SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



PANAIS

Le panais de la famille des Apiaceae et de l'espèce Pastinaca sativa est une plante bisannuelle cultivée pour sa racine. Les panais sont pour la plupart de couleur blanche mais de formes variées et d'adaptation différente selon les sols et les climats.

Pollinisation du panais

L'inflorescence des panais est une ombelle composée de petites fleurs généralement hermaphrodites. Or les étamines, organes sexuels mâles sont mûres avant le pistil, organe sexuel femelle.

Il n'y a donc pas d'autofécondation au sein de la même fleur. Mais comme les fleurs ne s'épanouissent pas en même temps, il peut y avoir autofécondation au sein de la même ombelle ou entre deux ombelles de la même plante.

Il y aura aussi fécondation entre des ombelles de plantes différentes.

Le panais est allogame et ce sont les insectes qui constituent le principal facteur de pollinisation, principalement des espèces de diptères, de lépidoptères et des coccinelles attirées par les ombelles souvent couvertes de pucerons.

Le panais peut également se croiser avec le panais sauvage.

Afin d'éviter les croisements inter-variétaux, on cultivera deux variétés de panais à une distance de 300m l'une de l'autre. On peut réduire cette distance à 100m s'il y a entre elles, une barrière naturelle comme une haie.

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

Cycle du panais

La culture des porte-graines de panais se fait la première année du cycle comme celui destiné à la consommation. Il ne produira ses graines que la deuxième année de culture.

La levée des graines en début de saison peut être longue, environ 3 semaines.

Différentes méthodes existent pour conserver l'hiver les panais destinés à la production de semences. On peut déterrer les racines des futurs porte-graines à l'automne. Elles devront être sélectionnées en fonction des caractéristiques de la variété, la couleur, la forme, la vigueur... On nettoie alors grossièrement les racines sans les laver et on coupe les fanes au dessus du collet et on les laisse sécher. Puis on les stocke en cave.

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

On peut aussi les laisser en place dans un coin du jardin. Le panais est une des plantes les plus rustiques et peut rester en terre l'hiver même dans les régions très froides. Sa saveur est même améliorée par le gel.

Après les très gros froids on pourra les déterrer, et sélectionner les portes graines.

Au début du printemps, les racines sont replantées en les enterrant de telle sorte que le collet soit au niveau du sol ou légèrement en dessous et en laissant 60 à 90 cm entre chaque porte-graine. Il semblerait qu'une plantation rapprochée des porte-graines réduise le nombre d'ombelles tertiaires dont les semences sont de mauvaise qualité.

Quinze à vingt porte-graines minimum sont nécessaires pour maintenir une bonne diversité génétique.

Le porte-graine de panais est une plante magnifique qui peut les belles années, atteindre deux mètres de hauteur. Il est d'ailleurs parfois nécessaire de les tuteurer.

Le panais produit plusieurs ombelles qui ne s'épanouissent pas toutes en même temps.

La première appelée primaire se trouve à l'extrémité de la tige principale.

Les autres ombelles qui se développent à partir de la tige principale sont dites secondaires.

Les ombelles placées sur les tiges adjacentes sont dites tertiaires. Il est conseillé de récolter de préférence les ombelles primaires car elles produisent de meilleures semences, et seulement si nécessaire les ombelles secondaires.

Les ombelles sont coupées avec un morceau de tige quand les premières semences mûres commencent à tomber mais on peut très bien commencer plus tôt car elles tombent très facilement à terre. Dans tous les cas il est conseillé de continuer le séchage dans un endroit sec et ventilé.

Extraction - tri - conservation du panais

L'extraction se déroule en frottant les ombelles avec les mains. On portera des gants car les semences dégagent des huiles essentielles qui peuvent provoquer des cloques sous les rayons du soleil.

Pour le tri, on utilise d'abord des tamis grossiers qui retiennent les déchets. Puis un tamis fin qui retiendra les graines et évacuera les poussières.

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.

Un séjour au congélateur de quelques jours éliminera certaines larves de parasites.

Les semences de panais ont une faculté germinative d'un an seulement et il se garde tout simplement au congélateur. Un gramme de semences contient environ 220 graines.



