



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 DE SAISON

ÉTUDE D'APPRÉCIATIONS VISUELLE ET GUSTATIVE PAR DES CONSOMMATEURS



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

Avec la participation de : Juliette BERNARD et Chrystelle CERVONI (Département de la Charente-Maritime), Charles HORGUES (Chambre d'Agriculture de la Charente-Maritime) et 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 bio-agresseurs).



Cette action est la poursuite d'un travail entrepris depuis quelques années en production de melon (démarches similaires sur d'autres espèces). Ces travaux permettent d'enrichir les données de la fiche variétale melon « circuits-courts », un outil d'aide à la décision pour le choix variétal.

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	BRUTUS	ALLEGRETO	BORABORA	SEANETO	HMC451590
Semencier	SYNGENTA	RIZK ZWAAN	SEMILLAS FITO	SYNGENTA	HM CLAUSE
Résistances annoncées	HR Fom 0, 1, 2; Px 1 IR Ag; Px 2, 3, 5	HR Fom 0, 1; Px 1, 2 IR Ag; Px 3, 5, 3,5	HR Fom 0, 1, 2 IR Ag; Gc; Px 1, 2, 3, 3,5, 5	HR Fom 0, 1, 2; Px 1 IR Ag; Fom 1.2; Px 2, 3, 3,5, 5	HR Fom 0, 1, 2 IR Px 1, 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*

Gc : *Golovinomyces cichoracearum*

Fom : *Fusarium oxysporum* f. sp. melonis

MATÉRIEL ET MÉTHODES

- Site d'implantation : production dans le créneau plein champ de saison, dans une parcelle du « Domaine des Brandes », marque Soldive, à Breuillet (17).
- Dispositif expérimental : dispositif en blocs de Fisher, à 2 répétitions de 20 plants.
- Semis à l'ACPEL le 10 mai, élevage des plants chez Hexaplants à Saint-Sulpice-de-Royan, plantation le 31 mai.
- 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	Fruit entier (présentation)	Principalement : ▪ 16 août 2024 ▪ 19 août 2024 ▪ 22 août 2024	▪ Clients de l'espace de vente directe du Domaine des Brandes (Soldive) à Sémussac, le 23 août. ▪ Agents du Conseil Départemental 17 (La Rochelle), le 28 août. ▪ Entourage du personnel de l'ACPEL, les 17 et 18 août. ▪ Recueil de 144 à 172 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
Avis « gustatif » : Visuel de la chair, texture en bouche, parfum en bouche, appréciation du sucré	Découpe de chair (quelques cubes à disposition dans une assiette)			

Remarques sur les conditions de réalisation :

- Les différentes variétés ont été conduites à l'identique (fertilisation, protection, gestion des ouvertures...).
- 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 6 jours suivant les lots récoltés et les dates de tests (mais les fruits utilisés lors d'une séance sont issus d'une récolte unique).
- 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 variétés testées : un fruit entier et une assiette avec quelques cubes de chair, ont été 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

ECHANTILLON N°1		
CODE de la variété (les 3 chiffres) : 183		
Mettre une croix suivant votre choix « J'aime bien ou je n'aime pas »	J'AIME BIEN	JE N'AIME PAS
Extérieur : aspect, forme,		
Visuel de la chair		
Texture en bouche		
Parfum en bouche		
Appréciation du sucré		
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 les qualités en bouche	/10	
Vos commentaires personnels :		

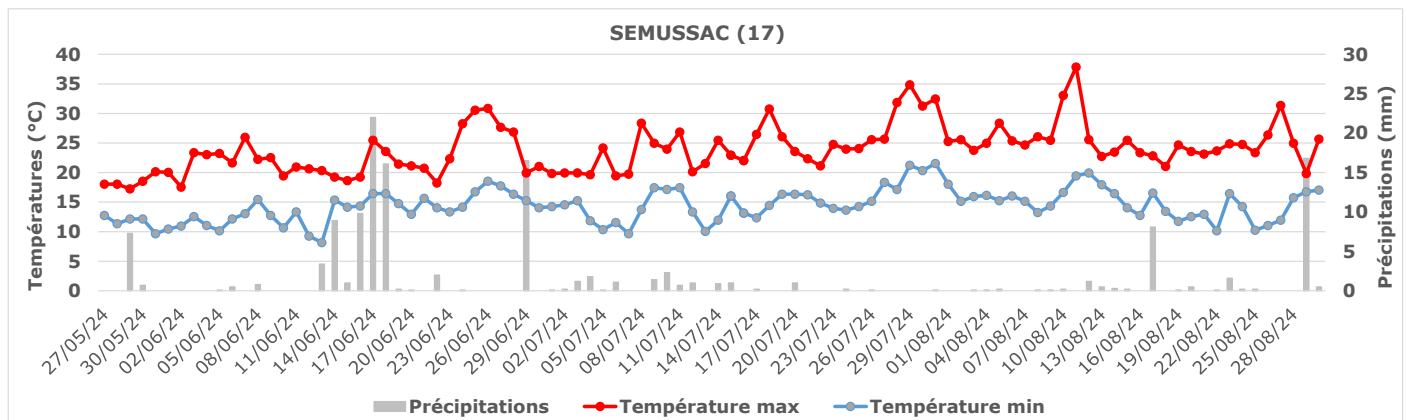
ECHANTILLON N°2		
CODE de la variété (les 3 chiffres) : 236		
Mettre une croix suivant votre choix « J'aime bien ou je n'aime pas »	J'AIME BIEN	JE N'AIME PAS
Extérieur : aspect, forme,		
Visuel de la chair		
Texture en bouche		
Parfum en bouche		
Appréciation du sucré		
Au final, merci de donner une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

ECHANTILLON N°3		
CODE de la variété (les 3 chiffres) : 349		
Mettre une croix suivant votre choix « J'aime bien ou je n'aime pas »	J'AIME BIEN	JE N'AIME PAS
Extérieur : aspect, forme,		
Visuel de la chair		
Texture en bouche		
Parfum en bouche		
Appréciation du sucré		
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 les qualités en bouche	/10	
Vos commentaires personnels :		

ECHANTILLON N°4		
CODE de la variété (les 3 chiffres) : 491		
Mettre une croix suivant votre choix « J'aime bien ou je n'aime pas »	J'AIME BIEN	JE N'AIME PAS
Extérieur : aspect, forme,		
Visuel de la chair		
Texture en bouche		
Parfum en bouche		
Appréciation du sucré		
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 les qualités en bouche	/10	
Vos commentaires personnels :		

ECHANTILLON N°5		
CODE de la variété (les 3 chiffres) : 546		
Mettre une croix suivant votre choix « J'aime bien ou je n'aime pas »	J'AIME BIEN	JE N'AIME PAS
Extérieur : aspect, forme,		
Visuel de la chair		
Texture en bouche		
Parfum en bouche		
Appréciation du sucré		
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 les qualités en bouche	/10	
Vos commentaires personnels :		

Action réalisée avec le soutien financier
du Département de la Charente-
Maritime

Météo durant la période de culture :

Cumul des précipitations : 135 mm ; T°C max : 37,9°C ; T°C min : 8,2°C

Dès la plantation, le mois de juin a été marqué par des températures plutôt faibles pour la saison avec des épisodes de pluie apportant de grandes quantités de précipitations. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit a été régulièrement importante. Cependant, une période plus chaude et sèche (du 10 juillet au 15 août) a permis de réunir des conditions favorables au développement végétatif et des fruits (malgré un allongement de la durée du cycle). Ainsi, la parcelle a présenté un bon comportement sanitaire, une bonne productivité, une bonne qualité des fruits.

RÉSULTATS

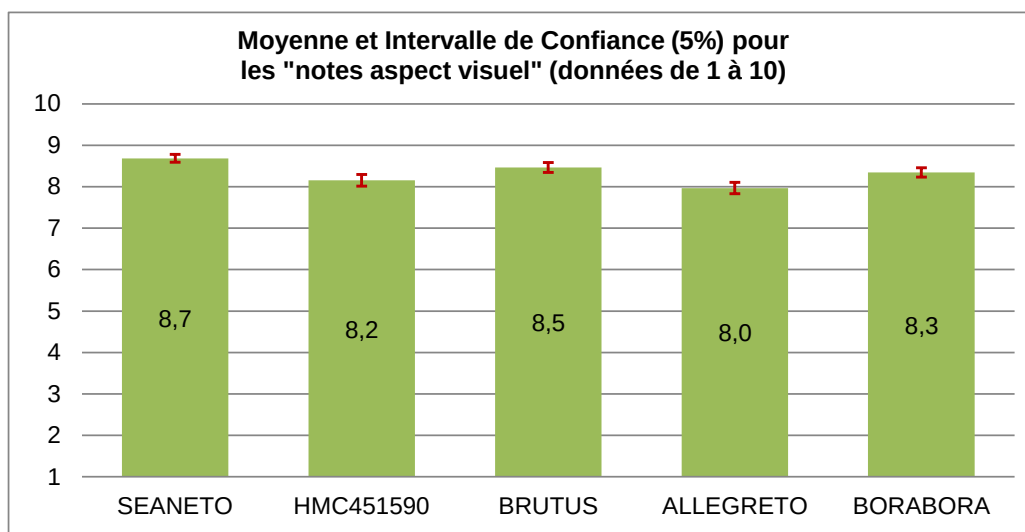
Avec la participation d'un grand nombre de consommateurs habitués aux circuits-courts et de personnes intéressées pour participer à ces tests, les résultats présentés s'appuient sur **144 à 172 avis valides par variété**.

Ces informations ont été recueillies dans les conditions propres à chaque essai et ne constituent pas une préconisation ou une vulgarisation directe. Il appartient, entre autres, à chacun de réaliser les vérifications nécessaires au niveau des homologations et conditions d'application pour les produits phytosanitaires. A noter également que le comportement des variétés peut être différent en fonction des conditions de culture (année, créneau, parcelle, conduite...). Ce compte rendu relate ce qui a été enregistré dans l'essai concerné. Nous déclinons toute responsabilité quant à une mauvaise interprétation de ces fiches.

Synthèse avec l'ensemble des variétés (comparaison de moyennes) :

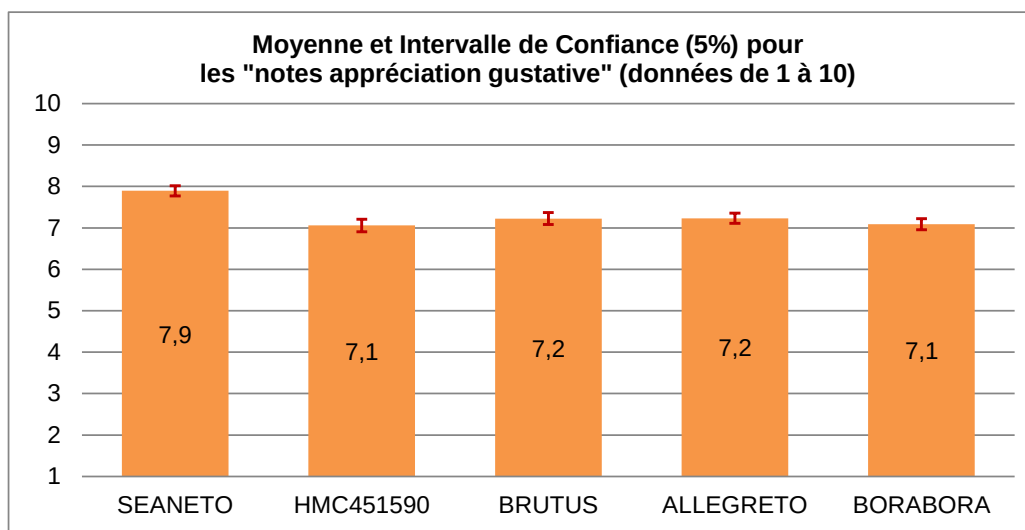
- Sur les « notes aspect » :

SEANETO	HMC451590	BRUTUS	ALLEGRETO	BORABORA
				
• 183	• 236	• 349	• 491	• 546



Pour le visuel extérieur du fruit, les 5 variétés présentent des moyennes élevées, comprises entre 8 et 8,7 sur 10 : l'ensemble des variétés est apprécié, avec notamment SEANETO qui se positionne en première place avec une moyenne de 8,7.

- Sur les « notes goût » :



Sur l'appréciation de l'aspect gustatif, les 5 variétés sont plutôt bien appréciées, avec des moyennes allant de 7,1 à 7,9 sur 10. Malgré le grand nombre d'avis, les notes données par les consommateurs conduisent à différencier « seulement » 2 groupes :

- La variété SEANETO est la plus appréciée.
- Les variétés HMC451590, BRUTUS, ALLEGRETO et BORABORA sont plutôt bien appréciées avec des moyennes similaires de 7,1 et 7,2.

HMC451590 = BRUTUS = ALLEGRETO = BORABORA < SEANETO

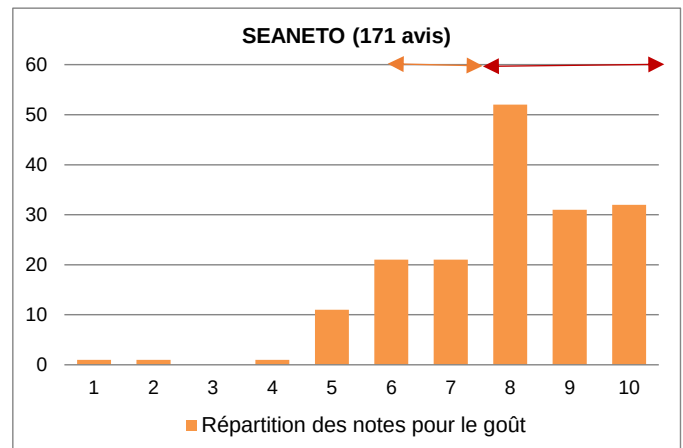
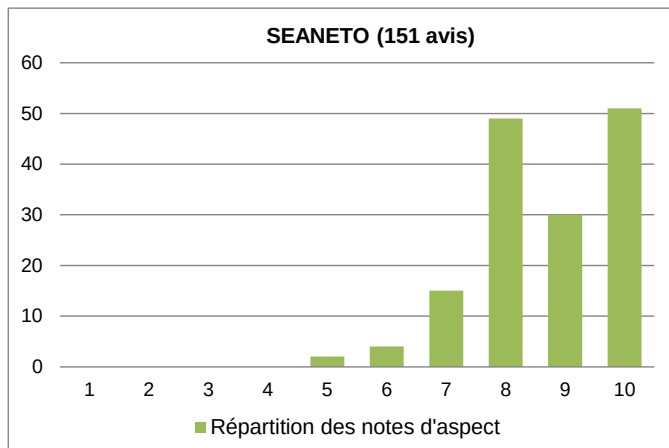
Détails de la répartition des notes pour chacune des variétés :

Remarque 1 : pour une bonne compréhension des résultats il faut considérer que 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.

Remarque 2 : à nouveau, des commentaires de certains consommateurs, nous ont amené à réfléchir aux différences de comportement des variétés en conservation (même en conservation courte). Tous les fruits utilisés pour ces tests sont récoltés et stockés dans les mêmes conditions. Pour le test réalisé le 28 août, pour disposer de toutes les variétés d'une même récolte, les fruits sont issus de la récolte du 22 août. Ainsi, on peut noter une évolution différenciée suivant la variété. Lors de la séance du 28 août des remarques sur un goût prononcé de la variété BRUTUS ont été relevées : assez tranchées entre « j'aime » et « je n'aime pas » (différenciation relativement nette de deux publics).

Remarque 3 : qu'est-ce que le « goût melon » ? Ces tests sont réalisés depuis quelques années. Nous percevons de plus en plus que le goût « traditionnel, un peu plus marqué du melon » est très bien apprécié par un petit pourcentage des personnes interrogées et au contraire est peu apprécié par une autre part des personnes interrogées.

SEANETO



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel

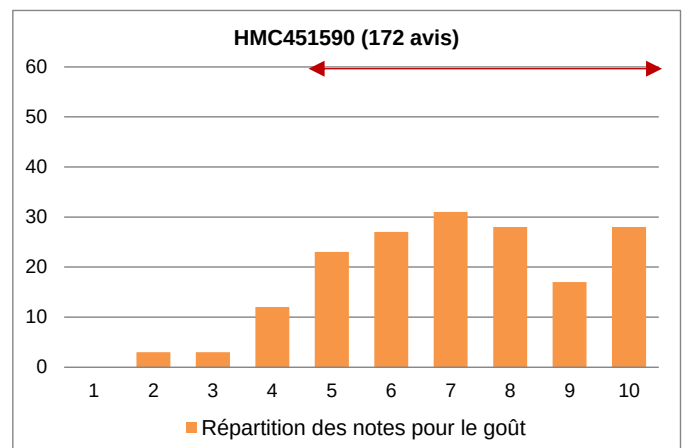
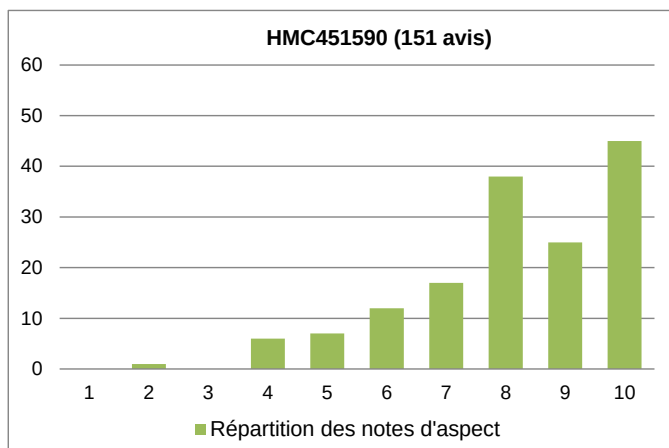
- Avec 86% de notes 8 et plus et 97% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est très bien apprécié.

Aspects gustatifs

Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, SEANETO est bien apprécié : 67% de notes 8 et plus sont données (et 2% des notes <5). Ainsi, dans le détail :

- Visuel de la chair très apprécié (94% d'avis positifs).
- Texture de la chair très appréciée (87% d'avis positifs).
- Ressenti du sucré très apprécié (81% d'avis positifs).
- Goût et saveur très appréciés (84% d'avis positifs).

HMC451590



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel

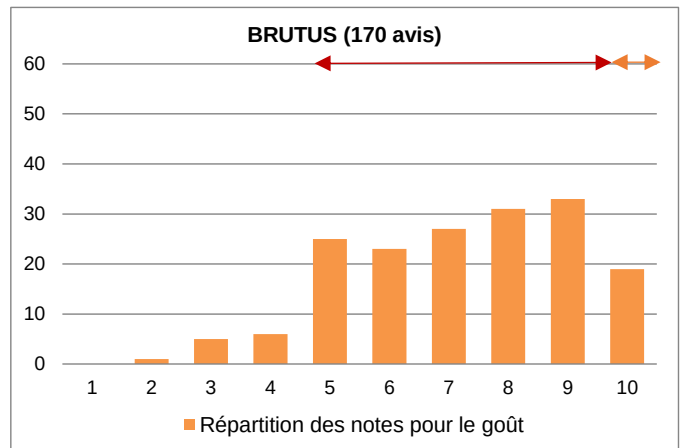
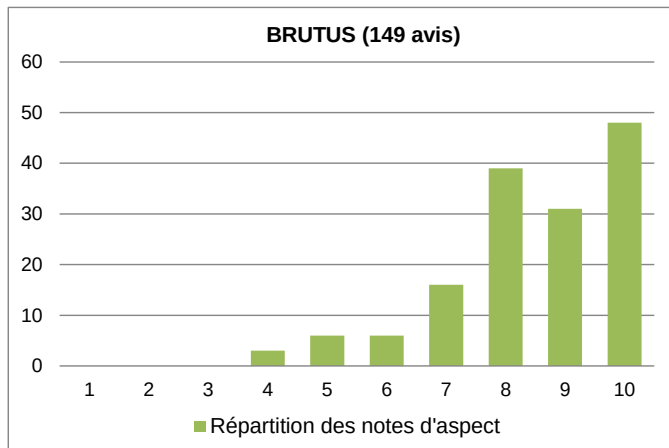
- Avec 72% des notes 8 et plus et avec 89% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est bien à très bien apprécié.

Aspects gustatifs

Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, HMC451590 est peu à moyennement apprécié : 42% de notes 8 et plus sont données (et 10% des notes <5). Ainsi, dans le détail :

- Visuel de la chair très apprécié (86% d'avis positifs).
- Texture de la chair moyennement à bien appréciée (70% d'avis positifs).
- Ressenti du sucré moyennement apprécié (58% d'avis positifs).
- Goût et saveur moyennement appréciés (59% d'avis positifs).

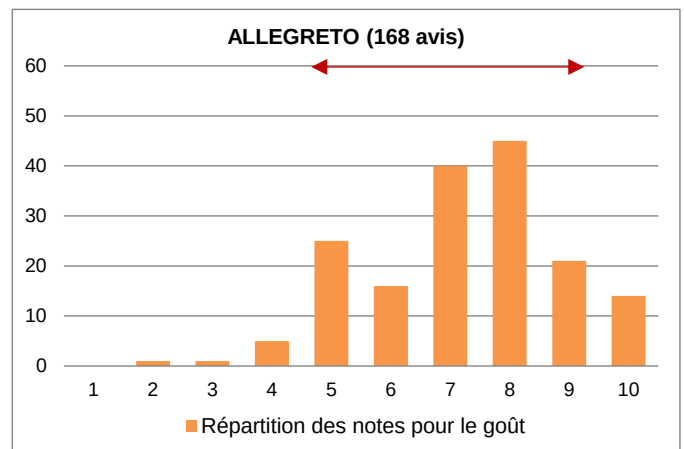
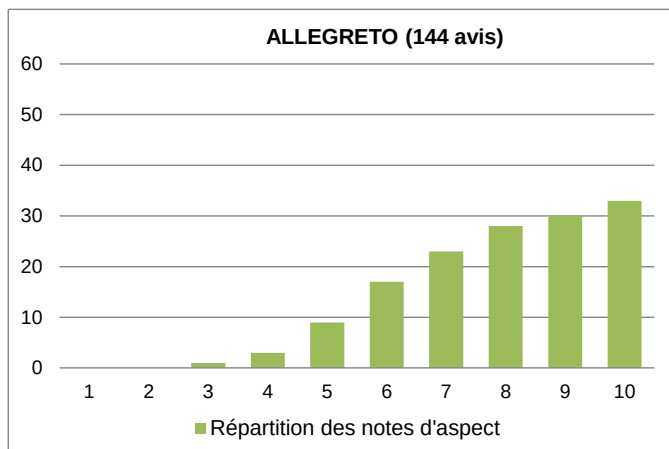
BRUTUS



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel	Aspects gustatifs
Avec 79% des notes 8 et plus et avec 93% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est bien à très bien apprécié.	Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, BRUTUS est moyennement apprécié : 49% des notes 8 et plus sont données (et 7% des notes <5) (Cf. remarque 3 précédemment). Ainsi, dans le détail : - Visuel de la chair très apprécié (91% d'avis positifs). - Texture de la chair bien appréciée (75% d'avis positifs). - Ressenti du sucré moyennement à bien apprécié (66% d'avis positifs). - Goût et saveur moyennement appréciés (60% d'avis positifs).

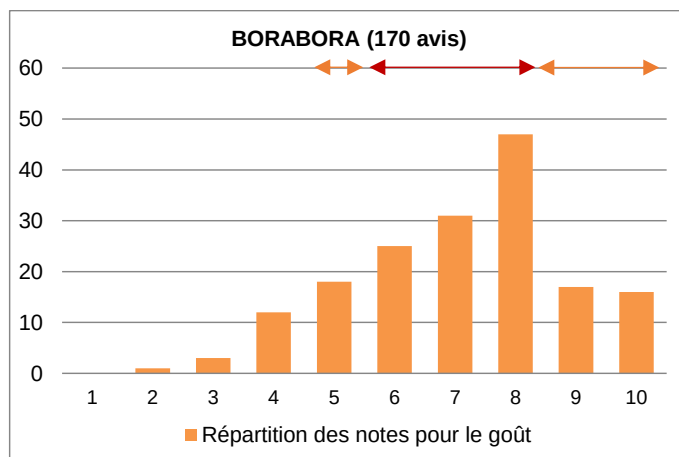
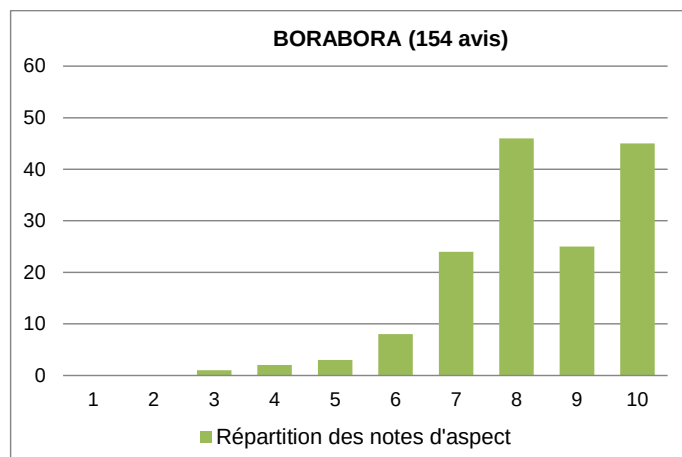
ALLEGRETO



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR

Aspect visuel	Aspects gustatifs
Avec 63% des notes 8 et plus et avec 81% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est moyennement à bien apprécié.	Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, ALLEGRETO est moyennement apprécié : 48% de notes 8 et plus sont données (et 4% des notes <5). Ainsi, dans le détail : - Visuel de la chair très apprécié (90% d'avis positifs). - Texture de la chair bien appréciée (90% d'avis positifs). - Ressenti du sucré moyennement apprécié (62% d'avis positifs). - Goût et saveur moyennement appréciés (64% d'avis positifs).

BORABORA



FRUIT, VISION DU CONSOMMATEUR	
Aspect visuel	Aspects gustatifs
Avec 75% des notes 8 et plus et avec 91% d'avis positifs sur l'aspect, le visuel du fruit est bien à très bien apprécié.	Pour les différentes notions liées à l'appréciation gustative, BORABORA est moyennement appréciée : 47% de notes 8 et plus sont données (et 9% des notes <5). Ainsi, dans le détail : - Visuel de la chair très apprécié (87% d'avis positifs). - Texture de la chair bien appréciée (77% d'avis positifs). - Ressenti du sucré moyennement apprécié (60% d'avis positifs). - Goût et saveur moyennement appréciés (58% 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 (sans prendre en compte le comportement agronomique) :

La variété qui ressort nettement est :

- **SEANETO**

Les 4 autres variétés sont moins bien notées et ne sont pas différenciables entre-elles. Les moyennes sont similaires, mais la répartition des notes amène à des remarques :

- BRUTUS : les commentaires et remarques faites par certains participants indiquent qu'après quelques jours de conservation (6 jours pour la dégustation du 28 août) le « goût plus marqué » « plus musqué » n'est pas apprécié par une partie des consommateurs.
- HMC451590 : les notes sont très réparties (10% de 1 à 4 - 47% de 5 à 7 - 42% de 8 à 10).
- BORABORA : les notes sont aussi très réparties, mais on note un pic pour les notes 7 et 8 (46%)
- ALLEGRETO : peu de notes basses (4% de notes 1 à 4), une répartition égale entre les notes moyennes et élevées.

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