
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



CONCOMBRE

Le concombre fait partie de la famille des Cucurbitaceae et de l'espèce *Cucumis sativus* qui se divise en 5 types : les concombres de plein champ dont l'épiderme est recouvert de petites épines, les concombres de serre à l'épiderme très lisse, les concombres de type « sikkim » à l'épiderme dans les tons rouge-orange, les concombres à très petits fruits à confire comme les cornichons et enfin, les concombres de forme ronde.

▶ Pollinisation du concombre

Le concombre est une plante monoïque c'est-à-dire qu'elle porte sur le même plant des fleurs mâles et femelles. On distingue les fleurs femelles à leur ovaire placé en-dessous de la fleur, il s'agit en fait d'un « mini concombre » qui se développera après la pollinisation, et les fleurs mâles, qui sont les premières à apparaître, et qui sont situées au bout de longues tiges.

Les fleurs ne s'ouvrent que pendant une journée.

Elles peuvent être auto-fécondées, c'est à dire qu'une fleur femelle peut être fertilisée par du pollen provenant d'une fleur mâle de la même plante. Mais les fécondations croisées entre différentes plantes sont prédominantes.

Ce sont les insectes, notamment les abeilles, qui pollinisent les fleurs de concombres.

Toutes les variétés de l'espèce *cucumis sativus* se croisent entre elles.

Mais elles ne se mélangent ni avec les melons et les pastèques, ni avec les courges.

Afin d'éviter les croisements, on devra séparer deux variétés de concombres d'une distance de 1km. Cette distance peut être réduite à 500 m en fonction des barrières naturelles existantes comme une haie, par exemple.

Il existe plusieurs méthodes pour produire des semences de différentes variétés de concombres cultivées côte à côte au jardin.

La première méthode consiste à voiler intégralement une variété sous une moustiquaire et d'y introduire une ruche de bourdons.

La deuxième est de voiler deux variétés dans deux moustiquaires différentes et d'ouvrir et fermer alternativement les moustiquaires un jour sur deux en laissant les insectes sauvages faire leur travail. Le rendement s'en trouvera réduit car certaines fleurs ne seront pas pollinisées.

Enfin, on peut aussi polliniser les fleurs à la main. Cette méthode est un peu plus délicate que pour les courges et les courgettes car les fleurs sont beaucoup plus petites.

Pour ces trois méthodes on se reportera aux modules sur les techniques d'isolement et sur la pollinisation manuelle dans l' ABC de production de semences.

► Le cycle du concombre

La culture du concombre porte-graines est la même que celle du concombre de consommation.

Pour une meilleure diversité génétique, il est préférable de garder au minimum 6 portegraines, l'idéal étant d'en cultiver au moins une douzaine.

On accordera beaucoup de soins à sélectionner les porte-graines en fonction des caractéristiques de la variété. On conserve les plants les plus vigoureux sur lesquels les concombres se sont bien développés, et on élimine les plants malades.

Le degré de maturité du concombre porte-graines n'est pas le même que celui du concombre de consommation, que l'on mange en général immature.

Pour obtenir la semence, on doit laisser mûrir le concombre jusqu'à maturité complète, c'est-à-dire qu'il ait atteint sa taille définitive et qu'on ait observé un changement de couleur.

On peut également le cueillir un peu avant maturité, le mettre dans un endroit tempéré et le laisser mûrir ainsi. Les graines en seront d'autant plus fertiles.

► Extraction - tri - conservation

Pour récupérer les graines, on ouvre le concombre, on enlève la pulpe avec les graines et on laisse le tout fermenter quelques jours. La fermentation fera disparaître la gangue visqueuse autour de la graine.

Pour plus d'informations, on pourra se référer au module sur les techniques de nettoyage à l'eau dans l'ABC de production de semences.

On nettoie ensuite les graines dans une passoire sous un jet d'eau.

Pour éliminer les graines vides stériles, on met les graines dans un récipient d'eau. Les graines pleines vont tomber au fond du récipient, celles qui sont vides resteront à la surface. On les retire puis on rince et l'on sèche les bonnes graines dans un endroit bien ventilé et à l'abri du soleil. On les frotte alors ensemble pour qu'elles se détachent.

Pour être sûr du degré de séchage des semences, elles doivent casser quand on essaye de les plier.

On doit toujours mettre une étiquette avec le nom de la variété et de l'espèce ainsi que l'année de récolte dans le sachet car il arrive parfois que l'inscription sur le sachet s'efface.

L'idéal est de laisser les graines quelques jours au congélateur afin d'éliminer les parasites. Les semences de concombres ont une durée germinative de 6 ans parfois plus.

Cette faculté peut être prolongée par un stockage à basse température. Un gramme contient 30 à 40 graines.

Longo mai

civique
forum.org