

EN BREF :

- Quand récolter la courge poivrée?
- Citrouille et courge d'hiver : présence de la chrysomèle rayée du concombre et de la chrysomèle verte dans les fleurs et parfois sur les fruits.
- Sénescence naturelle du feuillage dans les cucurbitacées.
- Protection des jeunes semis et plantations de concombre contre le **mildiou** (*Pseudoperonospora cubensis*).

## SITUATION GÉNÉRALE

Les températures ont été plutôt près des normales ou légèrement au-dessus depuis les 7 derniers jours. Les sols s'assèchent tranquillement. Les journées ont également été plus ensoleillées, ce qui a paru dans la maturation des fruits de cucurbitacées. Les récoltes ont débuté dans la courge d'hiver.

**Tableau des degrés-jours cumulés depuis le 15 mai et des précipitations hebdomadaires et cumulées depuis le 30 avril, jusqu'au 26 août**

Station	Degrés-jours base 15* Depuis le 15 mai			Pluie (mm)			
	2008	2007	2006	Du 20 au 26 août 2008	Cumulée à partir du 30 avril		
					2008	2007	2006
Cap-Tourmente	292,9	274,6	ND	0,0	405,9	394,2	ND
Coaticook	335,6	310,0	387,9	0,6	580,6	502,5	681,5
Drummondville	437,4	453,7	533,9	3,2	470,1	340,6	474,4
Farnham	364,9	383,2	479,7	12,8	537,6	391,2	600,5
Granby	404,3	404,4	465,5	16,6	519,6	403,6	660,7
L'Assomption	412,2	426,7	ND	0,0	354,9	359,4	ND
Louiseville	353,3	382,3	453,7	0,3	447,1	344,6	549,2
Mirabel	373,8	ND	ND	1,6	336,6	ND	ND
Nicolet	351,7	350,4	439,6	0,0	436,0	305,0	413,6
Oka	378,9	400,2	444,6	1,4	406,2	376,0	492,6
Rivière-du-Loup	173,4	171,4	ND	0,0	301,2	406,3	ND

\* 15 °C est la température de croissance minimale du concombre

ND : non disponible

Source des données météo : réseau de 197 stations du MDDEP et de 40 stations d'EC.  
Analyse agroclimatique : Agrométéo Québec, une initiative conjointe du MDDEP, du MRNF et d'AAC.

**Tableau des degrés-jours cumulés depuis le 15 mai et des précipitations hebdomadaires et cumulées depuis le 30 avril, jusqu'au 26 août (suite)**

Station	Degrés-jours base 15* Depuis le 15 mai			Pluie (mm)			
				Du 20 au 26 août 2008	Cumulée à partir du 30 avril		
	2008	2007	2006		2008	2007	2006
Saint-Hyacinthe	376,6	402,5	482,1	13,1	484,4	352,5	555,5
Sainte-Clothilde	396,4	427,5	ND	1,6	377,0	282,4	ND
Sainte-Foy	312,2	308,3	ND	0,0	556,4	484,0	ND
Trois-Rivières	379,0	407,6	ND	0,0	385,8	331,4	ND

## QUAND RÉCOLTER LA COURGE POIVRÉE?

Il peut être difficile de savoir quand débiter la récolte dans les courges poivrées. Contrairement à la courge butternut qui prend une belle couleur chamois abricot à maturité, la courge poivrée, non seulement atteint-elle 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.

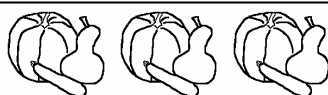
On peut aussi estimer le début de la récolte en comptant 50 jours à partir de la pollinisation (lorsque les fleurs mâles et femelles sont observées simultanément). Ce décompte est un très bon indicateur du moment de la récolte autant pour les courges poivrées que pour la plupart des autres courges d'hiver et de citrouilles.

Pour ce qui est des courges kabocha, le bon moment pour débiter la récolte se situe à environ 40 jours suivant la pollinisation.



Courge poivrée mature :  
notez la couleur orange de la zone de contact du sol et du fruit.

Source : Brent Loy, *Department of Plant Biology, University of New Hampshire, Cucurbitaceae proceedings 2006.*



## CHRYDOMÈLES DANS LES COURGES D'HIVER ET LES CITROUILLES

Dans des champs de citrouille et de courge, on signale dans toutes les régions du Québec, la présence de la chrysome rayée du concombre et de la chrysome des racines du maïs (chrysome verte). Les populations sont très variables d'un champ à l'autre.

Lorsque les plants portent encore des fleurs, les deux types de chrysome ont tendance à se regrouper à l'intérieur des fleurs 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 chrycomes peuvent alors grignoter les fruits de citrouille et de courge.



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

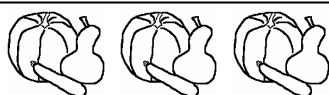
**Il est rare que des traitements insecticides soient nécessaires.** Les attaques de chrycomes sont impressionnantes, car plusieurs insectes peuvent se retrouver sur un même fruit. Les dégâts sont toutefois superficiels et souvent limités à quelques fruits.



Grignotage de chrycomes sur fruits de citrouilles.



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).

## **BLANC ET SÉNESCENCE NATURELLE DU FEUILLAGE DANS LES CUCURBITACÉES**

Le blanc et les autres maladies foliaires ne sont pas les seuls responsables de la sénescence du feuillage. Lorsque le fruit a atteint sa taille optimale et qu'il commence à mûrir, le feuillage meurt de façon naturelle, et ce, même si les traitements fongiques se poursuivent. C'est un processus physiologique normal, car à ce stade, le feuillage devient moins utile au développement du fruit. Le dépérissement avancé du feuillage nous indique que ces champs sont à prioriser pour la récolte.

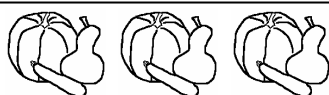
**Par ailleurs, dans la courge d'hiver destinée à l'entreposage, on recommande la poursuite des traitements fongiques, même lorsque le feuillage est fortement tombé, et ce, jusqu'à une semaine avant la récolte.**



Parcelle d'essai ayant reçu les mêmes traitements fongiques. Les sections où le feuillage est le plus sénéscent portent les fruits les plus mûrs, où nous avons des transplants avec paillis de plastique et goutte-à-goutte. Les sections où le feuillage est encore vert, les fruits sont immatures et ce sont des parcelles semées sans goutte-à-goutte et sans paillis de plastique.

## **PROTECTION DES JEUNES SEMIS ET DES PLANTATIONS DE CONCOMBRE CONTRE LE MILDIOU**

La récolte de concombre de transformation est terminée dans de nombreux champs. Dès que la récolte est terminée, il est très important de détruire ces champs, soit par un labour ou par le passage d'une herse à disque par exemple, et ce, afin de ne pas laisser de plants sans protection fongicide, car ceux-ci pourraient servir de source de contamination pour les autres champs.

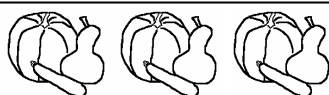


Pour les entreprises qui ont des semis tardifs de concombre (frais ou de transformation), nous vous conseillons fortement de poursuivre les applications de fongicides, spécifiquement contre le mildiou, aux 5 à 7 jours afin de maintenir le feuillage le plus longtemps possible. Si le temps sec se maintient, les pulvérisations pourront s'espacer aux 7 à 10 jours.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES  
ISABELLE COUTURE, agronome – Avertisseuse – cucurbitacées  
Direction régionale de la Montérégie Est, MAPAQ  
1355, rue Gauvin, bureau 3300, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7  
Téléphone : 450 778-6530, poste 255 – Télécopieur : 450 778-6540  
Courriel : [Isabelle.Couture@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Isabelle.Couture@mapaq.gouv.qc.ca)

Édition et mise en page : Bruno Gosselin, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 16 – cucurbitacées – 27 août 2008*



CUCURBITACÉES