



# TOMATES



Certaines variétés de tomates fonctionnent très bien au Luxembourg, comme la variété de tomate Jeannot Pétrusse qui est très productive avec une chair abondante et peu de pépins.

## CULTURE

Cultivez certains plants sous abri et d'autres à l'air libre afin de développer leur résistance au mildiou.

Au Luxembourg, il n'y a pas de croisement de tomates car le climat froid ne permet pas aux fleurs de tomate de s'ouvrir.

Choisissez les 5 à 10 pieds les plus vigoureux. Une couche de mulch aide à maintenir une humidité régulière. En été, lors de la formation des graines, il faut veiller à ce que les portes graines ne souffrent pas de la sécheresse.

En cas de mildiou, on coupe les feuilles atteintes et on cesse d'arroser. Purin d'ortie et de consoude renforce la plante contre ses attaquants.





## RÉCOLTE

Laissez murir les fruits plus longtemps que pour la récolte normale. La récolte des graines se fera en fin de saison, lorsque les tomates deviennent très rouges voir brunes.

Les meilleures tomates pour les graines se situent au quatrième et au cinquième bouquet. Récoltez les fruits et mettez-les à murir davantage dans un endroit tempéré et hors gel.

Ensuite, ouvrez le fruit sur l'horizontale pour collecter la pulpe qui contient les graines et mettez-la dans un bocal en verre fermé et dans l'obscurité pendant 2 ou 3 jours avec un peu de sucre si on veut accélérer la fermentation, à une température entre 18 à 25°C. Après ces 3 jours on procède au rinçage des graines en les passant sous l'eau du robinet dans une passoire avant de les faire sécher.

La fermentation permet un nettoyage plus facile et en même temps elle agit contre divers agents pathogènes qui peuvent se trouver sur les graines, mais elle n'est pas obligatoire et on peut extraire les graines en les lavant simplement.

Lorsque vous mettez vos graines dans un récipient d'eau celles qui flottent peuvent être éliminées car elles sont vides.



## SÉCHAGE

Le séchage doit se faire dans un environnement où la température est assez élevée (environ 20°) pour qu'il soit rapide.