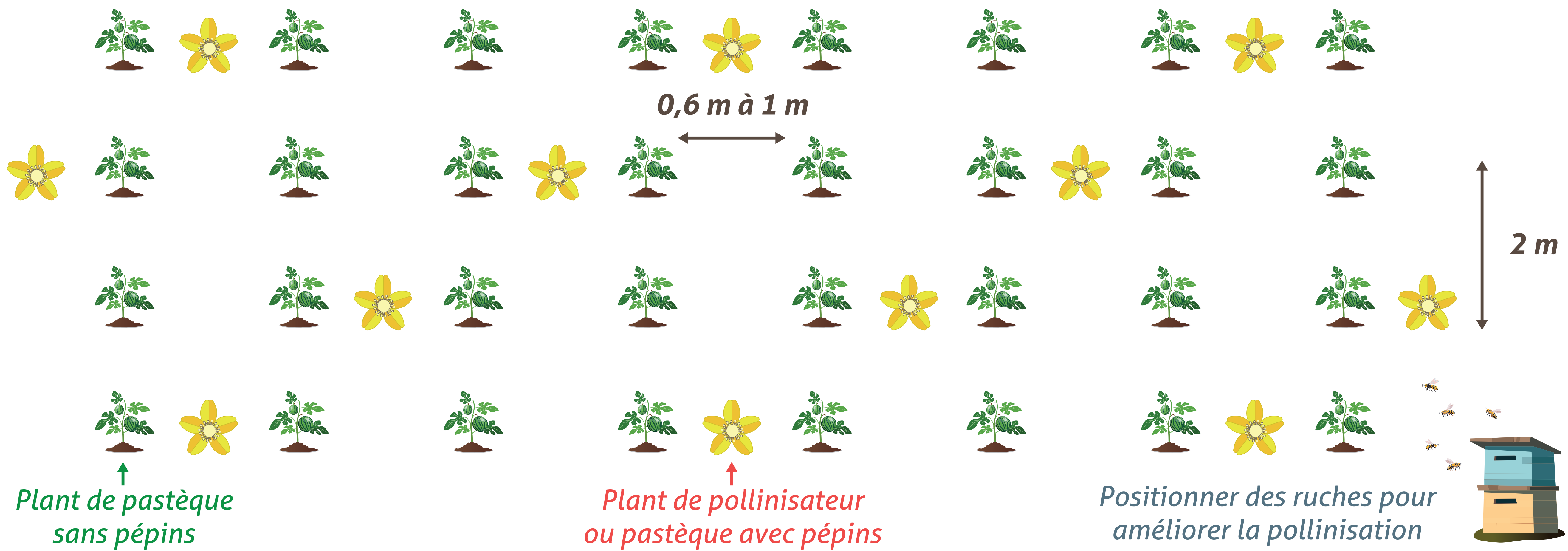


## ❖ POLLINISATION

La fleur de pastèque est peu attractive pour les pollinisateurs.

Il est fortement conseillé de **positionner des ruches dans la parcelle** afin d'améliorer la pollinisation.

Cas des variétés sans pépins : les variétés sans pépins sont des triploïdes auto-stériles. Afin de produire des fruits, elles nécessitent l'implantation d'une **variété fertile pollinisatrice** : une variété traditionnelle (à pépins ou à micro-pépins) dans la parcelle (1 rang de variété traditionnelle pour 4 à 5 rangs de variété sans pépins) ou un pollinisateur (1 plant sur 4, entre deux plants de variété sans pépins).



## ❖ PROBLÈMES PHYSIOLOGIQUES ET SANITAIRES

\* Pour les traitements, se référer à la fiche Protection du Melon : [www.sudexpe.net](http://www.sudexpe.net)

### COUP DE SOLEIL

Avoir une **bonne vigueur de feuillage**.  
Pulvérisation de talc (avec un mouillage élevé).



### OÏDIUM \*

Taches poudreuses blanches.  
Première apparition sur la **surface inférieure des feuilles** généralement.



### PUCERONS \*

Actuellement, **aucune résistance génétique avérée**.  
Surface **inférieure des feuilles** principalement.



### ACARIENS \*

Taches chlorotiques sur le limbe des feuilles.  
En période sèche.  
**Augmentation des risques pendant la récolte.**



## ❖ CONSERVATION

La pastèque est un **fruit non climactérique** : la maturation après récolte est nulle à faible mais l'éthylène peut provoquer des dégradations physiologiques prématurées.

La pastèque **ne doit pas être stockée avec des melons** car la production d'éthylène de ces derniers accélère la dégradation des pastèques après récolte.

Les pépins de pastèque produisent des enzymes qui dégradent la chair et limitent donc la durée de conservation des fruits. Les variétés sans pépins ont généralement une durée de conservation plus longue que les variétés à pépins ou à micro-pépins. La température de stockage idéale des pastèques est comprise **entre 12 et 15°C**.