



Courgette

Cucurbita pepo

- Plantes alimentaires
 - Légumes
 - Courgettes

La courgette (*Cucurbita pepo* L.) est l'un des principaux légumes du potager calédonien. Cette fiche présente son origine, ses exigences de culture, les variétés adaptées à la Nouvelle-Calédonie ainsi que les principales techniques de conduite notamment en agriculture biologique.



Identité

Nom scientifique
Cucurbita pepo

Noms Kanak
--

Famille
Cucurbitaceae


Autres noms communs
Zucchini (italien, anglais)

Statut Biogéographique
Plante introduite cultivée

Origine géographique
Amérique centrale et Amérique du Sud

Distribution géographique
Zones tropicales et tempérées


Description

 Type de plante
Herbacée


Durée de vie
Annuelle

 Feuillage
Persistant

Hauteur à maturité
Moins de 50 cm

 Type de légume
Légume-fruit

Largeur à maturité
Entre 50 cm et 2 m

 Couleur du légume
Vert

Système racinaire
Développé

Conduite culturale

Multiplication
Semis

Pollinisation
A la main, Par les insectes

Où planter ?
Serre, Extérieur, Pleine terre

 Croissance
Rapide

Type de sol
Sol drainant, Tous types

 Entretien / Soins
Modéré

Densité
20 000 plants/ha

 Exposition au soleil
Soleil

Productivité
50 t/ha

 Besoin en eau


 Résistance à la sécheresse


Santé

Résistance aux ravageurs


Résistance aux maladies


Principaux ravageurs
Chrysomèles, Pucerons

Principales maladies
Oïdium, ZYMV

Usage & vertus

Alimentation
Produit frais, Cuisiné

Vertus
Riche en fibres, Antioxydants

Autre usage
--

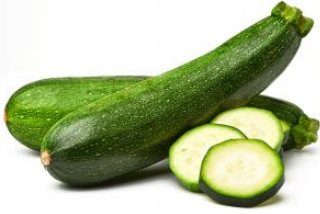
Saisonnalité

Floraison	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fruits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Estelle VIDAL
Lincks
05/01/2021
<https://www.lincks.nc/>





Courgette (*Cucurbita pepo*) © I Stock

Généralités

La courgette (*Cucurbita pepo* L.) est une plante potagère de la famille des Cucurbitacées. Elle appartient au genre *Cucurbita*, qui regroupe également les courges, les citrouilles, les potirons et les pâtissons. L'espèce *C. pepo* désigne ainsi un ensemble très diversifié de formes cultivées, dont fait partie la courgette (Birlouez, 2023). C'est une plante herbacée cultivée comme annuelle (Messiaen & Fagbayide, 2004).

La courgette est aujourd'hui cultivée dans la plupart des régions du monde, aussi bien dans les régions tropicales que tempérées, en plein champ comme sous abri. La culture sous serre ou sous tunnel permet de limiter l'impact des aléas climatiques, d'allonger les périodes de production et d'améliorer les rendements.

La courgette figure parmi les cucurbitacées les plus cultivées au monde. Toutefois, il est difficile d'estimer précisément sa production car les statistiques agricoles regroupent généralement les courgettes avec les autres courges de l'espèce *C. pepo*. En

2024, la production mondiale de ces courges atteignait près de **34 millions de tonnes** (FAOSTAT, 2024).

En Nouvelle-Calédonie, la production locale se maintient depuis une quinzaine d'années à **quelques centaines de tonnes par an**, avec un pic de 527 tonnes enregistré en 2019 (DAVAR, 2026). Les importations sont faibles et le **taux de couverture avoisine 100 %**. En 2012, un producteur calédonien est même parvenu à exporter 32 tonnes de courgettes vers la Nouvelle-Zélande, où les hivers plus rigoureux limitent la production locale (*Les Nouvelles Calédoniennes*, 2012). Le deuxième semestre de l'année correspond généralement à la période de production la plus abondante.

Origine

Les courges comptent parmi les plantes les plus anciennement cultivées par l'être humain. Des vestiges archéologiques retrouvés au **Mexique et en Amérique du Sud** témoignent de leur domestication dans cette région il y a plusieurs milliers d'années. Après la découverte de l'Amérique, les Espagnols introduisent ces plantes en Europe où, pendant près de deux siècles, elles ne rencontrent qu'un succès culinaire limité (Birlouez, 2023).

La courgette, telle que nous la connaissons aujourd'hui, est une culture relativement récente. Ce légume allongé et vert serait apparu en Italie au cours du XIX^e siècle à la suite de sélections horticoles de *C. pepo*. Sa plus ancienne référence connue figure dans un ouvrage

horticole italien publié en 1901. Au début du XX^e siècle, la courgette effectue le chemin inverse et revient sur son continent d'origine. Elle apparaît dans les catalogues de semenciers américains dès 1918 (Lust & Paris, 2016).

En Italie et dans les pays anglophones, la courgette est souvent désignée sous le nom de « **zucchini** », terme dérivé de l'italien *zucchina*, signifiant « petite courge ».

La courgette est l'un des légumes incontournables du **potager calédonien**. Pour diversifier vos cultures, découvrez également d'autres espèces phares du maraîchage tropical :

tomate ; poivron ; aubergine ; haricot vert ; laitue ; concombre

igname ; taro d'eau ; patate douce ; chou kanak ; manioc

Usages et vertus

Qualités nutritionnelles

Composée à plus de 90 % d'eau, la courgette est un légume **peu calorique** apprécié pour sa richesse en eau, sa teneur en fibres et son apport en minéraux tels que le potassium, le phosphore, le magnésium et le calcium. Elle contient également de petites quantités de vitamines et de composés antioxydants, notamment du bêta-carotène (Ciqual-Anses, 2026).



Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g de courgette (chair et peau) cuite (source : **Ciqual Anses**)

Énergie	64,8 kcal
Eau	93,8 g
Protéines	0,93 g
Glucides	1,4 g
Lipides	< 0,4 g
Fibres	1,5 g
Cendres	0,7 g
Calcium	19,3 mg
Chlorure	61 mg
Cuivre	0,085 mg
Fer	0,32 mg
Magnésium	22,3 mg
Phosphore	65 mg
Potassium	238 mg
Vitamine A	14,4 µg
Vitamines B1 (Thiamine)	< 0,05 mg
Vitamine B3 (Niacine)	< 0,05 mg
Vitamine C	2,9 mg
Vitamine E	0,12 mg
β-carotène	173 µg

Usages culinaires

Vertes, jaunes, allongées ou rondes, les courgettes se prêtent à de nombreuses préparations culinaires. Récoltées jeunes, elles peuvent être consommées **crues ou cuites**. Leur peau, comestible et riche en nutriments, peut être conservée après un simple lavage.

La courgette peut être consommée de nombreuses façons :

- **Cuite** : sautée à la poêle, soupe, cuite à la vapeur, frite en beignet, mijotée, grillée au barbecue ou cuite au four.
- **Dans les plats traditionnels** : ratatouille méditerranéenne, plats mijotés à base de lait de coco (colombo, currys ou bougnas).
- **Crue** : râpée en salade ou coupée en fines lamelles, assaisonnée d'huile d'olive, de jus de citron et d'herbes aromatiques.
- **En pâtisserie** : incorporée aux gâteaux au chocolat, elle apporte du moelleux tout en permettant de réduire la quantité de matières grasses.
- **Flours comestibles** : les fleurs mâles, qui ne produisent pas de fruits, peuvent être consommées farcies, en beignets ou intégrées à diverses préparations culinaires. Elles sont généralement privilégiées afin de ne pas réduire la production de courgettes.

Bienfaits pour la santé

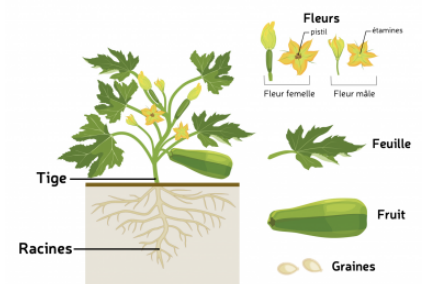
- Grâce à sa teneur en fibres solubles, la courgette contribue au bon fonctionnement du **transit intestinal** tout en étant généralement bien tolérée sur le plan digestif.
- Elle contient également des composés antioxydants, notamment des caroténoïdes, qui contribuent à **protéger les cellules** contre le stress

oxydatif, impliqué dans les mécanismes du **vieillessement cellulaire**.

Description de la plante

Allure générale

- Plante herbacée annuelle à croissance rapide ;
- Port généralement **buissonnant et compact** (forme non coureuse), plus rarement rampant chez certaines variétés ;
- Hauteur : **de 40 cm à 1 m**, selon la variété et les conditions de culture ;
- Tiges épaisses, anguleuses, creuses et couvertes de poils. Elles peuvent parfois s'enraciner au niveau des nœuds lorsqu'elles sont en contact avec le sol ;
- Système racinaire composé d'une racine principale et de nombreuses racines latérales superficielles, principalement concentrées dans les premiers centimètres du sol.



Infographie. Morphologie d'un plant de courgette © E. Bonnet-Vidal (Agripédia NC) modifié de M. Flaya (I Stock)

Feuilles



- Feuilles alternes, simples et dépourvues de stipules ;
- Long pétiole (de 9 à 24 cm) ;
- Limbe large, de forme ovale à triangulaire, découpé en 5 à 7 lobes ;
- Base du limbe en forme de cœur (cordiforme) ;
- Diamètre des feuilles : de 20 à 35 cm
- Bords irrégulièrement dentés ;
- Surface rugueuse et couverte de poils ;
- Marbrures ou taches blanchâtres naturelles selon les variétés ;

Flours

- Grandes fleurs solitaires, **unisexuées**
- Couleur **jaune vif à jaune orangé** ;
- Corolle en forme de cloche (campanulée), composée de 5 pétales soudés ;
- Diamètre pouvant atteindre 8 à 12 cm ;
- Les fleurs mâles sont portées par une longue tige et comportent trois étamines soudées ;
- Les fleurs femelles sont portées par une «mini-courgette» qui grossira si elle est fécondée ;
- Leur **durée de vie est courte** : elles s'ouvrent tôt le matin et se referment définitivement à midi ;
- **Pollinisation croisée**, assurée principalement par les insectes, notamment les abeilles.

À savoir : La pollinisation est assurée par les insectes, principalement les abeilles et les guêpes. L'humidité ambiante affecte la qualité du pollen. Il est donc conseillé de procéder à une **pollinisation manuelle** en mettant en contact le pollen des fleurs mâle avec le stigmate des fleurs femelles.



Différence entre une fleur femelle (à gauche) et une fleur mâle (à droite) de courgette. La fleur femelle porte à sa base une mini-courgette correspondant au futur fruit © I Stock

Fruits

- Baie, récolté avant maturité ;
- Forme allongée et cylindrique ou ronde selon les variétés ;
- Longueur : entre 15 et 30 cm
- Peau lisse ou légèrement côtelée selon les variétés ;

- Couleur variable : vert foncé, vert clair, jaune, crème ou bicolore ;
- Chair blanche à jaune pâle, tendre et peu fibreuse ;
- Contient de nombreuses graines encore peu développées au stade de consommation.



Plant de courgette avec fleurs et des fruits © I Stock

Graines

- Graines aplaties, ovales à ovoïdes ;
- Couleur blanc crème à beige clair ;
- Longueur : 1 et 2 cm ;
- Localisée dans la cavité centrale du fruit ;
- Germination épigée (les cotylédons émergent au-dessus du sol lors de la levée) ;
- Durée de conservation des graines : 4-5 ans



Saisonnalité et calendrier de culture

En Nouvelle-Calédonie, la pleine période de production de la courgette se situe généralement au second semestre de l'année.

Le cycle de culture est relativement **court**. Il dure généralement de **2,5 à 4 mois** selon les variétés, les conditions climatiques et le mode de conduite. Les températures élevées et l'humidité peuvent accélérer le développement de la plante mais également favoriser l'apparition de maladies.

En plein champ, il est recommandé d'éviter les plantations pendant la saison des pluies (janvier à mars), en raison des risques accrus de maladies et des difficultés de conduite de la culture.

Sous abri, la courgette peut être cultivée tout au long de l'année.

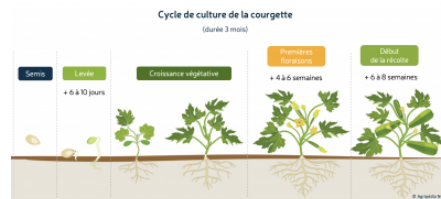
Afin de limiter l'épuisement des plants et le développement des maladies, il est conseillé de ne pas prolonger la récolte au-delà de 1,5 à 2 mois et de renouveler la culture après environ 3 mois de présence en terre.

Cycle de culture (à titre indicatif) :

- Semis direct en pleine terre ou en plaque alvéolée suivi d'un passage en pépinière ;
- **Levée** : 6 à 10 jours après le semis ;
- **Repiquage en godets** (si nécessaire) : au stade de la première feuille vraie, soit 1 à 2 semaines après le semis
- **Élevage en pépinière** : environ 2 semaines

- **Plantation en pleine terre** : environ 3 semaines après le semis
- **Premières floraisons** : 4 à 6 semaines après le semis ;
- **Début de la récolte** : 6 à 8 semaines après le semis ;
- **Durée de récolte** : 1 à 2 mois ;
- **Durée totale du cycle** : environ 3 mois.

Plantes compagnes : haricots, maïs, melons, menthe, capucine, radis



Cycle de culture de la courgette © E. Bonnet-Vidal (Agripédia NC), modifié de M. Flaya (I Stock)

Calendrier de culture pour une pleine production au second semestre

- **Semis** : de début février à septembre ;
- **Plantation** : de mi-février à octobre ;
- **Récolte** : d'avril à décembre
- **Pleine saison** : septembre à décembre.

(Source : Projet INTEGRE, 2018 ; Ratiarson, 2021 ; Rydge 2016 ; Messiaen & Fagbayide, 2004 ; Cirad et al., 2023)

Étaler la production

Pour assurer une production continue, il est recommandé d'**échelonner les semis** :

- semer une nouvelle série de plants **toutes les 4 à 6 semaines**
- démarrer une nouvelle série avant la fin de production de la précédente ;
- ajuster le rythme en fonction des conditions climatiques, des

rendements observés et des débouchés commerciaux.

Par exemple,

Série 1

- **semis** : début février
- **plantation** : fin février à début mars
- **premières récoltes** : à partir de mi-avril :

Série 2

- **semis** : mi-mars
- **plantation** : début à mi-avril
- **premières récoltes** : à partir de début juin

Cette pratique permet de répartir les récoltes dans le temps, de mieux répondre à la demande du marché et de limiter les périodes de rupture de production.



Exemple d'étalement de la production de courgettes : des semis et plantations successifs permettent de répartir les récoltes sur une grande partie de l'année © E. Bonnet-Vidal / Agripédia NC

Quelles variétés choisir ?

La courgette présente **une grande diversité variétale**. Les variétés se distinguent notamment par la forme, la couleur et la taille des fruits, leur précocité, leur potentiel de production, leur résistance aux maladies ainsi que leur adaptation aux différentes saisons de culture.



Le choix de la variété dépend du mode de culture (plein champ ou sous abri), de la période de production recherchée et des débouchés visés.



Quelques variétés de courgettes cultivées en Nouvelle-Calédonie. Photos O. Ratiarson, Technopole 2021

Lors des essais conduits en Nouvelle-Calédonie, les meilleurs rendements ont été observés avec les variétés suivantes (Essais Technopole et projet Integre) :

Variétal de saison (octobre à décembre)

- Caprice
- Orelia HF1
- Naxos
- Nice à fruit rond :
- Verte noire maraîchère
- Zelia F1
- Partenon F1
- Black mamma

Variétal tardif (février à avril)

- Super Nadita : 37,8 t/ha
- Naxos : 22,4 t/ha

Certaines variétés, en particulier Naxos, peuvent être produites aussi bien en culture de saison qu'en culture tardive.

Ce qui améliore les rendements

Plusieurs pratiques permettent d'améliorer la production :

- Production précoce sous abri ouvert (effet parapluie, meilleure conservation

du paillage et régulation des températures) ;

- Utilisation de variétés résistantes aux maladies (Zelia, Partenon F1, Black Mamma)
- Plantation sur planches surélevées ;
- Utilisation d'un paillage ;
- Plantation de jeunes plants en motte plutôt qu'en semis direct.

La production en dehors de la pleine saison reste possible mais s'avère généralement **plus difficile** en raison des fortes températures, de l'humidité élevée et de la pression accrue des ravageurs et maladies.

Les essais variétaux conduits en Nouvelle-Calédonie ont permis d'évaluer le potentiel de production de plusieurs variétés de courgettes. Les rendements présentés ci-dessous correspondent aux meilleurs résultats observés dans les conditions de l'essai et peuvent varier selon les conditions de culture.



Variété	Saisonnalité	Poids moyen du fruit	Caractéristiques	Rendement mx observé (tonnes par ha)
Caprice	De saison	670 g	rond, vert foncé	105,2
Orelia HF1	De saison	290 g	allongé, jaune	84,1
Mikonos	-	419 g	allongé, vert foncé	63,7
Super Nadita F1	Tardive	615 g	allongé, bulbeux, vert clair	37,8
Naxos	Tardive	335	allongé, vert foncé	79,3
Verte noire maraîchère	-	325	allongé, vert foncé	50,3
Nice à fruit rond	-	760 g	rond, vert clair	51,2

Les variétés Caprice, Orelia HF1 et Naxos figurent parmi les plus productives dans les essais réalisés en Nouvelle-Calédonie. Les variétés à fruits ronds, comme Caprice et Nice à fruit rond, produisent généralement des fruits plus lourds que les variétés allongées.



Production locale

Entre 2010 et 2025, la **production marchande** de courgette s'est élevée en moyenne à **355 tonnes par an**. Les volumes commercialisés ont fortement fluctué au cours de cette période, sous l'effet des conditions climatiques, des pressions sanitaires et des évolutions du marché.

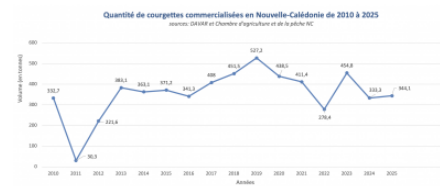
Malgré ces variations, la courgette reste l'un des principaux légumes produits en Nouvelle-Calédonie. Les importations demeurent faibles et la production locale couvre généralement la **quasiment 100 % des besoins du marché**.

- Entre 2010 et 2025, les volumes de courgettes commercialisés ont varié de 222 tonnes à 527 tonnes, le pic ayant été atteint en 2019.
- Après plusieurs années de forte production entre 2017 et 2021, les volumes commercialisés ont diminué en 2022 avant de repartir à la hausse à partir de 2023.

Le **second semestre de l'année** correspond généralement à la période de production la plus abondante.

Le graphique ci-dessous présente l'évolution de la production marchande de courgettes en Nouvelle-

Calédonie entre 2010 et 2025 (source : DAVAR, 2026).



Graphique. Quantité de courgettes commercialisées en Nouvelle-Calédonie entre 2010 et 2025 (source DAVAR 2026)

Exigences environnementales

La courgette est une plante exigeante en chaleur, en lumière et en eau. Son développement et sa production dépendent fortement des conditions climatiques et de la qualité du sol. Une bonne maîtrise de ces facteurs est essentielle pour obtenir des rendements réguliers, notamment en agriculture biologique (Messiaen & Fagbayide, 2004 ; Cirad et al., 2023 ; Projet INTEGRE, 2018 ; Ratiarson, 2021 ; DDR, 1997).

Climat

- Climat **tempéré à chaud** ;
- **Sensible aux vents forts**, qui peuvent endommager les feuilles, les fleurs et les jeunes fruits ;
- En Nouvelle-Calédonie, les meilleures performances sont généralement

observées au second semestre de l'année ;

- La culture sous abri permet de limiter l'impact des fortes pluies et d'améliorer la régularité de la production.

Température

- Température optimale de croissance : **18 à 28 °C** ;
- La croissance ralentit lorsque les températures sont trop basses ;
- Les écarts de température trop importants entre le jour et la nuit peuvent perturber la floraison, modifier l'équilibre entre les fleurs mâles et femelles et entraîner des problèmes de fécondation et de nouaison (couleur des fleurs, fruits déformés ou mal développés).

Lumière

- Exposition recommandée : **plein soleil** ;
- Une bonne luminosité favorise la floraison, la pollinisation et la production de fruits ;
- éviter l'ombrage en pépinière car les cucurbitacées s'étioilent rapidement

Eau et humidité

- **Besoins en eau réguliers** tout au long du cycle ;



- Besoins moyens d'environ 400 mm d'eau par cycle cultural ;
- Sensible au stress hydrique, notamment pendant la floraison et la formation des fruits ;
- Tolère de courtes périodes de sécheresse, mais des déficits hydriques prolongés peuvent réduire la croissance et la production ;
- Sensible aux excès d'eau et à l'engorgement des sols.

Sol

La courgette préfère des sols :

- **Tout type de sol**
- Fertiles et bien drainés ;
- Riches en matière organique ;
- Profonds et bien structurés ;
- **pH** : entre 5,8 et 8.



Culture de courgettes sous serre, Farino
© E. Bonnet-Vidal (Agripédia NC)

Rotation et association de cultures

La rotation des cultures permet de limiter l'accumulation des ravageurs, des maladies et l'épuisement du sol. Il est recommandé de respecter une rotation de **2 à 3 ans minimum** avant de replanter une courgette ou une autre cucurbitacée sur la même parcelle.

Précédents culturaux

- **Favorables** : laitue, carotte, maïs, poireau, ail, oignon ;
- **À éviter** : autres Cucurbitacées (concombre, courge, melon, pastèque, chouchoute, etc.) et Solanacées (tomate, aubergine, pomme de terre, poivron, piment, etc.).

Associations culturales

- **Bénéfiques** : laitue, légumineuses (haricot, pois), capucine, radis, navet maïs, oignon ;
- **À éviter** : tomate, concombre, chou, pomme de terre

Conduite de culture

La courgette est une **culture relativement facile** à conduire.

La réussite de la culture de la courgette repose sur une bonne préparation du sol, une alimentation régulière en eau et en éléments nutritifs, ainsi qu'une surveillance attentive des ravageurs et des maladies. Les principales recommandations pour la conduite culturale de la courgette sont présentées ci-dessous.

Pour aller plus loin, consultez également la fiche « **Conduite des cultures maraichères en agriculture biologique** »

Semis en pépinière

- **Période favorable** : de début février à mi-septembre ;
- **Durée d'élevage** : environ 2 semaines ;
- **Matériel** : plaques alvéolées ou godets de 7 cm ;

- **Fond drainant** : couche de 3 cm de gravier ;
- **Substrat** : 50 % sable de rivière et 50 % compost jeune (3 à 4 mois d'âge) ;
- Positionner la graine avec la pointe orientée vers le bas ;
- Recouvrir de 2 à 3 cm de substrat ;
- Arroser en pluie fine afin de maintenir le substrat humide ;
- Éviter l'ombrage, les jeunes plants de cucurbitacées s'étioilent rapidement ;
- Protéger les semis avec une caisse renversée ou un grillage fin afin de limiter la prédation par les rats, particulièrement friands des graines de cucurbitacées.

Préparation du sol

La courgette nécessite un sol bien structuré afin de favoriser le développement du système racinaire.

- Culture recommandée **sur buttes ou planches surélevées** de 25 à 30 cm ;
- Ameublement du sol sur 30 à 40 cm de profondeur ;
- Nivellement et affinage de la surface ;
- Faux semis et désherbage préalable ;
- Apport de compost bien décomposé : 2 à 3 t pour 1 000 m² ;
- Apport de calcium si nécessaire afin de maintenir un pH proche de 6.

Faux-semis : cette technique consiste à préparer le sol plusieurs semaines avant la plantation, puis à provoquer la levée des mauvaises herbes par un léger arrosage. Les jeunes adventices sont ensuite détruites avant la mise en culture, ce qui réduit fortement les besoins en désherbage.

Plantation



- Stade recommandé : **1 à 4 feuilles vraies** ;
- La motte doit être bien tenue par les racines lors du repiquage ;
- **Période optimale** : d'avril à fin septembre ;
- Culture possible en plein champ ou sous abri ;
- Plantation **en quinconce** recommandée ;
- Tremper les mottes pendant 10 à 15 minutes avant la plantation ;
- Installer le plant sans enterrer excessivement le collet ;
- Tasser fermement le sol puis arroser immédiatement après la plantation.

Paillage et la protection des jeunes plants

- Installer un **paillage organique** (foin, herbe sèche, etc.) afin de limiter les adventices, conserver l'humidité du sol et réduire les variations de température ;
- Un voile de croissance P17 peut être installé en saison fraîche afin de favoriser une production précoce. Retirer le voile environ 35 jours après la plantation pour permettre la pollinisation des fleurs ;
- Les filets ou voiles de protection limitent également les attaques précoces de chrysomèles, thrips et aleurodes.



► **Essai variétal paillé**

Essai variétal, culture de courgette en plein champ avec paillage © O. Ratiaron (Technopole)

Espacement des plants

La densité de plantation dépend du type de conduite et de la vigueur de la variété.

- Sur la ligne : 0,5 à 1 m ;
- Entre les lignes : 1,2 à 2 m ;
- Densité de plantation : 10 000 à 25 000 plants/ha.

Les faibles espacements sont généralement utilisés sous abri avec des variétés compactes, tandis que les espacements plus larges facilitent l'entretien et la circulation dans les cultures de plein champ.

Irrigation

- Besoins moyens : environ 400 mm d'eau sur un cycle cultural ;
- L'irrigation au **goutte-à-goutte** est recommandée ;
- À titre indicatif, un arrosage de 2 heures tous les deux jours peut être pratiqué avec des goutteurs espacés de 20 cm et présentant un débit de 1,6 L/h.

Fertilisation

La courgette est une culture relativement exigeante en éléments nutritifs, notamment en azote et en potassium. Une fertilisation équilibrée est indispensable pour assurer une croissance régulière et une bonne production de fruits.

Un excès d'azote favorise le développement du feuillage au détriment de la floraison et de la fructification. À l'inverse, une carence peut limiter la croissance des plants et réduire les rendements. Des déséquilibres

nutritionnels peuvent également entraîner la coulure des fleurs ou la déformation des fruits.

La courgette est également sensible aux carences en magnésium, manganèse, fer et molybdène.

Il est recommandé de compléter l'amendement de fond (compost ou fumure organique bien décomposée) par des apports adaptés au niveau de fertilité du sol.

Besoins indicatifs pour un rendement d'environ 2 kg/m²

Élément	Besoin estimé (en kg/ha)
Azote (N)	80
Phosphore (P)	60
Potassium (K)	160

Pour améliorer l'efficacité de la fertilisation et limiter les pertes par lessivage, il est recommandé de **fractionner les apports** :

- **Avant la plantation** : apport du compost, du phosphore, du calcium et du magnésium (si nécessaire) et d'une partie de l'azote et du potassium.
- **En cours de culture**
 - Compléter les apports d'azote et de potassium par plusieurs applications espacées de 2 à 3 semaines ;
 - Azote : 20 à 30 kg/ha par apport ;
 - Potassium (K₂O) : environ 100 kg/ha répartis sur le cycle.



Les apports de potassium deviennent particulièrement importants à partir de la floraison et pendant le grossissement des fruits.

À surveiller : un feuillage très développé associé à une faible production de fleurs ou de fruits est souvent le signe d'un excès d'azote.

Entretien des cultures

Pollinisation manuelle

La pollinisation de la courgette est assurée principalement par les insectes pollinisateurs, notamment les abeilles. Une bonne pollinisation est indispensable pour obtenir des fruits bien formés.

Par temps humide, venteux ou lorsque les pollinisateurs sont peu nombreux, la pollinisation peut être insuffisante et entraîner la chute des fleurs ou la formation de fruits déformés.

Dans ce cas, une pollinisation manuelle peut être réalisée :

- Récolter une fleur mâle fraîchement ouverte ;
- Retirer délicatement les pétales ;
- Déposer le pollen sur le stigmate de la fleur femelle en effectuant un léger

mouvement circulaire ;

- Réaliser l'opération de préférence le matin, lorsque les fleurs sont ouvertes.

À noter : Les fleurs mâles apparaissent généralement avant les fleurs femelles au début du cycle de culture.

Désherbage

La courgette est sensible à la concurrence des adventices, notamment en début de culture.

- maintenir la parcelle propre par des interventions régulières (binage, sarclage, houe maraîchère) ;
- limiter la levée des adventices grâce à un paillage organique ou à une toile tissée dans les passe-pieds.

Effeuilage

L'effeuillage permet d'améliorer l'aération des plants et de limiter le développement des maladies.

- Supprimer les feuilles abîmées, malades, jaunissantes ou en contact avec le sol ;
- Éliminer les feuilles qui ombragent excessivement les fruits ;
- Réaliser les interventions de préférence par temps sec afin de limiter les risques de contamination ;
- Désinfecter régulièrement les outils de coupe en présence de maladies.

Un effeuillage modéré favorise la circulation de l'air et facilite la récolte.

Récolte

- **Période principale de récolte :** d'avril à décembre ;
- **Début de la récolte :** 6 à 8 semaines après le semis ;
- Récolte des fruits à un **stade immature**, avant que les graines ne deviennent visibles dans la chair ;
- Récolte lorsque les fruits ont atteint la taille commerciale recherchée ;
- Passage 2 à 3 fois par semaine car les fruits grossissent rapidement et nécessitent une surveillance régulière de la parcelle ;

Une récolte régulière stimule la production de nouveaux fruits et permet de maintenir une bonne qualité commerciale.

Conseils pratiques

- Récolter de préférence tôt le matin afin de limiter l'échauffement des fruits ;
- Utiliser un sécateur ou des ciseaux bien aiguisés ;
- Couper proprement le pédoncule sans blesser le plant ;
- Manipuler les fruits avec précaution afin d'éviter les blessures et les chocs ;
- Déposer les fruits dans des paniers ou des caisses propres.



Conservation

- Trier et calibrer les courgettes en fonction de leur taille ou de leur poids ;
- Conserver les fruits à l'ombre dans un endroit frais et bien ventilé ;
- À température ambiante (25 à 35 °C), la conservation dépasse rarement 5 à 6 jours ;
- La température optimale de conservation est d'environ 10 °C ;
- Dans de bonnes conditions de stockage, les fruits peuvent être conservés 20 à 25 jours.

Les températures trop basses (< 7 °C) peuvent provoquer des dommages physiologiques et altérer la qualité des fruits.

Principales maladies

La courgette est bien adaptée aux conditions de la Nouvelle-Calédonie. Elle peut toutefois être affectée par plusieurs maladies, notamment :

- **Virus de la mosaïque jaune de la courgette** (ZYMV)
- **Virus de la mosaïque de la pastèque** (WMV)
- **Oïdium des Cucurbitacées** : *Podosphaera*, *Erysiphe betae*, *Golovinomyces orontii*
- **Mildiou** *Pseudoperonospora cubensis*
- **Moelle creuse** *Pectobacterium spp.*

Maladie	Symptômes principaux	Conditions favorables
Oïdium	Feutrage blanc sur les feuilles	Temps chaud et sec
Mildiou	Lésions jaunes puis brunissement du feuillage	Temps humide
ZYMV	Mosaïque, déformation des feuilles et des fruits	Présence de pucerons
WMV	Mosaïque et ralentissement de croissance	Présence de pucerons
Moelle creuse	Cavités internes dans les tiges ou fruits	Déséquilibres physiologiques et bactéries

Pour aider au diagnostic, consulter **PHYTO One**, la plateforme dédiée à l'identification des maladies et ravageurs des cultures en Nouvelle-Calédonie et réalisée par de la Chambre d'agriculture et de la pêche.



Principales maladies de la courgette © N. Hugot (CAP-NC, Phyto-One)

Principaux ravageurs

La courgette peut être attaquée par plusieurs ravageurs susceptibles d'affecter la croissance des plants, le rendement et la qualité des fruits, notamment :

- **Les rats**, particulièrement friands des graines et des jeunes plantules ;
- **La chrysomèle des cucurbitacées** (*Aulacophora abdominalis*), qui consomme les cotylédons, les feuilles et parfois les fleurs ;
- **Les pucerons** (*Aphis gossypii*), responsables de dégâts directs sur les jeunes pousses et vecteurs de plusieurs virus des cucurbitacées ;
- **Les aleurodes** (mouches blanches), qui affaiblissent les plants en prélevant leur sève ;
- **Les thrips**, qui provoquent des déformations du feuillage et des fruits ;



Principaux dégâts causés par les chrysomèles et les pucerons sur les feuilles de courgette © N. Hugot et G. Letourneur (Phyto One, CAP, NC)

Méthodes de lutte agroécologiques

Mesures préventives

Réduire les risques d'introduction et de propagation



- Utiliser des semences saines ;
- Respecter une rotation de 2 à 3 ans sans cucurbitacées ;
- Choisir des variétés résistantes ou tolérantes lorsque cela est possible ;
- Arracher et éliminer rapidement les plants malades, racines comprises ;
- Détruire les résidus de culture après la récolte.

limiter le développement des maladies

- Favoriser l'aération des plants par un espacement adapté, la taille et l'effeuillage ;
- En culture sous abri, assurer une bonne ventilation ;
- Éviter de mouiller le feuillage lors de l'irrigation ;
- Éviter les excès d'eau et les situations d'engorgement ;
- Désherber soigneusement les parcelles ;
- Maintenir une bonne hygiène de la parcelle.

limiter la dissémination des agents pathogènes

- Nettoyer et désinfecter régulièrement les outils ;
- Limiter la circulation de terre contaminée par les chaussures, outils ou matériels ;
- Surveiller les insectes vecteurs de maladies, notamment les pucerons responsables de la transmission du ZYMV et du WMV.

Mesures complémentaires

- Protéger les jeunes plants avec un voile tissé ;
- Pulvériser du lithothamne sur le feuillage (si confirmé par la source) ;
- Favoriser les auxiliaires naturels (coccinelles, syrphes, chrysopes, micro-guêpes parasitoïdes, punaises prédatrices) grâce aux haies, bandes fleuries et zones refuges ;
- Utiliser des pièges englués ou à phéromones pour le suivi des populations de ravageurs.

Produits préventifs

- Produits à base de cuivre ;
- Huile de neem ;

- Produits à base d'huile essentielle d'orange douce.

Mesures curatives autorisées en agriculture biologique

Contre l'oïdium

- Soufre ;
- Produits à base de *Bacillus subtilis*.

Contre le mildiou

- Produits à base de cuivre ;
- Huile de neem (si autorisée selon l'usage considéré).

Contre les pucerons, aleurodes et thrips

- Huile de neem ;
- Savon noir ;
- Huile essentielle d'orange douce ;
- Géraniol.

Contre les rats

- Piégeage ;
- Protection physique des semis et jeunes plants.



Sont impliqués dans la réalisation de cette fiche

Cette fiche a été réalisée grâce au soutien financier de **l'Agence rurale** dans le cadre de son appui au développement de la filière « Plantes comestibles, fruits et légumes de diversification ».

L'Agence rurale et l'Institut agronomique néo-calédonien (IAC) ont signé en 2026 une convention de partenariat pour la réalisation et l'intégration de 25 nouvelles fiches techniques variétales dans Agripédia.

L'objectif de ce partenariat est de contribuer à l'amélioration de la couverture alimentaire de la Nouvelle-Calédonie en favorisant la diffusion de connaissances sur des productions locales adaptées aux conditions

pédoclimatiques du territoire, présentant des qualités nutritionnelles et environnementales remarquables.

L'équipe d'Agripédia et l'IAC remercient chaleureusement l'Agence rurale pour son précieux soutien !



Partenaires principaux, Agripédia 2026



Rédaction de la fiche

- Estelle Bonnet-Vidal (Lincks)

Relectures, expertise et amendements

- XXX

Citation bibliographique recommandée

Bonnet-Vidal, E., XXX (2026). **Courgette (Cucurbita pepo L.)**. Agripedia.nc, Institut agronomique néo-calédonien (IAC), avec le soutien financier de l'Agence rurale. Disponible sur : <https://www.agripedia.nc> [En ligne, consulté le jour/mois/année].

Voir également la FAQ : « Comment citer cette référence bibliographique ? »

- (1) Birlouez, É., 2023. **Petite et grande histoire des légumes**. Éditions Quae, Versailles, 168 p. (p. 127-133).
- (2) Lust, T.A. & Paris, H.S., 2016. **Italian horticultural and culinary records of summer squash (Cucurbita pepo, Cucurbitaceae) and emergence of the zucchini in 19th-century Milan**. *Annals of Botany*, 118(1), pp. 53-69.
- (3) Messiaen, C.-M. & Fagbayide, J.A., 2004. **Cucurbita pepo L.**. In : Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Eds.), *PROTA 2. Vegetables/Légumes*. PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Pays-Bas. Version en ligne : PROTA4U. Consulté le 8 juin 2026.
- (4) Ratiarson, O., 2021. **Courgette**. Livret technique CTEM, Adecal-Technopole.
- (5) Projet INTEGRE, 2018. **La culture de la courgette en Nouvelle-Calédonie**. Fiche technique en agriculture biologique. Communauté du Pacifique, Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie, Union européenne.
- (6) Utard, S., Robert, N. & Drouin, J., 2023. **La courgette**. In : *Diversifiez vos productions maraîchères avec des semences locales*. PROTEGE, Institut agronomique néo-calédonien, Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, CAP-NC. [compléter les pages].
- (7) DAVAR, 2026. **Données statistiques de production maraîchère de Nouvelle-Calédonie (2010-2025)**.
- (8) Les Nouvelles Calédoniennes, 2012. **Courgettes à l'export**. Article de presse consulté le 24 juin 2026.
- (9) Rydge, J., 2016. **La courgette**. In : *Evolution Farm, un modèle d'agriculture naturelle en milieu tropical*. Éditions Au vent des îles, pp. 142-143.
- (10) **PHYTO One**. Plateforme de diagnostic des maladies, ravageurs et désordres physiologiques des cultures en Nouvelle-Calédonie. CAP-NC. Consultée en juin 2026.



Estelle VIDAL

Lincks

05/01/2021

<https://www.lincks.nc/>

