

La culture du piment en Uganda

La culture du piment prend 3 mois avant la récolte, la culture a un grand marché tout prêt, ce qui est une source de revenus pour les agriculteurs.

Cependant, lors de la culture du piment, il faut toujours utiliser des intrants agricoles biologiques pour faciliter l'exportation du produit à l'échelle internationale. En outre, lors de la récolte, il est recommandé de récolter et de conserver séparément les piments en fonction de leur couleur. Le piment a plusieurs usages : il permet de se réchauffer en hiver, il est un agent de conservation, une source de revenus, il permet d'épicer les aliments, il est un amuse-gueule, il réduit le taux de cholestérol, il prévient le diabète, il apporte de la vitamine C et il est également une source d'antioxydants.

Agronomie du piment

Il faut d'abord se procurer des semences de qualité et faire un lit de pépinière. Le désherbage doit être effectué après 21 jours.

Ensuite, repiquez après un mois et pulvérisez des pesticides biologiques pour lutter contre les ravageurs et les maladies.

En outre, désherbez deux fois par semaine pour réduire la concurrence pour les nutriments de la plante et pulvérissez pour assurer une bonne récolte.

En plus, appliquez du fumier organique au champ de piment afin d'améliorer la fertilité du sol pour une production élevée.

Cultivez également le piment en association avec d'autres cultures pour augmenter la production par unité de surface et pour briser le cycle de vie des maladies.

Veillez à planter le piment en respectant un écartement de 5 x 5 pieds pour faciliter la pulvérisation et, enfin, lors de la récolte, trie le piment séparément en fonction de sa couleur afin de répondre aux attentes du consommateur.