
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



NAVET

Le navet fait partie de la famille des Brassicaceae, de l'espèce *Brassica rapa* et de la sous espèce *rapa*. Il existe chez les *brassica rapa* une grande diversité de sous-espèces : le chou pak-choi, la moutarde japonaise, le brocoli-raab ou navet-brocoli, et bien d'autres encore. Toutes les variétés de navets se caractérisent par une croissance rapide et une grande diversité de formes. Elles sont aussi de couleurs différentes.

Selon les variétés les racines poussent à la surface du sol, légèrement ou à moitié enterrées. Il existe des variétés précoces et des variétés de conservation.

▶ Pollinisation du navet

La plupart des variétés de l'espèce *Brassica rapa* ont des fleurs hermaphrodites, de couleur jaune vif, mais sont auto-incompatibles : le pollen de chaque plante est viable, mais il ne peut féconder que les fleurs d'une autre plante. Il est donc important de cultiver les porte-graines de navets en groupe.

C'est donc une plante allogame et ce sont les insectes qui seront le vecteur de pollinisation.

Cela signifie également que toute variété de navet doit être isolée de toute autre variété de chou chinois, de chou Pak choï, de moutarde japonaise, de brocoli-raab, bref de toutes les sous-espèces de *Brassica rapa*.

Aussi, pour conserver la pureté variétale il est conseillé de séparer chaque variété d'une distance d'un kilomètre. Cette distance peut être réduite à 500 mètres s'il y a une barrière naturelle comme une haie entre deux variétés.

On peut aussi pratiquer l'isolement variétal avec des moustiquaires ouvertes en alternance, ou avec des ruchettes d'insectes sous moustiquaire fixe. On verra pour cette technique le module sur l'isolement mécanique de l'ABC de la production de semences.

► Cycle du navet

Il existe des variétés de printemps très précoces qui peuvent être conduites comme des annuelles.

Mais la plupart des variétés de navets sont bisannuelles. En climat tempéré, elles sont semées à la mi-juillet, directement en pleine terre. Elles produiront leurs graines la deuxième année de culture.

Les porte-graines de navet sont cultivés de la même manière que les navets de consommation.

La production de graines de navets s'effectue sur des plants sains dont on aura observé toute la période de croissance et qui correspondent aux caractéristiques de variété : la vigueur et la croissance rapide du plant, la résistance aux maladies.

A l'automne, au moment de la récolte, on sélectionne une trentaine de portes-graines selon leur forme, leur taille, leur couleur. On veillera à ne pas sélectionner de trop grosses racines qui, en règle générale pourrissent plus facilement pendant l'hiver.

On ne doit couper ni les racines, ni la base des feuilles au collet des portes graines que l'on aura choisi.

Dans les régions aux hivers rigoureux on conservera les navets en silos dans une cave sèche de préférence avec un sol en terre battue. La température de la cave doit être comprise entre 0° et quelques degrés.

Au cours de l'hiver, il est nécessaire de bien inspecter les racines afin d'éliminer celles qui pourrissent.

Certaines variétés qui se caractérisent par une chair ferme résistent bien au froid et peuvent passer la période hivernale en pleine terre. Dans les régions à climat doux ou à hiver peu rigoureux, toutes les variétés de navets peuvent rester en plein champ. On peut cependant les protéger des petites gelées sporadiques avec un voile de forçage ou une couche de 10 cm de terre.

Au printemps, on sélectionne les racines lors de la récolte. On coupe les feuilles au dessus du collet, on les replante aux 2/3 de leur racine et on arrose copieusement.

Pour les navets qui ont passé l'hiver en silo, on élimine les racines abîmées et on replante les racines saines. Bien arroser la plantation.

Par la suite, les portes graines atteindront au minimum 1 mètre de haut. Il est conseillé de les tuteurer.

► Récolte, extraction, tri, conservation du navet

La récolte, l'extraction, le tri et la conservation des graines de navet sont les mêmes que pour les choux de l'espèce brassica oleracea.

Les graines sont mûres quand 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.

La plupart du temps, 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 navets 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 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 au pied, 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 retiendra les déchets et laisseront tomber les graines dans un récipient, puis on les passera dans un autre tamis qui laissera passer les tout 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.

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

Pour la conservation, on met les graines quelques jours au congélateur afin d'éliminer les parasites.

Les graines de navet se conservent en moyenne 6 ans et plus. Cette faculté peut être prolongée par un stockage à basse température.