ceci est dû à une simple raison : D'une part, les exploitations du piment de marché, ont une surface plus petite, ce qui pousse à l'agriculteur à soigner ces plantes avec une attention plus spéciale, et en outre, la différence favorable de prix, induit à l'agriculteur à réaliser des dépenses de traitements et d'engrais plus élevées .

ANNEXE N° 1

VARIETE : LARGO DE REUS (GRANDEUR NATURELLE)

ANNEXE N° 2

VARIETE : MORRO DE VACA (GRANDEUR NATURELLE)

