

# Un deux trois...été!

Mettons une chose au clair : rien ne donne plus un air d'été à nos assiettes que les piments, les poivrons et les tomates !

C'est déjà le temps de lancer les semis de piments et de poivrons. Comme la germination des semences est plus lente et le temps avant la maturité des fruits plus long, la fin de mars est le moment idéal pour rêver d'été.

## Le secret est dans la chaleur et le soleil brûlant

**Les poivrons (qui sont des piments doux) ou les piments (qui sont plus forts et piquants) sont des légumes gourmands et capricieux.** Toutes les variétés de piments ou de poivrons n'ont besoin que d'une chose : du soleil, et encore du soleil. Ce sont des plantes qui adorent la chaleur et qui en ont besoin pour développer tout le potentiel de saveur qu'ils recèlent.

### Les semis

Dès le semis, il est optimal de maintenir le sol autour de 26° à 30° Celsius pour maximiser la germination. Les plantules ont besoin de toute la lumière que vous pouvez leur donner. Les piments et poivrons s'étiolent facilement.

Aussi, ils sont sujets à la fonte des semis si leur terreau ne sèche pas assez rapidement. Il est donc essentiel de retirer le dôme ou d'avoir une installation bien aérée quand les plantules sont sorties de terre.

Repiquage et engrais : la patience est de mise.

Lorsque les plants ont deux vraies feuilles, vous pouvez repiquer dans un terreau de rempotage un peu plus riche en compost. Privilégiez les pots de 4 pouces pour les repiquer une seule fois avant de les transplanter à l'extérieur.

### Avant de les acclimater à la vie au grand air

Avant de les planter dehors, il faut que le sol soit bien réchauffé, c'est-à-dire autour de 15 degrés Celsius. Lorsque le printemps est frais et tardif, les plants semés en mars sont déjà gros sans que l'on puisse les sortir. Il est préférable de pincer le bourgeon terminal pour les ralentir que de les sortir au froid. Si vous avez transplanté vos poivrons ou piments et qu'une nuit fraîche est annoncée, vous pouvez mettre arceaux et toile P19 pour les protéger la nuit.

Une fois vos plants transplantés au jardin, dès qu'ils sont en croissance, fertilisez deux fois par saison (au printemps et en été), en saupoudrant 150 à 200 grammes d'engrais Bio-jardin (4-3-6) au pied de chaque plant. Évitez les engrais trop riches en azote : ils favorisent l'étiollement à l'intérieur et poussent les plants à ne faire que des feuilles à l'extérieur.

### Leurs conditions préférées

Les piments et poivrons aiment les sols bien riches et les arrosages en profondeur réguliers, car produire autant de fruits sucrés et juteux est très demandant. Il faut favoriser la croissance d'un système racinaire en profondeur dans le sol avec des arrosages abondants et prolongés à faible débit. Un système racinaire en santé permet de mieux résister aux

sécheresses et de ne pas souffrir autant de la pourriture apicale qui est favorisée par les variations d'apport en eau.

Par ailleurs, laissez-leur assez de place pour que l'air circule bien autour des plants de façon à prévenir les maladies de feuillage en fin de saison.

Si vous habitez une région où la saison de culture est plus courte, il peut être intéressant de choisir des variétés qui produisent plus tôt pour que vos fruits atteignent leur pleine maturité. Une autre option serait aussi de les cultiver en pots pour pouvoir les regrouper, l'automne venu, sous un abri ou une serre qui allongera la saison de culture.

## De la récolte à la table

Les piments et poivrons sont comestibles à tous les stades de leur vie, mais plus ils ont mûri, meilleurs ils sont.

Les poivrons se mangent à toutes les sauces : comme crudité, en salade, en sautés, en potage, farcis, en sauce. En goûter plusieurs variétés une à une permet de découvrir un monde de saveurs que le poivron d'épicerie habituel ne laisse pas imaginer.

Ces fruits se conservent une dizaine de jours au réfrigérateur, dans un contenant hermétique entrouvert. Pour une conservation plus longue, il est aussi possible de les faire sécher, de les mettre en marinade ou de les congeler.