Graines de Concombre Blanc Long Parisien

[5CON0102]

Semences non traitées de Cucumis sativus



Caractéristiques principales

Nom latin :	Cucumis sativus, Cucumis esculentus Salisbury, Cucumis muricatus Willdenow
Nom vernaculaire :	Concombre **Variété :** Blanc Long Parisien, Blanc hâtif
Lieu de culture :	*Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Culture verticale - Tonnelle & Pergola, *Serre froide, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda, Potager & Verger
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 :	Été, Printemps
Feuilles :	Feuilles alternes aux longs pétioles et aux grands limbes, légèrement dentées, palmées, 3 à 5 lobes, vert foncé au revers grisâtre.
Fleurs :	Floraison jaune pâle à la fin du printemps. Monoïque. La fleur femelle porte les fruits, fécondée par du pollen d'une fleur mâle de la même variété ou d'une autre variété, les fécondations croisées sont majoritaires.
Fruits :	Fruits de 15 à 20 cm de long, allongés, presque cylindriques, d'abord vert pâle puis blanc crème à maturité. Graines claires.
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.
Température minimale (Rusticité) :	*supérieure à 5°
Recommandations :	Associations positives : maïs, laitues, oignons, haricots. Associations négatives : tomates, pommes de terre, autres Cucurbitacées.

Culture

Exposition :	Ensoleillé, Chaude
Substrat / Sol :	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 :	Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), *Aleurodes (mouches blanches), Pucerons, Fonte des semis, Anthracnose (taches brunes à noires du feuillage - maladies cryptogamiques)
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 2ème feuille pour favoriser la ramification. Pincez l'extrémité de chacun des 2 tiges qui se développent par la suite au-dessus de la 4ème feuille. Taillez les tiges suivantes à une feuille au dessus de chaque fruit (voir 2 ou 3 fruits) qui se forme pour favoriser le développement des fruits. Evitez 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. Se consomme cru en salade ou cuit pendant quelques minutes à la poêle. S'utilise dans de nombreuses recettes de jus de légumes et de soupes. 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 sous abri** : de mars à mai, à partir de 20°C Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre Position graines : à plat Profondeur : 1 cm, tasser légèrement le substrat Couvert en surface : 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 dernières gelées **Semis direct en place** : après les dernières gelées
Durée de germination :	5 à 10 jours

En savoir plus

Origine :	Inde

© 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.

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

Recolte : Récoltez les fruits de juillet à octobre au fur et à mesure de vos besoins. Les jeunes fruits contiennent moins de graines. Une récolte régulière favorise la formation de nouveaux fruits.

Conservation : Quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Propriétés : Très riche en minéraux (calcium, potassium, fer, magnésium), vitamines et antioxydants. Des tranches de concombre appliquées sur la peau réhydratent la peau.

*

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.

© 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.