POIVRONS, PIMENTS ET AUBERGINES

RÉCOLTER, CONSERVER ET RESEMER LEURS GRAINES

Choisir → Laisser mûrir → Récolter → Extraire → Nettoyer → Sécher → Identifier → Conserver → Ressemer

LE PRINCIPE

Pour obtenir des graines viables, laissez les fruits arriver à pleine maturité et respectez chaque étape avec soin.



1 CHOISIR LES BONNES VARIÉTÉS

- Variétés reproductibles ou **pollinisation libre**
- Plants sains et vigoureux
- Fruits représentatifs de la variété
- Plants bien adaptés à votre climat et à votre terrain
- Plusieurs plants pour préserver la diversité

2 LAISSER MÛRIR COMPLÈTEMENT

POIVRONS ET PIMENTS

Laissez les fruits atteindre leur couleur de maturité complète.



AUBERGINES

Laissez les fruits dépasser leur stade habituel de consommation.
Ils peuvent devenir ternes, jaunir ou brunir et la chair plus ferme ou ramollir.



3 EXTRAIRE ET NETTOYER

POIVRONS ET PIMENTS

Coupez le fruit, retirez les graines et la membarne. Éliminez les restes de chair. Gardez les graines bien formées et saines.



AUBERGINES

Placez la chair dans l'eau, séparez les graines de la pulpe, puis rincez-les soigneusement.



4 SÉCHER COMPLÈTEMENT

Étalez les graines en une seule couche dans un endroit : **sec, ventilé, à l'abri du soleil direct et de l'humidité.**



Remuez de temps en temps et attendez qu'elles soient parfaitement séches.



5 IDENTIFIER LES LOTS

Notez au minimum : l'espéce et la variété, l'année, l'origine, **le mode de pollinisation** et toute observation utile.



ATTENTION

Évitez les hybrides F1 si vous souhaitez renouveler fidèlement votre réserve.

ATTENTION AUX PIMENTS FORTS !

Évitez de toucher vos yeux ou votre visage.
Lavez-vous soigneusement les mains aprés manipulation et utilisez des gants si nécessaire.



POLLINISATION : RESTER VIGILANT

Les fleurs peuvent **s'autopolliniser**, mais **les insectes transportent aussi le pollen.**



Pour préserver une variété le plus fidélement possible :



- Cultivez les variétés avec un peu de distance.
- Identifiez précisément les plants destinés aux semences.
- Protégez certaines fleurs avant leur ouverture si vous recherchez une conservation rigoureuse.
- Notez pollinisation libre si vous ne maîtrisez pas totalement l'origine du pollen.

Un fruit peut sembler fidéle à sa variété alors que le croisement ne se révélera qu'à la génération suivante.

6 CONSERVER

Placez les graines dans une enveloppe en papier, un sachet identifié ou un petit contenant adapté.



Conservez dans un endroit : **sec, frais, sombre et stable.**

Évitez l'humidité, les fortes chaleurs, la lumiére directe et les variations de température.



7 COMBIEN DE TEMPS ?

Bien séchées et correctement conservées, les graines de poivrons, piments et aubergines peuvent garder leur pouvoir **germinatif pendant plusieurs années.**

Leur viabilité diminue progressivement avec le temps.

Il est donc préférable de tester **et renouveler réguilerment** les lots.



8 TESTER AVANT DE RESSEMER

Lorsqu'un lot commence à vieillir, réalisez un petit **test de germination.**

Méthode simple :

1. Placez quelques graines entre deux feuilles de papier humide.
2. Gardez au chaud et à la lumiére (mais pas en plein soleil).
3. Vérifiez chaque jour.
4. Notez le pourcentage de graines germées.



À RETENIR

- ✓ Choisir des variétés reproductibles et des
- ✓ Éviter les hybrides F1.
- ✓ Surveiller la pollinisation
- ✓ Laisser les aubergines dépasser leur stade habituel
- ✓ Sécher complétement.
- ✓ Identifier les lots.

LE CYCLE À RETENIR