

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



MULTIPLICATION DES GRAINES POIVRON SUCETTE-HYÉROIS

ÉLÉMENTS BOTANIQUES

Le poivron est:

- **une espèce annuelle:** *ses graines sont récoltées à la fin de son cycle végétatif.*
- **une espèce autogame:** *la fleur qui produit le fruit ou la graine possède des organes reproducteurs mâles et femelles. Celle-ci est donc capable de s'autopolliniser, mais le pourcentage d'hybridation, notamment par les insectes, est élevé (1 – 30%).*
- **une espèce qui produit des graines humides.**

NB: les distances d'isolement entre deux variétés de poivron sont un peu contraignantes: il faut envisager de les séparer d'au moins 70m.

TECNICHE DI ISOLAMENTO

Si la distance d'isolement préconisée ne peut pas être respectée, il faudra avoir recours à l'autopollinisation pour s'assurer de maintenir les caractères d'origines de la variété au fil des multiplications. Attention, rien de vaut une multiplication libre et en plein air!

Il existe plusieurs techniques d'autopollinisations. Cependant, une technique qui se prête bien à l'espèce aubergine est « l'autopollinisation par fleur ».

1 - Installer des cages insect-proof sur une plante ou sur plusieurs plantes d'une même variété. Cage insect-proof installée pour l'autopollinisation de plusieurs plantes de melon d'une même variété.

2 - Couvrir la fleur au moyen d'un ruban adhésif, d'un sachet de tee, ou d'un P17 quand la fleur est au stade de bouton : la couleur des pétales doit apparaître, mais le bouton doit être fermé!

3 - Après 5 ou 6 jours, si le fruit se développe normalement, vérifier que le fruit est bien marqué (cf exemple sur les photos du point 1).

4 - Récolter les fruits marqués.

RÉCOLTE DES GRAINES

La récolte des graines se réalise quand le fruit est mûr c'est à dire ici, quand le poivron est jaune. Vous pouvez récolter vos graines en même temps que vous dégusterez votre fruit.

NETTOYAGE ET SÉCHAGE DES GRAINES

Globalement, on procède toujours de la manière suivante pour les graines humides:

Récolte - Nettoyage - Séchage

EXTRACTION



1. Extraire les graines du fruit sous un jet d'eau ou dans une bassine pleines d'eau.



2. Éliminez le surnageant: quand les graines flottent, il y a de grandes chances

qu'elles soient vides.. Cette technique peut permettre de réaliser un premier tri. Attention, cette technique n'est pas une science exacte, et si vous avez peu de graines, mieux vaut toutes les garder.



3. Faire sécher les graines dans un espace aéré, sec et à l'abri du soleil.



STOCKAGE DES GRAINES

Il ne reste plus qu'à ensacher. Pensez à bien étiqueter et noter le nom de la variété.

ATTENTION: certaines maladies ou ravageurs se transmettent par la semence. Ne donnez pas des graines susceptibles d'être contaminées sans prévenir!

Projet Interreg Alcotra n. 139 "Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info



Projet financé avec le soutien du Fonds européen de développement régional - Programme Alcotra