



FICHE TECHNIQUE :

CONCOMBRE

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 du concombre soit possible pendant toute l'année, on obtiendra les meilleurs résultats pendant la saison sèche. L'humidité ainsi que les températures élevées de l'hivernage risquent de provoquer des maladies du feuillage et sont à l'origine d'une baisse de rendement.

Le concombre préfère les sols plutôt lourds (limon argileux), humides mais bien drainés et riches en matières organiques et en éléments nutritifs.

VARIETES :

- «High Mark II-H», «New Market-H N° 1» et «Breso-H» pour la production de concombres pendant la saison fraîche.
- «Victory-H», «Dasher-H» ainsi que «Breso-H» pour la production de concombres pendant l'hivernage.

TECHNIQUES CULTURALES :

SEMIS DIRECT	
PERIODE	: de septembre à mars pour la production en saison fraîche, d'avril à août pour la production pendant l'hivernage.
SEMIS	: semis en place de 2 à 4 graines, écartées de 2 à 3 cm par poquet. Pour 100 m ² de culture, il faudra entre 10 à 25 grammes de graines. La profondeur du semis est de 1 à 2 cm.
ECARTEMENTS	: prévoir des planches larges de 2 à 2,5 m avec deux lignes de semis écartées de 1,5 à 2 m (1 m pour les cultures tuteurées ou palissées). Laisser entre les poquets, sur la ligne, 0,4 à 0,5 m. Disposition de poquets en quinconce.
FUMURE DE FOND	: pour 100 m ² de culture, apporter 300 à 400 kg de matières organiques bien décomposées et 4 kg d'engrais minéral (10-10-20). Incorporer par un bêchage.

ENTRETIEN	
ARROSAGES	: journaliers et localisés autour des pieds sans mouiller le feuillage.
SARCLO-BINAGES	: réguliers sans abîmer les racines superficielles.
ECLAIRCISSEMENT	: éclaircir à un plant par poquet lorsque les plants ont 4 vraies feuilles. Faire suivre par un arrosage.
TAILLE	: il est possible d'éêter les plants quand ils atteignent 30 cm de longueur (5 à 6 vraies feuilles) pour favoriser leur ramification.
TUTEURAGE	: voir tomate et haricot à rames. La culture tuteurée ou palissée a comme avantages la facilité de récolte, une coloration verte uniforme des fruits ainsi qu'une meilleure protection phytosanitaire.
FUMURE D'ENTRETIEN	: après 4, 6 à 8 semaines, épandre localement autour des poquets 2 kg d'engrais minéral (10-10-20) par 100 m ² de culture. Incorporer par un léger griffage, en évitant d'abîmer les racines superficielles.

ENNEMIS : (voir pastèque, melon et courgette)

RECOLTE ET CONSERVATION :

OCCUPATION DU TERRAIN	: en saison fraîche, entre 85 et 120 jours, et en hivernage entre 65 et 75 jours.
RECOLTE	: la première récolte se situe après 40 à 55 jours. Couper les fruits avec ± 1 cm de pédoncule quand ils sont verts (donc avant la maturité des fruits et sans graines différenciées) et quand ils ont une longueur de 15 à 20 cm et un diamètre de 4 à 5 cm.
RENDEMENT	: en saison fraîche, entre 300 à 800 kg, en hivernage, entre 200 à 400 kg de fruits pour 100 m ² de culture.
CONSERVATION	: quelques jours dans un endroit frais.
TRANSFORMATION	: saumure (solution salée ou vinaigre).