
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



CHOU-RAVE

Le chou rave fait partie de la famille des Brassicaceae, de l'espèce Brassica Oleracea, de la sous espèce caulorapa gongylodes.

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

Le chou rave est une plante bisannuelle cultivée pour sa rave produite sur la tige.

Il produit peu de feuilles et sa chair blanche reste tendre.

Il existe différentes variétés qui se distinguent par la taille et la couleur de la rave.

Il existe des variétés précoces et des variétés de conservation.

▶ 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 rave

Les porte-graines des variétés de conservation se cultivent la première année du cycle de la même manière que pour les choux destinés à la consommation. La première année, ils forment des raves qui devront passer l'hiver pour fleurir l'année suivante.

Les raves trop développées ou éclatées à la fin de l'automne sont difficiles à faire hiverner. Dans la plupart des régions, on sèmera donc les variétés précoces comme les variétés de conservation en juin-juillet.

Pour une bonne diversité génétique, il est nécessaire de sélectionner 30 choux raves à l'automne afin de conserver au printemps 10 à 15 porte-graines.

La production de graines de choux-raves 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 qualité de la rave, la vigueur et la croissance rapide du plant, la résistance aux maladies, la bonne conservation ou la précocité, la résistance au froid.

Les porte-graines peuvent se conserver en cave : on coupera les feuilles latérales en préservant les centrales.

Puis les porte-graines sont mis en jauge dans le sable ou en pots.

Pendant la période d'hivernation, le chou-rave est moins sensible à la pourriture que les choux à têtes.

Dans les régions à climat doux le chou-rave peut rester en terre car il supporte des gelées à -7° . Un hiver sec lui convient mieux et des raves moins gorgées d'eau sont plus résistantes aux rigueurs de l'hiver.

Au printemps, quand on ne craint plus les fortes gelées, on sort les choux raves conservés en silo. Et on les replante, en les enterrant au 2/3 de leur volume.

Le chou-rave va former des hampes florales et monter en fleurs.

Pour empêcher la verse, il sera parfois nécessaire de tuteurer les hampes florales.

► La récolte, l'extraction, la conservation des 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 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