CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « MELON DU HAUT-POITOU »
homologué par arrêté du 10 janvier 2014, publié au JORF du 24 janvier 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°5 du 30 janvier 2014

CAHIER DES CHARGES DE

L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGEE

"MELON DU HAUT-POITOU"

1. DEMANDEUR

Syndicat des Producteurs de Melons du Haut-Poitou
5, rue de l'industrie
86110 MIREBEAU
Tél : 06.17.92.59.84
Mail : melon.haut.poitou@free.fr - www.melon-hautpoitou.fr

2. NOM DU PRODUIT

"Melon du Haut-Poitou"

3. TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1. TYPE VARIÉTAL :

Le « Melon du Haut-Poitou » est un melon de type Charentais jaune présentant une chair orangée à écorce jaunissant à maturité. Le fruit est de forme sphérique avec des tranches bien marquées et une écorce généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés.

4.2. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

- Aspect : entier, 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.

- Poids : compris entre 550 g. minimum et 1350 g maximum.

- Couleur de l'écorce : du vert commençant à tourner légèrement au jaune à la couleur totalement jaune.

- Absence de vitrescence de la chair.

4.3. CARACTERISTIQUE CHIMIQUE :

Le taux de sucre mesuré par indice réfractométrique (IR) est supérieur ou égal à 12° Brix.

4.4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Le Melon du Haut-Poitou se caractérise par une saveur sucrée doublée d'un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. Il est de couleur orange assez soutenue.

4.5. MODE DE CONDITIONNEMENT :

Les « Melons du Haut-Poitou » sont mis en vente entiers et conditionnés en plateaux monocouche alvéolés ou en emballages individuels ou unité de vente consommateur.

Le lot de melons conditionnés présente une homogénéité de forme, d'aspect, de développement, de maturité et de coloration.

5. DÉLIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'aire géographique de production (plantation, récolte, tri, stockage) et de conditionnement est constituée du territoire des communes des départements suivants :

- Pour le Maine et Loire (49) :

Antoigné, Artannes sur Thouet, Bagneux, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay la Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dampierre-sur-Loire, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué la Fontaine, Epieds, Forges, Meigné, Monfort, Montreuil-Bellay, Louresse-Rochemenier, Le Puy Notre Dame, les Ulmes, Rou-Marson, Saint Cyr en Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois Saumur (pour sa partie au Sud de la Loire), Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon.

- Pour l'Indre et Loire (37) :

Anché, Antogny-le-Tillac, Assay, Braslou, Braye sur Faye, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chezelles, Courcoué, Faye la vineuse, Jaulnay, la Roche Clermault, La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Lerné, Ligré, Luzé, Marcay, Marcilly sur Vienne, Marigny-Marmande, Pussigny, Razines, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Seuilly, Tavant, Theneuil, Verneuil-le-Château

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

Airvault, Argenton-l'Eglise, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Bagneux, Boussais, Brie, Brion-près-Thouet, Irais, Louzy, Luzay, Marnes, Missé, Oiron, Pas-de-Jeu, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Généroux, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Taizé, Thouars, et Tourtenay ;

- Pour le Nord de la Vienne (86) :

Beaumont ; Châtellerault ; Thuré ; Colombiers ; Naintré ; Dangé-Saint-Romain ; Ingrandes ; Les Ormes ; Sérigny ; Usseau ; Vaux-sur-Vienne ; Vellèches ; Saint-Christophe ; Leigné-sur-Usseau ; Mondion ; Antran ; Saint-Gervais-les-Trois-Clochers ; Cernay ; Doussay ; Lencloître ; Orches ; Ouzilly ; Saint-Genest-d'Ambière ; Savigny-sous-Faye ; Scorbé-Clairvaux ; Sossay ; Lencloître ; Ternay ; Vézières ; Pounçay ; Ranton ; Raslay ; Roiffé ; Saint-Léger-de-Montbrillais ; Saix ; Morton ; Curçay-sur-Dive ; Glénouze ; Berrie ; Bournand ; Les-trois-Moutiers ; Saint-Laon ; Sammarçolles ; Maulay ; Messemé ; Mouterre-Silly ; La Roche-Rigault ; Arçay ; Basses ; Beuxes ; Ceaux-en-Loudun ; Chalais ; Loudun ; Thurageau ; Varennes ; Vouzailles ; Maisonneuve ; Massognes ; Champigny-le-Sec ; Cherves ; Cuhon ; Amberre ; Mirebeau ; Saint-Clair ; Saint Jean de Sauves ; Martaizé ; Mazeuil ; La Chaussée ; Craon ; La Grimaudière ; Aulnay ; Angliers ; Moncontour ; Verrue ; Pouant ; Prinçay ; Saires ; Nueil-sous-Faye ; Chouppes ; Coussay ; Dercé ; Guesnes ; Berthegon ; Monts-sur-Guesnes , Vendeuvre-du-Poitou ; Villiers ; Yversay ; Marigny-Brizay ; Charrais ; Cheneché ; Cissé ; Avanton ; Blaslay ; Chabournay ; Neuville-de-Poitou,

Jaunay-Clan ; Migné-Auxances ; Chasseneuil-du-Poitou ; Quinçay ; Le Rochereau ; Maillé ; Chiré-en-Montreuil ; Frozes ; Ayron ; Chalandray ; Vouillé.

6. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

6.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production et de conditionnement est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Les déclarations d'identification doivent être effectuées auprès du groupement avant le 31 décembre de l'année qui précède la première année d'implication dans la production du «Melon du Haut-Poitou ».

6.2. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Les opérateurs impliqués dans les opérations de production doivent tenir à jour une comptabilité matière des entrées et sorties relatives aux « Melons du Haut-Poitou ». Les documents correspondants doivent être tenus en permanence à disposition des structures de contrôle.

Avant le 31 décembre de chaque année, les producteurs expéditeurs devront déclarer à l'ODG les volumes commercialisés en IGP melon Haut-Poitou.

Lors du contrôle des parcelles, les producteurs fournissent à l'ODG les documents relatant l'ensemble des références cadastrales et/ou références PAC (communes, lieux-dits, sections et surfaces…) ainsi que l'année de dernière implantation de melon.

6.3. TENUE DE REGISTRE

Pour garantir que les règles du présent cahier des charges sont bien respectées, les opérateurs doivent tenir à la disposition des structures de contrôle l'ensemble des documents nécessaires à leur vérification.

Les producteurs et les producteurs-expéditeurs doivent notamment tenir à disposition des structures de contrôle tous les documents destinés à vérifier :

- Les variétés plantées (Fiche de serre et fiche de champ),
- Les différentes étapes de mise en culture et de suivi (chantier de plantation, fertilisation, traitement phytosanitaire et délais avant récolte, fin de récolte en IGP…) (Fiche de champ),
- L'identification de la variété lors de la cueillette (Fiche palox).

Les producteurs-expéditeurs doivent en outre tenir à disposition des structures de contrôle tous les documents destinés à vérifier :

- Le contrôle et l'agréage du lot lors de son arrivée en station de conditionnement (fiche journalière d'agréage et de contrôle du conditionnement),
- Le contrôle du conditionnement des lots destinés à l'IGP Melon du Haut-Poitou (fiche journalière de contrôle du conditionnement),
- Le respect du stockage des lots conditionnés (fiche frigo),

- Le respect du délai d'expédition (Fiche palette ou bon de livraison).

6.4. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Les melons sont identifiés individuellement par un stick « Melon du Haut-Poitou » élaboré par le groupement.

Chaque opérateur tient à jour une comptabilité matière des conditionnements en IGP.

6.5. TRAÇABILITÉ DE LA PRODUCTION À L'EXPEDITION

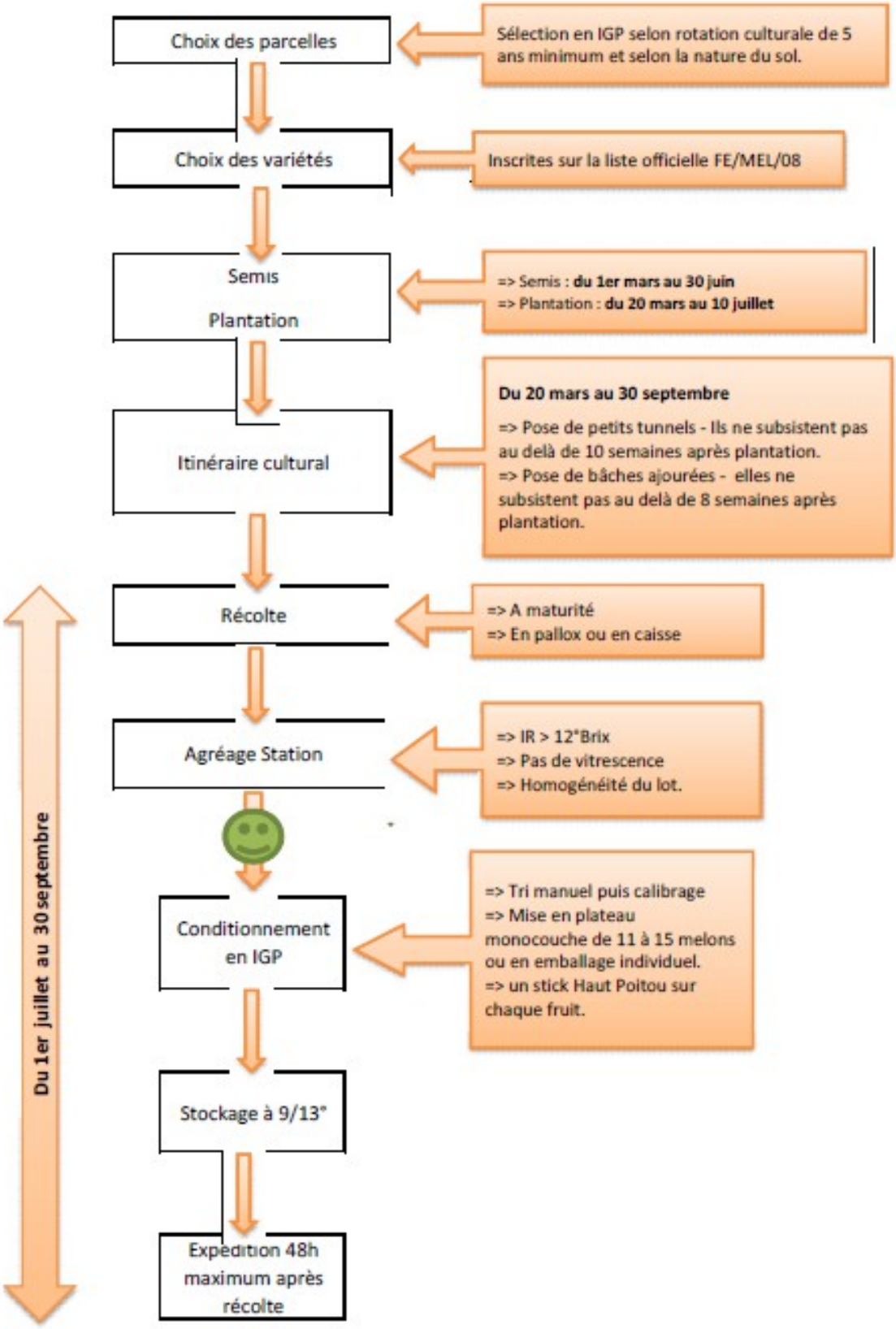
Le tableau 1 présente les éléments de traçabilité du melon depuis la sélection des parcelles jusqu'à l'expédition.

Tableau 1 : Traçabilité

Stade	Définition du lot	Identification du lot	Preuves documentaires	Responsable
Semis	1 producteur x 1 parcelle	n°de lot des semences	- Fiche de serre melon . nom producteur . n° serre . *îlot de plantation* . variété semée . date de semis	-Producteur
Plantation	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	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	1 producteur x 1 parcelle x 1 date de récolte x *1 variété*	n° de lot sur chaque palox	- Fiche palox . n° parcelle . *variété* . date de récolte	-Producteur -Producteur-expéditeur
Cueillette / Agréage	1 producteur x 1 parcelle x 1 date de récolte x 1 variété	n° de lot sur chaque palox	- Fiche journalière d'agréage et de contrôle du conditionnement . n° parcelle . Variété .Date de récolte et de conditionnement . quantité récoltée . Critères de fin de cueillette . résultats de l'agréage	Producteur-expéditeur
Conditionnement des melons	1 producteur x 1 date de récolte	n° de lot sur chaque colis	- Fiche journalière de contrôle du conditionnement . nom producteur . n° parcelle . résultats du contrôle conditionnement . n° de la palette . date de conditionnement	Producteur-expéditeur
Stockage - expédition	1 producteur x 1 date d'expédition	n° de lot sur chaque colis	- Fiche palette / fiche frigo . n° du lot conditionné . nom du producteur . date expédition . nombre de plateaux . nom destinataire	Producteur-expéditeur

7. DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DU PRODUIT

7.1. SCHEMA DE VIE



7.2. CHOIX DES PARCELLES

Les parcelles ayant déjà été mise en culture du « Melon du Haut-Poitou » doivent observer une rotation de 5 ans minimum : le « Melon du Haut-Poitou » ne pourra donc pas être cultivé sur une même parcelle avant la sixième année suivant celle de la plantation précédente.

Les sols de l'aire géographique destinés à la production du « Melon du Haut-Poitou » sont exclusivement des sols argilo-calcaires.

La nature des sols fait l'objet par le groupement d'un examen systématique sur carte pédologique et/ou au moyen d'analyses réalisées sur le terrain.

7.3. SEMIS ET PLANTATION

7.3.1. Choix des Variétés

Le «Melon du Haut-Poitou» est produit à partir-de variétés étant :

- exclusivement de type Charentais *jaune*. Sont exclues les variétés de type Charentais vert,

- 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 au terme d'une procédure d'enregistrement précisée ci-dessous.

L'inscription d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de vérifier des critères à la fois techniques (notamment le potentiel de production, la précocité, la durée de cycle, la facilité de cueillette, la résistance/tolérance aux maladies) mais aussi les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques décrites au chapitre 4 du présent cahier des charges et plus généralement l'appartenance au type « Melon du Haut-Poitou ».

Une nouvelle variété ne peut donc être inscrite dans la liste des variétés reconnues par le groupement que :

- Si, pendant deux campagnes de mise à l'essai sur des sols argilo-calcaires de l'aire géographique et après avis du groupement, elle satisfait aux critères évoqués ci-dessus,
- et si elle fait l'objet d'un avis favorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts » composé notamment de consommateurs, de personnes ayant exercé une activité dans le monde agricole et de restaurateurs à l'exclusion de tout opérateur de l'IGP, suite à des dégustations réalisées pendant les campagnes d'essai.

L'exclusion éventuelle d'une variété déjà inscrite dans la liste des variétés reconnues par le groupement respecte une procédure permettant de vérifier le maintien des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques décrites au chapitre 4 du présent cahier des charges et plus généralement l'appartenance au type « Melon du Haut-Poitou ».

Une variété déjà inscrite peut être exclue si elle fait l'objet d'un avis défavorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts » du groupement, après prélèvements et dégustations

d'échantillons représentatifs au sein des lots de melons destinés à la commercialisation du « melon du Haut-Poitou ».

Les décisions finales d'inscription ou d'exclusion d'une variété de la liste des variétés reconnues sont prises par le groupement dans le respect de ses statuts.

7.3.2. Semis- Préparation du sol

La culture du melon est effectuée soit par semis direct, soit par plantation (en mottes, minimottes ou bouchon) suite au placement de semis sous serre.

Les semis sous serre sont effectués à partir du 1er mars jusqu'au 30 juin ; le placement préalable sous serre dure de 10 à 30 jours.

Les semis direct peuvent être effectués à partir du 10 mai jusqu'au 20 juin, avec au préalable la préparation du lit de semence.

Avant le repiquage des jeunes plants, les producteurs effectuent un travail du sol constitué notamment d'une

- préparation du lit de plantation, et d'un
- désherbage.

7.3.3. Plantation en plein champ

Les plantations (semis direct ou plantation par mottes ou bouchon) sont effectuées à partir du 20 mars jusqu'au 10 juillet.

La plantation manuelle a lieu en plein champ.

La densité de plantation est au maximum de 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 » bénéficie d'une protection contre le gel au moyen de tunnels ou de bâches ajourées.

Concernant les variétés précoces ou semi-précoces, des tunnels peuvent être déroulés mais ne doivent pas subsister au-delà de 10 semaines après plantation,

Concernant les variétés de saison, des bâches ajourées peuvent être apposées mais ne doivent pas subsister au-delà de 10 semaines après plantation.

7.3.4. Traitements phytosanitaires

Les dates de cueillette respectent les délais avant récolte indiqués pour chaque traitement phytosanitaire.

7.4. CUEILLETTE

7.4.1. Modalités de la cueillette

La cueillette des « Melons du Haut-Poitou » se fait du 1er juillet au 30 Septembre.

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

Les melons cueillis lors du premier passage ne peuvent être destinés à la production en IGP « Melon du Haut-Poitou ».

Les melons sont récoltés dans les meilleures conditions pour le produit, en palox ou en caisse. L'emploi de la remorque en lieu et place de palox ou caisses est interdit. Les palox ou caisses observent les dimensions maximales suivantes : 120x120x90.

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

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

- de la variété utilisée (précoces, semi-précoces, de saison),

- et du constat d'au moins l'un des trois critères suivants :
.la couleur de l'écorce : début de virement vers le jaune,
.le jaunissement de la feuille située à proximité du fruit,
.le décollement du pédoncule : il se caractérise par un anneau translucide autour de la queue, ou à son décollement (petite craquelure tout autour).

7.4.3. Rendement

Le volume moyen de melons produits en IGP par exploitation est inférieur ou égale à 12 tonnes par hectare (Par melons produits en IGP, on entend les melons produits sur des parcelles et avec des variétés conformes aux dispositions du cahier des charges).

7.5. CONDITIONNEMENT

7.5.1. Brossage des melons

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

7.5.2. Tri et calibrage des melons

Les melons sont triés manuellement de manière à éliminer les fruits non conformes aux caractéristiques physiques décrites au point 4.2 du présent cahier des charges.

Il est vérifié notamment le calibre/poids, la couleur et les 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.

7.5.3. Agréage des lots de melons triés, calibrés

L'agréage des lots est effectué par examen d'un échantillon représentatif des lots de melons triés, calibrés et conditionnés. L'agréeur, qualifié par le groupement pour agréer les lots de melons, vérifie les critères suivants du chapitre 4 du présent cahier des charges :

- la variété,
- la teneur en sucre,
- l'absence de vitrescence des fruits,
- l'homogénéité du lot de melons.

Lorsque la récolte est avancée, les producteurs et producteurs-expéditeurs déterminent la fin de cueillette d'une parcelle en IGP sur constat de l'agréeur de l'un des critères suivants sur les lots présentés : apparition de fruits hétérogènes en formes, en couleur et/ou en qualité interne, ou encore présence de fruits moins représentatifs de la variété considérée.

7.5.4. Conditionnement et stockage des melons

Les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux monocouches alvéolés ou en emballages individuels.

Les plateaux utilisés sont :

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

Chaque plateau contient entre 11 et 15 melons.

Les melons conditionnés en plateaux monocouches alvéolés ou en emballages individuels/unité de vente consommateurs sont stockés à 9/13°C. Ils sont expédiés au plus tard 48 heures après cueillette.

8. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1. SPÉCIFICITÉ DE L'AIRE

8.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique du « Melon du Haut-Poitou » se situe entre les limites naturelles que sont au nord la zone de contact du bassin parisien avec les contreforts du massif armoricain, au sud la rivière Auxances, et à l'ouest et à l'est les cours d'eau du Thouet et de la Vienne.

Le « Haut-Poitou », situé donc aux confins du Poitou, de la Touraine et de l'Anjou, forme en réalité cinq petites régions naturelles aux paysages contrastés, que l'on peut décrire ainsi :

- le sud du département du Maine et Loire, formant un ensemble de plateaux calcaires ponctués de collines de tuffeau, qui domine les dépressions humides sablo-argileuses.
- le sud du département de l'Indre et Loire, se limitant très nettement par un coteau au Nord et une Cuesta au Sud. C'est un ensemble de vastes plateaux ondulés profondément entaillés par les talwegs.
- le nord-est du département de la Vienne avec la vallée de la Vienne qui a marqué profondément le paysage encaissant le lit majeur de cette rivière importante au sein des plateaux tourangeaux. Cette zone est constituée d'une mosaïque de dépôts divers qui s'étagent en marches d'escalier jusqu'aux affleurements calcaires dominés par les collines crayeuses.
- le nord du département de la Vienne, formant un ensemble de collines découpées dans les assises crayeuses et de plateaux arides directement inscrits sur les calcaires durs, auxquels sont associés des dépressions sableuses et hydromorphes qui s'étalent jusqu'à Loudun.

- enfin, la plaine centrale du département de la Vienne, qui s'ouvre largement sur le département des Deux-Sèvres. C'est une vaste plaine, aride, aux sols calcaires peu profonds et caillouteux. Le relief karstique donne au paysage un aspect particulier avec ses dolines et vallées sèches. A ces plaines sont associées les dépressions hydromorphes et sableuses de la Briande et de l'Envigne.

La production du « Melon du Haut-Poitou » s'effectue exclusivement sur les sols argilo-calcaires de cette aire géographique. On distingue notamment parmi ces sols : les groies sur calcaire jurassique, les argilo-calcaires sur marne jurassique, les aubues sur craie turonnienne et le cas échéant les terres fortes sur argile ou marne cénomanienne.

Ces sols sont homogènes et sains, bien pourvus en éléments fertilisants et faciles à travailler. Leurs caractéristiques pédologiques les présentent comme des sols avec une structure équilibrée donnant des sols bien aérés, une teneur en argile importante selon les sols, permettant à ces derniers de se réchauffer progressivement, et de disposer d'une bonne réserve en eau utile. Ils conviennent parfaitement à la culture du melon.

Ces qualités pédologiques recherchées pour la culture du « Melon du Haut-Poitou », et associées au climat de ce secteur, renforce ainsi la particularité de l'aire géographique du « Haut-Poitou ». En effet, le « Haut-Poitou » est généralement réputé pour être une région chaude et sèche, spécificité renforcée par les caractéristiques des sols, souvent asséchants.

Le climat est soumis aux influences ligériennes et atlantique, qui lui confèrent des caractéristiques originales. Ainsi, la température moyenne annuelle est assez élevée et présente une relative régularité sur l'ensemble de l'année. Les températures pendant la compagne en été et en arrière-saison sont relativement chaudes. Ainsi, les melons du « Haut-Poitou » bénéficient de températures sans amplitudes importantes, ce qui permet une croissance homogène du fruit.

Les précipitations annuelles sont inégalement réparties, la pluviométrie étant plus faible en été, avec une période dite « de sécheresse », et importante de septembre à mars. La chute brutale de la pluviométrie en avril et sa reprise en mai sont caractéristiques du « Haut-Poitou ». L'irrégularité de la pluviométrie est toutefois compensée par le pouvoir stockeur des sols argilo-calcaires, qui permet un apport régulier à la plante durant l'ensemble de sa croissance.

8.1.2. Facteurs humains

L'aire géographique du « Melon du Haut-Poitou » est une région de production ancienne de melon. L'inventaire du Conseil National des Arts Culinaires décrit en effet la culture du melon cantaloup charentais comme « une production localisée principalement dans les Deux-Sèvres, mais aussi dans la Vienne et la Charente maritime ».

La culture de plein champ du melon débute en 1856 à Guesnes, lorsque Monsieur Vincent THIBAULT, jeune jardinier, loue quelques ares et cultive du melon en pleine terre. La première récolte est de bonne qualité et la culture se développe sur les terrains maraîchers de la région du Haut-Poitou(2). Ainsi 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 ».

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 de la fin du 19ème siècle. L'auteur indique qu'« 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».

En 1931, Alexandre LOEZ et René PERLAT 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.

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. Aujourd'hui, les producteurs continuent de recouvrir les sols avec du paillage plastique, cette technique permettant au sol de se réchauffer avant l'implantation des melons, et favorisant en même temps la réduction du développement des mauvaises herbes.

C'est aussi à cette époque qu'on remplace peu à peu 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. Ce type de melon a permis en effet d'obtenir des fruits plus gros, de qualité plus régulière, de plus longue conservation, à la chair orange, juteuse, bien sucrée avec des arômes d'une bonne intensité.

Vers 1970, le melon commence à être cultivé dans les terrains argilo-calcaires situés dans le Haut-Poitou entre THOUARS et LOUDUN. Les surfaces augmentent alors régulièrement. Le principal producteur, désirant cultiver le melon sur de grandes surfaces, fait ainsi appel aux céréaliers en louant leurs terres pour une année. Cette façon de travailler lui permet de changer ses lieux de production chaque année.

Ces usages de location des terres entre producteurs de melons et céréaliers perdurent aujourd'hui. En effet, la rotation culturale initiée à cette époque permet aux sols de se reposer, et d'éviter la prolifération des maladies liées à la culture.

De surcroît, la culture de melon est un très bon précédent à la culture du blé, ce qui favorise ces échanges de terres avec les céréaliers et illustre une véritable complémentarité des productions locales. Depuis 1970 jusqu'à aujourd'hui, la région a ainsi connu un important développement des surfaces de production en melon.

Ce développement important de la production a permis de faire évoluer les techniques culturales : outre l'apparition du melon type Cantaloup Charentais et la généralisation de la rotation culturale, les pratiques de production se sont affinées notamment dans la préparation du sol avant l'implantation de la culture, dans le suivi de la production avec des pratiques culturales raisonnées, et dans la recherche d'une maturité optimale des melons au moment de la récolte.

Pour préserver la qualité et les caractéristiques du « melon du Haut-Poitou », les producteurs ont mis en place un agréage rigoureux lors du conditionnement et prévu une expédition dans les meilleurs délais pour la vente auprès du consommateur. En amont, les producteurs ont souhaité suivre les évolutions quantitatives et qualitatives des variétés de melon produites, à travers des essais en plein champ et des dégustations régulières des produits à chaque campagne. L'accumulation des données techniques et sensorielles a permis ainsi le développement de variétés de qualité que l'on connaît aujourd'hui dans le « Haut-Poitou ».

8.2. SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

8.2.1. Caractéristiques du produit

Le « «Melon du Haut-Poitou» » est un melon de type Charentais jaune. De forme sphérique, avec des tranches bien marquées, il a une écorce jaunissant à maturité et généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés.

Son poids est compris entre 550 g. minimum et 1350 g maximum, son taux de sucre est supérieur ou égal à 12°Brix. La chair ne présente pas de vitrescence.

Le groupement a mis en place dès les années 1995 un suivi organoleptique rigoureux des melons produits en IGP. Ce suivi a permis d'établir le profil organoleptique du produit. Le « Melon du Haut-Poitou » se définit comme un melon fortement sucré, doublé d'un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. La chair est de couleur orange assez soutenu.

8.2.2. Notoriété du produit

Les Melons du Haut-Poitou ont une notoriété ancienne comme en témoigne un article de « La vie Loudunaise » : dès 1896, lors du traditionnel marché de Pitié, le doyen réservait des places gratuites au pied de la basilique aux maraîchers guesnois : « Les pèlerins mangeaient du melon sur l'herbe, ce qu'ils pouvaient les aimer!».

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, illustre la réputation ancienne et la notoriété du «Melon du Haut-Poitou».

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

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. En 2007, l'étude « Melon : perception et pratique des consommateurs » montre que « le melon bénéficie de nombreux atouts, telle la perception d'une production traditionnelle, naturelle et de terroir. Son parfum demeure l'un des composants essentiels du melon, il garantit la satisfaction de l'achat à la consommation. »

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 ». Par ailleurs, les écrits de « grands cuisiniers » concernant la réputation du «Melon du Haut-Poitou» sont autant de gages de la notoriété de ce produit dans la gastronomie française.

La grande qualité des produits conduit ainsi 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.

Toutefois ce produit n'est bien sûr pas réservé aux seuls clients de ces établissements de luxe, puisque les enseignes de la grande distribution tiennent également à présenter à leurs clients, à partir de la date de mise en marché du produit, un étal de « Melon du Haut-Poitou ».

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 œuvre par le groupement 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 1000 à 1200 ha par an, ce qui représente 30 % environ de la surface cultivée en melon dans l'aire géographique retenue.

Le volume de melons pouvant bénéficier de l'IGP «Melon du Haut-Poitou» » obtenu sur ces surfaces représente 15 % de la production régionale totale estimée à 80.000 tonnes en 2009. Ce chiffre de 15 % de la production pour 30 % des surfaces témoigne de la rigoureuse sélection qualitative des melons produits par les opérateurs.

Cette activité économique représente un volume d'emplois directs et indirects correspondant à 1 personne à plein temps par hectare cultivé soit environ 1200 emplois.

En termes de prix, les cotations données par le Service National des Marchés (SNM) permettent de voir qu'il existe toujours une légère différence de prix entre un melon charentais jaune « classique » et un melon « Haut de gamme » comme le « melon du Haut-Poitou ». Les témoignages des entreprises commercialisant le «Melon du Haut-Poitou» attestent indiscutablement de la notoriété particulière de ce produit.

8.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Le « Melon du Haut-Poitou » a trouvé, dans le Bassin du « Haut-Poitou », une région de production très privilégiée convenant à sa maturité tardive et à ses exigences nutritives.

La structure équilibrée et l'aération des sols argilo-calcaires permettent la transformation des matières organiques en éléments nutritifs nécessaires à la bonne alimentation de la plante et aux besoins en éléments minéraux du melon.

Le calcaire actif, facilement assimilable par la plante, va favoriser en s'accumulant dans les tissus cellulaires la rigidité de ces derniers et conférer ainsi au melon une fermeté et bonne tenue du fruit, une résistance de l'écorce aux chocs et une résistance au phénomène de vitrescence.

Le réchauffement progressif des sols du fait leur bonne teneur en argile, ainsi que les réserves en eau utile accumulées pendant l'hiver, offrent au « Melon du Haut-Poitou » toutes les conditions pour une croissance régulière de la plante sans stress hydrique et une récolte tardive des melons à maturité optimale.

Grâce au microclimat exceptionnel (température moyenne assez élevée et régulière sur l'ensemble de l'année) et aux terrains argilo-calcaires, on constate très vite que l'on obtient des melons de qualité, fortement sucrés au parfum intense et aux qualités gustatives reconnues, à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant.

Cette qualité spécifique se retrouve dans le suivi organoleptique des melons mis en place depuis 1995 qui, associé à la recherche de nouvelles variétés, a permis de sélectionner les variétés conformes aux caractéristiques propres du produit et vérifier ainsi l'appartenance au type « Melon du Haut-Poitou ».

La nature particulière des sols, l'influence du climat, et les efforts constants des producteurs ont ainsi permis au « Melon du Haut-Poitou » d'acquérir une notoriété certaine auprès des consommateurs et des différents professionnels en lien avec la filière (restaurateurs, épiceries de luxe mais aussi enseignes de la grande distribution), traduisant aussi toute l'importance économique de cette production au niveau local.

9. REFERENCE DE LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

SGS-ICS
191 Avenue Aristide Briand - 94237 CACHAN Cedex
Téléphone : 01.41.24.88.88
Fax : 01.41.24.89.99
Messagerie : contact@sgs.com
Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45 011.

10. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES A L'IGP

L'étiquetage du produit IGP « Melon du Haut-Poitou » comporte les indications suivantes :
- la dénomination du produit : « Melon du Haut-Poitou »,
- la mention « indication géographique protégée » et le logo « IGP ».

Un stick individuel reprenant le logo suivant est apposé sur chaque fruit.

11. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES

Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Production et conditionnement	Documentaire
Choix des parcelles	Sols argilo-calcaires	Documentaire et/ou mesure
Choix des variétés	Variété de type charentais jaune Variété enregistrée sur la liste du groupement	Documentaire
Cueillette	Critère de maturité du melon Récolte des melons	Visuelle et/ou documentaire
Calibrage et tri	Caractéristiques physiques du produit	Visuelle
Agréage des melons	Caractéristiques physiques et chimique du produit	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Conditionnement et stockage	Type de conditionnement Durée et température de stockage	Visuelle et/ou documentaire
Etiquetage	Logo/dénomination IGP Stick individuel	Visuelle