



J'apprends quelques gestes d'entretien de fin d'été et à récolter mes graines

QUELS GESTES D'ENTRETIEN SUR MA LASAGNE EN SEPTEMBRE - OCTOBRE ?

Surveiller mes plants de tomates

Souvenez-vous, sur la fiche n°3 nous vous parlions du pire ennemi des plants de tomates : le mildiou ! La période août - septembre est la plus à risque. Le mildiou peut être foudroyant : il faut donc agir au plus vite (voir conseils fiche n°3). Aussi, nous vous conseillons de guetter la moindre trace de maladie en allant voir vos plants, si possible, tous les jours.

Continuer à prendre soin de mes plants de tomates

Couper les gourmands ainsi que la feuille ou les feuilles situées juste en dessous des premiers fruits, à la base de la plante. Quant à la tête du plant, il n'est pas toujours nécessaire de la couper. Cette technique peut toutefois être mise en œuvre dans notre région. En étêtant la tige principale, on favorise la maturation des fruits déjà formés au détriment de la production de nouveaux fruits. Amélie préfère laisser les têtes intactes afin que d'autres fruits continuent de se former. Si ces fruits ne mûrissent pas avant l'arrivée du froid, elle en fait alors de délicieux chutneys ou confitures de tomates vertes.

Il faut aussi savoir que les tomates sont des fruits climactériques. Cela signifie qu'elles produisent de l'éthylène, une hormone végétale qui permet aux fruits de continuer à mûrir même après avoir été détachés du plant. Ainsi, il est possible de conserver ses tomates vertes dans une boîte en carton ou dans du papier journal et d'attendre qu'elles deviennent mûres naturellement.

Laisser vivre sa courge

La taille de la courge intervient en début de croissance, en cette période, pas besoin d'intervenir : on la laisse vivre !

Oïdium sur la courgette

En septembre, le pied de courgette va produire de moins en moins. Aussi, pas besoin de continuer à le traiter contre l'oïdium. Ramasser les dernières courgettes et laissez le pied de courgette finir tranquillement sa vie...

COMMENT RÉCUPÉRER MES GRAINES ?

Les plants fournis dans le cadre des Jardins de la Victoire sont bios et non hybridés.

Vous pouvez donc récupérer des graines de tomates, courgettes et courges pour la prochaine saison ! Voici comment procéder :



Graines de tomate

- Choisir une belle tomate bien mûre.
- La couper en deux dans le sens horizontal.
- Récupérer la pulpe avec les graines avec une cuillère

Ensuite, il existe plusieurs méthodes :

Méthode Amélie :

- Disposer les graines débarrassées d'un maximum de pulpe sur une moitié de feuille d'essuie-tout
- Replier la deuxième moitié sur les graines
- Marquer la variété de la tomates et l'année de récolte sur l'essuie-tout
- Stocker à plat (exemple : classeur)

Autre méthode :

- Mettre la pulpe avec les graines dans un bocal, ajouter un peu d'eau et couvrir le bocal d'un papier perforé ou d'un couvercle percé de quelques trous.
- Laisser fermenter quelques jours dans un endroit tempéré. La fermentation permet de tuer les maladies qui pourraient être présentes.
- Au bout de 4 à 7 jours, mettre les graines dans une passoire et les nettoyer.
- Laisser sécher les graines dans un endroit sec et ventilé.
- Une fois bien sèches, placer les graines dans un sachet en papier, dans une boîte hermétique, et stockez-les à l'abri de la lumière, de l'humidité et des variations de température. Pensez à écrire le nom de la variété et l'année de récolte sur le sachet.



Graines de courgette

- Choisir une courgette encore sur pied que vous allez faire grossir jusqu'à son maximum pour que la maturation des graines puissent se faire
- Récolter cette courgette avant le gel !
- Couper la courgette en deux
- Récupérer les graines à l'aide d'une cuillère
- Nettoyer les graines pour enlever la pulpe restée accrochée
- Laisser sécher les graines dans un endroit sec et ventilé
- Une fois bien sèches, placer les graines dans un sachet en papier et stockez-les à l'abri de la lumière, de l'humidité et dans un endroit plutôt frais. Pensez à écrire le nom de la variété et l'année de récolte sur le sachet.

Graines de courge

Attention : si vous avez installé d'autres plants de courge d'une espèce, il y a un risque d'hybridation.

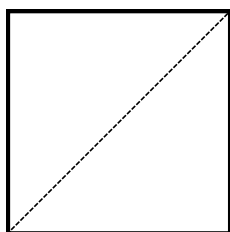
- Rien de plus simple : récupérer les graines à l'aide d'une cuillère lorsque vous allez cuisiner votre courge
- Nettoyer les graines pour enlever la pulpe restée accrochée
- Laisser sécher les graines dans un endroit sec et ventilé
- Une fois bien sèches, placer les graines dans un sachet en papier, dans une boîte en carton, et stockez-les à l'abri de la lumière, de l'humidité et des variations de température. Pensez à écrire le nom de la variété et l'année de récolte sur le sachet

COMMENT FAIRE MA POCHETTE À GRAINES ?

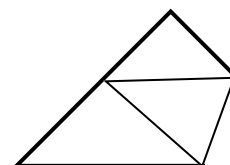
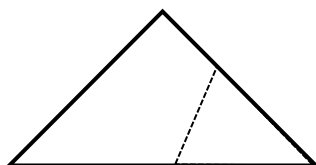
Nous vous proposons de réaliser un modèle de pochette à graines sans ruban adhésif, sans agrafe, sans colle. Pour ce faire :

- Récupérer une feuille de papier, si possible à réutiliser (ancienne enveloppe, feuille à moitié griffonnée, vieux cahier, etc...)
- Découper la pour obtenir un carré (21x21cm à partir d'une feuille A4)
- Réaliser le pliage suivant :

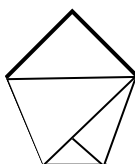
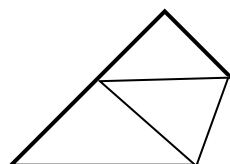
Plier le carré en deux pour obtenir un triangle



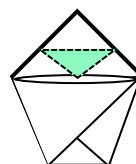
Rabattre un premier coin sur le bord opposé du triangle



Rabattre le second coin sur le bord opposé du triangle



Faire glisser la première pointe dans la première doublure (celle qui est située vers vous)



La pochette est terminée, il vous reste à :

- Écrire l'espèce, la variété, la date de récolte
- Mettre la deuxième pointe dans la même doublure que la première pointe et votre sachet est scellé !



Tuto en vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=tsVCfPF-TxA>