

FICHE TECHNIQUE

➤ Produire ses semences de courgette & courge

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Classification botanique :

Cucurbita pepo (courgettes, citrouilles, pâtissons, etc.), *Cucurbita maxima* (potimarrons, etc.), *Cucurbita moschata* (courge musquée), *Cucurbita argyrosperma* (courge du Mexique) et *Cucurbita ficifolia* (courge de Siam).

Pollinisation :

Un plant a des fleurs mâles et femelles
La pollinisation se fait avec l'intervention extérieure des insectes ou du vent.



Cas particulier :

Les seuls croisements interspécifiques possibles sont entre la *Cucurbita argyrosperma* et la *Cucurbita moschata*, et très rarement avec la *Cucurbita pepo*. On peut donc cultiver la plupart du temps deux espèces de courge côte à côte, sans risque

CULTURE DES PORTES GRAINES

Nombre de plants minimum pour une pollinisation optimale :
6 à 12 portes graines ou 20 fruits pour la plupart des courges.

Culture des graines et consommation :

Pour la semence, on laisse mûrir les courgettes comme les courges, jusqu'à ce qu'elles changent de couleur, qu'elles aient leur taille définitive, que le pédoncule soit sec et que la peau soit dure.

Conseils d'isolement variétal :

→ ISOLEMENT MÉCANIQUE :

Voiler intégralement l'une d'elle sous une moustiquaire et y introduire une ruchette de bourdons.

OU

Voiler deux variétés dans deux moustiquaires différentes et les ouvrir et les fermer alternativement un jour sur deux.

OU

Procéder à la pollinisation manuelle des fleurs : frotter une fleur mâle à une fleur femelle et fermer la fleur femelle.

→ ISOLEMENT SPATIAL :

Éloigner suffisamment les différentes variétés entre elles : 1 km.



RÉCOLTE DES SEMENCES

EXTRACTION DES GRAINES ET RINÇAGE

- Égrainer à l'aide d'une cuillère et rincer à l'eau.
- Lorsque la chair se détache difficilement des graines, on peut tremper le tout dans de l'eau à température ambiante et extraire le lendemain. Cette technique a toutefois le désavantage de dégrader l'aspect des graines (elles se grisent ou se fripent), même si cela ne nuit pas à la germination.

SÉCHAGE

- Le séchage se fait à une température de 22 à 25° dans un endroit bien ventilé.
- Si les graines sont cassantes ou que la pellicule qui les entoure commence à se détacher, c'est qu'elles sont sèches.

LONGÉVITÉ DES GRAINES

- 6 à 10 ans à température ambiante.
- La longévité peut être prolongée par un stockage au congélateur.



PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OcéANIE DES TERRITOIRES
POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES



Financé par
l'Union européenne



Pacific
Community
Communauté
du Pacifique

