

# LES COURGES ET LES COURGETTES

Famille : **Cucurbitacees**

Nom latin : **Cucurbita Pepo**

Nom malgache : **Korizety**



## 1. BUTS DE LA CULTURE

C'est une plante annuelle dont les fruits sont utilisés pour l'alimentation humaine, animale et pour la décoration.

## 2. BOTANIQUE

### 2.1. Plante

- Les courges longues ont une forme rampante (coureuse)
- Les courges courtes et buissonnantes ont une forme érigée (non coureuse)

### 2.2. Fruits

- Allongés en forme de massue (courgette)
- Arrondis aplatis (potiron)
- Taille et couleur diverses

### 2.3. Feuilles

- Grandes
- Rudes au toucher
- Plus ou moins velues arrondies, incisées
- Portées par de forts pétioles
- Monoïques

### 2.4. Fleurs

- Jaunes et unisexuées (mâles et femelles)

## 3. ÉCOLOGIE

### 3.1. Besoins en chaleur

La culture :

- ∅ Exige beaucoup de chaleur
- ∅ Est sensible au gel

### 3.2. Besoins en eau

C'est une culture qui craint l'excès d'humidité

### 3.3. Besoins en sol

La culture exige :

- ∅ Du sol profond, humifère de préférence, meuble et bien drainé
- ∅ Du sol pas trop sec ni trop humide
- ∅ Du sol ayant reçu de fumure organique

## 4. VARIÉTÉS

Les courges se divisent en trois groupes :

### 4.1. *Cucurbita maxima*

Ce sont les potirons et les giraumons, à fruits très volumineux (de 10 à 25 kg), à tiges très longues, rampantes, molles et rondes. Leurs feuilles sont à lobes arrondis peu séparés en forme de cœur.

Leurs fruits :

- ∅ " couronnés " présentant une calotte saillante ou turban, rouge panaché de vert et jaune ou blanc
- ∅ Dépourvu de calotte saillante, jaune, peut peser jusqu'à 50 kg
- ∅ Servent à la consommation humaine

### 4.2. *Cucurbita pepo*

Ce sont les courges vraies et les courgettes, les patissons, les citrouilles et les coloquintes :

ç Citrouilles : à tiges allongées et rampantes. Fruit souvent de très grande taille, vert marbré, ovoïde, non côtelé. Chair peu appréciée

ç Courges vraies : ce sont des courges d'été ou courgettes, à tiges rampantes, parfois naines et plus faciles à cultiver. Leurs fruits consommés à l'état jeune, sont de forme allongée, côtelée ou non

ç Patisson : à chair farineuse, ont un goût d'artichaut, appelé encore "bonnets d'électeurs " ou " artichaut de Jérusalem "

Les patissons et les coloquintes sont utilisées comme décoratifs. Ils sont de saveur assez fine.

### **4.3. Cucurbité moshata**

Ce sont des courges musquées à feuilles molles et fruits verdâtres, ovoïdes ou en massue. La chair, blanche jaune ou rouge est diversement appréciée. Elles sont les mieux adaptés au climat tropical, très rustiques et résistantes aux maladies.

## **5. TECHNIQUES CULTURALES**

Les courges ont un cycle végétatif de 4 à 5 mois. Les variétés rampantes (locales) pourront être plus tardives.

Elles se multiplient par :

ç Semis en place, en poquets : 50 g de graines par are

ç Ou en pépinière : 15 g de graines par are.

La levée a lieu 5 à 7 jours après semis, pour une température du sol supérieure à 20°C.

### **5.1. Préparation du sol**

- Labour : la culture exige un labour profond de 20 à 25 cm

- Ameublement du terrain : faire le pulvérisage, le nettoyage et le planage soignés afin de pouvoir semer sur le sol bien ameubli.

- Préparer les abris pour les courgettes précoces

### **5.2. Semis**

- Sélectionner les semences grosses et bien constituées

- L'époque favorable pour la culture est vers la fin de la saison de pluies car les courgettes ne supportent pas les grosses pluies

- Semer en ligne et par poquet de 2 à 3 graines dans des trous de 0,25 m de côté et 0,25 à 0,30 m de profondeur remplie de terreau et distants de 50 à 60 cm. Pour les variétés à grand développement, semer 1,50 m x 1,50 m et les coureuses, 2 m sur le rang et la ligne.

- Couvrir les graines avec du terreau et plomber, pour qu'elles soient bien en contact avec la terre

- Pailler et arroser afin de favoriser la levée

- La germination a lieu 8 à 10 jours après semis

### **5.3. Fumure**

- Fumure de fond : 300 à 400 Kg/are de fumier bien décomposé ou de fumure organique

- Fumure minimale :

ç N = 0,8 unités

ç P = 0,6 unités à l'are

ç K = 1 unité

- Fumure de complément après le début de formation des fruits : N : 0,4 unités/are

### **5.4. Entretien**

- Pour le sol sableux, pailler en saison sèche pour garder l'humidité

- Arroser une fois par jour s'il ne pleut pas

- Enlever progressivement l'ombrage 3 à 4 jours après la levée car les plants ont besoin de la lumière solaire

- Au stade de 4 feuilles, ne conserver qu'un ou deux beaux plants par poquet

- Le sarclage, le binage et le buttage se font à la demande

Pour les courgettes d'été, les patissons et les autres variétés de courge :

ç On limite à deux tiges les variétés coureuses en étêtant la plante au-dessus de deux feuilles

ç On pince sur les deux feuilles de la tige pour assurer une bonne ramification

ç On pince la tige à deux feuilles au-dessus des fruits lorsque ceux-ci sont bien formés

- ¢ On pince également l'extrémité des rameaux fructifères qui s'allongent inutilement
- ¢ On marcotte les tiges en les recouvrant de terre au niveau des nœuds proches des fruits.
- ¢ En région humide, on isole les fruits du sol

Pour les courgettes précoces (variétés précoces maraîchères) :

- ¢ Elles sont produites sous abri
- ¢ La densité de plantation est de un ou deux plants au m<sup>2</sup>
- ¢ La pollinisation s'effectue par l'intermédiaire des insectes. Les fleurs femelles apparaissent les premières, il est utile d'avoir des plants plus âgés, possédant déjà des fleurs mâles. On améliore la pollinisation en secouant ces fleurs mâles sur les fleurs femelles
- ¢ On récolte les courgettes à demi-développées, lorsqu'elles mesurent 20 cm et pèsent 200 à 300 g.

## **5.5. La récolte**

### **5.5.1. Pour les courges**

La récolte se fait 5 mois après le semis. La longueur du fruit atteint 10 à 15 cm de long. Faire la récolte avant la maturité sur pied c'est-à-dire dès que les courges ont atteint la moitié de leur développement. Ceci permet d'éviter la dégradation du goût et pour que la chair ne soit pas sèche ni trop filandreuse

### **5.5.2. Pour les courgettes**

La récolte commence 2 mois après le semis et peut s'échelonner sur un mois.

## **5.6. La rotation des cultures**

- La culture des courges :

- ¢ Succède les légumes feuilles
- ¢ Précède les légumes racines

- Contre indication : succession des légumes fruits : concombre, courgette, haricot, pois, tomate, etc.

## **5.7. Le rendement**

- Courgettes : 3 à 6 fruits par pied suivant les variétés  
200 à 300 kg/are de fruits
- Courges, potirons et giraunos : peuvent atteindre 70 à 80 t/ha

## **5.8. Conservation**

- Les courgettes se conservent une semaine entre 10 et 13°C à 90 - 100% d'humidité
- Les variétés de courge à potage se gardent de 2 à 6 mois dans un local à 10 - 13°C.

## **6. MALADIES- ENNEMIES - TRAITEMENT**

### **SYMPTÔMES MALADIES ET ENNEMIS LUTTE**

- Avant semis ou plantation des larves minent les jeunes plantes et coupent les bourgeons
- En culture, tâches blanches, poudreuses sur les 2 faces des feuilles. Le feuillage jaunit et se dessèche
- Décoloration et dessèchement des feuilles, Présence d'une multitude de piqûres provoquées par des insectes minuscules
- Des tâches sur les feuilles, tiges et fruits. Elles sont de formes variables, d'abord humides et brunâtres et se dessèchent ensuite. Chancre gommeux sur tige
- Jaunissement des feuilles, affaiblissement des plantes du stade plantule à la première récolte. Les feuilles se recroquevillent
- Les feuilles sont mosaïquées (éclaircissement du limbe, le long des nervures, tâches ou cloques vert foncé) et déformés (feuilles en lacet) Les fruits présentent des boursouflures et des mosaïques (non commercialisables) - Infection dangereuse du stade plantule à la floraison
- Feuilles dévorées et fruits rouges
- Mouche de Semis (Diptères)
- OIDIUM (Champignon)
- MILDIU (Champignon)
- ANTHRACNOSE (Champignon)
- Pucérons

- Virose (ZYMV)
- Chenilles vertes
- Incorporer au sol au moment du semis des granulés insecticides
- Appliquer des fongicides systématiques à base de bénomyl (Benlate)
- Traitement préventif au manèbe, méthyl thyophanate et autre antimildiou
- Traiter avec fongicide à base de manèbe ou mancozèbe (250 g m a/hl) en préventif sur les végétations). Utiliser le Bénomyl sur les semences
- En préventif du stade plantule à 15 jours avant la première récolte : Endosulfan, dichlorvos (en alternance toutes les 2 semaines)

Arracher les plants atteints dès que les symptômes se manifestent. Il faut également désinfecter les outils servant à l'effeuillage et à la récolte avec une solution à base de Javel. Eviter de cultiver à côté d'une parcelle déjà infestée Désherber les abords de la parcelle

## **7. UTILISATION DES PRODUITS**

Les fruits de courges sont utilisés en :

- ¢ Alimentation humaine (potiron, courgette, patisson)
- ¢ Alimentation animale (citrouilles)
- ¢ Décoration (coloquintes, gourdes)

Les courges, courgette, potiron sont utilisés cuits, à l'état jeune ou à maturité

## **8. BIBLIOGRAPHIE**

- Développement des cultures maraîchères en zones tropicales humides - Ministère de l'Agriculture - FAO novembre 1997
- Larousse Agricole - Direction de l'École Nationale Supérieure des industries agricoles et alimentaires - Librairie Larousse - 1981
- Les cultures maraîchères - Le Technicien d'Agriculture tropicale CTA/ACCT Maisonneuve et Larose 1994