Produire ses semences de Bissap / Oseille de Guinée

Apprenez à sélectionner vos meilleurs pieds de bissap (pour ses calices rouges charnus ou ses feuilles acidulées), à accompagner la maturité des capsules après la cueillette des calices, et à extraire de grandes quantités de semences saines et résistantes.



SOMMAIRE

1 Produire ses semences de bissap
2 Ce que vous allez apprendre
3 Pollinisation : qui pollinise le bissap ?
4 Sélectionner les meilleurs porte-graines
5 Double récolte : le calice et la graine
6 Reconnaître la maturité complète des capsules
7 Séchage des capsules à l'ombre
8 Battage et extraction des graines
9 Tri, tamisage et vannage au vent
10 Stockage hermétique et protection contre les insectes
11 Conclusion et félicitations



Produire ses semences de bissap

Le bissap, ou oseille de Guinée, est une plante reine des jardins tropicaux. Ses calices rouges ou blancs donnent de délicieuses boissons désaltérantes, et ses jeunes feuilles vertes sont cuisinées en sauce acidulée.

Produire vos propres semences de bissap vous garantit des calices charnus, bien colorés et des plants très vigoureux face au manque d'eau.

À la fin de ce guide pratique, vous saurez récolter et conserver des semences de bissap de qualité supérieure.



Ce que vous allez apprendre

Dans cette fiche tutorielle, vous découvrirez :

- La fleur spectaculaire du bissap et ses habitudes de pollinisation.
- Comment sélectionner les plus beaux buissons selon l'usage recherché (boisson ou feuilles).
- L'astuce pour dégager le calice sans abîmer la capsule de graines.
- Les méthodes d'extraction rapide et de protection contre les insectes.

Le bissap offre à la fois la boisson, la nourriture et une semence abondante !

3

Pollinisation : qui pollinise le bissap ?



Pollinisation : qui pollinise le bissap ?

La fleur de bissap est grande, magnifique et très mellifère. Elle s'ouvre le matin et commence à se refermer dès l'après-midi.

Bien qu'elle soit capable de s'autoféconder, les insectes pollinisateurs (abeilles, bourdons charpentiers) adorent son nectar et transportent le pollen d'une fleur à l'autre.

Il existe deux grandes variétés de bissap : les variétés à calices rouges foncés et les variétés à calices verts/blancs.

✅ Pour éviter qu'elles ne se mélangent, séparez deux variétés différentes d'au moins **100 à 200 mètres**.



Sélectionner les meilleurs porte-graines

Pour que vos futurs plants soient toujours plus productifs, appliquez une sélection rigoureuse sur **15 à 20 buissons** :

- Si vous cultivez pour la **boisson** : choisissez les plants aux tiges pourpres robustes, portant des calices très épais, charnus et d'un rouge profond.
- Si vous cultivez pour la **sauce de feuilles** : choisissez les plants très branchus avec un feuillage dense et tendre.
- Écartez systématiquement les buissons attaqués par les pucerons, les maladies du collet ou rabougris par la sécheresse.

Marquez vos meilleurs buissons avec un tissu visible.

Double récolte : le calice et la graine



Double récolte : le calice et la graine

Le grand avantage du bissap, c'est qu'on peut récolter le calice pour la boisson tout en récupérant la graine !

La graine se forme au cœur de la fleur, enfermée dans une boule velue appelée la **capsule**. Le calice rouge entoure cette capsule comme une coquille charnue.

Deux méthodes au choix :

- Méthode 1 : Récolter le calice frais avec un couteau ou un coupe-calice métallique, et laisser la capsule verte finir de sécher sur une natte.
- Méthode 2 : Attendre que tout le calice et la capsule sèchent complètement directement sur le buisson.



Reconnaître la maturité complète des capsules

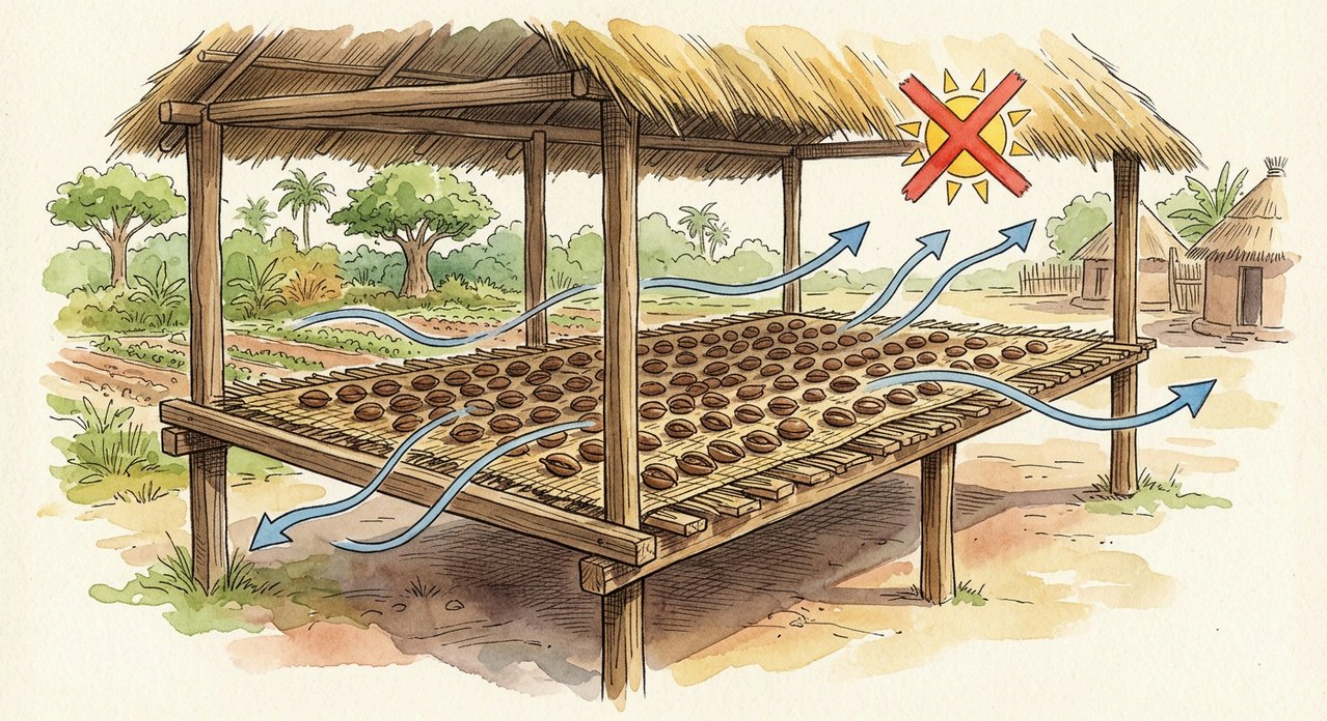
Pour obtenir un pouvoir germinatif maximal, la graine doit terminer son mûrissement dans sa capsule.

Le moment idéal :

- La capsule passe du vert au **brun chocolat ou beige sec**.
- Les poils rugueux de la capsule deviennent cassants.
- Le sommet de la capsule commence à se fendre en 5 petites valves.
- Quand on secoue la branche, on entend les graines tinter à l'intérieur.

Récoltez par temps sec après la rosée du matin.

Séchage des capsules à l'ombre



Séchage des capsules à l'ombre

Après la récolte des branches ou des capsules mûres :

1️⃣ Étalez les capsules en une seule couche sur des nattes propres, des bâches ou des claies surélevées.

2️⃣ Faites sécher sous un hangar bien ventilé et ombragé pendant **7 à 10 jours**.

3️⃣ Les capsules finissent de s'entrouvrir sous l'effet de l'air sec.

> ⚠️ Évitez de laisser les graines en plein soleil caniculaire aux heures les plus chaudes pour ne pas endommager l'embryon fragile.



Battage et extraction des graines

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

1️⃣ Remplissez un sac en toile de jute ou un sac en coton résistant avec les capsules sèches.

2️⃣ Frappez le sac avec modération à l'aide d'un bâton plat ou marchez dessus.

3️⃣ Les capsules s'écrasent et libèrent leurs graines brun foncé au fond du sac.

Vous pouvez aussi simplement frotter les capsules ouvertes entre vos mains (portez des gants pour vous protéger des poils rêches).



Tri, tamisage et vannage au vent

Pour obtenir des graines d'une propreté parfaite :

1️⃣ Passez la récolte dans un tamis grossier : il retient les morceaux d'écorces et laisse passer les graines.

2️⃣ Déposez les graines dans une grande calebasse plate ou un van tressé.

3️⃣ Faites sauter les graines par petits à-coups face à une légère brise : le vent emporte les débris d'enveloppes et les graines avortées.

Les graines de bissap fertiles sont lourdes, réniformes (en forme de rein) et bien rebondies.



Stockage hermétique et protection contre les insectes

Les semences de bissap conservent un excellent pouvoir de germination pendant **4 à 5 ans** si elles sont bien protégées.

✅ Stockez vos graines dans un bidon étanche, une jarre fermée à l'argile ou un grand bocal en verre.

✅ Mélangez avec **une poignée de cendre de bois tamisée** ou quelques feuilles sèches de neem pour repousser les charançons.

✅ Conservez dans la pièce la plus fraîche et sèche de votre maison.

Glissez à l'intérieur une étiquette avec la variété (bissap rouge, blanc ou à feuilles) et l'année de récolte.

11 Conclusion et félicitations



Conclusion et félicitations

Bravo ! Vous êtes désormais totalement autonome pour la production de vos semences de bissap !

Ce que vous avez réussi :

- ✅ Isoler vos variétés rouges et blanches pour éviter les hybridations.
- ✅ Sélectionner 15 à 20 buissons portant les calices les plus charnus et savoureux.
- ✅ Récolter à maturité brune complète sans abîmer les semences.
- ✅ Extraire, vanner et protéger vos graines paysannes pour 5 années de récoltes abondantes.

Faites fructifier votre récolte et partagez vos meilleures semences de bissap autour de vous !