



Melon

Nouvelles variétés sous chenille et bâche

Tenue après récolte

2018

Elodie DERIVRY, Aurélie ROUSSELIN, Catherine TAUSSIG, APREL
 Fanny MOURET, Loïc MARION, stagiaires APREL, Dimitri MOUGENOT, stagiaire CA84.
 Essai rattaché au projet n°22255 : Améliorer la qualité de la production de melon de plein champ par le levier variétal.

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 chenille et sous bâche. 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 chenille et sous bâche. 53 variétés de melon sont évaluées en tenue après récolte dans cet essai. Le tableau ci-dessous regroupe l'ensemble des variétés observées.

Variété	Créneau ID du lot	Chenille				Bâche précoce				Bâche tardive			
		MG	MJ	ML	MM	MN	MO	MP	MQ	MR	MS	MT	MU
	Date récolte	18/6	22/6	25/6	29/6	29/6	2/7	4/7	6/7	27/7	30/7	1/8	3/8
Aiezan	Syngenta						X						
Altibel (14325)	Nunhems			X									
Arapaho	Syngenta	X	X	X	X	X							
Arkade (Clx MH089)	Clause					X					X		
Bebop	Rijk Zwaan										X		
Candilo	Gautier										X		
Chb 160996	Fito						X						
Chb 160999	Fito						X						
Chb 161028	Fito						X						
Chc 150059	Fito				X								
Chc 161092	Fito	X											
Chc 161094	Fito		X										
Chorus (Clx M1614)	Clause								X				
Esteban	Clause									X			
Etika	Enza											X	
Ez 391	Enza										X		
Ez 435	Enza										X		
Ez 439	Enza						X						
Ez 540	Enza	X				X							
Ez 550	Enza			X									
Ez 582	Enza						X				X		
Funambul (Sv4322)	Seminis	X					X						
Funchal	Seminis		X										
Gaby	Clause						X						
Gecko (Clx M424)	Clause	X											
Gossip (Nun 14525)	Nunhems											X	
Gustabel	Nunhems										X		
M1	-								X				

	Créneau	Chenille				Bâche précoce				Bâche tardive			
	ID du lot	MG	MJ	ML	MM	MN	MO	MP	MQ	MR	MS	MT	MU
Variété	Date récolte	18/6	22/6	25/6	29/6	29/6	2/7	4/7	6/7	27/7	30/7	1/8	3/8
M2	-										X		
Jenga	Gautier											X	
Kaly	Enza										X		
Makeba	Enza			X									
Marsalis	Rijk Zwaan											X	
Mc 20018	Syngenta	X					X						
Mc 20242	Syngenta						X				X		
Mc 19839	Syngenta						X				X		
Me 11601	Sakata			X									
Me 11602	Sakata				X				X				
Me 11603	Sakata							X				X	
Nexio	Clause										X		X
Nun 14457	Nunhems								X				
Nun14577	Nunhems										X		
Nun 14567	Nunhems	X					X						
Orna	Syngenta											X	
Rz 34-407	Rijk Zwaan	X											
Rz 34-416 (17x612)	Rijk Zwaan											X	
Rz 18x87	Rijk Zwaan	X											
Rz 18x88	Rijk Zwaan		X										
Rz 18x89	Rijk Zwaan				X			X					
Rz 34-417 (18x811)	Rijk Zwaan						X						
Rz 18x812	Rijk Zwaan						X						
Rz 18x813	Rijk Zwaan								X				
Rz 18x814	Rijk Zwaan									X			
Rz 18x815	Rijk Zwaan												X
Sv Mc7744	Seminis		X				X						
Tonga	Gautier										X		

4- Matériel et méthodes

***Constitution des lots** : lots de 7 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 MG, MO, ML, MS, 8 jours de conservation pour les lots MP et MT, et 7 jours de conservation pour le lot MJ, MM, MN, MQ, MR et MU.

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 plein champ.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Alezan	1			X			Melons jaune-vert à vert-jaune en fin de conservation gardant un aspect correct. Les sillons s'estompent. Lot un peu taché. La fermeté pistillaire est médiocre, aucun fruit n'est ferme. Perte de fermeté de la chair importante (60%). Les pédoncules sont secs. Peu de fruits présentent des moisissures (18%). 73% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Altibel	1					X	Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons et le truitage ont tendance à jaunir. Lot peu taché. La fermeté pistillaire est faible, aucun fruit n'est ferme. Les pédoncules sont secs. 50% des fruits sont moisés, notamment au niveau des fentes pédonculaires. 20% des fruits sont commercialisables.
Arapaho	5			XX*	X	XX*	Melons jaune-vert à jaune en fin de conservation. Les sillons jaunissent légèrement. Aspect général correct avec peu de taches. La perte de fermeté est cependant élevée. Les pédoncules sont secs. Environ 40% de fruit pourris. Et en moyenne environ 35 à 60% des fruits sont commercialisables. Conservation hétérogène entre les lots.
Arkade	2		XX				Melons jaune-vert en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Lots peu tachés. Aspect général correct. La fermeté pistillaire reste élevée, aucun fruit n'est mou. Perte de la fermeté de la chair importante (-58%). Les pédoncules sont moyennement frais. Très peu de fruits moisés, en moyenne 95% des fruits commercialisables.
Bebop	1		X				Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons jaunissent ainsi que le truitage. Lot peu taché. Bel aspect général. La fermeté pistillaire reste élevée. Les pédoncules sont plutôt frais. Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Candilo	1			X*			Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Lot non taché. Aspect général correct. Peu de fruits avec une zone pistillaire molle à l'exception d'un fruit. Lot plutôt ferme. Cependant la fermeté équatoriale diminue fortement (-73%). Les pédoncules sont secs. Aucun fruit ne présente de moisissures. 89% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
CHB 160996	1		X*				Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Lot taché, notamment des taches brunes et jaunes. La fermeté pistillaire est plutôt bonne, 2 fruits mous sur 9. La fermeté de la chair diminue fortement (-66%). Les pédoncules sont plutôt secs. Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
CHB 160999	1					X*	Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent. Lot très taché. La fermeté pistillaire est très mauvaise, tous les fruits sont mous. La fermeté de la chair diminue fortement (-62%). Les pédoncules sont secs. Deux fruits présentent des moisissures. Lot non commercialisable en fin de conservation.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
CHB 161028	1				X*		Melons très jaunes en fin de conservation, donnant un aspect médiocre. Les sillons s'estompent. Le truitage a tendance à jaunir. Lot très taché. La fermeté pistillaire est mauvaise, 6 fruits sur 7 sont mous mais toujours commercialisables. Les pédoncules sont plutôt secs. Perte de la fermeté de la chair importante (-64%). Aucun fruit ne présente des moisissures.
CHC 150059	1				X*		Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent et ont tendance à jaunir. Lot taché, notamment des taches jaunes. La fermeté pistillaire est moyenne. Les pédoncules sont assez secs. Perte de fermeté de la chair importante (-54%). Très peu de fruits présentent des moisissures (11%). 78% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
CHC 161092	1					X	Melons jaune-vert en fin de conservation. Les sillons ont tendance à jaunir. Aucun fruit taché. Perte de fermeté pistillaire élevée, seulement 1 fruit sur 10 est ferme. Perte de fermeté de la chair faible (-25%). Les pédoncules sont assez secs. Beaucoup de moisissures, notamment au niveau de la zone pistillaire, seulement 4 fruits sur 10 ne sont pas moisés. 40% des fruits sont commercialisables en fin de conservation, les fruits non commercialisables sont essentiellement des fruits mous.
CHC 161094	1	X					Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons ont tendance à jaunir. Lot très peu taché. Aspect général correct. La fermeté pistillaire reste correcte, aucun fruit mou. Les pédoncules sont plutôt secs. Aucun fruit ne présente des moisissures. 100% des fruits sont commercialisables.
Chorus	1		X*				Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Lot peu taché présentant quelques fentes. Le truitage a tendance jaunir. La fermeté pistillaire est plutôt bonne, un seul fruit mou sur 8. Les pédoncules sont secs. Perte de fermeté de la chair moyenne (-44%). Un seul fruit présente des moisissures. 88% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Esteban	1			X			Melons jaunissants en fin de conservation. Les sillons noircissent légèrement. Lot peu taché. Aspect général correct. La fermeté pistillaire est moyenne. Les pédoncules sont secs. Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Etika	1			X			Melons peu jaunissants en fin de conservation, cependant le truitage est jaunissant. Bel aspect général. La fermeté de la chair diminue fortement (62%). Les pédoncules restent frais. 9% des fruits présentent des moisissures. 82% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Ez 435	1					X	Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent et le truitage est jaunissant. Lot taché. Aspect général très médiocre. Lot très mou. La fermeté pistillaire est faible en fin de conservation. Les pédoncules sont secs. 50% des fruits présentent des moisissures. Lot non commercialisable en fin de conservation.
Ez 391	1				X		Robe jaunissante en fin de conservation donnant un aspect général médiocre. Les sillons et le truitage jaunissent. Lot très peu taché, à l'exception de taches brunes présentes sur les sillons. La fermeté de la chair diminue considérablement (50%). Les pédoncules restent moyennement frais. Aucun fruit ne présente de moisissures. 80% des fruits sont commercialisables.
Ez 439	1				X*		Melons jaune-vert à vert-jaune en fin de conservation. Les sillons ont tendance à jaunir. Lot très taché. La fermeté pistillaire est mauvaise, 1 seul fruit ferme sur 9. Les pédoncules sont secs. Perte importante de la fermeté de la chair (-65%). 3 fruits sur 9 présentent des moisissures. 44% des fruits sont commercialisables.
Ez 540	2		XX				Melons jaune-vert en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu mais ont tendance à jaunir. Lots peu tachés. Aspect général correct. La fermeté pistillaire est plutôt élevée, aucun fruit n'est mou. La fermeté de la chair diminue fortement (62%). Les pédoncules sont moyennement frais. Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables.
Ez 550	1					X	Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Lot très peu taché. Aspect général médiocre. La fermeté pistillaire est faible, aucun fruit n'est ferme. La fermeté de la chair diminue fortement (70%). Les pédoncules sont plutôt secs. 80% des fruits présentent des moisissures. 20% des fruits sont commercialisables.
Ez 582	2				X	X	Melons jaunes en fin de conservation, donnant un aspect médiocre. Lot peu taché mais présence importante de fentes, notamment pédonculaires. La fermeté pistillaire est assez médiocre, aucun fruit n'est resté ferme. Les pédoncules sont secs. Perte importante de la fermeté de la chair (-64%). En fin de conservation, 45% des fruits sont commercialisables.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Funambul	2		X		X*		Robe jaune-vert en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Lot peu taché. Bonne fermeté pistillaire et perte de fermeté de la chair moyenne. Dans un lot quelques fruits présentent des fentes pédonculaires. Les pédoncules sont assez secs. 30 à 50% de fruits présentant des moisissures.
Funchal	1		X*				Melons vert-jaune en fin de conservation. Quelques taches brunes apparaissent sur les sillons. Lot peu taché. Aspect général correct. Le truitage a tendance à jaunir. La fermeté pistillaire reste élevée. Les pédoncules sont moyennement frais. Très peu de fruits présentent des moisissures. 88% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Gaby	1		X*				Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Lot peu taché. Aspect général correct. La fermeté pistillaire est faible pour tous les fruits. Les pédoncules sont moyennement frais. Perte de fermeté de la chair importante (-56%). Aucun fruit ne présente des moisissures. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Gecko	1					X	Melons jaune-vert en fin de conservation. Les sillons ainsi que le truitage ont tendance à jaunir. Lot peu taché. La fermeté pistillaire reste élevée. Perte de fermeté de la chair moyenne (-31%). Les pédoncules sont assez secs. Beaucoup de fruits moisissés, seulement 2 fruits sur 10 ne le sont pas. 20% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Gossip	1				X		Robe jaunissante en fin de conservation. Les sillons s'estompent. Lot très taché (taches brunes). Aspect général médiocre. 45% des fruits présentent une zone pistillaire molle, les rendant non commercialisables. Les pédoncules sont moyennement frais à secs. Aucun fruit ne présente de moisissures. 45% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Gustabel	1					X	Robe peu jaunissante en fin de conservation. Le truitage est jaunissant. Aspect général médiocre. La fermeté pistillaire reste correcte. Cependant, la fermeté équatoriale diminue fortement (-90%), ainsi que la fermeté de la chair (-63%). Les pédoncules sont moyennement frais. 38% des fruits présentent des moisissures. 13% des fruits sont commercialisables en fin de conservation, ceci est surtout dû au manque de fermeté.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Jenga	1		X				Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent. Lot peu taché. Aspect général correct. La fermeté pistillaire reste élevée. Les pédoncules sont moyennement frais. Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Kaly	1					X	Melons jaunissants en fin de conservation. Les sillons s'estompent fortement. Présence de taches brunes sur les sillons. Tous les fruits ont une zone pistillaire molle. La perte de fermeté équatoriale est importante (75%). Les pédoncules restent moyennement frais. Quelques fruits présentent des moisissures (20%). Seulement 10% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
M1	1		X				Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons ne s'estompent pas. Lot très peu taché. Aspect général correct. La fermeté pistillaire reste élevée, aucun fruit n'est mou. Les pédoncules sont moyennement frais. Perte de fermeté de la chair importante (-64%). Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
M2	1				X		Robe peu jaunissante en fin de conservation. Bel aspect général malgré la présence de quelques taches. Cependant 40% des fruits présentent des moisissures. Les pédoncules sont plutôt secs. La fermeté pistillaire reste correcte à l'exception de 2 fruits présentant une zone pistillaire molle. 40% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Makeba	1				X*		Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent. Lot peu taché. Aspect général médiocre. Le tritage jaunit fortement. La fermeté pistillaire est faible, aucun fruit n'est ferme. La fermeté de la chair a diminué fortement (-60%). Les pédoncules sont secs. 5 fruits sur 9 présentent des moisissures. 33% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Marsalis	1				X		Robe jaunissante en fin de conservation. Les sillons s'estompent. Lot peu taché. Aspect général médiocre. La fermeté pistillaire reste correcte. Les pédoncules restent moyennement frais. Un seul fruit présente des moisissures. 73% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Mc 20018	2		X	X			Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Présence de quelques taches et notamment présence de fentes pédonculaires. Perte de fermeté pistillaire hétérogène entre les lots (moyenne à forte). Les pédoncules sont plutôt secs. Perte importante de la fermeté de la chair (-48%). Aucun fruit ne présente de moisissures. En moyenne 80% des fruits sont commercialisables.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Mc 20242	2			X*X			Melons jaune-vert à vert-jaune en fin de conservation. Les sillons ont tendance à s'estomper. Lots peu tachés et présence de quelques fentes pédonculaires. La fermeté pistillaire est plutôt moyenne. Perte moyenne de la fermeté de la chair (-41%). Les pédoncules sont secs. Peu de fruits moisés. En moyenne 70% des fruits sont commercialisables.
Mc 19839	2			X*X			Melons jaune-vert à vert-jaune en fin de conservation. Les sillons s'estompent légèrement mais ont tendance à jaunir ou à être tachés. Aspect général correct. Perte importante de la fermeté de la chair (-50%). Les pédoncules sont secs. 2 fruits présentent des moisissures. En moyenne 70% des fruits sont commercialisables.
Me 11601	1					X*	Melons très jaunes en fin de conservation, donnant un aspect général médiocre. Les sillons s'estompent peu. Lot très peu taché. La fermeté pistillaire est très faible, 8 fruits sur 9 sont mous. Les pédoncules sont secs. 6 fruits sur 9 présentent des moisissures. 33% des fruits sont commercialisables.
Me 11602	2		X	X*			Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons ne s'estompent pas. Lot très taché. Aspect général correct mais la plupart des fruits présentent une zone pistillaire molle, les rendant non commercialisables. Perte de fermeté de la chair importante (-64%). Les pédoncules sont plutôt secs. 18% des fruits présentent des moisissures. 36% des fruits sont commercialisables.
Me 11603	2				X	X*	Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent. Lots tachés. Le tritage a tendance à jaunir. La fermeté pistillaire est moyenne à molle, quelques fruits mous. Les pédoncules sont secs. 40 à 60% des fruits présentent des moisissures, la plupart du temps au niveau de fentes. En moyenne 40% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Nexio	2			X*	X		Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent. Aspect général médiocre. La fermeté pistillaire est plutôt faible. Les pédoncules sont moyennement frais. Aucun fruit ne présente de moisissures. 85% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Nun 14457	1			X			Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons ne s'estompent pas. Lot peu taché. La fermeté pistillaire est plutôt bonne, seulement 3 fruits mous sur 10. Perte de fermeté de la chair moyenne (-54%). Les pédoncules sont moyennement frais. Un seul fruit moisé. 80% des fruits sont commercialisables.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Nun 14567	2			X	X		Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons ne s'estompent pas mais ont tendance à jaunir. Lot peu taché. La fermeté pistillaire est plutôt bonne. Perte de fermeté de la chair moyenne à importante. Les pédoncules sont moyennement frais à secs. Un seul fruit présente des moisissures. Sur les deux lots, 80% des fruits sont commercialisables.
Nun 14577	1				X		Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons jaunissent ainsi que le truitage. Lot taché. Aspect général médiocre. La zone pistillaire est molle. Les pédoncules sont secs. Aucun fruit ne présente de moisissures. 82% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Orna	1	X					Robe peu jaunissante en fin de conservation. Bel aspect général. Lot très peu taché. La fermeté équatoriale diminue (-62%). Les pédoncules sont plutôt secs. Lot dans l'ensemble plutôt ferme. Tous les fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Rz 34-407	1		X				Melons jaune-vert en fin de conservation, mais qui gardent un aspect correct. Les sillons restent assez verts. Lot peu taché. La fermeté pistillaire est plutôt élevée. Perte de fermeté de la chair faible (-27%). Les pédoncules sont plutôt secs. Un seul fruit moisi en zone pédonculaire. 90% des fruits sont commercialisables.
Rz 34-416	1			X*			Melons jaunes en fin de conservation. Les sillons s'estompent et laissent des taches brunes sur les sillons. Aspect général très médiocre, cependant le lot est assez ferme. Les pédoncules sont plutôt secs. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Rz 18x87	1			X*			Melons jaunes en fin de conservation, ce qui donne un aspect général assez médiocre. Les sillons s'estompent peu. Lot peu taché. Le truitage a tendance à noircir. La fermeté pistillaire est plutôt bonne, un seul fruit mou. Perte de fermeté de la chair faible (-23%). Les pédoncules sont plutôt secs. Un seul fruit présente des moisissures. 89% des fruits sont commercialisables.
Rz 18x88	1	X*					Melons vert-jaune à jaune-vert en fin de conservation. Les sillons et le truitage sont jaunissants. Lot très peu taché. La fermeté pistillaire reste bonne avec un seul fruit mou sur 9. Les pédoncules sont assez secs. Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Rz 18x89	2			X*	X		Melons jaune-vert à jaunes en fin de conservation. Les sillons et le truitage ont tendance à jaunir. Lots peu tachés, quelques taches fluo sur un lot. La fermeté pistillaire est assez moyenne, quelques fruits sont mous. Perte de fermeté de la chair importante (-55%). Les pédoncules sont assez secs. Un seul fruit présente des moisissures. 60 à 70% des fruits sont commercialisables.
Rz 34-417	1			X*			Melons jaune-vert en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu mais ont tendance à jaunir. Le truitage a également tendance à jaunir. Les fentes pédonculaires ont tendance à brunir. La fermeté pistillaire est médiocre, aucun fruit n'est ferme. Perte importante de la fermeté de la chair (-72%). Les pédoncules sont secs. Aucun fruit ne présente des moisissures. 75% des fruits sont commercialisables.
Rz 18x812	1				X		Melons jaunes à jaune-vert en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu. Présence de taches brunes sur les sillons. La fermeté pistillaire est moyenne, 4 fruits sur 11 sont mous, la plupart en zone pédonculaire. Perte importante de la fermeté de la chair (-70%). Les pédoncules sont plutôt secs. 2 fruits seulement présentent des moisissures. 82% des fruits sont commercialisables.
Rz 18x813	1					X*	Melons vert-jaune en fin de conservation. Les sillons ont tendance à s'estomper. Le truitage est plutôt jaunissant. Lot peu taché. La fermeté pistillaire est mauvaise, tous les fruits sont mous et non commercialisables. Perte de fermeté de la chair importante (-75%). Les pédoncules sont secs. Un seul fruit présente des moisissures. Aucun fruit commercialisable en fin de conservation.
Rz 18x814	1		X				Melons très jaunes en fin de conservation mais gardant un aspect correct. Les sillons s'estompent peu. Lot peu taché. Aspect général correct. La fermeté pistillaire reste correcte. Lot bien ferme. Les pédoncules sont moyennement frais. Aucun fruit moisi. 91% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.
Rz 18x815	1	X					Robe jaunissante en fin de conservation mais gardant un aspect correct. Les sillons s'estompent. Bel aspect général. La zone pistillaire est ferme. Les pédoncules restent plutôt frais. Aucun fruit ne présente de moisissures. 100% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
SvMc 7744	2			X*X*			Melons jaunes à jaune-vert en fin de conservation. Les sillons s'estompent peu mais ont tendance à jaunir. Lots très peu tachés. La fermeté pistillaire est moyenne. Perte de la fermeté de la chair importante (-64%). Les pédoncules sont plutôt secs. Très peu de fruits moisissés. 70 à 100% des fruits sont commercialisables.
Tonga	1				X		Melons très jaunes en fin de conservation donnant un aspect général médiocre. Les sillons s'estompent. Lot très taché, taches brunes. Certains fruits présentent une zone pistillaire molle, les rendant non commercialisables. La fermeté de la chair diminue fortement (-61%). Les pédoncules sont secs. Un seul fruit présente des moisissures. 50% des fruits sont commercialisables en fin de conservation.

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

6- Conclusion

La tenue après récolte d'**Arapaho** a été moyenne à mauvaise, avec des fruits présentant des sillons jaunissants et un aspect correct et beaucoup de fruits mous ou moisissés.

La tenue après récolte de **Nexio** a été moyenne à médiocre avec des sillons jaunes qui s'estompent, peu de fruits moisissés et une perte de fermeté importante.

Parmi les variétés observées à plusieurs reprises, on note :

- la bonne tenue d'**Arkade** et **Ez 540**,
- la tenue bonne à moyenne de **Mc 20018**,
- la tenue moyenne de **Funambul**, **Mc 20242**, **Mc19839**, **Me 11602**, **Rz18x89** et **Sv7744**,
- la tenue moyenne à médiocre de **Nun 14567**,
- la tenue médiocre à mauvaise d'**Ez 582** et **Me 11603**.

Les autres variétés n'ont été observées qu'une seule fois et leur tenue après récolte devra être confirmée.

Renseignements complémentaires auprès de :

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

Actions A227 et A228

<p>Réalisé avec le soutien financier de :</p>	 FranceAgriMer ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER <i>La responsabilité de FranceAgriMer ne saurait être engagée</i>	 Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
		MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION <i>La responsabilité du Ministère chargé de l'Agriculture ne saurait être engagée</i>