



Cucurbitacées

Avertissement No 14 – 5 septembre 2013

- Situation générale.
- Quelques cas de pourriture noire dans la courge butternut.
- Quand doit-on arrêter les traitements de fongicides dans la courge d'hiver?
- Récolte et conservation des courges d'hiver.
- Plusieurs cas de mildiou dans le concombre en Montérégie.
- Sommaire agrométéorologique.

SITUATION GÉNÉRALE

Les récoltes se terminent dans le concombre, la courgette et le melon, alors qu'elles commencent timidement dans la courge d'hiver et la citrouille. Dans plusieurs champs, le blanc a pris de l'ampleur et le feuillage commence à tomber, processus normal de sénescence du feuillage, relié à la maturité du fruit.

La chrysomèle du maïs et la chrysomèle rayée du concombre sont parfois très nombreuses dans les champs. Lorsque les fleurs sont encore présentes, elles ont tendance à s'y regrouper pour se nourrir du pollen et du nectar. Cependant, lorsque le feuillage meurt, il arrive que les insectes grignotent l'épiderme des fruits. Il est donc important de dépister vos champs. Mieux encore, lorsque les fruits sont matures, dans la mesure du possible, ne les laissez pas au champ. Vous diminuerez ainsi les risques de maladies et les dégâts d'insectes.

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

QUELQUES CAS DE POURRITURE NOIRE SUR FRUITS DE COURGE BUTTERNUT

En Montérégie, on observe quelques cas de pourriture noire (*Phoma cucurbitacearum*; *Didymella bryoniae*) sur la courge butternut.

Le pathogène peut survivre sur la semence. Les conditions environnementales de développement de la maladie sont peu documentées. Par contre, on connaît la fourchette de températures optimales d'infection qui est de 20 à 25 °C. L'humidité importe davantage que la température dans le processus d'infection. Le pic d'éjection d'ascospores a lieu après une pluie et durant les périodes de brouillard ou de rosée. De l'eau libre pendant au moins 1 heure sur les fruits est nécessaire pour que l'infection ait lieu. Par la suite, l'humidité est encore nécessaire pour que les lésions prennent de l'ampleur.



Début d'infection du *Phoma cucurbitacearum* sur la courge butternut.



Développement avancé de la maladie.

Si vous observez des courges atteintes de pourriture noire au champ, il vaut mieux devancer de quelques jours la récolte, car la propagation de la maladie peut aller très vite. Récoltez l'après-midi, lorsque les courges sont bien sèches. Ceci diminue le risque de germination des spores sur des courges d'apparence saine. Rappelez-vous que le champignon a besoin d'une pellicule d'eau pour germer. Dans cet ordre d'idée, ne laissez pas les bennes de courges au champ. La condensation et la pluie favorisent l'infection.

QUAND DOIT-ON ARRÊTER LES TRAITEMENTS AVEC LES FONGICIDES

Les champs dont les courges sont destinées à l'entreposage devraient être protégés avec un fongicide dans la semaine qui précède la récolte. Le **BRAVO 500** (chlorothalonile), le **CABRIO EG** (pyroclostrobine), l'**INSPIRE** (difénoconazole) et le **QUADRIS TOP** sont des produits qui peuvent diminuer le risque de la pourriture des fruits lors de l'entreposage.

Il faut retenir que 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.**

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES 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 et spaghetti) pour réduire le risque de blessures. Seuls les fruits parfaitement sains doivent être entreposés.



Courges spaghetti dans des boîtes de palette. 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. Une exposition fréquente à des températures sous les 10 °C entraîne des microlésions qui peuvent favoriser le développement de pourritures, affectant ainsi 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 relative de 50 à 70 %.

STRATÉGIE DE TRAITEMENT CONTRE LE MILDIOU

Depuis moins d'une semaine, de nouveaux cas de mildiou ont été trouvés en Montérégie dans le concombre de transformation et le concombre frais.

Dans les champs de concombre où vous prévoyez encore récolter pour plus d'une semaine, nous vous conseillons fortement de poursuivre les pulvérisations de fongicide avec des produits spécifiquement contre le mildiou.

Pour les autres champs de concombre dont la récolte est terminée ou sur le point de l'être, **il est essentiel de les détruire dès qu'elle sera complétée** afin de ne pas laisser de plants sans protection fongique, car ceux-ci pourraient servir de source de contamination pour les autres champs.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES
ISABELLE COUTURE, agronome – Avertisseuse
Direction régionale de la Montérégie, secteur Est, MAPAQ
Téléphone : 450 778-6530, poste 6123
Courriel : isabelle.couture@mapaq.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Bruno Gosselin et Marie-France Asselin, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document :*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 14 – Cucurbitacées – 5 septembre 2013

Annexe 1

Généré le :
jeudi, 5 sept 2013

Sommaire agrométéorologique

Période du :
29 août au 4 septembre 2013

Station	Pour la période		Degrés-jours base 15 (À partir du 15 mai)			Précipitations (mm) Cumul (À partir du 30 avril)		
			2013	Écart*	2012	Période	2013	2012
	T. min. (°C)	T. max. (°C)						
Bas-Saint-Laurent								
Kamouraska (Saint-Denis)	6,7	24,5	225	36	294	17	426	346
Capitale-Nationale								
Château-Richer	11,0	25,0	349	137	460	31	658	438
Saint-François, I.O.	11,0	23,8	360	105	536	27	628	389
Centre-du-Québec								
Drummondville	14,0	25,5	501	144	658	70	602	360
Pierreville	13,0	25,5	445	64	584	44	509	371
Chaudière-Appalaches								
Charny	10,8	23,8	388	101	542	29	627	432
Estrie								
Coaticook	14,3	26,0	394	155	440	39	553	558
Lanaudière								
Saint-Jacques	13,5	25,6	433	115	521	32	509	401
L'Assomption	13,5	25,7	479	54	616	31	488	439
Laurentides								
Oka	13,6	26,0	429	47	578	34	533	315
Mirabel	12,6	26,2	418	52	525	30	486	325
Mauricie								
Saint-Thomas-de-Caxton	13,0	25,5	359	31	481	51	512	408
Montérégie-Est								
Farnham	14,3	27,0	509	115	598	50	590	371
Granby (M)	14,3	27,0	479	131	609	94	593	368
Saint-Hyacinthe-2	14,0	27,1	497	83	634	51	474	346
Montérégie-Ouest								
Sainte-Clothilde	12,5	27,7	473	39	567	29	438	342
Outaouais								
Angers	11,7	27,0	406	66	521	27	443	357

*Écart : Écart à la moyenne 1971-2000