

Mettre en œuvre des tests de germination

*Cette fiche technique est issue du travail collectif des maraîcher-es du GIEE Ensemençons reconnu en 2023. Il regroupe 10 fermes en maraîchage bio des Monts du Lyonnais et du Beaujolais dont l'objectif est de **se réapproprier le savoir-faire de production de semences potagères et collectivement, atteindre une autonomie semencière.** Lors de leurs rencontres régulières, les maraîcher-es ont établi ces fiches pour faciliter la montée en compétences de chacun-e.*

Raisons pour lesquelles on fait un test de germination :

- Contrôle des différents stades de production/stockage
- Savoir si multiplication des lots est à refaire
- Adapter les quantités à semer

Méthodes

Il semble préférable de simplifier les méthodes « professionnelles » car on tombe vite sur de nombreux investissements qui peuvent revenir cher (buvard, boîtes, salle à atmosphère contrôlée...).

Pour que les maraîchers aient envie de faire les tests, l'idée est de les concevoir avec le matériel disponible sur les fermes.

Par exemple, on peut faire les tests dans des Tupperware, boîtes de glace, barquettes de choucroute, avec du Sopalin, dans une cuisine.

- Dans l'idéal, prendre un échantillon de **100 graines**, sans faire de sélection (ne pas prendre les plus belles,) Il faut que le lot soit représentatif du stock de semences.
- **Température : 18°C minimum.** La plupart des espèces germent entre 18 et 20°C. Sauf melon, pastèque et quelques espèces tropicales qui ont besoin de plus.
- **Lumière : le contenant peut être opaque**, ou dans une salle noire (local de stock des courges par exemple). Liste d'espèces ayant besoin de lumière pour germer disponible ici : <https://jardinierparesseux.com/2020/04/26/la-lumiere-est-elle-necessaire-pour-la-germination/>
- **Humidité** : il est important d'utiliser un contenant qui ferme pour **maintenir l'humidité**. En plus, prévoir d'apporter de l'eau au vaporisateur, avec un lave-vitres par exemple. **Il ne faut pas détrempier.**
- **Etre attentif au lever de dormance** : certaines graines (notamment salades, légumes racines, ...) nécessitent de passer au froid avant de germer. Donc passer les graines au moins 24h au congélateur. Chez Gauthier, la mise au froid était faite juste avant la mise en terre. Mais il peut être envisagé directement après la récolte, ce qui permet aussi de tuer la vermine.

Comment compte-on ce qui a germé ?

On considère que la graine a germé quand les cotylédons sont bien sortis.

Pour les taux de germination « officiel et professionnel », on ne prend pas en compte les germinations anormales. Mais pour le groupe, l'important est de savoir si ça pousse, donc on peut les compter.

« Adaptation maison »

Par exemple :

- Proposition de mettre une serviette éponge au fond, Sopalin au dessus. Ou coton à la place de serviette pour garder l'humidité sans noyer les graines.
- Mettre toutes les graines (même celles achetées) au froid une semaine au congélateur ou frigo selon ce que l'on cherche (pour tuer la vermine ou lever la dormance) de manière systématique, sauf tomates, poivrons, aubergines car pour celles-là, s'ils restent de l'humidité, cela peut abîmer les graines.
- Tester sur 50 graines, 100 graines c'est mieux.
- Attendre le stade 2 cotylédons pour compter les graines germées.



Projet soutenu par :