

Courge musquée (*Cucurbita moschata*)

Annuelle

Cucurbitacées

Présentation : La courge musquée, au goût très fin, se cuisine de mille façons

Origine : Amérique Centrale et Mexique

Description : Plante herbacée rampante. Les longues tiges munies de vrilles sont recouvertes de poils souples et veloutés. Les feuilles veloutées vert foncé marbré de blanc sont entières, molles et cordiformes. Les fleurs sont jaunes, solitaires, monoïques ; les pièces du calice sont presque divisées jusqu'aux sépales. Les fruits sont le plus souvent allongés en massue, parfois sphériques, côtelés, aplatis, couvert de verrues de couleur qui varient du crème au vert sombre ; le pédoncule a 5 côtes élargies au point d'insertion sur le fruit. Il ressemble à un pied de marmite. La chair varie du rouge à l'orange. Les graines blanc grisâtre sont pelliculeuses, avec des marges marquées et ondulées.

Identification : Les feuilles présentent souvent des zones argentées, dues à un décollement de l'épiderme, ce qui permet une meilleure protection contre le soleil. On peut aussi trouver cette caractéristique chez *C.pepo*. Le pédoncule est côtelé et s'épaissit au contact du fruit. Les *C.moschata* ont besoin de plus de chaleur que les *C.maxima* et *C.pepo* : 15°C au minimum au lieu de 10°C pour les deux autres espèces. Pas étonnant que les variétés Butternut, Musquée de Provence et Longue de Nice affectionnent particulièrement le climat méditerranéen.

Multiplication : Les graines se sèment vers la mi-avril ; en godet, au chaud (environ 20° C), à la lumière du jour ; ne conserver qu'une plantule par pot ; mettre en place vers le 15 mai (après les dernières gelées) à environ 2 m en tous sens, dans des poquets préparés à l'avance avec du compost. Afin de leur épargner le choc d'une brutale plantation en place, à vos plants de courge ménagez une transition en les protégeant des

courants d'air et en choisissant une bonne exposition. Sortez-les le plus longtemps possible durant la journée, voire pendant la nuit si les températures ne tombent pas en-dessous de 12°C.

En place, semer début mai, sous cloche ou tunnel plastique, ou mi-mai en plein air.

Sol et exposition : Culture dans un sol frais, riche en humus, ameubli, léger sous un climat tempéré à chaud à exposition ensoleillée.

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

Nombre de graines au gramme : 7

Durée germinative : 4 à 8 ans

Levée : 8 à 15 jours

Température de germination 18 à 25° C

Entretien : Procéder à des binages et des sarclages. Arrosage si nécessaire, mais évitez de les arroser copieusement en août-septembre, car à ce moment de la saison ça leur fait courir 2 risques : le développement de maladies cryptogamiques et surtout une probabilité accrue de pourrissement durant la conservation. Le paillage avec du compost est conseillé à partir du mois de juin, c'est-à-dire dès que le sol est assez réchauffé et avant que les plantes ne soient trop développées.

Fertilisation : N'apporter que peu d'engrais azoté lors de la plantation. Attention, les courges demandent beaucoup de compost : préparer (8 à 15 jours avant le semis ou la plantation) les trous qui recevront les graines ou les plantes. Ils devront être assez grands pour contenir chacun 2 bonnes fourchées de compost. Tasser et recouvrir avec de la terre retirée. Les doses d'engrais de fond sont normales comme pour toutes les plantes potagères.

Effectuer des fertilisations foliaires à base de lithothamne à raison d'un poudrage toutes les 3 semaines.

Rotation des cultures : Cette plante peu épuisante entre dans la catégorie des plantes potagères herbacées. Attendre 2 à 3 ans avant de les faire revenir au même endroit.

Bons mariages : Les courges s'associent avec le chou d'été, le haricot à rames, le maïs sucré, En revanche, il faut proscrire la présence de la pomme de terre dans les abords immédiats.

Quantité pour 2 personnes : 2 pieds de cette espèce suffit pour 2 personnes (attention si on utilise 2 variétés de cette espèce il y aura un risque d'hybridation croisée ; ne pas garder les graines)

Durée de culture : 12 à 20 semaines.

Variétés : Butternut, Sucrine du Berry, Trompe d'Albanga, Longue de Nice, Musquée de Provence...

Taille ou pincement : Pratiquer tailles et pincements sur les variétés de courges coureuses au bon moment permet alors :
-D'obtenir ou sélectionner des fruits plus gros et souvent plus goûteux.

-D'anticiper la récolte, surtout en région froide où les gels précoces grillent la végétation et ne permettent pas d'amener à maturité un nombre important de fruits.

-De maîtriser et limiter l'expansion des tiges coureuses qui peuvent occuper beaucoup d'espace et gêner les autres légumes dans un petit jardin. Les tiges peuvent en effet s'allonger à plus de 10 m du pied ! Pour éviter de trop couper, pensez à les faire grimper sur des supports.

-De favoriser le développement de jeunes feuilles plus actives dans la photosynthèse que les vieilles. Ce feuillage tout neuf soutient donc davantage la formation des fleurs et des fruits.

-D'aérer un peu le feuillage et limiter l'apparition de maladies cryptogamiques grâce à l'évacuation rapide de l'humidité.

-De ce fait, elles se taillent tout au long de leur croissance, de juin à septembre. Dans un premier temps, il s'agit de favoriser la ramification, d'assurer la fructification et de contenir la végétation. Ainsi, la mise à fruits s'en trouvera grandement accélérée. Par ailleurs, les courges profiteront davantage des bénéfices du soleil. Enfin, dans des planches qui ne seront pas trop envahies par le feuillage, la récolte sera nettement facilitée.

Après la plantation, lorsque la tige principale de votre courge porte 4 ou 5 vraies feuilles, étêtez après la 2^e feuille. La tige se développera en formant deux tiges. Les rameaux latéraux ne porteront alors pas de fruits. Vous les taillerez après la 5^e feuille quand ils en posséderont environ 8. Si pressé par le temps, vous avez raté cette étape, des fruits vont se former, mais un peu plus tard. Les plantes porteront un plus grand nombre de rameaux stériles que vous devez couper. Sélectionnez le nombre de fruits désirés, puis supprimez les tiges 2 feuilles après ceux-ci. Par la suite, coupez les rameaux qui possèdent des fruits 2 feuilles après, mais ne les gardez pas tous pour autant. Comptez huit à 10 fruits pour les mini-courges, 5 ou 6 par pied.. Supprimez les rameaux inutiles non fructifères pour limiter le développement de la végétation. Si vous manquez de place au potager, enroulez les lianes ou bien faites-les grimper sur un support assez solide pour soutenir un poids de fruit aussi volumineux

Astuces : 3 gestes clés pour les cucurbitacées :

Protégez les courges en cours de croissance de l'humidité du sol en les posant sur une tuile ou une brique en terre cuite.

Pincez les plantes coureuses, afin de stopper leur croissance et de favoriser la production de fruits.

Ajouter du purin de consoude à l'eau d'arrosage (1/10 l d'eau) Une aide précieuse à la croissance des derniers légumes-fruits !

Concernant les variétés coureuses, si possible butter la tige rampante le plus près possible des fruits sur une dizaine de cm. Cette tige va s'enraciner et favoriser ainsi le développement du fruit.

Si vous avez un petit jardin vous pouvez faire grimper les courges pour gagner de la place (en plus c'est drôle) notamment pour les variétés à plus petits fruits comme les potimarrons.

Récolte : 3 à 5 mois après le semis, cueillir les fruits mûrs vers la fin octobre (avant les gelées) avec leur pédoncule.

Certaines variétés de courges arrivent à maturité plus vite que d'autres. Ce sont celles de petite taille, ne les récoltez pas trop hâtivement pour qu'elles aient de bonnes qualités à la fois gustatives et nutritionnelles, assurez-vous qu'elles sont bien mûres. La tige porteuse du fruit doit être ridée et de couleur brune, et le feuillage doit avoir viré au jaune, voire s'être déjà desséché, que la peau durcisse, que la couleur définitive du fruit apparaisse et que le pédoncule dessèche, mais avant les premières gelées.

Rendement moyen : 4 à 8 par plante.,

Conservation : Le stockage ainsi que la longue conservation des courges musquées requièrent du savoir-faire. Après les avoir coupées et laissées au soleil 2 à 3 jours entreposez-les 20 jours dans une pièce chauffée à 25°C. Puis stockez-les dans un local chauffé, sec et aéré (12 à 15°C constants et 70% d'humidité). Si le local est trop chaud et sec, les fruits se rabougrissent, s'il est trop froid et humide ils pourrissent. Conservation 4 à 5 mois suivant les variétés.

Utilisations : Les fruits mûrs se préparent en potage, frits, sautés, à l'étouffée, farcis, en purée, en gratin, en flan, en confiture, en tarte... Certaines variétés sont délicieuses crues, râpées.

Goût : saveur musquée très fine et tendre

Produire ses graines : Plante allogame, pour l'isoler il faut une distance de 1000 m. (un vol d'abeilles). 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.

Récolter les graines de ces fruits bien mûrs (vers Noël), les laver, les sécher à l'ombre et les conserver à l'abri de l'humidité, au frais. Le bas du réfrigérateur est parfait.

Maladies, parasites et traitement :

L'antracnose : Les feuilles des jeunes plants portent des taches grises, puis brunes, entourées de jaune ; les feuilles atteintes périssent. Cette maladie est souvent due à un manque d'aération sous les châssis.

En prévention, saupoudrage foliaires à base de lithothamne. Arracher et détruire les plants 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.

-Traitement au lait : Une vaporisation régulière du feuillage avec un mélange d'eau et de lait écrémé permet d'éradiquer l'oïdium. Mélangez 1/2 litre de lait à 4,5 litres d'eau et pulvérisez toutes les semaines jusqu'à disparition totale ! De plus, cette pulvérisation renforcerait les défenses immunitaires de la plante. Utiliser de préférence un lait écrémé ou demi-écrémé pour éviter les odeurs de décomposition des graisses du lait. L'action du lait sur l'oïdium s'expliquerait par ses propriétés antifongiques naturelles. Attention à ne pas surdoser le lait sinon d'autres types de champignons se développeraient.

La grise des cucurbitacées : C'est un parasite qui suce le dessous des feuilles. Dès son apparition, pulvérisez 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 syrphes.

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

Propriétés : Dépuratives, diurétiques, émollientes, laxatives, nutritives, rafraîchissantes, pectorales, sédatives et vermifuges (graines) les courges contiennent des vitamines (A, B, C, E), des oligo-éléments et

des sels minéraux (bore, calcium, chlore, chrome, cobalt, cuivre, fer, iode, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sodium, zinc...)

Sources :

René Vigan SHA - Rustica

Internet - Terre Vivante

Tous les légumes V. Renaud