

LA COLOQUINTE

une décoration originale pour Noël

Les potirons, potimarrons, courges de Muscade, citrouilles ou coloquintes appartiennent à la grande famille des cucurbitacées. Difficile de s'y retrouver entre toutes ces courges. Aujourd'hui, nous allons parler des coloquintes, atout sans égal de votre décoration d'hiver.

PRÉSENTATION

La coloquinte est une plante purement décorative, une sorte de courge aux couleurs diverses : crème, jaune, orange, vert foncé, vert plus clair. Sa forme est souvent curieuse, elle fait le bonheur des décorateurs en herbe, des fleuristes, des pépiniéristes mais sûrement pas des cuisiniers : très jolie, elle n'est malheureusement pas comestible.

Comme la plupart des cucurbitacées, la coloquinte est une plante rampante avec de longues feuilles de 10 cm découpées en lobes, rêches au toucher. Les fleurs sont monoïques (elles sont soit mâles soit femelles), de couleur jaune ou blanche.

Rampantes sur le sol, elles peuvent aussi être guidées en hauteur sur un grillage, un treillage ou une clôture. Cette pratique permet de mieux exposer les fruits, donne déjà un effet décoratif à la plante sur pied et prend moins de place au sol.

CULTURE, PLANTATION ET ENTRETIEN

Plantation

La coloquinte se cultive comme une annuelle, le semis s'effectue à partir du mois de mars sous abri avec un repiquage au mois de mai, ou directement en place lorsque tout risque de gel est écarté.

Elle aime les situations ensoleillées et prospère par temps chaud. Les diverses variétés de coloquintes sont des plantes très gourmandes ayant besoin de beaucoup de nutriments pour produire de beaux fruits bien formés. Le sol devra donc être fertile et bien drainé. N'hésitez pas à apporter du fumier décomposé ou du compost dès la mise en terre. Comme expliqué plus haut, vous pouvez les faire grimper sur une clôture grillagée ou sur une palissade brise-vent en osier tressé, ou encore sur des supports en bambous ou en châtaignier plantés en tipi.

Entretien

Pour limiter son développement et obtenir de beaux fruits, le pincement de la plante est indispensable. Ne laissez pas une trop grande quantité de fruits se développer sur chaque pied car vous risquez d'altérer la qualité générale de la récolte. Dès que les fruits apparaissent, pincez au dessus d'eux afin de n'en garder que 5 à 6 par pied. Faites de même quelques temps après sur chaque nouvelle tige au dessus de la 5e feuille. Cette opération provoquera la ramification de la plante et avancera l'époque de fructification.

Afin d'éviter que la coloquinte reste en contact avec le sol humide et qu'elle finisse par pourrir, il est préférable de mettre un paillis entre les fruits et le sol. Le paillage évite aussi la concurrence avec les adventices (plus



communément appelées mauvaises herbes) et le désherbage. Enfin, il permet d'arroser moins souvent, car le sol, ainsi abrité, se dessèche moins.

Arrosez régulièrement. La coloquinte n'aime pas souffrir de sécheresse, surtout au moment où les fruits se forment.

Veillez à ce que les fruits aient assez de soleil pour arriver à maturité : un mois avant la récolte, poussez les feuilles ou coupez-en certaines si ces fruits sont positionnés dessous, car ils sont relativement petits et peuvent rester dans l'ombre du feuillage

Conseil : chaque pied se développe beaucoup en largeur, au sol ou sur un support. Il faut donc respecter une distance de 80 cm à 1 m entre chaque plant.

Récolte

Contrairement à la citrouille qui se consomme, la période de récolte de la coloquinte a moins d'importance. Seules comptent finalement la taille et la couleur que vous souhaitez obtenir pour vos coloquintes. Vous pouvez les cueillir dès que les feuilles se dessèchent jusqu'aux premières grosses gelées. Les pédoncules sont alors prêts à se détacher d'eux même.

Elles doivent être bien dures et ne pas présenter de taches pour une meilleure conservation. Le mieux est de les entreposer dans un lieu frais, sec et aéré

Maladies et ravageurs

Les coloquintes sont sujettes à l'oïdium. Arrosez régulièrement les pieds, évitez les feuilles et paillez le sol.

Attention toxique

Ingérer une coloquinte n'est pas sans danger pour la santé. La vigilance s'impose, en particulier en présence d'enfants, si vite tentés.

Les coloquintes contiennent une toxine naturelle, la cucurbitacine, responsable de l'amertume du légume. Ingérée même à faible dose, elle peut causer une intoxication, avec comme symptômes des vomissements, des coliques et de fortes diarrhées, parfois accompagnées de saignements. Si un ou plusieurs troubles apparaissent à la suite d'une consommation de courge, appelez immédiatement le centre antipoison le plus proche de chez vous ou consultez un médecin.

Pour prévenir les risques liés à la pollinisation, et donc les croisements potentiellement nocifs, il faut éviter de cultiver à la fois des coloquintes décoratives et des courges dans le même espace.

Variétés

Les coloquintes font partie de la famille des courges. Elles sont sélectionnées pour leurs formes originales et leurs couleurs. Galeuses, griffes du diable, poires ou cuillères,

c'est un carnaval de compositions étonnantes. Vous aurez le choix entre la vraie coloquinte, *Citrullus colocynthis*, les *Cucurbita pepo* avec toutes les courges, potirons et autres potimarrons, les courges du Mexique, *Cucurbita argyrosperma*, et enfin les gourdes ou Calebasses, *Lagenaria siceraria*.

La véritable coloquinte, *Citrullus colocynthis*, est une espèce cultivée dans les régions chaudes et pourvue de

propriétés médicinales. Verte rayée de blanc, elle devient entièrement jaune foncé à maturité. Elle fait également partie de la famille des cucurbitacées. Sa chair amère se révèle toxique si elle est ingérée, mais ses graines sont comestibles. La pulpe séchée de la coloquinte officinale a des propriétés laxatives. Les racines sont utilisées pour soigner les rhumatismes et maladies urinaires.

Utilisation

Leur utilisation première est et reste la décoration. Séchées et disposées dans un panier elles sont idéales pour décorer une cuisine sans avoir à changer les fruits dès qu'ils pourrissent.

Mais surtout vous pouvez les utiliser au moment de Noël pour votre couronne de l'Avent ou comme boules de Noël suspendues au sapin, c'est beau et original.

Isabelle Erulin

www.les-pouces-verts.com

