PLANTES AROMATIQUES

RÉCOLTER, CONSERVER ET RESSEMER LEURS GRAINES

Préserver les graines d'une plante aromatique, c'est permettre à son parfum, à ses saveurs et à son histoire de traverser les saisons.

LE CYCLE À RESPECTER

CHOISIR
variétés reproductibles, plants sains

LAISSER FLEURIR
laisser le cycle aller jusqu'au bout

LAISSER MÛRIR
attendre que les graines arrivent à maturité

RÉCOLTER
par temps sec, avant qu'elles ne tombent

SÉCHER
dans un endroit sec, ventilé et ombragé

EXTRAIRE
frotter, secouer, libérer les graines

TRIER
enlever les débris, garder les meilleures

CONSERVER
au sec, au frais, dans l'obscurité

RESSEMER
quand les conditions sont favorables

À RETENIR

- Choisir des variétés reproductibles et des plants sains.
- Laisser fleurir quelques plants jusqu'au bout de leur cycle.
- Respecter le rythme de chaque espèce, notamment pour le persil.
- Récolter lorsque les graines sont mûres.
- Sécher complètement avant stockage.
- Extraire les graines délicatement.
- Trier et nettoyer avec précaution surtout les graines très petites.
- Identifier l'espèce, la variété, l'année et l'origine.
- Conserver au sec, au frais et dans l'obscurité.
- Tester la germination lorsque les lots vieillissent.

CHAQUE AROMATIQUE A SON RYTHME ET SA MÉTHODE

BASILIC

Capsules contenant de petites graines noires.

Laisser sécher sur la plante, puis couper et frotter pour libérer les graines.

CORIANDRE & ANETH

Graines dans les ombelles.

Récolter lorsque elles sont sèches et brunâtres, avant qu'elles tombent.

Frotter ou secouer pour détacher les graines.

PERSIL

Plante bisannuelle. Fleurit et produit ses graines la deuxième année.

Récolter les ombelles mûres progressivement, plusieurs passages peuvent être nécessaires.

CIBOULETTE

Les capitules produisent de petites graines noires.

Couper quand elles sont sèches et frotter pour libérer les graines.

THYM, ORIGAN & SAUGE

Graines très petites et légères.

Laisser sécher les tiges florales, puis frotter et secouer avec douceur pour récupérer les graines.

TRIER AVEC PRÉCAUTION

Utiliser un tamis fin ou un vannage très léger pour éliminer les petits débris végétaux.



Procéder doucement afin de ne pas perdre les graines avec les déchets.

SÉCHER, TRIER ET NETTOYER

- Laisser les graines terminer leur séchage si nécessaire.
- Étaler sur une surface propre, dans un endroit sec, ventilé et à l'abri de l'humidité.
- Retirer les débris végétaux, les graines mal formées ou suspectes.



IDENTIFIER LES LOTS

Notez au minimum :

- Espèce et variété
- Année de récolte
- Origine ou lieu de culture
- Conditions de pollinisation
- Observations utiles



OÙ LES CONSERVER ?

Conserver les graines dans un endroit :

sec, frais, sombre et stable.

Humidité · Chaleur · Lumière · Variations température



COMBIEN DE TEMPS ?

Bien préparées et correctement conservées, les graines de nombreuses plantes aromatiques peuvent garder leur pouvoir germinatif **pendant plusieurs années.**

La durée varie selon les espèces et les conditions de stockage.



TESTER AVANT DE RESSEMER

Lorsqu'un lot commence à vieillir, réalisez un **petit test de germination** avant de compter réellement dessus pour une nouvelle culture.



CHOISIR → LAISSER FLEURIR → LAISSER MÛRIR → RÉCOLTER → SÉCHER → EXTRAIRE → TRIER → CONSERVER → RESSEMER