



EN BREF :

- Présence de pourriture noire dans les courges Spaghetti.

PRÉSENCE DE POURRITURE NOIRE DANS LES COURGES SPAGHETTI

En Montérégie et dans Lanaudière, on rapporte la présence de la pourriture noire (*Phoma cucurbitacearum*; *Didymella bryoniae*) sur les courges Spaghetti entreposées.

Certains d'entre vous se rappelleront qu'en 2005, plusieurs producteurs de courges Spaghetti, des régions de Laval, de la Montérégie-Est et de la Montérégie-Ouest, avaient subi des pertes importantes au moment de la récolte. En 2005 comme en 2008, on soupçonne les conditions climatiques d'être responsables de la forte pression de la maladie : printemps humide et frais, périodes de pluies fréquentes et abondantes, le tout suivi de temps un peu plus chaud vers la fin de l'été et encore des précipitations à l'automne. Ces conditions sont excessivement favorables au développement de la pourriture noire.

Champignon responsable de la maladie

La pourriture noire est causée par le champignon *Didymella bryoniae* pour le stade sexué et *Phoma cucurbitacearum* pour le stade asexué, aussi appelé stade conidien. La pourriture noire réfère à la phase de la maladie qui s'attaque aux fruits alors que le chancre gommeux réfère à la phase de la maladie qui s'attaque aux tiges et aux feuilles. Ce pathogène peut causer des dommages à la majorité des cucurbitacées (courges d'hiver, concombre, citrouille, melon d'eau, cantaloup, gourde, etc.) et il est présent dans tous les pays.

Le champignon vit dans le sol sous forme de mycélium dormant et sur les débris de cucurbitacées, incluant les graines. Quand un fruit est attaqué par la pourriture noire, les semences peuvent être infectées par le pathogène et celles-ci peuvent, par la suite, transmettre la maladie.

Conditions favorables aux infections

L'humidité, plus que la température, joue un rôle déterminant dans le développement de la maladie. Pour que l'infection ait lieu et que les lésions se développent, l'humidité relative doit être supérieure à 85 %. Les fruits doivent rester humides plus d'une heure afin que les spores puissent germer et pénétrer l'hôte.

Les blessures faites aux fruits lors de la récolte, particulièrement dans le cas des citrouilles et des courges d'hiver, augmentent les risques de développement de la pourriture noire en entrepôt.

Symptômes

Les symptômes sur fruit sont souvent des lésions externes qui peuvent apparaître n'importe où et former des taches circulaires irrégulières, variant du jaune au brun pâle et finissant par noircir.



Photo 1



Photo 2

Pourriture noire sur courge d'hiver Spaghetti
(source : Isabelle Couture, MAPAQ)

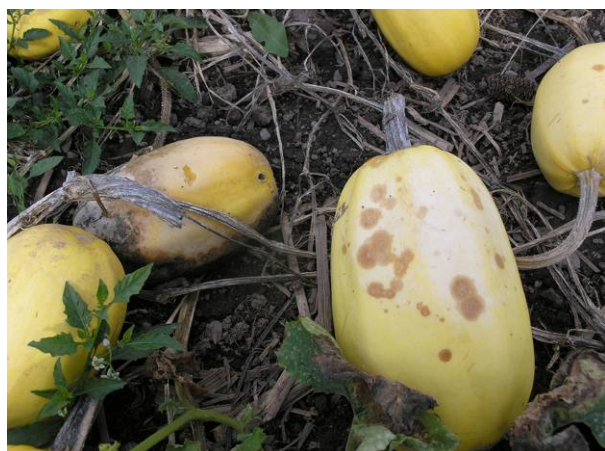
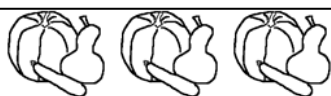


Photo 3



Photo 4

Symptômes avancés de pourriture noire sur courge d'hiver Spaghetti
(source : Isabelle Couture, MAPAQ)



CUCURBITACÉES



Photo 5

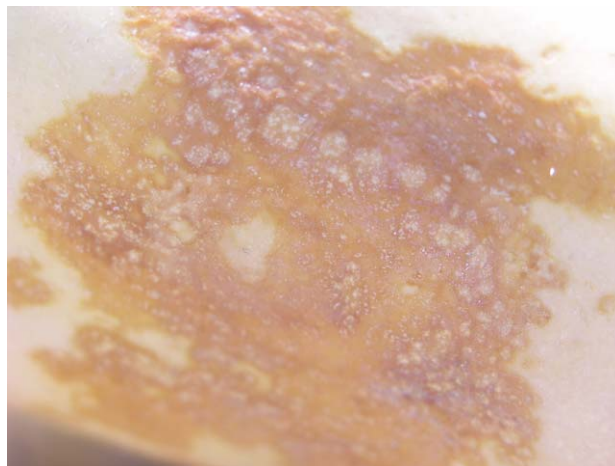


Photo 6

Symptômes pourriture noire sur courge Butternut

(source : Isabelle Couture, MAPAQ)

Mesures préventives de lutte contre la pourriture noire sur les fruits des cucurbitacées

- Séchage des fruits avant entreposage (30 °C pendant 2 semaines), afin de favoriser la cicatrisation.
- Entreposage : 10 à 13 °C, humidité 70 %.

Un séchage des fruits à l'air chaud, juste avant l'entreposage, favorise la cicatrisation des microblessures qui pourraient être une porte d'entrée pour la maladie. Le séchage enlève également la pellicule d'eau qui aurait pu s'installer entre les fruits par la condensation. Moins il y a d'eau libre sur les fruits, moins les risques de contamination et d'infection sont grands.

Si vous constatez une présence abondante de pourriture noire dans vos lots de courges d'hiver, isolez les lots contaminés des lots sains. Les lots sains ne doivent pas être soumis à de fortes fluctuations de température afin d'éviter la condensation sur les fruits.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES

ISABELLE COUTURE, agronome

Avertisseuse – cucurbitacées

Direction régionale de la Montérégie Est, MAPAQ

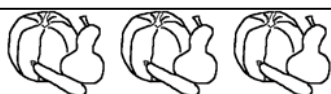
1355, rue Gauvin, bureau 3300, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7

Téléphone : 450 778-6530, poste 255 – Télécopieur : 450 778-6540

Courriel : Isabelle.Couture@mapaq.gouv.qc.ca

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 19 – cucurbitacées – 17 octobre 2008



CUCURBITACÉES

Avertissement No 19 – 2008, page 3