



# COURGETTE

*Cucurbitacée*

**Nom latin :** Cucurbita pepo

**Variétés :**

- Citrouilles : les fruits sont souvent de grande taille, vert marbré, non côtelé et de forme ovoïde.
- Courges vraies : les fruits sont consommés à l'état jeune, de forme allongé et côtelé ou non
- Patisson : les fruits ont un goût d'artichaut, appelé aussi «Artichaut de Jérusalem»; utilisés comme décoratifs.

**Zones de productions :**

- Hautes Terres Centrales

## I. GENERALITE :

### 1.1- Choix du sol :

- Sol profond, humifère, meuble et bien drainé.
- Pas trop sec ni trop humide.

### 1.2- Saison de culture :

- Deux saisons : courgette d'été et courgette d'hiver.
- Période favorable : vers la fin de la saison de pluies (les courgettes ne supportent pas les grosses pluies).
- Plante exige beaucoup de chaleur et sensible au gel.
- Plante ne résiste pas aux températures inférieures à 14°C.

### 1.3- Rotation de culture :

- Succède les légumes feuilles.
- Précède les légumes racines.
- Eviter la succession des légumes fruits : concombre, courgette, haricot, pois, tomate...

## II. TECHNIQUES CULTURALES :

### 2.1- Préparation du sol :

- Labour : 20 à 25 cm de profondeur.
- Ameublement du terrain : pulvérisage + nettoyage + planage soigné (pour le semis).
- Préparer les abris pour les courgettes précoces.

### 2.2- Semis :

- Trier les semences : grosses et bien constituées.
- En ligne et par poquet : 2 à 3 graines par trous.
- Trous : 0,25 m de côté 0,25 à 30 m de profondeur 50 à 60 cm de distance.
- Variété de semence à grand développement : distance de 1,50 m x 1,50 m.
- Variétés coureuses : distance de 2 m sur le rang et sur la ligne.
- Couvrir et plomber les graines avec du terreau.
- Pailler et arroser afin de favoriser la levée.
- Germination après 8 à 10 jours.

### 2.3- Fertilisation :

- Fumure de fond : 300 à 400 kg de fumure organique bien décomposé.
- Fumure minimale :
  - N= 0,8 unités
  - P= 0,6 unités/ are
  - K= 1 unité
- Fumure de complément (après le début de formation des fruits) : N= 0,4 unités/are.

### 2.3- Entretien :

#### En saison sèche :

- Pailler le sol pour maintenir l'humidité.
- Arroger une fois par jours, s'il n'y a pas de pluie.
- Enlever progressivement 3 à 4 jours après la levée pour avoir des lumières directes.
- Au stade de 4 feuilles : conserver 2 beaux plants par poquet.

#### En saison d'été :

- Limiter 2 tiges les variétés creuses, en étêtant au-dessus 2 feuilles.
- Pincer les 2 feuilles de la tige pour assurer une bonne ramification.
- Pincer la tige à 2 feuilles au-dessus des fruits bien formés.
- Pincer l'extrémité des rameaux fructifères (allongement inutile).
- Marcotter les tiges par recouvrement des terres au niveau des nœuds proches des fruits.
- Isoler les fruits du sol (région humide).

#### Pour les courgettes précoces :

- Produites sous abri.
- Densité : 1 à 2 plants au m<sup>2</sup>.
- 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.
- Améliorer la pollinisation en secouant les fleurs mâles sur les fleurs femelles.

## III- TRAITEMENT DES MALADIES ET ENNEMIS DE LA COURGETTE :

### 3.1- Maladies :

- Oïdium
- Mildiou
- Anthracnose
- Champignon

### 3.2- Ennemis :

- Moche de semis (Diptère)
- Pucérons
- Virose
- Chenilles vertes
- Araignée rouge
- Vers gris

Lutte : traitement préventive généralement par les insecticides.

## IV. RECOLTE ET RENDEMENT :

### 4.1- Récolte :

- La récolte Commence 2 à 3 mois après le semis.
- Le Cycle végétative est de 4 à 6 mois, les variétés rampantes (locales) sont plus tardives.

### 4.2- Rendement :

- Le rendement moyen est de 3 à 6 fruits par pied suivant les variétés, 200 à 300 kg/are de fruit.

## V. CONSERVATION :

- Les fruits se conservent 1 semaine avec une Température entre 10 et 13°C à 90 et 100% d'humidité.
- Les variétés de courge à potage se gardent de 2 à 6 mois dans un local à 10-13°C.

## VI. BIBLIOGRAPHIE :

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

