

JARDINAGE

Différencier courge, citrouille et potiron

Joséphine Gretillat

Elles annoncent l'automne mais se préparent maintenant. Les courges ont les faveurs du public ces dernières années grâce à leurs qualités gustatives et à leur grande diversité. Mais comment les différencier?

Les courges ont toutes les qualités recherchées par le jardinier: facilité de culture, grande fantaisie de formes et de couleurs, récolte abondante et bonne conservation. Mais la confusion règne entre courge, potiron et citrouille. Le genre *Cucurbita* regroupe cinq espèces dont trois sont majeures: *Cucurbita pepo*, *Cucurbita moschata*, et *Cucurbita maxima*. Il y a des différences visuelles distinctes entre ces espèces. Elles se situent principalement au niveau du pédoncule et de la forme des feuilles.

■ Une grande voyageuse

Comme la tomate, le maïs, le piment et le haricot, la courge est originaire d'Amérique où elle est cultivée depuis des milliers d'années. Sans doute était-elle cultivée au départ pour ses graines riches en huile. Rapportée par les conquistadors, elle migra sur tous les continents où elle s'acclimate partout. En seulement un demi-siècle, elle boucle le tour du monde!

■ La floraison des courges

Les *Cucurbita* donnent des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même pied (plante monoïque). Les fleurs mâles produisent le pollen et les fleurs femelles, reconnaissables au gros ovaire à leur base, se transforment en fruit une fois fécondées. Ce sont les premières à apparaître, mais en l'absence de fleurs mâles et de pollen, elles «coulent». Puis n'apparaissent que des fleurs mâles. Enfin, des fleurs mâles et femelles s'alternent sans ordre. Durant des périodes de hautes

températures, il y a une nette prédominance de fleurs mâles. Les pollinisations d'une plante à l'autre ne sont possibles qu'au sein de la même espèce. Ainsi, par exemple, toutes les variétés de l'espèce *pepo* peuvent se croiser entre elles. Mais il n'y a pas d'hybridation possible entre *Cucurbita pepo*, *C. moschata* et *C. maxima*.

■ Une culture facile

C'est cependant un légume frileux et gourmand en éléments nutritifs et en eau. Rien ne sert de se presser avec les courges: avec leur croissance très rapide et leur grande sensibilité au froid, le semis en godet s'effectue environ trois à quatre semaines avant leur transplantation.

La mise en place a lieu quand tout risque de gel est écarté, soit dans la deuxième quinzaine de mai. La plantation se fait sur plastique ou sur sol nu. Le sol peut ensuite être couvert de paille ou d'herbe sèche.

Le semis en place, en poquets de deux à trois graines, est aussi possible. Après la levée, ne garder qu'un seul plant par poquet. Les distances de plantation dépendent de la variété: 1 mètre en tous sens pour les variétés buissonnantes à 2 mètres pour les variétés coureuses.

■ Accélérer l'apparition des fruits

Il est possible de tailler la plante au-dessus des deux premières vraies feuilles. Cela provoque le développement de deux bras secondaires et accélère les mises à fruits car les fleurs femelles apparaissent plus vite. De même, en taillant à deux feuilles au-dessus de chaque fruit formé, la mise à fruit est plus précoce. La taille est intéressante dans les régions où le cycle de culture est court.

■ Récolte et conservation

Les fruits sont récoltés bien mûrs mais, en tous les cas, la récolte doit avoir lieu avant les premières gelées. Le feuillage jaunit et se dessèche. La peau devient plus résistante, le pé-

doncule sèche et devient liégeux. Récolter les fruits avec précaution et ne jamais les tenir par le pédoncule.

Les fruits sont conservés entre 12 et 16°C dans un endroit aéré. Leur durée de conservation dépend de la variété. Prendre garde qu'une fumure excessive et trop d'eau nuisent à la bonne conservation des fruits. Les variétés à peau dure ont l'avantage de mieux se conserver mais elles nécessitent d'être pelées. La chair continue de se transformer durant l'hiver et celle des courges musquées se bonifie.

■ Le potiron, *Cucurbita maxima*

Ses tiges sont rampantes, souvent très longues (4-5 m) et émettent des racines adventives au niveau des nœuds. Ses fruits peuvent dépasser les 300 kilos («Atlantic Giant»).

Le groupe des «Hubbard»: fruits plus ou moins oblongs, ils ont une chair jaune, plutôt sèche, moyennement sucrée et d'excellente qualité. Ils se conservent très longtemps et figurent parmi les favoris des Américains.

Les potimarrons: variétés japonaises à petits fruits en forme de toupie de 1,5 à 2 kilos et de conservation de quatre à huit mois. La chair orange, épaisse et sucrée a la saveur de châtaigne. Elle est très riche en provitamine A. Ils peuvent se préparer avec la peau.

Galeuse d'Eysines: variété décorative avec sa peau rosée et ses excroissances mais de conservation limitée. Sa chair jaune-orange est bien sucrée et idéale pour les potages.

Potiron Bleu de Hongrie: variété très coureuse à la chair jaune orangé, douce et très savoureuse. Ses fruits pèsent de 3 à 10 kilos et se conservent trois à six mois.

■ La citrouille, *Cucurbita pepo*

Beaucoup de variétés sont à port buissonnant. Les fruits se consomment jeunes chez les pâtisseries et les courgettes ou mûrs chez les citrouilles.

Les variétés à graines nues: variétés cultivées pour leurs

Caractéristiques et variétés des principales espèces de courges

Espèces	Exemples de groupes et de variétés	Pédoncule et feuilles
Le potiron <i>Cucurbita maxima</i>	- Potiron - Giraumont - Hubbard - Potimarron - Banana - Buttercup - Rouge vif d'Etampes - Galeux d'Eysine - Atlantic Giant	Le pédoncule est rond, épais, plus gros que la tige. Les feuilles sont grandes avec des lobes nettement arrondis.
La citrouille <i>Cucurbita pepo</i>	- Pâtisson - Courgette - Coloquinthe - Courge à graines nues - Acorn - Courge Halloween - Courge Spaghetti - Jack Be Little - Sweet Dumpling	Le pédoncule est dur et anguleux se prolongeant souvent sur le fruit. Les feuilles sont profondément découpées et les lobes pointus.
La courge musquée <i>Cucurbita moschata</i>	- Butternut - Courge musquée de Provence - Pleine de Naples - Longue de Nice - Sucrine du Berry - Tromba d'Albenga - Futsu Black - Yokohama	Le pédoncule est anguleux et il s'élargit ou s'épate au point d'insertion sur le fruit. Les feuilles (vert foncé marbré de blanc) ne sont pas découpées mais présentent des angles assez marqués.

graines oléagineuses. Les fruits contiennent une profusion de graines vertes sans tégument que l'on peut consommer directement crues ou grillées.

Les courges-glands «Acorn»: les fruits, de 1 kilo environ, sont en forme de glands et de couleur blanc-jaune ou vert. Leur saveur est très fine et rappelle la noisette, l'amande ou la noix. Elle s'améliore encore au cours de la conservation qui est bonne (six mois).

La courge spaghetti ou spaghetti végétal: cette variété à croissance rapide donne des fruits ovoïdes jaunes de 1,5 à 2 kilos. Sa texture est très particulière car à la cuisson, elle se défait en filaments qui rappellent des spaghettis. Elle se cuit entière dans de l'eau bouillante vingt à trente minutes puis est coupée en deux dans le sens de la longueur pour en extraire les spaghettis à la fourchette.

■ La courge musquée, *Cucurbita moschata*

Les variétés sont toutes coureuses. C'est la courge la

plus frileuse des trois. Sa chair est réputée ferme et parfumée.

Les courges Butternut: une des meilleures courges. Sa chair est orange foncée, ferme, fine, à la saveur de noisette. Les fruits, de 1 à 3 kilos, en forme de bouteille et de couleur ocre à maturité, ont une excellente conservation. Elles se prêtent à toutes recettes culinaires, sucrées ou salées.

La courge musquée de Provence: variété très coureuse dont les fruits côtelés pèsent de 5 à 50 kilos. La chair est ferme, fine et parfumée. Très bonne capacité de conservation.

Sucrine du Berry: les fruits, de 1 à 3 kilos, sont en forme de poire et de couleur ocre à maturité complète. La chair rouge-orange est sucrée et délicieuse. Une plante peut produire cinq à huit fruits.

SUR LE WEB

www.kcb-samen.ch Les amateurs peuvent acheter les graines d'un grand choix de variétés sur ce site tenu par un passionné de courges et auteur de livres sur ce légume.

COURGE DE SIAM

La courge de Siam, *Cucurbita ficifolia*, native du Mexique comme son nom ne l'indique pas, est peu connue chez nous. Elle est pourtant très curieuse avec son développement exubérant et ses utilisations. Ses feuilles ressemblent à celles du figuier, ses fruits à des pastèques. Très résistante et productive, elle supporte des températures plus fraîches et peut être vivace sous certaines conditions. Ses tiges grêles très coureuses peuvent atteindre plus de dix mètres et sont parfaites pour couvrir une tonnelle. La chair des fruits est blanche, filamenteuse et douce. Elle se prépare en «choucroute», en salade ou en confiture («la confiture de cheveu d'ange»). C'est la courge qui se conserve le mieux, soit pendant deux ans. JG



J. GRETILLAT

Butternut.



J. GRETILLAT

Hubbard.



J. GRETILLAT

Galeuse d'Eysines.



J. GRETILLAT

Potimarron.



J. GRETILLAT

Sucrine du Berry.



J. GRETILLAT

Courges décoratives.