



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

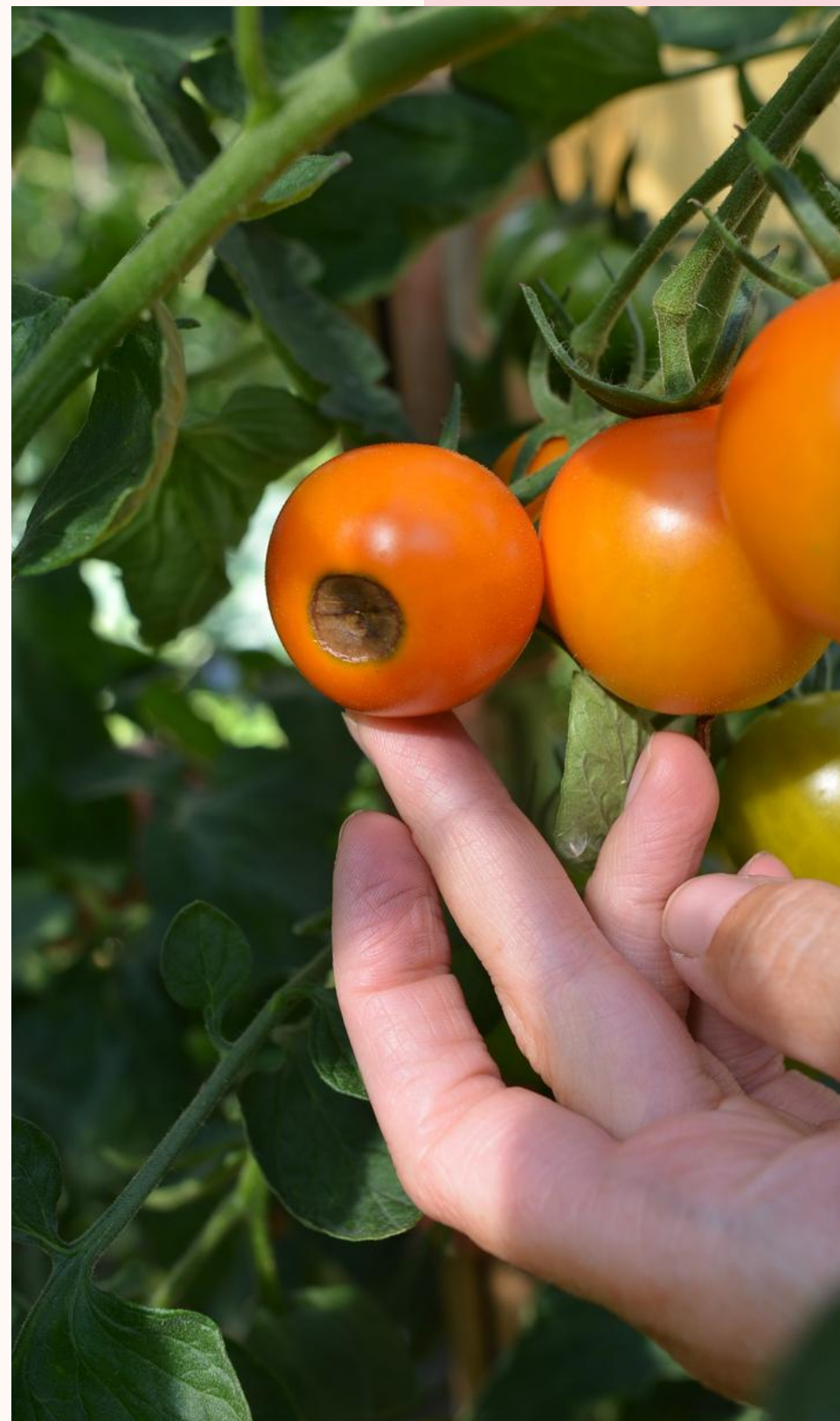
FORME ET TAILLE
CONFORMES À LA
VARIÉTÉ

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.

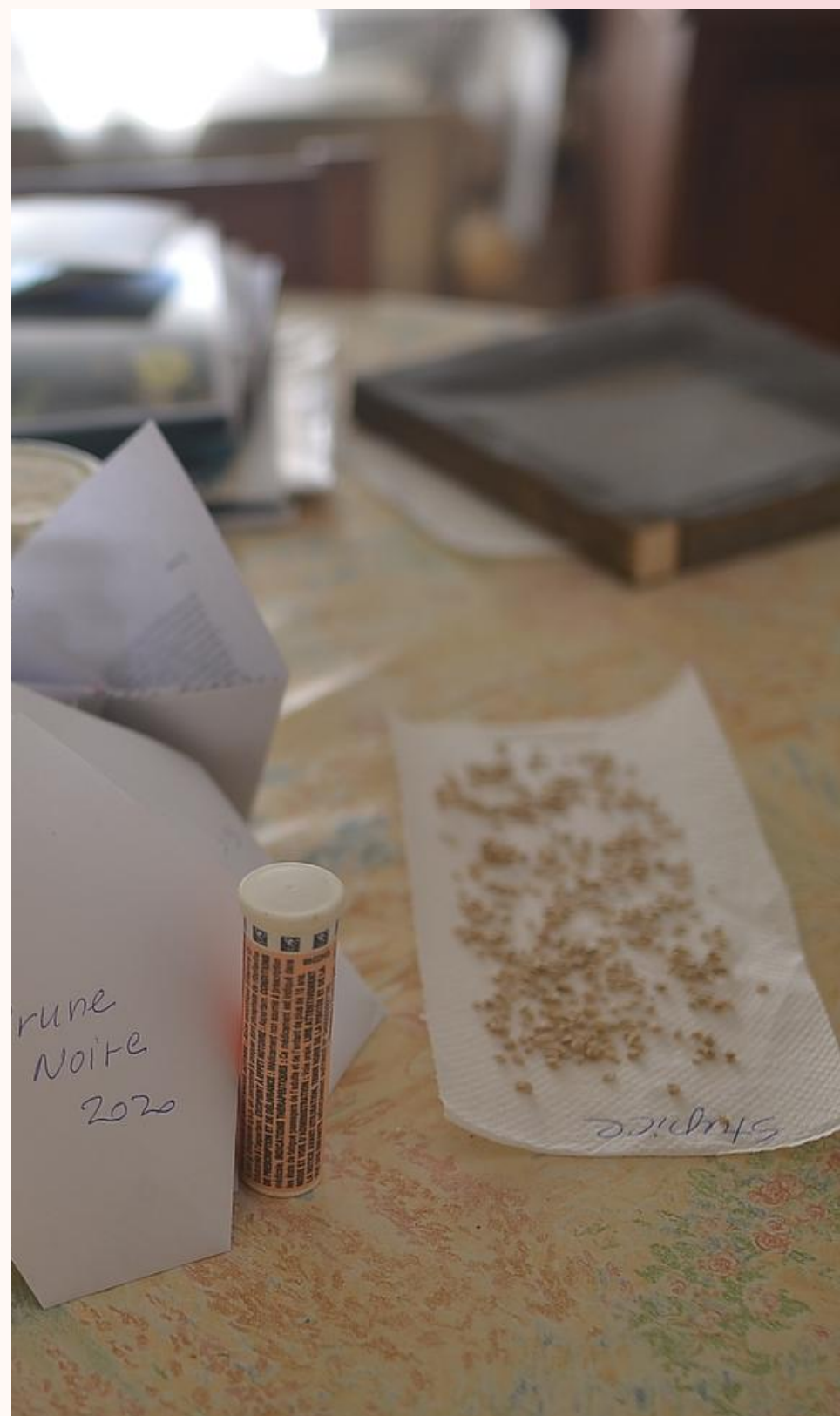
3. La conservation des graines

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.



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.



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°

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.