

# Guide de culture: Concombres

## Informations générales

Type de sol: Riche, profond et bien drainé

Exposition: Plein soleil

Besoins en eau: Important et régulier

Plantes compagnes: haricots, pois, choux, laitue, oignons, radis, tournesol

Plantes à éviter: pommes de terre, tomates, melons, courgettes, courges

## Calendrier de culture par région

### **Nord**

Semis en intérieur: Mars, Avril

Repiquage en extérieur: Mai, Juin

Semis direct: Mai

Récolte: Juillet, Août, Septembre, Octobre

### **Centre**

Semis en intérieur: Mars, Avril

Repiquage en extérieur: Mai

Semis direct: Mai

Récolte: Juillet, Août, Septembre, Octobre

### **Sud**

Semis en intérieur: Février, Mars

Repiquage en extérieur: Avril, Mai

Semis direct: Avril, Mai

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre

### **Méditerranée**

Semis en intérieur: Janvier, Février

Repiquage en extérieur: Mars, Avril

Semis direct: Avril, Mai

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

# **Guide étape par étape**

## **Préparation**

### **1. Choix des variétés**

Sélectionnez entre variétés de plein champ, sous abri, ou pour la culture en pot. Certaines variétés sont sans amertume, d'autres résistantes aux maladies.

### **2. Préparation du sol**

Créez un sol riche, profond et bien drainé. Incorporez du compost ou du fumier bien décomposé pour enrichir la terre.

### **3. Réchauffement du sol**

Les concombres ont besoin d'un sol chaud (minimum 15°C). Vous pouvez utiliser un paillage plastique noir pour réchauffer le sol avant plantation.

### **4. Création de buttes**

Formez des buttes de 10-15 cm de haut et 30-40 cm de large pour améliorer le drainage et accélérer le réchauffement du sol.

### **5. Installation des supports**

Préparez des treillis, filets ou tuteurs pour les variétés grimpantes. La culture verticale économise de l'espace et améliore la qualité des fruits.

## **Semis**

### **1. Semis en intérieur**

Semez 4-6 semaines avant la date de dernière gelée dans des pots individuels de 7-8 cm, à 2 cm de profondeur, 2 graines par pot.

### **2. Température de germination**

Maintenez une température de 20-25°C pour une germination optimale, qui se produit généralement en 5-10 jours.

### **3. Éclaircissage**

Conservez le plant le plus vigoureux de chaque pot en coupant (et non en arrachant) le plus faible au niveau du sol.

### **4. Semis direct**

Quand le sol est suffisamment réchauffé, semez en poquets de 4-5 graines, espacés de 60-90 cm, à 2 cm de profondeur.

## **5. Protection des semis**

Couvrez d'un voile de forçage, d'une cloche ou d'un tunnel pour accélérer la croissance et protéger des insectes ravageurs.

## **Plantation**

### **1. Acclimatation**

Endurcissez progressivement les plants issus de semis en intérieur en les exposant à l'extérieur pendant des périodes de plus en plus longues sur 7-10 jours.

### **2. Espacement**

Plantez à 60-90 cm d'écart en tous sens pour les variétés buissonnantes, ou 30-45 cm sur le rang avec 120-150 cm entre les rangs pour les variétés grimpantes.

### **3. Profondeur**

Plantez à la même profondeur qu'en pot, en enterrant légèrement les cotylédons si les plants sont filants.

### **4. Arrosage post-plantation**

Arrosez abondamment pour éliminer les poches d'air autour des racines et favoriser la reprise.

### **5. Paillage**

Appliquez un paillis épais (5-8 cm) pour conserver l'humidité, réduire les mauvaises herbes et maintenir les fruits propres.

## **Croissance**

### **1. Arrosage**

Arrosez régulièrement et abondamment, en gardant le sol constamment humide mais non détrempé. Visez 2,5-5 cm d'eau par semaine.

### **2. Méthode d'arrosage**

Arrosez à la base des plants pour éviter de mouiller le feuillage, ce qui favoriserait les maladies fongiques.

### **3. Fertilisation**

Quand les premières fleurs apparaissent, apportez un engrais équilibré ou riche en potasse pour favoriser la fructification.

### **4. Conduite des plants grimpants**

Guidez les tiges principales des variétés grimpantes sur leurs supports. Elles s'y accrocheront ensuite naturellement avec leurs vrilles.

## **5. Taille**

Pour les variétés très vigoureuses, pincez l'extrémité de la tige principale après 6-8 feuilles pour encourager les ramifications.

## **Entretien**

### **1. Surveillance des ravageurs**

Contrôlez régulièrement la présence de pucerons, acariens et chrysomèles. Intervenez rapidement avec des méthodes biologiques appropriées.

### **2. Prévention des maladies**

Surveillez l'oïdium (poudre blanche sur les feuilles) et le mildiou (taches jaunes puis brunes). Assurez une bonne ventilation et évitez d'arroser le feuillage.

### **3. Pollinisation**

En serre ou sous tunnel, facilitez la pollinisation en secouant doucement les fleurs ou en utilisant un petit pinceau si les insectes pollinisateurs sont rares.

### **4. Suppression des fruits malformés**

Éliminez les fruits déformés ou mal pollinisés pour éviter qu'ils ne consomment inutilement l'énergie de la plante.

### **5. Désherbage**

Désherbez délicatement, les racines des concombres étant superficielles et facilement endommagées.

## **Récolte**

### **1. Moment optimal**

Récoltez quand les fruits ont atteint leur taille caractéristique mais avant qu'ils ne jaunissent, généralement 50-70 jours après le semis.

### **2. Fréquence**

Récoltez tous les 2-3 jours pour stimuler la production. Plus vous récoltez, plus la plante produit.

### **3. Technique**

Coupez la tige du fruit avec des ciseaux ou un couteau plutôt que de l'arracher, ce qui pourrait endommager la plante.

### **4. Concombres à cornichons**

Pour les variétés à cornichons, récoltez quand ils sont très jeunes (3-8 cm) pour une texture plus ferme et un goût plus doux.

## **5. Manipulation**

Manipulez les fruits avec précaution pour éviter d'endommager leur peau délicate, ce qui réduirait leur durée de conservation.

## **Conservation**

### **1. Stockage à court terme**

Conservez les concombres non lavés au réfrigérateur, dans le bac à légumes, enveloppés dans un linge ou un sac perforé pendant 1-2 semaines.

### **2. Conservation optimale**

La température idéale de conservation est de 10-12°C avec une humidité élevée (90-95%).

### **3. Transformation**

Préparez des cornichons en saumure ou au vinaigre pour une conservation longue durée. Les concombres peuvent aussi être fermentés.

### **4. Congélation**

Les concombres ne se congèlent pas bien à l'état brut, mais peuvent être congelés en les transformant d'abord en soupe, gaspacho ou tzatziki.

### **5. Récupération des graines**

Pour récolter les graines, laissez quelques fruits mûrir complètement sur pied jusqu'à ce qu'ils jaunissent et ramollissent. Extrayez les graines, lavez-les et séchez-les.