

POUR ALLER PLUS LOIN

Le Conservatoire Régional de Ressources Génétiques situé à Villeneuve d'Ascq, organise tous les ans une formation pour la production de graines.

Renseignement:

Richard BOUCHERIE

Centre Régional de Ressources Génétiques du Nord-Pas de Calais

Ferme du Héron, chemin de la ferme Lenglet

59650 Villeneuve d'Ascq

Tél : 03 20 67 03 51

Courriel : r.boucherie@enrx.fr

Site internet : www.enrx.fr

Le centre de documentation de la MRES, où se trouve également une grainothèque, pourra vous procurer les ouvrages nécessaires pour aller plus loin dans la production de graines!

MRES

Maison Régionale de l'Environnement et des

Solidarités (ex-MNE) - 23 rue Gosselet - 59000 LILLE
03.20.52.12.02

La Maison du Jardin où chaque année est organisé un achat groupé de semences biologiques et où vous pouvez consulter sur place les ouvrages du centre de documentation. Une grainothèque existe également pour accueillir vos graines préférées!



BIBLIOGRAPHIE

« Produire ses graines bio »

Comment reproduire dans son jardin cette savoureuse tomate découverte par hasard, ou cette rose si odorante qui ornaît le jardin de son enfance ?

Produire soi-même ses semences permet de maintenir ou d'améliorer les variétés que l'on aime, voire d'en créer de nouvelles. Ces actions permettent en outre d'enrayer l'appauvrissement de la biodiversité.

Auteur : Christian BOUE

Edition : Terre vivante

Description : 272 pages ; 15 x 21 cm.



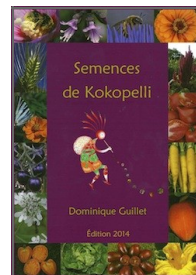
« Les semences de Kokopelli »

Manuel de production de semences pour le jardin familial avec des informations très détaillées, permettant à tous les jardiniers et maraîchers, de produire leur propres semences en toute pureté variétale.

Auteur : Dominique GUILLET

Edition: Guillet

Description: 848 pages; Grand format



Illustrations: Antoine DELORS



la maison du jardin

PRODUIRE SOI-MÊME
SES GRAINES



Produire ses graines en Nord-pas-de-Calais n'est pas chose évidente. D'une part certaines espèces sont difficiles à multiplier et d'autre part le climat est loin d'être propice.

On est Din Ch'Nord Quin Même!

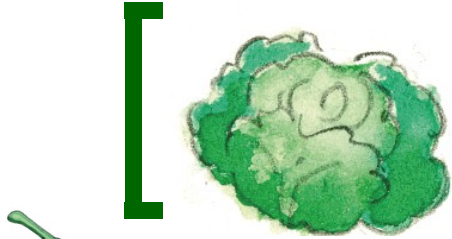
Cette brochure est donc là pour vous guider dans vos premiers pas de producteurs amateurs de semences et vous apporter des réponses à vos questions!

POURQUOI PRODUIRE SES GRAINES BIO?

Une des raisons est que le légume que l'on va sélectionner, selon différents critères (pour certain la production, pour d'autres le goût) sera adapté à votre terrain, donc rustique et moins sensible aux maladies et ravageurs, ce qui pourra éviter l'emploi de pesticides ou d'engrais chimiques.



Une autre raison est que le fait de conserver ses graines d'année en année permet de sauvegarder un patrimoine. Refaire ses propres graines implique que ces dernières ne soient pas des **hybrides F1** car il n'est alors pas possible de reproduire le même individu. (Vous pouvez les identifier sur les sachets achetés dans le commerce: il est écrit F1 dans le bas des sachets.)



Petite histoire de la laitue grand-mère à feuilles rouges

Grâce à la persévérance d'un jardinier amateur de Wanquetin (Pas-de-Calais) qui a précieusement préservé et sélectionné cette laitue héritée de son grand-père (soit depuis près d'un siècle !).

C'est une laitue d'hiver adaptée au Nord-Pas de Calais, semée en septembre elle se récolte en avril-mai de l'année suivante ! Notre laitue grand-mère présente la particularité d'avoir des macules rouges sur le feuillage. Celles-ci seront plus ou moins nombreuses et intenses suivant la rigueur de l'hiver.

Pour la multiplier rien de plus simple ! Laissez là monter en graines au printemps et récolter les semences fin août-début septembre.

LES DIFFICULTÉS

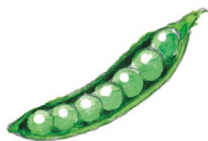
La majorité des espèces de légumes est dite **allogame**, elles ont besoin du pollen d'une fleur provenant d'une autre plante de la même espèce. La pollinisation se fait par les insectes, le vent, et d'autres moyens ingénieux.

La difficulté de reproduire ces espèces est que des croisements non désirés peuvent arriver. Il faut donc isoler les portes-graines. (Certains légumes, comme la carotte, peuvent se croiser à plusieurs kilomètres de distance, si il n'y a pas d'obstacles, ce qui est pour le moins gênant si un croisement se fait avec une carotte sauvage!)

Les principales **plantes allogames** sont : carotte, céleri, chicon, choux, navet, oignon, poireau, radis... Certaines ne sont pollinisées que par le vent (arroche, betterave, épinard)

Chez les plantes **autogames** (20% des espèces) les fleurs sont plus individualistes, elles s'autofécondent ! Ce qui ne pose pas le problème du croisement avec une espèce voisine.

Ce sont les **pois, les haricots, les laitues, les mâches, les tomates** et quelques autres. Nous vous conseillons donc pour débiter de choisir des **espèces autogames** qui vous faciliteront grandement la tâche!



L'isolement des porte-graines

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

- Pour éviter les mélanges, conserver une distance de sécurité (2 à 10 mètres).

Chez les allogames cela se complique avec la pollinisation croisée. Ne pas cultiver deux variétés interfécondes fleurissant en même temps.

- Ce qui est recommandé :

Au moment de la floraison, vérifier dans l'entourage de votre jardin qu'il n'y a pas de plantes de la même espèce en fleur susceptible de « polluer » votre variété.

Si vous le pouvez éliminer l'autre variété en fleur. Dans le cas contraire isoler les porte-graines en les couvrant d'une protection (voile) les protégeant du pollen « étranger ».

Concentrez-vous sur votre variété préférée, il est plus simple de produire au départ une seule variété. Vous pourrez toujours échanger vos semences par la suite!

LES BISANNUELS

Certaines plantes comme les carottes, les oignons, les poireaux et les betteraves sont **bisannuelles**. Cela veut dire que leur cycle de vie s'étale sur deux années. Si le légume peut se consommer la première année, ces plantes ont besoin d'une seconde année de culture pour monter en fleurs et donc en graines.

La première année le légume fait ses réserves sous forme de bulbes ou de racines. La deuxième année il produit des graines.



LE SOIN DU SOL

Pour réaliser son cycle complet la plante aura besoin de nutriments supplémentaires. Un apport en compost, fumier et engrais vert sera nécessaire.

Attention cependant, afin d'éviter d'attirer les parasites et de favoriser des maladies, à ne pas intégrer au printemps de « fumure » fraîche (fumier ou compost mal décomposé et engrais verts broyés récemment) à votre sol mais de prévoir cela en automne.

Un excès d'azote (apports en fumier de volaille, poudre de sang, guano, ou autres engrais azotés) peut également entraîner un déséquilibre qui a pour conséquence d'attirer pucerons et limaces du fait d'une sève trop riche.



LA RÉCOLTE

Extraction des semences issues de fruits

L'extraction de graines concernant les poivrons et les courges est facile.

Pour les autres légumes fruit (tomates, concombres, etc.) il est plus aisé de laisser fermenter la pulpe dans un seau avec un minimum d'eau de pluie, en brassant régulièrement. Au bout de deux jours, à 20°C, versez doucement le mélange fermenté dans un autre seau. Les semences seront au fond du seau. Rincez ensuite les graines récoltées jusqu'à obtenir des graines parfaitement propre.

Le battage

Le battage concerne toutes les graines pouvant être récoltées en les « battant ». Cela peut être, selon les plantes, au tamis, dans un récipient, en les égrenant, ou même en roulant dessus!

LE STOCKAGE

Une fois la graine récoltée il faut s'assurer qu'elle est bien sèche. Ensuite placez tout simplement vos graines dans une enveloppe. Celle-ci laissera passer l'air, en effet même si la graine est en sommeil, elle respire encore.

Pour une conservation optimale, protégez vos graines de l'humidité et de la chaleur et de la lumière.

Certaines graines peuvent être habitées de parasites, le plus connu est la « bruche » qui attaque les pois et les haricots. Si le cas se présente (pontes des œufs entraînant une présence de traits jaunes sur les gousses) il ne vous reste plus qu'à congeler vos sachets de graines de pois durant au moins 48h à -18°C. Afin d'éviter la condensation sur vos sachets au dégel, les mettre dans un sac hermétique.



Petite astuce pour les graines de tomates

Vous pouvez étaler directement vos graines, sans les faire fermenter, sur une feuille de sopalin en de petites lignes.

Ceci fait, lorsque vous ferez vos semis vous n'aurez qu'à découper votre sopalin et mettre directement en terre pour vos semis.

