

Les courges (Cucurbitacée)

Fiche technique en agriculture biologique

Courges

Exigences pédo-climatiques

Le climat : Cultures exigeantes en chaleur.

Le sol : La culture exige un sol profond, riche en matière organique, à bonne capacité de rétention d'eau et bien alimenté en azote minéral. Le pH optimum se situe entre 5,5 et 6,8.

Calendrier cultural

	Janv	Fevr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Dec
Plein champ					→					→		

→ Plantation
 → Récolte

Place dans la rotation

Rotation minimum de 3 an. L'utilisation d'engrais vert (céréales en particulier) est recommandée. La courge et le potiron valorisent bien la matière organique.

Les précédents à éviter :

- ◆ Les cultures de la même famille

Les variétés

- ◆ **Plein champ:** Courge Musquée de Provence (Essem'Bio, Voltz, Vitalis), Longue de Nice, Butternut, Potimarron (Red kuri), Potiron Marina Di chiggia (Germinance), Veruqueuse (conservation courte)

La préparation du sol

Préparation du sol classique. Attention aux semelles de labour ou reprises.

Le semis

Il peut être réalisé directement en plein champs en poquet de 2 graines quand la température du sol est supérieure à 18 °C.

Il est aussi possible de faire un semis en pépinière, pour un repiquage au stade cotylédons mi-étalés ou en motte de 7 cm sur nappe chauffante pressées (levée en 6-8 jours).

Planter les graines, pointe vers le bas.

Attention aux rongeurs lors du semis en motte ou pleine terre.

Avant la plantation, « durcir » les plants.

Germination et élevage du plant à 20 -25°C au sol, 18 – 25 °C dans l'air (optimum)

Semis/ plantation

La profondeur de semis: 2 à 3 cm
% de plants/ graines semées: sur nappe chauffante: 90%, en semis direct: 60 à 80 %.

En fonction des espèces :

Distance entre les plants:

1.5 m potimarrons
 2 m potirons
 1 m pâtissons et courges

Distance inter rang:

2.5 m potimarrons
 3 m potirons
 1 à 2 m pâtissons et courges (suivant variétés)

La fertilisation

Un apport de fumier bien décomposé peut être incorporé ou mieux, avant l'engrais vert qui précède la culture de courge ou potiron.

Au cours de la culture une fumure azotée (sous forme rapidement assimilable type guano, fiente de volaille ou farine de plume) et magnésienne (par exemple chaux magnésienne en sol acide ou kiésérite en sol calcaire) pourra être effectuée après la nouaison des fruits si les teneurs du sol l'exigent .

Attention aux excès d'azote très néfastes car pertes de fleurs et développement de la végétation au détriment de la fructification.

La protection phytosanitaire, liste non-exhaustive

Ravageurs	Symptômes	Lutte
Pucerons	Présence de mues sur les feuilles (les insectes étant sous les feuilles supérieures), enroulement des feuilles, fumagine et transmission des virus qui peuvent affecter le rendement.	Prévention : vérifier l'état des plants, modérer la vigueur de la culture (compost plutôt que fumier, limiter les apports azotés) Retirer et détruire les feuilles trop envahies. Filets anti-insectes sont efficaces mais coûteux
Attention aux limaces. Les mulots et campagnols adorent les graines		

Maladies	Symptômes	Lutte
Oïdium	Duvet blanchâtre à la face supérieure des feuilles.	Utilisation de soufre (attention aux doses car risques de phytotoxicité sur jeunes plantes) Modérer la fertilisation azotée
Maladies de conservation : Botrytis, sclérotinia, pourriture molle (bactéries)		

La récolte

A faire par temps sec.

Ne pas « choquer » les fruits , ne pas laisser les fruits longtemps au soleil. Si récolte en conditions humides favoriser le séchage des fruits avant entreposage .

Récolter avant les gelées.

Rendement entre 1 à 4 kg/m²

La taille

Elle n'est souvent pas nécessaire. Cependant, il est possible d'étêter au dessus de la deuxième feuille dès le démarrage de la culture, puis renouveler après la nouaison des premiers fruits pour limiter l'encombrement végétatif et favoriser l'accrochage des fruits.

L'irrigation

Elle n'est pas forcément justifiée en sol profond et riche en matière organique. Attention, Car l'irrigation excessive est néfaste à la plante, mais aussi à la conservation des fruits

Le désherbage

Il est possible de réaliser un paillage plastique pour limiter l'enherbement. Le binage des allées peut se faire mécaniquement.

La conservation

Placés en pallox ou sur étagères, les courges et potirons se conservent 2 à 6 mois à 12 – 15°C à une humidité de 70 – 75% en cave ou en cellier ventilé.

La base d'une bonne conservation est une température constante (15°C) dans un endroit ventilé.

Sources bibliographiques

- PERON J.-Y., *Productions légumières, éditions Synthèse Agricole, 575 pages, 2^{ème} édition, 2006.*
- VEROLT J-François., RAFFIN R., JAGU L., BERRY D., *adhérents maraîchers de l'ADAB., Fiche technique en agriculture biologique, courges et potirons, A.D.A.B., 2001.*