

Réussir la culture de courges et de concombres Paillage / Succession des cultures

COMMENT TAILLER UNE COURGE ?

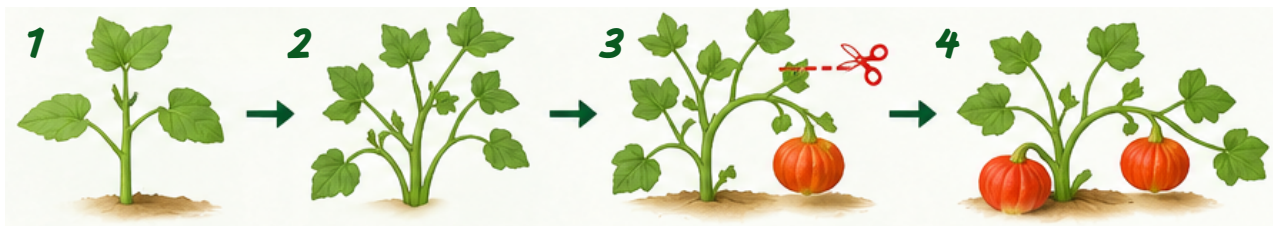
La taille concerne principalement les variétés coureuses, comme la butternut, le potimarron ou le potiron. Elle permet de limiter l'encombrement du plant, de favoriser la fructification et d'obtenir des fruits plus gros.

Comment procéder ?

1. Lorsque la tige principale possède **5 à 6 feuilles**, pincez-la au-dessus de la 2^e ou de la 3^e feuille.
2. Laissez se développer les tiges secondaires.
3. Lorsque ces tiges portent plusieurs fruits, vous pouvez les pincer à leur tour en conservant quelques feuilles après le dernier fruit.
4. Supprimez éventuellement les pousses trop nombreuses ou mal placées afin d'aérer le plant et de concentrer son énergie sur les fruits en développement.

Est-ce indispensable ?

Non. Les courges produisent également sans taille. Le pincement est surtout utile lorsque l'espace est limité ou lorsque l'on souhaite privilégier la taille des fruits plutôt que leur nombre.



FAUT-IL PINCER LES CONCOMBRES ?

Que signifie « pincer » ?

Pincer consiste à supprimer l'extrémité d'une tige en croissance avec les doigts ou un sécateur afin de favoriser la ramification et la production de fruits.

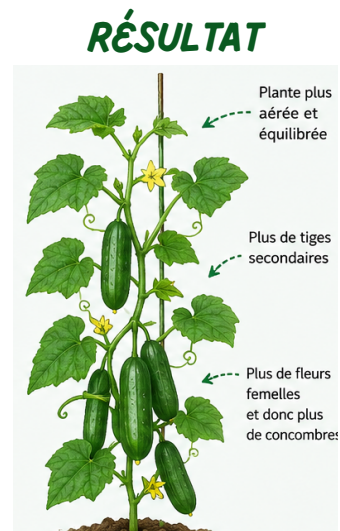
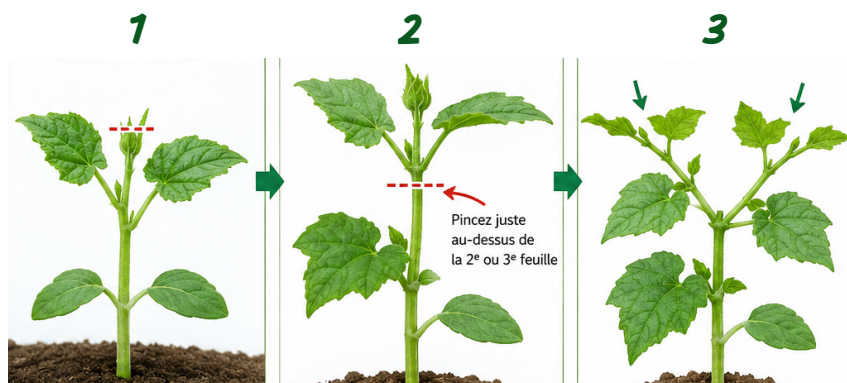
Comme pour les courges, le pincement consiste à supprimer l'extrémité d'une tige en croissance.

Cette pratique permet de :

- favoriser le développement de tiges secondaires ;
- mieux répartir la vigueur de la plante ;
- stimuler la production de fleurs femelles sur certaines variétés anciennes.

Comment procéder ?

1. Attendez que la plante possède **4 à 6 vraies feuilles**.
2. Pincez la tige principale au-dessus de la 2^e ou de la 3^e feuille.
3. Laissez ensuite se développer les tiges secondaires.



Est-ce indispensable ?

Non. Les variétés modernes produisent généralement très bien sans pincement. Lorsque les concombres sont cultivés sur un support, il est souvent suffisant de supprimer quelques pousses basses pour améliorer l'aération et limiter l'encombrement.

COMMENT PRÉVENIR LES PROBLÈMES ?

Les courges et les concombres sont sensibles aux mêmes maladies que les courgettes, notamment à l'oïdium. Pour en savoir plus sur les méthodes de prévention, reportez-vous à la **fiche conseil n°3**.

QUAND RÉCOLTER LES COURGES ET LES CONCOMBRES ?

RÉCOLTE DES COURGES

La récolte des courges s'effectue généralement à partir d'**octobre**, lorsque les feuilles jaunissent ou sèchent et que le pédoncule commence à se dessécher.

Récoltez les fruits en conservant quelques centimètres de pédoncule afin d'améliorer leur conservation. Plus la récolte est tardive, meilleure sera la conservation, mais les qualités gustatives peuvent légèrement diminuer.

Quelques conseils

- Retirez délicatement la terre sans abîmer la peau des fruits.

Laissez éventuellement sécher les courges quelques jours dans un endroit sec et aéré avant de les stocker.

RÉCOLTE DES CONCOMBRES

Les concombres se récoltent généralement de juillet à septembre, lorsqu'ils ont atteint leur taille normale (**entre 25 et 40 cm**), mais avant qu'ils ne deviennent trop gros. Récoltez-les régulièrement afin de stimuler la production de nouveaux fruits.

Coupez le pédoncule à l'aide d'un couteau ou d'un sécateur propre afin de ne pas endommager le plant.

COMMENT CONSERVER LES COURGES ET LES CONCOMBRES ?

CONSERVATION DES COURGES

Stockez les courges dans un local ventilé, sec et à l'abri du gel, idéalement entre **10 et 15 °C**. Évitez de les empiler ou de les faire se toucher.

Surveillez régulièrement leur état et retirez rapidement tout fruit présentant des signes de pourriture afin d'éviter la contamination des autres courges.

CONSERVATION DES CONCOMBRES

Les concombres se conservent **une à deux semaines** dans le bac à légumes du réfrigérateur. Pour profiter pleinement de leur saveur et de leur croquant, il est préférable de les consommer rapidement après la récolte.

LE PAILLAGE SUR LA LASAGNE OU AU POTAGER

Le paillage consiste à recouvrir le sol d'une couche de matériaux afin de le protéger et d'améliorer ses conditions de culture.

Les paillages peuvent être **organiques** (paille, feuilles mortes, tontes de gazon sèches, broyat de branches, compost mûr), **minéraux** (graviers, ardoises, pouzzolane) ou **synthétiques** (toiles et films de paillage).

Au potager, nous recommandons de privilégier les paillages organiques. En se décomposant, ils nourrissent les organismes du sol, améliorent sa structure et contribuent à maintenir sa fertilité. Cette pratique s'inspire du fonctionnement naturel des écosystèmes, où le sol est rarement nu et reste couvert de feuilles mortes, de débris végétaux ou d'autres matières organiques.

Le paillage présente de nombreux avantages :

- il limite l'évaporation de l'eau et réduit les besoins en arrosage ;
- il freine le développement des adventices (« mauvaises herbes ») ;
- il protège le sol des fortes chaleurs, du froid et de l'érosion ;
- il favorise l'activité des vers de terre et des micro-organismes ;
- il enrichit progressivement le sol lorsqu'il se décompose.

Installez le paillage sur un sol préalablement désherbé et humide, en couche de 2 à 8 cm d'épaisseur selon le matériau utilisé. Veillez toutefois à laisser un petit espace autour du collet des plantes pour éviter les risques de pourriture.

Astuce : en été, vous pouvez fabriquer facilement votre propre paillage à partir des ressources du jardin. Laissez sur place les feuilles et résidus de récolte de vos légumes lorsqu'ils ne présentent aucun signe de maladie, et valorisez également les tontes de gazon préalablement séchées.

PENSER À LA SUCCESSION DES CULTURES

Sur une lasagne, comme dans tout potager, il est possible de **cultiver toute l'année** en enchaînant les cultures au fil des saisons.

Au cours des mois, la lasagne se tasse progressivement en se transformant en humus. Ce phénomène est normal et n'empêche pas de continuer à semer ou à planter. Vous pouvez même profiter des espaces disponibles entre les légumes déjà en production pour installer de nouvelles cultures.

En été, pensez à anticiper les récoltes d'automne et d'hiver. Dès juillet-août, il est possible de planter des choux de Bruxelles ou des choux kale, et de semer des salades d'hiver comme les scaroles, la mâche ou certaines laitues d'hiver.

Cette succession de cultures permet d'occuper le sol en permanence, de maximiser les récoltes et de maintenir une activité biologique favorable à la fertilité de la lasagne.