Graines de Poivre mexicain

[5PIP0101]

Semences non traitées de Piper auritum

Caractéristiques principales

Nom latin : Piper auritum,
Piper sanctum
Nom vernaculaire : Poivre mexicain, Poivre sacré, Feuille sacrée, Feuille de Sainte-Marie, Hoja santa, Yerba santa, Anisillo, Acuyo, Vera Cruz pepper, Root Beer Plant
Variété : type
Lieu de culture : Culture en intérieur, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger
Hauteur : jusqu'à 5 m
Type de plante : Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires), Plante à rhizome (tige souteraine avec bourgeons et racines - réserve nutritive)
Type de feuillage : Persistante
Feuilles : Feuilles jusqu'à 30 cm de diamètre, vert moyen
Température minimale (Rusticité) : de 0°C à 5°C

Culture

Exposition : Mi-ombre, Lumière filtrée, Ensoleillé
Substrat / Sol : Bien drainant, Acide, Riche, fertile & humifère
Arrosage (plante adulte) : 4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs : Thrips
Culture au jardin : En climat tropical, elle peut devenir envahissante.
Divisez les mottes au printemps.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Dans un pot de plus de 40 cm de diamètre dans un substrat riche, maintenir humide.

Semis

Facilité semis : 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis : **Semis sous abri** : au printemps, à 25°C
Contenant : pots individuels, semis en poquets de 3 graines
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
Besoin de lumière pour germer : oui
Profondeur : semis à la surface, sans couvrir les graines de substrat, tasser légèrement le substrat
Couvert en surface : 3 mm de vermiculite
Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
Rempotage : quand le système racinaire est bien développé
Durée de germination : plusieurs semaines

En savoir plus

Origine : Inde, Amérique centrale
Intérêt : Plante exceptionnelle (de collection), Plante médicinale ou ayurvédique
Conservation : Se conserve mal, consommez de préférence fraiche.
Propriétés : Attention, contient des substances susceptibles de devenir toxiques à haute dose. Comme la plupart des épices, ne pas consommer régulièrement.
*

*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.

© 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.