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 pulvérisez 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, triez le piment
séparément en fonction de sa couleur afin de répondre aux attentes du
consommateur.