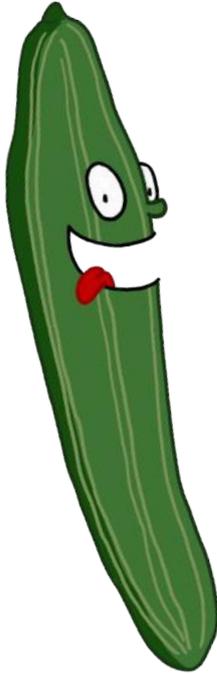




LES LÉGUMES À L'HONNEUR



Le concombre - le cornichon



Concombre et cornichon sont deux variétés de la même famille. On pourrait dire que les fruits des cornichons sont plus petits, mais c'est surtout en raison d'une récolte plus précoce.

Les deux sont issus d'une espèce qui pousse à l'état sauvage dans le nord-est de l'Inde, au pied de l'Himalaya, et qui produit des petits fruits amers. En Inde, le concombre est cultivé depuis plus de 3000 ans. En Égypte, on a trouvé des concombres comme mobilier funéraire datant d'au moins 2000 ans avant J.C.

On trouve également des mentions de concombres dans la Bible, mais il pourrait bien s'agir en réalité de melons, une espèce étroitement apparentée.

CARTE D'IDENTITÉ

CARACTÉRISTIQUES

NOM ET FAMILLE BOTANIQUE
Cucumis sativus, Cucurbitacées

PLANTE ANNUELLE

PLACE DANS LA ROTATION
Légume-fruit, gourmand

ASSOCIATIONS FAVORABLES
Maïs, chou, pois, oignon, échalote, haricot, radis, salade, céleri, tomate, carotte, fenouil

ASSOCIATIONS DÉFAVORABLES
Pomme de terre, tomate, melon, radis, herbes aromatiques (sauf l'aneth)

RÉCOLTE DE GRAINES
Allogame*
La récolte des graines des cucurbitacées* est déconseillée puisque des croisements peuvent mener à des variétés peu comestibles

DURÉE GERMINATIVE
4 à 6 ans

TEMPS D'OCCUPATION DU POTAGER
4 mois : de juin à septembre

BESOINS PARTICULIERS

SOL
Apprécie tous les sols sauf argileux
Gourmand en compost

EAU
Besoins réguliers surtout lors de la floraison et de la fructification
Couvrir le sol contre le dessèchement
L'humidité stagnante favorise les maladies fongiques

ENSOLEILLEMENT
Plein soleil

CHALEUR
Très gélif
Aime la chaleur

AUTRE
Cultiver de préférence sur une structure pour grimper
Abriter du vent

Vous trouverez la définition des mots accompagnés d'une astérisque dans notre Glossaire, rubrique "Ressources potager scolaire".



COMMENT LE CULTIVER ?

Concombres et cornichons ne sont peut-être pas les légumes les plus adaptés au potager scolaire puisque la plus grande partie de leur croissance et de leur récolte tombe pendant les vacances d'été. Mais comme c'est un légume sympa à montrer aux enfants – et qu'ils apprécient souvent – pourquoi ne pas tenter selon la méthode ci-dessous ? Elle retarde un peu la saison par rapport à ce qui se fait classiquement. Néanmoins, vos chances de réussite dépendent d'un suivi minimum pendant les deux mois d'été.

1. Techniques de culture

SEMIS

- Semez en pleine terre vers la mi-juin. Vous pouvez semer à partir de la mi-mai, ou semer en pots à l'intérieur à partir de la mi-avril, mais alors la récolte tombera pendant les vacances.
- Ameublissez* bien le sol.
- Ajoutez une bonne quantité de compost (minimum un litre par plante).
- Si vous voulez palisser vos concombres, placez le support avant le semis ! C'est plus aisé et vous ne risquez pas d'abimer vos jeunes plantes dans l'opération.
- Mettez vos graines à tremper dans l'eau pendant une nuit avant de semer.
- Semez en poquets* de 2 à 3 graines à 1 à 2 cm de profondeur. Laissez 50 cm entre chaque poquet* et entre chaque ligne.

REPIQUAGE

Lorsque vous choisissez de semer en pot et de repiquer* à partir de la mi-mai, prenez soin de ne pas enterrer le collet* de la plante : enterrez à hauteur de la motte, pas plus profondément. Soyez délicat dans cette manœuvre et ne perturbez pas les racines.

SUIVI DES CULTURES

- Après la levée, lorsque les plantes ont une petite dizaine de cm, ne garder que le plus vigoureux par poquet*.
- Protégez les jeunes plantes des limaces, elles les adorent. Vous pouvez fabriquer des mini serres avec des grandes bouteilles d'eau retournées (ouvertes) – à retirer en cas de grande chaleur.
- Désherbez surtout au début, de préférence à la main (les racines sont superficielles).
- Arrosez par temps sec, surtout lorsque la plante fleurit et forme ses fruits. Les concombres ne supportent pas bien le manque d'eau.
- Couvrez le sol entre les plantes pour garder le sol humide et prévenir les adventices*.

- Concombre et cornichon font des longues tiges (plusieurs mètres). Il est conseillé de **les palisser sur une grille** (hauteur 1,5 m). Si vous décidez de les laisser courir par terre, étalez bien les tiges. Si vous cultivez en bac, vous pouvez les laisser déborder pour gagner de la place. Les fruits des concombres non palissés ont plus de risque de prendre des formes « inhabituels » (i.e. non droit).
- Vous pouvez tailler vos plantes pour favoriser la fructification. Pour cela, une fois que votre plante possède quatre feuilles, vous coupez la tige principale au sécateur après deux ou trois feuilles. Vous répétez cette action plus tard sur les tiges latérales que la plante forme suite à la taille (tailler au-dessus de la 4^{ème} feuille lorsque la plante en a 6).
- Pour éviter d'épuiser la plante, ne laissez que 4 ou 5 fruits se former en même temps, puis 4 ou 5 autres.

RÉCOLTE

Les concombres et cornichons se récoltent jeunes. Une récolte régulière favorise la formation d'autres fruits. Si les fruits restent trop longtemps sur la plante, elles développent de grosses graines dures et une amertume peu agréable à la consommation.

En pleine saison, une récolte 2 à 3 fois par semaine est indiquée. Consommez rapidement votre récolte, ou conservez les cornichons au vinaigre ou par lactofermentation.



2. Maladies et ravageurs

La culture des concombres et cornichons est sensible aux **conditions climatiques** : par temps humide, le risque est grand de voir se développer le mildiou ou l'oïdium ; si le temps est trop frais, la croissance s'arrête. L'araignée rouge se développe par temps chaud et sec.

Contre le **mildiou et l'oïdium**, éviter de mouiller les feuilles lors des arrosages, et n'arrosez pas le soir. Une plantation trop serrée favorise l'humidité stagnante et donc le mildiou. Une pulvérisation de décoction de prêle agit préventivement. Dès apparition des symptômes (pour le mildiou : tâches translucides, puis jaunes sur les feuilles qui finissent par sécher ; pour l'oïdium : les feuilles se couvrent d'un revêtement blanc à l'aspect poudreux), enlever les feuilles touchées.

Contre l'**araignée rouge**, qui fait ses toiles à la face inférieure des feuilles qui jaunissent, mouillez au contraire les feuilles.

Protégez vos très jeunes plantes contre les limaces qui les dévorent toutes crues (et très efficacement).

Les **pucerons** peuvent également constituer un problème qui reste néanmoins généralement limité dans un jardin écologique équilibré. Une pulvérisation de purin d'ortie ou de solution de savon noir peut soulager en cas d'attaque massive.

3. Choix des variétés

Les cornichons se prêtent plus facilement à une culture hors serre que les concombres (mais des variétés de concombres plus adaptés pour culture à l'extérieur existent). Certaines variétés sont plus résistantes aux maladies. Votre choix se fera également en fonction de couleur, taille, forme,... puisqu'il existe de nombreuses variétés très différentes des concombres verts et allongés que nous rencontrons au supermarché. Choisissez aussi en fonction de vos desideratas de culture : certaines variétés exigent le palissage, p.ex.

4. Quelques trucs entre profs-maraîchers

Comme dit plus haut : le concombre est une culture moyennement adaptée au potager scolaire. Si vous voulez néanmoins l'essayer mais que vous ne savez pas vous rendre à l'école durant les vacances, assurez-vous d'avoir de l'aide d'une personne présente sur place (concierge, animateur de plaines de vacances,...).



POURQUOI LE CULTIVER DANS VOTRE POTAGER SCOLAIRE ?

POUR SA FLEUR

Concombre et cornichon ont de belles grandes fleurs. Elles sont uni-sexuées, c'est à dire qu'elles sont soit femelles (productrices d'ovules), soit mâles (productrices de pollen).

Les deux fleurs se trouvent sur la même plante (quelques variétés anciennes font exception et sont dioïques). Vous pouvez récolter les fleurs mâles et les manger, mais laissez-en quand même assez pour assurer la pollinisation. Celle-ci est réalisé par les insectes. Une fleur femelle fécondée deviendra concombre ou cornichon. La transformation de la fleur en fruit est très visible, avec un gonflement progressif de l'ovaire tandis que la fleur (fanée) subsiste à son extrémité. De quoi convaincre vos élèves que le concombre est réellement un fruit...



POUR SON FRUIT

Concombre et cornichon peuvent être consommés crus, ils ont un goût frais et croquant.

Pas étonnant puisqu'ils contiennent 95 % d'eau. Les cornichons peuvent se conserver au vinaigre ou par lactofermentation. Si tout va bien, chaque plante vous fournit une belle récolte (10 à 20 fruits).

POUR FAIRE UN PEU DE CLASSIFICATION

Concombre et cornichon appartiennent à une famille de végétaux bien représentée au potager et dans nos assiettes : les cucurbitacées*.

Courgettes, courges, potirons, melons, pastèques sont des cousins proches. L'occasion de comparer ces différents fruits en classe et les plantes au potager pour voir les points communs et les différences. Rendez-vous sur jardinons-alecole.org pour une préparation élaborée.

POUR FAIRE UNE EXPÉRIENCE SUR L'OSMOSE

Vous l'avez déjà fait en cuisine : dégorger un concombre en le saupoudrant de gros sel.

Pourquoi ne pas en faire une expérience au cours d'éveil voire de chimie, pour illustrer le phénomène d'osmose ? Sachez aussi qu'un concombre préalablement écrasé (par exemple avec un rouleau à pâtisserie) dégorge beaucoup plus vite car des cellules sont abîmées dans l'action et l'eau ainsi libérée.

POUR TRAVAILLER LES PROCESSUS DE FERMENTATION

Les cornichons peuvent se conserver par lactofermentation, un processus intéressant à mettre en œuvre au cours de chimie.

Contrairement à ce que son nom pourrait laisser croire, pas de lait dans la recette. Les cornichons frais sont entassés dans des bocaux, puis couverts d'eau salée bouillante. Dans ces conditions, salées et anaérobies, seules les bactéries productrices d'acide lactique se développent bien, aux dépens des autres micro-organismes qui induisent la putréfaction à l'air libre. Après quelques semaines, les bactéries ont produit tellement d'acide lactique qu'elles s'inhibent elles-mêmes ; les cornichons peuvent alors se conserver dans la durée. Il paraît même que la consommation de produits lactofermentés améliore la flore intestinale au point d'avoir une action positive sur le moral et le bien-être.