

MELON

Cucumis Melo

Citrullus lanatus (pastèque)

Culture

Distance d'isolement entre 2 variétés : 400 m à 1 km, voire 2 s'il n'y a pas de barrières naturelles (haies, bois, etc.) ; ou en cas de risques :

- Protection sous voile anti-insectes avec ruchette.
- Isolement : ne produire qu'une variété par an sur la ferme
- Fécondation manuelle possible (voir annexe courges) mais compliquée car les fleurs sont petites.

ATTENTION : ne pas mettre concombre et melon à côté, une potentielle hybridation risque de faire perdre leur goût aux melons

Nombre mini de porte-graines : 20
Du semis à la récolte des graines : 6 mois
Période de récolte approximative : aout/sept

Informations générales

Cycle : Annuelle

Reproduction : Allogame

Degré de fécondation croisée : Variable

Fécondation : Insectes

Dépression de consanguinité : Basse

Estimation de production : très variable 30 à 100 g/pied

Espacement conseillé (sur planche 1,2m) : 1 rgs x 1m

Semences

Durée germinative : 5 ans, 10 ans possible. Les anciens maraîchers semailent des graines de + de 2 ans, les fruits seraient plus sucrés.

Récolte et processus d'extraction

On récolte à maturité complète vers août/septembre. Certains concombres à chair verte ou blanche devront finir leur maturité à l'abri durant l'automne.

Le fruit change de couleur (jaunissement) et le pédoncule commence à se détacher, la feuille à l'aisselle du fruit fane.

Ouvrir le fruit en 2. Brasser les semences pour les détacher et les mettre dans un récipient plein d'eau : les bonnes graines coulent. Les graines restées en surface sont généralement des graines stériles. Vider le dessus de manière à n'avoir plus que les graines du fond. Si nécessaire, laisser fermenter 24 à 48 h.

Rincer abondamment et faire bien sécher dans un endroit sec et bien ventilé.

Pour les pastèques, il est déconseillé de laisser fermenter les graines.

Critères de Sélection du réseau

Correspondance aux critères de la variété sélectionnée (forme et taille)

Résistance fongique

Précocité (sélectionner les premiers melons de chaque pied)

Sélection gustative (gouter le melon au moment du prélèvement)

