



Produire ses graines

au potager

Synthèse réalisée par le Centre Régional de Ressources Génétiques
Ferme du Héron, Chemin de la ferme Lenglet, 59650 Villeneuve d'Ascq
Tél : 03 20 67 03 51 / Email : crrg@enrx.fr

Sources bibliographiques :

Le plaisir de faire ses graines. J. Goust. Ed de Terran, 2005.

Prospection et collecte des variétés locales de plantes cultivées. Guide pratique. Ph. Marchenay, 1986.

Les plantes potagères. Vilmorin-Andrieux et Cie, 1891.

Crédit photos : CRRG.



Les porte-graines

- « Le porte-graine, **c'est le pied de végétal auquel on va permettre d'aller jusqu'au bout de son développement** pour laisser mûrir les graines et les récolter. »
- « Pour bien les choisir, il faut décider des qualités qu'il doit avoir et **observer les cultures** pour juger quelle plante sera la plus apte à transmettre ces qualités. »
- ...en dehors du **rendement** et le **calibre** des légumes produits, on pourra observer la **résistance** des plantes aux gelées hivernales, à la sécheresse, à la montaison, aux attaques des parasites et maladies...*

L'isolement des porte-graines

Plante autogame

Légumineuses à graines : pois, haricot,...;

Solanacées : tomate, pomme de terre...;

Laitue, Panais, Mâche.

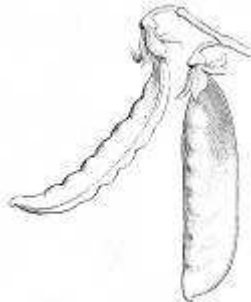
Les individus se fécondent eux-mêmes,
mais il subsiste toujours des cas de croisements entre individus.

Au potager :

- Voisinage possible avec d'autres variétés de la même espèce.
- Pour éviter les mélanges, conserver une distance de sécurité (2 à 10 mètres).



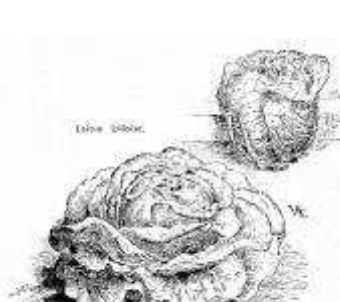
Haricot princesse à rames.
Rél. au doubaie.



Indicaria parvicornis: pois extra 1901. 5-1/2-1/2.
Ouvr. de paroliers allongés.



Tomate rouge hâtive.
Plante reel. a. r. douzième; fruit au tiers.



Laitue d'été.



Mâche rousse.
Rél. au tiers.



Panais vert.
Rél. au tiers.



Panais blanc.
Rél. au tiers.



Panais blanc long de Lorraine.
Rél. au tiers.

L'isolement des porte-graines

Plante allogame

Alliacées : ail, poireau, oignon...;

Chénopodiacées : betterave, épinard, arroche;

Cucurbitacées : courge, potirons, concombre...;

Brassicacées : cresson, navet, radis, choux, chou-fleur...;

Apiacées (sauf panais) : carotte, céleri, persil...

La reproduction d'un individu implique un croisement systématique avec d'autres individus.

Risque de croisement

avec les variétés sauvages des plantes cultivées (ex : carotte...),
avec les variétés de la même espèce, cultivées aux alentours.

Au potager :

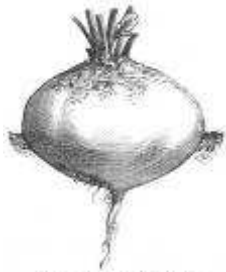
Ne pas cultiver deux variétés interfécondes fleurissant en même temps.

Ce qui est recommandé :

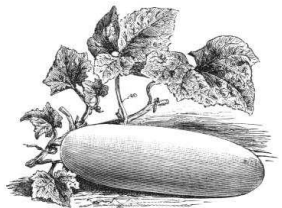
l'**isolation des porte-graines**, en les couvrant d'une protection (voile) les isolant du pollen « étranger ».



Oignon jaune de Gendry.
Hort. Labou à Paris, Hort. de la ville de Paris.



Betterave rouge globe.
Hort. au Jardin des Plantes.



Concombre jaune hâtif de Hollande.
Hort. au Jardin des Plantes.



Chou frisé vert grand.
Hort. au Jardin des Plantes.



1. Carotte hâtive de Hollande.
2. Carotte hâtive de Hollande.
3. Carotte hâtive de Hollande.

Récolte des semences au potager



Tomate rouge hâtive.
Plante red, a r d-onzième; fruit au tiers.

Légumes « type courge, tomate... » :
Récolte au stade de maturité maximale.
Séchage des semences après extraction.

Pour les graines apparentes ou contenues dans une enveloppe sèche :

Stade de maturité quand :

- les graines apparentes deviennent visibles;
- les inflorescences sèchent ;
- les enveloppes brunissent et deviennent sèches.



Haricot princesse à rames.
104. au douzième.

- Cas des Légumineuses, Alliées... : Récolte en une seule fois (*les graines d'un même pied sont mûres en même temps*).
- Cas des Brassicacées et Apiacées : Passages répétés. Récolte inflorescence par inflorescence.
- Cas de la laitue, qui produit un grand nombre de graines par pied: Récolte en une seule fois dès qu'une partie des graines est mûre.

Etape suivante : le séchage.

Séchage des semences

Pourquoi ? -> Pour éliminer l'humidité -> Pour la maturation des graines

Comment ?

Air en mouvement + air le plus sec possible
Ne pas dépasser 40°C (sinon vieillissement accéléré)
A l'abri de la lumière directe

- Séchage des inflorescences et graines en couche mince :
*Sur support absorbant de préférence (papier, toile...) ou tamis.
Idéal en cageots (ou claies) surélevés.*
- Séchage des plantes entières (carotte, haricot...) :
Sur toile ou carton sur le sol OU en suspension en bottes.

Durée de séchage :
dépend de l'humidité, de la température ambiante et du dispositif de séchage.

Plantes sèches & graines mûres. Quand ?

Lorsque les tiges sont cassantes et les inflorescences s'émiettent. La graine ne doit pas être trop molle et doit se casser quand on la mord.

Extraction des semences

« Fruits » secs

ex : carotte, laitue, haricot

Extraction manuelle
(frottements)

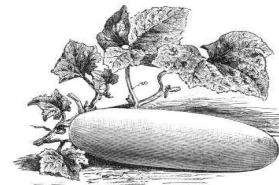
Battage (dans un sac)

Extraction au tamis



Haricot précocé à rames.
Bot. au douzième.

« Fruits » charnus (courge, tomate...)

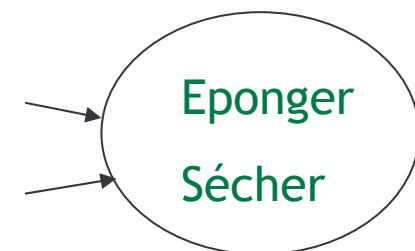


Concombre jaune hâtif de Hollande.
Red. au quinzième.

Laisser les fruits
mûrir le plus
longtemps possible
après récolte.

Nettoyage des semences

- Avec un tamis grillage
- Lavage à l'eau, après fermentation (concombre, cornichon, tomate)
- Lavage à l'eau (oignon, poireau)
- Vannage



Conserver ses semences

Dans un endroit légèrement aéré, sec, obscur,
à température constante et fraîche.



Important :

- Les récipients de stockage : verre et métal (attention à la chaleur), tissu et papier (surveiller l'humidité).
- L'étiquetage (provenance, date de récolte...).

Contre la Bruche du haricot et du pois (cause des dégâts sur grain):

Mettre les
semences bien
propres et sèches
au congélateur
plusieurs jours
(24h pour les
petites
quantités).

Astuces :

Avant de glisser vos graines dans une
enveloppe ou un sachet papier, entourer
les d'un papier absorbant.

Dans les bocaux de verre, ajouter un
coton hydrophile (dans du papier) pour
absorber l'humidité.

Stockage au froid :

Pour les graines à durée germinative réduite.
Dans un récipient étanche.
Semer après sortie du réfrigérateur.

Durée de vie moyenne des semences potagères dans des conditions normales de stockage

	Durée végétative moyenne (en années)
Arroche	6
Betterave	6
Carotte	5
Céleri	8
Chicorée	8
Choux	5
Haricot	2
Laitue	3
Mâche	5
Navet	5
Panais	2
Persil	3
Poireau	2
Pois	3
Radis	5