

Click to prove
you're human



Différents types de courges

Par Isabelle C. - Actualisé le 29 juillet 2022
S'il y a un légume qui rime avec diversité, c'est bien la courge ! D'ailleurs on ne parle pas de "la" mais "des" courges ! Citrouille, potiron, potimarron, pâtisson, courgette... les espèces et les variétés sont innombrables. Impossible de les présenter toutes, voici cependant quelques incontournables et quelques autres qui valent le petcher...
Melon, d'origine asiatique de Venetie, très ancienne variété de melon, c'est pourquoi on le trouve dans les pays méditerranéens et très souvent en France. La plante est cultivée et productive (5 à 7 fruits par pied). Croissance : 95 à 110 j ; conservation moyenne (4 mois) (dire : Courge : récolte et conservation).Delicata : petit fruit oblong de 0,5 à 1 kg, à la peau blanc-crème rayée de vert (ou d'orange selon la maturité) et à la chair orangée. Plutôt ferme, son goût acidulé de pomme (car elle se consomme crue) prend une douce saveur de châtaigne et de noisette à la cuisson. Bonus : Sa peau mince est aussi comestible. De port semi-coureur à buissonnant, la plante est très productive (6 à 10 fruits par pied) et semble résister à l'oïdium. Croissance : 95 à 110 j ; conservation moyenne (3 à 4 mois).Ebony : courge de 0,5 à 1,5 kg à la forme particulière (« épaules » carrées et bout en pointe) qui lui a valu l'appellation de 'Courge-gland'. Sa peau, marquée par de larges côtes, est très dure et de couleur vert foncé, virant à l'orange durant sa conservation. Sa chair épaisse (dure à éplucher l) et jaune, est très appréciée pour son parfum et son goût fin d'amande et de noisette. Son goût s'intensifie avec le temps. La plante est coureuse et productive (5 à 7 fruits par pied). Croissance : 80 à 100 j ; conservation moyenne (3 à 4 mois).Pomme d'Or : produit de tout petits fruits (6 à 10 cm de diamètre) à la peau très dure et lisse, de couleur jaune orange. On apprécie leur chair au parfum et au goût fin d'artichaut (un peu fibreuse) lorsqu'on les cuisine farcis et gratinés. On peut, également, les cueillir jeunes ; ils se consomment alors comme les courgettes. Plante coureuse qu'il est aisé de faire grimper sur un grillage. Elle peut produire plus de 15 fruits par pied ! Très bonne conservation : 6 à 8 mois.Pâtisson Blanc : produit de très beaux fruits (1 à 2 kg) en forme d'étoile à la peau blanche. La chair tendre, également blanche, peut se consommer crue. Sa saveur rappelle celle de l'artichaut. Le pâtisson est savoureux récolté jeune (10 à 15 cm), au fur et à mesure des besoins (à consommer rapidement). Mais cueilli à pleine maturité, les fruits se conservent facilement plusieurs mois. Plante non coureuse et productive. Croissance rapide : 70 jours.Spaghetti (Végetal) : cossée également sous le nom de courge spaghetti, la plante produit des fruits ovales de 2 à 4 kg, à la peau lisse et jaune pâle. Une fois cuite, la chair peut parfumée se défat, façon « spaghettini ». Une fois cuite, la plante, coureuse, produit entre 2 et 5 fruits par pied. Croissance rapide : 70 à 90 j ours. Très bonne conservation : 6 mois.Courgette 'Ortolana di Faenza' : pas de silhouette extravagante pour cette italienne (ses fruits allongés sont plutôt courts et à la peau vert clair), mais une saveur douce très appréciée ! Variété buissonnante, rustique et précoce. Croissance : 50 j ours.Courgette 'Blanche d'Egypte' : voilà une variété qui vous fera regarder les courgettes d'un autre œil ! Blanche d'Égypte produit de jolis fruits (600 g) ovales et ventrus d'environ 25 cm de long (se récoltent à 15 cm) et à la peau blanc verdâtre. La chair, de très bonne saveur, est ferme et supporte bien la congélation. Plante buissonnante et productive. Croissance : 60 j ours.'Butternut : fruit moyen (1,5 à 2,5 kg rond et aplati à la peau épaisse, lisse et vert foncé. La chair orange est moelleuse et la saveur fine et très sucrée. La plante, coureuse, produit environ 3 à 4 fruits par pied. Croissance 95 j ours ; bonne conservation (4 à 6 mois). 'Giraumon Galexu d'Eysine : étonnante, cette grosse courge de 5 à 10 kg, ronde et aplatie aux deux extrémités, et dont la peau lisse orange pâle est recouverte de vernies légères (d'où son nom). La chair jaune orangé, très épaisse, est très appréciée pour sa fermeté, son goût sucré ferme et tendre à la fois. La plante est très coureuse : ses tiges s'étalent sur plus de 5 mètres. De productivité moyenne (3 à 5 fruits par pied), les fruits n'ont pas une grande capacité de conservation (2 à 4 mois) du fait de ses gales qui gardent l'humidité. Croissance : 90 j ours.'Turban Turc' ('Giraumon Turc') : encore une beauté potagère ! 'Turban Turc', plus aplatie de belle taille (2 à 5 kg) surmontée d'un "chapeau", expose ses multiples couleurs (rouge, orange, blanc, vert). La chair farineuse est sucrée et très agréable en soupe. Plante coureuse et productive (environ 5 fruits par pied). Croissance : 110 j ours ; très bonne conservation (jusqu'à 12 mois et plus) si elle est récoltée à pleine maturité.Potimarron 'Red Kury' ('Uchikil Turc') : c'est le potimarron le plus connu. Ses fruits orange et légèrement côtiés, de 1,5 à 3 kg, sont en forme de toupie. Sous la peau dure, une chair sucrée au goût de châtaigne que l'on aime dans la soupe ! La plante est coureuse. Croissance : jusqu'à 9 mois (lire nos conseils de culture du potimarron). Butternut Walham : la forme de la courge butternut peut faire penser plus ou moins à une (grosse) poire de 1,5 à 3 kg. Sa peau ocre cache une chair orange fine, fondante et parfumée, à la délicieuse saveur de noisette. Seule la partie renflée contient les graines, réunies dans une petite cavité. Plante coureuse et productive (jusqu'à 7 fruits par pied). Croissance : environ 120 j ours ; très bonne conservation (6 à 12 mois). 'Musquée de Provence' : les fruits de cette courge s'exposent dans le jardin. Un poids variant de 5 à 20 kg (voire plus), une taille imposante, des côtes profondément marquées, une peau variant du vert foncé à ocre... et une chair orange clair bien ferme et parfumée, au goût finement sucré et musqué à la douce saveur de noix. Plante vigoureuse pouvant couvrir sur plus de 6 mètres. Elle supporte très bien la chaleur. Croissance : 150 j ours ; très bonne conservation (5 mois et plus). 'Sucrine du Berry : cette très ancienne variété française produit des fruits de taille moyenne à petite (1 à 3 kg) en forme de poire. La peau initialement vert foncé virte à l'ocre en mûrissant. La chair orange à rouge est délicieusement sucrée et musquée. Plante coureuse et productive (5 à 8 fruits par pied). Croissance : 120 à 130 j ours ; très bonne conservation (6 mois).Tromba d'Albenga : splendide courge italienne formant un long col recourbé, terminé par un renflement dans lequel sont logées les graines (elle peut atteindre 1,50 m de long). La peau vert pâle, quand les fruits sont jeunes, vir au marron orangé à maturité. Cette beauté est également bonne à manger : la saveur de sa chair ferme et orangée rappelle celle de la noisette fraîche. Plante coureuse et productive (5 à 7 fruits par pied). Croissance 100 à 130 j ours ; très bonne conservation (6 à 12 mois). 'Bleu de Hongrie', 'De Siam', 'Longue de Nice', 'Marina di Chioggia', 'Table Queen'... il est difficile de s'arrêter d'énumérer toutes les variétés de courges -certaines très originales- qui méritent le détour. Les formes, les couleurs, les saveurs sont innombrables ! À vous de découvrir votre perle rare ! La classification botanique des courgesLa classification botanique des plantes peut paraître, parfois, rébarbative pour le simple jardinier ; mais, ici, elle prend tout son sens. Beaucoup d'entre nous aiment produire leurs propres semences de légumes cultivés au potager. Or, dans la famille des courges, une vérité s'impose : ce sont les reines de l'hybridation ! Mais attention : les croisements de variétés de courges ne se font qu'au sein d'une même espèce de Cucurbita (Lire : Courges et courgettes : la pollinisation manuelle), les espèces cultivées dans nos jardins étant issues, selon les cas, de Cucurbita pepo, Cucurbita maxima, Cucurbita moschata ou encore Cucurbita ficulolia. Citrouille courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Anibé 11/05/2018, à Marenses Bonjour ! Je suis à la recherche de plantes natives d'Europe occidentale ou relevant au moins d'une acclimatation médiévale. Vous dites : "Sucrine du Berry : cette très ancienne variété française", quelle "ancienneté" (locale) pouvez-vous donner à cette variété? Je sais que les lageneria sont notées à cette époque, mais pour les cucurbita, les avis sont souvent fluctuents. Merci de m'abreuver de vos sources... o) Vous aussi donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Guide des variétés de courges Par Isabelle C. - Actualisé le 30 novembre 2021
À l'heure du « consommateur local », redécouvrons les courges de nos régions et accueillons-les dans nos jardins. Quelles variétés de courges sont françaises et comment les semer : on vous dit tout... Si les origines des courges se trouvent sur le continent américain, il n'en demeure pas moins que certaines variétés sont le fruit de nos terroirs, comme en témoinne leur nom. Parmi les plus connues, on citera : Giraumon Galexu d'Eysynes (espèce : Cucurbita maxima). Gros fruits (5 à 10 kg) légèrement aplatis, à la peau orange clair couvert d'excroissances légères. Chair jaune orangé, ferme et très sucrée. Conservation : 2 à 4 mois.Potiron Jaune Gros de Paris (espèce : Cucurbita maxima). Très gros fruits (10 à 50 kg) plus ou moins aplatis à la peau fine, jaune saumoné, craquelée et broyée. Chair orange, tendre, aqueuse et sucrée. Très bonne conservation. Rouge Vif d'Étampes (espèce : Cucurbita maxima). Fruits moyens à gros (4 à 20 kg) aplatis et largement côtiés, à la peau bosselée rouge-orangé et chair orange épaisse, tendre et aqueuse. Conservation : 2 à 6 mois.Longue de Nice (espèce : Cucurbita moschata). Longs fruits (60 à 1 m) à la peau vert clair à ocre. Chair ferme orange clair, à la saveur musquée et sucrée. Conservation : jusqu'à 1 an.Musquée de Provence (espèce : Cucurbita moschata). Très gros fruits largement et profondément côtiés (5 à 50 kg) à la peau vert foncé à ocre. Chair orange clair, ferme, à la saveur musquée et sucrée. Chair orange clair, ferme, à la saveur musquée et sucrée. Conservation : 6 mois.Citrouille de Touraine (espèce : Cucurbita pepo). Gros fruits ovales (8 à 20 kg), à la peau lisse vert foncé marbré de gris-vert, chair blanc crème peu épaisse et fibreuse, sans grand intérêt gustatif (surtout pour l'alimentation animale). Conservation 2 à 6 mois.Melonnette Rouge de Vendée (« Melonnette de Saint-Julien-de-Concelles, espèce : Cucurbita pepo). Petits fruits (1 à 3 kg) ressemblant à un melon, à la peau jaune broyée de dentelles filandreuses. Chair orange très sucrée. Conservation : 4 mois.Et encore : Blanche du Dauphiné, Nicaise (Nicaïse), Potiron Blanc de Corné, Potiron blanc de Mayet, Potiron d'Alençon, Bronzé de Montlhéry...>>> Lire : Le semis en pleine terre des courgesQuand ?27avril (sous cloche ou mini-serre) à juin.EspacementLes variétés coureuses ont besoin de 2 m en tous sens. Un mètre suffit pour la variété non coureuses.En pratiqueL'aide d'un transplanitoir, creusez un trou de 30 cm de diamètre et de profondeur.Mélangez la terre extraite à du compost mûr (2/3 de terre, 1/3 de compost), puis reversez le mélange dans le trou.Enfoncez 3 graines de courges (pointe sur le côté ou vers le bas), dans le mélange compost/terre, à 2 ou 3 cm de profondeur. Arrosez. Lorsque les plants mesureront environ 7 cm, ne conservez que le plus beau plant et Le semis en godet des courgesQuand ?Avril, 3 semaines avant le repiquage.En pratiqueRemplissez un godet de terreau de semis.Enfoncez 2 graines de courges dans le terreau, à 2 cm de profondeur. Arrosez et placez-le au chaud (entre 18 et 20°C).Lorsque les plants ont leur deux premières vraies feuilles, supprimez le moins joli.Repiquez les plants de courges en pleine terre, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles couleurs et leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghettî végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Étampes (lire : La culture des courges). >>> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés comme dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture.Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essayez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. ConseilProcédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place, dès que les risques de gelées sont écartés. CucurbitacéesPotager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les légumes cultivés au potager, c'est bien, mais les risques de l'hybridation sont devenus de plus en plus importants. Les courges sont bien des légumes coureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs belles tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte.