



EN BREF :

- Poivron : la pyrale du maïs prolonge sa ponte.
- Récolte et conservation des courges d'hiver et des citrouilles.

POIVRON : LA PYRALE DU MAÏS POURSUIT SA PONTE

En date du 1^{er} septembre, la pyrale du maïs poursuit sa ponte dans plusieurs sites. Elle est plus faible que celle que nous avons eu à la mi-août et les risques de dommages aux fruits de poivron sont aussi plus faibles. **Par contre, les poivrons qui seront récoltés après la mi-septembre sont fragiles aux attaques de cette dernière envolée de pyrale.** Comme le temps se rafraîchit, la période de développement de l'insecte est plus longue, ce qui allonge les intervalles entre les traitements à 10 jours.

Il est difficile d'établir avec précision si vos champs de poivron doivent être protégés contre ces dernières attaques de la pyrale. Seul le dépistage et la connaissance que vous avez de vos terres et des zones plus à risque vont vous aider à prendre une décision.

Pour les régions de : Laval, Lanaudière, Basses-Laurentides, Montérégie et Centre-du-Québec (localités autour de Pierreville)

Si vous souhaitez faire un dernier arrosage contre la pyrale, prévoyez-le environ 10 jours après le dernier que vous avez fait vers le 27 août, soit vers le 6 septembre.

Pour les autres régions : nous vous aviserons la semaine prochaine de la pertinence de faire un dernier traitement.

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES COURGES D'HIVER ET DES CITROUILLES

Précautions à la récolte

Contrairement à ce que leur apparence robuste laisse croire, les courges d'hiver et les citrouilles sont très sensibles aux blessures et doivent être manipulées avec soin. **Toute blessure ouvre une porte d'entrée aux pourritures.** On ne doit en aucun cas les lancer, les laisser tomber les unes sur les autres ou les compresser en les empilant sur une trop grande hauteur (maximum 1,5 m). Seuls les fruits parfaitement sains doivent être entreposés.

Conservation

Citrouille : l'entreposage à l'intérieur

Pour bien se conserver, la citrouille doit être conservée à une température variant entre 10 et 15 °C et à un taux d'humidité variant entre 50 et 70 %. Au Québec, l'entreposage des citrouilles à l'intérieur s'est souvent soldé par des niveaux de pourriture des fruits inacceptables lorsque ces conditions n'étaient pas respectées.

Il faut donc trouver dans vos bâtiments un endroit bien ventilé où l'air circule et où il ne fait ni trop chaud ni trop froid. Les producteurs qui entreposent les citrouilles à l'intérieur sous de bonnes conditions sont très satisfaits du résultat, car ils limitent les pertes causées par le gel, les insectes et les maladies. Il est aussi plus facile de rentabiliser la main-d'œuvre pour la récolte lorsque la citrouille est mise en boîte directement au champ. Moins une citrouille est manipulée, moins elle vous coûte cher à produire et moins il y a de risque de meurtrissure sur les fruits.

Citrouille : l'entreposage à l'extérieur

Si vous ne disposez pas d'un endroit adapté pour entreposer les citrouilles à l'intérieur, il est préférable de laisser les fruits au champ jusqu'à la livraison. Vous pouvez les disposer en andain de 3 à 4 mètres de largeur à la base avec une hauteur maximum de 1,5 m. Orientez l'andain perpendiculairement aux vents dominants.

Notez qu'il y a des risques d'avoir des pertes élevées si les fruits sont laissés à l'extérieur dans des champs ayant des historiques de dommage par *Phytophthora capsici*, la pourriture fusarienne ou par la pourriture noire.

Les **citrouilles sont sensibles au froid** comme les autres cucurbitacées; les fruits matures sont légèrement plus résistants au gel (-1 °C) que les fruits verts. Protégez les andains du gel à l'aide de **bâches** (<http://www.agr.gouv.qc.ca/dgpar/rap/html/images/bache-sur-citrouilles3.jpg>). Retirez les bâches aussitôt qu'il n'y a plus de danger de gel. Les films plastiques transparents sont à proscrire, car ils ne protègent pas du gel et conservent l'humidité.

Conservation

Courge d'hiver

Les **courges d'hiver sont très sensibles au froid**. On sait que des températures sous 10 °C entraînent des pourritures et une mauvaise 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 qui n'ont pas été exposés trop souvent à des températures inférieures à 10 °C seront sélectionnés pour l'entreposage à plus long terme. Les conditions d'entreposage de la courge d'hiver sont de 10 à 13 °C à une humidité de 50 à 70 %.

Pour augmenter la durée de conservation des courges d'hiver, vous pouvez les conditionner. Placez délicatement les fruits dans des boîtes palettes dont le fond et les côtés sont ajourés. Entrez ensuite les boîtes en entrepôt et ventilez pendant 7 à 10 jours avec de l'air chauffé entre 20 et 25 °C. Cette opération permet la cicatrisation des petites blessures qui sont inévitables lors de la récolte et améliore le goût des courges. Pour obtenir de bons résultats, vous devez forcer le passage de l'air à travers la masse de fruits à l'aide de ventilateurs. Vous ramenez ensuite la température et l'humidité au niveau recommandé dans le tableau que vous retrouverez à la fin du texte.



Très peu de producteurs possèdent les installations nécessaires au conditionnement et à l'entreposage des courges d'hiver. Une solution mitoyenne serait de laisser les boîtes palettes à l'extérieur, exposées au vent avec seulement une protection contre le gel et la pluie sur le dessus. Avec cette technique, il faut écouler la récolte plus rapidement, car les courges ne se conservent pas aussi longtemps. Ces protections sont retirées dès que le beau temps revient. Seuls les fruits bien secs sont entreposés.

Courge décorative ou coloquinte

Les courges décoratives se conservent longtemps. On peut commencer la cueillette dès qu'elles ont pris leurs couleurs caractéristiques et que le pédoncule est cassant. Pour faire cicatrifier les blessures, on les expose au vent ou on les conditionne en entrepôt de la même façon que pour les courges d'hiver.

Autres cucurbitacées

Il se peut que vous deviez entreposer en toute hâte des melons et des courges d'été pour les soustraire au gel. Le tableau suivant indique les conditions d'entreposage recommandées pour l'ensemble des cucurbitacées.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTREPOSAGE DES CUCURBITACÉES

Espèce	Température (°C)	Humidité relative (%)	Conservation
Cantaloup	2 - 5	90 - 95	5 à 14 jours
Citrouille	10 - 13	50 - 70	2 à 3 mois
Concombre	10 - 13	95	10 à 14 jours
Courge d'été	5 - 10	95	1 à 2 semaines
Courge d'hiver	10 - 12	50 - 70	1 à 6 mois
Melon d'eau	10 - 15	90	2 à 3 semaines
Melon miel	7	90 - 95	3 semaines

Source : *Compendium of cucurbit diseases*, APS Press
Knott's handbook for vegetable grower, John Wiley & Son

Collaboration :

Pierrot Ferland, agronome, avertisseur RAP Maïs sucré, Direction régionale de la Mauricie, MAPAQ

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES
CHRISTINE VILLENEUVE, agronome
Avertisseuse – cucurbitacées-solanacées
Centre de services de Saint-Rémi, MAPAQ
118, rue Lemieux, Saint-Rémi (Québec) J0L 2L0
Téléphone : (450) 454-2210, poste 231 - Télécopieur : (450) 454-7959
Courriel : Christine.Villeneuve@agr.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Rémy Fortin, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 17 – cucurbitacées-solanacées – 2 septembre 2004

