

Saint-Gilles se met au vert

Fèves, petits pois, pois gourmands reviennent (les haricots suivront plus tard). **Avec les fraises, les pois font partie de la grande histoire de Saint-Gilles.**

Toutes les variétés de pois sont appréciées, non seulement pour leur saveur, mais aussi pour leurs qualités nutritionnelles élevées. Cuisinés comme des légumes, les pois font en réalité partie de la famille des **légumineuses**. Avec 5 à 6% de protéines, les petits pois se situent à mi-chemin entre les légumes (1 à 3%) et les légumineuses cuites (6 à 10%). La qualité de ces protéines est identique à celle des légumineuses. L'apport en glucides est également nettement supérieur à celui des légumes.

Culture du pois bien maîtrisée à Saint-Gilles

Pois gourmands, petits pois ou fèves : leurs graines sont achetées en octobre et plantées entre novembre et janvier en trois vagues espacées de trois à quatre semaines. On les dispose en quinconce par rangées de deux, parce que les pucerons aiment aussi ces tendres légumes et surtout les fèves. On plante alors plus de fèves pour préserver la récolte des pois et pois gourmands dont le prix de revient est plus élevé. Deux auxiliaires sont privilégiés : un hyménoptère parasite, l'*Aphidius*, et un acarien, *Phytoseiulus persimilis*.

Le temps de ramassage explique les divers coûts de production : 10 à 40 kg à l'heure en moyenne pour les fèves contre 3 à 10 kg pour les pois. A quantité égale, les pois gourmands, plus légers, reviennent aussi plus cher que les petits pois.

Récolte des pois et des fèves

Elle a lieu à cheval sur avril et mai. Pour un mois d'écart entre deux plantations, il subsiste seulement dix jours entre les récoltes. Quinze ans en arrière, on ramassait les pois sur un mois plein, en trois ou quatre passages. Ces dernières années, à cause de printemps trop chauds, on n'effectue que deux récoltes sur quinze jours : les plantes sont fragiles et craignent la sécheresse.

Il existe deux variétés de fèves : la *longue* et l'*aguadulce* (à très longue cosse). Lors de la première récolte on ramasse les cosses suffisamment petites pour pouvoir garder et manger la peau. La maturité fera ensuite que ce n'est plus possible.

Plus tard dans la saison : les haricots

Il s'agit aussi de légumineuses : haricots verts "filets", haricots verts grimpants, haricots jaunes, haricots cocos plats. Les deux dernières variétés craignent plus le froid, on les plante fin mars pour une récolte en juillet. Les haricots verts sont plantés début mars pour une récolte en juin.



Petits pois
© www.passeportsante.net.fr



Abricotier en fleurs à Saint-Gilles
© Panier les Bruyères