Produire ses semences de tomate

Apprenez à sélectionner vos meilleurs plants de tomates, à maîtriser la pollinisation en climat chaud, et à extraire les graines par fermentation pour obtenir des semences vigoureuses et saines année après année.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences de tomate
2 Ce que vous allez apprendre
3 Le matériel nécessaire
4 La fleur de tomate : comment elle se reproduit
5 Attention au climat chaud et aux insectes !
6 Comment isoler vos variétés de tomate
7 Étape 1 : Observer et sélectionner les plants au champ
8 Étape 2 : Marquer les plants choisis
9 Étape 3 : Récolter les tomates au bon moment
10 Pourquoi fermenter la graine de tomate ?
11 Étape 4A : Presser les graines dans le bocal
12 Étape 4B : Laisser fermenter au bon endroit
13 Étape 4C : Le rinçage et le tri à l'eau
14 Étape 5A : Sécher rapidement à l'ombre
15 Étape 5B : Le test de séchage complet
16 Le conditionnement et le stockage
17 Résumé et félicitations

Bienvenue dans la production de semences de tomate



Bienvenue dans la production de semences de tomate

La tomate est l'un des légumes les plus cultivés au potager. Produire ses propres semences permet de choisir des variétés adaptées à votre sol, très résistantes à la chaleur et aux maladies locales. À la fin de ce module, vous saurez récolter et conserver des graines de tomate saines et très productives.

Ce que vous allez apprendre



Ce que vous allez apprendre

Dans cette fiche pratique, nous verrons ensemble :

1️⃣ Comment fonctionne la fleur de tomate et comment éviter les mélanges involontaires.

2️⃣ Comment repérer et marquer vos meilleurs pieds porte-graines.

3️⃣ Quand et comment récolter les tomates pour la semence.

4️⃣ La méthode infaillible d'extraction par fermentation dans l'eau.

5️⃣ Le séchage rapide à l'ombre et le stockage longue durée.



Le matériel nécessaire

Pour récolter et préparer vos semences de tomate, préparez :

- Un couteau propre pour couper les fruits.
- Des bocaux ou verres propres pour la fermentation.
- De l'eau propre (sans savon).
- Une passoire fine pour rincer.
- Du tissu fin, une assiette ou du papier absorbant pour sécher les graines.
- Des étiquettes et un feutre pour noter le nom et l'année.

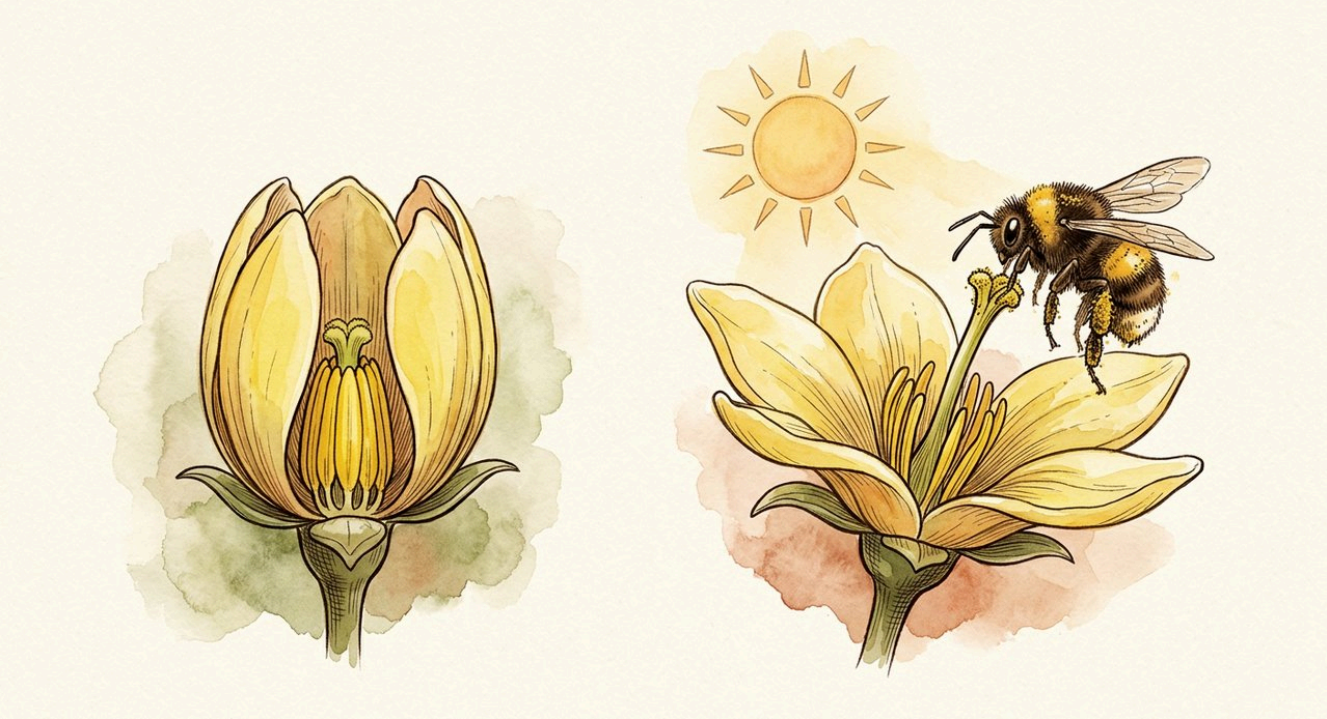


La fleur de tomate : comment elle se reproduit

La fleur de tomate possède à la fois les organes mâles (qui fabriquent le pollen) et l'organe femelle (le pistil). Le pollen féconde directement le pistil de la même fleur. C'est ce qu'on appelle une plante **autoféconde** ou **autogame**.

Le vent et les mouvements des tiges suffisent souvent à assurer la fécondation.

Attention au climat chaud et aux insectes !



Attention au climat chaud et aux insectes !

> ⚠️ Dans les régions chaudes, deux phénomènes augmentent le risque de croisements entre variétés :

- La chaleur fait souvent sortir le pistil hors du cône de la fleur.
- Les abeilles et bourdons sauvages visitent activement les fleurs.

Si un insecte apporte le pollen d'une autre variété de tomate, vos graines seront mélangées.



Comment isoler vos variétés de tomate

Pour garder vos variétés de tomates pures :

- Laissez au moins **20 à 50 mètres** entre deux variétés si des arbres, des haies ou d'autres cultures forment un obstacle.
- En terrain complètement ouvert et très chaud, comptez jusqu'à **200 mètres** pour une pureté totale.
- Pour sécuriser un plant précis, vous pouvez aussi ensacher un bouquet floral dans une moustiquaire fine avant l'ouverture des fleurs.



Étape 1 : Observer et sélectionner les plants au champ

Ne choisissez jamais vos tomates pour la semence uniquement dans la cagette après la récolte !

Observez la plante pendant toute sa croissance dans la parcelle. Choisissez des plants :

- Très vigoureux et sans aucune trace de maladie.
- Bien feuillus pour protéger les fruits des brûlures du soleil.
- Qui produisent régulièrement même en période de forte chaleur.

Étape 2 : Marquer les plants choisis



Étape 2 : Marquer les plants choisis

Dès que vous repérez un plant exceptionnel, marquez-le immédiatement avec un ruban de tissu de couleur vive ou un piquet solide.

Expliquez à toutes les personnes qui travaillent sur la parcelle : « Ce plant est réservé pour la semence, interdiction de cueillir ses fruits pour la vente ou la cuisine ! »

Sélectionnez au moins **6 à 10 plants différents** de la même variété pour préserver la richesse de vos graines.

Étape 3 : Récolter les tomates au bon moment



Étape 3 : Récolter les tomates au bon moment

Récoltez les tomates quand elles sont **parfaitement mûres**, tendres sous le doigt et affichant leur belle couleur finale (rouge vif, jaune ou orangée).

Prélevez les fruits de préférence sur les premiers et deuxièmes bouquets floraux : ils sont plus vigoureux et moins exposés aux croisements tardifs.

❌ Éliminez tout fruit abîmé, pourri ou piqué par des vers.



Pourquoi fermenter la graine de tomate ?

Chaque graine de tomate est enveloppée dans une petite poche de gelée transparente. Cette gelée contient un produit naturel qui empêche la graine de germer tant qu'elle est dans le fruit.

Pour libérer la graine et éliminer certains microbes collés sur l'écorce, nous devons dissoudre cette gelée grâce à une **fermentation naturelle** de quelques jours dans l'eau.

Étape 4A : Presser les graines dans le bocal



Étape 4A : Presser les graines dans le bocal

Coupez la tomate mûre en deux moitiés dans le sens de la largeur.

Pressez chaque moitié au-dessus de votre bocal propre : faites tomber les graines, le jus et un peu de pulpe. Vous pouvez utiliser une petite cuillère pour bien vider les alvéoles.

Consommez ou préparez la chair restante de la tomate : rien n'est gaspillé !

N'ajoutez pas trop d'eau, le jus naturel de la tomate suffit.



Étape 4B : Laisser fermenter au bon endroit

Posez le bocal dans une pièce aérée, à l'ombre, hors de portée des enfants et des animaux.

Sous climat chaud, la fermentation est très rapide : elle prend généralement **24 à 48 heures** (1 à 2 jours au maximum).

Quand une fine pellicule blanche ou un voile grisâtre apparaît à la surface et qu'une odeur aigrelette commence, la fermentation est terminée !

⚠️ Ne laissez pas plus de 3 jours, sinon les graines risquent de germer dans le bocal.

Étape 4C : Le rinçage et le tri à l'eau



Étape 4C : Le rinçage et le tri à l'eau

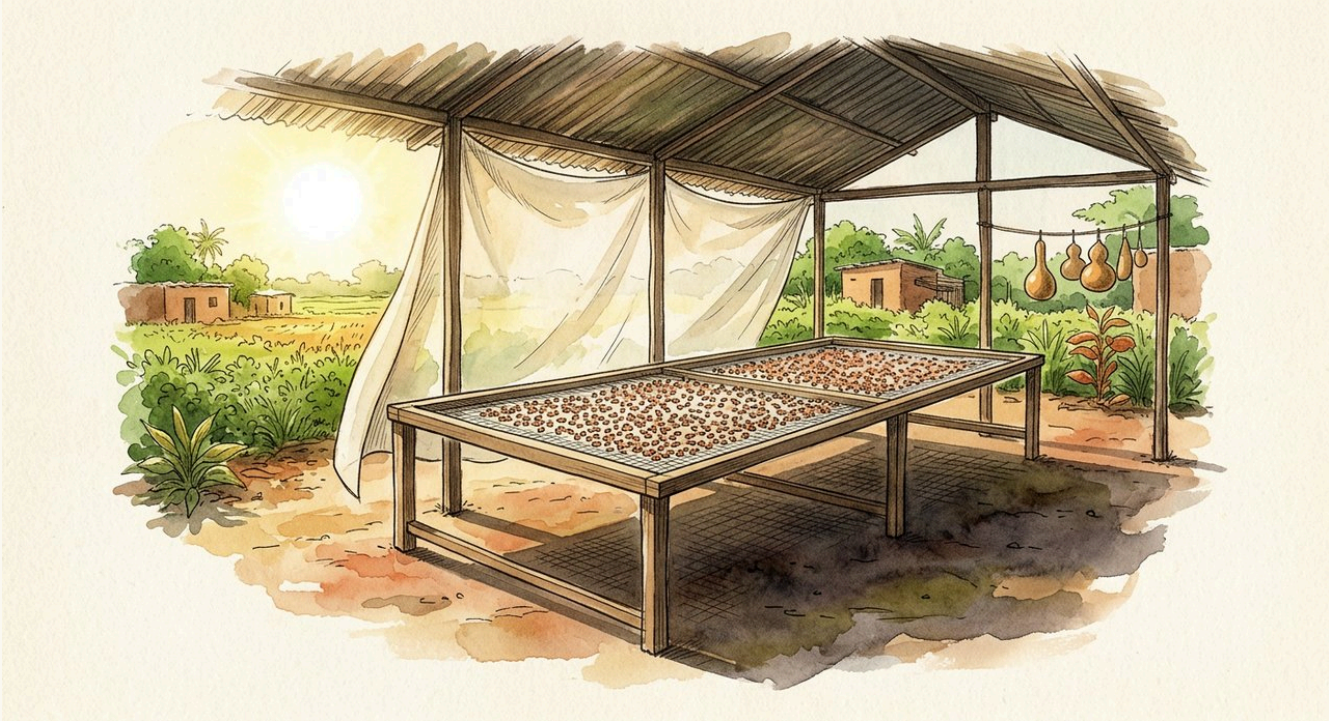
1️⃣ Ajoutez de l'eau claire dans le bocal et remuez vivement avec un bâtonnet propre.

2️⃣ Laissez reposer 1 minute : les **bonnes graines fécondes et lourdes coulent au fond**.

3️⃣ Videz délicatement le liquide : la pulpe, les peaux et les graines vides légères flottent et s'en vont.

4️⃣ Répétez 2 ou 3 fois avec de l'eau fraîche, puis versez les graines propres dans une passoire fine.

Étape 5A : Sécher rapidement à l'ombre



Étape 5A : Sécher rapidement à l'ombre

Égouttez bien les graines, puis étalez-les en couche très fine sur un tissu propre, une moustiquaire, une assiette ou un papier absorbant non collant.

Faites sécher dans un endroit **très chaud, sec et bien ventilé**, mais **toujours à l'ombre**.

❌ Ne séchez JAMAIS vos graines en plein soleil brûlant : la forte chaleur directe tuerait le germe vivant à l'intérieur !

Étape 5B : Le test de séchage complet



Étape 5B : Le test de séchage complet

Laissez sécher vos graines pendant **4 à 7 jours**. Remuez-les délicatement avec les doigts chaque jour pour éviter qu'elles ne se collent entre elles.

Pour savoir si la graine est parfaitement sèche :

- Pressez-la avec votre ongle : elle doit être dure comme une perle de bois et ne pas s'écraser.
- Si vous la pliez, elle doit casser net sans ployer.

Si elle reste souple, laissez sécher encore 2 jours.

Le conditionnement et le stockage



Le conditionnement et le stockage

Placez vos graines sèches dans un bocal en verre hermétique ou un sachet étanche.

Glissez à l'intérieur une étiquette écrite au crayon avec :

- L'espèce et le nom de la variété (ex : *Tomate Roma*, *Tomate locale ronde*).
- Le lieu de récolte et l'année de production.

Ajoutez une pincée de cendre propre ou quelques grains de riz très secs pour absorber l'humidité de l'air.

Conservez au frais et dans l'obscurité. Les graines de tomate restent vivantes **4 à 6 ans**.



Résumé et félicitations

Bravo ! Vous maîtrisez désormais toutes les étapes pour produire vos semences de tomate de qualité paysanne :

✅ Repérer les pieds sains, productifs et adaptés à votre terroir.

✅ Respecter les distances d'isolement ou l'ensachage contre les croisements.

✅ Récolter les fruits à pleine maturité.

✅ Réaliser une fermentation courte de 24 à 48 heures pour nettoyer les graines.

✅ Sécher toujours à l'ombre et stocker dans un récipient étanche.

Vous êtes autonome pour semer vos tomates d'une saison à l'autre !