



## Courgette plein champ

### Nouvelles variétés courgettes longues Tenue après récolte



2015

Benjamin GARD, Ctifl / APREL – Claire GOILLON, APREL – Pierrick RICARD, Stagiaire  
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 courgette longue en sol en plantation de saison dans le secteur d'Alleins. Etude au laboratoire du comportement post récolte.

#### 2 – But de l'essai

Evaluer la tenue après récolte de variétés de courgettes longues saison par rapport aux références actuelles. Ces essais permettent de valider les variétés testées suite à l'observation de leur comportement au champ dans les essais variétaux.

#### 3 – Facteurs et modalités étudiées

Le facteur étudié est la variété. Dans cet essai 12 modalités du facteur variétés sont étudiées selon le même protocole expérimental de conservation.

#### 4 – Matériel et méthodes

##### 4.1 Matériel végétal

N° EXPERIM.	VARIETES	SEMENCIERS	RESISTANCES	Nb de fruits observés
1	Allegria	Clause	Px, zymv,wmv	11
2	Zelia	Enza	Px,cmv,zymv,wmv, PRSV	13
3	E28Z.00649	Enza	Px,cmv,zymv,wmv, PRSV	11
4	N 48	Gautier	oïd,cmv,zymv,wmv, Gc-Px ?	10
5	SV 9494	Monsanto	Px, zymv,wmv	8
6	CV 6134	Syngenta	Gc-Px,cmv,zymv,wmv	10
7	CL 1		GC-Px, zymv,wmv,cmv	10
8	CL 2		Gc-Px,cmv,zymv,wmv	7
9	CV 5529	Syngenta	Gc-Px,cmv,zymv,wmv	12
10	Eros	Syngenta	Gc-Px,cmv,zymv,wmv	10
11	Milos	Syngenta	Gc-Px,cmv,zymv,wmv	15
12	Syros	Syngenta	Gc-Px,cmv,zymv,wmv	10

Zymv : Zucchini Yellow Mosaic virus    Wmv : Watermelon Virus    PRSV : Papaya Ringspot potyvirus  
Gc : Golovinomyces cichoracearum    Px : Podosphaeria Xanthii

Mauvaise levée pour la variété N48 et CL1 ; germination difficile!

##### 4.2 Dispositif expérimental

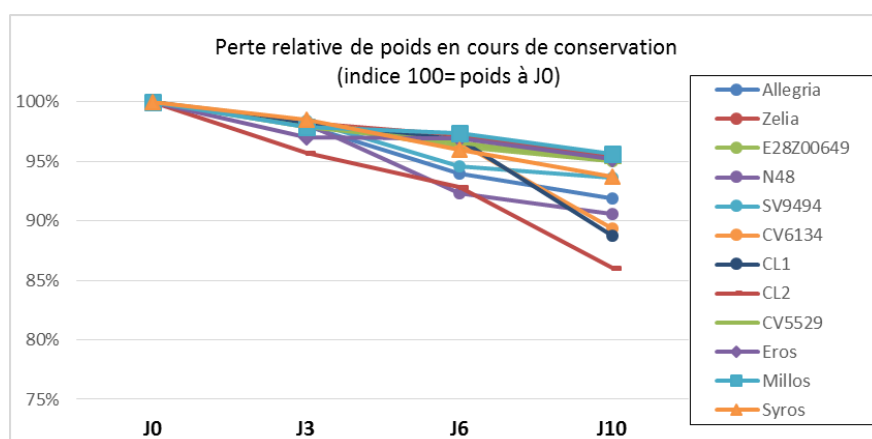
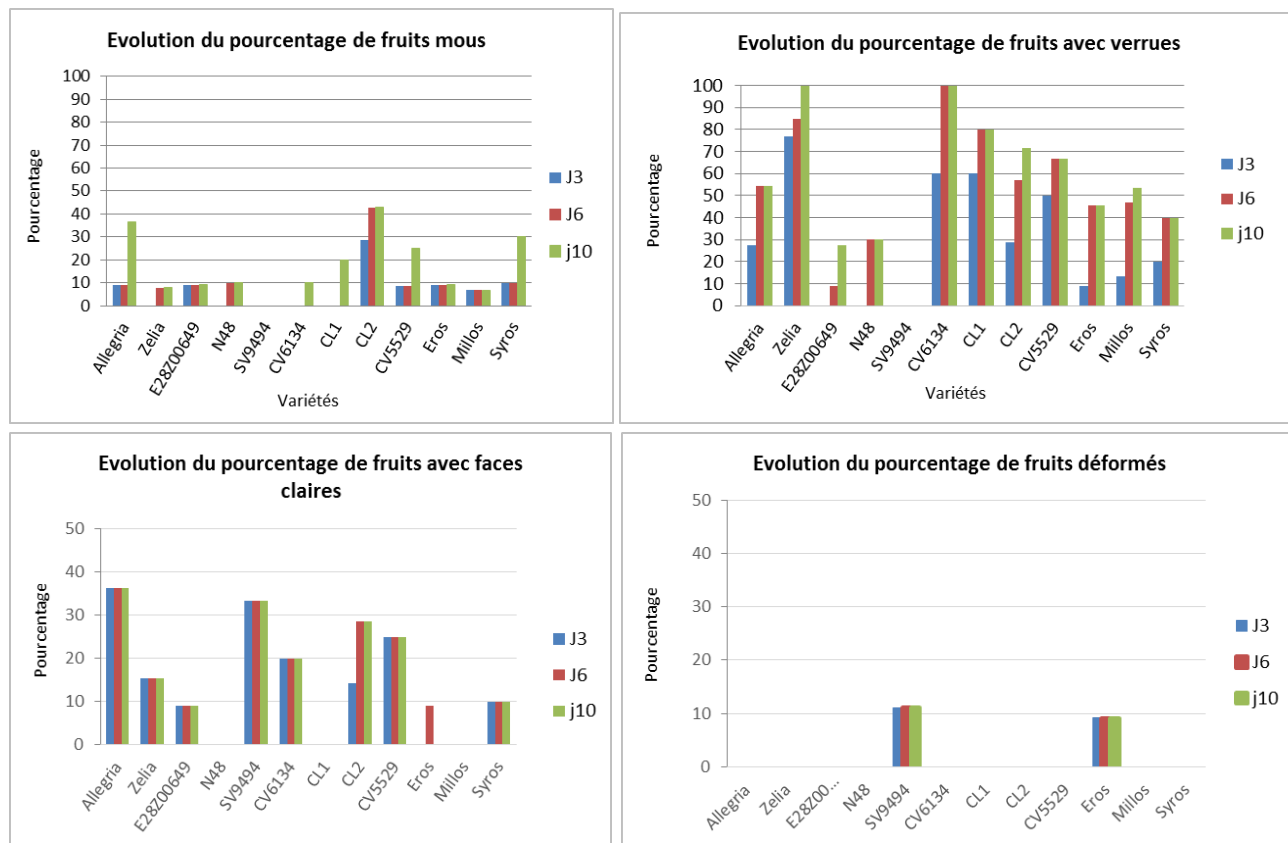
Les fruits sont conservés pendant 10 jours dans une chambre climatique à 18°C. Les observations ont lieu le jour de la récolte (J0), puis après 6 et 10 jours de conservation à 18°C. Les observations portent sur la perte de poids, l'aspect de l'épiderme, la coloration et ses défauts, la fermeté du fruit et les déformations éventuelles. Sur la courgette, les critères majeurs sont la fermeté du fruit et la sensibilité de l'épiderme aux taches et la déformation.

### 4.3 Site d'implantation

L'essai est implanté chez un producteur du CETA Durance Alpilles, M. Isouars, à Alleins (13). Les fruits évalués en conservation sont issus des récoltes du 30 juin 2015. Sept à 15 fruits par variété sont observés selon les variétés.

## 5 – Résultats

Résultats obtenus au 09 juillet 2015, après 10 jours de conservation.



On observe une perte de poids relativement homogène entre les différentes variétés comprise entre :

- 2 et 5% à J+3
- 3 et 7% à J+6
- et, 4 et 14% à J+10

La variété CL2, montre la perte de poids la plus importante, suivi des variétés CL1 et CV6134 alors que les variétés Milos, N48 et E28Z.00649 montrent les plus faibles pertes de poids

**Allegria Clause**

Fruits de longueur moyenne, vert foncé, coloration régulière et ponctuation discrète. Attache pédonculaire grossière et sillons marqués. Apparition de quelques pustules à partir de J+3, en augmentation à J+6 puis n'évolue plus. Peu de fruits mous jusqu'à J+6 puis en augmentation à J+10 (36%). Les petits fruits deviennent mous plus rapidement. Le nombre de faces claires sur les fruits n'évolue pas mais l'intensité est plus importante à J+10. Les fruits restent brillants en conservation. Pas de fruit déformé. 73% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.

Conservation assez bonne à J+6 et conservation moyenne à J+10

**Zelia Enza Zaden**

Fruits plutôt courts, vert clair. Fruits assez rectilignes, calibre très homogène. Forme arrondie aux 2 extrémités. Attaches pédonculaires fines. Ponctuations fine, de densité moyenne. Très peu de fruits mous, apparition à J+6, n'évoluant pas en fin de conservation (8%). Apparition de verrues dès J+3, sensibilité très importante de l'épiderme aux verrues à J+10 (100% des fruits touchés). Fruits brillants qui conservent leur brillance en conservation. Quelques faces claires dès la récolte. Pas de fruit déformé. 23% de fruit commercialisable à J+10.

Conservation moyenne à J+6 et conservation mauvaise à J+10

**E28Z00649 Enza Zaden**

Fruits plutôt courts, vert foncé à sombre. Fruits moyennement brillants, les plus gros fruits sont ternes au niveau de l'attache pédonculaire. Attache pédonculaire moyenne. Resserrement au milieu du fruit. Ponctuations fine, peu perceptible. Peu de fruits mous (9%), apparition dès J+3 mais n'évoluant pas en conservation. Peu de fruits présentant des verrues, apparition à J+6. 27% des fruits touchés à J+10. Fruits foncés, présentant peu de faces claires. Pas de fruit déformé. 91% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation bonne à J+6 et bonne à J+10

**N48 Gautier**

Fruits de longueur moyenne, assez fins, vert moyen, brillant. La brillance n'évolue pas au cours de la conservation. Calibre plutôt hétérogène, de forme légèrement courbé. Attache pédonculaire de taille moyenne et plutôt longue. Peu de fruits mous (10%), apparition à J+6 et n'évoluant pas en fin de conservation. Présence de verrues assez peu marquées, sur quelques fruits (30%) à J+6, n'évoluant pas en conservation. Absence de face claire. Absence de fruit déformé. 90% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation bonne à J+6 et bonne à J+10

**SV 9494 Seminis**

Fruits assez longs, vert plutôt foncé. Calibre hétérogène, fruits légèrement courbés. Attache pédonculaire moyenne. Ponctuations fines, de densité faible. Sillons moyennement marqués. Aucun fruit mou à J+10. Aucun fruit ne présentant de verrues. Quelques taches claires qui n'évoluent pas en conservation. Aspect moyennement brillant des fruits. Léger jaunissement en fin de conservation. 100% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation bonne à J+6 et assez bonne à J+10

**CV 6134 Syngenta**

Fruits de longueur moyenne, vert clair, brillant. Calibre homogène, avec des fruits plutôt rectilignes. Attache pédonculaire moyenne. Sillons plutôt bien marqués. Ponctuation moyenne, à forte densité. Très peu de fruits mous qui apparaissent seulement en fin de conservation (10%). Variété très sensible aux verrues qui apparaissent dès J+3 (60%). L'ensemble des fruits est touché à J+6, avec des verrues plus ou moins marquées. Présence de quelques faces claires (20%). Pas de fruit déformé. Les fruits conservant une belle coloration en fin de conservation. 40% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation assez bonne à J+6 et moyenne J+10

**CL1**

Fruits de longueur moyenne, vert clair, brillant qui ont tendance à ternir en fin de conservation. Calibre hétérogène (1 fruit hors type), sillons peu marqués, attaché pédonculaire moyenne. Ponctuation fine, de densité moyenne. Peu de fruits mous qui apparaissent seulement en fin de conservation (20%). Variété assez sensible aux verrues qui apparaissent dès J+3 (60%), évoluant en fin de conservation à 80% mais les verrues sont peu marquées et tachent peu les fruits. Absence de face claire et de fruit déformé. 80% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation assez bonne à J+6 et assez bonne à J+10

**CL2**

Fruits assez longs, vert clair, plutôt ternes. Calibre très hétérogène. Attache pédonculaire moyenne. Sillons assez peu marqués. Un fruit hors calibre. Ponctuation fine, de densité moyenne. Apparition des fruits mous dès J+3. Pourcentage moyen de fruits mous à J+10 (43%). Présence de verrues dès J+3 (29%) augmentant en cours de conservation, avec 71% de fruits touchés en fin de conservation. Mais les verrues sont peu nombreuses et tachent peu les fruits. Présence de faces claires (29%). Absence fruit déformé. 100% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation assez bonne à J+6 et assez bonne J+10

**CV5529 Syngenta**

Fruits assez longs, vert moyennement foncé, avec des stries vert clair. Fruit brillant, de calibre homogène, aux extrémités bien arrondies, plus gros au pédoncule. Fruit bien rectiligne. Ponctuations fines et densité moyenne. Peu de fruits mous à J+3 (8%), un peu plus en fin de conservation (25% à J+10). Pourcentage assez élevé de fruits tachés à J+10 (67%) mais les verrues sont peu importantes et tachent peu les fruits. Fruits brillants tout au long de la conservation. Un quart des fruits présentent des faces claires. Absence de fruit déformé. 2 fruits avec un aspect très flétri. 83% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation assez bonne à J+6 et assez bonne à J+10

**Eros Syngenta**

Fruits de longueur moyenne, vert clair, brillant. Coloration homogène. Fruit régulier, arrondi. Petit pédoncule. Ponctuation fine, de densité moyenne. Très peu de fruits mous (9%), présents dès J+3 mais n'évoluant pas en conservation. Pourcentage moyen de fruits tachés (45%) mais les verrues sont peu nombreuses et tachent peu les fruits. Fruits brillants tout au long de la conservation. Aucun fruit avec des faces claires. Un fruit déformé. 100% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation bonne à J+6 et bonne à J+10

**Milos Syngenta**

Fruits de longueur moyenne, vert clair, brillant. Coloration homogène. Fruit régulier, arrondi. Attache pistillaire proéminente. Ponctuation moyenne, de densité forte. Très peu de fruits mous à J+10 (7%), mais présent dès J+3. Les premiers fruits tachés apparaissent dès J+3 (13%). Pourcentage moyennement élevé de fruits tachés en fin de conservation (53% à J+10), mais les verrues tachent peu. Fruits brillants tout au long de la conservation. Absence de face claire et de fruit déformé. Un fruit commence à fendre. 100% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation bonne à J+6 et bonne à J+10

**Syros Syngenta**

Fruits de longueur moyenne, vert clair, brillant. Coloration homogène. Fruit régulier, arrondi. Petit pédoncule. Ponctuation fine, de densité moyenne. Quelques fruits mous dès J+3 (10%), en augmentation en fin de conservation (30% à J+10). Les fruits sont plutôt tachés (40% à J+10). Les premières taches apparaissent dès J+3 (20%). Fruits brillants tout au long de la conservation. Peu de fruits présentant des faces claires (10%). Aucun fruit déformé. Un fruit fripé en fin de conservation. 90% de fruits commercialisables en fin de conservation.

Conservation bonne à J+6 et assez bonne à J+10

**SYNTHÈSE DE LA CONSERVATION DES VARIETES – récolte du 30 juin 2015**

Après 6 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
		Zelia	Allegria SV 9494 CV 6134 CL1 CL2 CV5529	E28Z00649 N48 Eros <u>Milos</u> <u>Syros</u>

Après 10 jours

Mauvaise	Médiocre	Moyenne	Assez Bonne	Bonne
Zelia		Allegria SV 9494 CV 6134	CL1 CL2 CV5529 <u>Syros</u>	E28Z00649 N48 Eros <u>Milos</u>

**6 – Conclusion :**

Les variétés Milos et Syros présentent une bonne et assez bonne tenue en post-récolte. L'épiderme est plutôt sensible à l'apparition de taches et de verrues mais les verrues sont peu nombreuses et marquent peu les fruits. Pas de déformation des fruits au cours de la conservation mais des fentes peuvent apparaître. Les variétés sont claires et restent brillantes en conservation.

Les variétés intéressantes :

- **E28Z00649** : Fruits homogènes, coloration sombre, peu sensible aux faces claires et aux taches et verrues. Peu de fruits mous. Bonne conservation
- **Eros** : Fruits très homogènes, vert moyennement foncé. L'épiderme est sensible à l'apparition de taches et de verrues mais elles sont peu perceptibles. Les fruits sont peu sensibles au ramollissement.
- **N48** : Fruits vert moyennement foncé. L'épiderme est peu sensible aux taches et aux verrues. Les fruits ramollissent peu.

Les variétés moyennement intéressantes :

- **Syros** : Fruits vert moyennement foncé. Ils restent assez fermes mais se tachent.
- **CV5529** : Fruits vert moyennement foncé, moyennement brillant. Les fruits sont tachés mais avec des verrues peu marqués. On observe un ramollissement des fruits au cours de la conservation.
- **CL1** : Fruits vert clair, brillants qui ternissent. Les fruits sont tachés mais avec des verrues peu marqués. On observe un ramollissement de quelques fruits en fin de conservation.
- **CL2** : Fruits vert clair, moyennement brillants. Les fruits sont tachés mais avec des verrues peu marqués. On observe un ramollissement des fruits en conservation.

Les variétés non retenues :

- Allegria
- Zelia
- SV9494
- CV6134

Renseignements complémentaires auprès de :

Action A809

B.GARD, APREL, Route de Mollégès, 13210 St Rémy de Provence Tél. 04 90 92 39 47, mail : [gard@ctifl.fr](mailto:gard@ctifl.fr)

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

Réalisé avec le soutien  
financier de :

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur