

### EN BREF :

- Situation générale.
- Tache septorienne et blanc dans la citrouille.
- Présence de la chrysomèle rayée du concombre sur les fruits de cucurbitacées.
- Sénescence naturelle du feuillage en lien avec la maturité du fruit.
- Quand récolter la courge poivrée?
- Sommaire agrométéorologique.

## SITUATION GÉNÉRALE

Les températures de la dernière semaine ont été dans les normales de saison. Pour ce qui est des précipitations cependant, elles continuent d'être très variables d'une localité à l'autre. On note que dans les régions où les précipitations n'ont pas été abondantes, la sécheresse et le temps chaud ont accéléré le mûrissement des fruits.

Les récoltes se poursuivent dans les concombres, cornichons, courgettes, melons et cantaloups. Elles débutent dans les courges d'hiver. La qualité est généralement bonne. On s'attend à ce que les récoltes des concombres de transformation prennent fin d'ici 2 semaines.

## TACHE SEPTORIENNE ET BLANC DANS LA CITROUILLE

Pour la première fois cette saison, on rapporte de la tache septorienne sur les fruits de citrouille dans la région de Lanaudière.

Sur les fruits, seules les citrouilles ainsi que les courges butternut et poivrée peuvent être attaquées. La tache septorienne ne cause pas la pourriture du fruit, mais elle peut le rendre invendable étant donnée la présence des petites verrues blanches qui apparaissent à la surface de l'épiderme.

Nous ne connaissons pas les facteurs qui font apparaître les lésions sur les fruits. Nous avons cependant remarqué que certaines années, malgré la présence abondante de taches septoriennes sur les feuilles, les fruits n'ont pas développé de lésions même en absence de traitement. Ceci nous fait soupçonner que seules certaines variétés développent la maladie sur le fruit. Ainsi, il vaut la peine de tenir un registre des variétés qui ont cette année de la tache septorienne sur les fruits, afin de bâtir une stratégie de traitement pour les années futures.



Photo 1 : Tache septorienne sur feuille.



Photo 2 : Tache septorienne sur citrouille (verruques blanches).  
©T.A. Zitter

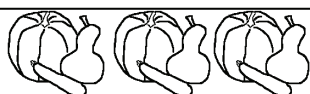
## Blanc dans la citrouille

Dans certains champs, on remarque que le blanc est très abondant sur le feuillage malgré le fait que les citrouilles soient peu avancées dans leur développement. Portez une attention particulière aux variétés non tolérantes (selon les catalogues de semences). Dans la photo ci-dessous, les citrouilles commencent seulement à se colorer. Puisque le processus de coloration nécessite encore 15 jours, il est essentiel de maintenir le feuillage le plus sain possible au moins pour couvrir cette période, par des pulvérisations de fongicides. Les fongicides CABRIO et INSPIRE ont un effet légèrement curatif.

Dans d'autres situations, on nous rapporte que des champs de citrouilles, peu affectés par le blanc, ont presque terminé de se colorer. Si vous ne prévoyez pas récolter les citrouilles avant septembre, il peut être judicieux de faire 1 ou 2 traitements de chlorothalonil (BRAVO ou ECHO 720) d'ici la récolte, afin de préserver la qualité du feuillage et des fruits.



Photo 3 : Champ de citrouilles très affecté par le blanc alors que les fruits sont encore verts (le cercle blanc montre un fruit vert).



## CHRYDOMÈLES DANS LES CUCURBITACÉES

Dans plusieurs régions, la chrysomèle rayée du concombre a été très difficile à contrôler cette année. Le flétrissement bactérien est très important dans certains champs. Le temps chaud a accéléré le développement des larves de chrysomèles et on trouve simultanément de nouveaux adultes et des adultes qui ont passé l'hiver. En Montérégie et dans Lanaudière, dans des champs de citrouilles, de courges, de concombres et de melons, la chrysomèle rayée du concombre grignote l'épiderme des fruits et les rend invendables.

Dans de telles situations, surtout si vous constatez une présence importante de flétrissement bactérien, une intervention insecticide avec du SEVIN (carbaryl), plus efficace et plus persistant que les produits à base d'endosulfan, peut s'avérer nécessaire. Vous abaissez ainsi vos populations d'adultes hivernants. Assurez-vous de l'absence de pollinisateurs lors de la pulvérisation.



Photos 4 et 5 : Grignotage de chrysomèles sur fruit de citrouille.

## 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.

**Par ailleurs, dans la courge d'hiver destinée à l'entreposage, on recommande la poursuite des traitements fongiques, même lorsque le feuillage est fortement tombé, et ce, jusqu'à une semaine avant la récolte.**

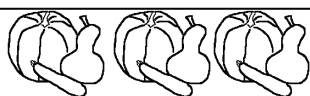






Photo 6 : Parcelles d'essai ayant reçu les mêmes traitements fongiques. Les sections où le feuillage est le plus sénéscent portent les fruits les plus mûrs, où nous avons des transplants avec paillis de plastique et goutte-à-goutte. Les sections où le feuillage est encore vert, les fruits sont immatures et il s'agit de parcelles semées sans goutte-à-goutte et sans paillis de plastique.

## QUAND RÉCOLTER LA COURGE POIVRÉE

Il peut être difficile de savoir quand débiter 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 de couleur jaune ou vert pâle, il faut attendre encore un peu. Lorsque la courge sera mature, cette zone prendra une couleur orangée.

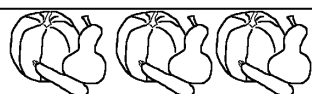
On peut aussi estimer le début de la récolte en comptant 50 jours à partir de la pollinisation (lorsque les fleurs mâles et femelles sont observées simultanément). Ce décompte est un très bon indicateur du moment de la récolte, autant pour les courges poivrées que pour la plupart des autres courges d'hiver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

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

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



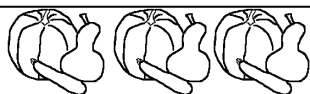
Photo 7 : Courge poivrée mature : notez la couleur orange de la zone de contact du sol et du fruit.



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](mailto:Isabelle.Couture@mapaq.gouv.qc.ca)

Édition et mise en page : Louise Thériault, agronome et Maripier Mercier, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 14 – cucurbitacées – 18 août 2011*



CUCURBITACÉES

Avertissement No 14 – 2011, page 5

## Annexe

Généré le :  
mercredi 17 août 2011

### Sommaire cucurbitacées

Période du :  
/// 0 au 16 août 2011

Station	Pour la période		Degrés-jours base 15 (depuis le 15 mai)			Précipitations (mm)		
	T. min. (°C)	T. max. (°C)	2011	Écart*	2010	Période	Cumul (à partir du 30 avril)	
							2011	2010
<b>Bas-Saint-Laurent</b>								
Kamouraska (Saint-Denis)	10,0	25,5	197,4	+25,6	277,7	22,6	370,8	223,0
<b>Capitale-Nationale</b>								
Château-Richer	14,5	27,0	324,0	+174,8	382,2	53,5	572,6	279,9
Saint-François, I.O.	13,7	27,4	355,8	+161,4	447,8	25,4	467,5	340,8
<b>Centre-du-Québec</b>								
Drummondville	14,0	27,9	498,1	+184,8	504,9	8,1	428,3	359,0
Pierreville	13,5	27,9	484,0	+151,5	438,1	1,2	382,0	308,8
<b>Chaudière-Appalaches</b>								
Charny	14,5	27,5	379,1	+126,4	440,2	31,8	467,1	320,6
<b>Estrie</b>								
Coaticook	12,0	26,5	337,9	+113,8	373,7	44,0	452,1	466,4
<b>Lanaudière</b>								
L'Assomption	13,8	28,6	494,1	+126,8	477,8	23,0	420,9	327,2
Saint-Jacques	11,0	27,9	435,5	+127,8	450,6	3,0	399,2	341,1
<b>Laurentides</b>								
Mirabel	13,8	27,6	463,4	ND	468,7	16,7	327,5	383,9
Oka	13,3	28,3	478,7	+144,4	456,9	22,7	307,3	474,4
<b>Mauricie</b>								
Saint-Thomas-de-Caxton	12,5	28,2	383,5	+93,0	377,3	10,3	398,0	238,5
<b>Montérégie-Est</b>								
Farnham	12,8	29,0	477,9	+139,9	487,4	28,2	385,7	472,8
Granby	13,5	28,2	471,9	+168,5	464,2	8,9	412,7	420,3
Saint-Hyacinthe-2	14,0	28,7	492,9	+134,4	479,6	5,3	383,0	384,0
<b>Montérégie-Ouest</b>								
Sainte-Clothilde	13,4	28,1	478,7	+104,0	468,5	24,7	348,0	350,0
<b>Outaouais</b>								
Angers	11,0	27,9	421,3	+128,2	410,5	45,1	375,3	288,0

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