



# Le RAP

RÉSEAU D'AVERTISSEMENTS PHYTOSANITAIRES

Leader en gestion intégrée  
des ennemis des cultures

## AVERTISSEMENT | CUCURBITACÉES

N° 14, 30 août 2017

- Situation générale.
- Insectes à surveiller.
- Observation de quelques maladies sur les fruits des cucurbitacées.
- Récolte et conservation des courges d'hiver.
- Mildiou dans le concombre : peu de progression.
- Dernier envoi régulier pour la saison.

### SITUATION GÉNÉRALE

Pour la période du 23 au 29 août, le soleil a été généralement bien présent avec peu ou pas de pluie dans l'ensemble des régions. Nous sommes toutefois loin de la somme des degrés-jours base 15 accumulés à pareille date en 2016. Au champ, le murissement des melons et des courges est conséquemment moins avancé et les maladies davantage présentes par rapport à l'an passé.

Le [sommaire agrométéorologique](#), en hyperlien, vous présente le tableau des précipitations et des degrés-jours cumulés pour chacune des régions.

### INSECTES À SURVEILLER

Dans la région de Québec, en Chaudière-Appalaches et en Montérégie, on rapporte la présence variable de la chrysomèle rayée du concombre. Les insectes peuvent se cacher dans les fleurs, mais lorsque le feuillage décline, on peut les retrouver sur les fruits où ils peuvent faire des dommages d'ordre esthétique. Des traitements localisés sont parfois nécessaires.

En Montérégie, on nous indique la présence de foyers de pucerons et d'acariens sur de jeunes plants de concombre nécessitant des traitements localisés. On retrouve également quelques pucerons dans la courge et la citrouille, mais aucune intervention n'est prévue.

## QUELQUES MALADIES POUVANT ÊTRE RENCONTRÉES DANS LES CUCURBITACÉES

Sur la Rive-Nord de Montréal, on signale la présence de **pourriture noire** sur quelques fruits de courge butternut. 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  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ



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



***Phytophthora capsici***  
Photo : Isabelle Couture, MAPAQ

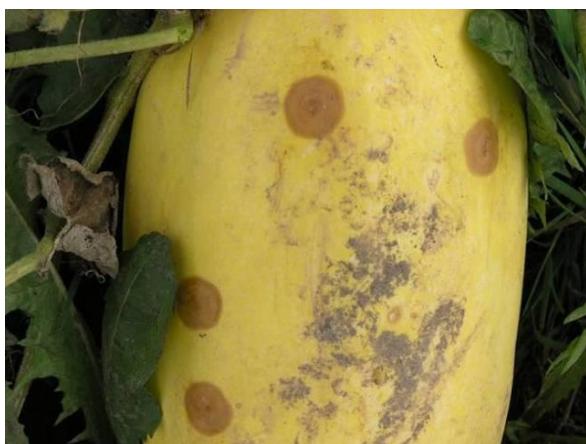
## Courges



**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 %.

## MILDIOU DANS LE CONCOMBRE

Dans les champs traités, les foyers de mildiou détectés il y a une dizaine de jours en Montérégie, dans le concombre, sont stables.

Pour les champs de concombre de transformation, de concombre frais du sud du Québec et pour les autres champs qui sont aux prises avec la maladie ou qui ont des antécédents de mildiou **et où 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° 12](#) du 16 août 2017).

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.

Cet avertissement devrait être le dernier communiqué régulier de la saison 2017. Cependant, nous continuons à faire des observations au champ et, si un problème particulier devait survenir, un avertissement serait émis rapidement.

Nous tenons à remercier tous les collaborateurs du réseau cucurbitacées qui, chaque semaine, nous ont fourni leurs observations terrain afin de produire des avertissements qui reflètent la réalité des différentes régions.

Bonne récolte et bonne fin de saison!

*Cet avertissement a été rédigé par Isabelle Couture, M. Sc., agronome. Pour des renseignements complémentaires, vous pouvez contacter l'[avertisseur du réseau Cucurbitacées ou le secrétariat du RAP](#). La reproduction de ce document ou de l'une de ses parties est autorisée à condition d'en mentionner la source. Toute utilisation à des fins commerciales ou publicitaires est cependant strictement interdite.*