

Protocole de multiplication tomate



Contexte et objectif :

Dans le cadre du projet Alcotra : « un réseau pour la biodiversité transfrontalière » dont l'objet spécifique est d'aider à la conservation du patrimoine génétique, une série d'essais qui visent notamment à caractériser des variétés locales et à les multiplier sont réalisés sur les exploitations d'une vingtaine d'agriculteurs.

Afin de maintenir une authenticité des variétés à travers le temps, il est important de produire une semence de qualité qui puisse être réutilisable chaque années.

Ce protocole expose les étapes à suivre pour multiplier les tomates.

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%).

NB : les distances d'isolement entre deux variétés de laitue ne sont pas contraignantes : quelques mètres suffiront à éviter les hybridations.

- Une espèce qui produit des **graines humides**



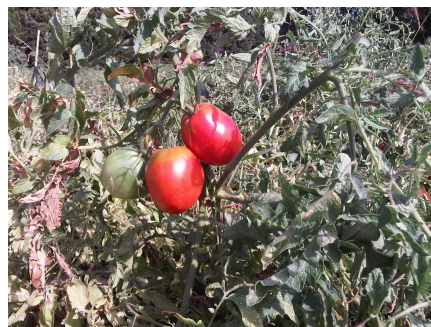
Projet financé avec le soutien du
Fonds européen de développement
régional – Programme Alcotra, du
Conseil Régional PACA et Province
de Turin



Récolte des graines :

La récolte des graines se réalise **quand le fruit est mûr.**

Vous pouvez récolter vos graines en même temps que vous dégusterez votre fruit.

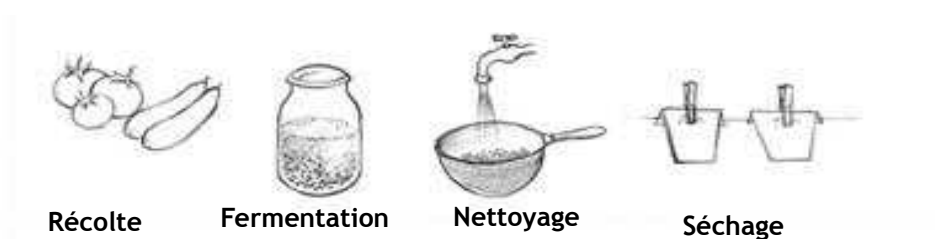


Nettoyage et séchage des graines :

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 PREVENIR CONTRE LE RISQUE DE TRANSMISSION DES VIRUS



Le nettoyage en image :



1°/ Extraire les graines du fruit



2°/Faire fermenter les graines dans leur pulpe pendant 24 heures

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

4°/ Faire sécher les graines dans un espace aéré, sec et à l'abri du soleil



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



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 !

