

Graines de Piment Sucette de Provence

[5CAP0107]



Semences non traitées de Capsicum annuum



Caractéristiques principales

Nom latin :	Capsicum annuum Sucette de Provence
Nom vernaculaire :	Piment Sucette de Provence, Poivre de Cayenne
Intérêt :	Productif, Permaculture, Comestible, Silhouette, Biodiversité ***, Fruits
Lieu de culture :	Terrasse et Balcon, Intérieur, Serre froide, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Verger et Potager, Jardin tempéré
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'abords 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 :	Ensoleillé, Plein soleil, Chaude, A l'abri du vent
Maladies / Ravageurs :	Araignées rouges, Pourriture grise, Maladies virales, Pucerons, Oïdium, Mildiou, Maladies cryptogamiques
Substrat :	Frais, Fertile, Riche, Humifère, Bien drainant
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 :	Période de semis en climat tempéré : de février à mars
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semer sous abri à partir de 25 °C 2. Semer dans un substrat léger, un mélange de terreau spécial semis et de sable 3. Couvrir de 5 mm du substrat et tasser légèrement 4. Couvrir de 5 mm de vermiculite 5. Couvrir le semis avec un couvercle transparent ou un sac plastic pour conserver l'humidité jusqu'à la germination 6. Placer en pleine lumière, sans soleil direct 7. Conserver le substrat humide mais non détrempe 8. Repiquer les plants de plus de 4 feuilles dans des pots individuels 9. Acclimater les plants aux conditions plus fraîches pendant plusieurs semaines 10. Planter en place après les dernières gelées à 50 cm de distance en tous sens

Techniques de semis : Mini-serre, Chaleur supérieur à 25 °C

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.

L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.

Durée de germination : 1 à 3 semaines, à 25°C

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.
Dans du vinaigre façon pickles.
- 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.