








ESSAIS en COURS Résultats partiels

Ce melon 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.

Les **résultats** des essais pour cette variété **sont partiels** : les données collectées ne permettant pas de déduire des informations suffisamment fiables.

En particulier, on **cherche à avoir des données** sur les points suivants :

-  Calibre
-  Conservation après récolte
-  Etalement de la récolte
-  Rendement
-  Sensibilité à la sécheresse, aux maladies

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

2021	2022	2023
3	2	2




Description

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

Histoire de la variété

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

Statut en 2023

-  Variété inscrite au catalogue officiel
-  Semences commercialisées par de nombreux semenciers
-  Essais en maraichage en cours

