

## Qualifuz, un haut niveau qualitatif

Légumes  
27.03.2013



### **Le label Qualifuz garantit pour les melons un haut niveau qualitatif et une résistance intermédiaire à la fusariose 1.2.**

#### **Qu'est-ce que le label Qualifuz ?**

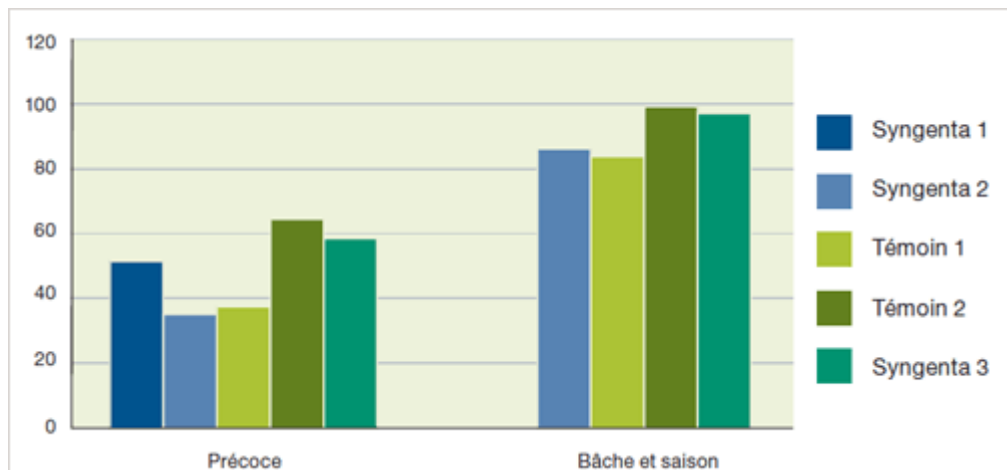
Les variétés Qualifuz ont fait l'objet d'au moins 2 années d'essais menés par Syngenta et au moins une année d'essais dans les stations françaises d'expérimentation où leurs performances agronomiques et qualitatives ont été évaluées.

Leur niveau de résistance intermédiaire à la fusariose 1.2 a été mesuré par les laboratoires de Syngenta Seeds ainsi que par des essais réalisés dans les conditions de production des différents bassins de production. Grâce à leurs résistances, ces produits innovants s'inscrivent pleinement dans les programmes de protection raisonnée.

#### **Quels critères sont pris en compte dans le label Qualifuz et comment sont-ils mesurés ?**

- **Le pourcentage de plantes saines au champ**

Les variétés, évaluées en présence de fusariose, doivent présenter un taux de plantes saines équivalent ou supérieur à celui des variétés témoin.



Syngenta 1, 2, 3 : Godiva, Pendragon, Ectorius.

Témoins 1 et 2 : variétés témoins.

### • La qualité des fruits selon 2 critères : conservation et goût

Qualité de conservation : les qualités à la récolte (J+1) et après conservation (J+7) sont mesurées afin d'étudier le potentiel de conservation de la variété.

Variété Godiva

J+1 Fond de robe clair, fruit bien écrit et bien tranché, récolte au cerne.

J+7 Bonne conservation et présentation attractive des fruits.

### • Qualité gustative des fruits

Les qualités gustatives sont évaluées par plusieurs dizaines de consommateurs français ou européens qui reconnaissent et apprécient les qualités authentiques du melon charentais.

Exemple de résultat d'un test triangulaire (salle de dégustation à 26.5°C, hygrométrie à 55 %, fruits à 25°C).

Test réalisé auprès de 16 personnes

Témoin

Brix : 9.33

Examen olfactif :

Aromatique moins apprécié (2 fois), nez végétal, peu d'arôme.

Examen gustatif

Fade (2 fois), pas de goût (2 fois), désagréable moins sucré, semble moins sucré, plus ferme, moins mure, agréable, texture moyenne, pas bon (2 fois), pas sucré (4 fois), juteux, farineux, pas assez ferme, goût de courge, aqueux, goût pharmaceutique, peu sucré.

Godiva

Brix : 13.08

Examen olfactif :

Pas de différence au nez.

Examen gustatif :

Plus sucré (4 fois), meilleur goût (3 fois), très sucré, moins ferme, hyper sucré, agréable par le sucre, texture moyenne, agréable, plus de saveur, sucré (2 fois), peu juteux, plus aromatique (2 fois), croquant, texture plus agréable.

Selon les résultats de la dégustation et avec un risque de 5 %, des différences significatives ont été

mises en évidence entre les melons du témoin et les melons Godiva. D'après les commentaires des dégustateurs, il semble que les melons Godiva ont été préférés aux melons du témoin.

> Pour en savoir plus : [Résistance - codes et abréviations](#)

> Consultez aussi le [catalogue de la gamme melon](#)