
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



CHOUX DE BRUXELLES

Le chou de Bruxelles fait partie de la famille des Brassicaceae, de l'espèce Brassica Oleracea, et de la sous espèce gemmifera.

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

Les choux de Bruxelles sont des légumes d'automne, et d'hiver dans les régions à climat froid et tempéré. Ils forment de petites rosettes à la base des feuilles et supportent bien des températures très basses.

▶ 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 chou de l'espèce *brassica oleracea* se croisent entre elles. On évitera donc de cultiver des porte-graines de différents types de chou 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 Bruxelles

Le chou de Bruxelles est une plante bisannuelle. Il va produire ses rosettes comestibles en automne et en hiver. Il montera en fleurs le printemps suivant.

Les porte graines se cultivent de la même manière que ceux destinés à la consommation. On les sème au mois de mai/juin.

Pour une bonne diversité génétique il est conseillé de garder 15 plants portegraines.

La production de graines 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 comme la formation de rosettes régulières sur toute la tige, la compacité, la couleur et la forme des rosettes, le goût des rosettes (pas d'amertume), la résistance au froid, le rendement et la taille des plants.

Les plants vont atteindre une hauteur de 60 à 80cm la première année.

A l'automne, on peut récolter les rosettes le long de la tige, mais les rosettes du haut ne doivent absolument pas être prélevées.

Le chou de Bruxelles est plus résistant au froid que les choux à grosse tête et durant la période hivernale les variétés d'hiver peuvent rester en place en plein champ. Si nécessaire, on peut les protéger avec un voile de forçage.

La deuxième année la tige peut atteindre une hauteur d'1m50. Pour empêcher la verse il sera parfois nécessaire de tuteurer la hampe florale.

On peut tailler le haut de la tige pour accélérer la montée en floraison.

► 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