



La production biologique du piment

Le piment est une importante source de revenus pour les producteurs, car il peut être produit durant toute l'année. Cependant, le piment se comporte mieux en saison sèche et fraîche, puisqu'il n'est pas une culture des zones marécageuses. Bien que possédant de grandes capacités d'adaptation, il ne supporte pas les températures trop élevées qui occasionnent divers accidents tels que la chute des fleurs et des jeunes fruits, entraînant la baisse des rendements.



Type de sol

La culture du piment demande un sol profond, bien drainé, à structure argilo-sableuse, riche en humus et en matières fertilisantes. Le piment est une plante sensible à l'excès d'humidité et à la sécheresse.

Préparation du sol

Pour la pépinière, il faut commencer par un léger labour sans trop perturber le sol avant de dresser la parcelle. Ensuite, mettre la fumure de fond (3,5 à 4 kg/m²) bien décomposée, 5 kg de feuilles de Neem vertes cueillies entre 11h et 12h, plus 2 poignées de cendre. Puis, bêcher à 10 cm de profondeur avant de niveler la parcelle pour avoir une surface plane. Cette parcelle ainsi préparée doit être irriguée pendant au moins 3 jours jusqu'à ce qu'une profondeur de sol de 15 cm soit bien imbibée.



Pépinière



Elle dure 45 à 55 jours après la levée, qui elle dure 10 jours. Pour éviter le retard de la levée, semer à une profondeur comprise entre 1 et 2 cm. Faire un léger épandage en évitant la superposition des graines sur la ligne avec un écartement de 15 à 20 cm entre les lignes. Cependant, il est préférable d'avoir un écartement de 2 cm entre les graines pour éviter la fonte des semis. Le semis se fait en période de lune montante (du 1^{er} au 14), dans la matinée, avec une densité de semis de 1g/m² sur planche. Après semis et arrosage, procéder au paillage.

Entretien de la pépinière

L'irrigation de la pépinière se fait tous les jours à raison de 10 L/m². À chaque jour, arroser avec 5L d'eau le matin et 5L le soir. Dès la levée, enlever le paillage pour éviter l'effilement des jeunes plants et remplacer par un moustiquaire.





La production biologique du piment

Repiquage

Le repiquage se fait à partir du 45^{ème} jour, quand les plants ont 4 feuilles. Il est recommandé de repiquer après 17h. Deux grammes de pépinière seront utilisés pour 100 m². L'écartement doit être de 50 cm entre les poquets et de 70 cm entre les lignes et en quinconce. Juste avant de repiquer, arroser la planche et choisir les plants les plus vigoureux, habiller (laisser 2/3 de la racine principale) et repiquer sans toucher le collet. Le plant doit être enterré jusqu'au collet. Dresser les poquets et dans chacun d'eux, mettre 500 g de fumier demi-mûr/semi-décomposé, une poignée de feuilles de Neem vertes cueillies entre 11h et 12h et une poignée de cendre. Ensuite, procéder à la pré-irrigation pendant au moins 3 jours. Ce procédé est à mettre en place une semaine avant le repiquage.

Entretien des plants repiqués

Arrosage

1. Jusqu'à 10 jours après repiquage, appliquer 1L le matin et 1L le soir par poquet;
2. Phase de développement végétatif (10^{ème} au 35^{ème} jour) : 2L le matin et 2L le soir par poquet;
3. À partir du 35^{ème} jour : 3L le matin et 3L le soir par poquet.

Sarclo-binage

Il se fait à tous les 10 jours après la reprise. Cependant, pour les terres lourdes, il faut rapprocher la durée. Éviter d'arroser après le binage.

Fumure d'entretien

15 jours après le repiquage, appliquer une poignée de fiente à 10 cm de la plante.

Paillage

À appliquer entre les sillons 45 jours après repiquage. La paille, les glumes, les coques d'arachides sont souvent utilisées. À défaut, utiliser des déjections de chevaux et d'ânes. Maintenir le sol humide durant tout le cycle et éviter la stagnation de l'eau.

Protection des cultures

Application d'une solution de Neem (3 kg de feuilles de Neem récoltées entre 11h et 12h et broyées pour 10L mélangées avec 30 g de savon ordinaire pour 100 pieds). Jusqu'à la floraison (35^{ème} jour), appliquer tous les 10 jours après repiquage. À partir du 35^{ème} jour, appliquer tous les 5 jours jusqu'à la récolte.

Récolte et conservation

La récolte commence à partir de 80 jours après le repiquage et continue jusqu'à la fin du cycle. Le rendement est de 15 tonnes par hectare. Pour une bonne conservation, le piment doit être récolté avec le pédoncule, mis dans des cageots et laissé à l'air libre pendant une semaine. Il faut éviter le soleil. Ensuite, il peut être séché et transformé.

