



Les oignons (*Allium cepa*)

Comme les poireaux, les oignons sont bisannuels, les oignons semer au début du printemps vont être récoltés durant l'été et mis à sécher au soleil et au sec. Il faut conserver les bulbes durant l'hiver dans un endroit froid et sec entre 0 et 5°C. Les bulbes sont replantés au printemps et montent en fleur durant l'été. Les pieds montés en graines peuvent être conservés au sec et à l'ombre durant l'hiver pour récupérer et semer les graines au printemps suivant.



Les navets (*Brassica rapa*)

Les navets sont généralement bisannuels, ils vont monter en fleur l'année suivant leur semis, ils peuvent être conservés en plein terre durant l'hiver ou en silo. Il faut maintenir ensemble plusieurs navets de la même variété pour une bonne pollinisation et penser à tuteurer les hampes florales, une fois les graines mures, elles ont tendance à se disperser facilement entourer la fleur mature avec un petit sachet. Attention Le navet s'hybride facilement avec d'autres brassicacées comme les choux et la moutarde.



Les choux fleurs et Brocoli/ de Bruxelles/ rave/ milan...

(*Brassica oleracea var*)

Les choux de manière générale ont besoin d'être cultivés en groupe de la même variété pour pouvoir être fécondés, attention toutes les variétés de *B. oleracea* se croisent entre elles et peuvent se polliniser jusqu'à un kilomètre, il est donc préférable de cultiver les porte graines en groupe isolé d'autres variétés (serres). Les choux fleur et brocoli démarrés l'hiver en serre et mis en terre au début du printemps montent en fleur durant l'été, les autres sont bisannuels et ne produiront des fleurs que l'été de l'année suivante. Comme pour les navets les graines se dispersent très facilement.



Betteraves et bettes (blettes) (*Beta vulgaris*)

Les plants semés au printemps ne produiront des graines que l'année suivante, après avoir passé un hiver en terre ou en silo, selon les conditions climatiques. Dans le cas échéant, les racines sont replantées en terre au printemps pour monter en fleur durant l'été. Les graines seront récoltées une fois la hampe florale mature et totalement sèche. Les graines de betterave et de bettes ont une faculté germinative pouvant atteindre 8 à 10 ans si elles sont conservées au frais.

Voir tableau avec les variétés de légumes cultivés dans le marais audomarois, périodes de semis et périodes de récolte.



Produire simplement
ses graines



Il existe une multitude de méthodes et conseils pour produire et conserver vos graines. Nous ne tenterons donc pas ici d'en livrer tous les secrets, mais simplement de vous donner quelques techniques et précautions de base, pour vous orienter de manière simple et pratique !

1. SÉLECTIONNER

Il s'agit de sélectionner parmi tous vos plants les porte-graines, en prenant comme critères ; la parfaite santé de la plante, son goût, sa précocité, et sa résistance aux maladies.

Il faut être vigilant car certaines variétés se croisent très facilement avec d'autres, et parfois à plusieurs kilomètres de distance. Les caractéristiques de ces variétés pourront alors beaucoup varier de celle d'origine si l'on ne prend pas de précautions (isolement et protection des plants).

Au fil des générations, les plantes s'habituent par sélection naturelle à votre environnement, et ainsi s'acclimatent aux conditions de votre terrain.

Par différents critères de choix vous allez «sélectionner» les variétés qui se seront les mieux adaptées à votre environnement.

Attention aux semences hybrides F1 et à leurs descendances, plus que courantes aujourd'hui à la vente, elles ne transmettent aucune fiabilité, et souvent aucun critère stable sur le long terme.

2. RÉCOLTER

Les graines sont généralement bonnes à récolter lorsque qu'elles sont à pleine maturité. Procéder toujours par temps sec (surveiller donc la météo !). Si l'humidité est trop forte, vos graines risquent de ne jamais sécher, voire de germer ou de moisir avant la saison prochaine.

3. CONSERVER

L'humidité va provoquer la germination, le plus important est de garder vos semences au sec. On peut les stocker idéalement dans une simple enveloppe de papier, en préférant le kraft au papier «blanc».

Il faut se méfier de certains contenants ou même des meubles susceptibles de contenir des produits chimiques (formols) qui risquent de stériliser vos graines. Quelques jours au congélateur permettent d'éliminer quelques intrus, insectes, ou maladies.

4. IDENTIFIER

Il est indispensable de bien identifier vos graines, c'est donc le moment d'inscrire la variété, la date de récolte, et l'origine. La date permet de connaître de la durée germinative, les graines ne sont pas éternelles et loin d'être égales sur ce critère. Il est parfois préférable d'effectuer un test de germination afin d'évaluer la fertilité des graines qui ont déjà quelques années.

5. PARTAGER ET ÉCHANGER

Lorsque vos semences sont prêtes pour attendre la saison prochaine, vous pouvez aussi les échanger avec votre entourage, dans les bourses ou encore sur internet. Vous profiterez ainsi de la diversité, de la générosité et des conseils qu'offrent ces moments.



Assurez-vous de prendre quelques précautions :

- une bonne identification des graines
- une bonne sélection (isolement, pollinisation adaptée et maîtrisée)
- un envoi soigneux (adapté au transport).

Apprendre le cycle complet « de la graine à la graine », c'est l'occasion d'approfondir vos connaissances des plantes et de la biodiversité.

La production de graines limite le recours aux traitements, et vous permet de faire des économies tout en respectant l'environnement.

METHODE SIMPLE PAR ESPECE OU GROUPE D'ESPECES



Les carottes (*Daucus carota*)

Conserver quelques belles carottes en cave, durant l'hiver (elles peuvent aussi rester en terre durant l'hiver). Replanter en février-mars, en espaçant de 60 cm environ. Laissez monter en fleur, ne garder que les plus jolies ombelles et couper les autres. Enlever si possible les carottes sauvages s'il y en a à proximité ou isoler par un filet anti-insecte. Récupérer les graines une fois les ombelles séchées en fin d'été.



Les laitues (*Lactuca sativa*)

Isoler quelques salades semés et repiqués au printemps pour les laisser monter en fleur pendant l'été (possibilité de tuteurer la plante pour soutenir la hampe florale). Une fois fleuris, laissez sécher la hampe sur pied. Il est possible d'entourer la hampe florale avec un sachet pour récupérer les graines, ou les battre au-dessus d'un carton.



Les chicorées (*Cichorium intybus/ Cichorium endivia*)

Les chicorées vont monter en fleur l'année suivant le semis, c'est une plante bisannuelle. Il suffit de récupérer les graines sur les capitules sèche en fin d'été. Il existe des variétés autofécondes et interfécondes. Pensez à isoler les différentes variétés à une distance d'au moins 500m ou à les protéger avec des filets, type filet anti-insectes.



La mache (*Valerianella locusta*)

Laisser les plus beaux pieds en terre, elles vont monter en graine l'année suivant le semis. Les graines tombent très facilement ; arracher les pieds avec un peu de terre juste avant la pleine maturité pour faire sécher à l'ombre et battre ensuite. Les graines de mâche âgées de deux ans germent mieux que les semences nouvelles.



Les fèves, pois, haricots et flageolet. (*Vicia faba/ pisum sativum/ Phaseolus vulgaris*)

Les premières gousses mûres fournissent les meilleures semences. Les laissez sur pied jusqu'à ce qu'ils sèchent et brunissent. Choisissez les gousses ayant donné beaucoup de beaux grains. Il est possible de prendre tout le plant et de le conserver au sec et à l'envers. Au jardin, isoler de 10 à 50m d'une autre variété de la même espèce. Un passage au congélateur est recommandé contre les parasites (bruches entres autres).



Les céleris (*Apium graveolens*)

Les céleris raves doivent être conservés en cave durant l'hiver, puis replantés au printemps. Les autres peuvent rester à l'extérieur, mais en les protégeant des grands froids. Ils montent tous en fleurs puis en graine l'année suivant leur semis. Ils ont tendance à revenir spontanément si les semis tombent au sol.



Les poireaux (*Allium porrum*)

Les poireaux vont monter en fleurs l'année suivant la mise en culture, on peut les laisser en terre durant l'hiver, ou les mettre en jauge pour les replanter au début du printemps. Il est possible de les tuteurer pour maintenir la hampe florale. Les graines mûrissent durant l'été et tiennent bien sur pied, il est possible d'arracher les pieds monter en graine pour les conserver à l'envers au sec et à l'ombre durant l'hiver, afin de récupérer et de semer les graines au printemps suivant.

Légume	Nom latin	Origine	Période de semis	Période de récolte
Artichaut «Gros vert de Laon»	<i>Cynara scolymus</i>	Marais audomarois	Vivace	
Carotte de Tilques	<i>Daucus carota</i>	Marais audomarois	mai à juin	septembre à décembre
Chicorée endive de Saint-Omer	<i>Cichorium intybus</i>	Marais audomarois	mai à juin	octobre à décembre
Chou de Bruxelles de Saint-Omer	<i>Brassica oleracea var. gemmifera</i>	Marais audomarois	février à mars	novembre à mars
Chou-fleur Brocoli (chou-fleur d'hiver)	<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Marais audomarois	juillet	avril à mai
Chou-fleur «Martinet»	<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Marais audomarois	octobre à novembre	mai à juin
Chou-fleur «Vanhack»	<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Marais audomarois	mars à avril	juillet à août
Poireau «Leblond»	<i>Allium porrum</i>	Marais audomarois	mars à avril	septembre à avril
Chicorée potagère «Tête d'anguille»	<i>Cichorium intybus</i>	Hauts-de-France	mai à juin	octobre à décembre
Chou fourrager «Frisé vert grand du Nord»	<i>Brassica oleracea var. acephala</i>	Hauts-de-France	mai à juin	novembre à mars
Chou fourrager «Caulet des Flandres»	<i>Brassica oleracea var. acephala</i>	Hauts-de-France	mai à juin	novembre à mars
Haricot «Flageolet blanc de Flandre»	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Hauts-de-France	15 mai au 15 juin	août à septembre
Haricot mangetout à rames «Princesse»	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Hauts-de-France	15 mai au 15 juillet	août à septembre
Laitue «Grand-mère»	<i>Lactuca sativa</i>	Hauts-de-France	fin août - 15 septembre	avril à mai
Laitue «Lilloise»	<i>Lactuca sativa</i>	Hauts-de-France	février à juillet	mai à octobre
Navet «Navet de Péronne»	<i>Brassica rapa</i>	Hauts-de-France	juillet à août	septembre à décembre
Oignon Rouge «d'Abbeville»	<i>Allium cepa</i>	Hauts-de-France	mars à avril	août à septembre
Céleri rave	<i>Apium graveolens</i>		février à mars	septembre à décembre
Chou de Milan	<i>Brassica oleracea var. sabauda</i>		avril à juin	octobre à mars
Pois	<i>Pisum sativum</i>		mars à mai	juin à juillet
Fève des marais	<i>Vicia faba</i>		février à avril	juin à août
Pomme de terre «Bleue d'Artois»	<i>Solanum tuberosum</i>	Hauts-de-France	mars à avril	juin à septembre