



FICHE TECHNIQUE :

PIMENT

Centre pour le Développement de l'Horticulture – Cambérène
C.D.H. – I.S.R.A., B.P. 2619, Dakar, Sénégal (22.25.05)

Le piment peut être cultivé pendant toute l'année. Les meilleurs résultats sont obtenus pendant l'hivernage et dans les régions aux températures plus élevées car le froid freine son développement (décembre-février).

Le piment préfère des sols qui ne sont pas trop légers mais bien drainés, riches en matières organiques et éléments fertilisants.

- VARIETES :**
- «Safi», un piment charnu, parfumé et très piquant et « Salmon », un piment à petits fruits pointus convenant bien au séchage, comme deux sélections actuelles du C.D.H.
 - Les autres variétés sont « Chili Red », « Sucette de Provence », « Jaune de Burkina Faso », « Santaka », etc., ainsi que plusieurs types locaux cultivés par les paysans.

TECHNIQUES CULTURALES :

SEMIS

PERIODE	: toute l'année.
PEPINIERE	: un semis de 4 grammes de graines sur 2 m ² de pépinière permettra de produire des plants pour 100 m ² de culture par la suite.
DUREE	: entre 45 à 60 jours.
REPIQUAGE	: quand les plants ont 10 à 15 cm de hauteur, 6 à 8 vraies feuilles, une grosseur de tige d'environ 0,5 à 0,6 cm.

PLANTATION

PERIODE	: toute l'année.
FUMURE DE FOND	: incorporer par bêchage 150 à 200 kg de matières organiques et 3 kg d'engrais minéral (10-10-20) pour 100 m ² de sol.
ECARTEMENTS	: variables en fonction du développement des différentes variétés, planter sur planches avec lignes doubles écartées de 0,4 à 0,8 m et laisser, entre les plants sur la ligne, 0,4 à 0,8 m.
PROFONDEUR	: laisser le collet légèrement au-dessus du niveau du sol.

ENTRETIEN

ARROSAGES	: journaliers, le sol doit rester humide pendant toute la période de culture, sans excès ni manque d'eau, ce qui risque de provoquer la chute des fleurs.
SARCLO-BINAGES	: réguliers, surtout en début de culture.
FUMURE D'ENTRETIEN	: toutes les 3 à 4 semaines, après le repiquage, incorporer par griffage 1,5 kg d'engrais minéral (10-10-20) par 100 m ² .
PROTECTION	: la mouche des fruits cause des dégâts très importants surtout en hivernage.

ENNEMIS :

NOM	DEGATS	TRAITEMENT
MOUCHE DES FRUITS : un insecte dont les larves s'attaquent aux fruits	<ul style="list-style-type: none"> - les asticots se nourrissent de la chair des fruits en y creusant des galeries. - les fruits pourrissent et tombent prématurément. 	<ul style="list-style-type: none"> - ramasser et brûler les fruits tombés - diméthoate - malathion - trichlorphon
CHENILLES :	<ul style="list-style-type: none"> - plusieurs chenilles peuvent s'attaquer aux fruits, feuilles et bourgeons des plants du piment. Dégâts occasionnels. 	<ul style="list-style-type: none"> - deltaméthrine - cyperméthrine - fenvalérate
LE BLANC : une maladie du feuillage provoquée par un champignon	<ul style="list-style-type: none"> - taches jaunes diffuses sur la face supérieure des feuilles. - à la face inférieure, un fin duvet blanchâtre. - nécrose des taches par points dispersés et chute des feuilles. 	<ul style="list-style-type: none"> - variétés tolérantes - soufre - triforine - triadiméfon - fenarimol - pyrazophos
GALLE BACTERIENNE :	<ul style="list-style-type: none"> - voir tomate 	
MALADIES VIRALES :	<ul style="list-style-type: none"> - voir poivron 	

RECOLTE ET CONSERVATION :

OCCUPATION DU TERRAIN :	6 à 8 mois dont 3 à 4 mois de récolte. Parfois plus pour les variétés potentiellement vivaces.
RECOLTE	: première récolte après 3 à 4 mois. Couper les fruits avec leur pédoncule quand ils sont mûrs et de couleur uniforme.
RENDEMENT	: variable suivant la variété et la période de culture. Normalement, 80 à 150 kg pour 100 m ² de culture mais souvent plus dans les zones favorables de culture.
CONSERVATION	: quelques jours seulement à l'état frais, surtout pour les types charnus.
TRANSFORMATION	: sécher les fruits entiers au soleil pour les variétés adaptées, piler et confectionner une poudre ou une pâte de piment, mettre en saumure.