



## « POURQUOI ET COMMENT PRODUIRE SES PROPRES GRAINES »

Stage de 2 jours au Conservatoire de Sainte Marthe en Sologne

**Véronique Bonaventure** formatrice spécialisée en reproduction et conservation de semences potagères vous propose l'espace d'un week-end d'apprendre à sélectionner, récolter et trier facilement toutes les graines de votre potager.

### Pourquoi ?

Parce que les semences multipliées et sélectionnées chez vous s'adaptent à votre jardin, elles deviennent plus résistantes aux aléas climatiques ainsi qu'aux maladies.

Parce qu'il existe des milliers de variétés de légumes que vous pourrez savourer en produisant vos propres graines. Vous serez autonome, et ferez des économies...



Votre formatrice a 25 ans d'expérience en création de jardins potagers privés ou collectifs. Elle développe un jardin en permaculture et promeut des savoir-faire qui favorisent l'autonomie. Créatrice de jeux éducatifs et Maître composteur, elle est intervenante au centre de formation de la ferme-école-conservatoire de Ste Marthe.

## « Venez Découvrir notre Jardin de Semences »



Les anciens consommaient plus de **3000 espèces** végétales comestibles, plus de 500 légumes figuraient encore au menu quotidien des populations de nos régions il y a 150 ans !



« Aujourd'hui il n'en reste plus beaucoup. Les jardiniers amateurs, les petits maraîchers, les associations peuvent participer à conserver ce patrimoine de l'humanité en acquérant ce savoir faire : produire et récolter ses graines ! »

## Qui Récolte ses Semences Vit dans l'Abondance !



**Vous allez vous émerveiller** des nouvelles fleurs que vous découvrirez en laissant vos légumes vous offrir leurs graines. Apprendre à les récolter nous aide à mieux connaître notre jardin et nos cultures.



**À QUI S'ADRESSE CE STAGE :**  
Il s'adresse aux jardiniers amateurs ou débutants,  
aux maraîchers voulant gagner en autonomie,  
aux chercheurs de nouvelles variétés,  
et à toute personne intéressée par la multiplication des plantes...

## Pourquoi faire vos graines ?

- ➔ Lorsque vous sélectionnez vous-même vos graines vous avez la satisfaction de voir vos plantes évoluer et s'adapter à votre écosystème,
- ➔ Pour favoriser et découvrir la diversité variétale et gustative,
- ➔ Si vous souhaitez gagner en autonomie, produire des graines de bonne qualité,
- ➔ Pour connaître leur longévité, leur capacité germinative, où et comment bien les conserver ...
- ➔ Si vous voulez devenir des initiés du goût,
- ➔ Si vous voulez surprendre votre famille et vos amis avec de nouvelles saveurs et de nouveaux parfums.



## Prochains stages " Comment et pourquoi faire ses graines "

### **DATES :** au choix

23 et 24 Juin 2018  
21 et 22 Juillet 2018  
4 et 5 Août 2018  
22 et 23 Septembre 2018  
13 et 14 Octobre 2018

**TARIF : 180 € par personne pour les 2 jours**

**\*Vous venez à 2, une troisième place est offerte !**

## Objectif du stage :

Être capable de produire ses propres semences par des méthodes naturelles, pour notre autonomie semencière et pour que les semences multipliées et sélectionnées localement soient évolutives et plus résistantes aux aléas climatiques ainsi qu'aux maladies.



À la ferme, vous découvrirez nos méthodes artisanales de reproduction et conservation de semences de variétés traditionnelles, afin que vous puissiez vous aussi connaître les savoir-faire que nous ont transmis nos prédécesseurs...

Vous apprendrez quel est le meilleur moment pour récolter les graines, les différentes techniques qui facilitent leur extraction et leur nettoyage, comment les sécher et les conditions favorables à leur conservation ...

Il faudra aborder un peu de botanique, car pour pouvoir conserver vos variétés préférées vous devrez savoir identifier les plantes qui peuvent s'hybrider entre elles. Certaines sont très autonomes et se reproduisent fidèlement année après année sans attention particulière et d'autres, lorsqu'elles sont issues de la même famille, peuvent par des échanges de pollen, se transformer et perdre leur caractéristiques originelles.

Un porte graine de laitue peut produire jusqu'à 15000 graines



## Programme détaillé de la formation :

9h30 : accueil au Conservatoire de Sainte-Marthe à Millançay (Loir et Cher 41)

### 1er jour : de 10h00 à 13h00

- ✓ Tour de table : présentation des participants et de leurs attentes. Présentation du Diaporama et de la documentation qui vous sera fournie en fin de stage, en support pédagogique à la formation. Dossier "Faire ses semences", tableau et particularités des différentes familles.
- ✓ Présentation du métier de semencier, loi et réglementation, problématique et solutions pour le devenir des semences de variétés traditionnelles .
- ✓ Étude et compréhension des modes de reproduction des plantes. Les différentes Familles, classification, espèces et interfécondité (la pollinisation). Les différents mode de fécondation .
- ✓ Hybridation et conséquences pratiques .
- ✓ Documentaire de Christophe Guyan « La semence dans tous ses États » 23 mn .

### 13h00 a 14h30 : pause déjeuner et causerie



### 14h30 à 18h00

- ✓ Visite de la ferme et du Conservatoire vivant des variétés traditionnelles: Serres et production de semences, infrastructures de mûrissement et de séchage. Visite des jardins : Le jardin Mandala (potager, floral, aromatique), le jardin des semences et les lopins des stagiaires de la formation longue.
- ✓ Observation, choix et récolte des porte-graines .
- ✓ Atelier : interventions pratiques sur le terrain, récolte, mûrissement et les différentes techniques d'extraction et de nettoyage .

Conservatoire Pédagogique de Ste Marthe



Graines de Fenouil



Graines de mâche

## 2ème jour de 9h00 à 12h30

- ✓ Atelier collectif : schéma d'un jardin potager, mise en situation : définir et sélectionner par famille les plantes dont nous voulons récolter les graines,
- ✓ Étude des porte-graines, critères de sélection, comment maintenir la pureté variétale,
- ✓ La récolte des semences, le degré de maturité, le matériel, l'extraction, le séchage et la conservation,
- ✓ Atelier : identifier les caractéristiques des variétés sélectionnées (couleur, forme, proportion...)
- ✓ Pollinisation manuelle (selon la saison).

## 12h30 a 14h00 : pause déjeuner et causerie

## 14h00 à 17h00

- ✓ Comment récolter les graines des plantes bisannuelles .
- ✓ Faire des tests de germination pour vérifier la fertilité de nos graines. Comment se protéger des ravageurs ?
- ✓ Quel type d'ensachage ? l'étiquetage et les meilleures conditions de stockage .
- ✓ Techniques pour calculer et partager facilement les graines qui ont été récoltées .
- ✓ Présentation de projets de Jardins de Semences comme ressource pour la souveraineté alimentaire de nos régions .
- ✓ Atelier : faire soi-même ses sachets de semences,
- ✓ Bilan du stage, tour de table.

Graines  
de poireaux



Laitue  
D'hiver  
Reine des Glaces



Graines  
de tomates

## Modalités pratiques

- **Lieu du stage** : Centre Pilote Europeen  
**Ferme-École-Conservatoire de Sainte-Marthe**  
Route de Marcilly-en-Gault,  
41200 MILLANCAY - Sologne
- **Duree** : 2 jours (en week-end, possibilité en semaine sur demande )
- **Tarif** : 180 € les 2 jours. Si vous venez à 2, une 3ème place est offerte

- **Hebergement** : Chambres d'hotels, hotels, camping a la ferme... [liste des hébergements](#) proches de la ferme de Sainte Marthe.
- **Restauration non comprise** : Chacun amène son pique-nique et déjeune dehors ou dans la salle à manger de la ferme (cuisine à disposition à midi).
- **Covoiturage** : <http://www.formationsbio.com/covoiturage>
- **Plan d'accès** :  
<https://www.google.fr/maps/place/Formations+Bio+Sainte+Marthe/@47.461573,1.801242,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x2bf97cb42975606b!8m2!3d47.461573!4d1.801242>

Millançay se trouve dans un triangle délimité par Orléans, Blois et Bourges.

- **Taille du groupe** : 15 personnes maximum
- **Inscription** : [millevarietesanciennes@yahoo.fr](mailto:millevarietesanciennes@yahoo.fr)
- **Téléphone** : 06 86 17 84 41
- **Contact** : Véronique Bonaventure

