



# PIMENT

*Solanaceae.*

**Nom latin :** Capsicum frutescens L.

**Zones de productions conseillées :**

- Région d' Est
- Région du Nord-Est
- Région du Sud- Est

## I. GENERALITE :

### 1.1- Choix du sol :

- Sol fertile et pas trop humide : le piment est une plante sensible à l'excès d'humidité et à la sécheresse.
- Le type de sol en zone chaude qui reçoive une pluviosité toute l'année.

### 1.2- Choix de terrain :

- Le piment se cultive sur un terrain à faible pente < 10%.
- Si la plantation s'effectue sur un terrain en pente, mettre des piquets en courbe de niveau, dispositif antiérosif (plantation des légumineuses ex : flémigea ou vétiver).
- Si la plantation s'effectue sur un terrain plat : construire des canaux de drainage et des billons pour éviter l'excès d'humidité.

### 1.3- Rotation :

- La rotation des cultures s'effectue au moins tout les 2 ans.

### 1.4-Système de culture :

- Semis en pépinière suivi d'une transplantation.

## II. PEPINIÈRE :

### 2.1- Préparation du sol :

- 10 jours après le désherbage et ou le défrichement : labour à 20 cm de profondeur.
- Affinage du sol après 10 jours.
- Plate bande : largeur moyenne 1m et longueur 5m.
- Durée en pépinière : 30 à 40 jours.

### 2.2- Fertilisation :

- Mélanger bien le sol avec du sable fin et du compost, épaisseur de la couche 15 cm.
- Préparer l'ombrage de la pépinière : hauteur moyenne 80 cm par plate bande.
- Il faut assurer à 50% d'éclairage direct.

### 2.3- Semis :

- Semer 6 à 8 g par are des graines en ligne avec une distance de 10 cm x 2 ou 3 cm.
- La germination s'effectue pendant 10 jours.

### 2.4- Entretien :

- Arrosage régulier en fin d'après midi (s'il n'y a pas de pluie) pour maintenir l'humidité.
- Mettre des piquets sur le terrain de plantation (en fonction des pentes).
- Cultiver des plantes antiérosives entre les courbes de niveau sur les champs de culture.
- Construire des canaux de drainage si terrain plat et trop humide.

### III. PLANTATION :

#### 3.1- Transplantation :

- La transplantation s'effectue en fin d'après midi.
- Il faut préparer des trous et apporter 15 cm de terre, bien mélangé avec du compost et la transplantation se fait au milieu des trous.
- Il faut assurer que les racines sont bien enterrées.
- Arrosage régulier en fin d'après midi pour maintenir l'humidité.
- Il faut mettre un ombrage temporaire pour chaque plante (pour éviter les rayons de soleil direct), et les enlever après 10 jours.
- Densité : 100 plantes par are.
- Densité plantation : 1cm x 1cm.

#### 3.2- Entretien :

- Arrosage régulier pour chaque racine pendant 10 jours (s'il n'y a pas de pluie).
- Assurer 50% d'éclairage sur les plantes par les plantes d'ombrage.

### IV- TRAITEMENTS DES MALADIES ET RAVAGEURS DES PIMENTS :

#### 4.1- Traitement et prévention contre les maladies :

Deux techniques : utilisation de bouses de vache et des feuilles de papayer :

##### \* Traitement avec les bouses de vache:

- Broyer et tremper dans 10 l d'eau 1kg de bouse de bœuf pendant 15 jours, tourner tous les 3 jours.
- Avant l'utilisation, filtrer.
- Dose normal d'utilisation: 1l de produit pour 5l d'eau.
- Pulvériser le produit 1 fois par semaine.

##### \* Traitement avec les feuilles de papayer:

- Broyer et mélanger 1kg de feuilles de papayer avec 10l d'eau.
- Laisser tremper pendant 15 jours.
- Mélanger le produit avec 1kapoaka d'argile pour les désodoriser.
- Filtrer bien le produit avant l'utilisation.
- Dose normale : 1l de produit pour 5l d'eau.
- Pulvériser les produits 1 fois par semaine.

#### 4.2- Prévention contre les ravageurs :

- Utilisation de décoction de tabac : 5 feuilles bien séchée dans 10l d'eau et les laisser pendant une nuit.

### V- RECOLTE ET RENDEMENT :

#### 5.1- Récolte :

- La récolte commence 120 jours après semis.
- Celle-ci a lieu au stade fruits vert et rouge à sa maturité.
- Il est recommander de manipuler les pédoncules avec soins.
- Le séchage se fait au soleil sur une natte (bien éparpillé).

#### 5.2- Rendement :

- Le rendement varie beaucoup en fonction de la variété, de la zone de production et de son entretien.
- Il peut atteindre 20 à 60 kg/are la moyenne

## VI- CONSERVATION

- Dans un endroit spécial : sec et bien aéré.
- Éviter la conservation des piments murs.

## VII- TRIAGE

- Pour semences : mouler les fruits bien séché dans un sac ou dans une soubique, avant le semis.
- Éviter de piler les piments

## VIII- BIBLIOGRAPHIE

- PPRR (Programme de Promotion des Revenus Ruraux) 2006 : Toromarika momba ny voly sakay. Région Analanjrofo.
- Marc BOURGET, 1991 : Les plantes tropicales à épices. N°15 - Paris : Maisonneuve et Larose, 182p.

