

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

C oncombre

Picolino F1



66-4211-01B

PLANTATION : Semis en pleine terre : Les graines de concombres sont plantées lorsque la température du sol atteint 20 °C. La germination uniforme de la plante est obtenue avec un sol chaud et humide. Commencer à semer la deuxième quinzaine de mai. Même à cette période, des baisses de température soudaines peuvent endommager les cultures.

Semis en pot : On peut accélérer la récolte jusqu'à 3 semaines. Si vous envisagez cette option, il est préférable d'utiliser des contenants de tourbe. Car la transplantation peut endommager le plant et celui-ci ne tolérera pas un changement d'environnement. Commencer les semis en avril. Pour la germination, la plante a besoin de lumière et d'une température comprise entre 20 et 25 °C, on remplit le pot avec 2/3 de compost et après germination, on couvre avec un apport nutritif. Après 4 semaines, habituellement à la mi-mai, la plante devrait atteindre 12 à 27 cm et avoir plusieurs feuilles. Quelques jours avant de repiquer, fortifier les semis en limitant l'apport d'eau et en les exposant au soleil. Transplantez-les dans des pots de 45 cm.

SOL : un sol léger, frais et riche en humus et bien ameubli.

ESPACEMENT : pour les cultures verticales : 50 cm sur le rang et 1 m entre les rangs. Pour les cultures à plat : 1 m sur le rang et 1 m entre les rangs.

CONSEILS DE CULTURE : Le système racinaire superficiel et la production de grandes quantités de masse verte induisent un arrosage intensif et une constante humidité du sol. La majeure partie de l'eau est nécessaire aux étapes de floraison et de fructification. Vous devez vous rappeler de les arroser systématiquement, car les concombres ne tolèrent pas une irrigation irrégulière. L'eau doit être tiède ou chaude, en aucun cas froide, pour ne pas ralentir la croissance et causer l'effondrement de la plante. Concombres palissés verticalement, taillés sur une tige unique : on laisse pousser la tige principale jusqu'à environ 2,5 m de hauteur, puis on la pince : cela provoque des ramifications latérales entre chaque feuille, appelées «gourmands». Ensuite, au fur et à mesure de la croissance, on supprime les gourmands et les fruits développés sur la tige principale, du sol jusqu'à environ 0,70 m de haut. Concombres cultivés à plat : on pince au-dessus de la deuxième feuille : bientôt, deux tiges se formeront. On pince alors celles-ci après la 4e feuille puis on taille toutes les autres branches à une feuille au-dessus de chaque fruit.

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

RÉCOLTE : La récolte commence en juillet et se termine dans les premiers jours de septembre. Lorsque les concombres sous serre se développent, ils grandissent assez vite. Vous devez donc surveiller à ce moment-là l'état du fruit et cueillir les mûrs. Malheureusement, les concombres ne tolèrent pas le stockage. Ils sont toutefois la matière première parfaite pour tous les conserves. Ils peuvent être stockés pendant des années selon les règles appropriées.