



CONCOMBRE LONG VERT DE CHINE

CONDITIONS DE SEMIS

Conditions et emplacements appropriés :

Sous abri : Vous pouvez semer de mars à avril en godet, en réalisant des poquets de 3 à 4 graines. Cette méthode offre l'avantage de protéger les jeunes plants du froid en début de production.

Pleine terre / sans protection : Vous pouvez semer directement en place en mai, une fois que les risques de gelées sont écartés, en poquets de 3 à 4 graines. Cette méthode permet d'obtenir des plants plus robustes car ils n'ont pas été transplantés.

Préparation du sol :

Lors de la mise en place des plants, enrichissez les trous de plantation avec du compost bien mûr.

Température de germination :

La température idéale pour la germination est d'environ 25°C.

Passage au froid :

Bien que facultatif, un passage au froid peut favoriser une levée plus uniforme et rapide des graines.

Trempage des graines :

Le trempage des graines avant le semis peut également améliorer la germination, bien que cela ne soit pas strictement nécessaire.

Distancage :

Dans le rang : Espacez les plants de 60 cm sur le rang

Entre les rangs : Laissez 1 mètre entre les rangs

Profondeur de semis :

Enfoncez les graines à une profondeur d'environ 1 cm dans le sol.

Temps de levée :

La levée des graines prend généralement de 8 à 10 jours.



Eclaircissage :

Une fois que les plants ont levé, sélectionnez uniquement les plus beaux plants et éclaircissez si nécessaire.

Repiquage :

Si vous avez semé en godet, repiquez les plants avec précaution en pleine terre une fois qu'il n'y a plus de risque de gelées et que les plants mesurent environ 15 centimètres de hauteur, ce qui correspond généralement à la présence de 1 à 2 vraies feuilles.

CONDITIONS DE CULTURE

Contexte environnemental :

Zone climatique et rusticité : Le concombre prospère dans les climats chauds et tempérés.

Type de sol : Ils préfèrent un sol profond, meuble et riche en matière organique.

pH du sol : Un sol neutre est idéal.

Humidité du sol : Assurez-vous d'un sol bien drainé.

Exposition : Ils ont besoin d'une exposition chaude et ensoleillée.

Température :

Les températures inférieures à 10°C ne sont pas favorables. La température de germination optimale se situe entre 18 et 22°C.

Rotation des cultures :

Attendez au moins 3 à 4 ans avant de replanter du concombre ou du cornichon au même endroit.

Plantes compagnes :

Le chou, l'oignon, le céleri, la laitue, le radis et le pois sont des compagnons favorables. Évitez de les cultiver à proximité de la pomme de terre ou de la tomate.

Entretien et vigilance :

Requiert un investissement moyen en temps. Pour les concombres, il est nécessaire de réaliser un pincement au-dessus de la 2ème feuille pour favoriser la formation de deux tiges principales. Pincez ensuite ces tiges après la 4ème feuille et taillez toutes les autres branches à une feuille au-dessus de chaque fruit.



Risques liés au climat / résistance au gel :

Le concombre est très sensible au froid et sera détruit par les premières gelées.

Arrosage : Arrosez régulièrement, en quantité suffisante, en évitant de mouiller le feuillage.

Binage / sarclage / buttage* / paillage :

Binage et sarclage sont nécessaires tout au long de la période de production. Il est recommandé de mettre en place un paillage épais dès le début du mois de juillet.

Protections hivernales : Le concombre n'est pas cultivé en hiver et n'a pas besoin de protection.

Récolte :

Récoltez tous les 2 à 3 jours pour le concombre afin de favoriser une production continue. Vous pouvez espérer récolter entre 5 et 10 fruits par pied

Conservation et stockage :

Les concombres se consomment frais ou peuvent être conservés au réfrigérateur. Les concombres frais peuvent se conserver plusieurs jours au frais.

Utilisation :

Les concombres sont généralement consommés crus, en salade avec du sel, ou assaisonnés de crème fraîche ou de sauce au yaourt. Vous pouvez également préparer une soupe fraîche de concombre parfumée à la menthe.

Ravageurs et maladies :

Tolérance : Ils ont une tolérance relativement faible aux ravageurs et aux maladies.

Maladies : L'oïdium et le mildiou sont les maladies les plus courantes. Évitez d'arroser le feuillage en fin de journée par temps chaud et humide pour prévenir ces infections. La pulvérisation de bouillie bordelaise peut être utilisée comme mesure préventive.

Ravageurs : Les limaces sont friandes des jeunes plants. Des pièges à limaces, comme des bols de bière, peuvent être utiles. Les pucerons noirs peuvent également s'attaquer aux tiges et aux feuilles. L'utilisation de capucines comme plante compagne ou de pulvérisations de purin d'ail peut aider à les repousser.



Trucs et astuces :

Pour économiser de l'espace dans de petits potagers, encouragez vos plants de concombre à grimper en utilisant un support comme un grillage. Les vrilles naturelles des concombres à s'accrocher. Cette méthode améliore l'exposition à la lumière, évite la salissure des fruits et facilite la récolte.