

# FAIRE SES SEMENCES

---

## Espèce

## Méthode

- Aneth** Tuteur de beaux pieds. Septembre/Octobre, cueillir les ombelles brunâtres et sécher à l'ombre. Battre dans un sac en papier.
- Arroche** Laisser quelques tiges monter à graines, couper et sécher tête en bas. Rare hybridation entre deux variétés. Isoler les pieds par prudence dans un grand sachet.
- Aubergine** Autoféconde. Isolement si proximité (50m) d'autres aubergines. Fruit totalement mur. Coloration brune ou jaune, et flétrit. Couper l'aubergine en deux. Récupérer les graines à l'intérieur. Les faire sécher au soleil pendant une semaine.
- Basilic** Allogame. risque d'hybridation. Isoler chaque sorte de basilic de 50 à 100 m ou par espacement des floraisons. Monte très facilement à graines. Les épis doivent roussir. Couper et étaler sur un drap à l'air. Égrener et ensacher. La germination des graines l'année suivante, est généralement très bonne.
- Betterave** Au printemps, planter une betterave de l'année précédente. Elle va alors monter en graines.
- Capucine** Ramasser les grosses graines après les fleurs fanées, au courant de l'été et surtout en automne, la capucine étant une fleur assez tardive. Peut se ressemer toute seule.
- Carotte** Conserver quelques belles carottes en cave, durant l'hiver. Dans les régions chaudes, elles peuvent rester en place. Replanter en février-mars, en espaçant de 60 cm environ. Ne garder que les ombelles, les plus belles et couper les autres. (primaires). Enlever si possible les carottes sauvages s'il y en a à proximité ou isoler par un filet anti-insecte. Il est possible de les goûter du bas jusqu'à quelques cm du collet pour la sélection. Utiliser 6 à 20 pieds.
- Céleri** les raves doivent être conservées en cave en hiver, puis replantés au printemps. Les autres peuvent rester à l'extérieur, mais en les protégeant des grands froids. Ils montent tous en graine l'année suivant leur semis. Ont tendance à revenir parfois spontanément si les semis tombent.
- Chou de Bruxelles** On peut laisser en place en hiver. Ne pas récolter les pommes, qui donneront fleurs puis graines
- Chou fleur** difficile à réussir (aléas climatiques). Mettre en réserve des graines les années propices... laisser monter à fleur. Pincer l'extrémité des rameaux, les fleurs de la base donneront les semences. Récoltées en août-septembre, un peu avant maturité, puis séchées dans leur cosse.
- Concombre** Allogame et auto-fertile. Hybridation croisée facile. Isolement nécessaire. Choisir un concombre sur un pied très sain, que l'on laissera grossir. Attendre jusqu'à ce qu'il soit fripé et jauni. L'arracher, le couper en deux sur le sens de la longueur, retirer et laver les graines. Mettre celles-ci sur un papier journal et les laisser sécher plusieurs jours à température ambiante.
- Coriandre** Attendre que les ombelles brunissent. Laissez les ombelles sécher à l'ombre dans un local aéré.
- Courge** Choisir les pieds correspondant au type. Le soir, repérer les fleurs fermées qui vont s'ouvrir, males et femelles (la femelle porte un pédoncule plus proéminent). Il faut les fermer précautionneusement soit avec une pince à cheveux, à linge ou un bout de scotch. Au matin, enlever la pince d'une fleur mâle. Couper la fleur, ôter les pétales et badigeonner avec ce pinceau l'intérieur d'une fleur femelle qui s'ouvre en ôtant la pince. Refermer la fleur femelle et repérer votre fleur fécondée (à l'aide d'une ficelle). Du fruit à pleine maturité, ôter et nettoyer les graines. Sécher.
- Courgette** Choisir les pieds correspondant au type. Le soir, repérer les fleurs fermées qui vont s'ouvrir, males et femelles (la femelle porte un pédoncule plus proéminent). Il faut les fermer précautionneusement soit avec une pince à cheveux, à linge ou un bout de scotch. Au matin, enlever la pince d'une fleur mâle. Couper la fleur, ôter les pétales et badigeonner avec ce pinceau l'intérieur d'une fleur femelle qui s'ouvre en ôtant la pince. Refermer la fleur femelle et repérer votre fleur fécondée (à l'aide d'une ficelle). Du fruit à pleine maturité, couper la courgette en deux. Récupérer les graines à l'aide d'une cuillère. Les faire sécher au soleil pendant plusieurs semaines.
- Cresson** Monte facilement à graines. Les silicules contiennent les graines. Attendre qu'elles foncent et se détachent pour couper les tiges. Mettre à l'ombre pour laisser murir et sécher. Battre pour récupérer les semences.
- Epinard** Annuelle ou bisannuelle selon la date du semis. Donne de grosses graines faciles à récupérer
- Haricot** Les premières gousses mûres fournissent les meilleures semences. Les laissez jusqu'à ce qu'ils brunissent. Choisir les plus gros dans les gousses ayant donné beaucoup de beaux grains. Il est possible de prendre tout le plant et de le conserver à l'envers. Distance d'isolation de 10 à 50m d'un autre haricot. Récolter les gousses progressivement. Passage au congélateur recommandé contre les parasites (bruches entres autres)
- Laitue** Laissez sécher les graines sur pied. Mettre un sac plastique autour des ombelles. Ne pas prendre les graines d'un pied qui est monté trop vite. Jusqu'à 10000 graines par pieds !
- Mâche** Laisser les plus belles en place. Elles montent en graine l'année suivante. Les graines tombent très facilement : arracher avec un peu de terre juste avant pleine maturité pour faire sécher à l'ombre et battre ensuite. Les graines de mâche âgées de deux ans germent mieux que les semences nouvelles.
- Melon** Nettoyer délicatement à l'eau les graines de melon dans une fine passoire. Trier les graines dans un bol d'eau, en jetant celles qui flottent. Faire sécher au soleil pendant un jour puis à l'ombre pendant une semaine ou deux, en les remuant régulièrement pour qu'elles sèchent de manière homogène.

# TECHNIQUES PAR ESPECES

---

- Navet** Planter un navet de l'année précédente, qui va monter en graine. Faciles à récolter mais surveiller car tombent facilement à maturité.
- Oignon** Récolter de beaux bulbes à maturité. Conserver à l'abri à basse température afin qu'ils ne redémarrent pas trop vite. Planter au printemps. Tuteurer ensuite. On peut récolter en coupant la hampe entière que l'on conserve telle que, suspendues en botte s'il y en a plusieurs.
- Panais** Conserver quelques beaux panais en cave, durant l'hiver. Replanter en février-mars, en espaçant de 60 cm environ. Ne garder que les ombelles, les plus belles et couper les autres. Enlever si possible les carottes sauvages s'il y en a à proximité.
- Persil** Il monte en graine l'année suivant le semis. Protéger éventuellement un peu la racine par grand froid. Les graines sont bien accrochées et doivent être enlevées manuellement.
- Piment** Attention aux yeux. Isolation piments/poivrons de 50m. Les piments doivent arriver à pleine maturité. Les graines sont alors à peu près sèches. Ajouter une journée de séchage et ensacher.
- Poireau** On peut laisser en place ou mettre en jauge pendant l'hiver pour replanter au printemps. Monte au printemps. Un peu comme l'oignon, les graines mûrissent et tiennent bien sur pied. Eventuellement tuteurer. Attention : une fois récolté il n'est plus évident de les distinguer des oignons... Il faut donc bien les marquer, si on conserve les deux simultanément.
- Pois** Attendre jusqu'à la mort du pied. Très faible pollinisation croisée.
- Poivron** Choisir un poivron bien mûr (rouge) et récupérer les graines dans une coupelle. Faire sécher pendant quelques jours en remuant régulièrement. Attention à la pollinisation croisée entre piment, et poivrons..
- Radis** Font des graines à la fin de l'été pour les radis semés au printemps. Pour les radis d'hiver on garde en cave et l'on plante le radis au printemps suivant, afin qu'il monte en graine au printemps. Graines en été.
- Roquette** Sélectionner des pieds sains. Les graines sont contenues dans les siliques. Attendre qu'elles foncent. Faire sécher le pied à l'ombre. Dans un sac, battre les plants. Nettoyer à l'aide de tamis ou d'un soufflage.
- Tomate** Choisir une belle tomate bien mûre. La couper en deux horizontalement afin de récupérer la pulpe à la cuillère. Mettre la pulpe avec un peu d'eau (reposé ou minérale) dans un bocal couvert d'un film percé. Laisser fermenter quelques jours dans un endroit tempéré en remuant le soir (la fermentation tue les maladies qui pourraient être présentes). Jeter à la cuillère la couche flottante, fermentée. Nettoyer les graines à l'eau dans une passoire et bien les égoutter. Laisser sécher les graines étalées sur une assiette au soleil. La plupart des tomates ne se croisent pas facilement entre elles.

