



Patricia Beucher

Prenons-en de **LA GRAINE**

Petit manuel d'autoproduction de semences
potagères, florales et de céréales



ULMER



SOMMAIRE

CULTIVER POUR ENTREtenir UN PATRIMOINE VIVANT... 8

Pourquoi reproduire ses graines..	12
Un brin d'histoire.....	14
Du sauvage au cultivé, l'œil et la main du cultivateur.....	16
L'amélioration des plantes, une tradition française.....	17
Une filière à la française.....	19
De l'amélioration au pillage : la prise de conscience citoyenne et planétaire	20
Quand la loi entrave la circulation des semences	23
Brevet ou Certificat d'obtention végétale ?	24
Semences paysannes, un réseau pour la souveraineté alimentaire	24
Qu'est-ce qu'une graine ?	25

ON COMMENCE COMMENT ? 26

L'Aquitaine cultive la bio-diversité	31
Cultiver pour reproduire : un brin de méthode.....	32
Ces fruits ne donneront pas de bonnes graines	32
Réussir un semis printanier au chaud	32
Réussir un semis d'été.....	37
Réussir un semis d'automne.....	38
Semis dans le gravier : la pépinière des paresseux	38
Conserver un gain de hasard ..	39
Les frontières du possible : semencier, un métier !	40
Le programme du jardinier semencier	43

Pas de graines sans pollinisateurs	44
Attention aux successions	45
Introduire les céréales dans un plan de culture	45
Arroser sans peine	46
Tuteurer et pailler	48
Étiquettes efficaces	49
Attention aux oiseaux.....	50
Antivol : ça va piquer !	50
Chevreuils, lapins et sangliers .	50
Repérer la meilleure semence	51
Récolte : main légère et temps sec obligatoire.....	54
Un tablier-sac pour faciliter les récoltes	55
Séchage : ombre et courant d'air indispensables.....	56
Celles qui se ressèment toutes seules	57
Trier : un art parfois fastidieux..	58
Aubergines, concombres, tomates : trempage conseillé ..	58
Les semences difficiles à reproduire par un amateur	61
Conservation : à l'abri, au sec et au frais	62
Le sec par le grain	62
En 7 étapes, comment transformer un rectangle de papier en sachet de graines	64
Débrouille à l'indienne.....	65
Débrouille à la brésilienne.....	65
Tester la germination	66
Troc de graines Nord-Sud	66
Troc mode d'emploi	67

PRODUIRE SES GRAINES
DE A À Z 68

Acanthe 72
Amarante 73
Amourette grande et petite 74
Ancolie des jardins 75
Aneth 77
Angélique 78
 Anis, un délice problématique ... 78
Arachide 79
Armoise annuelle 80
Arroche 81
Artichaut, cardon 82
Asclépiade cornue 83
Asperge 84
Aubergine, aubergine africaine. 85
Avoine 86

Balsamine, impatiens 87
Baselle 88
Basilic commun, basilic sacré ... 89
Belle de jour 90
Belle de nuit 91
Bette 92
Betterave 93
Blé, épeautre 94
 Carvi, cumin, deux suaves
 capricieuses 95
Bleuet, centaurée, ambrette 96

Capucine 97
Carotte 98
Catananche 100
Céleri 101
Cerfeuil, cerfeuil musqué 102
Cerfeuil tubéreux 103
Chénopode bon-Henri 104
Chicorée, endive, frisée et scarole,
trévis, barbe de capucin 105
Chou, brocoli, de Bruxelles,
fleur, fourrager, kale, pommé,
Chou-rave 107
Ciboule chinoise, ciboules,
Ciboulette 110
Claytone de Cuba 111
Concombre, cornichon 112

Coquelicot, pavot,
pavot de Californie 114
Coriandre 115
Cosmos blanc, rose et doré 116
Courge, Courgette, Potiron 117
 Attention, mariage poison 118
 Gourdes, Calebasses, pipangayes
 et autres chilicayotes 119

Épinard 120

Fenouil bulbeux,
Fenouil officinal 121
Fève 123
Fraisier des quatre saisons,
capron, des bois 124
Fuchsia rustique 127

Gaillarde 128
 La Royal Horticultural Society
 conseille les curieux 129
Giroflée d'été ou quarantaine,
d'hiver, ravenelle 130
 Glycine : pas la peine de semer
 des graines 131
Gombo 132

Haricot, dolique 134
 Le test du grain bien sec 135
Hellébore 136
Hysope 137

Immortelle 138
Ipomée quamoclit, volubilis 140

Julienne des dames 141

Laitue 142
Lavatère, malope 144
Lentille 145
Lin 146
Lupin blanc, changeant,
arbusif, vivace 147
Lychnis coronaria 148

M âche	149	S alsifi, scorsonère	186
Maïs	150	Sarcococcoques.....	187
Mélicot blanc, jaune	153	Sarrasin	188
Melon et pastèque	153	Sauge officinale, sclérée	189
Monnaie-du-pape, lunaire vivace	154	Soja	190
Moutarde blanche, brune, de Chine.....	155	Souci	191
Mufler	156	T abac odorant, rustique, sylvestre	192
Libérons les fleurs !.....	157	Œillet d'Inde, rose d'Inde, Tagète menue.....	193
Créateur de fleurs bulbeuses ...	157	Tomate	194
N avet.....	158	Tournesol	198
Nicandra.....	159	Z innia.....	199
Nigelle aromatique, de Damas .	160	Glossaire.....	202
Œ illet des fleuristes, mignardise, de poète	161	Informations utiles.....	206
Oignon.....	162	Remerciements.....	208
Onagre.....	163		
P anais	164		
Pastel	165		
Plumes de Pélargonium	165		
Pensée.....	166		
Persil	167		
Physalis comestibles	169		
Piments doux, tonique, fort, semi-vivace	170		
Poireau.....	173		
Pois, pois chiche	175		
Pois de senteur	177		
Pourpier d'été, à grandes fleurs.....	178		
Q uinoa.....	179		
R adis	180		
Roquette	181		
Rose trémière	183		
Rose	184		
Semer des abricotiers, pêchers et pruniers.....	185		



CULTIVER POUR ENTREtenir UN PATRIMOINE VIVANT



Depuis la nuit des temps les plantes voyagent de poche en poche, de main en main. Un coup d'œil en passant devant un beau champ, le hasard d'un casse-croûte ou du partage d'un plat inconnu et c'est parti ! Car avec les plantes, qu'on soit amateur ou professionnel, cultivateur rime avec partageur, en une tradition dont la vivacité réjouit.

À l'heure où la grande marchandisation générale de tout ce qui est vivant fait rage, l'amicale mondiale des cultivateurs fonctionne à plein régime. Arrêtez vous 5 minutes devant un beau jardin, félicitez une cuisinière pour ses haricots ou ses tomates et vous entendrez cette proposition vieille comme l'agriculture : « Prenez-en de la graine ! ». Vous n'avez pas même eu le temps de répondre que son auteur a déjà disparu en quête d'une enveloppe. Cinq minutes plus tard, vous voilà loti d'une nouveauté. Et de toute son histoire. D'ici où d'ailleurs, car les gens voyagent avec leurs plantes au point qu'en passant devant un jardin d'ici on repère au premier coup d'œil le jardinier turc — plein de haricots ramés solides et buttés hauts en pyramides parfaites, portugais — des choux et encore des choux plus hauts que le jardinier, ou algérien — 500 m² de courgettes et exclusivement l'introuvable Verte petite d'Alger. De semences maison.

Et voilà qu'avec les années 2000, le métier de paysan semencier renaît après un demi-siècle d'oubli, que dis-je, d'opprobre ! Les années 60 furent celles de l'invention des hybrides et de l'industrialisation à tout va de la graineterie. Du champ aux énormes coopératives.

Quand, en 1983, Sylvia Schmid crée le Biau germe, elle invente sans le faire exprès un nouveau métier, celui de jardinier semencier bio. Trente-six ans plus tard, demandez à une jeunesse de 20 ans qui rêve de campagne ce qu'elle veut faire de sa vie, la réponse est « maraîchère en permaculture et productrice de semences ».

Un sacré programme, mais après tout, si l'on ne prenait pas ses rêves au mot, la vie manquerait d'entrain !

Les manigances d'une poignée de firmes transnationales pour s'approprier le trésor vital des semences vivrières, la dureté d'un libéralisme qui exploite le citoyen sans manières ont réveillé les consciences : les semences sont graines de souveraineté.

Alors, aujourd'hui, laisser monter en graine, prélever un peu des récoltes pour les reproduire et le propager redevient un geste précieux car il entretient aussi ce commerce gratuit qui s'appelle entraide, amitié, fraternité. Et liberté.

Car l'entretien d'une myriade de semences locales dynamiques est la clé de la sécurité alimentaire dans un monde où l'agriculture familiale nourrit toujours 75 % de la population.

Alors, bienvenue dans la grande amicale mondiale des cultivateurs semenciers, des cultivateurs de vie et d'avenir hors circuits mercantiles.

Laitue Sucrine et pensée Prince Henri. En fleur de mars à novembre, cette ancienne des catalogues Vilmorin à la senteur veloutée ne se trouve plus que dans les jardins. On vous en donnera volontiers car elle se ressème.



POURQUOI REPRODUIRE SES GRAINES

Les paquets de graines des jardinerie n'ont pas été inventés pour nous régaler mais pour produire des fruits et des légumes capables de traverser la planète puis de se laisser tripoter au supermarché en conservant leur apparence fraîche.

La crainte de la disparition d'un patrimoine nourricier, étroitement lié à la gastronomie et le grand brassage des peuples motivent la renaissance d'un acte rayé du programme depuis les années 60 : récolter ses graines maison, et les partager, car rien n'est aussi bon que partagé.

Dans les années 60 les semences hybrides s'étaient imposées et avec

elles, l'obligation de les racheter chaque année. Elles devaient nourrir le monde, elles devaient résister aux maladies, à la sécheresse et aux insectes, 40 ans plus tard, on sait qu'il n'en est rien. Elles étaient adaptées à un grand maelström industriel qui, du champ à l'assiette, a fait perdre toute maîtrise du cycle nourricier à ses cultivateurs. Au passage, les légumes ont perdu leur saveur, le blé est devenu indigeste. Et quelques multinationales se sont emparées de ce trésor constitué par des millions de cultivateurs.

La prise de conscience du désastre a pris son essor dans les années 2000. Partout dans le monde. En France, le mouvement Semences paysannes, né en 2003, est un acteur majeur de ce renouveau. Désormais, nombre de maraîchers entretiennent à nouveau des semences librement reproductibles, les sélectionnent pour leurs qualités alimentaires, remontent des réseaux vivifiant l'économie locale, reprenant une tradition vivrière immémoriale, mais qui a nécessité une sacrée énergie pour défier lois et règlements qui, depuis près de 80 ans, tentent de le leur interdire.

S'ils ajoutent cette tâche à un programme pourtant déjà bien chargé, c'est non seulement parce qu'entretenir et propager des variétés maison est apprécié par leur clientèle, de plus en plus motivée par l'achat de légumes et de céréales de qualité, produites localement, mais c'est aussi pour s'affranchir d'une coûteuse tutelle. N'importe quel jardinier peut le constater, un paquet de graines hybrides non bio coûte de 2 à 4 fois plus cher que des



Tournesol à petites fleurs et ses graines bonnes à récolter. Gare aux mésanges!

semences paysannes bio, alors que leur production est largement délocalisée et hautement mécanisée dans des contrées à bas coût.

Un exemple de ce nouveau goût pour le bon, librement reproductible et infiniment varié : En 2014, année funeste pour les tomates, j'ai demandé aux participants de la Folie des plantes de Nantes (le plus grand rassemblement français de jardiniers) de signaler celles qui avaient résisté à toutes les calamités d'un été pourri. Sur 209 réponses, ces jardiniers ont nommé 38 variétés, dont seulement 6 hybrides.

Les connaisseurs noteront que les hybrides, qui dominent le marché des potagères à plus de 90 %, sont précisément censés être plus résistants aux maladies que les anciennes variétés !

Autre fait notoire, des tomates réputées pour leur saveur (Cornue des Andes, Cœur-de-bœuf, Noire de Crimée, Rose de Berne) tiennent le haut de ce hit-parade de la résistance.

Mais, de la graine à l'assiette, du repérage d'un cadeau de la nature à sa reproduction puis à sa multiplication, il y a beaucoup de patience et d'attention. Et de ce long temps des jardiniers attentifs (5 ans en moyenne, jusqu'à 15 ans pour les pivoines), naissent de nouvelles variantes avec une profusion apparemment sans limites. En cette époque du « tout, tout de suite et tout le temps », en cette époque de manipulations génétiques effrénées, il est remarquable que de plus en plus nombreux sont ceux qui optent pour vivre selon ce temps de patience, de rêve et d'espoir, avec un goût vivace pour les surprises.



Productrice pour Germinance, Anne-Claire sélectionne ses porte-graines de laitues.



Le haricot Crochet de Savoie est un exemple de ces variétés sauvées par des cultivateurs hors-la-loi. Et bénévoles.



Les grandes marques ne sont pas garantes de qualité. Voyez ces Butternut disparates. Un cadeau Clause !



Prenons-en de LA GRAINE

Distinguer le meilleur parmi le savoureux, apprécier la graine qui ira bien l'année prochaine, repérer la plante qui ne ressemble pas aux autres et qui promet... c'est en cultivant son regard qu'on entretient au passage une liberté fondamentale : la souveraineté alimentaire.

Tout en se régaland, c'est aussi une façon de résister à une poignée de multinationales qui s'approprient notre patrimoine commun, celui des plantes entretenues, entre traditions nourricières et magnifiques jardins foisonnants, par des générations de cultivateurs anonymes. En 100 fiches, voici le mode d'emploi de la graine à la graine, pour reproduire potagères, céréales et fleurs. Les meilleures pour les poules. Et aussi tous les conseils pour échanger des semences de bonne qualité. Ici et ailleurs. Car il n'y a pas meilleur passeport pour faire de belles rencontres que l'échange de semences.

Prenons-en de la graine !

ISBN : 978-2-84138-839-4



PRIX TTC FRANCE : 22 €