



EN BREF :

- Citrouille et courge d'hiver : présence abondante de la **chrysomèle des racines du Nord**, de la **chrysomèle des racines de l'Ouest** et de la **chrysomèle rayée du concombre** dans les fleurs.
- Récolte et conservation des courges d'hiver et des citrouilles.
- Sommaire agrométéorologique.

SITUATION GÉNÉRALE

Il a fait encore très chaud avec des températures nettement au-dessus des moyennes de saison durant la période du 29 août au 4 septembre. Les précipitations ont été faibles dans l'ensemble, sauf pour certaines localités où il est tombé de bonnes averses le mardi 4 septembre, avec des accumulations d'eau significatives.

Les récoltes de melons et de cantaloups sont terminées dans plusieurs champs. Celles des courges d'hiver sont bien amorcées et elles sont commencées à plusieurs endroits dans la citrouille. On récolte les champs tardifs de courgette et de concombre.

CHRYDOMÈLES DANS LES COURGES D'HIVER ET LES CITROUILLES

Dans plusieurs régions, on signale encore la présence de la chrysomèle des racines du Nord (chrysomèle verte), de la chrysomèle des racines de l'Ouest et de la chrysomèle rayée du concombre (CRC), dans les fleurs de citrouille et de courge. Les populations sont très variables d'un champ à l'autre.

On distingue la CRC de la chrysomèle des racines de l'Ouest par la couleur des pattes. La CRC a des bandes jaunes sur les pattes alors que la chrysomèle des racines de l'Ouest a les pattes entièrement noires. De plus, les rayures jaunes des femelles de la chrysomèle des racines de l'Ouest ne vont pas jusqu'au bout de l'abdomen, elles sont moins distinctes que celles de la CRC. Les mâles de la chrysomèle des racines de l'Ouest sont presque noirs.

Puisque les plants portent encore quelques fleurs, les trois types de chrysomèle ont tendance à se regrouper à l'intérieur de celles-ci et à se nourrir de pollen. Par contre, lorsqu'il y a dépérissement des plants occasionné soit par le blanc, le mûrissement ou la gelée, les fleurs disparaissent et les chrysomèles peuvent alors grignoter les fruits de citrouille et de courge. **C'est au moment de la disparition des fleurs que l'on doit être très vigilant.**

Les attaques des chrysomèles sont impressionnantes, car plusieurs insectes peuvent se retrouver sur un même fruit. Les dégâts sont toutefois généralement superficiels et souvent limités à quelques fruits. Cependant, étant donné les très fortes populations de chrysomèles dans plusieurs secteurs, gardez l'œil ouvert. Un traitement insecticide pourrait être nécessaire.



Présence de nombreuses chrysomèles des racines de l'Ouest dans une fleur de courge.



Grignotage de chrysomèles sur fruit de courge spaghetti. Les dégâts sont superficiels et essentiellement d'ordre esthétique. Par contre, le fruit n'est plus vendable.

Si vous jugez que la situation nécessite une intervention insecticide, assurez-vous de l'absence de pollinisateurs. Évitez d'utiliser les mêmes matières actives que celles employées au printemps, afin de limiter l'apparition de résistance chez la chrysomèle rayée du concombre. Une pulvérisation de lambda-cyhalothrine (MATADOR 120 EC ou WARRIOR, deux insecticides nouvellement homologués dans les cucurbitacées) pourrait effectuer un bon contrôle. À des températures supérieures à 25 °C, l'efficacité des pyréthrinoïdes peut toutefois diminuer.



RÉCOLTE ET CONSERVATION DES COURGES D'HIVER ET DES CITROUILLES

Courges d'hiver

Précautions à la récolte

Contrairement à ce que leur apparence robuste laisse croire, les courges d'hiver sont très sensibles aux blessures et doivent être manipulées avec soin. **Toute blessure est une porte d'entrée pour les pourritures.** On ne doit en aucun cas lancer les fruits ou les laisser tomber les uns sur les autres. D'ailleurs, il est préférable d'enlever complètement les queues ou les pédoncules des courges d'hiver (butternut, Hubbard, spaghetti) pour réduire le risque de blessures. Seuls les fruits parfaitement sains doivent être entreposés.



Courges spaghetti dans des boîtes-palettes. Les queues peuvent endommager les fruits et créer des lésions sur l'épiderme. Ces blessures deviennent une porte d'entrée pour les maladies d'entreposage, comme le montre la photo de la courge butternut, à droite.

Conservation

Les **courges d'hiver sont très sensibles au froid**. Quand le fruit n'est plus protégé par le feuillage du plant, une exposition fréquente à des températures **sous les 10 °C** entraîne des microlésions. Celles-ci peuvent favoriser le développement de pourritures affectant la qualité des courges entreposées. Il vaut mieux devancer la récolte des courges d'hiver lorsqu'on prévoit plusieurs nuits sous la barre des 10 °C. Seuls les fruits sains, issus de champs exempts de maladies, qui n'ont pas été exposés souvent à des températures inférieures à 10 °C, doivent être sélectionnés pour l'entreposage. Les conditions d'entreposage de la courge d'hiver sont de 10 à 13 °C à une humidité de 50 à 70 %.

Citrouilles

Avec les conditions climatiques chaudes de cet été, plusieurs champs de citrouilles ont devancé leur période habituelle de maturité et se retrouvent prêts à cueillir maintenant alors que le marché de l'Halloween ne débutera pas avant quelques semaines. Plusieurs producteurs se demandent quoi faire. La situation idéale serait de ramasser ces citrouilles et de les mettre dans un endroit où les conditions d'entreposage sont les mêmes que celles des courges d'hiver. Évidemment, cette situation est rarement possible. La deuxième meilleure solution serait d'entreposer les citrouilles dans des boîtes-palettes dont le fond et les côtés sont ajourés, à l'extérieur, exposées au vent et avec sur le dessus une protection contre la pluie. Là encore, pour des considérations économiques, il n'est pas toujours réaliste de le faire.



Cependant, il faut savoir que, tout comme la courge, lorsque le feuillage est tombé, la citrouille peut développer des microlésions lorsque les températures tombent sous les 10 °C. Exposée plusieurs nuits consécutives à de basses températures, c'est la qualité de la citrouille qui se détériore. De plus, les citrouilles mures laissées au champ peuvent être attaquées par les chrysomèles et les punaises de la courge. Dans des champs avec des historiques de maladies, les pluies et les rosées peuvent favoriser les pourritures de fruits, tels la pourriture noire, le *Sclerotinia*, le *Fusarium* ou le *Phytophthora capsici*.

Si toutefois, vous n'avez pas le choix de laisser les citrouilles au champ encore quelques semaines alors qu'elles sont mures et que le feuillage est tombé, coupez les queues. N'attendez pas que le feuillage soit complètement détruit par le blanc pour détacher les citrouilles du plant. Cette façon de faire augmente les chances d'avoir un beau pédoncule qui n'est ni tordu ni malade (dépourvu de blanc). Vous pouvez ensuite andainer les citrouilles pour faciliter la récolte ultérieure ou les laisser sur place.

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 : Bruno Gosselin et Cindy Ouellet, RAP

© **Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document**
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 14 – cucurbitacées – 6 septembre 2012



Annexe 1

Généré le :
mercredi 5 sept 2012

Sommaire cucurbitacées

Période du :
29 août au 4 septembre 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)	7,3	26,6	297,8	+111,1	248,0	7,3	332,8	478,4
Capitale-Nationale								
Château-Richer	9,0	27,0	460,5	+303,2	386,1	2,3	447,6	753,0
Saint-François, I.O.	10,3	28,5	536,4	+322,9	436,9	2,0	388,7	624,7
Centre-du-Québec								
Drummondville	9,0	27,0	658,0	+300,0	588,2	10,4	356,3	564,5
Pierreville	7,0	26,5	584,0	+202,1	563,0	4,7	370,7	548,6
Chaudière-Appalaches								
Charny	8,7	27,2	541,5	+256,1	452,1	1,1	433,7	639,1
Estrie								
Coaticook	7,5	25,0	440,5	+191,7	399,9	40,6	481,5	632,0
Lanaudière								
L'Assomption	9,2	28,4	616,4	+189,5	579,1	8,0	439,0	538,9
Saint-Jacques	7,3	27,7	516,4	+163,7	501,9	6,4	397,0	516,8
Laurentides								
Mirabel	9,2	27,7	524,7	ND	548,9	15,5	326,2	446,1
Oka	9,5	28,1	580,3	+192,2	567,0	17,9	319,1	413,7
Mauricie								
Saint-Thomas-de-Caxton	6,5	26,5	481,0	+150,2	446,1	0,9	408,4	580,4
Montérégie-Est								
Farnham	6,6	28,7	598,1	+207,3	571,2	55,2	396,6	547,5
Granby	8,5	28,0	608,7	+260,6	561,5	37,0	377,6	590,8
Saint-Hyacinthe-2	7,1	27,9	634,1	+219,4	583,7	16,7	343,8	548,4
Montérégie-Ouest								
Sainte-Clothilde	5,7	29,1	567,3	+129,6	563,1	43,6	341,7	490,1
Outaouais								
Angers	7,0	30,0	521,0	+184,2	499,3	13,8	355,8	444,0

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