

# FICHE TECHNIQUE

**NOM SCIENTIFIQUE** Cucumis sativus

**NOM COMMUN** Le concombre

**FAMILLE** Cucurbitacée

**GROUPE** Légumes fruits



## 1. Classification

Variétés : voir catalogues.

## 2. Description

Caractères botaniques : Plante annuelle ,rampante, pourvue de vrilles.

Plante monoïque :sur la même plante on trouve des fleurs mâles et femelles ,mais il existe des variétés gynodioïques :floraison majoritairement femelle.

Feuilles : alternes ,opposées au vrilles, cordiforme.

Fleurs :jaunes, les fleurs mâles apparaissent avant les femelles.

Fruits :parthénocarpiques (formés sans fécondation, donc sans pépins). S'il y a fécondation, le fruit est Difforme et in mangeable vu la présence des pépins

Remarque :le cornichon et le concombre ont la même origine, mais les variétés sont différentes.

## 3. Exigences

Climat : demande beaucoup de chaleur et ne supporte pas le gel ;dans nos régions, on le cultive uniquement sous verre.

Terrain : profond fertile, humifère. Il craint l'excès d'humidité, mais demande une certaine fraîcheur. PH :5,6-6,8. Il demande du fumier très décomposé.

## 4. Multiplication

-Semis : à une t° comprise entre 25 et 30°, dans un substrat constitué de tourbe + sable, en terrine . Profondeur : 1-2 cm.

-Repiquage : en mottes pressées, dès que les cotylédons sont déployés. T° : nocturne :18-20°, diurne : 25-28° (23° par temps couvert). T° du sol :20-22°. Eclairage complémentaire par jours courts. Arroser avec de l'eau à t° ambiante.

-Plantation :au stade 3-4 feuilles. T° nocturne :16-18°,diurne :23-26° en fonction de l'éclairage.

-Distances : 2 lignes par largeur de 1,2 m sur 0,4-0,5m.

-Calendrier des cultures :

Semis	Plantation	Récolte
Décembre	Janvier	Mars-juillet
Février	Mars	Mai
Juillet	août	Septembre-octobre

Remarque : le concombre est très cultivé en culture hydroponique (voir la tomate).

## 5. Soins cultureux

Arrosage : régulier ,le sol doit être humide. T° de l'eau= t° de l'air.

Taille : palisser la tige principale ,la pincer dès qu'elle arrive à hauteur de la serre (voir schéma).

Récolte : quand les concombres ont 35 à 40 cm , bien verts, brillants, et fermes ;3 fois par semaine et de préférence le matin. Le concombre est très sensible au chocs.

## 6. Maladies – Parasites

Oidium :taches blanchâtres sur les feuilles et tiges →pulvériser au bénomyl, aérer quand c'est possible

Aleurodes :c'est la mouche blanche. →Fumigation au sulfotep,pièges.

## 7. Utilisations

Se consomme surtout en crudités.

## 8. Divers

Conservation : à t° de 13°, pendant 10-15 jours On prolonge la conservation par emballage plastique mis autour du fruit → mise sous vide.

Commercialisation : -sous film plastique.  
-en vrac , à la pièce.