



# Récolte de graines de tomate, pas à pas

Cette démonstration entraine dans les rencontres organisées par le groupe *tomates* du réseau des Jardins Semenciers

# 1. Le choix du fruit

LE CHOIX DU FRUIT EST D'UNE IMPORTANCE CAPITALE POUR PRODUIRE DES SEMENCES DE QUALITÉ:  
QUELLE PLANTE CHOISIR?  
QUELLE GRAPPE? QUEL FRUIT?  
À QUEL MOMENT RÉCOLTER?



Choisir une  
plante  
vigoureuse



PEU SENSIBLE AUX  
MALADIES ET À LA  
SÉCHERESSE

---

QUI PRODUIT  
ABONDAMMENT DES  
FRUITS CONFORMES À  
LA VARIÉTÉ

**De  
préférence  
privilégiez  
des fruits  
de la 2° ou  
3° grappe**



PROCHES DE LA TIGE

FORME ET TAILLE  
CONFORMES À LA  
VARIÉTÉ

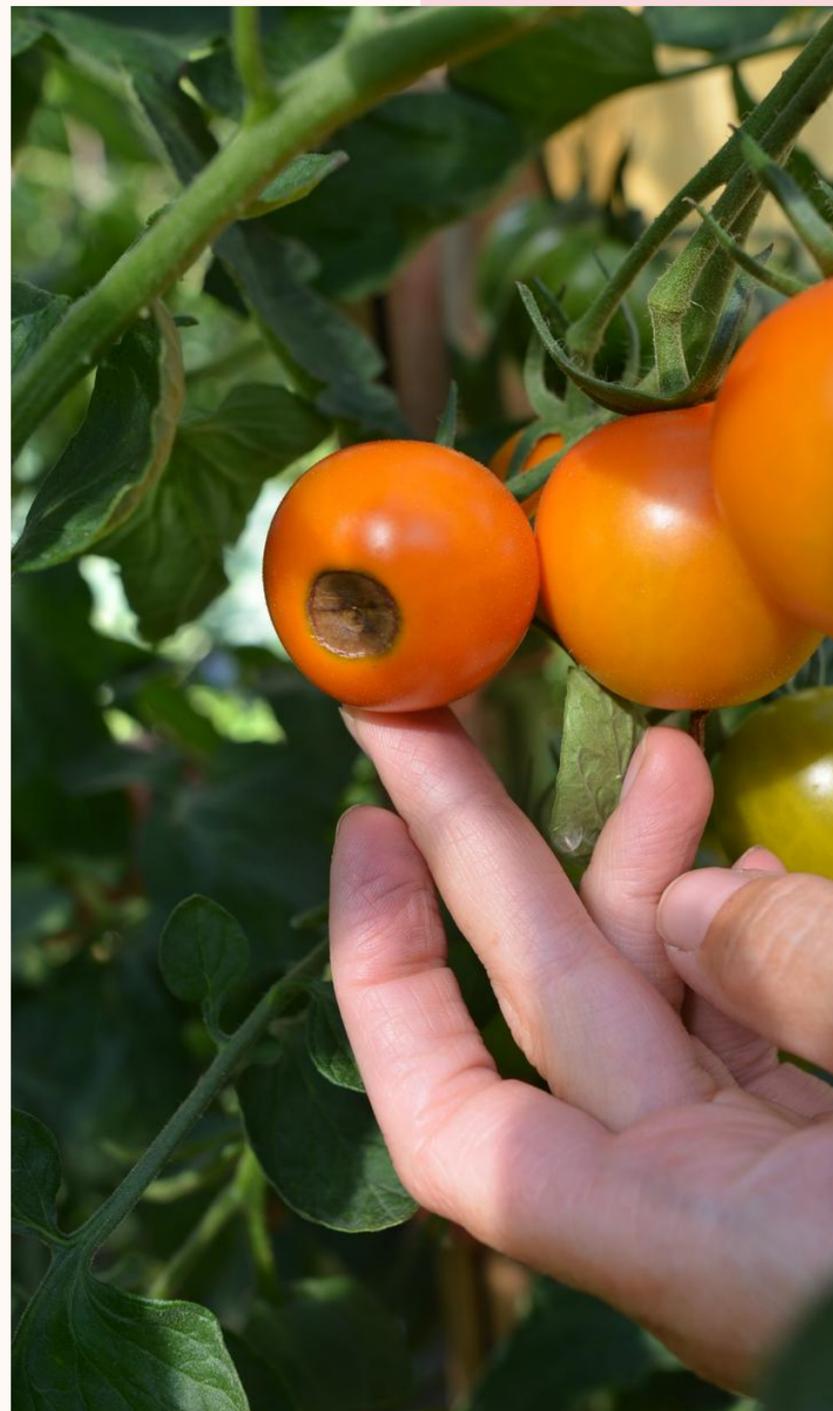
# À quel moment récolter les graines



LA TOMATE DOIT ÊTRE  
MÛRE, MOLLE AU  
TOUCHER ET  
AVOIR UNE COULEUR BIEN  
PRONONCÉE.  
DES TOMATES À DES  
STADES PLUS AVANCÉS  
PEUVENT  
AUSSI ÊTRE UTILISÉES

---

Sont aussi  
adéquates à la  
récolte de graines  
les fruits:



AVEC DES  
TÂCHES DE  
BRÛLURES OU  
DE « MALADIE  
DU CUL NOIR »

# 2. Procédure pour récolter les graines

MATÉRIEL

PROCESSUS

POINTS D'ATTENTION

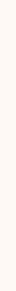


# Matériel nécessaire

UN PETIT POT EN VERRE

ÉTIQUETTES

UN SÉCHOIR : EN TOILE  
MOUSTIQUAIRE OU UN  
AUTRE FILET, ÉTAMINE, TISSUS,  
ASSIETTE, PAPIER ESSUIE-TOUT





# Processus

- Bien étiqueter les pots avec la variété utilisée, avant de commencer à extraire les graines !
- Couper la tomate en deux (comme un agrume) pour voir les « chambres » et presser le fruit pour sortir le jus avec ses graines, pulpe incluse. Ev. s'aider avec le manche d'une petite cuillère.
- Si les graines ne sont pas complètement couvertes par le jus, ajouter un peu d'eau de pluie ou bouillie.
- Couvrir le pot avec un papier essuie-tout pour éviter les mouchettes. Attention: ne pas fermer hermétiquement le pot. Laisser à température ambiante.

Veiller  
régulièrement  
à contrôler  
les pots

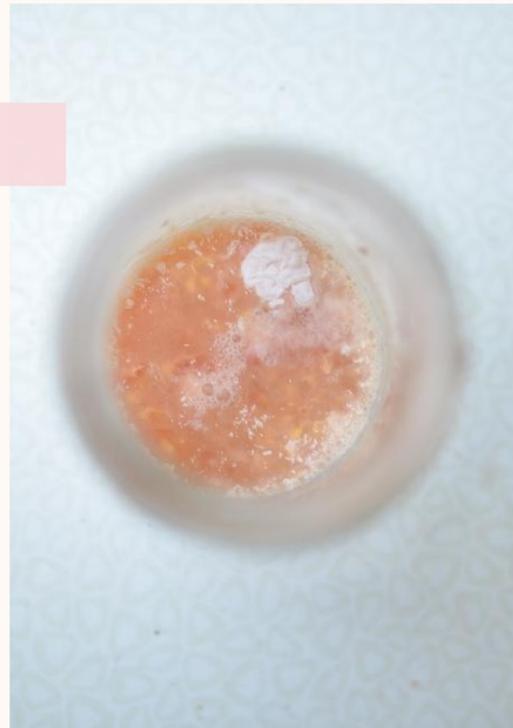
---

SI DES GRAINES REMONTENT OU COLLENT LE LONG DE LA PAROIE, MÉLANGER DOUCEMENT..

---

SI LES GRAINES RISQUENT DE TOMBER À SEC, AJOUTER DE L'EAU.

EN QUELQUES JOURS,  
3 S'IL FAIT CHAUD ET  
DE 5 À 7 PAR TEMPS  
FRAIS, UNE COUCHE  
DE MOISI APPARAÎT  
SUR LA SURFACE DU  
LIQUIDE



-Quand la couche de moisissure s'est formée, rincer les graines soigneusement à l'eau du robinet à l'aide d'une passoire et étaler à l'abri du soleil direct et de l'humidité, à 20-25°. Attention : à ce stade, les graines collent sur un support absorbant !

-Laisser sécher max. une semaine sur un cadre avec une moustiquaire ou sur un autre support.

-Sur chaque support de séchage, noter le nom de la variété!

Bien séparer les graines avec les doigts avant de les transférer dans des enveloppes. Contenant idéal : papier kraft ou filtre à café.

# 3. La conservation des graines

Le mucus qui entoure les graines est un anti-germinatif.

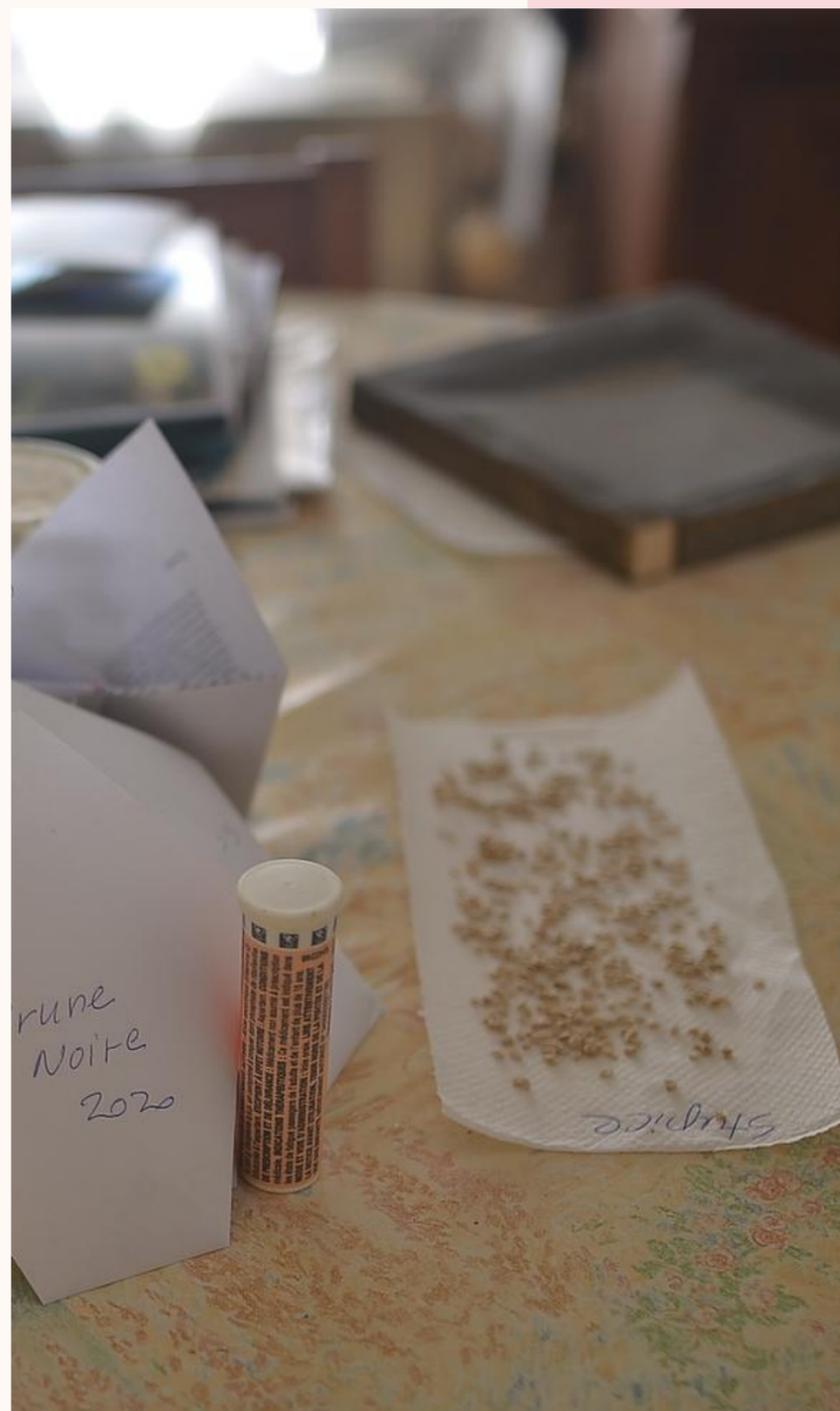
Grâce au processus de fermentation, ce mucus se dissout et, en plus, les graines sont protégées de la plupart de maladies virales et bactériennes transmissibles par les semences.



ETIQUETER LES  
ENVELOPPES :  
L'ESPÈCE (TOMATE),  
LA VARIÉTÉ ET  
L'ANNÉE DE  
RÉCOLTE.

IDÉALEMENT, LES  
GRAINES SONT  
CONSERVÉES À UNE  
TEMPÉRATURE  
CONSTANTE  
AUTOUR DE 14°

Conserver les graines dans des  
enveloppes, à l'abri de la lumière, de  
l'humidité et de grandes variations de  
température, si possible dans une boîte  
hermétique.



Un bon processus de récolte,  
de séchage et de conservation suivant ces  
indications, permet une conservation de 5 ans  
et détruit la plupart des maladies  
virales ou bactériennes  
transmissibles par les graines.

IL EST IMPÉRATIF D'ÊTRE SÛR DE LA PROVENANCE  
DES GRAINES QUI SONT DISTRIBUÉES. DES GRAINES INCONNUES  
OU DES LOTS DONT ON N'EST PAS CERTAIN SONT À ÉCARTER.