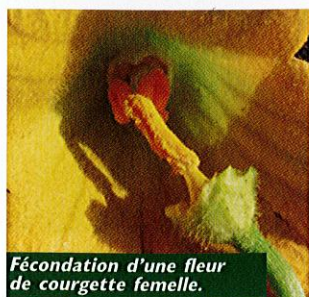


10 % de graines ne germent pas. Les virus ne vivant pas très longtemps, on peut aussi ne semer que des graines de plus de deux ans, car la

semence de tomate se conserve très bien. J'ai ainsi obtenu 80 % de germination avec des "cœurs de bœuf" de huit ans. ■

LES GRAINES DE COURGE

Dans la famille cucurbitacée, les courges sont les plus faciles à reproduire, leurs fleurs étant assez grandes pour être fécondées manuellement et faciles à protéger. On



Fécondation d'une fleur de courgette femelle.

le tentera aussi avec les concombres, les melons et les pastèques, mais il faut des petites mains agiles pour ensa-

cher leurs fleurs sans les endommager. Théoriquement, les différentes espèces de cucurbitacées ne se croisent pas, mais, au sein de cette vaste famille, les espèces ne sont pas toujours bien définies et il arrive que certaines variétés changent de catégorie entre *Cucurbita pepo*, *Cucurbita maxima* et *Cucurbita moschata*. Les amateurs de concombres et de melons doivent aussi faire attention aux variétés croquantes et peu sucrées comme le concombre d'Arménie (ou 'Tortarello'), à l'épiderme velouté ivoire, dont les italiens raffolent. S'il y en a un dans le quartier, gare !

EN PRATIQUE. Les cucurbitacées portent deux catégories de fleurs : les mâles, reconnaissables à leur tige fine, et les femelles, pourvues d'un fruit miniature à la base de leur corolle. En général, les mâles fleurissent

d'abord. Il faut donc guetter le moment où les deux catégories apparaissent ensemble. J'écris "guetter", car il s'agit de les repérer au stade du bouton jaune vert, gonflé, mais clos, pour les ensacher délicatement. On peut aussi les fermer avec un lien, mais en prenant soin de ne pas les déchirer. Dans l'idéal, il faudrait protéger trois ou quatre fleurs mâles et femelles sur deux ou trois pieds différents. Ensuite, il faut se lever à 7 heures chaque matin pour féconder les fleurs qui s'épanouissent. Après 8 heures, c'est cuit ! Les abeilles se réveillent et elles foncent dans les fleurs de courge. Dès qu'on a deux fleurs épanouies, mâle et femelle, de préférence sur deux plants différents, on coupe la fleur mâle et on l'applique sur la fleur femelle. Puis on renferme la fleur fécondée dans un sachet de gaze de 15 cm de côté pour contenir le fruit jusqu'à ce que la corolle fane. Ensuite, on entoure la base du fruit d'une ficelle pour le repérer, car il faut le laisser mûrir pour en prélever la graine. Le processus a un défaut : avec les courgettes, il abrège sérieusement la récolte, car la maturation des fruits fatigue le plant et interrompt sa production souvent dès la fin juillet.



Fleur de courgette fécondée enfermée dans un sachet de gaze.

Prélevez les graines à la cuillère sur les courges bien mûres, mettez-les de côté jusqu'à la dégustation (les fruits peuvent beaucoup varier en qualité selon les plants et les années). Si vous êtes satisfait, rincez-les dans une cuvette pleine d'eau afin d'éliminer toutes les graines flottantes (stériles). Séchez-les sur une toile - elles sont sèches quand la pellicule qui les entoure se détache -, puis rangez-les dans des sachets (pendant quatre ou cinq ans). À noter : les graines en surplus sont délicieuses grillées à la poêle, puis broyées avec du sel. ■

LES GRAINES DE FEVES, DE POIS ET DE HARICOTS



Pour les fèves et les pois, il est un peu tard, car ils mûrissent en juillet et il n'est pas bon de recueillir les graines des retardataires. Avec les haricots, au contraire, c'est le moment de sélectionner un mètre de jolis plants et d'arrêter toute récolte sur cette section. Un conseil toutefois, inspiré par la mésaventure qui m'est arrivée : si vous avez des touristes en vacances, ne leur confiez surtout pas la récolte de ces haricots verts, car, même avec un repère, ils prendront tout, quitte à râler sur le mode "y en a qu'ont pas l'air bons". En effet, le haricot en cours de maturation ramollit. Normal, il consacre toute son énergie à faire de la graine.

EN PRATIQUE. En septembre, voire octobre, dès que les gousses passent au beige, surveillez-les de près pour recueillir celles qui deviennent dures et cassantes. Rangez-les dans un panier avec leur étiquette, variété par variété. Quand vous aurez terminé la récolte, épluchez-les et placez-les au congélateur deux semaines pour tuer la bruche. Rangez-les ensuite dans des sacs en papier, au sec, dans un placard. Sauf voisinage immédiat avec un vagabond comme 'À coses violettes', les haricots semés à 10 m les uns des autres ne se croisent pas. Conservation des graines : trois ans. ■

LES GRAINES DE LAITUE

C'est l'une des récoltes les plus simples : la laitue se reproduit fidèlement, mais, en cas d'intempéries ce n'est pas tous les ans facile. Certaines variétés, comme les printanières 'Reine de mai' et 'Bon jardinier', sont particulièrement lentes à monter en graine et peuvent être anéanties par un orage. Car, la laitue appartient à la vagabonde famille du pissenlit qui éparpille ses semences en les accrochant à d'impalpables parachutes qui s'envolent à la moindre brise, très vulnérables à la pluie. Attention aussi aux invasions de pucerons gris, parfois ravageuses en août, saison majeure pour la récolte des graines. Autre inconvénient de la production des semences : seules les laitues à couper comme la 'Radichetta' se laissent déguster avant la sélection des plus jolis plants pour la graine. Avec les pommées, il faut se contenter de quelques feuilles et garder pour la graine les pommes les plus serrées. Dans les deux cas, l'intérêt du jardinier étant d'avoir des récoltes échelonnées, on conservera plutôt les plants les plus tardifs à monter.

EN PRATIQUE. Par un beau matin sec, quand les deux tiers des capitules sont devenus pelucheux, on



Battage des graines.

les coupe délicatement au sécateur et on les range aussitôt dans un baquet, tête en bas. Les variétés à graines noires montrent bien leurs graines mûres à la base des parachutes. Avec les grises c'est moins évident. Certaines variétés sont très branchues, on privilégie alors le bouquet central, d'ailleurs en



Le passage obligé par le tamis.

général le premier à mûrir. Pour faire une sélection de premier choix, on tape le bouquet sur le bord du récipient pour ne recueillir que les graines au fond puisque les meilleures sont les plus lourdes. Le surplus sera jeté à un endroit où l'on souhaite avoir de nouveau de la laitue. En général ces semis-là germent vite et dru !

Reste l'opération la plus fastidieuse : le tri de la graine pour la débarrasser de ses peluches, étonnamment adhésives. Car la semence de salade, il faut la conserver propre si possible, sinon, un minuscule acarien risque de dévorer la récolte en un clin d'œil. L'art du trieur consiste alors à faire tourner la graine dans un tamis (calibre 12 ou 14) tout en la versant dans une bassine. Il faut renouveler l'opération trois ou quatre fois en prenant garde aux courants d'air. On range ensuite la graine en sachet identifié au congélateur pendant une semaine afin de détruire les insectes. Conservation : quatre à cinq ans. ■

LES GRAINES D'ANGÉLIQUE, D'ANETH, DE CORIANDRE, DE PERSIL

Ces aromatiques valent aussi la peine d'être récoltées, car les semences du commerce ne sont pas toujours fiables : leur conservation ne dure qu'un an pour l'angélique et l'aneth.

EN PRATIQUE. Par un beau matin sec, on coupe au sécateur les tiges alourdies de graines mûres et on les dépose dans un baquet ou une clayette garnie de papier. On y laisse sécher la semence durant trois ou quatre jours, à l'ombre et au



Graines de coriandre.

sec. Si les graines d'angélique, d'aneth et de coriandre se détachent quasi seules et ne nécessitent même pas de tri, il faut récupérer les graines de persil en écrasant les ombelles avec le poing, puis les frotter entre les deux paumes au-dessus d'une clayette en papier. Reste à les ensacher en marquant bien l'année de récolte. Conservation des graines : un an pour l'angélique et l'aneth, trois ans pour la coriandre et le persil. ■



Graines de persil.

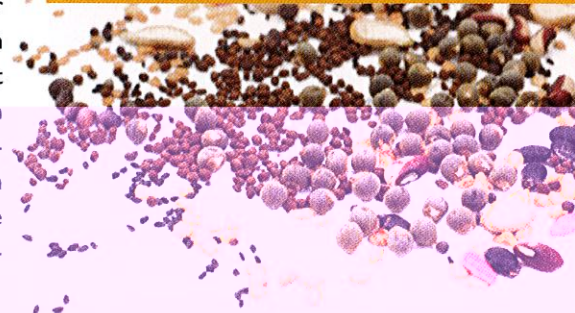
ON RÉCOLTE AUSSI LES GRAINES D'ENGRAIS VERTS

Elles coûtent cher et s'avèrent souvent peu fiables quand on les achète en jardinerie. Cela vaut d'autant plus la peine d'en récolter au jardin que ce geste est facile. En juillet-août, on récolte la phacélie, en août, le seigle et le mélilot. Septembre est le mois des trèfles, du lotier, de la minette, du sarrasin. Le seigle se récolte à la faucille ou à la cisaille. Le point délicat, c'est l'extraction de la graine. On y parvient assez bien en faisant rouler les pieds des épis sur un grillage, chaussé de chaussures souples. Pour les autres, on prend deux poubelles, on tape les bouquets coupés sur le rebord de la première, avant de les enfourner dans la deuxième. La première poubelle donne une graine de premier choix,



Épis de seigle.

qui se trie au tamis dans un léger souffle d'air. On fait tourner, on verse la graine triée dans une large bassine et, en deux ou trois tours elle est propre. Conservation : deux ans pour le seigle, trois ans pour les autres. ■



Bon à savoir...

AVEC LES PIMENTS ET LES POIVRONS, C'EST FACILE !

Si, par précaution, il est conseillé de protéger deux ou trois beaux plants sous une voile en cas de cultures multiples, ensuite, il

suffit d'extraire la graine des fruits bien mûrs. Avec les piments tantôt furieux, tantôt doux comme le 'Padron', on dégustera avant de conserver la graine d'une sélection à son goût. ■

