

Courge

Spaghettini - Bio



Famille : Cucurbitacées
Nom Latin : Cucurbita pepo

Les fruits blancs prennent une couleur ambrée à maturité. Le plant d'une croissance très vigoureuse, donne des fruits de 25 à 30 cm de longueur qui se conservent pendant plus de 6 mois, parfois même un an. Une fois cuite, la chair de cette courge se défait en filaments semblables à des spaghettis. On doit la découverte de cette sélection chinoise à un japonais du nom de Sakata.

Jardinons

Semis

Germination :	Demandant une expérience utile
Profondeur :	2 - 3 cm
Température :	26° - 32° C
Temps de Germination :	5 - 12 jours
Type de Semis :	Semis intérieur et 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 :	90 cm
Distance entre les Rangs :	120 cm
Temps de maturation :	90 jours
Luminosité :	Plante de soleil

Suite

Permaculture

Zone de Rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de Soleil
pH du Sol :	pH acide
Texture du Sol :	Sol meuble (limoneux)
Humidité du Sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du Sol :	Plant très exigeant en compost à dominance bactérienne

Plante Bon Voisinage

Basilic, bourrache, capucine, céleri, fève, haricot à rames, maïs, marjolaine, menthe, oignon, pois

Plante Mauvais Voisinage

Brocoli, chou, chou Bruxelles, chou-fleur, concombre, melon, pomme de terre, radis, tomate

Conseil Horticole

Culture : Seule exigence de la courge est un terreau très fertile et bien frais. Donc compost et fumier est de mise. Aérer le sol régulièrement par binage.

Récolte : Récolter les courges quand la fleur est tombée au bout du fruit. Pour les courges d'hiver, s'assurer que le fruit est mûr et que l'écorce est assez dure.

Spaghettini - Bio