



EN BREF :

- Situation générale.
- Observations de quelques maladies sur les fruits de courge et de citrouille.
- Aucun cas de mildiou jusqu'à présent.
- Sommaire agrométéorologique.

SITUATION GÉNÉRALE

Jusqu'à samedi dernier, la période du 17 au 23 août nous a donné de belles journées estivales alors que le dimanche et le lundi avaient plutôt des allures d'automne. Des minimums se situant entre 9 et 10 °C ont d'ailleurs été enregistrés dans la nuit du 22 au 23 août pour la plupart des régions. Le jeudi 18 août, les précipitations ont été variables selon les localités, mais la grande région de Québec semble avoir été particulièrement touchée par de forts orages, parfois accompagnés de grêle. De la pluie est tombée pour tous dimanche, souvent en grande quantité, alors que les précipitations ont été variables lundi.

Les récoltes de courges d'hiver sont en cours. On commence à voir de petites citrouilles dans les devantures de kiosque. La récolte des concombres, courgettes, melons et cantaloups est au ralenti.

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

QUELQUES MALADIES ACTUELLEMENT RENCONTRÉES DANS LA CITROUILLE ET LA COURGE

On commence à observer un peu de maladies sur les fruits de courge et de citrouille. De la **pourriture noire** sur des courges butternut nouvellement récoltées, sans symptômes à l'origine, a été constatée en début de semaine. L'infection a probablement eu lieu en champ et le fait d'empiler les courges les unes sur les autres en présence de condensation a accéléré le développement de la maladie. Le pathogène s'est alors transmis par contact aux autres courges à proximité.

De la **tache angulaire** (*Pseudomonas syringae*) sur fruits de citrouille et de courge spaghetti a été dépistée dernièrement en Montérégie et dans les Laurentides. Il est difficile de comprendre 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 savons 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 l'an passé, 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.

Avec les pluies qui ont été parfois abondantes, surveillez les baissières si vous avez des antécédents de *Phytophthora capsici*. La saison 2011 n'a pas été propice au développement de la maladie, mais de fortes pluies pourraient encore faire apparaître des foyers d'infection.

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 nous ont été signalées jusqu'à présent.

Citrouille



Tache septorienne (verruques blanches)



Pourriture sclérotique

Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



Tache angulaire (*Pseudomonas syringae*)

Photo : Lucie Caron, MAPAQ



Phytophthora capsici

Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



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. sur courge spaghetti



CUCURBITACÉES

Zucchini



Photo : Lucie Caron, MAPAQ

Gale (*Cladosporium cucumerinum*) sur zucchini

AUCUN CAS DE MILDIOU JUSQU'À PRÉSENT

Le temps chaud et sec de l'été ainsi que les traitements préventifs effectués par les producteurs ont eu raison du mildiou cette année. Pour quelques entreprises, la récolte de concombre de transformation se poursuivra encore pendant deux semaines dans les meilleurs champs. Les traitements contre le mildiou peuvent cesser 10 jours avant la date projetée de la fin de la récolte. 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, 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 : Louise Thériault, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© **Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document**
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 15 – cucurbitacées – 24 août 2011



Annexe 1

Généré le :
mercredi 24 août 2011

Sommaire cucurbitacées

Période du :
17 au 23 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 | Pour la période | Cumul (à partir du 30 avril) | |
| | | | | | | | 2011 | 2010 |
| Bas-Saint-Laurent | | | | | | | | |
| Kamouraska (Saint-Denis) | 9,0 | 28,0 | 220,8 | +41,9 | 295,5 | 18,6 | 389,4 | 226,8 |
| Capitale-Nationale | | | | | | | | |
| Château-Richer | 9,3 | 28,5 | 349,4 | +197,4 | 401,2 | 68,0 | 640,6 | 283,4 |
| Saint-François, I.O. | 9,0 | 28,2 | 387,3 | +184,9 | 474,1 | 57,2 | 524,7 | 341,4 |
| Centre-du-Québec | | | | | | | | |
| Drummondville | 8,1 | 29,0 | 532,7 | +202,6 | 530,5 | 30,3 | 458,3 | 365,2 |
| Pierreville | 10,2 | 28,7 | 515,0 | +163,6 | 455,7 | 44,9 | 426,9 | 318,4 |
| Chaudière-Appalaches | | | | | | | | |
| Charny | 9,3 | 28,6 | 406,9 | +141,0 | 462,8 | 54,3 | 521,3 | 326,1 |
| Estrie | | | | | | | | |
| Coaticook | 9,9 | 27,0 | 361,5 | +128,7 | 389,5 | 19,8 | 471,9 | 472,2 |
| Lanaudière | | | | | | | | |
| L'Assomption | 9,8 | 29,3 | 525,9 | +135,4 | 496,9 | 39,0 | 459,9 | 337,8 |
| Saint-Jacques | 10,4 | 29,1 | 461,1 | +135,4 | 465,5 | 48,7 | 447,5 | 362,5 |
| Laurentides | | | | | | | | |
| Mirabel | 9,8 | 28,8 | 494,3 | ND | 485,2 | 42,3 | 367,7 | 400,3 |
| Oka | 10,5 | 29,0 | 512,3 | +157,1 | 472,8 | 37,2 | 333,2 | 487,6 |
| Mauricie | | | | | | | | |
| Saint-Thomas-de-Caxton | 8,5 | 28,0 | 405,9 | +99,6 | 392,5 | 59,6 | 457,6 | 247,6 |
| Montérégie-Est | | | | | | | | |
| Farnham | 9,5 | 29,5 | 512,3 | +155,1 | 509,7 | 26,5 | 412,7 | 485,4 |
| Granby | 10,4 | 29,0 | 505,4 | +185,8 | 485,6 | 30,8 | 456,6 | 431,9 |
| Saint-Hyacinthe-2 | 9,8 | 29,8 | 527,3 | +147,8 | 501,4 | 28,4 | 410,1 | 392,2 |
| Montérégie-Ouest | | | | | | | | |
| Sainte-Clothilde | 10,4 | 30,5 | 510,5 | +112,3 | 487,8 | 23,6 | 371,6 | 363,2 |
| Outaouais | | | | | | | | |
| Angers | 9,0 | 28,7 | 448,4 | +138,1 | 424,0 | 42,8 | 418,0 | 329,6 |

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