Produire ses semences de Pastèque

Apprenez à sélectionner et récolter les graines de pastèque : identifiez les 3 signes infaillibles de maturité au champ (vrille sèche, tache jaune au sol, bruit sourd), découvrez la grande famille des pastèques (chair douce ou graines comestibles riches en huile) et séparez facilement les semences pleines par flottaison dans l'eau.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences de pastèque
2 Ce que nous allons apprendre
3 Étape 1 : Fleurs et pollinisation de la pastèque
4 Isolement : aucun croisement avec les courges ou melons !
5 Étape 2 : Deux types de pastèques très utiles
6 Étape 3 : Sélectionner au champ
7 Étape 4 : Les 3 signes infaillibles de maturité
8 Étape 5 : Récolter et extraire sans gaspillage
9 Le tri par flottaison dans l'eau
10 Le séchage rapide à l'ombre
11 Le test de l'ongle et la conservation longue durée
12 Bravo ! Vous maîtrisez la semence de pastèque

Bienvenue dans la production de semences de pastèque



Bienvenue dans la production de semences de pastèque

Originaire d'Afrique, la pastèque est la reine des terres chaudes et ensoleillées !

Ses fruits gorgés d'eau désaltèrent les familles et se vendent très bien sur les marchés.

Faire vos propres semences de pastèque est très facile et économique : les graines sont déjà parfaitement mûres quand le fruit est délicieux à manger !

Ce que nous allons apprendre



Ce que nous allons apprendre

Au fil de ce tutoriel, vous apprendrez :

1. Comment reconnaître la fleur femelle de la pastèque et son mode de fécondation.
2. Avec qui la pastèque peut se croiser (et pourquoi elle ignore les courges et concombres).
3. Les deux grands usages : pastèques à chair douce et pastèques cultivées pour leurs graines d'huile.
4. Les 3 astuces infaillibles pour récolter la pastèque pile au bon moment.
5. L'extraction simple à la main, le tri par l'eau et la conservation pour 5 à 10 ans.



Étape 1 : Fleurs et pollinisation de la pastèque

La pastèque porte des fleurs mâles et des fleurs femelles séparées sur la même liane. C'est ce qu'on appelle une plante **monoïque**.

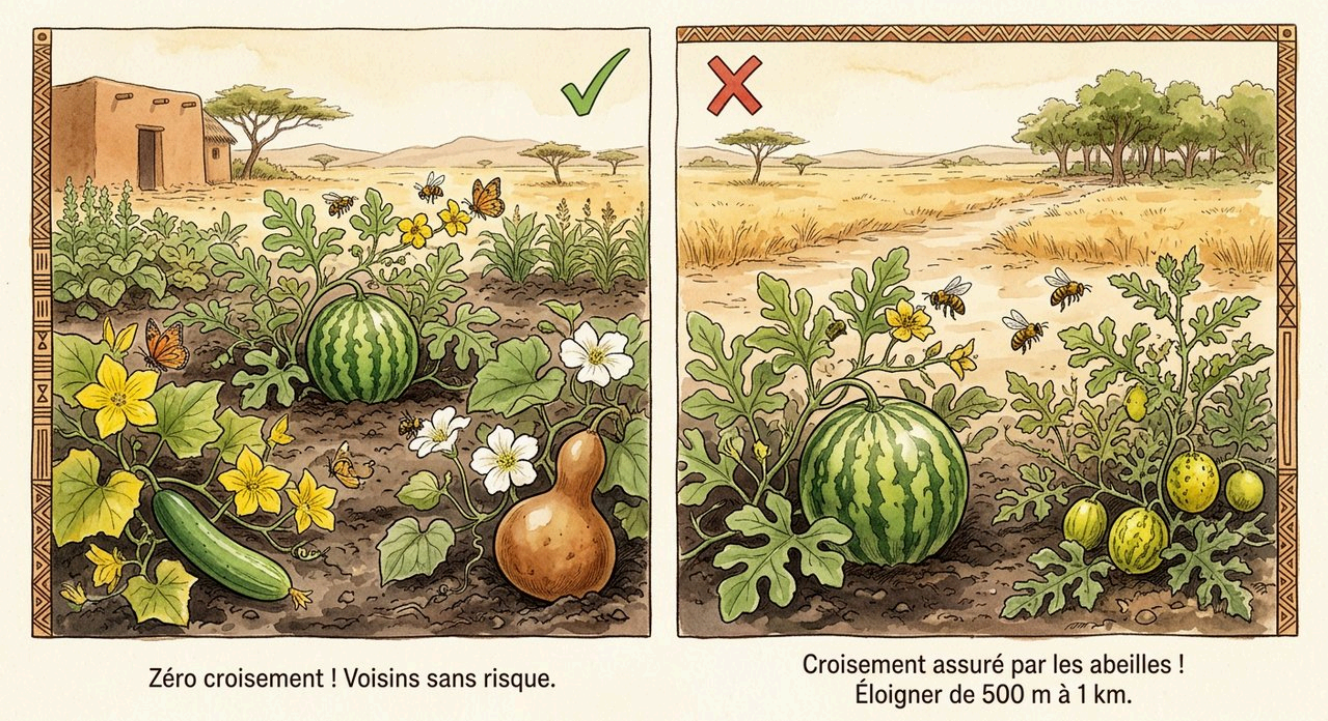
- La **fleur femelle** porte une petite pastèque en miniature juste sous ses pétales jaunes.
- La **fleur mâle** n'a pas de petit fruit et produit la poussière de pollen.

Chaque fleur ne s'ouvre que pendant une seule matinée !

Ce sont les insectes (les abeilles) qui assurent le transport du pollen d'une fleur à l'autre.

4

Isolement : aucun croisement avec les courges ou melons !



Isolement : aucun croisement avec les courges ou melons !

Une excellente nouvelle pour votre jardin maraîcher :

✅ La pastèque (*Citrullus lanatus*) **ne se croise jamais** avec les courges, courgettes, concombres ou melons ! Vous pouvez les semer côte à côte sans danger.

> ⚠️ En revanche, toutes les variétés de pastèques s'hybrident facilement entre elles, y compris avec les pastèques sauvages locales.

Pour garder une variété pure, séparez deux variétés de pastèques d'au moins **500 m à 1 km** en terrain découvert.



Étape 2 : Deux types de pastèques très utiles

Savez-vous qu'il existe deux types principaux de pastèques traditionnelles ?

1. **Les pastèques de bouche** : à chair rouge, jaune ou rose très sucrée, désaltérante.
2. **Les pastèques à graines oléagineuses** (comme le *goussi* ou *egusi*) : la chair est souvent blanche et amère, mais leurs grosses graines sont décortiquées, grillées ou pilées pour faire des sauces onctueuses et riches en protéines.

Les règles de production de semences sont exactement les mêmes pour les deux types !



Étape 3 : Sélectionner au champ

Ne prélevez pas vos graines au hasard sur une seule pastèque :

- Choisissez au moins **6 à 12 plants porte-graines** bien vigoureux au milieu de votre champ.
- Retenez les plants qui supportent vaillamment la sécheresse et la chaleur sans flétrir.
- Privilégiez les pieds qui portent plusieurs beaux fruits réguliers, avec un feuillage dense qui protège les fruits des brûlures du soleil.
- Nouez un chiffon coloré sur la liane retenue pour la réserver.



Étape 4 : Les 3 signes infaillibles de maturité

Contrairement à la courgette ou à l'aubergine, la pastèque donne des graines mûres dès que le fruit est délicieux à déguster !

Pour ne pas couper une pastèque trop tôt, vérifiez ces **3 signes magiques** :

1. **La vrille et la petite feuille** situées à l'attache du fruit sont complètement sèches et marron.
2. **La tache au sol** : le dessous de la pastèque posé sur la terre n'est plus blanc mais devient **jaune crémeux ou doré**.
3. **Le son sourd** : tapez doucement avec le plat de la main. Un son creux et résonnant annonce un fruit mûr à point !



Étape 5 : Récolter et extraire sans gaspillage

L'extraction de la pastèque est un moment de fête partagé !

Le fruit se mange en même temps qu'on récupère la semence :

1. Coupez la pastèque en tranches pour la famille ou le groupe.
2. À l'aide d'un couteau ou des doigts, dégagez les graines noires ou beiges dans un bol.
3. ⚠️ Pas besoin de fermentation ! La graine de pastèque n'a pas de gangue collante.
4. Les enfants et les voisins peuvent déguster la chair sucrée en crachant proprement les graines dans une calebasse réservée.



Le tri par flottaison dans l'eau

Même dans une très belle pastèque, certaines graines sont plates et sans vie :

1. Versez toutes les graines récoltées dans une bassine ou un seau d'eau propre.
2. Brassez doucement avec la main pour rincer les traces de sucre.
3. ✅ Les **bonnes graines lourdes et fécondes tombent au fond**.
4. ❌ Les graines blanches stériles et les morceaux de pulpe rouge flottent à la surface.
5. Retirez les débris flottants avec une passoire, puis égouttez les graines du fond.



Le séchage rapide à l'ombre

Dès la sortie de l'eau :

- Égouttez les graines et étalez-les en une couche fine sur un tamis, une claie moustiquaire ou une natte propre.
- Évitez le papier absorbant ordinaire sur lequel les graines colleraient.
- ❌ Ne séchez jamais en plein soleil direct pour ne pas tuer l'embryon vivant.
- Placez la claie dans un endroit chaud, ombragé et balayé par un bon courant d'air pendant **2 à 4 jours**.
- Remuez les graines chaque jour avec la main.

11

Le test de l'ongle et la conservation longue durée



Le test de l'ongle et la conservation longue durée

Pour vérifier la fin du séchage :

- Prenez une graine et appuyez fermement votre ongle sur la coque :
- ✅ Si l'ongle glisse sans laisser aucune trace ni empreinte, la graine est parfaitement sèche à cœur !
- ❌ Si l'ongle s'enfonce ou marque la coque, séchez encore 1 ou 2 jours.
- Rangez vos semences dans un bocal en verre hermétique avec une cuillère de cendre de bois tamisée.
- 🌱 Les graines de pastèque ont une longévité remarquable : elles restent très fertiles pendant **5 à 10 ans** !



Bravo ! Vous maîtrisez la semence de pastèque

Félicitations ! Vous possédez maintenant le savoir-faire pour multiplier vos propres pastèques avec succès.

C'est une semence généreuse, facile à extraire et qui conserve sa vitalité pendant de nombreuses années.

Les règles d'or à retenir :

- ✅ Pas de croisement avec melons ni courges ; isoler de 500 m des autres pastèques.
- ✅ Sélectionner au moins 6 à 12 plants résistants et productifs.
- ✅ Récolter quand la vrille est sèche, la tache au sol bien jaune et le son sourd.
- ✅ Extraction directe sans fermentation et tri des graines lourdes dans l'eau.
- ✅ Sécher à l'ombre et stocker au sec avec de la cendre protectrice.