

De l'été à l'automne, c'est la saison de récolter les graines des légumes cultivés au potager. Voici tous nos conseils pour les jardiniers en quête d'autonomie qui profiteront de cette manne gratuite.



Patricia Beucher

Cultiver pour se nourrir et acquérir un maximum d'autonomie alimentaire est désormais le souhait de beaucoup de jardiniers qui ont pris l'habitude de laisser monter en graine quelques plants de légumes pour justement en prendre de la graine. A priori, récolter ses propres semences n'est pas sorcier. Mais, pour entretenir de bons lignages, il faut avoir le sens de l'observation et disposer d'un minimum d'espace. Il faut aussi savoir aussi que toutes les plantes potagères ne sont pas reproductibles à domicile.

ASSUREZ-VOUS DE CHOISIR DES PLANTES RÉELLEMENT REPRODUCTIBLES

Aujourd'hui plus de 95 % des semences potagères sont des hybrides, absolument impossibles à reproduire fidèlement. En effet, ces sélections doivent être renouvelées chaque année et bien sûr la combinaison censée garantir une prodigieuse récolte de tomates ou de carottes (entre autres) est soigneusement tenue secrète par la firme qui l'a mise au point. Il s'agit en

général une multinationale qui en retire de substantiels droits d'auteur durant vingt-cinq ou trente ans pour les vivaces et les arbres. Bref, si vous récoltez des graines de légumes hybrides, vous ne pourrez pas les reproduire fidèlement. Ce que vous obtiendrez sera, selon la loi de Mendel, un panel représentant les principales variantes des parents utilisés pour créer les variétés dites hybrides. Si vous avez acheté des semences de ce type, la mention "Hybride F1" est mentionnée sur le sachet. Si vous avez acheté du plant, ce n'est pas obligatoire et il est rare que le vendeur vous renseigne sur ce point. Tout au plus obtiendrez-vous un nom de variété. À vous de vérifier ensuite s'il s'agit d'un hybride ou d'une variété reproductible. Les hybrides sont des sélections inachevées, résume François Delmond, fondateur de *Germinance*, l'un des pionniers de la production de semences reproductibles en bio. En effet, ils donnent une variété en un an (F1) ou deux (F2) maximum, alors que les semences reproductibles demandent cinq à sept ans, puis un suivi assidu pour que les variétés restent distinctes et – relativement – stables. Car les plantes s'adaptent : après plusieurs années de culture dans un milieu donné, la variété que vous conservez continue certes de ressembler à la première, mais elle peut développer des caractéristiques particulières, en fonction du terroir, mais aussi de votre sélection consciente ou pas, par exemple ne garder les graines que des pieds ayant un goût plus fin. Ce facteur n'est pas pris en considération par la réglementation – sévère ! – qui contrôle la production semencière, mais il peut attirer des ennuis à qui le privilégierait. Cette mésaventure est arrivée à *Germinance* avec une sélection de betterave rouge, plus savoureuse que son modèle initial et dont l'apparence ne correspondait plus à sa description dans le tout puissant catalogue officiel qui régit les semences vivrières en Europe. En résumé, si vous êtes candidat à la production de semences, commencez avec les graines garanties reproductibles de ces



LES GRAINES FACILES À RECOLTER POUR ÊTRE AUTONOME AU POTAGER

artisans de la bio que sont *Biaugerme*, *Germinance*, *La Boîte à graines*, *Le Potager d'un curieux* ou *Semilles* (sur Internet) et affûtez vos yeux et vos papilles !

GARE AUX LÉGUMES "ÉCHANGISTES" !

Certaines plantes se marient volontiers entre variétés selon leur fantaisie. Elles compliquent alors sérieusement la vie du jardinier qui n'a ni la patience ni la possibilité d'en maîtriser la reproduction à l'identique. C'est par exemple le cas des cucurbitacées, réputées pour leurs mœurs volages exigeant non seulement le port du masque, mais aussi celui du voile intégral pour garantir la fidélité de la maman et du papa et la conformité de leur descendance à semer l'année suivante. D'autres, comme la carotte, la chicorée, le chou, le navet, l'oignon ou le poireau sont également si volages que la mission est aussi impossible pour un simple jardinier. Il en faut beaucoup d'une même variété dans les carrés pour assurer une descendance conforme. On appelle "allogames" ces plantes qui se marient à tout va. Cela dit, le problème d'effectif peut aussi se poser avec des plantes dites autogames comme la tomate ou le haricot. Censées

s'autoféconder, elles s'autorisent assez souvent des aventures qui surprennent le jardinier. C'est flagrant quand le haricot à cosse violette flirte avec un haricot blanc dont les "enfants" seront mauves ou panachés. C'est aussi fréquent quand on cultive ensemble tomates 'Prince noir' et 'Géante de Berao'. Ces deux-là adorent faire des enfants bronzés ensemble. Bref, pour reproduire une variété assez fidèlement, il faut l'isoler d'au moins 20 m, ou prendre le temps de protéger sous un filet anti-insectes les plants choisis pour la reproduction. Dans tous les cas, il faut de la place, un bon sens de l'observation et un soin attentif, de la sélection des plants reproducteurs au stockage des graines. ■



LES GRAINES DE TOMATE

C'est la vedette au hit-parade des jardiniers grainiers. La récolte des graines est simple et permet une dégustation avant conservation de la semence, histoire de se faire une petite sélection hors pair. Pour ce faire, on commence par choisir les plants porte-graines. Cette année encore ce ne sera pas facile, car le mildiou a foudroyé pas mal de plantations et les canicules ont fait couler les fleurs ou perturber leur fécondation. La température idéale pour la formation des fruits est de 18,5 à 26,5 °C. À 35 °C, le pollen devient stérile, donc les fruits se raréfient, un problème récurrent depuis 2003. Autre souci, par temps chaud, le style des fleurs, habituellement fermé, s'ouvre et laisse passer le pollen des voisins. C'est fréquent avec les tomates cerises et les grosses variétés comme 'Gregori Altai', 'Marmande', 'Prince noir', 'Géante de Berao'... qui donneront des nouveautés maison peut être géniales, mais qu'il vous faudra fixer par cinq à sept ans de sélection si vous voulez les garder. Le plus souvent, la pollinisation ouverte se manifeste par un ombilic tourmenté. Si vos tomates ressemblent à cette photo, si elles arborent un large "cul vert" et dur, si vous trouvez d'épaisses parois vertes à l'intérieur, attendez l'année prochaine pour récolter les graines.



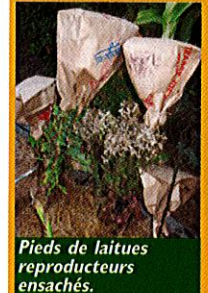
Au contraire, si vos plants ont bien résisté au mildiou, cicatrisé après la toilette et le traitement (3 cl de jus de consoude et 1 g de Cuivrol par litre d'eau à renouveler tous les deux jours par temps orageux), prenez-en de la graine. Je cultive ainsi depuis 2008 une sélection épatante de 'Géante de Berao' qui a bravé douze ans de mildiou ravageur.

EN PRATIQUE. Prélevez la graine avec la pointe d'un couteau et versez-la dans un verre posé sur un sachet qui identifie la variété. Remplissez le verre d'eau et laissez passer trois à cinq jours jusqu'à ce qu'une peau moisie renfermant quelques graines se forme. Éliminez cette couche avec les graines qu'elle contient (pas bonnes pour la conservation), puis rincez celles qui se sont accumulées au fond avant de les étaler sur un morceau de toile, à côté du sachet. Le lendemain, nettoyez les graines en les roulant d'un doigt avant de les ensacher. Contrairement à ce qui se lit partout, si ce traitement nettoie les tomates des maladies bactériennes et fongiques, comme le mildiou, il ne fait rien contre les virus, de plus en plus virulents aussi chez les

tomates. Pour les éradiquer, Tom Wagner (obteneur, entre autre, de la délicieuse 'Green Zebra') saupoudre de phosphate trisodique ses graines rincées, puis rince à nouveau et les lave à l'eau de Javel avant un dernier rinçage. Une autre variante est possible : le plongeon des graines rincées et insérées dans un sachet dans de l'eau à 37 °C durant 10 min. Puis, nouveau trempage dans de l'eau à 50 °C pendant 25 min. On termine en rinçant à l'eau froide pendant 5 min et on sèche. Malgré ce traitement, il y a un risque que 5 à

Pratique... CONSERVER UNE VARIÉTÉ "MAISON"

Vous avez réussi à créer une nouveauté géniale ? Félicitation ! Reste à savoir comment l'entretenir pour ensuite la propager, à l'instar de ces légumes qui nous régaleront depuis deux cent ans, voire plus. Voici le mode d'emploi. L'année prochaine, isolez ces semis des autres cultures et plantez-les bien espacés pour éviter leur contamination en cas de maladie. Puis, voilez chacun sous une cloche en filet anti-insectes, suffisamment large pour éviter de nouveaux vagabondages de pollen. Renouvelez l'opération cinq à sept ans de suite, en prélevant chaque année des graines sur les tomates que vous préférez. Avec la salade, on se contente de prélever quelques feuilles pour la dégustation. Normalement, à l'issue de ce travail de patience, la variété sera fixée. Il ne vous restera plus qu'à lui trouver un joli petit nom. ■



Bon à savoir...

Pour produire de bonnes graines, il est indispensable de disposer d'un local tempéré et sec (10-15 °C) ou d'un congélateur. Il faut aussi vous prévoir des étiquettes, un crayon de papier HB (gras), deux baquets, un tamis n° 14, une passoire de 20 cm de diamètre, un plateau rond ou un moule à tarte, des sacs en papier, des bocaux en verre (surtout pas en plastique, car il fait "transpirer" les graines et libère des substances nuisibles à leur germination). ■