

Les Graines

Association Les Jardins Bénéfiques

Jeudi 21 octobre 2020

« A la Saint Ursule, le froid recule. »

« À la Sainte Ursule, le temps parfois est un petit printemps. »

La sélection des graines



Phillip Vowles

→ <https://positiv.fr/fermier-gallois-legumes-geants-sans-pesticides/> (1 min)

La sélection des graines

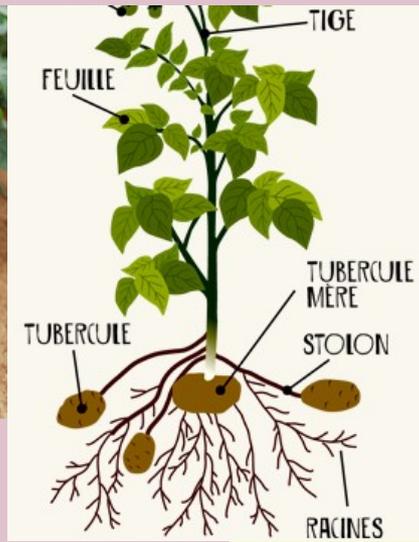


« Il sélectionne les graines et ne fait pousser que les plus grosses ! » Il obtient de GROS légumes

Même histoire pour les courges !

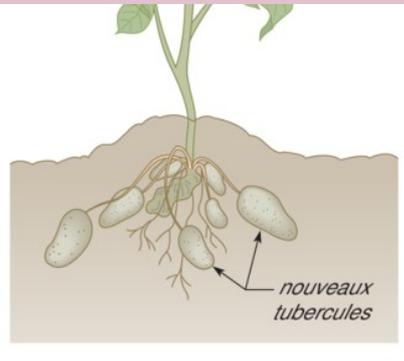
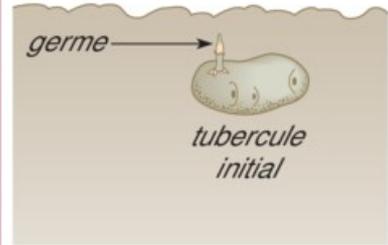
De la courge amère d'origine à la cuisine moderne : La **sélection de formes non amères** a rendu progressivement possible l'utilisation des courges comme légume.





Multiplier les pommes de terre

**1 tubercule
planté → 5, 10
ou 15 nouveaux
tubercules !**



Multiplier les carottes



comme les pommes de terre ??



Multiplier les carottes



Ne pas confondre la carotte cultivée
avec la carotte sauvage !



Multiplier les salades



D'autres montées en graines de salades



Multiplier les tomates

Où sont les graines ??





Déroulement



Couper une tomate bien mûre par le milieu

Vider la pulpe et les graines dans un verre, et ajouter un peu d'eau de pluie si possible. Mettre l'étiquette sous le verre.



Après 3 à 5 jours, ôter à la cuillère la pellicule de moisissure blanche qui se forme à la surface.

A l'aide d'une passoire fine, nettoyer les graines sous un robinet.



Laisser sécher les graines propres au soleil, à l'abri du vent, avec son étiquette !



Sèches, mettre les graines en sachet en y inscrivant la variété, le lieu et la date de récolte.





La fermentation



3 à 5 jours de fermentation donnent le temps aux bactéries de digérer la pulpe collante, anti-germinatrice. Cela permet également d'éviter quelques maladies. Ainsi les graines sont propres pour la conservation et germeront très facilement.

La durée germinative



La durée germinative d'une graine nous indique le temps en moyenne, après lequel la graine ne germera plus. Cela dépend des conditions de stockage, c'est à dire à l'abri de l'humidité, de la lumière et des grandes variations de chaleur. On donne généralement 4 ans pour la tomate. C'est pour cela qu'il est préférable d'indiquer la date de récolte sur le sachet.

Croisements



La tomate est autogame, ce qui signifie qu'elle se pollinise principalement par elle-même. Avec un faible taux entre 1 et 5% d'hybridation, le risque est augmenté par des conditions très chaudes et le rapprochement de nombreuses variétés.

Variantes



a - Essuie-Tout

vider la pulpe et répartir les graines sur une feuille d'essuie-tout. Y inscrire le nom de la variété. Laisser sécher. Au printemps, découper la feuille et semer directement. Inconvénient : moins bonne qualité de stockage (risque d'humidité et maladies).



b - Directement en pot

Laisser se décomposer une tomate mûre dans un pot sur lequel vous aurez inscrit la variété. Laisser germer les graines au printemps puis repiquer.

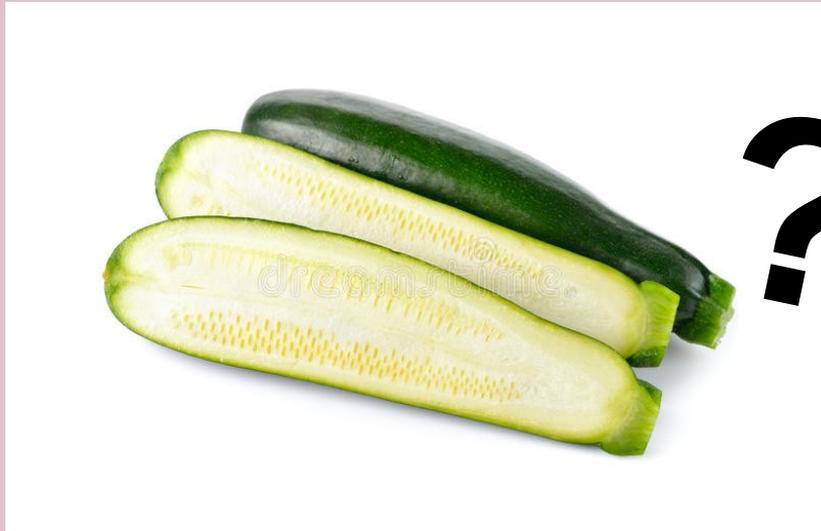
Multiplier les haricots



Quels légumes / Quelles graines

- Légumes issus de semences paysannes
- Pas ceux issus des graines du commerce : ça ne fonctionnera pas

Multiplier les courgettes



Multiplier les courgettes

Par pollinisation manuelle



fleur mâle ♂



fleur femelle ♀

(idem pour les courges)



♂

♀

Exemple de la citrouille

- mi-août jusqu'à fin novembre



Multiplier les rosiers : BOUTURER



- mettre en terre au printemps suivant



- après la floraison
- en fin d'été



Multiplier la lavande : BOUTURER



- 3 semaines sous cloche, les nouvelles feuilles apparaissent



- après la floraison
- en été jusqu'à l'automne



Multiplier le romarin : BOUTURER



- 1 mois sous cloche puis mettre en terre (tout l'hiver)



- Après le 15 août dans la terre humide



stolon



Multiplier les fraisiers : MARCOTTER



Multiplier les fraisiers



1^{ère} année :
1 fraisier donne
3 fraisiers/stolons

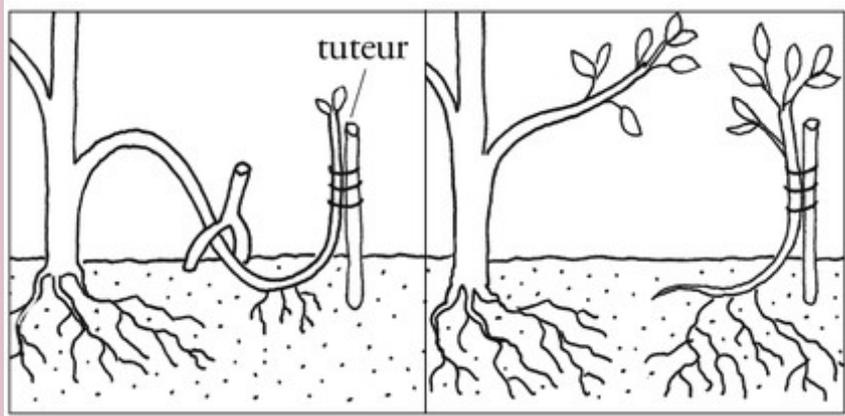


2^e année :
Les 3 fraisiers donnent
12 fraisiers/stolons

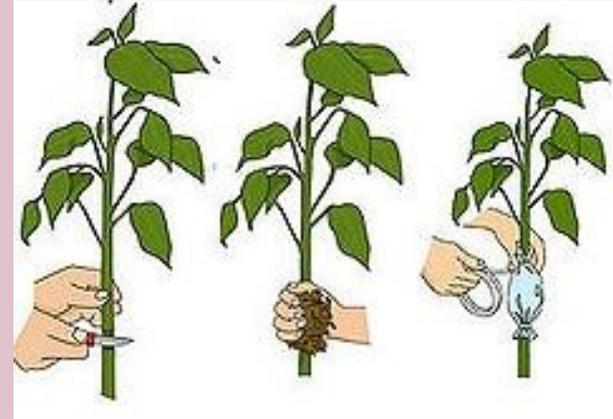


Multiplier les arbres : MARCOTTER

à partir d'une branche

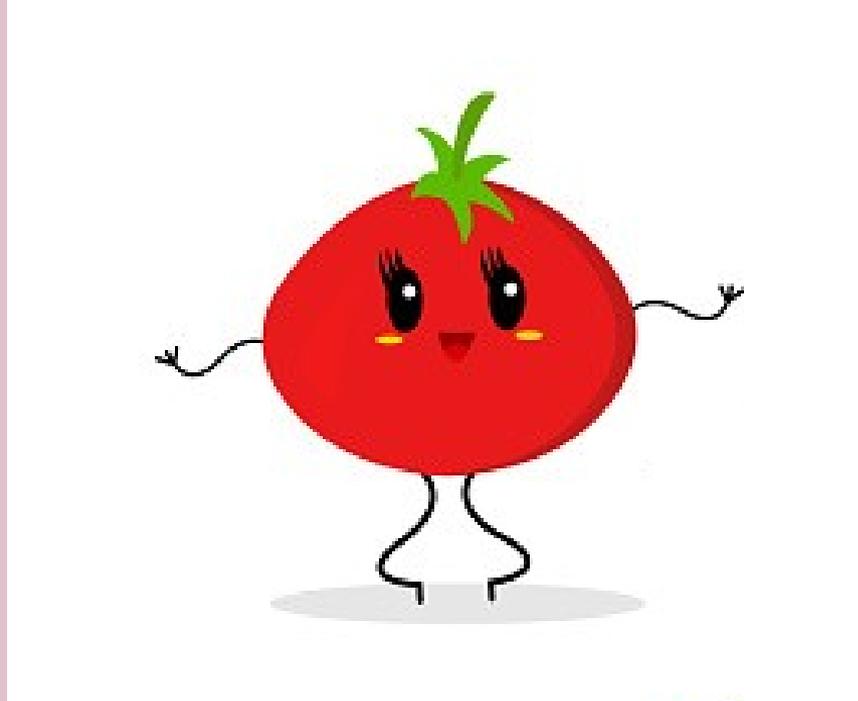


marcottage par couchage



marcottage aérien

La danse de la tomate



La vie du sol



20 millimètres sous terre / Ma petite planète chérie

→ https://www.youtube.com/watch?v=WpBhny4D_v4 (5 min)

Tous dehors !

- Nettoyage des bacs et ajout de fumier, feuilles mortes et foin
- Nettoyage et paillage de la pyramide d'aromatiques