INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

"MELON DU QUERCY"

Présentée par le :

Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy

29, avenue du Général de Gaulle - 46170 CASTELNAU-MONTRATIER
Tél. : 05 65 21 96 83 - Fax : 05 65 21 88 15

Juin 1998
Version consolidée (modifications en2003 et2005)

Sommaire

1°) Présentation du groupement demandeur 4
1.1 - Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy 4
1.2 - Une volonté collective: démarquer le Melon du Quercy 5
1.3 - Mission et objectif du Syndicat Interprofessionnel 6

2°) La dénomination du Produit Agricole est "Melon du Quercy" 7

3°) Type du Produit Agricole 7

4°) Description du Produit Agricole 8

5°) Délimitation de l'aire géographique 8

6°) Eléments prouvant l'origine du Produit 10
6.1 - Production 10
6.2 - Station/melon vrac 10
6.3 - Station/traitement des melons livrés, triés, calibrés et conditionnés 12
6.4 - Station/agréage expédition 14
6.5 - Producteur indépendant/agréage et expédition 15

7°) Description de la méthode d'obtention 16
7.1 - Diagramme de fabrication 16
7.2 - Production 17
7.3 - L'agréage, le tri, le calibrage, le conditionnement et l'expédition 17

8°) Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique 18
8.1 - Historique 18
8.11 : A propos de l'introduction du melon dans le Quercy 18
8.12 : La zone historique: Quercy 19
8.13 : Le Quercy, une entité partagée 20
8.14 : Les années de 1910 à 1960, une production de plus en plus présente 20
8.15 : Les années 60, le développement 20
8.16 : La croissance des surfaces et de la production de melon dans le Quercy 22
8.17 : Les sols argilo-calcaires : un atout qualité du Melon du Quercy 24
8.2 - Réputation actuelle 25
8.21 : Réputation et promotion du Melon du Quercy 25
8.3 - Position économique du Melon du Quercy 27

9°) Références concernant la structure de contrôle 28

10°) Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à l'Indication géographique Protégée 28

Annexes 29

"Melon du Quercy" Pourquoi une demande IGP ?

Le Quercy correspond à une ancienne province comprenant le Lot et une grande partie du Tarn et Garonne.

Il évoque une grande variété de trésors culinaires, renommés et appréciés pour leur saveur et leur spécificité.

Parmi eux se distingue un produit cultivé depuis plus de 40 ans ! *"Le Melon"*.

Les sols argilo-calcaires additionnés à un climat ensoleillé sont à l'origine d'un melon sucré et savoureux.

Il est apprécié des consommateurs et bénéficie d'une image et d'une notoriété certaine, aussi bien aux niveaux départemental, régional que national.

Ces qualités naturelles sont mises en valeur et accentuées par un savoir-faire acquis au fil des ans par les producteurs.

En effet, les 1300 exploitations qui cultivent le melon dans le Quercy sont des petites structures de type familial et traditionnel. La superficie moyenne n'excède pas 2,5 ha de melon.

Le melon occupe aujourd'hui une place prépondérante dans l'économie locale quercynoise : elle s'est structurée autour de ce produit.

Il fait non seulement vivre les producteurs et leurs familles mais aussi de nombreuses personnes liées directement ou indirectement à cette production (salariés agricoles, personnels des stations, techniciens spécialisés...).

Afin de préserver et valoriser cette production, devenue au fil d'une quarantaine d'années partie intégrante du patrimoine culturel quercynois, des producteurs et des stations se sont unis dans un Syndicat Interprofessionnel du Melon.

Désireux de garantir un niveau qualitatif du Melon du Quercy et d'officialiser la zone de production, l'ensemble des partenaires souhaitent mettre en place un **Certificat de Conformité Produit** (CCP) et une **Indication Géographique Protégée** (IGP).

1°) Présentation du groupement demandeur

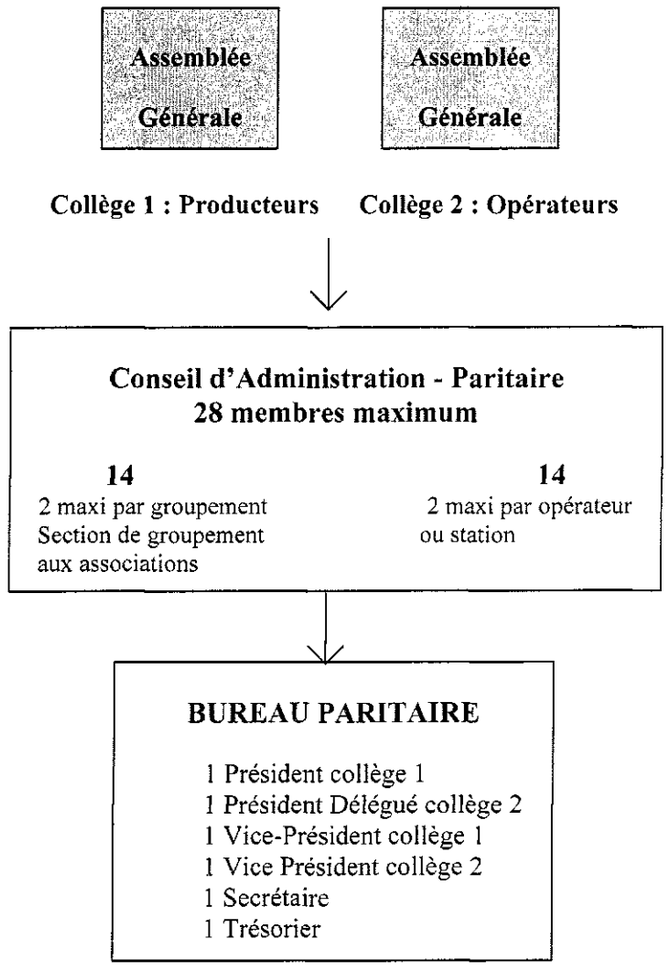
1.1 - Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy : c'est le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée "Melon du Quercy".

Forme juridique : Fédération syndicale selon Code du Travail (loi du 21 mars 1884 et 12 mars 1920).

Siège social : Mairie de Castelnau-Montratier (Lot).

Siège administratif : 29, av. du Général de Gaulle - 46170 Castelnau-Montratier
Tel : 05 65 21 96 83 - Fax : 05 65 21 88 15

L'organisation du Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy



L'ensemble des membres du syndicat font partie et opèrent dans la zone géographique concernée par l'IGP "Melon du Quercy". *(Annexe 1: Listes du Conseil d'Administration et du Bureau).*

Les entreprises et les producteurs engagés dans le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy (septembre 1996)

	Tonnage		
Stations	*1994*	*1995*	*Nbre de producteurs en 1996*
BOYER SA	/	3 526	51
CAPEL	1 953	2 424	57
PLANAVERGNE SA	1 713	1 804	40
MARTIN SARL	3 810	3 940	83
SCA LAUZERTE Fruits	1 439	1 253	24
SOPROM	3 171	3 170	62
TOTAL	**12 086**	**16 117**	**317**

Position et représentativité des producteurs et des entreprises engagés dans la démarche de qualité "Melon du Quercy", par rapport aux opérateurs commerciaux et à l'ensemble des producteurs de la zone :

- Représentativité des stations : 26,4 %

- Représentativité des producteurs : 23,7 %

1.2 - Une volonté collective : démarquer le Melon du Quercy

a) Constitution de l'***Association Promotionnelle des Melons du Quercy*** par six stations fruitières le 29 janvier 1994 :

- PLANAVERGNE SA 46230 Fontanes
- SOPROM 82270 Montpezat de Quercy
- MARTIN SARL 46800 Saint-Laurent-Lolmie
- SILVESTRE SA 46230 Belfort du Quercy
- SCA LAUZERTE Fruits 82110 Lauzerte
- C.A.P.E.L. 46170 Castelnau-Montratier

Ses buts :

Mettre à la disposition de la distribution et du consommateur un melon de qualité identifié répondant à un cahier des charges.

Rechercher et étudier les signes officiels de qualité et de protection de zone appropriés pour le melon.

b) Création de l'***Association des Producteurs de Melons du Quercy***, le 10 mars 1994:

Sa mission : regrouper les producteurs, quel que soit le mode de commercialisation, vente directe, expédition, apport station, sur la zone de production, démarche syndicale.

c) Constitution du ***Syndicat de Défense du Melon du Quercy***, le 7 avril 1995 avec participation des diverses parties :

- stations fruitières,
- groupements de producteurs,
- producteurs indépendants,
- Association des producteurs.

L'objectif du Syndicat : déposer le CCP avec QUALISUD pour organisme certificateur, et l'IGP "melon du Quercy".

d) Le ***Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy*** remplace le Syndicat de Défense du Melon du Quercy, le 29 mai 1996.

Afin d'assurer une bonne efficacité des divers partenaires au sein de la filière, la modification du Syndicat de Défense en Syndicat Interprofessionnel paritaire a été la dernière étape obligatoire pour responsabiliser les diverses parties et aboutir à une représentation juste et équitable.

Le Syndicat n'a pas modifié son objectif ni son ouverture à tout adhérent désireux d'entreprendre la démarche *"Melon du Quercy"*.

1. 3 - Mission et objet du Syndicat Interprofessionnel

Ils sont définis dans les statuts, article 7 :

"Le Syndicat a pour objet

1) La définition et l'exécution du Cahier des Charges du Melon du Quercy particulièrement en ce qui concerne :

** la délimitation et la protection de la zone traditionnelle de production,*

** la détermination des conditions d'identification, le maintien des caractéristiques et de la qualité,*
** le respect de cette qualité à tous les stades de la production, du conditionnement et de la commercialisation du produit,*
** l'établissement et le suivi des relations contractuelles avec l'organisme certificateur.*

2) D'assurer aux Producteurs ou à leurs organisations le bénéfice des avantages accordés aux Melons du Quercy sous CCP et IGP après contrôle de la légitimité de leurs droits.

3) D'assurer la liaison et la concertation entre ses adhérents à tous les stades de la filière.

4) D'assurer la défense de la dénomination du Melon du Quercy.

5) D'assurer la représentation de ses adhérents auprès des Pouvoirs Publics, des Interprofessions, des Organismes Syndicaux et d'une manière générale, auprès de toutes les instances.

6) De mettre en oeuvre toutes les actions propres à concourir à la défense et à la promotion du Melon du Quercy tant sur le plan national qu'international."

2°) *La dénomination du Produit Agricole est "Melon du Quercy"*

La protection porte sur le nom "Melon du Quercy".

3°) *Type de Produit Agricole*

Dans la liste de désignation des produits prévue à l'article 38 du traité de Rome, il est classé au chapitre 8 de la nomenclature de Bruxelles : *"fruits comestibles, écorces d'agrumes et de melons".*

4°) Description du Produit Agricole

Les deux types variétaux retenus sont :

- Le melon dit charentais qui présente une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce jaunit à maturité.

- Les autres types de melons dont le type longue conservation qui présente une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons plus ou moins marquées ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce reste verte à maturité.

Un aspect : entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, pouvant comporter de légers défauts. Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

Une couleur de l'écorce : vert , gris, tournant, jaune.

D'un poids de 450 g à 1 300 g et plus, pour tous les éléments concernant la catégorie I.

450 g inclus à 550 g exclus	800 g inclus à 950 g exclus
550 g inclus à 650 g exclus	950 g inclus à 1100 g exclus
650 g inclus à 800 g exclus	1100 g inclus à 1300 g exclus
	1300 g inclus et plus

Aucun melon ne pourra peser moins de 450 g

L'indice réfractométrique de l'échantillon mesuré doit être supérieur à 11 °Brix.

5°) Délimitation de l'aire géographique

La zone de production et de conditionnement du Melon du Quercy se compose d'une partie des départements du Lot et du Tarn et Garonne dans la région administrative de Midi-Pyrénées et de quatre cantons du Lot et Garonne contigus à cette zone. (*Annexe 2 : Zone de production du "Melon du Quercy", cantons de la zone géographique"Melon du Quercy").*

La zone IGP "Melon du Quercy" *comprend les cantons suivants :*

- ***Pour le Tarn et Garonne :*** Bourg de visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Montaigu de Quercy, Montpezat de Quercy, Monclar de Quercy, Négrepelisse, Villebrumier, Montauban

- ***Pour le Lot :*** Castelnau-Montratier, Montcuq, Lalbenque

- ***Pour le Lot et Garonne :*** Tournon, Penne, Beauville, Puymirol

Les communes des cantons suivants :

Pour le Tarn et Garonne :

- *Canton de Caylus :* Mouillac.

- *Canton de Valence d'Agen :*Castelsagrat, Goudouville, Saint-Clair, Gasque, Montjoi, Pommevic, Perville, Valence d'Agen.

Pour le Lot :

- *Canton de Cahors Sud* : Labastide Marnhac, Le Montat.

- *Canton de Limogne :* Concots.

- *Canton de Luzech :* Cambayrac, Carnac Rouffiac, Villesèque, Sauzet.

- *Canton de Puy l'Evêque :* Floressas, Lacapelle Cabanac, Sérignac, Mauroux.

Seules les parcelles situées sur des sols arigilo-calcaires sont retenues (*Annexe 5 : Carte morpho-pédologiques*).

Avant chaque nouvelle campagne, le technicien de chaque station fruitière, habilité par le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy, vérifie la mise en place des cultures de melons de chaque parcelle de production sélectionnée pour le melon certifié.

Pour chaque parcelle, il vérifie que la section et les numéraux cadastraux, le lieu-dit et la commune où se situe la parcelle, soient bien dans l'aire géographique décrite dans ce cahier des charges.

Toutes ces informations sont ensuite inscrites sur un cahier cultural, puis validées par le technicien et le producteur de chaque structure. L'ensemble des ces informations est transmis aux responsables de chaque station fruitière et au responsable du Syndicat Interprofessionnel du melon du Quercy.

6°) *Eléments prouvant l'origine du Produit*

6.1 - Production

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Production	Chaque parcelle est repérée par un identifiant propre au producteur. Chaque parcelle est définie par : - ses références cadastrales (section et numéros), - la surface en are, - le lieu-dit et la commune où elle se situe. Pour chaque nouvelle campagne, la station remet au producteur un cahier cultural. Ce cahier cultural informe sur : - le nom et le prénom du producteur, - l'adresse du producteur, - la section et les numéros cadastraux de la parcelle, - l'identifiant utilisé, - la surface en are de la parcelle, - le lieu dit et la commune où se situe la parcelle, - les variétés utilisées, - la validation du technicien ayant habilité les parcelles, - la signature du producteur. Ce cahier cultural est également détenu par la station et par le syndicat pendant 2 ans.	Identification des parcelles Cahier cultural
Production / Conditionnement des melons / Producteurs indépendants	Les plateaux sont identifiés par une cartouche contenant les informations suivantes : - l'origine, - le nom ou le code du producteur, - l'adresse du producteur, - la type variétal, - le calibre.	Cartouche d'identification

6.2 - Station/melon vrac

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Apport des melons (vrac)	Le producteur apporte des melons en vrac. Un lot apporté correspond à : - 1 producteur, - 1 date de récolte, - 1 type variétal. Le responsable de la réception des melons en vrac lui remet un bon d'apport sur lequel les informations suivantes sont reportées : - le numéro du bon, - le nom ou le numéro d'adhérent du producteur, - le poids total de melon, - la date d'apport, - type variétal. Le lot de melon apporté est identifié par un exemplaire du bon d'apport. Un double du bon d'apport est conservé en station durant 1 an. Le producteur conserve le bon d'apport pendant 1 an.	Bon d'apport
ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS

Agréage initial des melons (vrac)	Lors de l'agréage d'un lot, l'agréeur renseigne la fiche d'agréage et enregistre les informations suivantes : - le numéro de la fiche d'agréage, - le numéro du bon d'apport ou la date d'apport, - le nom du producteur, - le produit provient d'un producteur habilité ou pas, - le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique, - la disposition en couche unique des melons - l'aspect général du lot. Le lot est identifié par un exemplaire de la fiche d'agréage. Ce document est remis au producteur qui le conserve pendant 1 an. Un exemplaire est conservé par la station pendant 2 ans.	Fiche d'agréage
Tri aspect, Tri couleur, Calibrage, Conditionnement des melons (vrac)	Les lots provenant de producteurs non habilités, ou les lots non certifiables après l'agréage, sont traités séparément des lots potentiellement certifiables. Les lots des producteurs sont traités séparément les uns des autres tout au long du tri selon l'aspect, la couleur et tout au long du calibrage et du conditionnement : il existe toujours un système de séparation entre les lots. Le responsable du tri aspect, du tri couleur, du calibrage et du conditionnement renseigne une fiche de tri et de calibrage et enregistre les informations suivantes : - le numéro de la fiche de tri et de calibrage ; - le numéro du bon d'apport , ou le numéro de la fiche d'agréage ou la date d'apport ; - le nom du producteur ; - les différentes catégories : déchets, Catégorie II = melon non certifiable ; Catégorie I = melon certifiable, et les quantités pour les deux premières catégories ; - les quantités par calibre et couleur pour la catégorie I = melon certifiable. Un exemplaire de la fiche de tri et de calibrage est remis au producteur qui conserve cette fiche pendant 1 an. Un exemplaire est conservé par la station pendant 1 an.	Fiche de tri et de calibrage
	Les melons du Quercy certifiables sont conditionnés dans des plateaux qui sont identifiés par un étiquetage comportant les mentions suivantes : - "Melon du Quercy", - "Cultivé en le Quercy, récolté à maturité optimale", - "Certifié par Qualisud".	Etiquetage
	Les melons certifiables sont identifiés individuellement avec une étiquette autocollante sur laquelle est inscrit : " Melon du Quercy".	Etiquette autocollante Stick

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
	Chaque plateau de melons constitué au conditionnement est numéroté. Ce numéro correspond à la journée d'apport.	
	L'entreprise doit tenir à jour tous les éléments nécessaires à la réalisation d'une comptabilité matière, qui sont : - les quantités de melons en vrac entrées chaque jour et par producteur ; - les résultats globaux de l'agréage, du tri et du conditionnement : . les quantités par calibre et par catégorie, . la quantité de melons fendus et de déchets . la quantité de plateaux utilisés et/ou d'étiquettes et de stocks pour les melons certifiés. - les quantités vendues par calibre et par catégorie ; - l'état des stocks en début et en fin de semaine.	Comptabilité matière

6.3 - Station/traitement des melons livrés, triés, calibrés et conditionnés

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Apport des melons, (triés, calibrés, conditionnés)	Le producteur apporte les melons triés, calibrés et conditionnés dans des plateaux neutres. Un lot apporté correspond à : 1 producteur, 1 date de récolte, 1 type variétal. Chaque plateau est également identifié par le nom ou le code du producteur. Le responsable de la réception remet au producteur un bon d'apport sur lequel les informations suivantes sont reportées : - le numéro du bon d'apport ; - le nom ou le numéro d'adhérent du producteur ; - le poids des conditionnements pour chaque calibre et couleur ; - la date d'apport ; - type variétal. Le lot de melon apporté est identifié par un exemplaire du bon d'apport. Un double du bon d'apport est conservé en station, pendant 2 ans. Le producteur conserve le bon d'apport pendant 1 an.	Identification de chaque plateau Bon d'apport

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS

Agréage initial (melons triés, calibrés et conditionnés)	Lors de l'agréage d'un lot, l'agréeur renseigne la fiche d'agréage et enregistre les informations suivantes : - le numéro de la fiche d'agréage ; - le numéro du bon d'apport ou la date d'apport ; - le nom du producteur ; - le produit provient d'un producteur habilité ou pas ; - le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique ; - la conformité ou non-conformité de l'aspect ; - la conformité ou non-conformité de la couleur ; - la conformité ou non-conformité du calibrage ; - la conformité ou non-conformité de l'homogénéité du produit pour un même type de conditionnement ; - la conformité ou non-conformité de l'emballage. Si le lot est non conforme : l'agréeur refuse les melons. Il indique sur la fiche d'agréage que le lot est non conforme. Le lot est renvoyé à la station de conditionnement où il sera traité en melon non certifiable. Le lot apporté et agréé est identifié par un exemplaire de la fiche d'agréage. Ce document est remis au producteur, qui le conserve, pendant 1 an. Un exemplaire est conservé par la station pendant 2 ans.	Fiche d'agréage initial
Etiquetage des plateaux et identification des melons	Les plateaux de melons sont étiquetés en station. Ils sont identifiés par une étiquette numérotée comportant le logo "Melon du Quercy" et les mentions suivantes : - "Melon du Quercy", - "Cultivé en le Quercy, récolté à maturité optimale", - "Ccertifié par Qualisud". Les melons certifiables sont identifiés individuellement avec une étiquette autocollante sur laquelle est inscrit : "Melon du Quercy".	Etiquetage Etiquette autocollante Stick
	Les numéros d'étiquettes utilisés sont enregistrés chaque jour et permettent de retrouver une journée d'apport.	Gestion d'étiquette
	L'entreprise doit tenir à jour tous les éléments nécessaires à la réalisation d'une comptabilité matière, c'est-à-dire : - les quantités de melons conditionnés, entrées chaque jour et par producteur (par calibre et par catégorie) ; - les résultats de l'agréage : les quantités de melons par calibre et par catégorie, certifiés et non certifiés ; - les quantités de melons certifiés vendues par calibre et par catégorie ; - l'état des stocks en début de semaine et en fin de semaine.	Comptabilité matière melon

6.4 - Station/agréage expédition

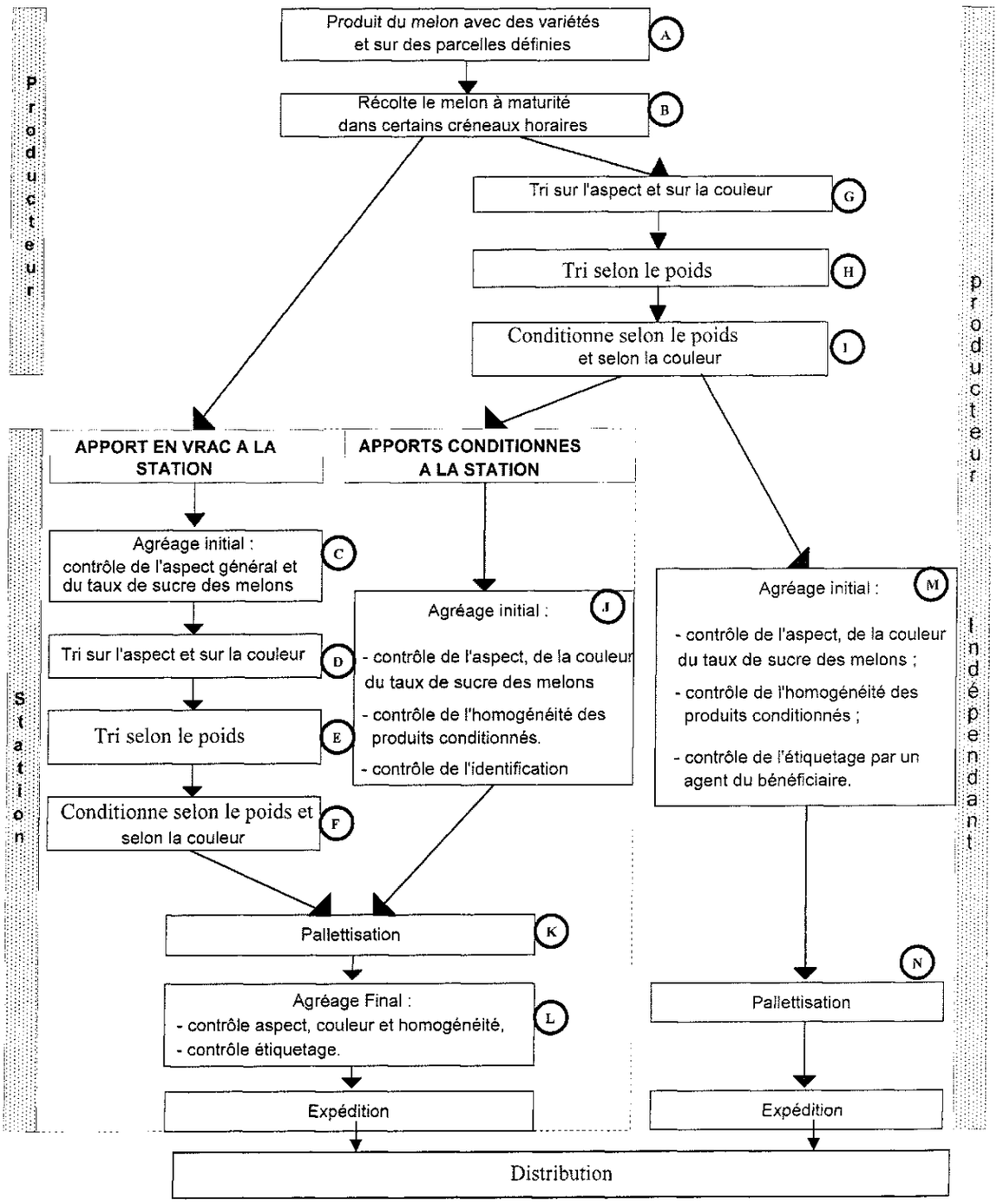
ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Expédition	Les plateaux sont disposés sur des palettes. Le responsable de l'expédition renseigne le bon palette pour chaque palette et enregistre les informations suivantes : - le nom de la station ; - la date de palettisation ; - les numéros des plateaux constituant la palette et le nombre de plateaux pour chaque numéro ; - le nom de l'acheteur ; - le nombre de colis ; - le poids total ; - la date d'expédition - les caractéristiques du lot : . la catégorie ; . le calibre ; . la conformité ou la non-conformité de l'homogénéité de forme ; . la conformité ou non-conformité d'emballage et d'étiquetage ; . la coloration ; . le nom et la signature du contrôleur. Une partie destinée à l'acheteur : - le numéro de palette ; - la date d'expédition ; - le produit : Melon ; - le nom de l'acheteur ; - le nom de la station ; - la catégorie ; - le calibre ; - le nombre de colis constituant la palette ; - le poids de la palette à l'expédition ; - les caractéristiques du lot et la conformité ou la non-conformité du lot. La partie destinée à l'acheteur est laissée sur la palette. L'autre partie et un exemplaire de la partie destinée à l'acheteur. Elles sont conservées par la station pendant 2 ans.	Bon palette
Etiquettes / Plateaux	Dans le cas où l'identification du produit certifié est faite sur une étiquette, la station doit tenir à jour une gestion des étiquettes. Chaque étiquette sera numérotée pour chaque jour d'apport, les numéros des étiquettes seront enregistrés. Dans le cas où l'identification est faite directement sur les plateaux, la station doit tenir une gestion des plateaux.	Comptabilité matière étiquettes Comptabilité matière plateaux

6.5 - Producteur indépendant/agréage et expédition

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Identification des melons avant l'agréage	Le producteur indépendant apporte au point d'agréage, les melons triés, calibrés et conditionnés, emballés dans des plateaux neutres. Chaque plateau est également identifié par le nom ou le code du producteur indépendant. Chaque melon est étiqueté avec une étiquette comportant l'indication : "Melon du Quercy".	Etiquetage Etiquette autocollante
Agréage initial	Lors de l'agréage d'un lot, l'agréeur renseigne le bon d'agréage et enregistre les informations suivantes : - le numéro de la fiche d'agréage ; - la date de l'agréage ; - les numéros des plateaux ; - le nom ou le numéro d'adhérent du producteur indépendant ; - le poids des conditionnements pour chaque calibre et couleur ; - le produit provient d'un producteur indépendant habilité ou pas ; - le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique ; - la conformité ou non-conformité de l'aspect ; - la conformité ou non-conformité de la couleur ; - la conformité ou non-conformité du calibrage ; - la conformité ou non-conformité de l'homogénéité du produit pour un même type de conditionnement ; - la conformité ou non-conformité de l'emballage. Si le lot est non conforme : l'agréeur refuse les melons. Il indique sur la fiche d'agréage que le lot est non conforme. Si le lot est conforme, chaque plateau est identifié par une étiquette comportant le logo "Melon du Quercy" et les inscriptions suivantes : - "Melon du Quercy", - "Cultivé en Quercy, récolté à maturité optimale", - "Certifié par Qualisud", chaque étiquette est numérotée. Le lot apporté et agréé est identifié par un exemplaire de la fiche d'agréage. Ce document est remis au producteur indépendant, qui le conserve, pendant 2 ans. Un exemplaire est conservé par le syndicat pendant 2 ans.	Fiche d'agréage initial
	Chaque plateau est identifié par une étiquette numérotée. Ce numéro est enregistré sur la fiche d'agréage. Une gestion des étiquettes est tenue à jour.	Numéro des étiquettes
Traçabilité	Le producteur indépendant doit tenir une comptabilité matière indiquant : - la date de récolte des melons ; - la quantité de melons récoltés, triés, calibrés et conditionnés ; - la quantité de melons agréés "Melon du Quercy" par calibre ; - les quantités de "Melon du Quercy" vendues par calibre ; - les numéros des étiquettes utilisées ; - la date de vente ; - le nom de l'acheteur.	Comptabilité matière melon

7°) Description de la méthode d'obtention

7.1 - Diagramme de fabrication



7.2 - Production

Le melon du Quercy est produit à partir de variétés sélectionnées. Il est récolté à maturité, le matin, avant 13 heures si possible tous les jous. En cas d'intempérie ou de période fraîche, la cueillette s'effectuera dans les meilleures conditions pour le produit, notamment en arrière saison.

Les melons sont cueillis à maturité optimale selon un des critères suivants :

- séchage ou jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit,
- cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire,
- virement de la couleur de l'écorce : vert cassé, gris ou tournant

Les plateaux de commercialisation ne doivent pas être utilisés dans les champs.

Les melons récoltés sont mis directement en plateau bois ou caisse plastique et en couche unique dans lesquels ils sont **bien calés mais non forcés**.

Après récolte, le melon est mis à l'abri du soleil et des intempéries, soit avant la livraison à la station pour les producteurs livrant en vrac, soit avant conditionnement sur l'exploitation pour les producteurs indépendants.

Quel que soit le type d'apport, en vrac ou conditionné, les apports à la station doivent être réalisés le jour-même de la récolte, sauf si le producteur dispose d'un frigo et s'il stocke ses melons entre 8 et 12°C.

7.3 - L'agréage, le tri, le calibrage, le conditionnement et l'expédition

La station met en oeuvre tous les moyens nécessaires pour respecter la règlementation d'hygiène.

L'agréeur est qualifié et habilité pour agréer les lots de melons des producteurs.

Le tri permet d'éliminer les déchets et de répartir les melons selon les critères de définition du produit alors que le calibrage les sélectionne selon le poids. On obtient alors *"Le Melon du Quercy"*.

Ces melons sont conditionnés dans des plateaux bois, cartons ou plastiques, sur des alvéoles et/ou des mouchoirs, selon le poids et la couleur. Dans un même conditionnement, les melons sont donc homogènes en poids et en couleur.

Les melons qui ne peuvent être conditionnés après agréage sont entreposés dans des frigos à température de 8 à 12 °C et à une hygrométrie de 70 à 95 % pour les stations conditionnant elles-mêmes.
Les plateaux sont mis en palettes puis celles-ci sont identifiées et entreposées :

- soit dans le hall d'expédition à température ambiante pour une expédition immédiate ;

- soit à température ambiante, en local isolé si la température extérieure est inférieur à 22 °C ;
- soit dans un frigo à une température de 8 à 12°C et à une hygrométrie de 70 % à 95 % pour une durée maximum de 4 jours ouvrés pour les types lisses et intermédiaires et de 6 jours pour les types longue conservation.

8°) Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique :

8.1 - Historique :

8. 11 : A propos de l'introduction du melon dans le Quercy

(Inventaire du patrimoine gastronomique de la France : Midi-Pyrénées - CNRS)

"Le melon est cultivé depuis la haute antiquité en Asie et en Egypte ; il fut connu des grecs et, au dire de LIEUTAGHI, *"apprécié dans l'Italie de la décadence".*

En 1600, Olivier De SERRE, gentilhomme languedocien, affirma que *"c'est depuis deux générations que cette plante s'est naturalisée dans les endroits méridionaux".*

Ainsi, nous trouvons mention de melons parmi les denrées citées en 1793 dans les tableaux du Maximum de Figeac dans le Lot et de Lavaur dans le Tarn.

Dans son dictionnaire consacré à la géographie de la France commerciale, publié en 1834, BRIAND de VERZE évoque le melon du Tarn et Garonne en disant "*qu'abondent de forts bons fruits, melons, connus sous le nom de melons d'Avignon*".

En 1839, COUVERCHEL donne la description du melon cultivé dans la région :

"Il est généralement gros, oblong, divisé en côtes peu saillantes, couvertes d'une broderie fine et serrée ; les sillons qui les séparent sont peu profonds, leur surface est lisse, de couleur vert olive assez foncée ; l'écorce est assez mince et d'un vert plus clair, elle prend, lors de la maturité, une teinte jaune orangé. La chair est rouge, fondante et douce, le pédoncule est gros et en partie couvert de broderie".

La culture du melon se poursuit au début du XXe siècle. Dans un compte rendu d'un concours agricole tenu en 1912 à Montauban, il est signalé que dans les communes environnantes la superficie totale s'étendrait à 117 ha.

En 1920, ROLET cite parmi les *"principales régions de production du melon, les environs de Montauban, Moissac, Lafrançaise..."*
Dans leur célèbre Trésor Gastronomique de CURMONSKY et GROZE en 1933, ils mentionnent tout particulièrement les melons de Cahors, Caussade,...

8. 12 : La zone historique : Quercy

L'ouvrage collectif : ***"Histoire du Quercy"***, sous la direction de Jean LARTIGAU, (*Univers de France Edition PRIVAT de TOULOUSE 1993*), présente les limites du Quercy antique.

26. Le Quercy antique



8. 13 : Le Quercy, une entité partagée.

A la création des départements sous la Révolution Française, le Quercy ne formait qu'une seule unité avec pour chef-lieu Cahors.
Mais, les représentants de la cité de Montauban n'ont eu de cesse de réclamer la constitution d'un département.
Ce n'est qu'en 1808 que la situation se débloqua avec la venue à Montauban de NAPOLEON.
Selon la légende, l'Empereur se fit apporter une carte de France et découpa lui-même le périmètre du Tarn et Garonne ("Histoire du Quercy" - *Univers de France, Edition PRIVAT, TOULOUSE 1993*).

8. 14 : Les années de 1910 à 1960, une production de plus en plus présente

Dans les années 1910, le melon se cultivait dans la zone Quercy essentiellement pour la consommation locale. A partir des années 30, les surfaces augmentent. On voit ainsi apparaître le melon sur les marchés de proximité. La culture du melon se développa de plus en plus notamment après la guerre 40-45 et prit de grandes proportions à partir des années 1960. (*Annexe 3 : Le melons dans la zone Quercy*).

8. 15 : Les années 60, le développement

C'est dans l'après-guerre que la production s'est largement répandue et que les expéditions ont débuté.

M. Guy BALAT de Cazes-Mondenard (82) livra sa récolte à M. Julien LAVAUD, expéditeur local, comme l'attestent ses bordereaux du 15 septembre 1955.
(Annexe 4 : bordereau de livraison).

La production du melon se situe dans le Sud Quercy entre Cahors et Montauban

Premières cotations des marchés de production :

Place cotée	Date	Catégories	Prix	Volume	Observations
Montpezat du Quercy (82)	6/09/1963	Melons 1er choix	55/60 cts	1,5 tonne	Marché calme offre faible. Demande modérée Cours orienté à la baisse
		Melons 2e choix	40 cts		
Caussade (82)	17/09/1963	Melons	30/40 cts	1 tonne	Marché très moyen
Castelnau-Montratier (46)	02/09/1964	Melons	180/200 cts		Demande bonne. Transactions rapides. Offre modérée
M.I.N. Montauban (82)	02/09/1966	Melons Coteaux	70/80/75 cts	15 tonnes	
		petits	40 cts		
		Melons de plaine	INC		
Moissac (82)	02/09/1966	Melons Coteaux	65/75 cts	8 tonnes	Marché actif sur le melon. Cours en hausse
		Melons de plaine	45/60 cts		
		Petits	30 cts		
Mirabel (82)	06/09/1966	Melons	75/90 cts	3 tonnes	

Les cotations de 1963 à 1968 du Service des Nouvelles des Marchés confirment et attestent la présence du melon sur les marchés de Montpezat du Quercy, Castelnau-Montratier, Montauban, Moissac et Mirabel.

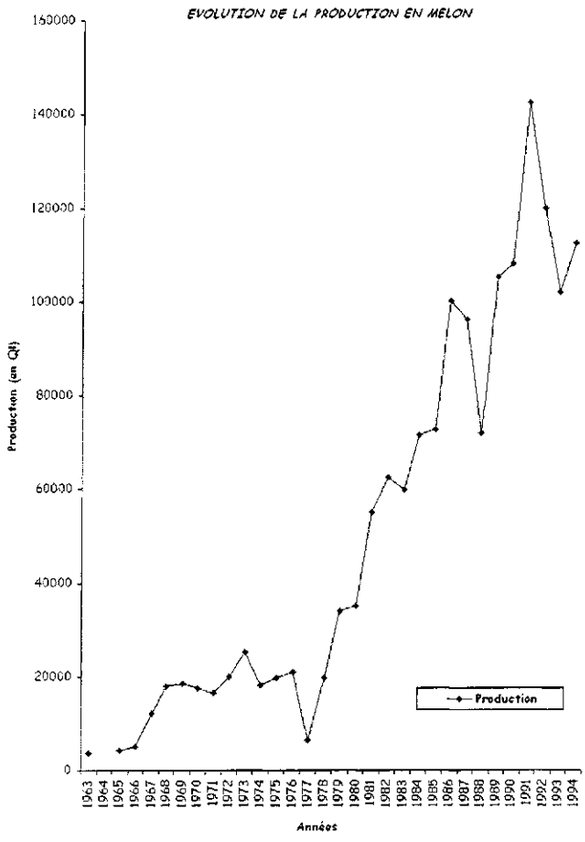
Les marchés de Montpezat, Mirabel, Moissac et Montauban ont été des marchés très actifs jusqu'à ces dernières années.

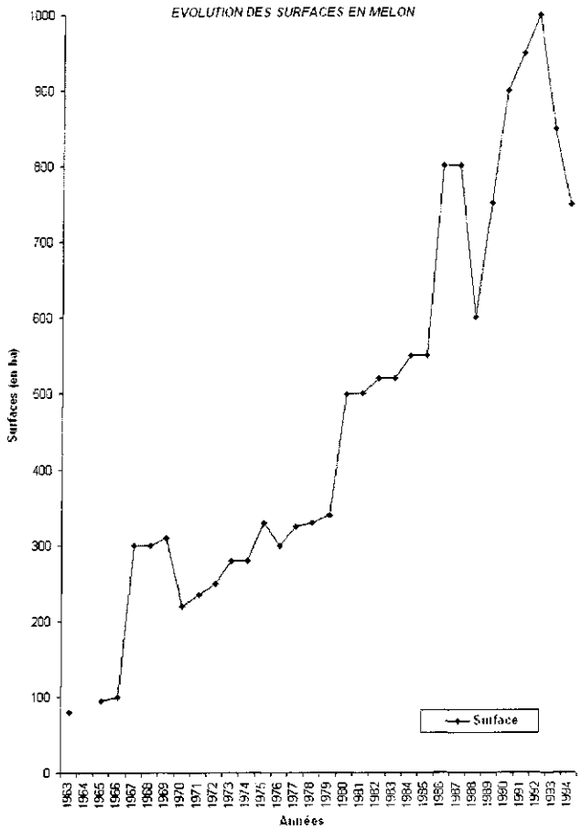
Aujourd'hui, il ne subsiste que Montauban et Moissac.

8. 16 : La croissance des surfaces et de la production de melon dans le Quercy

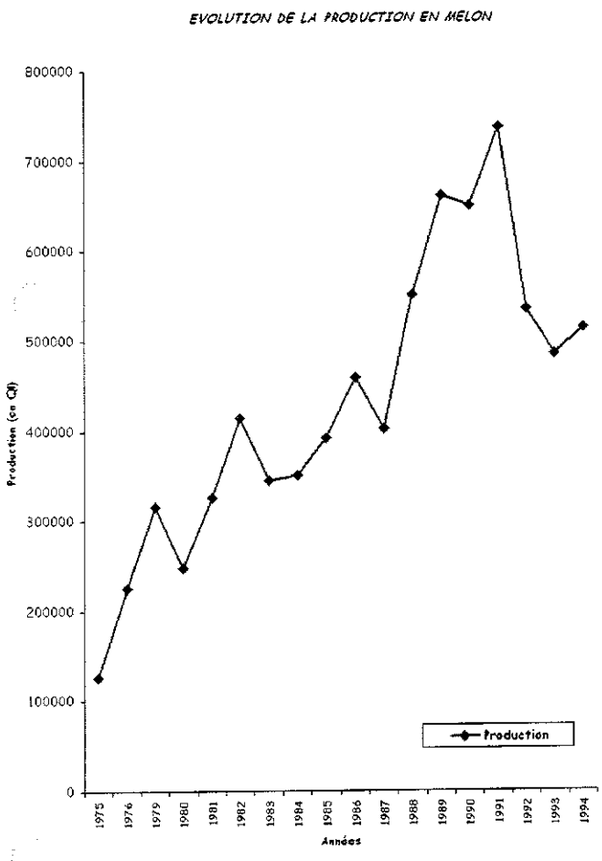
Pour la partie département du Lot, selon Service Statistiques D.D.A.F. du Lot :

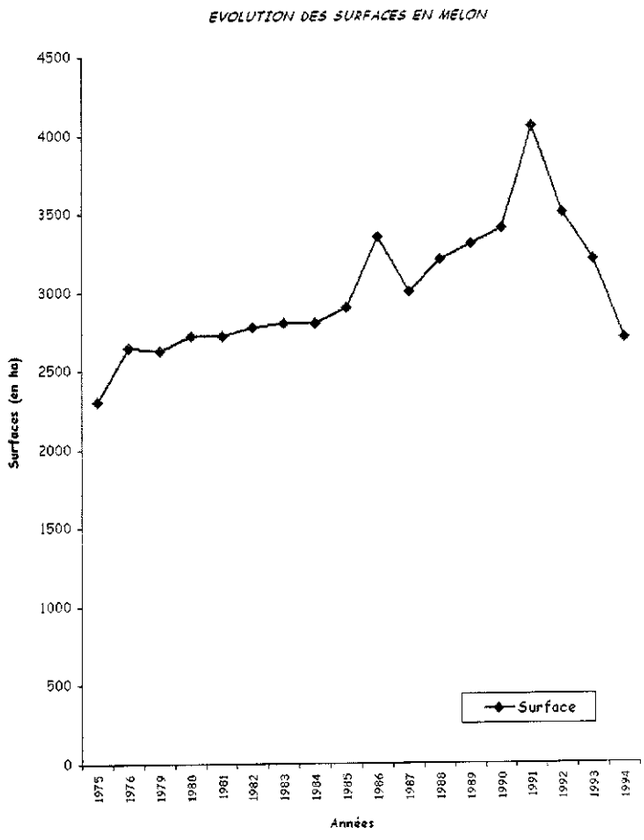
- 1967 : le premier "boum" de croissance
- 1980 : l'accélération et le développement





Pour la partie département du Tarn et Garonne, Service Statistiques D.D.A.F. du Tarn et Garonne :





8.17 : Les sols argilo-calcaires : un atout qualité du melon du Quercy

Le périmètre géographique comprend différents types de sols. Les terrains argilo-calcaires permettant d'obtenir les meilleurs résultats sont retenus au sein de ce périmètre.

Ils sont répertoriés selon trois grands groupes en fonction de leur origine géologique *(Annexe 5 : carte morpho-pédologique)* :

a) Les plateaux calcaires

- Les **plateaux marno-calcaires** très découpés du plateau de Sauzet et de la zone Sud de Cahors.

- Le **Grand Causse** : ce plateau est développé sur roches calcaires dures.

- Les **plateaux du Quercy-Blanc** représentent un terroir important avec la zone naturelle du Quercy-Blanc et du Pays de Serre.

b) Les coteaux

- Les coteaux moyennement accidentés du Bas-Quercy de Montpezat de Quercy.

  Cette région naturelle couvre un large secteur (Montpezat, Caussade, Molières, Lauzerte, Moissac, Lafrançaise, Mirabel).

- Les coteaux hétérogènes de la zone du Bas-Quercy de Monclar.

c) Les Vallées du Bas-Quercy de Montpezat

Ces vallées prennent naissance dans les plateaux calcaires ou les coteaux molassiques.

d) Les atouts et aléas climatiques

Le climat du Quercy est dominé par une influence océanique avec des remontées méditerranéennes. Il est sujet à de grandes variabilités ; les aléas sont nombreux.

Le climat du Quercy convient parfaitement au melon ; il s'y développe normalement et fournit un produit de qualité, sucré et savoureux.

Deux études menées sur le melon du Quercy en 1994 par la Chambre d'Agriculture du Tarn et Garonne confortent ces affirmations puisqu'elles concluent que la qualité du melon est notamment issue de facteurs climatiques et pédologiques spécifiques (F. ROUCHY : *"Le Melon de qualité dans le Tarn et Garonne"* - Purpan - S. LE MIGNON : *"Les facteurs influençant la qualité du melon"*).

8. 2 - Réputation actuelle

8.21 : Réputation et promotion du Melon du Quercy

↳ ***Un produit déjà en partie identifié.***

L'analyse des marques d'entreprises qui vendent du melon témoigne de la réputation de ce produit.

Les entreprises ont en effet compris depuis longtemps l'importance de l'utilisation du mot "Quercy" très porteur en terme d'image auprès des consommateurs.

Ainsi la majorité d'entre elles mettent en avant leur appartenance au terroir sur leur marque, par exemple *(Annexe 6 : Les étiquettes auto-collantes)*

- *"L'As du Quercy"*
- *"La Quercynoise"*
- *"Parfums du Quercy"*
- *"Prince du Quercy"*
- *"Lou Quercynol" (le quercynois)*
- *"Perle du Quercy"*
- *"Coteaux du Quercy"...*

↳ ***Un produit recherché :***

Les grossistes qui commercialisent le melon du Quercy, depuis de nombreuses années, le recherchent pour ses qualités, comme en témoigne la société Valérie-Primeur située au M.I.N. de Paris-Rungis. *(Annexe 7 : Lettre d'un grossiste)*

↳ ***Un produit fêté :***

Depuis 1991, le village de Belfort du Quercy (Lot) organise, chaque année le 15 août, la fête du melon du Quercy. *(Annexe 8 : "Trois jours de fête à Belfort du Quercy").*

Des dégustations et de nombreuses animations sont réalisées autour du thème du melon (le plus gros mangeur, le meilleur connaisseur, dégustation géante...).

Cette fête, qui attire régulièrement plus de 2 500 personnes, contribue au développement de l'image et à la réputation du melon du Quercy.

- ***Un produit honoré et distingué par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Lot :***

  Dès le lancement de l'action "Melon du Quercy" par l'Association Promotionnelle des Melons du Quercy (6 opérateurs commerciaux), un emballage, une identification propre, des affiches et un dépliant ont permis de mettre en avant dans la distribution le melon du Quercy.

  Cette action a été récompensée par la Chambre de Commerce et d'Insdustrie du Lot et a bénéficié d'une large diffusion dans le journal de juillet-août 1994.
  (Annexe 8 : "Le melon du Quercy renforce son image")

- ***Le Melon du Quercy : l'invité des préfets du Lot et du Tarn et Garonne :***

  Afin de présenter les premiers melons du Quercy le 7 Juillet 1994, une délégation a offert et dégusté, en compagnie du Préfet du Lot, le melon du Quercy dans les salons de la Préfecture *(Annexe 8 : "Les premiers melons offerts à Monsieur le Préfet", "Le Melon du Quercy aussi", "Le Melon du Quercy : La saveur qui tranche").*

  Pour confirmer sa volonté vers une démarche de qualité dans une zone protégée, le Syndicat Interprofessionnel a rencontré le Préfet du Tarn et Garonne le 12 juillet 1996.

  Le Préfet a pu apprécier la promotion et déguster un savoureux et délicieux melon *(Annexe 8 : "L'excellence du Melon du Quercy").*

8.3 - Position économique du Melon du Quercy

(Chiffres Agreste 94-95)

Positionnement national :

1994 = 322 100 T
1995 = 313 541 T

	Sud Est	Sud Ouest	Centre Ouest	Autres Régions
1995	135 798	112 056	65 235	452
1994	136 600	119 700	65 300	500

Positionnement régional :

SUD OUEST

1994 = 119 700 T
1995 = 112 056 T

	Tarn et Garonne Lot		Gers		Lot et Garonne		Autres	
	Tonne	%	Tonne	%	Tonne	%	Tonne	%
1994	61300	51.2	21300	17.8	31620	26.4	5480	4.6
1995	61060	54.4	21300	19.0	28200	25.1	1496	1.3

La zone Quercy :

1994.....61 300 T et 1995.....61 060 T = 1 350 producteurs

LOT	TARN et GARONNE
1994 = 10 200 T 1995 = 11 060 T	1994 = 51 300 T 1995 = 50 000 T
350 producteurs	**1 000 producteurs**

Avec 61 300 tonnes produites en 1994 *(Chiffre Agreste),* soit 76 % de la production de Midi-Pyrénées, le melon occupe une place importante dans l'économie quercynoise.

Aujourd'hui, de nombreux emplois dépendent directement ou indirectement du melon, que ce soit bien sûr au niveau des exploitations et des stations, mais aussi aux autres niveaux de la filière.

Le Quercy compte 1 300 producteurs de melons répartis pour le tiers dans le Lot et pour les deux tiers dans le Tarn et Garonne.

Même si les surfaces ont augmenté fortement depuis 1977, la surface moyenne de production de melon de chaque exploitation se situe autour de 2 à 3 ha.

9°) Références concernant la structure de contrôle

Nom : **QUALISUD**
N° agrément : **C.C.11.**
Adresse : **"Agropole" - Lasserre - 47310 ESTILLAC**
Interlocuteur : **Monsieur LUQUET** (Tél. 05 58 06 15 21)

10°) Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à l'Indication Géographique Protégée *(Annexe 9 : Les références couleurs, cartouche réglementaire et de certification,vignettes auto-collantes).*

Dénomination du produit : **Melon du Quercy**
Caractéristiques spécifiques : **"Cultivé en Quercy, Récolté à maturité optimale"**

ANNEXES

Annexe 1 : *Liste du Conseil d'Administration et du Bureau*

Annexe 2 : *Zone de production « Melon du Quercy »*
Cantons de la zone géographique « Melon du Quercy »

Annexe 3 : *Le Melon dans la zone Quercy*

Annexe 4 : *Bordereau de livraison et de paiement*

Annexe 5 : *Carte morpho-pédologique*

Annexe 6 : *Les différentes étiquettes auto-collantes*

Annexe 7 : *Lettre d'un grossiste*

Annexe 8 : *Articles de presse*

Annexe 9 : *Cartouche réglementaire et de certification*
Les références couleurs

ANNEXE 1

Listes du Conseil d'Administration et du Bureau

Composition du Bureau

Président	Monsieur BORREDON Bernard
Président Délégué	Monsieur MARTIN Denis-Jean
Vice-Président	Monsieur CASTEBRUNET Christian
Vice-Président	Monsieur GARDET Robert
Secrétaire	Monsieur PLANAVERGNE Jean-François
Trésorier	Monsieur QUEBRE Christian

Composition du Conseil d'Administration

Collège 1 :

- Boyer SA	GRANIER	François	ST PAUL D'ESPIS
- Boyer SA	PARAIRE	Gilbert	CASTELNAU-MONTRATIER
- CAPEL	BORREDON	Bernard	MONTLAUZUN
- CAPEL	QUEBRE	Christian	FLAUGNAC
- Cot. du Quercy	CALMELS	Gilles	MONDOUMERC
- Cot. du Quercy	GILES	Pierre	BELFORT DU QUERCY
- Quercyfel	PRIVAT	Xavier	ST CYPRIEN
- Quercyfel	SABATIE	Jean-Louis	TREJOULS
- SOPROM	CASTEBRUNET	Christian	BELFORT DU QUERCY
- SOPROM	PASSEDAT	Bernard	MONTALZAT

Collège 2 :

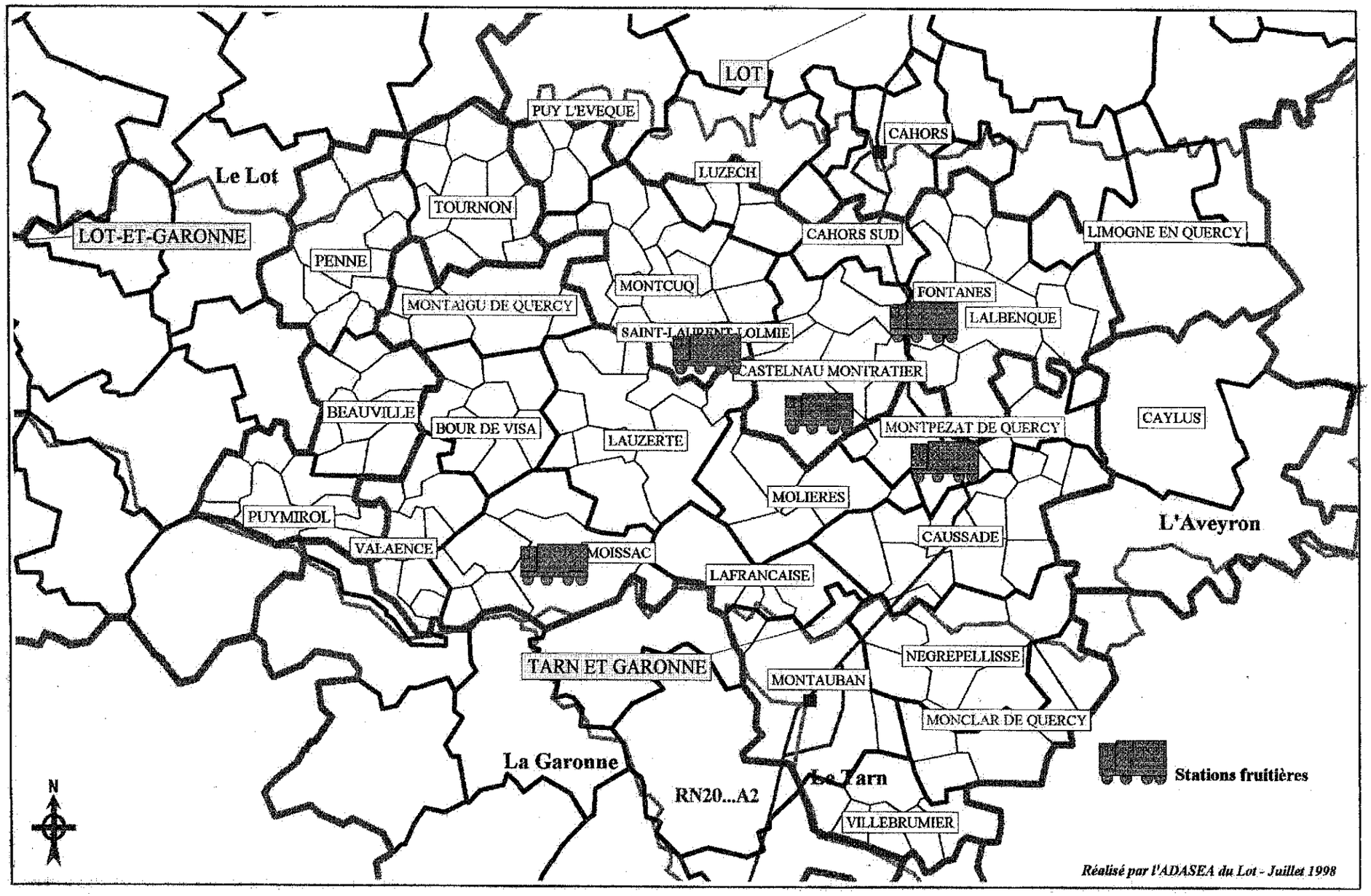
- Boyer S.A.	BOYER	Claude	MOISSAC
- Boyer S.A.	GARDET	Robert	MOISSAC
- CAPEL	LAGARRIGUE	Daniel	CASTELNAU-MONTRATIER
- CAPEL	POUCHET	Alain	CASTELNAU-MONTRATIER
- Martin SARL	MARTIN	Denis-Jean	ST LAURENT LOLMIE
- Martin SARL.	OULMAYROU	Jean-Marc	ST LAURENT LOLMIE
- Planavergne S.A.	PLANAVERGNE	Jean-Pierre	FONTANES
- Planavergne S.A.	PLANAVERGNE	Jean-François	FONTANES
- SOPROM	BARTH	José	MONTPEZAT DU QUERCY
- SOPROM	CREUX	Patrick	MONTPEZAT DU QUERCY

ANNEXE 2

Zone de production
du « Melon du Quercy »

Cantons de la zone
géographique
« Melon du Quercy »

ZONE GEOGRAPHIQUE "MELON DU QUERCY"



ANNEXE 3

Le melon dans la zone Quercy

Source des informations

Extraits des états dressés par les commissions communales de statistique agricole adressés annuellement à la sous-préfecture ou à la préfecture.

Intitulé du document :

"Statistique agricole annuelle et plan départemental de ravitaillement, récolte de l'année"

Statistique réalisée pour le compte du Ministère de l'Agriculture et de la Guerre.

Années	*1934*		*1935*		*1936*		*1937*		*1938*		*1939*	
Communes	*Surface en ha*	*Rdt en qx*	*Surface en ha*	*Rdt en qx*	*Surface en ha*	*Rdt en qx*	*Surface en ha*	*Rdt en qx*	*Surface en ha*	*Rdt en qx*	*Surface en ha*	*Rdt en qx*
Cahors	9	655	10	720	10	720	2		2		10	
Espère	0,5	5	1	3	0,5	5						
Pradines	1	4	1	3	1	2	1		1		2	
Arcambal							1					
Total CAHORS	**10,5**	**664**	**12**	**726**	**11,5**	**727**	**4**	**0**	**3**	**0**	**12**	**0**
Pern			0,25		0,25							
Castelnau	5	120		300	7	1400	6		6		6	
St Paul de Loubressac	2	2	2	2	2	1	3		3		3	
Lhospitalet	1		1		1		1		1			
Ste Alauzie	1											
Total CASTELNAU	**9**	**122**	**3,25**	**302**	**10,25**	**1401**	**10**	**0**	**10**	**0**	**9**	**0**
Belfort du Quercy	2	1	2	1	3	2	3		4		3	
Montdoumerc	4	15	4	15	4	2	4		4			
Fontanes	1	12	1	12	1	12	1		1		1	
Belmont Sainte Foi	0,3	15	0,5	15								
Lalbenque												
Cieurac	0,01		0,01		0,01		0,02		0,01			
Total LALBENQUE	**7,31**	**43**	**7,51**	**43**	**8,01**	**16**	**8,02**	**0**	**9,01**	**0**	**4**	**0**
Lebreil			0,3									
Bagat												
Lascabanes									0,5			
Saint-Cyprien	2	60	3	63	4	65			1			
Belmontet	0,2	10	0,15	8								
Saint Pantaléon	consom								1			
Total MONTCUQ	**2,2**	**70**	**3,45**	**71**	**4**	**65**	**0**	**0**	**2,5**	**0**	**0**	**0**

Années	1923		1924		1926		1927		1928		1930		1931		1932		1933	
Communes	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx
Cahors	2	8	1		10	108	10	650	6	630				523	8	515	9	508
Espère	1	10	1	10	1	6	1	6	0,5	4				4	0,50	4	0,5	3
Pradines	2	20	2	30			1	18	1	5	1	4		5	1	4	1	3
Arcambal															1		1	
Total CAHORS	**5**	**38**	**4**	**40**	**11**	**114**	**12**	**674**	**7,5**	**639**	**1**	**4**	**0**	**532**	**10,5**	**523**	**11,5**	**514**
Castelnau	5	50	5	60			7	80	4	20	5	90	5	90	5	105	5	125
St Paul de Loubressac	1	2	1	10			1	50	1	2	3	1	3	8	2	2	2	0,5
Cézac																		
L'hospitalet																	1	
Total CASTELNAU	**6**	**52**	**6**	**70**	**0**	**0**	**8**	**130**	**5**	**22**	**8**	**91**	**8**	**98**	**7**	**107**	**8**	**125,5**
Belfort du Quercy	1	2	1	2		3		10	1	0,5	2	1	2	1	2	1	2	1
Montdoumerc	1	2	1	10		1		4	1	2	1	4	1	4	2	6	4	12
Fontanes								12	1	12	1	10	1	12			1	12
Belmont Sainte Foi											0,3	16	0,18	15	0,2	14	0,18	15
Lalbenque																		
Total LALBENQUE	**2**	**4**	**2**	**12**	**0**	**4**	**0**	**26**	**3**	**14,5**	**4,3**	**31**	**4,18**	**32**	**4,2**	**21**	**7,18**	**40**
Bagat							0,5		0,1	2	0,2							
Lascabanes	0,25	5	0,3	6	0,4	7			0,8	14	2,15	15	2,2	14	2,25	16		
Saint-Cyprien											1	30	1	25	1	30	1	31
Belmontet					0,4												0,4	50
Total MONTCUQ	**0,25**	**5**	**0,3**	**6**	**0,8**	**7**	**0,5**	**0**	**0,9**	**16**	**3,35**	**45**	**3,2**	**39**	**3,25**	**46**	**1,4**	**81**

Années	1912		1913		1915		1916		1917		1918		1920		1921		1922	
Communes	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx
Cahors															2	7		10
Espère																		10
Pradines															2	26		28
Total CAHORS		**10**		**2**		**2**		**8**		**3**				**29**	**4**	**33**	**0**	**48**
Castelnau																		
St Paul de Loubressac															1	2		10
Cézac																		15
Total CASTELNAU				**25**								**95**		**110**	**1**	**2**	**0**	**25**
Belfort du Quercy															1	3		2
Montdoumerc															1	10		10
Fontanes															1	12		13
Belmont Sainte Foi																		
Lalbenque																		
Total LALBENQUE												**14**		**43**	**3**	**25**	**0**	**25**
Bagat																		
Lascabanes																		4
Saint-Cyprien																		
Belmontet																		
Total MONTCUQ												**4**		**1**				**4**

Statistiques melon Tarn et Garonne

Source : Statistique Agricoles

Années	Surfaces (ha)	Rendement (Qx / ha)	Production (Qx)
1927	*?*	*?*	*24660*
1929	*300*	*94*	*28200*
1940	*300*	*45*	*13500*
1950	*500*	*100*	*50000*
1960	*1200*	*40*	*48000*

ANNEXE 4

Bordereau de livraison et de paiement

Julien **LAVAUD**
EXPÉDITEUR
CAZES-MONDENARD
(Tarn-et-Garonne)

Téléph. : 21

Le 24 Septembre 195 5

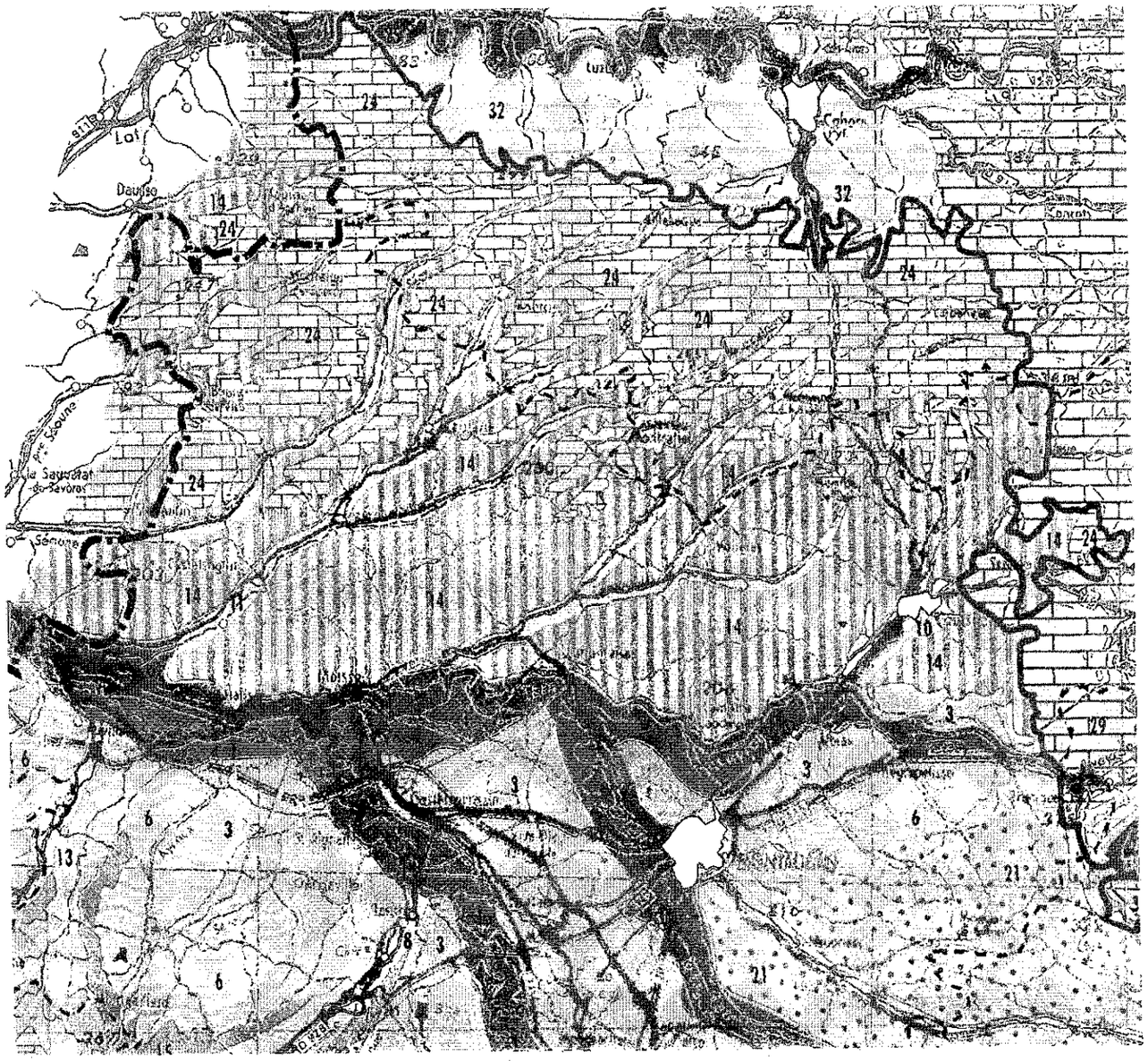
Monsieur Balat

Dates	Quantités	Désignation	Poids Brut	Poids Net	Prix au Kilo	MONTANT
15/9	24	Raisins	196	165	45	7425
"	5	" 2es	38	33	25	825
"	1	Graffills	8	7	20	140
16	29	Raisins	179	150	45	6750
"	7	" 2es	55	48	25	1200
"	1	Graffills	7	6	20	120
17	42	Raisins	263	221	50	11050
"	6	" 2es	48	42	25	1050
"	1	Graffills	7	6	20	120
"	36	Kalonas	371	317	15	4755
19	29	Raisins	178	149	45	6705
"	5	" 2es	40	35	30	1050
21	26	Raisins	158	132	55	7260
"	7	" 2es	52	45	30	1350
"	1	Graffills	9	8	20	160
22	13	Raisins	80	67	60	4020
"	8	" 2es	60	52	35	1820
"	1	Graffills	9	8	20	160
23	25	Raisins	156	131	60	7860
"	5	" 2es	40	35	30	1050
"	2	Graffills	13	11	20	220
			A reporter			65090

ANNEXE 5

Carte Morpho-pédologique

CARTE
morpho-pédologique
de la zone
Melon du Quercy



LEGENDE

32. Plateaux marno-calcaires très découpés

29. Grand Causse

24. Plateaux du Quercy-Blanc

14. Coteaux moyennement accidentés du Bas-Quercy de Montpezat

21.) Coteaux hétérogènes de la zone

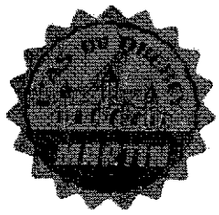
6.) du Bas-Quercy de Monclar

11. Vallées du Bas-Quercy de Montpezat

ANNEXE 6

Les différentes vignettes auto-collantes

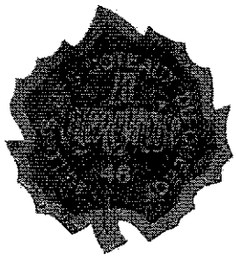
Les sticks



"As du Quercy"



"La quercynoise"





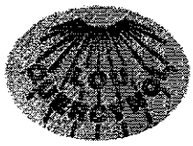
"Parfum du Quercy"



"Le Quercynois"



"Lou Quercynol"





"Melons des Coteaux "



"Melon du Quercy"



"Lou Pech d'or"



ANNEXE 7

Lettre d'un grossiste

VALÉRIE-PRIM S.A.
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 750 000 F

M.I.N. de PARIS-RUNGIS
85, rue de Châteaurenard - Bât. E2
FRUILEG 219 - 94572 RUNGIS CEDEX

Tél. : (1) 46 86 59 25
Fax : (1) 46 87 70 87

RUNGIS, le 21 Septembre 1995

Je soussigné, Mme JEANNE Monique responsable commerciale de la société VALERIE PRIM S.A., atteste que nous commercialisons depuis de nombreuses années le melon du Quercy (Monclar de Quercy, Molières, Montpezat de Quercy, et, le Lot) pour sa qualité gustative.

Le melon de cette région a acquis, au fil des années, une notoriété auprès de notre clientèle, sur le M.I.N. de RUNGIS.

Le melon du quercy est synonyme d'authenticité et de suivi dans la qualité.

En foi de quoi, le présent document est établi pour servir et valoir ce que de droit.

JEANNE Monique
Responsable Commerciale

ANNEXE 8

Articles de presse

- « ***Trois jours de fête à Belfort du Quercy*** » (La Depêche du Midi, 14 août 1996),

- ***« Le Melon du Quercy renforce son image »*** (Entreprende, CCI, N° 60, Juillet 1996),

- ***« Les premiers melons du Quercy offerts à Monsieur le Préfet »*** (La Défense Paysanne du Lot, 25 juillet 1994),

- ***« Le Melon du Quercy aussi »*** (La Dépêche du Midi, 15 juillet 1994),

- « ***Le Melon du Quercy : La Saveur qui Tranche*** » (L'éveil, 15 juillet 1994),

- « ***L'excellence du Melon du Quercy*** » (La Dépêche du Midi, 16 juillet 1996).

ANNEXE 9

Cartouche réglementaire et de certification

Les Références couleurs

LES RÉFÉRENCES COULEURS

1. RÉFÉRENCES PANTONE

VERT FONCÉ
PANTONE 3292 C

VERT CLAIR
PANTONE 345 C

ORANGE
PANTONE 1375 C

2. RÉFÉRENCES QUADRICHROMIE

VERT FONCÉ
C.100 / M.40 / Y.60

VERT CLAIR
C.40 / Y.40

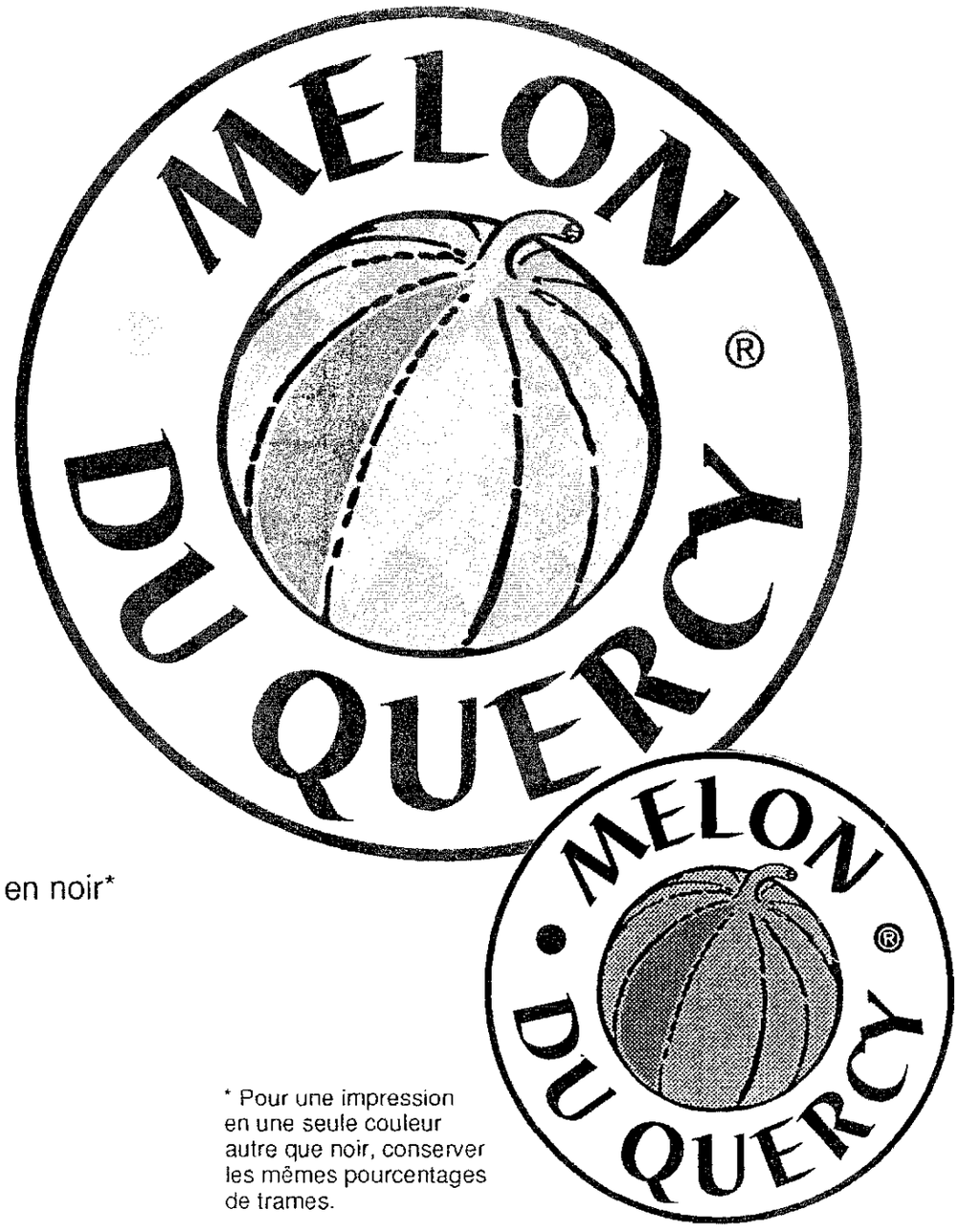
ORANGE
M.50 / Y.90

3. IMPRESSION 1 COULEUR : exemple en noir*

VERT FONCÉ
NOIR 100%

VERT CLAIR
NOIR 40%

ORANGE
NOIR 60%



* Pour une impression en une seule couleur autre que noir, conserver les mêmes pourcentages de trames.