
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



EXTRACTION ET NETTOYAGE À L'EAU, SÉCHAGE ET TRI DES SEMENCES

► La méthode de nettoyage à l'eau avec processus de fermentation

Le nettoyage à l'eau avec processus de fermentation est utilisé pour les tomates et les concombres. Ce processus de fermentation permet d'enlever l'enveloppe gélatineuse qui entoure chaque graine et qui la maintient en dormance.

On coupe les tomates ou les concombres en deux, puis on extrait avec une cuillère les graines avec leur jus qu'on mettra dans un bocal en verre avec un peu d'eau si nécessaire. Il ne faut pas extraire des graines provenant d'un fruit abîmé ou fermenté. Chaque bocal sera étiqueté du nom de l'espèce et de la variété. Le bocal en verre permet d'observer le processus de fermentation.

Il ne faut pas fermer le bocal hermétiquement, seulement le couvrir et le protéger des mouches avec un voile moustiquaire et le placer dans un endroit chaud, entre 23° et 30° et à l'abri du soleil. Le temps de fermentation varie en fonction de la température ambiante et du taux de sucre contenu dans le jus de fermentation.

Petit à petit se formera une couche blanche de moisissure à la surface, qu'on veillera à mélanger plusieurs fois pour permettre une fermentation plus régulière et éviter la formation d'une couche de moisissure trop épaisse. Pour activer ce processus et quand il n'y a pas assez de chair on peut ajouter une pincée de sucre qui évitera la présence de moisissures néfastes.

Il faut bien observer ce processus de fermentation qui peut prendre moins de 48 heures pendant des journées très chaudes. Si l'on attend trop, les graines, débarrassées de leur enveloppe gélatineuse, commenceront à germer et seront inutilisables pour la semence. Quand les graines se détachent et tombent au fond du bocal et que les restes de chair et de peau surnagent en haut du bocal, ce processus de destruction de l'enveloppe de gélatine est terminé. On peut alors procéder au nettoyage des graines. Les graines récupérées dans un tamis sont nettoyées sous un jet d'eau.

► **Méthode d'extraction et de nettoyage à l'eau sans processus de fermentation**

Le nettoyage à l'eau sans fermentation est utilisé pour les légumes à fruits tels que les aubergines, les courges et les courgettes, les melons ou les pastèques.

Les graines sont extraites du fruit et nettoyées à l'eau courante dans une passoire. Si les graines ne se détachent pas facilement de la chair on peut les laisser macérer pendant 12 à 24 heures dans un bain d'eau afin que la chair se désintègre et libère plus facilement la graine. On évitera de les entreposer dans un endroit trop chaud pour éviter toute fermentation. Puis on procédera ensuite sans tarder au séchage.

► **Le séchage**

Après le nettoyage à l'eau il est important de sécher les graines rapidement. Les graines doivent être sèches dans un délai maximum de deux jours. Pour cela on les déposera sur un tamis à maillage fin ou une assiette plate dans un endroit sec, chaud (entre 23° et 30°) et aéré.

Pour de petites quantités, on peut aussi sécher les graines dans des filtres à café qui sont très absorbants et dans lesquels les graines n'adhèrent pas. On mettra au maximum une cuillère à café de graines par filtre. Chaque filtre sera marqué avec un stylo indélébile du nom de la variété et de son espèce. On suspendra ces sachets sur un étendoir à linge dans un endroit sec, aéré et chaud. Il ne faut pas exposer les graines au soleil, ni les faire sécher sur du papier car les graines se colleront et seront difficilement détachables.

Décollez les graines et frottez-les entre les mains pour les séparer les unes des autres.

► **Le tri des graines**

Il y a différentes manières de trier des graines après l'extraction. On peut le faire avec de l'eau ou à sec.

La méthode du tri par l'eau est réalisable avec certaines graines qui ne sont pas entourés de chair comme les poireaux et les oignons.

On verse les graines dans un récipient transparent rempli d'eau. On remue plusieurs fois de façon à ce que les graines lourdes et pleines tombent au fond du récipient. Les graines trop légères, les graines vides et les déchets flottent en surface. On les écume avec une passoire. Les espèces dont les graines sont trop légères ne peuvent être triées de cette façon. Les graines tombées au fond sont récupérées et séchées immédiatement.

▶ Le tri à sec est cependant la méthode la plus utilisée

Pour les grosses graines qui sont écosées à la main comme les haricots par exemple, il n'y a plus qu'à trier les graines malformées et abîmées.

Pour toutes les autres graines dont les porte-graines sont battus ou écrasés, on devra enlever les déchets. On passe une première fois les graines dans un tamis très grossier qui va retenir les plus gros déchets qu'on élimine ; les graines et les petits déchets tombent dans le seau.

On répète le processus avec un tamis fin qui va retenir les graines mais pas les petits déchets. Tout est dans le choix du tamis qui doit juste retenir les graines et laisser passer un maximum de déchets.

Pour terminer le nettoyage, on peut souffler sur les graines versées dans un récipient et faire envoler les déchets légers.

On peut aussi utiliser le vent. On dispose au sol un grand drap sur lequel on fait tomber une pluie de graines, le vent se chargera d'emporter les déchets. Mais attention aux bourrasques qui pourraient tout emporter !

On peut aussi utiliser un petit ventilateur. Si on dispose d'un petit compresseur, c'est aussi une méthode efficace surtout pour les graines lourdes, les autres risquant de s'envoler !

Quelle que soit la méthode utilisée on perd toujours un peu de graines.

La question est de savoir jusqu'où l'on veut trier. Par exemple, en enlevant absolument tous les déchets mais aussi les graines trop légères ou seulement le plus gros des déchets sans s'occuper du tri des graines elles-mêmes quitte à garder des semences dont on est pas sûr qu'elles germeront.

Quoi qu'il en soit, la nature étant très généreuse, quand on commence à produire de la graine, on s'aperçoit que les porte-graines donnent énormément de semences, en tout cas plus qu'il n'en faut dans son propre jardin et qu'on ne doit pas être trop avare dans le tri, il en restera toujours assez !