



Le Petit Chadignac – 17100 SAINTES
Tél : 05 46 74 43 30- acpel@acpel.fr
www.acpel.fr

2024 – VARIÉTÉS MELON CHARENTAIS JAUNE VALORISATION EN CIRCUITS-COURTS CRÉNEAU PRÉCOCE

ÉTUDE D'APPRÉCIATIONS VISUELLE ET GUSTATIVE PAR DES CONSOMMATEURS



Réalisation pour l'ACPEL : Clarisse BANNERY, David BOUVARD, Jean-Michel LHOTE, Samuel MENARD, Alexia ROUSSELET, Olga MARIN MULLER (stagiaire)

Avec la participation de : Juliette BERNARD (Département de la Charente-Maritime) et de l'Équipe du magasin de vente directe du « Domaine des Brandes » à Sémussac (17).

Référent de l'essai : Jean-Michel LHOTE.

THÈME DE L'ESSAI

L'adaptation des variétés aux attentes des consommateurs est un questionnement pour les producteurs en circuits-courts (en Agriculture Biologique et en Agriculture conventionnelle). Cependant, pour un maraîcher aux productions très diversifiées, le choix variétal peut apparaître complexe avec deux axes assez différenciés :

- Soit, des variétés récentes, avec la possibilité de disposer de variétés avec de bons niveaux de résistances aux bio-agresseurs, mais pour lesquelles on peut se poser des questions sur leur appréciation gustative par les consommateurs.
- Soit des variétés plus anciennes qui véhiculent généralement un message de « gustativité », mais qui par ailleurs peuvent présenter d'autres faiblesses (notamment pour le comportement à certains bioagresseurs).

En 2024, il a été choisi de poursuivre le travail entrepris sur le melon dans le créneau précoce (produit d'appel en circuits-courts en Charente-Maritime). Depuis 4 années, ces travaux permettent d'enrichir les données de la fiche variétale « circuits-courts ».



BUTS DE L'ESSAI

Les objectifs sont :

- De permettre une meilleure valorisation par le choix de variétés adaptées aux attentes des consommateurs en circuits courts (marchés, vente à la ferme, mais aussi RHD de proximité).
- De disposer de références auprès de consommateurs sur des points de vente de producteurs ou autres lieux (recueil d'avis lors d'animations spécifiques), données qui viennent enrichir d'autres essais à visées plus agronomiques.
- De mettre à disposition des producteurs en circuits-courts, un outil d'aide à la décision (fiche variétale spécifique à ce contexte).
- De mieux comprendre l'attente des consommateurs et de perceptions surprenantes (commentaires vis-à-vis de variétés présentant un « goût marqué », goût pourtant considéré comme typique d'un melon de type Charentais).

FACTEURS ET MODALITÉS ÉTUDIÉS

Variétés	KHORUM	ARAGORN	CANCUN	ALADIN
Semencier	NUNHEMS	NUNHEMS	SEMILLAS FITO	SYNGENTA
Résistances annoncées	HR Fom 0, 1, 2 IR Px 1, 2,3,5, 5 ; Gc	HR Fom 0, 1, 2 IR Px 1, 2, 3, 3,5, 5 Gc ; Ag	HR Fom 0, 1, 2 IR Px 1, 2, 3, 3,5, 5 Gc ; Ag	HR Fom 0, 1, 2 ; Px 1 IR Px 2, 3, 5 Ag

Signification des différentes abréviations pour les résistances qui figurent dans les profils de variétés ci-dessus :

Ag : *Aphis gossypii*
Px : *Podosphaera xanthii*

Fom : *Fusarium oxysporum* f. sp. melonis
Gc : *Golovinomyces cichoracearum*

MATÉRIEL ET MÉTHODES

- Site d'implantation : production dans le créneau précoce « chenille de saison », dans une parcelle du « Domaine des Brandes », Soldive, à Semussac (17).
- Dispositif expérimental : au champ, dispositif en blocs de Fisher, à 2 répétitions de 20 plants.
- Semis à l'ACPEL le 18 mars, élevage des plants chez Hexaplants à Saint-Sulpice-de-Royan, plantation le 11 avril.
- Conduite de la culture à l'identique de la parcelle de production (non détaillé et présenté ici).
- Observations et mesures :

Variable observée	Organe observé	Dates des récoltes	Taille de l'échantillon et lieux de réalisation	Méthode d'observation
Aspect extérieur : Aspect, forme et couleur extérieure Avis « gustatif » : Visuel de la chair, texture en bouche, parfum en bouche, appréciation du sucré	Fruit entier (présentation) Découpe de chair (quelques cubes à disposition dans une assiette)	Principalement : ▪ 11 juillet 2024 ▪ 15 juillet 2024	▪ Agents du Conseil Départemental 17 (Antenne de Saintes) ▪ Clients de l'espace de vente directe du Domaine des Brandes (Soldive) à Semussac ▪ Entourage du personnel de l'ACPEL ▪ Recueil de 111 à 124 avis individuels par variété	▪ Notation par des consommateurs de melon et sensibilisés au principe des « circuits-courts » ▪ Échantillons codés ▪ Remise d'une feuille de recueil des avis et explications sur les attendus de ces tests

Remarques sur les conditions de réalisation :

- Les différentes variétés ont été conduites à l'identique (fertilisation, protection, gestion des ouvertures...).
- Les conditions météorologiques particulièrement difficiles de l'année ont conduit à des problématiques sanitaires sur la parcelle (à l'instar d'autres parcelles : mildiou et sclérotinia).
- Les fruits ont été récoltés « à maturité » suivant les critères propres à chaque variété (cerne, couleur...). Ensuite, ils ont été placés en chambre froide à 10°C-12°C, de 1 à 3 jours suivant les lots récoltés et les dates de tests.
- Les fruits présentés ont été choisis pour être représentatifs : « centrés sur le visuel moyen de la variété considérée ». Ainsi les fruits avec des défauts d'aspect ont été écartés de ce test. De même, des fruits de calibres similaires ont été choisis pour ne pas influencer les « consommateurs / observateurs » (car sensibles à cet aspect).
- Pour le choix des melons « à goûter », la mesure de l'Indice Réfractométrique (°Brix) a été réalisée sur chaque fruit testé : les fruits ont été choisis pour que le taux de sucre soit le plus proche possible entre les fruits d'une même variété et aussi entre les différentes variétés (la perception du sucré en bouche pouvant être différente de la mesure IR).
- Les fruits présentés et les échantillons ont été codés avec un nombre à 3 chiffres pour éviter l'influence d'un nom de variété plus ou moins évocateur.
- Pour chacune des 4 variétés testées : un fruit entier et une assiette avec quelques cubes de chair sont présentés.
- En complément des notes, il a été demandé à chacun de donner un avis personnel (et d'éviter de partager des commentaires en cours de dégustation).

Questionnaire de dégustation présenté ou remis aux consommateurs :

Goûtez les différences !
Quels melons aimeriez-vous trouver dans votre assiette?

Action portée par :  Réalisée et animée par :  A destination : **Des producteurs de melon : commercialisation en circuits-courts et RHD**

Dégustation de variétés de melon 2024
Dans le cadre d'une action soutenue par le Département de la Charente-Maritime, nous souhaitons recueillir votre avis sur les aspects qualitatifs de différentes variétés de melon.

En circuits-courts (vente directe, Restauration Hors Domicile...), l'objectif est d'identifier les variétés de melon qui correspondent le mieux aux attentes des clients, des consommateurs. Par avance, nous vous remercions de consacrer quelques minutes pour donner votre appréciation personnelle.

1- Complétez pour chaque tableau (4 tableaux au dos), le code à 3 chiffres de la variété que vous allez noter.
2- Pour la première variété, **observez l'aspect extérieur** (aspect, forme, couleur) et cocher la case qui correspond à votre avis (j'aime bien ou je n'aime pas). Puis, donnez une **note de 1 à 10** pour cet aspect extérieur.
3- A la suite, **goûtez cette variété** et donnez-nous votre avis sur l'aspect visuel de la chair, la texture, le parfum et le sucré en cochant la case qui correspond à votre avis (j'aime bien ou je n'aime pas). Donnez une **note de 1 à 10** pour cette appréciation.
4- Continuer à déguster, selon la même méthode, les trois variétés restantes.

Vous avez la possibilité de nous donner vos commentaires personnels en fin des tableaux. N'oubliez pas de nous remettre le questionnaire une fois rempli.

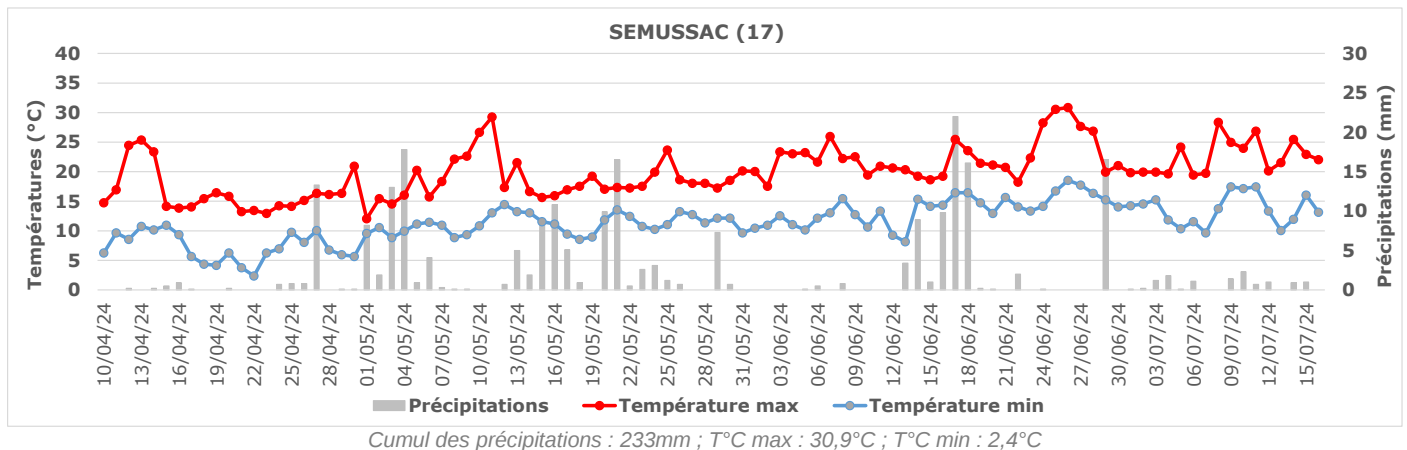
Merci beaucoup pour votre collaboration.

Merci de nous donner votre avis :

ECHANTILLON N°1		ECHANTILLON N°2	
CODE de la variété (les 3 chiffres) : 183		CODE de la variété (les 3 chiffres) : 236	
Mettre une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »		Mettre une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »	
Aspect	J'AIME BIEN J'AI PAS	Aspect	J'AIME BIEN J'AI PAS
Visuel de la chair		Visuel de la chair	
Texture en bouche		Texture en bouche	
Parfum en bouche		Parfum en bouche	
Appréciation du sucré		Appréciation du sucré	
Au final, merci de donner une note de 1 à 10 De 1 = vraiment pas bien, à 10 = vraiment très bien		Au final, merci de donner une note de 1 à 10 De 1 = vraiment pas bien, à 10 = vraiment très bien	
Pour l'aspect extérieur	/10	Pour l'aspect extérieur	/10
Pour les qualités en bouche	/10	Pour les qualités en bouche	/10
Vos commentaires personnels :		Vos commentaires personnels :	

ECHANTILLON N°3		ECHANTILLON N°4	
CODE de la variété (les 3 chiffres) : 349		CODE de la variété (les 3 chiffres) : 491	
Mettre une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »		Mettre une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »	
Aspect	J'AIME BIEN J'AI PAS	Aspect	J'AIME BIEN J'AI PAS
Visuel de la chair		Visuel de la chair	
Texture en bouche		Texture en bouche	
Parfum en bouche		Parfum en bouche	
Appréciation du sucré		Appréciation du sucré	
Au final, merci de donner une note de 1 à 10 De 1 = vraiment pas bien, à 10 = vraiment très bien		Au final, merci de donner une note de 1 à 10 De 1 = vraiment pas bien, à 10 = vraiment très bien	
Pour l'aspect extérieur	/10	Pour l'aspect extérieur	/10
Pour les qualités en bouche	/10	Pour les qualités en bouche	/10
Vos commentaires personnels :		Vos commentaires personnels :	

Météo durant la période de culture :



Les principaux faits marquants pour ce créneau de production et cette parcelle :

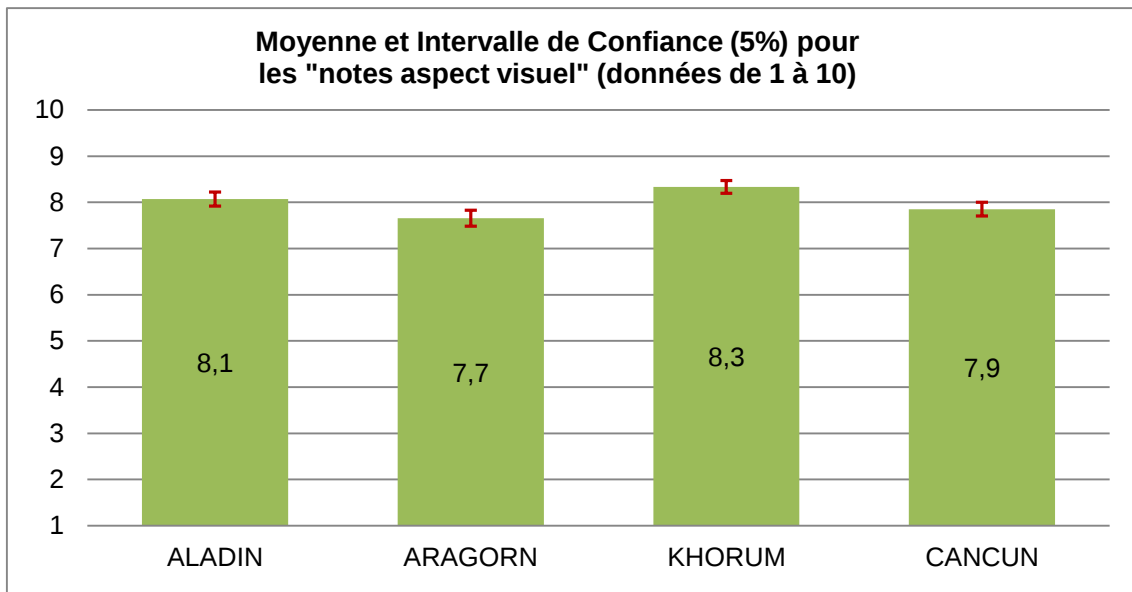
- Un pic de chaleur peu après la plantation a impacté le démarrage de la végétation et entraîné quelques pertes de plants.
- Les épisodes de pluies et les températures régulièrement fraîches n'ont pas facilité les nouaisons. En comparaison des précédentes années, on a noté un allongement des cycles.
- Le maintien des couvertures n'a pas permis de diminuer certaines problématiques sanitaires notées sur l'ensemble du bassin : la parcelle a été touchée par le sclérotinia et le mildiou à partir du mois de juin.
- Pour cette parcelle, on peut noter une bonne qualité des fruits (beau visuel, taux de sucre élevé et homogène).

RÉSULTATS

Avec la participation d'un grand nombre de consommateurs habitués aux circuits-courts, de personnes intéressées pour participer à ces tests, les résultats présentés ci-après s'appuient sur **111 à 124 avis valides par variété**.

Comparaison de moyennes (synthèse avec l'ensemble des variétés) :

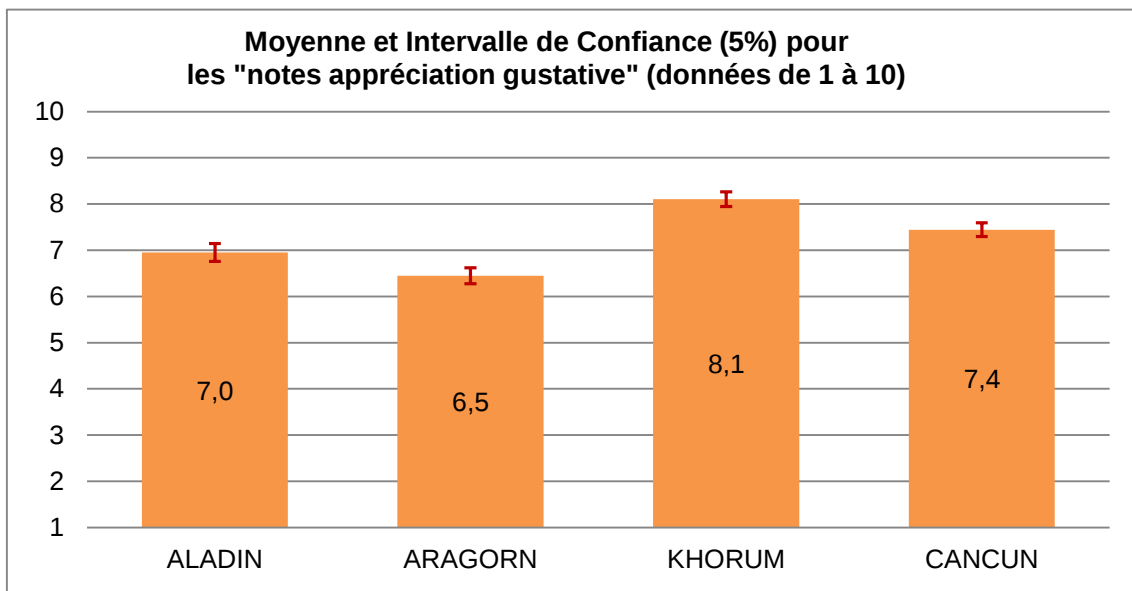
- Sur les « notes aspect visuel » :



Pour le visuel extérieur du fruit, les 4 variétés présentent des moyennes élevées, comprises entre 7,7 et 8,3 sur 10. Il est possible de mettre en évidence quelques points :

- Avec une moyenne plus élevée, KHORUM se différencie des variétés ARAGORN et CANCUN, ces deux variétés étant légèrement moins bien notées sur le visuel du fruit.
- La variété ALADIN (MC23487) est intermédiaire.

- Sur les « notes goût » :



Sur l'appréciation de l'aspect gustatif, les avis des consommateurs conduisent à des différences plus nettes entre les variétés, les moyennes allant de 6,4 à 8,1. Il est possible de différencier les variétés :

- KHORUM est la variété la plus appréciée.
- ARAGORN est la variété la moins appréciée.
- Les variétés ALADIN et CANCUN sont intermédiaires mais CANCUN est plus appréciée qu'ALADIN.

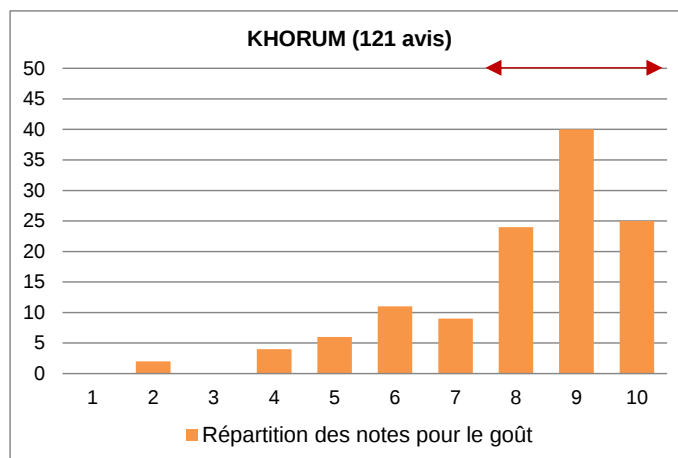
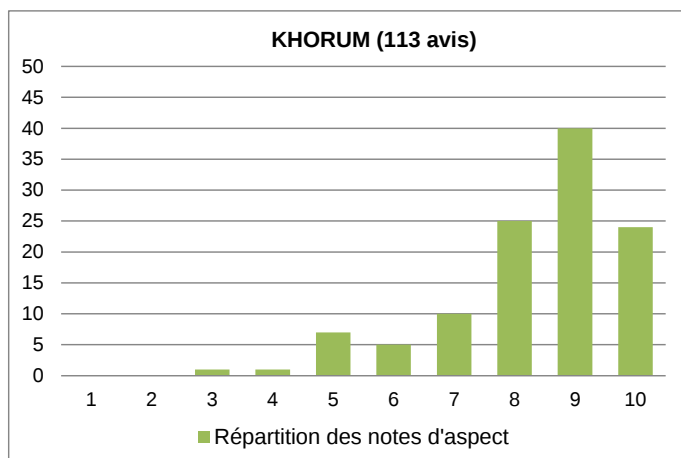
Sur l'appréciation gustative, il est possible d'établir une échelle :

ARAGORN < ALADIN = CANCUN < KHORUM

Détails de la répartition des notes pour chacune des variétés :

Remarque pour une bonne compréhension des résultats : les personnes interrogées donnent leur opinion en deux temps : d'abord un avis « j'aime / je n'aime pas » sur plusieurs critères (exemple texture de la chair, appréciation du sucré...), ensuite ces personnes donnent une note d'ensemble de 1 à 10 sur leur appréciation finale. Cette note l'emporte généralement sur les critères détaillés.

KHORUM



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel

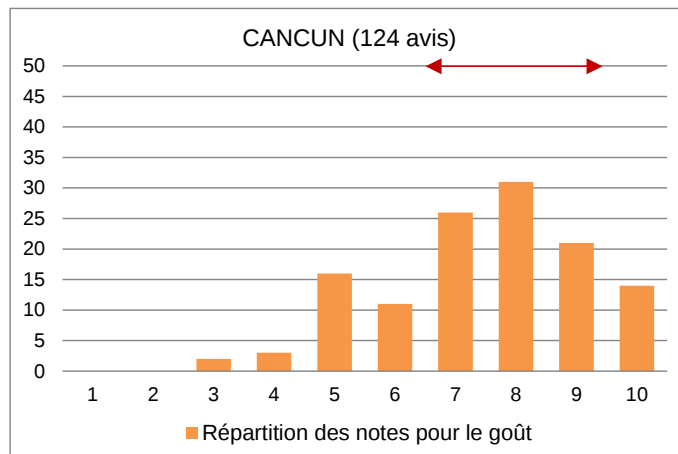
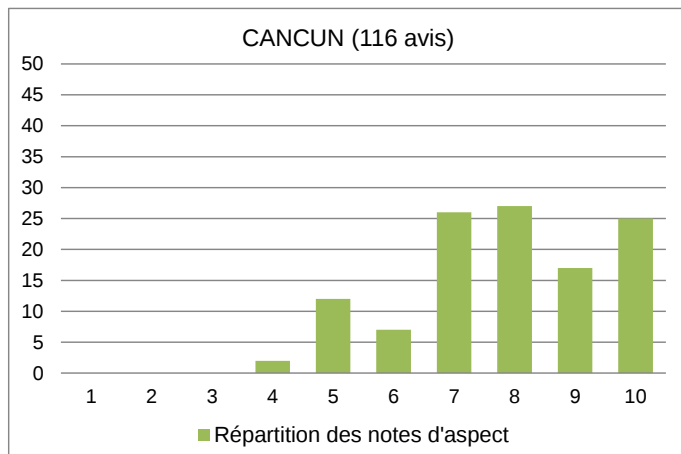
- Avec 79% de notes 8 et plus et 85% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est bien apprécié.

Aspects gustatifs

Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, KHORUM est bien apprécié : 74% de notes 8 et plus sont données (et 5% des notes <5). Ainsi, dans le détail :

- Visuel de la chair très apprécié (97% d'avis positifs).
- Texture de la chair très appréciée (87% d'avis positifs).
- Ressenti du sucré moyennement à bien apprécié (75% d'avis positifs).
- Goût et saveur bien appréciés (79% d'avis positifs).

CANCUN



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel

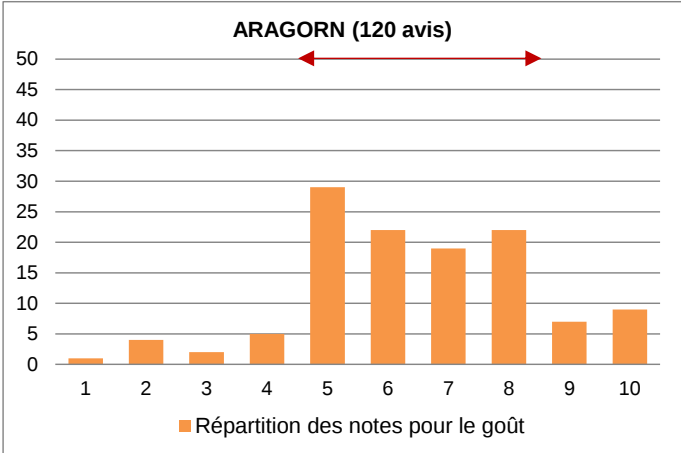
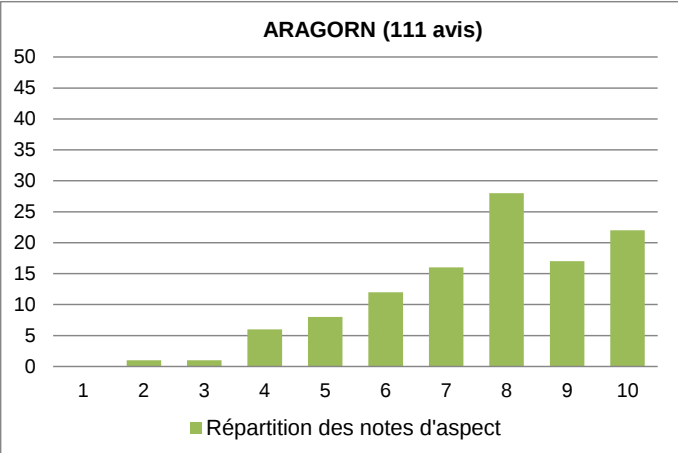
- Avec 59% des notes 8 et plus et avec 78% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est moyennement à bien apprécié.

Aspects gustatifs

Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, CANCUN est moyennement à bien apprécié : 53% de notes 8 et plus sont données (et 4% des notes <5). Ainsi, dans le détail :

- Visuel de la chair bien apprécié (84% d'avis positifs).
- Texture de la chair moyennement à bien appréciée (71% d'avis positifs).
- Ressenti du sucré moyennement à bien apprécié (71% d'avis positifs).
- Goût et saveur moyennement à bien appréciés (71% d'avis positifs).

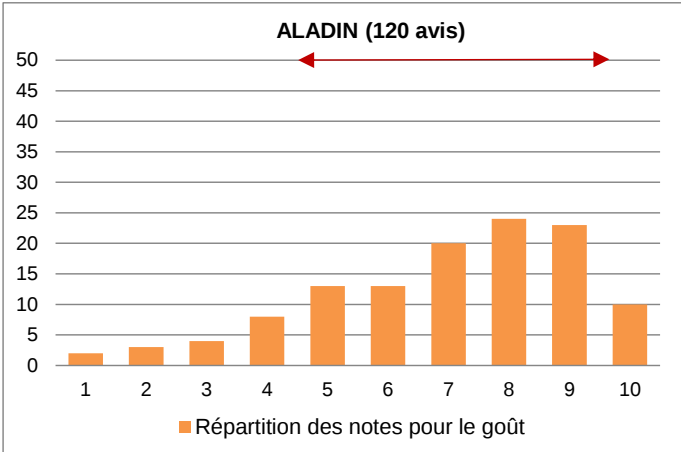
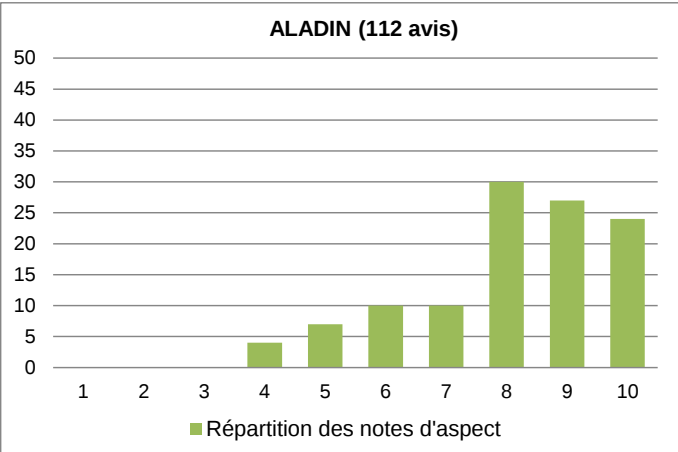
ARAGORN



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel	Aspects gustatifs
Avec 60% des notes 8 et plus et avec 77% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est moyennement à bien apprécié.	Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, ARAGORN est peu à moyennement apprécié : 32% des notes 8 et plus sont données (et 10% des notes <5). Ainsi, dans le détail : - Visuel de la chair très apprécié (87% d'avis positifs). - Texture de la chair peu appréciée (44% d'avis positifs). - Ressenti du sucré peu apprécié (45% d'avis positifs). - Goût et saveur peu appréciés (48% d'avis positifs).

ALADIN



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel	Aspects gustatifs
Avec 72% des notes 8 et plus et avec 90% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est bien apprécié.	Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, ALADIN est peu à bien apprécié (avec une grande répartition) : 48% de notes 8 et plus sont données (et 14% des notes <5). Ainsi, dans le détail : - Visuel de la chair très apprécié (90% d'avis positifs). - Texture de la chair moyennement à bien appréciée (66% d'avis positifs). - Ressenti du sucré moyennement apprécié (60% d'avis positifs). - Goût et saveur moyennement appréciés (57% d'avis positifs).

CONCLUSIONS

L'objectif de l'essai est de repérer des variétés appréciées par les consommateurs en circuits-courts. L'appréciation visuelle à son importance pour l'acte d'achat, mais c'est l'appréciation gustative qui est la plus importante dans ce contexte.

Les différentes variétés ont été conduites à l'identique (semis, plantation, fertilisation, protection...), de même pour la réalisation des tests consommateurs, les fruits ont été choisis (visuel sans défaut, taux de sucre homogènes).

Ainsi, dans les conditions de réalisation de l'essai et de l'année, en intégrant les commentaires des consommateurs aux notes données (et sans prendre en compte les considérations agronomiques dans ce classement) :

On retient premièrement la variété :

- **KHORUM**

Puis d'appréciation intermédiaire :

- CANCUN
- ALADIN

On ne retient pas la variété :

- ARAGORN : la chair trop ferme et le manque de saveur sont les commentaires négatifs qui reviennent régulièrement des consommateurs interrogés.

Pour avoir des informations complémentaires sur le programme, contacter : Jean Michel LHOTE, 05.46.74.43.30 - acpel@acpel.fr.



Action réalisée et diffusée grâce au concours du Département de la Charente-Maritime