



Ô^} d^ÁÔa} aããÜaë \ æ&@, a}
 à^Á^&@!&@Á~!ÁãÁ
 àã^!•ãããã } Á
 à^ÁÁ!ããã }

Piments : manipulation et entreposage après la récolte

Shika Agblor et Doug Waterer, département des sciences végétales, université de la Saskatchewan (juin 2001)

Degré de maturité

Les piments mûrissent en trois stades distincts, à savoir celui où ils sont verts et non matures, celui où ils sont verts et matures et celui où ils sont rouges et matures. Du premier au deuxième, il se produit une augmentation de la fermeté et de l'âcreté et un épaississement des parois cellulaires. La couleur ne change pas. Les piments mûrs de couleur verte sont prêts sur le plan horticole et peuvent être mangés frais ou transformés (p. ex. en conserve). Les piments non mûrs de couleur verte récoltés ont une couleur et une saveur médiocres, donnent des rendements faibles et ont une durée de vie courte.

Dans le marché des piments mûrs de couleur rouge, les piments qui ne sont pas entièrement mûrs et qui présentent des traces de couleur verte sont souvent impropres à la commercialisation. Le changement du vert au rouge observé chez les piments mûrs est attribuable à la transformation de la chlorophylle (vert) en caroténoïdes (rouge ou orange). Ce changement de couleur peut être accéléré par l'application d'un traitement foliaire à l'éthéphon une fois que les piments ont commencé à changer de couleur sur le plant. Le fait de laisser rougir naturellement les piments demande une longue saison de croissance et repousse la période de récolte.

L'éthéphon a été employé pour accroître le mûrissement des poivrons, des piments du Chili, des piments doux d'Espagne, des piments jalapeños et des piments paprika. Deux applications d'éthéphon à une concentration de 100 ppm à une semaine d'intervalle, et ce, à partir du moment où les piments atteignent leur pleine grosseur et où environ 30 % de leur surface est de couleur rouge peuvent améliorer de façon significative la coloration des piments. Une seule application d'éthéphon à une concentration plus élevée peut provoquer l'abscission et la défoliation et diminuer les rendements.

La méthode employée après la récolte pour faire mûrir les piments consiste à pulvériser de l'éthylène sur les produits récoltés. Cette méthode ne réussit pas toujours, car la capacité de passer du vert au rouge après le détachement de la plante-mère varie selon les piments. L'application d'éthylène à une concentration de 100 ppm suivie d'un entreposage de trois jours à une température variant entre 20 et 25 °C et à une humidité relative oscillant de 85 et 90 % peut améliorer la couleur des piments du Chili. Un type plus récent de piment fort coréen, le « Choorahong », réagit bien aux applications d'éthylène après la récolte.

Récolte, manipulation et entreposage

Les piments fraîchement récoltés doivent être entreposés à une température variant entre 7 et 10 °C et à une humidité relative de 95 %. Dans ces conditions, la durée de conservation habituelle des piments se situe entre trois et cinq semaines. La durée de conservation est limitée par la perte d'humidité. Les piments sont vulnérables aux altérations provoquées par la réfrigération lorsqu'ils sont exposés à des températures inférieures à 7 °C. Les symptômes de ces dommages incluent les ponctuations et l'aquosité des tissus. Au nombre des atteintes physiologiques observées sur les piments, citons la pourriture apicale et les petits points noirs. La pourriture apicale se caractérise par des lésions foncées et affaissées à l'extrémité apicale des piments. Les points noirs se présentent sous forme de lésions semblables à des taches qui pénètrent les parois des piments. Les piments présentant l'un ou l'autre de ces atteintes ne doivent pas être entreposés et doivent être éliminés.

Maladies associées à l'entreposage

Les principales maladies qui surviennent après la récolte sont les pourritures causées par *Alternaria* et *Botrytis*. La pourriture phytophthoréenne peut également se manifester si les piments sont exposés à des pluies abondantes pendant de longues périodes. Les piments atteints de cette pourriture présentent des lésions aqueuses.

On peut supprimer les pourritures fongiques pendant l'entreposage :

1. en refroidissant rapidement les piments;
2. en évitant les meurtrissures et les dommages;
3. en immergeant les piments dans l'eau chaude (entre 52 et 55 °C) pendant deux minutes;
4. en appliquant des agents antimicrobiens homologués après la récolte (p. ex. o-phénylphénol à une concentration de 98 g/l).

Pour obtenir plus de renseignements sur les fongicides homologués à utiliser sur les piments, communiquer avec votre centre de service rural ou votre spécialiste des cultures légumières du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la Saskatchewan.

Autres documents utiles

Biles, C.L., Wall, M.M. et Blackstone, K. 1993. « Morphological and physiological changes during maturation of new Mexican type peppers. », *Journal of American Society of Horticulture Science*, 118, p. 476-480.

Cantliffe, D.J. et Goodwin, P. 1975. « Red colour enhancement of pepper fruits by multiple applications of ethephon, », *Journal of the American Society of Horticulture Science*, 100, p. 157-161.

Lockwood, D. et Vines, H.M. 1972. « Red colour enhancement of pimiento peppers with (2-Chloroethyl)phosphonic acid. », *Journal of the American Society of Horticulture Science*, 97, p. 192-197.

Remerciements

La présente fiche d'information a été produite dans le cadre du programme de spécialistes de post-récolte du Fonds d'innovation d'agroalimentaire (FIA). Le coût d'impression est assuré par le Programme de transfert de technologies du FIA.

