

## Graines de Melon charentais

[5MEL0102]



Semences non traitées de Cucumis melo



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Cucumis melo
<b>Nom vernaculaire :</b>	Melon
	<b>Variété :</b> Charentais
<b>Lieu de culture :</b>	Culture verticale - Tonnelle & Pergola, Jardin ami Abeilles & Papillons (plantes mellifères), Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger
<b>Emprise au sol :</b>	Jusqu'à 2 m de long
<b>Type de plante :</b>	Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an), Fruitier, Plante grimpante, Plante potagère, Plante tropicale
	<b>Port :</b> Grimpant
<b>Période de floraison :</b>	Printemps, Été
	<b>Feuilles :</b> Grandes feuilles en forme de cœur, tachetées.
	<b>Flleurs :</b> Floraison de mai à septembre. Petites fleurs jaunes aux aisselles des feuilles.
	<b>Autres :</b> Longues tiges couvertes de poils et munies de vrilles.
<b>Température minimale (Rusticité) :</b>	supérieure à 15°C

## Culture

<b>Exposition :</b>	A l'abri du vent, Plein soleil, Chaude
<b>Substrat / Sol :</b>	Riche, fertile & humifère, Profond, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)
<b>Arrosage (plante adulte) :</b>	3/5 Arrosage régulier, Craint l'excès d'humidité
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Rongeurs, Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Pourriture grise (botrytis - maladie cryptogamique), Thrips, Mosaïque (maladie virale), Pucerons, Limaces, Mildiou (maladie cryptogamique - été frais et humide), Escargots
<b>Culture au jardin :</b>	Taillez la tige principale quand le plant a 4 ou 6 vraies feuilles pour favoriser la ramification. Une fois que les fruits sont formés et que tout risque d'avortement est écarté, supprimez les feuilles qui masquent les fruits et taillez les tiges pour ne laisser que 2 feuilles après chaque fruit. Paillez les pieds des plants de melon. Donnez-leur régulièrement du compost. Vous pouvez palisser les plants ou les laisser courir au sol. Dans le dernier cas, mettez les fruits sur un support qui ne retient pas l'eau d'arrosage afin d'éviter le contact avec le sol (cela évitera que le fruit pourrisse) et d'apporter un surplus de chaleur (avec des tuiles par exemple). Limitez l'arrosage pendant la maturation des fruits.
<b>Culture en pot :</b>	Oui

## Semis

<b>Facilité semis :</b>	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
<b>Mode de semis :</b>	<b>Semis sous abri :</b> de mars à mai, entre 25°C et 30°C Trempage : 24h à 48h, eau température ambiante (renouveler l'eau toutes les 12h), jusqu'au gonflement des graines Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre Position des graines : pointe vers le bas (graine à plat si vous avez des doutes) Profondeur : 1 cm, tasser légèrement le substrat Couvert en surface : 3 mm de vermiculite Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : les plants manipulables Acclimatation à l'extérieur : pendant 1 à 2 semaines Plantation en place : après les dernières gelées, quand le système racinaire est bien développé <b>Semis direct en place :</b> après les dernières gelées, quand le sol s'est réchauffé Type de semis : en poquets de 2 à 3 graines <b>Germination :</b> 3 à 15 jours

## En savoir plus

<b>Intérêt :</b>	Plante amie des auxiliaires du jardin
<b>Recolte :</b>	De juillet à septembre (2 à 3 mois après le repiquage), quand le melon se détache facilement de la tige (il y aura un petit cercle sec autour du pédoncule quand le melon sera mûr).
<b>Conservation :</b>	La chair très sucrée du Melon charentais est sujet à une fermentation rapide et se consomme rapidement après sa récolte (plus ou moins 5 jours).
<b>Propriétés :</b>	Riche en eau, potassium, carotène et vitamines A, B et C. *

\*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.