



Cucurbitacées

Avertissement No 15 – 4 septembre 2014

- Situation générale.
- Quelques maladies de fin de saison sur les fruits des cucurbitacées.
- Quand doit-on arrêter les traitements de fongicides dans la courge d'hiver?
- Sommaire agrométéorologique.

SITUATION GÉNÉRALE

Les récoltes de concombres, courgettes et melons s'achèvent, alors que celles des courges d'hiver et des citrouilles se poursuivent, mais de façon plus abondante depuis une semaine. La qualité et les rendements sont au rendez-vous pour bon nombre d'entreprises.

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

QUELQUES MALADIES POUVANT ÊTRE RENCONTRÉES DANS LES CUCURBITACÉES

Dans les champs, depuis une dizaine de jours, nous observons quelques cas de **pourriture noire sur courge spaghetti**. Afin de diminuer le risque d'infection post-récolte, cueillez les cucurbitacées en après-midi, lorsqu'il n'y a plus de rosée. En absence d'eau libre sur la courge, les spores du champignon qui pourraient être présentes sur le fruit au moment de la récolte ne pourront germer. Assurez-vous par la suite qu'il n'y ait pas de condensation sur les fruits qui sont dans les bennes.

De la **tache angulaire** (*Pseudomonas syringae*) sur fruits de courge spaghetti a été dépistée dans les régions de la Montérégie et de Lanaudière. Malheureusement, nous ne connaissons pas 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 rapporte 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.

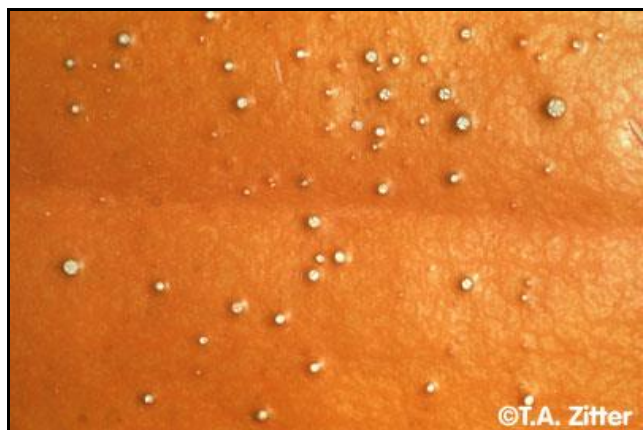
On rapporte de la **pourriture sclérotique** dans la région de Québec sur du melon d'eau.

Des cas de **Phytophthora capsici** ont été signalés dans les régions où il y a eu de fortes précipitations.

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 peuvent être présentes dans les champs selon les informations que nos collaborateurs nous ont fournies.

Citrouille



Tache septorienne (verruques blanches)



Pourriture sclérotique



Tache angulaire (*Pseudomonas syringae*)

Photo : Lucie Caron, MAPAQ



Phytophthora capsici



Fusarium solani

Courges



Tache angulaire sur courge spaghetti



Pourriture noire sur courge butternut



Pourriture noire sur courge spaghetti



Erwinia tracheiphila sur courge spaghetti



Fusarium sp.* et *Rhizoctonia solani sur courge spaghetti

Melon



Anthracnose sur melon (*Colletotrichum* sp.)

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 (pyroclostrobin), l'INSPIRE (difénoconazole) et le QUADRIS TOP sont des produits qui peuvent diminuer le risque de la pourriture des fruits lors de l'entreposage. Appliquez le produit en fin d'après-midi et assurez-vous qu'il ait le temps de sécher sur le fruit.

Photos (sauf indication contraire) :

Isabelle Couture, Direction régionale de la Montérégie, secteur Est, MAPAQ

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 Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document :*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 15 – Cucurbitacées – 4 septembre 2014

Annexe 1

Généré le : 3 sept. 2014

Sommaire agrométéorologique

Période du : 27 août au 2 sept. 2014

Station	Pour la période		Degrés-jours base 15 (À partir du 15 mai)			Précipitations (mm)		
	T. min. (°C)	T. max. (°C)	2014	Écart*	2013	Pour la période	Cumul (À partir du 30 avril)	
							2014	2013
Bas-Saint-Laurent								
Kamouraska (Saint-Denis)	2,0	25,0	300	121	224	27	287	426
Capitale-Nationale								
Château-Richer	7,5	26,0	397	163	346	32	521	657
Saint-François, I. O.	8,2	25,5	424	151	359	35	418	627
Centre-du-Québec								
Drummondville	10,0	28,7	516	155	496	18	459	602
Pierreville	9,7	26,5	483	100	439	27	458	508
Chaudière-Appalaches								
Charny	9,0	24,9	418	126	385	38	458	626
Estrie								
Coaticook	10,5	28,5	354	101	388	29	519	552
Lanaudière								
Saint-Jacques	11,0	27,1	456	109	438	36	545	499
L'Assomption	11,1	28,0	477	58	473	20	574	488
Laurentides								
Oka	10,0	28,0	439	39	426	22	517	539
Mirabel	10,6	27,7	403	30	415	19	458	488
Mauricie								
Saint-Thomas-de-Caxton	9,0	26,7	375	51	355	19	485	491
Montérégie-Est								
Farnham	9,0	29,4	479	88	504	32	526	589
Granby (M)	11,0	28,7	467	115	473	24	506	581
Saint-Hyacinthe-2	10,0	28,7	468	54	491	12	481	474
Montérégie-Ouest								
Sainte-Clotilde	10,9	29,0	435	7	468	11	431	438
Outaouais								
Angers	8,0	27,2	384	40	405	11	525	443

*Écart : Écart à la moyenne 1981-2010