

PIMENT

Famille : **Solancées**

Nom latin : **Capsicum frutescens**

Nom malgache : **Sakay- pilopilo**



Les piments sont utilisés pour la préparation culinaire et employés en médecine. A Madagascar, les piments font l'objet d'exportation.

La mouture des fruits secs débarrassés de leur calice donne le piment de cayenne

La préparation du piment consiste en un simple séchage. Le séchage doit amener le taux d'humidité à 10%. Le séchage dure 5 à 15 jours suivant les conditions climatiques. 100 Kg de fruits frais donnent 25 à 35 Kg de piments séchés.

La transformation de piment en conserve. Le TABASCO sauce particulièrement brûlante, est préparée par la cuisson des fruits hachés dans la saumure ou du vinaigre.

En pharmacie, il est utilisé dans la préparation des baumes contre les irritations en application externe.

L'oléorésine contenue dans les piments est aussi extraite pour en faire des préparations pharmaceutiques.

Valeur alimentaire du piment :

- Eau 83%
- Graisse 0,3%
- Protéine 3%
- Hydrate de carbone 6%
- Fibres 7%

Suivant que le produit est frais ou séché, la teneur en huile volatile peut varier de 0,1 à 2%

Le piment est riche en vitamine « C », et contient 2,5mg/100g d'acide ascorbique.

2. BOTANIQUE

2.1. Origine

Le piment est un arbrisseau originaire d'Amérique tropicale. Il est le seul des épices traditionnelles qui soit originaire du Continent Américain (Antilles-Brésil...)

2.2. Description

C'est un arbrisseau vivace de 1 à 1,20 m de hauteur dont la culture est renouvelée tous les 3 – 4 ans

2.3. La feuille

Le limbe est entier simple, mince et généralement ovale et acuminé. Le nombre de nervure est de 10.

2.4. La tige

Elle se ramifie facilement et fournit de nombreuses branches latérales

2.5. Les fleurs

Elles apparaissent solitaires au sommet d'un pédicelle prenant naissance à un nœud de la tige

Elles apparaissent solitaires au sommet d'un pédicelle prenant naissance à un nœud de la tige

2.6. La pollinisation

Les fleurs ne restent ouvertes que durant 2 à 3 jours. Malgré la visite des abeilles et des fourmis, le pourcentage des fruits obtenu n'est que de 40 à 50%

2.7. Le fruit

Il est petit érigé, conique et pointu, indéhiscent. Il est rouge à maturité et extrêmement piquant. Il contient de nombreuses semences très légères (140/g)

La durée du pouvoir germinatif des semences est de 2 à 3 ans. La germination a lieu après une dizaine de jours.

3.ÉCOLOGIE

3.1. Besoins en chaleur

Il meurt à la température 0°C. Sa température optimale est de 24°C.

Il tolère les grandes chaleurs

3.2. Besoins en eau

Les pluies trop abondantes favorisent l'apparition de maladies cryptogamiques (pourriture des fruits). Même des inondations temporaires provoquent la chute des feuilles. Dans les pays à précipitations peu abondantes (600 mm – 1250 mm) il est cultivé sous irrigation

3.3. Besoin en sol

Des sols limoneux légers, riches en calcaire conviennent le mieux pour sa culture. Cette plante s'adapte en fait à des sols très divers pourvu qu'il soient drainés. Des terres bien fumées lui seront très profitables. Le pH optimum est de 6 – 6,5

3.4. Besoins en altitude

Le piment peut s'adapter du niveau de la mer à l'altitude de 2000 m en pays tropicaux.

3.5. Rotation

En Inde, il est souvent en rotation avec les graminées, comme le riz, le maïs, le millet ou l'arachide comme légumineuse. En aucun cas, il ne doit suivre d'autres solanées comme la tomate, pomme de terre, poivron, aubergine ou tabac car ils sont infectés par les mêmes maladies et insectes.

4 VARIÉTÉS

Il existe de nombreuses variétés de chili différentes par la forme, la taille et le serveur plus ou moins brûlant des fruits.

On trouve actuellement sur le marché les variétés de Cayenne, saint Pierre et Tabasco (tardif)

Des variétés locales sont toutes aussi valables parfois même mieux adaptées aux conditions climatiques locales.

5 TECHNIQUES CULTURALES

5.1. Préparation du sol

La multiplication des piments se fait uniquement par semis

5.2. Semis en pépinière

Labour profond de 40 à 50 cm, suivi de pulvérisation très soignée

Pour la pépinière, il faut un sol bien ameubli et bien fumé six semaines avant le semis. Surface d'une pépinière nécessaire pour un hectare 175 m²

5.2.1. Semis en pépinière

Les semis se font en pépinière sur une plate bande bien préparée à une profondeur de 1cm au maximum. Les graines sont recouvertes de couche fine

La densité : pour 1 ha, il faut environ 1Kg de semences

La germination a lieu dans la 2ème semaine après semis (6 à 10). Légèrement, ombrager la pépinière en début de germination. Traiter les semences avec un fongicide avant le semis afin de prévenir la fonte de semis.

5.2.2. Semis en place ou semis direct

Terrain à préparer longtemps avant la date prévue pour le semis (labour, émottage, ratissage)

Confection des billons de 25cm de hauteur. Placer les graines sur billons espacés de 60 à 80 cm.

Semis en poquet de 6 à 7 graines, profonds de 6 à 12 mm et espacés sur billons de 20 cm environ. Les plantules percent mieux lorsqu'elles sont en groupe que lorsqu'elles sont isolées.

5.2.3. Transplantation

Les jeunes plants sont bons à mettre en place lorsqu'ils ont 15 à 20 cm de hauteur. C'est à dire après un séjour en pépinière environ 5 à 6 semaines.

Une dizaine de jours auparavant, ils seront pincés à leur sommet (étêtés) pour favoriser l'émission de nouvelles branches.

Repiquer sur lignes espacées de 60 à 80 cm et à 20 à 30 cm sur la ligne

5.2.4. Fertilisation

On suggère une quantité de 25 à 35 tonnes par hectare de fumure organique si le sol n'est pas suffisamment fertile

Fumure minérale : on recommande 600Kg/ha d'un composé NPK : 4-6-6 à appliquer une semaine avant la transplantation.

A l'époque de la fructification, on peut appliquer la sulfate d'ammoniaque ou engrais équivalent.

En sols sablonneux, on suggère une application d'environ 850 Kg à 1200Kg/ha de : 5 – 10 – 10 avant plantation + 140 KG :ha de sulfate d'ammoniaque et 56 Kg de sulfate de potasse en cours de plantation.

5.2.5. Entretien

- Maintenir le sol humide sans excès
- Arroser régulièrement au pied suivant nécessité
- Binages réguliers pour éviter l'enherbement

5.3. Récolte et rendement

5.3.1. Récolte

La première récolte a lieu vers le 4ème mois après semis. Un mois après la floraison, on peut déjà cueillir du piment vert.

Les fruits rouges (maturation complète) sont ensuite récoltés à intervalles de 1 à 2 semaines et cela pendant 3 à 4 mois.

Les fruits accompagnés de pédicelles sont récoltés à la main.

5.3.2. Rendement

Variables suivant la densité de plantation, les variétés, le sol, les conditions climatiques. Ils peuvent varier de 300 à 1100Kg/Ha en fruits mûrs. En culture irriguées, on peut dépasser 7T/Ha

6 MALADIES ET ENNEMIS

6.1. Maladies

- Champignon : Phytophthora capsici qui provoque un flétrissement brutal de la plante.
- Bactériose : flétrissement brusque de toute la plante ou Die Back due à Pseudomonas colanaceum. Méthode de lutte : rotation culturale avec des céréales
- La fonte des semis : causé par Rhizoctonia Solani. C'est la maladie la plus fréquente. Cette maladie cause beaucoup de dégâts dans les sols très humides
- Le Mildiou est causé par Oidiopsis Taurica : la défoliation de la plante est rapide
- La pourriture de la racine phytophthora capsici maladie transmissible par les semences et le sol. Les plants infectés sont attaqués au niveau du sol, causant un flétrissement soudain et la mort
- L'Anthracnose : Gloeosporium piperatum : maladie largement répandue. Cette maladie se répand très vite en climat humide. Cette maladie peut apparaître sur les fruits verts ou mûrs, provoquant leurs chutes. Il faut éliminer les fruits atteints
- La pourriture des fruits : Colléotricchum capsici des petites taches jaunâtres apparaissent sur les fruits mûrs
- Les viroses : les piments sont attaqués sous les tropiques par des nombreuses maladies à virus (mosaïque du tabac, de la pomme de terre...) transmises par des agents vecteurs tels que Aphis, Thrips et acariens. Les symptômes généraux sont les marbrures jaunes et la fissure des feuilles. Arracher les plants atteints de viroses et les brûler. On peut prévenir, pulvériser les plantes par des insecticides de contact.

6.2. Ennemis

- Des larves très voraces et très nuisibles sur les jeunes plants qu'ils coupent près de la surface du sol Insectes piqueurs et suceurs (Thrips, mouche blanche, Aphides). Leurs blessures accroissent la réceptivité de la plante à l'introduction des champignons et virus
- Nématodes (genres meloidogyne) : comme ils sont présents dans la région de la Côte-Est, ils peuvent également causer des dégâts provoquant des déformations diverses des racines, des galles, etc...). Les plantes restent rabougries et sont sujettes à toutes sortes de maladies du sol (moisissures, bactéries).

7. UTILISATION DES PRODUITS

La mouture des fruits secs débarrassés de leur calice donne le piment de Cayenne.

La préparation du piment consiste en un simple séchage. Le séchage doit amener le taux d'humidité de 10%. Le séchage en plein soleil est la méthode la plus utilisée (22-25°C).S

Le séchage dure 5 à 15 jours suivant les conditions climatiques 100 Kg de fruits frais donnent 25 à 35 Kg de piments séchés.

La transformation de piment en conserve. Le TABASCO sauce particulièrement brûlante, est préparée par la cuisson des fruits hachés dans la saumure ou du vinaigre.

En pharmacie, il est utilisé dans la préparation des baumes contre les irritations en application externe.

L'oléorésine contenue dans les piments est aussi extraite pour en faire des préparations pharmaceutiques.

Valeur alimentaire du piment

- Eau 83%
- Graisse 0,3%
- Protéine 3%
- Hydrate de carbone 6%
- Fibres 7%

Suivant que le produit est frais ou séché, la teneur en huile volatile peut varier de : 0,1 à 2%

Le piment est riche en vitamine « C » et contient 2,5mg/100g d'acide ascorbique.

8. BIBLIOGRAPHIE

- Les plantes à épices. Vol III – J MAISTRE. Collection Techniques Agricoles et Production tropicale
- J.W Purseglove – E.G – Brown – CL. Green – S.R.J. Robbins
- Spices – Vol I Tropical Agriculture Séries – N .Y. 1981 IKYBAL – Plantes aromatiques et Culinaires GRUNBD PARIS 1987
- MEMENTO DE L'AGRONOME – Collection Techniques Rurales en Afrique 3ème édition – Ministère de la Coopération Paris 1980
- J.W PURSEGLOVE – Tropical crops – Dicotylédons LONGMAN ESSEX V.K. 1982