



**SOCIÉTÉ CAMEROUNAISE DE PRODUCTIONS AGRICOLES**  
**CAMEROON SOCIETY OF AGRICULTURE PRODUCTION**  
**SECTION DES CULTURES MARAICHÈRES ET**  
**PERENNES**

**TEL +237698941345**

# **Fiche technique**

## **Culture de PASTÈQUE**



**TEL +237698941345/653210855**

|                                                                              |   |
|------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DE PASTEQUE<sup>3</sup>(Cucumis melo)</b> ..... | 3 |
| <b>GENERALITES</b> .....                                                     | 3 |
| <b>I. EXIGENCES DE LA CULTURE</b> .....                                      | 3 |
| <b>II. CONDUITE DE LA CULTURE</b> .....                                      | 4 |
| <b>II.1. PREPARATION DU SOL</b> .....                                        | 4 |
| <b>II.2. CHOIX DES VARIETES</b> .....                                        | 5 |
| <b>II.3. SEMIS</b> .....                                                     | 6 |
| <b>III. CONDUITE DE LA CULTURE</b> .....                                     | 6 |
| <b>III.1. DEMARRIAGE</b> .....                                               | 7 |
| <b>III.2. FERTILISATION</b> .....                                            | 7 |
| <b>III.3. TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE</b> .....                                | 7 |
| <b>IV. RECOLTE ET RENDEMENTS</b> .....                                       | 8 |



# TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DE PASTEQUE

*(Cucumis melo)*

## GENERALITES

C'est une plante originaire d'Afrique tropicale. Elle est annuelle et de la famille des Cucurbitacées, comme le concombre, le melon et la courge. Depuis des décennies déjà, ce fruit rentre de plus en plus dans les habitudes alimentaires des populations camerounaises. La plante est cultivée pour son fruit de forme globuleuse, qui possède une grande valeur nutritive. Son cycle a une durée d'environ 4 mois, en fonction des variétés.

- Le fruit est riche en eau, en vitamines B, A, C et de la biotine ; ainsi qu'en sels minéraux. Elle a également des vertus médicinales.
- En effet, c'est un médicament pour l'appareil urinaire, en plus des propriétés désaltérantes. Elle est conseillée pour le traitement des maladies des voies urinaires et l'insuffisance rénale.
- Du fait de sa faible teneur en sucre, elle est tolérée pour les malades du diabète. Son goût sucré et sa valeur rafraîchissante en font un fruit prisé sur le marché.

## I. EXIGENCES DE LA CULTURE

- La pastèque est très exigeante en lumière et en chaleur. Elle est également exigeante en matière fertilisantes, surtout en potasse.
- Elle préfère des sols riches en matière organiques, surtout à texture limoneux-argileuse ou sablo-limoneuse.
- Néanmoins, elle n'est pas exigeante en un type particulier de sol. Les sols doivent cependant être bien drainés et riches en matière organique.
- Par contre, la plante n'aime pas les températures trop fraîches, c'est la raison pour laquelle les altitudes de plus de 1 300 m peuvent affecter sa rentabilité.
- C'est une plante qui aime l'eau, étant elle-même constituée à 93% d'eau. Elle présente une bonne productivité en saison sèche.

## II. CONDUITE DE LA CULTURE

### II.1. PREPARATION DU SOL

- La préparation du sol doit débuter un peu avant la saison des pluies.
- Dans les zones forestières, commencer la première campagne entre février et mars et entre juillet et août pour la seconde campagne.
- En zone sahélienne, il vaut mieux débiter entre mai et juin. Il faudra être méticuleux dans le choix de son terrain, éviter surtout des sols mal drainés.
- La pastèque n'aime pas les sols inondés, le terrain doit de ce fait avoir une pente légère en saison des pluies. En saison sèche, les parcelles devront être près d'un point d'eau.

Pour ce qui est de la préparation du sol, il faut :

- Abattre et défricher systématiquement tout le couvert végétal, car la pastèque n'aime pas l'ombrage.
- Les débris végétaux s'il y en a, seront préservés pour servir de paillage. On brûlera le reste
- Piqueter la parcelle en respectant des écartements de 2m x 1m (2 m entre les lignes et 1m sur une même ligne, ce qui fait environ 4 00 plants pour 1 000 m<sup>2</sup>.
- Creuser un trou à l'emplacement de chaque piquet d'environ 60 cm de diamètre et 40 cm de profondeur



Réalisation des trous

- Séparer le terre de surface avec celle du fond
- Mélanger ensuite la terre de surface avec de la terre noire et de la fumure de fond (fiente de poule, compost) à raison de 4 kg par poquet
- Remplir ensuite chaque trou de ce mélange jusqu'à environ 2 cm du bord.

- Arroser abondamment chaque trou, jusqu'à la saturation.



## II.2. CHOIX DES VARIETES

Les critères de sélection d'une variété de pastèque se feront sur la base de la résistance aux maladies, la résistance au transport et une chair ferme et sucrée.

| Variétés               | Durée de culture et caractéristiques                                                                                  | Poids moyen du fruit                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Charleston gray</b> | 85 à 90 jours, résistance à la chaleur ; résistance au transport ; bonne résistance à la fusariose et à l'anthracnose | Gros fruit allongé, vert clair, de 10 à 14 kgs |
| <b>Sugar baby</b>      | 75 à 85 jours, chair fine et très sucrée. Bonne résistance à la fusariose et à la cercosporiose                       | Forte productivité, fruit de 7 à 8 kgs         |

Les variétés suivantes se retrouvent aussi sur le marché:

**kaolack:** C'est une variété ronde de couleur verte claire avec des rainures. Elle arrive à maturité à 75-85 jours avec des gros fruits pouvant atteindre entre 8 à 15 kg. Sa chair d'un rouge orangé très sucrée est très appréciée des consommateurs.

**logone:** C'est une variété ovale de couleur verte clair. Elle arrive à maturité à 75-85 jours avec des gros fruits pouvant atteindre près de 20 kg. Sa chair d'un rouge orangé sucrée est aussi très appréciée des consommateurs. Les semences de bonne qualité sont vendues dans des structures spécialisées telles que les sociétés *Semagri, Jaco et Sim's Agro*.

**Koloss :** C'est une variété hybride qui donne des rendements très élevés. Elle est aussi mature environ 85 jours après le semis. Elle a une chair rouge foncée juteuse, croquante et très sucrée. Elle donne aussi de gros fruits qui peuvent atteindre plus de 20 kg. Elle est de couleur verte avec des stries jaunâtres.

### II.3. SEMIS

Le semis peut se faire de manière directe au champ ou alors en pépinière.

Pour ce qui est du semis direct, voici les principales étapes:

- La veille du semis, tremper les semences dans de l'eau. Notons que le semis se fera immédiatement le lendemain sur la terre humidifiée.
- Semer 3 graines par poquet à une profondeur de 5 cm, ne pas les entasser.
- Tasser légèrement le sol
- Prévoir 70 grs de semence pour 1000 m<sup>2</sup>.



levée des graines

### III. CONDUITE DE LA CULTURE

- Arroser régulièrement après le semis si nous sommes en saison sèche
- Les quantités d'eau sont de l'ordre d'un litre par poquet
- Réduire les apports en eau deux semaines avant récolte, sinon éclatement des fruits
- Arroser au pied du plant
- Biner quelques jours après le semis et après des arrosages



Binage de pastèque

### III.1. DEMARRIAGE

- Trois semaines après le semi, retirer un plant par poquet en l'arrachant pour ne laisser que deux
- Deux semaines plus tard, il faut arracher un plant et laisser le plus robuste
- Remplacer les plants manquant en utilisant les plants démarriés

### III.2. FERTILISATION

- 15 jrs après semi: 60 grs par poquet de **12 14 19** soit 6 cuillères à soupe rases
- A l'apparition des fleurs, appliquer 25 grs par poquet
- A l'apparition des premiers fruits, 20 grs par poquet
- Quand les fruits ont la forme d'une orange, 20 grs par poquet

**NB:** Appliquer l'engrais autour du plant

### III.3. TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE

- Commencer à traiter au stade deux feuilles trois jours après la levée
- Traiter ensuite une fois par mois au moins

- Produits utilisés :
- Pour chaque traitement, mélanger un insecticide et un fongicide dans un pulvérisateur de 15 litres d'eau
- Il faut prévoir un pulvérisateur de 15 litres pour traiter 500 m<sup>2</sup>
- Les attaques fongiques sont favorisées par le fait que l'eau d'arrosage tombe sur les feuilles. Donc arroser si possible au pied du plant
- Eviter des plantes comme tomate, pastèque, poivron, piment, aubergine, morelle noire comme précédent cultural
- Utiliser le fixant en cas de fortes pluies
- Arrêter les traitements quinze jours avant le récolte
- Une des maladies virales fréquentes est la mosaïque virale de la pastèque: appliquer un insecticide



fruit attaqué par la mosaïque

#### IV. RECOLTE ET RENDEMENTS

- Il faut récolter les pastèques trente jours au moins après la formation des fruits.
- Un bon indicateur de maturité est le dessèchement des pédoncules, un jaunissement de la base du fruit et un bruit grave sous le choc.
- La récolte se fait une fois par semaine, et est étalée sur un mois
- Récolter les fruits matures
- Rendements : 35 à 50 tonnes à l'hectare