

Faire et réussir ses semis

« Faire ses semis, va vous permettre d'apprendre à observer la culture d'un plant et comprendre son cycle. »

1- Les principaux avantages :

- Le grand choix de variétés : Classiques, moins communes ou rigolotes. On peut s'essayer à des choses un peu fun !
- Peu importe la météo : Les semis et le repiquage peuvent être fait à l'abris. Cela vous permettra :
 - De gagner en **précocité** : la culture en intérieur améliore la précocité et la croissance.
 - De **protéger vos plants** du stress, des maladies et du froid.
- Prendre du plaisir : Voir vos plants grandir procurent de la joie et de la fierté.

2- Quel endroit et quels types de semis ?

Cela dépendra de la **situation géographique** et du **climat** d'où sont issus les légumes !

- Sous abris dit « chauffé » :
 - Les légumes dont les ancêtres proviennent de climats chauds :

Tomates, aubergines, poivrons, concombres... (solanacées, cucurbitacées) seront semés à l'abris et au chaud. Dans une maison sur une étagère dédiée, proche d'une fenêtre exposée idéalement au sud ou dans une véranda :

- Pour les grosses graines :

Courgettes, concombres, melons... il est facile de les semer directement en godet (pot), 1 graine par pot.

- Les graines plus fines :

Tomates, poivrons, piments, aubergines, basilic... elles seront d'abord semées en terrine (boîte ou contenant) ou en plaque alvéolé (petite motte) mettre 1 graine par trou.

Si vous choisissez une boîte, creusez un mini sillon à l'aide d'un crayon, disposez les graines en lignes écartées entre elles et recouvrez de terreau.

Arrivé au stade de développement de 3-4 feuilles repiquez vos semis en godet (pot).

Pour la tomate, repiquez le plant profondément. Ne laissez dépasser que la tête.

- Sous abris dit « non chauffé » : petite serre en extérieur :
 - Quels légumes ? : Les betteraves rouges, les céleris, les salades, les épinards, la mâche, les poireaux, les petits pois, les haricots verts, le fenouil, le persil, les oignons.
 - Comment ? : En motte (plaque alvéolé) ou motte à l'aide d'une motteuse manuel, mettez une graine par 1 graine par trou.

- Petites précisions :

Pour les oignons mettez 3-4 graines par trou.

Pour le persil, semez les graines en poquet dans un pot (poquet = pas de nombres précis de graines).

Tous ces semis pourront être déplacés et repiqués plus tard en pleine terre à leur emplacement de culture.

Quand les poireaux seront au stade « taille d'un crayon » déplantiez-les à l'aide d'un outil, type fourche et replantez-les ailleurs. Animation sur le poireau à venir.

- En pleine terre, directement à l'emplacement de la culture, on parlera de « semis direct »

- Quels légumes ? Tous les légumes rustiquent qui n'aiment pas être repiqués : les carottes, les radis, les panais.

- L'éclaircissage : Lorsque les semis auront 3-4 feuilles, procédez à un « éclaircissage »

Enlever/supprimer plusieurs plants à la main pour permettre aux autres de se développer et privilégier les plus beaux. Supprimer les plus écartés et les plus petits de la ligne. On peut parler en « doigts » :

- 1 doigt entre chaque plant pour les radis.

- 2 doigts entre chaque plant pour les carottes et panais.

3- Le choix des graines :

Les graines doivent être de **bonnes qualités** et bien **conservées**.

- Lorsque le sachet est fermé : conservez-les dans un **endroit sec** et **peu lumineux** ou dans un réfrigérateur. Conservation maximum 2 ans. Au-delà la qualité et le taux de germination risque d'être réduit.
- Lorsque le sachet est ouvert : vous pouvez utiliser le reste du sachet l'année suivante seulement si vous l'avez conservé dans un réfrigérateur.
- Bon à savoir : le frigo stimule la graine et sa germination. Il est important de bien suivre les indications au dos des sachets de graines.
- Mon petit plus, les graines de la ferme Sainte Marthe :

La ferme sainte Marthe est une entreprise familiale avec de belles valeurs éthiques. Elles produisent des graines biologiques avec un très bon taux de germination.

Vous retrouverez leurs conseils pratiques sur le site : <https://www.fermedesaintemarthe.com>

Où se procurer ces graines ? **Au jardin de Balgan** bien évidemment !

- Les graines par échanges entre jardiniers :

Cela peut être une pratique intéressante mais **ATTENTION AUX CROISEMENT INOPINES !!!** Renseignez-vous de comment ont été produits et récoltés les semences. Si vous souhaitez récupérer les graines de vos semences, il faut au préalable isoler votre plant du reste de la culture via un filet. Cela évitera que des croisements ne soient pas fait via la pollinisation croisée.

Les graines récupérées sur les courges, potimarrons, melons, concombres, courgettes, tomates germeront, mais ne donneront pas des fruits identiques à ceux à partir desquels les semences auront été recueillies.

Les bonnes pratiques à respecter :

- 1- **Respecter les périodes** de semis indiquées sur les sachets de graines.
- 2- Semez à une **température adaptée**, ni trop chaud, ni trop froid. La Température minimum de germination est indiquée sur les sachets. En général on ne sème pas en dessous de 15°
- 3- **Semez dans un endroit lumineux**, sinon les plantules des graines vont grimper très haut pour chercher la lumière : on dit qu'ils filent.
- 4- Attention à **ne pas détrempier le terreau**, toujours utiliser des contenants munis de trou dans le fond.
- 5- **Ne pas semer profondément** dans un terreau tassé, ça donnera un manque d'oxygène qui est indispensable à la germination.
- 6- **Ne pas recouvrir** le semis d'une épaisse couche de terreau, saupoudrez juste un peu, sinon la graine mettra trop longtemps à sortir ou pourrira.
- 7- **Ne pas semer trop serré** dans les pots ou en semis direct, sinon risque de concurrence entre les graines et de rater le semis.
- 8- **Ne pas arroser trop fort** le semis risque d'être bouleversé. Cela n'est pas évident à gérer, le terreau doit toujours être humide sans abus !! Vous pouvez utiliser un brumisateur.
- 9- **Aérez vos semis**, faite les prendre l'air.
- 10- **Surveillez** les amateurs de jeunes plants : limaces et escargots.
- 11- **Observez !**
- 12- En moyenne on **plante** ensuite les semis, **1 mois et ½ à 2 mois après** avoir semé.

Mes petits « TIPS » à moi :

- 1- Si vous n'avez pas de serre ou manquez de place, vous pouvez investir dans **une serre de balcon** pour faire vos semis. A partir de 30€.
- 2- Vous pouvez disposer un **papier cellophane** sur votre plaque alvéolée pour les semis de tomates, concombres, courgettes, poivrons, aubergines ... toutes les graines qui nécessitent de démarrer avec beaucoup de chaleur !
Pensez à arroser au spray avant de recouvrir.
Une fois le semis levé, retirez la cellophane.
- 3- Pour vous éviter l'éclaircissage à la main sur un semis direct en pleine terre, pensez à vous procurer, ici à Balgan, des **semis en ruban**. Graines disposées dans un ruban (biodégradable) à bonne distance.
- 4- **Faites votre propre ruban** à l'aide de papier toilette ou sopalin : Disposer votre ruban dans votre sillon, recouvrez d'une couche de terreau et arrosez.
- 5- Pour **la coriandre** vous pouvez la cultiver dans des bacs/jardinière et renouveler le semis tous les 15 jours. La coriandre monte vite en graine surtout vers les périodes chaudes, la fleur se mange et les graines aussi !
- 6- **Ne pas se décourager** ! Il n'est pas simple de réussir ses semis du premier coup !
Pour les tomates, aubergines, poivrons, piments, basilic etc ... cela peut être vite compliqué si toutes les bonnes conditions ne sont pas réunies.
- 7- **Commencez par les choses simples** : petit pois, haricots vert, courgettes, courges, salades, épinards, fenouils et les fleurs comestibles. Pour le reste acheter des plants !
- 8- Pour **les problèmes de pollinisation des courgettes**, le jardin de Balgan a développé une gamme de plants avec des semences professionnelles de courgettes précoces qui se pollinisent toute seule. Bon rendement et résiste mieux aux maladies.
- 9- Le jardin de Balgan propose également une **belle gamme de graines de fleurs comestibles** et mellifères. Il est important d'en mettre dans votre jardin proche de votre potager pour la biodiversité, une meilleure pollinisation et les auxiliaires.