

## Graines de Piment Sucette de Provence AB

[5CAPB102]



Semences biologiques de Capsicum annuum



## Caractéristiques principales

- Nom latin :** Capsicum annuum Sucette de Provence  
**Nom vernaculaire :** Piment Sucette de Provence AB, Poivre de Cayenne  
**Intérêt :** Productif, Permaculture, Comestible, Silhouette, Biodiversité \*\*\*, Fruits  
**Lieu de culture :** Jardin tempéré, Terrasse et Balcon, Intérieur, Serre froide, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Verger et Potager  
**Origine :** France  
**Hauteur :** 60 à 80 cm  
**Emprise au sol :** 30 à 40 cm  
**Période de floraison :** Été  
**Port :** Dressé, Buissonnant  
**Type :** Annuelle  
**Feuilles :** Feuilles vert foncé de 4 à 12 cm de long, lancéolées à ovales, alternes.  
**Fleurs :** Floraison de mai à août. Fleurs blanc verdâtre de 2 cm de diamètre, campanulées, solitaires, à l'aisselle des feuilles.  
**Fruits :** Fruits de 10 à 12 cm de long et 2 à 3 cm de diamètre, à la saveur brûlante, pendants, coniques ou carrés, cabossés. D'abord verts, puis rouges à maturité. Epiderme lisse et chair mince. Nombreuses graines.  
**Autres :** Longue racine pivotante.  
**Température minimale (Rusticité) :** Supérieure à 5°  
**Recommandations :** **Attention** à ne pas toucher vos yeux quand vous manipulez les piments. Lavez-vous soigneusement les mains après.  
 Associations positives : les autres solanacées (coqueret du Pérou, poivrons, tomates, aubergines...).

## Culture

- Arrosage :** 2 Moyen  
**Exposition :** A l'abri du vent, Ensoleillé, Plein soleil, Chaude  
**Maladies / Ravageurs :** Mildiou, Maladies cryptogamiques, Araignées rouges, Pourriture grise, Maladies virales, Pucerons, Oïdium  
**Substrat :** Bien drainant, Frais, Fertile, Riche, Humifère  
**Culture au jardin :** Rajoutez du compost bien décomposé au fond du trou de plantation. Les plants peuvent être enterrés jusqu'aux premières feuilles.  
 Tuteurez les grandes plantes au fur et à mesure de leur développement.  
 Paillez.  
 Pincez les extrémités des jeunes plants pour favoriser la ramification.  
 Arrosez 2 à 3 fois par semaine durant la croissance.  
 Vaporisez tous les jours de l'eau sur les fleurs pour favoriser la fructification.  
 Maintenez une forte hygrométrie et une température de 21°C à 25°C en été.  
**Culture en pot :** Oui  
**Conseils du comptoir des graines :** Culture en pot de 30 cm de profondeur. Production moins abondante.  
 Les piments se consomment verts et mûrs. Plus le fruit est mûr, plus il est fort.

## Semis

- Facilité :** 1 Facile  
**Mode de semis :** **Semis sous abri :** février à mars, à partir de 25°C  
 Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer  
 Profondeur : 5 mm, tasser légèrement  
 Couvert : 3 mm de vermiculite  
 Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct  
 Repiquage individuel : plants de plus de 4 feuilles  
 Acclimatation à l'extérieur : plusieurs semaines  
 Plantation en place : après les gelées, à 50 cm  
**Techniques de semis :** Mini-serre, Chaleur supérieur à 25°C  
**Durée de germination :** 1 à 3 semaines

## En savoir plus

- Recolte :** Récolte de juillet à novembre. Récoltez les piments au fur et à mesure de vos besoins. Récoltez les derniers fruits avant les premières gelées. Ils continuent à mûrir après la récolte.

**Conservation :** Quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.  
Séchage.  
Congélation.

**Propriétés :** Riche en vitamines A et C. Bactéricide.  
\*

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