

## Graines de Poivron Petit marseillais AB

[5POIB110]



Semences biologiques de poivron Petit marseillais



## Caractéristiques principales

- Nom latin :** Capsicum anuum  
**Lieu de culture :** Potager & Verger, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt  
**Type de plante :** Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid)  
**Feuilles :** Feuilles de 4 à 6 cm de long, ovales, vert foncé.  
**Fleurs :** Fleurs verdâtres à l'aisselle des feuilles.  
**Fruits :** Fruits rouges de 20 à 25 cm de long et à saveur douce

## Culture

- Exposition :** A protéger en hiver, Plein soleil  
**Substrat / Sol :** Riche, fertile & humifère, Profond, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)  
**Arrosage (plante adulte) :** 4/5 Arrosage abondant  
**Maladies / Ravageurs :** Acariens, Pucerons, Mosaïque (maladie virale)  
**Culture au jardin :** Amendez le sol avec un engrais naturel bien décomposé au moment du semis.  
Fertilisez une fois par mois avec un engrais biologique pour tomates.  
Arrosez fréquemment par petites quantités.  
Tuteurez et ne conservez qu'une dizaine de fruits par pied en supprimant les fleurs excédentes.  
Cultivez sous abri au nord de la Loire.  
**Culture en pot :** Oui  
**Conseils du comptoir des graines :** Ce piment peut se cultiver en pot de plus de 20 cm de profondeur à condition que le substrat treste humide et de lui apporter un fertilisant tous les 15 jours.

## Semis

- Facilité semis :** 2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu  
**Mode de semis :** **Période de semis pour les climats tempérés :** février - avril

1. Semer en godets sous abri à 20°C
2. Repiquer en godets puis en place dès que le risque de gel est écarté

**Durée de germination :** Quelques jours

## En savoir plus

- Origine :** Amérique centrale  
**Intérêt :** Plante médicinale ou ayurvédique  
**Recolte :** Récoltez les fruits dès qu'ils sont formés, entre juillet et septembre.  
**Conservation :** Les piments séchent très facilement. On peut les conserver ainsi plusieurs mois.  
**Propriétés :** Très riche en vitamine C et en fibres

\*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.