



## Fiche n°4

J'apprends à m'occuper des courges, à pailler et à penser à la suite de mes cultures



### La courge

#### Comment m'en occuper ?

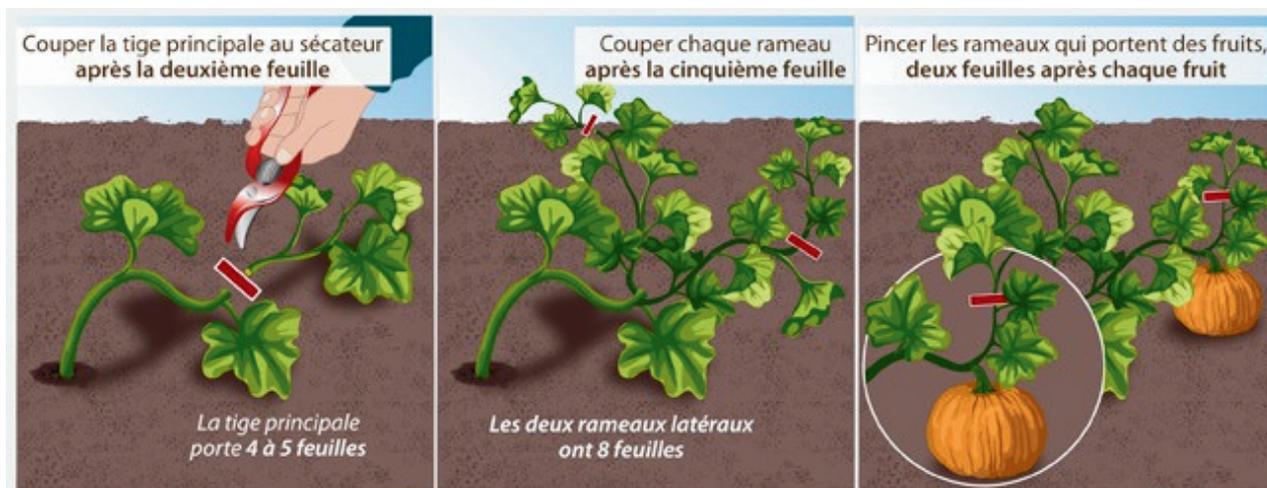
##### Tailler la courge

La taille des courges concerne les variétés "coureuses", c'est à dire celles qui s'étendent et peuvent grimper comme la butternut ou le potimarron.

Elle permet de :

- maîtriser le développement du plant de courge
- favoriser la fructification
- obtenir des fruits plus gros

Voici comment tailler les courges :



“Pincer” est un terme employé pour dire que l'on va tailler l'extrémité d'un plant afin de favoriser la croissance du légume ou fruit.

#### Comment prévenir les problèmes ?

Les courges sont sensibles aux mêmes problèmes que les courgettes. Nous renvoyons donc à la fiche n°3 qui explique comment prévenir l'oïdium.

## Quand récolter les courges ?

La récolte des courges s'effectue généralement en octobre lorsque les feuilles deviennent sèches ou jaunes et que le pédoncule du légume s'assèche également.

Dans ce cas, le pédoncule devrait se détacher facilement du plant. Si ce n'est pas le cas, couper au niveau de la tige en laissant le pédoncule entier pour éviter de blesser la courge et pour favoriser une meilleure conservation du légume.



Plus vous récolterez tardivement vos courges, plus la peau du légume sera dure. Même si la conservation sera meilleure, le goût de la courge sera un peu moins savoureux !

Quelques conseils supplémentaires : brosser délicatement vos courges pour enlever la terre et les débarrasser des insectes. Attention à ne pas abîmer la peau de la courge !

Certains jardiniers laissent sécher les courges au soleil ou à l'intérieur à une température ambiante avant de les stocker.

## Comment conserver mes courges ?

Pour que les courges se conservent plusieurs mois, nous vous conseillons de les stocker sur un support sec et propre à une température comprise entre 10 à 15 degrés, dans un local (garage, cellier, cave) ventilé et à l'abri du gel. Evitez de les empiler et de les faire se toucher.

Une fois stockées, surveillez une à deux fois par semaine l'état de vos courges. Si l'une d'elle présente une tache de pourriture, consommez là immédiatement. En effet, une courge peut pourrir entièrement en 2 à 3 jours.



## Le paillage

Le paillage est une technique qui consiste à étaler de la matière organique, plastique ou minérale à la surface du sol pour le protéger.

Nous vous conseillons d'opter plutôt pour un paillage organique qui permet plus d'impacts positifs sur la vie et la fertilité du sol. Dans la nature, la terre est rarement nue : elle peut être couverte de feuilles mortes, de bois morts, d'herbes sèches, de débris du vivant, de déjections, etc.

## Les avantages du paillage :

- Moins de désherbage
- Des économies d'arrosage
- Protéger le sol du froid ou du gel et de la chaleur estivale
- Faciliter la préparation du sol
- Préserver la vie du sol et de l'humus indispensables à la bonne santé et la bonne croissance des plantes
- Accueillir les animaux auxiliaires au jardin
- Réduire le risque de maladie ou d'attaque de ravageur

Même s'il existe de nombreux types de paillage disponibles, favorisez l'utilisation des déchets végétaux (coupe des feuilles des végétaux, tonte d'herbe, etc.) de votre jardin. C'est une solution qui permet de nourrir davantage les êtres vivants du sol, c'est plus économique et c'est écologique !

Pour cet été et sur votre lasagne, essayez de laisser sur place les coupes des feuilles de vos légumes lorsque ces dernières ne présentent pas de trace de maladie et d'utiliser la tonte d'herbe.

Un paillage d'une épaisseur de 2 à 5 cm suffit.



## La succession des cultures

Sur une lasagne ou dans un potager, on peut cultiver toute l'année !

La lasagne va se tasser au fur et à mesure de sa transformation en humus mais vous pourrez toujours continuer à semer et à planter même entre les légumes déjà en production.

En juillet-août, si vous avez encore de la place sur votre lasagne, vous pouvez planter des choux de bruxelles ou choux kale et semer des laitues, variété d'hiver comme les scaroles ou la mâche.