



Cultiver la biodiversité?

Faire ses graines!

La graine, merveille de la nature!

« Chaque semence recèle un trésor de coopération, de coévolution entre les forces silencieuses du monde minéral, les forces de vie du monde végétal, les forces de mouvement du monde animal et, pour une partie de la biodiversité, les forces de conscience du monde humain » Dominique Guillet, fondateur de Kokopelli

Un grain de blé semé est capable de produire 10 tiges portant chacune un épi de 40 grains soit potentiellement 400 nouvelles semences qui, si elles étaient à leur tour mises en terre, donneraient 160.000 grains qui généreraient 10.240.000 tonnes de blé la troisième année...

Histoire et contexte

- Un patrimoine d'espèces et variétés végétales adoptées, adaptées, diversifiées, pendant 10 000 ans d'agriculture
- XIX^{ème} et XX^{ème} s.: colonisation, industrialisation et globalisation
- XXI^{ème} s.: disparition de 75% de la diversité génétique. *Dans le passé, 10 000 espèces étaient cultivées pour nourrir l'humanité alors qu'aujourd'hui, 150 plantes seulement nourrissent la plus grande partie de l'humanité. A eux seuls, le riz, le blé, le maïs et la pomme de terre représentent 60% des apports énergétiques d'origine végétale. (source F.A.O. l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)*
- Appropriation du vivant et traités de « libre échange » *Catalogue, C.O.V., brevet, (Svalbard!), TAFTA - Trans Atlantic Free Trade Agreement -> Brevet applicable aux plantes et illégalité des mesures réglementaire de protection telles les IGP (indication géographique protégée)*



Un patrimoine d'avenir!

- dans le cadre d'une agriculture vivrière, d'une économie locale, écologique et équitable
- Capital de gènes à entretenir par une conservation dynamique

De la graine à la semence

- Une semence est une graine produite dans le but d'être semée
- Elle doit être
 - Sélectionnée
 - Conditionnée
 - Conservée

Avec soin!

Autres types de « semences »

- Tubercules : pomme de terre, oca, dahlia
- Stolon: fraise
- Oignon : échalote, ail, tulipe
- Racine: raifort, consoude
- Rhizome : iris, hémérocalle

Choisir des variétés « anciennes » ou « modernes »?

Var. « ancienne »


- Non inscrite au Catalogue : non protégées par la loi, du domaine du « commun »
- Variété « population » peu homogène mais adaptable
- Adaptée localement /conditions pédoclimatiques, techniques (manuelles), sociales (traditions)

Var. « moderne »

- Inscrite au Catalogue : protégée par la loi, commerce des semences illégal
- Si « hybride F1 » ->impossibilité de la reproduire à l'identique
- Adaptée au maraichage conventionnel,->conditions de sélection et de production en milieu artificialisé

Mais des variétés traditionnelles non hybrides sont encore commercialisées et il existe encore des artisans semenciers qui utilisent des méthodes « naturelles » pour produire les semences!

Faire ses graines? Conseils aux débutants:

- **Essayer et repérer des variétés rustiques** adaptées à son jardin, ses pratiques, son gout.
- **Commencer par les espèces autogames** : Laitue, tomate, haricot, pois, fève. Ne vous attaquez pas tout de suite aux allogames : carotte, poivron, poireau, bette , chou, radis...
- **Se documenter**: livres, jardiniers, formation, internet...
- **Participer aux bourses d'échange de graines**
- **Etre méthodique et soigneux!**  : Souris, bruches, charançons et autres « pestes »; étiquetage des sachets et lignes de semis; porte-graines cueillis et consommés par erreur ou détruits par les ravageurs et les intempéries...

Sélection

Oui... Mais pour qui, pourquoi et comment?

« conservatrice » ou « améliorante »?

- Conserver la diversité de la population?
 - Se contenter d'éliminer les « pires »?
 - Ne garder que les « meilleurs »?
 - Conformes au type d'origine? ou
 - Répondant à ses propres critères ?
- =>évolution, création

Sélectionner

Quand?

- À la levée
- Au stade de consommation
- A la récolte
- Au conditionnement

Quoi?

- La qualité gustative ou nutritionnelle ou esthétique (fleurs)
- La rusticité, l'adaptation au terroir, la résistance aux maladies
- Le groupage de maturité (ex: haricot qui se récolte en une seule fois ou, au contraire, qui produit de façon très étalée)
- L'adaptation à un mode de conservation ou de transformation (ex: congélation ou séchage)

Cultiver sa semence

- Produire sa semence doit être un but en soi et non un sous-produit de la production alimentaire (c'est-à-dire issue de la laitue la plus moche ou montée avant les autres; gousses de haricots oubliées ou en fin de récolte, ...)
- Anticiper les problèmes qui pourraient détruire les porte-graines et nuire à la qualité de la semence-> orientation, ensoleillement, résistance des tuteurs, aménager un séchoir, stocker les graines à l'abri des animaux qui pourraient les manger, etc.
- Cultiver le plus grand nombre possible de plantes pour une meilleure pression de sélection

Récolter sa semence de laitue

par temps sec, calme, en fin d'après-midi si possible

- couper le porte-graine entier lorsque 50% de bouquets de fleurs sont munis de pappus ouverts (petits parachutes des graines comme le pissenlit)
- Battre une première fois dans une grande poubelle
- Réserver le produit du battage sur une grande assiette dans un garage ou un local aéré pour laisser les insectes s'échapper et le latex sécher
- Recommencer le battage 2 jours plus tard pour une deuxième récolte de graines. Même principe pour le latex et les bestioles
- Réserver les graines quelques jours à l'abri des courants d'air et des souris
- Vanner sur un grand drap dans un courant d'air faible (ventilateur de bureau)
- Réserver les graines nettoyées dans un grand sachet étiqueté dans une pièce de la maison d'habitation





LAITUE
hiver Poinçon
Lactuca sativa L.





Laitue d'hiver
PONCINE

250 gr. 21-06-13

Semis 05-03-13

Culture plein champ
Martine DELHONNEAU

Semences sélectionnées par









Récolter sa semence de haricot, pois, fève, soja, et autres légumineuses

- gousses sèches comportant un maximum de graines
- terminer la dessiccation dans un réfrigérateur à plaque de condensation
- surveiller les bruches
- Mettre en sachet
- Congeler si parfaitement sèches
-> la graine doit casser sous la dent

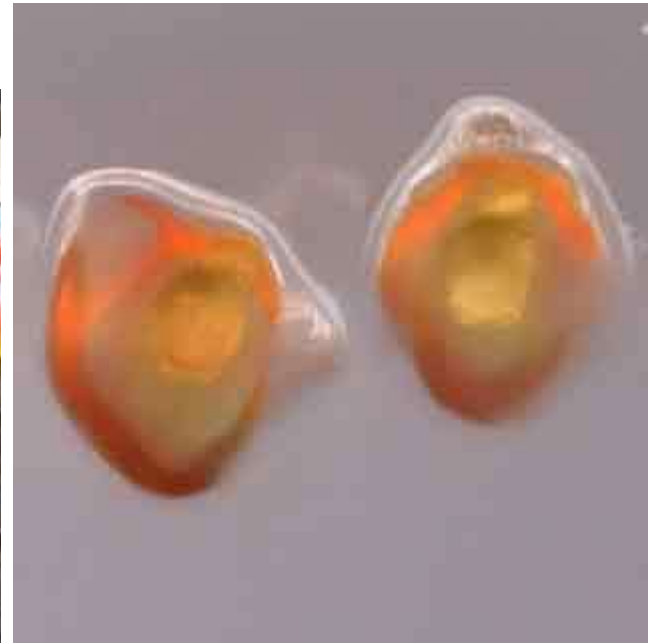




Pois mange-tout
"Polette"
2013
Martine Delhommeau
issu de MD 2012 issu
de Musée du Revermont 20
d'origine 2012

Récolter sa semence de tomate

- Choisir les fruits du deuxième ou troisième bouquet
- Exprimer les graines avec le jus mais sans la pulpe, ajouter un peu d'eau (non javellisée) si nécessaire
- Laisser fermenter 2 ou 3 jours
- Rincer à l'eau claire dans une passoire fine en frottant pour décoller le placenta
- Ou les secouer violemment dans un bocal de verre transparent et séparer les graines vides et impuretés en vidant doucement le contenu du bocal
- Déposer les graines propres sur une assiette blanche
- Laisser sécher
- « émietter » les graines pour les individualiser
- Mettre en sachet



Conditionner les graines

- Trier, nettoyer, vanner
- Traiter préventivement contre les parasites et maladies
- Sécher complètement (stade cassant)
- Mettre en sachets ou boites neutres et étanches
- Etiqueter de façon complète

Nom de variété : haricot ramant
Auguste Pradel

Espèce (nom botanique) : Ph. vulgaris

Origine (multiplicateur et année) : musée 2011

Année de récolte des semences : 2013

Nombre de porte-graines : ≈ 10

~~Poids~~ ou nombre de graines : 100

Nom du multiplicateur :

Martine Delhommeau

SOLIMENCE, Amis de Treffort-Cuisiat et du Musée du Revermont



Conserver

Mettre les semences à l'abri

- De la chaleur
- De la lumière
- De l'humidité
- Des solvants
- De l'oubli!

Echanger, donner, se mettre en réseau,
multiplier ses stocks

Merci pour votre attention!

