

Graines de Poivrier du Sichuan

[1ZAN0123]

Semences non traitées de *Zanthoxylum bungeanum*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Zanthoxylum bungeanum</i> , <i>Zanthoxylum piperitum</i> , <i>Fagara bungei</i>
Nom vernaculaire :	Poivrier du Sichuan (Setchuan - Szechuan), Poivrier de Chine, Poivrier chinois, Clavaliér à feuilles de frêne, Fagara, Poivre-fleur, Faux poivrier, Sansho, Sansô
Variété :	type
Lieu de culture :	Potager & Verger, Jardin Couleurs d'automne, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt, Haies & Bordures végétales, Gazon & Prairies fleuries, Jardin parfumé
Hauteur :	2,50 à 4 m (jardin), 7 m (milieu naturel), croissance rapide
Emprise au sol :	1 à 3 m
Type de plante :	Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires), Plante aromatique & sauvage, Arbuste, Monoïque (fleurs mâles et femelles sur le même pied), Plante autofertile (produit des fruits tout seul)
Port :	Buissonnant, Etalé
Type de feuillage :	Caducue
Période de floraison :	Printemps, Été
Feuilles :	Grandes feuilles vert foncé, avec des teintes jaunes, orangées à rose pourpré en automne, divisées en folioles ovales et luisantes, dentées, munies de glandes à huiles essentielles et de petits arillons, alternes.
Fleurs :	Floraison de mai à juillet, 3 à 4 ans après la plantation, sur les rameaux âgés d'un an. Petites grappes de petites fleurs jaune verdâtre, en forme de coupe.
Fruits :	Fructification en fin d'été ou début d'automne. Fruit rond de 3 à 5 mm de diamètre, enveloppe charnue, rose-rouge à maturité, qui s'ouvre et dévoile une graine noire et brillante.
Autres :	Fines épines plates sur le tronc et les jeunes rameaux. Au fil des ans les épines s'élargissent à la base, tandis que leur pointe s'émousse, formant de curieuses excroissances.
Température minimale (Rusticité) :	de -15°C à -10°C
Recommandations :	Résiste ponctuellement à -18°C, dans un sol bien drainé, après 3 à 5 ans de culture. Les gelées tardives peuvent détruire la floraison et brûler les jeunes pousses.

Culture

Exposition :	Mi-ombre, Ensoleillé, Plein soleil, A l'abri du vent
Substrat / Sol :	Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Profond
Arrosage (plante adulte) :	1/5 Arrosage faible
Maladies / Ravageurs :	Limaces, Escargots
Culture au jardin :	Placez le Poivrier du Sichuan assez loin des lieux de passage car les branches sont très épineuses. La plante est auto-fertile, mais la production de fruits sera plus importante si vous plantez plusieurs sujets dans votre jardin. Arrosez régulièrement et abondamment les 2 à 3 premières années. Protégez-le avec un voile d'hivernage et paillez le pied pendant les premières années.
Culture en pot :	En bonsaï
Conseils du comptoir des graines :	Un arbuste adulte donne environ 2 kg de baies sèches. L'enveloppe rose-rouge des petites baies (sans les graines noires) s'utilise séchée et moulue comme une épice. Le Poivre de Sichuan fait partie du mélange traditionnel « cinq épices » (avec la badiane, le clou de girofle, les graines de fenouil et la cannelle). A ne pas confondre avec le Poivre rose appelé « Baies roses » (<i>Schinus terebinthus</i>). Les jeunes feuilles très aromatiques, avec une odeur à la fois épicée, boisée, citronnée et légèrement poivrée, mais douce, s'utilisent également séchées et moulues comme une épice.

Semis

Facilité semis :	3 Difficile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Semis sous abri : au printemps, à partir de 20°C Stratification à froid : 3 à 4 mois 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 : 5 mm, tasser légèrement le substrat Couvert en surface : 3 mm de vermiculite Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : les plants manipulables Hivernage sous abri : pendant 1 ou 2 hivers, à minimum 10°C Plantation en place : après les dernières gelées, quand le système racinaire est bien développé Semis direct en place ou en pleine terre en pépinière : en automne

© 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 plusieurs mois, parfois jusqu'à un an, lente et irrégulière
Si pas de germination : 2ème stratification à froid

En savoir plus

Origine : Chine

Intérêt : Plante médicinale ou ayurvédique, Bonsaï

Recolte : Fructification après 3 ou 4 ans. Récolte en octobre ou novembre, quand les baies bien rouges commencent à s'ouvrir et la graine noire devient visible.

Portez des gants pour la récolte car les branches sont très épineuses.

Conservation : Séchage.

Propriétés : Plante médicinale.

Les baies ont des propriétés anti-inflammatoires, anti-infectieuses, stimulantes et digestives. Elles sont utilisées contre le mal de dents et les douleurs articulaires.

L'huile essentielle a des propriétés apaisantes.*

*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.