

# Production de semences de tomates

<http://www.aujardin.info/fiches/tomate-semences.php>

Chaque semence de tomate est enfermée dans une petite enveloppe gélatineuse contenant des substances chimiques qui obligent la semence à rester en dormance. Sans cette enveloppe gélatineuse, les semences germeraient aisément dans le milieu chaud et liquide que constitue l'intérieur du fruit. (Il est d'ailleurs intéressant d'examiner à quel point une tomate mûre et bien juteuse peut emmagasiner de la chaleur durant les jours les plus chauds de l'été). Dans la nature, les fruits tombent de la plante, pourrissent et le processus de fermentation détruit cette enveloppe gélatineuse.



Le jardinier souhaitant faire sa propre semence de tomate doit reproduire artificiellement ce processus de fermentation. La méthodologie en est des plus simples. Les fruits sont coupés en deux parties et on en extrait les semences et du jus qui sont alors versés dans un bocal.

On peut rajouter un peu d'eau car cela semble favoriser, dans certaines conditions, le processus de fermentation. Ce liquide est ensuite laissé durant plusieurs jours jusqu'à ce qu'il se forme à la surface un tapis blanc de moisissures. Cette fermentation a pour agent principal *Oospora lactis* et elle permet d'éliminer les maladies bactériennes.

Le temps de fermentation varie en fonction de la température ambiante. Il faut cependant exercer la plus grande vigilance, durant les jours très chauds de l'été, car le processus de fermentation peut s'effectuer en moins de 48 heures. Dans ce cas, si l'on attend trop, on risque de perdre les semences qui, débarrassées de leur protection gélatineuse, commencent à germer joyeusement dans un milieu totalement favorable, à savoir liquide et très chaud.

Lorsque, donc, le processus de fermentation est complet, on achève le nettoyage des semences en les passant dans une passoire à fine maille et en remuant énergiquement sous une eau courante. Les débris et les graines immatures décomposées s'en vont avec l'eau, au travers des mailles, et il ne reste plus que les bonnes graines. Il faut alors les déposer sur un petit tamis (confectionné par exemple avec de la moustiquaire en plastique souple) afin de les faire sécher : un endroit sec et ventilé suffit alors.

Il est absolument déconseillé de les faire sécher sur du papier (il est impossible alors de les décoller), au four (même à basse température) ou en plein soleil. L'élément-clé d'un séchage correct (pour toutes sortes de semences d'ailleurs) est non pas la chaleur mais la ventilation.

Durant une période chaude et humide, il est vivement conseillé d'utiliser un ventilateur. Lors du processus de séchage, il est également conseillé de séparer, délicatement avec les doigts, les semences qui se sont agglomérées en petits tas. Les semences sèches doivent être alors entreposées, de préférence, dans des bocaux de verre ou dans de petits sachets en papier, à l'abri de l'humidité.

Les semences de tomates ont une durée germinative moyenne de 4 ans. Elles peuvent, cependant, conserver une faculté germinative jusqu'à 10 années et plus.

Extrait de l'ouvrage "[Les semences de Kokopelli](#)" de Dominique Guille