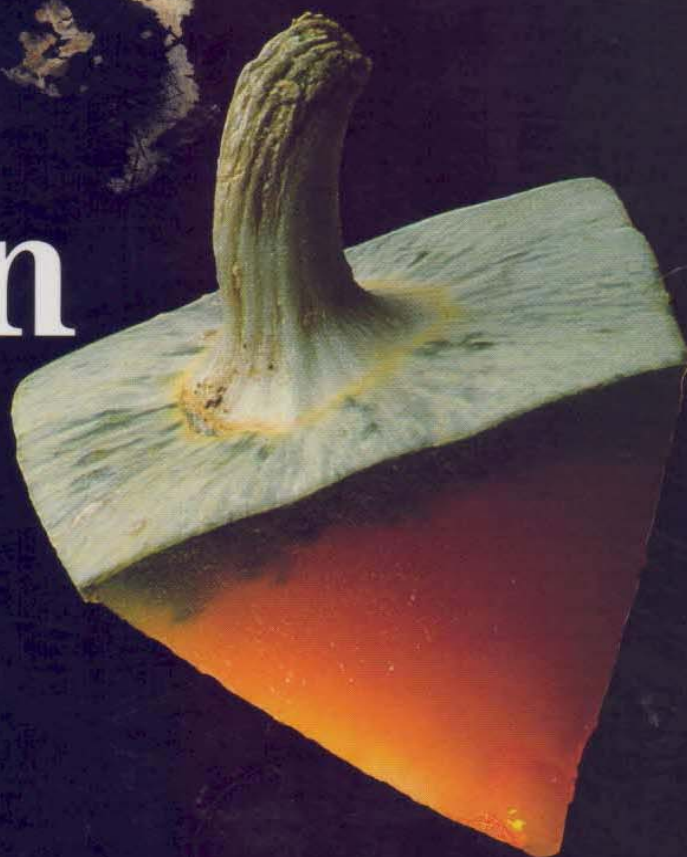
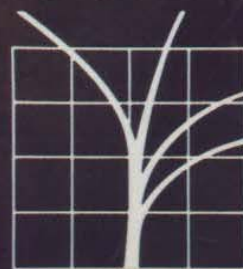


Le melon



Ctifl



Sommaire

Chapitre 1 : Le marché français et européen	1
1. La production du melon en France	1
Evolution globale de la production	1
Evolution des techniques culturales	2
Modification de l'éventail variétal	3
Localisation de la production	4
Orientation culturale selon les régions de production	8
Calendrier de production et de commercialisation française	10
2. La demande française	13
La consommation française	13
Les circuits de distribution	20
3. Position des principaux concurrents par rapport à la France	21
Marché mondial et européen	21
Le marché espagnol	21
Le marché italien	24
Autres pays producteurs	25
4. Importations françaises	26
Evolution quantitative	26
Origine des importations	26
Calendrier des importations	26
5. Les débouchés à l'étranger	28
Les débouchés potentiels	28
Les exportations françaises	31
6. Conclusion	34
Chapitre 2 : La qualité : de la récolte à la consommation	35
1. Définition de la qualité	36
L'aspect extérieur	36
L'aspect interne et la qualité gustative	36
La valeur nutritive	37
2. Mesure de la qualité	38
La teneur en sucre	38
Mesure de la fermeté	43
Détection de la vitrescence	43
3. Qualité du melon à la récolte	45

Influence des conditions de culture	45
Influence du stade de récolte	48
Critères de récolte	48
4. La qualité après récolte	51
Evolution de la qualité en cours de conservation	51
Maintien de la qualité après récolte	53
5. Normalisation et conditionnement	56
Normes	56
Emballages	57
Chapitre 3 : La plante	59
1. Morphologie de la plante	59
Les tiges, feuilles et racines	59
La ramification de la plante	59
Les fleurs	61
Les fruits	63
2. Physiologie de la floraison et de la mise à fruit	65
Induction florale et floraison	65
Pollinisation et mise à fruit	68
Physiologie du fruit	72
Durée du développement et cycle de production	76
3. Génétique et amélioration des variétés	77
Méthodes de sélection	78
Objectifs de sélection	80
4. Les variétés	84
Importance et diversité des variétés cultivées	84
Classification, types variétaux, variétés	84
Identification des variétés	85
Types importants cultivés en France et dans le Monde	85
Variétés cultivées en France	91
Critères du choix variétal	94
Chapitre 4 : Influence des facteurs agroclimatiques	103
1. Le climat	103
Les effets de la température du substrat	104
Les effets de la température de l'air	108
Les effets de la lumière	114
Les effets de l'humidité de l'air	115
Effets de l'enrichissement en gaz carbonique	116
2. Le sol	117
pH	117
Qualités physiques	117

Equilibre minéral	118
Salinité	118

Chapitre 5 : Mise en place de la culture 121

1. Les semences	121
Caractéristiques physiques	121
Qualité des semences	122
Quantité de semences à utiliser	123
Conditions de germination	124
2. La production du plant	124
Le semis	125
La conduite du plant	129
3. Le greffage du melon	132
Les porte-greffes	132
Production des plants avant greffage	132
Les différentes méthodes de greffe	133
Reprise des greffes	137
Choix d'une méthode de greffage	138
4. Les techniques pour le semis ou la plantation	139
Choix du sol	139
Préparation du sol	140
Densités de semis ou de plantation	141
Semis direct en plein champ	143
Plantation avec plant en motte	144
5. Le paillage plastique	146
Choix du film plastique	147
Largeur du film	148
Epaisseur du film	148
Mise en œuvre	148
6. Couverture de petits tunnels	149
Choix du film	149
Epaisseur du film de couverture	150
Volume de la chenille	151
Aération	151
Les films perforés	153
Pose mécanique des petits tunnels	154
La couverture par bâche au sol	154
7. Quelle technique adopter en plein champs ?	155

Chapitre 6 : Les techniques culturales 159

1. La fertilisation	159
Nutrition	159

Pratique de la fertilisation	167
Fumures préconisées	172
2. L'irrigation	178
Les besoins en eau	178
Conduite de l'irrigation	181
Influence de l'irrigation sur la production	183
3. Les carences	185
4. La taille du melon	188
Définition	188
Caractéristiques de la taille	189
Evolution des techniques de taille	189
Pratique de la taille	191
5. La climatisation des grands abris et serres	194
Maîtrise du climat sous grands abris non chauffés	194
Maîtrise du climat sous serre chauffée	197
Conditions favorables à la fécondation	202
Chapitre 7 : Le désherbage	207
1. La désinfection superficielle du sol	207
2. Le désherbage chimique spécifique	209
3. Sensibilité des plantes adventices aux herbicides	213
4. Produits actifs sur graminée	215
5. Destruction de la cuscute	217
6. Techniques culturales limitant l'enherbement	217
7. Responsabilité	219
Chapitre 8 : La protection phytosanitaire	221
1. Généralités	221
2. Lutte contre les ravageurs	222
Les pucerons	223
Les thrips	224
L'aleurode des serres	225
Les mineuses	226
Les acariens	227
Les nématodes	228
Les insectes du sol	228
Autres ravageurs	230
3. Lutte contre les maladies cryptogamiques	231
Champignons du sol	231
Champignons parasites du feuillage et des tiges	235
Maladies cryptogamiques des fruits	238
4. Les viroses	239

Les symptômes	239
Virus transmis par les pucerons selon le mode non persistant	240
Autres virus transmis par les insectes	242
Virus transmis par le sol	243
Récapitulation des principaux virus	245
5. Les accidents physiologiques et climatiques	245
Coups de soleil	245
Fente du melon	245
Flétrissement non parasitaire	245
Chute des fruits	246
Grillure des feuilles	246
La vritrescence	247
6. Les maladies de carence	248

Chapitre 9 : Fiches techniques de culture

Fiche n° 1 : Culture de plein champ non irriguée	254
Fiche n° 2 : Culture de plein champ irriguée	260
Fiche n° 3 : Culture sous petits tunnels (chenilles)	263
Fiche n° 4 : Culture sous grands abris froids ou antigel	269
Fiche n° 5 : Culture sous serre chauffée avec ou sans chauffage du sol	275
Fiche n° 6 : Culture sous serre chauffée sur substrat	279
Fiche n° 7 : Culture du melon Galia en zone méridionale	286
Fiche n° 8 : Production de plants	290

La production du melon en France

Index	293
-------------	-----

Evolution globale de la production

La production française a été beaucoup accrue dans les décennies récentes ; elle a triplé en quarante ans, passant d'un tonnage de l'ordre de 100 000 tonnes/an à la fin des années 50, à 150 000 tonnes au début des années 80 et 200 000 tonnes dans les années 90. Elle dépasse désormais plus de 300 000 tonnes/an (285 000 tonnes en 1989 et 312 000 en 1990).

La surface se développe aussi par paliers successifs, mais moins rapidement que le volume de la production, en raison de l'amélioration des rendements (Figures 1.1 et 1.2).