

PRODUIRE SES GRAINES



Pourquoi produire ses propres graines ?

Si on recherche l'autonomie alimentaire, la question ne se pose pas. Il est particulièrement intéressant de conserver les semences d'une année sur l'autre et de se constituer un stock pour ne pas avoir à acheter des graines chaque année, ce qui représente quelques économies mais aussi pour échanger avec des variétés avec les voisins.

Il n'y a pas que pour ces raisons que produire ses propres graines est un avantage certain. En effet, les graines récoltées sur place seront spécialement adaptées au contexte pédoclimatique (climat du sol) comme à la façon de jardiner. Elles portent en elles l'histoire de vie de la plante qui les a fait naître : dans quel sol elle a grandi, sous quel climat, comment elle a fait face aux maladies ou attaques de nuisibles, au manque ou au surplus d'eau, etc. si bien que, année après année, avec un minimum de sélection des porte-graines, on obtient des graines ultra-performantes, car parfaitement adaptées au lieu de culture.

Enfin, c'est aussi une activité qui peut être faite par toute la famille, et notamment, les enfants en les impliquant dans le processus (observation, récolte, stockage, semis) et ainsi leur enseigner les bases de l'autonomie alimentaire.

Comment produire ses propres graines ?

Pour commencer, il faut se procurer des graines de qualité, non hybrides, reproductibles, rustiques et, si possible, déjà le plus adaptées possible à son terroir... L'un des meilleurs moyens pour ce faire est de se tourner vers ses voisins qui auront peut-être dans leur "catalogue" personnel d'anciennes variétés locales hyper rustiques, reçues du grand-père ou de la mémé, et qu'ils pourraient partager.

Sinon, selon les situations, il reste les grainothèques, les bourses aux graines, évènements temporaires organisés par les associations et/ou municipalités, et les semenciers qui proposent d'acquérir des graines bio.

La sélection

Il s'agit de sélectionner, parmi tous les plants du potager, le meilleur porte-graine (c'est-à-dire la plante qui va fournir les graines), idéalement plusieurs, en prenant comme **critère principal sa parfaite santé**, et en observant les caractéristiques souhaitées (goût, précocité, résistance, etc.).

Au fil des saisons, les plantes "s'acclimatent" à l'environnement local par sélection naturelle. En effet, par la sélection et les critères choisis, les variétés sélectionnées seront les mieux adaptées et les plus satisfaisantes.

Toutefois, attention aux croisements : certaines variétés se croisent très facilement avec d'autres, parfois à plusieurs kilomètres de distance. Les caractéristiques de ces variétés pourront alors beaucoup varier de celles d'origine (si on ne prend pas de précautions). C'est le cas notamment des cucurbitacées (courges, melons, etc.)

Enfin, prudence : les semences hybrides F1 et leurs descendances, très couramment vendues, ne transmettent aucune fiabilité ni aucun critère stable. Il ne faut pas non plus compter sur la récupération de graines de légumes, même de maraîchers bio, qui sont trop souvent obligés de recourir aux hybrides.

La récolte

Les graines sont généralement bonnes à récolter **lorsque les fruits sont à pleine maturité**.

Attention à la météo : il est crucial de procéder à la récolte par temps sec. Si l'humidité est trop forte, les graines risquent de ne jamais sécher, voire de germer avant la prochaine saison.

La conservation

L'humidité étant un des facteurs de la germination, il est donc primordial de **garder les graines au sec**.

On les stocke idéalement dans une simple enveloppe de papier, **en préférant le kraft** au papier "blanc", conditionnées dans des contenants hermétiques et opaques, au frais (à 10°C ou idéalement à 4°C dans le bas d'un réfrigérateur).



Il faut se méfier des contenants ou meubles susceptibles de contenir du formaldéhyde (formol), dont les résines sont utilisées dans la fabrication de panneaux de bois agglomérés et de contreplaqués, et qui risquent de stériliser les graines.

Quelques jours au congélateur permettent d'éliminer insectes ou maladies. Attention avec cette méthode : ouvrir le contenant trop prématurément pourrait provoquer de la condensation et donc la germination.



Un stockage des graines dans un sac en Mylar après avoir été soigneusement séchées et scellées sous vide peut sérieusement prolonger leur durée de conservation. Cette méthode tient à distance trois des principaux ennemis des graines : l'oxygène, l'humidité et les insectes.

L'identification

L'étape indispensable à ne pas manquer est d'**identifier les graines récoltées**.

C'est donc le moment d'inscrire :

- la variété
- la date de récolte
- l'origine

La date permet de savoir où on en est de la durée germinative. En effet, les graines ne sont pas éternelles et loin d'être égales sur ce critère. Les plus persévérants iront jusqu'à faire un test de germination afin d'évaluer la fertilité des graines.

Les catégories F1

Les plantes potagères dites "hybrides F1" sont issues de croisements entre 2 individus (ou 2 populations) de lignées pures, c'est-à-dire "de variétés pures" (F1 = fécondation 1).

Les atouts de ces plantes F1 sont l'accumulation de caractéristiques intéressantes (vigueur, précocité, résistance aux maladies) et l'homogénéité.

Généralement, les hybrides F1 ne sont pas stériles et donnent des graines capables de germer et de donner de nouveaux plants. Toutefois, les plantes issues de ce semis (individus de 2^e génération, dits F2) n'auront pas les mêmes caractéristiques que la plante mère : le semis n'est pas fidèle. En effet, à cette 2^e génération, les gènes sont à nouveau brassés et on obtient une population hétérogène.

Par conséquent, la seconde génération ne produira pas les mêmes fruits. Ils auront perdu en vigueur et en homogénéité, reprenant aléatoirement les critères initiaux. C'est la raison pour laquelle, il n'y a pas d'intérêt à récolter les graines d'une variété F1 pour les ressemer l'année suivante.

