

DIFFERENTES ESPECES DE COURGES  
LEURS SEMENCES – COMMENT FAIRE ?

ESPECE PEPO	ESPECE MAXIMA	ESPECE MOSCHATA	AUTRES ESPECES CUCURBITACEES
Citrouille de Tournaine Coloquinte (toxique) Courgette Courge à graines nues Jack be little Jack o'lantern Melonnette Jaspée de Vendée Patidou Patisson Pomme d'or Courge Spaghetti Winter luxury	Buttercup Chesnut Bud Courge du pérou Courge vert olive Galeuse d'Eysines Hubbard bleu Hubbard Golden Marina di Chioggia Potimarron Red Kuri Potimarron Vert Kabocha Potiron jaune gros de Paris Potiron rouge vif d'Etampes Potiron blanc de Mayet Potiron bleu de Hongrie Turban turc (giraumon)	Nommées aussi « musquées ».  Butternut Longue de nice Courge de Naples Courge Musquée de Provence Sucrine du Berry	FICIFOLIA Courge de Siam (se garde 2 ans)  MIXTA Courges mexicaines  CURCUMIS Concombres et cornichons Melon et autres cucurbitacées : Pastèques Gourdes, calebasses luffa cylindra (éponge végétale) Chayotte...
Feuilles piquantes, profondément découpées, à lobes anguleux. Tiges dures et rugueuses, de forme polygonales, peu ou pas élargi à l'attache.	Grandes feuilles peu divisées à lobes arrondis. Les tiges sont longues, coureuses, molles, de section ronde. Les pédoncules des fruits sont de grosses sections arrondis.	Grandes feuilles, nervurées, marbrées et un peu lobées. Tiges dures, coureuses, de formes polygonales. Pédoncule aussi polygonal avec embase élargie	La courge de Siam a des feuilles à 5 lobes comme celles du figuier.

POUR EVITER LES CROISEMENTS

Pour éviter les croisements entre deux variétés (ou hybridation) d'une même espèce, il est quasi obligé de prévoir un éloignement de 1 à 2 kms ! L'hybridation de 2 variétés d'espèces de courge différentes produit des graines qui donneront des courges, l'année suivante, immangeables ! Voire toxiques... Par contre, pour récolter des graines non hybridées, il est possible de cultiver dans son jardin une seule variété de l'espèce Pépo, une seule de l'espèce Maxima, et une seule de l'espèce Moschata. En effet il n'y a pas de croisement entre espèces. Attention par contre à celles cultivées pas ses voisins. Lors de la récolte, vérifiez la maturité. Pour cela, l'écorce doit être dure !

## EXTRACTION ET CONSERVATION DES GRAINES

### - Séchage

Poser les graines (débarrassées de la pulpe si possible) et sécher sur un linge à 18 à 22 ° sur un meuble en hauteur (environ une semaine). Ne garder que les graines « dodues » éliminer les plates (amande intérieure mal développée)

### - Fermentation et séchage

Comme les tomates : mettre les graine avec un peu de pulpe dans un saladier avec un peu d'eau tiède. Couvrir d'un linge. Deux à trois jours plus tard, nettoyer les graines sous l'eau, les frotter entre nos mains pour les débarrasser des débris restants. Mettre dans un saladier d'eau tiède, ne garder que les graines qui tombent au fond. Rincer, égoutter et essuyer. Étaler sur un linge et sécher une semaine comme indiquer ci dessus. Bien remuer de temps en temps. La fermentation aide la faculté germinative et élimine de nombreux germes de maladie.

## FECONDATION MANUELLE DES COURGES

Voici comment procéder pour féconder manuellement les courges :

- Identifiez les fleurs femelles : l'ovaire (mini fruit) est visible à la base de la fleur. Ce sont les fleurs femelles qui vont former des fruits
- Protégez les fleurs femelles sélectionnées pour la reproduction : procédez le matin sur des fleurs prêtes à s'ouvrir. Enveloppez les fleurs du pédoncule au sommet avec un sachet de protection pour les fruits, une feuille de gaze ou encore un bout de voile non tissé. Fermez les 2 extrémités avec un lien léger (ficelle de sac poubelle par exemple)
- Prélevez une fleur mâle sur un autre pied de la même variété (sauf si vous voulez au contraire créer une hybride). Prélevez une fleur mâle juste ouverte. Supprimez ses pétales
- Fécondation : retirez l'enveloppe posée sur la fleur femelle. Elle doit alors s'ouvrir naturellement, sinon elle n'est pas prête à être fécondée. Frottez délicatement l'étamine de la fleur mâle sur le pistil de la fleur femelle
- Refermer et ligaturer de nouveau la fleur femelle jusqu'à ce qu'elle soit fanée.
- Bien repérer nos fruits et les laisser murir très longtemps avant de les ramasser pour conserver leurs graines.

## GRAINES A MANGER

*Les graines de Cucurbita Pepo « Styriaca » et « Lady godiva » de couleur verte, sont privées de tégument , et n'ont donc pas besoin d'être épluchées. On peut les manger facilement (les passer à la poêle pour les torrifier afin de mieux les conserver).*