

Faire ses semences de tomates

Nombre de porte-graines minimal : 6 à 12

Mode de fécondation et sélection

Les tomates sont des plantes **autogames**, c'est-à-dire que la fécondation s'effectue entre le pollen et l'ovule d'une même fleur. Il y a donc peu de risque de croisement entre deux variétés mais s'il fait chaud la fleur a tendance à s'ouvrir pour respirer et les abeilles (notamment les abeilles charpentières) peuvent contribuer aux croisements des variétés. Dans nos climats tempérés, pour être sûr de la pureté variétale, il faut espacer les différentes variées **d'au moins 3 m** voire 9 m pour les variétés ayant des fleurs plus grosses.

Récolte des fruits à semences

feuille I

Ramasser plusieurs fruits d'une même variété (6 fruits semblent suffisants, mais 12 c'est encore mieux!) sur plusieurs pieds différents, pour garder un potentiel génétique. Récolter sur des plants sains, ayant bien fructifié.

Ramasser les fruits bien mûrs. Selon l'objectif cherché, garder un fruit en milieu de fructification si on veut s'inscrire dans une logique de fruit moyen pour garder la pureté

variétale (exemple prendre un fruit du 3ième bouquet si le plant en a 5 ou 6). Le fruit doit avoir des critères propres à la variété (forme, couleur, taille...). On peut aussi sélectionner en goûtant la tomate.

On peut aussi garder la première tomate mûre dans un objectif de gagner en précocité.

Récolte des semences

Première méthode :

On coupe la tomate, bien mûre, en deux comme si on coupait une orange, puis avec une petite cuillère, on sort les graines des lobes avec la pulpe. On met le tout dans un bol et on ajoute la même quantité d'eau que celle de jus récolté.

On abandonne le tout dans un endroit un peu chaud mais pas en plein soleil. En fonction de la température et du degré de maturité des graines, on obtient environ 12 heures plus tard la

formation d'une peau blanchâtre à la surface. On la retire avec une fourchette et on brasse le restant. Il y a des graines qui tombent et d'autres qui surnagent.

On remet un peu d'eau et on attend 15-20 secondes que le tumulte soit arrêté : les graines qui flottent sont mauvaises (elles sont vides), les

bonnes sont au fond.

On verse les bonnes graines sur une étamine et on les nettoie en les passant sous l'eau puis, une fois propres, on les dépose sur un vieux drap épais (style ceux en cotonlin-chanvre), idéal pour absorber l'eau restante. Le fait que le tissu soit rugueux

permet aussi facilement de désagglomérer les paquets de graines.

Le « sopalin » ou autres serviettes de toilette sont à éviter car trop absorbants. Lorsqu'on les dépose sur le drap, on peut appuyer sur les graines avec le pouce pour faire sortir l'eau des graines. Pensez à bien éparpiller les graines sur le drap pour bien les faire sécher. Tamponnez les graines avec un autre morceau de drap en essayant au maximum de les détacher les unes des autres.

Bien marquer la variété avec un post-it attaché avec une épingle à linge.

Pour bien finir de sécher les graines, les laisser sur une table avec un léger courant d'air chaud (un petit ventilateur peut aussi très bien faire l'affaire).

Attention au mouvement d'air trop violent qui disperserait toutes les graines ! Passer un peu chaque jour la main sur les graines afin de les détacher les unes des autres : l'idée est toujours de ne pas faire d'agglomérats de graines.

D'ici 8 à 15 jours, les graines sont sèches, prêtes à être stockées dans des enveloppes avec étiquetage, enfermées dans une vieille armoire ou encore mieux un vieux frigo car la température reste stable à l'intérieur, les graines sont à l'abri des souris et l'humidité est très faible.

On peut aussi les stocker dans un congélateur dans des boîtes hermétiques (boîtes qui, en cas de panne électrique, protègent les graines du reste des produits souillés). Toujours penser à étiqueter. Le stockage en congélation permet aussi de garder des semences plusieurs années de suite ce qui peut être salutaire dans le cas d'un problème de récolte survenu pendant l'année (grêle...).

Petite astuce : dans votre boîte hermétique, faire plusieurs sachets de graines de la même variété car si on veut en donner ou en prendre une petite quantité, cela évite que toutes les autres soient sorties du congélateur et prennent l'humidité. Attention, il faut que les graines soient bien sèches pour les mettre au congélateur car sinon il y a risque d'explosion!

Deuxième méthode :

Prendre une vitre et poser la tomate bien mûre dessus. Déposez l'ensemble sur un appui de fenêtre orienté sud-est ou Ouest. La tomate va se fendre, fermenter, se décomposer : on obtient un disque sur la vitre au bout de quelques jours. Il suffit ensuite de passer la lame d'un couteau par-dessous et de prendre l'ensemble entre ses mains en frottant. La peau se détache facilement produisant des petits rouleaux et la semence se détache proprement.

Quelques infos supplémentaires

Les 3 catégories de tomates :

À port indéterminé : il s'agit des tomates les plus classiques, avec une tige principale toujours terminée par un bourgeon de feuille. Un bouquet de fleurs pousse entre deux feuilles. Lorsque les conditions sont réunies, la plante produit plusieurs bouquets de fleurs. En altitude, ce type de tomate peut être intéressant en effectuant une taille : après deux ou trois bouquets, on coupe la tige principale au-dessus de deux feuilles, ainsi la plante nourrit les fruits de ses bouquets et donc les fruits sont plus précoces. Par la suite, on récolte les fruits mûrs et un gourmand se forme à la base de la dernière feuille et on peut laisser se former un autre bouquet de fleurs sur ce gourmand, on retaille au-dessus de deux feuilles et ainsi de suite tant que les fruits mûrissent et que les conditions climatiques permettent de continuer le processus.

On peut donc espérer manger des tomates tardives, cultivées en pleine terre ici en altitude. On peut faire la même chose en serre pour hâter la production et changer finalement, une tardive en précoce...

Exemple, on peut espérer manger une variété tardive comme **ananas**. (Grosse tomate bifteck)

Un exemple de tomate précoce et à port indéterminé adapté à notre région :

Stupice : cycle court qui remonte jusqu'à ce qu'il gèle, elle est très productive.

Rose de berne : fruit très juteux délicieux peau fine, croissance indéterminée. Plante de mi-saison. On peut, ici en altitude, la protéger avec un voile P17 qui aura aussi l'intérêt de conserver à coup sûr sa pureté variétale.

Striped cavern : fruit de mi-saison en forme de poivron, très peu de graines, fruit creux, idéal à farcir ou pour les coulis. A manger seul, le fruit n'est pas bon.

Verna orange : fruit énorme et délicieux de mi-saison. Très peu de graines. Pour les amateurs d'escalope de tomate.

À port semi-déterminé: Bien pour les conserves, elles ne monteront jamais, à laisser courir sur le sol paillé surmonté de cagettes de façon à bien laisser aérer le plant ou à mettre sur des arceaux faits en grillage moutons ou à emprisonner dans des cylindres de grillage moutons. L'effet esthétique est garanti!!

À port déterminé (issue de la recherche canadienne et russe).

Le nombre de bouquets floraux est prédéterminé. Après la récolte, c'est terminé, il n'y a plus de formation de fleurs. Ce type est précoce et elles sont donc bien adaptées ici en altitude. (Elle peut pousser même si les températures sont basses 5-6 degrés). Entre le repiquage et la production, il faut 60 jours. C'est une plante qui n'a pas de développement végétatif et qui fait une boule de 35 cm de haut avec des fruits d'une grosseur de mandarine (on peut espérer avoir 2 à 3 kg de tomates). Idéal en pot, décoratif, de qualité moyenne mais ce sont des plants précoces et très bonnes pour les coulis. On peut donc prévoir un autre semis de légumes après la récolte.

Exemple de variétés : Gem state ou Northern light.

Comment faire ses plants de tomates ou autres solanacées ?

Première remarque : on commence toujours trop tôt !!

Des semis vers le 15 mars, c'est pas mal ! L'idée d'une caissette en polystyrène récupérée

chez le poissonnier, est souvent dangereuse car souvent imbibée de sel et donc fatale pour le semi car le sel stérilise le terreau.

Mettre donc dans une caissette un bon terreau acheté dans le commerce car il est souvent difficile de faire son propre terreau à semis car trop pathogène.

Damer un peu le terreau mais laisser cependant de l'air. Puis semer graine à graine tous les deux cm, puis on recouvre de 5 mm de joli terreau. On tasse et on humidifie légèrement.

Attention : on arrose souvent trop !!! Il faut éviter de mettre les caissettes sur un radiateur car les plants filent et se couchent.

Dès que les plants sortent de terre, les mettre dehors (vers 10-12°, un mur exposé plein sud est idéal) et les rentrer le soir. Attention cependant au coup trop brutal de soleil...

Ainsi, les semis seront bien verts et le risque de fonte de semis est réduit. On repique en godet lorsque le plant a deux vraies feuilles, en respectant la même règle : on les sort la journée si possible et on les rentre le soir.

Pour les piments, aubergines, poivrons, il faut une pièce à 20° en permanence : c'est difficile !! Il y a une technique qui consiste à mettre une résistance blindée 25W (au rayon aquariophilie..) dans le fond de la cagette (tenue avec des punaises) et recouverte de terreau. La température sera idéale soit 20-22°.

On peut aussi mettre un film alimentaire par-dessus, cela fait une « mini-serre », les plants sortent en 8-10 jours puis on peut surélever le film en mettant 4 bouts de bâtons aux angles.

>Penser à repiquer les tomates en place en gardant au minimum 1m entre chaque pied. Un plant de tomate aéré a plus de chance d'être en « bonne santé » !

Pour ceux qui veulent être sûr à 100% de la pureté variétale!

Technique pour protéger les plants des intrusions possibles d'insectes.

Deux méthodes de protection :

- Mettre un préservatif en filet insect-proof* sur l'ensemble du plant pour être sûr de la pureté variétale mais bien sûr toujours avant que le bouquet floral n'apparaisse.
- Ou couper des petits carrés de biotrip ou insect-proof, emmailloter le petit bouquet floral, attacher avec un lien style raphia et une fois qu'on voit les fruits, enlever le voile mais bien repérer les fruits à garder pour les semences à l'aide d'un bout de ficelle. Attention de ne pas trop serrer le pédoncule car il va grossir et risque d'être endommagé par un lien trop serré.



*Voile insect-proof (ou voile « biotrip ») : voile à mailles très fines empêchant tous les insectes pollinisateurs de passer.

Source: Raoul Jacquin, « Produire ses graines bio » Christian

Boué, F. Delmond (Germinance) Illustration: Bruno Dulibine