

# L'Art de Cultiver vos Piments

## De la Graine à la Récolte

Un guide complet pour maîtriser la culture de trois variétés  
emblématiques : **Baccatum**, **Chinense** et **Annum**.



# La Magie de la Germination

## Température idéale

Maintenez 21 à 29°C pour activer la vie dans la graine. Un environnement stable est crucial.

## Réveil des graines

Trempez les graines 1 heure dans l'eau tiède pour stimuler la germination et réduire le temps de levée.

## Substrat adapté

Utilisez un terreau léger et bien drainé pour une oxygénation optimale des racines naissantes.



# Le Basculement : Après la Levée



## Lalumière, alliée numéro un

Dès la levée, exposez vos plants à une luminosité maximale pour éviter l'étiollement 4 ces tiges fines et fragiles qui trahissent unmanque de lumière.

## Conditions optimales

- Température : 16 à 18°Cpour des plants compacts et robustes
- Arrosage modéré et régulier, sans excès d'humidité
- Ventilation douce pour renforcer les tiges

# Trois Variétés, Trois Caractères



## Capsicum Annuum

Le classique polyvalent, idéal pour débuter. Saveur brûlante, culture facile.  
Ex : Cayenne.



## Capsicum Baccatum

Originaire d'Amérique du Sud, aux saveurs fruitées et citronnées. Fruits allongés et parfumés.



## Capsicum Chinense

Les ultra-forts, très parfumés. Demande patience et abri. Ex : Habanero, jusqu'à 300 000 Scoville.



VARIÉTÉ 1

# Focus

## Baccatum

Le Piment Péruvien

Reconnaisable à ses fruits allongés de 12 à 13 cm, le Baccatum séduit par ses notes d'agrumes et sa chaleur modérée.

**70 - 90 jours**

Pour atteindre la maturité complète

**Jusqu'à 90 cm**

Prévoyez 60cm d'espacement en plein soleil



VARIÉTÉ 2

# Focus Chinoise

L'Intensité Habanero

## Piquant extrême

Jusqu'à 300 000 unités Scoville. Un parfum unique et une chaleur intense qui séduit les amateurs avertis.

## Culture sous abri

Cycle long : privilégiez une installation sous abri pour garantir une pleine expression aromatique.

## Manipulation délicate

Leur puissance exige une consommation parcimonieuse et des gants lors de la récolte.

VARIÉTÉ 3

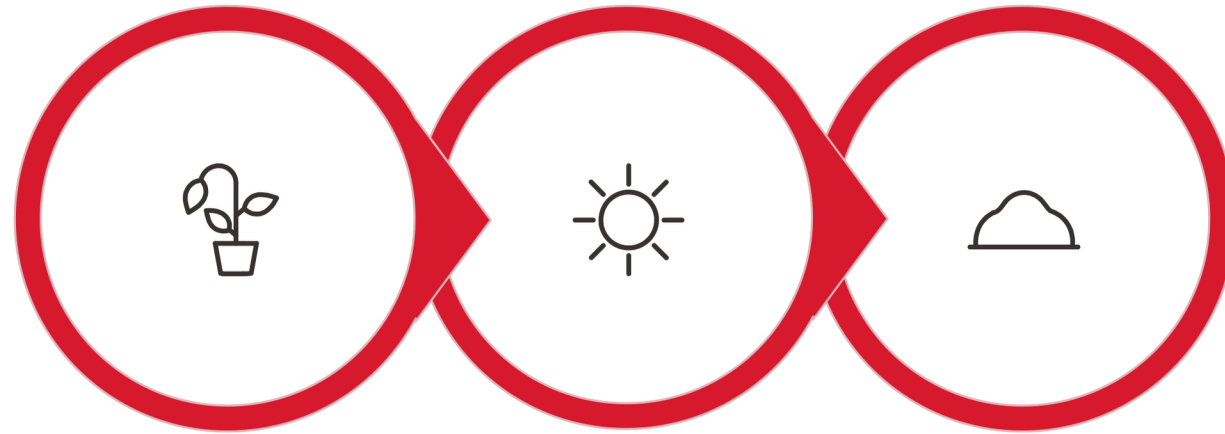
# Focus Annuum

Variété la plus répandue mondialement, robuste et généreuse. Sa saveur brûlante en fait un incontournable du potager.

- Adapté à la pleine terre après les gelées de mai
- Idéal pour les marinades et les séchages maison
- Résistant et tolérant aux variations climatiques



# L'Essentiel de l'Entretien



Rempotage Endurcissement Sol riche

Un entretien rigoureux en trois étapes garantit des plants vigoureux et une récolte abondante. Respectez le rythme de chaque variété.

# Les Erreurs qui Coûtent Cher...

## Arroser par peur

Le trop-plein d'eau asphyxie les racines avant qu'elles ne s'installent. Laissez sécher légèrement entre deux arrosages.

## Engrais précoce

Ne compensez jamais un manque de lumière par des fertilisants. Cela brûle les jeunes racines sans résoudre le problème.

## Impatience

Chaque variété a son propre rythme de maturation. Respectez la durée spécifique 70 à 120 jours selon l'espèce.



# À Vous de Jouer

Le piment est une leçon de patience et d'observation. Préparez vos godets dès février pour anticiper la saison estivale.

## Semez tôt

Dès février sous abri

## Exposez bien

Plein soleil obligatoire

## Récoltez

La satisfaction maison est inégalée



Par Nopalia

