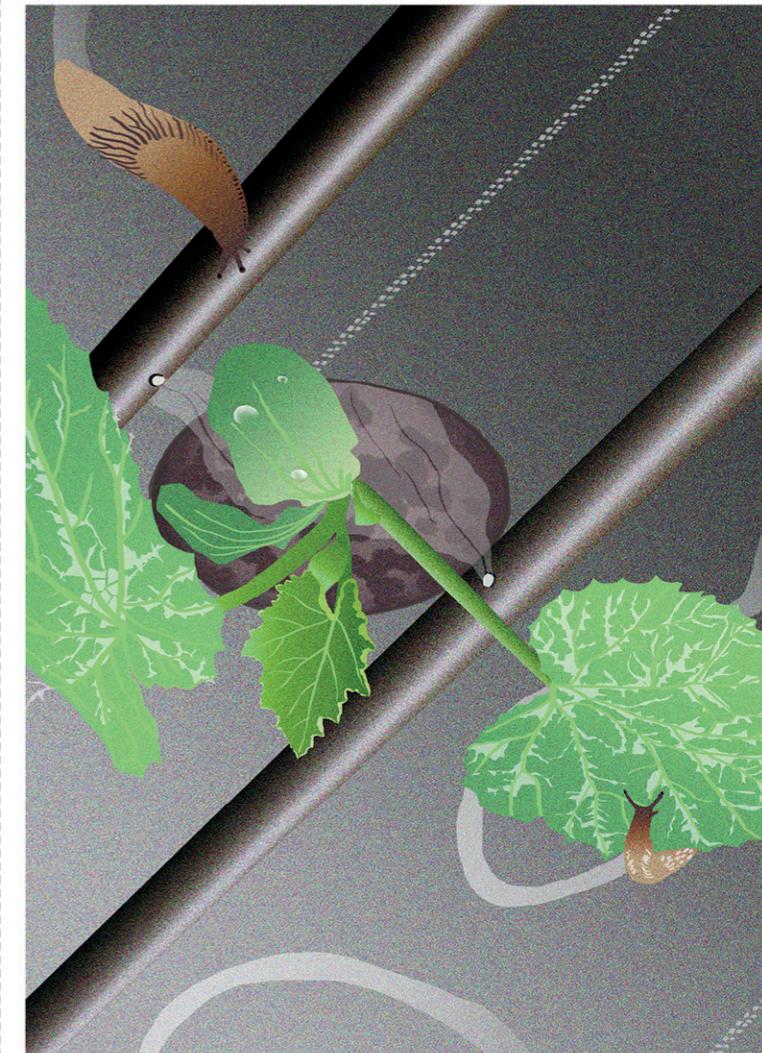


DEVELOPPEMENT - Mai.

L'année dernière, très pluvieuse, a eu un impact sur le rendement : entre les gasteropodes (limaces) qui se sont régales des jeunes plants et lolidum chamaepigionum bien connu des maraîcher·ères) favorisé par l'humidité combinée aux grands écarts de température. Espérons que cette année soit plus tranquille, sans forte chaleur qui empêcherait une bonne formation des fruits. Côté irrigation, Andréa veille à un arrosage régulier en goutte à goutte, surtout en période sèche, tout en évitant de mouiller les feuilles pour limiter les maladies.

Les fleurs attirent les pollinisateurs, indispensables à la formation des fruits. Si tout se passe dans de bonnes conditions, les premières courgettes apparaissent rapidement après les fleurs. Une plante en bonne santé donnera en moyenne une



PLANTATION - Mi-avril.

Pour que la courgette nous accompagne tout l'été, Andreïa, maraîchère bio en MAP en Ile-de-France, produit plusieurs séries de courgettes : la première en mars ; elle sème les graines en terrine sous serre. Les graines ont besoin de beaucoup de chaleur pour germer, entre 20 et 25°C. Des lapas apparaissent dans les feuilles, les cotylédons. Andreïa les repique dans des godets où les plants resteront, bien protégées, entre 2 et 3 semaines.

C'est l'heure de la plantation sous serre et sur bâche, ce qui limite fortement le désherbage et permet de conserver l'humidité tout en protégeant les courgettes. Andreïa prend soin d'avoir un sol riche, bien drainé (qui ne laisse pas l'eau stagnner) et riche au fumier décomposé au sol. Andreïa dispose les plants à 75-100 cm de carrière pour laisser à la plante toute la place de développement et avoir assez d'apports.

## PLANTATION - Mi-avril.

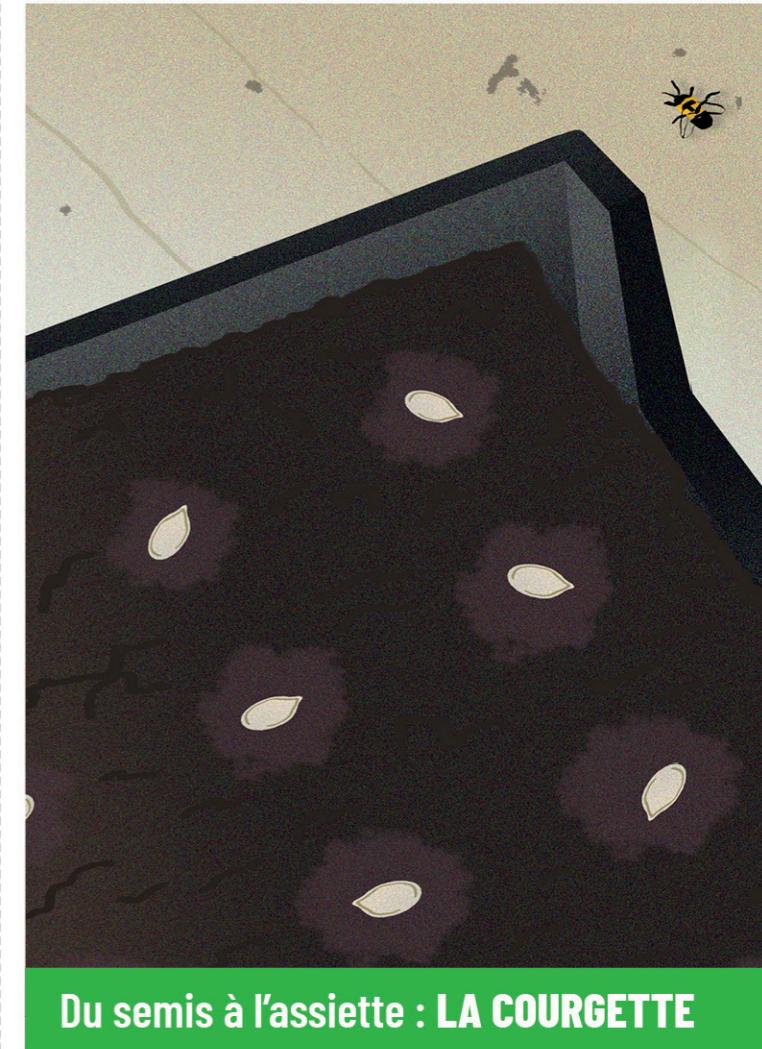


**RÉCOLTE – À partir de fin mai.**

Si tout va bien, Andrea pourra déposer ses premières courgettes dans les paniers à partir de mi-mai. Petites ou moyennes, c'est la taille idéale pour avoir les courgettes les plus savoureuses, alors Andrea les récolte tous les 2 jours pour éviter qu'elles ne grossissent trop. Les courgettes peuvent être stockées quelques jours au frigo.

**DÉGUSTATION** – De fin mai à septembre.

La courgette se mange tout l'été cuisinée de multiples façons : cuite en ratatouille, en soupe, farcie ou juste revenue à la poêle avec un peu d'huile d'olive ou crue coupée très finement en salade.



## Du semis à l'assiette : LA COURGETTE



Avec le soutien financier  
de l'Agence de l'Eau Seine  
Normandie. Conception  
illustrations : © Chloé Adelheim