

Fiche de Culture : La Courge de Siam (Cucurbita ficifolia)

Calendrier du jardinier

- Semis sous abri : Mars à Avril (en godets, au chaud).
- Plantation en pleine terre : Mi-mai, après les dernières gelées.
- Récolte : Septembre à Octobre, avant les premières gelées automnales.

Conseils de plantation et entretien

- Exposition : Plein soleil indispensable pour une bonne fructification.
- Sol : Riche en humus, meuble et bien drainé.
- Espace : Plante très vigoureuse et coureuse, prévoir 2 à 3 mètres carrés par pied ou un support solide pour palissage.
- Arrosage : Régulier au pied, sans mouiller le feuillage, surtout en période de forte chaleur.
- Paillage : Maintenir le sol frais avec un paillis organique pour limiter l'évaporation.

Récolte et conservation longue durée

- Signe de maturité : Le pédoncule devient liégeux et le feuillage commence à jaunir.
- Méthode de récolte : Couper le fruit avec un sécateur en laissant un long pédoncule de 5 à 10 cm.
- Préparation : Laisser sécher les courges au soleil pendant quelques jours après la récolte.
- Stockage : Conserver dans un local sec, tempéré (15-20°C) et bien ventilé.
- Durée : La Courge de Siam est réputée pour sa conservation exceptionnelle, pouvant atteindre 12 mois si elle est stockée à l'abri de l'humidité.

Astuces et usages

- Cuisine : Chair fibreuse idéale pour la célèbre confiture de 'cheveux d'ange'.
- Porte-greffe : Très utilisée comme porte-greffe résistant aux maladies du sol pour d'autres cucurbitacées (concombres, melons).
- Santé : Riche en vitamines et minéraux, elle est très digeste.