



Melon

Nouvelles variétés sous tunnel saison – Stades A et B

2024

Antoine Dourdan, Arnaud Poudevigne, Emma Boccaccio (stagiaires) - **APREL**
 Sylvia Gasq, Inès Bourdin (stagiaire) **Chambre d'agriculture du Vaucluse**
 Essai rattaché à l'action n°2023_11457

Action A818



Résumé

Les essais variétaux visent à optimiser la qualité des melons par le levier variétal tout en maintenant un potentiel agronomique satisfaisant.

En 2024, 12 variétés ont été évaluées, entre autres, sur : la précocité, le rendement, la conservation, le taux de sucre et la fermeté et sur leurs qualités gustatives.

Les résultats mettent en évidence des variétés avec des caractéristiques intéressantes et dont l'étude sera renouvelée à la saison suivante. D'autres variétés ne sont pas satisfaisantes et sont écartées.

L'ensemble des mesures effectuées servent à l'élaboration des préconisations variétales pour la saison suivante.

Réalisé avec le soutien financier de :



Mots-clés : melon, variétal, sous abri, qualité, rendement

1 - Contexte et objectifs de l'essai

Essai de nouvelles variétés de melon présentant des résistances aux maladies et aux ravageurs, afin de diminuer l'utilisation des produits phytosanitaires. Acquérir des références sur les nouvelles variétés de melon en culture sous tunnel saison.

2 - Facteurs et modalités étudiés

Variété	Semencier	Stade	Résistances génétique			
Arkade	Clause	Témoin	HR Fom 0,1,2	IR Px1,2,3,3-5,5	Gc	Ag
SVMC6556	Seminis	Témoin	HR Fom 0,1	IR Px1,2,3,5	Gc	Ag
Cancun	Fito	B	HR Fom 0,1,2	IR Fom1.2	IR Px1,2,3,3-5,5	Gc Ag
Melvel	Nunhems	B	HR Fom 0,1,2	IR Px1,2,3,3-5,5	Gc	Ag
HMC 451590	Clause	A	HR Fom 0,1,2	IR Px1,2,3,5		Ag
GSE2317	Gautier		Non poursuivie			
CHB210714	Fito		Non poursuivie			
CHB210769	Fito	A	HR Fom 0,1,2	IR Fom1.2	IR Px1,2,3,3-5,5	Gc Ag
RZ107	Rijk Zwaan		Non poursuivie			
EZ1382	Enza Zaden	A	HR Fom 0,1,2	IR Px1,2,3-5,5		Ag
EZ1392	Enza Zaden	A	HR Fom 0,1,2	IR Px1,2,3-5,5		Ag
REVEL160	Nunhems	B	HR Fom 0,1,2	IR Px1,2,3-5,5	Gc	Ag

3 - Matériel et méthodes

3.1 - Dispositif expérimental

Essai-blocs à deux répétitions de 10 plantes par parcelle élémentaire.

3.2 - Données culturales

- Site : EARL Lou Pesquier, à Monteux (84).

Tableau 1 : Dates-clés de la culture

Semis	Plantation	Début de récolte	Fin de récolte
15/02/2024	12/03/24	22/05/2024	14/06/2024

- Témoin producteur : kodiac
- Abri : Tunnel plastique 8 m, orientation Nord/Sud, 4 rangs de culture
- Densité : 0.5 plant/m² (1m sur le rang), Porte greffe Vitalley
- Paillage : gris fumé, protection temporaire P17
- Sol : Sol limono-argilo-sableux
- Précédent : Melon/Crotalaire/Salade
- Fertilisation : 50kg de 12/61 + 1T de MV100
- Irrigation : goutte-à-goutte, 2 lignes

3.3 - Observations et mesures

- **Notations de plante** : 3 fois dans la saison, caractérisation des plantes de chaque variété. Les notations concernent, entre autres, le port de la plante, la vigueur, l'aspect du feuillage et l'état phytosanitaire des plantes.
- **Récoltes et pesées** : 3 fois par semaine, récolte et pesée des fruits en distinguant le rendement commercialisable des déchets.
- **Description des fruits** : Caractérisation des fruits de chaque variété. Les notations concernent, entre autres, la couleur, la forme, l'écriture, l'aspect interne (chair, cavité grainière).
- **Mesures de la fermeté et de la quantité de sucres** (indice réfractométrique) : Des mesures de qualité sont réalisées durant toute la période de récolte sur au moins 20 fruits quand cela est possible.
- **Evaluation de la tenue en post récolte** : 1 fois par créneau sur une caisse de 8 à 11 qui est placée 7 jours en chambre froide à 12°C suivi de 24 à 48h à température ambiante. L'aspect des fruits est noté avant l'entrée en chambre froide et à l'issue des 24-48h à température ambiante. Les notations concernent la couleur, la fraîcheur du pédoncule, le nombre de fruits pourris, la présence de fentes et de taches sur l'épiderme.
- **Analyse sensorielle** : des séances d'analyse sensorielle sont réalisées durant la période de récolte afin de caractériser chaque variété sur plusieurs critères : aspect, odeur, texture et flaveur. Le délai entre la récolte et la dégustation peut être variable selon le créneau (ajustement selon la température ambiante) : les fruits passent 24 à 48h à 12°C puis 24 à 48h à température ambiante avant d'être dégustés.

3.4 - Analyse de données

Traitement statistique des résultats : Analyse de variance (ANOVA) et test de Newman-Keuls à 5%.

4 - Résultats

4.1 - Résultats quantitatifs

Tableau 2 : résultats quantitatifs (rendements, poids moyen)

	Résultats précoces au 31/05		Résultats finaux au 14/06					
	Rdt Cat. I (Kg/m ²)	Poids moyen (g)	Rdt Brut (kg/m ²)	Nb fruits brut/m ²	Rdt Cat.I (kg/m ²)	Poids moyen Cat.I (g)	Poids moyen brut (g)	
Arkade	1,17 <i>ab</i>	881 <i>def</i>	2,17 <i>abc</i>	2,4	2,06 <i>ab</i>	897 <i>cde</i>	897	
SVMC6556	0,65 <i>a</i>	812 <i>abcdef</i>	2,22 <i>abc</i>	2,5	2,16 <i>ab</i>	871 <i>bcd</i>	871	
Cancun	1,69 <i>ab</i>	927 <i>ef</i>	2,90 <i>bc</i>	3,2	2,69 <i>ab</i>	911 <i>d</i>	907	
Nun14210	0,92 <i>ab</i>	880 <i>cdef</i>	2,64 <i>abc</i>	2,6	2,50 <i>ab</i>	1019 <i>ef</i>	1019	
HMC 451590	1,64 <i>ab</i>	704 <i>a</i>	2,50 <i>abc</i>	3,6	2,39 <i>ab</i>	694 <i>a</i>	692	
GSE2317	1,90 <i>b</i>	948 <i>f</i>	3,21 <i>c</i>	3,5	1,93 <i>ab</i>	943 <i>cde</i>	931	
CHB210714	1,33 <i>ab</i>	790 <i>abcd</i>	2,18 <i>ab</i>	2,7	2,08 <i>ab</i>	815 <i>bcd</i>	815	
CHB210769	0,88 <i>ab</i>	692 <i>ab</i>	2,20 <i>abc</i>	2,9	2,05 <i>ab</i>	754 <i>abc</i>	754	
RZ107	1,16 <i>ab</i>	736 <i>abc</i>	1,78 <i>a</i>	2,4	1,66 <i>a</i>	752 <i>ab</i>	752	
EZ1382	1,67 <i>ab</i>	1077 <i>g</i>	3,05 <i>bc</i>	2,7	2,81 <i>b</i>	1145 <i>f</i>	1156	
EZ1392	1,25 <i>ab</i>	907 <i>def</i>	2,26 <i>abc</i>	2,5	2,17 <i>ab</i>	887 <i>bcd</i>	887	
REVEL160	1,26 <i>ab</i>	825 <i>bcde</i>	3,29 <i>bc</i>	4,1	3,17 <i>b</i>	819 <i>bcd</i>	806	
Moyenne	0,89	847	2.53	2.9	2,31	875	873	
Pvalue	<0.001	<0.001	<0.001		<0.001	<0.001		

*Le poids moyen brut comprend les fruits de Cat.I, de Cat.II et les déchets « trop gros calibre » et « trop petit calibre»

Tableau 3: Répartition du calibre (en % de Cat.I)

	18 (370-600g)	15 (600-750g)	12L (750-975g)	12Q (975-1250g)	11 (1250-1450g)	9 (1450-1750g)
Arkade	0	9	45	44	2	0
SVMC6556	3	16	37	43	2	0
Cancun	1	11	47	34	6	0
Nun14210	2	5	16	51	15	11
HMC 451590	21	36	39	4	0	0
GSE2317	1	11	39	42	9	0
CHB210714	5	21	53	16	5	0
CHB210769	10	22	55	13	0	0
RZ107 (22CH2037)	11	39	43	5	0	3
EZ1382	0	2	15	42	28	14
EZ1392	1	14	51	27	6	0
REVEL160	7	20	45	23	2	3
Moyenne	5	17	40	29	6	3

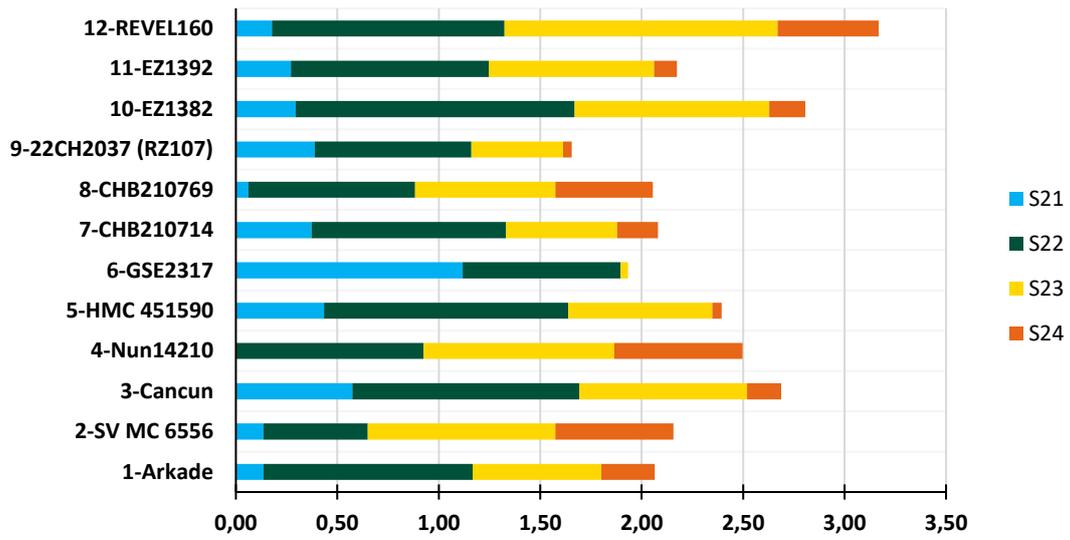


Figure 1: Rendement Cat.I hebdomadaire cumulé (en kg/m²)

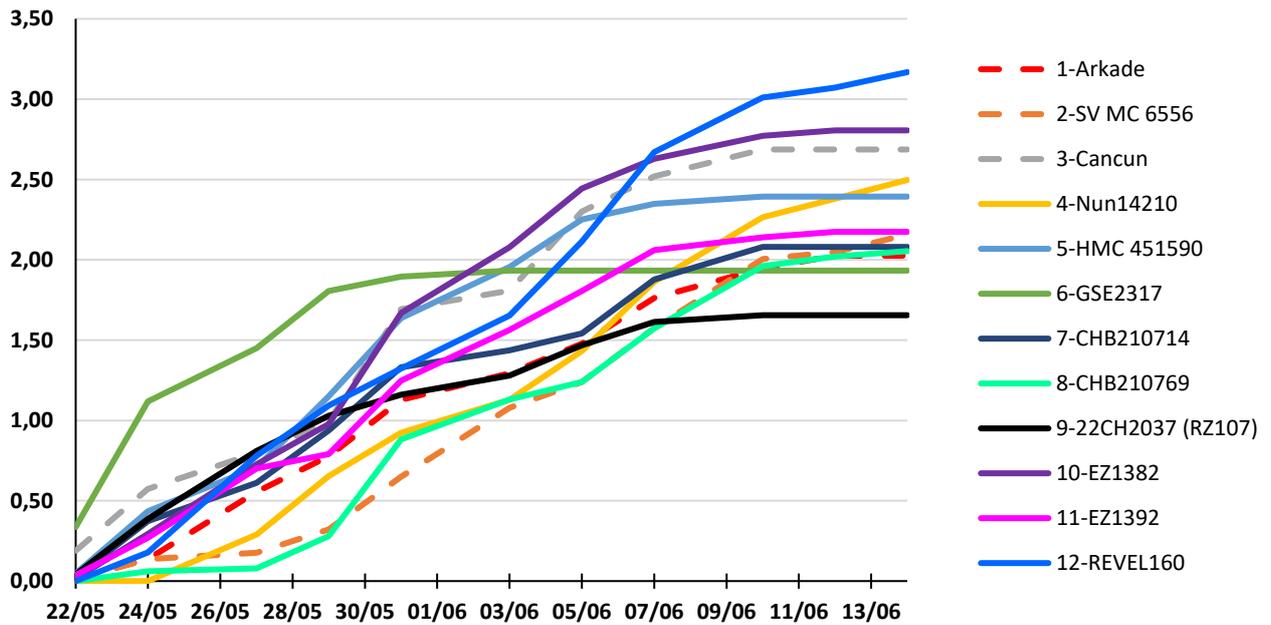


Figure 2: Rendement Cat.I cumulé (en kg/m²)

4.2 - Qualité externe des fruits

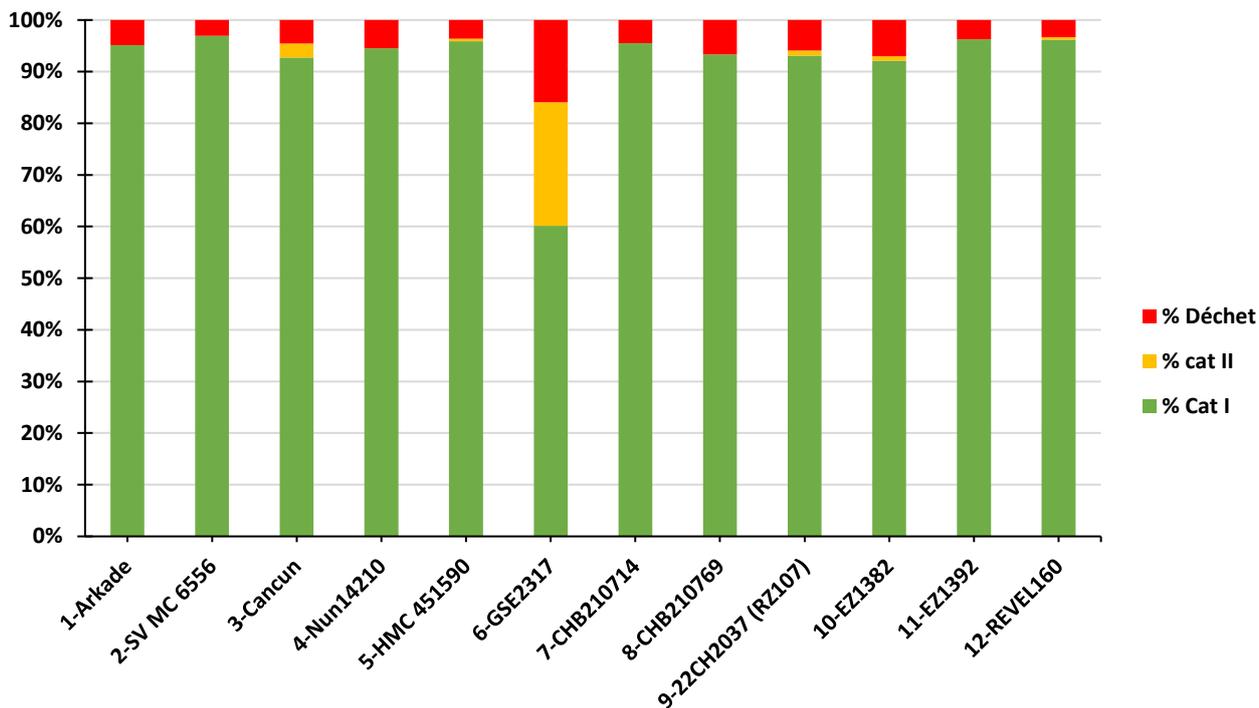


Figure 3 : Répartition des catégories commerciales et des déchets (% poids brut)

Les fruits classés en catégories II présentaient des défauts d'écriture : fruits lisses et pour la variété GSE23317 présence de cracking/fentes sur les écritures.

Tableau 4 : Caractérisation des déchets (en % du poids brut)

	Trop petit	Fendus	Trop gros	Déformés	Pourris	Autres	Total
Arkade	0	0	0	0	1,3	3,6	4,9
SVMC6556	0	0	0	2,2	0	0,8	3,1
Cancun	0	2,8	0	0	1	0,8	4,6
Nun14210	0	1,7	0	3,1	0,7	0	5,5
HMC 451590	0	0,9	0	1,9	0,9	0	3,6
GSE2317	0	14,4	0	0	1,5	0	15,9
CHB210714	0	0,7	0	2,4	0	1,4	4,5
CHB210769	0	1,1	0	3,5	2	0	6,7
RZ107 (22CH2037)	0	2,4	0	1	1,1	1,3	5,9
EZ1382	0,3	0,4	4,4	1,2	0,7	0	7
EZ1392	0	0,9	0	2,9	0	0	3,8
REVEL160	0,5	0	0	0,5	0,5	1,8	3,3
Moyenne	0,1	2,1	0,4	1,6	0,8	0,8	5,7

4.3 - Qualité interne des fruits

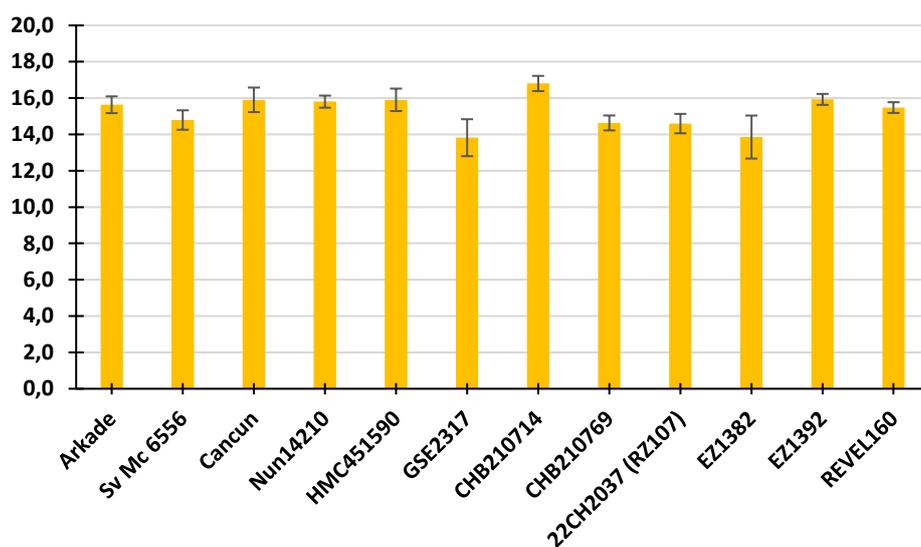


Tableau 5 : récapitulatif des taux de sucre moyen et de leur répartition, de la présence de vitescence et de la fermeté de chair à la récolte et après conservation.

	IR moyen	Répartition des °brix (% de fruits observés)			Vitescence (% de fruits observés)		Nbr de fruits	Fermeté de la chair (kg/0,5cm ²)	
		IR <10	10 ≤ IR <12	IR ≥12	V1	V2		à la récolte	Après conservation
Arkade	15,6 <i>bcd</i>	0	0	100	0	0	25	2,7 <i>cd</i>	1,43 <i>e</i>
SVMC6556	14,8 <i>abc</i>	0	4	96	12	0	25	1,6 <i>b</i>	0,54 <i>a</i>
Cancun	15,9 <i>cd</i>	0	4	96	0	0	23	3,1 <i>d</i>	1,10 <i>bcd</i>
Nun14210	15,8 <i>bcd</i>	0	0	100	0	0	25	2,8 <i>cd</i>	1,28 <i>cde</i>
HMC 451590	15,9 <i>cd</i>	0	4	96	0	0	24	2,6 <i>c</i>	1,46 <i>e</i>
GSE2317	13,8 <i>a</i>	4	12	84	0	0	25	2,6 <i>c</i>	1,94 <i>f</i>
CHB210714	16,8 <i>d</i>	0	0	100	4	4	25	1,6 <i>b</i>	1,01 <i>bcd</i>
CHB210769	14,6 <i>ab</i>	0	0	100	0	8	25	0,8 <i>a</i>	0,49 <i>a</i>
RZ107 (22CH2037)	14,6 <i>ab</i>	0	4	96	4	0	24	1,6 <i>b</i>	0,88 <i>b</i>
EZ1382	13,9 <i>a</i>	8	13	79	0	0	24	2,7 <i>cd</i>	1,33 <i>de</i>
EZ1392	15,9 <i>cd</i>	0	0	100	0	0	22	2,7 <i>cd</i>	1,05 <i>bc</i>
REVEL160	15,5 <i>bc</i>	0	0	100	4	0	25	2,9 <i>cd</i>	1,57 <i>e</i>
Moyenne	15,2							1,18	1,18
Pvalue	<0.001							<0.001	<0.001

4.4 - Tenue à 9 jours après récolte

Tableau 6 : synthèse de la tenue post récolte des variétés (7j à 12 °C et 48h à température ambiante).

Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise
Arkade SVMC6556 Nun14210 MC451590 CHB210714 EZ1382	Cancun CHB210769 EZ1392	Revel160 RZ107	GSE2317	

4.5 - Synthèse des notes obtenues en dégustation

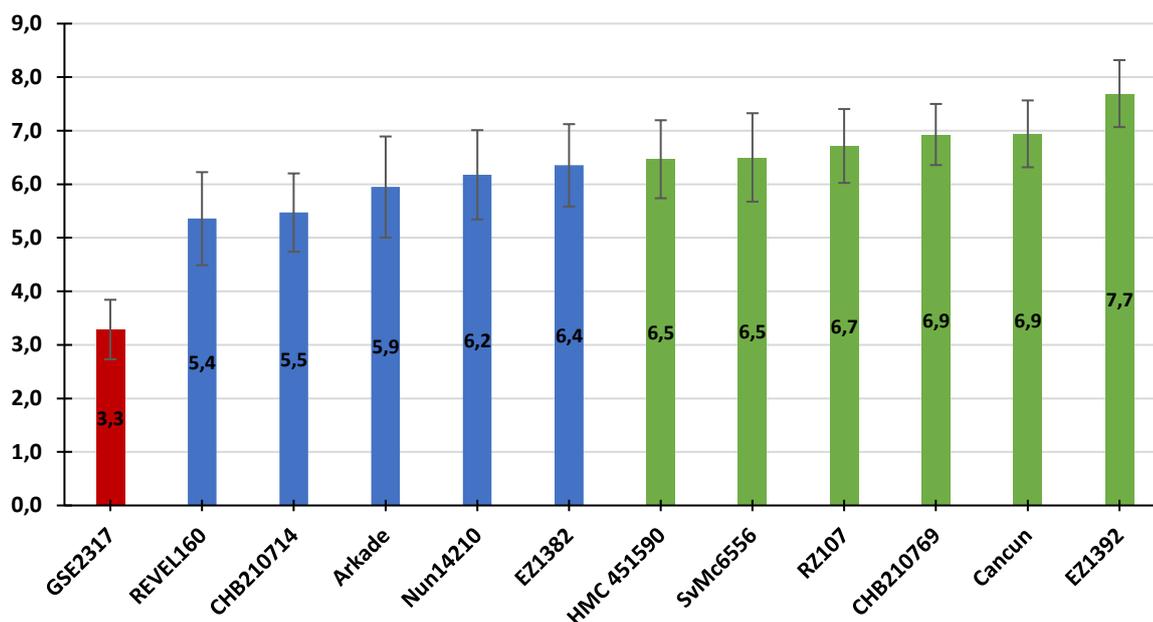


Figure 4 : Notes moyennes obtenues en dégustation (après 24 à 48 h à 12°C et 48 à 72h à T°C ambiante).

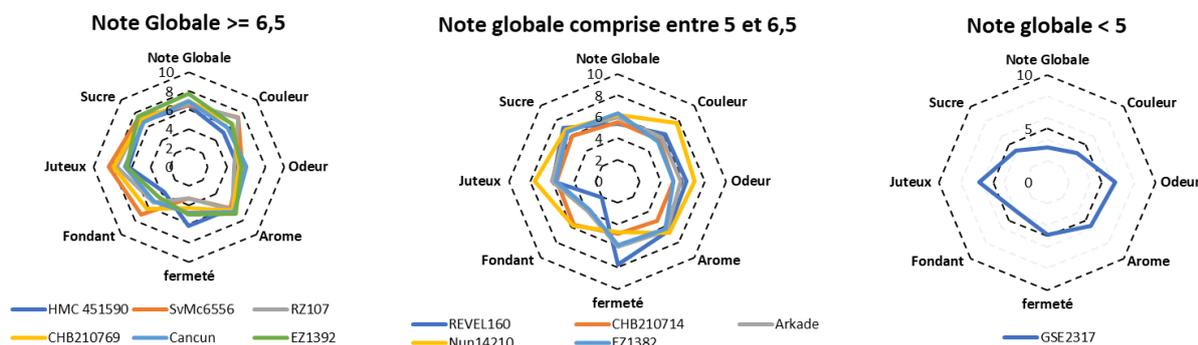


Figure 5 : Profil sensoriel moyen des variétés (**à gauche** : ayant une note d'appréciation globale moyenne supérieure à 6,5 ; **au centre** : ayant une note d'appréciation globale moyenne comprise en 6,5 et 5 ; **à droite** : ayant une note d'appréciation globale moyenne inférieure à 5).

4.6 - Tableau de synthèse

Variétés	Plante	Fruits	Atouts	Contraintes
Arkade <i>Clause</i> HR Fom:0,1,2 IR Ag IR Gc IR Px1,2,3,3-5,5	<u>Vigueur</u> : bonne <u>Tenue de plante</u> : bonne <u>Phytopathologique</u> : début oïdium	<u>Robe</u> : jaune-verte, écrite, un peu de truitage <u>Forme</u> : rond à oblong, légèrement oblong <u>Sillons</u> : fins à moyens de couleur vert moyen à vert foncé <u>Cerne</u> : non <u>Intérieur</u> : chair orange, petite cavité grainière	<ul style="list-style-type: none"> - Joli fruit - Rendement final correct - Calibre centré sur le 12 L/Q - Bon taux de sucre - Très bonne tenue en conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Récolte à la couleur de la robe
SVMC6556 <i>Seminis</i> HR Fom:0,1 IR Ag IR Gc IR Px1,2,3,5	<u>Vigueur</u> : moyenne <u>Tenue de plante</u> : moyenne, feuillage densité moyenne <u>Phytopathologique</u> : début oïdium	<u>Robe</u> : jaune-verte, écrite, un peu de truitage <u>Forme</u> : rond à oblong, un peu côtelé <u>Sillons</u> : moyens de couleur vert moyen à vert foncé, estompement des sillons parfois <u>Cerne</u> : oui avec léger fendillement pédonculaire <u>Intérieur</u> : chair orange, cavité grainière petite à moyenne	<ul style="list-style-type: none"> - Joli fruit - Peu de déchet - Bon rendement final - Calibre centré sur le 12 L/Q - Apprécie en dégustation (6,5) - Bon taux de sucre - Très bonne tenue en conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Tardif, récolte étalée - Fermeté à la récolte un peu faible (1,6kg/0,5 cm²) - Fruits vitrescents (12 %V1) - Tendance aux petits calibre 16% de 15, car créneau trop précoce pour la variété
Cancun <i>Fito</i> HR Fom:0,1,2 IR Fom 1.2 IR Ag IR Gc IR Px1,2,3,3-5,5	<u>Vigueur</u> : bonne <u>Tenue de plante</u> : bonne <u>Phytopathologique</u> : début oïdium	<u>Robe</u> : verte, très écrite, présence de truitage <u>Forme</u> : fruit rond à oblong, bien côtelé <u>Sillons</u> : fins à moyens de couleur vert moyen à vert foncé <u>Cerne</u> : oui, léger <u>Intérieur</u> : chair orange à orange pâle et cavité grainière moyenne	<ul style="list-style-type: none"> - Joli fruit - Très bon rendement final - Calibre centré sur le 12 L/Q - Variété précoce - Apprécie en dégustation (6,9) - Très bonne tenue en conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Critère de récolte pas évident (entre couleur et cerne) - Hétérogénéité de présentation
Melvel <i>Nunhems</i> HR Fom:0,1,2 IR Ag IR Gc IR Px1,2,3,3-5,5	<u>Vigueur</u> : moyenne <u>Tenue de plante</u> : bonne, feuillage érigé <u>Phytopathologique</u> : forte présence d'oïdium	<u>Robe</u> : beige, avec quelques taches fluo, brodée, un peu de truitage <u>Forme</u> : rond légèrement aplati, côtelé <u>Sillons</u> : fins et vert moyen à vert foncé <u>Cerne</u> : oui <u>Intérieur</u> : chair orange, cavité grainière moyenne	<ul style="list-style-type: none"> - Calibre centré sur le 12Q - Bon rendement final - Très bonne tenue en conservation - Bon taux de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> - Un peu tardif - Sensible oïdium

Variétés	Plante	Fruits	Atouts	Contraintes
HMC 451590 <i>Clause</i> <i>HR Fom:0,1,2</i> <i>IR Ag</i> <i>IR Px1,2,3,5</i>	Vigueur : moyenne Tenue de plante : moyenne, feuillage peu dense Phytopathologique : présence d'oïdium	Robe : jaune-verte, très écrite, un peu de truitage Forme : rond, légèrement côtelé Sillons : moyens à large de couleur vert foncé Cerne : oui Intérieur : chair orange à orange foncé, petite cavité grainière	<ul style="list-style-type: none"> - Bon rendement final - Apprécié en dégustation (6,5) - Peu de déchet - Bon taux de sucre - Très bonne tenue en conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Tendance au petit calibre (21 % de 18, 36 % de 15 et 39 % de 12L) - Fermeté faible après conservation
GSE2317 <i>Gautier</i> <i>Non poursuivie</i>	Vigueur : faible Tenue de plante : faible à moyenne Phytopathologique : forte présence d'oïdium	Robe : verte, peu écrite, un peu de truitage, présence de fente sur les écritures Forme : rond peu côtelé Sillons : fins à moyens de couleur vert moyen Cerne : oui avec fendillement pédonculaire relativement marqué/présent Intérieur : chair orange avec petite cavité grainière	<ul style="list-style-type: none"> - Calibre centré sur le 12L/Q - Récolte groupée - Variété précoce 	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de fruit moyenne - Peu apprécié en dégustation (3,3) - Taux de déchet important (14,4 % de fendus) - Taux de Cat II élevé (23%) - Rendement final un peu juste - Taux de sucre un peu juste - Tenue médiocre en conservation - Sensible oïdium
CHB210714 <i>Fito</i> <i>Non poursuivie</i>	Vigueur : bonne Tenue de plante : bonne Phytopathologique : présence d'oïdium	Robe : jaune-verte, écrite, un peu de truitage Forme : rond à tendance oblong, très côtelé Sillons : moyens de couleur vert foncé Cerne : oui, gros pédoncule Intérieur : chair orange avec petite cavité grainière	<ul style="list-style-type: none"> - Rendement final correct - Calibre centré sur le 12L - Très bonne tenue en conservation - Très bon taux de sucre (16.8°) 	<ul style="list-style-type: none"> - Tendance au petit calibre (21 % de 15) - Rendement final moyen - Fermeté à la récolte trop faible (1,6kg/0,5 cm²) - Fruits avec vitescence (4% V1 + 4%V2)
CHB210769 <i>Fito</i> <i>HR Fom:0,1,2</i> <i>IR Fom 1.2</i> <i>IR Ag</i> <i>IR Gc</i> <i>IR Px1,2,3,3-5,5</i>	Vigueur : moyenne Tenue de plante : bonne Phytopathologique : début oïdium	Robe : jaune-verte, très écrite avec quelques taches au niveau du pédoncule, un peu de truitage Forme : rond légèrement aplati, très côtelé Sillons : moyens de couleur vert foncé Cerne : oui avec un peu de fendillement pédonculaire Intérieur : chair orange vif, petite cavité grainière	<ul style="list-style-type: none"> - Calibre centré sur le 12L - Variété appréciée en dégustation (6,5) - Bon taux de sucre - Bonne tenue en conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Tendance au petit calibre (10 % de 18 et 22 % de 15) - Fermeté à la récolte trop faible (0,8kg/0,5 cm²) - Rendement final moyen - Quelques fruits avec vitescence (8%V2)

Variétés	Plante	Fruits	Atouts	Contraintes
<p>RZ107</p> <p><i>Rijk Zwaan</i></p> <p><i>Non poursuivie</i></p>	<p>Vigueur : faible</p> <p>Tenue de plante : faible à moyenne</p> <p>Phytopathologique : présence d'oïdium et présence d'acariens</p>	<p>Robe : verte-jaune, robe écrite, un peu de truitage, présence de taches fluo au niveau du pédoncule</p> <p>Forme : rond à légèrement oblong, côtelé</p> <p>Sillons : moyens de couleur vert foncé</p> <p>Cerne : oui avec un peu de fendillement pédonculaire</p> <p>Intérieur : chair orange avec cavité grainière moyenne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Variété appréciée en dégustation (6,7) - Bon taux de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation hétérogène (au niveau de l'écriture) - Tendance au petit calibre (11 % de 18, 39 % de 15) - Rendement final un peu juste - Fermeté à la récolte trop faible (1,6kg/0,5 cm²) - Tenue en conservation moyenne (développement de taches) - Quelques fruits avec de la vitrescence
<p>EZ1382</p> <p><i>Enza Zaden</i></p> <p><i>HR Fom:0,1,2</i></p> <p><i>IR Ag</i></p> <p><i>IR Px1,2,3-5,5</i></p>	<p>Vigueur : bonne</p> <p>Tenue de plante : moyenne à bonne</p> <p>Phytopathologique : forte présence d'oïdium</p>	<p>Robe : Jaune clair, très écrite sans truitage</p> <p>Forme : fruit légèrement aplati, côtelé</p> <p>Sillons : moyens de couleur vert foncé</p> <p>Cerne : parfois</p> <p>Intérieur : chair orange, cavité grainière petit à moyenne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Très bon rendement final - Calibre centré sur le 12Q - Très bonne tenue en conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Tendance au gros calibre (28 % de 11 et 14 % de 9) - Récolte étalée - Taux de sucre moyen - Sensibilité à l'oïdium
<p>EZ1392</p> <p><i>Enza Zaden</i></p> <p><i>HR Fom:0,1,2</i></p> <p><i>IR Ag</i></p> <p><i>IR Px1,2,3-5,5</i></p>	<p>Vigueur : bonne</p> <p>Tenue de plante : moyenne à bonne</p> <p>Phytopathologique : début oïdium</p>	<p>Robe : jaune verte à jaune clair, très écrite, un peu de truitage</p> <p>Forme : rond, un peu côtelé</p> <p>Sillons : moyens de couleur vert foncé</p> <p>Cerne : parfois, gros pédoncule</p> <p>Intérieur : chair orange, cavité grainière petite</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Très jolis fruits - Calibre centré sur le 12L - Bon rendement final - Peu de déchets - Apprécie en dégustation (7,7) - Bon taux de sucre - Bonne tenue en conservation 	
<p>REVEL160</p> <p><i>Nunhems</i></p> <p><i>HR Fom:0,1,2</i></p> <p><i>IR Ag</i></p> <p><i>IR Gc</i></p> <p><i>IR Px1,2,3-5,5</i></p>	<p>Vigueur : moyenne</p> <p>Tenue de plante : bonne</p> <p>Phytopathologique : forte présence d'oïdium</p>	<p>Robe : beige, brodé, motif en toile d'araignée au pédoncule</p> <p>Forme : rond, un peu aplati et légèrement côtelé</p> <p>Sillons : fins de couleur vert moyen à foncé</p> <p>Cerne : oui</p> <p>Intérieur : chair orange, cavité grainière moyenne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Calibre centré sur le 12 L - Peu de déchet - Joli fruit - Rendement final élevé - Bon taux de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> - Récolte étalée - Sensibilité à l'oïdium - Tenue en conservation moyenne - Quelques fruits vitrescents (V1) - Fermeté faible après conservation

5 - Conclusion

Dans cet essai, les témoins

- **Arkade** a montré une bonne précocité, de bons taux de sucre et un calibre centré, une très bonne tenue en conservation mais la variété est moyennement appréciée en dégustation.
- **SVMC6556** a présenté de jolis fruits, une très bonne tenue en conservation, de bons taux de sucre et la variété a été appréciée en dégustation. Toutefois, la variété est tardive (plantation trop précoce), et présente quelques fruits avec de la vitescence (V1).

Variétés présentant un intérêt

- **Cancun** : variété précoce, bon rendement final, calibre centré, bons taux de sucre, bonne tenue en conservation, variété très appréciée en dégustation, mais la présentation de fruit est parfois hétérogène.
- **Revel 160** : joli fruit bien écrit (brodé), très bon rendement final, calibre centré, bon taux de sucre mais moyennement appréciée en dégustation et tenue moyenne en conservation.

Variétés à revoir

- **HMC451590**, jolie présentation de fruit, bon rendement final, bon taux de sucre, très bonne tenue en conservation mais calibre trop petit à revoir dans un créneau plus tardif.
- **EZ1382**, très bon rendement final, très bonne tenue en conservation, mais tendance au gros calibre, taux de sucre moyen, à revoir dans un créneau plus précoce.
- **EZ1392**, belle présentation de fruits, calibre centré, bon rendement final, bon taux de sucre, appréciée en dégustation, bonne tenue en conservation.
- **Melvel**, joli fruit bien écrit avec un bon rendement final, une bonne tenue en conservation et un bon taux de sucre. La robe a tendance à jaunir fortement lors de fortes chaleur et la plante semble présenter une sensibilité à l'oïdium.

Variétés non retenues

- **CHB210769**, présentation de fruits particulière fruit très côtelé, variété appréciée en dégustation, tendance au petit calibre, présence de fruits vitrescents.

Variétés arrêtées par l'obteneur

- **GSE2317**, variété précoce et groupée mais présentation de fruit très moyenne, taux de sucre moyen, peu appréciée en dégustation, sensible à la fente et tenue médiocre en conservation.
- **RZ107**, bon taux de sucre, variété appréciée en dégustation, mais présentation de fruit hétérogène peu écrit, tendance au petit calibre, tenue moyenne en conservation.
- **CHB210714**, très bon taux de sucre, très bonne tenue en conservation, tendance au petit calibre, présence de fruits vitrescents.

6 - ANNEXES

6.1 - Annexe 1 Conduite culturale

- ✓ Sur le plan phytosanitaire, présence d'acariens sur la variété RZ 107, forte présence d'oïdium sur les variétés NUN14210, GSE 2317, EZ 1382, Revel 160 en fin de culture.
- ✓ Le pilotage de l'irrigation se fait par l'utilisation de sonde tensiométrique Weenat.

6.2 - Annexe 2 : comptage de nouaison (9m linéaires)

Variété	S16	S17	S18	S19	Total	Nb / mL
Arkade	14	26	13	2	57	8,7
SV6556	13	38	13	0	64	6,4

6.3 - Annexe 3 : conditions climatiques

Les conditions climatiques sont assez favorables lors de l'implantation de la culture du 12/03 au 24/03, pluie du 25/03 au 31/03. Un mois d'avril très contrasté du 01/04 au 08 avril et du 12 au 15/04 température élevée en journée 26°C, suivi d'épisodes de fort mistral les 10-11 avril et du 16 au 24/04 avec chutes des températures matinales 5-6 °C. De fin avril à début mai des averses puis sur le reste du mois jusqu'à la mi-juin du soleil et des passages orageux.

