

CONCOMBRE CORNICHON

Comme la courgette, le concombre peut être semé en pots à partir d'avril, ou directement en terre vers la mi-mai, avec les fleurs aux genêts, et le début de la levée des pommes de terre.. On peut semer jusqu'en mi-juin. Les problèmes sont les mêmes pour tous les cucurbitacées, qui ont besoin de chaleur pour germer, mais qui craignent terriblement le gel : l'intervalle de date pour le semis est court.

Produire son plant sur place est préférable toutefois. Et, particulièrement pour le concombre, le semis direct en pleine terre donne des résultats sensiblement meilleurs.

VARIETES :

La variété Le Généreux a l'avantage de pouvoir être récoltée aussi bien en cornichons, en cueillant les fruits jeunes, qu'en concombres.

Le concombre long de Chine a bonne réputation (jusqu'à 50 cm de long !)

Pour les cornichons, le Concombre de Russie, qu'on conserve ensuite en saumure, donne de très bons résultats.

Il existe de multiples autres variétés amusantes, comme le concombre pomme, à fruits ronds, ou le « concombre Lemon », à fruits ronds jaunes, réputés faciles de culture et moins exigeants en eau..

SOL :

On sème donc, ou repique, dans des trous ou des tranchées de 40 cm de profondeur remplis de compost ou, mieux, de fumier frais de brebis ou de cheval ou âne. (20 kg par trou) recouverts de trois ou quatre cm de terre, à bonne exposition (soleil du matin surtout) mais de manière à pouvoir assurer au concombre une bonne humidité, ce qui lui est nécessaire plus qu'aux autres cucurbitacées, faute de quoi le concombre devient amer.

On peut border le trou d'un vieux pneu.

Les concombres sont tous « coureurs » (ce qui veut dire qu'ils rampent), et même si leur développement est moins étendu que celui des courges, il vaut mieux leur prévoir un bon écartement, 80 cm sur la ligne et 1 m 50 entre chaque ligne, ce qui laisse un peu de place pour des intercalaires.

Il est possible, en l'aidant un peu au début, de faire grimper les concombres, en tous cas le Long de Chine, sur du grillage Ursus ou tout autre treillage convenable. En ce cas, on sème à 1 mètre en tous sens.

SEMIS :

On sème deux ou trois graines par trou. La levée est un peu plus longue que pour les courgettes, huit à dix jours. Dès que les plants ont quatre feuilles, on déplace

ceux qui sont en trop en les repiquant dans d'autres trous de manière à conserver un plant par trou. On protège les plants repiqués, jusqu'à leur reprise, en les ombrant d'une cagette.

ENTRETIEN :

Dès que l'on a mis les choses en place, on dispose une couche de mulch sur toute l'étendue du semis. On se gardera à partir de là de tout travail du sol : le système racinaire du concombre est très superficiel et sensible.

La taille n'est pas nécessaire. Si l'on y tient absolument, on peut pincer la tige principale au-dessus de la cinquième ou sixième feuille.

Des arrosages abondants, toujours au pied et sans mouiller les feuilles, ou une irrigation, sont nécessaires pour maintenir l'humidité. Un arrosage hebdomadaire au purin d'ortie réussit particulièrement bien au concombre.

Il faut cueillir les fruits au fur à mesure, faute de quoi la fructification s'arrête. Si on est lassé du concombre cru, on peut aussi le faire cuire, potage, gratins etc.

Le cornichon se récolte lorsqu'il a la grosseur d'un doigt.

Le concombre, quoiqu'à un degré moindre que la courgette, peut aussi souffrir du blanc et de la nuile. Les remèdes sont les mêmes (voir fiche « courgette »)

DUREE DE CULTURE (chiffre Claude Aubert) : 80 à 120 jours.

CULTURES ASSOCIEES :

Si l'on a prévu un écartement suffisant, et en plaçant la tige de concombre de manière à ce qu'elle n'écrase pas tout, on peut associer aux concombres de manière bénéfique pour tous des haricots, des salades, du chou, du céleri, des oignons, des radis.

Le voisinage avec des pommes de terre est déconseillé.

RENDEMENT :

Le rendement varie beaucoup selon les années. Une quinzaine de pieds de concombres et quelques pieds de cornichons suffisent pour trois personnes, d'autant que le concombre ne se consomme que frais.

SEMENCE :

Une dizaine de pieds sont nécessaires pour assurer une bonne diversité génétique. Concombres comme cornichons sont de la même espèce *Cucumis sativus*. La pollinisation, essentiellement croisée, est effectuée par les abeilles. Ils doivent donc, si l'on veut pouvoir réutiliser la semence, être éloignés les uns des autres, si on tient à cultiver les deux la même année, d'une bonne distance d'abeille, 1 km minimum. D'où l'intérêt de la culture du concombre Généreux.

Contrairement à une opinion reçue, le voisinage proche avec pastèques (*cucumis lanatus*), melons (*cucumis melo*), courgettes (*cucurbita pepo*) ou toute espèce de courges ne pose par contre aucun problème. Une exception : le concombre arménien, qui contrairement aux autres concombres et cornichons habituels est de l'espèce *cucumis melo*, demande à être éloigné des melons.

On recueille la semence sur un fruit qu'on a laissé mûrir complètement sur la plante. Il est devenu non comestible, et a même commencé à se ramollir. Il est prudent d'élire dès le départ à cet effet quelques-uns des fruits venus les premiers, pour laisser le temps avant les gelées.

Lorsque le pédoncule se dessèche, c'est que les semences sont mûres. On ouvre le fruit en deux en longueur avec délicatesse pour ne pas risquer de couper les semences, et on extrait le contenu à la cuillère. On ajoute un tout petit peu d'eau, et on laisse fermenter quelques jours. Lorsque la plupart des semences sont allées au fond du récipient, on les lave à grande eau, puis on les met sécher dans une passoire à grille fine une dizaine de jours. On les détache les unes des autres du doigt si elles se collent dès le début du séchage.

Un peu de cendre de bois dans le pot de stockage aide la conservation.

DUREE GERMINATIVE : 8 ans ou plus



Concombre naissant



Jeune concombre



Concombre fruit



Concombre femelle



Concombre fleur mâle



Cornichon fruit