# Récolter ses graines

- ## Les Légumes

### Quelques principes

Vérifier que les légumes ne soient pas des hybrides F1 (végétaux issus d'hybridation non stable entre deux variétés : les graines récoltées risqueraient de ne pas germer du tout ou de donner naissance à des légumes aux caractéristiques complètement différentes de celles du plant mère, la surprise n'étant en général pas très heureuse).

Choisir un plant vigoureux et parfaitement sain.

### Quand?

Attendre la maturation complète des légumes ou des graines (souvent été/fin d'été voire l'automne pour les cucurbitacées). Récoltez les légumes environ 10 à 15 jours après la date à laquelle vous les auriez cueillis pour les consommer. Récolter par temps sec.

### Quelques exemples

**Haricots , pois**

Laisser les graines se dessécher complètement dans leurs gousses (elles sont alors cassantes). Écossez les gousses et placer les graines pendant 48 heures au congélateur pour éliminer d'éventuelles larves).

**Fèves**

Il faut laisser le temps aux gousses de brunir et de bien sécher sur la plante. Ensuite il ne reste plus qu'à les écosser pour récupérer soigneusement les graines.

**Poivrons, piments**

Couper le poivron en deux et récoltez les graines. Les faire sécher à l'ombre, 48 heures à plat sur une assiette. (attention risque de croisement si plusieurs variétés plantées à proximité).

**Tomates**

Récupérer les graines et les mettre dans un peu d'eau (quelques cuillers à café). Laisser reposer quelques jours, jusqu'à ce qu'une moisissure blanche se soit formée. Passer l'ensemble dans une passoire à l'eau courante en remuant afin de bien rincer les graines. Faire sécher les graines sur une assiette dans un endroit sec jusqu'à ce que toute trace d'humidité disparaisse.
Autre technique : mettre tout simplement une tomate au congélateur, la ressortir au moment où l'on souhaite semer.

**Radis**

Tuteurer les plants choisis pour la récolte de graines pour éviter que la hampe ne se casse lors de bourrasques de vent. On peut récolter les graines quand les gousses commencent à brunir. On dépose les gousses dans un sachet en papier où leur maturation se complètera tranquillement et les graines pourront être extraites plus tard et tamisées pour séparer les graines des débris de gousse.

**Concombres**

Recueillir les graines et le jus dans un bol et placer ce bol dans un endroit sombre afin que son contenu fermente : la fermentation est achevée quand toutes les graines sont tombées au fond du bol. Passer l'ensemble dans une passoire sous l'eau courante afin de rincer les graines. Disposer les graines sur une assiette dans un endroit sec jusqu'à ce que toute trace d'humidité disparaisse (5 à 10 jours).

**Aubergines**

Récupérer les graines avec la pointe d'un couteau et les rincer sous l'eau dans une passoire. Étaler les graines dans une assiette et les faire sécher pendant environ une semaine au soleil.

**Laitues, salades**

Laisser le plant monter en fleurs, au besoin tuteurez-le. Après la floraison, laisser brunir les hampes puis les couper. Les faire sécher à l'ombre jusqu'au moment où les graines se détacheront facilement : secouer alors les hampes tête en bas au-dessus d'un papier journal.

**Poireaux**

Couper une tige de poireau avec la tête florale bien mûre. La placer dans un sachet en papier et le suspendre en lieu sec et aéré. Vider les têtes sèches dans un sac en toile. Battre et secouer le sac et passer la récolte au tamis

# Récolter ses graines

## Courges et cucurbitacées (citrouilles, potirons, butternuts, gourdes, pâtissons…)

Cueillir la courge bien mûre, juste avant les premières gelées. Ne conserver que les plus grosses graines. Les passer sous l'eau pour bien les rincer afin de les débarrasser de toute trace de pulpe. Etaler les graines sur une assiette et les faire sécher dans un endroit sec jusqu'à ce que toute trace d'humidité disparaisse (environ 15 jours).

## Courgettes

Récolter une grosse courgette quand son pédoncule commence à brunir et à se détacher. Récupérer les graines et les rincer sous l'eau. Étaler les graines dans une assiette et laissez-les sécher au soleil pendant plusieurs semaines. Ne garder que les graines bien renflées et éliminer les graines plates.

*Attention : pour les courges et courgettes il existe un risque important de pollinisation croisée. Pour l'éviter, la seule vraie solution est une pollinisation manuelle.*

*Avant de commencer, attendre que des fleurs mâles et femelles soient présentes (souvent seules des fleurs mâles se développent au début).*

*Il est également préférable de supprimer les fruits qui ont commencés à se développer avant votre pollinisation. Ils laisseront ainsi toutes les ressources de la plante pour les prochains.*

*Repérez les fleurs mâles et femelles qui s'apprêtent à s'ouvrir et ligaturez-les à l'aide d'un morceau de scotch, un fil de fer, une pince à linge ... Ainsi elle ne pourront pas s'ouvrir et les insectes ne pourront pas y accéder.*

*Le lendemain matin (tôt si possible) cueillez une fleur mâle. Ouvrez-la et enlevez les pétales pour découvrir les étamines qui portent le pollen.*

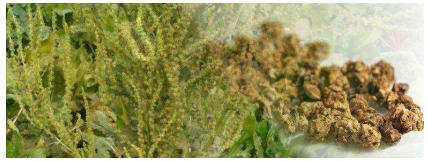
*Ouvrez une fleur femelle et frottez le pistil avec les étamines de la fleur mâle. Refermez la fleur femelle, marquez-la avec un morceau de ficelle, et laissez-la produire son fruit. Continuez avec d'autres fleurs. N'hésitez pas à en faire plus que nécessaire, toutes les fécondations ne vont pas fonctionner. Pour un meilleur taux de réussite il ne faut pas polliniser une fleur femelle avec une fleur mâle du même plant.*

*Fleur mâle (longue tige)*

*Fleur femelle (tige courte)*

*Fleur femelle fermée pour la pollinisation*

## Betteraves



Elles consacrent l'année de leur semis à développer leur racine et le feuillage. Elles ne fleurissent et produisent des graines que l'année suivante.

On retire feuilles en les coupant 2 cm du collet avec un et on les entrepose pour l'hiver dans une cave ou tout autre local frais, mais hors gel et dans le noir. En mars/avril de l'année suivante, on sort ces racines pour les replanter ensemble espacées de 30 à 50 cm, enfoncées jusqu'au collet. Un nouveau feuillage apparaît, suivi dans l'été par des hampes florales. On coupe les fleurs de betterave montées à graines en août.

Les tiges sont suspendues, la tête en bas, dans un abri aéré pour qu'elles sèchent. On en récolte ensuite les graines que l'on stocke dans des sachets de papier.

## Blettes

La blette est aussi une plante bisannuelle. Elle produit ses graines la deuxième année. Prélever les graines au fur et à mesure qu'elles bruniront et s'assècheront.

Pour faciliter la tâche, prendre un sac de papier et secouer la tige à l'intérieur. Les graines tomberont dedans.

Enlever les détritus.

## Les graines de fleurs

### ➢Quelques principes

Pour les plantes sauvages : ne pas prélever des graines de plantes protégées
Laisser des graines pour le semis spontané

### ➢Quand?

En août ou en septembre, lorsque les graines sont matures, brunes et sèches. Récolter lors d'une journée ensoleillée et sèche, de préférence en fin d'après-midi, afin que les graines gorgées de soleil soient bien sèches.

### ➢Comment?

Couper les parties desséchées des plantes qui portent les graines et faites-les tomber au dessus d'un journal ou d'un saladier. Extraire les graines de leur support à la main soit en secouant légèrement, soit en froissant les capsules ou fleurs séchées, soit en écossant s'il s'agit de gousses. Puis supprimer les déchets à la main ou en soufflant légèrement dessus.
Si nécessaire, achever de faire sécher les graines dans un endroit sec et bien ventilé

### ➢Stockage

Lorsque les graines sont bien sèches, les glisser dans une enveloppe sur laquelle sont précisés : espèce, variété, date de récolte
Conserver les enveloppes de graines dans un endroit frais et sec.
En échanger une partie avec les voisins, à la grainothèque…