



CONCOMBRE

Cucurbitaceae

Nom latin : Cucumis sativus L

Variétés :

- Marqueter
- Pomselet
- Mesa
- Vert long maraîcher.

Zones de productions :

- Hautes Terres Centrales

I. GENERALITE :

Le concombre est une plante monoïque, l'apparition des fleurs est en fonction de l'éclaircissement et de la température.

1.1 - Choix du sol

- Sol riche et humifère.
- Le pH optimal est de 5,5 à 7.
- Eviter les sols pauvres, trop lourds ou compacts.
- Un sol trop froid provoque la fonte des jeunes plantules.

1.2- Besoin en chaleur :

- L'optimum de croissance racinaire est de 22 à 25°C.
- Le minimum de 12°C est exigé pour le développement racinaire.
- L'optimum de la croissance végétative est de 20 à 22°C le jour et 17 à 20°C la nuit.
- En période de production, la culture exige 20 à 25°C le jour et 17 à 20°C la nuit.
- Les excès de température et les rayons du soleil gênent la fécondation et la fructification.

II. TECHNIQUES CULTURALES :

2.1- Semis

- Semis direct par poquets ou en pépinière.

2.2- Préparation du sol :

- Biner et ameublir le sol par un labour profond de 20 à 30 cm.
- Faire l'émottage, le ratissage et le nivellement.
- Pour le semis direct en poquets de 2 à 3 graines : confectionner des trous de 10 cm de profondeur.
- Remplir de fumier bien décomposé, mélanger le sol avec du fumier et placer 2 à 3 graines par trou.
- Pour le semis en pépinière, tracer des lignes espacées de 20 à 30 cm.
- Semer 2 à 5 g de semences pour 1are de plantation.
- Profondeur de semis: 3 à 4 cm

2.3- Irrigation :

- Le meilleur système d'irrigation est le goutte-à-goutte.

2.4- Fertilisation :

- Lors de la confection des trous de semis : enfouir la fumure de fond + 120 kg de N/ha + 100 kg P₂O₅/ha + 200 kg K₂O/ha.
- En couverture, apporter 30 kg N/ha + 20 kg P₂O/HA + 50 kg K₂O/ha en végétation.
- Au stade de floraison : apporter 3 à 4 T/ha de fumure en couverture.

2.5- Entretien :

- Arrosage régulier et à goulot en fin d'après midi (ne pas mouiller les feuilles pour éviter l'oïdium).
- Taille (étêtage de la tige principale au stade 3ème feuille), garder 4 bons fruits par pied.
- Eclaircissage (quelques jours après la levée): ne conserver qu'1 ou 2 plants vigoureux par poquet.
- Sarclage, binages et buttages : pour fortifier le système racinaire.
- Ecimage: pincement de la tige principale au-dessus de la 5ème feuille pour l'apparition de ramifications fructifères.
- Tuteurage ou palissage : pour éviter les contacts des fruits avec le sol humide.

III. MALADIES ET ENNEMIS DU CONCOMBRE :

3.1- Maladies :

- Oïdium : tâches blanches, poudreuses sur les 2 faces des feuilles.
- Thrips : décoloration et dessèchement des feuilles.
- Mildiou : tâches jaunâtres sur les feuilles.
- Anthracnose : tâches sur les feuilles, tiges et fruits chancre gommeuse sur tige.

3.2- Ennemis :

- Mouche de semis (Diptère) : larves qui minent les jeunes plantes et coupent les bourgeons.

IV. RECOLTE ET RENDEMENT :

4.1- Récolte :

- La récolte commence 3 mois après le semis.
- Le meilleur stade de récolte est le stade de fruit tendre et encore vert, les fruits jaunes sont impropres à la consommation.
- La récolte est effectuée avec soins : à l'aide du sécateur afin de ne pas endommager les plantes.
- Les fruits ne doivent pas être jetés dans des sacs de cueillette.
- Il est recommandé d'acheminer la production rapidement à sa destination pour la vente immédiate afin de sauvegarder la qualité du produit.

4.2- Rendement :

- Moyenne : 20 Tonnes à l'hectare.

V. CONSERVATION :

- Plusieurs jours sans difficulté si les fruits sont récoltés au stade optimal.
- L'entreposage se fait dans un local aéré à 10-12°C et à 90-95% HR.
- A une température dépassant 12°C, le fruit vert tend vers le jaunissement.
- Ne pas conserver le concombre dans un même local que la tomate, la pomme de terre ou autre fruit ou légume qui génère l'éthylène.

VI. BIBLIOGRAPHIE :

- Développement des cultures maraîchères en zones tropicales humides - FAO - 1997.
- Chaux Cl. Foury Cl (1994) : Productions légumières. Tome 3, Agriculture d'aujourd'hui. Tec et Doc Lavoisier.
- Larousse agricole.
- ITAB (Institut Technique de l'Agriculture et Biologique) et FEDEREC (Fédération Régionale de Défense contre les Ennemis des Cultures) : Ennemis communs aux cultures légumières, (2003). Technique de maraîchage.

