



# Melon

## Nouvelles variétés sous abri

### Tenue après récolte

### 2017



Elodie DERIVRY, Catherine TAUSSIG, APREL – Benjamin GARD, Ctifl / APREL.

Anaïs SALMERON, Henri PAULEAU, Cédric DRESCH stagiaires.

Essai rattaché à n°04.2015.03 : Innovation variétale et résistances aux bioagresseurs en melon et fraise.

#### 1- Thème de l'essai

L'observation du comportement des nouvelles variétés en conservation complète les informations obtenues lors des analyses de la qualité à la récolte. Ces travaux permettent de donner une information étoffée quant à l'appréciation des nouvelles variétés de melon.

#### 2- But de l'essai

Observer le comportement en post récolte des variétés issues des essais variétaux de melon sous abris. Acquérir des données sur la tenue après récolte des nouvelles variétés pour les comparer aux témoins et ainsi conseiller les utilisateurs sur leur choix variétal.

#### 3- Facteurs et modalités étudiés

Cette synthèse regroupe les résultats de trois essais variétaux sur les créneaux de production de melon sous abris. 30 variétés de melon sont évaluées en tenue après récolte dans cet essai. Le tableau ci-dessous regroupe l'ensemble des variétés observées.

	Créneau	Tunnel précoce			Tunnel saison		Tunnel tardif		
		AA	BB	CC	DD	FF	EE	GG	KK
<b>Variété</b>	Date récolte	24/05	31/05	07/06	7/06	16/06	15/06	19/06	26/06
<b>Alezan</b>	Syngenta					X			
<b>Arapaho</b>	Syngenta		X		X	X			
<b>Artorius</b>	Syngenta					X			
<b>Bebop</b>	Rijk Zwaan							X	
<b>Candilo</b>	Gautier							X	
<b>Clx MQ808</b>	Clause						X		
<b>Ez 380</b>	Enza		X						
<b>Ez 391</b>	Enza							X	
<b>Funtastic</b>	Seminis					X			
<b>Gaby (Clx MA288)</b>	Clause				X				
<b>Godiva</b>	Syngenta			X					
<b>Gs1</b>	Gautier				X				
<b>Gse 1534</b>	Gautier					X		X	
<b>Gustabel</b>	Nunhems							X	
<b>Kerala</b>	Enza	X							
<b>Escalibor (Mc18604)</b>	Syngenta	X							
<b>Mc 18829</b>	Syngenta							X	
<b>Nexio</b>	Clause							X	
<b>Nun 14206</b>	Nunhems	X							
<b>Nun 14265</b>	Nunhems								X
<b>Nun 14275</b>	Nunhems			X					
<b>Nun 14436</b>	Nunhems							X	
<b>Nun 14256</b>	Nunhems				X				
<b>Nun 14316</b>	Nunhems					X			
<b>Orna (Mc 18828)</b>	Syngenta							X	
<b>Primabel</b>	Nunhems			X					
<b>Quincy</b>	Clause	X							
<b>Sv 6275 Mc</b>	Seminis						X		
<b>Sv 8990 Mc</b>	Seminis						X		
<b>Sv 6556 Mc</b>	Seminis					X			
<b>Sv 7244 Mc</b>	Seminis				X				

#### 4- Matériel et méthodes

**\*Constitution des lots** : lots de 9 à 11 fruits représentatifs de la variété, de calibre et maturité homogènes, et de couleur vert-jaune ou jaune-vert. Exceptionnellement, les lots peuvent être constitués de 8 fruits ou moins. Les lots de moins de 10 fruits sont signalés par : « \* ».

**\*Conditions de conservation** : entrée en chambre froide 10 heures maximum après récolte. Les fruits sont conservés à 12°C pendant 6 à 8 jours, puis à température ambiante (18-25°C) pendant 48 heures.

**\*Observations** : les observations sont effectuées le jour de la récolte (J0), et après 9 jours de conservation pour les lots GG et KK, 8 jours pour les lots AA, BB, CC, DD et EE, et 7 jours de conservation pour le lot FF. Les observations permettent de noter l'aspect des fruits (couleur, fentes, taches, moisissures), la fermeté de la chair ainsi que la fermeté équatoriale et le nombre de fruits commercialisables.

#### 5- Résultats

Synthèse des résultats sur les variétés observées dans les créneaux de production sous abris.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Alezan	1			X*			Petit lot mais qui s'est plutôt bien comporté. Les melons sont vert jaune en fin de conservation. Lot peu taché (20% des fruits). Perte de fermeté équatoriale assez faible (-23%) et perte moyenne de fermeté de la chair (-33%). Sillons jaunissants qui ont tendance à s'effacer. Pas de fruit pourri, 100% de melons commercialisables.
Arapaho	3			XX		X*	Melons jaunissants. Fruits tachés avec principalement des taches brunes ou fluo. Les sillons ont tendance à disparaître. Aspect général moyen. Perte de fermeté marquée. Conservation variable du pédoncule. Environ 20% de fruits moisis ou pourris.
Artorius	1		X				Melons verts à vert-jaune en fin de conservation. Lot assez peu taché, quelques taches fluo et brunes. Sillons qui brunissent. Perte de fermeté de la chair et équatoriale moyenne mais melons plutôt mous en zone pistillaire. Pédoncule sec après 8 jours. Pas de melons pourris. 100% de melons commercialisables.
Bebop	1		X				Melons très jaunes en fin de conversation. Lot peu taché avec seulement quelques taches brunes. Sillons jaunissants et qui ont tendance à s'effacer. Les pédoncules sont assez secs. La zone pistillaire reste ferme. Bonne conservation dans l'ensemble, avec un seul fruit moisie et 91% de fruits commercialisables en fin de conservation.
Candilo	1				X		Melons qui passent de vert à vert-jaune. Lot très taché en sortie, notamment sur les sillons. Les sillons sont jaunissants et les pédoncules sont secs. L'aspect général est médiocre. La fermeté pistillaire est hétérogène. 9% des fruits sont moisis ou pourris et 91% sont commercialisables.
Cix MQ808	1					X	Melons qui jaunissent peu, car déjà très jaunes à la récolte. Lot avec beaucoup de taches sur la plupart des melons. Les sillons sont vert clair. Aspect général moyen. La zone pistillaire reste plutôt ferme. Les pédoncules ne sont pas très frais. 73% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Escalibor	1			X			Melons jaune-vert en fin de conservation. Calibre assez homogène. Beaucoup de fruits tachés avec notamment des taches fluo (91% des fruits). Le tritage commence à jaunir. Les sillons sont marqués mais ils ont tendance à s'estomper sur quelques fruits. 100% de fruits commercialisables.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Ez 380	1	X					Les melons sont dans l'ensemble assez jaunes. Ils ne cernent pas à maturité. Tendance à tétonner autour du pédoncule. Bonne fermeté pistillaire et équatoriale en fin de conservation, mais forte perte de fermeté de la chair (-62%). Jolie robe et sillons corrects mais avec quelques taches brunes et fluo. Pas de fruits pourris. Tous les melons sont commercialisables.
Ez 391	1		X				Couleur qui a très peu évolué. Fruits tachés avec des taches brune moyennement marquées. Sillons qui restent dans l'ensemble bien tranchés. Assez bonne présentation générale. La zone pistillaire reste ferme. 82% des melons sont commercialisables.
Funtastic	1				X		Melons jaunissants en fin de conservation. 88% des fruits sont tachés, principalement des taches noires/brunes sur les sillons. Le truitage noircit et donne un aspect moyen au fruit. Pédoncule sec. Absence marquée des sillons. Perte de fermeté marquée.
Gaby	1	X					Melons vert-jaune en fin de conservation. Lot très peu taché. Sillons tranchés et robe bien écrite qui donne un bel aspect même en fin de conservation. Pédoncule un peu sec et sillons légèrement jaunissants. Forte perte de fermeté équatoriale (-41%) et fermeté de la chair (-57%). 5% de fruits moisissés non commercialisables.
Godiva	1					X	Melons vert-jaune en fin de conservation. Calibre hétérogène. Il y a beaucoup de fendillements sur les écritures. Truitage qui jaunit au cours de la conservation. Ecritures hétérogènes mais présentation générale des fruits plutôt correcte. A la récolte, la zone pistillaire est moyennement ferme et elle a tendance à mollir en fin de conservation. Cerne marqué. 55% des fruits sont pourris et non commercialisables.
Gs1	1		X				Fruits jaune-vert à la récolte qui deviennent jaune en fin de conservation. Sillons jaunissants qui ont tendance à s'effacer. Les fruits restent particulièrement fermes lors de la conservation. Pédoncule frais à moyennement frais. Lot légèrement taché, principalement le truitage qui brunit et des taches jaunes sur les sillons.
Gse 1534	2			X	X		Les melons restent verts à vert-jaune en conservation. Truitage marqué et qui noircit. 80% des fruits tachés, avec principalement des taches brunes. Les fruits sont assez mous en zone pistillaires et on note une forte perte de fermeté de la chair (-66%). 10% de fruits pourris et non commercialisables.
Gustabel	1				X		Melons qui changent très peu de couleur en cours de conservation. Lot très taché, principalement des taches brunes et jaunes sur sillons. Les pédoncules sont moyennement frais. 36% des fruits sont fendus en zone pistillaire et/ou pédonculaire. La zone pistillaire reste ferme pour la majorité des melons. 55% des fruits sont pourris et 45% des fruits sont commercialisables.
Kerala	1		X				Melons verts, qui jaunissent légèrement en conservation. Lot présentant des taches fluo. Les sillons de couleur vert foncé commencent à s'effacer. Le truitage est marqué et à tendance à jaunir. Bonne conservation du pédoncule et de la couleur de la robe. La zone pistillaire reste correcte.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
<b>Mc18829</b>	1		X				Robe qui jaunit peu. Lot avec peu de taches, toutes sur les sillons. Sillons baveux et légèrement jaunissants. Pédoncule un peu sec. La zone pistillaire reste plutôt ferme. 100% de fruits sont commercialisables.
<b>Nexio</b>	1		X				Melons qui jaunissent peu, excepté 2 fruits très jaunes. Lot très peu taché. Sillons qui restent bien marqués. Les pédoncules sont moyennement frais. Assez bon aspect général mais les cernes sont très marqués. La zone pistillaire reste ferme. 18% des fruits sont moisissés ou pourris et 82% sont commercialisables.
<b>Nun14206</b>	1			X			Melons jaunes en fin de conservation. La zone pistillaire reste ferme, mais on observe une perte importante de fermeté de la chair (-59%). Le pédoncule se dessèche légèrement. Tritage jaunissant (jaune fluo) avec quelques taches noires. Les sillons sont bien marqués. Il y a quelques moisissures, 82 % des melons sont commercialisables.
<b>Nun14265</b>	1					X	Melon qui jaunit peu. Variété qui devient très tachée, en grande majorité des taches brunes, quelques taches fluo. Pédoncules qui deviennent secs dans l'ensemble. La zone pistillaire reste assez ferme. 2 melons sont moisissés à J8, et 80% des melons sont commercialisables.
<b>Nun14275</b>	1					X	Melon jaune-vert en fin de conservation et de calibre hétérogène. Les melons sont restés plutôt fermes, même si on observe 48% de perte de fermeté de la chair. 100% des melons sont tachés et les sillons sont jaunissants. Aspect général moyen. Pédoncule sec. 67% de melons pourris et non commercialisables.
<b>Nun14436</b>	1					X	Melons jaunissants en fin de conservation. Lot taché, principalement des taches brunes sur l'écorce. Pédoncule très sec. 60% de fruits pourris ou moisissés et seulement 40% de melons commercialisables.
<b>Nun14256</b>	1				X		Melons jaune-vert à jaunes en fin de conservation. Lot taché (100% des fruits) avec majoritairement des taches brunes sur sillons. Perte de fermeté équatoriale moyenne (-22%) mais perte de fermeté de la chair plus importante (-41%). Zone pistillaire ferme. Sillons qui ont une légère tendance à s'effacer. Tritage marqué. 27% de fruits pourris non commercialisables.
<b>Nun14316</b>	1				X		Melons principalement vert jaune en fin de conservation. Lot taché (82% des fruits) avec principalement des taches brunes et jaunes sur les sillons. Ensemble assez moyen. Perte de fermeté de la chair importante (-66%). 37% de fruits pourris non commercialisables
<b>Orna</b>	1			X			Melons qui restent assez verts. Lot un peu taché. Sillons qui ont tendance à s'effacer. Pédoncule très sec. Présentation générale moyenne. La zone pistillaire se ramollit. Un seul melon pourri et 89% de fruits commercialisables.
<b>Primabel</b>	1					X	Dès la récolte, le tritage est marqué et les sillons ont tendance à jaunir et s'estomper. La densité des écritures et le calibre sont hétérogènes. En sortie de conservation les melons restent fermes. Il y a beaucoup de fruits pourris (56%) et 90% des fruits sont tachés. Le pédoncule est assez sec. 44% des melons sont commercialisables.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Quincy	1		X				Melons majoritairement jaune-vert en fin de conservation. Couleur correcte. Sillons vert moyen qui s'estompent légèrement. Présence de quelques taches. La fermeté de la zone pédonculaire est moyenne en fin de conservation, la zone pistillaire a tendance à ramollir. Tous les melons sont commercialisables.
Sv6275Mc	1					X	Melons très jaunes en fin de conservation et comportant de très nombreuses taches. Les sillons disparaissent. Les melons ont tout de même gardé une zone pistillaire ferme. Les pédoncules sont moyennement secs. Il y a 9% de fruits moisissés ou pourris et 82% des melons sont commercialisables en fin de conservation.
Sv8990Mc	1					X	Melons très jaunes en fin de conservation. Lot très taché à cause du truitage qui devient brun/noir ainsi que de nombreuses taches jaunes sur les sillons. Les pédoncules sont tous secs. La zone pistillaire a ramolli sur la majorité des fruits. 18% des fruits sont moisissés ou pourris et 55% sont commercialisables.
Sv6556Mc	1		X				Melon jaune-vert en fin de conservation et présentant une jolie coloration. Le pédoncule s'est plutôt bien conservé. Lot assez peu taché malgré quelques taches fluo. Sillons qui ont tendance à s'effacer. Fort ramollissement de la chair (-67%) et ramollissement équatorial important (-34%). 100% des melons sont commercialisables.
Sv7244Mc	1			X			Robe à tendance jaunissante. Plusieurs melons tachés mais légèrement avec principalement des taches jaunes. Perte moyenne de fermeté équatoriale (-27%) mais chair qui se ramollit de façon plus importante (-67%). Au toucher les melons sont moyennement fermes. Seulement 9% de melons pourris non commercialisables.

\*Nb = nombre de fois où la variété a été observée

## 6- Conclusion

Parmi les variétés observées à plusieurs reprises, on note la tenue moyenne d'Arapaho et de Gse 1534. Les autres variétés n'ont été observées qu'une seule fois et leur tenue après récolte devra être confirmée.

Renseignements complémentaires auprès de :

Actions A118, A119, A120

E. DERIVRY, C.TAUSSIG, APREL, 13210 Saint-Rémy-de-Provence, tel 04 90 92 39 47, taussig@aprel.fr

<p><b>Réalisé avec le soutien financier de :</b></p>	 <p><b>FranceAgriMer</b> ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER</p>	 <p>LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p> <p>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PÊCHE DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE</p> <p><small>avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale "Développement agricole et rural"</small></p>
	<p>La responsabilité de FranceAgriMer ne saurait être engagée</p>	<p>La responsabilité du Ministère chargé de l'Agriculture ne saurait être engagée</p>