Extraction, séchage, tri et conservation en climat chaud

Apprenez à extraire proprement vos graines selon deux méthodes éprouvées (avec ou sans fermentation), à les sécher rapidement à l'ombre sans les brûler, à trier les impuretés et à les conserver à l'abri de l'humidité et des charançons avec les ressources locales.



SOMMAIRE

1 Du fruit mûr au trésor de graines
2 Deux grandes familles de fruits : humides et secs
3 L'extraction avec fermentation (pour la tomate et le concombre)
4 Les 3 étapes de la fermentation
5 Attention à la durée sous forte chaleur !
6 L'extraction sans fermentation (courges, aubergines, pastèques)
7 Le rinçage final à l'eau claire
8 Règle d'or du séchage : JAMAIS en plein soleil !
9 Les supports idéaux pour un séchage rapide
10 Le test de l'ongle pour vérifier la siccité
11 Le tri des graines : la méthode du vent
12 Le tri par flottaison dans l'eau
13 Les trois ennemis mortels de la conservation
14 Des contenants 100 % hermétiques
15 La cendre et les feuilles protectrices contre les insectes
16 L'étiquetage précis : la mémoire de votre travail
17 Où stocker vos bocaux précieux ?
18 Félicitations ! Vos récoltes futures sont entre de bonnes mains

Du fruit mûr au trésor de graines



Du fruit mûr au trésor de graines

Vos légumes porte-graines sont arrivés à maturité parfaite au champ !

Il est temps de récolter et de libérer les semences enfermées au cœur des fruits.

Dans ce module, vous allez apprendre à extraire, laver, sécher et conserver vos graines sans perdre leur pouvoir germinatif.

Suivez bien les étapes pour préserver ce trésor vivant !



Deux grandes familles de fruits : humides et secs

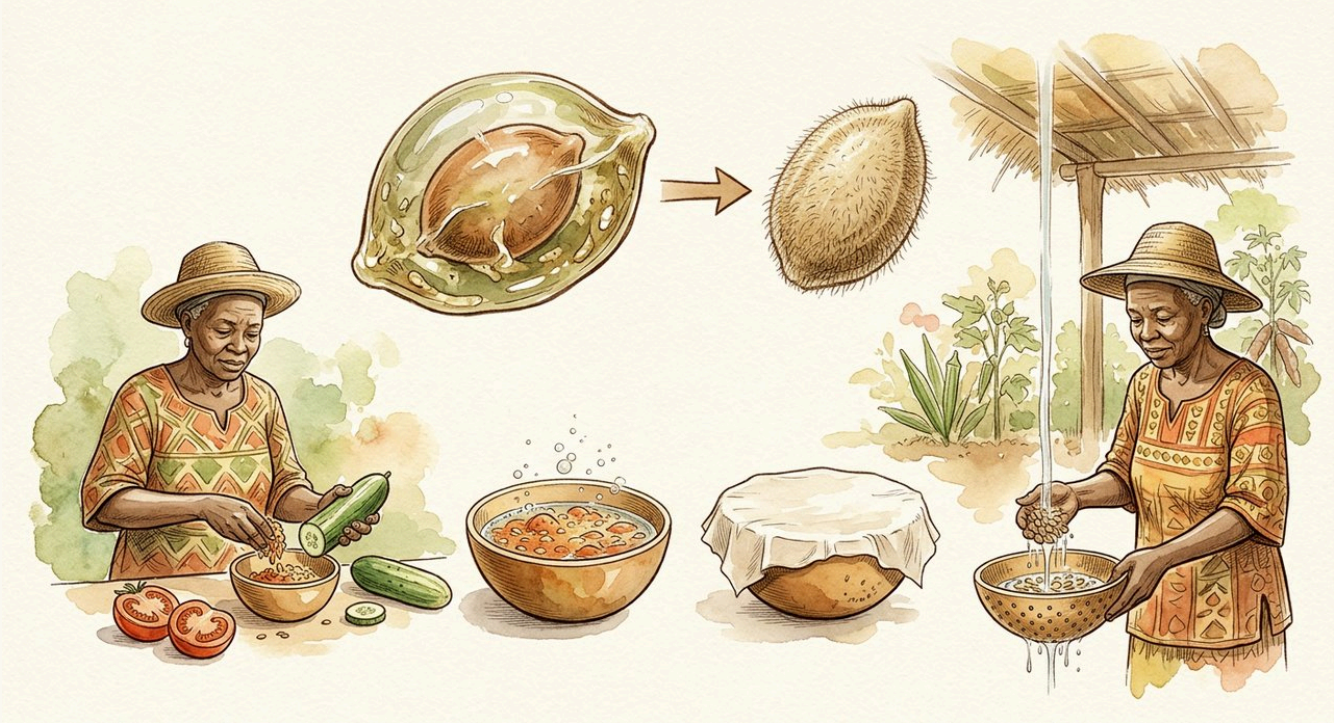
Selon le type de légume, la méthode d'extraction change :

1. **Les fruits secs** (haricots, niébés, maïs, gombo) : on laisse sécher les gousses directement sur le plant avant de les écousser à sec.
2. **Les fruits charnus** (tomates, concombres, courges, aubergines) : les graines baignent dans du jus ou de la pulpe et doivent être nettoyées à l'eau.

Commençons par les fruits charnus !

3

L'extraction avec fermentation (pour la tomate et le concombre)



L'extraction avec fermentation (pour la tomate et le concombre)

Chaque graine de tomate et de concombre est enfermée dans une petite poche de gelée glissante.

Cette gelée empêche la graine de germer tant qu'elle est dans le fruit.

Pour retirer cette enveloppe sans blesser la graine, on utilise la **fermentation**.

La fermentation dissout la gelée et détruit les maladies microscopiques fixées sur la peau de la graine !



Les 3 étapes de la fermentation

Voici comment faire facilement :

1. Coupez le fruit en deux et pressez les graines avec leur jus dans un bocal en verre.
2. N'ajoutez pas trop d'eau (juste une cuillère si le jus est trop épais).
3. Couvrez le bocal avec un morceau de tissu fin et attachez-le pour empêcher les moucherons d'entrer.

Laissez reposer à l'ombre dans un endroit chaud (entre 25° et 30°C).

Attention à la durée sous forte chaleur !



Attention à la durée sous forte chaleur !

> ⚠️ Attention ! Sous nos climats chauds, la fermentation va très vite :

- En 24 à 48 heures, une fine pellicule blanche apparaît à la surface.
- Mélangez une fois par jour avec un bâtonnet propre.

Dès que les graines se détachent et tombent au fond du bocal : rincez sans attendre !

Si vous attendez trop longtemps, les graines vont germer dans le bocal et seront perdues !



L'extraction sans fermentation (courges, aubergines, pastèques)

Pour les courges, melons, pastèques et aubergines, pas besoin de fermentation !

1. Ouvrez le fruit bien mûr en deux.
2. Récupérez les graines à la cuillère ou à la main.
3. Déposez-les dans une passoire et frottez-les doucement sous un jet d'eau propre pour enlever la chair.

Pour l'aubergine, écrasez la chair dans un seau d'eau : les graines coulent au fond !



Le rinçage final à l'eau claire

Que ce soit après une fermentation ou un simple lavage :

Versez vos graines dans un tamis ou une passoire à mailles fines.

Faites couler abondamment de l'eau claire en remuant avec la main.

Éliminez tous les débris de pulpe et les peaux.

Vos semences doivent être parfaitement propres au toucher, sans trace gluante !

Règle d'or du séchage : JAMAIS en plein soleil !



Règle d'or du séchage : JAMAIS en plein soleil !

> ⚠️ Attention ! C'est ici que se joue la vie de votre graine :

Ne faites JAMAIS sécher vos graines en plein soleil direct !

Le soleil brûlant cuit l'embryon vivant caché à l'intérieur de la graine et détruit son pouvoir de germination.

Faites toujours sécher vos semences **à l'ombre**, dans un endroit très aéré et ventilé !



Les supports idéaux pour un séchage rapide

Étalez vos graines en une seule couche très fine :

- Sur un tamis fin, une assiette en terre cuite ou une claie tressée bien propre.
- Ne séchez PAS sur du papier journal : les graines collent au papier et s'arrachent !

Pour les petites quantités, les filtres à café en papier brun non blanchi sont parfaits car ils absorbent l'eau sans coller aux graines.



Le test de l'ongle pour vérifier la siccité

Comment savoir si la graine est parfaitement sèche ?

Faites le **test de l'ongle** :

Prenez une grosse graine (courge, maïs ou haricot) et appuyez fortement avec le bord de votre ongle.

- Si votre ongle laisse une marque ou s'enfonce : il reste de l'eau, continuez le séchage !
- Si la graine est dure comme une pierre et que l'ongle glisse : elle est prête pour le stockage !



Le tri des graines : la méthode du vent

Pour les semences battues (haricots, maïs, gombo, oignons) :

Il reste souvent beaucoup de poussière et de morceaux de gousses sèches.

Choisissez un jour avec une petite brise régulière.

Faites couler lentement vos graines d'une calebasse vers une autre posée sur une natte propre au sol.

Le vent emporte les pailles légères, et les graines lourdes tombent droit dans le panier !

Le tri par flottaison dans l'eau



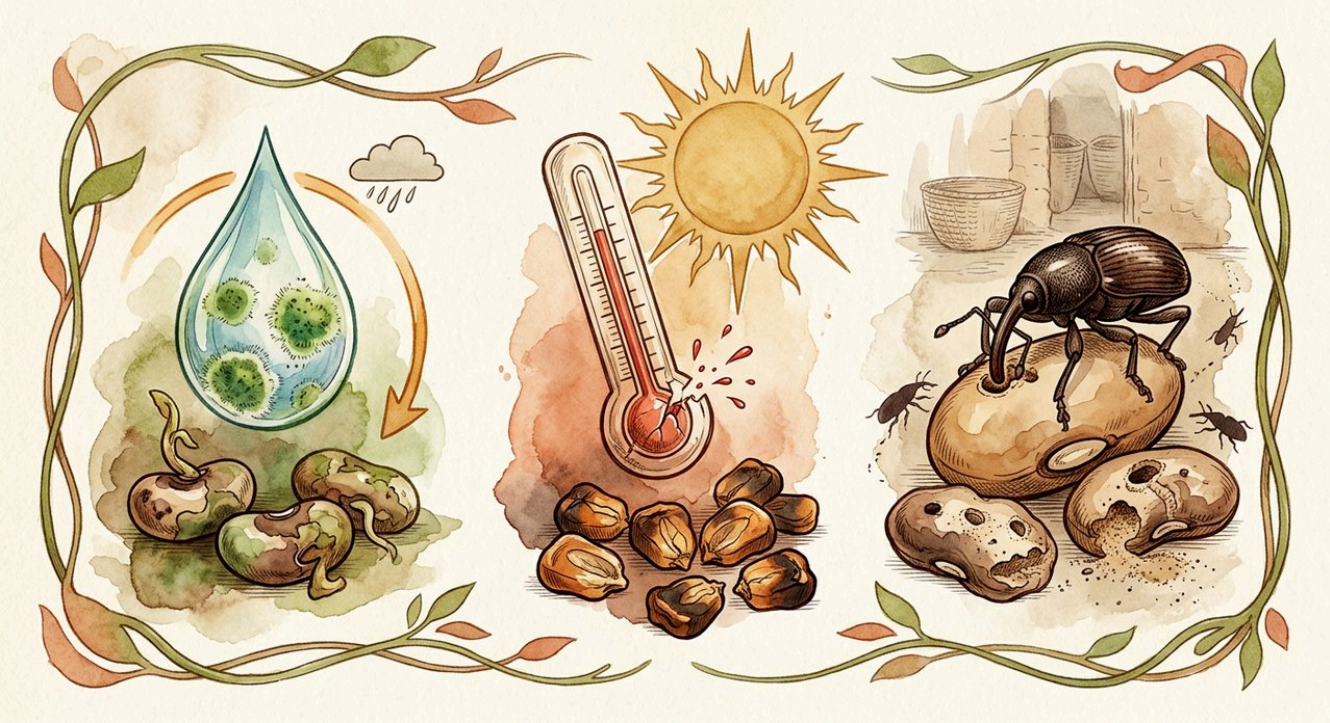
Le tri par flottaison dans l'eau

Pour certaines graines (comme l'oignon, le poireau ou la tomate séchée) :

Vous pouvez les plonger dans un bol d'eau froide :

- Les graines pleines, lourdes et fertiles tombent au fond du récipient.
- Les graines vides, ratatinées et les déchets flottent à la surface.

Écumez tout ce qui flotte, puis récupérez les bonnes graines du fond et faites-les resécher immédiatement !



Les trois ennemis mortels de la conservation

Une fois vos semences propres et sèches, vous devez les protéger contre leurs 3 grands ennemis :

1. **L'humidité de l'air** : elle fait moisir et pourrir les graines.
2. **La chaleur excessive** : elle épuise les réserves d'énergie de la graine.
3. **Les insectes ravageurs** : les charançons et bruches percent les graines de l'intérieur.

Des contenants 100 % hermétiques



Des contenants 100 % hermétiques

Ne laissez JAMAIS vos semences dans des sachets en tissu ou des cartons ouverts pendant la saison des pluies !

Utilisez des contenants étanches qui ferment parfaitement :

- Des bocaux en verre avec un joint en caoutchouc propre.
- Des bouteilles en plastique épais bien vissées.
- Des calebasses traditionnelles scellées à l'argile ou à la cire.

L'air extérieur ne doit jamais pouvoir entrer !





La cendre et les feuilles protectrices contre les insectes

Pour protéger vos haricots, maïs et niébés contre les bruches sans produit chimique :

1. **La cendre de bois tamisée** : mélangez un tiers de cendre fine très sèche avec deux tiers de graines dans le bocal. La cendre étouffe les insectes et assèche l'air !
2. **Les feuilles répulsives** : ajoutez des feuilles sèches de neem ou du piment séché piquant dans le contenant.

Vos semences resteront intactes pendant des mois !



L'étiquetage précis : la mémoire de votre travail

Une graine sans étiquette est une semence perdue !

Collez sur chaque bocal un papier indiquant :

1. Le nom du légume et de la variété (ex : *Tomate locale ronde*).
2. Le lieu de récolte (votre champ ou village).
3. Le mois et l'année de la récolte (ex : *Mars 2026*).

Glissez également un petit papier identique à l'intérieur du bocal au cas où l'étiquette extérieure se décollerait.



Où stocker vos bocaux précieux ?

Gardez toujours vos récipients de graines :

- Dans la pièce la plus fraîche et la plus sombre de la maison (par exemple au pied d'un mur en terre ou dans une jarre en argile enterrée).
- Loin du sol pour éviter les rongeurs et l'humidité directe.
- Ne mettez jamais vos graines au congélateur si vous avez des coupures de courant fréquentes : la décongélation crée de la condensation fatale !

Félicitations ! Vos récoltes futures sont entre de bonnes mains



Félicitations ! Vos récoltes futures sont entre de bonnes mains

Félicitations ! Vous maîtrisez toute la chaîne de production des semences :

✅ Vous savez fermenter la tomate et laver les courges

✅ Vous séchez à l'ombre sans brûler le pouvoir germinatif

✅ Vous triez vos semences au vent et par flottaison

✅ Vous conservez hermétiquement avec la cendre et le neem

Le Bloc Fondamental A est validé ! Vous êtes prêt pour les fiches légumes pratiques !