

# Pourquoi et comment faire ses semences potagères...

Synthèse de divers documents:  
notamment *Produire ses graines bio*, de  
Christian Boué, Terre vivante édition et  
l'ouvrage *Les Semences de Kokopelli*,  
Kokopelli

# Les différentes types de semences...

## . Semences fixées (ou paysannes).

. Ce sont des semences reproductibles, conformes aux type, souvent appelées semences anciennes

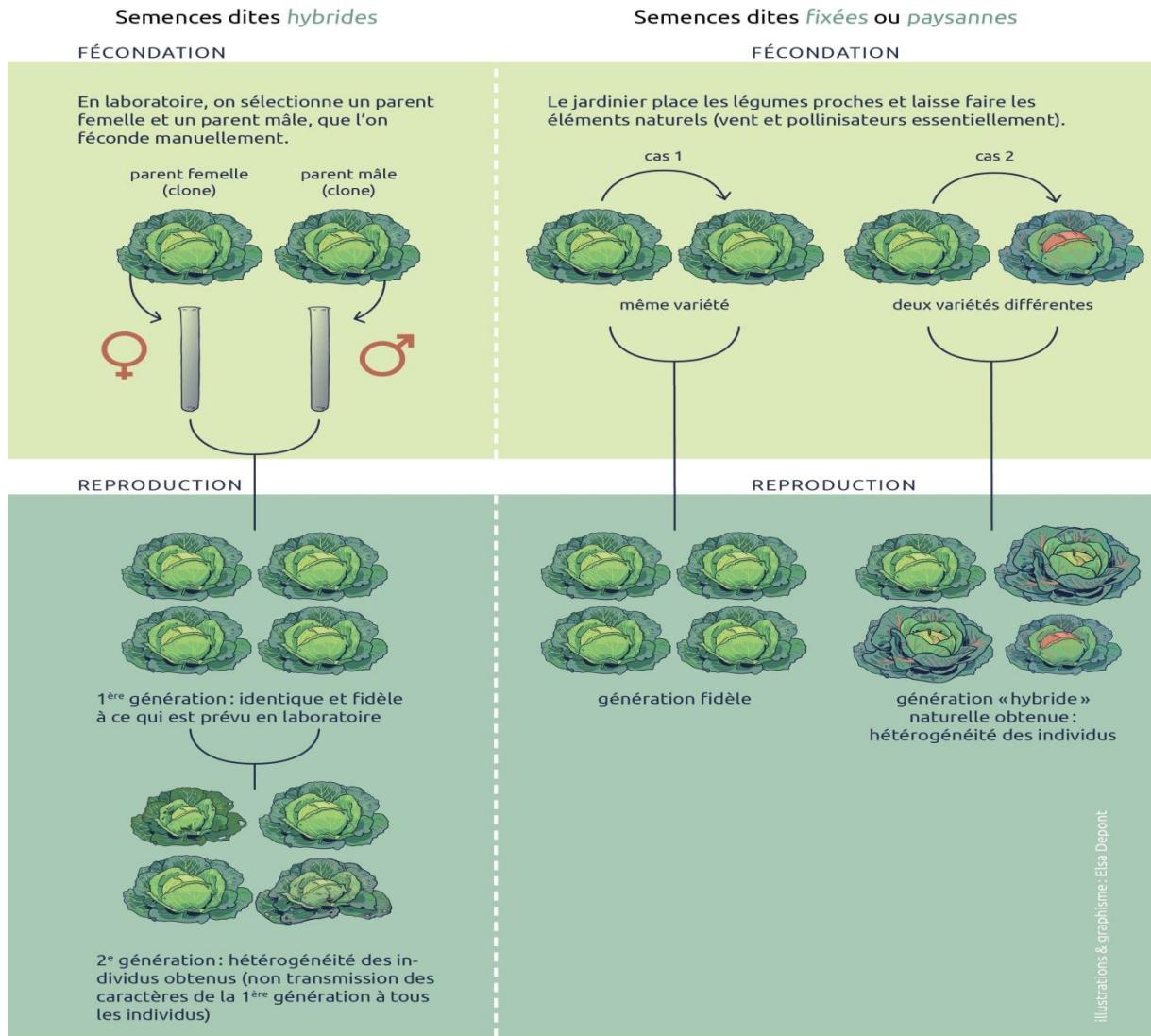
## . Semences hybride F1.

. Issues de plantes dégénérées et consanguines

. Non reproductibles

. Très souvent plus productives mais peu de valeur nutritive

# LES DIFFÉRENTS MODES DE REPRODUCTION DES SEMENCES



# Les différentes types de semences...

## . OGM (clone chimérique)

Etres vivants dont on a modifié les caractéristiques génétiques soit par :

- Transgénèse : en insérant un gène d'une espèce dans une autre espèce (ex: gene de bactérie dans le maïs)
- Mutagénèse: en modifiant, substituant un ou plusieurs gènes de la plante.

# Pourquoi faire ses semences ...

1. Pour le plaisir, pour se réapproprier un savoir ancestrale
2. Pour adapter les variétés à nos terroirs et nos pratiques.
3. Pour lutter contre l'appauvrissement génétique et variétale
4. Pour lutter contre l'accaparement du vivant.

# Un savoir ancestrale

- L'agriculture aurait environ 9000 ans, donc 9000 ans de reproductions de semences.
- Depuis 2 siècles mais surtout depuis l'après guerre on assiste à l'industrialisation de la production de semences.
- La production personnelle de semences est pratiquement abandonnée.

# Adapter ses semences par la sélection.



La course cycliste, une bonne illustration des différents types de sélection

1. sélection conservatrice – on pioche un peu partout



2. sélection massale positive – les échappées sont conservées



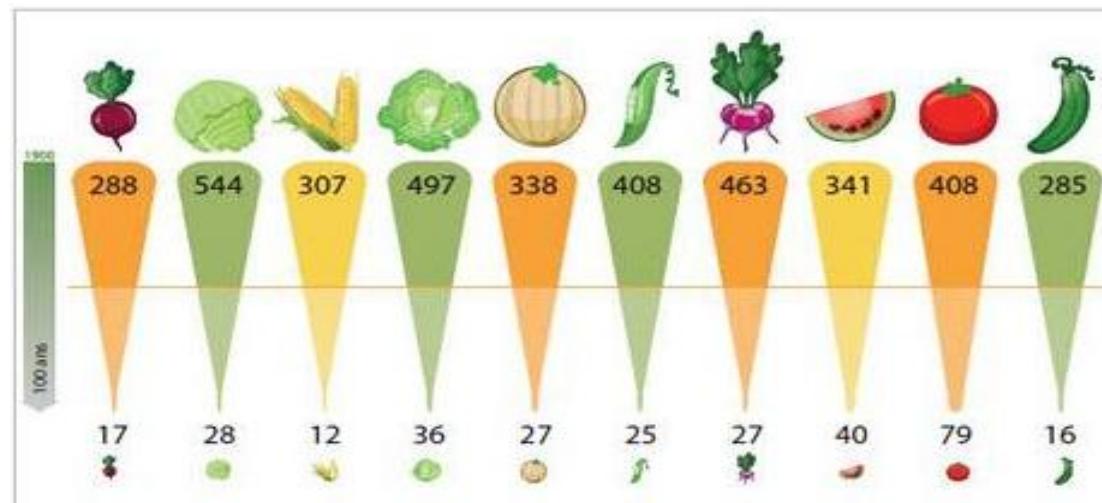
3. sélection massale négative – les pires sont éliminés



# Lutter contre l'appauprissement génétique et variétale

- Les hybrides F1 sont des plantes dégénérées et consanguines, qui ont donc un patrimoine génétique réduits.
- Presque toutes les variétés F1 sont issues des mêmes parents (toutes les variétés de blés modernes sont issues de 2 épis de blé)

- Perte du nombre de variété :



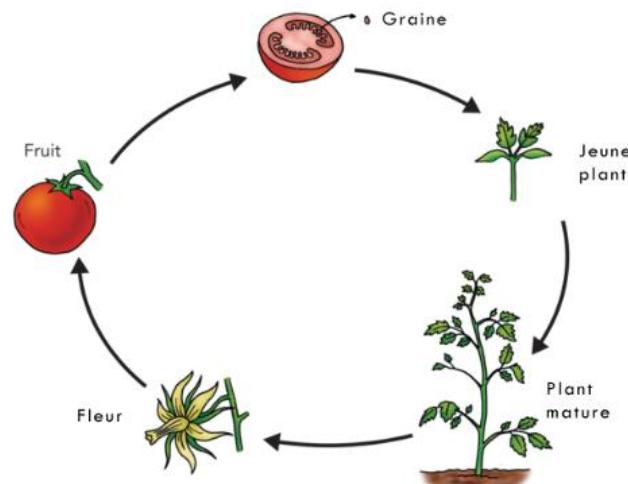
# Lutter contre l'accaparement du vivant

- Pour être vendue une semence ou un plant doivent être inscrit au « catalogue officiel »
- Critère du catalogue : Distinction, Homogénéité, Stabilité, progrès génétique (critère industriel)
- Superposition de la législation sur le commerce des semences et la propriété intellectuelle.
- 90 % des plantes vivrières sont détenues par 9 multinationales (**Monsanto, Dupont, Syngenta, Limagrain, Land’O Lakes, KWS AG, Bayer, Sakata, Takii**)

# Comment faire ses semences

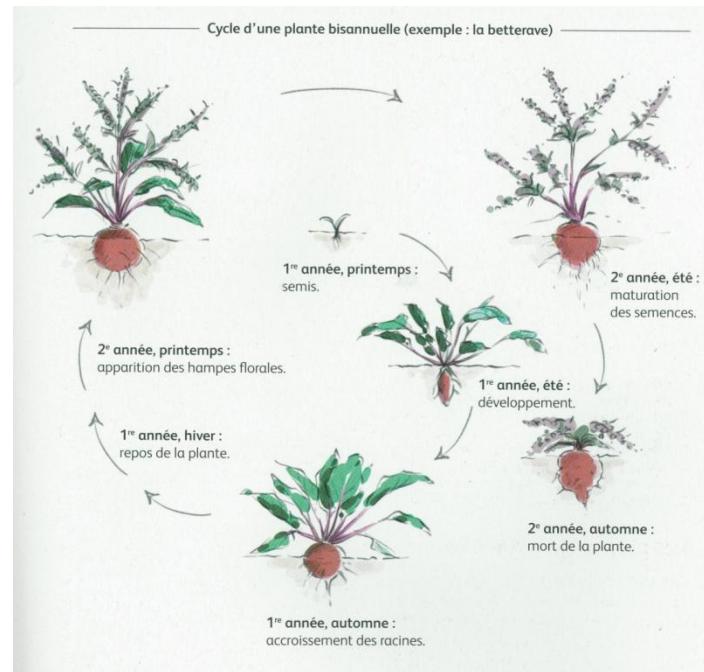
## Plantes annuelles

- le cycle de la plante, du semis de la graine jusqu'à la récolte de la graine a lieu sur une même année

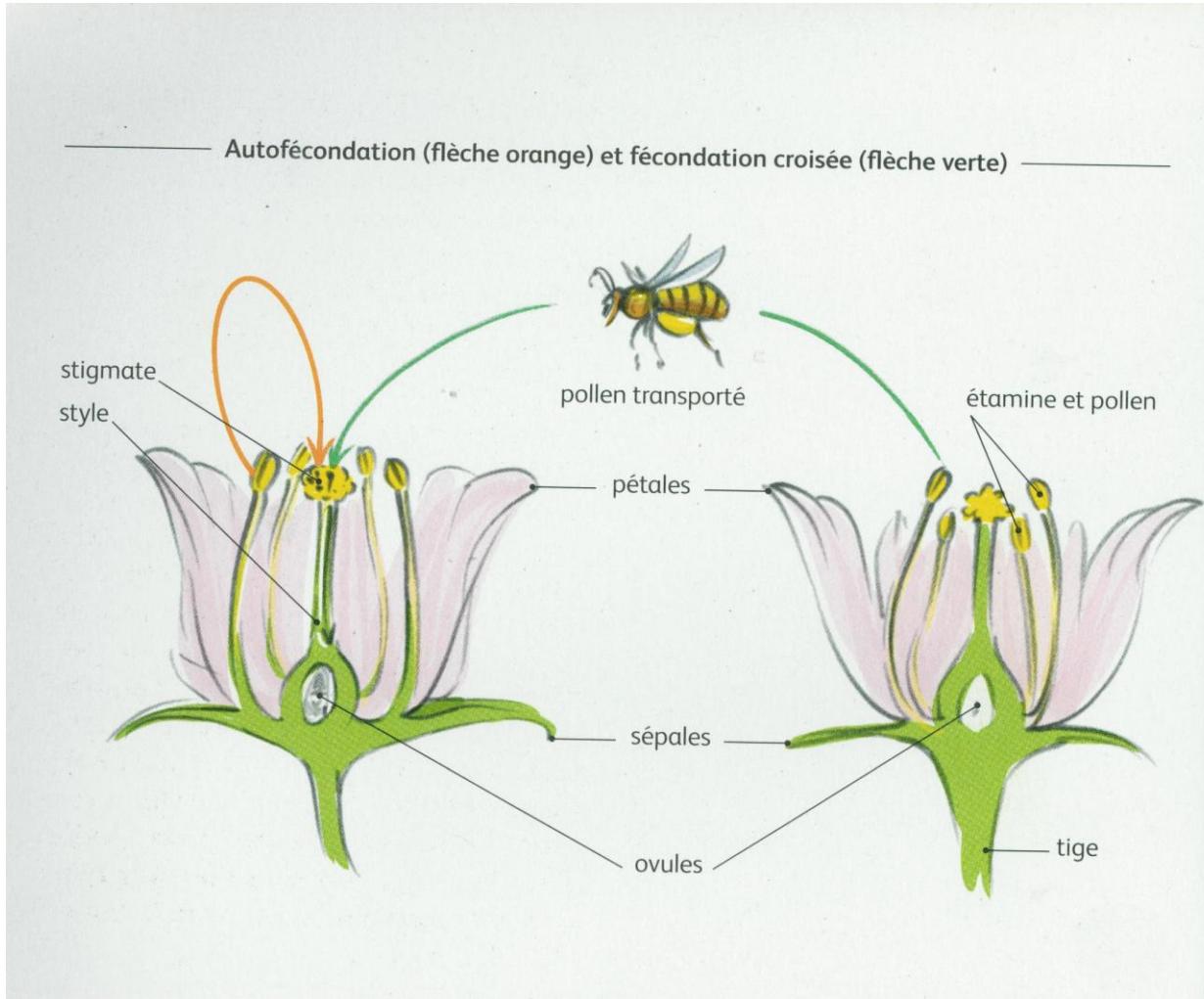


## Plantes bisannuelles

- le cycle de la plante, du semis de la graine jusqu'à la récolte de la graine a lieu sur 2 années



# Comment faire ses semences, la fécondation



# Comment faire ses semences, la fécondation

- **Plante allogame** : échange du pollen avec d'autres plantes ( carotte, concombre, persil...), pour la production de semences favoriser l'isolement des plants
  - **Plante autogame** : se fécondent toutes seules, cependant les insectes, le vent peuvent générés des croisements
- 
- **Plante anémophile** : le pollen est transporté par le vent, pour la production de semences rapprocher au maximum les plants.
  - **Plante entomophile** : le pollen est porté par les insectes.

# Comment faire ses semences, la fécondation

Espèce	annuel(le)	bisannuel(l)e)	allogame (plusieurs)	autogame (seul)	anémo-phile (vent)	ento-mophile (insecte)	dioïque (male ou femelle)	monoïque (male et femelle)	nb de porte graine	distance entre variété	Faculté germinative (Durée de vie)	Temps de levée (et température)
Aubergine									5	50 m	6 ans	4 à 8 jours 24°C
Basilic										100 m	4 à 8 ans	10 jours
Betterave / blette									5 à 20	2 km	6 ans	10j à 10-30°C
Carotte									30	1 km	4-5 ans	10-20j 7-30°C
Céleri									20	0,5 km	7 ans	10-21j 16-21°C
Chicorées									30	0,5 km	8-10 ans	2-7j 25°C
Choux									20	1 km	4-5 ans	5-10j 7-30°C
Concombre (cornichon)									10	1km	10 ans	8-10j - 16-35°C
Courge (monoïque)									10	2 km	4-6 ans	6-10j 21-35°C
Epinard (dioïque)									60	0,5 km	4-5 ans	6-15j 7-24°C
Fenouil									10	0,5 km	4 ans	8-10j 12°C min
Fève									30	50 m	5 ans	8-30j 8°C min
Haricot										5 m	3 ans	5-8j 16-30°C
Laitue									30	2 m	4-5 ans	4-10j 5-27°C
Mâche									30	10 m	5 ans	12-15j 15-20°C
Maïs (monoïque)									50	0,4 km	2 ans	10-15j 16-30°C
Melon									20	2 km	7 ans	6-7j 24-35°C
Navet									30	0,5 km	4-5 ans	4-7j 7-30°C
Oignon									30	1 km	2 ans	20-25j 10-30°C
Panais									20	0,5 km	1 à 2 an	10-25j 20°C
Persil											3 ans	20j 16-30°C
Piment et poivron									5	50 m	4 ans	10-15j 18-35°C
Poireau									50	1 km	2 ans	10-20j 13-24°C
Pois									10	2 m	2-6 ans	6-15j 5-24°C
Radis et radis noir									30	0,5 km	4-5 ans	3-5j 7-32°C
Salsifis et scorsonère											12 ans	8-10j 15°C
Tétragone											4 ans	8-10j 15°C
Tomate									5 à 30	2 m	4-10 ans	6-8j 16-30°C

# Comment récolter ses semences

- **Graines « externes » et sèches**: récolter les graines quand les premières commencent à se détacher, juste après la disparition de la rosée matinale (carotte, betterave, mâche, salade, persil, épinard...)
- **Graines dans gousses**: récolter les graines quand les gousses sont desséchées, possibilité de terminer le séchage dans les gousses dans un endroit frais et sec (haricot, pois). Pour les crucifères (radis, choux...) récolter quand les premières siliques s'ouvrent
- **Graines de cucurbitacées** : récolter les graines sur les premiers fruits de la plante lorsqu'ils sont bien murs (à la fin de leur période de conservation). (Courges et courgettes)
- **Graines de plantes juteuses**: récolter graines et pulpes, ajouter de l'eau au besoin, laisser moisir 3 à 4 jours, rincer et mettre à sécher (tomates, concombre)
- ...

# Conserver ses semences

- Mettre en sachet papier ou boites en fer.
- Etiqueter (année, variété, souche, critère recherché...)
- Conserver dans un local frais et sec. Ne pas mettre vos graines dans un meuble un aggloméré ou contreplaqué (il contiennent des germicides)
- Replanter souvent plutôt que de laisser longtemps en sachet
- ...