



## Concombre sous abri

### Variétés de type court lisse (Beith alpha)

### Tenue après récolte



2015

Claire GOILLON Aprel - Benjamin GARD Ctifl / Aprel – Pierrick RICARD Stagiaire Aprel  
 Essai rattaché à l'action n°04.2015.01 : Innovation variétale et résistances aux bioagresseurs en tomate, aubergine, poivron, courgette et concombre

#### 1 - Thème de l'essai

Essai variétal de concombre libanais (court lisse ou Beith alpha) en sol dans le secteur d'Aubagne (13) pour le marché local. Etude au laboratoire du comportement post récolte.

#### 2 – But de l'essai

Dans le cadre des essais variétaux concombre, comparer la tenue après récolte de variétés testées pour une plantation de saison, en sol sous abri plastique.

#### 3 – Facteurs et modalités étudiés

Cet essai comprend 2 modalités pour le facteur variété. La tenue après récolte des fruits est évaluée à l'APREL sur la récolte du **10 juin 2015** sur des fruits de montée de tige.

#### 4 – Matériel et méthodes

Deux variétés de concombres libanais sont étudiées : Passandra (Enza Zaden) et Laheb (Sakata).

Les fruits sont conservés pendant 12 jours dans une chambre climatique à 18°C. Les observations de 10 fruits par variété fruits ont lieu le lendemain de la récolte (J1) et après 6 et 12 jours de conservation. Elles portent sur l'évaluation de la brillance, des défauts (pustules, jaunissement, fermeté), de la perte de poids et de l'aspect global des concombres.

Les dimensions des fruits (longueur et diamètre) sont notées lors de la 1<sup>re</sup> observation (J0) sur la totalité des fruits en conservation. Le diamètre est mesuré au milieu du fruit.

**Remarque :** les fruits ont été récoltés à un stade plus avancé que le calibre habituellement demandé pour ce type de concombre (environ 10 cm de long). Les fruits observés sont donc à un stade de maturité plus avancé, ce qui peut influencer leur qualité de conservation.

#### 5 – Résultats

##### 5.1 Dimension des fruits

Les fruits des deux variétés sont très semblables et mesurent 19 cm de long. Ce type de concombre est plutôt commercialisé sur des longueurs de 10 cm.

Variété	Longueur (cm)		Diamètre (cm)	
	Moyenne	Ecart-type	Moyenne	Ecart-type
<b>Passandra</b>	19.9	1.39	4.04	0.20
<b>Laheb</b>	19.24	1.29	4.13	0.31

##### 5.2 Évolution de la couleur

Dès le lendemain de la récolte, les deux variétés présentent une coloration plutôt jaunissante (vert clair). A J1, 50% des fruits de la variété Laheb ont un aspect jaune, 40% pour Passandra. En fin de conservation (J12) les deux variétés observées présentent un jaunissement de fruits en post récolte très important : la totalité des fruits sont jaunes pour Passandra ; 90% pour Laheb.

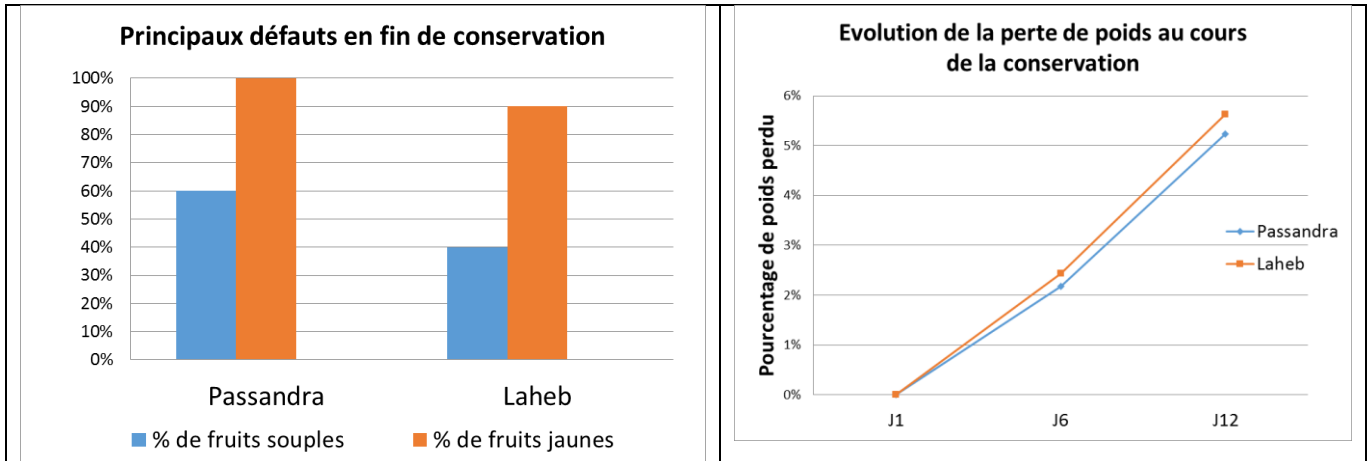
5.3 Comportement des fruits en conservation

Variété	Note Brillance*			Note Pustules**			% de fruits souples			% de fruits jaunes			% de fruits commercialisables			Note globale***		
	J1	J6	J12	J1	J6	J12	J1	J6	J12	J1	J6	J12	J1	J6	J12	J1	J6	J12
Passandra	2	2	3	0	3	3	40	40	60	40	70	100	100	60	0	2	1	0
Laheb	3	3	3	0	2	3	30	40	40	50	70	90	100	70	0	2	1,5	0

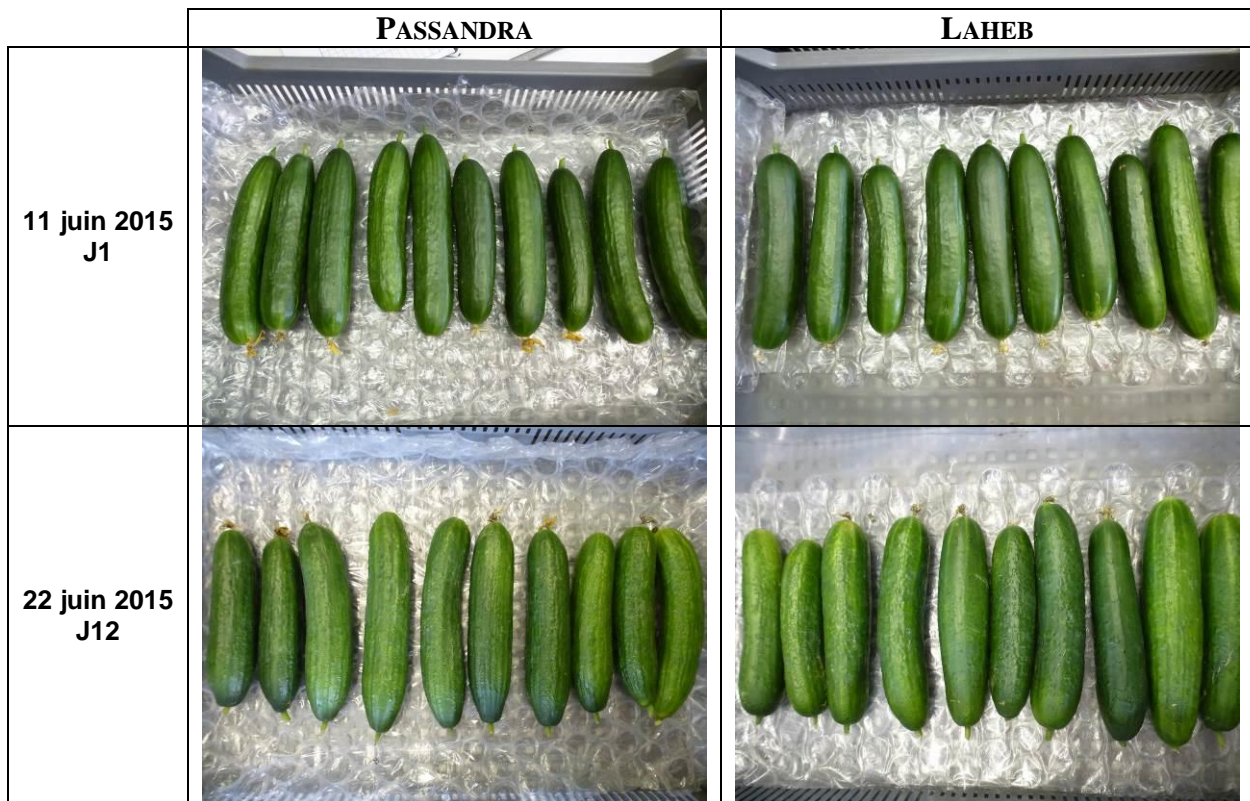
\*1 (brillant) à 3 (terne)

\*\* 1 (peu) à 3 (beaucoup)

\*\*\*0 (mauvais) à 3 (bonne)



EVOLUTION DE L'ASPECT DES FRUITS ENTRE J1 ET J12



**Passandra Enza Zaden**

Fruit assez long et homogène, plutôt arrondi au niveau de l'attache pistillaire. Tendance à être plus étroit au niveau du col. Peau plutôt lisse, aucune épine. Fruit plutôt cannelé, brillant, vert clair au fond jaune à J1 et terne à J12. Certains fruits sont légèrement étoilés au niveau de l'attache pistillaire à J1. Cet aspect s'accroît à J12 (90% des fruits). Les fruits sont également souples à J1 (40%) et clairs (40% de fruits jaunes). A J6 tous les fruits ont des pustules de manière très marquée ; fruits pratiquement tous couverts de pustules à J12. Le taux de commercialisation est de 60% des fruits à J6 et 0% à J12 (fruits couverts de pustules et jaunes).

Conservation médiocre à J6 et mauvaise à J12.

**Laheb Sakata**

Fruit plus court que Passandra, plutôt arrondi au niveau de l'attache pistillaire. Le fruit a tendance à être plus trapu au niveau du col. Fruit lisse et sans épine. Cannelures moins marquées. Couleur vert plutôt mat à J1, terne à J12. Certains fruits sont déjà bien jaunes (50%) et présentent une étoile bien marquée au niveau de l'attache pistillaire (80%) à J1. Le jaunissement s'accroît à J6 pour atteindre 90% des fruits à J12. Quelques pustules apparaissent à J6 sur la quasi-totalité des fruits ; le phénomène s'accroît à J12 sur l'ensemble des fruits de manière très marquée. Le nombre de fruits souples évolue peu et atteint 40% à J12. Le nombre de fruits commercialisables est correct à J6 (70%) mais chute à 0% à J12 (fruits jaunes avec de nombreuses pustules).

Conservation moyenne à J6, mauvaise à J12.

**SYNTHÈSE SUR LA DURÉE DE CONSERVATION**

Après 6 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
	Passandra	Laheb		

Après 12 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
Passandra Laheb				

**6 - Conclusion :**

Dans cet essai, les variétés de concombre sont récoltées à un stade jeune à prématurité et destinés à être vendus à un marché local. La conservation n'est donc pas un critère primordial pour ce type de produit. Les observations réalisées montrent bien que la conservation est délicate pour des fruits jeunes. Une durée de 12 jours est peu recommandée.

A 6 jours, on peut toutefois constater que la variété Laheb se comporte un peu mieux que Passandra avec notamment un peu moins de fruits jaunes, moins de fruits souples et moins de pustules.

Si l'essai variétal est reconduit, il sera important d'observer les variétés à un stade de récolte standard (10 cm de long environ) et de ne pas dépasser 6 à 7 jours de conservation.

Renseignements complémentaires auprès de :

Action A881

B.GARD, Ctifl / APREL, Route de Mollégès, 13210 St Rémy de Provence Tél. 04 90 92 39 47, mail : gard@ctifl.fr

C. GOILLON, APREL, Route de Mollégès, 13210 St Rémy de Provence, tel : 04 90 92 39 47, mail : goillon@aprel.fr

<p>Réalisé avec le soutien financier de :</p>	 <p>Région Provence-Alpes-Côte d'Azur</p>	 <p>FranceAgriMer ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER</p> <p>La responsabilité de FranceAgriMer ne saurait être engagée</p>	 <p>Liberté • Égalité • Fraternité REPUBLIQUE FRANÇAISE</p> <p>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PÊCHE DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE</p> <p>avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale "Développement agricole et rural"</p> <p>La responsabilité du Ministère chargé de l'agriculture ne saurait être engagée</p>