

De mars à mai

## De la graine au planton.

Dès mi-mars, les journées s'allongent, le soleil est plus chaud, le printemps est là. Le temps est enfin venu de réveiller tes graines de leur sommeil hivernal et de les semer. Environ six semaines plus tard, à la mi-mai, tes propres plantons sont prêts – et le temps des tomates sur ton balcon peut commencer.

1

Remplis un bac de plantation jusqu'à deux centimètres au-dessous du rebord avec du terreau pour semis. Mouille bien la terre et aplatis-la à l'aide d'un morceau de bois. Un simple bac muni d'un couvercle transparent et du terreau pour semis sont facilement disponibles dans toutes les jardinerias.



2

Répartis toutes les graines sur le terreau et recouvre-les d'un demi centimètre de terreau finement tamisé. Aplatis à nouveau la surface et arrose pour que la couche supérieure se gorge d'eau.



3

Ferme le bac avec le couvercle et place-le dans un endroit lumineux et chaud (20° à 25°C). Le terreau doit être maintenu humide jusqu'à ce que les premières feuilles se développent.



4

Pour que les jeunes plants deviennent des plantons vigoureux, tu dois les endurcir. Dès que la température s'élève au-dessus de 5°C, place le bac à semis (avec son couvercle) sur le balcon. Si le soleil brille, l'atmosphère peut vite être trop chaude – un caillou placé entre le bac et le couvercle améliore la circulation de l'air. Pense bien à rentrer le bac dans la maison durant la nuit.

5

Après trois ou quatre semaines, sélectionne les plants qui se sont le mieux développés et transplante-les dans des pots individuels. Enterre-les profondément, jusqu'à la hauteur des premières feuilles, presse bien la terre autour de la tige et arrose copieusement.



6

Durant la journée, place les plants aussi souvent que possible à l'extérieur, dans un endroit bien protégé du vent et des intempéries. Les premiers jours, la lumière directe du soleil peut les brûler (voir «Du planton à la tomate», point 1). Et si la nuit s'annonce trop fraîche, les plants doivent rester à l'intérieur. La mi-mai arrive enfin – tu peux transplanter tes plantons et verdier la ville.

D'avril à août

## Du planton à la tomate.

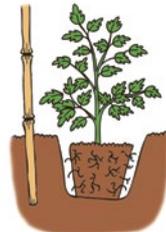
**La tomate aime la chaleur et n'apprécie ni l'humidité ni le froid. Par conséquent, tu ne peux pas la planter à l'extérieur avant les saints de glace, soit pas avant le milieu du mois de mai. Si tu veux la placer avant sur ton balcon, tu dois protéger son pot du vent et des intempéries – et lorsque la température descend en dessous de 5°C, tu dois immédiatement la rentrer au chaud, dans la maison.**

1

Pour ton planton, recherche sur ton balcon un endroit ensoleillé et protégé de la pluie. Un jeune plant qui a été élevé derrière une vitre doit s'habituer à la lumière UV, comme notre peau. Au début, place-le à mi-ombre. Après deux ou trois jours, tu peux l'exposer à la lumière directe du soleil. N'oublie pas, ton planton ne peut pas être placé jour et nuit à l'extérieur avant la mi-mai.

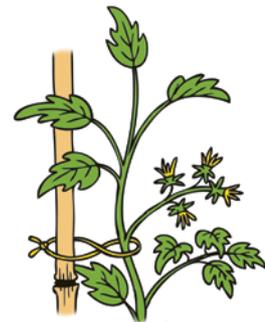
2

Remplis un pot de fleur avec 20 litres de terre sans tourbe, par exemple de Ricoter, ou trouve un emplacement dans le jardin, si possible à l'abri de la pluie. Creuse un trou et places-y ton planton. Sa motte doit être recouverte de quelques centimètres de terre. Maintiens la terre humide et n'arrose jamais les feuilles.



3

10 à 15 jours plus tard, attache ton plant de tomate à un tuteur en bambou ou une tige en spirale, de préférence au-dessous d'une inflorescence. Fais un 8 avec le lien autour du tuteur, pour soutenir la tige sans l'endommager.



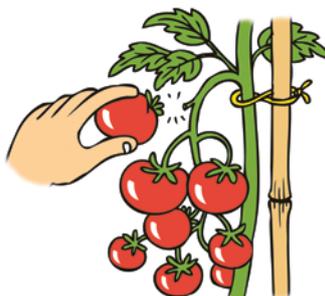
4

Contrôle régulièrement ton plant de tomate et pince les jeunes pousses prenant naissance à l'aisselle des feuilles, de manière à renforcer le développement de la tige principale. En ajoutant toutes les deux semaines de l'engrais organique liquide à l'eau d'arrosage, tu favorises aussi la croissance de la plante.



5

Les tomates mûrissent à partir de juillet, jusqu'à l'automne. Les tomates mûres sont légèrement plus tendres que les immatures et peuvent facilement être détachées de la tige. Bon appétit!



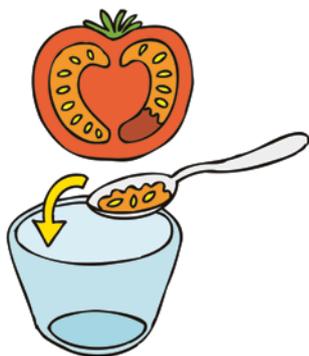
De juillet à septembre

## De la tomate à la graine.

**Comment as-tu apprécié tes tomates: mûres, ensoleillées, fruitées et plus? Si tu veux encore profiter de ta propre production de tomates l'année prochaine, prélève un fruit aussi mûr que possible, afin d'en extraire les graines pour les semis à venir – ainsi le cycle est bouclé. Et si tu as acheté des tomates ProSpecieRara en fruit, tu dois d'abord les laisser mûrir quelques jours à température ambiante.**

1

Coupe la tomate, prélève toutes les graines et la pulpe avec une cuillère et dépose le tout dans un verre ou dans un bol.



2

Couvre le récipient avec du papier ménagé maintenu par un élastique.

Important: la couverture doit absolument être perméable à l'air, faute de quoi la fermentation crée une pression à l'intérieur du récipient.

3

Laisse le récipient reposer pendant environ deux jours à température ambiante et agite-le régulièrement. Lorsque le contenu du verre est trouble et que les graines sont tombées au fond du récipient, teste les graines avec tes doigts, pour vérifier que l'enveloppe gélatineuse qui les entoure – et qui empêche leur germination – soit bien dissoute. Si c'est le cas, les graines sont rugueuses au toucher.

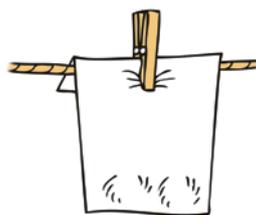
4

Remplis le récipient avec de l'eau, remue et attends que les graines tombent au fond. Elimine alors l'eau et la pulpe du fruit. Si la pulpe n'est pas entièrement dissoute, verse le contenu du récipient dans une passoire et frotte doucement les graines pour les nettoyer.



5

Débarrassées de leur enveloppe gélatineuse, les graines peuvent germer immédiatement. Tu dois donc les faire sécher au plus vite. Verse-les dans un filtre à thé ou à café et suspends celui-ci dans un endroit bien aéré et ombragé.



Tu peux remplacer le filtre en papier, avec lequel les graines ont été séchées, par du papier buvard.

6

Dès que les graines sont sèches, dépose-les dans une enveloppe sur laquelle tu n'oublies pas d'inscrire le nom de la variété et l'année de récolte. Les graines doivent être stockées de préférence dans un endroit frais et sec, comme par exemple à la cave, dans un bocal avec fermeture. Astuce: les graines de tomates sont un cadeau apprécié pour une personne qui se soucie de la nature – comme toi – et présentent bien dans une pochette de semences ProSpecieRara de fabrication maison.



## Créer une pochette de semences.

Dès que les graines sont sèches, dépose-les dans une enveloppe sur laquelle tu n'oublies pas d'inscrire le nom de la variété et l'année de récolte. Les graines doivent être stockées de préférence dans un endroit frais et sec, comme par exemple à la cave, dans un bocal avec fermeture.

Astuce: les graines de légume sont un cadeau apprécié pour une personne qui se soucie de la nature – comme toi – et présentent bien dans une pochette de semences ProSpecieRara de fabrication maison.

