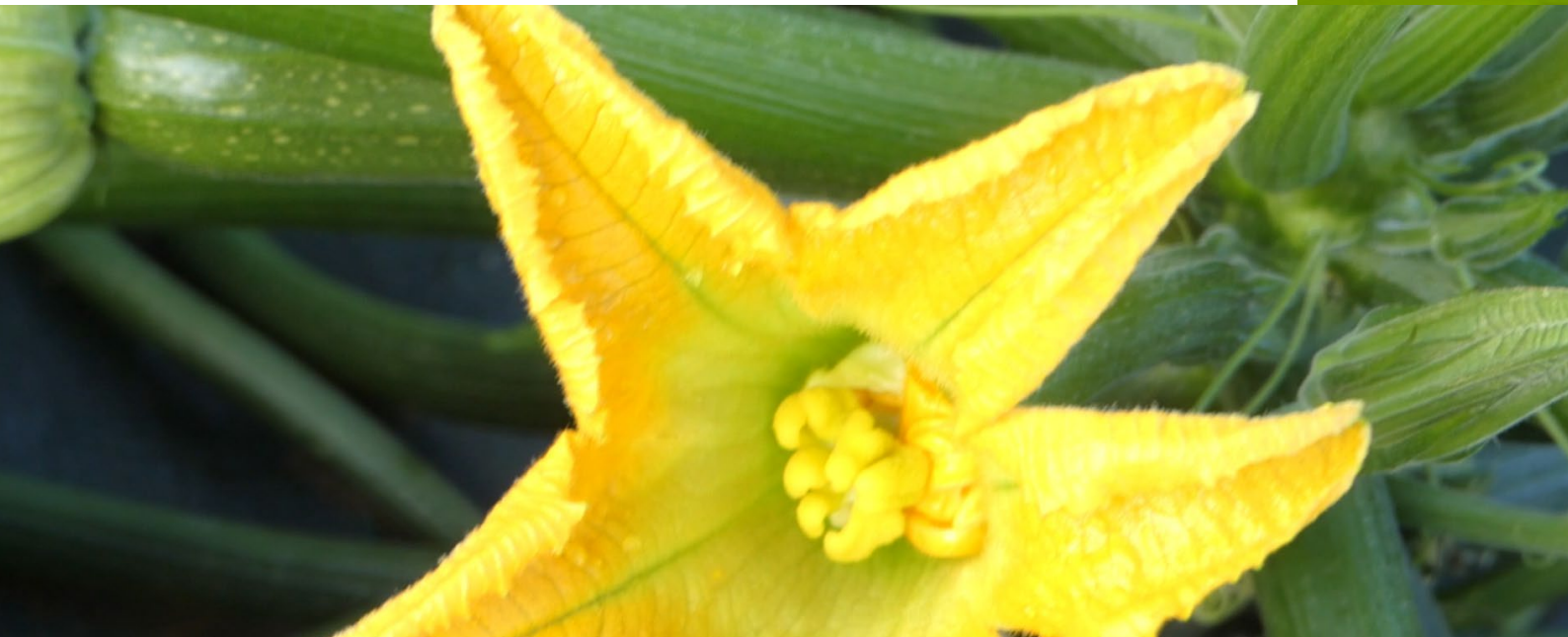


Je produis mes propres graines de courges

Aide-mémoire de la technique de pollinisation manuelle des cucurbitas



Les principales espèces

Cucurbita Pepo	Cucurbita Maxima	Cucurbita Moschata
courgettes, pâtissons, courges spaghetti...	potirons, potimarrons, giraumons...	courges musquées, sucres, butternuts...

Si vous n'avez dans votre potager et autour de celui-ci qu'une variété de chaque espèce, vous n'avez pas besoin de procéder à une pollinisation manuelle. Mais attention, soyez très vigilant, il faut surveiller une zone d'au moins 500m à 1km autour de votre potager ! Dans la pratique, ça n'arrive pratiquement jamais.

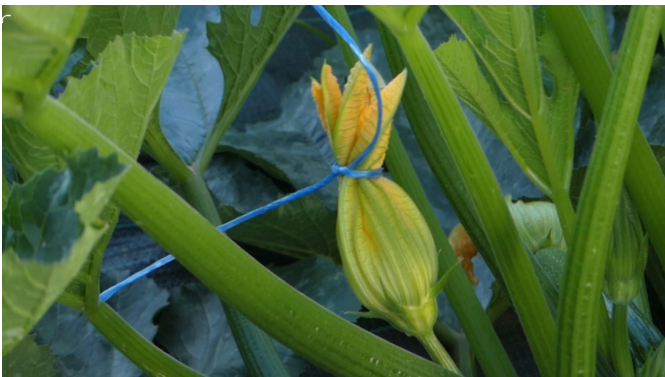
Le calendrier de culture

	Mars	Avril			Mai	Juin	Juillet		Août	Septembre	Octobre	Novembre
Semis		■	■	■	■							
Pollinisation						■	■	■	■			
Récolte										■	■	■

Semez et pollinisez les grosses courges le plus tôt possible dans la saison pour leur laisser le temps de mûrir complètement avant la récolte, vos graines seront de meilleure qualité. Les courges de plus petit calibre comme les potimarrons pourront être pollinisées en août.

Pollinisation (1 / 2)

En fin de journée, sélectionnez vos plus beaux plants, dans l'idéal au moins 6 plants, mais ça marche aussi avec un seul. Identifiez au moins une fleur prête à s'ouvrir sur chaque plant, pour un total d'au moins 3 fleurs mâles et 3 fleurs femelles. Ligaturez-les délicatement avec un petit bout de ficelle de couleur vive.



Pollinisation (2 / 2)

Le lendemain matin, prélevez les fleurs mâles que vous aviez ligaturées, enlevez délicatement les pétales, et pollinisez manuellement les fleurs femelles. Utilisez chaque fleur mâle sur chaque fleur

femelle, en ne commençant pas toujours par la même fleur femelle pour éviter que la dernière à être pollinisée manque de pollen. Refermez très délicatement chaque fleur femelle et identifiez chaque fruit pollinisé avec un bout de ficelle de couleur vive pour éviter de le manger par erreur et pour le retrouver facilement au moment de la récolte.

Récolte

Attendez que le fruit soit parfaitement mûr. Le pédoncule doit être sec, et le pied tout entier fortement desséché. Ouvrez la courge et prélevez les graines. Séparez-les de la pulpe, si possible sans les mouiller, et laissez-les sécher longuement à température ambiante sur un papier absorbant ou un tissu en les brassant de temps en temps. Quand elles sont parfaitement sèches, stockez-les dans une enveloppe jusqu'au printemps prochain.



Cette fiche n'est qu'un aide-mémoire très résumé. Pour plus de détails et d'images, n'hésitez pas à aller voir la technique complète en vidéo sur ma chaîne YouTube «Mon Potager Plaisir».

Didier