



Semences non traitées de poivron Petit marseillais



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Capsicum anuum
Intérêt : Médicinal, Productif, Fruits, Comestible, Permaculture
Lieu de culture : Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Terrasse et Balcon, Verger et Potager
Origine : Amérique centrale
Type : Arbuste
Feuilles : Feuilles de 4 à 6 cm de long, ovales, vert foncé.
Fleurs : Fleurs verdâtres à l'aisselle des feuilles.
Fruits : Fruits rouges de 20 à 25 cm de long et à saveur douce

Culture

- Arrosage :** 3 Abondant
Exposition : Plein soleil
Maladies / Ravageurs : Pucerons, Mosaïque, Acariens
Substrat : Riche, Profond, Bien drainant, Frais
Culture au jardin : Amendez le sol avec un engrais naturel bien décomposé au moment du semis.
Fertilisez une fois par mois avec un engrais biologique pour tomates.
Arrosez fréquemment par petites quantités.
Tuteurez et ne conservez qu'une dizaine de fruits par pied en supprimant les fleurs excédentes.
Cultivez sous abri au nord de la Loire.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Ce piment peut se cultiver en pot de plus de 20 cm de profondeur à condition que le substrat treste humide et de lui apporter un fertilisant tous les 15 jours.

Semis

- Facilité :** 2 Difficulté moyenne
Mode de semis : **Période de semis pour les climats tempérés :** février - avril
1. Semer en godets sous abri à 20°C
 2. Repiquer en godets puis en place dès que le rique de gel est écarté
- Techniques de semis :** Chaleur entre 21°C et 25°C
Durée de germination : Quelques jours

En savoir plus

- Recolte :** Récoltez les fruits dès qu'ils sont formés, entre juillet et septembre.
Conservation : Les piments sèchent très facilement. On peut les conserver ainsi plusieurs mois.
Propriétés : Très riche en vitamine C et en fibres

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.