

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



MULTIPLICATION DES GRAINES TOMATE KAKI

ÉLÉMENTS BOTANIQUES

La tomate est:

- **une espèce annuelle:** *ses graines sont récoltées à la fin de son cycle végétatif.*
- **une espèce autogame:** *la fleur qui produit le fruit ou la graine possède des organes reproducteurs mâles et femelles. Celle-ci est donc capable de s'autopolliniser, mais le pourcentage d'hybridation, notamment par les insectes, est élevé (15%).*
- **une espèce qui produit des graines humides.**

NB: Il est nécessaire de respecter une distance d'isolement entre deux variétés de tomate d'au moins 50 m, ou de créer des barrières naturelles ou artificielles.

RÉCOLTE DES GRAINES

La récolte des graines se réalise quand le fruit est mûr, quand sa couleur est orange. Vous pouvez récolter vos graines en même temps que vous dégustez votre fruit.

NETTOYAGE ET SÉCHAGE DES GRAINES

Globalement, on procède toujours de la manière suivante pour les graines humides:

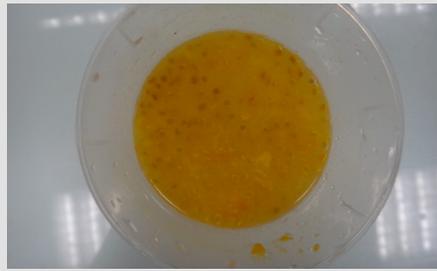
ATTENTION: *il est préférable de réaliser une étape de fermentation pour les graines de tomates: elle permet de prévenir contre le risque de transmission des virus.*

Récolte - Fermentation - Nettoyage - Séchage

LE NETTOTAGE EN IMAGE



1. Extraire les graines du fruit.



2. Mettre les semences et la pulpe extraite dans un récipient (ne pas ajouter d'eau). Laisser reposer à l'ombre à une température d'environ

24/30°C pour une durée comprise entre 2 et 3 jours, un dépôt blanchâtre pourra se développer en superficie.

ATTENTION: si les graines restent trop longtemps à fermenter, elles risquent de germer!



3. Nettoyer les graines sous un jet d'eau ou dans une bassine pleines d'eau pour séparer la gélatine de la graine.



4. Faire sécher les graines dans un espace aéré, sec et à l'abri du soleil sur une passoire, ou dans un pot en terre cuite.



STOCKAGE DES GRAINES

Il ne reste plus qu'à ensacher. Pensez à bien étiqueter et noter le nom de la variété.

ATTENTION: certaines maladies ou ravageurs se transmettent par la semence. Faites fermenter vos graines! Ne donnez pas des graines susceptibles d'être contaminées sans prévenir!

Projet Interreg Alcotra n. 139 "Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info



Projet financé avec le soutien du Fonds européen de développement régional - Programme Alcotra