



# jardins du nord



## La tomate : récolte des graines



### Pollinisation de la tomate

La pollinisation est un élément clé de la reproduction sexuée des végétaux. Est le transport des grains de pollen (gamètes mâles) vers les stigmates. Le pollen rejoindra l'ovaire et les ovules qu'il fécondera entraînant ainsi la formation du fruit et des graines. Elle est évidemment indispensable au développement de la fleur en fruit.

La tomate est une espèce à fécondation **autogame**, c'est à dire que la fécondation se fait entre le pollen et les ovules de la même fleur. Les fleurs présentent cette particularité anatomique d'avoir le pistil enfermé dans le tube staminique. **L'allogamie** correspond à la **fécondation croisée** (ou inter fécondation) entre deux individus distincts. Cette notion s'oppose à celle **d'autogamie**, où les gamètes femelles sont fécondés par les gamètes mâles provenant d'un même individu (une fleur hermaphrodite effectuant une autopolinisation par exemple). Certaines variétés présentent une fréquence d'allogamie non négligeable.

### **Le fruit:**

**Les fruits** charnus avec plusieurs loges, à graines très nombreuses, de taille, de forme et de couleur très variées.

**Le poids** va de quelques grammes (tomate groseille) à 1 kg voir plus pour certaines variétés.

**La forme** est généralement sphérique, plus ou moins aplatie, plus ou moins côtelée, mais il en existe en forme de cœur ou de poire.

**La couleur** d'abord verte, vire généralement au rouge à maturité, mais il en existe des blanches, des jaunes, des noires, des roses, des vertes, des violettes, des oranges et des bicolores

### **La précocité des tomates existe en 4 variétés**

- Tomates précoces (42 à 55 jours)
- Tomates hâtives (55 à 65 jours)
- Tomates mi-saison (65 à 80 jours)
- Tomates tardives (80 à 100 jours)

### **Faire ses semences de tomate**

#### **Matériel nécessaire**

- Passoire a mailles fines
- Claie de séchage en toile (Genre tamis) ou une assiette et papier absorbant
- Pots
- Saladiers
- Petite cuillère
- Étiquettes
- Sachets plastique

#### **Traçabilité**

Très important. Des le semis, une étiquette (de type étiquette de semis en plastique sur laquelle on écrit au crayon de papier) le nom de la variété et la date, cela va suivre la semence à chaque étape.

### ***Graines à extraire***

Récoltez une belle tomate bien mûre et bien formée (sans défauts et sans maladies) de la variété choisie. Couper les fruits en quatre et en extraire la graine avec le jus à l'aide d'une petite cuillère au-dessus d'un récipient (bol ou saladier). On obtient un mélange de jus, de graines et de pulpe que l'on va laisser fermenter. Couvrir d'un linge fin pour éviter la ponte des drosophiles (mouche du vinaigre).

Ajouter éventuellement du jus de tomate filtré ou de l'eau jusqu'à ce que les graines soient recouvertes.

### ***La fermentation***

Qu'il s'agisse de petites ou de grosses quantités de graines, laissez fermenter le mélange en laissant le récipient ouvert, à l'ombre. Effectuer des brassages réguliers. Une pellicule blanche recouvre progressivement la surface du mélange. Ce feutrage est dû à une fermentation provoquée par le champignon '**Geothricum candidans**' ainsi que par des levures et bactéries lactiques qui éliminent divers germes pathogènes. La fermentation est finie dès que la gélatine se désolidarise des graines (tester avec une graine entre deux doigts).

**Éviter d'utiliser des récipients en métal, ils nuisent à la qualité de la graine.**

### ***Nettoyage des graines***

Après la fermentation, on élimine la pellicule blanche puis on lave et on rince soigneusement les graines, de préférence dans une passoire sous un filet d'eau pour évacuer les impuretés. Il ne doit rester que les graines. On les plonge alors dans l'eau: Les bonnes graines coulent au fond et les déchets et mauvaises graines surnagent. On les prélève pour les éliminer. Après avoir égoutté les bonnes graines, on les éponge avec du papier absorbant, puis on les met à sécher sur une assiette, ou mieux sur une claie de séchage en toile. Les graines doivent être de couleur claire, totalement débarrassées de la gangue.

### ***Séchage des graines***

La claie de séchage ou l'assiette est placée ensuite dans un local aéré ou à proximité d'un ventilateur, à l'abri du soleil direct. Les graines doivent garder une couleur claire. Il faut les remuer et les émietter régulièrement, de façon à éviter la formation d'agglomérats et ainsi de garantir un séchage homogène. À la fin du séchage, soit 3 à 4 jours après (durée variable suivant les conditions climatiques), les graines sont passées entre les doigts pour défaire les grumeaux.

## **Conservation des graines**

Une fois bien sèches, on les stocke dans une enveloppe, sachets plastique, ou un sac en coton étiqueté avec :

- Le nom de la variété
- L'année de récolte des semences
- La faculté germinative si elle est testée
- La date du test
- Les caractéristiques ou remarques.

## **Quelle période pour semer vos graines de tomates?**

Il n'est pas facile de donner une époque pour semer vos graines de tomates, tout ça selon votre région et vos conditions climatiques. Il est souhaitable de les semer en intérieur à 20°C vers la mi-mars, voir même début Avril, il faut aussi un bon éclairage pour le bon développement des pous (Plants), en mini serre avec un Néon ou une ampoule de 6500K, ce qui ce rapproche le plus de la lumière du soleil. Mais ça c'est un autre sujet.

## **La Germination**

La germination d'une plante débute à la sortie de la première racine et se termine lors de l'établissement du second étage de feuilles du semi. Après, la plante entre en phase végétative.

Les différentes méthodes de germination d'une plante sont peu complexes, demandent peu d'attention et peuvent être rendues fulgurantes. En effet, le simple fait de **placer la graine pendant 24 à 48 heures dans le bac à légumes du réfrigérateur permet de simuler un environnement hivernal** (c'est aussi un excellent moyen de conserver les graines, à une température stable, dans un boîtier de pellicule photos par exemple). Ensuite, lors de la germination, il est nécessaire de recréer des conditions printanières, humides et chaudes (aux alentours de 70% d'hygrométrie et de 27°C) l'évolution de la première racine sera d'autant plus vive si vous simulez l'hiver suivi du printemps.

## La lumière et les tomates

### *Un peut de science naturelle*

Dans la Nature, **la Lumière émise par le Soleil** permet non seulement aux plantes de croître par le biais de la Photosynthèse mais aussi de déclencher une fructification ou une floraison grâce au temps d'éclairage, la Photopériode. Privé de lumière, les plantes déclinent rapidement "jauniraient et mourraient".

Ainsi, plus l'intensité lumineuse est importante, plus la croissance de la plante est vivace et plus la floraison est abondante. La Photopériode se résume au cycle de lumière et d'obscurité. Au Printemps, les temps de jour s'allongent, ce qui engendre la croissance des plantes. En Été (à partir du 21 Juin), les temps de lumière se raccourcissent, les plantes amorcent alors leur cycle de floraison.

En intérieur, **la photopériode** d'une plante en croissance se concrétise par une alternance " **de 18 heures d'éclairage et 6 heures d'obscurité**" celle de floraison se réduit à "**12 heures de jour et 12 heures de nuit ininterrompus**". Il est essentiel de respecter ces photopériodes afin d'éviter tout stress inutile aux plantes. Cela pourrait amoindrir leur vivacité ou leur production florale. Seule la clarté de la lune en extérieur ou la lumière d'une lampe verte en intérieur ne viendront pas perturber les périodes de nuit chez la plante.



**Bonne culture**

Fiche :  2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=44&t=5547&p=81046&hilit=r%C3%A9colte+des+graines#p81046>

**Photos** : Eveliotis