



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 d'en livrer tous les secrets, 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 de simples précautions.

1. La sélection

Il s'agit de sélectionner parmi tous vos plants votre porte-graine, idéalement plusieurs, en prenant comme critère principal la parfaite santé, et en observant les caractéristiques attendues (goût, précocité, résistance, etc..).

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 celle 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". En effet, par votre sélection et vos critères, vous allez "sélectionner" les variétés qui se seront les mieux adaptées à votre environnement, celles qui vous auront satisfaites.

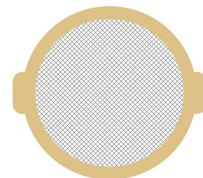
Attention aux semences hybrides F1 et à leurs descendance, plus que courantes aujourd'hui à la vente, qui ne transmettent aucune fiabilité, aucun critère stable. Ne comptez pas non plus sur la récupération de graines de légumes même de vos maraîchers bio, qui sont trop souvent obligé de recourir aux hybrides. Elles ne trouveront donc pas leur place dans nos échanges dont l'objet est précisément de partager des semences fertiles. 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. Procéder toujours par temps sec. Surveiller la météo.. Si l'humidité est trop forte, vos graines risquent de ne jamais sécher, voire de germer avant la saison prochaine..

3. La conservation

Comme c'est l'humidité qui provoque la germination, le plus important est de les garder 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 quelques intrus, insectes, ou maladies. Attention, lorsque vous utilisez cette méthode, de ne pas ouvrir le contenant trop prématurément, ce qui provoquerait condensation et donc germination....



4. Identifier

Il est évidemment indispensable après tout ce travail 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. La aussi assurez vous de précautions minimums : - une bonne identification de vos graines, - une pollinisation adapté et maîtrisé, - un envoi soigneux qui survivra 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 par exemple nous limitons le recours aux traitements, ainsi qu'au porte-monnaie.

Méthode 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. On coupe les tiges. On laisse 1-2j la tête en bas dans des bacs pour que les grains tombent. Puis on bat pour récupérer le plus de grain. Tamiser. Faire sécher sur un plateau quelques jours. Pour ne garder que les graines de bonne qualité, on souffle au séchoir à cheveux.
- Aneth** Tuteurer de beaux pieds. Septembre/Octobre, cueillir les ombelles brunâtres et sécher à l'ombre. Battre dans un sac en papier.
- Arroche** Laisser quelques tiges monter à graines, couper et sécher tête en bas. Rare hybridation entre deux variétés. Isoler les pieds par prudence dans un grand sachet.
- Aubergine** Auto-féconde. Isolement si proximité (20m) d'autres aubergines. Fruit totalement mur. Coloration brune ou jaune, et flétrit. Couper l'aubergine en deux. Récupérer les graines à l'intérieur. Les faire sécher au soleil pendant une semaine.
- Basilic** Allogame. 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. Couper et étaler sur un drap à l'air. Égrener et ensacher. La germination des graines l'année suivante, est généralement très bonne.
- Betterave** Pollinisation par le vent. Bisannuelle. Isolation de 500m à 1km. 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** Elle appartient à aucune autre variété comestibles Cucurbita (Pepo, Moschata, Maxima) = courges, courgettes, citrouilles... et Cucumis (Pépo et Melo) = concombres et melons donc pas de risque de croisements. Vous pouvez la planter chaque année sans aucun risque de croisement
- 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. 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-insecte. 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 conservés en cave en hiver, puis replantés au printemps. Les autres peuvent rester à l'extérieur, mais en les protégeant des grands froids. Ils montent tous en graine l'année suivant leur semis. Ont tendance à revenir parfois spontanément si les semis tombent.
- Cerfeuil tubéreux** Bisannuel. Laissez la racine au jardin l'hiver. Conservez au moins 5 pieds. Grande tige. Tuteurez. Attendre brunissement. Fin de séchage/maturité pied tête en bas. Frotter. Faible durée germinative. Période de dormance nécessaire.
- Chou de Bruxelles** on peut laisser en place en hiver. Ne pas récolter les pommes, qui donneront fleurs puis graines
- Chou fleur** difficile à réussir (aléas climatiques). Mettre en réserve des graines les années propices... laisser monter à fleur. Pincer l'extrémité des rameaux, les fleurs de la base donneront les semences. Récoltées en août-septembre, un peu avant maturité, puis séchées dans leur cosse.
- Concombre** allogame et autofertile. Hybridation croisé facile. Isolement 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. Laissez les ombelles 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. Les faire sécher au soleil pendant plusieurs semaines.

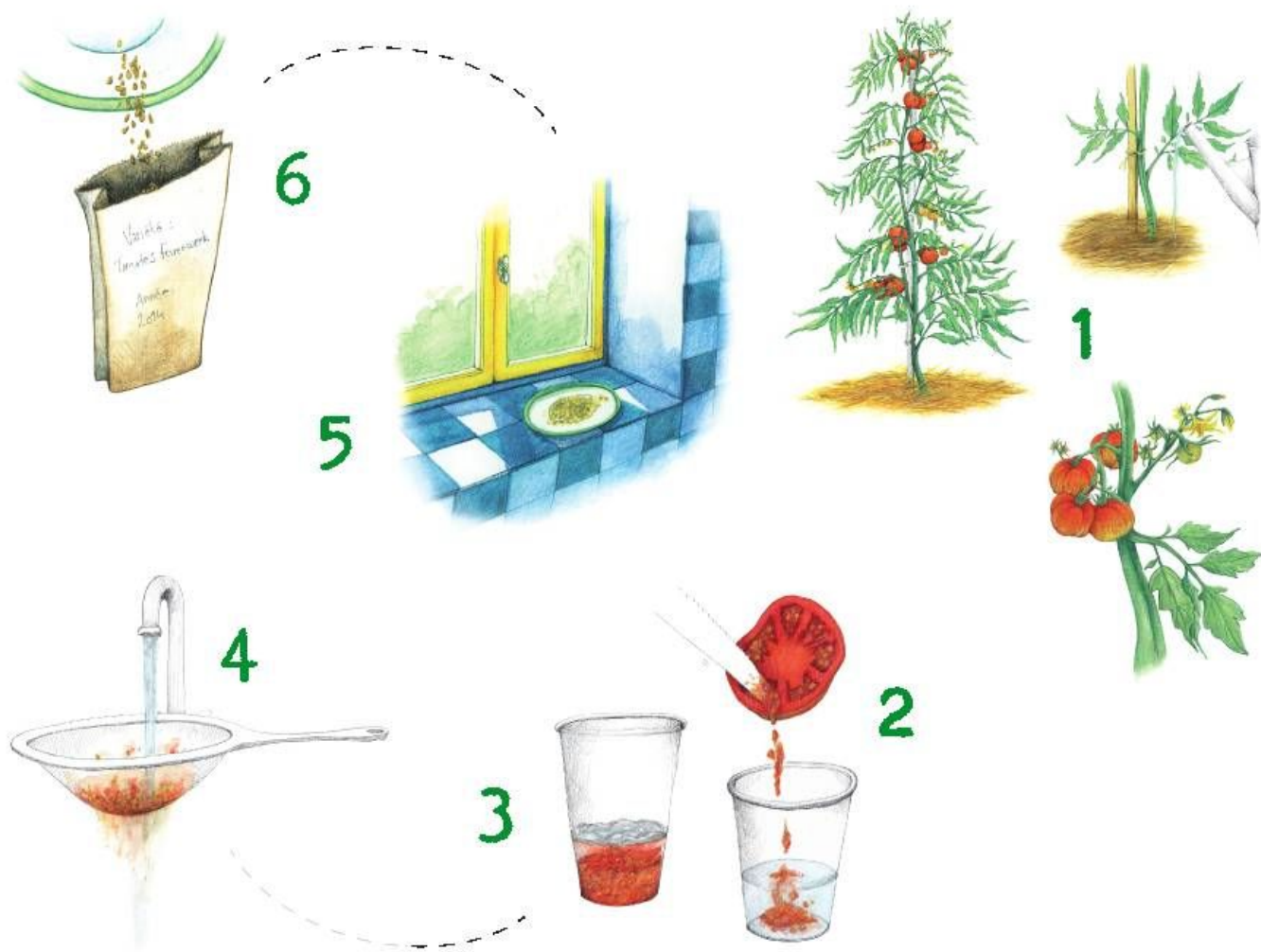
- Cresson** Monte facilement à graines. Les silicules contiennent les graines. Attendre qu'elles foncent et se détachent pour couper les tiges. Mettre à l'ombre pour laisser murir et sécher. Battre pour récupérer les semences.
- Cyclanthère** Isolation de 1km entre cyclanthères (fécondation croisée prédominante). Pollinisation manuelle possible comme les courges. Se ressème 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 meilleurs semences, jusqu'au noircissement et sèches. Distance d'isolation à 50m d'une autre variété de fève. Un passage au congélateur est recommandé pour les éventuels parasites.
- Haricot** Les premières gousses mûres fournissent les meilleures semences. Les laisser jusqu'à ce qu'ils brunissent. Choisir les plus gros 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 50m d'un autre haricot. Récolter les gousses progressivement. Passage au congélateur recommandé contre les parasites (bruches entres autres)
- Laitue** Isoler de quelques mètres. Laissez sécher les graines sur pied. 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 pieds !
- Lin** Après avoir arraché (le lin ne se coupe pas) et rouissage, le lin est bien sec. Pour récupérer les graines, il suffit de presser les capsules. Elles contiennent une dizaine de graines.
- Mâche** laisser les plus belles en place. Elles montent en graine l'année suivante. Les graines tombent très facilement : arracher 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 qu'elles sèchent de manière homogène.
- Navet** planter un navet de l'année précédente, qui va monter en graine. Faciles à récolter mais surveiller car tombent facilement à maturité.
- Oignon** Isolation 400m. 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. Vers Août, on peut récolter en coupant la hampe entière que l'on conserve telle que, suspendues 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 espaçant de 60 cm environ. Ne garder que les ombelles, les plus belles 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 piments/poivrons de 50m. 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 pied. Éventuellement tuteurer. Attention : une fois récolté il n'est plus

évident 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 les grains beaux et sains.
- Poivron** Choisir un poivron bien mûr (rouge) et récupérer les graines dans une coupelle. Faire sécher pendant quelques jours en remuant régulièrement. Attention à la pollinisation croisée entre piment, et poivrons..
- Radis** font des graines à la fin de l'été pour les radis semés au printemps. Pour les radis d'hiver on garde en cave et l'on plante le radis au printemps suivant, afin qu'il monte en graine au printemps. Graines en été.
- Radis Noir** font des graines à la fin de l'été pour les radis semés au printemps. Pour les radis d'hiver on garde en cave et l'on plante le radis au printemps suivant, afin qu'il monte en graine au printemps. Graines en été.
- Rhubarbe** Nous ne prenons de graines que sur des plantes provenant de semis, non d'éclats, et âgées de trois ans au moins. Nous ne touchons pas aux feuilles des pieds qui sont disposés à nous donner de la fleur; nous les labourons et les arrosons de temps en temps avec un mélange d'eau et de purin. 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 donner tous nos soins au légume pendant une année entière. Si des pieds montent à fleur, nous les pinçons. La graine de la seconde année est la seule bonne. A 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, choisir les plus belles et les replanter en terrain riche, à 15 ou 20 centimètres de distance. A mesure que les aigrettes blanches annoncent la maturité de la semence, on procède à la récolte, et autant que possible par un temps sec.
- Souci** Une fois les fleurs fanées (bien sèches), les graines se sont formées et arrivées à maturité (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 de récupérer la pulpe à la cuillère. Mettre la pulpe avec un peu d'eau (reposé 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).
- 4 - Jeter à la cuillère la couche flottante, fermentée. Nettoyer les graines à l'eau dans une passoire 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

85bis avenue du clavier, 17140 Lagord

09 70 99 55 96