

PANAIS

Apiacées

Pastinaca sativa L.



	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	
Année 1													
Année 2													

Caractéristiques principales:

- Plante bisannuelle
- Allogame / Entomophile
- Hybridations possibles entre variétés (attention au panais sauvage)
- Isolement génétique entre variétés: 500m
- Porte-graines minimum: 6
- 200 graines / gramme

Critères de sélection:

- Maintien des caractéristiques de la variété (longueur de la racine, forme, couleur)
- Goût
- Malformations des racines

Culture:

Le panais met longtemps à germer. Le sol doit être humide pendant 1 bon mois après le semis pour enfin voir apparaître les plantules. Les semis pour la culture de semences se font un peu après ceux pour le panais de consommation, ce qui réduit les risques de pourriture du collet. A l'automne, les racines sont arrachées et peuvent être sélectionnées selon les critères ci-dessus. Les fanes doivent être coupées jusqu'à 2cm au dessus du collet. La pointe de la racine peut être coupée comme dans le cas de la carotte car des racines blanches sortiront du haut de la racine, ce qui peut permettre de tester le goût du pied. Les racines de panais sélectionnées sont ensuite conservées pendant l'hiver dans une cave, en vrac ou rangées dans des caisses), ou à l'extérieur (les racines sont alignées dans la terre verticalement et recouverte de sable jusqu'au collet)

Il faut vérifier plusieurs fois dans l'hiver s'il y a des racines moisies et les enlever au besoin.

Au printemps, les racines peuvent être repiquées, enterrées jusqu'au collet.

La hampe florale grandit rapidement et peut atteindre 2m, mais ne verse normalement pas.

Récolte:

La récolte des graines commencent quand les premières ombelles primaires sont brunes et cassantes. Les semences des ombelles les plus au centre de la pante sont celles qui sont de meilleure qualité. Il faut surveiller la déhiscence des graines afin d'éviter de perdre une grosse partie de la récolte.

Le panais émet des substances allergènes qui provoquent des brûlures sous l'effet du soleil, il faut donc se protéger lors de la récolte et éviter les heures les plus chaudes et ensoleillées.

Il suffit de couper la tige 10 cm sous l'ombelle avec un sécateur en veillant à éviter l'égrenage, et de passer au moins une fois par semaine pour faire la récolte au fur et à mesure de la maturité des ombelles.

Séchage:

Le stockage des ombelles récupérées se fait au fur et à mesure dans un lieu sec et aéré. Il vaut mieux retourner le tas de temps en temps afin de vérifier la situation mais les ombelles sèches ne devraient pas pourrir et finir de sécher complètement. Une fois la récolte finie, les ombelles sont frottées contre un tamis pour récupérer uniquement les graines. Il est aussi possible de simplement frotter les ombelles entre deux mains gantées, ou bien de les mettre dans un sac en tissu et de taper, ou encore de battre au fléau. Une ventilation permet de terminer le tri entre semences et débris : en transvasant les graines d'un seau en hauteur à un seau au sol, les débris légers s'envolent avec la brise.

Stockage:

Stocker dans un endroit sec et ventilé comme l'endroit de séchage. Les paquets doivent toujours être étiquetés avec le nom de la variété, et les dates de culture à minima. Si un test de germination est effectué plus tard, la qualité germinative est à noter.

Germination:

15 jours à 20°C en boîte de Pétri, 1 mois en sable ou terreau.

Durée germinative:

Une année seulement.



Bibliographie :

- Agrobio Périgord, *Faire ses tests de germination*, Fiche technique, Édition septembre 2013, 4p.
- Agrobio Périgord, *Production de semences des Apiacées*, Fiche technique, Édition octobre 2011, 6p.
- Blog Kokopelli semences, *Panais*, Fiches Techniques, <https://blog.kokopelli-semences.fr>
- Christian Boué, *Produire ses graines bio*, Le Mens, Édition Terre Vivant, Collection "Conseils d'experts", 2012, 272p.
- Conseils du paysan semencier à l'association Jardin de Tantougou.
- Photo de ©123RF