

## Comment cultiver les courges dans mon potager ?

Article publié le 27 mars 2020

Elles sont rondes, allongées ou biscornues. Les courges font le bonheur des jardiniers, avec leurs fruits charnus à la chair douce et gourmande. Quelle variété choisir ? Comment semer les courges ?

Comment les entretenir et les récolter ? Voici toutes nos astuces de culture !



Les courges peuvent revêtir beaucoup de formes et de couleurs, elles donnent de la couleur en hiver!

Les courges sont originaires d'Amérique centrale où elles sont consommées depuis des millénaires. C'est en 1492 à Cuba, que Christophe Colomb les découvre. Un demi-siècle plus tard, les premières illustrations et herbiers à ce sujet, font leur apparition. Elles furent réellement introduites en Europe au début du XVI<sup>e</sup> siècle. **Trois siècles plus tard, les botanistes avaient déjà développé 28 cultivars.** Ce n'est véritablement qu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle que la consommation des courges se développa. En raison des nombreux cultivars, il existe de multiples formes et couleurs de courges. Certaines sont dodues, d'autres allongées, en forme de guitare ou même de vaisseau spatial... Rayées, tachetées, unies, boursoufflées, les courges sont plus curieuses les unes que les autres. Elles émettent des vrilles qui leur permettent de s'accrocher à des supports environnants.

Variétés de courges

Trois espèces organisent l'immense diversité variétale des courges :

*Cucurbita pepo*

- ***Cucurbita pepo* var. *pepo*** : courgette ou zucchini, l'une des variétés les plus connues avec son fruit vert allongé et ses fleurs jaunes.
- ***Cucurbita pepo* var. *clypeata*** : pâtisson, fruit blanc aplati à la bordure ondulée.
- ***Cucurbita pepo* var. *fastigata*** : courge spaghetti, large fruit cylindrique crème dont la chair s'effiloche et forme des spaghettis.

*Cucurbita maxima*

- ***Cucurbita maxima* 'Rouge vif d'Étampes'** : potiron, gros fruits charnus orange de 5kg à 15kg, variété vigoureuse.
- ***Cucurbita maxima* 'Bleu de Hongrie'** : potiron, fruit à la peau bleutée renfermant une chair jaune, variété idéale pour les soupes.
- ***Cucurbita maxima* 'À gros fruits'** : potimarron à la peau orange foncé et à la chair orange au parfum de châtaigne

*Cucurbita moschata*

- **'Musquée de Provence'** : fruits côtelés aplatis vert foncé, chair orange et sucrée.

- **'Butternut'** : fruits allongés avec la base renflée, peau beige avec une chair orange douce et sucrée.
- **'Pleine de Naples'** : le fruit de cette variété a une silhouette assez semblable à celle de la butternut. En revanche, sa peau est verte, légèrement rayée de jaune. Sa chair orange est très parfumée.

#### Semis des courges

Où et quand semer ?

On sème les courges directement en pleine terre en mai-juin, une fois le risque de gelée écarté et le sol réchauffé. **La plupart des courges apprécient un sol drainé et riche et une exposition ensoleillée**, mais ces paramètres dépendent des différentes variétés.

Comment semer ?

1. Creusez des petits trous (poquets) tous les mètres de 2-3cm de profondeur.
2. Semez 2-3 graines par poquet.
3. Rebouchez avec du compost.
4. Arrosez en pluie fine et maintenez le substrat humide jusqu'à la levée.
5. Lorsque les plantules ont quelques feuilles, conservez la plus vigoureuse.

Associations de culture

L'association traditionnelle des « trois sœurs » marie les courges au maïs et au haricot. Cette association déjà pratiquée par les aztèques ne fonctionne que pour les Cucurbita maxima. En revanche, toutes les courges sont **de bonnes voisines pour l'asperge, le céleri, les choux, la laitue, la mâche, le pois, l'oignon, le basilic, la ciboulette, la coriandre, l'origan, la capucine, la tanaïse et le tournesol**. On évite toutefois de les placer à proximité du radis ou du fenouil. En ce qui concerne la rotation des cultures, ne plantez pas des courges au même endroit deux années de suite.

Entretien, taille et soins des cucurbitacées

Pendant la période de végétation, prenez garde de conserver une certaine fraîcheur au niveau du sol. Pour cela, arrosez de manière régulière mais sans détremper la terre. **Appliquez une couche de paillage que vous pouvez enrichir d'un peu de compost afin de conserver l'humidité et de nourrir le sol**. Les variétés coureuses sont taillées à deux reprises. Lors que la tige compte 4-5 feuilles, il convient de pincer au-dessus de la 2<sup>e</sup>. Puis, au-dessus de chaque fruit.

#### Maladies et nuisibles des Cucurbita

| Maladies et nuisibles | Symptômes   | Prévention et traitement   |
|-----------------------|---|--|
| Oïdium                | Feutrage blanc sur les feuilles et les tiges                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas mouiller le feuillage</li> <li>• Éliminer les parties concernées</li> <li>• Pulvérisation de décoction de prêle en prévention</li> <li>• Pulvérisation de soufre sur les parties concernées</li> </ul> |
| Anthraxose            | Taches brunes et boursouflures sur les feuilles qui se dessèchent | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas mouiller le feuillage lors de l'arrosage</li> <li>• Décoctions de prêle ou d'ail en</li> </ul>   |

|                             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
|                             |   | prévention <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supprimer et brûler les parties atteintes</li> <li>• En dernier recours, appliquer de la bouillie bordelaise</li> </ul> |
| <b>Limaces et escargots</b> | Traces collantes sur les feuilles, limaces ou escargots visibles, jeunes pousses dévorées | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barrières infranchissables             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pièges</li> </ul> </li> </ul>                      |

### Récolte et conservation

Les courges se récoltent au fur et à mesure, de début septembre jusqu'au premières gelées. **Un feuillage jaunissant commençant à sécher est le signe qu'il est temps de récolter.** En retirant un fruit, d'autres fleurs et nouveaux fruits vont se former. Ne laissez pas trop longtemps des fruits grossir, cela ralentit l'apparition des nouveaux. Les courges se conservent longtemps à condition d'en prendre soin ! **Laissez d'abord sécher au soleil les courges qui ont été en contact avec un sol humide.** Puis, placez-les dans une palette ou autre surface sans qu'elles ne se touchent entre elles. Elles seront dans une pièce fraîche, sèche et aérée. Elles se gardent ainsi 4 à 6 mois.

### Multiplication par semis

Lorsque vous prélevez un fruit bien mûr, ne jetez pas les graines à l'intérieur ! **Récupérez-les, 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 courge ont une durée de germination de 4 à 6 ans !

Audrey Chéritel