

EN BREF :

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

SITUATION GÉNÉRALE

Un peu partout au Québec, les récoltes de courges d'hiver et de citrouilles se poursuivent de façon plus importante cette semaine. La sénescence normale du feuillage s'accroît encore davantage et beaucoup de fruits ont pris leur couleur définitive. Le beau temps qui perdure depuis une semaine procure d'excellentes conditions pour l'andainage, la récolte et le conditionnement des courges d'hiver avant l'entreposage à plus long terme.

L'**annexe 1** vous présente le tableau des degrés-jours et des précipitations cumulés pour plusieurs régions agricoles du Québec.

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.

MILDIU DANS LE CONCOMBRE FRAIS : SITUATION STABLE

On ne rapporte pas de nouveaux cas de mildiou au Québec. Le climat actuel sec et venteux n'est pas propice au développement et à la dispersion de la maladie. Les traitements contre le mildiou peuvent cesser 10 jours avant la date projetée de fin de la récolte.

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



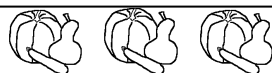
Courges spaghetti dans des boîtes palettes. Les queues peuvent endommager les fruits et créer des lésions sur l'épiderme. Ces blessures deviennent une porte d'entrée pour les maladies d'entreposage, comme le montre la photo de la courge butternut, à droite.

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 et 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 également le goût des courges. Après cette période, les conditions d'entreposages 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.

Veillez noter que cet avertissement est le dernier communiqué régulier de la saison. Des communications sous forme de bulletin d'information ou d'avertissement seront émises au besoin pour des problématiques particulières. Je tiens à remercier tous les collaborateurs au réseau cucurbitacées du Réseau d'avertissements phytosanitaires.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES

ISABELLE COUTURE, agronome

Avertisseuse – cucurbitacées

Direction régionale de la Montérégie-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, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement No 18 – cucurbitacées – 9 septembre 2009

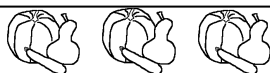


Tableau des degrés-jours cumulés depuis le 15 mai et des précipitations hebdomadaires et cumulées depuis le 30 avril, jusqu'au 8 septembre

Région agricole	Station	Pour la semaine du 2 au 8 septembre 2009		Degrés-jours base 15* Depuis le 15 mai			Pluie (mm)		
		T. min. (°C)	T. max. (°C)	2009	**Écart à la moyenne	2008	Du 2 au 8 septembre 2009	Cumulée à partir du 30 avril	
								2009	2008
Bas-Saint-Laurent	Kamouraska/Saint-Denis	1,0	24,0	195,6	ND	205,0	0,0	391,6	331,8
Capitale-Nationale	Château-Richer	5,0	26,5	299,1	- 45,9	337,7	0,0	520,8	576,2
	Saint-François, I.O.	6,4	28,6	351,1	ND	405,8	0,0	423,5	405,3
Centre-du-Québec	Drummondville	5,5	26,0	464,2	- 20,5	510,3	0,2	526,8	493,4
	Pierreville	3,5	26,5	417,1	- 26,0	436,1	0,1	475,0	460,1
Chaudière-Appalaches	Charny	3,7	25,7	344,7	ND	374,2	0,0	490,8	533,2
Estrie	Coaticook	2,5	24,8	310,3	- 8,7	381,0	0,1	526,3	585,8
Lanaudière	L'Assomption	4,0	26,0	423,7	ND	478,0	0,0	395,8	363,9
	Saint-Jacques	4,1	26,0	385,9	- 59,0	437,2	0,0	476,3	486,0
Laurentides	Mirabel	7,3	25,4	380,9	ND	ND	0,0	385,7	ND
	Oka	6,0	26,0	393,9	- 23,6	440,6	0,0	446,8	418,6
Mauricie	Saint-Thomas-de-Caxton	2,5	25,5	334,6	+ 6,2	367,5	0,0	431,7	523,1
Montérégie	Farnham	3,1	27,2	439,2	+ 1,4	415,9	0,0	448,6	560,8
	Granby	6,5	25,5	429,9	- 0,5	468,2	0,2	476,8	544,6
	Saint-Hyacinthe	5,3	26,0	387,3	- 68,5	434,3	0,1	486,7	509,8
	Sainte-Clothilde	3,3	26,3	381,8	ND	466,0	0,0	314,0	395,5

* 15 °C est la température de croissance minimale du concombre.

** écart de l'an 2009 par rapport à la moyenne pour les années 1996 à 2005.

ND : non disponible.

Source des données météo : réseau de 197 stations du MDDEP et de 40 stations d'EC.

Analyse agroclimatique : Agrométéo Québec, une initiative conjointe du MDDEP, du MRNF et d'AAC.

Méthode de calcul des degrés-jours en base 15

Pour calculer les degrés-jours de croissance, on doit connaître la température moyenne d'une journée. On obtient celle-ci en effectuant la moyenne de la température maximale et de la température minimale. Une fois la température moyenne trouvée, on attribue une unité de degré-jour de croissance pour chaque degré supérieur à 15 °C. La valeur seuil de 15 °C a été établie en tenant compte de la température de croissance minimale du concombre. Prenons par exemple une journée où le maximum est de 25 °C et le minimum de 13 °C. La moyenne est donc de 19 °C et dépasse de 4 °C la valeur seuil. Nous obtenons alors 4 degrés-jours de croissance pour cette journée. Dans le cas où la température moyenne est égale ou inférieure à 15 °C, le nombre de degrés-jours est nul.

Source : Météomédia

<http://www.meteomedia.com/index.php?product=glossary&pagecontent=glossaryindex&pagecontent=degrejour>



CUCURBITACÉES