

Graines de Cornichon de Bourbonne

[5COR0101]



Semences non traitées de Cucumis sativus Amélioré de Bourbonne épineux



Caractéristiques principales

Nom latin :	Cucumis sativus Amélioré de Bourbonne, Cucumis esculentus Salisbury, Cucumis muricatus Willdenow
Nom vernaculaire :	Cornichon Amélioré de Bourbonne épineux
Lieu de culture :	Potager & Verger, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Culture verticale - Tonnelle & Pergola, *Serre froide, *Jardin tropical, *Serre chaude et Vêranda
Hauteur :	250 cm
Emprise au sol :	50 cm
Type de plante :	Plante grimpante, Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
Port :	Rampant, Grimpant
Période de floraison :	Printemps, Été
Feuilles :	Feuilles de 8 à 15 cm de long, larges, triangulaires, légèrement velues et piquantes.
Fleurs :	Floraison à la fin du printemps. Fleurs en forme de cornets jaunes, unisexués.
Fruits :	Fruits verts épineux, légèrement velus, très longs, minces, à chair ferme.
Autres :	Tige volubile à poils raides, de section pentagonale. Les vrilles à la base des pétioles permettent à la plante de s'accrocher sur des supports. Petites graines de couleur claire.
Recommandations :	Associations positives : céleris, choux, maïs, laitues, oignons, haricots, radis, pois. Associations négatives : tomates, pommes de terre, autres Cucurbitacées.

Culture

Exposition :	Chaude, Ensoleillé
Substrat / Sol :	Humide (garde très longtemps l'humidité), Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Léger & Meuble, Riche, fertile & humifère, *Humifère
Arrosage (plante adulte) :	4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs :	Pourriture grise (botrytis - maladie cryptogamique), Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Mosaïque (maladie virale), Pucerons, Limaces, Fonte des semis, *Aleurodes (mouches blanches), Anthracnose (taches brunes à noires du feuillage - maladies cryptogamiques), Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec)
Culture au jardin :	Palissez les tiges pour gagner de la place, garder les concombres à l'abri de l'humidité et faciliter les récoltes, ou laissez les tiges s'étaler sur un sol paillé. Paillez les pieds. Pincez l'extrémité du plant au-dessus de la 2 ^{ème} feuille pour favoriser la ramification. Pincez les ramifications à 4 feuilles. Évitez d'arroser le feuillage afin d'éviter l'oïdium.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Se cultive en pot de 30 cm de diamètre associé à un treillage. Les fruits se consomment en tant que condiment, confits dans du vinaigre, accompagnés de petits oignons, de grains de poivre et d'estragon, à l'aigre-doux. Les gros cornichons se consomment comme des concombres. Lavez bien la peau et gardez-la : elle est riche en pepsine, qui aide à la digestion.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Semis climat tempéré : de mars à mai Semis sous abri : à partir de 20°C Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer Position graines : à plat Profondeur : 10 mm, tasser légèrement Couvert : 3 mm de vermiculite Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : plants de plus de 3 feuilles Acclimatation à l'extérieur : plusieurs jours Plantation en place : après les gelées, à 50 cm Semis direct en place : après les dernières gelées
Durée de germination :	5 à 10 jours

En savoir plus

Origine :	France
Intérêt :	*Permaculture, *Comestible, *Productif, *Fruits

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.

L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.

- Recolte :** Récoltez les fruits de juillet à octobre, régulièrement car ils grossissent rapidement, quand ils mesurent de 4 à 9 cm de long. Une récolte régulière favorise la formation de nouveaux fruits.
- Conservation :** Quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.
Plusieurs mois en conserve, dans du vinaigre.
- Propriétés :** Très riche en minéraux (calcium, potassium, fer, magnésium), vitamines et antioxydants. Apéritif et rafraîchissant.
*
- *Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.