

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Cucurbitacées

Après les Rosacées ([ABJ N°50](#)) puis les Fabacées ([ABJ N°51](#)), Au Bout du Jardin va porter son attention sur une famille jardinière prolifique, les Cucurbitacées : 800 espèces, sans doute plus de 10 000 variétés.

Classement botanique et caractéristiques végétatives

Ce sont des plantes à fleur (Angiospermes) dont la graine contient deux cotylédons bien visibles à la germination (Dicotylédones).

Le nom vient de la Courge *Cucurbita*. Seule la famille des Cucurbitoideae va nous intéresser. Si ses représentants sont de différentes parties du monde, ceux de la tribu des *Bryoniae* sont les seuls européens (et non comestibles) la Bryone dioïque (*Bryonia*) et le Cornichon d'Ane (*Echallium*) plus particulièrement méditerranéen.



Dans les trois autres tribus, on trouve les genres les plus connus et largement utilisés :

Citrullus avec la Pastèque,



Lagenaria avec la Calebasse,



Cucurbita avec les Courges
(jeunes ce sont les Courgettes),



Cucumis avec les Concombres (*C. sativus*) (les Cornichons sont des Concombres jeunes et modifiés)



et avec les Melons (*C. melo*),



ainsi que la Chayotte (*Sechium edule*).



Une de leurs caractéristiques est d'être, à part quelques espèces que nous ne cultivons pas, des plantes herbacées (sans bois) à longue tige grêle portant des vrilles et pouvant ainsi s'accrocher sur des

supports. Ce caractère peut être employé permettant aux fruits d'être sans contact avec le sol et les champignons qui peuvent les abîmer.

Ces vrilles partent en général de nœuds qui, en contact avec le sol, prennent facilement racines, augmentant ainsi la capacité de l'absorption racinaire, très intéressant avec les courges coureuses.

Origine

Les Cucurbitacées sont toutes d'origine tropicale, d'où la nécessité de chaleur (20°C) pour les faire germer et développer. Plusieurs sont d'origine tropicale humide, d'où le besoin en eau conséquent, mais pas excessif.

Chayotte, Courges, sont originaires d'Amérique, la Pastèque, le Melon, d'Afrique de l'Ouest, le Concombre (et donc le Cornichon) d'Himalaya et d'Inde.

Culture

Semis : c'est la température qui va décider de la date du semis. 20°C min jusqu'à 30°C et pas de températures basses la nuit. En pleine terre, il est donc prudent de passer la lune rousse et les saints de glace (vers mi-mai), juin est parfait. Mais la rapacité des limaces sur les germinations et les variations climatiques hasardeuses peuvent faire préférer un semis à l'abri, dans un bon terreau ; avril-voire fin mars est alors possible pour semer. Placer 2 à 3 graines dans un pot de 10 à 15 cm. Vous ne garderez que le plus beau plant. Ces plantes ont des racinelles très fragiles et donc, lors de l'unique transplantation, il faudra déposer le plant sans abîmer ses racines.



Les Cucurbitacées de nos jardins poussent vite (jusqu'à 15-20 cm par jour), s'étendent rapidement (parfois des tiges de 8-10m) et ont besoin de chaleur

(origine tropicale). En fonction de cela, ces plantes ont besoin d'un sol riche en azote avec fumier ou compost, d'espace important (ou de solides supports verticaux) et d'un ensoleillement au Sud. Le sol doit être drainant : ces plantes ont horreur de l'humidité stagnante. Les origines subtropicales sont favorables à une culture sous serre y compris dans le moyen pays.



Les plants seront espacés en tous sens de 60 cm pour les Concombres, 1 m pour les Courgettes non coureuses, 2 m pour les coureuses et les Pastèques.

Planter des Courges à côté des Melons donne-t-il un goût de Courges aux Melons ?

C'est une remarque fréquente... mais pas prouvée ! Mais qui peut s'expliquer par les différences d'arrosage : les 2 ont besoin de beaucoup d'eau pour le développement. Mais, si pour les Courges, l'arrosage doit continuer pour le mûrissement des fruits, il faut le réduire considérablement pour les Melons pour qu'ils fassent du sucre ; sinon, ils ont un goût... de Courges. Par contre, pour éviter une hybridation entre les 2 espèces, peu probable, il faut effectivement les séparer.

Si certaines Cucurbitacées ont pu s'adapter à des conditions semi-désertiques comme les Melons, la plupart ont un fort développement à condition d'avoir un arrosage fréquent, sans être excessif. Attention : arroser au pied à la manche ou au sillon, et jamais les feuilles, très sensibles aux maladies cryptogamiques. Un goutte-à-goutte bien réglé peut être intéressant. L'utilisation de BRF est très intéressante mais attention aux limaces qui s'y réfugient !

Il faut prendre soin de limiter les adventices (« mauvaises herbes ») qui favorisent les maladies et nuisent parfois au rendement.

Faut-il tailler, pincer, les Courges, Melons et Concombres ?

Vu leur développement important, il peut être intéressant de guider le développement pour avoir des fruits plus beaux.

Pas utile pour le Cornichon ni les Pastèques, mais souhaitable pour les Concombres, les Courges et Courgettes, les Melons : tailler à 3 feuilles la tige principale puis les secondaires lorsqu'elles ont 5 feuilles. Le but est de favoriser la production de fleurs proche des racines. Pour les Courges longues de Nice, on peut couper tous les rameaux et privilégier la tige principale qui va faire 8 à 10 m, marcotera sans cesse si vous couvrez les nœuds de terre, avec un bon arrosage.

Multiplication

Une des particularités de la plupart des Cucurbitacées est d'avoir des fleurs unisexuées, donc soit mâles, soit femelles : la Bryone les a sur des pieds séparés (elles sont dites dioïques), les autres espèces les portent sur les mêmes pieds (elles sont alors dites monoïques).



Cette séparation importante des organes sexuels nécessite une aide à la pollinisation : ce sont les Insectes qui s'en chargent (pollinisation entomophile),



essentiellement Bourdons et Abeilles.

Ceci est à prendre en compte si l'on cultive sous une serre fermée.

Ces insectes pollinisateurs vont passer d'un pied à l'autre, voire d'une variété à une autre : l'hybridation est forte. Si l'on veut récupérer des graines de la variété cultivée, soit il ne faut pas d'autres variétés dans un rayon de 2km (souvent difficile), soit on ferme avec un lien les fleurs femelles ainsi que les mâles, puis on pollinise manuellement les fleurs femelles avec des



fleurs mâles (et l'on referme la fleur femelle).

Les Cucurbitacées de nos jardins sont des plantes annuelles et nécessitent donc des semis tous les ans. Seule la Chayotte est vivace et peut se multiplier de façon asexuée par des éclats de la touffe racinaire.

A-t-on autant de fleurs des deux sexes ?

Ce sont des fleurs mâles qui apparaissent en premier chez les Melons et des fleurs femelles sur les Courges. Par la suite, il y a des mâles et des femelles qui alternent sans ordre apparent. Les fleurs femelles sont bien reconnaissables puisque les pétales se trouvent sur l'embryon analogue à un modèle réduit du fruit. Les mâles ont un pédoncule fili-

forme

Cependant, certains jardiniers ont peu de fleurs mâles ou peu de fleurs femelles. Si les caractères héréditaires des graines peuvent intervenir, des conditions de milieu ne sont pas négligeables. Exemple sur le melon Cantaloup : des t° de 12 à 15° C augmentent le rapport fleurs femelles/fleurs mâles alors que des t° élevées font apparaître plus tardivement et moins fréquemment des fleurs femelles.

Une remarque : bien que naturellement, le développement du fruit sans être fécondé soit rare, les sélections ont permis de favoriser ce phénomène (c'est la parthénocarpie), particulièrement accentué chez les Concombres dits hollandais.

Maladies

A part la mosaïque, due à un virus, nécessitant des plants résistants, ce sont des maladies cryptogamiques dues à un excès d'humidité qui sont les plus prégnantes : l'oïdium avant tout, les feuilles se couvrent d'un feutrage blanc (atténué avec du soufre poudre tôt le matin) ainsi que le mildiou sur les Concombres par exemple. Mais c'est l'action préventive qui reste la meilleure méthode : plants très espacés, arrosage modéré et régulier par le pied.

Pour les fruits, il est prudent de les surélever par rapport au sol (une cagette fait l'affaire).

Ravageurs

Les Limaces, surtout sur les germinations et jeunes plants, les Pucerons noirs parfois, les Aleurodes enfin peuvent perturber le développement de ces végétaux, somme toute assez résistants. Lapins et Sangliers peuvent parfois causer des dégâts plus lourds (penser à une clôture électrique).

Utilisation

Les pousses se consomment parfois comme des asperges (Chayotte) et les jeunes feuilles en fricassées.

Les fleurs mâles de Courgettes sont délicieuses farcies ou en beignet.

Mais c'est bien sûr le fruit qui se consomme surtout,



soit frais et cru (Melon, Concombre, Courgette, Pastèque) soit cuit (les Courges, Courgettes). A noter que celles-ci peuvent être cuites entièrement non pelées (de 30mn à une heure selon la grosseur), c'est même indispensable pour la Courge spaghetti.



Certains ne se conservent pas (Melon, Concombres et Cornichons) : à consommer de suite ou à conserver au vinaigre (Cornichons).

D'autres au contraire peuvent se conserver des mois, les Courges en particulier. Mais attention : ce n'est pas parce qu'elles ont une taille adulte qu'elles sont mures ! La maturation est lente et on ne détache le fruit que quand le pédoncule est sec. On conserve ensuite dans un endroit sec.

N'oublions pas les graines : leur séchage prend du temps mais est indispensable pour les réutiliser en semis. Cuites au four, les graines de Courges sont délicieuses une fois décortiquées.

Les graines de Courges sont utiles médicalement, sur la prostate ou dans la ménopause. Son huile est riche et bénéfique aussi contre les vers intestinaux.



Conclusion

Les Cucurbitacées prennent certes beaucoup de place dans nos jardins. Mais ce serait dommage de ne pas en cultiver dans notre région. Je me permets une attention particulière pour la Courgette longue de Nice (la ronde est assez banale) : c'est la meilleure courgette qui soit et elle est locale ; même dans le Var elle est rare. Et puis si on ne la prend pas assez tôt, elle nous donnera une Courge magnifique.

Joël BESNARD

Le genre CUCURBITA mérite d'être détaillé.

Il comprend 13 espèces, dont cinq sont cultivées pour l'alimentation :

C. ficifolia : la courge du Siam

C. maxima : ce sont les Potirons

C. mixta : la Courge mexicaine

C. moschata : les Courges musquées, dont celle de Provence, la Butternut

C. pepo : les Citrouilles, dont les Pâtissons, Coloquintes ornementales, Spaghettis, Courgettes, dont celles de Nice.

