

EN BREF :

- Quand doit-on arrêter les traitements de fongicides dans la courge d'hiver?
- Récolte et conservation des courges d'hiver.

SITUATION GÉNÉRALE

Depuis une semaine, un peu partout au Québec, le rythme des récoltes de courges d'hiver et de citrouilles augmente. Le beau temps qui perdure depuis 7 jours procure d'excellentes conditions pour l'andainage, la récolte et le conditionnement des courges d'hiver avant l'entreposage.

Pour les champs moins avancés, la sénescence normale du feuillage s'accroît encore davantage et la majorité des fruits ont pris leur couleur définitive.

Plusieurs producteurs du sud du Québec remarquent que les rendements sont plutôt faibles à modérés dans la courge spaghetti et butternut. On s'interroge sur les causes : les conditions climatiques (excès de pluie) au moment du semis et/ou la canicule lors de la pollinisation pourraient être aux bancs des accusés. Les rendements en cantaloup et en melon d'eau sont toutefois excellents.

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

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.

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, spaghetti) pour réduire le risque de blessures. Seuls les fruits parfaitement sains doivent être entreposés.



Courges spaghetti dans des boîtes palettes. 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 de 50 à 70 %.

Selon certains auteurs, la durée de conservation des courges d'hiver, **exception faite de la courge poivrée**, peut être prolongée si elles sont conditionnées à l'air chaud avant de les entreposer à plus long terme. Les fruits sont délicatement placés dans des boîtes palettes dont le fond et les côtés sont ajourés. Ces boîtes sont mises en entrepôt pour une durée de 7 à 10 jours à des températures se situant entre 26-29 °C et à une humidité relative de 80-85 %. Cette opération permet le durcissement de l'épiderme et la cicatrisation des petites blessures qui sont inévitables lors de la récolte et améliore le goût des courges. Après cette période, les conditions d'entreposage s'appliquent.

Très peu de producteurs possèdent les installations nécessaires au conditionnement des courges d'hiver. Par contre, le beau temps que nous connaissons depuis une semaine permet d'exposer au soleil et au vent les courges qui sont en andains pour que la cicatrisation se fasse.

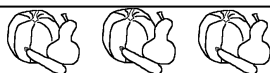
Si les conditions extérieures ne permettent pas le conditionnement en andains, une solution mitoyenne serait de laisser les boîtes palettes à l'extérieur, exposées au vent, avec sur le dessus une protection contre le gel et la pluie. Ces protections sont retirées dès que le beau temps revient. Seuls les fruits bien secs sont entreposés.

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
Tél. : 450 778-6530, p. 6123 – Téléc. : 450 778-6540 – Courriel : 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 – 1^{er} septembre 2010



CUCURBITACÉES

Avertissement No 16 – 2010, page 2

Sommaire cucurbitacées

Généré le :
mercredi, 1er septembre 2010

Période du :
25 au 31 août 2010

Station	Pour la période		Degrés-jours base 15 (depuis le 15 mai)			Précipitations (mm)		
	T. min. (°C)	T. max. (°C)	2010	Écart*	2009	Pour la période	Cumul (à partir du 30 avril)	
							2010	2009
Bas-Saint-Laurent								
Kamouraska (Saint-Denis)	7,0	31,5	334,7	ND	181,9	5,4	232,2	391,6
Capitale-Nationale								
Château-Richer	10,0	31,8	439,4	+110,8	282,4	12,5	295,9	520,8
Saint-François, I.O.	12,4	33,2	521,8	ND	333,5	5,5	346,9	423,5
Centre-du-Québec								
Drummondville	10,5	32,0	577,1	+118,0	445,1	2,8	368,0	526,7
Pierreville	10,0	33,1	496,9	+73,6	402,0	0,8	319,2	474,9
Chaudière-Appalaches								
Charny	11,8	31,7	507,7	ND	327,2	12,0	338,1	490,9
Estrie								
Coaticook	10,5	30,2	418,9	+113,6	303,2	3,4	475,6	526,0
Lanaudière								
L'Assomption	9,8	34,0	544,1	ND	408,4	0,0	337,8	395,8
Saint-Jacques	8,0	33,4	508,8	+87,3	372,9	7,4	369,7	476,3
Laurentides								
Mirabel	9,1	32,3	529,5	ND	366,3	1,4	401,6	385,7
Oka	11,0	31,9	517,8	+120,7	378,4	1,0	488,4	446,8
Mauricie								
Saint-Thomas-de-Caxton	9,5	33,1	433,7	+117,7	323,5	5,6	253,2	431,7
Montérégie-Est								
Farnham	10,2	31,7	551,6	+134,5	426,0	0,4	485,8	448,6
Granby	9,7	31,5	530,4	+122,4	413,5	2,3	434,2	476,6
Saint-Hyacinthe-2	9,3	32,5	543,6	+110,8	373,2	0,2	392,4	486,6
Montérégie-Ouest								
Sainte-Clothilde	10,9	31,8	534,2	ND	372,0	1,0	364,2	314,0
Outaouais								
Angers	5,5	32,1	456,7	+139,9	326,0	5,6	335,2	503,4

*Écart : Écart à la moyenne 1996-2005
15 °C est la température de croissance minimale du concombre