Grainaille

Faire ses semences de choux (Brassicacées)

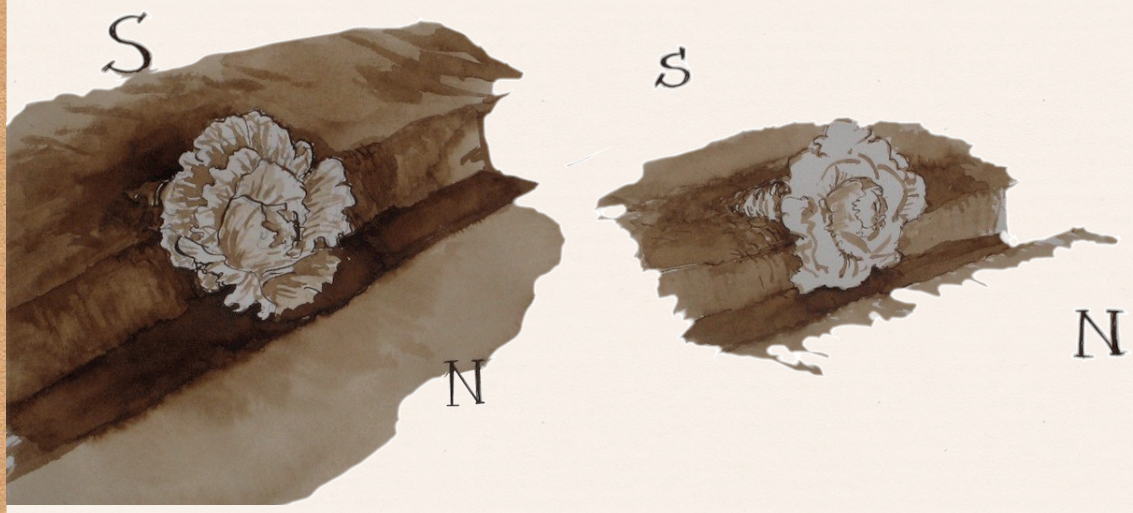
Nombre de porte-graines minimal : 20 à 30

Une famille dense !

Cette famille est dense et recouvre près de 3000 espèces.
On s'intéressera au genre Brassica. Ce genre comprend une trentaine d'espèces dont les principales sont :

1. Brassica napus, on trouve trois sous-espèces :
• Brassica napus napobrassica incluant le rutabaga, le chou-navet
• Brassica napus oleifera incluant le colza, la navette
• Brassica napus pabularis incluant le chou frisé sibérien. Très bien en moyenne montagne car même à -6°/-8°, il pousse encore ! C'est un chou palmier sans boule. On peut cueillir les feuilles au fur et à mesure. C'est bien dans la soupe, au four, ou en vinaigrette comme les poireaux. Attention de bien enlever les nervures pour la cuisine et de ne pas recueillir les premières jeunes feuilles.

2. Brassica oleracea, on trouve :
• Brassica oleracea acephala : chou frisé
• Brassica oleracea capitata : chou cabus, chou choucroute, chou rouge et chou de Milan
• Brassica oleracea botytris : chou-fleur
• Brassica oleracea italica : chou broccoli
• Brassica oleracea gemmifera : chou de Bruxelles
• Brassica oleracea gongylades : chou rave
• Brassica oleraceaalboglabra : le brocoli chinois et gai-lohn



3. Brassica rapa, on trouve
• Brassica rapa rapifera : le navet
• Brassica rapa chinensis : le pak choi (délicieux cru ou cuit en gratin), le bok-choi, le tsoi sum
• Brassica rapa pekinensis : le chou chinois, le pe-tsai, le chou céleri
• Brassica rapa perviridis : la moutarde épinard, le komatsuna
• Brassica rapa japonica : la moutarde japonaise (elle pousse très vite et elle est très bonne avec du mesclun ou toutes autres salades à condition de la consommer jeune sinon c'est piquant).

Modes de fécondation et sélection :

Les choux sont des plantes allogames entomophiles c'est-à-dire que toutes les variétés de chou se croisent entre elle et ce sont les insectes qui pollinisent. Le souci c'est qu'au sein d'une même famille (napus, oleracea, rapa) toutes les variétés se croisent. C'est-à-dire que par exemple, un chou-fleur, un chou de Bruxelles ou un chou cabus, se croisent !

Mais attention car même entre napus, oeracea et rapa, il y a des croisements qui peuvent s'opérer à des degrés divers.

Il faut donc prévoir des cages voilées avec du tissu insect-proof* pour multiplier deux variétés de l'espèce ou les isoler d'au moins un **kilomètre.**
Le chou est une **variété bisannuelle** : il faut donc faire hiverner ses porte-graines. L'idée est de garder une trentaine de plants d'une même variété pour espérer en avoir au moins 10 qui vont finir le cycle complet.

L'hivernage peut se faire :
• Soit en rentrant les choux en cave, posés sur le sol (en laissant les racines avec un peu de terre ou enterrés dans du sable) en ayant enlevé les feuilles périphériques qui entourent la pomme. Cette technique peut être intéressante pour les choux pommés ou navets…
• Soit en les laissant en pleine terre pour les variétés résistantes au froid (très bien pour les frisés, Bruxelles…)
• On peut aussi couper le chou et laisser le trognon en pleine terre et au printemps, des bourgeons apparaissent et forment des porte-graines.

L'année d'après, dès que la végétation repart, (voir les premiers chatons des noisetiers…), on peut repiquer les choux porte-graines en laissant le collet hors de terre. Chez nous, ne pas le faire avant fin mars à cause du gel (laisser une couche de paille au pied). L'idée est de replanter le plus tôt dans l'année pour que le chou ait le temps de s'enraciner et de pomper des nutriments dans le sol. Bien arroser à la plantation.

Attention pour les choux pommés, le bourgeon a parfois du mal à sortir (et

**Voile insect-proof (ou voile « biotrip ») : voile à mailles très fines empêchant tous les insectes pollinisateurs de passer.*

notamment pour le chou quintin d'alsace), il est donc nécessaire d'inciser légèrement avec un cutter. En effet, si l'hiver a été doux et que le chou n'est pas éclaté avec le gel ou qu'on l'a laissé en jauge, le bourgeon a du mal à sortir.

Récolte des semences :

Il faut être vigilant pour la récolte de graines car les siliques sont déhiscentes, c'est-à-dire qu'elles développent une forte énergie pour propulser les graines donc attention de ne pas trop attendre pour la récolte car tout sera par terre !
Donc, plutôt le matin à la rosée, avec un sécateur, couper le pied au trois-quarts sec et le suspendre dans un endroit sec et ventilé puis une fois sec, le tapoter dans une grande poubelle.
Faire tourner et enlever le plus « gros » puis mettre dans un seau d'eau l'ensemble. Les graines vont tomber au fond et les petites impuretés restent au-dessus de l'eau. Avec une passoire, on enlève les graines et on les sèche rapidement avec un tissu et on laisse quelques jours à sécher avant de conditionner.

Quelques astuces

• Se débrouiller aussi pour avoir des graines avec le nom latin pour éviter de se tromper sur la variété sélectionnée.
• Comme pour les oignons, le chou-fleur, brocoli et chou de Bruxelles, il ne faut pas une terre chargée en azote style fumier de poule contrairement aux choux pommés car ils ont tendance à monter.
• Ce qui marche bien pour les choux, c'est de les pailler !
Variété de choux-fleurs à noter : « des 4 saisons » ou « nain hâtif d'Angers ».

Source : Raoul Jacquin, « Produire ses graines bio » Christian Boué, F. Delmond (Germinance)
Illustration : Bruno Dulibine