

PIMENT

Capsicum

Culture

Distance d'isolement entre 2 variétés : En climat tempéré, très peu d'insectes visitent les fleurs mais la fécondation croisée existe et certaines variétés y sont très sensibles → **50 m minimum conseillés** (certains préconisent 400 m).

En cas de risques :

- Protection sous voile anti-insectes,
- Isolement : Ne faire qu'une variété en production,
- Ensacher les fleurs à l'aide de « sacs » de gaz ou p17.

ATTENTION : Risques d'hybridation entre poivrons et piments !

Du semi à la récolte des graines : env. 8 mois
Période de récolte approximative : mi-août à octobre

Informations générales

Cycle : Annuelle ou Bisannuelle

Reproduction : Partiellement allogame

Degré de fécondation croisée : Variable

Fécondation : Insectes

Dépression de consanguinité : Nulle

Nombre mini de porte-graines : 30

Estimation de production : Très variable suivant les variétés : moyenne 10g/pied

Espacement conseillé (sur planche 1,2m) : 2 rgs x 50cm

Semences

Durée germinative : 3 ans (possible 8 ans)

Récolte et processus d'extraction

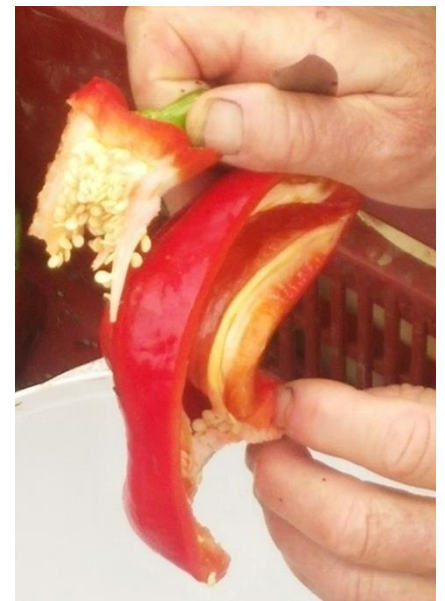
Récolter la semence lorsque les fruits sont mûrs. Les ouvrir et extraire les semences dans un récipient plein d'eau, avant de remuer. Les bonnes graines vont tomber au fond. Rincer et sécher.

Une autre solution est d'extraire et de faire sécher les placentas quelque jours avant d'en décrocher simplement les graines en les frottant sur un tamis.

Attention aux piments forts, **il est recommandé de mettre des gants et de pratiquer l'extraction en plein air**. Les émanations peuvent générer des irritations des yeux, du nez ou de la bouche.

Attention : les fleurs de piments sont très sensibles à la température notamment nocturne. La meilleure fructification se situe entre 12° et 16°C (nulle en dessous de 5° et au-dessus de 29°C).

Si les conditions sont moyennes, peu de graines ou des fruits mal formés ou plus petits que la normale.



Critères de Sélection du réseau

Correspondance aux critères de la variété sélectionnée (forme et taille)

Précocité

Productivité

