

# 10 BONNES RAISONS DE FAIRE SES SEMENCES SOI-MÊME



## 1 Se faire plaisir.

C'est très gratifiant, ludique et enrichissant de suivre le cycle complet de la graine à la graine.

## 2 Éprouver la satisfaction d'une activité simple.

Depuis des temps immémoriaux, pour produire leur alimentation et être autonomes, les paysans multiplient, sélectionnent, échangent leurs semences, participant ainsi à développer une formidable richesse végétale. Cela demande un peu de temps, mais c'est à la portée de tous !

## 3 Préserver son porte-monnaie.

La nature est généreuse : une courgette verte de Milan produit environ 180 graines ! De quoi faire plaisir à ses voisins et amis, et profiter des possibilités de trocs.

## 4 Disposer de variétés non disponibles dans le commerce.

Récolter ses semences offre une grande liberté quant aux variétés que l'on souhaite multiplier et permet de tester celles trouvées chez un ancien jardinier ou découvertes à l'occasion d'un voyage.

## 5 Participer à la conservation de la biodiversité cultivée.

La FAO estime que 75 % de la diversité des cultures a été perdue entre 1900 et 2000. Il est urgent de participer à leur sauvegarde. Il existe encore de nombreuses variétés paysannes – pas forcément inscrites dans les catalogues officiels – disponibles auprès d'artisans semenciers. Faisons notre part, comme le colibri de Pierre Rabhi !

## 6 Obtenir des graines adaptées à notre terroir.

Produire ses semences sur plusieurs années permet d'obtenir des variétés adaptées au sol, au climat et à sa façon de jardiner. En les reproduisant, nous participons à leur coévolution.

## 7 Sélectionner selon ses propres critères.

Récolter ses graines permet de tendre vers ses propres objectifs : goût, précocité, conservation...

## 8 Se réappropriier les savoirs.

Les savoir-faire paysans se sont transmis de génération en génération. Ils concernent les modes de reproduction et les critères de sélection sur une multitude de variétés, et doivent rester un bien commun à se partager et à transmettre.

## 9 Renouer avec une certaine forme de solidarité.

Faire toutes ses graines seul reste difficile pour des questions de temps, d'espace, de distance, voire d'isolement. En mutualisant les récoltes, travail et risques (grêle, ravageurs, sécheresse...) sont partagés.

## 10 Accomplir un acte citoyen.

« Si vous contrôlez les semences, vous contrôlez l'alimentation. Et celui qui contrôle l'alimentation tient la population en son pouvoir », observait Henry Kissinger, secrétaire d'État aux États-Unis dans les années 1970. Tout est dit : produire ses semences, c'est le moyen de tendre vers plus d'autonomie alimentaire.

# CHOIX DES PORTE-GRAINES

Littéralement, un plant porte-graine est un plant qui va « porter » la graine jusqu'à sa maturité complète. Quels que soient vos actions et vos soins, une sélection se fait naturellement en fonction de votre sol, du climat, de votre terroir... Mais vous avez malgré tout votre mot à dire sur de nombreux critères.

## LES IMPÉRATIFS

- L'observation du plant **dans son ensemble** est capitale. Réservez des porte-graines sains et vigoureux ainsi que des fruits et racines bien formés.
- Même si la récolte est mince, **gardez les semences de plants résistant aux aléas climatiques**, maladies ou parasites. Leur descendance aura déjà acquis une certaine rusticité face à des situations similaires.
- Sélectionnez les plants ayant accompli **tout leur cycle**. Ne cueillez pas les graines de laitues montées prématurément dans la saison, ou celles de carottes ou oignons montés en fleur dès la première année.

## LES OPTIONS

Plusieurs options s'offrent maintenant à vous : c'est aussi l'intérêt de faire ses propres semences.

La première consiste à maintenir la variété telle qu'elle est décrite, afin de conserver le maximum de ses caractères propres : il s'agit d'**une sélection conservatrice**. Dans ce cas, il faut bien connaître la variété et sélectionner les sujets





fidèles aux critères de taille, forme, précocité, couleur, goût, conservation... Éliminez tous les sujets hors type.

Vous pouvez aussi opter pour **une sélection orientée**. Elle consiste à éliminer les sujets qui possèdent des caractères dont vous voulez vous débarrasser ou à garder ceux possédant des caractères à encourager. Voici quelques critères possibles pour le choix de vos porte-graines :

- **La forme, la taille, la couleur, la saveur** : pour les tomates par exemple, goûtez les fruits et gardez les graines des plus délicieuses seulement.
- **La bonne productivité** : prélevez des tomates porte-graines sur un plant bien garni.
- **La précocité** : en gardant toujours le premier fruit du premier bouquet d'un plant de tomate, vous gagnerez en précocité au fil des ans. Inversement, si vous gardez toujours les derniers haricots pour la graine, la variété deviendra de plus en plus tardive.
- **La conservation** : par exemple, conservez systématiquement les semences de la dernière courge stockée pour sélectionner ce caractère d'année en année.

Quels que soient vos critères de sélection, plus ils seront nombreux, plus votre variété gardera sa diversité génétique, et mieux elle saura s'adapter et coévoluer avec votre environnement.

Grainaille

## Retour d'expérience

Si vous recevez peu de graines d'une variété à conserver, veillez à récolter sur vos plants sains toutes les semences produites les premières années, sans faire de sélection. Vous lui laisserez ainsi le temps d'exprimer toute sa diversité!

# EXTRACTION ET TRI

## LES PLANTES SÈCHES

Par une belle journée ensoleillée, étendez une bâche ou un drap sur un sol souple et étalez votre récolte. Vous pouvez la fouler aux pieds ou la battre à l'aide d'un bâton. Les graines se détacheront facilement. Puis recommencez l'opération en retournant la récolte. Celles qui résistent sont souvent inaptes, car moisies ou abîmées.

Les porte-graines de certaines espèces, comme la laitue, demandent à être battus avec énergie, tête en bas, dans une grande poubelle. D'autres, comme les ombelles bien sèches de carottes ou de poireaux, n'auront besoin que d'être frottés sur un tamis pour libérer leurs graines. Le simple écosage manuel est bien sûr possible pour les petites quantités de pois, haricots ou fèves.

Une fois cette extraction terminée, déposez l'ensemble de votre récolte sur un **tamis**, une grille, une passoire,

un chinois ou une cagette trouée, qui laisse passer les graines et retient le plus gros des déchets. Puis répétez le processus mais avec un tamis plus fin qui retiendra les graines mais laissera passer les poussières.

En dernier lieu, vannez les graines afin de parfaire le tri et d'enlever les derniers débris. Pour cela, mettez-les dans une assiette ou une pelle à main et soufflez légèrement dessus : les derniers déchets légers ou graines vides s'envoleront. Acceptez d'en perdre une partie pour avoir un taux de germination élevé.

## LES PLANTES À FRUITS

Pour les courges et courgettes, il suffit de sortir les graines **à la main** en les détachant des fibres. Mettez-les ensuite dans une passoire sous le robinet d'eau afin d'éliminer les dernières chairs. Séchez-les rapidement avec un linge, puis répartissez-les sur des claies ou un tissu, au sec, dans une pièce de la maison.

Les graines de tomate et de concombre sont entourées d'une gélatine protectrice, qu'il faudra veiller à enlever grâce à un processus de fermentation (comme expliqué plus loin).



# COURGES ET COURGETTES



## DESCRIPTION DE L'ESPÈCE

Courges et courgettes font partie des Cucurbitacées. Il y a principalement 3 espèces cultivées :

- ***Cucurbita maxima*** : avec comme variétés le Gros Jaune de Paris, le Vif d'Étampes, les potimarrons, toutes les variétés communément appelées courges, citrouilles ou potirons.
- ***Cucurbita moschata*** : avec les courges musquées comme la Pleine de Naples, la Longue de Nice, la Butternut. Souvent ocre lorsqu'elles sont mûres, ces variétés aiment la chaleur, en plus d'être tardives. L'une de leurs qualités est de se conserver, même entamées.
- ***Cucurbita pepo*** : avec la plupart des courgettes comme la Verte de Milan, la Ronde de Nice mais aussi la courge spaghetti, certaines coloquintes, le pâtisson.

## CYCLE DE VIE ET MODE DE FÉCONDATION

Les courges sont des **plantes annuelles, allogames** et **entomophiles**. Ce sont les insectes, comme les abeilles et les bourdons, qui assurent la fécondation.



Vous pouvez donc récolter la même année dans votre jardin des graines d'une variété *pepo*, *moschata* et *maxima* sans vous soucier de croisements éventuels, à condition bien sûr d'être à plus d'1 km d'un jardin voisin.

Il y a une solution pour conserver n'importe quelle variété de courge ou de courgette dans votre jardin sans vous soucier des croisements : la **pollinisation manuelle**. Les fleurs de courges étant relativement grosses, il est plutôt facile de s'en occuper. Voici la technique utilisée :



- Les courges sont monoïques : sur chaque plant, vous trouvez à la fois des fleurs mâles et femelles. Les fleurs femelles ont un pédoncule court, surmonté du petit fruit (ovaire) ayant la forme de la courge à venir suivi de la fleur. Les fleurs mâles se repèrent à leur long pédoncule sans fruit à la base de la fleur. Les fleurs mâles et femelles ne s'ouvrent qu'une seule fois, le matin, à la levée du jour. Repérez la veille au soir celles qui vont s'ouvrir : légèrement ourlées, elles commencent

à virer au jaune sur leur pointe. Avec des pinces à linge, **fermez deux fleurs mâles pour une fleur femelle**. Pour un meilleur brassage génétique, prenez des fleurs mâles sur des plants différents de la fleur femelle.

- **Le lendemain matin** très tôt, afin d'éviter les chaleurs qui pourraient stériliser les pollens, **collectez les fleurs mâles**. Enlevez leur corolle (pétales de la fleur) de façon à ne laisser que l'étamine couverte de pollen.

- Ensuite, **enlevez délicatement la pince à linge de la fleur femelle** qui doit s'ouvrir spontanément.
- Il suffit alors de **frotter le pollen sur le pistil de la fleur femelle**, en le répartissant sur toute la surface.
- Attention aux abeilles et aux bourdons qui pourraient jouer les entremetteurs en apportant le pollen d'autres fleurs indésirables !
- **Refermez la fleur femelle** avec deux pinces en opposition pour être sûr de l'étanchéité.
- Avec une ficelle, faites un nœud très lâche autour du pédoncule du petit fruit afin de le repérer facilement. Le soir, vérifiez que la base de la corolle n'est pas percée par des insectes butineurs.
- **Au bout de 2 à 3 jours, si le petit fruit a grossi, c'est que la fécondation a bien eu lieu.** Sinon le fruit s'atrophie et tombe.

## SÉLECTION ET CONSERVATION DES PORTE-GRAINES

La sélection des fruits à garder découle du bon sens : ne gardez pas de fruits provenant de plants malades ou non conformes à la variété (forme des feuilles, couleur et forme des fruits...). Votre sélection peut porter également sur la précocité de la mise en fruits des plants. Prévoyez de récolter entre 6 et 12 fruits pour une même variété afin d'assurer un brassage génétique suffisant.

### Combien de fruits destinés à la production de graines faut-il laisser par plant ?

Cela dépend de la grosseur des fruits. Par exemple, pour des courgettes Ronde de Nice de petit calibre, laissez

2 ou 3 fruits ; pour des courges plus grosses, un seul. Si les conditions climatiques sont favorables, mangez 1 ou 2 fruits avant d'en garder pour faire les graines. Si en revanche les cultures ont pris du retard, gardez les premiers fruits pour la graine, histoire de garantir une maturité complète !

### À quel moment ramasser les fruits pour extraire les graines ?

En ce qui concerne les courges, récoltez les graines **lorsque les fruits sont à maturité complète**, le pédoncule ligneux. Pour les courgettes, attendez que le fruit soit aussi complètement mûr, avec une peau dure et de couleur virant au jaune. Le jeu consiste à récolter les fruits **sur des plants totalement secs** tout en évitant les premières gelées !

Avant d'extraire les graines, gardez les fruits récoltés encore au moins 1 mois. Les courges se conservent idéalement dans une pièce à vivre, à température ambiante, en pleine lumière ; dans tous les cas, à l'abri de l'humidité, des rongeurs et du gel.

## RÉCOLTE DES SEMENCES ET TRI

Coupez la courge en deux sans endommager les graines. La peau étant extrêmement dure, munissez-vous d'un couteau tranchant. La chair doit être fibreuse et les semences libres à l'intérieur. Sortez-les puis mettez-les sous l'eau, dans une passoire, pour enlever les dernières chairs. Séchez-les avec une serviette-éponge puis étalez-les sur des claies en fine couche, au sec. Le lendemain, n'hésitez pas à les décoller en les frottant entre vos mains. En fin de processus, une enveloppe fine transparente va se détacher de vos graines, qu'un léger souffle suffira à enlever.



## Point de vigilance

Attention aux **coloquintes**! Ces fruits décoratifs peuvent en effet appartenir aux mêmes espèces que les courges consommées, mais ils sont toxiques et risqueraient de transmettre cette caractéristique aux fruits issus de vos propres semences. Le marqueur de cette toxicité est l'amertume du fruit : donc évitez de consommer et de reproduire des courges ayant cette particularité.

### En bref

Nom botanique	<i>Cucurbita maxima</i> , <i>C. moschata</i> , <i>C. pepo</i> .
Cycle de vie	Annuel.
Mode de fécondation	Allogame et entomophile.
Durée de vie moyenne des graines	4 à 5 ans.
Nombre de plants porte-graines à garder	Entre 6 et 12.
Distance avec d'autres variétés d'une même espèce	1 km au minimum (sinon, recourir à la pollinisation manuelle).
Critères de sélection	Couleur, forme, conservation, résistance aux maladies, précocité.
Méthode de récolte des semences	Ramassage des fruits une fois le plant totalement sec, mais avant les gelées. Extraction des semences : 1 mois au minimum après la récolte.
Tri des semences	Extraction des graines à maturité, en les détachant des fibres, puis rinçage à grande eau avant de les sécher rapidement.