



L'autonomie est la clé de notre futur

Fiche culture

Poivron

Nom latin : Capsicum annum

Famille : Solanacées

1- A quoi ce ressemble ?

Présentation générale
(aspect, couleur, taille,
aspect des fleurs ...)

Fleurs: blanche, 5 pétales et 5 étamines, nombreuse, petite, a pétales soudé et pointu, étoilées

Feuilles: alternes, lancéolées, ovale , pointues, vertes luisantes sur la face supérieur, et verte plus claire et mate sur la face inférieure.

Tige: lignifiée a la base

Organes souterrain: dense, superficiel

Graines: réniforme, plate, marquée d'une dépression en son centre et jaunâtre. 150graines/gr



Présentation des fruits
(aspect, couleur, taille ...)

Fruit: vert, rouge, jaune, orange, ou brun, de forme conique, sphérique, carré ou allongé, creux, charnus, peau lisse et brillante



2 - A quoi ça sert ?

A la cuisine : Se consomme crue ou cuit, mariné dans l'huile ou même séché en condiment.

Vertu médicinale : Le poivron est bon pour la mémoire. Il contient une substance, la lutéoline, une flavone qui agit en activant des circuits neuronaux impliqués dans l'apprentissage. Le poivron est aussi une source d'anticancer : les capsates sont des substances chimiques dans le poivron qui peuvent provoquer la mort des cellules tumorales et ainsi permettre d'éviter le développement des tumeurs cancéreuses. Les capsates sont très proches des capsinoïdes contenues dans le piment et elles ont le même effet.

3 - Comment ça se cultive ?

3.1- Les semis, plants

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis		X	X									
Repiquage			X	X								
Plantation en terre					X	X						
Récolte							X	X	X	X		

Pour les semis.

Nature de la terre : terreau léger et fin

Profondeur de semis : 0.5 cm recouvert de terreau tamisé

Température d'incubation : 25-28°C optimal, 22 minimum

Humidité : tenir un taux d'hygrométrie élevé

Arrosage : garder le substrat humide sans le détremper tout le temps au risque d'une attaque de fonte des semis.

Temps pour monter : germination au bout de 8 à 10 jours en terrine.

Repiquer le plant en godet deux semaines après le semis ou quand la première feuille est formée.

Pour le repiquage.

Nature de la terre : terreau frais avec une bonne capacité de rétention en eau.

Température de développement : optimal 23-25°C

Humidité : 60 à 70% d'hygrométrie

Arrosage : garder le substrat humide

Comme pour l'aubergine, planter au jardin à partir de mi-mai lorsque la plante fait environ 20cm de hauteur et un diamètre de tige de la taille d'un crayon minimum. Hormis dans les zones chaudes (sud-est et sud ouest), il est préférable de la cultiver sous serre pour avoir un bon rendement.

3.2- Au jardin

Où planter ?

Le poivron se plante en plein soleil et préférera un sol frais et riche en matière organique.

Elle se plaira à la suite d'un engrais vert tel que la féverole qui aura préalablement fixé de l'azote dans le sol.

Il reste difficile à associer à d'autres cultures, car il forme des buissons prenant une large place. Eviter toute plantation à la suite d'autres plantes de la famille des Solanacees.

Comment mettre en terre mon plant ?

Espacement entre les lignes : 50cm

Espacement dans la ligne entre les plants : 40 à 50cm

Profondeur : le collet doit être au niveau du sol

Arrosage : bien arroser lors de la plantation

Comment le faire se développer ?

Quel entretien : Environ deux semaines après la plantation, supprimez les départs à la base des feuilles en dessous de l'endroit où le plant s'éclate en plusieurs branches.

Quel Arrosage : le poivron aime les arrosages réguliers et un sol frais, mais pas détrempé.

Opération particulière lors de la croissance : vous pouvez tuteurer ou palisser les poivrons soit en les attachant à un piquet ou en tendant avec des ficelles qui passent à l'horizontale entre les branches sur toute la ligne de plants.

3.3- La récolte

Quand est-ce que je peux récolter ? Plusieurs choix de récoltes sont possibles. Les fruits sont récoltables verts une fois que leur peau lisse est brillante. Si vous récoltez régulièrement les poivrons verts, la plante formera de nouveaux fruits. Si vous préférez les consommer mûrs, la plante formera un certain nombre de fruits et utilisera son énergie pour les faire mûrir. Le murissement du poivron vert prend environ 45 jours.

Combien de temps puis-je garder les fruits ? Les fruits se gardent environ 3-4 jours à température ambiante.

3.4- Les semences

Comment recueillir les graines pour faire mes semis l'année prochaine ? Comme pour la plupart des plantes, il est conseillé de poser un sac en toile très fine sur la fleur juste avant qu'elle s'épanouisse. Cela afin d'empêcher les pollinisations croisées. Car s'il y a un pied de piments dans le secteur, cela risquera de vous donner des plantes produisant des fruits piquants. Le gène piquant étant dominant.

Laissez les premiers fruits mûrir. Récoltez-les puis évidez les parties où il y a les graines. Passez-les au tamis pour enlever les éventuels débris. Laissez les sécher à l'ombre dans un endroit sec avant de les garder dans un sachet en papier.

Combien de temps puis-je garder les graines avant de les planter ? Les graines peuvent se garder 4 ans. La capacité de germination du poivron peut être très variable quand elles sont produites chez soi.

3.5- Maladies et Parasites

Nom	A quoi ça ressemble (un descriptif et une photo si possible)	Traitement préventif (pour ne pas que ça vienne)	Traitement curatif (une fois que c'est là)
<i>Aleurode</i>	Petits papillons blancs de 1mm. Provoque un jaunissement puis flétrissement des feuilles et l'apex		- Effectuer des traitements insecticides répétés (savon noir) afin d'éliminer les adultes et les larves - Effeuillement des 3-4 feuilles basales toutes les 3-4 semaines afin d'éliminer les larves âgées.
<i>Araignée rouge</i>	Acarien rouge difficilement visible à l'œil nu. En grand nombre, fait des toiles en dessous des feuilles.		- Utiliser du soufre en poudrages ou mouillages directement sur la plante, ou en poudrage au pied des

	Feuilles ponctuées de petits points, puis jaunissement.		poivrons - Bassiner : augmenter l'hygrométrie de l'air par des brumisations courtes et répétées. Ne pas agir trop tôt pour limiter les risques de botrytis sur fruits.
<i>Pucerons</i>	Petits insectes vert et lent qui provoquent l'apparition de piqures et un jaunissement des feuilles	Dès l'observation du premier individu, effectuer un traitement au savon noir	- Supprimer les feuilles trop atteintes
<i>Pourriture grise</i>	Taches apparaissant sur les tiges et fleurs.		- Eliminer les déchets de récolte ; aérer la culture ; préférer l'irrigation localisée ; limiter la fertilisation azotée
<i>Oidium</i>	Taches jaunes sur la partie supérieure des feuilles avec léger feutrage blanc		- utilisation de soufre en pulvérisation - éviter les courants d'air et baisses brutales de température.
<i>Sclérotiniose</i>	Pourriture entraînant dessèchement ou flétrissement des rameaux		- Le cuivre a un très léger effet (préventif) - Rotations longues ; qualité sanitaire des plants & semences - élimination préalable des déchets de récolte ; aérer la culture ; préférer l'irrigation localisée ; bien composter la matière organique
<i>Rhizoctone brun</i>	Pourriture brune du collet		- faire des rotations sur 4 ans. - Supprimer les plants suspects.

4 - Le petit truc en plus du pot'aunome

Ne pas hésiter en début de culture à récolter les fruits verts pour profiter d'un meilleur rendement sur l'ensemble de la saison (fruits verts puis fruits murs).