

Faire ses graines soi-même

De tout temps, le jardinier amateur a tenté de produire ses propres graines, que ce soit par esprit d'économie ou pour perpétuer des variétés sorties des circuits commerciaux. Faire ses graines, c'est l'assurance de retrouver d'année en année le goût inaltéré et le rendement stable de la variété qui vous convient le mieux. Beaucoup de végétaux se prêtent bien à ce mode de multiplication. Voici donc quelques conseils pour des semences 'faites maison'.

Dis, comment on fait les bébés ..?

Quelques notions scientifiques... Qui dit graine, dit fécondation, échange de pollen entre les organes végétaux mâles et femelles. Certaines plantes sont bisexuées (haricot, pois) : elles sont capables de se polliniser elles-mêmes, car chacune de leurs fleurs réunit à la fois des organes mâles (étamines) et femelles (pistil). Mais, dans la très grande majorité des cas, la nature ne favorise pas l'auto-fécondation et déploie toute une série de stratégies destinées à éviter un phénomène de 'consanguinité'. On parle alors d'allogamie, c'est-à-dire la propension d'une fleur à se faire féconder par le pollen d'une autre fleur, grâce à l'intervention d'intermédiaires (insectes, oiseaux, vent, pluie, etc.).

On trouve aussi des plantes unisexuées (les fleurs mâles et femelles sont bien séparées), parmi lesquelles on distingue :

- les plantes dioïques : certains pieds sont mâles, d'autres sont femelles (kiwi, asperges). Pour obtenir une fructification, il faudra (au moins) un exemplaire de chaque ;
- les plantes monoïques : les deux sexes cohabitent sur le même pied (noisetier).

Selon le cas, les variétés pourront être:

- auto-stériles (épinard, cerisier) : une fleur ne pourra être fécondée que par du pollen provenant d'un autre plant (parfois issu d'une autre variété), avec une période de fleurissement compatible, pour assurer une fécondation croisée ;
- auto-fertiles (carotte) : la pollinisation est possible entre fleurs mâles et femelles d'un même pied. Un seul porte-graines pourra assurer la pérennité de l'individu.

Certaines plantes sont parthénocarpiques : elles sont capables de produire des fruits sans pollinisation ! Les fruits obtenus ne contiennent pas de pépins et sont donc impossibles à reproduire (ex : oranges, bananes).

Remarque : pour beaucoup de plantes, la maturité des organes mâles et femelles est souvent décalée dans le temps (courgettes). Pour obtenir une fécondation optimale, il faut empêcher que les fleurs femelles ne s'ouvrent (en nouant une ficelle autour) avant l'épanouissement des fleurs mâles, puis pratiquer une pollinisation au pinceau et marquer les plantes sélectionnées.

Comment reconnaître les fleurs mâles et les fleurs femelles des courgettes ? Les femelles montrent un renflement à leur base.

Bien choisir son sujet

Sauf exception, ce n'est pas l'envie de créer des variétés nouvelles qui motive l'amateur à récupérer les semences de ses légumes. Au-delà de 'produire' des graines, ce qu'il cherche surtout, c'est 'reproduire' des graines... celles qu'il a semées plus tôt dans l'année et qui lui ont donné pleine satisfaction. Pour ce faire, il doit absolument se tourner vers des variétés fixées, non hybridées, dont les caractéristiques restent relativement stables de génération en génération. Les semences hybrides (F1) sont issues de sélections et de croisements bien précis opérés par les producteurs, elles sont en quelque sorte 'formatées' pour fournir une certaine qualité de production le temps d'une seule génération. Si vous tentez de multiplier une graine F1, le semis donnera des plantes parfois très éloignées de votre sujet d'origine, beaucoup plus représentatives de ses 'parents'. Il vaut donc mieux racheter régulièrement ces variétés. Attention ! Des variations peuvent néanmoins apparaître sur des variétés fixées : cultiver plus de 10 variétés d'un même légume dans une serre entraînera une fécondation croisée (exemples à éviter : choux rouges et blancs / potirons et coloquintes). Même souci avec les adventices appartenant à la même famille que le porte-graines (chou et moutarde). Éliminez provisoirement les variétés que vous ne souhaitez pas reproduire ou cultivez-les à bonne distance de vos porte-graines.

Choisir le bon porte-graines se fait via une sélection massale : dans un groupe de plantes identiques (masse), il faut choisir les sujets qui correspondent le mieux à la variété sélectionnée et qui présentent un maximum des qualités recherchées : ne gardez que les plus sains, les plus vigoureux, les plus productifs. Il sera d'ailleurs prudent de pulvériser préventivement les variétés sensibles aux maladies cryptogamiques.

Après X multiplications, une dégénérescence peut affecter les variétés fixées. Pensez à renouveler votre stock de graines de temps en temps.

Cette sélection peut prendre plus d'un an, notamment pour les plantes bisannuelles (carottes, oignons, poireaux,

betteraves, chicorées de Bruxelles) qui ne produisent des fleurs que dans leur 2^e année de culture. Les plus rustiques pourront passer l'hiver dehors (sous voile ou tunnel) ; les gélives devront être hivernées en cave ou en serre, puis replantées au printemps.

Quelques cas concrets.

Laitues : Choisissez les plus belles pommes et les salades les plus tardives à monter en graines.

Carottes : Il faudra récolter cette bisannuelle, lui faire passer l'hiver en cave en lui conservant un minimum de verdure, puis la replanter au printemps.

Choux : Sélectionnez des plantes à pied court et à pomme bien serrée. Après hivernage en cave, les choux seront replantés en mars. Pour favoriser l'émission de la hampe florale, faites une incision en forme de croix au sommet de la pomme (elle éclatera plus facilement). Attachez un sachet en papier autour des inflorescences, laissez sécher sur place jusqu'à mûrissement complet (tige bien sèche).

Poireaux : Ils produiront leurs graines à l'emplacement où ils ont poussé. Tuteurez la hampe florale.

Épinard, cerfeuil : Les plantes semées en septembre ne seront pas récoltées. Au printemps, on supprimera les pousses faiblardes et on laissera les plus robustes monter en graines. Récoltez avant complète maturation car, une fois mûres, les graines peuvent tomber très rapidement.

Tomates, concombres : Pour une maturation optimale et exempte de maladies, limitez un maximum de ramifications : les fruits recevront plus d'air et d'ensoleillement. Éclaircissez pour ne garder que les fruits sélectionnés comme porte-graines : ils profiteront mieux des éléments nutritifs et gagneront en taille. Tuteurez les tiges pour éviter que les plantes ne versent.

Certaines variétés fournissent naturellement beaucoup de chair au détriment de leurs graines, comme les tomates andines ou grecques. Prévoyez donc plusieurs porte-graines pour obtenir une récolte suffisante.

Récolte et conservation

L'observation des porte-graines doit se faire tous les jours, car certains végétaux évoluent très rapidement, surtout par temps chaud. Sauf exception (voir cerfeuil), il faut attendre la maturité complète des semences avant de les récolter, car les graines insuffisamment développées ne germeront pas. Attendez donc que les fruits soient bien mûrs, que les tiges porteuses de semences soient sèches et que les capsules s'ouvrent. Signalons que tous les fruits d'un même pied n'arrivent pas forcément à maturité au même moment : il faut parfois étaler la cueillette sur plusieurs jours ou ensachez les tiges et attendre patiemment que toutes les graines tombent. Sachez néanmoins que les semences les plus précoces sont généralement considérées comme meilleures puisqu'elles ont reçu une quantité de sève plus importante. Dans le cas des fruits à pulpe (tomates, melons, concombre, potirons), il est préférable d'attendre encore quelques jours après la cueillette avant d'extraire les graines. Celles-ci doivent être parfaitement débarrassées de leur enveloppe fibreuse ou gélatineuse. Plusieurs lavages dans une étamine ou un chinois sont nécessaires. Après séchage sur un essuie-tout ou un papier journal, on conseille aussi de frotter les graines avec quelques bonnes poignées de sable du Rhin ou de Lommel bien sec et tamisé afin de bien les nettoyer. Les graines seront ensuite passées au tamis et mises en sachet. Une autre technique consiste à étendre les graines fraîchement récoltées dans un récipient avec un fond d'eau et le laisser à l'air libre pendant quelques jours ; une moisissure va se développer et éliminer progressivement la gélatine ; il suffira ensuite de bien rincer et sécher les graines avant de les stocker. Enfin, récoltez toujours par temps sec et plutôt en fin d'après-midi, lorsque la rosée matinale est bien évaporée, et travaillez dans un local bien ventilé, à l'abri du soleil direct et de l'humidité. Placez vos sachets de graines étiquetés dans un contenant hermétique pour les protéger des insectes et des rongeurs. Boîtes en métal ou en

Récupérez les petits sachets de silicate que l'on trouve dans certains conditionnements. Ils contribuent à éliminer l'humidité et favorisent la bonne conservation dans vos contenants à graines.

plastique conviennent parfaitement, mais aussi tubes de médicaments, voire des contenants encore plus originaux tels que... des coloquintes séchées et évidées : pourvues d'une pulpe très amère, certaines d'entre-elles possèdent, paraît-il, la faculté d'éloigner les nuisibles. Si vous craignez une contamination de vos

haricots par les bruches (charançons), faites tremper vos fèves quelques minutes dans l'eau : éliminez celles qui flottent, séchez et conservez celles qui coulent. Dans le commerce, on trouve des poudres fongicides et insecticides à mélanger aux graines. Privilégiez toujours des produits peu toxiques, appropriés à cet usage (lors du semis, ces graines imprégnées de produit seront en contact avec la peau de vos mains !).

Les conditions optimales de conservation sont la sécheresse et la fraîcheur. Le bac à légumes du frigo réunit ces qualités. Réservez le congélateur aux longues conservations. Attention ! La cave n'est pas forcément l'emplacement idéal : l'humidité risque de faire moisir ou germer prématurément les graines.

Remarque : la stratification. Beaucoup d'arbres (fruitiers à noyaux, fruits secs) requièrent cette étape avant le semis proprement-dit. On plante les noyaux dans un pot rempli d'un mélange drainant (sable + terreau) et on laisse le pot dehors, tout l'hiver. L'exposition aux intempéries ramollira peu à peu la coque du noyau et rendra la germination possible l'année suivante.

Si vous tentez de récupérer des semis spontanés, soyez attentif : ils sont peut-être le produit d'une fécondation croisée.

Avant de planter

Vérifiez le bon état sanitaire de vos graines et éliminez toutes celles qui présentent des détériorations (décolorations, défauts, moisissures, présence d'insectes). Des astuces existent pour améliorer l'énergie germinative des graines, c'est-à-dire la rapidité à laquelle elles germent. Afin de réduire l'épaisseur des cosques et faciliter leur percement, on conseille de griffer les grosses graines dures et lisses en les passant au papier de verre. On préconise aussi de tremper les semences dans l'eau pendant au moins 8 heures pour ramollir leur enveloppe extérieure (persil, poivrons, haricots). Profitez de cette trempette pour vérifier la validité de vos graines : éliminez celles qui restent à la surface de l'eau. On peut aussi réaliser un test de semis pour estimer la capacité germinative, autrement-dit le pourcentage de graines aptes à germer (cf. 50 graines ne donnent pas systématiquement 50 plantes !). Enfin, préparez un substrat pas trop fin, mais léger et aéré, en tamisant un bon terreau avec un peu de sable du Rhin. Donnez à vos semis les températures, l'humidité et la lumière qu'ils requièrent. Et si malgré vos efforts, les graines tardent à germer, patientez, laissez-les un peu plus longtemps au frigo. C'est peut-être qu'elles sont encore en dormance et qu'elles attendent le bon moment, celui qui réunira les conditions les plus favorables à leur développement.

Pour éviter la fonte des semis : plutôt que d'amener un peu d'eau chaque jour, arrosez généreusement en une fois, de manière à pouvoir laisser les plantes sans arrosage pendant 3 à 6 jours.

Faculté germinative de quelques graines

Angélique	2 ans	Choux	5 ans	Laitue	4 ans	Poireau	2 ans
Arroche	5 ans	Concombre	8 ans	Mâche	5 ans	Poirée	5 ans
Asperge	4-5 ans	Cornichon	8 ans	Melon	8 ans	Pois	2-3 ans
Aubergine	6-7 ans	Courge	6 ans	Moutarde	4 ans	Pourpier	5-6 ans
Basilic	8 ans	Cresson	4-5 ans	Navet	4 ans	Radis	4 ans
Betterave	6-10 ans	Épinard	5 ans	Oseille	2 ans	Rhubarbe	3 ans
Cardon	7-10 ans	Fenouil	4 ans	Panais	1 ans	Romarin	4 ans
Carotte	4-5 ans	Fève des marais	5 ans	Persil	3 ans	Salsifis, scorsonère	2 ans
Céleri	8 ans	Ficoïde	5 ans	Psé-Tsaï	5 ans	Tétragone	4 ans
Cerfeuil	2 ans	Fraisier	2 ans	Piment	4 ans	Tomate	4 ans
Chicorée	8 ans	Haricot	1-2 ans	Pissenlit	2 ans	Thym	3 ans

Trouverons-nous toujours, dans quelques années, des catalogues proposant un aussi large éventail de graines potagères, avec autant de variétés anciennes ou moins standardisées ? Nul ne peut le dire avec certitude, car l'ombre des multinationales plane sur le commerce des semences... Alors, n'hésitez plus, récoltez et semez !

Semenciers sur le Net :

<http://www.kokopelli-be.com/semences-kokopelli.html>

<http://www.graines-baumaux.fr/>

<http://www.cycle-en-terre.be/semences>