



Ce joli melon à la surface brodée est aromatique mais peu sucré, et se prête plutôt à un usage par des restaurateurs, ou des transformateurs pour le confire, le sécher ou le transformer en confiture.

CALENDRIER DE CULTURE



Variété plutôt tardive

CULTURE



Il est **conseillé de tailler** les variétés anciennes de melon : **on manque** cependant de données sur les **résultats avec cette variété**



Ce melon peut **être palissé** (*intérêt à confirmer*)



Le plan est **moyennement vigoureux**, mais semble **plutôt résistant à la sécheresse** (*à confirmer*). Il est en revanche sensible aux maladies en cas d'excès d'eau.

RÉCOLTE



Le calibre de ce melon est **plutôt gros (17 à 20 cm)**



La production est de **2 à 3 fruits par pied** en moyenne



A cueillir à **pleine maturité** ; conservation réduite au champ

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



La chair est **peu sucrée, mais très aromatique**. Il révèle son potentiel lorsqu'il est **cuisiné ou transformé** : confiture, rôti, séché, confit...

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraichage menés par l'URGC

2021	2022	2023	2024	2025
3	2	2	2	6

DESCRIPTION

Melon de taille moyenne, brodé et non côtelé. Chair orangée.

HISTOIRE

Le melon Sucrin de Tours est une très ancienne variété originaire de Touraine (premières archives en 1782). Largement cultivée en Touraine au 19 et 20ème siècle, elle n'a jamais disparu et figure toujours au catalogue de plusieurs semenciers.

STATUT (2025)



Variété inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Semences commercialisées par La Ferme de Ste Marthe, Catros Gérard, Baumaux, La boîte à graie, Essembio, Aubépin, Les jardins du Coudré