

MANUEL EN AGRICULTURE

Culture du piment

rédigé par l'équipe des
ingénieurs de IFATI



N° AGREMENT : 086/MINEFOP/SG/DFOP/SDGSF/SACD
INSTITUT DE FORMATION EN AGRICULTURE ET TECHNOLOGIES INNOVANTES
672 03 53 64 -659 40 89 98- TRAININGCENTER@IFATI.NET SITUÉ À DOUALA -
NDOGBONG À 100M DERRIÈRE ANCIEN DÉPOT GUINNESS
Site web : www.ifati.net

TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DU PIMENT	3
GENERALITES	3
I. EXIGENCES DE LA CULTURE	3
II. CONDUITE DE LA CULTURE	4
II.1. LA PEPINIERE	4
II.2. PLANTING	5
II.3. IRRIGATION	6
II.4. FERTILISATION	6
II.5. TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE	6
III. RECOLTE ET RENDEMENTS	7

TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DU PIMENT

(*Capsicum frutescens*)

GENERALITES

Par son goût généralement épicé, le piment est bien apprécié dans l'alimentation humaine. C'est un légume très riche en vitamines A et C. En fonction des variétés, le piment est plus ou moins fort. Il facilite d'ailleurs le travail des glandes digestives et a une action positive sur la circulation sanguine, surtout chez les personnes âgées. Adapté aux conditions tropicales, Il tolère bien la chaleur. Il se cultive toute l'année, mais l'irrigation est nécessaire en saison sèche. Les meilleurs rendements sont obtenus en culture de contre saison (juillet-août). Le piment pousse bien dans toutes les zones agro-écologiques du pays.

I. EXIGENCES DE LA CULTURE

- La plante pousse bien jusqu'à 2000 mètres d'altitude
- La température optimale de croissance est entre 20 et 30°C
- Peut-être cultivé en cultiver avec ombrage, comme le bananier plantain
- Entre 600 et 1250 mm de pluies bien réparties sur l'année
- Les sols doivent être meublés de texture limono-argileuse et riche en matière organique; éviter des marécages et des sols trop sableux.

Les variétés de piment les plus cultivées sur le marché et les plus recherchées sont se trouvent dans le tableau ci-dessous:

Variétés	Caractéristiques principales
Safi	Piment de forme globuleuses cycle de récolte est de 90 jours
Jaune de Burkina	Forme globuleuse avec pointe aiguë jaune à maturité; cycle de récolte 120 jours
Piment thaïlandais	Couleur verte ou rouge à maturité, goût persistant
Salmon	Présente de petits fruits dressés de 4 à 6 cm de long, allongés et pointus, rouge vif à maturité. Le cycle de récolte est de 80 jours.
Langue d'oiseau	Fruit plus trapu avec un bout arrondi
Antillais	En forme de lanterne, vert clair à rouge. Cycle de récolte 90 jours

II. CONDUITE DE LA CULTURE

II.1. LA PEPINIERE

- Choisir un espace de pépinière à l'ombre, proche d'un point d'eau et proche de votre champ
- Confectionner des planches de 20 cm de hauteur, d'1 mètre de large et d'une dizaine de mètre de longueur
- Deux semaines avant le semis, il faut enfouir des fientes de poules dans la planche de pépinière, à raison de 5 kg par m². A défaut de ce fumier, épandre un engrais de type NPK + Mg comme le 12 06 19 + 5 à raison de 10 grs par mètre linéaire.
- Ouvrir les lignes de semis sur la largeur ou sur la longueur de la planche, espacées de 20 cm, avec 2 cm de profondeur.
- Déposer les graines le long des lignes de semis et recouvrir légèrement sans tasser le sol.
- Arroser copieusement, procéder à un paillage



Paillage du sol

- Pour un hectare de plantation, il faut prévoir environ 1,5 kg de semences, et une pépinière d'environ 200 m²
- Les plants vont passer environ 35 jours en pépinière. Il faut prévoir une ombrière si la pépinière n'est pas à l'ombre.
- Eviter les plantes de la famille des solanacées

Pour obtenir la semence, il faut:

- ✓ Après avoir acheté les fruits, il faut les sécher au soleil pour deux jours
- ✓ Casser les fruits pour en extraire les graines
- ✓ Tremper ces graines dans de l'eau
- ✓ Recueillir et jeter celles qui surnagent
- ✓ Conserver les graines qui se sont déposées au fond du récipient
- ✓ Les sécher au soleil
- ✓ Les conserver à l'ombre pour 2 jours

II.2. PLANTING

- Défricher et nettoyer le site
- Notons que le piment ne doit pas succéder au piment sur une même parcelle, alterner avec le maïs ou même le haricot.
- Une semaine avant le repiquage en champ, creuser des trous de profondeur de 20 cm.

Les écartements de planting sont les suivants: 80 x 80 cm, ce qui fait 13 750 plants par hectare.

- Mélanger la terre de surface avec du fumier bien décomposé, un kg par trou



Application de fumure de fond

- On peut repiquer un mois et demi après le semis en pépinière
- Arroser les trous de la plantation
- Introduire les plants à repiquer dans le trou sans enterrer le collet
- Tasser légèrement autour du plant

- Chaque semaine, pulvériser les plants avec un fongicide et insecticide (Manèbe et Cypercal)

En culture de saison, le semis en pépinière se fait en février, tandis qu'en culture de contre-saison il se fait en Août.

II.3. IRRIGATION

- Arroser régulièrement en saison sèche, puisque le piment est sensible au manque d'eau, surtout en période de formation des fruits. Arroser de préférence en soirée.
- Les arrosages doivent éviter autant que faire se peut, le contact avec les feuilles. Arroser au goulot.

II.4. FERTILISATION

La fertilisation se fait à deux niveaux : tout d'abord en pépinière et en champ. En pépinière, on peut apporter deux semaines après la levée des plants un engrais de type 20 10 10 suivant les lignes de semis, qu'on va enfouir, à raison de 50 grs par mètre linéaire soit environ 10 capsules de bière et à 10 cm de la ligne.

En champ, la fumure de fond (fiente de poule) est d'abord appliquée à raison d'un kg par poquet une semaine avant repiquage. Puis deux semaines plus tard, on applique un engrais de type 12 14 19 + 5 Mgo à la dose de 15 grs par plant (3 capsules de bière).

- Lors de l'apparition des premières fleurs, appliquer le même engrais à la même dose
- Et quand les premiers fruits se forment, appliquer le 10 10 20, une cuillère à café par plant.

II.5. TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE

Le piment, tout comme les plantes de la même famille que lui, est sensible aux maladies et ravageurs. On peut citer les maladies comme le mildiou, l'alternariose qui provoquent les pourritures de feuilles et même des fruits. On remarque que ces pourritures sont favorisées par des

pluies abondantes. C'est la raison pour laquelle les fréquences de traitements seront rapprochées en saison des pluies. Deux semaines après le semis, commencer à traiter depuis la pépinière avec un mélange de Fongicide et d'insecticide (Manèbe[®] et Cypercal[®]). En saison pluvieuse, ce traitement se fera une fois par semaine et en saison sèche, une fois toutes les deux semaines. On peut alterner le Manèbe[®] avec un produit comme le Dacobre[®].

Pour une lutte efficace contre les nématodes, il faut appliquer une demi-cuillère à café de nématicide que l'on peut mélanger à la fumure de fond. Comme nématicide, appliquer le Furaplan[®]



Alternariose sur feuille

III. RECOLTE ET RENDEMENTS

Les premiers fruits vont se récolter environ un mois et demi après la floraison. Cela fait 3 à 4 mois après le repiquage. Bien-vouloir les laisser bouillir pendant 30 à 40 minutes dans l'eau avant de les faire sécher au soleil pour améliorer leur conservation. Et cette même récolte peut s'étaler sur 4 mois.



Piment vendu frais



piment sec et en poudre

Les fruits mûrs doivent être récoltés avec le pédoncule et en absence de pluies. Les produits doivent être mis dans des filets, pour éviter des pourritures. Les rendements sont de 12 000 kg par an pour 1 hectare, en ce qui concerne des variétés hybrides. La variété langue d'oiseau possède cependant des rendements moindres (moins de 3,5 tonnes à l'hectare).

NB: Après chaque récolte, il faut appliquer un traitement fongicide et insecticide, et appliquer une autre dose de fertilisation (10 10 20).