

# Comment récolter et conserver ses graines ?



## Sommaire

1. Peut-on récupérer les graines de tous les légumes et toutes les fleurs ? ..... 2
2. Principe et précaution à prendre ..... 2
3. Quand et comment récolter ses graines ? ..... 3
4. Récolte des graines des légumes montés à graines ..... 4
5. Récolte des graines directement au sein des légumes/fruits ..... 4
6. Récolte des graines sur légumes/fruits secs ..... 4
7. Conservation des graines ..... 5

# 1. Peut-on récupérer les graines de tous les légumes et toutes les fleurs ?

Toutes les graines ne sont pas bonnes à prendre.

En effet, les graines issues des **espèces hybrides F1 ne sont pas bonnes à récupérer** car elles proviennent de graines obtenues par fécondation in vitro. Ainsi les graines qui proviennent de cette lignée n'auront pas du tout le même type que le légume original. Côté fleurs, certaines s'hybrident facilement, la fleur obtenue aura de fortes chances d'être différente de celles de la plante mère et la culture de graine de fleur est donc plus aléatoire.

## **Comment savoir si mes graines sont hybrides ou pas ?**

Les sachets de graines contiennent une indication sur le type de graines. Sans indication claire, considérez que les graines sont des graines F1 et non susceptibles d'être récupérées.

# 2. Principe et précaution à prendre

## **Le principe de la récolte de graines**

Cela consiste tout simplement à laisser fleurir ses légumes pour qu'ils produisent des graines. Cependant pour obtenir des semences de qualité, il faudra prendre quelques précautions.

## **Précaution à prendre**

Hormis le fait qu'il faudra sélectionner uniquement les légumes les moins affectés et de préférence ceux ayant le plus de goût, pour beaucoup d'espèces, la plante/légumes en fleurs prend beaucoup plus de place et il faudra ainsi le prendre en considération pour son jardin. De plus la « montée à fleurs » ou « montée à graines » prend plus de temps que la simple récolte et ainsi les planches de culture seront utilisées sur une plus longue période. Enfin, certaines espèces se ressèment très facilement car les graines vont être dispersées par le vent. Une fois sur le sol, ces graines germeront facilement. Il faudra prendre en compte le fait de cultiver les légumes/plantes qu'on laisse pour faire les graines dans un coin du potager pour éviter de « contaminer » tout le reste du potager ou d'avoir des légumes inattendus qui poussent dans votre potager. Ce principe d'ensemencement peut être utilisé de façon désirée dans votre potager si vous aimez les surprises car il n'est rien de plus sympa que de voir des pousses de plantes non désirées pousser dans son potager.

### 3. Quand et comment récolter ses graines ?

**La récolte des graines peut avoir lieu à différents moments selon le type de légume.**

Même si la « montée à graines » est connue, ce n'est pas du tout le seul moment où les graines peuvent être récupérées. En effet, seules les **Apiacées (fenouil, céleri, carotte, aneth, cerfeuil...)** et **Lamiacées (basilic, menthe, sauge, romarin...)** vont avoir une montée à graines. C'est à ce moment-là qu'il faudra récupérer les graines mais, ce n'est pas le cas de tous les légumes.



En effet, pour les **Cucurbitacées (aubergine, concombre, melon, cornichon, pastèque...)** ainsi que les **Solanacées (tomate, poivron, piment...)**, la récolte des graines se fait en récupérant les graines du fruit/légumes directement.



Pour les **Fabacées (haricot, pois, fève...)**, la récolte des graines se fait dans le légume mais quand celui-ci est un peu sec. Dans tous les cas, pour récolter les graines, les graines doivent être bien sèches et leurs opercules doivent s'ouvrir d'eux-mêmes.



Privilégiez toujours une récolte de vos graines par temps sec. Cela vous permettra de mieux séparer les graines mais aussi évitera des risques de pourrissement, de contamination ou de non-germination par la suite.

Pour les graines que vous récupérez dans les fruits, il est essentiel de bien les nettoyer et de les faire sécher suffisamment pour éviter un problème de stockage.

## 4. Récolte des graines des légumes montés à graines

Il s'agit, entre autres, des **Apiacées** (**fenouil, céleri, carotte, aneth, cerfeuil...**) et **Lamiacées** (**basilic, menthe, sauge, romarin...**)

Cette récolte de graines est très simple mais demande à garder les légumes/plantes en place le temps que les hampes florales grandissent bien.



Coupez et mettez à l'ombre les hampes avant qu'elles ne sèchent. Laissez sécher sur un linge puis secouez pour recueillir les graines

## 5. Récolte des graines directement au sein des légumes/fruits

Cette technique est valable pour de nombreuses espèces de légumes telles que les **Cucurbitacées** (**aubergine, concombre, melon, cornichon, pastèque...**) et les **Solanacées** (**tomate, poivrons, piments...**)

Pour cela il faudra couper les légumes/fruits dans le sens de la largeur (ou de la longueur) et de mettre toutes les graines dans un bol d'eau.



Remuez et laissez ensuite décanter entre 24 heures et 72 heures pour que la pulpe se décolle des graines. Passez ensuite les graines dans un tamis ou chinois pour enlever la pulpe restante. Mettez enfin les graines sur un torchon pour qu'elles sèchent.

## 6. Récolte des graines sur légumes/fruits secs

Cette technique est à utiliser notamment pour les **Fabacées** (**haricot, pois, fève...**). Afin que la graine se conserve plus longtemps, il est préférable de prélever les graines sur les légumes qui auront commencé à sécher et lorsque la gousse commencera à s'ouvrir.

Il vous suffira de prélever les graines directement sur des linges puis de les faire sécher.



## 7. Conservation des graines



Un simple sachet en papier, hermétique de préférence, fera l'affaire pour conserver vos graines. Pour conserver plus longtemps vos graines, il est préférable de les tenir loin de l'humidité et de la lumière.

Ensuite, cela est bien sur un peu basique, mais, il faudra bien étiqueter vos sachets et indiquer la date de la récolte car les graines se conservent entre 2ans et 10ans.

C'est aussi simple que cela. Alors, prêt à récolter vos propres graines?



GREENASTIC [en ligne]. 13 octobre 2004. [Consulté en 2021]. Disponible à l'adresse : [https://greenastic.com/fiche/recolter\\_graines/](https://greenastic.com/fiche/recolter_graines/)