

Ce sont généralement des plantes annuelles ou vivaces, rampantes ou grimpantes, aux tiges munies de vrilles. Ces plantes sont sensibles au gel. Les fleurs sont unisexuées (mâle ou femelle).

De nombreuses espèces sont cultivées pour leurs fruits comestibles (courges, courgettes, concombres, cornichons, melons, pastèques, chayotes...) et parfois pour leurs graines (courge à huile, pistache africaine).



Qui sont-elles exactement ces courges ? Il est vrai qu'on s'y perd un peu. Ce sont des potirons, des citrouilles, des coloquintes ? Et la courgette, c'est un potiron immature, ou une petite citrouille ? La réponse n'est pas simple. D'autant que le nom change parfois selon la région : Citrouille dans le nord, courge ou cougourde dans le midi, potiron ailleurs, désignent parfois la même espèce.

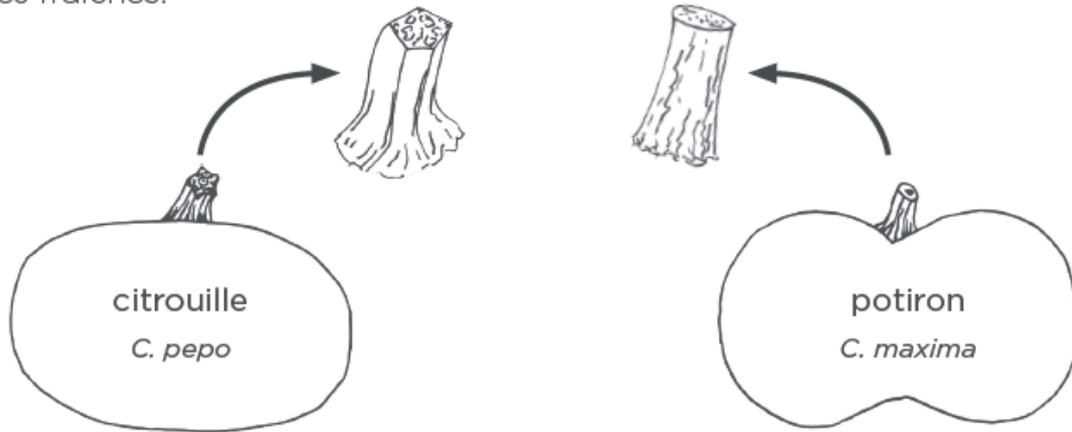
Les cucurbitacées forment une grande lignée : courges diverses et variées bien sûr, mais également concombres, melons, pastèques, coloquintes et bien d'autres représentantes encore, pour la plupart moins fréquentes sous nos climats cependant.

De cette « tribu » des cucurbitacées, 3 espèces se dégagent principalement : *Cucurbita Pepo* (=citrouille), *Cucurbita maxima* (potiron) et *Cucurbita moschata*.

Elles ne portent bien sûr pas toutes un nom différent pour le simple plaisir de nous embêter, mais parce que malgré les apparences on peut relever des différences notables.

Les *Cucurbita pepo* sont les citrouilles ! En effet, caractérisées par leur pédoncule anguleux et leurs feuilles rigides, les courges de cette catégorie sont les plus représentées au jardin : courgettes, pâtissons, courge spaghetti, courge d'halloween, et autres « citrouilles » encore.

Les *Cucurbita maxima* sont les potirons ! Effectivement, même si leur feuillage a les mêmes caractéristiques générales que les *Cucurbita pepo*, leur pédoncule cylindrique les distingue des précédentes. Elles ont en général de gros fruits, les fameux potirons. Moins exigeantes en chaleur que les *Cucurbita pepo*, elles se prêtent plus facilement à la culture dans les zones fraîches.



Les *Cucurbita moschata*, ni citrouille ni potiron, on les distingue à leurs feuilles molles et leur pédoncule très court. Une des plus célèbres représentantes est probablement la courge musquée de Provence, à la magnifique chair d'un rouge cuivré, d'excellente conservation, et qu'on serait bien tenté d'appeler potiron, et bien non ! Botaniquement du moins.