

Compte rendu photos de la formation pratique **« Produire et sélectionner ses semences »** **jeudi 16 août 2012 au Potager d'un curieux**

Formateur : Jean-Luc Danneyrolles

Notre hôte, le maître des lieux, Jean Luc Danneyrolles, nous attendait à partir de 9h au cœur de son petit paradis..... Nous étions une bonne vingtaine, venus de toute la région, à avoir répondu au rendez vous.



Il nous avait préparé une magnifique table avec la biodiversité qu'il cultive et conserve au potager d'un curieux : des tomates essentiellement, mais aussi des aubergines, des courges, des concombres et des piments / poivrons. Que de couleurs et de formes surprenantes !



La cueillette

Après nous avoir présenté le Potager d'un curieux, et le programme de la journée, Jean Luc nous a emmenés tout de suite dans le vif du sujet : la cueillette des tomates arrivées à maturité, en les classant par variété. Le potager étant organisé en petits carrés d'environ 10 plants par variété, il a été aisé de ne pas s'y tromper. Exception faite de quelques tomates un peu hors type.

Tout le monde s'est mis au travail sans rechigner... Il faut dire que le cadre était plutôt agréable !



Nous avons pu admirer le beau travail de Jean Luc, fait pour favoriser un maximum de biodiversité dans son potager : des fleurs de toutes sortes et aux multiples vertus. Cela nous a rendu plutôt songeur...



Nous avons regroupé les fruits de nos récoltes respectives.



Puis transféré le tout à l'ombre des grands arbres, où nous nous sommes mis à l'abri du soleil pour le reste de la journée.



Anne nous a confectionné une fleur de tomates multicolores.



Pour le régal de nos yeux,

Nos papilles attendront un peu.

Pour profiter encore de ce beau tableau, nous avons fait plusieurs ateliers avant de passer à l'extraction des graines de tomates.

Identification :

Jean Luc a présenté quelques unes de ses espèces et variétés et chacun a pu s'exprimer et poser ses questions à leur sujet.



Puis Chloé nous a présenté les 4 variétés locales de melon mises à l'essai cette année dans le cadre du programme Alcotra. Nous en avons extrait les graines, pris les mesures, et goûté la chair.



Voici ci-dessous ces 4 variétés locales de melon, en commençant par celui qui a fait l'unanimité par son goût sucré, le **melon blanc d'Antibes** :



Puis le **melon vert de Cavaillon** (ci-dessous), qui a beaucoup plu également, et qui n'a finalement pas grand-chose à envier au précédent :



Le **melon Pourrière**, type Espagne :



Et enfin ce melon type **rouge de Cavaillon**, très joli avec ses côtes, mais pas encore au point au niveau du goût (Richard nous en a tout de même fait goûter un plutôt bon, qu'il a récolté une semaine après avoir volontairement coupé l'irrigation)

*Après ce petit atelier dégustation qui nous a mis en appétit, nous avons partagé notre pique nique...
Toujours bien à l'abri des grands arbres...*

Sélection :

*Nous avons commencé l'après midi par un petit travail de **sélection** : en groupe de quelques personnes, il s'agissait de choisir une variété de tomates (en utilisant les barquettes cueillies le matin), d'en observer les individus, et de les classer par groupes de ressemblance. Ensuite il s'agissait de dire quels individus on souhaitait conserver et quels autres on souhaitait écarter, tout en donnant les raisons : certains préfèrent conserver les plus beaux fruits tandis que d'autres pensent au contraire qu'il est préférable de retenir les fruits qui ont souffert.*

Tout ceci est très subjectif en fin de compte.

Extraction et tri des graines :

Puis nous avons commencé le travail avec les graines, en deux ateliers :

1/ l'extraction des graines de tomates

On coupe les deux extrémités de la tomate et on la presse au dessus d'une passoire baignant dans une bassine d'eau. On frotte les graines contre la passoire pour enlever la pulpe.

On récupère la chair si possible pour ne pas la gâcher et on en fait du coulis par exemple,

comme il est fait au potager d'un curieux,



*Une fois que les graines sont propres, on les pose dans des coupelles où elles sécheront plusieurs jours **dans un endroit sec et à l'abri du soleil direct.***

*Une fois sèches, ces tomates seront conservées dans des petits sachets en papier, dans un **endroit sec et frais, et à l'abri des rongeurs.** Elles peuvent se conserver ainsi jusqu'à 7 ans (mais plus on attend, plus le taux de germination baisse).*

Attention à bien les identifier à chaque étape, pour ne pas se mélanger les pinceaux !



2/ Le tri des graines de salades

Les tiges florales de salades sont récoltées une fois les graines mûres, et suspendues en bouquets la tête en bas dans un endroit ventilé et sec.

Le jour où l'on veut récupérer les graines, on bat et frotte ces tiges au dessus d'un grand drap, et on enlève à la main les éléments grossiers.

On obtient à peu près ceci :



Il nous reste à séparer les graines de leur enveloppe, étape la plus technique, mais aussi la plus amusante, chacun ayant sa technique :

On secoue les graines assez vivement dans un tamis et on compte sur le vent ou l'air pour chasser le reste (voir ci contre)

Ou on secoue plus doucement au bord d'une bassine, et on compte sur son propre souffle (ci-dessous)



Nous avons pu également nous initier au tri des graines de quinoa, à partir d'un échantillon apporté par Nathalie du Var.



Egalement nous enrichir en feuilletant des ouvrages sur les semences, grâce à la belle bibliothèque installée au milieu des ateliers.

Et enfin conclu cette belle journée par des échanges sur notre façon de voir la sélection.

Il nous semble avoir compris que celle-ci est avant tout très subjective : tout dépend de l'individu qui sélectionne, de ce qu'il souhaite obtenir, et du ressenti qu'il a avec le végétal....



Plus d'informations techniques dans les fiches rédigées par Chloé :

Caractérisation des critères visuels sur melon et laitue.

Caractérisation des critères visuels sur solanacées : aubergine, poivron, tomate

Produire ses semences : rappel sur la reproduction des végétaux, la production de semences, la culture des porte-graines, l'isolement, la récolte, le tri, la conservation