

244

Quel avenir pour le melon Cantaloup charentais ?

Un semencier-obtenteur donne son point de vue

La généralisation du melon Cantaloup à écorce lisse, dit Cantaloup charentais dans la production française, se situe, aux environs de 1960, avec les caractéristiques que nous lui connaissons aujourd'hui :

- Fruit rond de 600 g à 1,2 kg;
- Aspect attractif de l'écorce avec les côtes bien dessinées;
- Chair orangée sucrée très parfumée;
- Fruit fragile de conservation limitée.

Le type Charentais, aux caractéristiques aujourd'hui bien définies, représente 95 % des 15.000 à 16.000 hectares des melons cultivés en France. C'est un produit spécifiquement français, considéré comme marginal chez les autres grands producteurs que sont l'Italie et, surtout, l'Espagne avec 60.000 hectares de culture, même si depuis quelques années le Cantaloup charentais se cultive en très précoce dans la zone d'Almería pour y être exporté vers la France et si l'Italie commence à l'adopter pour sa consommation intérieure en cultivant notre dernière obtention F1 'Laro'.

Il fait donc partie de notre patrimoine, de notre culture et, face au grand marché européen de 1992, nous devons tout faire pour qu'il le demeure et se fasse mieux connaître par une production française de qualité.

Action d'un obtenteur multiplicateur et distributeur de semences.

C'est sur la base des travaux de l'I.N.R.A. de Montfavet (Vaucluse) conduits par M^{lle} Risser que C.S.P.⁽¹⁾ a intégré depuis plus de vingt ans ce légume-fruit dans ses programmes d'amélioration des espèces potagères. La variété '100',

résistante à la race 0 du *Fusarium* (on disait alors race 1), fut introduite dans notre catalogue maraîcher en 1965. Le premier hybride résistant aux deux races de *Fusarium* les plus importants sur melons le fut en 1970 avec '68.02', suivi de 'Athos' en 1975 et 'Jivaró' en 1977. Vingt années de sélection furent nécessaires pour aboutir à l'obtention de l'un des premiers hybrides hautement tolérants à l'ensemble des races actuellement connues de la fusariose vasculaire du melon : l'hybride F1 'Soldor', inscrit au catalogue officiel en 1987. Cette longue recherche nous permet d'affirmer que la solution génétique pour lutter contre la fusariose est efficace.

Nos efforts portent aussi sur d'autres maladies qui menacent cette espèce, comme les viroses avec pour objectif d'apporter une solution, la plus globale possible vis-à-vis des trois principaux virus que sont la mosaïque du concombre (CMV), la mosaïque de la pastèque (WMV) et le rabougrissement jaune du melon (ZYMV).

Depuis quelques années, une autre maladie très grave par la rapidité et la gravité des symptômes qu'elle provoque préoccupe les producteurs : le mildiou (*Pseudoperonospora cubensis*). Face à cette maladie, la lutte chimique est loin de donner satisfaction; par contre, une réponse génétique efficace est possible et, sur la base des travaux conduits à l'I.N.R.A. de Montfavet par Michel Pitrat, nous intégrons cette résistance dans notre programme Charentais estimant que cette maladie risque de devenir un facteur de régression pour les cultures de plein champ. Notamment 1980 marque une étape importante dans l'histoire du Cantaloup charentais avec l'arrivée des variétés dites "monoïques", révolution culturelle et culturale avec la séparation des sexes. Ce nouveau type variétal bouscula quelque peu

les pratiques de culture établies et aussi les habitudes commerciales. **Le melon charentais devient un produit.**

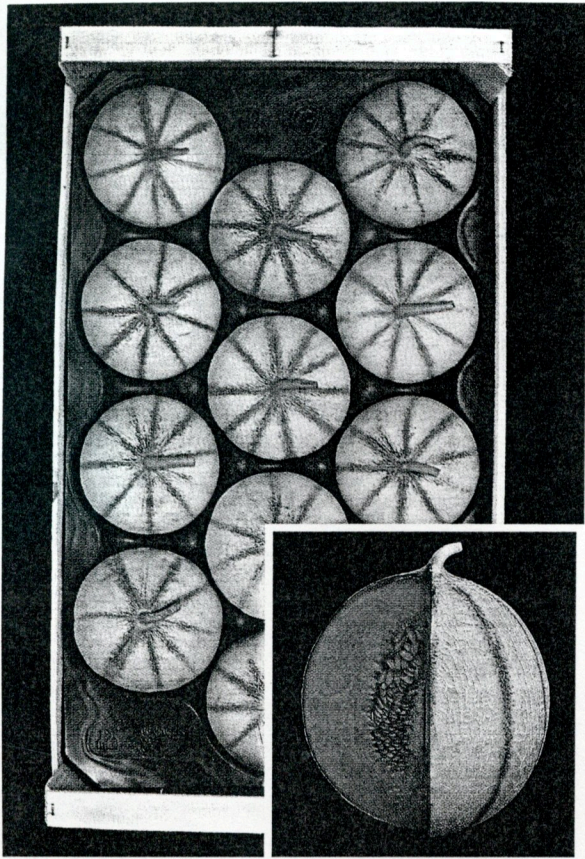
Dans ce créneau, C.S.P. se devait d'être présent en inscrivant l'hybride F1 'Jet' pour culture de plein champ tardive et 'Jerac' pour tunnel et chenille précoce en 1984 et 1986.

Quelles variétés pour aujourd'hui et pour demain.

On peut affirmer que les variétés actuellement cultivées sont bonnes. Un des reproches fait au Cantaloup charentais est sa conservation limitée; cette caractéristique, propre à ce type variétal, a toujours existé. Vouloir le produire de plus en plus tôt en saison a seulement amplifié le phénomène.

Un autre phénomène dit de "vitrescence" est préoccupant si l'on veut que le Cantaloup charentais reste un produit haut de gamme. En tant qu'obtenteur, nous sommes conscients du problème et recherchons les solutions pour y remédier et nous ne doutons pas qu'elles existent. Comme chaque phénomène nouveau dont les causes nous échappent, il donne lieu à pas mal d'exégèse allant jusqu'à dire que le Cantaloup charentais n'est plus ce qu'il était. C'est vrai, il n'est plus ce qu'il a été dans son utilisation, les bouleversements des époques de production et des techniques culturales ne sont pas sans incidence sur la physiologie de ce type variétal unique dans l'espèce, qui a mis près d'un demi-siècle pour

(1) C.S.P. : Clause Semences Professionnelles.



Variété 'Jerac' F1, bien adaptée aux productions précoces en grand tunnel ou sous chenille. 'Jerac' produit des fruits bien ronds, à robe claire et sillons bien marqués, non côtelés. La chair est orange vif, ferme et très parfumée, à I.R. élevé. Le calibre est très régulier et le poids moyen de 800 grammes. Le fruit reste de bonne tenue après récolte.

se stabiliser dans l'aspect que nous lui connaissons aujourd'hui. Nous sommes persuadés qu'il surmontera cette épreuve.

La création récente de variétés hybrides dites "charentais brodés" apporte une réponse à une meilleure conservation des fruits par une résistance aux manipulations si préjudiciables au charentais lisse.

Les qualités d'aspect de chair et de goût de ces Charentais sont acceptées par les consommateurs. C.S.P., précurseur dans ce do-

main, inscrit son premier hybride de ce type : F1 'Haros', en 1980, hybride encore très prisé par les producteurs de la zone de Périgean.

Ces types variétaux encore un peu inhabituels mais proches du Charentais lisse, loin de porter préjudice à ce dernier, prolongent, sous un aspect un peu différent, le désir du consommateur de retrouver "son melon" produit à des époques et dans des zones moins traditionnelles que celles du charentais lisse.

Les variétés de demain devront satisfaire, à la fois, le désir légitime du consommateur de trouver un produit correspondant à ses habitudes de consommation et son désir de changement.

Le Charentais lisse a les moyens d'évoluer dans cette direction et d'acquérir des atouts complémentaires afin qu'il puisse voyager pour devenir ailleurs un produit exotique.

Conclusions.

Le melon charentais, de par ses qualités gustatives inégalées, son aspect et son parfum, est un produit de haut de gamme et doit le rester. Il a la faveur des consommateurs quand le produit est de qualité; la consommation française est faible et pourrait être supérieure; donc, autant d'atouts pour que les efforts des Pouvoirs publics, comme l'I.N.R.A., et des établissements de sélection, Clause en particulier, continuent et intensifient leurs efforts de recherche pour maintenir et continuer d'améliorer ce type variétal, et pour qu'à leur tour les producteurs et les distributeurs français maintiennent à ce produit unique un niveau élevé de qualité. ■

M. LE COUVIOUR,
Sélectionneur melons,
Clause Semences Professionnelles.

**Confiez
votre publicité
à
« P.H.M. -
Revue Horticole »**

DES SERRES CLÉF EN MAINS BIEN ADAPTÉES A VOS BESOINS

"SERRES MARCHEGAY" B.P.82

85400 LUÇON - FRANCE

Tél. 51.56.10.40 - Télex 710171 - FAX 51.56.13.44