



La Sucrine du Berry est gustativement excellente, ce qui lui a permis d'être intégrée à l'Arche du Goût de Slow Food. Sa chair est fine et sucrée, et peut être utilisée aussi bien en base de plats salés (citrouillats, potages, fricassées ...) que sucrés (confitures et gâteaux en tous genres).

Elle se conserve 4 à 8 mois et se congèle très bien.

## Calendrier de culture



## Conseils de culture

**Exposition** ensoleillée (craint le froid)

**Sol** profond, riche en matière organique, pas trop humide

### Semis

En godet en avril-mai dans un endroit clair (12°C)  
Repiquer à trois feuilles, un plant tous les 1,30 m  
Semis en pleine terre début juin, en poquet

### Entretien

Arrosage régulier sans mouiller les feuilles  
Courant août, pincer l'extrémité des tiges pour favoriser le grossissement des fruits  
À la récolte, conserver la totalité du pédoncule et faire sécher une journée au soleil

**Récolte** fin d'été et à l'automne, lorsque les courges changent de couleur.

**Productivité** 5 à 8 fruits par pied

**Conservation** 5 à 7 mois

## Description

**Plante** coureuse (tiges rampantes d'environ 3 m)

### Feuilles

Panachées de blanc  
Peu découpées

### Fruit

Piriforme  
A peine côtelé  
Cuivré à maturité  
20-25 cm de long  
1,5 à 3 kg

### Chair

Orange vif  
Fine

## Origine de la variété

Originnaire du Berry, elle a été redécouverte en 1987 lorsqu'un jardinier en apporta à la Foire aux Potirons de Tranzault.

## Statut actuel

Espèce ne nécessitant pas d'inscription au catalogue

Semences commercialisées

Production en maraîchage courante

