

# PRODUIRE SES SEMENCES DE TOMATE

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

### Classification botanique :

*Lycopersicon esculentum*



### Pollinisation :

- Fleurs hermaphrodites.
- La pollinisation se fait sans intervention extérieure des insectes ou du vent.
- La fécondation aura donc lieu quelle que soit la quantité d'insectes présente.
- Le seul facteur influant fortement sur la bonne fécondation est la température de l'air.

### Cas particulier :

- Il existe tout de même des risques de croisement avec d'autres pieds de tomate plantés dans votre jardin.
- Le taux de croisement est estimé à 45 %.
- S'il y a une longue cicatrice sous la tomate, c'est le signe qu'elle a été visitée par un insecte.

## CULTURE DES PORTES GRAINES

### Nombre de plants minimum pour une pollinisation optimale :

5 à 30

### Culture des graines et consommation :

Le fruit est mûre pour la consommation au même moment que les graines sont prêtes. Il est donc possible de cultiver ses tomates pour les consommer, et d'en extraire les graines au même moment.

### Conseils d'isolement variétal :

#### → ISOLEMENT MÉCANIQUE :

Mettre les plants entièrement sous filet pour obtenir une bonne fructification. Dans les régions particulièrement humide, pour limiter le risque de maladies, il vaudra mieux isoler des grappes de fleurs dans des sachets qui ne laissent pas passer les insectes (sachet en tulle).

#### → ISOLEMENT TEMPOREL :

Cultiver plusieurs variétés de tomates les unes après les autres, à deux ou trois mois d'intervalle pour ne pas qu'elles fleurissent en même temps.

#### → ISOLEMENT SPATIAL :

Éloigner suffisamment les différentes variétés entre elles : de 15 mètres à 1 km.



## RÉCOLTE DES SEMENCES

### EXTRACTION DES GRAINES PAR FERMENTATION

- 1) couper les fruits et extraire les graines avec une partie de la chair
- 2) verser dans un bocal puis couvrir
- 3) laisser fermenter à 20°C environ deux jours
- 4) les bonnes graines se seront déposées au fond et les graines non viables flotteront

### SÉCHAGE

- Rincez les graines dans une passoire fine et faites les sécher dans un endroit sec et aéré, sur une surface absorbante (linge, torchon, filtre à café...).
- Frotter doucement dès qu'elles commencent à être sèches, pour les séparer. Elles sont sèches en quelques jours.

### LONGÉVITÉ DES GRAINES

- 4 à 6 ans à température ambiante.
- La longévité peut être prolongée par un stockage au congélateur.



Financé par  
l'Union européenne

