

ATELIER JARDINAGE LORETTE

<u>MATERIELS</u>	<u>Comment prélever des graines dans vos légumes</u>	<u>TEMPS</u> 15 min
Tomates Concombres Courges Courgettes Petits pois Haricots Poivrons Piments Aubergines	<u>Age</u> <u>3 ans et plus</u>	Nettoyer les bien avant de les faire sécher

Toutes les graines du potager ou de vos légumes peuvent se récolter, sachant que les plus faciles et les moins contraignantes demeurent les semences que l'on récolte en même temps que le légume :

Tomates, poivrons, piments, cucurbitacées...

Exemple : Pour vos tomates, choisissez un fruit à maturité

Récoltez les graines et leur jus, et mélangez avec un peu d'eau pendant 3 jours, à environ 20 °C, tout en remuant deux fois par jour.

Quand une fine pellicule de moisissure les recouvre totalement, il faut arrêter la fermentation pour éviter que la germination ne commence.

Rajoutez alors de l'eau et remuez vigoureusement : les bonnes graines restent au fond.

Enlevez les débris qui surnagent et prenez une passoire pour récupérer vos bonnes semences.

Faites-les sécher ensuite sur un tamis ou sur du papier absorbant, à l'abri du soleil.

Vous pourrez ainsi conserver vos graines de tomate durant plusieurs années. Pensez à bien les étiqueter !

Ces récoltes permettent au jardinier de sélectionner ses propres légumes, de savoir exactement ce qu'il produit, puis d'échanger ou donner ses graines.

Pour le piment, poivron, haricots et petits pois

Il suffit simplement d'ouvrir ceux-ci et sortir les graines puis les faire sécher 24h avant de les stocker

CONSEIL : choisir toujours le légume le plus charnu et beau pour prélever les graines