

Comment cultiver des plants de concombre dans mon potager ?

Article publié le 25 mars 2020

Frais et gorgé d'eau, le concombre garnit nos salades estivales. Peu calorique mais riche en vitamines, c'est un must-have des légumes d'été. Découvrez comment réussir la culture du concombre dans votre potager !



Une expérimentation sur les variétés de concombres a été effectuée à Terre vivante afin de les comparer.

Originaire d'Inde, le concombre est cultivé de plus de 3000 ans en Asie occidentale. C'est un incontournable de la cuisine grecque antique et romaine. Apparue en France au XVII^e siècle, on ne se passe plus de ce fruit rafraîchissant. **Il se caractérise par des tiges velues, ponctuées de feuilles alternes et palmées.** Entre juin et septembre, des fleurs jaunes apparaissent, ressemblant à celles des courgettes. Les fruits sont allongés ou ronds, lisses ou à picots.

Variétés de *Cucumis sativus*

Le concombre et le cornichon sont issus de la même plante, c'est seulement la période de récolte qui diffère ! Il existe de nombreux cultivars de concombre, en voici une sélection :

- **'Cordoba' F1** : Ce cultivar fait partie des concombres hollandais qui représentent 80% de la production française. Rustique, cette variété offre des fruits allongés, lisses et gorgés d'eau.
- **'Picolino'** : Portant bien son nom, ce mini concombre régale les apéros. Ses fruits de 12-13cm sont lisses et sans amertume.
- **'Hmong Red'** : fruits vert pâle virant au jaune d'or à maturité, la peau est légèrement épineuse.
- **'Empereur Alexandre'** : c'est l'original de la bande ! Cette variété ancienne dévoile des fruits de 15cm à la peau marron craquelée et la chair blanche.

Semer le concombre

Où semer ?

Le concombre est un frileux, il demande une exposition chaude : ensoleillée et à l'abri du vent. **Côté sol, il apprécie un substrat riche et drainé.** À ce titre, pensez à faire un apport de compost bien décomposé, à l'automne précédant le semis. Vous pouvez le planter au potager dans lequel il rampera ou le faire courir sur un grillage ou même une pergola.

Quand et comment semer ?

Deux possibilités s'offrent à vous : **soit sous abri dès le mois de mars, soit en pleine terre une fois les gelées passées**. Voici comment réaliser le semis en pleine terre :

1. Préparez votre substrat en retirant les adventices, les cailloux et en ratissant légèrement.
2. Creusez des petits trous (poquets) tous les mètres.
3. Mettez 3 graines dans chaque poquet.
4. Recouvrez d'un **mélange de terre et de compost**.
5. Arrosez en pluie fine.
6. Maintenez le substrat frais jusqu'à la levée.
7. Dès que les plantules ont 4-5 feuilles, éclaircissez en ne gardant que la plus vigoureuse des trois.

Si vous avez opté pour le semis, vous pouvez repiquer le plant le plus vigoureux en pleine terre, dès que le risque de gelées est écarté. Vous pouvez aussi acheter vos plants en godet et les planter directement au même moment.

Associations de culture

Il est intéressant de cultiver le concombre à proximité **du radis**, de la tomate et de **la capucine**. En effet, les exsudats racinaires du concombre sont répulsifs contre les nématodes qui touchent la tomate. En revanche, ces mêmes racines nuisent à la germination **du fenouil**, du poireau, de la laitue, de la scarole, **du melon** et du navet. En termes de rotation des cultures, **évités de planter des cucurbitacées au même endroit deux années de suite**.

Entretien du *Cucumis sativus*

Soins

Arrosez régulièrement le concombre à raison de deux fois par semaine en été. Appliquez un paillage au pied du concombre, afin que le substrat reste frais et que la pousse des adventices soit limitée. **Les concombres ne supportent pas des températures inférieures à 10°C**. Si les températures baissent, n'hésitez pas à protéger vos plants avec un carton au niveau des pieds. Plutôt gourmand, le concombre apprécie un apport de purin d'ortie une fois par mois.

Taille

On taille le concombre pour améliorer son rendement. Pour les plants cultivés au sol, on pince au-dessus de la 2^e feuille dès lors que le plant en compte 4. Deux tiges vont se former, il faut alors les pincer au-dessus de leur 4^e feuille. Ensuite, il faudra tailler toutes les autres branches, une feuille au-dessus de chaque fruit.

Maladies et nuisibles

Maladies et nuisibles	Symptômes	Prévention et traitement
Oïdium	Feutrage blanc sur les feuilles et les tiges	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas mouiller le feuillage<ul style="list-style-type: none">• Éliminer les parties concernées• Pulvérisation de décoction de prêle en prévention• Pulvérisation de soufre sur les parties concernées

<p>Anthraxose</p>	<p>Taches brunes et boursouflures sur les feuilles qui se dessèchent</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas mouiller le feuillage lors de l'arrosage • Décoctions de prêle ou d'ail en prévention • Supprimer et brûler les parties atteintes • En dernier recours, appliquer de la bouillie bordelaise
<p>Nuile grise des cucurbitacées</p>	<p>Taches gris-brun avec parfois un halo jaune sur les feuilles et les fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variétés résistantes à cette maladie • Rotation des cultures plus longue • Couper et brûler les parties touchées
<p>Botrytis cinera</p>	<p>Taches circulaires en bordure de limbe, moisissure grise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les distances de plantation • Supprimer et brûler les parties touchées • Décoction d'ail et infusion de sureau et pulvérisation quotidienne • En dernier recours, appliquer de la bouillie bordelaise

Récolte et conservation

La récolte s'effectue 3-4 mois après le semis et coupant les fruits à la base. Le concombre ne se conserve pas longtemps, quelques jours au réfrigérateur. Pensez à échelonner vos semis pour ne pas tout récolter en même temps.

Multiplication par semis

Comme **pour la tomate**, les graines de concombre sont présentes dans les fruits. Récoltez alors 2-3 fruits et laissez les s'abîmer pendant quelques jours à température ambiante. La chair sera alors plus liquide, il sera plus facile d'en extirper les graines. Coupez alors le fruit en deux et récoltez les graines au milieu. **Rincez-les et laissez-les sécher 2-3 semaines sur un papier essuie-tout, dans une pièce aérée et sèche.** Une fois bien sèches, glissez vos graines dans un sachet ou une enveloppe que vous n'oublierez pas d'étiqueter. Pensez à indiquer la variété et la date. Les graines de concombre ont une durée de germination de 10 ans !

Audrey Chéritel