

# Règlement du CONCOURS



## Article 1

Le groupe Valophis organise 3 concours de citrouilles le samedi 17 octobre 2020 à Jean Zay à Fontenay-sous-Bois :

- La courge la plus lourde
- La courge la plus originale sculptée ou non
- La meilleure soupe à base de courge

## Article 2

Les concours sont ouverts aux jardiniers amateurs répondant à l'une des conditions suivantes :

- Etre locataire de Valophis Habitat, Valophis Sarepa ou la Chaumière de l'Île-de-France
- Travailler au sein du groupe Valophis
- Travailler pour une association ou une entreprise partenaire du groupe Valophis

## Article 3

Les participants pourront s'inscrire auprès du groupe Valophis par téléphone au 01 58 43 11 23 ou [matthieu.corre@groupevalophis.fr](mailto:matthieu.corre@groupevalophis.fr).

**Les inscriptions se clôturent le vendredi 02 octobre 2020.**

## Article 4

Précisions pour le concours de la courge la plus lourde :

- Chaque participant ne peut présenter qu'une seule courge
- Les courges sont jugées sur leur poids et leur aspect général
- Pour l'authentification de la participation, votre inscription sera associée d'une photo de vous et de votre citrouille sur le lieu de culture.
- Toutes les variétés de courge sont admises. Le groupe Valophis met à disposition de tous les inscrits à cette discipline des graines d'Atlantic Giant à retirer auprès de votre agence de gestion et à signaler lors de votre inscription.
- Les gagnants seront déterminés par pesée et par jugement de l'aspect général de la courge, sous le contrôle d'un jury désigné par le groupe Valophis.

## Article 5

Précisions pour le concours de l'oeuvre sur courge la plus originale :

- Chaque participant ne peut présenter qu'une seule oeuvre (pouvant être constituée de plusieurs courges).
- Les courges sont jugées selon l'originalité de leur forme générale, ainsi que sur le côté artistique de l'oeuvre qui est présentée (en sculpture, assemblage,...).

- Les congés ne sont pas nécessairement issues des jardins Valophis.
- Les gagnants seront déterminés après délibération d'un jury désigné par le groupe Valophis.

## Article 6

Précisions pour le concours de la meilleure soupe à base de courge :

- Chaque participant ne peut présenter qu'une seule soupe.
- Les courges ne sont pas obligatoirement issues des jardins Valophis.
- Les gagnants seront déterminés après une séance de dégustation et après délibération d'un jury désigné par le groupe Valophis.
- Les participants sont invités à réaliser des quantités plus importantes s'ils souhaitent en faire bénéficier les visiteurs de la fête. Il suffira de prévenir l'équipe d'organisation au numéro fourni à la fin de ce règlement afin de gérer au mieux les quantités.
- Le groupe Valophis met à disposition des participants du matériel pour transporter les soupes au chaud.

## Article 7

En tant que de besoin, et sur simple sollicitation au moment de l'inscription ou ultérieurement jusqu'à la date limite d'inscription, les participants ne pouvant se déplacer avec leur courge/soupe pourront bénéficier d'un covoiturage pour venir sur le site de la fête.

## Article 8

Les participants viendront sur le site le samedi 17 octobre à partir de 8h30 et au plus tard à 10h pour présenter leur courge, ou 11h pour leur soupe. Les résultats seront annoncés le jour de la fête le samedi 17 octobre 2020 à 16h.

## Article 9

Tous les participants repartiront avec un lot. Les 3 premiers de chaque catégorie se verront attribuer des lots supplémentaires.

## Article 10

Les participants autorisent le groupe Valophis à publier librement toute image du concours.

## Article 11

La participation au concours entraîne l'adhésion aux conditions du présent règlement sans contestation possible.

# Réussir la culture de la courge



Les cucurbitacées sont des plantes faciles d'entretien et productives. Elles raviront à la fois les nouveaux jardiniers comme les plus aguerris dans les allées du potager.

## Le semis

Les graines de courges peuvent être semées dès avril en godets, sous abri, ou à la fin mai directement en place.

Dans le premier cas, veillez à bien utiliser du terreau fin de semis et à maintenir la motte humide. Dans le dernier cas, les gelées doivent être passées, car la germination a lieu dans une terre réchauffée (au minimum à 15°C). La terre doit être bien ameublie avant le semis.

Pour multiplier vos chances de réussite, vous pouvez tout à fait semer trois ou quatre graines en poquet et ne conserver que le plant le plus vigoureux au bout de quelques semaines.

## La plantation

Cette étape vous concerne si vous avez semé les courges en godets. Le repiquage aura lieu après la fin des gelées dans un trou au fond duquel vous aurez apporté un peu de compost.

Les courges sont des plantes qui aiment s'étaler. Pour une variété non coureuse, une distance d'au moins 1 m en tous sens est nécessaire pour qu'elle s'épanouisse. Les variétés coureuses sont, quant à elles, repiquées tous les 1,20 m avec au moins 2 m entre les rangs.

Les courges pousseront aussi très bien sur un tas de compost ! Pour gagner de la place, la culture en palissage contre un support solide est possible.

## L'entretien au naturel et les plantes compagnes de la courge

Paillez, arrosez régulièrement et sans excès, sans toucher les feuilles.

Pour prévenir l'apparition d'oïdium, un traitement au purin d'ortie est une bonne solution.

Une plante compagne favorise la croissance, les courges apprécient le voisinage du haricot, des petits pois, de l'oignon, de l'échalote et de la ciboulette. Par contre, il vaut mieux éviter de les installer à côté de pieds de pommes de terre ou de concombres.

Pour assurer une bonne fructification, la pollinisation des fleurs par les insectes est indispensable. Pensez à les accueillir au jardin avec des plantes pollinifères ou nectarifères.

## La récolte

Il faut attendre la complète maturité du fruit pour le cueillir. Procédez quoi qu'il en soit avant les gelées. Pour vérifier si une courge est prête pour la récolte, observez le pédoncule car celui-ci devient liégeux quand le fruit est arrivé à maturité. Attention : même s'il est très tentant de les saisir par cet appendice, tant il semble avoir été conçu pour servir de poignée, n'attrapez jamais les courges par ce fameux pédoncule ! Cela ne manquerait pas d'occasionner d'invisibles lésions, immanquablement causes de pourrissement. Les fruits doivent être coupés au plus près de la tige.

## La conservation

Les fruits doivent sécher une journée au soleil avant d'être rentrés à la maison. Procédez avec douceur pour ne pas heurter les courges et entreposez-les dans un local bien sec et ventilé avec une température tiède (idéalement entre 12 et 20°C). Si vous n'avez que quelques courges, le haut d'une armoire ou d'un placard conviendra parfaitement. Les courges doivent être posées sur des supports suffisamment solides pour soutenir leur poids et ne pas se toucher. Ainsi, si l'une des courges venait à moins bien supporter la conservation, sa dégradation n'affectera pas ses voisines.