

EN BREF :

- Situation générale.
- Sénescence naturelle du feuillage en lien avec la maturité du fruit.
- Nouvelles homologations de deux insecticides du groupe 3 contre la chrysomèle rayée du concombre : MATADOR 120 EC et WARRIOR.
- Quand récolter la courge poivrée et les autres courges.
- Sommaire agrométéorologique.

SITUATION GÉNÉRALE

La période du 8 au 14 août a été marquée par du temps chaud et humide. Le soleil a été présent, mais beaucoup moins que les semaines précédentes. Des précipitations ont eu lieu en quantité variable d'une localité à l'autre, celles-ci vont de 19,5 mm à Sainte-Clothilde, en Montérégie à 107 mm à l'Assomption, dans Lanaudière.

Les récoltes se poursuivent dans les concombres, cornichons, courgettes, melons et cantaloups. Elles débutent dans les courges d'hiver. La qualité est généralement bonne.

BLANC ET SÉNESCENCE NATURELLE DU FEUILLAGE DANS LES CUCURBITACÉES

Le blanc et les autres maladies foliaires ne sont pas les seuls responsables de la sénescence du feuillage. Lorsque le fruit a atteint sa taille optimale et qu'il commence à mûrir, le feuillage meurt de façon naturelle, et ce, même si les traitements fongiques se poursuivent. C'est un processus physiologique normal, car à ce stade, le feuillage devient moins utile au développement du fruit. Le dépérissement avancé du feuillage nous indique que ces champs sont à prioriser pour la récolte.



Parcelle d'essai ayant reçu les mêmes traitements fongiques. Les sections où le feuillage est le plus sénescent portent les fruits les plus mûrs, où nous avons des transplants avec paillis de plastique. Les sections où le feuillage est encore vert, les fruits sont immatures; il s'agit des sections semées sans paillis de plastique.

NOUVELLES HOMOLOGATIONS CONTRE LA CHRYSOMÈLE RAYÉE DU CONCOMBRE

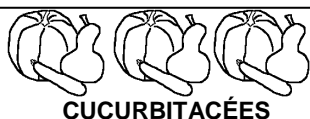
Deux insecticides du groupe 3 viennent d'être homologués contre la chrysomèle rayée du concombre et la punaise de la courge (*Anasa tristis*) : MATADOR[®] 120 EC et WARRIOR[®]. Ces deux insecticides ont la même matière active, soit le lambda-cyhalothrine. Le MATADOR[®] 120 EC est un concentré émulsifiable qui contient 120 g de lambda-cyhalothrine par litre alors que le WARRIOR[®], une suspension de microcapsules, contient 122 g de matière active par litre.

MATADOR 120 EC et WARRIOR[®]

Matière active :	lambda-cyhalothrine
Groupe de résistance :	3
Cultures :	Toutes les cucurbitacées
Insectes contrôlés :	Chrysomèle rayée du concombre (<i>Acalymma vittatum</i>) Punaise de la courge (<i>Anasa tristis</i>)
Mode d'action :	Le MATADOR [®] 120 EC et le WARRIOR [®] sont des pyréthrinoïdes de synthèse photostables. Ils agissent rapidement par contact et par ingestion. Il n'y a pas d'effet par inhalation ni d'effet systémique.
Dose :	187-233 mL/ha
Délai avant récolte :	1 jour
Délai de réentrée :	24 heures
Quantité maximale/ha/saison :	3 applications
Recommandations :	La toxicité relative des insecticides à base de pyréthrinoïdes diminue à mesure que la température s'élève. À des températures supérieures à 25 °C, l'efficacité des pyréthrinoïdes peut être diminuée. Pour assurer une meilleure efficacité du traitement, il est préférable d'éviter les heures les plus chaudes de la journée et de traiter en soirée. Utiliser suffisamment d'eau pour obtenir une couverture uniforme du feuillage, soit 100 à 200 L d'eau/ha.

Étiquettes des produits :

- MATADOR[®] 120 EC
- WARRIOR[®]



QUAND RÉCOLTER LA COURGE POIVRÉE

Il peut être difficile de savoir quand commencer la récolte dans les courges poivrées. Contrairement à la courge butternut qui prend une belle couleur chamois abricot à maturité, la courge poivrée, non seulement atteint-elle sa taille maximale dès la deuxième semaine qui suit la pollinisation, mais elle prend aussi sa couleur définitive vert sombre. C'est donc dire que le risque de la récolter immature est grand. Un fruit récolté trop tôt aura un taux de matière sèche et un taux de sucre faibles, ce qui le rendra nettement moins savoureux.

Deux observations peuvent aider à déterminer le bon moment pour récolter la courge poivrée. La couleur de la courge au point de contact avec le sol est un bon indice visuel. Si la zone de contact est jaune ou vert pâle, il faut attendre encore un peu. Lorsque la courge sera mûre, cette zone prendra une couleur orangée.

On peut aussi estimer le début de la récolte en comptant 50 jours à partir de la pollinisation (lorsque les fleurs mâles et femelles sont observées simultanément). Ce décompte est un très bon indicateur du moment de la récolte autant pour les courges poivrées que pour la plupart des autres courges d'hiver et les citrouilles.

Pour ce qui est des courges kabocha, le bon moment pour amorcer la récolte se situe à environ 40 jours après la pollinisation.

Source : Brent Loy, Department of Plant Biology, University of New Hampshire, Cucurbitaceae proceedings 2006.

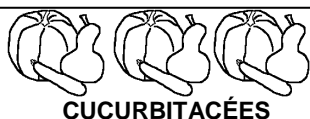


Courge poivrée mûre : notez la couleur orange de la zone de contact du sol et du fruit.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES
ISABELLE COUTURE, agronome – Avertisseuse cucurbitacées
Direction régionale de la Montérégie-Est, MAPAQ
1355, rue Johnson Ouest, bureau 3300, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7
Téléphone : 450 778-6530, poste 6123 – Télécopieur : 450 778-6540
Courriel : isabelle.couture@mapaq.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Louise Thériault, agronome, et Alexandra Tremblay, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 11 – cucurbitacées – 16 août 2012



Annexe 1

Généré le :
mercredi 15 août 2012

Sommaire cucurbitacées

Période du :
8 au 14 août 2012

Station	Pour la période		Degrés-jours base 15 (depuis le 15 mai)			Précipitations (mm)		
						Pour la période	Cumul (à partir du 30 avril)	
	T. min. (°C)	T. max. (°C)	2012	Écart*	2011		2012	2011
Bas-Saint-Laurent								
Kamouraska (Saint-Denis)	9,2	26,5	241,3	+74,2	191,4	58,2	317,8	360,9
Capitale Nationale								
Château-Richer	15,0	27,2	382,0	+236,9	314,2	55,4	413,6	548,6
Saint-François, I.O.	15,6	27,3	436,6	+247,8	344,4	66,9	374,7	464,5
Centre-du-Québec								
Drummondville	16,0	29,0	538,2	+233,3	485,3	33,2	334,1	425,4
Pierreville	15,0	27,3	489,6	+166,2	470,9	65,6	362,6	382,0
Chaudière-Appalaches								
Charny	15,3	27,4	445,0	+199,5	367,4	42,6	415,7	457,4
Estrie								
Coaticook	14,0	28,0	368,4	+150,5	333,9	56,9	413,7	420,5
Lanaudière								
L'Assomption	14,8	27,5	511,3	+154,0	482,0	107,0	431,0	420,9
Saint-Jacques	13,6	27,7	428,4	+129,3	423,4	55,4	360,2	398,8
Laurentides								
Mirabel	13,6	27,2	432,3	ND	450,7	42,6	299,2	324,3
Oka	16,0	28,5	476,2	+151,0	466,7	41,5	289,9	295,6
Mauricie								
Saint-Thomas-de-Caxton	13,5	26,5	402,2	+120,0	371,7	39,4	346,9	396,2
Montérégie-Est								
Farnham	14,5	29,8	495,6	+166,6	466,9	32,3	333,7	381,7
Granby	15,5	28,5	498,6	+203,2	462,2	36,1	339,0	408,0
Saint-Hyacinthe-2	15,5	29,0	526,6	+177,6	480,7	37,2	324,4	380,7
Montérégie-Ouest								
Sainte-Clothilde	12,1	28,7	468,5	+103,8	467,3	19,5	277,3	347,6
Outaouais								
Angers	12,5	27,5	432,0	+146,7	410,1	51,3	317,7	373,6

*Écart : Écart à la moyenne 1971-2000
15°C est la température de croissance minimale du concombre