

# TOMATES

## Solanacées



*Solanum lycopersicum* L.

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Année 1												

### Caractéristiques principales:

- Plante annuelle
- Principalement autogame
- Isolement génétique entre variétés: 100m
- Porte-graines minimum: entre 6
- de 300 à 700 graines / gramme

### Critères de sélection:

- Précocité
- Maintien des caractéristiques de la variété (forme du feuillage, forme du fruit, couleur, taille et poids)
- Vigueur et goût (évidemment)
- Résistance au mildiou de la tomate

### Culture:

La culture se fait comme pour la production classique, les plants les plus précoces peuvent être marqués avec un piquet.

### Récolte:

Les fruits se récoltent en pleine maturité, prêts à être consommés. Il faut veiller à respecter le phénotype (l'aspect) de la variété. Si la variété développe dès fruits de 80g, ne prendre que les plus gros risquerait de créer une nouvelle variété avec des tiges qui auront du mal à soutenir le poids du fruit, il faudra donc privilégier les fruits de 80g. De même pour la précocité, il faut veiller à ne pas changer la variété et prendre les fruits de la première ou deuxième floraison pour une variété précoce et ainsi respecter sa caractéristique. Il faut ensuite se munir d'un seau rempli à moitié d'eau de pluie. Les fruits sont ouverts et les poches à graines peuvent être vidées au dessus de ce seau qui va se remplir d'un mélange d'eau, de jus, et de semences. Si des semences restent accrochées à la chaire, le fruit peut être rapidement plongé dans le seau et les dernières semences seront relâchées.

Le mélange peut se garder environ 2 jours, pour que la fermentation se fasse et qu'une pellicule blanche apparaisse à la surface du liquide. Il faut ensuite brasser le mélange au fouet ce qui va séparer la pulpe des graines. Quand les graines sont retombées, vider la bassine doucement pour ne garder que les plus lourdes qui étaient au fond et éliminer les résidus de pulpe et les graines non-viables qui surnageaient.

Il faut ensuite rallonger avec de l'eau claire et recommencer le lavage, jusqu'à ce que les graines soient propres. Après nettoyage, les graines sont ensuite égouttées dans une simple passoire et mises à sécher sur du papier ou du tissu. Il faut laisser un temps de séchage aux semences dans un lieu aéré, et il faudra vérifier régulièrement qu'elles ne s'agglomèrent pas en tas de semences. Si jamais la séparation est difficile à la main, un tamis peut être utilisé pour individualiser les semences. Cela favorisera un séchage homogène.

### Stockage:

Elles doivent être conservées dans un endroit sec, à l'obscurité, à l'abri des rongeurs, et à basse température pour favoriser la conservation. Il faut bien étiqueter les graines avec les noms des variétés et la date de récolte. Si un test de germination est effectué plus tard, la qualité germinative est à noter.

### Germination:

Les semences de tomates germent en 10 jours à 20°C sur du papier buvard imbibé d'eau.

### Durée germinative:

4 ans.



### Bibliographie :

- ADEAR du Gers, *Produire ses semences paysannes*, mode d'emploi, 2017, 5p.
- AgroBio Périgord, *Fiche Technique Solanacées*, 2013, 2p.
- Blog Kokopelli semences, *Tomates*, Fiches techniques, <https://blog.kokopelli-semences.fr>
- Christian Boué, *Produire ses graines bio*, Le Mans, Edition Terre Vivant, Collection "Conseils d'experts", 2012, 272 p.
- Conseils du paysan semencier à l'association Jardin de Tautugou.
- Photo de ©Dreamstime