



## Cucurbitacées

Avertissement N° 14 – 1<sup>er</sup> septembre 2016

- [Situation générale.](#)
- Poursuite des [traitements antimildiou](#) dans le concombre.
- Observation de [quelques maladies](#) sur les fruits des cucurbitacées.
- [Récolte et conservation](#) des courges d'hiver.
- [Sommaire agrométéorologique](#).

## SITUATION GÉNÉRALE

La période du 24 au 30 août a été marquée par des températures estivales plus élevées que la normale saisonnière, de jour comme de nuit. Globalement, peu de pluie est tombée cette semaine sur l'ensemble des régions. Le blanc est en progression dans toutes les cucurbitacées. La récolte des courges d'été, des concombres et des melons se poursuit. Celle des courges d'hiver est commencée avec la courge spaghetti et la poivrée.

On voit maintenant quelques citrouilles aux abords des kiosques. Davantage de pourritures de fruits ont été observées pour la rive sud et le nord de Montréal à la suite des fortes précipitations d'il y a une dizaine de jours. Le [sommaire agrométéorologique](#), en annexe, vous présente le tableau des précipitations et des degrés-jours cumulés pour chacune des régions.

## MILDIOU DANS LE CONCOMBRE

De nouveaux cas de mildiou ont été signalés dans la région de Québec. **Aussi, si vous prévoyez encore récolter pour plus d'une semaine**, nous vous conseillons fortement de poursuivre les pulvérisations de fongicides avec des produits spécifiques contre le mildiou (voir le tableau des fongicides recommandés à la page 2 de l'[avertissement N° 11](#) du 10 août 2016). Pour les autres champs de concombre dont la récolte est terminée ou sur le point de l'être, **il est essentiel de les détruire dès qu'elle sera complétée** afin de ne pas laisser de plants sans protection fongique, car ceux-ci pourraient servir de source de contamination pour les autres champs toujours en production.

## QUELQUES MALADIES POUVANT ÊTRE RENCONTRÉES DANS LES CUCURBITACÉES

Dans la courge d'hiver, on dépiste quelques cas de **Rhizoctonia solani** ou de **Fusarium sp.** à la surface des fruits en contact avec le sol. 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 si les taches ne sont pas trop grosses.

En Montérégie, on signale la présence de **pourriture noire** sur quelques fruits de courge spaghetti. Cette maladie apparaît, certaines années, de façon subite sur les courges butternut et spaghetti en fin de saison. 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.

Dans la courge d'hiver destinée à l'entreposage, on recommande la poursuite des traitements fongiques, même lorsque le feuillage est fortement tombé, et ce, jusqu'à une semaine avant la récolte.

Le moment venu, commencer la récolte lorsque les fruits sont secs afin d'éviter la dissémination des champignons par la manipulation des cueilleurs. Par la suite, gardez les fruits au sec; de cette façon, le risque de germination des spores des champignons sera faible.

**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 l'information que nos collaborateurs nous ont fournie :**

## Citrouille



©T.A. Zitter

Tache septorienne (verrues blanches)



Pourriture sclérotique

Photos : Isabelle Couture, MAPAQ



Tache bactérienne (*Pseudomonas syringae*)  
Photo : Lucie Caron, MAPAQ



*Phytophthora capsici*  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

## Courges



**Tache bactérienne sur courge spaghetti**  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



**Pourriture noire sur courge butternut**  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



**Pourriture noire sur courge spaghetti**  
Photos : Isabelle Couture, MAPAQ



***Erwinia tracheiphila* sur courge spaghetti**  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



***Fusarium sp.* et *Rhizoctonia solani* sur courge spaghetti**  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

## Melon



**Anthracnose** sur melon (*Colletotrichum sp.*)  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



**Pourriture sclérotique** sur melon  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

## 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 %.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES  
ISABELLE COUTURE, agronome – Avertisseure  
Direction régionale de la Montérégie, secteur Est, MAPAQ  
Téléphone : 450 778-6530, poste 6123  
Courriel : [isabelle.couture@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:isabelle.couture@mapaq.gouv.qc.ca)

Édition et mise en page : Bruno Gosselin et Sarah Nolin, RAP

© Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document :  
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Avertissement N° 14 – Cucurbitacées – 1<sup>er</sup> septembre 2016

## Annexe 1

Généré le :  
31 août 2016

### Sommaire agrométéorologique

Période du :  
24 au 30 août 2016

Station	Pour la période					Précipitations (mm)	
	Pour la période		Degrés-jours base 15 (à partir du 15 mai)			Pour la période	Cumul (à partir du 30 avril)
	T. min. (°C)	T. max. (°C)	2016	Écart*	2015		2016
<b>Bas-Saint-Laurent</b>							
La Pocatière	11,1	28,2	344	164	270	0	318
Pépinière Saint-Modeste	11,4	28,8	332	201	264	7	344
<b>Capitale-Nationale</b>							
Beauport	15,2	30,1	537	262	310	9	387
Sainte-Famille IO	11,5	27,3	321	54	288	12	395
<b>Centre-du-Québec</b>							
Sainte-Clotilde-de-Horton	11,0	27,7	400	68	348	3	407
Saint-Germain-de-Grantham	12,0	27,1	401	37	363	3	411
<b>Chaudière-Appalaches</b>							
Montmagny	6,6	26,7	205	25	172	8	356
Saint-Antoine-de-Tilly	13,9	28,7	439	152	379	4	422
<b>Estrie</b>							
Lennoxville	10,7	27,8	415	138	365	14	329
Stanstead	12,5	27,7	396	143	334	20	401
<b>Lanaudière</b>							
Lanoraie	11,5	29,3	477	80	405	2	324
L'Assomption	12,6	28,5	532	120	456	0	391
<b>Laurentides</b>							
Mirabel	10,4	27,7	456	89	387	4	367
Oka	12,2	28,2	484	91	374	2	398
<b>Mauricie</b>							
Shawinigan	12,6	27,7	405	136	339	2	525
Trois-Rivières	16,0	28,5	495	169	430	0	340
<b>Montérégie-Est</b>							
Dunham	14,3	28,5	539	206	457	19	378
Granby	13,5	28,8	510	163	428	7	317
Saint-Liboire	11,7	27,5	489	105	435	2	376
<b>Montérégie-Ouest</b>							
L'Acadie	12,6	27,6	531	102	455	9	341
Sainte-Clotilde	14,4	29,7	494	74	422	30	325
<b>Outaouais</b>							
Gatineau A	11,5	29,5	514	151	397	3	323
Pontiac	11,4	30,0	497	131	411	1	363
							386
							334

\*Écart : Écart à la moyenne 1981-2010

Préparé par Agrométéo Québec ([www.agrometeo.org](http://www.agrometeo.org))  
Une initiative conjointe du MDDELCC, MERN et AAC