



Le Petit Chadignac – 17100 SAINTES  
Tél: 05 46 74 43 30 – [acpel@orange.fr](mailto:acpel@orange.fr)  
[www.acpel.fr](http://www.acpel.fr)

## 2020 – VARIÉTÉS MELON CHARENTAIS JAUNE VALORISATION EN CIRCUITS-COURTS ÉTUDE DE LEUR APPRÉCIATIONS VISUELLE ET GUSTATIVE PAR DES CONSOMMATEURS LOCAUX (Action portée par les Maraîchers Dynamiques 86)



Réalisation pour l'ACPEL : David BOUVARD, Laetitia BRIACHE, Jean-Michel LHOTE, Samuel MENARD, Alexia ROUSSELET, Anne TERCINIER.

Avec la participation de : Geoffrey MONNET et Loïc MALLET (CDA 86), Séverine DORIZON (Département de la Vienne)

Référent de l'essai : Jean-Michel LHOTE.

### THÈME DE L'ESSAI

L'adaptation des variétés aux attentes des consommateurs est généralement prise en compte par les producteurs légumiers en circuits-courts (AB et traditionnels). Cependant, le choix variétal pour un producteur est parfois complexe entre :

- Des variétés récentes avec souvent de bons niveaux de résistances aux agresseurs.
- Des variétés plus anciennes qui véhiculent généralement un message de « gustativité ».

Suite à de précédents travaux sur la pomme de terre et la tomate, il a été fait le choix par les producteurs Maraîchers Dynamiques de la Vienne, de travailler sur « l'espèce melon ». Pour cette année, ces tests ont été réalisés dans le créneau de plein-champ de saison (le melon est un produit d'appel en circuits-courts dans la Vienne).



### 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 complètes sur les variétés (au champ), mais aussi auprès de consommateurs sur des points de vente de producteurs ou autres lieux (recueil d'avis lors d'animations spécifiques).
- De mettre à disposition de tous les producteurs en circuits-courts, un outil d'aide à la décision (fiche variétale spécifique à ce contexte).

### FACTEURS ET MODALITÉS ÉTUDIÉS

Variétés	BRUTUS	ORAKLE	TORUM	TILOUKA	KADENZA	GOSSIP	MARSALIS
Semencier	Syngenta	Enza Zaden	Nunhems	Rijk Zwaan	Enza Zaden	Nunhems	Rijk Zwaan
Résistances annoncées	HR Fom 0, 1, 2, Px 1 IR Px 2, 3, 5, Ag	HR Fom 0, 1, 2, IR Fom 1-2 Px 1, 2, 5, Ag	HR Fom 0, 1, 2, IR Fom 1-2 Px 1, 2, 3-5, 5, Gc, Ag	HR Fom 0, 1, IR Px 1, 2, 3-5, 5, Ag	HR Fom 0, 1, 2, IR Px 1, 2, 5	HR Fom 0, 1, 2, IR Px 1, 2, 5, Gc, Ag	HR Fom 0, 1, IR Px 2, 3, Gc

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 de plein champ, dans une parcelle de l'entreprise « Ô Potager Familial », Famille GODU, à Ouzilly (86).
- Dispositif expérimental : dispositif en blocs de Fisher, à 2 répétitions de 18 plants.
- Semis : le 18 mai, élevage des plants chez ARC'AT Plants.
- Plantation : le 2 juin.
- Récoltes pour les tests consommateurs : les 26, 28 et 31 août, 2 et 7 septembre.
- Observations et mesures :

Variable observée	Organe observé	Date d'observation	Taille de l'échantillon	Méthode d'observation
Aspect : forme et couleur	Fruit	1 <sup>er</sup> septembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 104 personnes participantes (personnel de l'Agropole de Mignaloux - 86)</li> <li>• 10 personnes (espace de vente directe du « Ô Potager Familial » à Ouzilly - 86)</li> <li>• 115 personnes participantes (personnel et leurs proches du Conseil Départemental de la Vienne)</li> <li>• 7 personnes (producteurs du groupe « Les Maraîchers Dynamiques »)</li> </ul>	Notation par des consommateurs de melon et sensibilisés « circuits-courts »
Dégustation : texture de la chair, fermeté et goût.		2 septembre		
		4 septembre		
		7 septembre		

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.

Questionnaire de dégustation présenté aux consommateurs

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

Action portée par :  Réalisée par :  Avec l'animation de : 

**Dégustation de variétés de melon 2020**

**Dans un souci de disposer et de proposer des variétés qui correspondent le mieux à vos attentes, les producteurs de légumes « Les Maraîchers Dynamiques » (86) vous proposent de recueillir vos avis.**

En circuits-courts (vente directe, Restauration Hors Domicile (RHD)...), 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- À 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	
1-NOTEZ LE CODE de la variété (les 3 chiffres) : .....		1-NOTEZ LE CODE de la variété (les 3 chiffres) : .....	
Mettez une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »		Mettez une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »	
Aspect	J'AIME BIEN PAS	Aspect	J'AIME BIEN PAS
Aspect, forme, couleur de l'extérieur		Aspect, forme, couleur de l'extérieur	
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	
1-NOTEZ LE CODE de la variété (les 3 chiffres) : .....		1-NOTEZ LE CODE de la variété (les 3 chiffres) : .....	
Mettez une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »		Mettez une croix suivant votre choix « j'aime bien ou je n'aime pas »	
Aspect	J'AIME BIEN PAS	Aspect	J'AIME BIEN PAS
Aspect, forme, couleur de l'extérieur		Aspect, forme, couleur de l'extérieur	
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 :	

Action réalisée avec le soutien financier du Département de la Vienne



Action réalisée avec le soutien financier du Département de la Vienne



REMARQUES LIÉES AUX CONDICTIONS DE L'ESSAI ET DES TESTS CONSOMMATEURS

En raison de la pandémie de Covid-19, les dégustations en présentiel ont été réalisées avec la plus grande prudence et avec une surveillance particulière des gestes « barrière ». Cependant, certaines actions de dégustation prévues sur place (marchés fermiers) ont dû être remplacées par des distributions de fruits afin de minimiser les contacts.

Météo durant la période de culture : entre le 4 et le 20 juin, les températures froides pour la saison, des pluies assez significatives ont accompagné le démarrage de cette culture, mais on ne note pas d'impact particulier dans cette parcelle. Malgré des à-coups de températures durant tout le reste de la campagne (alternances de périodes très chaudes, d'autres nettement plus fraîches), le développement du feuillage et les nouaisons se sont correctement déroulées (parcelle présentant un bon potentiel). Le climat de l'année a conduit à un allongement des cycles (80 jours pour les variétés les plus rapides).

Conduite culturale : l'essai a été implanté dans une parcelle proche de l'exploitation. Cette parcelle a été conduite en plein champ selon la conduite classique du producteur. On ne note pas d'accident cultural.

Stades différenciés entre les variétés : les différentes variétés ont été conduites à l'identique (semis, plantation, fertilisation, protection...). Pour la réalisation d'un test consommateurs, les récoltes ont été réalisées « un même jour ». Ainsi, les variétés ayant des cycles culturaux différenciés, certaines variétés ont été récoltées « avant le pic de production », d'autres ont été récoltées « après le pic de production ».

Préparation des échantillons testés :

Sur l'espace de vente « Ô Potager Familial » et avec le groupe « les Maraîchers Dynamiques 86 » :

- Les fruits récoltés « à maturité circuits-courts », ont été testés le jour même.
- Pour chaque sous-série de dégustation, 4 variétés étaient présentées ensemble aux consommateurs : des fruits entiers et des assiettes de cubes de chair (un code par variété),
- Il était demandé à chacun de donner un avis personnel (et d'éviter les commentaires en cours de dégustation).

Pour les distributions à l'Agropôle de Mignaloux-Beauvoir et au Conseil Départemental de la Vienne :

- Les fruits récoltés « à maturité circuits-courts », mis en plateaux, ont été mis en chambre froide à 10°C de 2 à 4 jours suivant les séries. Chaque fruit a été marqué du code associé à sa variété.
- Une distribution au personnel de sacs contenant 2, 3 ou 4 variétés de melon différentes, en fonction du nombre de personnes amenées à participer à l'action, a été effectuée dans les locaux du Département de la Vienne (site du Futuroscope). Les fiches à compléter « par participant » ont été remises après quelques explications sur le travail demandé.

Illustrations du déroulement des tests auprès des consommateurs :

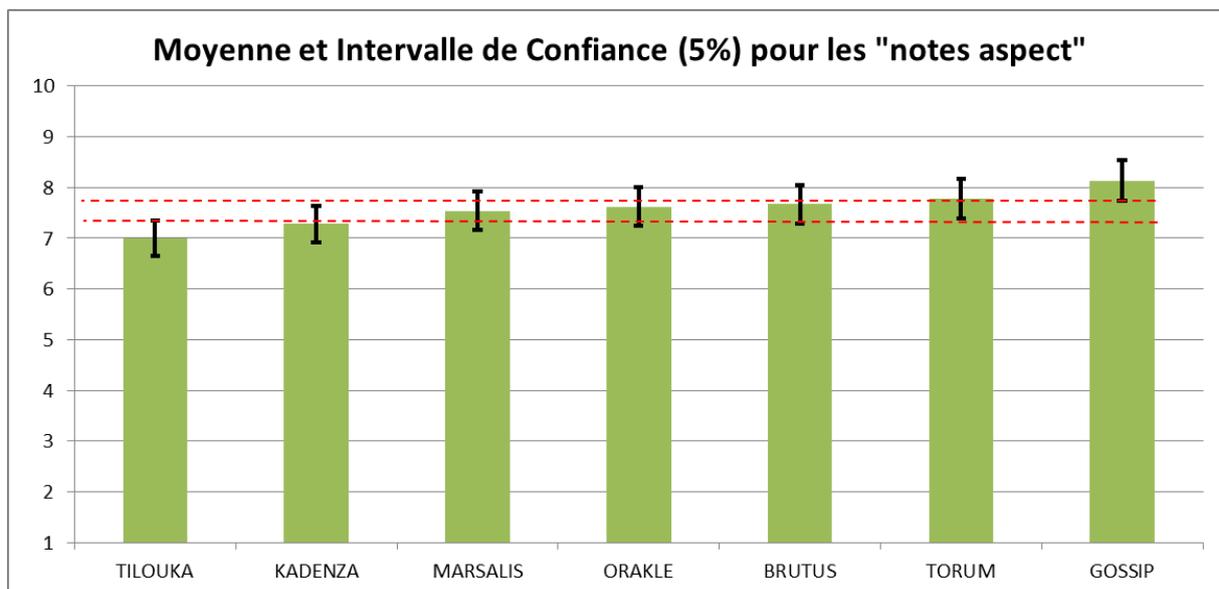


Ces informations ont été recueillies dans les conditions propres à chaque essai et ne constituent pas une préconisation ou une vulgarisation directe. Il appartient, entre autres, à chacun de réaliser les vérifications nécessaires au niveau des homologations et conditions d'application pour les produits 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.

## RÉSULTATS

### Synthèse avec l'ensemble des variétés :

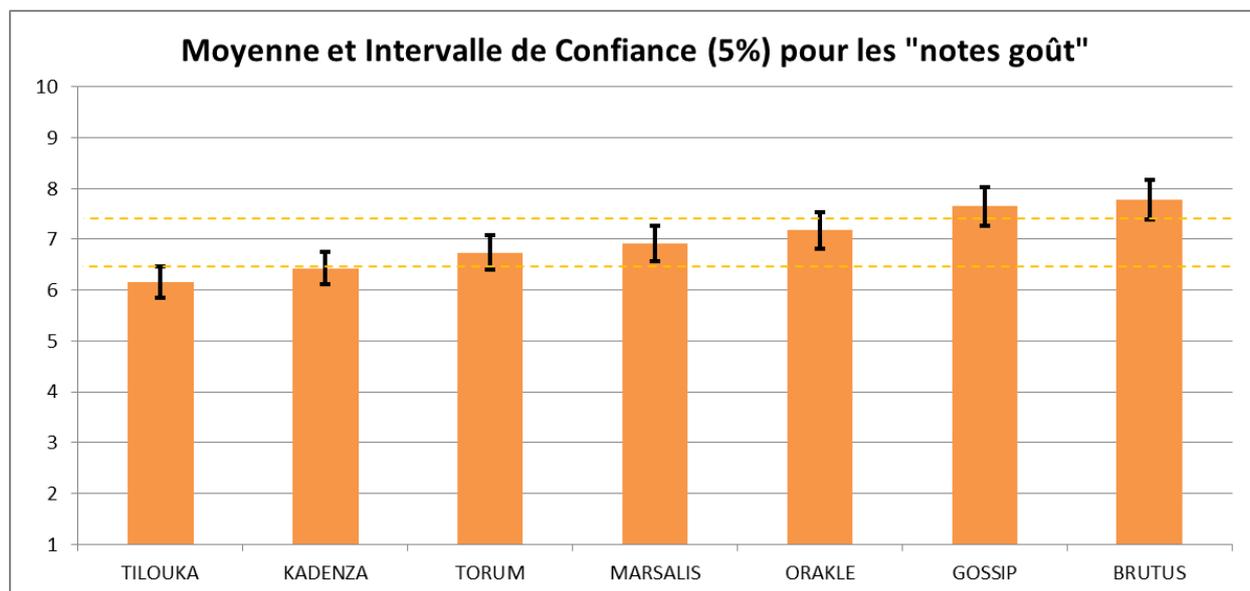
#### Sur les « notes aspect » :



On peut estimer que l'ensemble des variétés sont bien notées sur le visuel extérieur du fruit (moyennes des notes comprises entre 7 et 8,14 /10 points). En prenant en compte un intervalle de confiance à 5%, on peut dire :

- GOSSIP est significativement plus apprécié que TILOUKA et KADENZA
- TORUM est significativement plus apprécié que TILOUKA

#### Sur les « notes goût » :



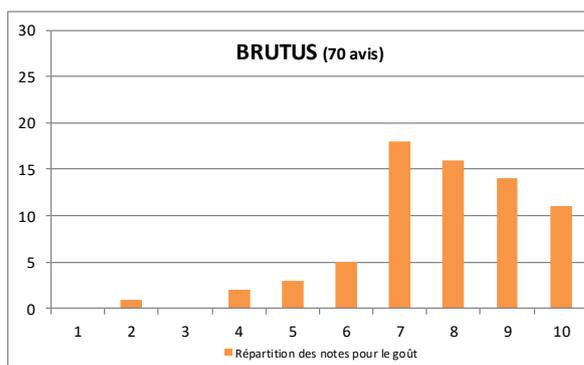
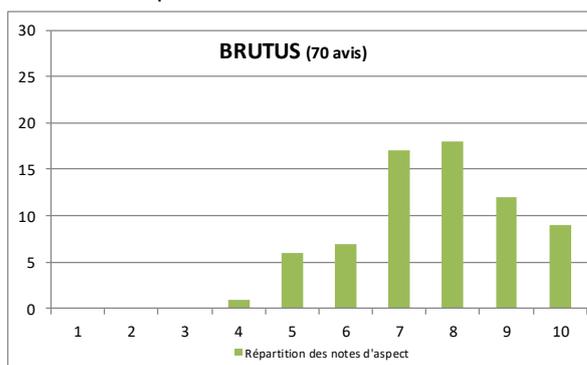
Sur l'appréciation de la chair en bouche, les avis sont légèrement plus différenciés (avec des moyennes allant de 6,16 à 7,78 /10 points). En prenant en compte un intervalle de confiance à 5%, on peut dire :

- BRUTUS et GOSSIP sont significativement plus appréciés que TILOUKA, KADENZA, TORUM et MARSALIS
- ORAKLE est significativement plus apprécié que TILOUKA et KADENZA

**BRUTUS (SYNGENTA)**



Profils des notes données par les consommateurs:



**FRUIT VISION DU CONSOMMATEUR POUR BRUTUS**

**Aspect visuel**

- Aspect extérieur relativement bien apprécié (56% des notes 8 et plus)

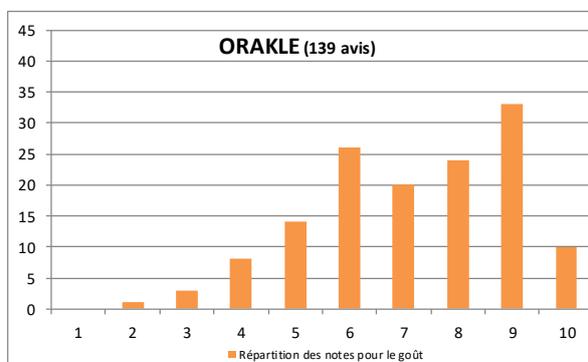
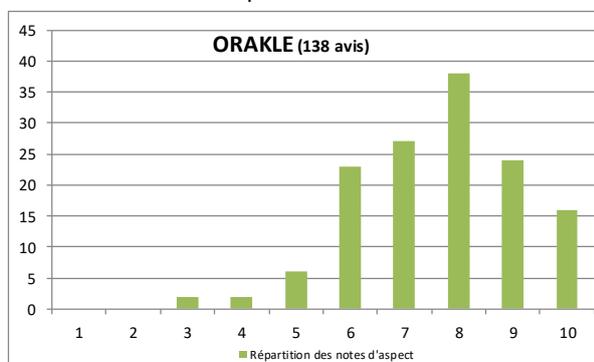
**Aspect gustatif**

- Visuel de la chair très apprécié, texture de la chair très appréciée.
- Parfum très apprécié et goût sucré très apprécié.
- Au final : 59% de notes 8 et plus.

**ORAKLE (ENZA ZADEN)**



Profils des notes données par les consommateurs:



**FRUIT VISION DU CONSOMMATEUR POUR ORAKLE**

**Aspect visuel**

- Aspect extérieur relativement bien apprécié (57% des notes 8 et plus)

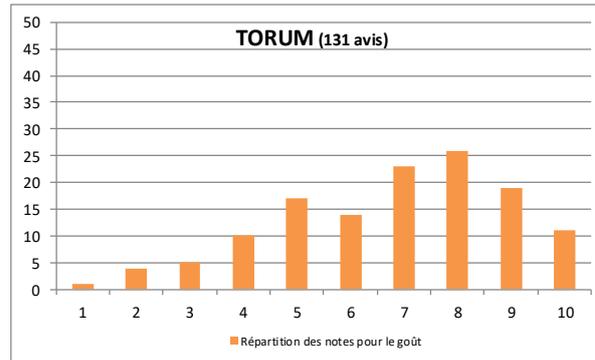
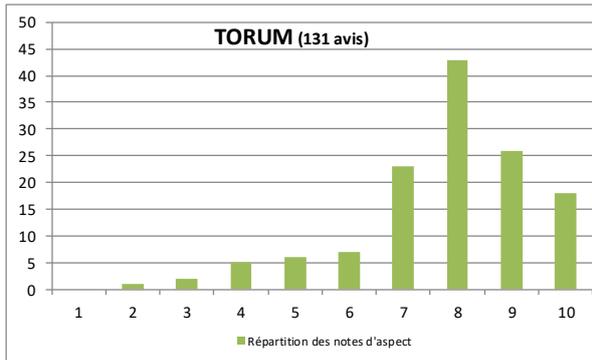
**Aspect gustatif**

- Visuel de la chair très apprécié, texture de la chair très appréciée.
- Parfum bien apprécié et goût sucré bien apprécié.
- Au final : 48% de notes 8 et plus.

**TORUM (NUNHEMS)**



Profils des notes données par les consommateurs:



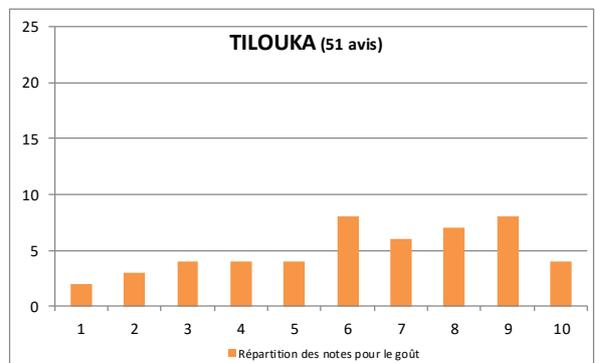
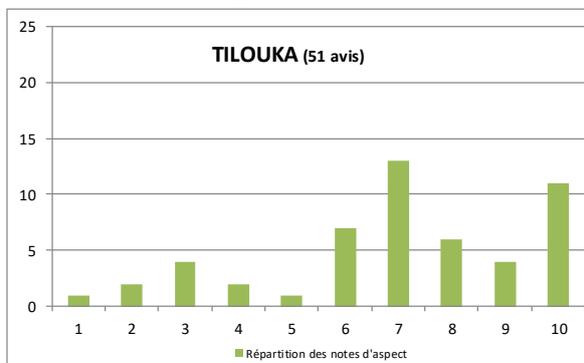
**FRUIT VISION DU CONSOMMATEUR TORUM**

Aspect visuel	Aspect gustatif
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspect extérieur bien apprécié (66% des notes 8 et plus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuel de la chair très apprécié, texture de la chair bien appréciée.</li> <li>Parfum bien apprécié et goût sucré bien apprécié.</li> <li>Au final : 43% de notes 8 et plus.</li> </ul>

**TILOUKA (RIJK ZWAAN)**



Profils des notes données par les consommateurs:



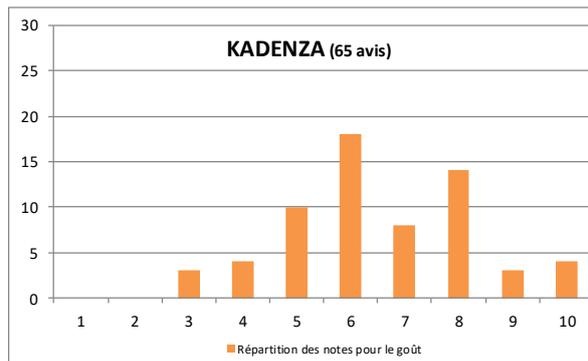
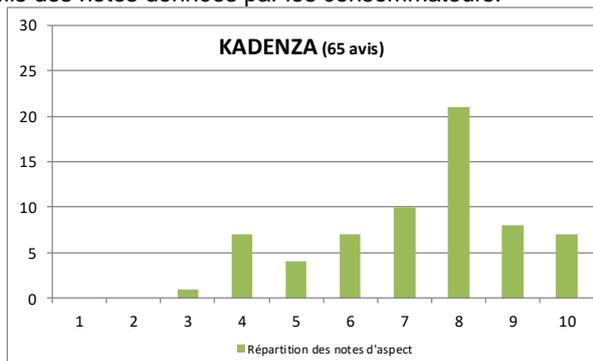
**FRUIT VISION DU CONSOMMATEUR TILOUKA**

Aspect visuel	Aspect gustatif
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspect extérieur relativement apprécié (41% des notes 8 et plus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuel de la chair bien apprécié, texture de la chair très appréciée.</li> <li>Parfum moyennement apprécié et goût sucré moyennement apprécié.</li> <li>Au final : 37% de notes 8 et plus.</li> </ul>

**KADENZA (ENZA ZADEN)**



Profils des notes données par les consommateurs:



**FRUIT VISION DU CONSOMMATEUR POUR KADENZA**

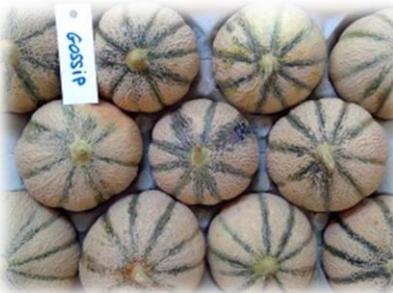
**Aspect visuel**

- Aspect extérieur relativement bien apprécié (55% des notes 8 et plus)

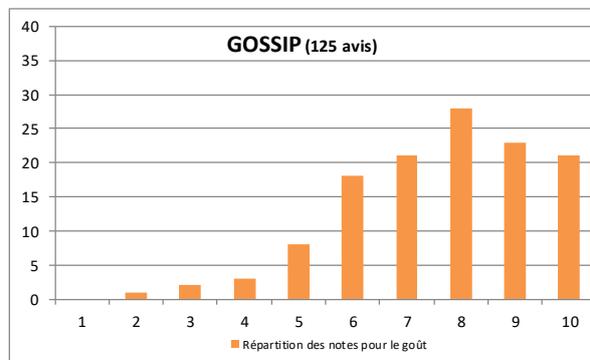
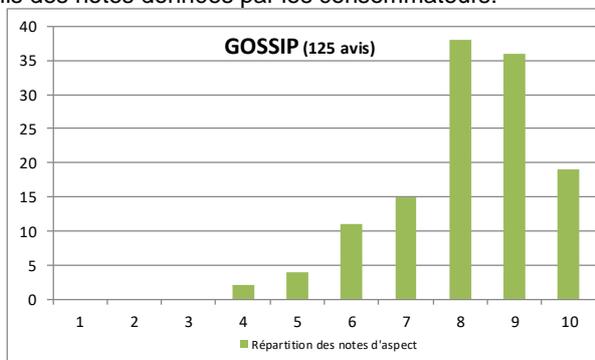
**Aspect gustatif**

- Visuel de la chair très apprécié, texture de la chair bien appréciée.
- Parfum moyennement apprécié et goût sucré moyennement apprécié.
- Au final : 32% de notes 8 et plus.

**GOSSIP (NUNHEMS)**



Profils des notes données par les consommateurs:



**FRUIT VISION DU CONSOMMATEUR POUR GOSSIP**

**Aspect visuel**

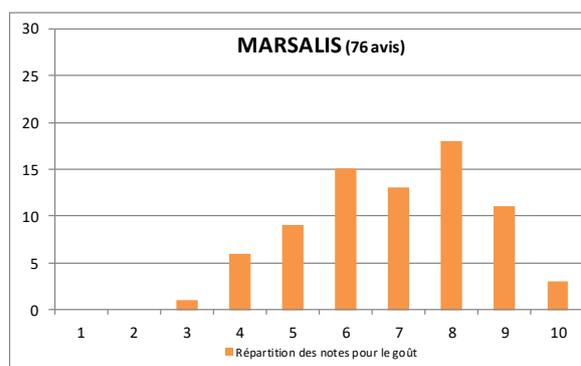
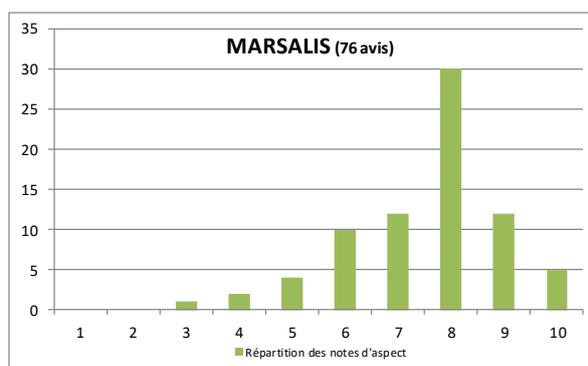
- Aspect extérieur très apprécié (74% des notes 8 et plus)

**Aspect gustatif**

- Visuel de la chair très apprécié, texture de la chair très appréciée.
- Parfum très apprécié et goût sucré bien apprécié.
- Au final : 58% de notes 8 et plus.



Profils des notes données par les consommateurs:



FRUIT VISION DU CONSOMMATEUR POUR MARSALIS	
Aspect visuel	Aspect gustatif
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspect extérieur bien apprécié (62% des notes 8 et plus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuel de la chair très apprécié, texture de la chair très appréciée.</li> <li>Parfum bien apprécié et goût sucré bien apprécié.</li> <li>Au final : 42% de notes 8 et plus.</li> </ul>

## CONCLUSIONS

L'objectif de l'essai est de cibler des variétés appréciées par des 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 (ce qui a aussi orienté certaines notes visuelles pour des consommateurs).

Les différentes variétés ont été conduites à l'identique (semis, plantation, fertilisation, protection...), de même pour la réalisation d'un test consommateurs, les récoltes ont été réalisées « un même jour ». Mais du fait qu'elles présentent des cycles différenciés, certaines variétés ont été récoltées « avant le pic de production » et d'autres ont été récoltées « en fin de production ».

Ainsi, dans les conditions de réalisation de l'essai et de l'année, en intégrant les commentaires des consommateurs aux notes exprimées :

On retient premièrement :

- BRUTUS
- GOSSIP

Puis :

- ORAKLE

On ne retient pas les variétés :

- MARSALIS
- TORUM
- KADENZA
- TILOUKA

Pour avoir des informations complémentaires sur le programme, contacter : Jean Michel LHOTE, 05.46.74.43.30 - [acpel@orange.fr](mailto:acpel@orange.fr).



Action réalisée et diffusée grâce au concours du Département de la Vienne