

FICHE TECHNIQUE:



Centre pour le Développement de l'Horticulture – Cambérène C.D.H. – I.S.R.A., B.P. 2619, Dakar, Sénégal (22.25.06).

Bien que la culture de la courgette soit possible pendant toute l'année, on obtiendra les meilleurs résultats de novembre à juillet. L'humidité, les pluies et les températures élevées de l'hivernage sont généralement moins favorables.

La courgette est moins exigeante en ce qui concerne le type de sol, mais elle préfère néanmoins les sols bien drainants, riches en matières organiques et éléments fertilisants.

VARIETES:

«Diamant-H» à fruits vert assez clair, mouchetés

- «Storr's Green-H» à fruits vert assez foncé, mouchetés.

- «Aurore-H» à fruits vert moyen, légèrement mouchetés.

TECHNIQUES CULTURALES:

SEMIS DIRECT				
PERIODE	: toute l'année mais surtout de septembre à mai.			
SEMIS	: semis en place de 2 à 3 graines, écartées de 2 à 3 cm par poquet. Pour 100 m² de culture, il faut entre 40 et 60 grammes de graines. La profondeur du semis est de 1 à 2 cm.			
ECARTEMENTS	: 2 lignes écartées de 0,75 à 1 m par planche. Laisser la même distance entre les poquets sur la ligne.			
FUMURE DE FOND	: pour 100 m² de planches, apporter 150 à 250 kg de matières organiques et 3,5 kg d'engrais minéral (10-10-20). Incorporer par un bêchage.			

E	NT	RE	TI	EN

ARROSAGES

: journaliers dans une cuvette autour des pieds. Ne pas mouiller le feuillage.

SARCLO-BINAGES

: réguliers surtout en début de culture.

DEMARIAGE

: éclaircir à un plant par poquet après environ 3 semaines quand les plants ont 2 à 3 vraies

feuilles. Faire suivre par un arrosage.

FUMURE D'ENTRETIEN

: après 3, 5 et 8 semaines, épandre localement autour des pieds 2,5 kg d'engrais minéral

(10-10-20) pour les 100 m². Incorporer par un griffage.

ENNEMIS:

NOM DEGATS		TRAITEMENT
LES MOUCHES DES CUCURBITACEES :	voir pastèque.	
LE BLANC : une maladie des tiges et des feuilles provoquée par un champignon	 sur les deux faces des feuilles et des tiges, on observe des taches blanches, poudreuses, recouvrant rapidement la plante de bas en haut. les feuilles se dessèchent et meurent. 	variétés tolérantes soufre triadimefon chinomethionate pyrazophos fenarimol thiophanate-methyl
 décoloration en «mosaïque» et déformation des feuilles. décoloration en «marbrure» et déformation de fruits. 		brûler les plantes attaquées.
AUTRES:	- voir melon, concombre et pastèque.	

RECOLTE ET CONSERVATION:

OCCUPATION DU TERRAIN: environ 70 à 90 jours.

RECOLTE

: la première se situe environ 35 à 40 jours après le semis. Passages réguliers (tous les deux jours) par la suite. Couper les fruits en laissant \pm 2 cm de pédoncule, quand ils ont une longueur de 15 à 20 cm et un diamètre de 3 à 5 cm, suivant la variété et les exigences du

marché, donc bien avant leur maturité.

RENDEMENT : entre 200 à 400 kg de fruits pour 100 m² de culture.

CONSERVATION : difficile, quelques jours dans un endroit frais.