

ATELIER JARDINAGE LORETTE

<u>MATERIELS</u>	<u>Comment conserver ses graines</u>	<u>TEMPS</u> 20 min
Tubes ou enveloppes Graines sèches Stylo ou feutre Boite à chaussure, Boite hermétique Endroit frais et sec	<u>Age</u> 3 et plus	Stocker vos graines dans un placard à l'abri de la lumière.

On peut **conserver ses graines** pendant plusieurs années si des bonnes conditions de conservation sont respectées. Elles doivent être maintenues à l'abri de l'humidité et de la chaleur pour être semées à nouveau les années qui viennent.

Bien récolter ses graines pour bien les conserver (*voir tuto : comment prélever les graines*)

De préférence les récolter dans un jardin. La fin de l'été est la période idéale pour récolter ses graines : profitez-en !

Récolter soi-même ses graines est facile et gratuit pour disposer de nouvelles

Durée de conservation des graines

Les graines peuvent être gardées plus ou moins longtemps selon les variétés. Voici la durée moyenne de **conservation des graines** pour qu'elles puissent germer :

- Pois, oignon, panais, poireau, aneth, basilic : 2 ans
- Haricot, fève : 3 ans
- Carotte, épinard, fenouil, laitue, mâche, navet, radis, coriandre, persil, roquette : 4 ans
- Aubergine, tomate, courge, courgette, concombre, cornichon, melon, poivron, betterave, chou : 5 à 6 ans.

Vous pouvez utiliser des petits pots fermés, en verre ou, mieux, des tubes de paracétamol qui contiennent une pastille anti-humidité. Vous pouvez également les conserver dans des enveloppes en papier. Dans ce cas-là, fermez-les soigneusement et placez-les dans une boîte hermétique, comme une boîte à biscuits en métal pour éviter qu'elles ne prennent l'humidité.

N'hésitez pas à **noter le nom de vos graines**, leur variété la date de récolte, sur des étiquettes en papier. Vous pouvez les personnaliser en mettant à contribution vos enfants pour faire de jolis dessins : l'occasion de faire une belle leçon de jardinage avec eux.

Le stockage des graines se fait à l'abri de la lumière et au frais. La cave est le lieu idéal pour les stocker, en les mettant à l'abri des rongeurs. Vous pouvez également les garder dans le bas du frigo pour des longues périodes de conservation.