

Récolte et conservation pour ressemer ou replanter

Les bulbes d'ail et d'échalote, les pommes de terre et les graines

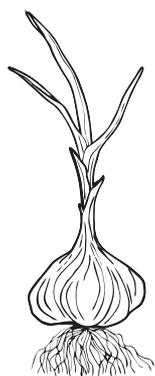
L'objectif de ce document est de vous donner quelques informations de base sur la manière de conserver ce qui sera semé ou replanté à la bonne saison.

La conservation en général

Que ce soit dans l'idée de pouvoir replanter ou de consommer, retenez ceci :

- Dans le cas des récoltes : Les bulbes, pommes de terre ou graines doivent être récoltés à maturité pour bien conserver (mais aussi pour pouvoir germer, redonner une belle plante par la suite).
- Il ne faut garder que les produits de bonne qualité ! Tout bulbe, semence ou tubercule avarié, ayant des marques de parasites ou autre, se dégrade très vite et risque de contaminer les autres.
- La récolte se fait avec douceur. Par exemple : il faut déposer les pommes de terre dans le bac au moment de la récolte.
- Lieu de stockage : à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans un endroit frais où il y a peu de variation de température (ex : une cave).
- Mettre les produits dans des caisses ou suspendus en hauteur mais pas à même le sol.
- Vérifier l'état des récoltes de temps en temps.

I. L'ail et échalote sont des bulbes qui peuvent être replantés

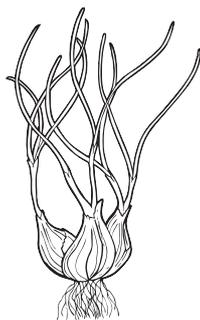


Le saviez-vous ?

Certaines plantes font des bulbes dans leur partie souterraine.

Parmi celles du potager, il y a les oignons, l'ail et les échalotes. Toutes ne fonctionnent pas de la même manière : un petit oignon mis en terre va grossir alors que pour l'ail et l'échalote, chaque petit bulbe donnera une nouvelle plante. L'oignon est une plante bisannuelle, il produit sa réserve d'énergie la première année et ses semences la deuxième.

Un petit bulbe d'oignon va grossir pour devenir gros et ne se divise pas : ce n'est pas par le bulbe que cette plante se reproduit. Ce n'est pas le cas de l'ail et de l'échalote qui vont multiplier leurs bulbes. Lorsque l'on met un caïeu d'ail ou d'échalote en terre, des racines et des feuilles se forment. Au fur et à mesure que la plante se développe, plusieurs nouveaux petits bulbes se forment. Une fois bien développés, ceux-ci peuvent être récoltés pour être replantés l'année suivante. L'échalote se cultive d'ailleurs essentiellement par la plantation de bulbes car elle ne produit que très rarement des graines. Pour l'ail, la reproduction de la plante par graine est également possible mais elle est plus délicate et plus lente. La récolte et la conservation des graines sont développées ci-plus bas.



1. La récolte

Idéalement par temps sec et quand les premières feuilles jaunissent.

Les échalotes se récoltent en général lorsque les premières feuilles tombent sur le sol.

L'ail se récolte quand les premières feuilles jaunissent.

Récoltez avec douceur : arrachez délicatement les bulbes. Ensuite, laissez-les au chaud dans un endroit aéré (pas humide) environ deux semaines. Faites attention qu'ils ne se touchent pas les uns les autres. L'objectif est qu'ils sèchent bien avant le stockage ! Lorsqu'ils sont bien secs, ils sont prêts pour être stockés.

Ne récoltez pas ceux qui sont montés en graines ! Laissez-les dans un premier temps pour les observer et enlevez-les au moment où vous réutiliserez cet espace soit pour une autre culture soit pour mettre de l'engrais vert. Vous apprendrez à mieux connaître et comprendre la manière dont ces plantes fonctionnent.

2. Le stockage

- Température idéale : entre 2 et 5 °C
- À l'abri de la lumière
- Dans un lieu sec et où l'air peut un peu circuler. Les disposer sans superposition dans des caisses posées sur une planche.

3. Vous désirez en savoir plus ?

(Documents disponibles en cliquant sur les liens)

- Fiches plantes : [oignon](#), [ail](#)

II. Conservation des pommes de terre

Le saviez-vous ?

La pomme de terre n'est pas une racine mais un organe de réserve, un tubercule, qui se développe sur les racines. Lorsque l'on plante une petite pomme de terre, des racines et des tiges se développent. Pour démarrer sa croissance, la plante vide cette pomme de départ, et par la suite, en refait d'autres sur ses racines. Ce sont ces pommes de terre qui seront récoltées.

1. La récolte

Récoltez vos pommes de terre à l'aide d'une fourche-bêche. Séparez les plants qui ont été blessés et gardez les pour la consommation immédiate.

Pour les pommes de terre que vous allez garder : enlevez les grosses mottes de terre mais sans les frotter pour ne pas abîmer leur peau (une fine couche peut donc rester).

Ensuite, laissez-les 'sécher' quelques heures avant de les disposer au lieu de stockage.

Conseil : séparer les pommes de terre prévues pour la consommation de celles prévues pour la saison de replantage. Par exemple dans des caisses séparées. Ceci permet d'éviter de tout manger sans s'en rendre compte !



2. Le stockage

- Température idéale : entre 5 et 10 °C
- À l'abri de la lumière pour éviter le verdissement (devient toxique).
- Vers la fin de la période de l'hiver, pensez à les ressortir et à les placer dans un endroit où il y a de la lumière pour éviter d'avoir de trop longs germes.
- Dans un lieu sec et « propre » : par exemple disposées, sans superposition, dans des caisses posées sur une planche.

3. Vous désirez en savoir plus ?

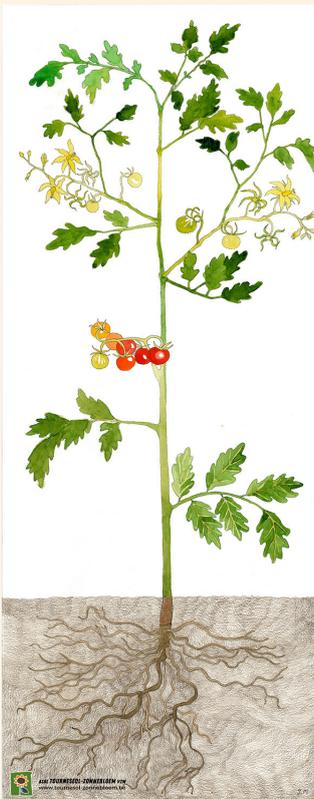
(Documents disponibles en cliquant sur les liens)

- Fiches plantes : [oignon](#), [ail](#)

III. Conservation des graines

Le saviez-vous ?

La graine est en réalité déjà une future petite plante ! C'est une plante à l'état embryonnaire. Si vous voulez avoir des graines de qualité, les conserver correctement, il est important de comprendre quelles graines vous pouvez récolter. Pour cela, vous pouvez lire dans l'encadré, la manière dont les plantes se reproduisent et leur cycle. Vous devez savoir que certaines graines peuvent facilement être récoltées et ressemées alors que d'autres seront achetées ou échangées car certaines espèces évoluent et se croisent.



Une plante et son cycle

Peut-on ressemer toutes les graines ?

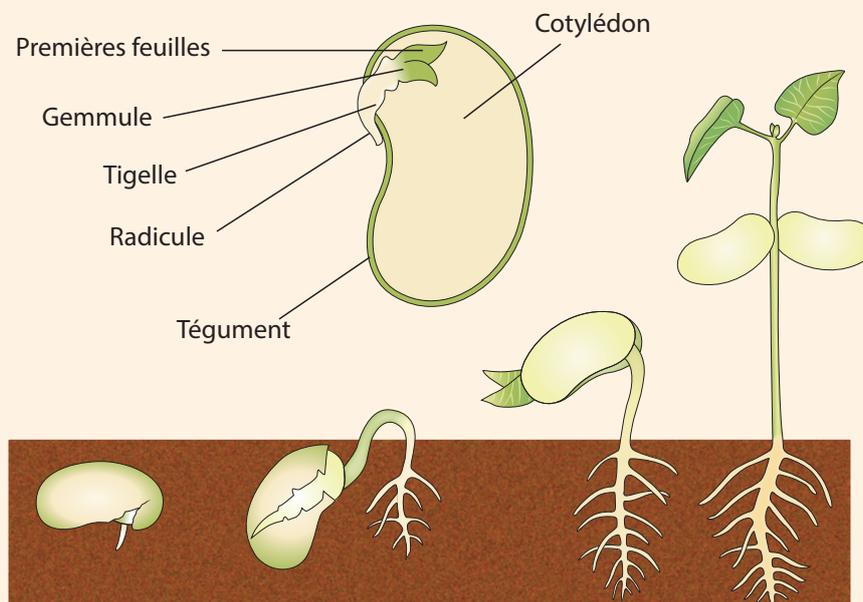
Si on devait dessiner une plante de manière schématique, on y représenterait ses racines, une tige (un tronc s'il s'agit d'un arbre), des feuilles, des fleurs et des fruits. En réalité pour être plus complet, il faudrait faire plusieurs dessins car une plante n'est pas la même au fil des semaines, des mois et des saisons. Lorsqu'on a un potager il est très important de bien observer les plantes au fil du temps.

Schéma d'un plan de tomate fin de l'été/début de l'automne

La majorité des fleurs sont devenues des tomates, alors que début juin il n'y a encore que des fleurs et, encore avant, que des feuilles.

La graine

Après avoir mis une graine légèrement enfoncée dans le sol, elle va germer : elle va s'ouvrir pour laisser pousser une petite plantule. Les racines et un début de tige avec un bourgeon vont sortir, ainsi qu'une ou deux feuilles. Lorsqu'une graine commence à germer, le processus ne peut s'arrêter, voir retourner en arrière (redevenir graine qui dort).



Coupe de la graine et phases de la germination épigée du haricot (les cotylédons sont soulevés au-dessus du sol).

De la graine à la plante

La plante va grandir. Dans un premier temps, elle développera ses parties vertes : tiges et feuilles. En même temps, ses racines et éventuellement d'autres parties souterraines vont se développer (tiges souterraines, tubercules, carottes etc. en fonction de chaque plante).

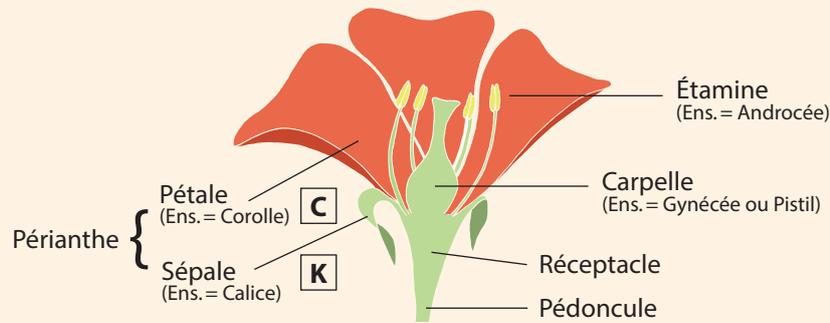
Mais elle va aussi devoir se reproduire : ce sont les fleurs qui par la suite deviendront des fruits contenant une ou plusieurs graines.

Reproduction et aventure des fleurs

Les plantes ne peuvent se déplacer comme les animaux, elles utilisent donc d'autres stratégies de reproduction, l'objectif étant d'avoir un mélange génétique. En général la reproduction des plantes se fait par les graines mais parfois d'autres systèmes sont mis en place : bulbes, organes de réserves, tiges souterraines ou traçantes... propre à chaque plante.

Pour développer son fruit et donner des graines, la fleur doit être pollinisée : du pollen des étamines doit parvenir sur le pistil qui se transforme en fruit et féconder les ovules qui deviendront des graines.

Fleur type



Des grains de pollen ne peuvent féconder que des ovules de la même espèce : un chou avec un chou, une laitue avec une laitue, une tomate avec une tomate.

Cependant la plupart des légumes se déclinent en plusieurs variétés (choux blancs, choux rouges, choux frisés...). Les grains de pollen de toutes les variétés d'un même légume peuvent féconder les ovules de toutes ces variétés. Ainsi, lors de la pollinisation, les différentes variétés peuvent se mélanger et les graines qui en résultent donneront des plantes différentes de la plante qui les porte. En récoltant ces semences, il y a de fortes chances pour que les caractères propres de la variété ne soient pas respectés.

La pollinisation peut se faire de différentes manières :

- La fleur se pollinise elle-même : le pollen des étamines «tombe» sur le pistil de la même fleur ;
- Le vent transporte le pollen : au hasard du voyage, le pollen se retrouve sur le pistil d'une autre fleur de la même espèce ;
- Les insectes, en butinant les fleurs, se chargent de pollen et le transportent de fleur en fleur.

Si les fleurs ont été bien pollinisées, alors elles se transforment et deviennent des fruits contenant une ou plusieurs graines. Pour récolter les graines dans l'objectif de les ressemer plus tard, il faut attendre que les fruits soient arrivés à maturité.

Un exemple classique est celui du haricot princesse : sa récolte pour le manger se fait alors que le fruit n'est pas mûr mais si on souhaite récolter ses graines pour ressemer il faut attendre qu'il soit devenu plus gros et surtout plus sec. En d'autres mots : vouloir récolter des graines d'un fruit non mûr ne permettra pas de les ressemer avec succès plus tard !

Pour celui qui veut ressemer facilement plus tard : il y a deux sortes de graines !

Comme expliqué avec les choux, **les plantes pollinisées par le vent ou les insectes** ont de forts risques de se mélanger : on parle de plantes allogames. Il y a de fortes chance pour que les caractères propres à la variété, en récoltant les semences, ne soient plus les mêmes.

C'est aussi le cas des potirons. En récupérant les graines des potirons, la probabilité d'avoir les mêmes potirons l'année suivante est faible. Pour éviter cela, il faut recourir à des techniques plus spécifiques qui ne sont pas développées dans ce document.

Inversément, **les plantes qui s'autopollinisent** ne présentent pas (ou peu) de risques de croisements entre individus de variétés différentes (de la même espèce) : on parle de plantes **autogames**. Ici, il n'y a pas ou peu de risques de perdre les caractères propres à la variété en récoltant les semences. C'est le cas des haricots, pois, fèves, laitues, tomates,...

Ces graines peuvent donc être facilement récoltées dans l'objectif de les ressemer plus tard.

1. La récolte

Attention! *Pour récolter les graines dans l'objectif de les ressemer plus tard, il est indispensable d'attendre que les fruits soient arrivés à pleine maturité. Car vouloir récolter des graines d'un fruit non mûr ne permettra pas de les ressemer avec succès plus tard!*

Pour les légumes dont on mange le fruit ou les graines (ex: haricots, petits pois, tomates,..), veiller à laisser une partie pour la récolte des graines en vue de les garder et les ressemer plus tard. Donc, ne pas tout manger!

Après récolte, triez vos graines pour ne garder que celles qui sont "parfaites"!

Ne gardez pas celles qui sont trop petites, avec des marques de parasites (trous), de pourritures ou de moisissures.

2. Le stockage

Avant de les emballer: laissez encore sécher vos graines quelques jours dans un lieu sec et ventilé et assurez-vous qu'elles soient bien sèches! N'oubliez pas que, pour germer, les graines ont besoin de lumière, d'eau et de chaleur. Tant que l'idée est de les conserver pour pouvoir les "réveiller" plus tard, il faut à tout prix éviter qu'elles ne commencent à germer (car une fois qu'elle germent, le processus est irréversible).

- Mettez vos graines dans de petites boîtes ou enveloppes en veillant bien à noter les informations suivantes:
 - le nom de la plante et de la variété
 - la date de récolte (qui est une indication pour la suite pour savoir si elles sont encore 'bonnes').
- Stockez-les dans un lieu sec et à l'abri de la lumière
- La température idéale est entre 2 et 10 °C (à température constante si possible)
- Attention à les stocker dans un endroit propre et à l'abri des rongeurs, insectes etc. C'est très important, car des graines mal stockées peuvent commencer à germer ou à pourrir et devenir inutilisables... et surtout, abîmer tout le stock de graines!

