Produire ses semences d'Aubergine et d'Aubergine africaine

Apprenez à sélectionner et extraire facilement les semences d'aubergines violettes ou blanches, ainsi que des aubergines africaines locales (gboma, kumba, djagatu), grâce à la méthode simple de broyage dans l'eau et décantation.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences d'aubergine
2 Ce que nous allons apprendre
3 Étape 1 : La fleur d'aubergine et les risques de croisement
4 Isoler ses variétés d'aubergines
5 Étape 2 : Sélectionner les plants porte-graines au champ
6 Étape 3 : Le grand secret — La surmaturité du fruit
7 Étape 4 : Extraire les graines par broyage dans l'eau
8 Le tri naturel par décantation dans l'eau
9 Égoutter et rincer les graines
10 Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre
11 Valider le séchage et conserver les graines
12 Bravo ! Vous maîtrisez la semence d'aubergine



Bienvenue dans la production de semences d'aubergine

L'aubergine est un légume généreux, qu'il s'agisse des grosses variétés violettes allongées ou des aubergines locales africaines aux fruits ronds, blancs ou striés.

Cultiver ses propres semences d'aubergine permet de préserver des variétés savoureuses, rustiques et bien adaptées à nos sols et à la chaleur.

Suivez ce guide étape par étape pour réussir vos récoltes de graines !

Ce que nous allons apprendre



Ce que nous allons apprendre

Dans cette formation pratique, vous découvrirez :

1. Comment fonctionne la fleur d'aubergine et comment éviter les croisements.
2. Quels critères observer au champ pour choisir les meilleurs plants.
3. Le secret essentiel : récolter le fruit en **surmaturité** (quand il n'est plus bon à manger !).
4. La technique de l'eau pour séparer les graines de la chair sans les blesser.
5. Le séchage à l'ombre et le stockage étanche pour garder vos graines 5 à 6 ans.

Étape 1 : La fleur d'aubergine et les risques de croisement

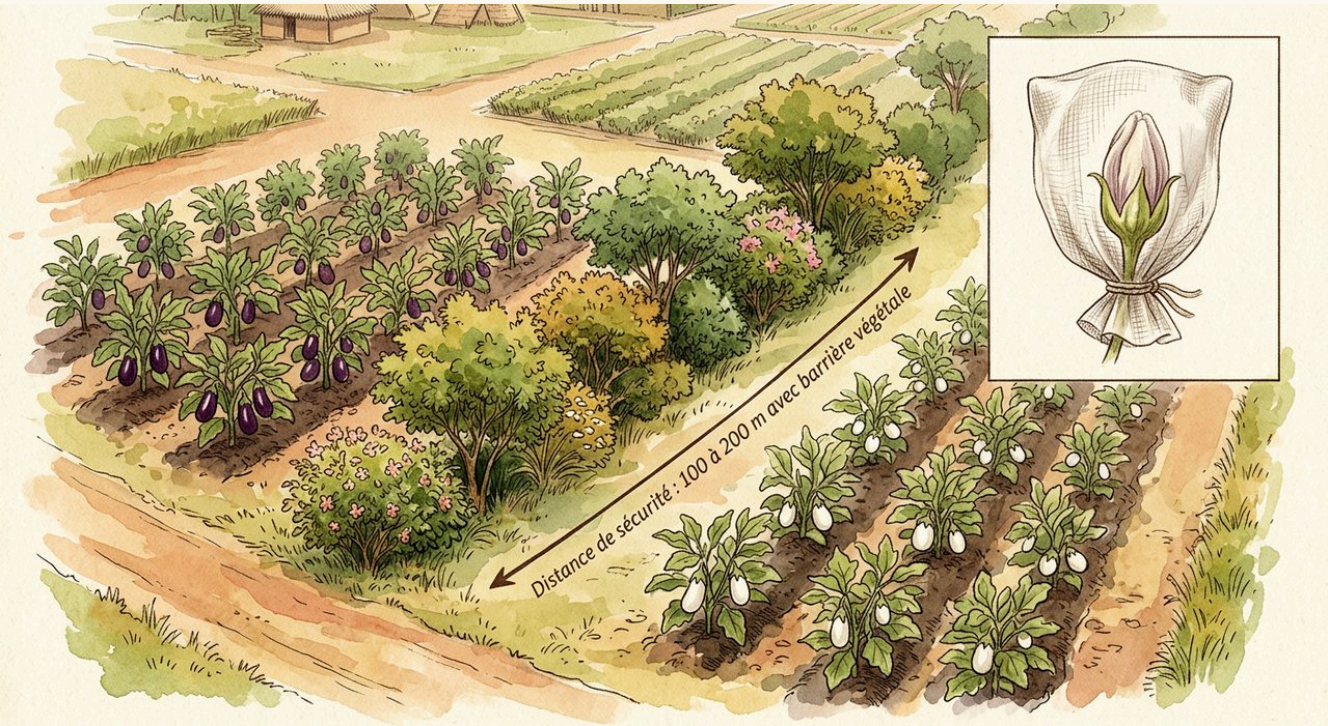


Étape 1 : La fleur d'aubergine et les risques de croisement

La fleur de l'aubergine est étoilée, souvent violette ou blanche. Elle réunit les organes mâles et femelles dans la même fleur. La plante peut donc se féconder elle-même. C'est ce qu'on appelle une plante **autogame**.

> ⚠️ Cependant, les fleurs d'aubergine attirent énormément les bourdons et les abeilles sauvages.

En climat chaud, les insectes provoquent de fréquentes fécondations croisées entre variétés différentes cultivées à proximité.



Isoler ses variétés d'aubergines

Pour garantir la pureté de votre variété :

- ✅ Espacez deux variétés d'aubergines d'au moins **200 à 500 mètres** en plein champ si le terrain est dégagé.
- En présence d'une haie végétale épaisse ou d'arbres, une distance de **100 mètres** peut suffire.
- Astuce pour les petits jardins : posez un sachet de tulle moustiquaire sur quelques boutons floraux avant leur ouverture pour empêcher les insectes de passer, et tapotez la fleur chaque matin pour faire tomber le pollen.



Étape 2 : Sélectionner les plants porte-graines au champ

Ne ramassez jamais de graines sur un fruit acheté au hasard sur le marché ! Vous ignorez la santé et la vigueur de la plante mère.

Au potager :

- Gardez au moins **6 à 12 plants porte-graines** pour maintenir une bonne diversité génétique.
- Choisissez des pieds trapus, très bien enracinés, sans feuilles jaunies ou flétries.
- Privilégiez les plants qui nouent beaucoup de fruits même lors des fortes chaleurs.
- Attachez un morceau de tissu visible sur les pieds sélectionnés.

Étape 3 : Le grand secret — La surmaturité du fruit



Étape 3 : Le grand secret — La surmaturité du fruit

Voici l'erreur la plus fréquente des débutants :

❌ Le fruit d'aubergine bon pour la cuisine n'a pas de graines mûres ! À ce stade de consommation, les graines sont blanches, minuscules et incapables de germer.

✅ Pour faire de la semence, il faut laisser l'aubergine sur le pied jusqu'à sa **complète surmaturité** :

- Les aubergines violettes changent de couleur : elles virent au brun, au marron terne ou au jaune cuir.
- Les aubergines blanches ou vertes locales deviennent jaune foncé ou orange vif.
- Le fruit perd son éclat brillant, la peau devient terne, un peu fripée et la chair ramollit nettement sous le doigt.

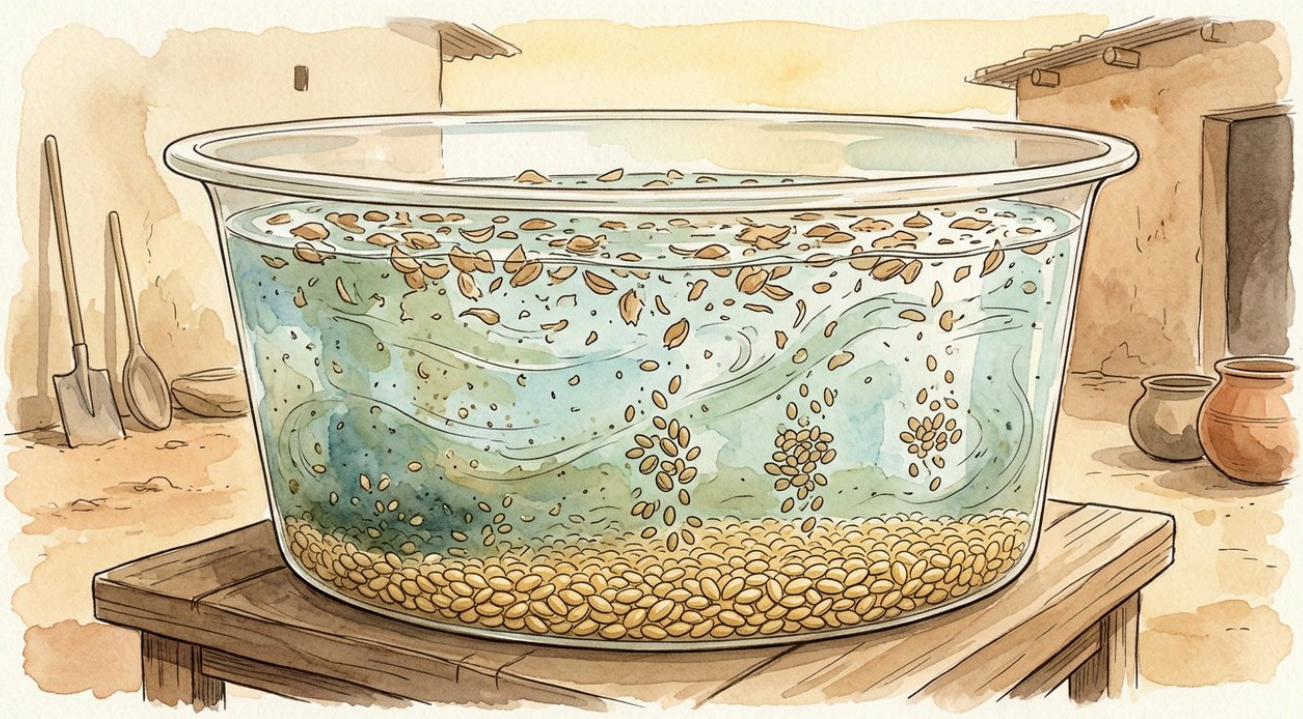


Étape 4 : Extraire les graines par broyage dans l'eau

Dans l'aubergine mûre, les graines sont fermement emprisonnées dans une chair spongieuse.

Voici la méthode de terrain la plus efficace :

1. Coupez l'aubergine surmûrie en gros quartiers.
2. Si vous avez peu de fruits : frottez ou râpez la pulpe avec une râpe grossière au-dessus d'une grande bassine remplie d'eau propre.
3. Pour plusieurs fruits : coupez la chair en petits cubes et malaxez vigoureusement avec les deux mains dans l'eau pour libérer les graines.



Le tri naturel par décantation dans l'eau

La magie de l'eau sépare automatiquement le bon grain des déchets :

- Laissez reposer l'eau 2 à 3 minutes.
- ✅ Les bonnes graines, denses et pleines de vie, **coulent directement au fond** de la bassine.
- ❌ Les morceaux de pulpe spongieuse, les lambeaux de peau et les graines vides et avortées **flottent à la surface**.
- Versez lentement l'eau du dessus pour évacuer les déchets flottants. Répétez l'opération avec un peu d'eau propre si nécessaire.

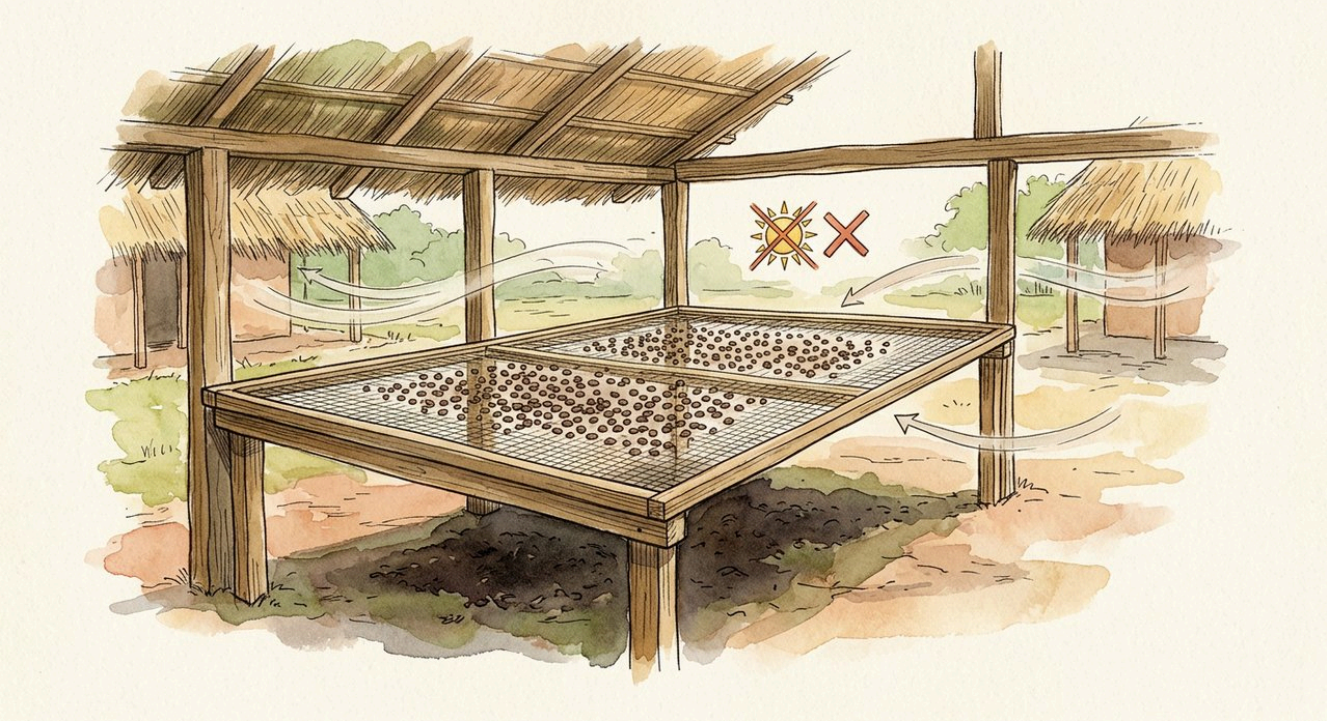


Égoutter et rincer les graines

Une fois les déchets évacués :

- Versez le fond de la bassine à travers une passoire de cuisine à mailles moyennes.
- Rincez abondamment les semences sous un filet d'eau propre pour enlever les dernières traces de suc ou de pulpe collante.
- ⚠️ Contrairement à la tomate, l'aubergine ne demande **aucune fermentation prolongée**. Si vous laissez tremper trop longtemps, les graines risquent de noircir ou de commencer à germer dans l'eau !

Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre



Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre

Les graines d'aubergine doivent être séchées rapidement (en 48 heures maximum) :

- Étalez les graines égouttées en couche très fine sur un tamis, une claie en moustiquaire ou une assiette propre.
- Évitez le papier absorbant ordinaire sur lequel les graines collent et se déchirent.
- Placez la claie dans un endroit **ombragé, chaud et très bien ventilé**.
- Frottez doucement les graines entre vos paumes après quelques heures pour éviter qu'elles ne s'agglutinent en paquets.

Valider le séchage et conserver les graines



Valider le séchage et conserver les graines

Faites le test de l'ongle : appuyez fermement avec votre ongle sur une graine.

- ✅ La graine doit être très dure et ne pas marquer sous l'ongle.
- Mettez vos semences dans un bocal en verre hermétique ou un sachet étanche.
- Ajoutez une cuillère de **cendre de bois tamisée** pour absorber les dernières traces d'humidité et repousser les charançons.
- Notez l'espèce, la variété et l'année sur une étiquette placée à l'intérieur du bocal.
- 🌱 Les graines d'aubergine bien conservées restent vivantes pendant **5 à 6 ans**.

Bravo ! Vous maîtrisez la semence d'aubergine



Bravo ! Vous maîtrisez la semence d'aubergine

Félicitations ! Vous savez maintenant extraire et conserver vous-même les précieuses graines de vos meilleures aubergines.

Vous devenez autonome et transmettez des variétés vigoureuses, savoureuses et parfaitement adaptées à votre terroir.

Rappel des points essentiels :

- ✅ Cultiver au moins 6 à 12 plants porte-graines isolés des autres variétés.
- ✅ Récolter uniquement à **complète surmaturité** (fruits jaunis ou marrons, mous au toucher).
- ✅ Extraire par écrasement dans l'eau et trier les graines lourdes par décantation.
- ✅ Sécher rapidement à l'ombre et stocker avec de la cendre en bocal hermétique.