

Graines de Piment d'Espelette

[5CAP0106]



Semences non traitées de Capsicum anuum



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Capsicum anuum
Nom vernaculaire : Piment
Variété : type « Espelette »
Lieu de culture : Potager & Verger, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt
Hauteur : 1,50 m
Emprise au sol : 50 cm
Type de plante : Plante tropicale, Plante potagère, Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid)
Port : Buissonnant, Dressé (érigé)
Période de floraison : Printemps, Été
Feuilles : Feuilles lancéolées d'une dizaine de centimètres de long.
Fleurs : Fleurs solitaires estivales pendantes et en forme de trompettes.
Fruits : Fruits lustrés souvent coniques.
Température minimale (Rusticité) : supérieure à 10°C
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, tomates, aubergines...).

Culture

- Exposition :** Plein soleil, Chaude, A protéger en hiver, A l'abri du vent, Ensoleillé
Substrat / Sol : Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Profond
Arrosage (plante adulte) : 3/5 Arrosage régulier
Maladies / Ravageurs : Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Fonte des semis, Pourriture des racines (causée par champignon, bactérie ou nématode), Araignées rouges, Pourriture grise (botrytis - maladie cryptogamique), Pourriture du collet (maladie cryptogamique), Maladies cryptogamiques, Pucerons
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.
 En région froide, conservez 12 à 15 fruits par pied, ensuite ététez la plante, ébourgeonnez.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Culture en pot de 20 à 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 semis :** 2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis : **Semis sous abri :** de février à mars, à partir de 25°C le jour et 20°C la nuit
 Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre
 Profondeur : 3 mm, tasser légèrement le substrat
 Couvert en surface : 3 mm de vermiculite
 Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
 Repiquage individuel : les plants de plus de 4 feuilles
 Acclimatation à l'extérieur : plusieurs semaines
 Plantation en place : après les dernières gelées, quand le sol s'est réchauffé, quand le système racinaire est bien développé, enterrer la base de la tige jusqu'aux premières feuilles pour renforcer l'enracinement des plants
Germination : 1 à 3 semaines
 Sensible à la fonte des semis et à la pourriture du collet et des racines

En savoir plus

- Origine :** France
Intérêt : Espèces & Variétés anciennes
Récolte : Récolte de juillet à septembre, 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 fibres, antioxydants, vitamines A, B6, B9, C, E et K, potassium et manganèse.

*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.