



01942

MICROFICHE N°

République Tunisienne

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CENTRE NATIONAL DE

DOCUMENTATION AGRICOLE

TUNIS

الجمهورية التونسية
وزارة الزراعة

المركز القومي
للتوثيق الفلاحي
تونس

F 1

CNDA 01942
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CENTRE DE DOCUMENTATION AGRICOLE

REPUBLIQUE TUNISIENNE

2 - SEP. 1978

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION DE L'ENSEIGNEMENT
DE LA RECHERCHE
ET DE LA FORMATION DES CADRES



L'ARACHIDE



Ce document a été établi avec la collaboration
des Arrondissements de la Production Agricole.

Publié par :

La Division de la Vulgarisation et du Recyclage

30, Rue Alain Savary - TUNIS

Tél. : 285.68 - 285.686

EDITION 1976

La Culture de l'Arachide

I - GENERALITES

1 - Description :

L'Arachide est une légumineuse, originaire de l'Amérique Tropicale. Cette plante est annuelle, bien que certaines formes soient vivaces.

Les tiges sont couchées ou légèrement dressées. Les feuilles sont à deux paires de folioles, les fleurs naissent à leur aisselle par grappe de deux à six.

Après fécondation le pédoncule s'allonge et s'infléchit vers le sol, en y enfonçant l'ovaire de 2 à 5 centimètres.

Le fruit est une gousse, de 3 à 7 centimètres de long, contenant une, deux ou trois graines.

La durée de végétation dans nos régions est en moyenne de quatre mois pour la plupart des variétés.

5 - Variétés :

Les variétés pouvant être cultivées en Tunisie doivent être à cycle végétatif très court, résistantes à la sécheresse, convenant à la consommation humaine "de bouche"

Toutes les variétés d'arachide de grande culture appartiennent à la sous espèce **ARACHIS OLEIFERA**. Les unes ont un port dressé ; les autres, un port rampant.

La classification de ces variétés est faite d'après la taille des gousses et l'épaisseur du péricarpe.

- Variété communis : gousses courtes, une à deux graines.
- Variété stenocarpa : gousses longues, trois à quatre graines parfois cinq à sept.
- Variété microcarpa : gousses petites à très petites une ou deux graines.
- Variété robustior : grosses gousses à deux graines. Variété des régions pluvieuses ou en culture irriguée.
- Variété macrocarpa : très grosses gousses à deux ou trois graines. Plante très robuste.

Certaines variétés américaines sont parfaitement adaptées aux conditions climatiques tunisiennes :

- Spanish : à tiges dressées, résistante à la sécheresse, mûrissant en 120 jours.

Gousses à deux graines restant attachées aux tiges lors de l'arrachage.

Cette variété présente l'inconvénient de germer dans le sol à maturité.

- **VIRGINIA ET NORTH CAROLINA** : à tiges couchées.

Mêmes caractéristiques que Spanish

Autres variétés étrangères à tiges couchées :

SUDANI à petites gousses et **HENDI**.

II - CULTURE

1 - Assolement :

Cette culture est à inclure dans un assolement maraîcher. Elle ne doit pas revenir avant 3 ou 4 ans sur la même sole.

L'arachide peut être cultivée en association avec d'autres plantes utilisées comme fourrages (maïs, sorgho ...).

2 - Préparation du sol :

Le sol destiné à la culture de l'arachide est désinfecté à l'Aldrex 5 % à raison de 40 kg. par hectare.

3 - Fumure :

Au cours de la préparation de sol, on apportera à l'hectare :

- Fumier : 16 à 20 tonnes si possible
- Super 16 : 225 kg
- Sulfate de potasse : 170 kg.

Avant le semis en fera un épandage d'ammontre 22,5 % à raison de 100 kg à l'hectare.

4 - Semis :

On sème en lignes, de Mars à Avril, les graines décortiquées à raison de 45 à 50 kg à l'hectare.

Les dimensions données aux billons déterminent la réussite de la culture d'arachide. Plus les billons sont larges, plus il y a d'émission de fleurs fécondes.

Les écartements à observer selon les variétés sont les suivants :

<u>Variétés</u>	<u>Entre les lignes</u>	<u>Sur la ligne</u>
Espagnole	0,80 m - 0,95 m	0,17 m - 0,25 m
Américaine	0,80 m - 1,05 m	0,20 m - 0,45 m
Africaine	0,90 m - 1,05 m	0,30 m - 0,35 m

5 - Entretien de la culture :

Les seules façons culturales sont le remplacement des manquants, les binages et les buttages.

Le renforcement de billons se fait jusqu'au 3^e mois après le semis.

Le sol bien fumé doit être maintenu frais et peu humide. En effet, une humidité persistante fait noircir les premières gousses formées qui finissent par moisir et se décomposer.

En outre, l'excès d'humidité favorise une émission intense de fleurs fécondes ce qui prolonge le cycle végétatif. Il faut donc favoriser par des irrigations opportunes, l'apparition de fleurs fécondes en une période très courte afin d'obtenir une maturité homogène.

6 - Récolte :

La récolte s'effectue à partir du mois d'Août, déterminée par le jaunissement de 50 % de feuilles.

L'arrachage se fait à la main, avec récupération des gousses qui se sont détachées du pied.

Après fanage, les gousses sont détachées à la main, séchées, triées et livrées au commerce.

Les fanes sont très appréciées par le cheptel.

Rendement en sec 4 à 6 qx à l'hectare

Rendement en irrigué : 16 à 25 qx à l'hectare

III - PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Le fruit sec contient de 21 à 29 % de coques.

Les graines contiennent :

- Huile	44,4 à 41,4 %
- Eau	4,6 à 5,9 %
- Substances azotées	20,8 à 25,2 %
- Hydrates de carbone	14, à 18,5 %
- Cendres	2, à 2,5 %
- Matières fibreuses	3,2 %

I - Produits - Utilisations :

a) Arachide de bouche et de confiserie

L'arachide a une haute valeur alimentaire : d'un taux de matières grasses de 45 à 51 % elle contient 20 à 26 % de substances azotées (le blé ne renferme que 14 à 16 %) et 14 à 18 % d'hydrates de carbone.

b) Huile d'arachide

Les arachides décortiquées donnent en général :

- 30 % d'huile alimentaire, de première qualité
- 5 à 10 % d'huile de seconde qualité pour la savonnerie et l'industrie
- 55 % de tourteau.

2. Sous produits

a) Tourteaux :

Résidu de l'extraction de l'huile d'arachide, est utilisé pour l'alimentation des animaux.

Composition moyenne :

Eau	10,3 à 13,2 %
Matières azotées	41,3 à 50,4 %
Matières grasses	5,8 à 8,1 %
Extractifs non azotés	21,5 à 28,4 %
Cendres	3,8 à 5,9 %
Matières fibreuses	2,3 à 10,1 %

b) Coques : faible valeur fourragère

c) L'arachide utilisée comme plante fourragère

Résultats d'analyse et comparaison

	Protéines %	Matière H.C. %	Matières grasses %
Arachide foin	11,75	46,95	1,84
Arachide pl. entière	13,48	36,28	15,06
Trèfle foin	12,84	48,31	2,11
Sainfoin - foin	7,17	32,94	1,97
Pois-chiche - foin	19,72	45,15	4,04
Luzerne foin	16,48	42,62	2,03



6

