

Concombre



Famille : Cucurbitacées
Nom latin : Cucumis sativus

Concombre de type libanais à peau fine et à saveur exceptionnelle. Ce concombre est semblable au type européen, mais plus court, soit de 18 à 22 cm. La variété Green Finger offre une meilleure longévité que la plupart des variétés de ce type et se conserve aussi bien que les variétés américaines, sans nécessiter d'emballage.

Produit très bien en culture en plein champ, il est un choix approprié pour la culture en serre ouverte où les insectes sont présents pour la pollinisation. Haute résistance à la maladie de la tache angulaire.

Jardinons

Semis

Germination :	Demande une expérience utile
Profondeur :	1 - 2 cm
Température :	28° - 34° C
Temps de germination :	3 - 5 jours
Type de semis :	Semis à l'intérieur ou à l'extérieur
Technique de semis :	En poquet

Culture

Culture :	Moyennement facile à cultiver
Température de culture :	21° - 30° C
Transplantation :	Transplantation difficile
Distance entre les plants :	60 cm
Distance entre les rangs :	100 cm
Temps de maturation :	60 jours
Luminosité :	Plante de soleil

Suite

Permaculture

Zone de rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de soleil
pH du sol :	pH peu acide
Texture du sol :	Sol meuble (limoneux)
Humidité du sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du sol :	Plante très exigeante en compost à dominance bactérienne

Plante bon voisinage

Ail, aneth, asperge, brocoli, camomille, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, ciboulette, échalote, fève, haricot, laitue, maïs, oignon, pois

Plante mauvais voisinage

Courge, courgette, melon, menthe, pomme de terre, radis, romarin, sauge, tomate

Conseil horticole

Culture : Un sol bien humidifié avant la transplantation est nécessaire. Le paillis est aussi fortement recommandé pour maintenir une température du sol plus chaude.

Récolte : Récolter les concombres quand ils ont de 18 à 22 cm. de longueur.