

Les cucurbitacées

Les fruits et légumes que nous consommons se répartissent en grandes familles comme les fabacées (pois, haricots, fèves ...), les brassicacées (choux, navets, radis, roquette ...) Les cucurbitacées qui nous intéressent ici rassemblent des centaines d'espèces parmi lesquelles citrouilles, concombres (dont cornichons), potirons, courgettes Quelques informations sur leur culture.



Semis : en godets au chaud (serre ou pièce ensoleillée) dès le mois d'avril avec repiquage en mai ou semis direct en sol réchauffé en mai. Que ce soit le repiquage ou le semis direct, l'idéal est alors de le faire dans un trou empli de compost bien mûr ... si on ne pratique pas la permaculture.

Entretien : s'il peut être nécessaire d'arroser, en particulier au semis ou à la plantation, ne pas le faire sur les feuilles mais au pied. On peut pailler le sol, si on ne pratique pas la permaculture, afin de limiter l'évaporation de l'eau et on peut ajouter du purin d'ortie à l'eau d'arrosage pour soutenir la production. Et contre les limaces qui raffolent des jeunes plants on peut entourer les plants de cendres de bois ou de coquilles d'œufs broyées. Certaines espèces « courantes » ne demandent qu'à grimper, et on peut donc prévoir un filet ou un grillage pour les y aider.

Conservation : si courgettes, concombres, cornichons ... nécessitent d'être consommés ou transformés rapidement, d'autres comme beaucoup de potirons (potimarrons, Rouge vif d'Etampes ...) se conservent et sont même meilleurs après avoir muris jusqu'en décembre ou janvier. La conservation se fait dans une pièce aérée, sèche, non soumise au gel, sur un support en bois. Conserver une partie du pédoncule (la queue) et enduire la partie coupée avec de la cire afin d'éviter la pourriture du fruit qu'il faudra de toute façon vérifier régulièrement.

<https://www.ahvenir.fr/>