



10 idées reçues

sur les semences potagères



semæe

Toutes les semences pour demain

Les réponses à 10 idées reçues sur les semences potagères

Beaucoup d'idées reçues circulent sur les semences potagères et elles peuvent générer doutes et confusions.

SEMAE, l'interprofession des semences et plants, a conçu cette brochure pour vous aider à vous y retrouver face aux 10 idées reçues les plus courantes.

Idée reçue n°1

« Les nouvelles variétés n'ont plus de goût »

Réponse page 4

Idée reçue n°2

« Les variétés anciennes ont disparu »

Réponse page 6

Idée reçue n°3

« La diversité des variétés commercialisées s'appauvrit »

Réponse page 8

Idée reçue n°4

« Les nouvelles variétés se cultivent mieux »

Réponse page 10

Idée reçue n°5

« Les variétés hybrides sont stériles »

Réponse page 12

Idée reçue n°6

« Les variétés hybrides sont des OGM »

Réponse page 14



Idée reçue n°7

« Les nouvelles variétés sont plus fragiles »

Réponse page 16

Idée reçue n°8

« Les sachets sont de plus en plus informatifs »

Réponse page 18

Idée reçue n°9

« Les sachets contiennent peu de graines »

Réponse page 20

Idée reçue n°10

« Certaines semences ne germent pas »

Réponse page 22

Idée reçue n°1 Les nouvelles variétés n'ont plus de goût !



**POUR CERTAINS
LÉGUMES,
LES NOUVELLES
VARIÉTÉS SONT
BIEN MEILLEURES**

Si, durant quelques décennies, l'amélioration de la productivité a pu se faire au détriment du goût, ce n'est plus le cas aujourd'hui. La recherche de meilleures qualités gustatives fait partie d'un ensemble de critères d'amélioration au même titre que la résistance aux maladies par exemple. Cette recherche s'est orientée dans deux directions : améliorer les saveurs appréciées des consommateurs (carotte, courgette, melon, petit pois...) ou supprimer au contraire un goût trop prononcé (chou-fleur...), une amertume importante (endive, concombre...).

EXEMPLES



LE MELON

Aujourd'hui, son choix ne relève plus de la loterie !

Pour le melon, les chercheurs ont travaillé sur l'homogénéité de la qualité d'une récolte à l'autre. Les melons issus des anciennes variétés (Sucrin de Tours, Cantaloup de Bellegarde...), très sensibles aux conditions climatiques, pouvaient être délicieux comme totalement insipides ! L'apparition de nouvelles variétés de melon, toujours délicieuses, a été une véritable révolution.

L'ENDIVE

L'amertume oubliée !

Grâce à la sélection variétale, les endives aujourd'hui ont perdu beaucoup de leur amertume et sont devenues plus douces et ainsi appréciées d'un plus grand nombre de consommateurs.



LA TOMATE CERISE

Délicieuses et sucrées !

Les premières variétés proposées sur le marché, peu goûteuses mais de bonne conservation, ont fait place depuis à des variétés délicieusement sucrées qui ont conservé leur résistance au transport et au stockage.

RÉPONDRE AUX MULTIPLES ATTENTES

Pas facile pour les sélectionneurs de répondre aux multiples attentes de leurs différents clients : jardiniers amateurs, agriculteurs, consommateurs, mais aussi industriels et distributeurs de la filière légumes.

Répondre aux attentes des consommateurs est sans doute le plus ardu ! Il s'agit de s'adapter à l'évolution des goûts et d'être attentif aux qualités nutritionnelles. Or, il est très difficile de savoir ce que chacun attend en matière de goût, tant il s'agit là de quelque chose de très personnel.

Le challenge des sélectionneurs : combiner rendement, conservation et goût. Les exigences des consommateurs évoluent en même temps que leur mode de vie. Le critère de conservation est bien souvent tout aussi essentiel que celui du goût pour le consommateur citadin qui cuisine rarement ses légumes le jour où il les achète.



Idée reçue n°2 Les variétés anciennes ont disparu !

LES VARIÉTÉS ANCIENNES SONT SOIGNEUSEMENT CONSERVÉES

De nombreuses variétés traditionnelles, cultivées autrefois par nos grands-mères, ont effectivement disparu des étals de légumes. Elles ne sont pas perdues pour autant ! Elles existent encore bel et bien, car elles sont soigneusement conservées.

En France, **des réseaux de conservation** se sont chargés du maintien de ces variétés pour une trentaine d'espèces. Les instituts de recherche publique et les semenciers y participent. Ils sont très attentifs à ce que les variétés anciennes ne disparaissent pas, car elles constituent une véritable richesse de caractères génétiques, un patrimoine précieux souvent nécessaire à la création de nouvelles variétés.

Dans la pratique, le travail des réseaux de conservation consiste à :

- conserver les graines à moyen et long terme (en général au froid) ;
- régénérer régulièrement les semences en les cultivant sur des parcelles réservées à cet usage ;
- en décrire précisément les caractéristiques.

MAIS... QU'APPELLE T-ON « VARIÉTÉ ANCIENNE » AU JUSTE ?



L'expression "variété ancienne" peut prêter à confusion car l'adjectif ancien semble indiquer qu'il s'agit des variétés cultivées par nos aïeux. En réalité, ce n'est pas toujours le cas.

• **La variété d'amateur** est principalement destinée aux jardiniers, qu'elle soit ancienne (patrimoniaire, traditionnelle) ou récente. Les variétés anciennes destinées aux amateurs, ainsi que les récentes, sont inscrites au Catalogue officiel français ou européen en tant que variétés adaptées à des conditions particulières de culture (la récolte est principalement destinée à l'autoconsommation).



Le haricot Crochu de Montmagny, la laitue Gotte de Loos, le melon Sucrin de Tours, le potiron Bleu de Hongrie, la tomate Green Zebra ou Merveille des marchés...

BON À SAVOIR

Depuis 2013, SEMAE prend à sa charge les frais d'inscription au catalogue officiel français des variétés « adaptées à des conditions particulières de culture ». Cette mesure a permis de financer l'inscription d'une centaine de variétés, ce qui représente 1/3 des variétés inscrites sur cette liste.



• **La variété de conservation** est une variété naturellement adaptée aux conditions locales, traditionnellement cultivée dans une région spécifique et menacée de disparition car très peu produite. Les produits de la récolte peuvent être commercialisés.



Le haricot Flageolet blanc des Flandres ou le poireau Leblond.

• **La variété du domaine public** est une variété non protégée par un titre de propriété. Les variétés traditionnelles ou anciennes sont des variétés du domaine public. Il s'agit de variétés cultivées de façon conséquente en France depuis un très grand nombre d'années.



Le radis De dix-huit jours, le potiron Rouge vif d'Etampes ou le poireau Bleu de Solaise.

• **La variété de terroir** est une variété développée et cultivée dans une zone géographique limitée. C'est le cas de la variété Alaric cultivée pour produire le haricot tarbais (sous Label Rouge et IGP).



Haricot tarbais



Chou romanesco

LES NOUVELLES VARIÉTÉS ONT AUSSI DES ATOUTS

Les nouvelles variétés sont créées pour répondre aux besoins de l'agriculture et aux attentes des consommateurs et de la société moderne.

Aujourd'hui, les nouvelles variétés sont plus performantes en termes de rendement, de résistance aux maladies ou de goût. Elles permettent également aux maraîchers et aux jardiniers de disposer d'une grande diversité de variétés adaptées à chaque saison. Le travail des producteurs est facilité, tandis que l'offre proposée aux consommateurs et aux jardiniers amateurs s'est élargie.

Afin d'apporter davantage de diversité aux consommateurs et aux amateurs, de nouveaux types variétaux ont également été proposés, comme l'endive witloof rouge, le chou romanesco, la roquette et le melon Galia.



Roquette

Idée reçue n°3

La diversité des variétés commercialisées s'appauvrit



LE NOMBRE DE VARIÉTÉS DE LÉGUMES COMMERCIALISÉS S'EST CONSIDÉRABLEMENT ENRICHIS

En 1856, on recensait 7 variétés de tomates ; aujourd'hui, 2700 sont inscrites au Catalogue officiel européen des espèces et des variétés. Rouge, jaune, orange, petite ou grosse, zébrée, côtelée, charnue, ronde, allongée, sucrée ou acidulée... Comme de nombreuses espèces de légumes, la tomate est un magnifique exemple de biodiversité végétale.

UNE VRAIE DIVERSIFICATION DES VARIÉTÉS SUR LE MARCHÉ



NOMBRE DE VARIÉTÉS INSCRITES AU CATALOGUE FRANÇAIS

Espèces	1976	2006	2021
Carotte	30	67	76
Chou-Fleur	42	123	184
Concombre	14	38	38
Courge-Courgette	14	105	153
Haricot Nain	109	199	198
Laitue	69	330	536
Melon	22	239	304
Piment Poivron	10	108	181
Poireau	24	27	24
Radis	36	50	45
Tomate	26	372	568

L'objectif des sélectionneurs est de faciliter le quotidien du jardinier, en travaillant autour de quelques axes prioritaires de recherche : diversifier les variétés pour permettre aux jardiniers de récolter toute l'année, améliorer les résistances aux maladies des légumes, limiter l'entretien et introduire de la souplesse dans les récoltes.

Pour être commercialisée, une variété de légume doit être au préalable inscrite au Catalogue officiel des espèces et des variétés : c'est la garantie qu'une même variété n'est pas commercialisée sous des noms différents et que deux variétés différentes ne sont pas commercialisées sous le même nom.

Preuve du dynamisme de la sélection variétale, le nombre de variétés de légumes inscrites au Catalogue français a considérablement augmenté depuis les années 70.

LES VARIÉTÉS ANCIENNES SONT SOIGNEUSEMENT CONSERVÉES

L'ensemble des variétés anciennes, y compris celles qui ne sont plus commercialisées, sont conservées. En France, des réseaux de conservation, auxquels participent les instituts publics de recherche et les entreprises de sélection, sont chargés du maintien de ces variétés. Ces variétés anciennes constituent un réservoir de ressources génétiques très précieuses pour la création de nouvelles variétés.



Topinambours

UN CADRE RÉGLEMENTAIRE PLUS SOUPLE POUR ACCUEILLIR LES VARIÉTÉS ANCIENNES

En France, dès les années 90, l'attente des jardiniers de redécouvrir des variétés anciennes a été prise en compte par le législateur. Depuis 2009, un cadre réglementaire européen précise les modalités de commercialisation de ces variétés anciennes avec la création de deux nouvelles listes : une pour les variétés menacées d'érosion génétique, dites « variétés de conservation », et une pour les variétés anciennes principalement destinées à l'autoconsommation, dites « variétés sans valeur intrinsèque ».

Commercialiser des variétés anciennes nécessite ensuite pour les entreprises de production de semences un travail long et coûteux de remise en production. C'est pourquoi seules certaines variétés anciennes ont fait leur retour sur les étals de légumes.

Idée reçue n°4

Les nouvelles variétés se cultivent mieux



JARDINER,
C'EST PLUS FACILE
AVEC LES NOUVELLES
VARIÉTÉS

Les nouvelles variétés permettent bien souvent de faciliter le quotidien du jardinier. En effet, les sélectionneurs améliorent les légumes dans cette optique, en travaillant autour d'axes de recherche pour diversifier les variétés, permettre aux jardiniers de récolter sur une plus grande période de l'année, apporter de la résistance aux maladies, limiter l'entretien et introduire de la souplesse dans les récoltes.



© SEMAE

DES LÉGUMES PLUS RÉSISTANTS

Avec les variétés nouvelles, des résistances aux maladies ont été apportées à de nombreuses espèces, comme l'aubergine (mosaïque du tabac, virus du concombre, oïdium, verticilliose), le concombre et le cornichon (oïdium, mildiou, virus du concombre), les haricots (anthracnose, mosaïque commune), la laitue (mildiou, mosaïque de la laitue), le melon (fusariose, oïdium), ou encore la tomate (mosaïque du tabac, verticilliose, fusariose).

Résultats : les cultures demandent moins d'entretien et moins de traitements chimiques. De plus, le jardinier multiplie ses chances de réussir sa culture et d'avoir une récolte abondante, avec des plantes saines et vigoureuses.



© SEMAE - iStock - Morris Photo Images

DES VARIÉTÉS POUR JARDINER TOUTE L'ANNÉE

Pour de nombreuses espèces, les jardiniers bénéficient aujourd'hui de toute une palette de variétés. Ils peuvent ainsi cultiver des légumes toute l'année, en utilisant tour à tour des variétés précoces ou tardives, des variétés de printemps, d'été, d'automne ou même d'hiver.



Il est possible dorénavant de récolter des laitues toute l'année. Les nouvelles variétés font preuve d'une bonne résistance à la montée à graines en période chaude. Il existe aussi désormais des variétés de laitue bien adaptées aux cultures sous abri pour l'hiver. Les jardiniers disposent ainsi d'un vrai choix pour l'hiver comme pour l'été.



© SEMAE - iStock - Ralf Geithe

MOINS D'ENTRETIEN EN CULTURE

Avec les nouvelles variétés, les cultures sont facilitées. Ainsi, certaines variétés de tomate ou de melon n'ont plus besoin de taille !



© SEMAE - iStock - SolStock Ltd

PLUS DE SOUPLESSE DANS LA RÉCOLTE

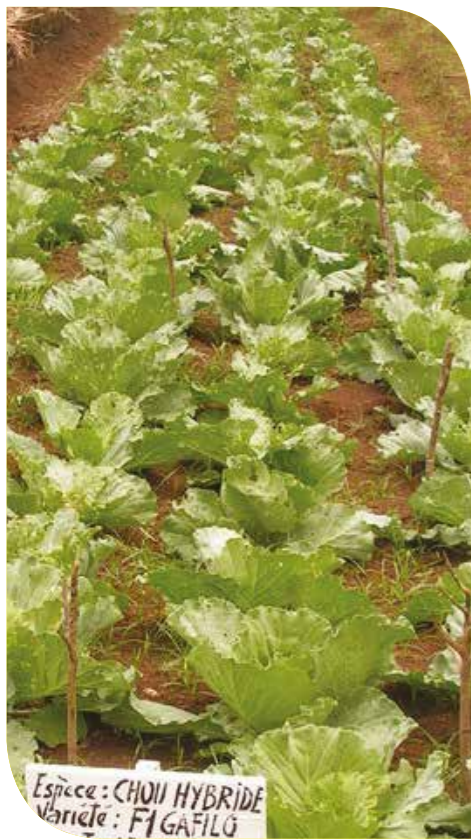
Pour nombre d'espèces, la période de récolte est également plus souple avec les nouvelles variétés....

Un léger retard de quelques jours pour la récolte des haricots n'entamera par leur qualité, car ils produisent moins de fils que les variétés anciennes. Par ailleurs, les jardiniers ont le temps de ramasser leurs radis sans que ceux-ci ne deviennent creux et les salades montent moins vite à graines.

Idée reçue n°5 Les variétés hybrides sont stériles



**UNE VARIÉTÉ HYBRIDE
N'EST PAS STÉRILE
CAR SES GRAINES
DONNENT BIEN DES
PLANTES.**



QU'EST-CE QU'UNE VARIÉTÉ HYBRIDE F1 ?

Une variété hybride est le croisement entre deux plantes, dites « lignées », sélectionnées pour leurs caractéristiques particulières (goût, forme, couleur, rendement...). On parle d'un hybride F1 car il s'agit de la première génération de croisement.

Les variétés hybrides F1 donnent des plantes identiques qui se comportent de la même manière en culture.

En revanche, si on sème des graines issues de ces hybrides F1, on obtient des plantes différentes entre elles, dans lesquelles certains caractères des parents réapparaissent au hasard. Il y a également une perte de vigueur. Il y a donc peu d'intérêt à semer les graines obtenues à partir d'une variété hybride.

UNE VIGUEUR SUPÉRIEURE À CELLE DES PARENTS

Les sélectionneurs ont recours aux croisements entre deux variétés différentes pour retrouver dans l'hybride les caractères intéressants de l'une et de l'autre.

Cela peut être la taille, la couleur, le goût, la précocité, la résistance aux maladies, la conservation... Mais, contrairement à une autre idée reçue, l'obtention d'une variété hybride F1 ne résulte pas d'un simple croisement entre deux variétés intéressantes. Au préalable, le sélectionneur doit obtenir des parents très stables, pour que les caractères recherchés se retrouvent dans l'hybride. C'est la condition pour obtenir un hybride de qualité. Il faut aussi que les deux parents soient le plus complémentaires possible. Le savoir-faire du sélectionneur consiste à obtenir les meilleures combinaisons. Ce travail de sélection prend plusieurs années.

L'hybride obtenu se caractérise par une vigueur supérieure à celle de ses parents (on parle d'« effet heterosis »), qui permet d'obtenir de meilleurs rendements et des cultures qui résistent davantage aux maladies et aux stress climatiques.

DES VARIÉTÉS PLUS FACILES À PRODUIRE

Pour les maraîchers, les caractéristiques de la variété hybride font qu'elle est plus facile à produire et résistante aux maladies. Elle permet ainsi d'améliorer les rendements et de répondre aux cahiers des charges des vendeurs.



COMMENT CRÉER UNE VARIÉTÉ HYBRIDE ?

Parent A
Variété précoce (gène dominant)
à fruit côtelé (gène récessif)



Parent B
Variété tardive (gène récessif) à
fruit rond (gène dominant)



HYBRIDE F1
Variété précoce à fruit rond



© SEMAE - Annick Bougerolle

ET POUR EN SAVOIR PLUS

La loi de Mendel : les bases de la génétique

C'est le moine autrichien Gregor Mendel, botaniste et professeur de sciences naturelles, qui a percé les mystères de l'hybridation chez les végétaux vers 1850, posant les bases de la génétique. En croisant deux lignées de pois, jaune et verte, il obtient en F1 des pois jaunes, ce caractère étant dominant par rapport à la couleur verte. Puis, en les laissant s'autoféconder, il observe dans la descendance F2 qu'un pois vert est réapparu. Les caractères se sont ainsi recombinaés.

Idée reçue n°6 Les variétés hybrides sont des OGM !



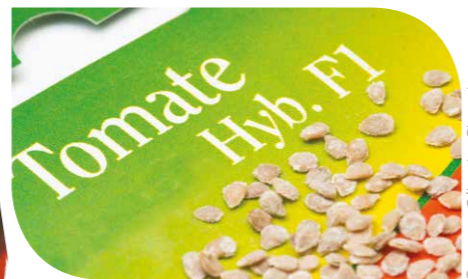
IL NE FAUT PAS
CONFONDRE
HYBRIDE ET OGM

IL Y A DE
NOMBREUSES
VARIÉTÉS HYBRIDES
PARMI LES VARIÉTÉS
POTAGÈRES
COMMERCIALISÉES EN
EUROPE, MAIS IL N'Y
A AUCUNE VARIÉTÉ
POTAGÈRE OGM.

L'hybridation est une méthode de sélection ancienne déjà utilisée au début du XX^e siècle.

Une **plante génétiquement modifiée (OGM)** est une plante dont le matériel génétique a été modifié artificiellement par l'introduction d'un ou plusieurs gènes intéressants provenant d'une espèce différente dans le but de lui conférer une ou plusieurs caractéristiques nouvelles (résistance à une maladie, à un insecte, amélioration de la qualité gustative...).

Une **plante hybride** est le résultat du croisement par le mode de reproduction naturel de l'espèce (spontané dans la nature – recherché en amélioration des plantes) de deux ou plusieurs plantes distinctes. Le matériel génétique de l'hybride n'est pas modifié mais hérité naturellement des parents dans le but de combiner des caractères intéressants (précocité, résistances, goût, forme, couleur, conservation...).



BON À SAVOIR

L'**hybridation est un phénomène naturel** : **Vrai**. C'est le cas des plantes dites allogames qui se reproduisent naturellement par fécondation croisée entre deux individus distincts. Par exemple : l'asperge, la carotte, le concombre, le melon...



Pollinisation d'une fleur de carotte



MÉMO

Espèce : Une espèce est constituée d'un groupe d'individus, animaux ou végétaux, qui se ressemblent et qui peuvent se reproduire entre eux. Exemple : la tomate est une espèce.

Variété : En agriculture, on emploie les termes de « race » pour les animaux et de « variété » pour les plantes. Au sein d'une même espèce, une variété est un ensemble homogène de plantes clairement identifiées par des caractères morphologiques, physiologiques et génétiques, qui les distinguent des autres plantes de la même espèce. Exemple : la Rose de Berne est une variété de l'espèce tomate.

Type variétal : Pour désigner un ensemble de variétés ayant des caractéristiques communes faciles à identifier on parle d'un type variétal. Par exemple pour les laitues, on distingue différents types variétaux : beurre, batavia, à couper, feuille de chêne, pommée, iceberg, romaine... Dans chacun de ces types variétaux, de nombreuses variétés sont produites et commercialisées.



Espèce	Type variétal	Variété
Laitue	Pommée	Blonde de Doulon
		Brune d'hiver
		Du bon jardinier
		Merveille des quatre saisons
		Gotte jaune d'or...
Laitue	Romaine	Chicon panaché
		Craquerelle du Midi
		Romaine à deux cœurs
		Sucrène...

Idée reçue n°7 Les nouvelles variétés sont plus fragiles !

CERTAINES MALADIES ONT QUASIMENT DISPARU GRÂCE AUX VARIÉTÉS RÉSISTANTES



© SEMAE - iStock - artensfoto

La création de variétés résistantes aux maladies est un des principaux axes de travail des sélectionneurs par l'introduction de caractères de résistance qu'ils trouvent dans certaines populations sauvages ou cultivées.

Cela permet de limiter l'application de produits de traitements : ceux de synthèse sont interdits d'utilisation pour jardiner depuis le 1^{er} janvier 2019.

La recherche est continue sur le plan des résistances aux maladies car celles-ci évoluent au fil du temps (apparition de nouvelles maladies, évolutions des souches de maladies existantes,...). Pour la salade par exemple, le champignon nommé "brémia" (ou mildiou) est un problème récurrent ; on compte plusieurs races de Bremia déjà prises en compte par les sélectionneurs.

DES VARIÉTÉS RÉSISTANTES AUX MALADIES



LA TOMATE

Le mildiou est une maladie de la tomate particulièrement redoutée par les jardiniers. Il est provoqué par un champignon qui se développe à grande vitesse sur les plants et peut anéantir à lui seul toute une récolte. Il se caractérise par l'apparition sur les feuilles de taches huileuses brun vert et d'un duvet blanc sous les feuilles ; des bosselures apparaissent sur les fruits qui ne mûrissent pas. Une fois les feuilles et les fruits tachés, il n'y a plus grand chose à faire pour enrayer la maladie...

Les nouvelles variétés de tomate sont tolérantes au mildiou. Le champignon peut les attaquer mais la plante produit quand même des fruits.



LE CONCOMBRE, LA COURGE, LA COURGETTE

L'oïdium des cucurbitacées est une maladie provoquée par deux champignons, qui touche toutes les cucurbitacées, en particulier le concombre, la courge et la courgette, mais aussi le melon. Le « blanc » ou oïdium se manifeste d'abord par l'apparition de taches circulaires blanches et poudreuses, qui s'étendent progressivement sur les deux faces des feuilles. Celles-ci se rabougrissent, puis se dessèchent ; l'ensemble du plant s'affaiblit. Si la maladie se manifeste tôt dans la culture, les dégâts peuvent être graves.

Il existe aujourd'hui des variétés de la famille des cucurbitacées peu sensibles à l'oïdium. Elles permettent généralement d'éviter les attaques précoces, qui sont les seules vraiment susceptibles de nuire à la récolte.



© SEMAE - iStock - Plougmann



© SEMAE - iStock - Frédérique Wacquier

LE HARICOT

La grasse est une maladie du haricot due à des bactéries. Les attaques de grasse affectent directement la qualité des gousses. Elle se traduit par l'apparition de taches huileuses de couleur jaune-orangée sur les feuilles, les gousses et les graines. Un temps humide et des températures douces sont favorables aux attaques de grasse... Les nouvelles variétés de haricot sont résistantes à la grasse, ainsi qu'à deux autres maladies du haricot : l'antracnose et le virus de la mosaïque.



© SEMAE - iStock - MarieTDebs

LE MELON

Les nouvelles variétés de melon sont résistantes à la vitrescence. La vitrescence est une maladie qui se détecte d'abord sur la chair ; celle-ci devient déliquescence et dégage une odeur de fermentation alcoolique. A un stade très avancé, une altération humide est visible à la surface du fruit.

De mauvaises conditions pédo-climatiques, avec des temps couverts et des sols froids, sont favorables à cette maladie qui peut rendre immangeables tous les fruits d'une récolte.

Idée reçue n°8 Les sachets sont de plus en plus informatifs



DES INFORMATIONS PRÉCIEUSES POUR RÉUSSIR LES CULTURES

Les sachets de semences permettent avant tout d'identifier l'espèce et la variété, même s'ils comportent d'autres mentions obligatoires, comme le poids ou le nombre de graines, le numéro de lot et l'adresse du conditionneur. Parfois, les sachets incluent d'autres données, qui sont autant d'informations et de conseils pratiques destinés à permettre au jardinier de réussir sa culture.

Je sème

De mars à juin, en pleine terre, à exposition bien ensoleillée.

Je récolte

De septembre à novembre, 6-7 mois après le semis.

Je déguste

La chair cuite en purée, ou crue à la façon des carottes râpées.

Votre astuce bio : Les potirons aiment la proximité du maïs et de la pomme de terre. Éviter de semer sur le tas de compost, le potiron serait vidé de ses nutriments.

Nos secrets pour réussir votre récolte :

1. D'abord une question de moment

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SEMIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RÉCOLTE										✓	✓

Température mini du sol 15°C
Levée en 6-8 jours

2. Ensuite choisir sa technique

Semer sous abri, 3-4 graines par godet, en mars-avril.

Semer en pleine terre en mai-juin, en poquets (petits trous) de 3 graines, distants de 80 x 60 cm.



UN CERTAIN NOMBRE DE MENTIONS OBLIGATOIRES

Afin de garantir une information suffisante des consommateurs, certaines mentions sont à apposer obligatoirement sur les sachets de semences. **Le nom de l'espèce** (carotte, radis...) et celui de **la variété** en font partie et sont donc systématiquement précisés. Il en va de même pour la **quantité de semences, indiquée en poids ou en nombre de graines**. Cette mention est essentielle car, en matière de semences potagères, il n'est pas toujours facile de se rendre compte de ce que l'on a dans les mains. Quelques grammes de semences peuvent receler un nombre très important de graines. Ainsi, trois grammes de graines de carottes semés dans de bonnes conditions peuvent engendrer de 1900 à 2000 plants !

À SAVOIR

Variété ancienne, variété locale, variété paysanne, variété F1, variété bio... Ces mentions non obligatoires figurent souvent sur les étiquettes. Elles apportent une information complémentaire au client sur l'origine de la variété ou son mode de création.



ASTUCE

Pour éviter les récoltes groupées, il est déconseillé de semer tout le sachet de graines en une fois.

Il peut être plus intéressant de semer de petites quantités à plusieurs reprises (tous les 15 jours par exemple). Cela permet d'étaler les productions et de récolter les légumes au fur et à mesure des besoins.

DES CONSEILS PRATIQUES

Les sachets de graines présentent un grand nombre de conseils pratiques, particulièrement utiles pour réussir l'implantation d'une variété que l'on teste pour la première fois au potager. On trouve ainsi fréquemment des indications sur la période la plus favorable pour la réalisation des semis, la profondeur idéale, la distance entre les rangs recommandée, etc. Pour la suite des opérations, on trouve aussi bien souvent des conseils sur l'éclaircissage, l'entretien de la culture et la période de récolte.



DATE LIMITE D'UTILISATION

La date limite d'utilisation du sachet n'est pas une mention obligatoire. C'est le conditionneur qui choisit de l'indiquer ou pas. Mais celle-ci est très utile... Elle permet d'utiliser les graines avec les meilleures chances de succès. Elle permet aussi un suivi qualité des sachets au niveau des points de vente. En effet, la semence est un produit vivant et la germination d'un lot peut évoluer dans le temps. C'est pourquoi les conditionneurs réalisent régulièrement des essais de germination dans leur laboratoire sur les échantillons des lots de semences qu'ils ont conservés. Si la germination chute en dessous de la norme réglementaire avant la date indiquée, le conditionneur informe les distributeurs pour que les sachets concernés soient immédiatement retirés de la vente.

Idée reçue n°9

Les sachets contiennent peu de graines

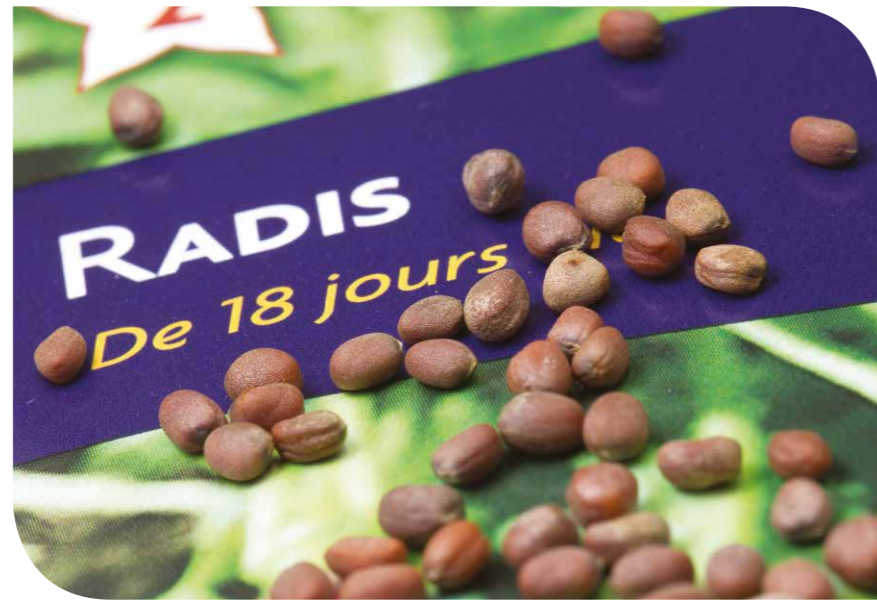


UN SACHET CONTIENT PLUS DE SEMENCES QU'IL N'Y PARAÎT

En plus du nom de l'espèce et de celui de la variété, un sachet de semences doit obligatoirement préciser le grammage, en poids ou en nombre de graines. Cette mention est essentielle car, en matière de semences de légumes, il n'est pas toujours facile de se rendre compte de ce que l'on a dans les mains. Ainsi, quatre grammes de graines de laitue semés dans de bonnes conditions peuvent donner en théorie 3000 plants !

LE SACHET DE SEMENCES, UN GAGE DE QUALITÉ

Les graines vendues dans le commerce ont été soigneusement sélectionnées et multipliées. Les jardiniers ont ainsi la garantie que le sachet choisi contient des semences aptes à germer, appartenant à l'espèce et à la variété qu'ils recherchent. C'est essentiel, car la semence est un produit vivant, dont la faculté germinative peut évoluer avec le temps.



BON À SAVOIR

A titre indicatif, voici le nombre moyen de graines contenu dans un gramme de semences pour différentes espèces :

Espèces	Nombre moyen de graines pour 1 gr
Aubergines	250
Betteraves potagères	60 à 80
Carottes	800 à 1200
Céleris	2500 à 3000
Chicorées	600 à 800
Choux	400 à 800
Courgettes	8 à 10
Epinards	100
Haricots	2 à 6
Laitues	900 à 1100
Melons	35
Navets	500
Oignons	250 à 300
Persil	700 à 800
Poireaux	350 à 400
Radis	80 à 100
Tomates	250 à 400

LE SACHET, UNE PROTECTION SÛRE POUR LES SEMENCES

Le sachet offre une bonne protection pour vos semences. Si vous ne semez pas en un coup la totalité de votre sachet, conservez les graines dans leur sachet d'origine, à l'intérieur d'une boîte (carton, bois non traité, ni peint, métal), dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Le conditionneur n'indique pas systématiquement la date limite d'utilisation du sachet. Mais celle-ci est très utile, car elle permet d'utiliser les graines avec les meilleures chances de succès. Quand elle a été précisée, il faut donc s'y référer !



Idée reçue n°10

Certaines semences ne germent pas

LES CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE SEMIS INFLUENT SUR LA GERMINATION DES SEMENCES



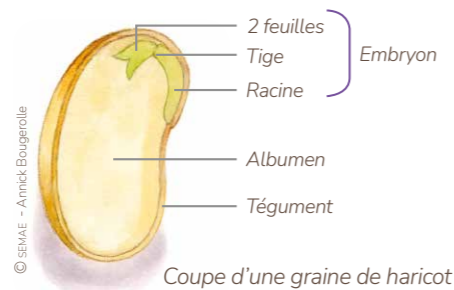
© SEMAE - iStock - brebca

La durée de vie d'une semence dépend donc de l'espèce et des conditions de conservation. Tant que la semence est bien conservée, elle reste vivante et garde ses qualités de germination indispensables à la réussite d'une culture.



Les semences sont vivantes.

Une semence est un organisme vivant. Elle est composée de trois principaux éléments : l'embryon, qui contient la future plante, l'albumen, qui englobe l'embryon et contient les réserves nutritives nécessaires à son développement, et le tégument, enveloppe de protection.



© SEMAE - Annick Bougerolle



© SEMAE - Sébastien Champion

Semences d'oignon, de chicorée et de betterave

Une semence a besoin de respirer pour vivre.

Elle respire plus ou moins fort selon les conditions de température et d'humidité dans lesquelles elle est conservée. Si celles-ci ne sont pas optimales, la semence s'épuise et finit par mourir.

Selon l'espèce, une semence peut vivre de quelques jours à un siècle !

Une semence d'oignon a une durée de quelques années alors que celle du trèfle peut vivre un siècle durant ! Entre ces deux extrêmes, la betterave comme la chicorée ont une espérance de vie d'une dizaine d'années.

Se fier à la date de péremption indiquée sur les sachets.

Il est fréquent de trouver sur les sachets une date limite d'utilisation indiquée par le conditionneur et déterminée par des contrôles de germination. Cette date, qui n'est pas obligatoire, permet aux jardiniers d'utiliser les graines avec les meilleures chances de succès.

BIEN SEMER POUR UNE BONNE GERMINATION

Les semences ont besoin d'eau, d'air et de suffisamment de chaleur pour bien germer : les graines doivent être semées dans un sol bien préparé, au bon moment et à la bonne profondeur.

Après le semis, les conditions de température du sol et d'humidité vont influencer la qualité et la rapidité de germination.

De plus, **chaque espèce a son rythme de germination qui lui est propre.** Par exemple, il faut faire preuve de patience avec le persil qui met un mois pour germer.



© SEMAE - Laurent Muratet



© SEMAE - Labat/Rouquette

BON À SAVOIR

Spécial jardiniers : comment bien conserver les semences pour préserver leur faculté germinative ?

En attente des semis suivants, les sachets ouverts et pas entièrement utilisés seront soigneusement refermés et conservés :

- **A l'abri du soleil ou d'une source de chaleur :** il est préférable d'éviter le stockage des sachets dans les serres ou les abris extérieurs, sinon cela risquerait d'altérer la capacité germinative des semences.

- **Dans un endroit où l'humidité et la température sont basses :** une cave sèche et bien aérée ou un réfrigérateur sont deux alternatives possibles.

Le choix d'un lieu combinant une faible humidité à une basse température présente un autre avantage majeur : celui de limiter les risques de développement de moisissures, qui nuisent à la germination, ou les invasions de ravageurs, qui se nourrissent des semences.



www.semae.fr



Jardineries
& Animaleries
de France

www.jardineries-animaleries.org