

POIVRON/PIMENT

Solanacées

Capsicum annum L.,
Capsicum baccatum L...



	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Année 1												

Caractéristiques principales:

- Plante annuelle
- Principalement autogame / Entomophile
- Isolement génétique entre variétés: 100m
- Porte-graines minimum: 6
- Variétés à cycle court à privilégier pour la culture de semences
- De 150 à 200 graines / gramme

Critères de sélection:

- Aspect général du pied, vigueur
- Maintien des caractéristiques de la variété.
- Sélection négative et arrachage des pieds qui présentent des moisissures ou des maladies pour qu'ils n'infectent pas les autres
- Goût

Culture:

La culture se fait comme pour la production alimentaire classique. Les pieds qui développent des parasites sont à enlever pour éviter qu'ils contaminent les autres et ainsi pouvoir sélectionner les pieds les plus vigoureux et les plus beaux. La possible hybridation avec les autres variétés est encore débattue mais par sécurité, il vaut mieux laisser quelques mètres de distance entre les variétés cultivées pour les semences. Lorsque les fruits se développent en grand nombre sur certains pieds, il est possible de tuteurer afin d'éviter le déracinement du pied à cause du poids.

Récolte:

Les fruits se récoltent quand ils prennent leurs couleurs profondes. Quand ils sont mûrs, il suffit de les cueillir et de les laisser sécher sur des claies à l'abri et à l'ombre pour finir de mûrir. Si les fruits sont pris en surmaturité, ils auront développé des moisissures à l'intérieur. Il est possible d'ouvrir les fruits pour qu'ils sèchent. Pour enlever les semences du placenta du fruit, il suffit de retourner la chair et de frotter contre un tamis. Il est également possible d'extraire les semences simplement avec un couteau. Cependant, il est important de mettre des gants et potentiellement un masque pour les piments les plus forts afin de se protéger de la capsïcine qui brûle.

Les semences peuvent être passées encore une fois au tamis pour retirer les bouts de chair accrochés, et le tri final peut se faire manuellement en veillant à retirer les semences noires, molles, trop petites etc.

Bibliographie :

- ADEAR du Gers, *Produire ses semences paysannes*, mode d'emploi, 2017, 5p.
- AgroBio Périgord, *Fiche Technique Solanacées*, 2013, 2p.
- Blog Kokopelli semences, *Poivrons*, Fiche technique, <https://blog.kokopelli-semences.fr>
- Christian Boué, *Produire ses graines bio*, Le Mens, Edition Terre Vivant, Collection "Conseils d'experts", 2012, 272 p.
- Frédéric Rey, *Bulletins semences et Plants bio en Languedoc-Roussillon*, Bulletins n°7, BioCivam de l'Aude, 2005, p.6-7.
- Conseils du paysan semencier à l'association Jardin de Tantugou.

Stockage:

Elles doivent être conservées dans un endroit sec, à l'obscurité, à l'abri des rongeurs, et à basse température pour favoriser la conservation. Il faut bien étiqueter les graines avec les noms des variétés et la date de récolte. Si un test de germination est effectué plus tard, la qualité germinative est à noter.

Germination:

Les semences de poivrons et de piments germent entre 20 et 35°C en environ deux semaines.

Durée germinative:

3-4 ans.

