

Essai courge

LES REINES DE L'AUTOMNE SONT DE SORTIE

Comme vous le savez, l'édition 2020 du salon La Terre est Notre Métier a été annulée pour des raisons sanitaires. Afin de valoriser le travail fourni en amont de l'événement, nous ici de Symbiose pour valoriser les vitrines variétales mises en place. Zoom sur les courges !

Orange, bleue, ronde, allongée... belle et conséquente, la courge recèle une sacrée diversité d'espèces et de variétés ! De multiples formats permettent de diversifier sa gamme de légumes d'hiver. Néanmoins, il convient d'être vigilant sur le choix des variétés. Cette vitrine variétale était l'occasion de les mettre en exergue.

Avant toutes choses, il convient de distinguer plusieurs espèces parmi les courges :

- ▶ **Curcubita moschata** caractérisée par un pédoncule à 5 côtes avec une protubérance au niveau du fruit. Ce dernier est généralement lisse avec bien souvent une pellicule blanchâtre.
- ▶ **Curcubita maxima** possédant souvent des fruits volumineux. Leur pédoncule est cylindrique, épais et liégeux avec une insertion concave sur le fruit.
- ▶ **Curcubita pepo**. C'est l'espèce de la courgette mais on y trouve quelques courges.

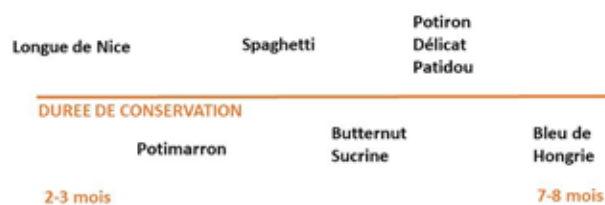
Grâce à cette diversité, il est possible de proposer ces légumes à la vente sur une longue période, de septembre à avril. Si les potimarrons et les butternuts sont systématiques dans la gamme, il est largement possible d'élargir son offre. Les petites courges ont de plus en plus leur place car elles peuvent être vendues à la pièce sans découpe préalable.

Dans le tableau ci-contre sont présentées les principales variétés de courges exposées sur le site du salon avec leurs caractéristiques : une présentation qui devrait vous aider à faire votre choix.

Avec une diversité variétale très importante, difficile d'être exhaustif alors n'hésitez pas à consulter en complément le précieux Guide variétal de la commission Légumes Grand Ouest du réseau !

Parlons conservation puisque c'est de saison !

Les conditions de récolte sont essentielles pour assurer une bonne conservation des courges pendant l'hiver. Dans l'idéal, elles doivent être récoltées lorsque leur pédoncule est sec. On



évitera les conditions froides et humides. Mais pas toujours facile de trouver le bon créneau. Un passage à température élevée est fortement recommandé pour les sécher et cicatriser les éventuelles blessures. Limiter la manutention et réduire le risque de blessures sont indispensables pour les conserver durablement.














L'espèce et la variété vont directement impacter la durée de conservation. Il est nécessaire d'assurer une bonne conservation de ces fruits pour limiter le développement de maladies. Si plusieurs modes de stockage sont possibles, il convient de suivre quelques règles de base :

- ▶ **Température de stockage** comprise entre 10 et 15°C avec une humidité relative inférieure à 80%, (l'installation d'un déshumidificateur peut s'avérer très utile)
- ▶ **Bonne ventilation** en évitant que les fruits touchent le sol (étagères, palettes au sol...)
- ▶ **Commercialiser** en priorité les variétés se conservant peu ■

William Parmé, technicien maraîchage à Agrobio 35

POUR ALLER PLUS LOIN

- ▶ consulter la fiche technique sur la conservation des légumes d'hiver.
- ▶ D'autres vitrines variétales ont été mise en place sur le site du salon : salades de plein-champ, poivrons, engrais verts... Alors vivement la prochaine édition !

CURCUBITA MOSCHATA				CURCUBITA MAXIMA			
Variété	Description	Fruit	Conservation	Variété	Description	Fruit	Conservation
Futsu Black				Potimarron Uchiki Kuri			
	Variété coureuse. Fruits d'abord verts foncés puis beiges avec une pellicule grise à maturité. 110-120 jours	1 à 2 kg 3 à 5 fruits/plantes	Très bonne		Variété coureuse avec des fruits rouges vif. Goût caractéristique de châtaigne. Couleur interne jaune-orange.	1,5 à 2,5 kg 2 à 5 fruits/plante	Moyenne
Musquée de Provence				Potimarron Orange Summer F1			
	Courge à chair orange vif à épiderme orangé avec des côtes marquées.	4 à 10 kg	Bonne		Variété buissonnante et précoce. Plutôt homogène. Fruit d'un bel orange brillant.	1,2 à 2,6 kg 2 à 5 fruits/plante	4 mois
Carat F1				Potimarron Green D'Hokkaido			
	Mini Muscade de Provence donc idéal pour la vente à la pièce. Fruits globuleux beiges et homogènes	1 à 2 kg	6 à 8 mois		Variété coureuse avec des fruits verts gris. Chair jaune, très douce et peu fibreuse. Rendement moyen. 100 jours	1 à 2,5 kg 1 à 3 fruits/plante	Bonne (généralement meilleures que les variétés oranges).
Canada Mézoïdes				Potiron Bleu de hongrie			
	Précoce et plutôt productive. Fruits en forme de poire avec une chair jaune à orange finement granuleuse. Fruits assez hétérogènes. 110 jours	2 à 3 kg	Très bonne		Variété à fruits volumineux (20 à 30 cm de diamètre). Epiderme gris bleu avec des côtes peu marquées. Chair épaisse, jaune et excellente.	4 à 8 kg	Excellente
Butternut				Courge Tristar			
	Le fameux «Noix de beurre». Fruits en forme de poire avec une écorce blanc-crème. Chair dense de très bonne saveur gustative. Fruits hétérogènes	1,5 à 2,5 kg	Très bonne		Fruits gris-bleu à 3 lobes. Chair jaune orangé excellente. 2 à 8 kg	2 à 5 fruits/plante	Excellente
Longue de Nice				Coirge Galeuse D'Eysines			
	Variété tardive. Fruits longs (80 cm) avec une chair ferme orange clair. Récolte immature possible comme une courgette. Hétérogène.	3 à 8 kg	Moyenne		Gros fruits ovales aplatis. Epiderme rose et recouvert de galles liégeuses. Chair sucrée.	5 à 10 kg 3 à 5 fruits/plante	Moyenne 4 mois
CURCUBITA PEPO							
Courge Spaghetti				Patidou Sweet Dumpling			
	Variété coureuse et vigoureuse. Fruits de 35 cm assez hétérogènes. Chair filandreuse qui lui a donné son nom. Excellente saveur.	2 à 4 kg	Moyenne 2 à 4 mois		Variété semi-coureuse. Petite courge blanc-crème striée de vert. Chair jaune de bonne saveur. 500 à 800 g	8 à 15 fruits/plante	3 à 6 mois.