

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Melon du Quercy »

Le présent avis porte à la connaissance du public qu'en application de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil, la modification mineure du cahier des charges de l'IGP « Melon du Quercy » est réputée approuvée à compter du 12 juillet 2017.

La version du cahier des charges qui entre en vigueur à cette date, est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Melon du Quercy »

Homologué par [l'arrêté du 27 mars 2017](#) publié au JORF du 5 avril 2017 (BO n° 2017-14)

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n° 2017-39 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Melon du Quercy ».

Cette version du cahier des charges entre en vigueur le 12 juillet 2017.

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy

55 Route des Coteaux du Quercy, Montpezat du Quercy

Tél. : 06 86 91 88 09

[Courriel : melon-du-quercy@wanadoo.fr](mailto:melon-du-quercy@wanadoo.fr)

Composition : producteurs-stations de conditionnement

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

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés »

1) NOM DU PRODUIT

« Melon du Quercy »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Type variétal

Le « Melon du Quercy » est produit à partir de variétés de type charentais dont il présente les caractéristiques. Il a 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 peut jaunir à maturité.

2.2. Caractéristiques physiques

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

Poids minimum de 450 g.

Couleur de l'écorce : vert, gris, tournant, jaune.

2.3. Caractéristique chimique

L'indice réfractométrique de l'échantillon mesuré est de 11°Brix minimum.

2.4. Présentation à la vente

Les « Melon du Quercy » sont mis en vente entiers et conditionnés. Pour chaque conditionnement, le poids du plus gros melon ne peut excéder de plus de 30% le poids du plus petit.

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter des melons sensiblement de même état de développement et de maturité et sensiblement de même coloration.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique 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 Occitanie et d'une partie du Lot et Garonne contigus à cette zone.

L'aire géographique de l'IGP « Melon du Quercy » comprend les communes suivantes :

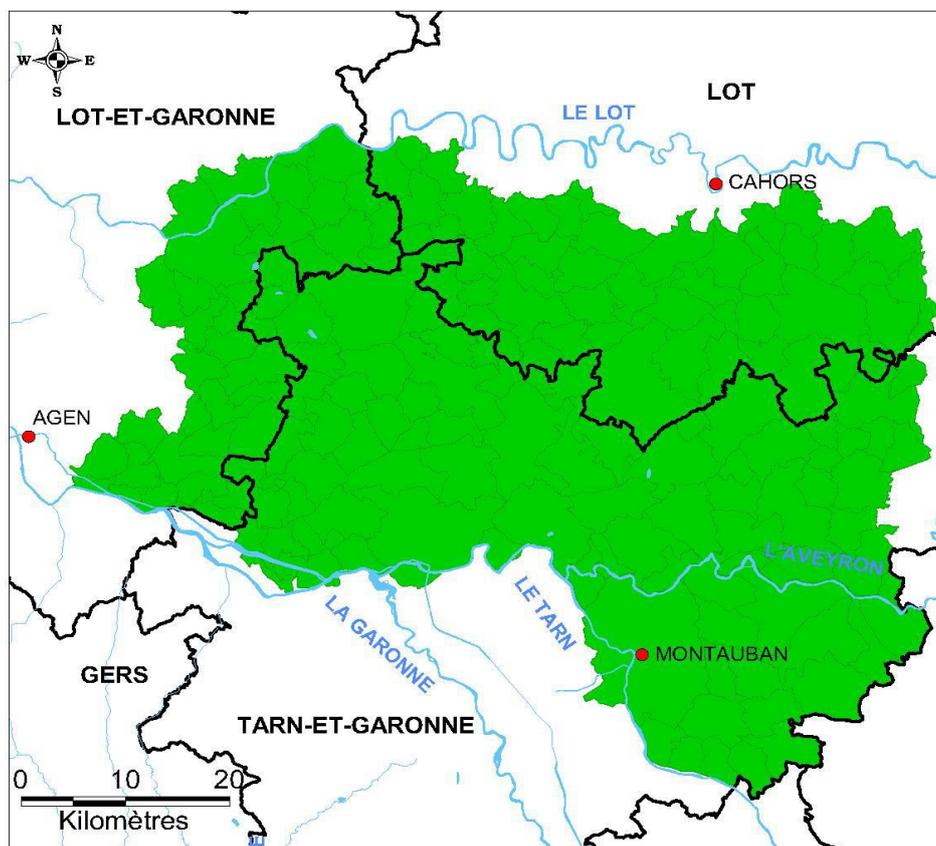
Département du Lot : Aujols , Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, , Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier-Sainte-Alauzie, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Fargues, , Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, L'Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Mauroux, Le Montat, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montlaurun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-Flaugnac, Saux, Sauzet, Sérignac, Vaylats, Villesèque.

Département du Lot-et-Garonne : Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Bourlens, Castelculier, Cauzac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Hautefage-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-d'Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d'Agenais, Trémous, Trentels, Saint-Georges.

Département du Tarn-et-Garonne : Albias, Auty, Belvèze, Bioule, Boudou, Bouloc, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Caussade, Cayrac, Cayriech, Cazes-Mondenard, Corbarieu, Durfort-Lacapelette, Fauroux, Gasques, Genebrières, Goudourville, L'Honor-de-Cos, Labarthe, Labastide-de-Penne, Lacour, Lafrançaise, Lamothe-Capdeville, Lapenche, Lauzerte, Lavaurette, Léojac, Lizac, Malause, Mirabel, Miramont-de-Quercy, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montagudet, Montaigu-de-Quercy, Montalzat, Montastruc, Montauban, Montbarla, Monteils, Montesquieu, Montfermier, Montjoi, Montpezat-de-Quercy, Montricoux, Mouillac, Négrepelisse, Perville, Piquecos, Pommevic, Puycornet, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Réalville, Reyniès, Roquecor, Saint-Amans-de-Pellagal, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Beauzeil, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Etienne-de-Tulmont, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent, Saint-Vincent-Lespinasse, Sainte-Juliette, La Salvetat-Belmontet, Sauveterre, Septfonds, Touffailles, Tréjols, Vaissac, Valeilles, Valence, Varennes, Vazerac, Verlhac-Tescou, Villebrumier, Villemade.



AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'IGP MELON DU QUERCY



Légende		
Entités administratives	Réseau hydrographique	IGP MELON DU QUERCY
Limites départementales	Cours d'eau	Aire géographique
Préfectures	Plans d'eau	

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tous les opérateurs du « Melon du Quercy » sont identifiés selon leur activité (production de melon, agrégage et conditionnement) et s'engagent à respecter les conditions de production du « Melon du Quercy ».

Pour tout nouveau producteur, la déclaration d'identification est réalisée avant le 30 juin de la première année de production.

Pour un producteur vendant sa propre production sur les marchés de détail, la déclaration d'identification comporte la liste de ses marchés de détail.

Pour tout nouvel atelier d'agrèage et de conditionnement, la déclaration d'identification est réalisée avant le 31 mars de la première année d'agrèage et de conditionnement.

L'identification permet l'habilitation des opérateurs par type d'activité.

4.2. Obligations déclaratives

Chaque année, les producteurs identifiés déclarent auprès du groupement avant le 30 juin les parcelles qu'ils mettent en production en « Melon du Quercy » à l'aide du formulaire contenu dans le cahier cultural.

4.3. Tenue de registres

Les producteurs tiennent à jour un cahier cultural élaboré et mis à leur disposition par le groupement.

Ce cahier cultural contient, en particulier, les références des parcelles mises en production et leur surface, les variétés plantées ainsi que toutes les opérations pratiquées sur la culture : pluviométrie et irrigation, fertilisation, observations et protection phytosanitaire.

Les ateliers d'agrèage et de conditionnement tiennent à jour des fiches d'agrèage indiquant notamment, le nom du producteur, le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique et l'aspect général du lot. Ces informations sont inscrites sur un formulaire propre à chaque atelier, validé par le groupement.

Les produits sont ensuite conditionnés. Les opérateurs tiennent à jour des fiches de calibrage et /ou de conditionnement.

4.4. Identification du produit

Les « Melon du Quercy » sont identifiés individuellement par un sticker élaboré par le groupement.

Pour les melons conditionnés, les conditionnements sont également identifiés « Melon du Quercy » selon un logo élaboré par le groupement.

Pour les producteurs vendant leur production sur les marchés de détail, les emballages utilisés pour présenter à la vente peuvent ne pas comporter d'identification spécifique au « Melon du Quercy » ou à l'IGP. Dans ce cas, les informations sont portées soit sur la PLV soit sur l'étiquette de vente.

Ces identifiants peuvent être fournis par le groupement, en particulier pour les petits opérateurs.

En cas de déclassement de produits, les stickers sont retirés et détruits et les melons sont changés de conditionnements.

Les opérateurs tiennent à jour une comptabilité matière des identifiants, stickers et conditionnements.

4.5. Comptabilité matière

Les éléments nécessaires à la réalisation de la comptabilité matière doivent être tenus à jour, notamment : les quantités de melons apportées à la station d'agrèage et de conditionnement et les quantités de melons IGP vendues et l'état des stocks le cas échéant.

4.6. Traçabilité

Il est possible de retrouver soit un groupe de producteurs pour ceux qui apportent à l'atelier d'agrèage et de conditionnement soit le producteur lui-même s'il commercialise directement sa production.

4.6.1. Production

*Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Melon du Quercy » homologué
par arrêté du 27 mars 2017*

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	Documents & Enregistrements
Identification des parcelles	<p>Pour chaque nouvelle campagne, le producteur renseigne une fiche parcellaire située dans le cahier cultural qui comporte pour chaque parcelle ses références cadastrales (section et numéro) ou le numéro de l'îlot PAC et les variétés plantées.</p> <p>Un exemplaire de cette fiche est également détenu par le groupement et par l'atelier d'agrèage et de conditionnement. Cette fiche est conservée pendant 1 an.</p>	Cahier cultural
Suivi de la production	Les différentes opérations pratiquées sur les parcelles sont enregistrées dans le cahier cultural.	Cahier cultural

4.6.2. Agrèage et conditionnement

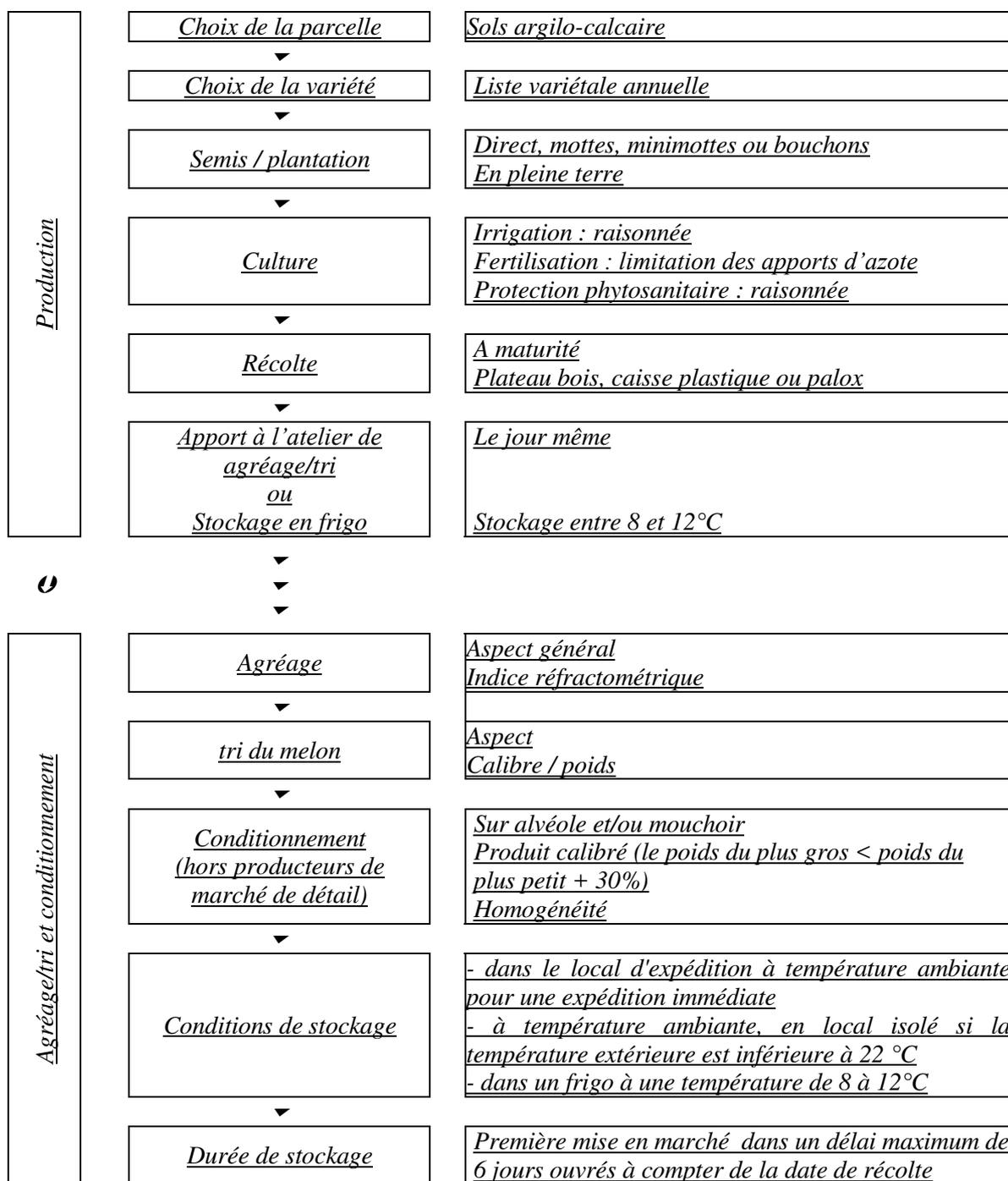
ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Apport des melons à l'atelier d'agrèage et de conditionnement	<p>Le producteur apporte des melons en vrac. Un lot apporté correspond à un producteur, une date de récolte.</p> <p>Un bon d'apport est renseigné et comporte la date d'apport, le nom ou de numéro d'adhérent du producteur, le numéro du bon d'apport le cas échéant.</p> <p>Le producteur et l'atelier conservent ce bon pendant 1 an.</p>	Bon d'apport
Agrèage des melons apportés en vrac	<p>L'agrèeur renseigne la fiche d'agrèage et enregistre notamment les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de la fiche d'agrèage le cas échéant, - le numéro du bon d'apport ou la date d'apport, - le nom du producteur. <p>Un exemplaire est conservé par le producteur et par l'atelier d'agrèage et de conditionnement pendant 1 an.</p>	Fiche d'agrèage
Tri, calibrage des melons	<p>Les lots provenant de producteurs non habilités-et les lots exclus après l'agrèage sont traités séparément des lots potentiellement « Melon du Quercy ».</p> <p>Les lots de chaque producteur sont traités séparément les uns des autres : il existe toujours un système de séparation entre les lots.</p> <p>Une fiche est renseignée et comporte les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de la fiche le cas échéant; - le numéro du bon d'apport et/ou le numéro de la fiche d'agrèage et/ou la date d'apport; - le nom du producteur. <p>Un exemplaire de cette fiche est conservé par le producteur et par l'atelier d'agrèage et de conditionnement pendant 1 an.</p>	Fiche de tri, calibrage, et/ou de conditionnement

*Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Melon du Quercy » homologué
par arrêté du 27 mars 2017*

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Conditionnement des melons	<p>Les « Melon du Quercy » IGP sont emballés dans des conditionnements comportant le logo du groupement. Chaque conditionnement de melons est identifié à l'aide d'un numéro (ou code). Celui-ci fait correspondre ou correspond à la journée d'apport à l'atelier d'agrèage et de conditionnement.</p> <p>Ces obligations ne s'appliquent pas aux producteurs vendant sur les marchés de détail.</p>	Comptabilité matière emballages ou des étiquetages Quercy
Identification des produits	Les « Melon du Quercy » IGP sont identifiés individuellement avec un sticker du groupement.	Comptabilité matière des stickers

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Diagramme de fabrication



5.2. La production

5.2.1. Choix des parcelles

Seules les parcelles présentant des sols argilo-calcaires sont retenues.

5.2.2. Choix des variétés

Le « Melon du Quercy » est obtenu à partir de variétés sélectionnées, inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées, établi sur proposition du Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées (C.T.P.S.) ou au catalogue de l'Union Européenne.

Les variétés sont sélectionnées chaque année par la commission technique du groupement composée d'opérateurs, de salariés et d'experts du groupement. Celle-ci établit une sélection en deux listes A et B.

La procédure de sélection est basée sur :

- d'une part, des essais menés sur plusieurs années sous la responsabilité de structures indépendantes du groupement telles que les centres d'expérimentation nationaux ou régionaux. Sont observés, au moins, le rendement brut, le rendement commercial, les déchets, le poids moyen, la répartition en classe de calibre, l'indice réfractométrique moyen, la présentation des fruits et la haute résistance ou résistance intermédiaire aux pathogènes.
Ces structures indépendantes font connaître à la commission technique du groupement le protocole d'observation des variétés.
- d'autre part des dégustations réalisées par les opérateurs au cours desquelles sont appréciés en particulier l'intensité de la couleur, l'odeur de melon, la fermeté, le fondant, la jutosité, la flaveur du melon et la flaveur sucrée.

Les tests sont réalisés sur la base des descripteurs suivants notés de 0 à 7. La zone d'acceptabilité est définie ainsi :

- Intensité de la couleur : de 2 à 7
- Odeur melon : supérieure ou égale à 2
- Fermeté : de 2 à 5
- Fondant : de 2 à 5
- Jutosité : de 2 à 6
- Flaveur melon : supérieure ou égale à 2
- Flaveur sucrée : supérieure ou égale à 3

Les variétés ayant fait l'objet de deux années d'observation au moins peuvent être sélectionnées dans la liste A.

Les variétés ayant fait l'objet d'une année d'observation au moins et en cours d'observation pour la deuxième année peuvent figurer sur la sélection du groupement, dans la liste B. Dans ce cas, pour chaque producteur, les surfaces plantées pour l'ensemble des variétés inscrites sur cette liste doivent être inférieures ou égales à 5% des surfaces plantées en « Melon du Quercy ». Par ailleurs, pour ces variétés de la liste B, des dégustations sont réalisés lors de l'agrégage, dès le premier apport et pendant 4 apports successifs ; si la variété présente une saveur étrangère particulière, elle est déclassée par la commission technique pour le reste de la campagne.

Les melons issus d'une variété faisant l'objet d'essais de première année d'observation ne sont jamais commercialisés en IGP.

5.2.3. Le semis direct ou la plantation

La culture de melon est effectuée soit par semis direct, soit par plantation en mottes, mini mottes ou bouchons en pleine terre.

Pour les cultures précoces¹ et semi-précoces, la couverture de la plantation est autorisée.

5.2.4. Irrigation

L'irrigation est autorisée par goutte à goutte ou aspersion. L'irrigation est raisonnée en fonction des besoins de la plante et doit être justifiée en fonction de la pluviométrie et du stade de la plante.

5.2.5. Fertilisation azotée

- Pour les cultures précoces et semi-précoces, le total des apports sur la culture ne doit pas excéder 140 unités d'azote par hectare.
- Pour les cultures de saison, le total des apports sur la culture ne doit pas excéder 120 unités d'azote par hectare.

5.2.6. Protection phytosanitaire

La protection phytosanitaire est réalisée de manière raisonnée en fonction des observations réalisées sur les parcelles.

5.2.7. Récolte

Le « Melon du Quercy » est récolté à maturité.

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 melons récoltés sont mis directement :

- en plateau bois, en caisse plastique et en couche unique dans lesquels ils sont bien calés mais non forcés,
- en palox.

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

Après récolte, les melons sont mis à l'abri du soleil et des intempéries.

Les apports à l'atelier d'agrèage et de conditionnement sont réalisés le jour-même de la récolte, sauf si le producteur dispose d'un frigo et stocke ses melons entre 8 et 12°C.

5.3. Agréage et conditionnement

Pour chaque atelier, un agréateur est formé pour agréer les lots de melons. L'agrèage permet de vérifier l'aspect général et l'indice réfractométrique.

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 » :

- entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, pédoncule dont la longueur est inférieure à 2 cm, écorce verte, grise, tournante ou jaune,
- indice réfractométrique de l'échantillon de 11 °Brix minimum,
- poids supérieur ou égale à 450 grammes.

Les melons sont conditionnés, sur des alvéoles et/ou des mouchoirs. Dans un même conditionnement, les melons sont homogènes en poids et en couleur.

¹ Pour ce chapitre et les suivants, on entend par « cultures précoces » les plantations effectuées à partir du mois de mars, par « cultures semi-précoces » les plantations effectuées à partir du mois d'avril et par « cultures de saison » les plantations effectuées à partir du mois de mai.

Chaque melon est identifié individuellement avec un sticker du groupement et chaque plateau est identifié avec le logo du groupement.

Pour les producteurs vendant leur propre production sur les marchés de détail, les melons peuvent être conditionnés sans alvéole et/ou sans mouchoir et les emballages utilisés pour présenter à la vente peuvent ne pas comporter d'identification spécifique au « Melon du Quercy ».

Les melons qui ne peuvent être traités après apport sont entreposés dans des frigos à température de 8 à 12 °C.

5.4. Stockage

Les plateaux sont entreposés :

- - soit dans le local d'expédition à température ambiante pour une expédition immédiate ;
- - soit à température ambiante, en local isolé si la température extérieure est inférieure à 22 °C ;
- - soit dans un frigo à une température de 8 à 12°C.

La première mise en marché des melons est réalisée dans un délai maximum de 6 jours ouvrés à compter de la date de récolte.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire

Facteurs naturels

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 :

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 territoire 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 qui prennent naissance dans les plateaux calcaires ou les coteaux molassiques.

Les sols argilo-calcaires sont des sols à structure équilibrée, bien aérée qui assurent facilement une circulation optimale de l'eau et des ions dans la solution du sol indispensable à une bonne alimentation de la plante. L'argile des sols du Quercy, essentiellement composée d'illites et de montmorillonites, retient fortement l'élément potasse dans ses feuillets, les apports de potasse sont ainsi optimisés. La présence de l'argile limite par ailleurs le stress hydrique.

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.

Facteurs humains

A propos de l'introduction du melon dans le Quercy, l'inventaire du patrimoine gastronomique de la France « Midi-Pyrénées – CNRS » indique que "*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 Lavour 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,...

De 1910 à 1960, la production était 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 1930, 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 1940-1945, et prit de grandes proportions à partir des années 1960.

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.

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-Montriatier, Montauban, Moissac et Mirabel.

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

A partir des années 1990, les producteurs de melons prennent réellement conscience de la réputation du « Melon du Quercy » dans la zone bien sûr, mais surtout hors de l'aire de production. Soucieux de protéger leur produit, ils créent en 1994 une association des producteurs de « Melon du Quercy ». Parallèlement, l'association promotionnelle des melons du Quercy, composée de 6 structures commerciales est créée, avec pour missions, la mise en place d'un cahier des charges et la recherche de moyens de protection.

L'ensemble des opérateurs de la filière s'associe finalement dès 1995 dans la création du syndicat de défense du « Melon du Quercy » qui deviendra en 1996 le syndicat interprofessionnel du Melon du Quercy et travaillera sur la reconnaissance en 1996, tant en certification de conformité qu'en IGP.

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 des qualités spécifiques du « Melon du Quercy » très appréciées des consommateurs. Ainsi la majorité d'entre elles mettent en avant leur appartenance au territoire sur leur marque, par exemple : L'As du Quercy, La Quercynoise, Parfums du Quercy, Prince du Quercy, Lou Quercynol (le quercynois), Perle du Quercy, Coteaux du Quercy, ...

Les grossistes qui commercialisent le « Melon du Quercy » depuis de nombreuses années, le recherchent pour ses qualités reconnues.

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'Industrie du Lot et a bénéficié d'une large diffusion dans le journal de juillet-août 1994.

Afin de présenter les premiers « Melon 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. Pour confirmer sa volonté d'aller 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.

La réputation du melon du Quercy s'est ainsi établie grâce à des volumes conséquents.

6.2. Spécificité du produit

Le « Melon du Quercy » est issu de variétés de type charentais dont l'écorce est lisse, écrite brodée et présente des sillons plus ou moins marqués.

Il se caractérise par une chair orangée, juteuse, ferme et fondante à la fois.

Le choix des variétés selon des critères agronomiques et aromatiques (flaveur, saveur, ...) associés aux sols argilo-calcaires, à la typicité du climat et aux critères de cueillette (maturité optimale) constituent des facteurs déterminants qui permettent d'obtenir des fruits qui expriment toutes leurs potentialités : saveurs sucrées (11° Brix minimum), parfums et goûts développés, arômes soutenus et typés.

6.3. Lien causal

Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique concourent à l'obtention de fruits aromatiques.

D'une part, les sols de nature argilo-calcaire à structure équilibrée et bien aérée assurent facilement une circulation optimale de l'eau et des ions dans la solution du sol permettant ainsi une croissance régulière des plantes et l'équilibre minéral des fruits. Ce phénomène est renforcé par des argiles principalement composées d'illites et de montmorionites qui favorisent la rétention de la potasse dans leurs feuillets, optimisant ainsi les apports à la plante et le développement de fruit de qualité.

La présence de l'argile limite également le stress hydrique.

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

En effet, le climat irrégulier de part ses influences méditerranéennes et océaniques influence la nouaison, optimisant le nombre de fruits par pied. Chaque fruit est ainsi bien alimenté. Parallèlement, les flux d'air à dominante méditerranéenne (chaud et sec), durant l'été notamment, favorisent la maturité des fruits et ainsi leur teneur en sucres.

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").

La qualité du « Melon du Quercy » repose également sur le savoir-faire des opérateurs de la filière du « Melon du Quercy » qui s'exprime, en particulier, au travers d'une sélection de variétés spécifiquement adaptées à l'aire de production, d'une récolte à maturité optimale et de délais optimisés pour le traitement des melons (tri et conditionnement).

Depuis 1995, les opérateurs effectuent des dégustations de leur produit aboutissant à la mise en place d'une commission technique interne au groupement dont l'objectif est de sélectionner chaque année les variétés les plus adaptées au Quercy. Outre les critères agronomiques et économiques, des critères sensoriels sont pris en

compte dans le choix des variétés : intensité de la couleur, odeur de melon, fermeté, fondant, jutosité, flaveur du melon et la flaveur sucrée.

La récolte selon des critères de maturité visuels nécessite un savoir-faire spécifique aux producteurs des « Melon du Quercy ». La récolte à maturité concourt également à la production d'un produit de qualité. En effet c'est ce stade qui confère au melon son optimum de parfums et d'arômes. Le savoir-faire des producteurs permet d'apprécier visuellement ce stade, en se basant sur l'évolution de la plante, en particulier le séchage ou le jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit et sur l'évolution du fruit, évolution de la couleur et apparition d'un cerne huileux ou d'une craquelure à l'attache du pédoncule.

Le savoir-faire des stations de tri et de conditionnement s'exprime dans la mise en œuvre d'une organisation basée sur l'optimisation des délais afin de mettre en vente les fruits le plus rapidement possible.

Ancré dans son environnement, le « Melon du Quercy » est un produit fêté : depuis 1991, le village de Belfort du Quercy (Lot) organise, chaque année le 15 août, la fête du « Melon 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 ».

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque conditionnement doit comporter :

- le symbole IGP de l'Union européenne ;
- La dénomination de l'indication géographique : « Melon du Quercy », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères les plus grands figurant sur le conditionnement ;
- le logo du groupement.

Par ailleurs chaque melon est identifié par l'apposition d'une vignette autocollante sur laquelle figurent :

- le symbole IGP de l'Union européenne ;
- la dénomination de l'indication géographique protégée : « Melon du Quercy », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères les plus grands figurant sur la vignette, hormis ceux figurant dans le symbole IGP de l'Union européenne.

*Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Melon du Quercy » homologué
par arrêté du 27 mars 2017*

Ci-dessous le modèle du logo du groupement qui intégrera en outre, à l'intérieur du cercle noir, le logo IGP de l'Union européenne.



9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points à contrôler	Valeur référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Production, tri et conditionnement réalisée dans l'aire géographique	Visuelle et/ou documentaire
Choix des parcelles	Présence d'argile et de calcaire	Documentaire et/ou mesure
Choix des variétés	Listes variétales annuelles A ou B Si liste B, surface inférieure ou égale à 5% des surfaces plantées	Visuelle et/ou documentaire
Récolte	A maturité : séchage ou jaunissement de la feuille ou vrille la plus proche du fruit ; cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire ; virement de la couleur de l'écorce	Visuel
Stockage des melons après récolte	Apports à l'atelier d'agrégage et de conditionnement le jour de la récolte ou stockage en frigo entre 8 et 12°C	Documentaire et/ou visuel et/ou mesure
Agrégage	IR = 11 °Brix minimum Aspect Général	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Tri des melons	Entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, longueur du pédoncule inférieure à 2 cm, écorce verte, grise, tournante ou jaune Poids minimum de 450 g	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Conditionnement des melons	Présence d'alvéoles et/ou de mouchoirs Sticker sur chaque melon	Visuelle
Durée de stockage	6 jours ouverts entre la récolte et la première mise en marché	Documentaire
Éléments prouvant l'origine	Tenue à jour des documents et des enregistrements	Visuelle et/ou documentaire