

Vedette du mois



LA COURGETTE

QUAND SEMER ?

Dès la mi-avril dans notre région, pour une récolte en juillet, quand les températures ont atteint les 22 °C.

Il est possible de planter d'avril à juillet.

La semence de mi-juillet est intéressante parce qu'elle permet d'obtenir une récolte entre septembre et octobre, juste avant les gelés.

COMMENT SEMER ?

En godet, semer par poquet de 3, disposé en hauteur afin d'éviter que les limaces ne les grignotent (ex : une table de jardin). Attendre que les pieds aient développé 4 feuilles avant de les planter en pleine terre. Prévoir 1 m² par plant. Emplacement ensoleillé.

Terre très riche, meuble, idéal bac ou butte en permaculture.

COMMENT ARROSER ?



Arroser soit tôt en matinée, soit après les derniers rayons de soleil, sans jamais toucher les feuilles. Arroser toujours au pied en prenant soin de ne pas dénuder les racines. La pomme d'arrosoir est idéale créant un arrosage en fines gouttelettes. L'eau de pluie est vivement recommandée pour tous les légumes de votre jardin (recueillie dans des récupérateurs d'eau). Leur croissance n'en sera que stimulée.

A quelle fréquence ? Un arrosage trop fréquent (1 fois/jour) entretient une humidité propice au développement de maladies (ex : mildiou). Si présence de paillage de 10 cm au pied, vous pouvez arroser abondamment tous les 3 à 4 jours. Cette fréquence assurera une belle croissance à vos légumes. Les pieds s'enracineront davantage en profondeur pour acquérir une meilleure autonomie en eau.

QUELLES ASSOCIATIONS ?

Les courgettes apprécient la compagnie des haricots et oignons. Basilic, bourrache, céleri, fève, oignon, pois, maïs, menthe.

Eviter la proximité des pommes de terre et des concombres.

Attendre 2 à 3 ans avant de replanter des courgettes au même emplacement. Planter les mois qui suivent des légumes feuilles en avril-mai de l'année suivante : épinards, chicorée, chou de Chine, chou frisé, fenouil, mâche, laitue, rhubarbe, roquette, pourpier, arroche, asperge, persil, menthe, mélisse (attention invasive), basilic, estragon.

RÉCOLTER ...



Les premières récoltes ont lieu 2 mois après la plantation, une voire deux courgettes se développent en même temps. Ne pas laisser les légumes se développer au-delà de 25 cm, au risque d'épuiser le pied. Couper à l'aide d'un couteau sans entamer les tiges des feuilles voisines.

De nouveaux fruits pourront ainsi se développer quelques jours plus tard. Entreposer le légume récolté dans un endroit frais (peu lumineux) ou mettre au frigidaire (bac à légume).

Pour une famille composée de 2 personnes, planter 4 à 5 pieds de courgettes.

Pour une famille de 4 personnes, compter environ 10 pieds.



Graines de courgette verte de Milan

ATTENTION À L'OÏDIUM



1ere étape de la maladie, de petites taches blanches apparaissent sur les feuilles.



2^{ème} étape de la maladie, quelques jours plus tard, l'oïdium envahit l'ensemble du pied. Les feuilles deviennent toutes blanches.

Afin d'éviter que la maladie n'apparaisse, il est conseillé en préventif de faire un apport de lithothamne (engrais naturel, algue marine) dans la terre, deux à trois fois dans l'année.

Si la maladie s'est déclarée, effectuer un saupoudrage d'un **mélange de 50 % de soufre et 50 % de lithothamne**. Attendre la rosée du matin. Pulvériser l'eau en fin voilage le matin avant l'apparition du soleil si absence de rosée matinale (juillet et août)

En temps normal, pulvériser les feuilles de courgette avec de l'eau est déconseillé. Toujours arroser au pied.

RÉCOLTER SES GRAINES !

Déterminer en début de saison le pied qui fournira le légume permettant d'assurer la récolte de graines. Il faudra laisser le légume venir à maturité. Si on cueille une courgette à 25 cm, le fruit censé assurer les futures semences doit atteindre 40 cm. La courgette à cueillir (en fin de cycle) sera donc très grosse



et commencera à changer de couleur (virant au jaune). Le pied tout entier flétrira.

Conserver à une température idéale de 15 °C dans un endroit peu lumineux. Attendre quelques semaines avant l'extraction des graines. Le fruit doit mûrir un maximum pour obtenir de nombreuses semences viables. Placer les graines sur un papier absorbant, laisser sécher puis entreposer dans un endroit frais jusqu'au printemps suivant.

Attention à ce que le légume sélectionné présente bien toutes les caractéristiques de la variété d'origine (il existe des risques de croisements entre variétés de courgettes mais pas avec les potirons et courges musquées).

QUELQUES VARIÉTÉS ...



COURGETTE BLANCHE D'EGYPTE : variété buissonnante, fruits peu allongés. 400 à 900 gr. Belle productivité et saveur délicieuse. Compter 65 jours avant récolte.



COURGETTE JAUNE SANS COL LISSE : variété buissonnante. La chair est couleur blanc crème, douce et sucrée. Grande productivité. Originaire USA.



COURGETTE RONDE DE NICE : variété buissonnante, hâtive, très productive, fruits ronds, épiderme vert et chair blanche, fine, tendre et fondante. Fruits pesant 400 gr. Se conserve quelques mois.

