Produire ses semences de piment

Apprenez à sélectionner vos plants de piments les plus vigoureux et piquants, à gérer l'isolement face aux croisements très fréquents avec les poivrons, et à extraire les graines en toute sécurité sans vous brûler les mains ni les yeux.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences de piment
2 Ce que vous allez apprendre
3 Le matériel et la sécurité indispensables
4 La fleur de piment et sa pollinisation
5 Attention au grand risque de croisement !
6 Étape 1 : Sélectionner les plants au potager
7 Étape 2 : Récolter à pleine maturité colorée
8 Étape 3 : L'extraction manuelle sécurisée
9 Étape 4 : Le nettoyage et le tri par flottaison
10 Étape 5A : Sécher rapidement à l'ombre ventilée
11 Étape 5B : Tester la sécheresse et stocker
12 Résumé et félicitations

Bienvenue dans la production de semences de piment



Bienvenue dans la production de semences de piment

Le piment est un condiment indispensable, réputé pour sa saveur puissante, ses vertus médicinales et sa conservation facile. En produisant vous-même vos semences, vous conserverez les variétés traditionnelles les plus adaptées à votre climat, tout en préservant leur niveau exact de piquant et leur parfum unique !



Ce que vous allez apprendre

Dans cette fiche technique, vous découvrirez :

1️⃣ Comment fonctionne la fleur de piment et les risques de croisements.

2️⃣ Les distances d'isolement strictes avec les poivrons doux.

3️⃣ La sélection des meilleurs pieds porte-graines au champ.

4️⃣ Les règles de protection impératives pour extraire les graines piquantes.

5️⃣ Le lavage rapide à l'eau, le séchage à l'ombre et le stockage longue durée.

3 Le matériel et la sécurité indispensables



Le matériel et la sécurité indispensables

> ⚠️ Le jus et la pulpe du piment contiennent une substance très brûlante : la **capsaïcine**.

Pour extraire les graines sans danger :

- Portez impérativement des **gants épais** (ou enveloppez vos mains dans des sachets plastiques étanches).
- Ne touchez JAMAIS vos yeux, votre nez ou votre visage pendant le travail.
- Travaillez à l'extérieur ou sous un auvent très aéré pour ne pas respirer les vapeurs piquantes.

La fleur de piment et sa pollinisation



La fleur de piment et sa pollinisation

La fleur de piment est blanche ou violacée. Elle possède à la fois les étamines mâles et le pistil femelle dans la même fleur.

La plante est **autoféconde** : le pollen féconde souvent la fleur directement lorsqu'elle bouge avec le vent.

Secouer doucement les tuteurs pendant la floraison favorise une excellente formation des graines !



Attention au grand risque de croisement !

> ⚠️ Les piments et les poivrons appartiennent à la même espèce botanique : ils se croisent très facilement grâce aux insectes (abeilles, bourdons).

- Si un piment croise un poivron doux, vos futurs poivrons deviendront piquants !
- En zone chaude, les insectes volent loin : séparez vos variétés de piments et poivrons d'au moins **500 mètres**, ou **200 mètres** avec une haie dense.



Étape 1 : Sélectionner les plants au potager

Choisissez vos semenciers pendant la culture, jamais sur un tas de fruits récoltés :

- Des plants solides, trapus, avec des branches robustes qui ne cassent pas sous le poids des fruits.
- Aucun signe de jaunissement, de virus ou de feuilles rabougries.
- Des fruits nombreux, réguliers et bien formés, typiques de la variété locale voulue.

Marquez au moins **6 à 10 plants** avec un ruban de couleur.



Étape 2 : Récolter à pleine maturité colorée

Ne récoltez JAMAIS les piments verts pour la semence ! Les graines à l'intérieur ne sont pas encore formées et ne germeront pas.

Attendez que le fruit change complètement de couleur :

- Les piments verts doivent devenir **rouge vif, orange vif ou marron chocolat** selon la variété.
- La peau devient légèrement souple sous une pression douce des doigts.

Récoltez de préférence les premiers beaux fruits du milieu du pied.



Étape 3 : L'extraction manuelle sécurisée

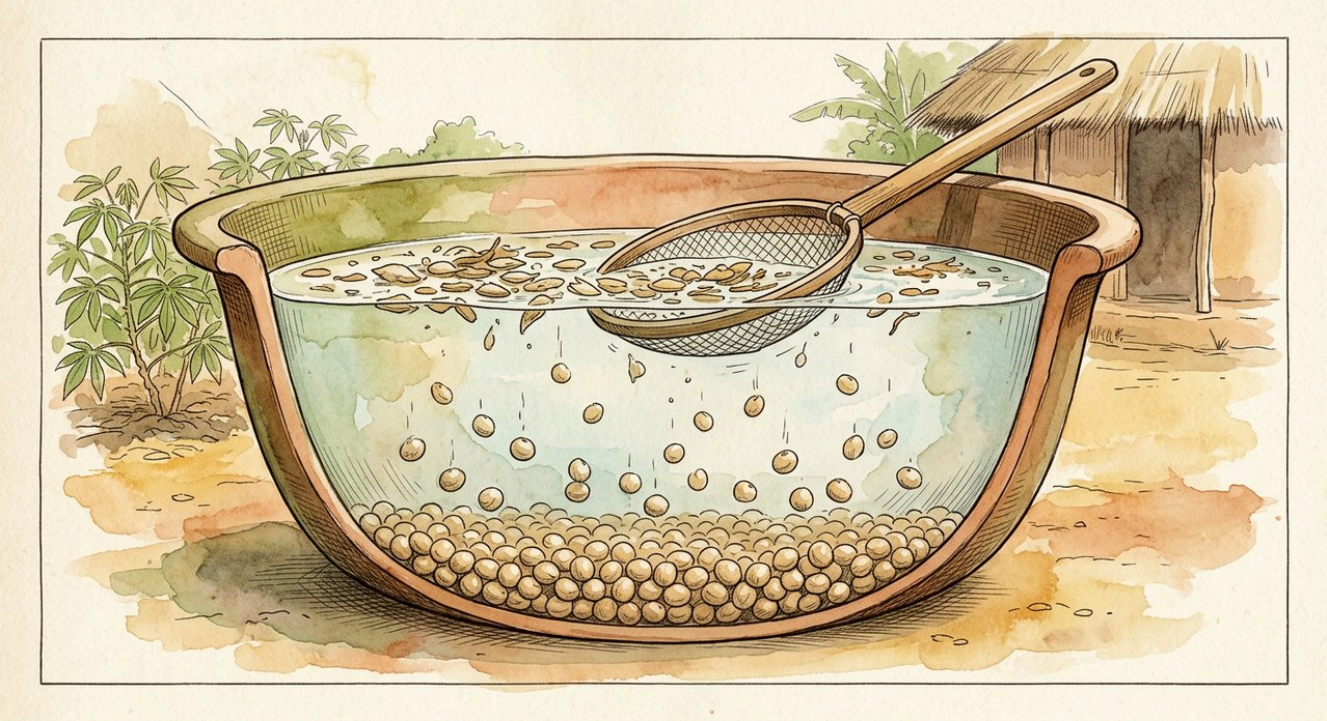
Installez-vous à l'extérieur sur une table à l'ombre.

1️⃣ Enfilez vos gants de protection.

2️⃣ Avec le couteau, fendez le piment en deux dans le sens de la longueur.

3️⃣ Avec la pointe du couteau ou le pouce, détachez délicatement les graines fixées sur la colonne centrale blanche.

Faites tomber les graines directement dans un récipient d'eau propre. La chair du piment peut être séchée ou cuisinée.



Étape 4 : Le nettoyage et le tri par flottaison

Pas besoin de faire fermenter les graines de piment !

1️⃣ Brassez énergiquement les graines dans l'eau avec les doigts gantés.

2️⃣ Les mauvaises graines (vides, plates ou immatures) ainsi que les petits morceaux de peau **flottent à la surface** : écumez-les et jetez-les.

3️⃣ Les bonnes graines bien rondes et fécondes **coulent immédiatement au fond**.

4️⃣ Videz les bonnes graines dans une passoire fine et rincez une dernière fois à l'eau claire.



Étape 5A : Sécher rapidement à l'ombre ventilée

Égouttez parfaitement les graines dans la passoire.

Étalez-les immédiatement en une seule couche sur une assiette plate, une natte ou un filtre en papier non collant.

Placez-les dans un endroit **sec, bien ventilé et chaud (25° à 30°C), mais toujours à l'abri du soleil direct**.

Le séchage doit être rapide : sous climat chaud, comptez **3 à 5 jours**. Remuez-les tous les jours.

Étape 5B : Tester la sécheresse et stocker





Étape 5B : Tester la sécheresse et stocker

Quand les graines sont dures sous l'ongle et tintent comme de petites perles de verre quand vous les agitez :

- Rangez-les dans un bocal en verre ou un flacon en plastique hermétiquement fermé.
- Glissez une étiquette avec la variété et l'année de récolte.
- Ajoutez une cuillère de cendre de bois tamisée bien sèche pour chasser l'humidité et les insectes.

Les semences de piment bien gardées conservent leur force germinative pendant **3 à 6 ans** !



Résumé et félicitations

Bravo ! Vous savez maintenant récolter vos graines de piment en toute sécurité et avec une excellente qualité germinative :

✅ Vous protégez vos mains et vos yeux lors de l'extraction.

✅ Vous évitez les croisements en isolant piments et poivrons.

✅ Vous récoltez uniquement des fruits parvenus à leur couleur finale.

✅ Vous triez facilement les semences fécondes par flottaison dans l'eau.

✅ Vous séchez à l'ombre pour préserver la vie de la graine.

Vos piments conserveront leur force et leur goût authentique d'une génération à la suivante !