



La récolte des semences

La fin de la saison est la période idéale pour récolter les graines des fleurs, fruits et légumes pour l'année suivante. C'est une méthode économique de reproduire les plantes.

Chez les plantes fleuries, c'est très simple puisqu'elles développent leurs graines par le mûrissement de la fleur. Le cycle de production et de maturation des semences commencent à la chute des pétales. Il s'agit de laisser brunir puis sécher la fleur idéalement sur le plant pour ensuite récolter les semences.

Par contre chez les fruits et légumes la production de graines est spécifique à chacun. C'est ce qui les différencie. Il n'y a rien à voir avec la saveur.

Un fruit est le résultat de la fécondation de l'ovule de la fleur et il produit ses semences à l'intérieur de lui-même. Par exemple, la pomme se développe suite à la fleur et produit ses graines sous forme de pépins en son centre. Le concombre et la tomate se développent sous le même processus, donc ce sont des fruits charnus.

La récolte des semences se fait sur un fruit laissé plus longtemps, sur le plant, que la normale. Il passera du vert au rouge, orange, jaune, etc. pour assurer la maturation de la graine. En ouvrant le fruit, on prélève et lave les graines. Dans un premier temps, on les fait sécher au soleil pendant quelques jours. Sauf la tomate et le poivron qu'il faut cueillir prêts à la consommation.

Quant aux légumes, ils sont une partie d'une plante potagère. Pensons aux feuilles avec les épinards et laitues, aux tiges avec le céleri... Ils produisent leurs semences souvent au-dessus de leur feuillage, d'où l'expression « monter en graines ».

Par contre, la plupart des légumes racines comme la carotte, le navet, la betterave sont des plantes bisannuelles. On récolte le légume pour la table dans sa première année. Il

suffit de laisser un légume racine en terre durant l'hiver pour avoir les semences dans sa deuxième année.

En fait, toutes les graines sont récoltées sur les plus beaux sujets, exempt de maladie, et représentatif de la variété recherchée. Le ramassage s'effectue par beau temps ensoleillé en après-midi.

Ensuite, il faut étendre les graines dans un lieu aéré, à l'ombre, sur une feuille de papier ou un tissu. Le séchage doit être rapide pour éviter tout risque de fermentation ou de développement de champignons.

Il reste à conserver les graines dans des enveloppes de papier bien identifiées, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

En attente de la prochaine saison.

Pauline Bissonnette
pour le Comité Floralies 2000