

CUCURBITACÉES

Plantes dicotylédones. Monoïques, **allogames**, c'est-à-dire fécondables par un autre individu appartenant à la même espèce ou la même famille.

Exception : La **BRYONE DIOÏQUE**, (pieds mâles et pieds femelles séparés). Plante sauvage appelée **Navet du Diable**. Toxique, malodorante. Très violement purgative et vomitive. Racines employées en pharmacie.

Les **cucurbitacées** peuvent avoir un grand développement lorsqu'elles sont plantées sur un gros volume de compost bien décomposé. Plantes coureuses, mais aussi capables de grimper sur un support.

Le pH du sol peut être compris entre 6,5 et 6,8, même jusqu'à 7. Les cucurbitacées préfèrent donc les sols plutôt acides.

Important : Les cucurbitacées ne germent pas si la température du sol ou du substrat n'est pas supérieure à 10°. Par contre à 25-30° les semences germent dans les 5 à 8 jours.

Pour une bonne maturité et une bonne conservation des fruits, il faut veiller à ce que la plante soit bien alimentée surtout en phosphore et aussi en potassium.

Comme vous aurez constitué une grande fosse pour planter vos cucurbitacées, elles pourront développer un système racinaire puissant et profond. En conséquence, les arrosages seront espacés mais copieux. On évitera aussi de mouiller les feuilles, car humidité + chaleur = développement des champignons, en particulier l'oïdium. On veillera également à éliminer toutes plantes contaminantes. Exemple : Le séneçon commun, toujours infesté de rouille et d'oïdium.

CUCURBITACÉES

Famille nombreuse qui se divise en **deux** groupes principaux : **LAGENARIA** et **CUCURBITA**.

Le groupe **CUCURBITA** se divisant en **cinq familles principales** : 1/ ARGYROSPERMA. 2/ FICIFOLIA ou MELANOSPERMA. 3/MAXIMA. 4/ MOSCHATA. 5/ PEPO.

Pour identifier une cucurbitacée il faut observer le fruit, sa forme, sa couleur etc... puis les feuilles et le pédoncule.

A/ **LAGENARIA** : (Gourdes et calebasses). Fleurs blanches, pollinisation nocturne.

B/ **CUCURBITA** :

a/ **Argyrosperma ou Mixta** : Originaires du Mexique, elles exigent beaucoup de chaleur.

b/ **Ficifolia ou Mélanosperma** : Peu en France. Graines de couleur noire.

c/ **Maxima ou Potirons**. Tiges munies de vrilles. Fleurs jaunes. Pédoncule cylindrique plus gros que la tige qui nourrit le fruit.

d/ **Moschata**. Courges muscades ou musquées. Péduncule anguleux et élargi à son point d'insertion dans le fruit.

e/ **Pepo**. Vaste espèce du potager qui présente des tiges, des pétioles et des feuilles velus.

LES CUCURBITA PEPO

Appellation, dénomination ?

Chaque obtenteur y va de sa fantaisie pour le 'baptême'.

Dans ce groupe on trouve :

Les melons.

Les concombres.

Les citrouilles.

Les courges d'Halloween.

Les pâtissons.

Les coloquintes ornementales (Coloquinelles).

Les cornichons.

Les pastèques et autres.

Les PEPO ont obtenu leurs lettres de noblesse grâce au 'potiron rouge vif d'Etampes', et à la 'courge musquée de Provence'.

La **citrouille** avec le carrosse de Cendrillon est restée très populaire, et maintenant c'est la fête d'Halloween, d'origine Celte qui célèbre la fin des beaux jours.

Les cucurbitacées représentent une des familles les plus cultivées et les plus répandues sur le globe. Les arts culinaires et l'imagination en la matière promettent aux **cucurbita Pepo** de ne pas tomber dans l'oubli.

N'oublions pas non plus que les **cucurbita** sont originaires des contrées chaudes, cela nous guidera pour les cultiver et choisir un emplacement ensoleillé. Munies de vrilles, la plupart sont capables de se hisser et de courir en hauteur. Les abeilles et les bourdons qui les pollinisent aiment aussi le soleil.

Ne cultivez pas vos **cucurbita** deux années consécutives au même emplacement.

Si vous faites vos semis en godets, surtout bien respecter le niveau du collet au moment de la transplantation (pourriture des plants).

Attention aux nuisibles : rongeurs et gastéropodes.

Utiliser sans réserve le paillage.

LES COLOQUINTES

Les **coloquintes** désignent en général des cucurbitacées non comestibles. On y trouve peu ou rien à consommer ; elles ont un goût le plus souvent amer ; elles ne sont pas exemptes de toxicité.

De nombreuses personnes cultivent des coloquintes dans leur jardins parallèlement aux courges comestibles ; cela n'est pas tout à fait sans danger, car les coloquintes contiennent généralement de la '**cucurbitacine**', une toxine naturelle pouvant provoquer une intoxication.

Dans les courges comestibles, cette toxine a été éliminée par le croisement. Or, si des abeilles fécondent des courges comestibles avec du pollen de coloquinte, les fruits qui naissent ne contiennent pas eux même de cucurbitacine, mais leurs graines ! Lorsque l'on cultive des courges dans son jardin, il faut donc toujours acheter de nouvelles graines ou plantons. Les courges contenant de la **cucurbitacine** se reconnaissent à leur **goût amer**.

Dans les pays tropicaux, en Afrique du nord, en Inde, les coloquintes sont cultivées comme plantes médicinales, pour la pulpe de leurs fruits qui est amère et toxique.

En France il y a une certaine confusion avec de nombreuses courges.

Chez **les coloquintes** on trouve aussi de la **colocynthine** et de la **colocynthétine** ; ce sont ces alcaloïdes qui donnent la saveur amère.

Les graines torréfiées, ont un goût de noix. Il n'y a plus de toxicité. Les Africains consomment souvent ces graines torréfiées.

La pulpe séchée du fruit récolté avant complète maturité est un laxatif violent.

Les graines de nombreuses cucurbitacées ont des **vertus vermifuges**. L'huile de pépins de courges a des effets positifs sur la prostate. Présence de **saponides, d'acide oleïque et d'acide linoléïque**.

En conclusion, je vous cite ce que disais en 1530 **PARACELSE**, médecin et savant Suisse :

« Toutes les choses sont poison et rien n'est sans poison ; seule la dose fait qu'une chose n'est pas poison. La dose fait le poison. »

4 juin 2016.

Jean-Claude MOIRON. Ingénieur en Horticulture.