

Surprenantes cucurbitacées !

Utilisations

- **Alimentaires** : potages, crudités, tartes, cakes sucrés ou salés, omelettes, flans, confitures, préparations aigre-douces ...
- **Ornementales** : courges fraîches sculptées, courges séchées, vernies, cirées ou décorées.
- **Diverses** : instruments de musique, contenants divers (très utilisés en Afrique) nichoirs, abris à insectes ...



Le cas du melon « Cantaloup » Origine et descendance

Originaire de l'Afrique australe, puis amélioré en Asie, le melon arrive au XVème en Italie dans les propriétés du pape à **Canta Lupi** ... Introduit en France par Charles VIII en 1495, sous le nom de **Cantaloup**, il est cultivé en Touraine puis en Charentes ... d'où la variété **melon charentais** ! Cultivé en Vaucluse, il s'appellera **melon de Cavaillon** ! Le **melon de Lunéville**, ancienne variété lorraine est également de type Cantaloup, de même que le **Noir des Carmes**, le **Prescott**, le **Cantaloup d'Alger**, le **Cantaloup de Bellegarde** ...

La famille

Elle comporte seulement deux espèces sauvages, les autres étant des espèces cultivées.

Plantes de fort développement, à fleurs jaunes ou blanches, à feuilles variées selon les genres, avec des vrilles à la base.

Origine

Certaines étaient connues dès l'Antiquité (melon), au Moyen-Age (gourdes) venues d'Asie ou d'Afrique, puis plus tard, des Amériques (potirons et autres courges). De très nombreuses variétés sont apparues par la suite sur tous les continents.



Les sauvages

- **Le concombre d'âne** (*Ecballium elaterium*) : appelé aussi momordique (piquant, âcre). Au Moyen-Age, il est utilisé comme purgatif violent et contre la goutte. Cette plante méditerranéenne pousse sur terrain vague, décombres (en Corrèze, vers Perpezac le Blanc).



- **La bryone dioïque** : plante ambiguë, à en juger par ses différents noms : Divine, Reine des Dieux, Mère des plantes mais aussi Vigne du diable, Navet du diable, Feu ardent.

Liane de plusieurs mètres, elle porte des fruits rouges très toxiques provoquant de graves accidents gastro-intestinaux. Utilisée au Moyen-Age pour traiter les ulcères, les fractures, les fièvres, la goutte (racine), elle est employée aujourd'hui en usage externe et en homéopathie (principalement pour ses propriétés anti-inflammatoires).



Trois genres principaux :

Cucurbita

Floraison jaune

- **Pepo** : genre aux feuilles généralement lobées, presque découpées, au pédoncule anguleux, étoilé : courgettes, pâtissons, Patidou, Jack bee, acorn, delicata, Long pie, Lady godiva, citrouille de Touraine, spaghetti végétal ...
- **Maxima** : feuilles plus rigides, pédoncule cylindrique : potirons, potimarrons, Buttercup, Triamble, giraumons, turbans, Hubbard, Galeux d'Eysine, Marina di chioggia...
- **Moschata** : feuilles molles, pédoncule anguleux s'étalant sur le fruit : Musquée de Provence, Butternut, Longue de Nice, Sucrine, Trombolino, Pleine de Naples ...



Culture :

Ce sont des plantes gourmandes. Le sol doit être riche en humus. Apporter compost et fumier décomposé.

Semis en godet, au chaud fin avril, et repiquage lorsque les plants sont assez vigoureux, ou en pleine terre après le 15 mai (protéger éventuellement par des cloches).

Pour les plantes coureuses, prévoir suffisamment d'espace (1m carré par pied, ou palissage, pergolas...). Les fleurs étant unisexuées, la fécondation se fait principalement par les bourdons qui transportent le pollen, ou les papillons de nuit pour les gourdes dont les fleurs s'ouvrent la nuit.

Peu d'entretien : arrosage, isoler les fruits du sol pour éviter trop d'humidité.



Lagenaria

Floraison blanche

Originaires principalement de l'Ancien monde, ce sont des plantes à fort développement, très coureuses qui supportent le palissage adapté à la taille des fruits.

Ce sont des ornementales : gourdes diverses, calebasses, amphores ... qui, jeunes, sont comestibles.



Cucumis

- **Melo** : melons
- **Sativus** : cornichons, concombres
- **Citrullus** : Pastèques, coloquintes vraies

Récolte :

Certaines espèces se récoltent jeunes : courgettes, pâtissons.

Pour les espèces à conserver, cueillir les fruits bien mûrs, à la peau dure, en conservant un long pédoncule.

Conservation :

Faire sécher et stocker dans un endroit aéré, hors gel.

Pour garder les ornementales, tremper le pédoncule dans du charbon de bois.