

GUIDE TECHNIQUE

Collecte et mise
en culture d'arbres
et arbustes sauvages
et locaux

2ème édition
MARS 2021

Coordination et rédaction
Afac-Agroforesteries



Avec le soutien financier de



Coordination Afac-Agroforesteries
(confiée Prom'Haies en Nouvelle-Aquitaine,
Sébastien Goguet)

2^{ème} Edition - mars 2021 - 190 pages

3 nouveaux chapitres :

- Collecte
- Nettoyage et extraction des graines
- Mise en culture

Avec des fiches pratiques + des témoignages
+ de nombreux tableaux

12 nouvelles fiches espèces

À télécharger sur : <https://afac-agroforesteries.fr/collecte-vegetal-local/>

Projet développé avec le soutien de l'OFB :



Les techniques d'extraction pour les fruits à pulpe



1. Ecraser grossièrement les fruits (avec des gants c'est mieux !)



2. Frotter les fruits sur le tamis, il faut enlever toute la pulpe



3. Passer le jet d'eau régulièrement... autant de fois que nécessaire



4. Frotter à nouveau les fruits sur le tamis... repasser à l'eau...



5. Faire tremper les graines nettoyées, enlever les peaux et brindilles éventuellement les graines qui flottent



6. Faire recuser sur le tamis et enlever les peaux et brindilles éventuellement



7. Mettre à sécher sur journal ou papier absorbant



8. Mettre à l'étal dans un séchoir pour le séchage

Credits : Arbre et Paysages d'Autun

Collecte

Époque de collecte (fourchette suivant région) : de mi-août à fin novembre

Choix des fruits à collecter : fruit mûr et sain, ferme et bien rouge.

A hauteur d'homme ou utilisation d'une perche avec crochet

Temps requis / quantité collectée : 0,5 à 1 kg de fruits /heure

Point de vigilance : risque de confusion avec *Crataegus laevigata* (2 graines par fruit et feuilles moins divisées, plus arrondies et luisantes). Les pieds sont parfois très proches, voire entrecroisés, il faut donc vérifier le nombre de graines dans les fruits régulièrement



Nettoyage-extraction des graines

Temps requis / quantité : 2 à 2,5 kg de fruits nettoyés /heure
1 kg de graines nécessite de 4 à 6 kg de fruits

Technique utilisée : laisser pourrir en petits tas ou baies molles, puis nettoyer à l'eau dans un tamis

Séchage des graines : à l'air libre jusqu'à ce qu'elles ne soient plus humides au toucher (enlèvement de l'eau libre, sans dessiccation de la graine)

Tri des graines : /

Conditionnement / entreposage : en contenant hermétique étiqueté dedans et dessus en chambre froide (0 à 2°C)



Astuce nettoyage : pour des volumes importants, mettre les baies dans une bétonnière avec des pierres et laisser tourner 1 h puis passer au tamis

Levée de dormance-semis

Appétence à la germination en semis direct : aléatoire

Durée de levée de dormance : 1 an et demi, voire deux

Proportion de graines germées / mises en stratification : /

Début : à l'automne

Méthode : stratification froide (3°C à 5°C)

Sécher technique : maintenir une hygrométrie constante (70 %)

Quand semer : un an plus tard

Préparation du lit de semis : 50% tourbe/50 % sable

Semis : en plein en cageotte, à maintenir à l'ombre

Date : avril

Rapiquage des plantules : en plaques alvéolées

Date : un mois après la levée



Ce site est en cours de création et sera bientôt disponible. Veuillez l'utiliser uniquement lorsque ce message aura disparu.

Bienvenue !

Flore locale est un **outil collaboratif sur les connaissances et la culture des végétaux sauvages**. Il s'adresse aux pépiniéristes, horticulteurs, collecteurs de semences et de boutures, botanistes et autres passionnés du végétal !

Encyclopédie

Connaissances sur les végétaux locaux

Forum

Discussions autour de la flore, des techniques et outils

Flore locale présente deux sections :

- Une **encyclopédie** pour comprendre et se perfectionner, partager les connaissances sur les espèces, sur les méthodes de collecte et de culture des végétaux. Elle se base sur des ressources bibliographiques et des retours d'expériences affirmés. Les articles sont éditables par tous ;
- Un **espace de discussion** pour faciliter les échanges et l'entre-aide. Des questions techniques, des remarques et suggestions ? C'est ici que cela se passe !



*Sylvain
Tartavez*

*Pépiniériste en
Savoie*



Pierre-Alexis
Nizan

*Jura Nature
environnement*

<https://florelocale.fr/>