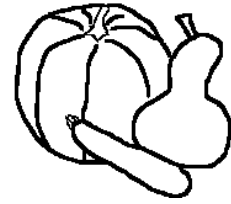


Avertissement



CUCURBITACÉES

No 13 – 29 août 2012

EN BREF :

- Situation générale.
- Observations de quelques maladies sur les fruits des cucurbitacées.
- Sommaire agrométéorologique.

SITUATION GÉNÉRALE

Pour la période du 22 au 28 août, les températures ont été chaudes et même très chaudes, avec des maximums se situant à plus de 29 °C pour toutes les régions. Les précipitations, quant à elles, ont été faibles dans l'ensemble, voire nulles dans certains secteurs. Pour ceux qui ont débuté les récoltes de courges d'hiver, ces conditions sont idéales, puisque les pathogènes sont rares; s'ils sont présents, les spores de champignons n'ont pas les conditions d'humidité nécessaires pour germer, ce qui laisse présager une belle qualité de courges à l'entreposage. En ce qui concerne les citrouilles, les conditions actuelles ne font que hâter davantage le mûrissement des fruits qui devront attendre un moment avant l'ouverture des marchés. Pour leur part, les concombres, courgettes et melons souffrent du manque d'eau par endroits. Plusieurs plants sont stressés et produisent moins, les melons et cantaloup mûrissent vite. Les sources d'approvisionnement en eau sont à leur plus bas niveau.

Le sommaire agrométéorologique, en annexe, vous présente le tableau des précipitations et des degrés-jours cumulés pour chacune des régions.

QUELQUES MALADIES POUVANT ÊTRE RENCONTRÉES DANS LES CUCURBITACÉES

De la **tache angulaire** (*Pseudomonas syringae*) sur fruits de courge spaghetti a été dépistée en Montérégie, au Centre-du-Québec et dans Lanaudière. Nous ne connaissons pas les facteurs qui favorisent le développement des bactéries sur les fruits. Cette problématique est sporadique et on peut compter plusieurs années sans en dépister.

Dans la courge d'hiver, à la surface des fruits en contact avec le sol, on dépiste quelques cas de ***Rhizoctonia solani*** et/ou de ***Fusarium sp.*** Les lésions sont brunes et superficielles. Il n'y a pas de fongicides homologués contre ces deux pathogènes. Cependant, dès que la courge est récoltée, les lésions sèchent et elles n'entraînent habituellement pas de déclassement.



La bactérie *Erwinia tracheiphila* a été détectée dans des fruits de courge et de citrouille. On sait que la chrysomèle est l'agent principal de dissémination de cette bactérie qui cause le flétrissement bactérien. Ce que nous ne savions pas, c'est que cette bactérie peut se transmettre au fruit si le plant ne meurt pas à la suite du flétrissement bactérien. Les symptômes étaient, jusqu'à il y a quelques années, masqués par ceux du *Fusarium*, champignon secondaire qui apparaît rapidement sur la courge déjà infectée. Au Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ, avec la venue de la détection d'*Erwinia tracheiphila* par technique PCR (une méthode en biologie moléculaire), il est maintenant facile de confirmer le diagnostic. La chair des fruits affectés est très collante, mais inodore.

Nous n'avons pas encore observé de **pourriture noire**. Cette maladie apparaît certaines années, de façon subite, sur les courges butternut et, dans une moindre mesure, dans la courge spaghetti, en fin de saison, au moment de la récolte. La pourriture noire réfère à la phase de la maladie qui s'attaque au fruit alors que le chancre gommeux réfère à celle qui s'attaque aux tiges et aux feuilles. Le pathogène, *Didymella bryoniae*, peut causer des dommages chez la majorité des cucurbitacées (courges d'hiver, concombre, citrouille, melon d'eau, cantaloup, gourde, etc.). Pour que l'infection ait lieu et que les lésions se développent, l'humidité relative doit être supérieure à 85 % et les feuilles ou les fruits doivent rester humides plus d'une heure. La température optimale pour que la maladie se développe se situe autour de 25 °C.

À la suite des pluies abondantes du 11 août, dans Lanaudière et les Laurentides, surveillez les baissières où l'eau aurait pu séjourner plus de 24 heures, vous pourriez avoir du *Phytophthora capsici*.

À retenir : dès que la maturité des fruits est atteinte, **il est important de sortir rapidement les fruits d'apparence saine des champs afin d'éviter tout risque d'infection.**

Les photos qui suivent montrent des symptômes de maladies qui peuvent être présentes dans les champs selon les informations que nos collaborateurs nous ont fournies.

Citrouille



Tache septorienne (verruques blanches)



Pourriture sclérotique

Photo : Isabelle Couture, MAPAQ





Photo : Lucie Caron, MAPAQ

Tache angulaire (*Pseudomonas syringae*)



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Phytophthora capsici

Courges



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Tache angulaire sur courge spaghetti



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Pourriture noire sur courge butternut



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Pourriture noire sur courge spaghetti



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ





Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Erwinia tracheiphila sur courge spaghetti



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Fusarium sp. et *Rhizoctonia solani* sur courge spaghetti

Melon



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Anthracnose sur melon (*Colletotrichum* sp.)

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES
ISABELLE COUTURE, agronome – Avertisseuse – cucurbitacées
Direction régionale de la Montérégie, secteur 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 : Bruno Gosselin et Cindy Ouellet, RAP

© **Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document**
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 13 – cucurbitacées – 29 août 2012



CUCURBITACÉES

Avertissement No 13 – 2012, page 4

Annexe 1

Généré le :
mercredi 29 août 2012

Sommaire cucurbitacées

Période du :
22 au 28 août 2012

Station	Pour la période		Degrés-jours base 15 (depuis le 15 mai)			Précipitations (mm)		
	T. min. (°C)	T. max. (°C)	2012	Écart*	2011	Pour la période	Cumul (à partir du 30 avril)	
							2012	2011
Bas-Saint-Laurent								
Kamouraska (Saint-Denis)	8,9	30,4	283,0	+97,5	239,2	10,7	325,5	452,0
Capitale-Nationale								
Château-Richer	11,0	30,0	441,5	+284,5	369,6	27,0	445,3	697,1
Saint-François, I.O.	12,6	31,1	508,4	+297,4	412,3	7,9	386,7	582,7
Centre-du-Québec								
Drummondville	13,0	31,5	626,4	+280,2	554,5	8,4	345,9	529,7
Pierreville	10,0	29,5	557,0	+188,5	532,2	2,2	366,0	495,2
Chaudière-Appalaches								
Charny	10,9	31,3	515,1	+236,8	427,5	11,6	432,2	587,5
Estrie								
Coaticook	10,5	29,0	424,7	+180,7	376,9	5,5	440,9	585,3
Lanaudière								
L'Assomption	12,3	31,3	586,5	+176,4	546,3	0,0	431,0	510,9
Saint-Jacques	10,6	30,7	491,9	+150,6	475,4	0,3	390,7	489,0
Laurentides								
Mirabel	13,1	30,2	496,1	ND	514,3	1,3	310,7	413,2
Oka	13,7	31,4	551,3	+177,9	532,8	0,8	300,4	379,1
Mauricie								
Saint-Thomas-de-Caxton	8,0	30,0	458,1	+137,3	421,5	1,7	397,7	537,5
Montérégie-Est								
Farnham	11,0	31,5	572,8	+197,2	534,7	4,5	340,9	519,9
Granby	13,5	32,0	578,5	+242,6	525,3	3,2	340,3	560,4
Saint-Hyacinthe-2	11,5	31,6	605,4	+206,7	548,7	1,7	327,1	503,4
Montérégie-Ouest								
Sainte-Clothilde	10,9	31,1	539,7	+120,7	529,3	4,9	298,1	469,0
Outaouais								
Angers	10,0	31,0	492,9	+166,9	466,4	19,2	343,8	421,6

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