

Concombre de Sikkim (Cucumis sativus var sikkimensis)

Cucurbitacée

Annuelle

Présentation : Ce très bon concombre croquant et délicieux ressemble à un gros cornichon et se conserve plusieurs mois dans une coupe à fruits ou une corbeille.

Origine : Sikkim (Nord de l'Inde)

Noms vernaculaires: concombre long de Turquie, concombre long de Sikkim

Description : Plante herbacée rampante ou grimpante. Les tiges sont ramifiées et munies de vrilles. Les grandes feuilles sont lobées régulièrement (entre 5 et 9 lobes), pétiolées, alternes, rudes et opposées aux vrilles. Les fleurs monoïques jaunes, s'épanouissent de juin à septembre. Les fruits sont ovoïdes à allongés, arrondis à chaque extrémité, vert foncé au début, puis l'épiderme devient marron craquelé de blanc, comme des mailles de filets. Les graines sont identiques aux concombres ordinaires mais plus petites.

Multiplication : En avril semer 2-3 graines par godet, au chaud. A la levée, ne conserver qu'un plant par pot ; mettre en place avec la motte vers le 15 mai, dans des poquets préparés à l'avance avec du compost, à une distance de 1 m entre les lignes et de 60 cm sur le rang.

En place, semer début mai, sous cloche ou tunnel plastique, aux mêmes distances.

Sol et exposition : Terrain frais, ameubli, profond, riche en humus. Exposition chaude ensoleillée.

Incidence de la lune : Semez si possible en lune ascendante et plantez en lune descendante

Nombre de graines au gramme : 35 graines / gr

Durée germinative : 6 à 10 ans

Levée : 8 jours environ

Température de germination : de 15 à 22° C minimum

Entretien : Les binages et les sarclages sont indispensables. Arroser si nécessaire. Pour éviter de mouiller les feuilles et les fruits faire une cuvette autour du pied et arroser au goulot. Le paillage du sol avec du compost ou de la paille est recommandé. En cas de pluies prolongées, couvrir la plante d'un tunnel plastique.

Fertilisation : Le concombre demande une bonne quantité de compost à chaque poquet. Au début de sa végétation, lui apporter de la potasse et de l'azote. Les doses d'engrais ou de fertilisant à prévoir sont normales. Les fertilisations foliaires par poudrage ou pulvérisations de lithothamne sont conseillées toutes les 3 semaines.

Rotation des cultures : Cette plante peu épuisante entre dans la catégorie des plantes potagères à fruits ou à feuilles. Attendre 3 à 4 ans pour cultiver de nouveau à la même place.

Bons mariages : Le concombre se marie avec le céleri, le chou, le haricot, la laitue, l'oignon, le pois et le radis. La sauge officinale favorise son développement. Il accepte mal la pomme de terre et la tomate.

Quantité : 1 pied suffit pour 2 personnes surtout si l'on a d'autres variétés.

Durée de culture : 12 à 14 semaines.

Variétés : L'espèce type et Concombre du Roi Alexandre appelé aussi concombre de Russie.

Astuces : Ne jamais planter de concombre à la suite d'une plantation de salade.

Récolte : Se fait au fur et à mesure de leur développement de 3 à 4 mois après le semis.

Rendement moyen : 5 à 6 fruits par plante.

Conservation : La conservation est assez longue, plusieurs semaines, parfois 2 mois, dans une coupe.

Utilisations : Les fruits pelés se mangent crus en salade ou préparés à la russe. Cuits, ils sont délicieux à la sauce blanche, farcis, sautés

Goût : ressemble au concombre en plus fin et délicat.

Produire ses graines : Plante allogame, pour l'isoler il faut une distance de 500 à 1000 m. Il est essentiel de prendre conscience que les pollinisations croisées ne peuvent se manifester qu'au sein de la même espèce. Il n'y pas de fécondations croisées et donc d'hybridations naturelles possibles entre les différentes espèces de Cucurbita si ce n'est une probabilité très réduite impliquant Cucurbita argyrosperma. Cueillir les premiers fruits mûrs, retirer les graines, les laver, les sécher à l'ombre, les ensacher et les conserver au frais dans des boîtes hermétiques.

Maladies, parasites et traitement :

L'antracnose : Les feuilles et parfois les tiges, se couvrent de boursouflures qui se décolorent et forment des taches brunes ; les fruits atteints sont couverts de taches rondes, de couleur brune à noire, puis apparaissent des points roses rongant les parties superficiellement atteintes.

Cette maladie survient surtout dans les cultures en serre.

Effectuer régulièrement des fertilisations foliaires. Pratiquer une bonne rotation.

En prévention, pulvériser des solutions d'oxychlorure de cuivre à 0,75% avec autant de sulfate de cuivre. Brûler les feuilles, les tiges, ou les fruits dès qu'ils sont atteints.

L'oïdium : Des taches poudreuses blanches envahissent les faces des feuilles qui finissent par prendre une couleur brune et tombent.

En prévention, protégez toutes vos cultures par des pulvérisations de soufre et / ou de purin de prêle. En curatif, essayez le bicarbonate de soude. Supprimer les feuilles atteintes et les brûler.

On peut aussi utiliser : 20 cl de lait écrémé dans 1 litre d'eau, et pulvériser rapidement.

La grise des cucurbitacées : C'est un parasite qui suce le dessous des feuilles. Dès son apparition, pulvériser un insecticide végétal sous les feuilles, du purin d'ortie ou bien une solution nicotinée. Il survient assez rarement sur une culture de plein air.

La limace : Elle ronge les jeunes plants, et trahit sa présence par la trace de mucus qu'elle laisse sur son passage.

Pulvérisations à base de macération de feuilles et de fleurs d'absinthe.

Pulvérisations de sulfate de cuivre, neige ou cristaux (chez les droguistes), à raison de 100 gr pour 10 litres d'eau. Bien mélanger ; ne pulvériser que tard le soir afin que les mollusques soient sortis. Il est fortement conseillé d'attendre quelques jours avant de consommer et de bien les laver.

On peut aussi mettre des pièges à limaces en plastique que l'on remplit d'un mélange de bière et d'eau. Les limaces viennent boire et s'y noient.

Le puceron noir : Il s'attaque aux feuilles qu'il déforme.

-Apporter une bonne fertilisation, pratiquer des rotations correctes et ne semer ni trop tôt ni trop tard.

-Eviter les arrêts végétatifs des plantes souvent provoqués par le manque d'eau.

-Eviter également l'abus d'engrais azotés habituellement responsables de ces attaques.

-Pulvérisations d'une solution à base de savon noir, d'une macération de feuilles et tiges de tomates, de purin d'ortie (2 à 5 jours de macération) ou de solutions à base d'absinthe, de feuilles de noyer, d'ail, de nicotine.

-Pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyréthrine et de roténone de préférence le soir.

-Saupoudrages de lithothamne à la rosée en les enrobant ; ils finissent par être asphyxiés.

Les grands consommateurs de pucerons sont les coccinelles, les oiseaux, les perce-oreilles, les larves de syrphé.

Le puceron des racines: Cet hémiptère suce la sève au niveau du collet.

Dès l'apparition des pucerons, bien dégager la terre autour du collet et pulvériser un insecticide végétal additionné de purin d'ortie.

Propriétés : Dépurative, diurétique, nutritive et rafraîchissante, cette plante contient des vitamines (A, B1, B2, C, PP) ainsi que des sels minéraux (calcium, cobalt, fer, magnésium, manganèse, phosphore, sodium, soufre et zinc).

Sources

René Vigan SHA - Rustica

Internet - Terre Vivante

Tous les légumes V.Renaud

