



jardins du nord



Technique de la récolte des graines de tomates

Nous sommes nombreux à **"faire"** nos graines de tomates. Nous cultivons de plus en plus les variétés anciennes et par notre action nous contribuons à sauvegarder les variétés. Toutefois il faut **être vigilant** pour ne pas faire d'erreur dans les manipulations. **Il ne s'agit pas de mélanger les récipients ou d'inverser des étiquettes.**

Sélectionnez une ou plusieurs tomates, saines, qui présente(nt) toutes les caractéristiques de la souche.

Coupez des quartiers et récupérez les graines et un peu de jus

- Vous placez l'ensemble dans **un récipient propre, en verre de préférence**, présentant une base suffisamment large pour un bon contact à l'air mais pas trop pour éviter une évaporation trop rapide du liquide. **Un ramequin** paraît être correct mais tous les récipients peuvent être utilisés. (Vous **notez bien le nom de la variété** sur le récipient)
- **Vous laissez le récipient à l'air libre le temps qu'il se forme une fine moisissure blanche sur le dessus.** Cette moisissure permet de détruire l'enveloppe protectrice qui entoure la graine.
- **Sans cette action**, la graine ne pourrait pas germer lors du semis, voilà pourquoi il est indispensable d'effectuer cette action de moisissure. (Merci Droop)
- **Le temps** d'obtention de ce voile **est variable selon la température ambiante.**
- Vous versez l'ensemble des graines et de la pulpe dans un récipient assez haut et vous ajoutez de l'eau.
- **Vous mélangez bien pour laver les graines.** Vous cessez de remuer. **Les graines tombent au fond** et la pulpe et la couche de moisissure montent à la surface. **Vous videz une grosse partie de l'eau délicatement.**
- **Vous lavez ainsi plusieurs fois de suite jusqu'à ce que l'eau reste propre.**
- Si votre **récipient est haut**, pour gagner du temps, **vous pouvez donner 2 à 3 rapides pulsions de votre mixer.** Les graines, ainsi, sont très bien nettoyées sans les endommager.

- Les graines restent toujours bien au fond du récipient quand vous ne remuez pas l'eau.
- Vous versez dans **un tamis pour récupérer les graines et vous rincez sous le robinet.**
- Placez les graines sur une sous-tasse en les étalant correctement et en les bougeant régulièrement pour empêcher qu'elles ne se collent entre-elles. Sécher sur un tissu propre est très efficace également. Surtout, éviter le papier absorbant ! (Ne pas oublier de bien noter le nom de la variété et faire en sorte que vos fiches ne se mélangent pas)
- Quand les graines **sont sèches**, vous les placez dans **une petite enveloppe en papier** que vous aurez confectionnée. Le papier permet d'évacuer le peu d'humidité résiduelle pouvant rester.
- **Inscrivez sur cette enveloppe, le nom de la variété et le millésime.**
- L'idéal serait de placer vos enveloppes dans **une boîte en bois** et de mettre cette dernière **dans un contenant en plastique à l'abri des prédateurs.**
- La conservation de la graine n'en sera que meilleure **si la pièce est fraîche.**
- **Les graines peuvent être congelées** pour accroître encore la durée de conservation.

Attention

Une graine décongelée ne peut plus être congelée à nouveau. Il faut la semer. Donc bien faire des sachets avec de petites quantités de graines si vous optez pour la congélation.



Bonne culture

Fiche :  2020 JDN jardins du nord (Ancienne fiche d'Yves)

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=44&t=13016&p=233201#p233201>