



Melon sous abris

Tenue après récolte

2022

Elodie DERIVRY, APREL.

Clément HAVARD, stagiaires APREL - Ariane ANDRES, stagiaire CETA de Châteaurenard

Essai rattaché à l'action n°2021_12080

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. 35 variétés de melon sont évaluées en tenue après récolte. Le tableau ci-dessous regroupe l'ensemble des variétés observées.

Variété	Créneau ID du lot	Tunnel précoce				Tunnel saison				Tunnel tardif		
		MA1 23/5	MA2 25/5	MA3 30/5	MA4 1/6	MB1 1/6	MB2 3/6	MB3 6/6	MB4 10/6	MC1 13/6	MC2 15/6	MC3 20/6
Arlequin	Syngenta	X	X									
Arapaho	Syngenta					X	X					
Arkade	Clause					X						
Belcanto	Seminis					X						
CHB200909	Fito							X				
CHB200910	Fito						X					
CHP204105	Fito			X								
Nocibé	Enza		X									
Bodélice	Enza						X					
Gse1935	Gautier					X				X		
Gustabel	Nunhems										X	
HMC 451072	Clause				X							
HMC451512	Clause					X						
HMC451522	Clause										X	
Jokari	Clause									X		
Karakal	Clause		X	X								
Kodiac	Clause	X										
Makeba	Enza			X	X							
Mc23472	Syngenta											X
MC23487	Syngenta		X		X	X						
MC24908	Syngenta		X									
Mc26563	Syngenta								X			
Mc26765	Syngenta										X	
Revel160	Nunhems							X				
Revel210	Nunhems									X		
Askip	Nunhems											X
Ocito	Gautier	X										
Saramir	Nunhems		X									
SK19242	Sakata										X	
SVMC 6556	Seminis											X
SVMC 1825	Seminis							X				
Torum	Nunhems							X				
Toutatis	Syngenta										X	
Vendôme	Clause									X		
Volupta	Enza										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, vert-jaune ou jaune-vert. Exceptionnellement, les lots peuvent être constitués de 8 fruits ou moins. Les lots de moins de 9 fruits sont signalés par : « * ».

***Conditions de conservation :** entrée en chambre froide 10 heures maximum après récolte. Les fruits sont conservés à 12°C pendant 7 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. Les observations permettent de noter l'aspect des fruits (couleur, fentes, taches, moisissures), la fermeté de la chair 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	
Arlequin	2	X _{TP}					<p>TP : Bonne conservation des fruits. Léger ramollissement de la zone pistillaire. Pas de taches. La robe et les sillons évoluent peu. 100% des fruits sont commercialisables.</p> 
Arapaho	2				X _{TS}		<p>TS : Après conservation la robe a fortement jauni, les sillons s'éclaircissent. La majorité des fruits sont tachés sur la robe et les sillons (taches marron). La zone pistillaire est moyennement ferme et les pédoncules s'assèchent. 50 à 70% des fruits sont commercialisables.</p> 
Arkade	1		X _{TS}				<p>TS : La robe est jaunissante mais très peu tachée. Les sillons se conservent bien. La zone pistillaire est restée ferme et le pédoncule s'assèche légèrement. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Belcanto	1	X _{TS}					<p>TS : Après conservation les fruits ont un bon aspect général. La robe reste vert jaune et les sillons évoluent peu. Très peu de fruits tachés. La zone pistillaire reste ferme et le pédoncule s'assèche peu. 100% des fruits sont commercialisables.</p> 
CHB 200909	1			X _{TS}			<p>TS : Après conservation la robe jaunit et les sillons tournent au kaki/jaune mais ne s'estompent pas. Les fruits ne sont pas tachés. La zone pistillaire ramolli et les pédoncules s'assèchent. 70% des fruits sont commercialisables.</p> 
CHB 200910	1				X _{TS}		<p>TS : Après conservation les fruits ont un aspect général moyen. La robe jaunit, les sillons restent bien verts mais ont tendance à s'estomper. Les fruits sont peu tachés. La zone pistillaire ramolli fortement et le pédoncule s'assèche fortement.</p> 
CHP 204105	1		X _{TP}				<p>TP : Robe jaunissante mais bonne conservation des sillons. Quelques taches brunes sur la robe. Bonne conservation du pédoncule. La zone pistillaire reste ferme. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 
Nocibé	1	X _{TP}					<p>TP : Sur ce lot, tous les fruits sont commercialisables. Quelques taches brunes sur l'écorce. La robe jaunit et les sillons se conservent bien. La zone pistillaire est globalement ferme. Le pédoncule reste frais.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Bodélice	1		X _{TS}				<p>TS : Robe jaunissante mais bonne conservation des sillons. Absence de tâches. La zone pistillaire reste ferme et le pédoncule s'assèche peu. 75% des fruits sont commercialisables.</p> 
Gse1935	2			X _{TS}	X _{TT}		<p>TS : Conservation un peu hétérogène en fonction des fruits. La robe est jaune verte, les sillons s'estompent. Quelques taches brunes/noires sur les sillons. Pédoncule frais-sec à sec. La zone pistillaire ramolli légèrement. 80% des fruits sont commercialisables. TT : Après conservation les fruits sont jaune vert à jaune, les sillons jaunissent et ont tendance à s'estomper. La zone pistillaire est ferme à moyen ferme et les pédoncules sont frais/sec. Apparition de taches brunes et noires sur l'écorce et les sillons. 30% des fruits sont pourris. 70% sont commercialisables.</p> 
Gustabel	1				X _{TT}		<p>TT : En sortie de conservation les fruits sont jaunissants, 20% des fruits sont tachés et des fentes en zone pédonculaires sont apparues. Les sillons ont tendance à foncer. Le pédoncule est sec et la zone pistillaire est restée ferme. 100% des fruits sont commercialisables.</p> 
HMC 451072	1		X _{TP}				<p>TP : Les fruits sont sensibles à l'étoilement mais les fentes évoluent peu en conservation. La robe est jaune verte on observe peu de taches. Les sillons ont tendance à jaunir mais restent tranchés. Les pédoncules se conservent bien et la zone pistillaire reste ferme. 78% des fruits sont commercialisables.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
HMC 451512	1	X _{TS}					<p>TS : Jolis fruits, robe légèrement jaunissante. Les sillons se conservent bien. La zone pistillaire est restée ferme et le pédoncule sèche légèrement. 80% des fruits sont commercialisables.</p> 
HMC 451522	1	X _{TT}					<p>TT : Les fruits ont un bel aspect général en sortie de conservation. La robe et les sillons n'évoluent pas, pas de taches. La zone pistillaire est restée ferme et le pédoncule sèche légèrement. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 
Jokari	1		X _{TT}				<p>TT : Après conservation la robe est jaune verte, la zone pistillaire est restée ferme et les fruits ne sont pas tachés. Les sillons jaunissent légèrement et le pédoncule est moyennement sec. 70% des fruits sont commercialisables.</p> 
Karakal	2	X _{TP}	X _{TP}				<p>TP : Peu d'évolution de la couleur de la robe et des sillons. Les pédoncules s'assèchent fortement. Quelques fruits sont légèrement tachés. La zone pistillaire est restée globalement ferme. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Kodiac	1		X _{TP}				<p>TP : La robe évolue peu, les sillons ont tendance à s'éclaircir. La zone pistillaire reste globalement ferme. Peu de taches. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 
Makeba	2			X _{TP}			<p>TP : En conservation la robe jaunit et les sillons restent verts. Des taches brunes apparaissent sur l'écorce. La zone pistillaire ramolli peu. En moyenne 80% des fruits sont commercialisables.</p> 
Mc23472	1	X _{TT}					<p>TT : Les fruits ont peu évolué en conservation. La robe jaunit légèrement et les sillons sont restés verts. Le pédoncule sèche assez peu. Seul 1 fruit est taché légèrement. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 
MC23487	3		X _{TP}	X _{TS}	X _{TP}		<p>TP : Après conservation les fruits ont un aspect général moyen à médiocre. La robe jaunit, les sillons s'éclaircissent et s'estompent. La plupart des fruits sont tachés (taches brunes et plages jaunes). La zone pistillaire ramolli légèrement et le pédoncule est moyennement frais. 80% à 100% des fruits sont commercialisables.</p> <p>TS : Après conservation les fruits sont jaune vert, les sillons s'éclaircissent et s'estompent. Les fruits ne sont pas tachés, la zone pistillaire est ferme à moyennement ferme. Le pédoncule est moyennement sec. Quelques fruits pourris. 60% des fruits sont commercialisables.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
MC24908	1		X _{TP}				<p>TP : Les fruits ont un bon aspect général après conservation. La robe est jaunissante, les sillons se conservent assez bien malgré quelques taches jaunes. La zone pistillaire est restée ferme et le pédoncule s'assèche peu</p> 
Mc26563	1			X _{TS}			<p>TS : La robe jaunit fortement en conservation, les sillons sont vert clair à jaune et s'estompent légèrement. Les fruits sont très peu tachés, la zone pistillaire est restée globalement ferme. Plusieurs fruits pourris. 50% des fruits sont commercialisables.</p> 
Mc26765	1			X _{TT}			<p>TT : Après conservation les fruits sont vert jaune à jaune vert, la zone pistillaires reste ferme et les fruits ne sont pas tachés. Le pédoncule s'assèche légèrement. L'ensemble des fruits présentent des étoilements pédonculaires. Les sillons se conservent moyennement. 70% des fruits sont commercialisables.</p> 
Revel160	1		X _{TS}				<p>TS : Pédoncules très secs et robe légèrement jaunissante. La zone pistillaire reste ferme, et la chair perd beaucoup en fermeté. Pas de tâches et 73% de melons sont commercialisables après conservation.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Revel210	1		X _{TT}				<p>TT : Les fruits jaunissent fortement en conservation. Les sillons restent bien marqués mais jaunissent également. Les fruits restent fermes en zone pistillaire et le pédoncule s'assèche. Pas de taches. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 
Askip	1		X _{TT}				<p>TT : La couleur de la robe évolue peu en conservation mais les sillons virent au kaki/jaune. Il n'y a pas de taches, la zone pistillaire reste ferme. Les pédoncules sont secs à frais/sec. L'aspect général des fruits est moyen. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 
Ocito	1		X _{TP}				<p>TP : Après conservation la robe est jaune verte et les sillons restent globalement verts. Il y a peu de fruits tachés, la zone pistillaire reste ferme et le pédoncule est moyennement sec. 80% des fruits sont commercialisables.</p> 
Saramir	1		X _{TP}				<p>TP : Les fruits ont un aspect général correct. La robe est jaune verte à jaune, les sillons s'éclaircissent mais restent tranchés. Peu de fruits sont tachés, le pédoncule est moyennement sec. 88% des fruits sont commercialisables.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
SK19242	1			X _{TT}			<p>TT : Après conservation les fruits évoluent assez peu. La robe est jaune-verte, la zone pistillaire reste ferme et les sillons jaunissent légèrement. 36% des fruits présentent de l'étoilement pédonculaire qui ne pourrit pas en conservation. 30% de fruits pourris. 70% des fruits sont commercialisables.</p> 
SVMC 6556	1			X _{TT}			<p>TT : Les fruits se sont dans l'ensemble bien conservés. Le pédoncule est frais-sec, la zone pistillaire est moyennement ferme et la robe jaunit légèrement. L'aspect général reste bon. Sur le lot 30% des fruits sont pourris et non commercialisables.</p> 
SVMC 1825	1		X _{TS}				<p>TS : Après conservation les fruits sont jaunes et les sillons jaunissent et s'estompent. L'aspect général reste bon. Les fruits ne sont pas tachés et la zone pistillaire reste ferme. 67% des fruits sont commercialisables.</p> 
Torum	1					X _{TS}	<p>TS : Après conservation, beaucoup de fruits sont tachés, le pédoncule sèche fortement et la chair perd beaucoup de fermeté. La zone pistillaire est molle. 50% des fruits sont commercialisables.</p> 

Variétés	Nb*	Tenue après récolte					Observations
		Très bonne	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise	
Toutatis	1		X _{TT}				<p>TT : Les fruits évoluent assez peu en conservation. La robe est vert jaune à jaune verte, les sillons jaunissent légèrement, les fruits ne sont pas tachés. Le pédoncule s'assèche un peu. La zone pistillaire est ferme à moyennement ferme.</p> 
Vendôme	1	X _{TT}					<p>TT : Les fruits ont un bon aspect général après conservation. La robe jaunit mais les sillons restent bien vert. Il n'y a pas de taches. La zone pistillaire et moyennement ferme. 89% des fruits sont commercialisables.</p> 
Volupta	1		X _{TT}				<p>TT : Après conservation les fruits ont un bon aspect général. La robe jaunit, les sillons ont également tendance à jaunir et s'estomper. Les fruits ne sont pas tachés, la zone pistillaire reste ferme et le pédoncule s'assèche légèrement. 90% des fruits sont commercialisables.</p> 

*Nb = nombre de fois où la variété a été observée, TP : tunnel précoce, TS : tunnel saison, TT : tunnel tardif.

Essai	Variété	Fermeté de la chair**		% moisis	% tachés	% fruits com.
		J0	J8			
Tunnel précoce	Arlequin	2,9	1,7	0%	0%	100%
	CHP204105	2,9	1,2	10%	90%	90%
	Nocibé	3,9	1,8	0%	22%	100%
	HMC 45 1072	3,9	1,3	22%	11%	78%
	Karakal	3,4	2,2	12%	24%	88%
	Kodiak	3,6	1,7	9%	36%	91%
	Makeba	4,0	1,9	19%	75%	81%
	MC23487	2,5	1,5	10%	71%	90%
	MC24908	3,1	1,4	0%	11%	100%
	Ocito	4,8	4,0	22%	22%	78%
Saramir	2,7	1,5	13%	25%	88%	
Tunnel saison	Arapaho	1,4	0,9	50%	50%	50%
	Arkade	4,2	1,9	10%	20%	90%
	Belcanto	3,3	1,6	0%	20%	100%
	CHB 200909	3,2	0,7	30%	10%	70%
	CHB 200910	2,0	0,3	30%	20%	70%
	Bodélice	3,4	0,9	25%	8%	75%
	Gse1935	3,7	1,8	20%	50%	80%
	HMC451512	3,8	2,0	20%	40%	80%
	Mc23487	2,2	1,3	40%	20%	60%
	Mc26563	2,3	1,6	50%	0%	50%
	Revel160	3,8	1,1	27%	0%	73%
	SVMC 1825	3,0	0,9	33%	0%	67%
Torum	2,6	0,7	64%	36%	36%	
Tunnel tardif	Gse1935	2,7	0,9	30%	50%	70%
	Gustabel	2,2	0,9	0%	20%	100%
	HMC451522	4	2,8	0%	0%	90%
	Jokari	2,5	1,0	30%	0%	70%
	Mc23472	2	0,6	10%	10%	90%
	Mc26765	1,9	0,8	20%	0%	70%
	Revel210	2,3	1,6	10%	0%	90%
	Askip	2,1	1,0	10%	10%	90%
	SK19242	2,6	1,3	27%	0%	73%
	Sv6556Mc	2,2	0,4	30%	20%	70%
	Toutatis	1,4	0,9	0%	11%	100%
	Vendôme	1,8	0,8	11%	0%	89%
Volupta	3,6	1,7	10%	10%	90%	

**Fermeté de la chair : mesurée au FTA (en kg/0,5cm²)

6- Conclusion

Les variétés n'ayant été observées pour la grande majorité qu'une seule fois, il sera nécessaire de les retester en post-récolte pour confirmer ou infirmer les notations.

En 2022 les variétés qui se sont le mieux comportés après conservation sont :

- Tunnel précoce : Arlequin, Nocibé et Karakal
- Tunnel saison : Belcanto et HMC451512
- Tunnel tardif : HMC451522, Mc23472 et Vendôme

Pour rappel, résultats obtenus en 2020 et 2021 pour les variétés ayant déjà été observées :

Essai	Variété	2020	2021	2022
Tunnel précoce	Arlequin	-	Moyenne	Très bonne
	Nocibé	-	Bonne	Très bonne
	Karakal	Bonne	Bonne	Très bonne
	Kodiac	Bonne	Moyenne	Bonne
	Makeba	Médiocre	Bonne	Moyenne
	Ocito	-	Très bonne	Bonne
	Saramir	Moyenne	Moyenne	Bonne
Tunnel saison	Arapaho	Médiocre	Médiocre	Médiocre
	Arkade	Très bonne	Bonne	Bonne
	Belcanto	Bonne	Moyenne	Très bonne
	Torum	Très bonne	Médiocre	Mauvaise
Tunnel tardif	Gustabel	Bonne	Très bonne	Moyenne
	Jokari	Bonne	Moyenne	Bonne
	Revel210	-	Très bonne	Bonne
	Askip	-	Bonne	Bonne
	Sv6556Mc	Moyenne	Bonne	Moyenne
	Toutatis	-	Très bonne	Bonne
	Vendôme	-	Très bonne	Très bonne
	Volupta	Très bonne	Bonne	Bonne

Renseignements complémentaires auprès de :

E. DERIVRY, APREL, 13210 Saint-Rémy-de-Provence, tel 04 90 92 32 40, derivry@aprel.fr

Actions A617,618,619

Réalisé avec le soutien financier de :

