



Le b.a.-ba du semis



Il n'est pas toujours facile d'arriver à faire germer ses graines correctement et cela peut arriver que l'on se retrouve, au bout du troisième essai, à désespérer de ne jamais voir le bout d'une pousse... Mais plus de tracas, en suivant quelques conseils, cela se révèle être finalement très simple !



Vous trouverez la définition des mots accompagnés d'une astérisque dans notre Glossaire, rubrique "Ressources potager scolaire".

TABLE DES MATIÈRES

1. La procédure infaillible (en 3 points...)	1
2. À chaque graine son caprice	2
3. Les différentes manières de semer	2
4. Semis au chaud	2
5. Des plantules aux feuilles bizarres ?!	3
6. Quelques conseils d'ami	4

1. LA PROCÉDURE INFAILLIBLE (EN 3 POINTS...)

- 1) La première chose à retenir est qu'en règle générale, **une graine se sème à une profondeur de 3 à 5 fois sa propre taille**. Ainsi, une fève se retrouvera facilement à 5 cm de profondeur, tandis qu'une graine de carotte ne demande qu'à être couverte d'une fine couche de terre d' 1/2 cm.
- 2) Une fois la graine semée, vous pouvez tasser légèrement mais **veillez à ce que la terre ne soit pas trop compactée**.
- 3) **Enfin, arrosez abondamment mais avec un jet fin** de sorte à ne pas déranger les semis. Arroser avant de semer, mais localement, est également une possibilité. Veillez dans ce cas à garder de la terre non humide et donc non collante, pour recouvrir les graines. Si vous semez en pot, surtout, faites en sorte que l'eau ne stagne pas ! Une terre détrempée pourrit rapidement et il y a peu de chance que voyiez un jour la couleur d'un cotylédon* !



2. À CHAQUE GRAINE SON CAPRICE

Une astuce pour les graines de légumineuses* (haricot, pois et autres fèves) : faites-les tremper durant la nuit juste avant de les semer. Une graine réhydratée germe presque à tous les coups tandis qu'une graine mise en terre sans l'avoir été a plus de chance de pourrir avant d'avoir pu absorber l'eau du milieu nécessaire à la germination. Notez que les graines qui flottent sont plus souvent celles atteintes de petits visiteurs ou de maladies et elles risquent probablement de ne pas germer. Si vous faites germer en pot, vous pouvez repiquer après 10 jours environ.

Si vous avez décidé de semer les graines de tomates que vous avez récoltées l'année passée, sachez qu'il est nécessaire de les avoir fait pourrir avant le séchage sinon le taux de germination risque d'être plus faible. En effet, la graine fraîche contient un inhibiteur de germination qui est détruite par la pourriture.

Il est déconseillé de semer des graines de potiron, de courgette ou d'autres cucurbitacées* si elles viennent de votre jardin et que vous (ou votre voisin) avez cultivé justement différentes variétés de ces fameuses cucurbitacées*. En effet, elles s'hybrident* très facilement et la surprise risque d'être de taille après 6 mois de culture : si le légume a une forme intéressante et saugrenue et s'il est comestible, il est en revanche souvent impropre à la consommation (fibreuse, amer, fade, farineux... tout est possible !)... Vous êtes prévenu.e.s !

Ne désespérez pas pour les carottes, la levée des semis peut être très, très lente. C'est également le cas pour les panais, de la même famille (apiacées*).



3. LES DIFFÉRENTES MANIÈRES DE SEMER

Selon votre manière d'envisager le potager (et aussi un peu selon le type de plantes), il est possible de semer de 3 manières différentes.

1) VOUS POUVEZ SEMER PRESQUE TOUS LES LÉGUMES DU POTAGER EN LIGNE

Faites un sillon de la profondeur souhaitée (cela dépend de la taille de la graine !). Déposez-y ensuite les graines avec l'espacement souhaité... en fonction de la taille du légume adulte : de gros légumes-racines comme les betteraves demanderont plus d'espacement que les carottes, tout en longueur ! Idem pour les salades et les poireaux. Recouvrez de terre. Le semis en ligne s'applique aux légumineuses*, aux carottes, aux choux, aux salades, aux bettes...

2) VOUS POUVEZ SEMER LES LÉGUMINEUSES* EN POQUET*

Faites des trous de quelques centimètres de diamètre et de profondeur adaptée, espacés de 10 à 20 cm selon la variété et mettez-y 3 à 5 graines. Recouvrez de terre.

3) VOUS POUVEZ SEMER LES CAROTTES, LES RADIS, LA ROQUETTE, LA SALADE DE BLÉ, LE POURPIER ET AUTRES MESCLUNS À LA VOLÉE

De manière générale, cela se fait pour les graines de petite taille et les plantes à faible développement.. Ceci consiste à lancer négligemment les graines avec un mouvement souple du poignet sur une surface déterminée. Vous pouvez les recouvrir légèrement de terre en grattant avec un râteau.



4. SEMIS AU CHAUD

Certains légumes doivent être semés au chaud, à l'intérieur. Ce sont généralement des légumes originaires de régions plus chaudes, qui ne savent pas boucler tout leur cycle sous nos climats.

Semez à l'intérieur pour la chaleur donc, mais n'oubliez pas les autres besoins de vos petites pousses :

1) beaucoup de lumière : placez les plantes derrière une fenêtre exposée au sud, avec le moins d'ombre possible. Lorsque les plantes manquent de lumière, elles vont essayer d'en trouver. Elles forment alors de longues tiges fines et fragiles, on dit qu'elles filent. Ces plantes sont faibles et, une fois transplantées au potager, elles terminent rapidement cassées par le vent ou dévorées par les limaces.



2) la juste dose d'eau : la terre ne peut pas dessécher, mais les plantes ne sont pas de bonnes nageuses non plus – un excès d'eau fait pourrir vos semis. Cherchez donc le juste milieu, avec une terre constamment humide sans être détrempée. Pour une bonne gestion de l'eau, choisissez toujours des pots avec des trous dans le fond ou carrément perméables (carton, ...) que vous posez dans un contenant imperméable (sous-coupe, bac en plastique,...). Lorsque l'eau stagne dans le sous-pot, éliminez ce surplus.

3) une bonne terre : elle doit fournir suffisamment de nutriments sans être trop riche ; la plante deviendrait faible et peu résistante aux maladies. Du compost bien mûr, une bonne terre de jardin éventuellement allégée avec du sable, ou du terreau « spécial semis » sont des substrats de choix.

Vous pouvez faire vos semis dans des barquettes ou en petits pots individuels. Si vous souhaitez les transplanter avec vos (jeunes) élèves, la deuxième solution est préférable : les jeunes plantules sont très fragiles et cassent facilement lorsqu'il faut les récupérer une à une dans une barquette.

Vérifiez la température de germination de vos graines : une bonne vingtaine de degrés pour tomates, basilic, courges et courgettes, et même davantage pour poivrons, concombres et aubergines. Vos graines germeront à des températures moindres mais elles mettront bien plus de temps.

Le semis au chaud des tomates et autres plantes de la famille des solanacées* (poivrons, aubergines,...) démarre tôt dans l'année (mi-février à mi-mars). Comme celles-ci restent longtemps en pot, prévoyez de les repoter dans un plus grand pot lorsqu'elles ont une dizaine de cm environ. Les courgettes et autres cucurbitacées* (potimarrons, concombres,...) ne se sèment qu'en avril. Ces plantes poussent vite et risquent de filer si elles restent trop longtemps à l'intérieur. Le repiquage à l'extérieur de ces plantes frileuses sera prévu après les Saints de Glace*, à la mi-mai.

D'autres légumes peuvent être semés au chaud pour gagner du temps et en assurer une meilleure germination, à l'abri des bêtes voraces du potager. Pensez aux salades, choux, légumineuses* (fève, pois, haricot) et maïs. Toutefois, un semis direct en pleine terre donne souvent des plantes plus fortes et mieux adaptées à leur emplacement – à décider donc en fonction de vos contraintes.

Les légumes racines (carotte, panais, radis, navet,...) n'apprécient pas le repiquage. Le semis en pleine terre est donc de mise.



5. DES PLANTULES AUX FEUILLES BIZARRES ?!

Vous avez suivi correctement tous les conseils et cependant, des mauvaises herbes ont l'air d'avoir pris possession de vos sillons... Mais non ! Pas de tracas, en germant, les graines donnent lieu à de petites plantules possédant (presque toujours) deux « fausses feuilles » : les cotylédons*. Ces fameux cotylédons* existaient déjà à l'intérieur de la graine et sont d'abord tout rabougris avant de s'ouvrir largement.

Leur particularité est qu'ils ne ressemblent jamais aux feuilles de la plante. Par exemple, les cotylédons* des solanacées* (tomates, poivrons, piments et aubergines) sont allongés en fer de lance.

Ceux des apiacées* (carotte, céleri, cerfeuil et persil) sont allongés comme des aiguilles alors que leur vraies feuilles sont très découpées.

Les brassicacées* (radis, choux, moutarde et navets) ont des cotylédons* en forme de cœur.

Enfin, ceux des légumineuses* (ou fabacées*) sont reconnaissables entre tous puisque l'on découvre aisément les deux parties de la graine !



Apiacées*
Plantules de carotte



Légumineuses*
Plantules de haricot





Solanacées*
Plantules de poivron



Cucurbitacées*
Plantules de courge



Brassicacées*
Plantules de radis



6. QUELQUES CONSEILS D'AMI

- Avant de semer, faites un plan de vos futurs semis, en pensant à l'espace nécessaire, à la rotation et aux associations possibles par exemple. Et puis, il est toujours bien de garder une trace écrite.
- Pensez à étiqueter/indiquer ce que vous semez (et idéalement quand), surtout si plusieurs classes/ groupes travaillent dans le même espace.
- Mélanger des graines à du sable permet de ne pas semer de façon trop dense dans le cas où l'on sème à la volée* ou en ligne et non par graine (cela peut être pratique avec des enfants).
- Mélanger des graines de radis à d'autres graines (e.g. des graines de carottes) permet d'éclaircir les autres légumes par la suite car les radis se récoltent généralement plus rapidement.