

---

# SEMENCES BUISSONNIÈRES

---

Films pédagogiques sur la production de semences



## CHOU KALE, CHOU FRISÉ OU CHOU FEUILLE

Le chou feuille fait partie de la famille des Brassicaceae, de l'espèce Brassica Oleracea, et de la sous-espèce Acephala.

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

Les choux feuilles sont des choux sans pomme. Ils forment la plupart du temps une tige centrale le long de laquelle se développent des feuilles. Certaines variétés font plusieurs branches.

C'est un légume d'automne et d'hiver. La plupart des variétés résistent très bien au gel qui adoucit le goût des feuilles en transformant l'amidon en sucre. Des périodes de fortes gelées continues peuvent cependant nuire aux plants.

Il existe une grande variété de choux feuilles qui se distinguent par leur hauteur, allant de 40cm à plus d'1m50, la structure de leurs feuilles lisses ou cloquées et par la couleur allant du vert clair, vert jaune, au violet clair ou foncé. Le chou feuille est utilisé comme fourrage pour les petits animaux, mais également pour la consommation humaine, ou à des fins artisanales comme par exemple pour la fabrication de cannes ou de chevrons pour la construction de toits.

## ▶ 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 Feuille

Le chou feuille est une plante bisannuelle qui, la première année, forme la tige avec les feuilles puis, la deuxième année, monte en fleurs au printemps et produit ses graines en été.

Les porte-graines de choux feuilles se cultivent de la même façon que ceux destinés à la consommation et pour une bonne diversité génétique on doit conserver 10 à 15 porte-graines.

La production de graines de choux feuilles s'effectue sur des plants sains dont on aura observé toute la période de croissance, cela permet de connaître toutes les caractéristiques des variétés : la taille, la couleur, la vigueur et la croissance rapide du plant, la résistance aux maladies, le feuillage tout le long de la tige, et la résistance au froid.

Ils peuvent rester en plein champ durant la période hivernale.

Au printemps de la deuxième année, les choux feuilles vont monter en fleurs et produire les graines en été.

## ► Récolte, l'extraction, 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 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 chou cabus de celles de chou 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 chou 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.