DGVI AGRICULTURE
56033 29.10.97 12 39
ORIGINAL
COPIE
ES
BTY

CAHIER DES CHARGES DE

L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

"MELON DU HAUT POITOU"

Réf. : CI/MEL - Révision 3 - 13 Octobre 1997

DIRECTION GENERALE
DE L'ALIMENTATION
28 OCT. 1997
SOUS-DIRECTION RECHERCHE
INNOVATION ET REGLEMENTATION

SOMMAIRE

AVANT PROPOS 3

1. NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE 4

2. DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE 4

3. DELIMITATION DE LA ZONE DE PRODUCTION 5

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LA DENREE ALIMENTAIRE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 7

5. DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE 11

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 18

7. REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME CERTIFICATEUR..... 26

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETTE LIES A LA MENTION IGP 27

GLOSSAIRE 28

BIBLIOGRAPHIE 29

AVANT PROPOS

La demande d'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée "Melon du Haut Poitou" définie par le présent cahier des charges est demandée par le Syndicat des producteurs de melons Haut Poitou qui constitue un groupement tel que défini par l'article 2 du règlement CEE du conseil n° 2081/92.

Le Syndicat des producteurs de melons Haut Poitou réunit 17 producteurs-expéditeurs de melons.

Le Syndicat des producteurs de melons Haut Poitou regroupe 30 % environ de la production de melon de la zone géographique considérée.

1. NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

L'indication géographique protégée définie par le présent cahier des charges est :

"Melon du Haut Poitou"

2. DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

La denrée alimentaire correspond au chapitre 8 : fruits comestibles, écorces d'agrumes et de melon de la liste prévue à l'article 38 du traité de Rome.

Le melon du « Haut Poitou » est présenté à la vente en plateaux.

Le melon du Haut Poitou appartient aux catégories de calibre comprises entre 550 g et 1200g.

Le melon du Haut Poitou est présenté :

- entier,
- avec une forme sphérique et des tranches bien marquées,
- avec une écorce verte et une robe épaisse pouvant être rugueuse pour certaines variétés,
- propre,
- dépourvu d'humidité extérieure ou de trace de produit de traitement,
- sain, c'est à dire exempt d'attaques d'insectes ou de maladies et indemnes de défauts graves nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect : déformation coups, tâches de coloration.

Les melons du Haut Poitou ont un taux de sucre mesuré par l'indice réfractométrique supérieur ou égal à 12° Brix. Les melons ont donc atteint un degré de développement et de maturité conformes aux usages loyaux et constants du commerce.

La vitrescence de la chair ne doit pas excéder 5% de la surface totale du melon.

Les produits finis conditionnés présentent des concentrations en résidus de produits phytosanitaires inférieures aux seuils définis par la réglementation européenne.

3. DELIMITATION DE LA ZONE DE PRODUCTION

L'aire géographique de production et de conditionnement couvre une zone de 3.000 Ha. La zone de production est délimitée par des limites naturelles présentées dans la figure 1 :

- au sud : la rivière Auxances,
- au nord : la vallée de la Loire,
- à l'ouest : la vallée du Thouet,
- à l'est :la vallée du Clain et de la Vienne.

Le melon de type Cantaloup Charentais a trouvé, dans le Bassin du Haut Poitou, une région de production très privilégiée convenant à sa maturité tardive et à ses exigences nutritives.

Les conditions climatiques du bassin du Haut Poitou sont favorables à la qualité gustative de ces melons. En effet, **le climat est sec, les nuits sont fraîches** et **les journées chaudes** ce qui donne des fruits aux parfums développés. Les températures moyennes sont inférieures à celles du sud de la France ce qui engendre des cycles de semis- cueillette plus longs. La croissance est lente ce qui permet au melon d'accumuler les parfums qui constituent sa saveur.

La zone de production du melon du Haut Poitou présentée dans la figure 1 est composée :

- Pour le **Maine et Loire (49)** :

  . du canton de Montreuil Bellay dans sa totalité,

  . dans le canton de Saumur, des communes de Artanne sur Thouet, Bagneux, Chacé, Distré, Dampierre, Rou- Marson, Saumur et Varrains,

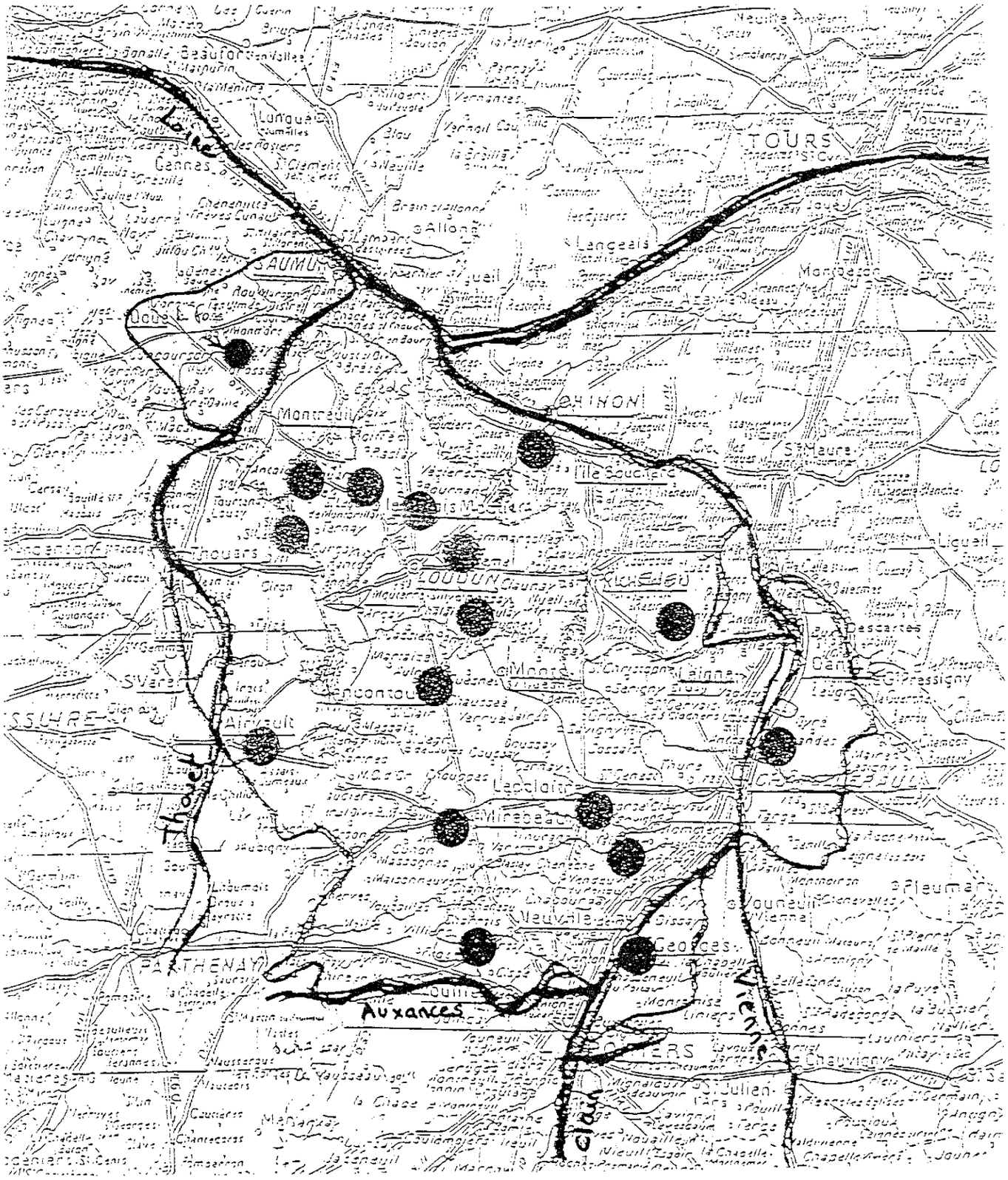
  . dans le canton de Doué la Fontaine, des communes de Doué la Fontaine, les Ulmes, Meigné, Monfort, et Forges.

- Pour **l'Indre et Loire (47)** :

  . dans le canton de Chinon, des communes de Ligé, Marcay, la roche Clermault, Seuilly et Lerné.

  . dans le canton de Richelieu, des communes de Brayé sur Faye, Champigny, Fayes la vineuse, Jaulnay sous Faye, Richelieu et Faye sur Vienne.

Figure 1 : Limites de la zone géographique pour la production de melon du Haut Poitou



- Pour le nord-est des **Deux-Sèvres (79)** :

. du canton de Thouars, excepté les communes de St Radegonde, de Mauzé Thouarcé et de Rigné,

. du canton de Airvault dans sa totalité,

dans le canton de St Loup sur Thouet, des communes de Assais-les-Jumeaux,

. dans le canton de Saint-Varent, de la commune de Bagneux,

. dans le canton d'Argenton-Château de la commune de Luzay.

- Pour le Nord de la **Vienne (86)** :

. des cantons de Chatellerault, Dange Saint-Romain, Leigne sur Usseau, Lencloître, Les trois moutiers, Loudun, Mirebeau, Moncontour, Mont sur Guesnes, Neuville du Poitou, Saint Georges Les Baillargeaux,

. du canton de Poitiers excepté les communes de Vouneuil sous Biard, Fontaine le Comte, Ligugé, Croutelle et Saint Benoît,

. du canton de Vouille excepté les communes de Latillé, Benassay, Lavausseau, Montreuil-Bonnin, Béruges et de La Chapelle-Montreuil.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LA DENREE ALIMENTAIRE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. LISTE DES PRODUCTEURS-EXPEDITEURS DE LA ZONE DELIMITEE

Les producteurs-expéditeurs de melons destinés à l'IGP sont préalablement reconnus par l'Organisme Certificateur. Ils sont répertoriés sur une liste tenue à jour et communiquée à l'Organisme Certificateur décrit au chapitre 7.

4.2. PRODUCTION DANS DES PARCELLES RECENSEES SITUEES DANS LE HAUT POITOU.

Les melons du Haut Poitou sont issus de parcelles **sélectionnées et recensées chaque année.**

Les critères de sélection et de recensement des parcelles sont :

- la situation géographique de la parcelle : région Haut Poitou

- la nature pédologique : sol argilo-calcaire,

- la rotation de 5 ans minimum. Les melons sont cultivés sur des sols "neufs", ce qui permet de :

  . satisfaire au mieux les besoins de la plante et notamment en oligo - éléments indispensables en quantités importantes pour le développement de la plante,

  . limiter les problèmes parasitaires récurrents défavorables à la vigueur de la plante.

- le référencement du producteur-expéditeur par le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée.

Chaque parcelle recensée destinée à la production de melon est identifiée par son numéro cadastral. La liste des parcelles recensées chaque année est communiquée à l'Organisme Certificateur décrit au chapitre 7.

4.3. TRAÇABILITE DE LA PRODUCTION A LA COMMERCIALISATION

Le tableau 1 présente les éléments de traçabilité du melon depuis la sélection des parcelles jusqu'à la présentation des melons aux consommateurs.

Tableau 1 : Traçabilité

Stade	Calendrier	Définition du lot	Identification du lot	Preuves documentaires	Responsable
Sélection et recensement des parcelles	01/01 au 31/03	1 producteur-expéditeur x 1 exploitation	n° cadastral de la parcelle	- **Plan cadastral / plan parcellaire** - **Fiche de champ melon**	- Groupement - Producteur
Semis et plantation	10/04 au 20/04	1 producteur x 1 parcelle	n° cadastral de la parcelle	- **Fiche de champ melon** . nom producteur . n° parcelle . surface parcelle . variété plantée . densité de plantation . date de plantation	- Producteur
Itinéraire technique	10/04 au 15/09	1 producteur x 1 parcelle	n° cadastral de la parcelle	- **Fiche de champ melon** . nom producteur . n° parcelle . fertilisation : date, produit, dose . phytosanitaire : date, produit dose	- Producteur
Cueillette / Agréage	2ème mardi de juillet au 30/09	1 producteur x 1 parcelle x 1 date de récolte	n° de lot sur chaque palox	- **Fiche palox** . n° parcelle . date début récolte . date fin récolte - **Fiche journalière d'agréage et de contrôle du conditionnement** . n° parcelle . quantité récoltée . résultats de l'agréage	- Producteur

Tableau n°1 (suite) : Traçabilité

Stade	Calendrier	Définition du lot	Identification du lot	Preuves documentaires	Responsable
Conditionnement des melons certifiés	2ème mardi de juillet au 30/09	1 producteur x 1 date de récolte	n°de lot sur chaque palette	- **Fiche de journalière d'agréage et de contrôle du condition-nement** . nom producteur . n° parcelles . résultats du contrôle conditionnement . n° de la palette . date de conditionnement	Producteur- expéditeur
Stockage - expédition	2ème mardi de juillet au 30/09	1 producteur x 1 date d'expédition	n° de lot sur chaque palette	- **Fiche palette** . n° de la parcelle ou n° du lot conditionné . nom du producteur . date expédition . nombre de plateaux . nom destinataire	- Producteur-expéditeur
Commercialisation	2ème mardi de juillet au 05/10	1 date de livraison x 1 destinataire	n° de lot sur chaque palette	- **Bon de livraison** . nom du producteur . date d'expédition . nombre de plateaux . nom destinataire	

5. DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

5.1. SELECTION ET RECENSEMENT DES PARCELLES1

Les melons du Haut Poitou sont issus de parcelles **sélectionnées et recensées.** Les critères de sélection et de recensement des parcelles sont :

- la nature pédologique : sol argilo-calcaire,

- la rotation de 5 ans minimum. Le melon ne pourra donc pas être recultivé sur une même parcelle avant la sixième année suivant la plantation précédente. Les melons sont cultivés sur des sols "neufs", ce qui permet de :

  . satisfaire au mieux les besoins de la plante et notamment en oligo -éléments indispensables en quantités importantes pour le développement de la plante,
  . limiter les problèmes parasitaires récurrents défavorables à la vigueur de la plante.

- le référencement du producteur-expéditeur par le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée.

Le recensement des parcelles se fait en trois étapes :

- les agriculteurs réalisent périodiquement des analyses de sols afin de connaître la nature pédologique de leurs parcelles et chaque producteur-expéditeur sélectionne ses parcelles en début de campagne,

- les techniciens-pédologues de la Chambre d'Agriculture de la Vienne expertisent les parcelles sélectionnées par les producteurs-expéditeurs lors d'une visite sur site. Cette visite leur permet de procéder à une analyse globale de la nature du sol. Les techniciens vérifient également que les parcelles sélectionnées n'ont pas été cultivées en melons au cours des 5 dernières années.

- le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée valide la sélection des producteurs-expéditeurs en s'appuyant sur les résultats de l'expertise technique réalisé par la Chambre d'Agriculture.

5.2. SEMIS ET PLANTATION

5.2.1. Choix des Variétés

Le melon du Haut Poitou est produit exclusivement à partir de variétés traditionnelles du type Charentais. En effet, la nature des sols et le climat du Haut-Poitou permettent d'obtenir, à partir des variétés traditionnelles du type Charentais, des melons fermes, de bonne tenue, à l'écorce résistante avec un bon potentiel de conservation. Ceci permet d'écarter l'utilisation de nouvelles variétés telles que les variétés à longue conservation ou les variétés modifiées génétiquement.

---

[1] - Un parcelle est identifiée par son numéro cadastral. Une parcelle est homogène du point de vue de la nature du sol, de son système de conduite et de la date de plantation.

Les variétés utilisées sont :

- exclusivement de type Charentais. Sont exclues les variétés à longue conservation et les variétés modifiées génétiquement,

- des hybrides de première génération peu sensibles à la vitrescence,

- inscrites au Catalogue Officiel Français des Variétés (semences homologuées par le Centre Technique de Promotion et de Sélection),

- inscrites sur la liste des variétés reconnues par le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée au terme de la procédure d'enregistrement d'une nouvelle variété qui prévoit deux années de mise à l'essai sur les sols argilo-calcaires de la zone de production.

5.2.2. Semis- Préparation du sol

Le semis et la plantation sont planifiés de manière à obtenir le meilleur développement de la plante.

Les semences sont placées sous serre durant 15 à 35 jours en fonction des conditions climatiques.

Avant le repiquage des jeunes plants, les producteurs effectuent un travail du sol :

- préparation du lit de plantation,
- désherbage.

5.2.3. Plantation en plein champ

La plantation a lieu en plein champ. La plantation est réalisée de façon à obtenir une reprise rapide en plein champ.

La densité de plantation est d'environ 8.000 pieds / Ha de manière à permettre à chaque plante de disposer de tous les éléments nutritifs en quantité suffisante.

Le melon du Haut Poitou peut bénéficier d'une protection contre le gel au moyen de petites chenilles ou de bâches ajourées.

Les protections ne constituent en aucun cas des « activateurs de maturité des melons » puisqu'elles sont retirées alors que les fruits n'ont entamé ni le processus d'accumulation des sucres, ni celui de coloration de la chair.

Avant même la fécondation, les petites chenilles sont largement ouvertes pour la fécondation des fleurs par les abeilles.

Les règles d'utilisation des petites chenilles et des bâches ajourées définies par le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée sont :

- aucune petite chenille ne doit être déroulée après le 15 mai et aucune bâche ajourée ne doit être apposée après le 20 mai, date après laquelle les risques de gel sont quasi inexistants,

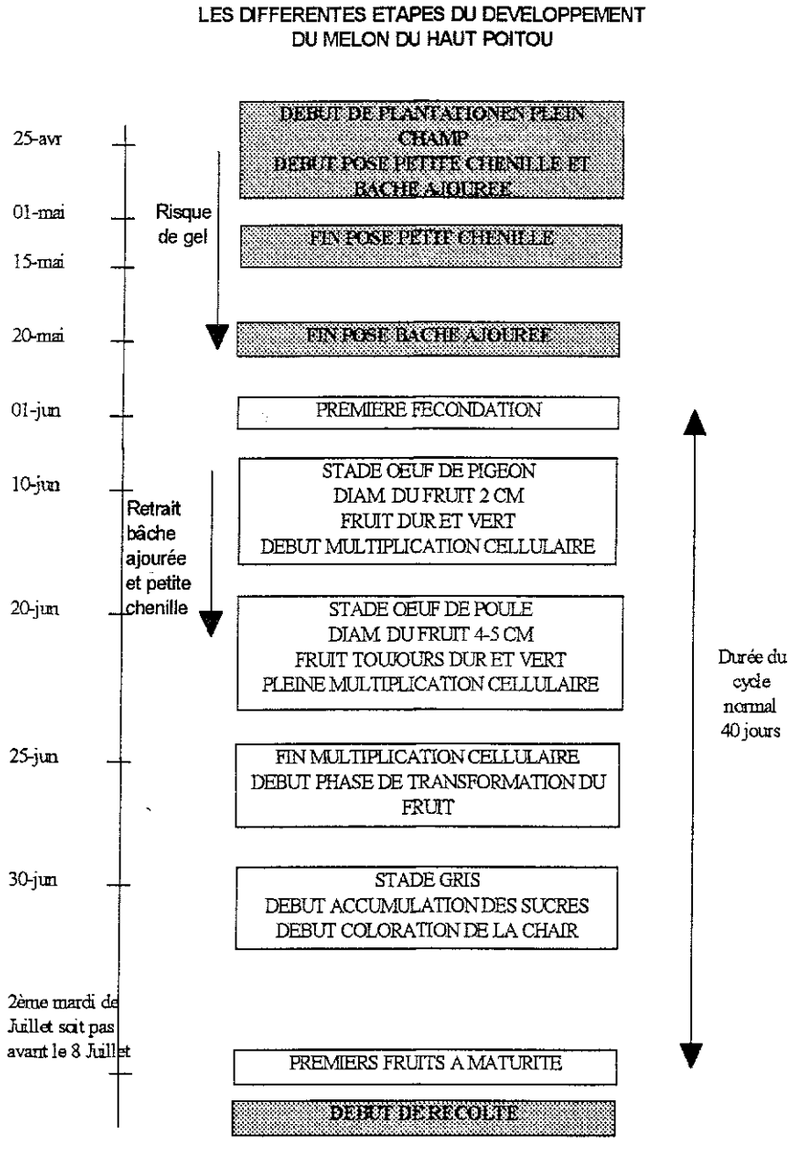
- aucune petite chenille ni aucune bâche ajourée ne doivent subsister après le 20 juin, date qui correspond au stade « Oeuf de poule ». A ce stade, le fruit n'est pas développé car il est totalement vert, dur et de taille réduite.

L'accumulation des sucres et la coloration de la chair débutent au stade « gris » qui intervient 15 à 21 jours avant la période de récolte prévue.

La figure 2 synthétise les différents stades de développement du melon du haut Poitou et indique en parallèle :

- la date limite pour le risque de gel,
- les dates limites d'utilisation des petites chenilles et bâches ajourées,
- la date de récolte.

Figure 2 : Les différentes étapes du développement du Melon du Haut Poitou



Comme la figure 2 le précise, la récolte débutant au plus tôt le 10 Juillet, les fruits récoltés à cette date sont bien des fruits ayant eu leur croissance et maturité en culture de plein champ.

5.3. ITINERAIRE TECHNIQUE

5.3.1. Fertilisation

La richesse des sols argilo-calcaires en matière organique permet de réduire des apports en fertilisants.

5.3.2. Traitements phytosanitaires

Les principales causes de maladies sont provoquées par :

- l'oïdium,
- la fusariose,
- l'anthracnose,
- la mosaïque,

La lente rotation des sols limite l'apparition de ces problèmes parasitaires récurrents. Les besoins en traitements insecticides et fongicides sont de ce fait peu importants.

Lors des traitements, les producteurs utilisent des produits officiellement autorisés pour le melon.

5.4. CUEILLETTE

5.4.1. Période de cueillette

La cueillette des melons du Haut Poitou se fait du deuxième mardi de juillet au 30 Septembre.

Les producteurs déterminent le moment où les melons d 'une parcelle ont atteint leur maturité optimale en fonction :

- de la variété utilisée : précoce ou tardive,
- de la date de semis,
- de la date de plantation,
- de la couleur de l'écorce,
- du flétrissement des feuilles à proximité des melons,
- du décollement du pédoncule,
- de la teneur en sucres des fruits dans la parcelle.

La cueillette des melons d'une parcelle se fait en plusieurs passages successifs au cours de la saison, afin de ne cueillir les melons au stade de maturité optimale.

Les melons cueillis lors :

- du premier passage,
- des deux derniers passages,

ne sont pas sélectionnés « Haut Poitou » car ils peuvent présenter une hétérogénéité de qualité.

5.4.2. Conditions de récolte

Les professionnels demandeurs de l'Indication Géographique Protégée ont défini des conditions de récolte des melons du Haut Poitou. Les melons du Haut Poitou sont récoltés :

- avant 13 heures (11 heures, heure solaire). Dans ce cas, il n'y a pas de température limite de récolte car la variation de température extérieure n'a pas de répercutions sur la température intérieure du melon. En effet, les échanges thermiques entre l'extérieur et l'intérieur sont limités par l'épaisseur de l'écorce.

ou

- à 25°C maximum si la cueillette a lieu après 13 heures. Dans le cas où les producteurs désirent récolter après 13 heures, ils consultent les relevés de températures de la météorologie nationale. Si la température est supérieure à 25°C, les melons récoltés ne sont pas sélectionnés pour la certification.

5.4.3. Sélection des fruits sur la plante lors de la cueillette

Les melons sont cueillis à maturité. Les cueilleurs sélectionnent les melons mûrs en fonction :

- de la couleur de l'écorce,

- du décollement du pédoncule,

- du flétrissement de la feuille située à proximité du fruit,

- de l'origine du fruit : fruit de première fleur,

5.4.4. Rendement

Le volume de melons certifiés par exploitation est limité sur la base de 10 tonnes par hectare au maximum.

5.5. AGREAGE A RECEPTION

A réception, le producteur-expéditeur effectue l'agréage des melons cueillis en vérifiant :

- que la parcelle d'origine est bien référencée « Haut Poitou »,
- que la date de récolte indiquée sur les palox est postérieure au 2ème mardi de Juillet.

5.6. CONDITIONNEMENT

5.6.1. Brossage et lavage des melons

A réception sur le lieu de conditionnement, les palox sont vidés sur un tapis roulant et les melons sont brossés et lavés.

5.6.2. Tri et calibrage des melons

Les melons sont triés manuellement de manière à éliminer les fruits non conformes du point de vue du calibre, de la couleur et des défauts d'aspect :

- melons mal formés,
- melons fendus,
- melons trop verts,
- melons présentant des marques d'attaques d'insectes et/ou de maladies.

Les melons sont ensuite calibrés automatiquement et individuellement.

5.6.3. Mise en plateau - Identification

Les melons sont conditionnés au maximum 6 heures après leur cueillette.

Les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux munis d'alvéoles.

Les plateaux utilisés sont :

- en matériaux agréés pour le conditionnement des denrées alimentaires,
- munis d'alvéoles en polystyrène expansé de couleur verte,
- propres et en bon état conformément à la réglementation nationale.

Chaque plateau contient entre 11 et 16 melons.

Le producteur vérifie la teneur en sucre et l'absence de vitrescence des fruits. La vérification porte sur :

- 10 fruits par lot de 700 melons environ,
- 10 fruits par lot de plus de 700 melons. La prise d'échantillons est renouvelée par lot de 5.000 melons.

Le lot est déclassé si pour au moins 2 fruits sur 10 soit plus de 10 % des fruits :

- la teneur en sucre est inférieure à 12°Brix,
- la vitrescence est supérieure à plus de 5% de la surface totale de la chair.

Chaque melon est identifié individuellement par un stick.

5.7. STOCKAGE - EXPEDITION

Les melons conditionnés en plateaux sont stockés à 9/13°C. Ils sont expédiés au plus tard 48 heures après conditionnement.

L'expédition est réalisée en camion frigorifique à 9/13°C.

5.8. RECOMMANDATIONS POUR LA COMMERCIALISATION

Les melons sont commercialisés par des grossistes et/ou au détail :

- dans des Grandes et Moyennes Surfaces,
- chez des détaillants,
- chez des restaurateurs.

Les producteurs-expéditeurs informent leurs clients des précautions au moyen d'affichettes placées sur les plateaux au moment de l'expédition, à prendre pour le stockage et la présentation des melons à la vente :

- le stockage doit avoir lieu à 9/13°C,

- lors de la mise en rayon, les melons qui bénéficient de l'Indication Géographique Protégée doivent être manipulés avec précaution pour en préserver l'intégrité. A cette fin, ils sont présentés à la vente dans les plateaux d'origine,

- la durée de commercialisation ne doit pas excéder 5 jours après réception par le distributeur.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le melon charentais ou cantaloup charentais est un produit recensé dans l'inventaire des produits régionaux du Conseil National des Arts Culinaires travail réalisé dans le cadre du programme EUROTERROIR(1) . Le melon a été retenu sur des critères de traditionnalité :

- **antériorité** historique,
- **réputation du produit** auprès de la population locale,
- **pérennité de sa production** et de sa commercialisation,

et également pour son intérêt :

- culturel mis en évidence lors d'une étude ethnographique et historique,
- gastronomique : utilité culinaire, potentialité de création et d'innovation culinaire,
- **économique**.

Ainsi des arguments historiques et économiques ainsi que la notoriété acquise par le melon du Haut Poitou justifient la demande d'Indication Géographique Protégée.

D'autre part, le lien avec l'origine géographique s'explique également par l'influence des caractéristiques pédologiques et climatiques du bassin du Haut Poitou sur la qualité des melons.

6.1. LA PRODUCTION DE MELON DANS LE HAUT POITOU : UNE TRADITION SECULAIRE ET UN FORT DEVELOPPEMENT GRACE A L'INTRODUCTION DU TYPE CANTALOUP CHARENTAIS ET AUX NOUVELLES TECHNIQUES DE CULTURE.

L'inventaire du Conseil National des Arts Culinaires décrit la culture du melon cantaloup charentais comme :

- ***« une production localisée principalement dans les Deux-Sèvres, mais aussi dans la Vienne et la Charente maritime »(1).***

La zone géographique considérée est une région de production de melon ancienne. La culture de plein champ du melon a débuté en 1856 lorsque Monsieur Vincent THIBAULT, jeune jardinier, loua quelques ares et eu l'idée de cultiver du melon en pleine terre. La première récolte fut de bonne qualité et la culture se développa sur les terrains maraîchers de la région du Haut Poitou(2).

Comme en témoigne en 1962, Monsieur Georges THIBAULT, petit fils du jeune jardinier :

- ***« bientôt, les melons de Guesnes apparurent sur les marchés de THOUARS, BRESSUIRE, PARTHENAY, LA CHAPELLE SAINT LAURENT et PITIE(2)".***

Les photographies datant du début du siècle et présentées en annexe illustrent la présence des melons sur les marchés.

Vers 1870, on parle de la culture du melon dans la vallée de l'Envigne, à OUZILLY, ST GENEST, LENCLOITRE et SCORBE CLAIRVAUX dans un ouvrage local datant vraisemblablement de la fin du 19ème siècle(3).

L'auteur indique que :

- ***« à cette époque les terrains maraîchers sont cultivés comme le sol des jardins, à la main, en remplaçant toutefois la bêche par la houe large, maniée entre jambes pour entamer le sol et le pic à trois dents plates pour le rabattre. Il ajoute que les melons se plantent sur des fosses de 1 m^2 à deux pieds par fosse, produisant 4 à 5 melons dont la valeur est de 35 à 40 Francs le cent et que chaque fosse rapporte net 1 Franc ».***

M.A. DE LONGUEMAR(4) indique, que les melons sont cultivés dans les communes de LENCLOITRE et de SCORBE CLAIRVAUX.

En 1931, Alexandre LOEZ et René PERLAT(5) signalent que le canton de LENCLOITRE est renommé par la richesse exceptionnelle de ses cultures maraîchères grâce à un sol bien arrosé et frais, canton où l'on cultive notamment les melons. Ils font remarquer que la production de melons de la VIENNE s'est élevée à 10.840 quintaux en 1928(6).

Les agriculteurs les plus âgés de LENCOITRE(2) se souviennent de leurs expéditions vers les villes voisines : les jours de marché, les carrioles chargées de légumes contenant, selon les périodes, carottes, asperges, melons, oignons, poireaux, partaient en convoi en direction de POITIERS et de CHATELLERAULT.

A partir de 1962, on utilise le Polyane noir qui est étendu sur le sol par bandes de 1 m de largeur environ : on plante les jeunes melons provenant de semis en petits pots (Jiffy pots de 8 cm de diamètre) dans la première quinzaine de mai en perçant le Polyane (distances de plantation : 2 m x 1,50 m). C'est à cette époque qu'on remplace les melons de pays qui manquaient de qualité par "Le Charentais" qui permettra par la suite de trouver des débouchés sur les marchés extérieurs au département(7).

Vers 1970 que le melon commence à être cultivé dans les terrains argilo-calcaires situés dans le HAUT-POITOU entre THOUARS et LOUDUN. Sur ces terres, généralement froides au printemps, le réchauffement lent du sol donne une récolte tardive. Grâce à un microclimat exceptionnel et à ces terrains argilo-calcaires, qui possèdent des réserves en eau suffisantes pour assurer une croissance régulière des plantes, on constate très vite qu'on obtient des melons de qualité, riches en sucre et de saveur aromatisée. Les surfaces augmentent alors régulièrement, surtout à partir des années 1970, où le principal producteur, désirant cultiver le melon sur de grandes surfaces, fait appel aux céréaliers en louant leurs terres pour une année. Cette façon de travailler lui permet des changer ses lieux de production chaque année. Aujourd'hui beaucoup de melonniers ont adopté cette technique.

6.2. LA REPUTATION DU MELON DU HAUT POITOU

Un témoignage de la vie Loudunaise montre que la notoriété des melons du Haut Poitou est ancienne puisque dès 1896 :

- ***« les pèlerins mangeaient du melon sur l'herbe, ce qu'ils pouvaient les aimer! »(2) .***

De même, la mention du nom du melon sur des menus de réception tel que celui du célèbre repas servi à POITIERS en 1905 au Ministre de la guerre Monsieur BERTEAUX par le traiteur DUROCHER et présenté en annexe, illustre la réputation ancienne et la notoriété du melon du haut Poitou(9).

Aujourd'hui encore, la population française reste attachée au melon de type cantaloup charentais provenant de la région Haut Poitou(8).

Le Conseil National des Arts Culinaires indique que :

- ***« le cantaloup charentais de la région est apprécié pour sa chair orange, juteuse, normalement bien sucrée et au parfum musqué très caractéristique » (1)***

Une étude du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes indique que le melon bénéficie d'un crédit certain dans l'esprit des consommateurs et que sa renommée n'est plus à faire (6).

Les écrits de « grands cuisiniers » présentés en annexe et concernant la réputation du melon du Haut Poitou sont autant de gages de la notoriété de ce produit dans la gastronomie française.

6.3. LA NOTORIETE

La notoriété du melon du Haut Poitou peut être prouvée de plusieurs manières.

En premier lieu, **la disponibilité à payer des prix supérieurs au marché** par de nombreux grossistes a permis au groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée de bénéficier, depuis plusieurs années, de cotations supérieures de 70 centimes à 2,5 Francs par kg en moyenne au prix du marché comme en témoigne le tableau 1. Celui-ci présente les différences de cotations existant entre les melons charentais du haut Poitou et les melons charentais du sud Ouest.

Tableau 2 : Comparaison des cotations du melon « Haut Poitou » et des cotations du melon du Sud Ouest

Date	**Melons Charentais « Haut Poitou »** (Frs/Kg)	**Melons Charentais du Sud Ouest** (Frs/Kg)	**Ecart de prix (Frs/Kg)**
11/07/95	9 à 10	7 à 7,5	**2 à 2,5**
04/08/95	5 à 5,5	4 à 4,5	**1**
09/08/95	4 à 5	4 à 4,2	**0,8**
05/09/95	4,8 à 5,2	4 à 4,5	**0,7 à 0,8**
06/09/95	4,8 à 5,2	4 à 4,5	**0,7 à 0,8**
07/09/95	5,5 à 6	3,8 à 4,2	**1,7 à 1,8**

Source : Les cotations sont données pour du melon de calibre 12 sur la période du 11/07 au 7/09/95 par les Services des marchés d'Angers.

Le différentiel de prix positif accepté **durablement** par le marché révèle, sans aucune ambiguïté, la bonne réputation c'est-à-dire la notoriété du melon du Haut Poitou.

En deuxième lieu, la grande qualité des produits conduit à orienter les melons du Haut Poitou sur **des marchés prestigieux** tels que les épiceries de luxe que sont FAUCHON et HEDIART, livrés par exemple, par les établissements « LEMEUNIER » à Rungis, ou encore les grands restaurateurs que sont ROBUCHON, le RITZ, GRILLON, GEORGES V, etc., ainsi qu'en témoigne le gérant « DES HALLES MANDARD » à Rungis.

En troisième lieu, il faut constater que ce produit n'est bien sûr pas réservé aux seuls clients de ces établissements de luxe, puisque les enseignes de la grande distribution que sont CARREFOUR, AUCHAN et MONOPRIX tiennent à présenter à leurs clients , à partir de la date de mise en marché du produit, un étal de « Melon du Haut Poitou ».

Les témoignages des entreprises commercialisant le melon du Haut Poitou attestent indiscutablement de cette notoriété particulière du melon du Haut Poitou.

6.4. L'IMPORTANCE ECONOMIQUE

L'importance économique de la production du melon du Haut Poitou peut être appréciée en considérant :

- d'une part **l'importance des surfaces cultivées et des volumes commercialisés** au regard, notamment, de la production locale de la zone géographique délimitée ou de la production française.

- d'autre part la **dynamique collective** mise en oeuvre par le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée qui regroupe la majorité des petits et moyens producteurs expéditeurs situés dans la zone délimitée,

En ce qui concerne l'importance des surfaces cultivées et les volumes commercialisées, les adhérents du Syndicat des producteurs de melons du Haut Poitou mettent en culture de 800 à 900 ha par an, ce qui représente pour la campagne 1995, 30 % environ de la surface cultivée en melon dans la zone délimitée. Le volume de melons pouvant bénéficier de l'Indication Géographique Protégée « Melon du Haut Poitou » obtenu sur ces surfaces représente 7 200 tonnes environ soit **15 % de la production régionale totale estimée à 45 000 tonnes en 1994**. Ce chiffre de 15 % de la production pour 30 % des surfaces témoigne de la rigoureuse sélection qualitative des melons produits par les professionnels demandeurs de l'Indication Géographique Protégée.

La zone de production Haut Poitou sur des terres argilo-calcaires s'est agrandie depuis quelques années : elle comprend le nord de la VIENNE, une petite partie des DEUX-SEVRES, aux alentours de THOUARS et déborde sur l'INDRE ET LOIRE (au sud-ouest de CHINON) et le MAINE ET LOIRE (au sud de SAUMUR). C'est la troisième région de production de FRANCE(7).

En ce qui concerne la dynamique collective, le Syndicat des producteurs de melons du Haut Poitou a été créé en 1992 et a entrepris, dès sa création, une démarche qualité rigoureuse destinée à promouvoir un melon identifié et bénéficiant des atouts qualitatifs liés aux conditions de culture locale.

Dans ce but, le groupement demandeur, qui regroupe 17 producteurs-expéditeurs, a entrepris dès 1993 avec la Chambre d'Agriculture une démarche qualité basée sur :

- la mise en place d'un **cahier des charges** de production,

- la **sélection des parcelles** à ensemencer en melons du haut Poitou en fonction de leur qualité pédologique

- le **suivi périodique des producteurs** par les techniciens spécialisés de la Chambre d'Agriculture de la Vienne,

- un **contrôle rigoureux de la qualité et la sélection** des melons à la cueillette et lors du conditionnement par les techniciens de la Chambre d'Agriculture,

- **la mise en place d'une marque collective** et l'identification des produits sélectionnés au moyen de sticks à la marque collective apposés sur chaque melon et sur les plateaux,

- **un bilan qualitatif** de chaque campagne, soit depuis 1993, trois bilans pour les campagnes 93, 94 et 95. Lors de ces campagnes, a notamment été utilisée la méthode du CEMAGREF pour l'évaluation de la qualité des melons et en particulier la mesure de la teneur en sucre. Cette méthode a été reprise dans le projet de norme INTERFEL pour le melon Charentais.

Cette activité économique représente un volume d'emplois directs et indirects correspondant à 1 personne à plein temps par hectare cultivé soit environ 1000 emplois.

Le groupement demandeur souhaite s'appuyer sur l'identification du melon du Haut Poitou au moyen de l'Indication Géographique Protégée pour maintenir et développer la culture du melon de la région et contribuer ainsi au développement d'une activité agro-alimentaire régionale performante.

6.5. LES ATOUTS PEDOLOGIQUES ET CLIMATIQUES DU HAUT POITOU POUR LA CULTURE DES MELONS

6.5.1. Contexte géologique

Les paysages reflètent bien la structure géologique. L'histoire géologique du haut Poitou se rattache à celle du sud Ouest du basin Parisien.

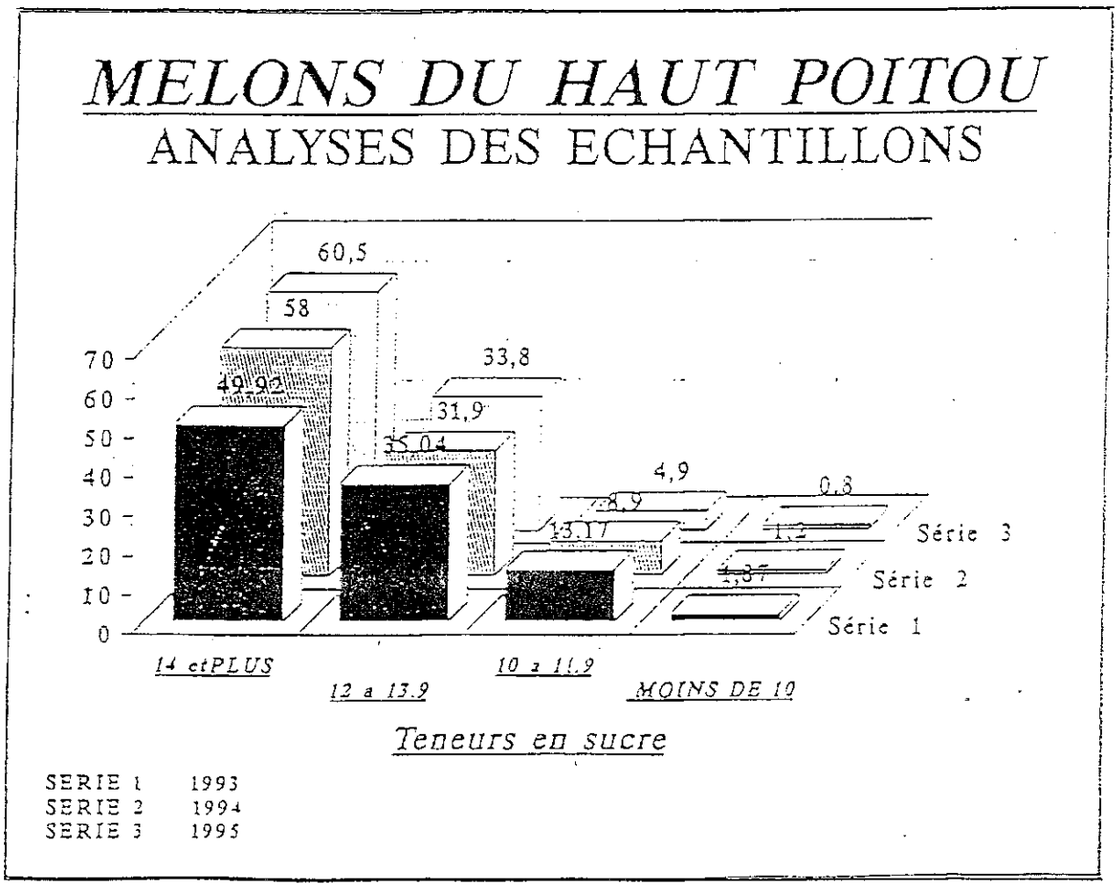
La roche mère est le principal facteur qui oriente les processus de formation des sols et joue un grand rôle dans leur composition chimique.

La zone délimitée présente une homogénéité et une unité géologique confirmées par l'étude pédologique réalisée par la Chambre d'Agriculture qui montre qu'une importante partie des terres constituant la zone géographique délimitée correspond à un socle calcaire dont les couches supérieures décalcifiées ont donné une terre de groie et d'aubues.

Les sols sont sains, bien pourvus en éléments fertilisants et faciles à travailler. Ils contiennent également de bonnes réserves en eau et conviennent parfaitement à la culture du melon comme le prouve les résultats obtenus lors de l'évaluation de la qualité des melons, évaluation réalisée par la Chambre d'Agriculture sur les melons cultivés dans des parcelles de la zone délimitée.

Comme le présente la figue 3, cette évaluation a montré que l'indice réfractométrique est en général assez élevé puisque 95% des melons ont une teneur en sucre supérieure à 12° Brix.

Figure 3 : Teneur en sucre des melons du Haut Poitou au cours des campagnes 1993, 1994 et 1995



Cette évaluation a également montré que :

- la chair des melons est très ferme,

- la vitrescence n'apparaît que marginalement.

Les melons cultivés sur la zone délimité sont donc homogènes en termes de teneur en sucre et présentation.

Ces sols sont déterminants pour la qualité du melon obtenu et ils confèrent à la zone délimitée dans la figure 1 une unité pédologique remarquable.

6.5.2. Les sols argilo-calcaires

Les melons du Haut Poitou sont exclusivement cultivés sur des sols argilo-calcaires, de type « groies jurassiques » ou « aubues »

L'inventaire du Conseil national des Arts Culinaires note que dès 1801, le canton de Saint Genest était réputé *« la terre la plus fertile de l'arrondissement »* (1).
Le melon de type Cantaloup Charentais a trouvé, dans le Bassin du Haut Poitou, une région de production très privilégiée convenant à sa maturité tardive et à ses exigences nutritives.

Les sols de l'aire géographique de production des melons du Haut Poitou sont exclusivement des sols argilo-calcaires, de type « groies jurassiques » ou « aubues ».

Ces sols argilo-calcaires présentent des qualités pédologiques favorables à la culture du melon du haut Poitou :

- **ces sols à structure équilibrée** sont bien aérés, ce qui favorise la transformation des matières organiques en éléments nutritifs nécessaires à la bonne alimentation de la plante et à l'équilibre minéral du fruit,

- **la teneur en argile** est importante puisqu'elle représente 25 à 35% de la composition des sols. Cette haute teneur en argile provoque un réchauffement lent des sols. De ce fait, les amplitudes thermiques jour / nuit sont faibles durant toute la période de production. La plante n'est pas soumise à de fortes variations de température et la croissance des melons se fait régulièrement dans le temps,

- **la quantité de calcaire actif** du sol est un autre atout des terres de groies. Durant la période Septembre- Avril, l'eau, très abondante du fait des chutes d'eau importantes, est stockée dans les argiles. Durant la période de culture qui correspond à une période de relative sécheresse, l'eau stockée est acheminée jusqu'à la plante par capillarité grâce au calcaire actif. L'eau est ainsi disponible pour la plante tout au long de la période de production. La plante ne subit pas de stress hydrique et ceci sans irrigation. D'autre part, le calcaire actif est facilement assimilable par la plante. En s'accumulant dans les tissus cellulaires il favorise leur rigidité et confère au melon :

  . une fermeté et une tenue du fruit,

  . une résistance de l'écorce aux chocs,

  . une résistance au phénomène de vitrescence dans les melons.

6.5.3. Les conditions climatiques du Haut Poitou

Le Haut Poitou est réputé pour être une région chaude et sèche, notoriété renforcée par les caractéristiques des sols souvent séchants.

Le climat de ce secteur, soumis aux influences ligériennes et atlantiques présente des caractéristiques originales.

6.5.3.1.Les températures

La température moyenne annuelle est relativement élevée et présente une relative régularité sur l'ensemble de l'année.

Les températures sont chaudes l'été. L'arrière saison et l'hiver sont relativement doux.

Ainsi les melons bénéficient de températures sans amplitudes importantes ce qui permet croissance homogène du melon.

6.5.3.2.Pluviométrie

La sécheresse relative s'explique par des précipitations annuelles faibles et inégalement réparties.

La pluviométrie est faible en été, importante de septembre à mai. Le maximum s'effondre en avril et en juillet.

La chute brutale de la pluviométrie et sa reprise en mai sont caractéristiques du Haut Poitou.

L'irrégularité des chutes de pluies est compensée par le pouvoir « stockeur » des sols argilo calcaires. L'alimentation en eau des melons est donc régulière sur l'ensemble de l période de croissance.

7. REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME CERTIFICATEUR

La conformité au présent cahier des charges des produits bénéficiant de l'IGP "Melon du Haut Poitou" est garantie dans le cadre juridique prévu par la loi Française du 3 Janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits agricoles et alimentaires.

La conformité des produits bénéficiant de l'IGP est attestée puis contrôlée par l'organisme certificateur QUALICERT, situé 191 Avenue Aristide Briand - 94237 CACHAN CEDEX, agréé pour la certification de la viande de porc sous le numéro CC/02-92 par un arrêté du 9 Février 1993 du Ministère de l'Agriculture et de la Direction de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Le plan de contrôle comprend deux types de contrôles :

- les **contrôles internes**, mis en oeuvre par les opérateurs et les responsables sont :

- les **contrôles externes** réalisés par l'Organisme Certificateur **QUALICERT**.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETTE LIES A LA MENTION IGP

L'étiquetage du produit bénéficiant de l'IGP comporte, outre les mentions réglementaires :

- variété,
- origine du melon,
- catégorie de calibre,
- nom et commune de l'expéditeur ou marque commerciale,

les mentions relatives à l'IGP :

- le nom de la denrée alimentaire et/ou la marque commerciale dérivée de la dénomination protégée,

- le ou les identifiants garantissant la traçabilité (cf chapitre 4),

- les caractéristiques certifiées figurant sur l'étiquette conformément aux dispositions sur la certification de conformité :

- Melon de plein champ, provenance Haut Poitou garantie,

- cueilli à maturité,

- taux de sucre 12° minimum.

- la mention "Certifié conforme par QUALICERT" et l'adresse de QUALICERT.

Les produits bénéficiant de l'IGP peuvent être accompagnés de textes destinés à informer le consommateur sur la nature, l'origine et les caractéristiques certifiées du produit.

Ces textes sont rédigés de façon objective dans le respect des dispositions légales et réglementaires visant à garantir le consommateur contre les tromperies et les risques d'être induit en erreur.

GLOSSAIRE

Groies jurassiques : Sols sur calcaires sains bien pourvus en éléments fertilisants et faciles à faire, bien que peu profonds et caillouteux. Ces sols à pH élevé sont bien structurés, à texture équilibrée et bien pourvus en matières organiques.

Aubues : Sols sur craie bien structurés aux propriétés physiques favorables, bien pourvus en éléments fertilisants et à bon ressuyage.

Sol bien structuré : Sol présentant une texture meuble; bien aérée et riche en éléments nutritifs.

Sol neuf : Sol sur lequel une culture n'a pas été implantée depuis plusieurs années.

Vigueur d'une plante : Aptitude à fournir la partie végétative de la plante. La partie végétative assure l'assimilation des éléments nécessaires à la croissance des fruits par le biais de la photosynthèse.

Ilôt : Ensemble de parcelles cadastrales formant une surface homogène.

Petites chenilles : Système simple et mobile faisant appel à un film plastique posé sur des arceaux espacés de 1,5 mètres environ.

Bâches ajourées : Système plus simple que les petites chenilles faisant appel à un film perforé (500 trous par m2) ou à un voile non tissé (17 g/m2).

BIBLIOGRAPHIE

1. Inventaire du patrimoine culinaire de la France - Région Poitou-Charentes - Conseil National des Arts Culinaires - Editions Albin Michel / CNAC - pages 166 à 168 - 1994.

2. La vie Loudunaise : Il y a plus de cent ans, Monsieur Vincent THIBAULT lançait la culture de melon dans le Loudunais - La Nouvelle République - le 28 Août 1962.

3. La vallée de l'Envigne : récit sur les cultures maraîchères - 3 pages - vers 1870.

4. POITIERS - Géographie populaire du département de la Vienne - M.A de LONGUEMAR - Editeur L'Etang - 1869 et 1882.

5. La sous région du Haut Poitou - Monographie économique de la Vienne et des Deux Sèvres - A. LOEZ et R. PERLAT - 1931.

6. Description générale du département de la Vienne - Ch. COCHON DE LAPPARENT - Imprimerie des sourds-muets - 1801- Réédition Hachette 1975.

7. Services Statistiques de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt - Vienne - 1993.

8. Le melon - Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes - 1991 - 119 pages.

9. Il était une fois la Vienne - Ch. DUDOGNON, J. GAUDRON et M. CORDEBOEUF - Editions SAETA - 1992.