

EN BREF :

- Situation générale.
- Observations de quelques maladies sur les fruits des cucurbitacées.
- Aucun cas de mildiou observé à ce jour.
- Un grand merci à tous ceux qui ont participé au réseau cucurbitacées pour la saison 2011.
- Sommaire agrométéorologique.

SITUATION GÉNÉRALE

La période du 31 août au 6 septembre a été marquée par du beau temps jusqu'à samedi, journée particulièrement chaude et humide. Par la suite, dimanche et lundi, des pluies abondantes sont tombées sur presque toutes les régions du Québec, laissant au sol de 30 à plus de 80 mm d'eau. Encore quelques averses ont sévi mardi en matinée.

La pluie abondante du début de semaine est venue compliquer, voire arrêter, les opérations de récolte. Toutefois, on ne rapporte pas de recrudescence de maladie.

Cet avertissement est le dernier de la saison 2011. Toutefois, si des collaborateurs nous rapportaient des observations particulières, d'autres communiqués vous seraient envoyés.

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

De la **pourriture noire** sur des courges butternut a été observée en Montérégie. La pourriture noire réfère à la phase de la maladie qui s'attaque au fruit alors que le chancre gommeux réfère à celle qui s'attaque aux tiges et aux feuilles. Le pathogène, *Didymella bryoniae*, peut causer des dommages chez la majorité des cucurbitacées (courges d'hiver, concombre, citrouille, melon d'eau, cantaloup, gourde, etc.). Pour que l'infection ait lieu et que les lésions se développent, l'humidité relative doit être supérieure à 85 % et les feuilles ou les fruits doivent rester humides plus d'une heure. La température optimale pour que la maladie se développe se situe autour de 25 °C.

De la **tache angulaire** (*Pseudomonas syringae*) sur fruits de citrouille et de courge spaghetti a été dépistée en Montérégie et dans les Laurentides. 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 dépiste 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.

La bactérie **Erwinia tracheiphila** a été détectée dans des fruits de courge et de citrouille. On sait que la chrysomèle est l'agent principal de dissémination de cette bactérie qui cause le flétrissement bactérien. Ce que nous ne savions pas, c'est que cette bactérie peut se transmettre au fruit si le plant ne meurt pas à la suite du flétrissement bactérien. Les symptômes étaient, jusqu'à l'an passé, masqués par ceux du *Fusarium*, champignon secondaire qui apparaît rapidement sur la courge déjà infectée. Au Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ, avec la venue de la détection d'*Erwinia tracheiphila* par technique PCR (une méthode en biologie moléculaire), il est maintenant facile de confirmer le diagnostic. La chair des fruits affectés est très collante, mais inodore.

Avec les pluies qui ont été abondantes depuis 2 semaines, surveillez les baissières si vous avez des antécédents de **Phytophthora capsici**.

À retenir : 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



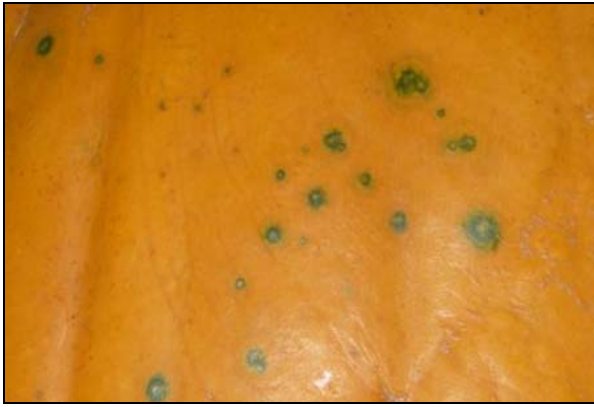


Photo : Lucie Caron, MAPAQ

Tache angulaire (*Pseudomonas syringae*)



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Phytophthora capsici

Courges



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Tache angulaire sur courge spaghetti



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Pourriture noire sur courge butternut



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Pourriture noire sur courge spaghetti



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ





Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Erwinia tracheiphila sur courge spaghetti



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Fusarium sp. et *Rhizoctonia solani* sur courge spaghetti

Melon



Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

Anthracnose sur melon (*Colletotrichum* sp.)

AUCUN CAS DE MILDIOU RAPPORTÉ

Les récoltes de concombre de transformation et de concombre frais achèvent. Nous n'avons pas eu de cas de mildiou rapporté cette année, grâce, à la fois aux conditions climatiques sèches qui ont eu cours une bonne partie de l'été et aux traitements préventifs faits par les entreprises.



MERCI AUX COLLABORATRICES ET AUX COLLABORATEURS DU RAP 2011

Les renseignements présentés dans les communiqués du réseau cucurbitacées sont le fruit d'un travail d'équipe. Cette année encore, nous avons pu compter sur la précieuse collaboration de nombreux observateurs répartis dans les principales régions de production au Québec. Leurs données et leurs renseignements sont à la base des avertissements qui vous ont été transmis tout au long de la saison. Merci à tous ces partenaires!

Collaboratrices et collaborateurs

Amélie Lachapelle, technicienne agricole
Argelia Torres-Henandez, agronome
Audrey Trahan-Ducharme, agronome
Christine Villeneuve, agronome
Daniel Bergeron, agronome
Denis Giroux, agronome
Eugenio Bayancela, agronome
François Demers, agronome
Geneviève Legault, agronome
Isabelle Dubé, agronome
Josée Boisclair, agronome-entomologiste
Julie Boyer, agronome
Lucie Caron, agronome
Mélicha Gagnon, agronome

Myriam Gagnon, agronome
Nancy Palardy, technicienne agricole
Patrice Thibault, agronome
Télou Kakona, agronome

Organismes

Innovterra, Lanaudière
Dura-Club, Montérégie-Est
Dura-Club, Montérégie-Est
MAPAQ, Direction régionale de la Montérégie, Saint-Rémi
MAPAQ, Direction régionale de la Capitale-Nationale, Québec
Réseau de lutte intégrée Bellechasse
Club-conseil en agroenvironnement Fermes en ville, Laval
Les Productions Écolo-Max, région de Québec
Club Agroenvironnemental de l'Estrie
Agro-Protection des Laurentides inc.
IRDA, Saint-Hyacinthe
Club du soleil levant, Lanaudière
MAPAQ, Direction régionale de l'Outaouais-Laurentides, Blainville
MAPAQ, Direction régionale de Montréal-Laval-Lanaudière, L'Assomption
Dura-Club, Montérégie-Ouest
ORGANZO inc.
Réseau de lutte intégrée Orléans
Consultant

Nous sommes également très reconnaissants envers les productrices, producteurs, étudiantes et étudiants, qui, par leur participation, ont contribué à la bonne marche de ce réseau.

Bonne récolte et à l'an prochain!

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

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 17 – cucurbitacées – 8 septembre 2011



CUCURBITACÉES

Avertissement No 17 – 2011, page 5

Annexe 1

Généré le :
mercredi 7 septembre 2011

Sommaire cucurbitacées

Période du :
31 août au 6 septembre 2011

Station	Pour la période		Degrés-jours base 15 (depuis le 15 mai)			Précipitations (mm)		
						Pour la période	Cumul (à partir du 30 avril)	
	T. min. (°C)	T. max. (°C)	2011	Écart*	2010		2011	2010
Bas-Saint-Laurent								
Kamouraska (Saint-Denis)	7,5	24,5	248,0	+61,2	362,0	49,8	503,0	246,8
Capitale-Nationale								
Château-Richer	8,5	25,5	389,4	+232,1	469,2	78,9	790,5	336,4
Saint-François, I.O.	11,3	28,7	441,5	+228,0	554,7	67,2	660,9	373,8
Centre-du-Québec								
Drummondville	11,0	29,0	591,9	+232,3	618,7	60,4	590,1	381,3
Pierreville	9,5	29,6	567,6	+183,6	533,0	59,2	555,6	334,8
Chaudière-Appalaches								
Charny	10,9	27,1	456,9	+171,2	541,2	76,7	675,1	370,4
Estrie								
Coaticook	11,0	28,0	403,5	+154,4	451,3	82,9	668,6	485,8
Lanaudière								
L'Assomption	10,9	30,6	583,9	+154,0	583,0	35,0	546,9	356,2
Saint-Jacques	8,8	31,0	505,3	+151,1	544,7	31,0	520,4	387,9
Laurentides								
Mirabel	12,7	28,7	553,4	ND	563,9	44,4	457,1	419,7
Oka	11,0	29,2	568,5	+177,8	553,7	47,2	427,3	495,2
Mauricie								
Saint-Thomas-de-Caxton	9,5	28,3	448,2	+116,5	469,8	42,8	583,6	290,4
Montérégie-Est								
Farnham	10,5	28,7	576,0	+182,1	588,8	59,9	580,4	491,0
Granby	12,0	28,5	564,8	+214,6	570,0	59,2	619,6	444,4
Saint-Hyacinthe-2	11,2	29,3	588,9	+171,2	583,2	66,8	570,2	397,8
Montérégie-Ouest								
Sainte-Clothilde	10,2	28,8	567,7	+126,2	570,2	42,7	511,7	369,4
Outaouais								
Angers	8,3	29,0	501,9	+163,6	486,7	19,0	444,0	361,4

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