



La citrouille de Touraine était surtout utilisée en alimentation animale, car elle possède une composition en nutriments intéressante ; de plus, ses graines ont des propriétés vermifuges. Elle peut cependant être consommée en confiture ou en pickles. On utilisait également les amandes des graines, très oléagineuses, pour la fabrication d'huile ou de dragées.

Calendrier de culture



Conseils de culture

Exposition ensoleillée (craint le froid)

Sol profond, riche en matière organique, pas trop humide

Semis

En avril, en godet dans un endroit clair (12°C) avec repiquage mi-mai : un plant tous les mètres

En mai ou juin, semis direct en poquet de 3-4 graines

Entretien

Pour ramifier le pied, l'étêter lorsqu'il a 5-6 feuilles en conservant 2 ou 3 feuilles au-dessus des cotylédons. Puis, étêter chaque branche lorsqu'elle possède elle-même 6 feuilles.

Laisser un fruit par branche.

Sarcler et arroser lorsque cela est nécessaire.

Récolte à partir de 100 jours après le semis

Productivité 6 à 8 kg par m²

Conservation 2 à 5 mois

Description

Plante coureuse, tiges rampantes (jusqu'à 6m)

Feuilles

Vert foncé, taches grisâtres

Très grandes

Entières ou divisées en 3 ou 5 lobes

Fruit

Cylindrique

Jusqu'à 50cm de long, 15 à 18 kg

Vert foncé marbré de jaune à maturité

Chair jaune

Origine de la variété

C'est une vieille variété Française originaire, comme son nom l'indique, de Touraine. On retrouve la Citrouille de Touraine dans des écrits datant de la fin du 18^{ème} siècle.

Statut actuel

Variété inscrite au catalogue officiel

Semences commercialisées

Pas de production en maraîchage

