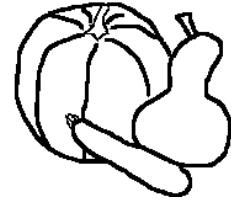




# Avertissement



## CUCURBITACÉES

No 16 – 31 août 2011

### EN BREF :

- Situation générale.
- *Phytophthora capsici* davantage présent à la suite du passage d'Irene.
- Quand doit-on arrêter les traitements de fongicides dans la courge d'hiver?
- Récolte et conservation des courges d'hiver.
- Sommaire agrométéorologique.

## SITUATION GÉNÉRALE

Le passage de l'ouragan Irene dimanche dernier a entraîné de forts vents et a laissé beaucoup d'eau sur son sillage dans presque toutes les régions du Québec, à l'exception de l'Abitibi-Témiscamingue et d'une partie de l'Outaouais. Ce sont dans les régions du sud de Montréal et de l'Estrie que les pluies les plus abondantes ont été enregistrées, atteignant parfois 120 mm d'eau. De fortes rafales ont aussi été rapportées dans la région de Québec où des vents de 113 km/h ont été enregistrés.

Dans les secteurs touchés par les vents violents, les plants de cucurbitacées se sont fait secouer et des bris de tiges ont été constatés. Cette situation peut être problématique pour les plants de concombre, cornichon, zucchini et melon qui risquent de cesser leur production plus rapidement qu'escompté. Dans les champs de citrouille et de courge d'hiver dont les fruits sont presque matures, il y a moins de conséquences aux fortes rafales, puisque le feuillage était déjà en processus de sénescence naturelle. S'il y a beaucoup de bris de tiges dans de jeunes plantations de courge, qui ne seront pas récoltées avant 2 semaines, faites une pulvérisation préventive d'un mélange de cuivre et de mancozèbe.

De façon générale, on ne rapporte pas de problématique majeure dans les cucurbitacées. Les champs n'ayant pas d'historique de maladies de sol s'en sortent plutôt bien et la qualité des fruits est bonne.

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



## QUELQUES CAS DE POURRITURE DE FRUITS CAUSÉS PAR *PHYTOPHTHORA CAPSICI*

Avec le passage d'Irene qui a laissé le sol longtemps saturé d'eau, surveillez les baissières si vous avez des antécédents de *Phytophthora capsici*. Bien que l'été 2011 n'ait pas été propice au développement de la maladie, **l'excès d'eau pourrait encore faire apparaître des foyers d'infection**. Des cas sont d'ailleurs signalés sur fruits de citrouille, de courge et de concombre. À l'heure actuelle, le meilleur conseil pour éviter les pourritures de fruits est encore celui de les récolter le plus rapidement possible, dès que la maturité du fruit est atteinte.

### 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 (pyroclostrobin), le LANCE WDG (boscalide) et l'INSPIRE (difénoconazole) sont des produits qui peuvent diminuer le risque de la pourriture des fruits lors de l'entreposage.

Il faut retenir que 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**.

### 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 et 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 à 29 °C et à une humidité relative de 80 à 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. Toutefois, quelques jours de beaux temps, lorsque les courges qui sont en andains sont exposées au soleil et au vent, sont suffisants 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  
Téléphone : 450 778-6530, poste 6123 – 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 et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 16 – cucurbitacées – 31 août 2011*



# Annexe 1

Généré le :  
mercredi 31 août 2011

Sommaire cucurbitacées

Période du :  
24 au 30 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
<b>Bas-Saint-Laurent</b>								
Kamouraska (Saint-Denis)	9,9	26,0	239,7	+53,0	323,5	64,7	454,1	230,8
<b>Capitale-Nationale</b>								
Château-Richer	10,0	27,0	372,1	+214,9	429,5	66,0	706,6	295,9
Saint-François, I.O.	10,0	27,2	416,0	+203,4	510,4	65,2	589,9	346,9
<b>Centre-du-Québec</b>								
Drummondville	11,8	27,2	558,9	+208,6	565,6	72,5	529,9	368,0
Pierreville	11,0	26,0	537,0	+163,8	485,1	70,9	496,1	319,2
<b>Chaudière-Appalaches</b>								
Charny	10,6	27,0	430,4	+148,9	496,7	77,5	598,8	338,1
<b>Estrie</b>								
Coaticook	9,1	25,0	378,0	+132,0	409,1	119,2	591,1	475,6
<b>Lanaudière</b>								
L'Assomption	10,7	26,3	551,0	+135,0	531,6	52,0	511,9	337,8
Saint-Jacques	9,0	25,9	480,9	+135,4	497,6	42,0	490,0	369,9
<b>Laurentides</b>								
Mirabel	11,2	27,2	518,8	ND	518,1	49,0	417,6	401,6
Oka	11,2	26,9	538,1	+159,5	505,9	53,5	392,2	488,6
<b>Mauricie</b>								
Saint-Thomas-de-Caxton	8,9	26,4	426,3	+101,7	423,6	82,6	539,7	253,2
<b>Montérégie-Est</b>								
Farnham	11,5	26,7	539,3	+158,6	541,2	106,9	517,9	485,8
Granby	11,0	27,0	529,2	+189,0	519,1	104,3	560,5	434,2
Saint-Hyacinthe-2	11,7	27,0	554,5	+150,4	532,4	93,3	502,8	392,2
<b>Montérégie-Ouest</b>								
Sainte-Clothilde	9,0	26,0	533,1	+107,8	521,9	97,4	469,0	364,2
<b>Outaouais</b>								
Angers	8,8	27,0	472,5	+142,6	447,3	5,6	423,4	335,2

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