
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



CHOU CABU

Les choux cabus font partie de la famille des Brassicaceae, de l'espèce *Brassica Oleracea*, et de la sous-espèce *Capitata*.

On trouve également, dans l'espèce *Brassica Oleracea*, le chou rave, le chou brocoli, le chou de Bruxelles, le chou feuille, le chou fleur, et le chou de Milan.

Les choux cabus peuvent avoir différentes couleurs, verts, blancs, rouges, mais aussi différentes formes de têtes, pointues ou rondes. Cette sous-espèce se caractérise par des feuilles lisses formant une pomme serrée.

▶ Pollinisation de tous les choux de l'espèce *Oleracea*

Les fleurs de l'espèce *Brassica oleracea* sont hermaphrodites c'est à dire qu'elles contiennent les organes mâles et femelles. Mais elles sont en grande majorité autostériles. Le pollen des fleurs d'une plante ne peut féconder qu'une autre plante. Les plantes sont donc allogames. Pour permettre la pollinisation il faudra donc les cultiver en groupe.

Ce sont les insectes qui sont les vecteurs de pollinisation. Ces mécanismes permettent une grande diversité génétique naturelle.

Toutes les sous-espèces de choux de l'espèce *brassica oleracea* se croisent entre elles. On évitera donc de cultiver des porte-graines de différents types de choux côte à côte.

Pour conserver la pureté variétale il est conseillé d'isoler chaque variété de l'espèce *brassica oleracea* d'une distance d'un kilomètre. Cette distance peut être réduite à 500 m s'il y a une barrière naturelle comme une haie entre deux variétés.

On peut aussi pratiquer l'isolement variétal, avec des ruchettes d'insectes sous moustiquaire fixe ou avec des moustiquaires ouvertes en alternance. On se référera pour cette technique au module sur l'isolement mécanique de l'ABC de la production de semences.

Cycle du chou cabu

Le chou cabu est une plante bisannuelle dont les porte-graines se cultivent de la même manière que ceux destinés à la consommation. La première année la plante forme la pomme du chou qui devra passer l'hiver pour fleurir l'année suivante.

La période de semis est définie par les conditions climatiques, la méthode d'hivernation et la précocité des variétés.

Pour faire hiverner les pommes de choux il est conseillé de les semer mi-mai/début juin, voire même plus tard pour les variétés précoces, pour éviter d'avoir des choux trop développés et éclatés à la fin de l'automne. Les têtes un peu plus petites mais bien serrées passeront mieux l'hiver.

On doit garder au moins 30 porte-graines la première année pour arriver à en conserver 10 à 15 à la fin de l'hiver.

La production de graines de choux s'effectue sur des plants sains dont on aura observé toute la période de croissance afin d'en connaître toutes les caractéristiques.

On sélectionnera les pieds les plus vigoureux correspondant aux caractéristiques de la variété et aux critères de sélection recherchés : une croissance régulière, la formation de belles têtes bien serrées, la bonne conservation ou la précocité, une moindre sensibilité au froid.

L'hiver est la période la plus délicate de la production de semences. Il existe plusieurs méthodes pour faire hiverner les porte-graines. On la choisira en fonction des conditions climatiques, de la durée de végétation et des infrastructures disponibles.

En région à hiver rigoureux, on récolte en fin d'automne la plante entière avec les racines.

On enlève les feuilles extérieures de la plante pour ne laisser que les feuilles bien serrées de la tête. Les têtes doivent être bien sèches et sans terre.

Lorsque le taux d'humidité de l'air est bas, on peut mettre les plants entiers dans une cave avec un sol en terre.

Lorsque le taux d'humidité de l'air est élevé, on les stocke plutôt dans une pièce ou un grenier hors gel. La température de la pièce ne doit pas tomber en dessous de 0° pendant une période prolongée, même si les choux supportent de courtes gelées à -5°.

Pendant l'hiver, il faut régulièrement surveiller les choux. Les feuilles extérieures peuvent être attaquées par la pourriture grise (*botrytis cinerea*), il faudra alors les enlever avec les autres parties pourries et ensuite désinfecter les plaies avec de la cendre de bois.

Pour certaines variétés hyper résistantes au gel ou en climat doux, les choux peuvent rester en place durant la période hivernale.

En climat doux, on peut également les stocker en terre. On couche les plants entiers avec les racines dans des rigoles profondes, légèrement inclinés vers le haut et recouverts de terre. Les plants ne doivent pas se toucher entre eux, et à l'apparition de gelée, il faudra les couvrir avec des vitres, du fumier ou des feuilles mortes.

Au printemps, on enlèvera ces protections mais les plants ne doivent pas être replantés, ils vont pousser à travers la couverture de terre puis monter en fleurs.

On peut aussi conserver les porte-graines sans la pomme, récoltée pour la consommation. En fin d'été, par temps sec, les pommes seront coupées à la base avec une légère inclinaison. On ne garde donc que la tige avec les racines.

On laisse sécher la coupure pendant quelques jours et on la désinfecte avec de la cendre de bois. Pour plus de sécurité la coupure séchée peut être enduite d'une cire pour arbres afin d'éviter le pourrissement. Cette méthode de multiplication facilite l'hivernation mais les tiges ainsi conservées produisent des graines de moindre qualité et en moindre quantité. En effet, elles ne peuvent pas monter en fleurs à partir du centre du tronc d'où pousse la plus belle hampe florale portant les plus belles graines.

Pour les porte-graines ayant passés l'hiver en cave ou en grenier, la replantation s'effectue au printemps de la deuxième année, dès le mois de mars ou d'avril.

On enterre les choux la tête au ras du sol à une distance de 60cm x 60cm les uns des autres. Les plantes vont alors faire de nouvelles racines. Lors de la plantation et pendant la période de croissance des racines, il est important de bien arroser les plants.

Il est parfois indispensable pour faciliter l'émergence des tiges florales des choux pommés de faire au sommet de la pomme, à l'aide d'un couteau, une incision en forme de croix de 3 à 6 cm de profondeur selon la grosseur de la tête. Il faut faire attention à ne pas blesser la base du chou d'où vont partir les tiges florales. Parfois il est nécessaire de refaire cette incision si la tige florale n'apparaît pas.

La hampe centrale forme les plus belles graines. Pour lui permettre de bien se développer et que toute la force de la plante serve à la formation des graines, on pourra éliminer quelques tiges secondaires plus faibles.

Les tiges florales pouvant atteindre une hauteur de 2m, il est nécessaire de tuteurer chaque plant et de bien attacher les hampes florales qui deviennent très lourdes à la fructification.

▶ **La récolte, l'extraction et la conservation de tous les choux oleracea**

Les graines de choux sont mûres quand les capsules, les siliques, prennent une couleur beige. Elles sont très déhiscentes, c'est-à-dire qu'à maturité elles s'ouvrent facilement et dispersent leurs graines.

En général, toutes les tiges ne sont pas mûres en même temps. Pour ne pas perdre de graines, on peut récolter au fur et à mesure de la maturité des hampes. On peut aussi récolter la plante entière avant la maturité complète de toutes les graines.

Pour terminer le processus de maturation, il est nécessaire de bien les faire sécher dans un endroit sec et ventilé en évitant de les exposer aux rayons du soleil.

Les siliques des choux sont prêtes pour l'extraction quand on peut les casser facilement entre les doigts.

Pour l'extraction, on étale les siliques sur une bâche en plastique ou sur un tissu épais avant de les battre ou de les froter avec les mains.

On peut aussi remplir un sac qu'on battra sur une surface molle.

Pour des quantités plus importantes, on peut les fouler aux pieds, ou rouler dessus.

Les siliques qui ne s'ouvrent pas facilement contiennent probablement des graines immatures qui ne germeront pas bien.

Pour le tri, on enlèvera les déchets en les passant dans des tamis grossiers qui retiendront les déchets et laisseront tomber les graines dans un récipient. Puis on les passera dans un autre tamis qui laissera passer tous les petits déchets mais pas les graines.

Enfin, il faudra les vaner c'est-à-dire les ventiler soit en soufflant dessus pour faire partir les derniers déchets, soit à l'aide du vent.

Toutes les graines de l'espèce brassica oleracea se ressemblent énormément. Il est donc très difficile de distinguer par exemple des graines de choux cabus de celles de choux fleurs. D'où l'importance de bien étiqueter les plants porte-graines et les graines récoltées avec le nom de l'espèce, de la variété et de l'année de culture.

Pour la conservation, on mettra les graines quelques jours au congélateur afin d'éliminer les parasites.

Les graines de choux ont une durée germinative de 5 ans. Elles peuvent cependant conserver une faculté germinative jusqu'à 10 ans. Cette faculté est prolongée par un stockage à basse température. Un gramme de graines contient 250 à 300 semences selon la variété.

Longo mai

civique
forum.org