



EDITION 2012

# 1<sup>er</sup> Prix Entreprises & Environnement

Technologie, économie et propre

En 2012, les PEE ont 25 ans



# BOYER SAS

LE GOUT DE L'ORIGINE DEPUIS 1957

# Production, conditionnement, expédition



Station de MOISSAC inaugurée en 2000

# Un outil de travail inauguré en 2000



4 chaines de calibrage melon  
1 chaine de calibrage prune



Spécificité de sélection manuelle

# Sites de production et de Conditionnement

Guadeloupe / Martinique

France  
- Sud Est  
- Sud Ouest

Espagne

Maroc

Sénégal

Ile de la Réunion





# Les démarches qualité

- CERTIFICATS

Démarches volontaires de l'entreprise

## GLOBAL GAP

- Il s'agit de la mise en place des bonnes pratiques agricoles
- Reconnu au niveau mondial
- Délivré (chez Boyer par Control Union)



## AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- méthode de production agricole qui se caractérise par l'absence d'usage de la chimie de synthèse
- Reconnu au niveau mondial
- Délivré (chez Boyer par AGROCERT)



# Les démarches qualité

- Les cahiers des charges produits

Démarches volontaires de l'entreprise



Fel partenariat

*Melon du Quercy*



IGP Melon du Quercy



Chasselas de Moissac AOP



Reine Claude Label Rouge



IGP Melon de Guadeloupe

# Qualité PHILIBON

- Taux de sucre 12°
- Robe : aucune tolérance de défaut





# Sélection variétale

- Essais variétaux
  - » Rendement brut
  - » Rendement commercial
  - » Déchets
  - » Poids moyen
  - » Répartition en classe de calibre
  - » **IR moyen**
  - » **Répartition en classe d'IR**
  - » La présentation des fruits
  - » La tolérance aux maladies
  - » **Dégustation**

# Tests de dégustation

- Interne et ODG (organisme de gestion)
  - Repérer le niveau qualitatif des variétés présentant un intérêt qualitatif, agronomique, économique et commercial.
  - Réunion hebdomadaire
- Critères de dégustation
  - Aspect (couleur, aspect juteux, aspect fibreux, dense)
  - Odeur (intensité odeur melon, autre odeur)
  - Texture (ferme, juteux, fondant, filandreux)
  - Flaveur (sucre, intensité de l'arôme melon, persistance de l'arôme melon, autre arôme)
  - Appréciation globale



NOM :  
PRENOM :

DATE : 26 juillet 2002  
N° :

VARIETE :  
LR :

FICHE DE DEGUSTATION MELON

ASPECT

COLOR

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu intense

Très intense

ASPECT JUTEUX

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu juteux

Très juteux

ASPECT FIBREUX

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu fibreux

Très fibreux

DENSE

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu dense

Très dense

ODEUR

INTENSITE ODEUR DE MELON

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu intense

Très intense

AUTRE ODEUR

(indiquer le ou les ingrédients)

orange	lanceux	piquant	pharmacie	maison	autre
--------	---------	---------	-----------	--------	-------

TEXTURE

FERME

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu ferme

Très ferme

JUTEUX

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu juteux

Très juteux

FONDANT

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu fondant

Très fondant

FILANDREUX

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu filandreux

Très filandreux

FLAVEUR

SUCRE

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu sucré

Très sucré

INTENSITE DE L'AROME MELON

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Peu intense

Très intense

PERSISTANCE DE L'AROME MELON

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Faible

Intense

AUTRES AROMES

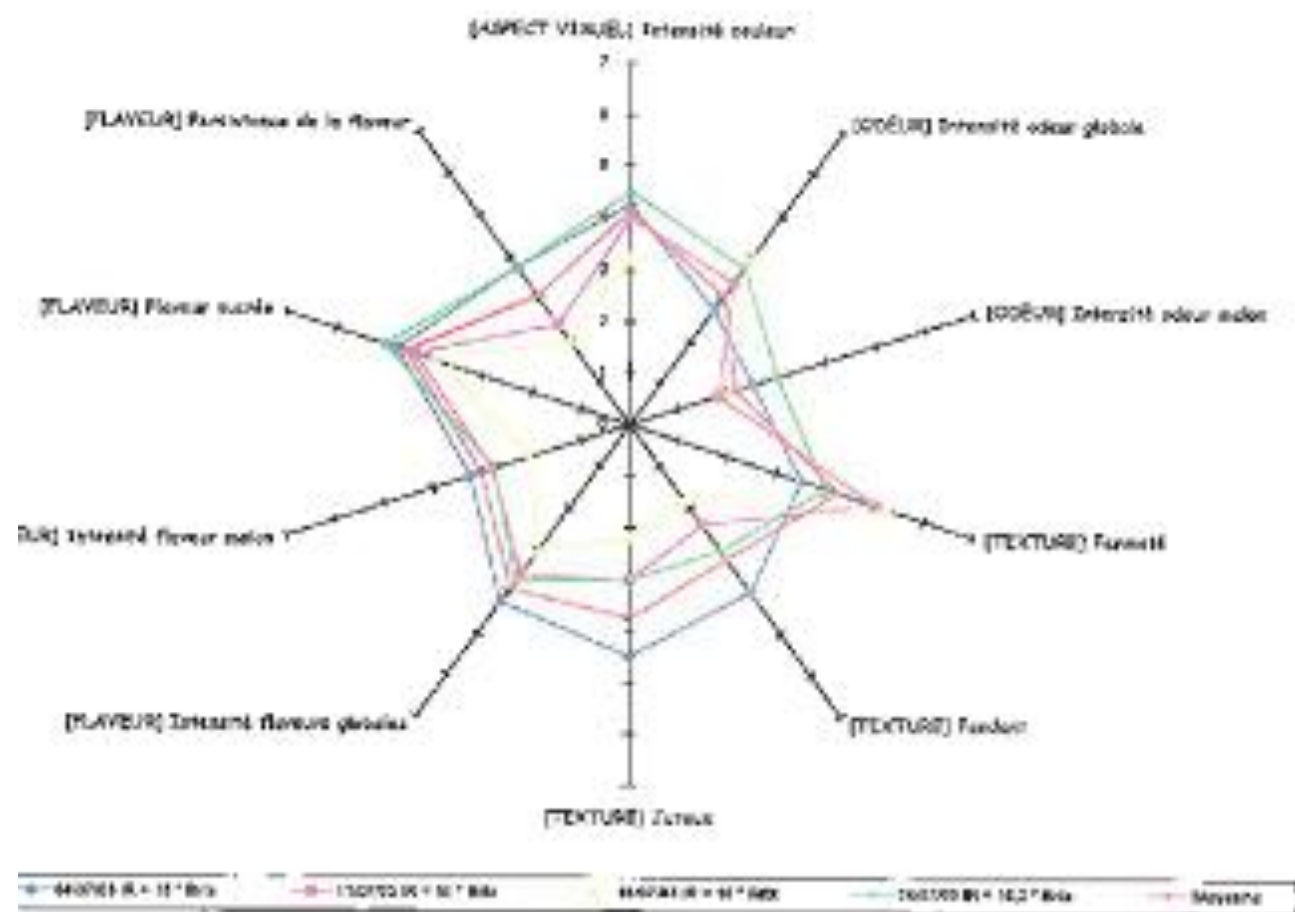
orange	lanceux	piquant	pharmacie	maison	autre
--------	---------	---------	-----------	--------	-------

Appréciation globale

Très Bon  Bon  Moyen  Mauvais



## PROFIL SENSORIEL VARIÉTÉ THEO



# Moyens techniques

- Sucre

- Mesure avec un réfractomètre

- Qualité PHILIBON : minimum 12°



- Mesure avec les NIR (infra-rouge)

- En place sur les 4 calibreuses à melon
      - 12 ° coté PHILIBON
      - 11 ° coté FLAMBOYANT

# Partenariat avec les semenciers

- De la sélection à l'expédition
- Réalisation des tests de conservation



# Contrôles

- Agréage
- Conditionnement
- Expédition



# Clients

- Remontées des remarques de nos clients ou consommateurs

