
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



AUBERGINE

L'aubergine appartient à la famille des Solanaceae et à l'espèce *Solanum melongena*. C'est une plante vivace dans les pays tropicaux mais annuelle dans les pays tempérés. Il existe une grande diversité d'aubergines, de taille, de forme et de couleurs différentes.

► Pollinisation

La fleur de l'aubergine est hermaphrodite et auto-féconde, c'est à dire que les organes mâles et femelles sont présents dans la même fleur, et compatibles entre eux. On dit qu'elle est autogame.

Cependant des hybridations inter-variétales peuvent se manifester. Leur fréquence varie en fonction de l'environnement et de la quantité d'insectes pollinisateurs.

Pour les cultures à l'abri du vent, on peut secouer régulièrement les plants pendant la floraison pour favoriser la fécondation.

Afin d'éviter les croisements, on cultivera deux variétés d'aubergines à une distance de 100 m l'une de l'autre.

Cette distance peut être réduite à 50m s'il existe une barrière naturelle comme une haie.

En milieu tropical des distances pouvant aller jusqu'à 1km sont nécessaires.

On peut aussi utiliser l'isolement mécanique avec un voile moustiquaire. On se reportera au chapitre de l'isolement mécanique dans l'ABC de production de semences.

► Cycle de l'aubergine

Les porte graines d'aubergine se cultivent de la même façon que les aubergines de consommation. Afin de garantir une bonne diversité génétique on cultive entre 6 et 12 plants par variété..

L'aubergine est une plante qui nécessite beaucoup de chaleur pour bien se développer. On adaptera donc la date du semis en pépinière à la date de plantation en pleine terre.

A partir de l'épanouissement de la fleur il faudra entre 60 et 100 jours selon les variétés, pour obtenir un fruit prêt à la consommation. Mais attention, à ce stade, les graines de l'aubergine ne sont pas encore mûres.

La sélection des porte graines d'aubergines s'effectue sur des plants sains dont on aura observé toute la croissance et qui correspondent aux critères de sélection recherchés.

Pour les plants, on préférera une croissance régulière et vigoureuse, de nombreuses fleurs, une bonne fructification et une bonne résistance au froid.

Pour les fruits, on choisira la meilleure saveur, la forme typique de la variété, la taille, la couleur de la chair et de la peau, l'absence d'amertume dans le fruit ou l'épaisseur de la peau.

On évitera de faire une sélection à partir d'aubergines déjà récoltées car cela ne permet pas de connaître toutes les caractéristiques liées à la croissance de la variété.

On s'abstiendra de faire une récolte sur des pieds malades.

A maturité complète les fruits deviennent mous et changent de couleur: Les aubergines blanches deviennent jaunes, les violettes deviennent marron.

Si les fruits n'ont pas eu le temps de mûrir sur pied on peut les faire mûrir en cagettes dans un endroit tempéré.

► Extraction - tri - conservation

Pour l'extraction des semences, on choisira des fruits bien mûrs, mais non fermentés.

Il existe deux méthodes d'extraction des graines. Pour une petite récolte, on coupe l'aubergine en quartier et on extrait les graines à l'aide d'un couteau.

Pour une récolte plus importante, on épluche puis on coupe l'aubergine en morceaux dans un bocal rempli d'eau.

On passe les morceaux au mixeur quelques secondes.

Les bonnes graines vont se déposer au fond du récipient.

Puis, avec une passoire on enlève la couche contenant la chair, les restes de peau et les graines vides.

On récupère les graines qu'on nettoie dans la passoire sous un jet d'eau.

Il est ensuite important de sécher les graines dans un délai de deux jours maximum. 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 voir ventilé.

Pour de petites quantités de graines on peut les sécher dans des filtres à café qui sont très absorbants et sur lesquels elles n'adhèrent pas.

On mettra au maximum une petite cuillère de graines par filtre. Puis, on suspendra ces sachets sur un étendoir à linge dans un endroit sec, aéré et à l'ombre.

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. Il arrive parfois que l'inscription à l'extérieur du sachet s'efface.

Quelques jours au congélateur et les larves de parasites seront éliminées.

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

Longo mai

civique
forum.org