

A. Pourquoi conserver ces semences ?

Il est d'abord et avant tout économique de conserver ces semences pour l'été suivant. Les magasins de grande surface proposent des semences chaque printemps pour votre jardin. Pourquoi acheter des graines chaque année alors qu'on peut le faire une seule fois pour plusieurs étés? Ensuite, cela permet de conserver des variétés végétales locales et d'augmenter la biodiversité dans votre secteur.

B. Les règles d'or pour la conservation de semences

1. Des récipients appropriés

Évitez tout ce qui peut causer la germination de vos graines, soit la lumière, la chaleur et l'humidité. Pour se faire, vous pouvez utiliser des enveloppes ou sachets de graines de commerces et les refermer à l'aide d'un papier collant ou d'un élastique.

2. Au sec ainsi qu'au frais

Il est conseillé de ranger les semences dans un placard ou un sous-sol, si possible à une température à moins de 10 degré Celsius. Évitez les pièces humides (ex. : la cuisine).

3. Identification des semences

Identifiez les pots/enveloppes dans lesquels se trouvent vos semences à l'aide d'autocollant où vous devez écrire l'espèce ainsi que la variété. Datedez aussi vos enveloppes.



La méthode de récolte des semences varie d'un légume à un autre. La plupart des techniques viennent de Rustica.fr ou Potagerdantan.wordpress.com. Pour plus d'informations, nous vous invitons à consulter leurs sites web.



La tomate

Nécessité : il vous faut une tomate bien mure non-hybride*, un tamis, un couteau et un pot.

Méthode : tranchez en deux la tomate et conservez la chair gluante à l'intérieur de la tomate. Laissez macérer 4-5 jours dans un pot. Il y aura de la moisissure sur le dessus de votre pot. Tamisez. Seules les graines devraient rester dans le tamis. Laissez sécher quelques heures.

Temps de conservation : 3 ans maximum



Le concombre

Nécessité : il vous faut un concombre un peu mou et un couteau.

Méthode : coupez votre concombre en deux sur le long et enlever les graines manuellement. Laissez sécher.

Temps de conservation : 8 à 10 ans



Le piment

Nécessité : il vous faut un piment frais et un couteau.

Méthode : coupez votre piment en deux sur le long et enlever les graines manuellement. Laissez sécher.

Temps de conservation : 4 ans maximum



Les courges

Nécessité : il vous faut une courge fraîche quelconque et un couteau.

Méthode : coupez votre courge en deux et enlevez les graines manuellement. Laissez sécher.

Temps de conservation : 4 à 6 ans



Le haricot

Nécessité : il vous faut un ou des plants encore en terre avec des haricots prêts à être cueillis et plusieurs semaines de temps.

Méthode : séchez les haricots dans leurs cosse encore sur le plant. Écossez une fois sèche. Mettre les graines 48 heures au congélateur pour tuer les coléoptères qui pourrait s'y être cachés.

Temps de conservation : 10 ans



La laitue

Nécessité : il vous faut un ou des plants encore en terre, un tuteur et plusieurs semaines de temps.

Méthode : après avoir coupé plusieurs fois votre laitue pendant l'été viendra un moment où le plant produira relativement moins de feuilles. Laissez-le grandir. La plante atteindra une cinquantaine de centimètres et aura besoin d'un tuteur. Attendez que les tiges brunissent et coupez-les. Détachez les semences une fois la tige sèche.

Temps de conservation : 5 ans maximum



Le radis

Nécessité : il vous faut quelques plants de radis (choisissez vos plus beaux et forts en déterrant légèrement la racine pour voir la vigueur de vos plants) et quelques heures de temps échelonnés sur plusieurs mois.

Méthode : Après avoir choisis vos plants, placez à côté de ces derniers un tuteur d'un mètre. Récoltez les siliques lorsqu'elles commencent à brunir. Déposez dans un sac de papier brun et laissez sécher plusieurs semaines. Enlevez les graines des siliques pendant l'hiver.

Temps de conservation : 4 à 5 ans