

EN BREF :

- Quand doit-on arrêter les traitements de fongicides?
- Quand récolter la courge poivrée?
- Citrouille et courge d'hiver : présence variable de la **chrysomèle rayée du concombre** et de la **chrysomèle verte** dans les fleurs et parfois sur les fruits.
- **Mildiou** dans le concombre : situation stable.

SITUATION GÉNÉRALE

La maturation des cucurbitacées suit son cours. Dans les courges d'hiver et les citrouilles, la sénescence normale du feuillage s'accroît encore davantage et beaucoup de fruits ont pris leur couleur définitive. Le temps frais ralentit la récolte des concombres et des zucchini, mais la qualité est bonne.

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.

QUAND RÉCOLTER LA COURGE POIVRÉE?

Il peut être difficile de savoir quand débiter la récolte dans les courges poivrées. Contrairement à la courge butternut qui prend une belle couleur chamois abricot à maturité, la courge poivrée, non seulement atteint-elle sa taille maximale dès la deuxième semaine qui suit la pollinisation, mais elle prend aussi sa couleur définitive vert sombre. C'est donc dire que le risque de la récolter immature est grand. Un fruit récolté trop tôt aura un taux de matière sèche et un taux de sucre faibles, ce qui le rendra nettement moins savoureux.

Deux observations peuvent nous aider à déterminer le bon moment pour récolter la courge poivrée.

La couleur de la courge au point de contact avec le sol est un bon indice visuel. Si la zone de contact est de couleur jaune ou vert pâle, il faut attendre encore un peu. Lorsque la courge sera mûre, cette zone prendra une couleur orangée.

On peut aussi estimer le début de la récolte en comptant 50 jours à partir de la pollinisation (lorsque les fleurs mâles et femelles sont observées simultanément). Ce décompte est un très bon indicateur du moment de la récolte autant pour les courges poivrées que pour la plupart des autres courges d'hiver et de citrouilles.

Pour ce qui est des **courges kabocha**, le bon moment pour débuter la récolte se situe à environ 40 jours suivant la pollinisation. Cette courge est sensible aux coups de soleil et a tendance à brunir si on la récolte lorsque le feuillage est très sénescant.



Courge poivrée mûre : notez la couleur orange de la zone de contact du sol et du fruit.

Source : Brent Loy, Department of Plant Biology, University of New Hampshire, Cucurbitaceae proceedings 2006.

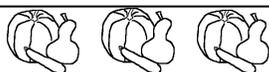
CHRYDOMÈLES DANS LES COURGES D'HIVER ET LES CITROUILLES

En Montérégie, dans les champs de citrouille et de courge, on signale la présence de la chrydomèle rayée du concomre et de la chrydomèle des racines du maïs (chrydomèle verte). Les populations sont très variables d'un champ à l'autre.

Lorsque les plants portent encore des fleurs, les deux types de chrydomèle ont tendance à se regrouper à l'intérieur de celles-ci et à se nourrir de pollen. Par contre, lorsqu'il y a dépérissement des plants occasionné soit par le blanc, le mûrissement ou la gelée, les fleurs disparaissent et les chrydomèles peuvent alors grignoter les fruits de citrouille et de courge.



Présence de nombreuses chrydomèles des racines du maïs et de chrydomèles rayées de concomre à l'intérieur d'une fleur de citrouille.



Il est rare que des traitements insecticides soient nécessaires. Les attaques de chrysomèles sont impressionnantes, car plusieurs insectes peuvent se retrouver sur un même fruit. Les dégâts sont toutefois généralement superficiels et souvent limités à quelques fruits.



Grignotage de chrysomèles sur fruits de citrouilles.



Les dégâts sont superficiels et essentiellement d'ordre esthétique.

Si toutefois vous jugez que la situation nécessite une intervention insecticide, assurez-vous de l'absence de pollinisateurs. Évitez d'utiliser les mêmes matières actives que celles employées au printemps afin de limiter l'apparition de résistance chez la chrysomèle rayée du concombre. Vous pouvez opter pour le THIODAN (courge et citrouille), le SEVIN (citrouille et courge), le DIAZINON (courge) et le MALATHION (courge et citrouille). Notez que le **MALATHION** n'est pas recommandé si les températures sont inférieures à 20 °C.

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 à la dispersion de la maladie. Les traitements contre le mildiou peuvent cesser 10 jours avant la date projetée de fin de la récolte.

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES LÉGUMES

ISABELLE COUTURE, agronome

Avertisseuse – cucurbitacées

Direction régionale de la Montérégie-Est, MAPAQ

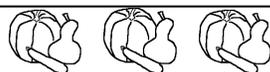
1355, rue Johnson Ouest, bureau 3300, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7

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 17 – cucurbitacées – 2 septembre 2009



CUCURBITACÉES

Avertissement No 17 – 2009, page 3

Tableau des degrés-jours cumulés depuis le 15 mai et des précipitations hebdomadaires et cumulées depuis le 30 avril, jusqu'au 1^{er} septembre

| Région agricole | Station | Pour la semaine du 26 août au 1 ^{er} 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 26 août au 1 ^{er} septembre 2009 | Cumulée à partir du 30 avril | |
| | | | | | | | | 2009 | 2008 |
| Bas-Saint-Laurent | Kamouraska/Saint-Denis | 3,0 | 23,0 | 181,8 | ND | 195,8 | 7,0 | 391,6 | 327,2 |
| Capitale-Nationale | Château-Richer | 5,4 | 23,5 | 282,4 | - 49,4 | 313,8 | 19,5 | 520,8 | 565,7 |
| | Saint-François, I.O. | 5,1 | 24,2 | 333,5 | ND | 374,8 | 19,6 | 423,5 | 401,1 |
| Centre-du-Québec | Drummondville | 5,3 | 25,0 | 444,7 | - 18,5 | 469,3 | 12,7 | 527,1 | 478,4 |
| | Pierreville | 6,1 | 25,5 | 403,2 | - 23,2 | 402,4 | 15,0 | 474,9 | 450,2 |
| Chaudière-Appalaches | Charny | 5,5 | 23,5 | 327,2 | ND | 347,2 | 10,9 | 490,8 | 524,2 |
| Estrie | Coaticook | 4,4 | 22,5 | 303,2 | - 4,6 | 351,5 | 10,9 | 526,2 | 581,2 |
| Lanaudière | L'Assomption | 5,5 | 23,3 | 408,4 | ND | 437,2 | 4,8 | 395,8 | 355,1 |
| | Saint-Jacques | 6,0 | 23,0 | 372,9 | - 52,6 | 399,7 | 25,0 | 476,3 | 474,4 |
| Laurentides | Mirabel | 6,1 | 21,7 | 366,3 | ND | ND | 11,2 | 385,7 | ND |
| | Oka | 4,0 | 22,5 | 378,6 | - 21,6 | 402,6 | 12,6 | 447,4 | 407,2 |
| Mauricie | Saint-Thomas-de-Caxton | 2,0 | 23,0 | 323,4 | + 5,5 | 339,7 | 8,2 | 431,7 | 507,3 |
| Montérégie | Farnham | 5,0 | 25,0 | 425,9 | + 5,1 | 382,4 | 21,2 | 448,6 | 537,6 |
| | Granby | 5,0 | 24,0 | 413,5 | + 1,9 | 430,0 | 19,2 | 476,6 | 521,0 |
| | Saint-Hyacinthe | 4,5 | 24,5 | 372,7 | - 64,1 | 396,8 | 23,3 | 486,6 | 490,6 |
| | Sainte-Clothilde | 4,2 | 24,1 | 372,0 | ND | 421,9 | 8,4 | 314,0 | 377,0 |

* 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,

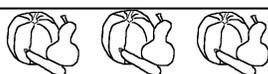
Analyse agroclimatique : Agrométéo Québec, une initiative conjointe du MDDEP, du MRNF et d'AAC.

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