



1. Je suis débutant(e). Par quelles graines commencer ?

Faire germer des graines, des pousses et des herbes, c'est facile. Commencez par des graines faciles à germer comme le trèfle, la luzerne ou le radis. Pour découvrir les graines à germer, vous pouvez opter pour notre [collection un jardin dans votre cuisine](#) qui contient un germeur et de la luzerne, du trèfle rouge, des lentilles vertes, du chou rouge, du radis Daikon et notre mélange énergie.



Luzerne



Trèfle rouge



Radis Daikon



Mélange énergie



Lentille



Chou rouge

2. Quel germeur choisir ?

Choisissez le germeur en fonction de ses spécificités et de vos besoins:

- débutant, choisissez le bocal en verre
- envie de faire germer plusieurs types de graines en même temps : choisissez [le germeur Biosta](#)



3. En quelle matière est le germe ?

Le fait de plastique résistant recommandé pour les produits alimentaires et facile d'entretien.

4. Les graines W. H. Perron sont-elles sans OGM ?

Oui, nos graines à germer sont garanties sans OGM. Elles sont non traitées et sans additifs.

5. Quels sont les avantages nutritionnels de graines germées ?

A poids égal, les graines germées contiennent plus d'éléments nutritifs que tout autre aliment naturel connu. Comme ce sont de toutes jeunes plantes, elles contiennent des concentrations élevées d'enzymes, de protéines, de substances minérales, d'oligo-éléments et de vitamines naturelles.

Elles contiennent de précieuses fibres alimentaires qui sont bénéfiques pour l'intestin et pour la régularisation du processus digestif.

6. Dois-je rincer les graines ?

Rincez vos semences avec soin. Triez-les et retirez celles qui sont cassées ou abîmées car elles ne germeront pas et risquent de pourrir.

7. Le trempage des graines. Pourquoi ?

Faire tremper dans de l'eau à température ambiante vos graines dans un pot de verre, recouvert d'un linge. Après le temps de trempage requis, on égoutte les graines et on les rince bien. Le trempage dans l'eau fait sortir la graine de sa période de repos ou dormance. Les graines vont se gorger d'eau, c'est l'amorce de la germination. La durée de trempage varie selon la dureté de la graine. Le trempage imbibé les graines et les rend moins dures au toucher.

8. Les graines ne germent pas. Pourquoi ?

Les graines ne germent pas lorsque :

- elles sont trop serrées. Veillez à une bonne aération des graines.
- elles ne sont pas irriguées correctement ou ont reçu trop d'eau
- la température ambiante est trop élevée ou trop faible (température idéale : 18-22°C ; pas de contact direct avec le soleil)
- la qualité des semences est insuffisante (préférez les graines W. H. Perron à haut pouvoir germinatif).
Respectez la devise d'une bonne germination : ni trop, ni trop peu !

9. Les graines moisissent. Que faire ?

Des moisissures peuvent apparaître lors de mauvaises conditions de culture :

- accumulation d'humidité
- trop ou trop peu d'eau
- mauvaise température
- luminosité inadaptée.

En cas de moisissure, jetez les graines et nettoyez le gerموir à l'eau vinaigrée puis laissez-le sécher à l'air libre.

Attention à ne pas confondre les filaments de fines radicelles (radis, froment...) avec la moisissure qui dégage une odeur caractéristique !



Ce sont des radicelles et non de la moisissure



10. Les pousses se décomposent. Pourquoi?

Il fait trop chaud dans la pièce, le rinçage et/ou l'égouttage sont insuffisants ou le gerموir n'est pas correctement nettoyé entre les différentes germinations.

Quoi faire:

S'assurer qu'il ne fasse pas trop chaud dans la pièce.

S'assurer que les graines soient rincées et bien égouttées à tous les jours.

Nettoyer soigneusement le gerموir après chaque germination.

11. Les graines sont entourées d'une enveloppe gélatineuse. Est-ce normal ?

Oui. Certaines graines telles que la roquette et le Basilic sont des graines mucilagineuses : au contact de l'eau, elles s'entourent d'une enveloppe de gel appelée mucilage. Pour la germination de ce type de graines, préférez un germoir au bocal en verre. Rincez brièvement les graines une seule fois. Ensuite, irriguez-les tous les 2 jours en les vaporisant.



Graines de basilic

12. L'eau ne s'écoule pas. Pourquoi?

Si l'eau ne s'écoule pas, vérifiez que les siphons rouges soient bien en place sur les écoulements d'eau (ne pas les enfoncer trop profondément). Veillez ensuite à ce que les siphons des différents paniers ne soient pas superposés mais décalés.

Enfin, lors des irrigations, veuillez à remplir le panier supérieur jusqu'à ce que le siphon soit totalement recouvert. Vous obtenez ainsi la pression nécessaire à l'écoulement de l'eau par appel d'air. Les paniers seront alors irrigués successivement et l'eau excédentaire récoltée dans le bac collecteur.

Si l'écoulement s'arrête, vous pouvez soit rajouter de l'eau, soit pencher légèrement les paniers de manière à ce que l'eau recouvre le siphon.

13. J'ai perdu les siphons rouges du germoir.

Nous vendons des [siphons de rechange](#). Communiquez avec nous ou consultez notre site web.

14. Comment manger les graines germées ?

Fraîches et croquantes comme si elles venaient de votre jardin, les graines germées donnent chaque jour de la couleur à vos plats. Elles vous permettent de réaliser salades croquantes, consommés et potages, omelettes, soufflés ou de relever plats de nouilles, de riz, de légumes, poissons ou viandes.

15. Les pousses ont un goût amer. Pourquoi?

Les pousses ont été laissées trop longtemps dans le germoir avant d'être mangées. Récolter les pousses un peu plus tôt pour un goût plus doux.

16. Comment et combien de temps conserver les graines germées ?

Après récolte, vous pouvez conserver les graines germées jusqu'à 5 jours au réfrigérateur, dans un bocal à peine humide et aéré.