

# JE FAIS MES GRAINES DE TOMATE

## Produisons nos graines de tomates, échangeons-les librement et luttons contre l'uniformisation des cultures...

La tomate est une espèce végétale essentiellement autogame, c'est à dire que l'on peut reproduire fidèlement la variété en utilisant les graines produites par le pied de tomate. En effet, elle ne s'hybride généralement pas avec les variétés voisines. Les jardiniers amateurs que nous sommes tous peuvent donc sans problème fabriquer leurs propres graines : adieu les sachets de graines F1 hors de prix, adieu les variétés banales de Monsieur-tout-le-monde.

<a href="#">Méthode pour faire ses graines de tomates</a>
<a href="#">Peut-on faire ses graines de tomates avec toutes les variétés ?</a>
<a href="#">Où se procurer des graines de tomates anciennes ?</a>

### 1. Récolter les graines

- Il faut procéder tôt dans la saison. Les tomates les plus précoces, les plus belles, bien choisies feront l'affaire.
- Je récupère les graines et du jus dans une tasse ou une boîte de pellicule photo et je rajoute un peu d'eau s'il n'y a pas assez d'eau de végétation avec les graines. Selon la variété, il faudra une seule tomate ou plusieurs dizaines pour récolter assez de graines.



Extraction des graines de Siniy



Macération de graines

### 2. Laisser macérer les graines

- Je laisse à l'air libre quelques jours, jusqu'au développement de moisissures à la surface en surveillant le niveau d'eau (il ne faut pas laisser sécher les graines à ce stade)
- Cette étape est importante car elle permet de débarrasser les graines de leur enveloppe gélatineuse en la dissolvant par fermentation.

### 3. Rincer les graines

- Quand elles sont prêtes, je passe les graines au tamis pour bien les rincer sous l'eau courante (Je vous conseille d'enlever la couche de moisissure avant de rincer).
- Les graines doivent ressortir propres, bien séparées les unes des autres. Si ce n'est pas le cas, c'est qu'elles ne sont pas restées assez longtemps dans leur jus.



On rince à l'eau courante



On verse dans une soucoupe



Séchage des graines



Les graines sont sèches

#### 4. Sécher les graines

- Pour les faire sécher, je place les graines dans des soucoupes, bien étalées, à l'air libre pendant plusieurs semaines. Je les dissocie avec les doigts à mi-séchage pour qu'elles soient bien séparées. Il faut qu'elles soient parfaitement sèches pour pouvoir se conserver.
- Je déconseille carrément le papier absorbant pour les faire sécher car elles vont coller dessus...

#### 5. Stocker les graines

- Une fois sèches, je stocke les graines dans des boites de pellicules photo noires, étanches et à l'abri de la lumière.



Une partie du stock de graines



Graines de Cornue d'Ischia 2005

- Je note sur l'étiquette la variété, bien sûr, et aussi l'année de récolte. Les graines ainsi préparées se conserveront bien, aussi longtemps que la nature leur garde la capacité de germer, soit 5 à 10 ans environ (pouvoir germinatif).
- On peut prolonger la conservation en congelant les graines.