

Récupérer vos graines de tomates

Comme promis, vous trouverez dans ce document les différentes étapes pour récupérer et réussir votre récupération de graines de tomates. Attention toutefois et pour rappel, cela n'est possible qu'avec des variétés pures, il est préférable de ne pas récupérer les graines issues de variétés hybrides ou F1 comme j'ai pu vous l'expliquer au sein du module 6 de la formation.

Concrètement comment récupérer les graines de tomates ?



Première étape : Je vous suggère de sélectionner les plus belles de vos tomates, en privilégiant les plus mures et les plus représentatives de l'espèce mais aussi de faire ceci en début de saison car on ne sait jamais comment vont évoluer les récoltes dans le temps et nous ne sommes jamais à l'abri d'une attaque de nuisible ou d'une maladie qui pourrait tout détruire, sans que vous n'ayez le temps de récupérer la / les variété(s).

Deuxième étape : Coupez la tomate en deux à l'aide d'un couteau et récupérez avec une petite cuillère la partie contenant les graines comme sur la photo ci-contre.

Troisième étape : Placez les graines et la gélatine dans un bol dans lequel vous mettrez, de préférence, un peu d'eau minérale.



Quatrième étape : Ensuite, attendez 1 à 2 jours jusqu'à ce qu'il y ait une sorte de couche blanchâtre qui apparaisse sur le dessus, en surface de l'eau. La rapidité dépend de la chaleur ce qui permet d'accélérer la fermentation ou non et cette étape est assez intéressante car cette couche est formée par un champignon qui aura une action bénéfique en éliminant certaines bactéries mais attention ! Au cours de ce processus, il vous faudra veiller à ce que les graines ne germent pas sinon, vous n'aurez plus qu'à recommencer depuis le début ...

Cinquième étape : Une fois l'étape précédente réalisée, retirez cette petite couche en surface et lavez vos graines afin de retirer le reste de gélatine. Ensuite, faites simplement sécher vos graines sur un torchon propre en les espaçant afin de les laisser respirer. Par le passé, je plaçais mes graines sur du sopalin mais, cela était ensuite assez difficile de séparer les graines du sopalin. Lors de la phase de séchage, il est également recommandé de ne pas exposer les graines aux rayons du soleil direct.



Sixième étape : Il vous reste à retirer vos graines et à les conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière jusqu'à l'année d'après en pensant à noter sur vos sachets ou autres contenants la date de récupération car, vous ne pourrez conserver vos graines de tomates que durant 3-4 ans.