# PRODUIRE SES SEMENCES DE LAITUE

# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

## Classification botanique:

Lactuca sativa



### Pollinisation:

- → Fleurs hermaphrodites et autofécondes.
- → La pollinisation se fait sans intervention extérieure des insectes ou du vent.
- → La fécondation aura donc lieu quelle que soit la quantité d'insectes présents.

## Cas particulier:

→ Toutes les laitues peuvent se croiser entre elles car elles appartiennent toutes à la même espèce.

# **CULTURE DES PORTES GRAINES**

Nombre de plants minimum pour une pollinisation optimale:

10 à 30

## Culture des graines et consommation :

Marquez les plus beaux portes graines. La tige florale va ensuite apparaître et la laitue ne sera plus consommable. Les laitues n'ayant pas correctement fait leur pomme, ou celles montées trop tôt en fleur doivent être éliminées avant floraison.

#### Conseils d'isolement variétal :

- → ISOLEMENT TEMPOREL:
- Cultivez plusieurs variétés à 1 mois d'intervalle.
- → ISOLEMENT SPATIAL :

Éloignez suffisamment les différentes variétés entre elles : de 2 mètres à 50 m.



# RÉCOLTE DES SEMENCES

# **CHOIX DES GRAINES**

- → Il faut compter entre 12 et 24 jours, de la floraison des capitules à la formation des semences.
- → Pendant cette période, on trouve sur la même plante des bourgeons, des fleurs et des graines attachées sur des plumets gris-blancs.
- → Les meilleures graines se trouvent sur la hampe principale de la laitue.

## **RÉCOLTE ET SÉCHAGE**

#### → 2 méthodes :

- À l'aide d'un seau, d'un sac ou d'un drap placé sous le porte-graine, on tapote les inflorescences pour faire tomber les graines.
- Attendre que 50 % à 80 % des capitules soient mûrs, couper les tiges florales puis les suspendre sous abri durant deux à trois jours (avec un drap en dessous).
- → Pour le tri, les semences sont passées dans des tamis de mailles différentes, puis vannées pour enlever les débris plus légers qui s'envoleront, avec les graines non viables, plus légères.

# LONGÉVITÉ DES GRAINES

- → 5 ans à température ambiante.
- → La longévité peut être prolongée par un stockage au congélateur.







