

Cucurbitacées

Famille des Cucurbitacées

Origines : Amérique Centrale ou du Sud pour la plupart

Afrique : melon, pastèque

Asie du sud est : potimarron

Cette vaste famille compte environ 775 espèces très diverses : courges, courgettes

melons

concombres, cornichons

pastèques

les ornementales : coloquintes, gourdes...

Famille peu présente dans la nature (la plus connue est la bryone, très toxique)

Ce sont des plantes monoïques : qui possèdent sur le même pied les fleurs mâles et les fleurs femelles.

Variétés :

Elles sont nombreuses et se choisissent selon les goûts de chacun.

Quelques variétés que nous semons :

- concombres : Télépathy, Télégraph, Marketer, Vert long de Paris
- courgettes : Diamant, Gold rush (jaune), Verte des maraîchers, ronde de Nice, Verte d'Italie (striée)
- courges : nombreuses variétés ; Pour la conservation, préférer les musquées (Moschata) ainsi que la plupart des potirons.
- melons : dans notre région : melon de Lunéville, Petit gris de Rennes, Cantalou, Charentais

Voisinage :

Favorable : haricot, oignon, maïs

Sol :

Sol bien fumé, car ce sont des plantes gourmandes

Culture et entretien :

- semis : en godet, au chaud, fin avril
en pleine terre après le 15 mai

On peut couvrir pour accélérer la levée des graines. Celles-ci doivent germer sous 8 jours.

- repiquage : en pleine terre lorsque le plant est suffisamment vigoureux. Arroser. Penser à enfoncer un petit piquet près du plant pour faciliter le repérage lors des arrosages futurs.
- entretien : peu. Isoler les fruits de la terre (ardoise, pierre plate, planchette...)

Ne pas oublier !....

- Les courges sont envahissantes !
- On peut les laisser courir sur le sol
- On peut les palisser pour les espèces à fruits pas trop lourds
- On peut construire des pergolas et autres tipis qui les raviront...

Maladies et parasites :

Limaces.....produit anti-limace au démarrage

oidium.....pas nécessaire car se produit en fin de végétation.

Traitements :

Sinon soufre en poudre, lait dilué

Récolte, conservation :

Certaines espèces se récoltent jeunes (courgettes, pâtissons), ou juste à maturité.

Pour les courges que l'on conserve, il est préférable de les récolter le plus tard possible, mais avant les gelées ! en laissant le pédoncule le plus long possible. Faire sécher et stocker dans un endroit aéré, hors gel. Pour garder longtemps les ornementales, tremper le pédoncule dans du charbon de bois...



Faire ses graines :

Il est facile de récolter les graines de cucurbitacées, de les nettoyer, les faire sécher puis les stocker au sec. Mais de nombreux problèmes d'hybridation peuvent survenir si l'on sème des graines de plantes appartenant à la même espèce. Le croisement courgettes/coloquintes donne des produits immangeables ! Pour avoir des produits purs, il reste préférable de renouveler ses graines chaque année.

Voici toutefois quelques informations qui permettent de s'y retrouver :

Genre CUCURBITA Nos courges comestibles (sauf <i>coloquintes</i>) Fleurs jaunes	Genre CUCUMIS	Genre LAGENARIA Nos courges ornementales Fleurs blanches Consommables jeunes
Maxima : (pédoncule cylindrique) hubbards, potimarrons, tristar (triamble), tonda padana, courge olive, giraumons + turbans, galeux d'Eysine, marina di chioggia, queensland blue, potiron rouge vif d'Etampes, potiron du pays, atlantic giant buttercup, banana blue, pink banana, bleu de Hongrie Nord Georgia, lakota, spooktacular	Sativus : cornichons, concombres	Marenka : Courge matraque
Moschata : (pédoncule anguleux s'étalant sur le fruit) musquée de Provence, pleine de Naples, sucrine du Berry, longue de Nice, trombolino (trompe d'Albenga), tancheese, beurrine, butternut	Melo : melons	Siceraria : Gourdes : plate de Corse, pélerine, bouteilles, Amphores... Dragues Mayo Wastry bule (courge verruqueuse)
Pepo : (pédoncule anguleux) acorns, pâtissons, courgettes, patidou, délicata, citrouille de Touraine, melonnette, spaghetti végétal, sweet dumpling, pomme d'or, long pie, festival, Lady Godiva, courge d'Halloween <i>Coloquintes, griffes du diable, minnie winnie, cou tors</i>	Citrullus : pastèques	
Mixta : striped cushaw, pepita squash		
Melanosperma : courge du Siam		

