



951, rang de la Presqu'île
L'Assomption (Québec) J5W 3P4
Tél. : (450) 589-7158 Fax : (450) 589-4916
1-888-589-7158
www.pepinierenvilleneuve.com
courriel : pepvil@bellnet.ca



Nom latin *Capsicum annuum*
Nom commun Piment d'ornement

Description De la même famille que les poivrons de jardins, ces piments sont davantage cultivés pour leurs fruits que leurs fleurs. Leurs petites fleurs blanches donnent naissance aux fruits décoratifs verts, tournant progressivement à l'orangé, au rouge ou au mauve. Vous pouvez vous servir des graines pour les ressemer dans la terre tiède

Utilisation Potée fleurie, terrasse estivale et serre chaude, table.

Dimensions **Hauteur** 30 cm
Largeur 30 cm

Ensoleillement Intense. Lumière vive avec un peu de soleil direct.

Température Normale. Tolère de la chaleur mais les fruits sont moins durables.

Arrosage Dès que le terreau devient sec.

Fertilisation Un engrais "tomate" favorisera la formation des fruits. Faites une application chaque semaine dès que la plante porte ses fleurs.

Entretien / taille Pour le garder plus d'un an, il suffit de le tailler sévèrement après la fructification. Ses besoins fondamentaux sont la chaleur, le soleil, de bons arrosages. Au début de la période de croissance, pincer certaines pousses pour que la plante conserve un port bien compact et que de nouvelles pousses apparaissent. Chacune de celles-ci portera à son tour fleurs et fruits. Plus on aura pincé tôt, plus la plante sera fournie et plus les fruits seront brillants.

Rempotage Le sol doit être fertile et bien drainé. On repote souvent un capsicum acheté l'année même, à la mi-été, quand la plante devient trop grande pour son pot.

Période de repos Non nécessaire

Toxicité Plante très toxique. Attention aux jeunes enfants et aux animaux