

---

# SEMENCES BUISSONNIÈRES

---

Films pédagogiques sur la production de semences



## PIMENT

Le poivron et le piment font partie de la Famille des Solanaceae. Le genre *Capsicum* compte 5 espèces cultivées: *capsicum baccatum*, *capsicum chinense*, *capsicum frutescens*, *capsicum pubescens*. La grande majorité des variétés cultivées appartient à l'espèce *capsicum annum*. Il en existe des milliers de variétés. Le piment doux qu'on appelle poivron et les piments peu forts, forts et très forts. Il existe une grande diversité de piments qui varient en taille, en forme et en couleur.

### ▶ Pollinisation du poivron et du piment

Les fleurs de piments sont hermaphrodites et autofécondes. C'est-à-dire qu'elles ont les organes mâle et femelle dans la même fleur compatibles entre eux. On dit qu'elles sont autogames. Cependant elles peuvent être fécondées par des insectes pollinisateurs tels que les bourdons et les abeilles. Elles sont sensibles aux changements de température: si la nuit la température est trop élevée (29°) ou trop basse (5°) les fleurs vont couler, c'est-à-dire qu'elles ne seront pas pollinisées. Par conséquent, les piments n'auront que peu de graines ou pas du tout. Le manque de semence influe de façon importante sur la taille du fruit. La meilleure fructification est obtenue avec des températures nocturnes oscillant entre 12° et 16°.

Pour favoriser l'autofécondation, on peut secouer régulièrement les plants pendant la floraison. Toutes les espèces du genre *Capsicum* s'hybrident entre elles, à l'exception de l'espèce *Capsicum pubescens*.

Afin d'éviter les croisements inter-variétaux, 2 variétés de piments en zone tempérée seront cultivées à une distance de 100m l'une de l'autre.

Cette distance peut être réduite à 50m s'il y a entre elles, une barrière naturelle comme une haie. En zone tropicale on écartera 2 variétés d' 1km, et de 500 m seulement s'il y a une haie entre elles.

Pour éviter les pollinisations croisées par des insectes on peut également isoler les plants avec des moustiquaires fixes sous tunnel ou sous cages voilées. Mais attention, les piments ont besoin de beaucoup de lumière, des cages trop serrées entravent leur développement et réduisent la production de fruits et de graines. On se reportera pour cette technique au chapitre sur l'isolement mécanique dans l'ABC de production de semences.

## 🔍 Cycle du du poivron et du piment

Le piment est une plante annuelle dans la majorité des cas. Cependant certaines espèces sont vivaces en climat tropical. C'est une plante qui nécessite beaucoup de chaleur pour bien se développer. Les piments porte graines sont cultivés de la même façon que pour ceux destinés à la consommation.

Pour garantir une bonne diversité génétique, on cultive de 6 à 12 plants de chaque variété.

A partir de l'épanouissement de la fleur il faut attendre selon les variétés de 60 à 100 jours pour avoir un fruit comestible.

La sélection des piments s'effectue sur des plants sains et vigoureux dont on aura observé toute la période de croissance et qui correspondent aux critères de sélection recherchés.

Pour les plants : une croissance régulière et vigoureuse, de nombreuses fleurs bien fructifiées, ou des branches qui ne cassent pas, etc.

Pour les fruits : une bonne saveur, la forme typique de la variété, la taille, la couleur, l'épaisseur de la chair et de la peau, etc.

On évitera de prélever les semences sur des piments déjà récoltés car cela ne permet pas de connaître toutes les caractéristiques liées à la croissance de la variété.

Pour récolter les graines on attendra la maturité complète du fruit : les fruits verts seront devenus rouges, marrons, orange ou jaunes, les fruits jaune clair auront virer au jaune foncé/orange ou rouge. A ce stade les graines ont une couleur jaune foncé et sont matures.

On ne prélève pas de graines sur des fruits immatures, leur capacité de germination sera fortement diminuée.

Il faut de préférence recueillir les graines sur les premiers fruits mûrs d'un plant. Celles récoltées sur des fruits plus tardifs ont un taux de germination moins élevé. Ne jamais récolter des graines dans un fruit malade.

## ► Extraction - tri - conservation du poivron et du piment

Attention pour les piments forts, il faut absolument effectuer l'extraction dans un local bien aéré ou de préférence à l'extérieur pour se protéger des émanations de capsicaïcine qui génère des irritations au niveau des yeux, de la gorge et du nez. Il faut se protéger les mains avec des gants en caoutchouc très épais et éventuellement les yeux avec des lunettes de protection.

On coupe le piment en 2 moitiés et à l'aide d'un couteau on enlève les graines. Pour éliminer les graines vides, on plonge les graines dans un saladier rempli d'eau, les graines vides remontent à la surface, on peut alors les enlever à l'aide d'une passoire.

On finit de nettoyer les bonnes graines dans la passoire sous un jet d'eau.

Après le nettoyage à l'eau il est important de sécher les graines rapidement dans un délai maximum de deux jours. Pour cela, on les déposera sur un tamis à maillage fin ou une assiette plate dans un endroit sec, chaud (entre 23° et 30°) et aéré.

Une autre méthode pour de petites quantités de graines consiste à les sécher dans des filtres à café qui sont très absorbants et sur lesquels les graines n'adhèrent pas. On mettra au maximum une cuillère à café de graines par filtre. Chaque filtre sera marqué avec un marqueur indélébile avec le nom de la variété et son espèce. On suspendra ces sachets sur un étendoir à linge dans un endroit sec, aéré et chaud. Il ne faut pas exposer les graines au soleil, ni les faire sécher sur du papier sur lequel elles pourraient se coller et seraient difficilement détachables.

Inscrivez sur une étiquette l'année de production, l'indication de l'espèce et le nom de la variété. Puis placez l'étiquette à l'intérieur du sachet car l'inscription à l'extérieur s'efface souvent.

Un séjour au congélateur éliminera les larves de parasites.

La durée germinative des graines de piments est au minimum de 3 à 6 ans. Pour prolonger cette durée on peut stocker la semence au congélateur.

*Longo maï*

**civique**  
**forum.org**