Produire ses semences de Concombre

Apprenez à sélectionner et récolter les graines de concombres en les laissant mûrir jusqu'au stade jaune doré ou brun, et maîtrisez l'extraction par courte fermentation dans l'eau pour éliminer la pulpe gélatineuse et garantir des semences propres et fertiles.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences de concombre
2 Ce que nous allons apprendre
3 Étape 1 : Fleurs mâles et femelles sur la même plante
4 Risques de croisements : avec qui le concombre se mélange-t-il ?
5 Étape 2 : Sélectionner les meilleurs plants au champ
6 Étape 3 : Attendre la surmaturité complète du fruit
7 Étape 4 : Récolter et ouvrir le concombre
8 La courte fermentation pour dissoudre la gaine gélatineuse
9 Le tri des graines pleines par décantation dans l'eau
10 Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre ventilée
11 Le test de cassure et la conservation longue durée
12 Bravo ! Vous maîtrisez la semence de concombre

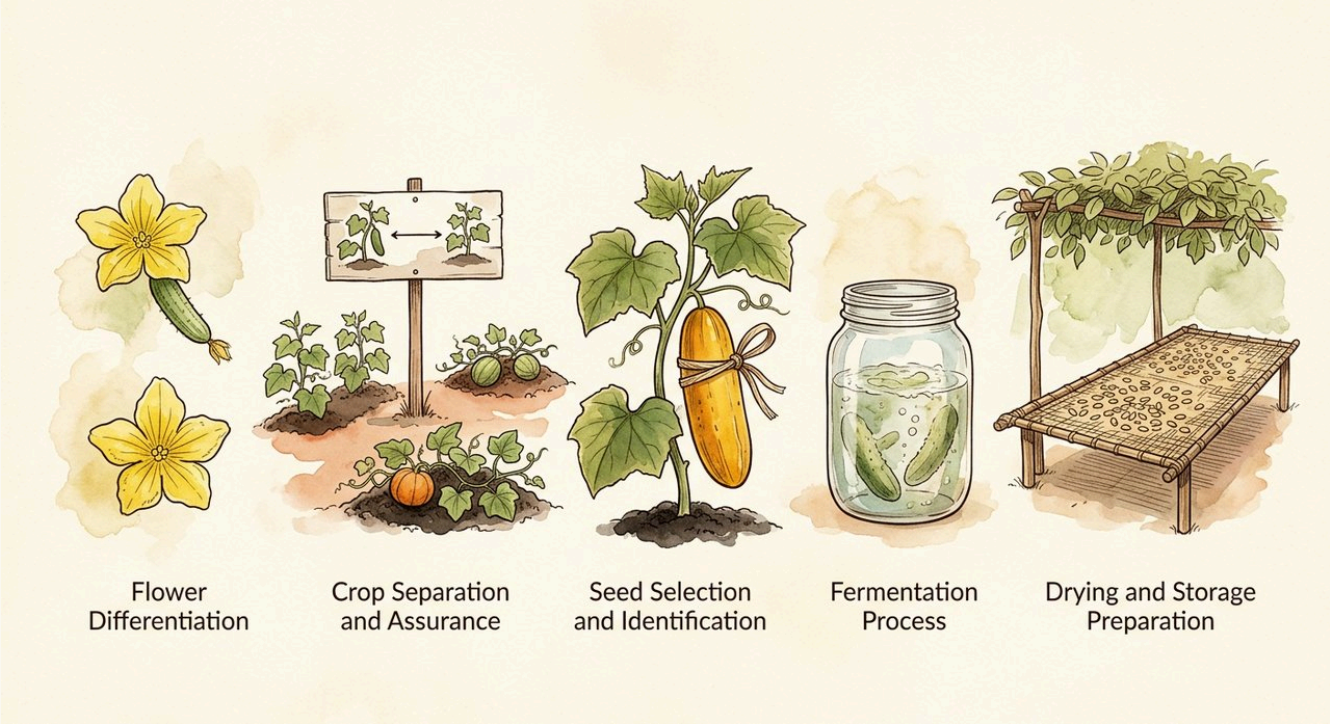


Bienvenue dans la production de semences de concombre

Le concombre est un légume très rafraîchissant et très recherché sur les marchés pour sa saveur douce et son croquant.

Produire vos propres semences paysannes de concombre vous permet de choisir des plants résistants à la chaleur et aux maladies de vos parcelles.

Découvrons ensemble comment récolter et préparer des graines de première qualité.



Ce que nous allons apprendre

Au cours de cette leçon pratique, nous allons découvrir :

1. Comment reconnaître les fleurs mâles et les fleurs femelles sur la même liane.
2. Avec qui le concombre peut se croiser (et les faux amis qui ne se croisent jamais).
3. Pourquoi il faut attendre que le concombre devienne jaune ou marron avant de le récolter.
4. La méthode de la courte fermentation pour nettoyer la graine sans effort.
5. Le séchage et la conservation garantie pendant 6 à 10 ans.



Étape 1 : Fleurs mâles et femelles sur la même plante

Le concombre porte deux sortes de fleurs sur le même pied :

- Les **fleurs mâles**, les premières à s'ouvrir, sont perchées sur une tige mince. Elles fabriquent le pollen jaune.
- Les **fleurs femelles** sont reconnaissables entre mille : elles portent un petit concombre miniature juste en dessous de la corolle !

La plante porte les deux sexes séparés sur le même pied. C'est ce qu'on appelle une plante **monoïque**.

Ce sont les insectes (abeilles, bourdons) qui transportent le pollen des fleurs mâles vers les fleurs femelles pour faire grossir le fruit.



Risques de croisements : avec qui le concombre se mélange-t-il ?

Une bonne nouvelle pour le maraîcher :

✅ Le concombre (*Cucumis sativus*) **ne se croise jamais** avec les courges, les courgettes, les melons ou les pastèques ! Vous pouvez les cultiver à côté sans aucune crainte.

> ⚠️ En revanche, toutes les variétés de concombres et de cornichons se croisent très facilement entre elles.

Pour garder votre variété pure, cultivez une seule variété de concombre à la fois, ou séparez deux variétés d'au moins **500 mètres** (ou **1 kilomètre** si le terrain est tout plat et sans haie d'arbres).



Étape 2 : Sélectionner les meilleurs plants au champ

Pour garantir des semences vigoureuses et productives :

- Réservez au moins **6 à 12 plants porte-graines** dans votre parcelle pour préserver la santé génétique.
- Choisissez des lianes vigoureuses, au feuillage bien vert et résistant aux champignons (oïdium, mildiou).
- Repérez les plants qui ont produit rapidement de beaux concombres réguliers et sans amertume.
- Nouez un morceau de ruban en plastique ou de tissu rouge à la base de la tige pour que personne ne cueille le fruit par erreur !



Étape 3 : Attendre la surmaturité complète du fruit

> Attention, c'est l'étape la plus importante :

❌ Le concombre vert et croquant que l'on vend au marché est **immature**. Si vous l'ouvrez, les graines sont molles et transparentes : elles ne germeront jamais !

✅ Pour faire de la graine, il faut laisser le concombre mûrir sur le pied jusqu'à ce que :

- Sa peau perde complètement sa couleur verte pour devenir **jaune foncé, orange ou marron clair**.
- La peau devienne plus dure et le pédoncule (la queue du fruit) commence à se dessécher.
- Le fruit semble plus lourd et son parfum devienne très puissant.

Étape 4 : Récolter et ouvrir le concombre



Étape 4 : Récolter et ouvrir le concombre

Quand le fruit a pris sa belle teinte dorée :

1. Coupez le concombre du pied en laissant un petit bout de tige.

(Astuce : vous pouvez le laisser reposer encore 1 à 2 semaines dans un endroit tempéré pour parfaire la fécondité des graines).

1. Fendez le concombre en deux dans la longueur avec un couteau.
2. À l'aide d'une cuillère, raclez le cœur central contenant les graines et la pulpe juteuse dans un bol ou un bocal en verre.



La courte fermentation pour dissoudre la gaine gélatineuse

Chaque graine de concombre est emprisonnée dans une petite poche gluante qui empêche la graine de germer et la colle aux doigts.

Pour la retirer facilement :

- Ajoutez un peu d'eau claire dans le bocal avec les graines et la pulpe.
- Laissez le bocal à l'ombre à température ambiante pendant **24 à 48 heures** (1 à 2 jours en climat chaud).
- La fermentation commence : un léger voile blanc apparaît en surface. Les ferments naturels dissolvent la gélatine et détruisent les bactéries néfastes !
- ⚠️ Ne laissez pas fermenter plus de 2 jours sous forte chaleur, sinon les graines commenceraient à germer dans le bocal !

Le tri des graines pleines par décantation dans l'eau



Le tri des graines pleines par décantation dans l'eau

Après 2 jours de fermentation :

1. Versez un grand volume d'eau propre dans le récipient et brassez vivement avec la main.
2. ✅ Les **bonnes graines bien formées**, plus denses, tombent immédiatement au fond du seau.
3. ❌ La pulpe dissoute, le voile blanc et les graines creuses ou avortées **flottent à la surface**.
4. Inclinez doucement le seau pour vider l'eau du dessus avec tous les déchets.
5. Répétez avec un peu d'eau propre : au fond, vos graines apparaissent d'une propreté parfaite !



Étape 5 : Le séchage rapide à l'ombre ventilée

Versez les graines propres dans une passoire, puis étalez-les immédiatement :

- Répartissez les graines en couche très fine sur un tamis, une claie moustiquaire ou une assiette propre.
- Frottez-les doucement entre vos mains après quelques heures pour éviter qu'elles ne restent collées en bloc.
- ❌ Pas de soleil direct : séchez toujours à l'ombre sous un hangar ou sous un arbre bien aéré.
- Le séchage complet doit prendre **2 à 3 jours maximum**.

Le test de cassure et la conservation longue durée



Le test de cassure et la conservation longue durée

Pour vérifier que vos graines de concombre sont prêtes à être conservées :

- Prenez une graine et essayez de la plier en deux entre vos pouces :
- ✅ Si elle **casse net d'un coup sec**, elle est parfaitement sèche à cœur !
- ❌ Si elle plie doucement sans casser, elle contient encore de l'eau. Poursuivez le séchage.
- Rangez vos semences dans un récipient étanche avec une cuillère de cendre de bois tamisée.
- 🌱 Les graines de concombre ont une vitalité exceptionnelle : elles restent capables de germer pendant **6 à 10 ans** si elles restent bien au sec !

Bravo ! Vous maîtrisez la semence de concombre



Bravo ! Vous maîtrisez la semence de concombre

Félicitations ! Vous savez désormais récolter et nettoyer des semences de concombre de haute qualité.

Vous conservez vos meilleures lignées adaptées au climat local et gagnez une totale liberté semencière.

Points clés à ne jamais oublier :

- ✅ Pas de risque de croisement avec courges ni melons ; isoler seulement des autres concombres (500 m).
- ✅ Sélectionner sur au moins 6 à 12 plants résistants et productifs.
- ✅ Laisser le fruit devenir jaune ou marron (surmaturité semence).
- ✅ Courte fermentation de 24 à 48 heures pour enlever le gel protecteur.
- ✅ Trier par flottaison dans l'eau et sécher à l'ombre.
- ✅ Test de cassure net avant mise en bocal étanche.