

## FICHES TECHNIQUES SIMPLIFIEES DU MANGUIER

Conditions de culture	Cycle	Espèces et Variétés	Rdt/ha
Pleine production Av-Juil. et Déc. T° idéal 24 et 30° C A partir 100 à 120 mm de pluie.	Première récolte 4 ans à 10ans la production diminue mais les plantes peuvent durer plus de 100 ans	Kent, David, Keitt, Amelie, Zill, Irwin, Smith, Muscat, Haden, Valencia, Eldon, Spring Field.	20T/ha sur la période de production

**Source : IER**

**Zone Agroécologique**

**Kayes, Koulikoro, Ségou, Sikasso, Mopti (ancien de coupage administratif)**

**Itinéraire Technique**

### **1. Piquetage**

Labour profond 30-40 cm. Faire une **trouaison** de 60cm x 60cm ou 60 cm sur 80 cm de diamètre et de profondeur. Planter les plants aux écartements de : 10mx10m dans les vergers conventionnels ou 5mx5m dans les vergers commerciaux.

### **2. Plantation**

Planter dans la 1ère moitié de la saison pluvieuse un mois après la fermeture des trous. La limite naturelle entre la partie souterraine et la partie aérienne ne doit se trouver au-dessus du niveau naturel du sol.

### **3. Irrigation**

Adopter le principe de double cuvette et irriguer 2 fois par semaine au cours de la 1ère année de plantation et une fois par semaine par la suite.

### **4. Traitements phytosanitaires**

Les ravageurs et maladies les plus importants du manguiers sont : la mouche des fruits, les acariens, les punaises, les cochenilles, la rouille et l'anthracnose. Le respect du seuil de traitement avec usage des bio-pesticides. A l'urgence utilisé les insecticides acaricides et les fongicides et surtout les nématoctides depuis l'installation.

### **5. Fertilisation**

Un mois avant plantation apporté par trou, 20kg de fumier, 1 kg de DAP et 50 à 100g d'un pesticide à base de chlorpyrifos-éthyl et de mancozeb. Bien mélanger le fumier avec le DAP et le pesticide et reboucher les trous.

### **6. Récolte**

La récolte peut commencer lorsque les fruits de 1 à 2 manguiers commencent à tomber. Les fruits doivent être coupés et non arrachés en laissant 10 à 15 mm de pédoncule. Elle se fait manuellement à l'aide de sécateurs, en coupant le pédoncule à ras et en gardant le calice lié au fruit.

NB : En cas de présence des dégâts des déprédateurs ou de symptômes des maladies et autres adressez-vous aux services locaux de l'agriculture (OPV, Sous-Secteur, Secteur, Direction Régionale.....). Les rendements obtenus sont des résultats obtenus en milieu paysan et non la production potentielle.

Pour avoir les variétés ci indiquées veuillez-vous adresser à l'IER au programme fruits et légumes.

