Produire ses semences de Morelle noire africaine

Découvrez comment produire les semences de la morelle noire africaine (*Solanum scabrum*), légume-feuille traditionnel riche en minéraux, en sélectionnant les plants les plus productifs en feuilles et en extrayant facilement les graines de ses baies violettes ou noires.



SOMMAIRE

1 Produire ses semences de morelle noire africaine
2 Ce que vous allez apprendre
3 Pollinisation : une fleur autogame visitée par les insectes
4 Sélectionner les meilleurs plants à feuillage
5 Reconnaître la surmaturité des baies
6 Extraction des graines dans l'eau claire
7 Séparation et décantation
8 Égouttage et séchage rapide
9 Test de séchage et stockage hermétique
10 Conclusion et félicitations



Produire ses semences de morelle noire africaine

La morelle noire africaine, souvent appelée légume-feuille traditionnel ou brède morelle, est une culture nourricière essentielle, très riche en fer, calcium et vitamines.

Produire vos propres semences vous assure d'avoir toujours sous la main des plants rustiques, résistants aux fortes chaleurs et très productifs en feuillage.

À la fin de ce tutoriel, vous saurez récolter les petites baies mûres et en extraire des semences pures et fertiles.



Ce que vous allez apprendre

Dans cette fiche pratique, vous découvrirez :

- Comment se comporte la fleur de morelle (de la même famille que la tomate et l'aubergine).
- Pourquoi il ne faut pas récolter trop de feuilles sur les pieds destinés aux semences.
- L'indice absolu de récolte : la baie complètement noire et molle sous le doigt.
- La méthode d'extraction simple et propre dans une bassine d'eau claire.

Cultiver ses semences traditionnelles, c'est préserver notre patrimoine nourricier local !

3

Pollinisation : une fleur autogame visitée par les insectes



Pollinisation : une fleur autogame visitée par les insectes

La fleur de la morelle noire ressemble à une minuscule fleur de tomate : cinq pétales blancs en étoile entourant un cône d'étamines jaune vif.

Elle est principalement **autogame** (elle se féconde elle-même), mais les insectes pollinisateurs locaux aiment visiter ses fleurs.

✅ Pour éviter tout risque de croisement entre deux variétés de morelle, maintenez une distance d'au moins **50 mètres** entre deux parcelles.

Sélectionner les meilleurs plants à feuillage



Sélectionner les meilleurs plants à feuillage

La morelle africaine est cultivée pour ses feuilles tendres et savoureuses, légèrement amères.

✅ Sélectionnez vos porte-graines sur au moins **15 à 20 plants** :

- Choisissez les buissons les plus touffus, portant de très larges feuilles épaisses d'un vert intense.
- Retenez les plants qui supportent bien la sécheresse et ne sont pas attaqués par les insectes suceurs ou les pucerons.
- ⚠️ Règle essentielle : arrêtez de cueillir les feuilles sur les porte-graines choisis pour laisser la plante nourrir ses fruits !



Reconnaître la surmaturité des baies

Les fruits de la morelle sont de petites baies regroupées en grappes.

Tant que la baie est verte ou violacée claire, la graine n'a pas fini sa formation.

✅ Récoltez uniquement lorsque les baies sont :

- D'un **noir d'ébène profond et mat** sur toute la peau.
- Légèrement molles au toucher sous une douce pression des doigts.
- Les petites baies commencent parfois à se friper légèrement sur la branche.

Cueillez les baies une par une ou en grappes entières par temps sec.

Extraction des graines dans l'eau claire



Extraction des graines dans l'eau claire

L'extraction des graines de morelle est très facile et rapide :

1️⃣ Remplissez une bassine ou un bol avec de l'eau propre.

2️⃣ Plongez les baies noires mûres dans l'eau.

3️⃣ Écrasez délicatement les baies entre vos doigts : la peau se déchire et libère la pulpe et les petites graines dans l'eau.

> ⚠️ Aucune fermentation n'est nécessaire pour la morelle ! Le lavage immédiat suffit amplement.



Séparation et décantation

Comme pour la tomate ou l'aubergine, la densité de l'eau fait le tri automatiquement :

1️⃣ Remuez vivement l'eau avec la main pour détacher les dernières graines de la pulpe.

2️⃣ Laissez reposer 30 secondes :

- Les peaux noires et les débris légers flottent à la surface de l'eau.
- Les bonnes graines lourdes et fécondes tombent au fond du récipient.

3️⃣ Videz doucement l'eau trouble et les peaux flottantes. Répétez avec un peu d'eau claire si nécessaire.



Égouttage et séchage rapide

Pour sécher vos semences sans qu'elles ne se collent :

1️⃣ Versez le fond de la bassine à travers une passoire fine ou un morceau de moustiquaire propre.

2️⃣ Étalez immédiatement les graines sur un morceau de **tissu en coton**, une assiette en porcelaine ou une planche de bois propre.

❌ N'utilisez JAMAIS de papier essuie-tout ou de papier journal : les graines s'y colleraient définitivement !

3️⃣ Placez au séchage à l'ombre dans un courant d'air tiède pendant **4 à 6 jours**.





Test de séchage et stockage hermétique

Les graines de morelle sont bien sèches lorsqu'elles glissent et crissent entre les doigts comme des grains de semoule fine.

✅ Conservez vos graines dans un petit bocal en verre hermétique ou un flacon de médicament bien nettoyé et séché.

✅ Ajoutez un peu de cendre de bois tamisée ou un petit sachet de sel bien sec pour absorber toute humidité résiduelle.

✅ Stockez à l'abri de la lumière et des rongeurs.

Les graines de morelle conservent leur pouvoir germinatif pendant **4 à 5 ans** !



Conclusion et félicitations

Félicitations ! Vous maîtrisez désormais la production de semences de morelle noire africaine !

Ce que vous avez réussi :

- ✅ Préserver la pureté de votre variété locale par un isolement de 50 m.
- ✅ Sélectionner les buissons les plus généreux en feuilles savoureuses et saines.
- ✅ Récolter les baies à surmaturité complète noire.
- ✅ Extraire et nettoyer les graines à l'eau simple sans fermentation.

Grâce à vous, ce légume traditionnel nourricier continue de vivre et de régaler votre communauté !