

# A la chasse aux graines

Il y a une dizaine d'années des bibliothèques romandes ont mis en place une grainothèque pour favoriser l'échange de semences entre jardiniers ayant leurs propres potagers et fleurs. A Genève et à Nyon, on a identifié le même défi: apprendre aux utilisateurs à les récolter sur les plantes.

pas de fiche de lecture, mais des petits sachets en papier et des boîtes contenant des semences. «Quelqu'un a déposé des graines de cosmos orange, constate Anne Courvoisier en plaçant quelques enveloppes dans les tiroirs. Cette horticultrice est responsable de la grainothèque de la Bibliothèque municipale de Saint-Jean, en ville de

La Bibliothèque de Saint-Jean a une grainothèque depuis huit ans.

Genève, qui vise à favoriser le troc de graines et l'échange de connaissances autour du jardinage.

«La grainothèque est née il y a huit ans sous l'impulsion de trois associations du quartier avec, comme idées fortes, la sensibilisation à la biodiversité et la promotion de la végétalisation en ville», explique Christelle Voser, co-responsable de la Bibliothèque de Saint-Jean. «Aujourd'hui certaines bibliothèques cherchent à aller au-delà du prêt de documents porteurs du savoir et à faire un lien avec la pratique», développe-t-elle en mentionnant la Marnivelle, une bibliothèque où l'on peut emprunter des objets.

## Des semences bio

Dans les flyers et les explications en ligne, la bibliothèque met en avant des estimations de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture: «En cent ans, nous avons perdu 75% de la biodiversité génétique des plantes à mesure que les agriculteurs abandonnaient leurs multiples variétés locales pour passer à des variétés à haut rendement, génétiquement uniformes». D'où un encouragement citoyen à entretenir des «variétés non-industrielles, locales ou anciennes», plus susceptibles de s'adapter «au climat, au sol et aux conditions locales» au fil des années.

Un mode d'emploi et une charte guident les utilisateurs de la grainothèque: les graines doivent par exemple avoir été récoltées dans un jardin où n'est utilisé aucun produit de traitement ni engrais chimique, et il n'est pas possible de déposer des graines de plantes invasives et envahissantes. Employée à la Bibliothèque de Saint-Jean, Aurélie Gindre a voulu tester le dispositif. «Cette année, j'ai planté sur mon balcon des volubilis, de la sauge ornementale et un tournesol. C'est gratifiant d'observer ce qui pousse, se réjouit-elle. En octobre, quand elles sècheront, je ré-

DOSSIER

Un meuble en bois avec des tiroirs, servant autrefois à classer des fiches destinées à des recherches en bibliothèque. Mais sur les étiquettes collées sur les compartiments on peut lire: légumes, plantes aromatiques, arbres, fleurs, désignations accompagnées des lettres de l'alphabet. En ouvrant le tiroir C,



cupérerai les graines et les amènerai à la grainothèque.»

L'une des difficultés constatées ici et dans d'autres bibliothèques romandes est que «tout le monde n'a pas encore pris l'habitude de déposer des graines après en avoir pris», explique Anne Courvoisier. L'horticultrice s'occupe depuis quatre ans de nettoyer et ranger dans des sachets en papier les graines amenées par les utilisateurs et d'alimenter le meuble en cultivant notamment des plantes dans son jardin.

### Laisser mûrir

Si certains utilisateurs n'amènent pas de graines, c'est peut-être parce que leur récolte n'est pas toujours aisée pour les non-connaisseurs. L'amoureuse des plantes montre quelques minuscules semences de basilic qu'il va falloir patiemment séparer de leur enveloppe. Pour d'autres fruits, il faut attendre le bon moment, poursuit-elle en sortant de son sac un fruit brun de la taille d'une grosse pomme de terre: «C'est un concombre que j'ai laissé mûrir afin de pouvoir enlever plus facilement les graines. Parfois celles-ci sont enrobées d'une substance pour éviter qu'elles germent dans les légumes; il faut attendre qu'ils pourrissent pour que la substance disparaisse. Enfin, si on les cueille trop tôt, les graines risquent de ne pas germer».

D'autres semences sont toutefois plus faciles à récupérer, comme celles de certaines fleurs. «Ce matin en promenant mon chien, je suis tombée sur des pois de senteur vivaces, dit-elle en sortant de son sac des sortes d'haricots verts séchés. Il faudra simplement les ouvrir pour en retirer les graines bien visibles, tout comme ces branches de monnaie du pape.»

Anne Courvoisier croise rarement les utilisateurs de la grainothèque qui viennent déposer et prendre des graines dans le meuble de manière autonome. Elle est disponible pour répon-

dre à leurs questions durant des permanences qu'elle organise deux après-midis par mois. «Je suis des formations chez ProSpecieRara, une fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux.» Afin de mieux informer les utilisateurs et faire vivre la grainothèque, la Bibliothèque de Saint-Jean propose deux ateliers par semestre: celui de cet automne aura justement pour but d'apprendre aux participants comment récolter leurs graines. Notre environnement proche recèle

souvent des graines insoupçonnées. Anne Courvoisier nous emmène à quelques pas de la bibliothèque, là où elle a déjà conduit des groupes lors de balades organisées avec son association 1203 Graines créée il y a une année. Marchant sur cette longue promenade faite de bois et de béton, elle s'approche d'un buisson de belles de jour rose vif. A l'intérieur des fleurs fanées se cache une petite boule noire facile à saisir. Un peu plus loin, un carré de potager urbain géré par les habitants contient une partie des semences de la graino-



De h. en b.  
Anne Courvoisier cherche des graines dans un potager urbain.

La récolte des graines est plus ou moins facile en fonction des plantes.

thèque; là aussi, Anne sait comment dénicher quelques graines.

### Dans un pot de yaourt

Si la Bibliothèque de Saint-Jean serait pionnière en Suisse romande, d'autres ont fait la même démarche, suivant leur propre recette. «A Neuchâtel, à Vevey, à Gland, à Yverdon-les-Bains, à Lausanne, à Orbe, à Sierre, au Châble et ici», énumère de tête Claire Philippe, responsable de la bibliothèque pour adultes de Nyon. Celle-ci a inauguré sa grainothèque en mars dernier avec des principes similaires à ceux de la Bibliothèque de Saint-Jean. «Nous nous sommes renseignés auprès de nos collègues, un réseau enclin au partage.» Constatant la difficulté fréquente des grainothèques à s'approvisionner,



Claire Philippe a décidé de la remplir au besoin avec des graines biologiques d'un semencier suisse.

Elle organise régulièrement des animations culturelles pour faire connaître la grainothèque et a invité en mars un intervenant de ProSpecieRara: «Il conseille par exemple de commencer par les tomates, car c'est plus simple pour les amateurs d'en récolter les pépins». Autre particularité de la bibliothè-

Les graines se cachent dans les belles de jour séchées.

que de Nyon: les utilisateurs doivent d'abord signer une charte où il est précisé des règles de bases et que seule la bibliothèque fournit les graines de cucurbitacées pour éviter un risque de croisement de graines. «Un croisement de certaines courges peut engendrer une variété non comestible et toxique», justifie Claire Philippe.

Même si les grainothèques ne comptent pour l'heure qu'un petit nombre d'utilisateurs, la Nyonnaise s'enthousiasme: «Une lectrice nous a envoyé une photo de sa plantation dans un pot de yaourt. C'est à la portée de tout le monde!». Une idée qui est tombée sur un sol fertile: la bibliothécaire envisage de placer, à côté de la grainothèque, des semences dans des pots de yaourts. Afin d'encourager les futures mains vertes. |

PUBLICITÉ

**cenovis**

**Différent et c'est bien ainsi.**

Cenovis, la pâte à tartiner végan, riche en protéine et pleine de vitamine A vous la forme!

[www.cenovis.ch](http://www.cenovis.ch)

**32<sup>e</sup> MARCHÉ DES CÉPAGES**  
REBSORTENWANDERUNG

SIERRE VEYRAS MIÈGE

**14.09.2024**

[www.marchedescepages.ch](http://www.marchedescepages.ch)

**La Jambonnière SA**

Spécialités de jambon à l'os fumé à la borne Médaille d'Or

[www.lajambonnièresa.ch](http://www.lajambonnièresa.ch)

**SPÉCIALITÉS DE BÉNICHON**

La Jambonnière SA  
1684 Mézières / FR  
Tél. 026 652 25 24  
Fermé le mercredi