

« Faire ses graines de tomates » c'est facile...

Voici une méthode d'extraction :

- Sélectionnez un fruit bien mûr. (de préférence sur pieds)
- Au dessus d'un récipient rempli à moitié d'eau de pluie, ouvrez-le et videz les poches de graines situées sur les cotés.
- Laissez **fermenter à 20 degrés ou plus.**
- **Environ 48h après**, se forme une pellicule blanche à la surface (**micro-organismes et substances de croissance**).
- A l'aide d'un fouet de cuisine, brassez énergiquement et laissez reposer un instant.
- Éliminez les graines qui flottent et nettoyez avec soin les autres.
- A l'aide d'une passoire essorez-les.
- Étalez les graines sur un papier, un tissu ou un carton absorbant pour les faire sécher.
- Avec une spatule ou un couteau, décollez les plaques de graines et **frottez-les dans vos mains jusqu'à l'obtention de semences de couleur brune qui ne collent plus aux doigts.**
- Pour le contenant, **les enveloppes en papier conviennent très bien.**
- Pour le lieu de stockage, **l'idéal est le grenier.**
- Évitez à tous prix les meubles en contreplaqué ou bois agglomérés car ils contiennent des formaldéhydes dans leurs colles, or ces substances sont germinicides...
- Durée de conservation : 4 ans et plus.



Remarque : la durée de fermentation ne doit pas excéder une semaine et celle du séchage 48h pour éviter un démarrage de germination qui compromettrait la qualité de votre récolte.

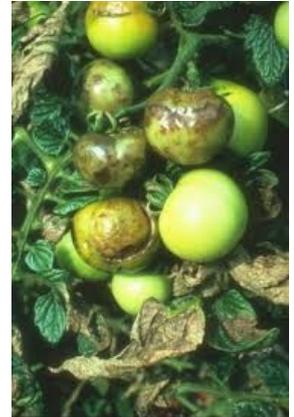
Et...

**un ultime traitement naturel pour permettre à des tomates
attaquées par le mildiou de continuer à mûrir sur pieds et d'être
consommées...**

Pour protéger vos tomates du mildiou, le **bicarbonate de soude** semble être efficace.

Pulvérisé sur la plante :

- il limiterait le développement du champignon *Phytophthora infestans* qui pour se multiplier a besoin d'un milieu plutôt acide en augmentant le pH foliaire de la plante.
- les ions appliqués sur la plante provoqueraient une réaction de défense de la plante.



On parle ainsi de remède fongistatique.



Il n'est pas nécessaire d'utiliser du bicarbonate de soude alimentaire. Mais **attention à la dose employée, qui ne devra jamais dépasser 2,5 g par litre car en trop grande quantité il peut brûler les feuilles.**

Il vous faut :

- 1 litre d'eau de pluie
- une cuiller à café de bicarbonate de soude ou 2,5 g de bicarbonate de soude
- une cuiller à café de savon noir liquide

Mettre l'eau dans une casserole.

Allumer le feu, puis rajouter le bicarbonate de soude.

Remuer jusqu'à dissolution complète.

(Une température de 50 degrés suffit amplement)

La solution obtenue est à pulvériser pure, sur et sous les feuilles des tomates.

Noter que ce même remède peut protéger les rosiers de la maladie des taches noires et de l'oïdium.

