



Melon : le point sur la production précoce du Cantaloup charentais

Le Groupement de développement agricole de Carpentras, avec le concours des chercheurs et techniciens avait pour l'occasion réuni plusieurs centaines de participants, producteurs pour la plupart.

Organiser la filière en instaurant un climat de confiance, tel était l'objectif de cette journée heureusement intitulée "Melon confiance".

Une bonne opportunité aussi pour se former et s'informer en avant-première de la campagne 94.

Deux volets partageaient cette journée du 9 décembre 1993 : la qualité en culture précoce et la délocalisation des productions.

*P. Vergniaud
Ingénieur DPE*

La matinée appartenait donc aux chercheurs et aux techniciens, l'après-midi aux agents économiques.

La qualité du melon en culture précoce

La source du progrès vient de la recherche. Elle améliore le matériel végétal, tant des caractères agromonomiques que des qualités du fruit qui sont spécifiques au Cantaloup



charentais. Selon Mme Dogimont, chargée de recherches à la station d'amélioration des plantes maraîchères de Montfavet, les différents types de melon sélectionnés, se diversifient par de nombreux caractères. Mais ce sont les arômes et la durée de conservation qui caractérisent les types charentais. En effet, chez eux, comme pour le Cantaloup américain, la maturité du fruit est facilement reconnaissable à la déhiscence du pédoncule et au changement de couleur de l'écorce. Ces variétés présentent en outre une crise climactérique dans la dernière phase d'évolution du fruit au moment de la maturité. Celle-ci se traduit par l'augmentation de la respiration et de la synthèse de l'éthylène et par une accumulation rapide des sucres. Les arômes se dégagent. La conservation est réduite (4 ou 5 jours).

D'autres types ont visuellement l'aspect du Charentais, mais un comportement différent à maturité :

exemple le type dit "Vauclusien". Il n'y a pas de déhiscence du pédoncule, l'écorce reste verte, pas de crise climactérique, développement des sucres progressif, pas de dégagement d'arômes, longue conservation. C'est CLIPPER de Nunhems et 13-46, c'est DALTON de Poloni.

Le choix variétal selon le type de conduite culturale

Christian Yard ingénieur au CEHM est le rapporteur d'un groupe de travail sur les variétés. Il estime que la production du melon évolue. L'introduction continue sur le marché des semences, de nouvelles obtentions, bouscule sans cesse des données que l'on croyait solidement établies. Elle est à l'origine de profonds bouleversements. Ceci n'est pas nouveau. La profusion variétale rend le choix difficile. Le positionnement d'une variété dans un créneau particulier de production est



DOSSIER

le résultat d'un compromis entre différents critères. C. Yard les divise en deux catégories :

- les critères liés à la plante : la précocité, le groupement de maturité, la tenue de la plante, les résistances aux maladies,
- les critères liés au fruit : aspect, teneur en sucre, tenue de la chair, conservation, arômes.

Précocité, récolte groupée et qualité interne du fruit sont difficilement conciliables. GALOUBET associe un bon rendement précoce et un taux de vitescence faible. MANAGO présente des avantages, mais il est sensible à la "grillure" physiologique des feuilles. Toutefois de nouvelles variétés dans le type Charentais, MANTA, FIGARO et 252, apportent une sécurité sur la tenue de la chair avec une récolte étalée.

Les variétés de longue conservation, 13-46 de Nunhems (10 jours) CLIPPER (20 jours) doivent être mises en culture pour des créneaux de commercialisation bien définis (partenariat entre producteurs et distributeurs à l'exportation). Elles sont tardives, avec un potentiel de production plutôt faible.

Mais ce type présente très peu de vitescence, ce qui le fait préférer a priori des opérateurs commerciaux. Or, il y a un danger grave de perturbation du marché à faire l'amalgame entre les types : le Charentais traditionnel, bien connu des acheteurs, avec ses qualités et ses défauts, mais très apprécié du consommateur français, belge, suisse, et le type dit "Vauclusien" nouveau, ayant un comportement différent à maturité. Le consommateur doit être clairement averti de cette différence, comme tous les opérateurs de la filière d'ailleurs, qui ont le devoir de la mettre en exergue.

Le "Vauclusien" a de l'avenir, mais sur un créneau commercial spécifique.

Le phénomène de vitescence, qui est au centre des préoccupations actuelles, est d'origine physiologique. Il résulterait de la compétition biologique entre les graines et le fruit.

On l'observe surtout en culture pré-

coce et sur des variétés à maturité groupée. Sa fréquence varie donc en fonction des caractères agronomiques de la variété. On peut se demander aussi, si une sélection accrue pour la précocité, objectif majeur des maraîchers vauclusiens, ne s'est pas faite au détriment de la qualité interne du fruit.

Enfin, il faut analyser les observations précédentes pour tâcher de comprendre ce qui se passe au niveau du marché depuis un ou deux ans : les prix baissent régulièrement, la consommation diminue. Le consommateur aurait-il perdu confiance, aurait-il perdu ses repères de choix ? seule une enquête sérieuse pourrait le dire.

La conduite culturale

La conduite culturale est modulée selon les types de production : sous grand abri, (serre verre chauffée, serre plastique chauffée ou froide) sous chenille (précoce ou tardive) en plein champ (plantation avec bâche au sol, plantation sans bâche, semis direct). Benoit Jeannequin, ingénieur à l'INRA, rapporteur d'un groupe de travail sur les techniques culturales, rappelle que l'incidence des techniques culturales sur la qualité a souvent été établie. Il présente les recommandations du groupe pour les périodes qui correspondent à l'évolution des organes de la plante, les racines, les feuilles, les fruits.

D'abord, il faut veiller à faire des racines, du stade une vrille bien développée jusqu'à la croissance de nouvelles racines dans le sol, soigner la préparation du sol, au moins sur 30 cm de profondeur. Cet aspect de la culture est malheureusement souvent négligé et peut être responsable de déboires inexplicables. La température du sol doit être supérieure à 15°C. Un plant jeune conditionne la vitesse et la force d'enracinement. Fumure starter, soins à la mise en place, arrosage de reprise, autant de points délicats. Sous chenille, une humidité saturante doit compenser l'activité insuffisante du système racinaire.

La deuxième période qui va de la

reprise à la nouaison des premiers fruits utilise des techniques propres à l'obtention d'une plante bien charpentée sans excès végétatif.

Période délicate, dans le maniement de l'aération des abris, dans la conduite de l'irrigation et la pratique de la taille dans les serres et tunnels.

A partir de la nouaison des premiers fruits et durant 4 semaines, l'attention est portée au grossissement des fruits. Il faut veiller à une bonne disponibilité du sol en eau et fractionner les apports d'azote. Le calcium est un élément important pendant cette période.

Son insuffisance fragilise les parois cellulaires et prédispose à la vitescence. A partir de la maturité du premier fruit, un rationnement des plantes en eau améliore la qualité des fruits (teneur en sucre et tenue de la chair).

Un stade optimum de récolte est garant de la qualité des fruits. C'est dans les 4 derniers jours que le taux de sucre passe de 8 à 13. Les signes extérieurs de maturité sont des repères pour récolter à bon escient, bien conditionner et vendre. Pour le Cantaloup charentais ce sont :

- le flétrissement de la feuille pédonculaire ou de la vrille située en face du fruit,
- l'apparition de craquelures circulaires à la base de pédoncule,
- le changement de coloration de l'écorce du fruit, tournant du vert au jaune.

Le choix des matériaux plastiques de couverture ou de paillage

Le choix est important, pour diverses raisons, techniques et économiques. Sous serre, il conditionne le microclimat de l'abri pour les quatre années à venir. Pour les plantations précoces chauffées et sous abri froid avec des protections temporaires, on préfère les films du type "thermique transparent" (cristal).

Pour les plantations tardives, les films "thermiques translucides" (opalessent) diffusent la lumière dans



DOSSIER

toute la masse végétale tout en limitant les risques de brûlures. Mais pour Jacques Lagier de l'INRA, quel que soit le film retenu (mono ou multicouche), le melonnier devra en toutes saisons ajuster les besoins en eau des plantes au taux réel de transmission lumineuse de la serre et tenir compte des pertes de lumière dues au vieillissement de la couverture et à la poussière.

Pour Christian Yard du CEHM, la chenille ou le petit tunnel reste la seule solution pour produire du melon en plein champ au mois de juin. Pour produire début juillet, l'emploi de films perforés et de bâches en non tissé, se développe. Le paillage du sol est un élément nécessaire de réussite en toutes situations.

Côté matériau, les films de semi-forçage bénéficient des évolutions observées sur les grands abris avec l'introduction de films multicouches.

La réduction de l'épaisseur grâce au polyéthylène linéaire est également à l'ordre du jour.

Le paillage du sol pour être efficace, doit être fait sur la plus grande largeur possible. La réduction de l'épaisseur des films ne diminue pas l'effet thermique. Ce sont les films transparents qui donnent les meilleurs résultats au paillage. Les films opaques permettent une bonne maîtrise de l'enherbement. Leur emploi sous chenille implique une attention particulière aux conditions d'aération, sous peine de brûlures du feuillage.

Economie de la production

On peut ranger sous ce vocable, des sujets, qui à eux seuls, pourraient faire l'objet de plusieurs heures de débat. La **délocalisation** des productions, par exemple, qui préoccupe beaucoup les producteurs français et pas seulement les melonniers. A juste titre d'ailleurs, puisqu'elle signifie souvent, pas toujours, concurrence déloyale, perte de parts de marché, effondrement de structures professionnelles coûteuses et longues à mettre en place. C'est alors

toute l'économie de la production qui est remise en question. Et d'analyser les coûts de production, d'examiner les nouvelles implantations culturelles et de rappeler qu'il existe des outils pour identifier, reconnaître et protéger les produits de qualité. C'est ce qui a été fait à Carpentras. La délocalisation c'est d'abord un phénomène franco-français. En effet, de nouveaux bassins de production se manifestent : le Centre-Ouest (Deux-Sèvres, Vendée, Charente) 53 562 t. en 1992, l'Hérault 16 470 t., le Gard 26 000 t. La production française progresse de 8 % par an.

La migration dans de nouvelles régions de production s'accompagne d'une évolution des techniques ; par exemple : la réduction des interventions culturales par une mécanisation accrue. Il en résulte une diminution des **coûts de production**. C'est à la comparaison entre un système traditionnel (Vaucluse) et un système mécanisé (Languedoc-Roussillon, plaines de l'Hérault et du Gard) que s'est livré Gilles Rocques rapporteur d'un groupe de travail sur le sujet. Mais peut-on raisonnablement comparer deux systèmes de culture, l'un issu d'une vieille région de maraîchage traditionnel, l'autre issu de l'aménagement du Bas Rhône Languedoc (grandes parcelles, sols neufs) ? Les résultats attendus ne surprennent personne. (4,10 F/kg contre 2,90 F/kg) Le rapporteur reconnaît que des marges de progrès existent encore en culture traditionnelle, en particulier sur les charges de main d'oeuvre.

On peut rajouter que dans le Vaucluse le système traditionnel conserve une grande souplesse de réalisation et de mise en marché, comme il est susceptible de fournir des produits haut de gamme.

L'**exportation** de la production française est en pleine croissance. Elle était de 2 000 t. en 1988, autant dire insignifiante. Elle était de 41 000 t. en 1992, dont 11 000 t. en Belgique, 6 000 t. en Suisse, 13 000 t. en Italie, 6 500 t. en Angleterre et 4 250 t. en Allemagne.

Les **importations** viennent des Caraïbes, du Maroc et d'Espagne, où la production de Charentais se développe dans la région d'Almería (10 500 t. en 1992) en partenariat avec des professionnels français ; selon Olivier Prothon, CFCE, Madrid.

A cause d'une production en constante progression, allons-nous vers le spectre de la pléthore ? D'aucuns disent déjà qu'il y a trop de melons, du moins de mauvaise qualité.

Des efforts sérieux doivent donc être faits pour conserver à ce produit typiquement français tout l'attrait qu'il peut avoir sur le consommateur lorsqu'il est d'excellente qualité. Aux acteurs économiques qui font preuve de professionnalisme, de protéger leur savoir faire et d'en tirer parti. Il s'agit, évidemment, d'identifier et valoriser les produits par les marques commerciales et les outils de certification qui sont mis à la disposition des opérateurs de la filière par le ministère de l'agriculture et de la pêche. Mme Marie-Geneviève Duhau-Soulaige, en fait la description. Puis M. Philippe Lecart (PAQ) défend la mise en valeur de la qualité alimentaire par le label rouge, sa procédure d'attribution par un organisme certificateur homologué et sa signification par rapport aux autres signes distinctifs de qualité, comme l'appellation d'origine contrôlée (lien avec le terroir) celle de l'agriculture biologique (absence d'additif ou de produits chimiques) et la certification de conformité (vérification, contrôle de critères de spécificité préalablement établis).

Journée riche au plan technique - des avancées claires - journée nébuleuse au plan économique. Les opérateurs commerciaux ont manifestement boudé la confrontation. Mais les décisions de campagne sont déjà prises, la prudence, espérons le, les a dictées. A la lumière des exposés, il faut se préparer à réviser des certitudes, à commencer par celles que confère l'atout de la précocité, objectif coûteux, aléatoire et battu en brèche par des sites plus hâtifs. ■