Courges et potirons : culture, entretien, récolte



Ils y en n'a de toutes les couleurs, mais aussi de toutes les formes. Ils font la fierté des jardiniers.

Nom latin

Cucurbita maxima

Famille

Cucurbitaceae

Type

Légumes-fruits, annuels

Culture

Sol : Humifère, drainé, riche

Exposition : Soleil

Arrosage : Important

Multiplication : Semis

Plantation : Mai / Juin

Espacement : non coureuses 1m à 1m20 en tous sens – pour les coureuses 2 m en tous sens

Rustique : Fragile

Taille : de Mai à Septembre

Récolte : de Septembre à Novembre

Le potiron apprécie les sols très riches et **peut même être cultivé sur le tas de fumier ou de compost.**

On distingue trois grandes catégories en fonction de la forme

- Les **potirons** => forme sphérique plus ou moins aplatie aux pôles.
- Les **giraumons** => en forme de bonnet turc.
- Les **potimarrons** => en forme de poire plus ou moins allongée.

Semis

- En pot, semez **en avril.**
- En place, semez plutôt le potiron **en mai-juin.**

En pot

- Disposez **2 graines de potiron par pot** dans un mélange à parts égales de terreau et de compost.
- Installez le pot à **exposition lumineuse** et à une température minimale **de 13-15 °C.**
- La mise en place s'effectue **3 à 4 semaines** après le semis, lorsque la terre est **à 15-16 °C** et que **les gelées nocturnes ne sont plus à craindre.** Plantez dans une terre bien fumée et ameublie.

Pour un semis en place

- Semez 2 à 3 graines, dans des poquets remplis de compost.
- Dans les 2 cas, maintenez la terre humide, et ne conservez que le plus beau sujet.
- Les graines doivent-être recouvertes de 2 à 3 cm de terre affinée.

Plantation

- Les repiquages et les plantations se font à partir de la mi-mai lorsque les risques de gelées sont passés.
- De la plantation à la formation des fruits, le potiron apprécie des apports de purin d'ortie. Diluer le purin à raison d'un litre pour 10 litres d'eau. Arroser au pied avec ce mélange +/- tous les trois jours.

Entretien

- Binez et sarclez régulièrement
- La terre doit rester fraîche à humide pendant toute la période de végétation, arrosez dès que nécessaire.
- Un bon paillage avec la tonte de gazon séchée ou du compost grossier permet de conserver le sol frais et sans adventices.
- Vous pouvez butter les tiges du potiron, afin de provoquer un enracinement et une meilleure croissance des fruits.

La taille

Quand tailler ?

Taillez en début de végétation lorsque la plante à 4 ou 5 feuilles, puis en cours de culture lorsqu'un potiron se forme.

Comment tailler ?

- Pincez au-dessus de la 2e feuille lorsque la tige atteint 4 à 5 feuilles puis taillez à 2 feuilles au-dessus de chaque fruit
- Pour obtenir des gros fruits, gardez 2 à 3 fruits par pied. Vous obtiendrez des fruits moyens à petits si vous en conservez 5 ou 6.

Bons compagnons

Haricot à rame, laitue et maïs.
A noter que le potiron apprécie particulièrement bien le voisinage des haricots à rame et du maïs car ils lui apportent, en été, une légère ombre et de la fraîcheur.

Plantes incompatibles

Eviter de le cultiver à proximité d'autres cucurbitacées pour limiter les pollinisations croisées.

Rotation de culture

Il est préférable de ne pas installer les potirons au même emplacement **avant deux ou trois ans,** dans les planches du potager.

Cette rotation, n'est pas à respecter si les potirons sont cultivés sur le tas de compost.

Maladies

L'oïdium, Cladosporiose, mildiou et Pourriture Grise.

Parasites

Limaces, escargots, aleurodes, araignées rouges, pucerons et thrips.

Récolte

Quand et comment récolter ?

- Récoltez **quand le pédoncule tourne au jaune clair** et, quel que soit le stade, **avant la 1re gelée.**
- Coupez le pédoncule au ras de la tige à l'aide d'un couteau.

La conservation

- Après la cueillette **laissé ressuyer** les potirons dans **un endroit bien sec, aéré et chaud**. En cas de beau temps, une journée au soleil, sur un muret par exemple, est suffisant.
- Conservez-les sans qu'ils se touchent, **sur un lit de paille** à une température **minimale de 10-12 °C** dans un lieu sain et sec.
- Certains fruits se conservent 6 à 7 mois, parfois plus. **Les potirons cueillis sans pédoncule se conservent moins longtemps.**
- Il faut les manier avec délicatesse car **le moindre choc peut entraîner une pourriture**.

Quelques variétés

Potirons

'Rouge vif d'Étampes' => Chair épaisse, jaune orangé, tendre à consommer en potage, gratin, purée ou confiture.

'Jaune gros de Paris' => Peau tendre. Chair jaune, épaisse, tendre et sucrée, pour potage, soufflé, flan, confiture.

Giraumons

'Bonnet turc' => Épiderme panaché de rouge, jaune, vert et crème. Chair est orange et ferme, légèrement farineuse et sucrée à consommer en potage, soufflé.

'Galeuse d'Eysines' => Épiderme est orangé brodé d'excroissances liégeuses très particulières. Chair jaune-orangé, fine, ferme, tendre, très sucrée et d'excellente qualité gustative. À consommer en gratin, purée, tarte, confiture, potage.

Courges

'Hubbard vert verruqueux' 'Hubbard Navajo' 'Hubbard bleu' 'Hubbard Golden' => Peau très dure, nervurée et bosselée. Il en existe plusieurs variétés dont la couleur varie du vert foncé au rouge orangé en passant par le gris bleu. Chair jaune orangé (parfois moins orangée que celle des autres courges d'hiver), épaisse, à grain fin, de bonne qualité, douce, peu sucrée. À consommer en frites, gratin, potages, purée, pain.

Potimarron

Le potimarron est une variété de potiron => Il possède un petit goût de châtaigne.

Conseil

Pour gagner de la place et protéger les fruits de la pourriture, vous pouvez cultiver les potirons sur supports (grillages, rames solides). Préférez alors les variétés à fruits de petite taille.



Bonne culture

Fiche : 2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=3&t=10629&p=190427t=potiron#p190427

Photo : du net