



Multiplication des Semences d'Amarante

Production

L'amarante (*Amaranthus* spp.) est une culture importante pour l'alimentation en Afrique et en Asie, notamment pour les agriculteurs de subsistance. C'est une culture à croissance rapide qui pousse facilement sur une large gamme de sols et de climats. La plante préfère des températures comprises entre 25 et 30 °C.

Il existe de nombreuses *Amaranthus* spp. qui poussent comme des mauvaises herbes (par exemple, *A. spinosus*) autour des champs de culture. Pour ces raisons, les variétés locales sont généralement des populations mixtes.

Les champs semenciers sont souvent installés en utilisant des transplants. Les plantules présentant les caractéristiques souhaitables des feuilles et des tiges sont transplantées environ trois semaines après le semis et espacées de 45 cm sur des lignes espacées de 60 à 80 cm. Les plantes présentant une petite inflorescence apicale peuvent être pincées quatre semaines après le semis pour encourager la production de ramifications.

Isolation

L'amarante est principalement pollinisée par le vent. Une distance d'isolement minimale de 1000 m entre les variétés est recommandée. Maintenez les plantations exemptes de mauvaises herbes apparentées pour éviter la pollinisation croisée.

Sélection

Les plantes peuvent être épurées lorsqu'elles sont jeunes, en éliminant les types dont la couleur, la taille ou la forme des feuilles sont indésirables ou hors-type. Les plantes doivent être réexaminées juste avant la floraison, en éliminant à nouveau les plantes hors-type. Une fois la floraison commencée, les plantes avec des fleurs hors-type doivent être rapidement éliminées.

Récolte

Un éclaircissement ou un jaunissement de la couleur du feuillage est une indication que les graines commencent à mûrir. Les types avec une inflorescence apicale sont généralement récoltés une fois. Les types avec plusieurs pousses latérales sont récoltés plusieurs fois au fur et à mesure que les graines mûrissent. Les tiges de graines récoltées sont placées sur une bâche propre ou dans des sacs en nylon à mailles très fines et on les laisse sécher à l'ombre.

Extraction

Les graines sont facilement battues à la main. La graine battue est nettoyée par vannage.



Fig 1. Tiges de graines d'amarante en train de mûrir

Stockage

Les graines séchées peuvent être conservées en toute sécurité pendant au moins trois ans. Placez les graines dans des bocaux, des enveloppes en papier kraft, des sacs en tissu ou à maille fine, des récipients en plastique ou des enveloppes en aluminium. Les meilleurs récipients sont étanches à l'air, comme un bocal en verre, une boîte métallique ou une enveloppe en aluminium. Protégez les graines de la lumière du soleil.

Conservez les graines dans un endroit frais (moins de 15 °C est idéal) et sec. Pour un stockage à long terme, placer les graines dans un réfrigérateur. Pour un stockage à court terme, conserver les graines dans un endroit frais, ombragé et sec.

Références

- AVRDC. 2004. Seed production and processing in indigenous vegetables. pp. 29–31. In: AVRDC Report 2003. Shanhua, Taiwan: AVRDC—The World Vegetable Center.
- Kelly, A.F. and R.A.T. George. 1998. Encyclopaedia of seed production of world crops. New York: John Wiley & Sons.
- Palada, M.C. and L.C. Chang. 2003. Suggesting cultural practices for vegetable amaranth. AVRDC International Cooperators' Guide. Shanhua, Taiwan: Asian Vegetable Research and Development Center.
- Rashid, M.A. and D.P. Singh. 2000. A manual of seed production in Bangladesh. AVRDC-USAID-Bangladesh Project. Joydebpur, Gazipur, Bangladesh.