Comment réaliser ses plants ?

Il faut compter environ un mois et demi à deux mois entre le semis et la plantation en pleine terre. Pour une plantation au 15 mai, les semis doivent donc être débutés vers le 15 mars.

- Semer les graines dans des barquettes de terreau. Recouvrir d'une mince couche de terreau. Tasser légèrement et arroser délicatement.
- Les placez dans une atmosphère chaude et lumineuse (15°C-20°C). L'optimum est une mini-serre chauffante, mais il est également possible de les placer derrière une fenêtre orientée « Sud » dans une maison chauffée avec un arrosage régulier. La germination s'effectue en environ 10 jours.

La mise en godets individuels

- Les tomates sont repiquées en godets individuels lorsque les plants mesurent 5 à 6 cm de haut et ont atteint le stade « deux vraies feuilles ».
- Installer les plants repiqués en serre « froide » en faisant attention aux températures trop extrêmes.

La plantation

Entre 3 et 5 semaines plus tard, les plants sont assez vigoureux pour être plantés en pleine terre. Une période trop longue en pots pourrait ralentir leur croissance. Attention tout de même aux dernières gelées (10-15 mai).

Le calendrier (dates à adapter en fonction de son climat, du déroulement de la croissance)

Programme « Cultivons la biodiversité en Nouvelle-Aquitaine »

Conception et crédit photos : AgroBio Périgord 2018

Maison de la Semence Paysanne

Guide méthodologique

Tomate

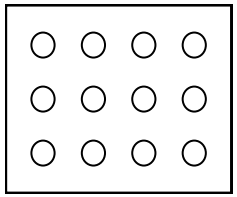
Produire ses graines et faire ses plants

AGROBIO PÉRIGORD
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

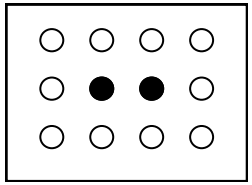
AgroBio Périgord • 20 rue du Vélodrome 24000 Périgueux
☎ 05 53 35 88 18 - 05 53 03 75 68 biodiversite@agrobioperigord.fr www.agrobioperigord.fr

Comment produire sa semence ?

Planter les tomates au carré (12 plants) avec un espace de 50 cm (si possible) comme sur le schéma.



Séparer les différentes variétés d'une distance de 5 **mètres minimum**. Identifier votre variété par une étiquette en prenant soin d'utiliser des matériaux qui ne s'effaceront pas sous l'effet de la pluie ou du soleil.



La sélection de la semence

Récolter les tomates sur les plants situés au milieu du carré comme sur le schéma suivant.

Petits conseils pour réussir

- Ne prendre ni les premières tomates ni les dernières de la saison, récolter les fruits à pleine maturité (ni éclatés, ni moisis).
- Éliminer les fruits de la 1ère et 2ème fleur des bouquets, c'est-à-dire les plus proches du pied, car il y a plus de chances de pollinisation croisée (fleur plus ouverte, stigmate plus accessible).
- Si la pointe de la tomate (à l'opposé de l'attache) laisse apparaître une marque (cicatrice, malformation…), c'est qu'il y a de fortes chances que le stigmate ait dépassé les étamines, donc possibilité d'hybridation…
- Récolter les graines sur les plus beaux fruits et éliminer les plants ne correspondant pas aux critères de la variété ou atteints de maladies (pour les hors-types, l'idéal est de les supprimer dès leur apparition. *S'il s'agit des deux plantes du centre et qu'il n'y a pas d'autres variétés à proximité, prendre la semence sur les plantes en bordure en le mentionnant).*
- Afin de sélectionner le plus justement, n'hésitez pas à vous référer à des livres ou Internet pour vérifier les caractéristiques d'une variété : couleur, forme, taille des fruits…

La récolte des graines

- Ouvrir les fruits et mettre les graines avec le jus dans un demi-verre d'eau. Couvrir d'un linge fin afin d'éviter la ponte de drosophiles.
- Laisser fermenter quelques jours jusqu'à apparition d'une pellicule de moisissure à la surface, vider le tout dans une passoire et rincer à l'eau courante.

  La fermentation permet d'éliminer de nombreux germes pathogènes.
- Trier les mauvaises graines en plongeant la récolte dans l'eau : les bonnes graines coulent, les autres flottent.

Le séchage

- Les mettre à sécher sur un support « respirant » (tamis, tissu…) à l'ombre et dans un lieu aéré (éviter le papier absorbant type « Sopalin » car la graine colle dessus).
- Remuer régulièrement les graines afin d'assurer un séchage homogène et d'éviter la formation d'agglomérats.

La conservation

- Stocker les graines dans un emballage naturel (enveloppe, sachet papier ou en coton, bocal en verre…) dans un endroit frais, sec et à l'obscurité pendant 4 ans maximum (NB : au dessus de 10°C les graines perdent de leur capacité germinative).
- Penser à bien noter le nom de la variété, l'année, le lieu de récolte ainsi que votre nom. D'autres informations importantes (climat particulier, maladies, itinéraire technique…) peuvent être intéressantes à noter et à joindre à vos graines.

Notes

Il est important que vous restituiez une partie des graines produites à la Maison de la Semence (minimum 3 fois la quantité reçue) afin que d'autres personnes puissent en profiter aussi !

En fonction des quantités, le plus pratique est de les restituer dans une petite enveloppe (11x16), avec votre nom, le nom de l'espèce et variété, l'année, ainsi que d'éventuelles remarques.