

TOMATE

Production de semences

Culture

La culture pour produire des graines est la même que pour produire des légumes :

Semis en godet pour une plantation **à partir de fin mai**. Espacez les pieds de 50 cm environ. Eloignez suffisamment 2 variétés pour éviter la pollinisation et pour que les branches qui portent les fruits ne se mélangent pas.

Arrosez très généreusement lors de la plantation puis attendez 15 jours avant d'arroser de nouveau : cela force la plante à faire des racines en profondeur. Pensez **à pailler** pour limiter l'arrosage. **Tuteurez** et, si vous le souhaitez, vous pouvez égourmander.

Récolte du fruit

Récoltez seulement des **fruits bien mûrs** : ne récoltez pas des tomates vertes à faire mûrir à l'intérieur. Récoltez des fruits **sur tous les pieds**. Faites **plusieurs récoltes** au cours de la saison (mi-juillet, début août, fin août). Ne récoltez pas des fruits malades ou des fruits sur les pieds malades.

Extraction, tri et séchage des graines

Les graines de tomates sont entourées d'un gel qu'il faut détruire par fermentation pour que les graines se conservent bien.

1. Coupez les fruits en 2 et videz-les dans un **bocal**. Ajoutez un peu **d'eau** et une demi-cuillère à café de **sucre**. **Couvrez le bocal** avec un mouchoir, une feuille d'essuie-tout ou un filtre de thé, maintenu par un élastique. Si vous produisez des graines de plusieurs variétés, pensez à **noter le nom de la variété** sur le bocal avec un marqueur indélébile (*pour plus de précaution, vous pouvez également l'écrire sur un papier placé sous le bocal*)
2. Placez le bocal à l'abri du soleil entre 23 et 26°C **pendant 24 à 72h**. **Remuez** de temps en temps pour bien oxygéner l'eau. Si une moisissure se forme en surface, ce n'est pas grave.
3. Lorsque **les graines tombent au fond du bocal**, elles sont prêtes à être séchées. Versez immédiatement les graines dans un tamis ou une passoire et **nettoyez-les** sous un jet d'eau.
4. Disposez les graines en une seule couche sur un tamis ou une assiette plate et **laissez sécher** dans un lieu ombragé, ventilé et sec, entre 23 et 26°C, pendant au moins **une semaine**. Une fois sèches, frottez les graines légèrement avec les mains pour les séparer.

Emballer les semences dans un sachet hermétique et **stockez-les quelques jours au congélateur** pour éliminer d'éventuelles larves. Puis laissez les graines 24h au frigo avant de les sortir à l'air libre.

Précautions



Supprimez les fruits et les pieds malades



Supprimer toutes les plantes « hors-type », c'est-à-dire toutes celles qui ne ressemblent pas à la variété

Nombre de plantes



Minimum 5 plantes

Cycle de production



Annuelle : plantation fin mai et récolte pendant l'été

Mode de fécondation



Autopollinisation : peu de risque de croisement

Isolement



5 mètres entre deux variétés.

Rendement possible



15-20 fruits par plante



30 graines par fruit

Pour aller plus loin, regardez ces tutos en vidéo :

<https://www.diyseeds.org/fr/film/tomato/>

<https://www.diyseeds.org/fr/film/extracting-wet-processing-drying-and-sorting-of-seed/>