



# Grainothèque locale

Mutualisation des semences

Fiche « **CONSEILS** »

pour semis - récolte - conservation

**Le potentiel germinatif** des semences potagères s'amenuise avec le temps, aussi, pour conserver un stock de graines vivantes, est-il nécessaire de semer et récolter chaque année.

Nous vous proposons cette année, pour débiter, un panel d'une trentaine de variétés anciennes, cultivées sur Saint-Pierreville et ses environs depuis des années, parfois même depuis des générations, dans lequel vous choisirez celles que vous désirez semer, élever, consommer en partie et dont vous nous rendrez de nouvelles graines.

## Attention :

- La récolte est annuelle ou bisannuelle selon les familles et les types de plantes (liste ci-dessous), un légume semé cette année donnera des graines, soit quelques mois plus tard, soit l'année suivante.

## Le semis :

- Pour avoir une variété fidèle au type : à l'intérieur d'une espèce (cucurbitacées par exemple) semez les différentes variétés (soit courgette, pâtisson etc.) éloignées le plus possible les unes des autres, ou si vous disposez de peu d'espace, faites une plantation haute en intercalaire pour faire barrière aux insectes pollinisateurs et ainsi éviter les croisements anarchiques. (liste des variétés et espèces sujettes à inter pollinisation - voir liste des variétés)

- Choisissez des plantes adaptées à votre jardin : qualité du sol, exposition, altitude, aridité, humidité... pour obtenir de belles graines et semez le plus tôt possible en saison, afin que la plante puisse faire tout son cycle de croissance.

Les conseils de culture, spécifiques à chaque légume, sont notés sur les fiches correspondantes à votre disposition au Lokal ou sur le site.

- Si possible, semez suffisamment de pieds de la même variété pour récolter des semences sur ces différents sujets, créant ainsi un brassage génétique naturel performant en les mélangeant.

## La récolte et la conservation :

- **Pour obtenir des plantes résistantes, résilientes et adaptatives** : sur l'ensemble de votre semis d'une variété donnée, récoltez les graines sur plusieurs sujets, sains, harmonieusement développés, aux caractères bien typés, n'ayant, si possible, pas été forcés par la chaleur d'une serre ou un arrosage abondant.

- **Récoltez** dès que vous jugez la graine mûre, sans trop tarder, si possible en période sèche et selon le calendrier planétaire. (1)

- **Triez** (tamisage, tri manuel) et **séchez, conservez** dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, dans un sachet papier ou un récipient fermé. (1)

L'idéal serait à terme que chaque jardinier choisisse, en plus de ses préférences culinaires, le parrainage d'un légume, qu'il cultiverait en nombre (de 10 à 30 pieds), à l'écart de toute autre espèce similaire (entre 50 et 100m) et dont il récolterait les graines pour les mutualiser (méthode scientifiquement recommandée, pour une génétique solide et un type bien identifié)

# Complément d'informations:

## **Les plantes annuelles : récolte des graines l'année du semis : 2022**

*Arroche, cucurbitacées (courges, potimarrons, pâtissons, melons...) coriandre, haricots, maïs, salade reine de mai, feuille de chêne, mesclun, piment, tomates, etc. et si semis précoce : roquette, chou Mizuna, fenouil.*

## **Les plantes bisannuelles: récolte l'année suivant le semis (semis en 2022, récolte en 2023)**

*Blettes et poirées, chicorées, choux, fenouil, persil, poireau, oignon, rutabaga.*

## **Les plantes qui se croisent entre elles (inter pollinisation ou hybridation) :**

à tenir éloignées les unes des autres :

*Courgette, pâtisson, courge, melon, potiron et potimarron.*

*Concombre et cornichon .*

*Les différentes variétés de haricots.*

*Les différentes variétés de maïs.*

*Les différentes variétés de choux.*

*Les tomates, mais moins facilement.*

## **Récolte, tri et conservation : (1)**

- Petites graines (salades, persil etc.) : trier et mettre sous enveloppe ou pliage Lokal.
- Graines de cucurbitacées et tomates : choisir des fruits bien mûrs, faire tremper les graines deux jours dans un bol d'eau vinaigrée (élimine la cuticule et aseptise), sécher sur papier absorbant et ranger sous enveloppe ou pliage Lokal.
- Graines de haricots et légumineuses sensibles aux parasites (charançons, etc.) : récolter, écosser, sécher, conserver au frais, dans un bocal hermétique, si possible avec une gousse d'ail sèche, ou congeler, ou passer quelques jours au congélateur et mettre en bocaux.

## **Au jardin de la cure :**

- Les méthodes de semis et plantations seront abordées, lors d'un atelier pratique d'une demi journée en mai, avec explication du calendrier planétaire des semis plantations et récoltes.

Une autre journée spécifique en septembre sera consacrée à la récolte, au tri et à la conservation des graines, avec les plantes semées au jardin.

## **Bibliographie :**

- Produire ses graines bio, légumes, fleurs, aromatiques et engrais verts - Christian Boué éditions Terre vivante.
- Récolter et semer ses graines potagères - Julie Soucail et la Ferme de Sainte Marthe - éditions La Plage.

## **Et pour poursuivre après la journée *Sol vivant* :**

### **Conférences et ouvrages de Lydia et Claude Bourguignon :**

- Diverses conférences sur youtube.
- Le sol, la terre, les champs - éditions Sang de la terre - 2022
- Manifeste pour une agriculture durable - éditions Actes Sud - 2017