Produire ses semences de Poivron

Apprenez à sélectionner et récolter les semences de poivron doux en évitant à tout prix les croisements avec les piments piquants, et à nettoyer les graines simplement pour garantir des récoltes savoureuses et fidèles d'année en année.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences de poivron
2 Ce que nous allons apprendre
3 Étape 1 : Comprendre la floraison du poivron
4 Étape 2 : Le danger du croisement avec les piments
5 Isoler pour garantir la douceur du poivron
6 Combien de plants choisir pour faire sa semence ?
7 Étape 3 : Sélectionner les meilleurs plants au champ
8 Choisir les bons fruits sur le plant
9 Étape 4 : Récolter à complète maturité
10 Extraire les graines manuellement
11 Le tri par l'eau pour éliminer les graines vides
12 Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre ventilée
13 Le test de l'ongle pour valider le séchage
14 Emballage et protection contre les insectes
15 Bravo ! Vous maîtrisez la semence de poivron

Bienvenue dans la production de semences de poivron



Bienvenue dans la production de semences de poivron

Le poivron doux est un légume très apprécié au potager et au marché pour sa chair épaisse et sucrée.

Produire vous-même vos propres semences vous assure des plants vigoureux, parfaitement habitués à votre terre.

À la fin de ce guide, vous saurez récolter des semences pures et préserver la douceur de vos poivrons.

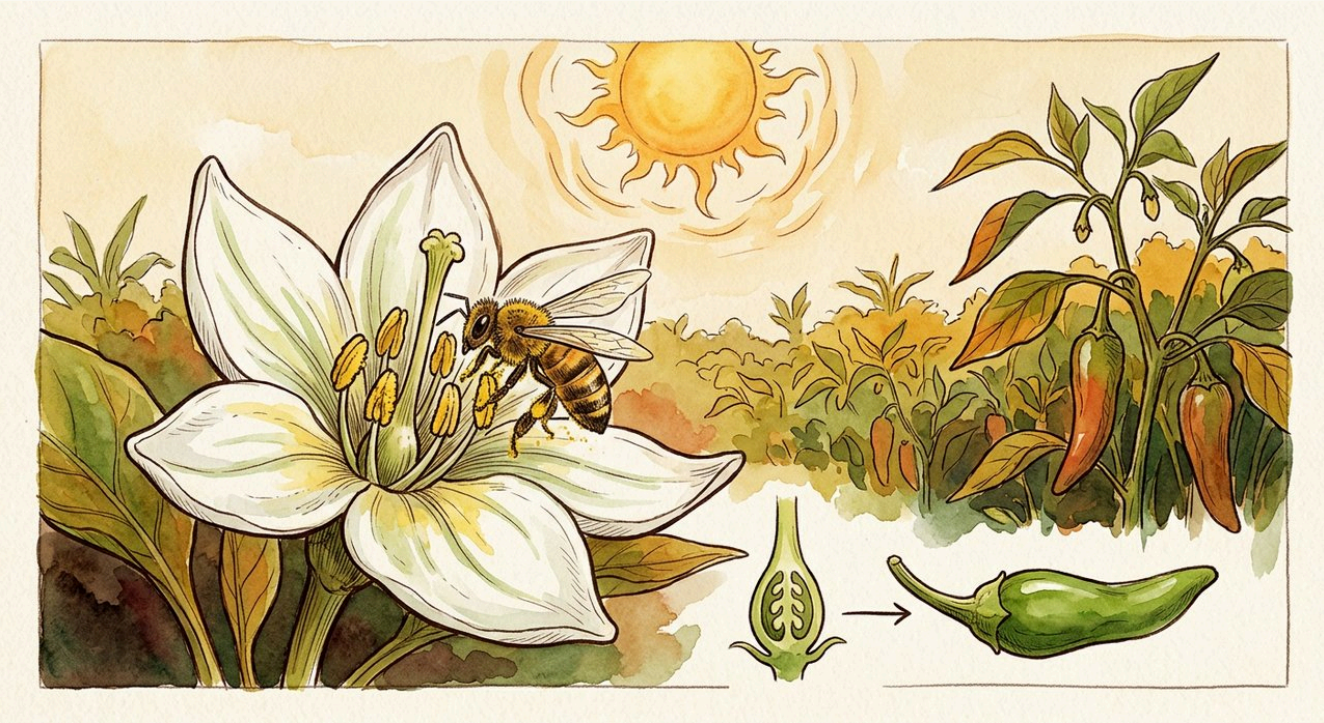
Ce que nous allons apprendre



Ce que nous allons apprendre

Dans cette leçon, nous allons suivre 5 étapes pratiques :

1. Découvrir la fleur du poivron et son comportement au soleil.
2. Éviter le piège redoutable des croisements avec les piments.
3. Repérer et marquer les meilleurs plants au champ.
4. Récolter les fruits à pleine maturité et extraire les graines.
5. Sécher et conserver les semences pendant 3 à 5 ans.



Étape 1 : Comprendre la floraison du poivron

La fleur du poivron possède à la fois les organes mâles et femelles dans la même fleur. La plante peut donc se féconder toute seule. C'est ce qu'on appelle une plante **autogame**.

> ⚠️ Mais attention : sous forte chaleur tropicale, les fleurs s'ouvrent largement et attirent une multitude d'insectes (abeilles, bourdons sauvages).

Les insectes transportent facilement le pollen d'une fleur à une autre. La fécondation croisée devient alors très fréquente !



Étape 2 : Le danger du croisement avec les piments

Le poivron doux et le piment fort appartiennent à la même famille et à la même espèce (*Capsicum annuum*).

❌ Si un insecte apporte le pollen d'un piment fort sur la fleur de votre poivron doux, les graines récoltées donneront l'année suivante des poivrons au goût piquant et brûlant !

Pour les clients du marché ou votre famille, la déception sera totale.



Isoler pour garantir la douceur du poivron

Pour être sûr que vos poivrons restent 100 % doux :

- ✅ Isolez vos poivrons d'au moins **500 mètres** de tout champ ou jardin voisin cultivant du piment fort.
- Si une haie dense d'arbres ou de buissons sépare les parcelles, une distance de **250 à 300 mètres** peut suffire.
- Si l'espace manque, protégez vos bouquets floraux sous un petit sachet de voile moustiquaire avant l'ouverture des fleurs, puis secouez doucement la tige pour aider le pollen à tomber.



Combien de plants choisir pour faire sa semence ?

Ne prélevez jamais vos graines sur un seul plant isolé.

✅ Pour maintenir une variété robuste et vigoureuse au fil des années, conservez au minimum **6 à 12 beaux plants porte-graines**.

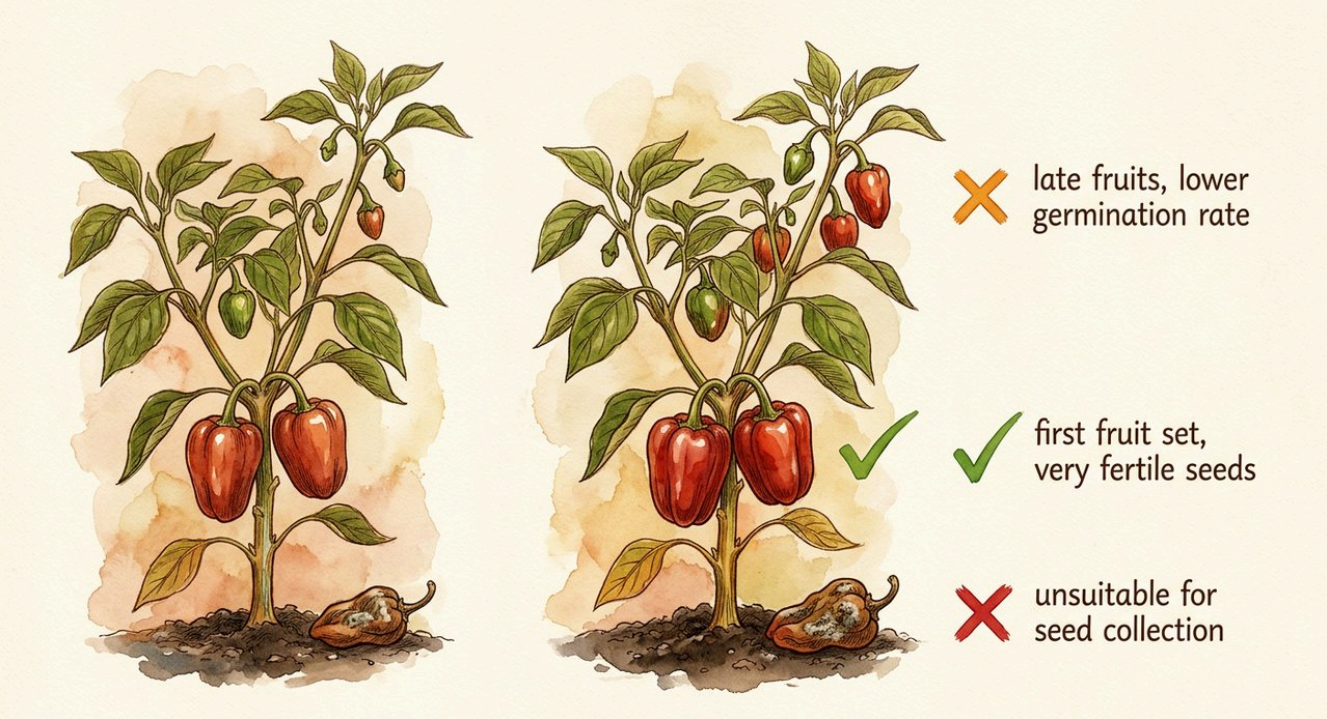
En mélangeant les graines de plusieurs plants sains, vous préservez la force et la richesse génétique de votre variété paysanne.



Étape 3 : Sélectionner les meilleurs plants au champ

Observez vos plants pendant toute leur croissance, de la pépinière jusqu'à la maturité :

- Choisissez des pieds trapus, aux branches solides qui ne cassent pas sous le poids des fruits.
- Préférez les plants qui résistent bien à la chaleur, au flétrissement et aux maladies foliaires.
- Repérez les plants qui portent de nombreux fruits réguliers et bien formés.
- Nouez un morceau de chiffon ou un ruban coloré sur les tiges retenues pour ne pas les récolter pour la vente !



Choisir les bons fruits sur le plant

Tous les fruits d'un plant ne se valent pas pour faire de la bonne graine :

- ✅ Privilégiez les premiers fruits bien formés situés sur les premières ramifications du bas. Ils ont reçu toute l'énergie de la sève printanière.
- ❌ N'utilisez pas les fruits tardifs du sommet ou de fin de récolte : leurs graines sont souvent plus petites et germent moins bien.
- ❌ Éliminez immédiatement tout fruit piqué par des vers ou montrant des taches de pourriture.



Étape 4 : Récolter à complète maturité

C'est la règle d'or pour la semence :

> ⚠️ Les poivrons verts que nous consommons en cuisine ne sont **pas mûrs** du point de vue de la graine !

Pour faire de la semence vivante, attendez que le poivron prenne sa couleur définitive : rouge vif, jaune éclatant ou orange chaud selon la variété.

La peau devient parfois légèrement fripée ou plus souple au toucher. C'est le signe que l'embryon a fini d'accumuler ses réserves.

Extraire les graines manuellement



Extraire les graines manuellement

L'extraction des graines de poivron est simple et propre :

1. Lavez le fruit à l'eau claire et essuyez-le.
2. À l'aide d'un couteau propre, coupez le pourtour du pédoncule ou ouvrez le poivron en deux dans le sens de la longueur.
3. Dégagez le cône central blanc (le placenta) où toutes les semences sont regroupées.
4. Frottez doucement avec les doigts pour détacher les graines dans une assiette ou un bol. La chair saine du poivron reste intacte et peut être cuisinée !

Le tri par l'eau pour éliminer les graines vides

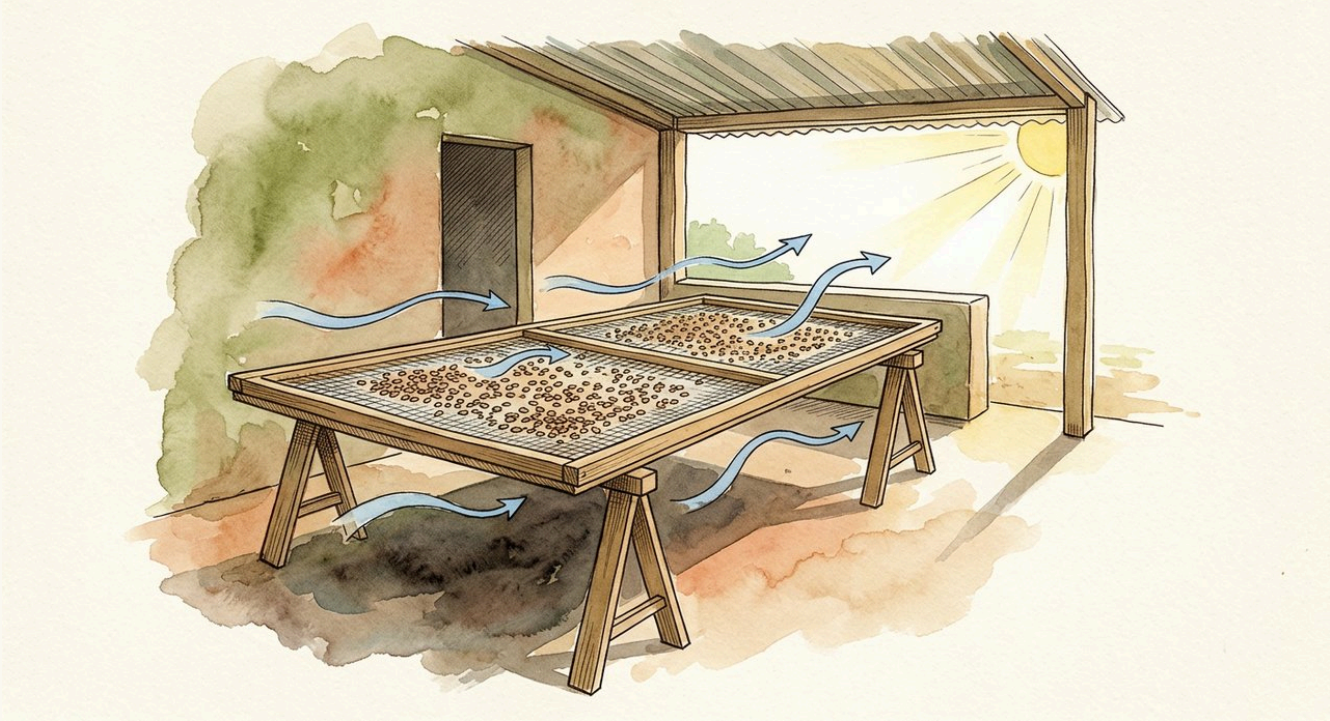


Le tri par l'eau pour éliminer les graines vides

Même dans un beau fruit, certaines graines sont plates et sans embryon vivant. Voici une astuce paysanne infaillible :

1. Versez vos graines dans un récipient d'eau propre et remuez doucement.
2. Les graines lourdes et pleines de vie coulent immédiatement au fond du bol.
3. Les graines stériles et les petits débris de chair flottent à la surface.
4. Écumez les déchets flottants avec une cuillère ou une petite passoire, puis égouttez les graines du fond.

Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre ventilée



Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre ventilée

Dès la sortie de l'eau, vos graines doivent sécher le plus vite possible (en 24 à 48 heures) pour ne pas moisir :

- Étalez les graines en couche très fine sur un tamis métallique, une claie en moustiquaire ou un filtre en papier poreux.
- ❌ Ne séchez jamais vos graines en plein soleil brûlant : la chaleur excessive tuerait l'embryon vivant.
- ❌ N'utilisez pas de papier journal ou de mouchoir en papier où les graines colleraient définitivement.
- Placez la claie dans un lieu chaud, ombragé et balayé par un courant d'air permanent.

Le test de l'ongle pour valider le séchage



Le test de l'ongle pour valider le séchage

Comment savoir si vos graines de poivron sont parfaitement sèches ?

- Faites le **test de cassure** : prenez une graine entre vos doigts ou appuyez dessus avec votre ongle.
- ✅ Si la graine est dure et casse net sous l'effort ou résiste fermement sans s'enfoncer, elle est sèche à cœur.
- ❌ Si elle plie comme du cuir ou si votre ongle laisse une empreinte molle, elle contient encore de l'eau. Poursuivez le séchage !

Emballage et protection contre les insectes



Emballage et protection contre les insectes

Pour protéger vos semences de l'humidité de l'air et des ravageurs :

- Glissez vos graines dans un bocal en verre ou un sachet hermétique.
- ✅ Ajoutez une cuillère de **cendre de bois bien tamisée** ou quelques feuilles sèches de **neem** : elles étouffent les insectes ravageurs.
- Rédigez une étiquette claire à l'intérieur et à l'extérieur du bocal : nom de la variété de poivron, date de récolte (mois et année).
- Rangez le récipient dans l'endroit le plus frais et le plus sec de la maison.

Bravo ! Vous maîtrisez la semence de poivron



Bravo ! Vous maîtrisez la semence de poivron

Félicitations ! Vous savez désormais reproduire vos propres semences de poivron doux en toute sécurité.

Vous préservez des variétés adaptées à votre sol tout en économisant chaque année sur vos achats de graines.

Voici ce qu'il faut retenir :

- ✅ Isoler de 500 m par rapport aux piments forts pour garder la saveur douce.
- ✅ Sélectionner 6 à 12 plants vigoureux et résistants au champ.
- ✅ Récolter uniquement des fruits ayant pris leur couleur complète (rouge, jaune ou orange).
- ✅ Trier les graines dans l'eau pour éliminer les semences vides.
- ✅ Sécher à l'ombre aérée et conserver à l'abri de l'humidité avec de la cendre.

- 🌱 Les graines de poivron conservent une excellente germination pendant **3 à 5**