TOMATES ANCIENNES

RÉCOLTER, CONSERVER ET RESSEMER SES GRAINES

Un cycle simple pour des récoltes durables et libres.

CHOISIR → RÉCOLTER → FERMENTER → NETTOYER → SÉCHER → CONSERVER → RESSEMER

POURQUOI DES GRAINES LIBRES ?

Récupérer ses graines, c'est gagner en autonomie, préserver la biodiversité et transmettre un patrimoine vivant.

1 CHOISIR LA BONNE TOMATE



- ✓ Variété ancienne, reproductible ou à pollinisation libre
- ✓ Plante saine et vigoureuse
- ✓ Fruit bien mûr, sans maladie, représentatif de la variété
- ✓ Si possible, récupérer sur plusieurs plants pour garder de la diversité.

ÉVITER LES HYRRIDES F1 : les graines récupérées ne reproduisent pas fidèlement la plante d'origine.

2 RÉCOLTER LE FRUIT



Choisir un fruit bien mûr, sain et typique de la variété.

Couper la tomate en deux.

À l'aide d'une cuillère, récupérer les graines avec leur gel.



3 FERMENTER 2 À 3 JOURS



Placer les graines et leur gel dans un petit verre ou récipient propre.

Ajouter un peu d'eau (seulement).

Laisser à température ambiante pendant 2 à 3 jours.

Remuer doucement une fois par jour.

Une légère couche peut apparaître à la surface : c'est normal.

4 RINCER LES GRAINES



Ajouter de l'eau et mélanger.

Les graines bien remplies descendent au fond.

Éliminer l'eau, la pulpe et les déchets flottants.

Répéter jusqu'à obtenir des graines propres.

Ne pas laisser fermentent trop longtemps : risque de germination ou de perte de qualité.

5 SÉCHER SOIGNEUSEMENT



Étaler les graines en une seule couche sur une surface propre et non absorbante, ou sur un support adapté.



À l'abri du soleil direct et de l'humidité.

Endroit sec, ventilé.

Remuer régulièrement afin qu'elles ne collent pas entre elles.

Laisser sécher complètement avant de stocker.

6 CONSERVER LES GRAINES



Placer les graines parfaitement sèches dans une enveloppe en papier ou un sachet à graines, puis dans un bocal ou une boîte.

TOUJOURS IDENTIFIER LE LOT :

- la variété
- l'année de récolte
- l'origine / lieu de culture
- éventuellement le plant ou les plants sélectionnés

7 RESSEMER ET TRANSMETTRE



Au moment venu, ressemer vos graines et observer la vie recommencer.

Partager vos graines, vos expériences et vos savoir-faire.

TRANSMETTRE AUJOURD'HUI, C'EST PRÉPARER DEMAIN.

UNE GRAINE MAL SÉCHÉE PEUT MOISIR. UNE GRAINE BIEN SÈCHE PEUT ATTENDRE SA PROCHAINE SAISON.

PRÉSERVER LA VARIÉTÉ ET ÉVITER LES CROISEMENTS

La tomate est principalement autopollinisée, mais le risque de croisement existe.

Pour limiter ce risque :

- ✓ Cultiver les variétés avec un peu de distance.
- ✓ Choisir des plants sains et caractéristiques.
- ✓ Éviter de prélever sur des fruits inhabituels.
- ✓ Identifier chaque plant destiné aux semences.
- ✓ Pour une conservation très rigoureuse, protéger certaines fleurs avant l'ouverture.

TOUJOURS NOTER L'ORIGINE

Si vous n'êtes pas certain que la fleur ait été protégée ou isolée, indiquez que les graines proviennent d'une pollinisation libre.

OÙ STOCKER ?

Conserver les graines dans un endroit :

SEC, FRAIS, SOMBRE ET STABLE.

Éviter chaleur, humidité et lumière.



COMBIEN DE TEMPS ?

Bien conservées, les graines de tomate gardent leur pouvoir germinatif pendant plusieurs années. Tester et renouveler régulièrement la réserve.

TEST DE GERMINATION (RAPIDE)

1. Déposer 10 graines entre deux feuilles de papier humide.
2. Placer dans une assiette ou boîte fermée.
3. Garder à température ambiante.
4. Vérifier après 5 à 7 jours.

Si plusieurs graines germent : le lot est encore viable !



EN RÉSUMÉ

Choisir une variété ancienne → Récolter un fruit bien mûr → Fermenter 2 à 3 jours → Rincer soigneusement → Sécher complètement → Conserver et étiqueter → Ressemer et transmettre

UNE TOMATE PEUT NOURRIR AUJOURD'HUI. SES GRAINES PEUVENT PRÉPARER LES RÉCOLTES DE DEMAIN.