Produire ses semences de Pois

Apprenez à faire vos semences de pois potager (pois à écosser ou mangetout) en toute simplicité grâce à son autogamie fidèle, à préserver la précocité par la non-récolte en frais, et à protéger vos réserves contre les attaques de bruches.



SOMMAIRE

1 Produire ses semences de pois
2 Ce que vous allez apprendre
3 Pollinisation : le champion de la fidélité
4 Attention à la température de floraison
5 La règle d'or : ne pas récolter les premières gousses en frais !
6 Tuteurage et aération des plants
7 Reconnaître la maturité : des gousses couleur parchemin
8 Le test infaillible de la dent
9 Récolte et battage au sac
10 Tri et nettoyage des graines
11 La lutte contre la bruche du pois
12 Stockage étanche et germination
13 Conclusion et félicitations



Produire ses semences de pois

Le pois potager est une légumineuse délicieuse et précoce, très appréciée pour ses grains sucrés et tendres ou ses gousses croquantes entières (mangetout).

C'est l'une des plantes les plus faciles et gratifiantes pour commencer la production de semences paysannes au potager.

À la fin de ce guide, vous saurez récolter, battre et conserver vos propres semences de pois pour renouveler vos cultures d'année en année en toute autonomie.

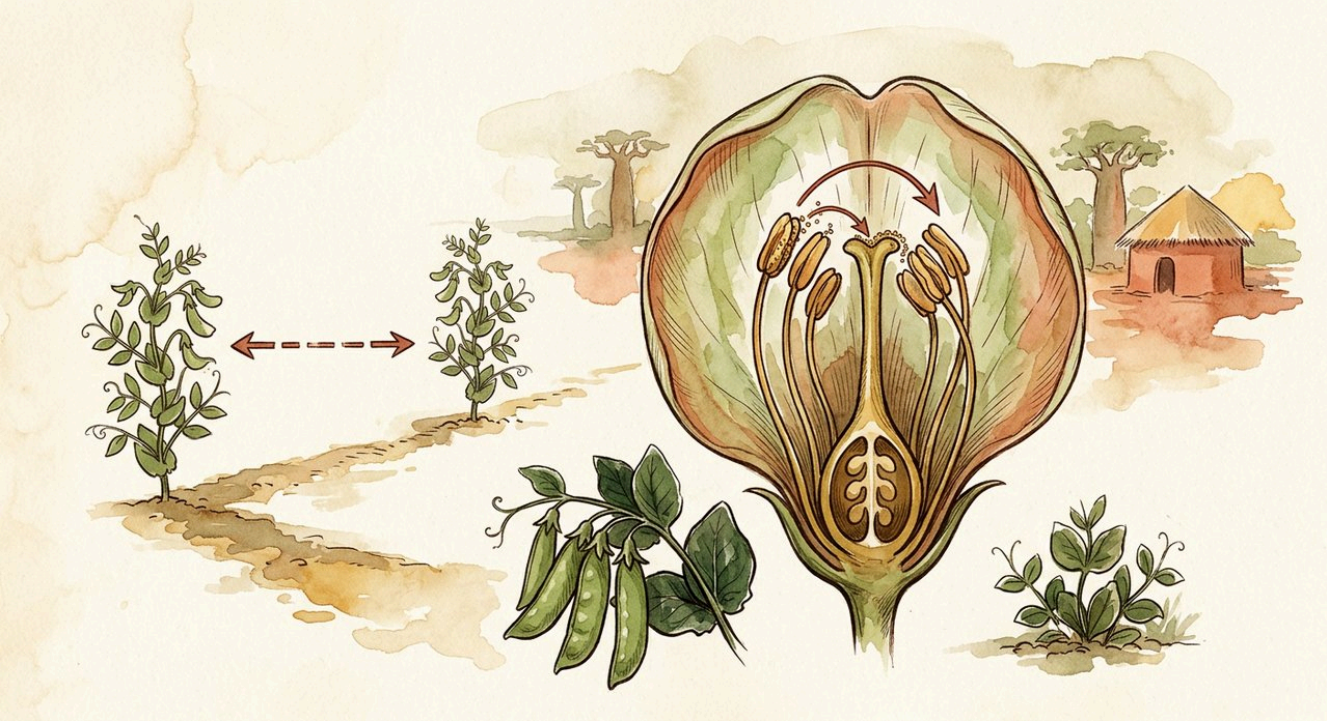


Ce que vous allez apprendre

Dans cette fiche pratique, vous découvrirez :

- Pourquoi le pois se reproduit fidèlement sans risque d'hybridation lointaine.
- La règle d'or : réserver une planche entière pour la semence sans rien cueillir pour la cuisine.
- Le test de morsure sous la dent pour savoir si la graine est vraiment sèche.
- Comment protéger vos stocks de pois contre la bruche (le charançon perceur).

Le pois nourrit le sol en fixant l'azote de l'air et régale toute la famille !

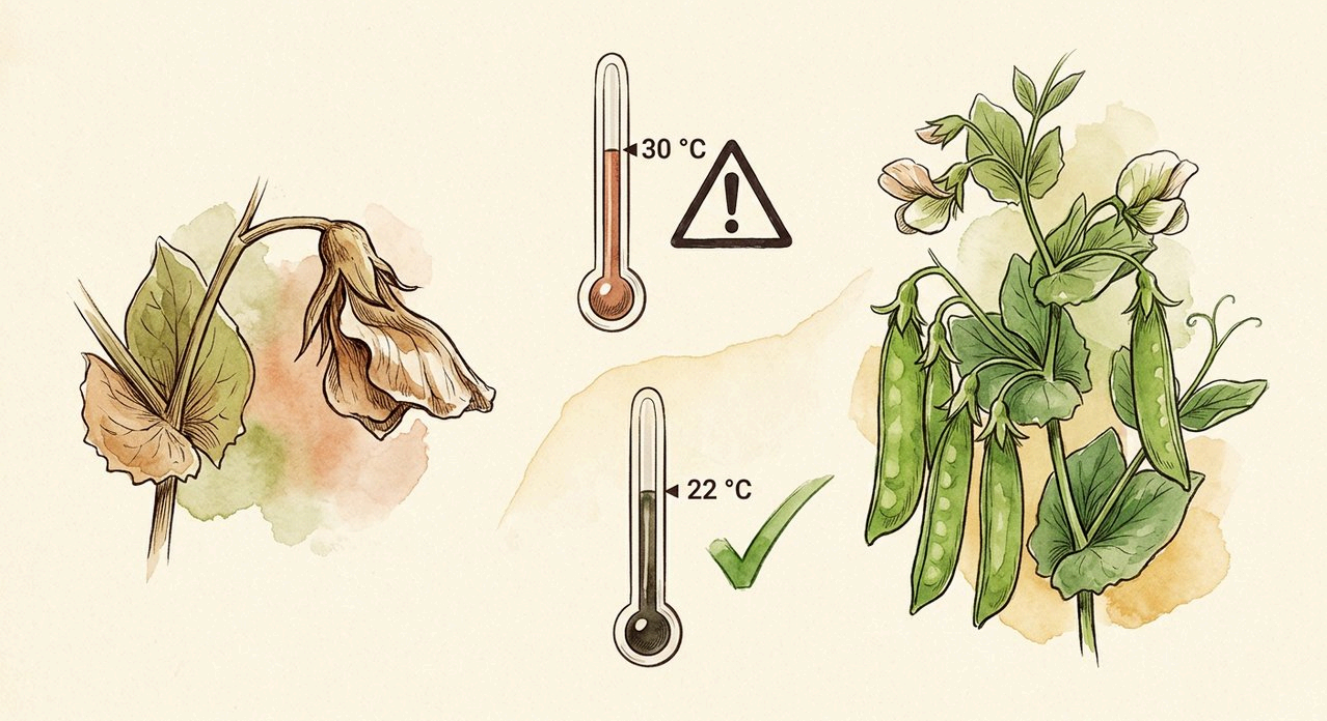


Pollinisation : le champion de la fidélité

La fleur du pois est construite comme un petit cocon protecteur : ses pétales enferment les organes mâles et femelles ensemble.

La fleur se féconde elle-même avant même de s'ouvrir ! C'est ce qu'on appelle une plante **autogame**.

- Deux variétés différentes de pois ne risquent que de très rares croisements par de petits insectes.
- Une distance de séparation de **15 mètres** entre deux variétés suffit largement (ou seulement quelques mètres s'il y a une haie ou un rang de maïs entre elles).



Attention à la température de floraison

Le pois est une plante qui aime la douceur du climat ou les saisons fraîches.

> ⚠️ Point critique à surveiller :

Dès que la température dépasse **30 °C**, le pollen du pois devient stérile et les fleurs coulent (elles tombent sans former de gousses).

✅ Semez vos pois porte-graines au moment le plus frais de l'année (saison fraîche ou début d'hivernage selon votre région) pour que la floraison ait lieu avant l'arrivée des canicules.

5

La règle d'or : ne pas récolter les premières gousses en frais !



La règle d'or : ne pas récolter les premières gousses en frais !

C'est l'erreur la plus fréquente des débutants : manger les premières gousses pour la table et ne laisser pour la graine que les dernières petites gousses chétives de fin de saison.

❌ Si vous faites cela, vos graines perdront leur précocité et deviendront de plus en plus tardives.

✅ Réservez une ligne entière d'au moins **40 à 50 plants** exclusivement pour la semence.

Laissez toutes les premières gousses, les plus basses et les plus belles, grossir et mûrir jusqu'au bout sur la plante !



Tuteurage et aération des plants

Selon la variété choisie :

- Les variétés naines (50 cm) peuvent tenir debout seules, mais un lit de paille propre au sol évite que les gousses ne traînent dans l'humidité.
- Les variétés à rames (1,50 m et plus) doivent impérativement être soutenues par des branchages, des bambous ou un filet de rames.

Un bon tuteurage permet à l'air de circuler : les feuilles sèchent vite après la rosée et les maladies n'abîment pas les gousses.



Reconnaître la maturité : des gousses couleur parchemin

Laissez les gousses mûrir et sécher directement sur le pied au champ.

Le bon moment pour récolter :

- La plante entière jaunit et commence à mourir.
- Les gousses perdent toute leur couleur verte et deviennent jaune paille ou brun clair, fines et friables comme du vieux papier.
- Quand on secoue une gousse, on entend les graines dures tinter à l'intérieur !

Récoltez par temps sec et ensoleillé, en milieu de journée.



Le test infaillible de la dent

Pour savoir si vos pois sont prêts à être stockés sans risque de moisissure, faites le **test de la dent** :

1️⃣ Prenez un pois sec et mordez-le délicatement entre vos incisives.

2️⃣ Observez le résultat :

- Si votre dent s'enfonce ou laisse une marque nette, la graine contient encore trop d'eau. Il faut prolonger le séchage à l'ombre.
- Si la dent glisse sans laisser aucune trace et que le grain est dur comme un caillou, le séchage est parfait !



Récolte et battage au sac

Pour extraire vos graines de pois facilement et rapidement :

1️⃣ Ramassez les gousses sèches ou arrachez les plants entiers si la saison des pluies menace.

2️⃣ Remplissez un grand sac en toile de jute ou en coton avec les gousses sèches.

3️⃣ Battez le sac avec un bâton plat en bois, ou marchez dessus avec des semelles propres.

Les cosses craquent sous les coups et les graines rondes se libèrent toutes seules au fond du sac !



Tri et nettoyage des graines

Pour séparer les graines des morceaux de cosses :

1️⃣ Passez la récolte dans un tamis à grosses mailles : les débris de feuilles et cosses restent au-dessus, les grains de pois tombent dans la cuvette.

2️⃣ Faites un rapide tri à la main pour éliminer les grains ridés, troués, noircis ou mal formés.

3️⃣ Vannez au vent léger pour faire envoler les poussières résiduelles.

Vous obtenez des pois magnifiques, lisses ou ridés selon la variété, parfaitement homogènes.

11 La lutte contre la bruche du pois



La lutte contre la bruche du pois

Le pire ennemi des semences de pois est la **bruche** : un petit insecte qui pond dans les jeunes gousses au champ et dont la larve mange l'intérieur du grain pendant le stockage.

Pour empêcher les bruches de détruire vos graines :

- Méthode locale 1 : Mélangez vos graines sèches avec de la **cendre de bois très fine et tamisée** (1 poignée de cendre pour 1 kg de graines). La cendre étouffe les insectes.
- Méthode locale 2 : Enrobez les graines avec quelques gouttes d'huile végétale (neem ou arachide) avant mise en bocal.
- Si vous avez un congélateur : placez les graines dans un sac étanche au grand froid pendant 48 heures pour détruire les éventuelles larves.

Stockage étanche et germination



Stockage étanche et germination

Les semences de pois ont une faculté germinative de **3 à 4 ans**, et jusqu'à 6 ans si elles restent bien protégées au sec.

✅ Enfermez vos graines dans un bocal en verre, une boîte métallique ou un bidon plastique à fermeture hermétique étanche.

✅ Gardez à l'abri de la lumière et dans un endroit le plus frais possible.

✅ Collez une étiquette avec le nom de la variété (pois nain, mangetout, pois à rames) et l'année de récolte.



Conclusion et félicitations

Félicitations ! Vous possédez maintenant vos propres semences paysannes de pois !

Ce que vous avez appris aujourd'hui :

- ✅ Profiter de l'autogamie fidèle du pois (seulement 15 m d'isolement).
- ✅ Semer en période fraîche pour éviter la coulure des fleurs au-delà de 30 °C.
- ✅ Réserver une ligne entière pour la graine sans prélever les primeurs en frais.
- ✅ Valider le séchage au test de la dent et neutraliser les bruches à la cendre.

Semez vos propres semences de pois et partagez-les avec vos voisins maraîchers !