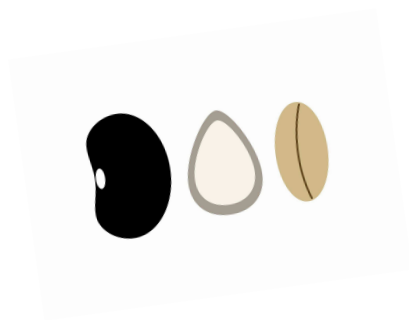
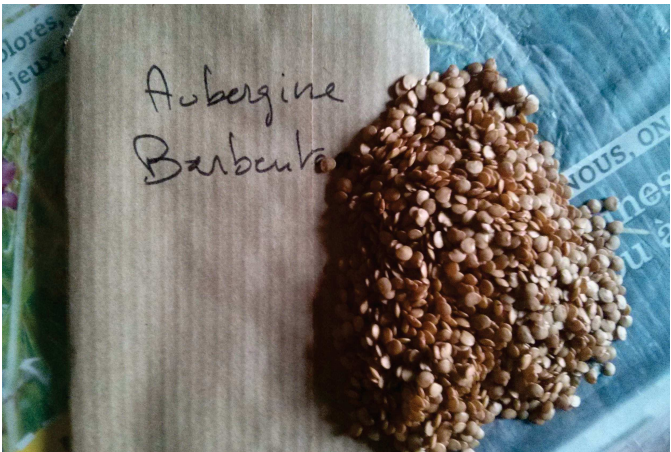


Reproduire ses graines au jardin





Les conseils de base pour reproduire ses semences

Vous trouverez dans les livres, auprès de votre entourage ou sur internet des milliers de conseils répondant à vos questions. Nous ne tenterons donc pas ici de livrer tous les secrets liés à la reproduction des semences, et nous nous limiterons à ces quelques conseils de base.

Ne vous en faites pas, c'est facile et très satisfaisant ! Il suffit de prendre quelques précautions simples.

1. La sélection

On appelle porte graine un plant qu'on choisit parmi d'autres, et qu'on va laisser monter à graines à dessein. Les critères de choix sont principalement sa bonne santé et le fait qu'il réunit certaines caractéristiques recherchées (goût, précocité, résistance, etc.). Idéalement, on choisira plusieurs plants de la même variété.

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 l'on ne prend pas de précautions. C'est le cas notamment des cucurbitacées (Courges, melons, etc.).

Au fil des saisons, les plantes s'habituent par sélection naturelle à votre environnement et ainsi "s'acclimatent". Ainsi par votre sélection et vos critères, vous allez sélectionner les variétés qui se seront les mieux adaptées à votre environnement, celles qui vous auront satisfait.

Attention aux semences hybrides F1 et à leur descendance, plus que courantes aujourd'hui à la vente, (notamment, si rien n'est indiqué sur les sachets de graines de la grande distribution, il y a des grandes chances qu'il s'agisse de F1) qui ne transmettent aucune caractéristique stable. Ne comptez pas non plus sur la récupération de graines de légumes, même de vos maraîchers bio, qui sont trop souvent obligés de recourir aux hybrides. Elles n'auront donc pas leur place dans nos échanges dont l'objet est précisément de partager des semences reproductibles. Si vous devez acheter des graines, préférez un soutien aux semenciers engagés qui vous assureront des semences de qualité.

2. La récolte

Les graines sont généralement bonnes à récolter lorsque les fruits sont à pleine maturité. Procédez toujours par temps sec. Surveillez la météo. Si l'humidité est trop forte, vos graines risquent de ne jamais sécher, voire de germer avant la prochaine saison de semis.

3. La conservation

Comme c'est l'humidité qui provoque la germination, le plus important est de garder les graines au sec. On les stocke idéalement dans une simple enveloppe de papier, en préférant le kraft au papier "blanc". Il faut se méfier des contenants ou des meubles susceptibles de contenir des produits chimiques (formols) qui risquent de stériliser vos graines. Quelques jours au congélateur permettent d'éliminer les potentiels intrus, insectes, ou maladies. Attention, lorsque vous utilisez cette méthode et que vous sortez les graines décongeler, de ne pas les laisser dans le sachet fermé : la condensation qui se produit alors peut provoquer germination et pourrissement.

4. Identifier

Après tout ce travail, Il est évidemment indispensable de bien identifier vos graines, c'est donc le moment d'inscrire la variété, leur date de récolte, et leur origine. La date permet de savoir où vous en êtes de la durée germinative. 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.

5. Place aux échanges !

Lorsque vos semences sont prêtes pour attendre la saison prochaine, vous pouvez aussi les échanger dans les trocs locaux ou sur votre site internet favori. Vous profiterez sans mal de la biodiversité et de la générosité qu'offrent ces moments. Là aussi, assurez vous de précautions minimales : - une bonne identification de vos graines, - une pollinisation adaptée et maîtrisée, - un envoi soigné dans un contenant suffisamment solide pour résister aux dures mécaniques de la poste.

Apprendre le cycle complet de la graine à la graine, c'est l'occasion d'approfondir notre connaissance des plantes et du jardin. Petit à petit, nous maîtrisons mieux les besoins des plantes. Et nous limitons le recours aux traitements ainsi qu'au porte-monnaie.

Techniques de base espèce par espèce

- Amaranthe** Attendre les premières gelées avant de la récolter pour un maximum de maturation. Le gel peut aider les grains à se détacher. Couper les tiges. Laisser 1-2j la tête en bas dans des bacs pour que les graines tombent puis les battre pour en récupérer le plus possible. Tamiser. Faire sécher sur un plateau quelques jours. Pour ne garder que les graines de bonne qualité, utiliser un sèche-cheveux.
- Aneth** Tuteurer les beaux pieds. En septembre/octobre, cueillir les ombelles brunâtres et les laisser sécher à l'ombre. Battre dans un sac en papier pour détacher les graines.
- Arroche** Laisser quelques tiges monter à graine, couper et sécher-les la tête en bas. Rare cas d'hybridation entre deux variétés, isoler les pieds par prudence dans un grand sachet.
- Aubergine** Auto-féconde. A isoler si vos pieds sont à proximité (20m) d'autres aubergines. Quand le fruit est totalement mûr (coloration brune ou jaune et flétri), couper l'aubergine en deux. Récupérer les graines à l'intérieur et les faire sécher au soleil pendant une semaine.
- Basilic** Plante allogame donc il y a risque d'hybridation. Isoler chaque sorte de basilic de 50 à 100 m ou par espacement des floraisons. Monte très facilement à graines. Les épis doivent roussir, puis être coupés et étalés sur un drap à l'air libre. Égrener et ensacher. La germination des graines est généralement très bonne l'année suivante.
- Betterave** Plante allogame, pollinisation par le vent. Bisannuelle. Isolation de 500 m à 1 km. Au printemps, replanter une betterave de l'année précédente. Elle va alors monter en graines. Dès que les semences commencent à tomber, faire sécher.
- Calebasse** Cette espèce est distincte des autres espèces comestibles suivantes : les Cucurbita qui sont les courges, courgettes, citrouilles (Pepo, Moschata, Maxima) et les Cucumis qui regroupent les concombres et melons (Pépo et Melo). Il n'y a donc pas de risque de croisements.
- Capucine** Ramasser les grosses graines après les fleurs fanées, au courant de l'été et surtout en automne, la capucine étant une fleur assez tardive. Peut se ressemer toute seule.
- Carotte** Conserver quelques belles carottes en cave, durant l'hiver. Dans les régions chaudes, elles peuvent rester en place. Les replanter en février-mars, en espaçant de 60 cm environ. Ne garder que les ombelles, les plus belles et couper les autres (primaires). Enlever si possible les carottes sauvages s'il y en a à proximité, ou isoler par un filet anti-insectes. Il est possible de les goûter du bas jusqu'à quelques cm du collet pour la sélection. Utiliser 6 à 20 pieds.
- Céleri** Les raves doivent être conservées en cave en hiver, puis replantées au printemps. Les autres peuvent rester à l'extérieur, mais en les protégeant des grands froids. Elles montent toutes en graine l'année suivant leur semis, et ont tendance à revenir spontanément.
- Cerfeuil tubéreux** Bisannuel. Laisser la racine au jardin l'hiver et conserver au moins 5 pieds. Grande tige à tuteurer. Attendre le brunissement, puis mettre à sécher la tête en bas. Frotter. Faible durée germinative. Période de dormance nécessaire.
- Chou de Bruxelles** Peut-être laissés en place pendant l'hiver. Ne pas récolter les pommes, qui donneront des fleurs puis les graines.
- Chou-fleur** Difficile à réussir (aléas climatiques). Laisser monter à fleur, puis pincer l'extrémité des rameaux : les fleurs de la base donneront les semences. Récolter en août-septembre, un peu avant maturité, puis laisser sécher dans leur cosse.
- Concombre** Hybridation facile entre 2 variétés de concombre ou entre concombre et cornichon. Isolation nécessaire. Choisir un concombre sur un pied très sain, que l'on laissera grossir. Attendre jusqu'à ce qu'il soit fripé et jauni. L'arracher, le couper en deux sur le sens de la longueur, retirer et laver

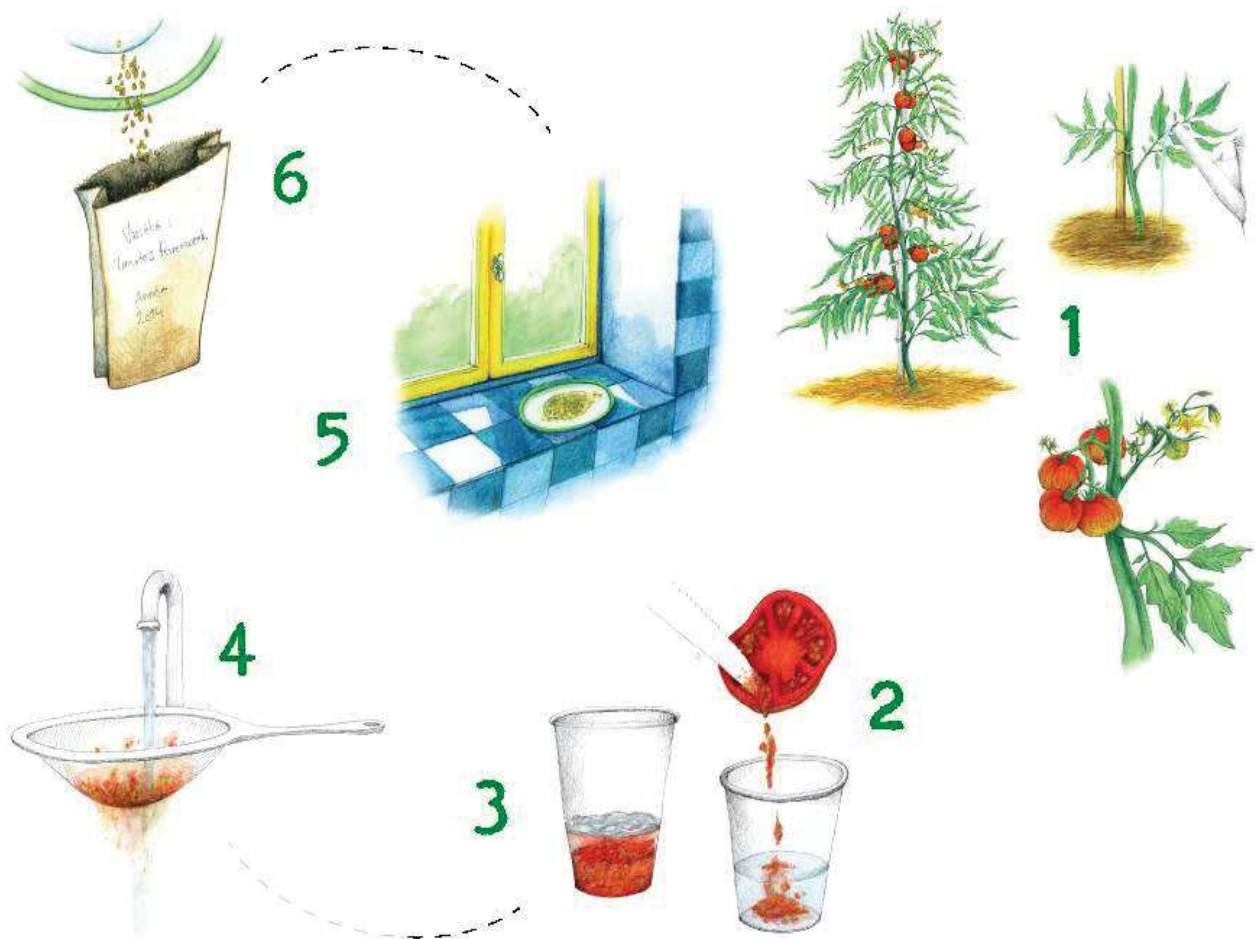
les graines. Mettre celles-ci sur un papier journal et les laisser sécher plusieurs jours à température ambiante.

- Coriandre** Attendre que les ombelles brunissent, puis les laisser sécher à l'ombre dans un local aéré.
- Cosmos** Récupérer les graines lorsqu'elles forment une étoile, bien sèches et brunes.
- Courgette** Choisir les pieds correspondant au type. Le soir, repérer les fleurs fermées qui vont s'ouvrir, mâles et femelles (la femelle porte un pédoncule plus proéminent). Il faut les fermer précautionneusement soit avec une pince à cheveux, à linge ou un bout de scotch. Au matin, enlever la pince d'une fleur mâle. Couper la fleur, ôter les pétales et badigeonner avec ce pinceau l'intérieur d'une fleur femelle qui s'ouvre en ôtant la pince. Refermer la fleur femelle et repérer votre fleur fécondée à l'aide d'une ficelle. Du fruit à pleine maturité, couper la courgette en deux. Récupérer les graines à l'aide d'une cuillère et les faire sécher au soleil pendant plusieurs semaines.
- Cresson** Monte facilement à graines. Les silicules contiennent les graines. Attendre qu'elles foncent et se détachent pour couper les tiges. Mettre à l'ombre pour laisser mûrir et sécher. Battre pour récupérer les semences.
- Cyclanthère** Isolation de 1km entre cyclanthères (fécondation croisée prédominante). Pollinisation manuelle possible comme pour les courges. Se resème facilement.
- Épinard** Annuelle ou bisannuelle selon la date du semis. Donne de grosses graines faciles à récupérer.
- Fève** Laisser pousser les premières cosses qui donneront les meilleures semences, jusqu'à ce qu'elles soient noires et sèches. Distance d'isolation : 50 m d'une autre variété. Un passage au congélateur est recommandé pour éliminer les éventuels parasites.
- Haricot** Les premières gousses mûres fournissent les meilleures semences. Les laisser mûrir jusqu'à ce qu'elles brunissent, puis choisir les plus grosses graines dans les gousses ayant donné beaucoup de beaux grains. Il est possible de prendre tout le plant et de le conserver à l'envers. Distance d'isolation de 10 à 50 m d'une autre variété de haricot. Récolter les gousses progressivement. Passage au congélateur recommandé contre les parasites.
- Laitue** Isoler de quelques mètres. Laisser sécher les graines sur pied, puis mettre un sac plastique autour des ombelles (ne pas prendre les graines d'un pied qui est monté trop vite). Jusqu'à 10000 graines par pied !
- Lin** Bien laisser sécher sur pied. Pour récupérer les graines, il suffit de presser les capsules. Elles contiennent une dizaine de graines.
- Mâche** Laisser les plus beaux pieds en place. Ils montent en graines l'année suivante. Les graines tombent très facilement : arracher le pied avec un peu de terre juste avant pleine maturité pour faire sécher à l'ombre et battre ensuite. Les graines de mâche âgées de deux ans germent mieux que les semences nouvelles.
- Melon** Nettoyer délicatement à l'eau les graines de melon dans une fine passoire. Trier les graines dans un bol d'eau, en jetant celles qui flottent. Faire sécher au soleil pendant un jour puis à l'ombre pendant une semaine ou deux, en les remuant régulièrement pour que le séchage soit homogène.
- Navet** Laisser un plant passer l'hiver en place. En année 2, il va monter en graine. Les graines sont faciles à récolter mais à surveiller, car elles tombent facilement au sol à maturité.
- Oignon** Isolation de 400 m. Idéalement 20 porte-graines. Récolter de beaux bulbes à maturité. Conserver à l'abri à basse température afin qu'ils ne redémarrent pas trop vite. Planter au printemps. Tuteurer ensuite. En août, récolter en coupant la hampe entière que l'on conserve telle que, suspendues et en botte s'il y en a plusieurs.
- Oseille** Mieux vaut récolter la graine sur de l'oseille de semis que sur de l'oseille provenant d'éclats de vieux pieds. Quant à sa récolte, elle ne présente aucune difficulté. Celle qui se détache la première est la meilleure.
- Panais** Conserver quelques beaux panais en cave, durant l'hiver. Replanter en février-mars, en les espaçant de 60 cm environ. Ne garder que les plus belles ombelles et couper les autres. Enlever si possible les carottes sauvages s'il y en a à proximité.
- Persil** Il monte en graine l'année suivant le semis. Protéger éventuellement un peu la racine par grand froid. Les graines sont bien accrochées et doivent être enlevées manuellement.

- Piment** Attention aux yeux. Isolation nécessaires des piments/poivrons à 50 m de distance. Les piments doivent arriver à pleine maturité. Les graines sont alors à peu près sèches. Ajouter une journée de séchage et ensacher.
- Poireau** On peut laisser en place ou mettre en jauge pendant l'hiver pour replanter au printemps. Monte au printemps. Un peu comme l'oignon, les graines mûrissent et tiennent bien sur le pied, qu'il faudra éventuellement tuteurer. Attention : une fois récoltés, il est compliqué de les distinguer des oignons. Il faut donc bien les marquer, si on conserve les deux simultanément.
- Pois** Attendre jusqu'à la mort du pied. Très faible pollinisation croisée.
- Pois chiche** Récolter quand les gousses sont bien sèches et brunes. Sélectionner des grains beaux et sains.
- Poivron** Attention à la pollinisation croisée entre piment et poivron. Choisir un poivron bien mûr (rouge) et récupérer les graines dans une coupelle. Faire sécher pendant quelques jours en remuant régulièrement.
- Radis** Les radis semés au printemps font des graines à la fin de l'été. Pour les radis d'hiver, on les garde en cave et les replante au printemps suivant, afin qu'il monte en graine. Graines à récolter en été.
- Rhubarbe** Ne prendre de graines que sur des plantes provenant de semis, non d'éclats, et âgées de trois ans au moins. La semence mûrit sur pied et ne présente aucune difficulté pour la récolte.
- Roquette** Sélectionner des pieds sains. Les graines sont contenues dans les siliques. Attendre qu'elles foncent. Faire sécher le pied à l'ombre. Dans un sac, battre les plants. Nettoyer à l'aide de tamis ou d'un soufflage.
- Salsifi** Semer en septembre ou en mars et prendre soin des légumes pendant une année entière. Si des pieds montent à fleur, les pincer. La graine de la seconde année est la seule bonne. À cet effet, il est d'usage de réserver une planche ou une partie de planche qu'on abandonne à elle-même. Il vaudrait mieux, au printemps de la seconde année, arracher, et choisir les plus belles à replanter en terrain riche, à 15 ou 20 centimètres de distance les unes des autres. A mesure que les aigrettes blanches annoncent la maturité de la semence, procéder à la récolte, et autant que possible par un temps sec.
- Souci** Une fois les fleurs fanées et bien sèches, les graines se sont formées et arrivées à maturité lorsqu'elles sont de couleur marron. Couper la fleur et recueillir les graines.

Faire ses graines de tomate

- 1 - Choisir une belle tomate bien mûre.
- 2 - La couper en deux horizontalement afin d'en récupérer la pulpe à la cuillère. Mettre la pulpe avec un peu d'eau (reposée ou minérale) dans un bocal couvert d'un film percé.
- 3 - Laisser fermenter quelques jours dans un endroit tempéré en remuant le soir (la fermentation tue les maladies qui pourraient être présentes et élimine le mucilage).
- 4 - Jeter à la cuillère la couche flottante et fermentée. Nettoyer les graines à l'eau dans une passoire fine et bien les égoutter.
- 5 - Laisser sécher les graines, étalées sur une assiette au soleil.
- 6 - Une fois les graines bien sèches, ensacher en marquant variété, date et lieu de récolte. Durée germinative : 4 ans.



Contacts

www.grainesdetroc.fr

contact@grainesdetroc.fr

10 avenue Paul Langevin 17180 Périgny

07 83 66 38 07