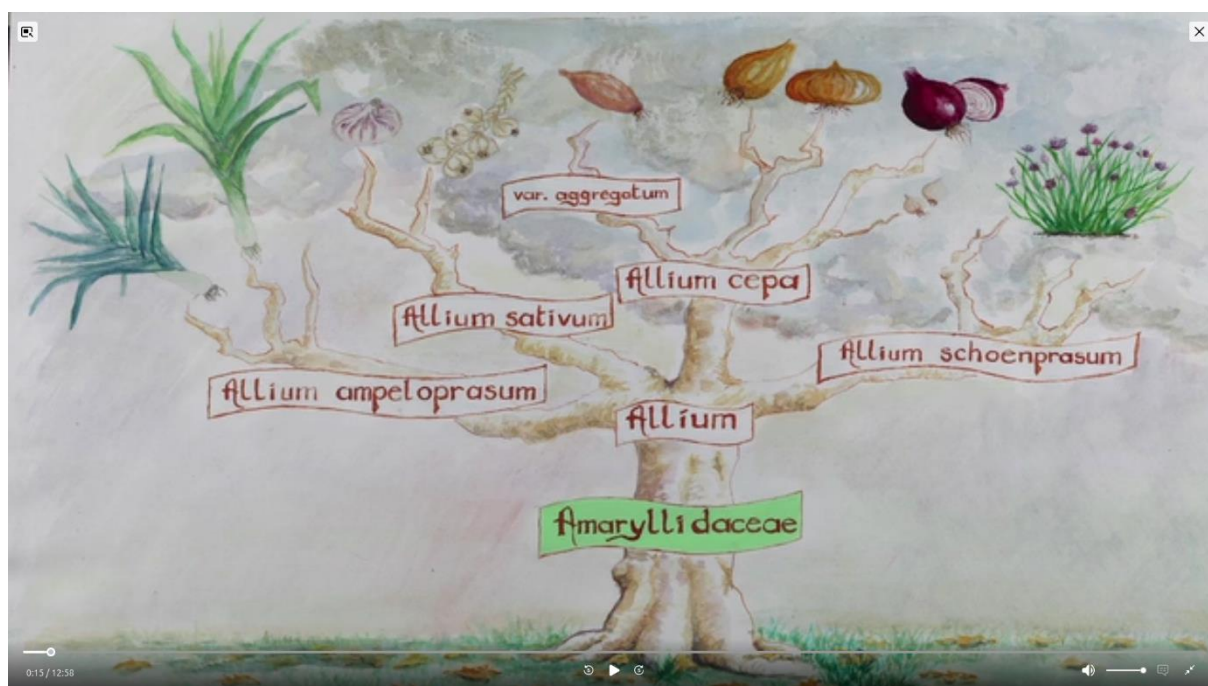


Comment produire nos semences ? La famille des amaryllidacées

Cette fiche technique est issue du travail collectif des maraicher·es du GIEE Enseménçons reconnu en 2023. Il regroupe 10 fermes en maraichage bio des Monts du Lyonnais et du Beaujolais dont l'objectif est de **se réapproprier le savoir-faire de production de semences potagères et collectivement, atteindre une autonomie semencière**. Lors de leurs rencontres régulières, les maraicher·es ont établi ces fiches pour faciliter la montée en compétences de chacun·e.



Les amaryllidacées sont le nouveau nom des alliacées.

Sur les fermes maraîchères, la famille regroupe principalement les poireaux et les oignons ; l'ail est concerné aussi, mais on ne le produit pas à partir de graine.



La production de semences se fait sur 2 ans :

- **1ère année** : choix des porte-graines en ne conservant que ceux qui suivent bien les caractéristiques que l'on veut conserver (taille, résistance maladie, conservation, précocité, ...)
- **2ème année** : montée en fleur (forme d'ombelles), pollinisation allogame (rôle important des insectes)

Les poireaux ne se croisent pas avec les oignons, qui ne se croisent pas avec la famille des ciboulettes. Mais il faut faire attention aux plantes sauvages !

Pour éviter les croisements, il est conseillé de conserver des distances importantes entre variétés : 2km ou au moins, ou 400m si présence d'une haie.

Culture des poireaux

Entre les 2 années, on peut laisser les plants dehors si la variété est rustique, les repiquer directement là où l'on veut les faire monter en graines, ou les mettre « en jauge » hors terre puis les replanter au printemps (jusqu'à juin), de manière plus espacée que les poireaux destinés à être vendus en tant que légumes (10cm environ).

Puis les palisser ou les tuteurer pour éviter que la fleur, qui pèse lourd, ne tombe au sol. Il est conseillé de garder au moins 30 portes graines pour garder de la variabilité génétique.

Culture des oignons

Pour éviter les croisements, il ne faut faire qu'une variété d'oignons pour la semence.

- Oignon blancs replantés en octobre
- Oignons paille (variété sturon) repiqués en février.

Récolte et tri



On compte environ 300 graines par porte graines en poireau.

La maturité est atteinte quand les capsules sont sèches, commencent à s'ouvrir et les graines deviennent noires.

On peut cueillir :

- **Avant maturité** si l'on craint que la météo ne ruine la récolte. On coupe alors les tiges des fleurs à 10cm et on fait sécher à l'abris.
- **A maturité** : il est intéressant de cueillir dans la matinée quand il y a encore de l'humidité dans l'air, en fin de rosée car si on attend l'après-midi, les graines tombent plus facilement au sol.

Le tri se fait au tamis et vannage, puis à la batteuse.

Attention, la durée germinative des graines est courte, environ 2 ans !

Projet soutenu par :

