



Des conseils

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. LE PLAN DE CULTURE

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.). Pour veiller à cela, 2 critères :

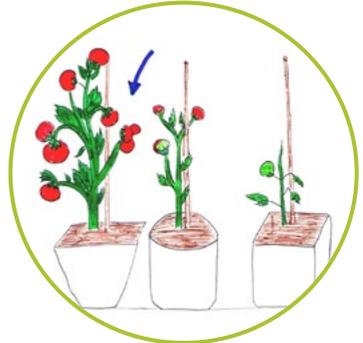
- les espèces de vos variétés. Si elles sont identiques, il y a risque de croisement.
- l'allogamie et l'autogamie. Une plante autogame, comme la tomate, ne présentera pas de risques d'hybridations entre espèces.

Attention aux semences hybrides F1 et à leurs descendances, plus que courantes aujourd'hui à la vente, qui ne transmettent aucun critère 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. Préférez un soutien aux semenciers engagés qui vous assureront des semences de qualité.



2. 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.). Au fil des saisons, les plantes s'habitueront par sélection naturelle à votre environnement, elles "s'acclimateront".





3. 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.



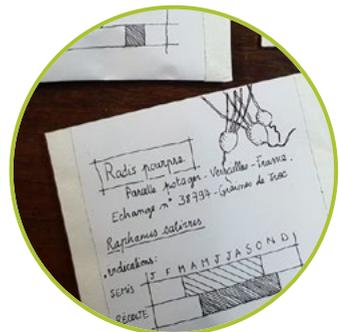
4. LA CONSERVATION

Comme c'est l'humidité qui provoque la germination, le plus important est de les garder au sec. On les stocke idéalement dans une 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 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.



5. IDENTIFIER

C'est donc le moment d'inscrire la variété, la date de récolte, et l'origine des graines. 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.



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. Là aussi assurez vous de précautions minimums : - une bonne identification de vos graines, - une pollinisation adaptée et maîtrisée, - un envoi soigné qui survivra aux dures mécaniques de la poste.



Espèce	Méthode
Aneth	Tuteur 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 en 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 en 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.
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, elle 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.
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 en 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 croisée 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.
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 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.

Reproduire ses graines

techniques par espèces



Espèce	Méthode
Epinard	Annuelle ou bisannuelle selon la date du semis. Donne de grosses graines faciles à récupérer
Haricot	Les premières gousses mûres fournissent les meilleures semences. Les laissez 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 !
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.
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.
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 prêt 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.
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.
Roquette	Sélectionner des pieds sains. Les graines sont contenues dans les siliques. Attendre qu'elles fonce. Faire sécher le pied à l'ombre. Dans un sac, battre les plants. Nettoyer à l'aide de tamis ou d'un soufflage.

Photocopiez et partagez cette fiche autour de vous