



Comment réaliser ses plants ?

Il faut compter environ un mois et demi à deux mois entre le semis et la plantation en pleine terre. Pour une plantation au 15 mai, les semis doivent donc être débutés vers le 15 mars.

- Semer les graines dans des barquettes de terreau. Recouvrir d'une mince couche de terreau. Tasser légèrement et arroser délicatement.
- Les placer dans une atmosphère chaude et lumineuse (20°C-25°C). L'optimum est une mini-serre chauffante, mais il est également possible de les placer derrière une fenêtre orientée « Sud » dans une maison chauffée avec un arrosage régulier. La germination s'effectue en environ 10 jours.

La mise en godets individuels

- Les piments sont repiqués en godets individuels lorsque les plants mesurent 5 à 6 cm de haut et ont atteint le stade « deux vraies feuilles ».
- Installer les plants repiqués en serre « froide » en faisant attention aux températures trop extrêmes.

La plantation

Dès que les plants sont assez vigoureux, ils peuvent être plantés en pleine terre. Une période trop longue en pots pourrait ralentir leur croissance. Attention tout de même aux dernières gelées (10-15 mai).

Le calendrier (dates à adapter en fonction de son climat, du déroulement de la croissance...)

Période de semis : février à mi-mars.

Mise en godet : stade « deux vraies feuilles », mi-avril

Mise en terre : après les dernières gelées, aux alentours du 15 mai.

Membre de la fédération Bio d'Aquitaine
Programme l'Aquitaine cultive la Biodiversité



Conception et crédit photos : AgroBio Périgord 2015

Maison de la Semence Paysanne

Guide méthodologique

Piment Poivron



Produire ses graines et faire ses plants

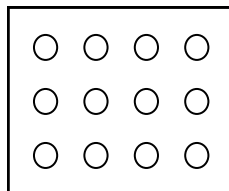


AgroBio Périgord • 20 rue du Vélodrome 24000 Périgueux
☎ 05 53 35 88 18 - 📠 05 53 03 75 68 biodiversite@agrobioperigord.fr www.agrobioperigord.fr

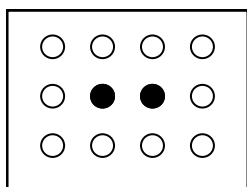


Comment produire sa semence ?

Planter les poivrons au carré (12 plants) avec un espace de 50 cm (si possible) comme sur le schéma. ➡



- Séparer les différentes variétés par une distance de **30 à 50 mètres** pour éviter les hybridations (notamment entre piments forts et piments doux).
- Identifier votre variété par une étiquette en prenant soin d'utiliser des matériaux qui ne s'effaceront pas sous l'effet de la pluie ou du soleil.



La sélection de la semence

← Récolter les poivrons sur les plants situés au milieu du carré comme sur le schéma suivant.



Petits conseils pour réussir

- Ne prendre ni les premiers ni les derniers fruits de la saison.
- Ne pas récolter de graines sur les plants ne correspondant pas aux critères de la variété ou atteints de maladies (pour les hors-types, l'idéal est de les supprimer dès leur apparition. *S'il s'agit des deux plantes du centre et qu'il n'y a pas d'autres variétés à proximité, prendre la semence sur les plantes en bordure en le mentionnant*).
- Choisir les plus beaux fruits dans le standard de la variété, les plus mûrs possibles (éviter les fruits fendus, tachés ou moisiss).
- Les fruits peuvent finir de mûrir en cagette dans un endroit tiède et sec pendant plusieurs jours ou semaines en attendant l'extraction des graines.
- N'hésitez pas à vous référer à des livres ou Internet pour vérifier les caractéristiques d'une variété.



La récolte des graines

- Les graines ne sont pas recouvertes de couche gélatineuse. Elles ne nécessitent pas de fermentation.
- Ouvrir les fruits et retirer graines et placenta ensemble (il est indispensable d'utiliser des gants pour l'extraction des graines de piments forts, ne pas se frotter les yeux ou les muqueuses).

Le séchage

- Les laisser sur leur placenta. Les mettre à sécher sur un support « respirant » (tamis, tissu...) à l'ombre et dans un lieu aéré (éviter le papier absorbant type « Sopalín » car la graine colle dessus).
- Remuer environ une fois par jour.
- Une fois le séchage accompli, séparer les graines de leur placenta.
- Éliminer les graines malades ou rongées, ternes, déformées ou vides.

La conservation

- Stocker les graines dans un emballage naturel (enveloppe, sachet papier ou en coton, bocal en verre...) dans un endroit frais, sec et à l'obscurité pendant 4 ans maximum (NB : au dessus de 10°C les graines perdent de leur capacité germinative).
- Penser à bien noter le nom de la variété, l'année, le lieu de récolte ainsi que votre nom. D'autres informations importantes (climat particulier, maladies, itinéraire technique...) peuvent être intéressantes à noter et à joindre à vos graines.

Notes

Il est important que vous restituiez une partie des graines produites à la Maison de la Semence (minimum 3 fois la quantité reçue) afin que d'autres personnes puissent en profiter aussi !

En fonction des quantités, le plus pratique est de les restituer dans une petite enveloppe (11x16), avec votre nom, le nom de l'espèce et variété, l'année, ainsi que d'éventuelles remarques.