

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



FICHE DESCRIPTIVE MELON CAVAILLON À CHAIR ROUGE

Nom scientifique: *Cucumis Melo*.

Nom commun: *Melon*.

Dénomination: *Melon Cavailon tranche à Chair Rouge*.

Origine géographique: *Vaucluse*.

Maintenance: *CRB légumes – INRA Michel Pitrat*.

Reproduction: *allogame*.

Caractéristique des FEUILLES

Développement des lobes: *faible*.

Caractéristique de la FLEUR

Expression de la sexualité: *andromonoïque (présence à la fois de fleurs mâles et hermaphrodites)*.

Caractéristique du FRUIT

Poids moyen: *1,3 kg*.

Diamètre polaire moyen: *11,8 cm*.

Diamètre équatorial moyen: *14,1 cm*.

Position du diamètre équatorial: *au milieu*.

Rendement moyen: *3,8 fruits/plant*.

Forme en section longitudinale: *aplati aux pôles à rond*.

Couleur de la peau: *verte claire à blanche*.

Aspect de la peau: *très brodée*.

Couleur de la chair: *orange*.

Présence de côtes: *oui, très marquées*.

Durée de conservation: *courte, 1 à 2 semaines*.

Cycle cultural

Semi: *début mai, plantation plein champs mi-mai*.

Maturation commerciale: *août, septembre*.

MELON CAVAILLON À CHAIR ROUGE / CULTURE

APTITUDES ET EXIGENCES PEDOCLIMATIQUES

Le melon est adapté à la culture sous serre et de plein champ. La température optimale de germination est comprise entre 20 et 30°C. Il préfère les sols riches en matière organique, notamment en potasse et bien irrigué. Il tolère les sols légèrement calcaires avec un pH compris entre 6 et 7,5. Pour végéter, il demande une température élevée (supérieure à 12°C). Pour cultiver des variétés

de melons anciens, l'arrosage est une variable très sensible à raisonner. Il s'agit de prévoir des apports réguliers tout au long de la croissance du fruit, et de diminuer les irrigations au moment de la maturation du fruit. Selon le climat, il faudra diminuer considérablement les apports en eau 2 (en temps sec) à 3 semaines (en temps humide) avant la récolte des fruits.

EPOQUE DE SEMI, DE PLANTATION, ET DISTANCES DE PLANTATION

Le semis direct ou la plantation se réalise lorsque la température du sol atteint 12 à 15°C. Distances entre les plants 70-100 cm et 150-180 cm entre les

rangs. Pour une plantation mi-mai, la récolte se réalise en août, septembre.

TRAVAUX A REALISER

Une taille permet d'améliorer la précocité de la production et la qualité du fruit. Il est recommandé de sectionner la pousse principale au-dessus de la troisième ou quatrième feuille. Les pousses secondaires pourront également être raccourcies à 3 ou 4 feuilles afin qu'elles produisent 3 ou 4 tiges.

Celles-ci devront être raccourcies à 5 feuilles. Ces branches porteront des fleurs mâles et femelles, et produiront des fruits. Pour obtenir de beaux fruits, laissez mûrir au maximum 5 fruits par plants en éliminant les fruits excédentaires.

EXIGENCES NUTRITIONNELLES ET APPORTS

Apports (kg/quintal de produit):

N	P ₂ O ₅	K ₂ O
0,4	0,14	0,6

Dans les sols alcalins, le melon est sensible aux déficits de Fe et Mg. Ce déficit est mis en évidence par une chlorose des feuilles. Un apport de Potassium contribue à augmenter la productivité de la

plante, et améliore également la teneur en l'acide ascorbique, en sucre, le parfum et le caractère juteux de la pulpe du fruit.

ROTATION

Vue la sensibilité de cette culture à la fusariose, une rotation d'au moins 4 ans est recommandée.

Une culture intercalaire de radis est conseillée.

MALADIES ET RAVAGEURS

Les ravageurs principaux sont: les Trips tabaci Lind., Gryllotalpa gryllotalpa. Sous serre, nombreux dommages sont causés par Trialeurodes vaporarium Westw. Les pathogènes principaux sont

l'oïdium causés par Erysiphe cichoracearum DC., Oïdium ambrosiae Thum, et la fusariose causée par Fusarium oxysporum f.sp. niveum et F.oxysporum f.sp. melonis.



Le Melon Cavailon tranche à Chair Rouge fait partie des melons tranches. Il se distingue par ses côtes très marquées. Ce melon à confire est un melon très esthétique. Ses fruits sont de tailles moyennes, sphériques un peu aplatis, très côtelés, vert clair à blanc argenté. Il se distingue par une forte présence de liège. Sa chair est orangée, ferme et peu sucrée, d'où une consommation orientée vers le fruit confit.

Projet Interreg Alcotra n. 139 "Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info