

Selecció, manipulació, tractament i conservació de llavors

Servei de recuperació i posada en valor del patrimoni
hortícola de les Hortes de Santa Eugènia

4 d'octubre de 2023



fundació emys

recerca i conservació del patrimoni natural



Entitat sense ànim de lucre dedicada a la **conservació de la natura**, en especial de les zones humides i la tortuga d'estany (*Emys orbicularis*).

Involucrar els propietaris, gestors i usuaris del territori en la **conservació dels valors del patrimoni natural**, la seva **gestió sostenible** i la seva **conservació a llarg termini**.

Tot això ho fem mitjançant el voluntariat, la custòdia del territori, la gestió sostenible, la recerca, la conservació, l'educació ambiental i la comunicació.



01

El projecte

Servei de recuperació i posada en valor del patrimoni hortícola de les Hortes de Santa Eugènia

Objectius

- Potenciar la riquesa hortícola vinculada al territori, la recuperació, integració i la valoració d'espècies a través de la catalogació
- Promoció de plantes silvestres d'ús alimentari
- Foment i preservació d'un ecosistema agrícola resilient

02

Què és una llavor?

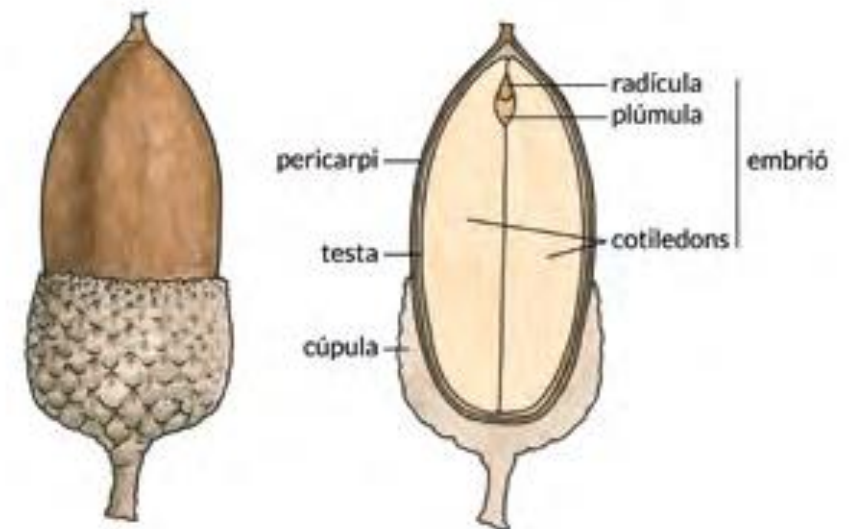
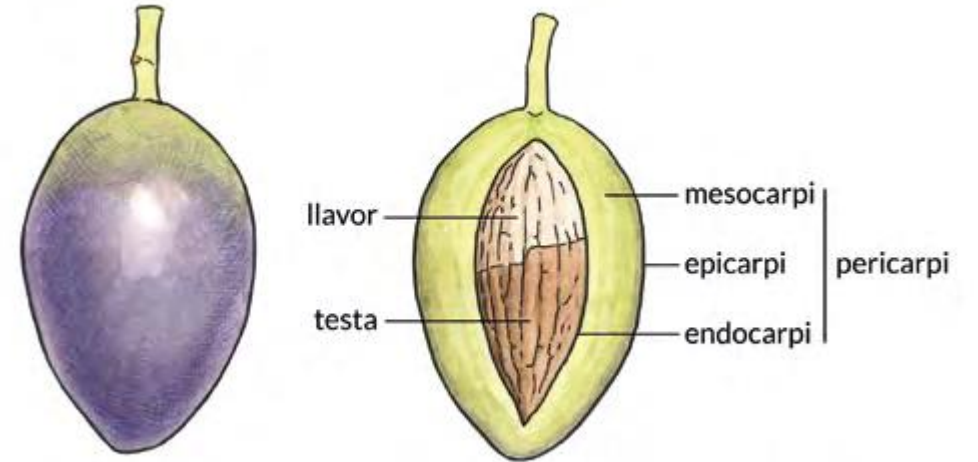
La llavor

Què és i quines parts la formen?

Part del fruit que conté l'embrió d'una nova planta.

Parts:

1. Embrió
2. Substància de reserva
3. Coberta



Per què guardar llavor?

Segons dades de la FAO, la humanitat ha cultivat al llarg de la seva història entre 7.000 i 10.000 espècies vegetals diferents però, avui dia, només s'utilitzen comercialment unes 150; i d'aquestes, solament quatre (el blat, l'arròs, el blat de moro i la patata) contribueixen en més d'un 60% a l'alimentació calòrica humana.



03

Com reproduïm la llavor?

Procés de selecció, extracció i multiplicació

1. Planificació de les sèmbres per selecció de llavors
2. Selecció
3. Manipulació i extracció
4. Emmagatzematge
5. Sembra/planter

Planificació

Varietats	Distància de seguretat	Pol.linització
Albergínia	50	autògama
Api	800	al.lògama entomòfila
Blat de moro	2000	al.logama anemòfila
Bleda	1000 a 3000	al.logama anemòfila
Bròquil	800 a 1500	al.lògama entomòfila
Carbassa	800 a 1500	al.lògama entomòfila
Carbassó	1000	al.lògama entomòfila
Ceba	800 a 1000	al.lògama entomòfila
Cigró	3	autògama
Cogombre	800 a 1500	al.lògama entomòfila
Col	801 a 1500	al.lògama entomòfila
Coliflor	802 a 1500	al.lògama entomòfila
Enciam	2 a 10	autògama
Escarola	20 a 200	autògama
Espinac	1000 a 3000	al.logama anemòfila
Fava	30 a 1000	al.lògama entomòfila
Meló	500 a 1000	autògama
Mongeta	500 a 1000	autògama
Nap	1000	al.lògama entomòfila
Pastanaga	1000 a 1600	al.lògama entomòfila
Pebrot	50 a 600	al.lògama entomòfila
Pèsol	100	autògama
Porro	1000 a 1500	al.lògama entomòfila
Remolatxa	1000 a 3000	al.logama anemòfila
Síndria	1000	al.lògama entomòfila
Tomàquet	25	autògama

Selecció

1. Sempre número mínim de plantes (taules).
2. En plantes de fruit, seleccionar els primers fruits, que tinguin les millors característiques de la varietat, en un estat fitosanitari òptim, i sempre molt madurs.
3. En lleguminoses, s'escullen les tavelles més grans i sanes de la planta.
4. En varietats de fulla, millor escollir les llavors de la part alta de la floració
5. Tubercles i arrels: agafar els més vigorosos i sans.

Selecció

Varietats	reproducció més habitual
Albergínia	per llavor
All	pel bulb
Api	per llavor
Blat de moro	per llavor
Bleda	per llavor
Bròquil	per llavor
Carbassa	per llavor
Carbassó	per llavor
Carxofa	per estaca
Ceba	per llavor
Cigró	per llavor
Cogombre	per llavor
Col	per llavor
Coliflor	per llavor
Enciam	per llavor
Escarola	per llavor
Espinac	per llavor
Fava	per llavor
Maduixa	per estolons
Meló	per llavor
Mongeta	per llavor
Moniato	pel grill del tubercle
Nap	per llavor
Pastanaga	per llavor
Patata	pel tubercle
Pebrot	per llavor
Pèsol	per llavor
Porro	per llavor
Remolatxa	per llavor
Síndria	per llavor
Tomàquet	per llavor

Extracció i manipulació

- En plantes de fruit, s'extreu la llavor del fruit madur, es posa en aigua, es decanta, es renta, s'asseca i es guarda. En les solanàcies, s'acostuma a fermentar la llavor per eliminar patògens: a l'extreure la llavor, es deixa de 2 a 5 dies la llavor amb el mucíl·lag. Quan creixen els fongs i queda blanc, es posen en aigua, es decanten, renten i assequen.
- En lleguminoses, la tavella seca es bat, i es guarda la grana.
- En les plantes de fulla, es recullen les llavors de la planta seca i es valora si cal assecar més o no.



Emmagatzematge

- La majoria de les llavors tenen una temperatura ideal de conservació en medi ambient als 15 - 20 °C, i baixa humitat. La llavors ha de ser molt seca, (HR < 5%).
- En refrigerador també es poden guardar molt bé, però cal controlar l'humitat.
- En congelador és ideal.
- Es recomana emmagatzemar les llavors en pots de vidre: són hermètics, es pot assegurar amb teflon i es pot posar dessecant a dins (silicagel o guix).





Código :
Cigrons Negres

Código :

Fava Reina Maria
Can Moragues

Código :

Código :
Mongetes
Jordi Puig
Llobi d'Onyar

anxet del P
ues
/ Puig de la

Código :
Mongeta del Ganxet
Joan Prat

Código :
Mongeta del Ganxet
Serafi Puig/ Can Cuenca
2020

Código :
Mongeta Genoll de Can
Moragues
2018

Código :
Mongeta Llamenera
Sant Bou/ Sant Boi del Regat
2017

Código :
Mongeta de
Joan Prat

Código :
Mongeta de me
Montse Bofill/ A
2021

Código :
Mongeta Perona de
Pep Salsetes/ l'Am
Vallès
02.2017

Código :
Mongeta de
Baixa
Luis Sayó V
2018

leguminosos

Emmagatzematge

Varietats	Longevitat llavor (anys)
Albergínia	6
Api	4 a 6
Blat de moro	2
Bleda	6
Bròquil	4 a 6
Carbassa	5 a 8
Carbassó	5 a 8
Ceba	2
Cigró	3
Cogombre	8 a 10
Col	4 a 6
Coliflor	4 a 6
Enciam	5
Escarola	8 a 10
Espinac	4
Fava	5
Meló	20
Mongeta	3
Nap	5
Pastanaga	4
Pebrot	2
Pèsol	3
Porro	2
Remolatxa	6
Síndria	20
Tomàquet	4

Informació

Pàgines web:

1. <https://www.agrocultura.org/articles/>
2. https://pae.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al01_pae/05_publicacions_material_referencia/arxius/lilibreurgell.pdf
3. <https://associaciolera.org/biblioteca/>

Bibliografia:

1. L'Hort del Segon Origen - Jordi Puig i Roca - Fundació Carulla

Informació

Punts de venda de llavors:

1. Les Refardes: <https://www.lesrefardes.coop/>
2. Eixarcolant: <https://botiga.eixarcolant.cat/llavors/>
3. L'Era: <https://botiga.associaciolera.org/8-llavors.html>

Totes tres botigues fan llavors ecològiques i tenen l'opció de enviar-la a casa.

Tomàquets



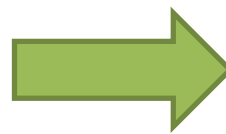
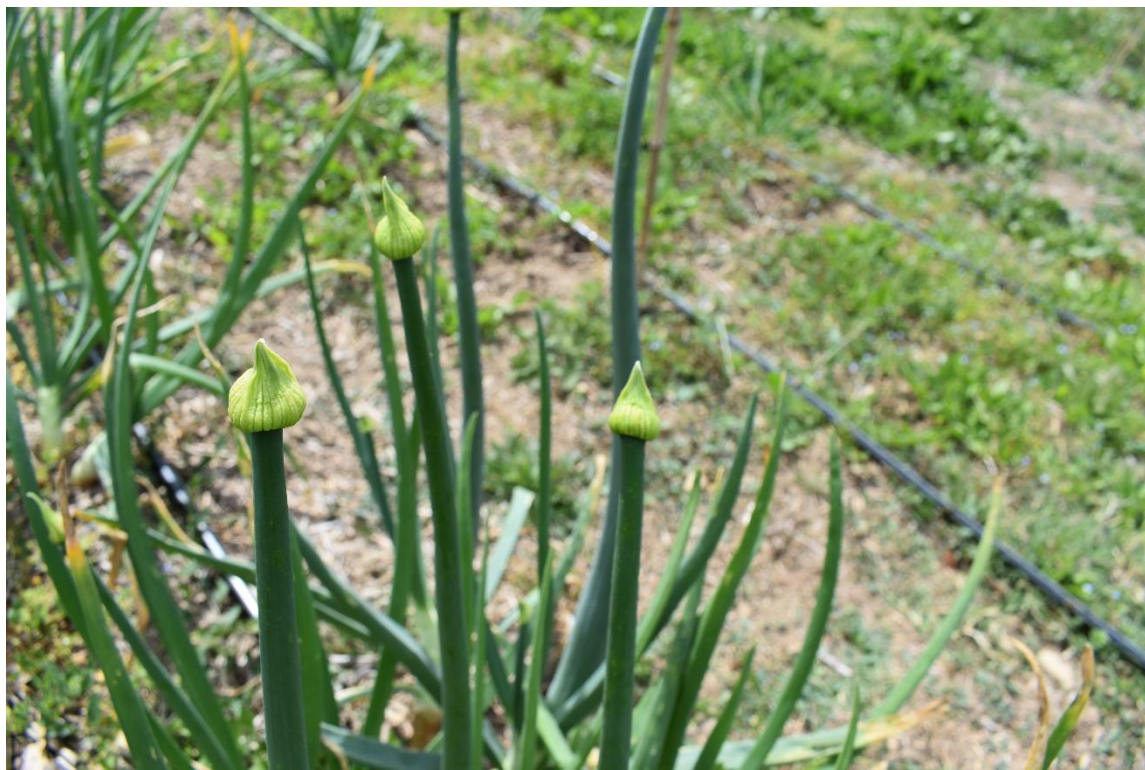
Endiams i escaroles



Bròquils i coliflors



Porros i cebes



MOLTES GRÀCIES!

CONTACTE

Albert Guàrdia

Carla Cárdenas

Àrea Gestió Agrària i Forestal Sostenible

aguardia@fundacioemys.org

972 16 49 57