



POIVRON TEQUILA SUNRISE

CONDITIONS DE SEMIS

Conditions et emplacements appropriés :

Sous abri : Vous pouvez commencer la culture en semant les graines dans des godets ou des terrines remplis de terreau de semis de qualité, dans une serre chauffée. Maintenez le terreau humide sans qu'il soit excessivement détrempé, en utilisant un pulvérisateur. Placez les godets dans une zone bien éclairée et maintenez une température constante et chaude.

Pleine terre / sans protection : En France métropolitaine, il est généralement déconseillé de semer les poivrons directement en pleine terre.

Préparation du sol :

Avant la plantation, préparez le sol en y incorporant du compost, veillez cependant à ce que le compost ne soit pas trop riche en azote.

Température de germination :

Les poivrons préfèrent germer à des températures comprises entre 25 et 35°C.

Nécessité d'un passage au froid :

Aucune période de froid n'est nécessaire pour la germination.

Trempage :

Bien que le trempage des graines ne soit pas strictement nécessaire, il peut favoriser une germination plus homogène et plus rapide.

Distancage :

Respectez un espacement d'environ 50 cm à la fois dans le rang et entre les rangs.

Profondeur :

Semez les graines à une profondeur d'environ 2 à 3mm dans le sol.

Temps de levée :

Sous abri, les graines d'artichaut peuvent germer en 7 à 15 jours.

Eclaircissage :

Il n'est généralement pas nécessaire d'éclaircir les jeunes plants.



Repiquage :

Lorsque les plantules possèdent de 2 à 4 vraies feuilles, envisagez de les repiquer dans des pots de taille supérieure. Lorsque tout risque de gelées est écarté, vous pouvez également les transplanter directement en pleine terre, si les conditions le permettent.

CONDITIONS DE CULTURE

Contexte environnemental :

Zone climatique et rusticité : Ces plantes prospèrent dans les climats tempérés et chauds.

Type de sol : Optez pour un sol léger, bien aéré, frais et profond.

pH : Le pH du sol doit être neutre

Humidité : Le sol doit être bien drainant pour éviter les excès d'humidité.

Exposition : Les poivrons ont besoin d'une exposition chaude et ensoleillée pour se développer correctement.

Température :

Ils nécessitent des températures élevées pour prospérer. Dans les régions plus fraîches, une culture sous serre est recommandée. Les températures nocturnes ne doivent pas descendre en dessous de 10°C.

Rotation des cultures :

Attendez au moins 3 à 4 ans avant de replanter des poivrons au même endroit pour éviter l'épuisement du sol.

Plantes compagnes :

Les poivrons s'entendent bien avec d'autres solanacées comme les tomates, les aubergines, le coqueret du Pérou ou la morelle de Balbis.

Entretien et vigilance :

Il est recommandé de pincer les poivrons vers le mois d'août, lorsqu'ils ont formé environ une dizaine de fruits, en coupant les tiges à deux feuilles au-dessus du dernier fruit formé. Certaines variétés, particulièrement hautes, peuvent nécessiter un tuteurage.

Arrosage :

Les poivrons et les piments nécessitent des arrosages réguliers, mais n'oubliez pas que l'excès d'eau peut être préjudiciable.



Binage / sarclage / buttage* / paillage :

Un désherbage régulier est recommandé. L'utilisation d'un paillage épais est recommandée une fois que les poivrons sont en place. Si possible, utilisez un paillis minéral (comme des briques ou des tuiles pilées) pour augmenter la température du sol. Le binage régulier avant la mise en place du paillage est également bénéfique.

Protections hivernales :

Dans les régions métropolitaines de France, il est généralement conseillé de cultiver toutes les variétés de poivrons sous serre.

Récolte :

Vous pouvez récolter ces fruits de juillet à octobre selon les variétés. Les poivrons peuvent être récoltés immatures, mais ils se conservent mieux s'ils sont récoltés à maturité. Le rendement varie en fonction de la variété et des conditions de culture, mais en moyenne, comptez environ 8 à 12 fruits par pied.

Conservation et stockage :

Mode : Coupez les fruits au niveau du pédoncule, de préférence avec un couteau pour ne pas endommager la tige fragile. Vous pouvez les conserver frais, séchés, dans de l'huile ou dans du vinaigre.

Durée : Frais, les poivrons se conservent quelques jours, mais séchés ou conservés dans de l'huile ou du vinaigre, ils peuvent être conservés plusieurs mois, voire plusieurs années.

Utilisation culinaire :

Les poivrons sont polyvalents en cuisine. Ils peuvent être utilisés cuits, crus, séchés, réduits en poudre, marinés, farcis, dans des ratatouilles, et bien plus encore. Il est essentiel de tenir compte de leur force ou de leur douceur dans vos préparations culinaires.

Autres usages :

La macération de piment peut servir de répulsif naturel contre les insectes. Pour cela, faites macérer 25 cl de piment fort dans 50 cl d'eau pendant 24 heures, puis diluez 15 ml de cette préparation dans 4 l d'eau avant de l'appliquer. Ne pas pulvériser sur de jeunes plants.



Ravageurs et maladies :

Les poivrons sont sensibles à diverses maladies et ravageurs, notamment le mildiou, la fonte des semis, les viroses, les araignées rouges, et les pucerons. Une bonne gestion agronomique et des traitements préventifs peuvent aider à les protéger contre ces problèmes.

Trucs et astuces :

Pour prévenir le développement de champignons au début de la production, saupoudrez les godets de charbon de bois pilé.