



PRAKTIJKCENTRA
plant

SAMEN NAAR EEN RENDABELE KLIMAATROBUUSTE LAND- & TUINBOUW

TEELTFICHE MELOEN (CHARENTAIS)

Deze teeltfiche geeft een basishandleiding met de belangrijkste kenmerken en tips om aan de slag te gaan met meloenteelt. De fiche is in de eerste plaats opgemaakt voor Charentais meloen. De teelt van Galia meloen is gelijkaardig. Andere types zoals watermeloen en honingmeloen hebben eigenschappen die kunnen afwijken.



RASSENKEUZE

- Rasveredeling staat niet stil, neem contact op met PSKW en/of pcfruit voor het meest actuele rasadvies.
- Rassen worden geselecteerd op basis van productiviteit, gevoeligheid voor ziekten en plagen, sortering, kwaliteit, smaak, uitzicht, lengte teeltcyclus, rijpingstype...



1. ZAAIEN EN PLANTEN

- Laat je planten opkweken bij een plantenkweker of ga zelf aan de slag.
- Zaai de zaden 1 cm diep in trays of perspotten van min. 64cc of rechtstreeks in de rug/grond.
- Voor een voldoende kieming moet een **temperatuur van 20°C** bereikt worden, ideaal ligt de gemiddelde etmaaltemperatuur hierboven.
- Plant vanaf minstens 3 bladeren aan een dichtheid van 1 plant/m².
- Plantdatum openlucht: vanaf er geen risico meer is op vorst en met gebruik van vliesdoek
- Plantdatum beschermde teelt: eind april tot tweede week juni.

TEELTDUUR

- Een verwarmde opkweek duurt gem. **3-4 weken**, een koude opkweek 6-8 weken.
- De gemiddelde tijd tussen planting en eerste oogst is **twee maanden**



2. TEELTSYSTEEM

- **Teelt in open lucht** is bij regen zeer gevoelig aan valse meeldauw en daarom risicovol. De opbrengst kan niet gegarandeerd worden en zelfs niets zijn in een nat seizoen.
- **Beschutte teelt** biedt meer oogstzekerheid, een merkbaar hogere kwaliteit en doorgaans een betere sortering. In een tunnel worden meloenen op ruggen geplant. In een serre kan de teelt zowel in vollegrond als op substraat.



3. TEELTVERZORGING

- Gebruik folie, worteldoek of stro als **bodembedekking**. De ligplek van meloen wordt snel rot bij contact met water of de bodem.
- Verticale teelt vraagt meer arbeidstijd. Horizontale teelt heeft geen nood aan teeltverzorging, snoei heeft daar geen meerwaarde.
- **Bestuiving** is essentieel voor bevruchting: voorzie een extra hommels- of bijenkast bij te weinig bestuiveractiviteit.



Een vrouwelijke bloem herken je aan het vruchtbeginsel onder de bloem.

SNOEIEN BIJ VERTICALE TEELT

- Traditioneel wordt een verticale teelt getopt bij twee zijstengels en wordt de sterkste zijstengel daarvan gehouden en opgebonden.
- De ranken hiervan worden voor de eerste 0,6-1m weggesnoeid.
- Nadien wordt 1 vrucht per zijrank aangehouden.

BEMESTING

- Extra **(stikstof)bemesting** zorgt voor meer vegetatieve groei en minder generatieve groei, dus meer blad en minder vruchten. Ook het suikergehalte zakt bij een hogere stikstofgift.
- In veel gevallen kan een meloenteelt zonder of met beperkte (bv. compost) extra (stikstof)bemesting slagen

IRRIGATIE

- Gebruik druppelirrigatie en geen bovenberegening (nadelig voor ziekte ontwikkeling).
- Giet goed aan voor of net na planting voor een vlotte weggroei.
- **Stop** met irrigeren **tijdens de vruchtvorming** want dit verhoogt het aantal gebarsten vruchten en verlaagt het suikergehalte.

PH EN ZOUTGEHALTE

- Min. 400 mg K₂O/L voor een goede kwaliteit en productie
- pH-KCl > 6.5 voor voldoende suikergehalte en opname van Calcium



Verticale barsten in een vrucht door te hoge watergift tijdens vruchtvorming



4. SMAAK

- De smaak van een meloen wordt sterk bepaald door het **suikergehalte** (minimaal 12°brix voor lekkere meloen), en door de **rijpheid**. De rijpheid kan gemeten worden via de stevigheid van het vruchtvlies, ideaal ligt die tussen 1 en 4,5 kg/cm² bij consumptie.
- **Na de oogst** zal het suikergehalte van een meloen niet toenemen. De rijping gaat wel verder door.



5. OOGSTEN

- Bij een **barst rond de steel** ('slijp') is een meloen rijp. Omdat een meloen nog verder rijpt na de oogst, kan de meloen ook net voor de vorming van deze barst geoogst worden (no slijp), echter de brixwaarde is dan 1 à 2° lager en dit vergt ervaring.
- **Drie keer per week** oogsten bij gematigde temperatuur en twee keer per week bij lage temperatuur is minimaal nodig.
- Oogstduur van één maand waarvan de eerste **twee weken** het intensieft.
- Bij langere oogst dan een maand valt de vruchtmaat terug en worden plukkosten niet met opbrengst gecompenseerd.
- Oogsten in een horizontale teelt is minder overzichtelijk door de grote hoeveelheid blad en vraagt meer pluktijd. Je kan op de bladeren en ranken lopen.

Een barst rond de steel duidt rijpheid aan.



6. BEWARING

RIJPHEID

- Meloenen met slijp zijn zachter bij de oogst en gevoelig voor zwarte schimmelaantasting rond de steel na 1 week bewaren.
- Vruchten zonder slijp bewaren beter.

Een succesvolle verlengde bewaring voor Charentais meloenen van 1 week is perfect mogelijk op 5 °C, 7 °C of 12 °C bij een relatieve luchtvochtigheid van 90 %.

Het vruchtvlees wordt beperkt zachter, sappiger, lichter van kleur en het opgelostestofgehalte blijft behouden tijdens het bewaarproces. Het gewichtsverlies blijft beperkt tot maximaal 3 %.

Langere bewaring bij 12 °C of 7 °C geeft problemen vooral voor meloenen die met slijp worden geoogst door het optreden van schimmelbederf.



7. ZIEKTEN EN PLAGEN

- **Echte meeldauw** zorgt voor witte bedekking van de bladeren. Veel rassen hebben hier een goede resistentie tegen.
- **Valse meeldauw** is een ziekte die opbrengst sterk kan beperken. Bladeren krijgen eerst bruine vlekken, waarna ze volledig verdorren en afsterven. Wanneer de bladeren droog blijven, ontwikkelt de ziekte amper.
- **Vruchtrot** komt vooral voor in vochtige omstandigheden.
- **Katoenluis** kan in de serre voorkomen, maar veel rassen bezitten hier ook resistentie tegen.
- **Spintmijt** kan met biologische bestrijders bestreden worden indien nodig.
- **Slakken** lusten graag jonge meloenplanten.
- **Muizen en vogels** kunnen vruchtschade veroorzaken aan de vruchten.

Deze publicatie kadert in het project 'Slimme combinatie van teeltkeuze en technologie voor een rendabele klimaatrobuuste land- en tuinbouw'.



Contact

Proefstation voor de Groenteteelt
+32 473 35 35 24
Sander.fleerackers@proefstation.be

Pcfruit - + 32 11 69 70 80
Alexander.kerbusch@pcfruit.be

VCBT - +32 16 32 42 70
Elise.locus@vcbt.be