
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



CHOU DE MILAN

Le chou de Milan fait partie de la famille des Brassicaceae, de l'espèce *Brassica Oleracea*, et de la sous-espèce *Sabauda*.

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

Les choux de Milan se caractérisent par des feuilles frisées ou cloquées, formant une tête un peu moins dense que le chou cabus. On trouve le chou de Milan pour la culture de printemps et d'été avec des feuilles et une tête moins resserrée, le chou de Milan avec une tête très volumineuse pour la conservation et le chou de Milan d'hiver à tête verte et légère.

▶ 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 de Milan

Le chou de Milan est une plante bisannuelle qui se cultive la première année du cycle de la même manière pour la production de semence que pour la consommation.

Il produira ses graines la deuxième année de culture.

Pour une bonne diversité génétique il faut sélectionner 10 à 15 porte-graines.

La production de graines de chou s'effectue sur des plants sains dont on aura observé toute la période de croissance. Cela permet de connaître toutes les caractéristiques de la variété.

On sélectionnera les pieds les plus vigoureux qui correspondent aux critères de sélection recherchés : la formation rapide des têtes, une croissance régulière et vigoureuse, une bonne capacité de conservation, la précocité, la résistance au froid, la résistance à la maladie. On choisira également, en fonction de la forme typique de la variété, la tête pointue, plate ou ronde, un tronc court, un bon enracinement, le goût, la couleur.

Il est beaucoup plus résistant au froid que les autres brassica oléacea et résiste à des températures très basses jusqu'à -15° . La plupart des variétés peuvent passer la période de l'hiver dehors.

Les autres méthodes d'hivernation et la deuxième année de culture sont les mêmes que pour le chou cabu.

► La récolte, l'extraction et la conservation des choux oleracea

Les graines de chou 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 frotter 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 vanner 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