



Cucurbitacées

Avertissement N° 15 – 9 septembre 2015

- Situation générale.
- Quelques cas de pourriture noire dans la courge butternut.
- Récolte et conservation des courges d'hiver.
- Stratégie de traitement contre le mildiou dans le concombre frais.
- Un grand merci à tous ceux qui ont participé au réseau Cucurbitacées pour la saison 2015.

SITUATION GÉNÉRALE

C'est l'été qui se poursuit. Les températures se sont maintenues pendant toute la période du 2 au 8 septembre bien au-dessus des normales de saison, de jour comme de nuit. Ces conditions ont permis à des champs tardifs de rattraper leur retard.

Les récoltes avancent bien dans la courge d'hiver et la citrouille. Dans plusieurs champs, le blanc a pris de l'ampleur et le feuillage commence à tomber, processus normal de sénescence de ce dernier, relié à la maturité du fruit.

QUELQUES CAS DE POURRITURE NOIRE SUR FRUITS DE COURGE BUTTERNUT

En Montérégie, on observe quelques cas de pourriture noire (*Phoma cucurbitacearum* et *Didymella bryoniae*) sur la courge butternut.

Le pathogène peut survivre sur la semence. Les conditions environnementales de développement de la maladie sont peu documentées. Par contre, on connaît la fourchette de températures optimales d'infection qui est de 20 à 25 °C. L'humidité importe davantage que la température dans le processus d'infection. Les pics d'éjection d'ascospores ont lieu après une pluie ou durant les périodes de brouillard ou de rosée. De l'eau libre pendant au moins 1 heure sur les fruits est nécessaire pour que l'infection ait lieu. Par la suite, l'humidité est encore nécessaire pour que les lésions prennent de l'ampleur.



Présence de pourriture noire sur la courge butternut
Notez que les points noirs (pycnides) à la surface des lésions ne sont pas toujours visibles.

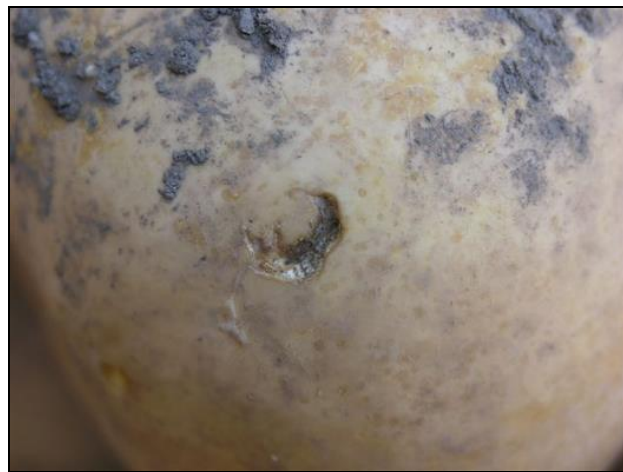
Si vous observez des courges atteintes de pourriture noire au champ, il vaut mieux devancer de quelques jours la récolte, car la propagation de la maladie peut aller très vite. Récoltez l'après-midi, lorsque les courges sont bien sèches. Ceci diminue le risque de germination des spores sur des courges d'apparence saine. Rappelez-vous que le champignon a besoin d'une pellicule d'eau pour germer. Dans cet ordre d'idée, ne laissez pas les bennes de courges au champ. La condensation et la pluie favorisent l'infection.

Au sujet des autres maladies dépistées actuellement dans les champs de cucurbitacées, vous pouvez consulter l'[avertissement N° 13](#) du 19 août 2015.

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



Courges spaghetti dans des boîtes de palette

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, 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 relative de 50 à 70 %.

STRATÉGIE DE TRAITEMENT CONTRE LE MILDIOU

On rapporte des cas de mildiou dans les champs de concombre frais des régions de Québec et de la Chaudière-Appalaches.

Dans les champs de concombre où vous prévoyez encore récolter pour plus d'une semaine, nous vous conseillons fortement de poursuivre les pulvérisations de fongicide avec des produits homologués spécifiquement contre le mildiou.

MERCI AUX COLLABORATRICES ET AUX COLLABORATEURS DU RAP 2015

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 du 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.

Merci également à toute l'équipe du Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ. Sans eux, notre travail n'aurait pas la même valeur.

Finalement, merci à l'équipe du Réseau d'avertissements phytosanitaires (RAP) basée à Québec qui révise, met en forme et assure la diffusion rapide des avertissements et bulletins d'information phytosanitaires.

Collaborateurs

Amélie Lachapelle, t.a
Amélie Laporte
Amélie Lepage, t.p.
Catherine Girard, agronome
Denis Giroux, agronome
Émilie Turcotte-Côté, agronome
Eugenio Bayancela, agronome
François Demers, agronome
Geneviève Legault, agronome
Lucie Caron, agronome
Marie-Laure Marcotte, agronome
Mélissa Gagnon, agronome
Mélodie Juteau, agronome
Myriam Gagnon, agronome
Nadia Surdek, agronome
Patrice Thibault, agronome
Sophie Guimont, agronome
Yveline Martin, agronome

Organismes

Innovterra, Lanaudière
Poussée de Croissance
Poussée de Croissance
Dura-Club inc.
Réseau de lutte intégrée Bellechasse
Club Agroenvironnemental de l'Estrie
Club-conseil en agroenvironnement Fermes en ville, Laval
Les Productions Écolo-Max, région de Québec
Club Agroenvironnemental de l'Estrie
MAPAQ, Direction régionale des Laurentides, Blainville
Groupe ProConseil, Montérégie
MAPAQ, Direction régionale de Mtl-Laval-Lanaudière, L'Assomption
Club du soleil levant, Lanaudière
FQPFLT
Dura-Club, Montérégie-Ouest
Réseau de lutte intégrée Orléans
Club Bio-action
Club Bio-action

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
Direction régionale de la Montérégie, secteur Est, MAPAQ
Téléphone : 450 778-6530, poste 6123
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 N° 15 – Cucurbitacées – 9 septembre 2015