



### EN BREF :

- Quand doit-on arrêter les traitements fongicides.
- Situation générale météo.
- Pourriture bactérienne sur des fruits de courge spaghetti.
- Récolte et conservation des courges d'hiver.

## QUAND DOIT-ON ARRÊTER LES TRAITEMENTS 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.

## SITUATION GÉNÉRALE

La récolte des concombres de transformation est terminée chez la grande majorité des producteurs. Un peu partout au Québec, les récoltes de courges d'hiver et de citrouilles ont commencé cette semaine. La sénescence normale du feuillage s'accroît encore davantage et beaucoup de fruits ont pris leur couleur définitive.

**Tableau des degrés-jours cumulés depuis le 15 mai au 4 septembre ainsi que des précipitations hebdomadaires et cumulées du 30 avril au 4 septembre**

Station	Degrés-jours (base 15)*		Pluie (mm)		
	Depuis le 15 mai au 4 septembre		Du 22 août au 4 sept. 2007	Cumulée du 30 avril au 4 sept.	
	2007	2006		2007	2006
Cap-Tourmente	293.7	N.D.	22	416.2	N.D.
Coaticook	328.5	390.7	5.2	508	720.6
Drummondville	473.5	542.3	14.4	355	510.8
Farnham	401.4	487.5	8.6	399.8	638.1
Granby	427.3	472.7	16	419.5	698.3
L'Assomption	452.2	N.D.	8.8	368.2	N.D.
Nicolet	366.5	444.1	5.2	310.2	459.2
Rivière-du-Loup	182.3	N.D.	42.3	448.6	N.D.
Saint-Hyacinthe	421.8	489.8	11.2	363.6	606
Sainte-Foy	322.8	N.D.	28.2	512.2	N.D.
Trois-Rivières	431.2	N.D.	5.5	336.9	N.D.

N.D. : non disponible

\*Note : 15 degrés Celsius est la température de croissance minimale du concombre.

# POURRITURE BACTÉRIENNE SUR LES FRUITS DE COURGE SPAGHETTI

Depuis environ un mois, des taches bactériennes sont observées sur les fruits de courge spaghetti. Ces lésions semblent fermes sur le fruit mais lorsqu'on le coupe, on constate que la pourriture s'étend dans la chair du fruit et peut atteindre la cavité renfermant les graines. Faites attention à ces lésions, bien qu'elles soient souvent de petites tailles, il est fort possible qu'en entreposage, elles provoquent la détérioration rapide des courges.



D'ici une semaine, nous devrions savoir s'il s'agit des bactéries *Pseudomonas* ou *Xanthomonas*. Des tests biochimiques sont actuellement en cours au Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ pour identifier la bactérie.

## 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 elles 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), ce qui va réduire le risque de blessures. Seuls les fruits parfaitement sains doivent être entreposés.

### Conservation

Les **courges d'hiver sont très sensibles au froid.** Une exposition fréquente à des températures sous les 10 °C entraînent des microlésions qui peuvent aboutir à des pourritures et donc à 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 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 13 à 16 °C à une humidité de 50 à 70 %.

Pour augmenter la durée de conservation des courges d'hiver, vous pouvez les conditionner à l'air chaud et sec avant de les entreposer. Placez délicatement les fruits dans des boîtes palettes dont le fond et les côtés sont ajourés. Par la suite, entrez les boîtes en entrepôt et ventilez pendant 7 à 10 jours avec de l'air chauffé entre 21 et 27 °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. Après cette période, les conditions d'entreposage s'appliquent.



Très peu de producteurs possèdent les installations nécessaires au conditionnement des courges d'hiver. 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. Avec cette technique, il faut écouler la récolte plus rapidement, car les courges se conservent moins longtemps. 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 cicatriser les blessures, on expose les fruits 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**

<b>Espèce</b>	<b>Température (°C)</b>	<b>Humidité relative (%)</b>	<b>Conservation</b>
Cantaloup	2 à 5	90 à 95	5 à 14 jours
Citrouille	13 à 16	50 à 70	2 à 3 mois
Concombre	10 à 13	95	10 à 14 jours
Courge d'été	5 à 10	95	1 à 2 semaines
Courge d'hiver	13 à 16	50 à 70	1 à 6 mois
Melon d'eau	10 à 15	90	2 à 3 semaines
Melon miel	7	90 à 95	3 semaines

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

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 : Michel Lacroix, agronome-phytopathologiste et Émilie Morissette, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*  
*Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 18 – cucurbitacées – 6 septembre 2007*

