

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
Lieu de culture : Culture en pot - Balcon & Terrasse, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt, Potager & Verger
Hauteur : 60 à 80 cm
Emprise au sol : 30 à 40 cm
Type de plante : Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid)
Port : Dressé (érigé), Buissonnant
Période de floraison : Été
Feuilles : Feuilles vert foncé de 4 à 12 cm de long, lancéolées à ovales, alternes.
Flleurs : 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'abord 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

- Exposition :** Ensoleillé, Plein soleil, Chaude, A protéger en hiver, A l'abri du vent
Substrat / Sol : Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère
Arrosage (plante adulte) : 2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs : Maladies virales (viroses), Pucerons, Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Maladies cryptogamiques, Araignées rouges, Pourriture grise (botrytis - maladie cryptogamique)
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 semis :** 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis : **Semis sous abri :** février à mars, à partir de 25°C
 Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer
 Profondeur : 5 mm, tasser légèrement
 Couvert : 3 mm de vermiculite
 Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
 Repiquage individuel : plants de plus de 4 feuilles
 Acclimatation à l'extérieur : plusieurs semaines
 Plantation en place : après les gelées, à 50 cm
Durée de germination : 1 à 3 semaines

En savoir plus

- Origine :** France
Intérêt : Plante médicinale ou ayurvédique, Plante exceptionnelle (de collection)
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.

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.