La pastèque : semis, culture, entretien, récolte



La pastèque aussi appelée melon d'eau, est une espèce de plantes herbacées. Largement cultivée pour ses gros fruits lisses, à chair rouge, jaune, verdâtre ou blanche et à graines noires ou rouges. Le fruit pèse généralement, à maturité, entre 5 et 20 kg.

Nom latin

Citrullus lanatus

Famille

Cucurbitaceae

Type

Annuel

Il ne faut pas confondre **la 'pastèque comestible'** de la '**pastèque à confiture' ou 'citre' non directement comestible**. Cette dernière est aussi communément **appelée 'courge gigérine' ou 'courge barbarine'** dans le sud de la France.

Culture

Sol : très fertile, riche en limons et bien drainé, enrichi en compost mûr
Exposition : ensoleillée
Rusticité : plante frileuse
Semis : oui
Bouture : non
Plantation : avril - mai
Récolte : juillet à septembre

Semis

- En place se fera donc exclusivement quand la terre se **sera réchauffée, minimum début avril.**
- Mettre **4 à 5 graines par poquet** en les recouvrant **d'1 à 2 cm de terreau** => vous ne garderez que **le plus vigoureux des plants.**
- Vous pouvez aussi faire lever les graines d'abord dans un petit pot ou un godet, puis faire le repiquage après, sur un sol préalablement préparé et fertilisé, en gardant plus d'un mètre entre deux plants.

Plantation

- **Repiquez en mai-juin avec la motte,** dans des trous **remplis de compost et espacés de 1 à 2 m** selon la variété.
- Comme toutes les Cucurbitacées, **la pastèque a horreur qu'on dérange ses racines**, transplantez avec la plus grande délicatesse.
- Assurez-vous que le sol est bien réchauffé avant la plantation => étalez une bâche de plastique noir quelques jours à l'avance pour le réchauffer davantage. **Si les nuits sont encore fraîches,** installez **des cloches** individuelles ou **un tunnel plastique qu'il faudra laisser jusqu'à la fin juin, en aérant progressivement.**
- En régions aux étés chauds, **semez en mai,** directement dans des **trous remplis de compost et espacés de 1 à 2 m en tous sens.**
- **En terrain lourd, cultivez la pastèque sur des buttes,** qui présentent l'avantage **d'être mieux drainées et de se réchauffer plus vite.** Formez des buttes **de 20 à 40 cm de haut et espacées de 2 m.**.

Entretien

- **Binez et sarclez** pour aérer le sol
- **Paillez** afin de maintenir le sol bien frais.
- Si elles ne le font pas naturellement, **répartissez bien les tiges coureuses** soient sur toute la surface disponible.
- Vous devrez **pincer les tiges principales**, au dessus d'une feuille, lorsqu'elles atteignent 2 m de long.
- **Ne surtout pas oublier d'arroser abondamment**, pour que la pastèque atteigne sa plus belle taille.
- **Placer une tuile** sous chaque fruit pour le protéger de l'humidité du sol et lui offrir un surplus de chaleur.

Récolte

La récolte se fait dès que les pastèques arrivent à maturité, c'est à dire **dès que la vrille opposée à son pédoncule est complètement sèche.** Si vous frappez la pastèque mûre, **elle résonne**, et sa peau **est moins brillante.**

N'attendez pas trop car la pastèque passe du stade pas tout à fait assez mûr au stade blet en 10 à 14 jours seulement.

Conservation

- **Entière,** il est préférable de la garder au frais, mais hors du réfrigérateur, à une température de 15 à 20 °C
- Bien qu'elle ne mûrisse plus une fois coupée, **sa saveur s'améliore sur une période de 7 jours** lorsqu'elle est placée à température ambiante.
- Un stockage **en dessous de 10 °C** sur une période **prolongée peut entraîner des dommages causés par le froid.**
- **Entre 10 et 13 °C,** elle peut être conservée pendant **2 à 3 semaines après la récolte.** Cependant, même dans ces conditions, **la couleur rouge se pâlit peu à peu.**
- **Une fois ouverte, conservez-la quelques jours au réfrigérateur, la partie découverte enveloppée dans du film alimentaire.**
- **Pour la conserver dans la durée,** vous pouvez couper la pastèque **en tranches ou en cubes, ou prélever de petites boules avec une cuillère parisienne et les mettre dans un sac à congeler.** On peut également **extraire le jus** et le congeler.
- **une fois la pastèque coupée, il est préférable de la consommer dans les 4 jours,** car la teneur en lycopène d'une pastèque coupée en morceaux diminue rapidement au-delà de ce délai.

Utilisation

Le fruit se consomme **frais, cru, en jus de fruit ou en salade,** mais il fera également **d'excellentes confitures.**

Maladies

L'oïdium, la mosaïque peuvent atteindre la pastèque s'il y a trop d'humidité.

Compagnon compatible

Elle cohabite à merveille avec **les pommes de terre** et rampe à leur côté avec harmonie.

Compagnon incompatible

En revanche, **ne pas mettre trop près les différentes sortes de courges** pour éviter le croisement de pollinisation.

Quelques variétés

'Crimson Swee' => est très sucrée,

'Sweet wonder F1' => n'a pas de pépins,

'Blue Ribbon' => produit des fruits de 10 kg,

'Red Charm F1' => offre des petits fruits de 2 kg.

Pour la confiture => optez pour **la gigérine ou pastèque à confiture** qui ne se mange que cuite,



Bonne culture

Fiche : 2020 JDN jardins du nord.com

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=3&t=7859&p=126608=past%C3%A8que#p126608

Photo : du net