



## Dérroulement



Couper une tomate bien mûre par le milieu



Vider la pulpe et les graines dans un verre, et ajouter un peu d'eau de pluie si possible. Mettre l'étiquette sous le verre.

Après 3 à 5 jours, ôter à la cuillère la pellicule de moisissure blanche qui se forme à la surface.

A l'aide d'une passoire fine, nettoyer les graines sous un robinet.

Laisser sécher les graines propres au soleil, à l'abri du vent, avec son étiquette !



Sèches, mettre les graines en sachet en y inscrivant la variété, le lieu et la date de récolte.





## La fermentation



3 à 5 jours de fermentation donnent le temps aux bactéries de digérer la pulpe collante, anti-germinatrice. Cela permet également d'éviter quelques maladies. Ainsi les graines sont propres pour la conservation et germeront très facilement.

## La durée germinative



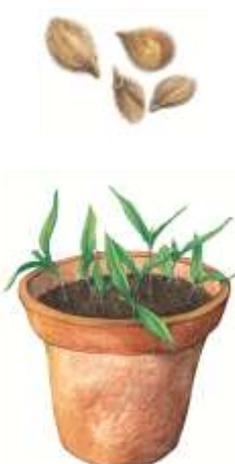
La durée germinative d'une graine nous indique le temps en moyenne, après lequel la graine ne germera plus. Cela dépend des conditions de stockage, c'est à dire à l'abri de l'humidité, de la lumière et des grandes variations de chaleur. On donne généralement 4 ans pour la tomate. C'est pour cela qu'il est préférable d'indiquer la date de récolte sur le sachet.

## Croisements



La tomate est autogame, ce qui signifie qu'elle se pollinise principalement par elle-même. Avec un faible taux entre 1 et 5% d'hybridation, le risque est augmenté par des conditions très chaudes et le rapprochement de nombreuses variétés.

## Variantes



### a - Essuie-Tout

vider la pulpe et répartir les graines sur une feuille d'essuie-tout. Y inscrire le nom de la variété. Laisser sécher. Au printemps, découper la feuille et semer directement. Inconvénient : moins bonne qualité de stockage (risque d'humidité et maladies).

### b - Directement en pot

Laisser se décomposer une tomate mûre dans un pot sur lequel vous aurez inscrit la variété. Laisser germer les graines au printemps puis repiquer.