

Multiplication des Semences de Piment

Production

Les piments (*Capsicum* spp) poussent mieux pendant la saison sèche avec des températures comprises entre 21 et 33 °C. La température nocturne est particulièrement critique ; en général, les plantes ne donneront pas de fruits si les températures nocturnes restent supérieures à 30 °C. Idéalement, choisissez un champ où la culture précédente était une légumineuse ou une céréale. Évitez les champs où la culture précédente était de la patate douce ou une solanacée (tomate, poivron, aubergine et pomme de terre blanche). Cela permet d'éviter l'accumulation de maladies et des insectes.

Isolation

Les piments produisent des fleurs parfaites, le plus souvent autopolinisées. Les abeilles solitaires les polliniseront si d'autres pollens plus désirables ne sont pas disponibles dans la région. La plupart des producteurs obtiennent des résultats satisfaisants si les différentes variétés sont séparées par 20 m ou par une autre culture haute et coupe-vent.



Fig. 1. Poivron coupé pour l'extraction des semences fraîches à la main

Fermer le bouton floral avec un morceau de coton lorsque la distance d'isolement n'est pas suffisante est une méthode idéale pour éviter la pollinisation croisée.

Sélection

Les plantes les plus précoces et les plus belles doivent être marquées et inspectées pendant leur croissance. Sélectionnez des fruits sains et attrayants pour l'extraction des semences. Les graines de plantes ou de fruits hors-type ne doivent pas être extraites.

Récolte

Récoltez les piments mûrs et à pleine maturité pour l'extraction des semences. La plupart des piments deviennent rouges à pleine maturité.

Extraction et traitement

Les semences de piment peuvent être extraites de fruits frais (figure 1) ou de fruits qui ont été séchés au soleil pendant quelques jours (figure 2).



Fig. 2. Piment préparé pour l'extraction des graines sèches

Les graines peuvent être retirées à la main ou extraites en broyant les

fruits et en séparant les graines des fruits par une série de rinçages à l'eau. Étalez les graines sur un plateau pour les faire sécher à l'ombre pendant 2 ou 3 jours, mais rentrez-les tous les soirs.

Stockage

Les graines séchées peuvent être conservées en toute sécurité pendant au moins trois ans. Placez les graines dans des bocaux, des enveloppes en papier kraft, des sacs en tissu, des récipients en plastique ou des enveloppes en aluminium. Les meilleurs récipients sont étanches à l'air, comme un bocal en verre, une boîte métallique ou une enveloppe en aluminium. Protégez les graines de la lumière du soleil.

Conservez les graines dans un endroit frais (moins de 15 °C est idéal) et sec. Pour un stockage à long terme, placer les graines dans un réfrigérateur. Pour un stockage à court terme, conserver les graines dans un endroit frais, ombragé et sec.

Références

- Berke, T.G. 2000. Multiplying seed of pepper lines. AVRDC International Cooperators' Guide. Asian Vegetable Research and Development Center, Shanhua, Taiwan.
- Kelly, A.F. and R.A.T. George. 1998. Encyclopaedia of seed production of world crops. New York: John Wiley & Sons.
- Rashid, M.A. and D.P. Singh. 2000. A manual of seed production in Bangladesh. AVRDC-USAID-Bangladesh Project. Joydebpur, Gazipur, Bangladesh