

EN BREF :

- Courge : quand doit-on arrêter les traitements de fongicides?
- Quand récolter la courge poivrée?
- Citrouille et courge d'hiver : présence variable de la **chrysomèle rayée du concombre** et de la **chrysomèle verte** dans les fleurs et parfois sur les fruits.
- **Mildiou** dans le **concombre frais** : quelques nouveaux cas en Montérégie et apparition dans la Capitale-Nationale.

SITUATION GÉNÉRALE

La maturation des cucurbitacées suit son cours. Dans les courges d'hiver et les citrouilles, la sénescence normale du feuillage s'accroît davantage et beaucoup de fruits ont pris leur couleur définitive. Le temps frais ralentit la récolte des concombres, zucchini et melons mais la qualité est bonne.

COURGE : 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 (chlorothalonil), le CABRIO EG (pyroclostrobine) et le LANCE WDG (boscalide) sont des produits qui peuvent diminuer le risque de la pourriture des fruits lors de l'entreposage.

QUAND RÉCOLTER LA COURGE POIVRÉE?

Il peut être difficile de savoir quand débiter la récolte dans la courge poivrée. Contrairement à la courge butternut qui prend une belle couleur chamois abricot à maturité, la courge poivrée atteint non seulement 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 nous 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 des citrouilles.

Pour ce qui est des **courges kabocha**, le bon moment pour débuter la récolte se situe à environ 40 jours suivant la pollinisation. Cette courge est sensible aux coups de soleil et a tendance à brunir si on la récolte lorsque le feuillage est très sénéscent.



Courge poivrée mature : notez la couleur orangée de la zone de contact du fruit avec le sol.
Source : Brent Loy, Department of Plant Biology, University of New Hampshire, Cucurbitaceae proceedings 2006.

CHRYSMÈLES DANS LES COURGES D'HIVER ET LES CITROUILLES

En Montérégie, dans Lanaudière et dans la région de la Capitale-Nationale, on signale la présence de la chrysmèle rayée du concombre et de la chrysmèle des racines du maïs (chrysmèle verte) dans quelques champs de citrouille et de courge. Les populations sont très variables d'un champ à l'autre.

Lorsque les plants portent encore des fleurs, les deux types de chrysmèle 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 chrysmèles peuvent alors grignoter les fruits de citrouille et de courge.



Présence de nombreuses chrysmèles des racines du maïs et de chrysmèles rayées de concombre à l'intérieur d'une fleur de citrouille.



Il est rare que des traitements insecticides soient nécessaires. Les attaques de 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.



Grignotage de chrysomèles sur fruit de citrouille.



Les dégâts sont superficiels et essentiellement d'ordre esthétique.

Si toutefois 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. Vous pouvez opter pour le THIODAN (courge et citrouille), le SEVIN (courge et citrouille), le DIAZINON (courge) et le MALATHION (courge et citrouille). Notez que le **MALATHION** n'est pas recommandé si les températures sont inférieures à 20 °C.

MILDIU DANS LE CONCOMBRE FRAIS : PRESSION DE LA MALADIE À LA HAUSSE

Quelques nouveaux cas ont été observés en Montérégie dans de jeunes champs de concombre. La maladie est également apparue dans la région de la Capitale-Nationale. Le climat pluvieux et les fortes rosées sont très propices à la dispersion de la maladie. Les traitements contre le mildiou peuvent cesser 10 jours avant la date projetée de fin de la récolte. Pour plus d'information, vous pouvez consulter l'avertissement **No 13** du 12 août 2010 (<http://www.agrireseau.qc.ca/Rap/documents/a13cu10.pdf>).

Détruisez les vieux champs lorsque la récolte est terminée afin de ne pas en infecter d'autres qui sont encore en production.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES

ISABELLE COUTURE, agronome

Avertisseuse – cucurbitacées

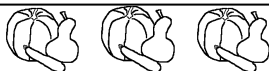
Direction régionale de la Montérégie-Est, MAPAQ

1355, rue Johnson Ouest, bureau 3300, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7

Tél. : 450 778-6530, poste 6123 – Téléc. : 450 778-6540 – Courriel : Isabelle.Couture@mapaq.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Bruno Gosselin, agronome et Marilyn Boutin, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 15 – cucurbitacées – 26 août 2010



CUCURBITACÉES

Avertissement No 15 – 2010, page 3