

# PIMENT

*Capsicum annuum*



## EXIGENCES PEDO-CLIMATIQUES

Les exigences du piment en chaleur sont plus grandes que celles de la tomate. Son optimum de croissance se situe à 24°C. Son zéro végétatif se situe à 8°C, mais la croissance de la plante se ralentit à des températures inférieures à 13°C. Le piment est très sensible aux températures basses.

Les températures supérieures à 35°C réduisent la fructification et la photosynthèse. Les exigences de la culture en lumière sont très grandes. Le piment ne donne pas des rendements satisfaisants. En ce qui concerne la photopériode, le piment est une plante de jours longs. Le piment est très exigeant en qualité de sol. Ses exigences sont plus grandes que celles de la tomate. Le sol préféré présente les caractéristiques suivantes : sol profond, bien drainé, chaud et bien pourvu en humus et en matières nutritives aisément assimilables. Les sols légers conviennent à la culture de primeur ; les sols frais, silico-argileux sont convenables à la culture de saison. Le piment redoute plus l'acidité du sol que son alcalinité. L'optimum se situe vers un pH de 6,5/7. Le piment est fort exigeant en humidité de sol. Celui-ci doit avoir 80/85 % d'humidité afin d'obtenir de bons rendements. Lorsque l'humidité relative de l'air est basse (inférieure à 60 %) et la température est élevée, les fruits ne grandissent pas. Le piment fatigue rapidement le sol. Il est très exigeant en rotation des cultures. La dissémination rapide de beaucoup de maladies interdit la monoculture. Les meilleurs rendements sont obtenus dans les terrains vierges ou nouvellement acquis, n'ayant pas été occupés par une autre solanacée pendant les 4 ou 5 dernières années. Le piment est un bon précédent cultural pour les légumes racines.

## TRAVAUX DU SOL

Pendant le mois qui précède la plantation, on procède à un labour profond à 35 cm ; covercrotage pour casser les mottes ; nivellement du terrain si nécessaire ; épandage et enfouissement de la fumure de fond (organique et minérale) sur l'ensemble de la parcelle ; mise en place des brise-vents ; traçage des lignes de plantation.

## SEMIS

La multiplication du piment se fait exclusivement par plant, même en culture de plein champ (saison ou primeur). Les plants doivent être produits en pépinière afin de réussir la culture. Un hectare demande près de 250/300 grammes de semences. Il y a 150/200 graines/gramme de semences. Le pouvoir germinatif des graines se conserve 4 à 5 ans. Il est recommandé de semer suffisamment de plants afin de pouvoir remplacer les manquants à la même date de plantation. Le semis a lieu dans des plateaux alvéolés, à raison d'une seule graine par alvéole. Ces alvéoles sont remplis par la tourbe noire. Pour un ha, il faut 250 à 300 sacs de 18 kg de tourbe. Après le semis, il faut veiller à couvrir les plateaux par un film plastique de 20 microns. Ce film sera enlevé juste à l'apparition des plantules émergentes. Il faut également veiller à la protection des semences dans les alvéoles contre les rats et les souris en traitant la pépinière par un raticide. Les semis peuvent se faire toute l'année. La plantation en place définitive a lieu, en général, 15 à 25 jours en période chaude, au stade 2/3 vraies feuilles.

## PLANTATION

La plantation a lieu lorsque les plants arrivent au stade 2/3 feuilles ou, parfois, si le semis a lieu dans des godets, au stade bouton floral apparent, soit 50 à 60 jours après le semis. Juste avant la plantation ; on procède à une irrigation pour humidifier le sol jusqu'à une profondeur de 30 à 40 cm. Les dimensions des écartements et espacements sont : 1 m entre lignes simples x 0,4/0,5 m entre plants, ou bien 1,20 à 1,50 m entre jumelées (dans la jumelée 0,3/0,5 m et 0,4/0,5 m entre plantes dans le rang). La densité de plantation est de 20.000 et 22.000 plants/ha. Les manquants doivent être remplacés immédiatement après la reprise.

## **IRRIGATION**

Les besoins de la culture se situent aux environs de 400 mm pendant la période végétative et de 200 à 400 mm pendant la période de cueillettes, soit 600 à 800 mm/cycle. Le but essentiel de tout système d'irrigation consiste à mettre à la disposition de la plante la quantité d'eau nécessaire à ses besoins en temps opportun. Toute erreur en irrigation a des conséquences graves sur la production puisque la faculté restauratrice des racines du poivron est faible. Afin d'assurer une restauration normale des racines et une bonne reprise des plants, il faut procéder de la manière suivante : on irrigue juste après la plantation et on arrête l'irrigation. La plante commence à montrer des symptômes de soif, surtout à midi, mais ce n'est pas un problème. On doit observer attentivement l'attitude des plantes : la restauration des racines commence lorsque la couleur vert foncé des feuilles revient. C'est alors à ce moment là qu'il faut apporter la 2<sup>ème</sup> irrigation. En cas de fortes chaleurs, il ne faut pas dessécher la plante ; il est recommandé de l'arroser par de légères irrigations, surtout en terre sableuse. Entre les 2 premières irrigations, il ne faut pas biner afin de ne pas déranger le système racinaire. A partir de la 2<sup>ème</sup> irrigation, les arrosages doivent toujours rester rares jusqu'à la pleine floraison ou l'irrigation devient normale. A ce stade, tout déficit hydrique risque de provoquer des chutes de rendement.

## **SOINS CULTURAUX**

En ce qui concerne les soins cultureux, le tuteurage a pour but de soutenir les ramifications porteuses de fruits, ce qui permet une exposition correcte des feuilles à la lumière et une limitation des pertes de production par cassures. L'opération de tuteurage consiste à mettre de part et d'autre des lignes de plantation des piquets dépassant le sol de 0,6/1 m et distants entre eux de 1,5 à 2 m.

Il faut attacher à ces piquets, parallèlement à la ligne de plantation, 2 étages de roseaux ou de ficelle, respectivement à 35/40 cm et à 60/80 cm au fur et à mesure du développement du plant.

Le palissage consiste à placer les plantes entre les piquets et la ficelle ou le roseau afin de les soutenir et d'éviter qu'elles tombent sous le poids des fruits. L'ébourgeonnage consiste à enlever les bourgeons axillaires qui poussent sur la tige principale au fur et à mesure du développement de la plante. L'ébourgeonnage se fait le matin quand les pousses sont encore cassantes et se répète suivant l'allure à donner au plant. L'effeuillage consiste à éliminer les feuilles basales touchant le sol ou les feuilles âgées non fonctionnelles. On commence l'effeuillage dès que les premières feuilles jaunissent, ce qui permet une meilleure aération de la base de la plante.

## **FERTILISATION**

La fumure de fond recommandée dans la plupart des sols à richesse moyenne est la suivante : fumier décomposé : 40/50 T/ha ; N : 100 kg/ha sous forme de sulfate d'ammoniaque ou d'urée ; P : 150 kg/ha sous forme de supertriple 45 % ; K : 120/150 kg/ha sous forme de sulfate de potasse ou de KC1 sauf en cas de forte salinité du sol. Le piment exige une grande quantité de fumure minérale et organique. Il ne supporte pas le fumier récent. Il donne plutôt de bons résultats lorsque le fumier est bien décomposé. Les besoins du piment dépendent de son stade végétatif. On distingue 3 stades différents : le 1<sup>er</sup> dure environ 10 semaines suivant la plantation. Il est caractérisé par une croissance assez lente et des besoins faibles en éléments minéraux. Le 2<sup>ème</sup> stade dure également 10 semaines et il est caractérisé par une croissance rapide et un début de production. Au cours de cette période, les besoins en éléments minéraux sont importants. Le 3<sup>ème</sup> stade, d'une durée de 10 à 15 semaines, présente une intense activité de croissance et de production (70 % de la récolte totale). Durant cette période, la consommation en éléments minéraux est la plus forte. En général, la culture est ferti-irriguée. Les solutions nutritives adaptées présentent les équilibres respectifs selon les stades cités : 1-1-1 ; 1-0, 5-1,2 et 1-0,2-2,5. Une trentaine de kg d'azote sont donnés par décade/ha. Les autres éléments sont calculés en fonction de N.

## **RECOLTE**

Les fruits sont fermement attachés à la plante ; il est recommandé d'utiliser un sécateur ou un couteau pour effectuer la récolte. Celle-ci a lieu au stade fruit vert avant maturité pour les variétés en frais et en pleine maturité pour les variétés d'industrie. La récolte doit être effectuée régulièrement afin de favoriser la fructification sur les ramifications. Le nombre de cueillettes en vert peut atteindre 15/20 fois. Celui des cueillettes en rouge 2/3 fois. Le rendement varie beaucoup en fonction de la variété.

## **RAVAGEURS**

Aleurodes : Suprême – Applaud – Chess

Pucerons : Karaté K – Admiral – Chess – Pirimor - Natural

Thrips : Avid – Orytis – Surround WP

Chenilles noctuelles : Karaté – Talstar – Decis Forte – Ballistic

## **MALADIES**

Fonte des semis : Previcur N

Phytophthora : Ridomil Gold MZ - Topsin – Acrobat MDG

Sclérotinose : Rovral - Switch

Cercosporiose : Difcor – Score

Virus : attention aux pucerons

Maladies bactériennes : Cuivres hydroxyde ou Sulfate ou Oxychlorure