Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP)
« Melon du Haut- Poitou »
homologué par arrêté du 29 juin 2023, publié au *JORF* du 7 juillet 2023 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Melon du Haut-Poitou »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°29-2023

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

⇨ **GROUPEMENT DEMANDEUR**

Syndicat des Producteurs de Melons du Haut-Poitou
5, rue de l'industrie
86110 MIREBEAU

Tél : 06.17.92.59.84
Courriel : melon.haut.poitou@free.fr
Site internet : www.melon-hautpoitou.fr

TYPE DE PRODUIT

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

1) NOM DU PRODUIT

"Melon du Haut-Poitou"

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. 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.

2.2. Caractéristiques 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 **600** g. minimum et **1750** 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.

2.3. Caractéristique chimique

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

2.4. Caractéristiques 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.

2.5. Mode de conditionnement

Le « Melon du Haut-Poitou » est mis en vente entier et conditionné 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.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production (plantation, récolte, tri, stockage) et de conditionnement est constituée du territoire des 174 communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2022 :

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

Communes entières (19)

Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brossay, Bellevigne-les-Châteaux, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Epieds, Louresse-Rochemenier, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay.

Communes en partie (2)

Doué-en-Anjou pour le seul territoire des communes déléguées de Doué-la-Fontaine (49125), Forges (49141), Meigné (49198), Montfort (49207) et Les Verchers-sur-Layon (49365), Saumur (pour sa partie au Sud de la Loire).

- Pour l'Indre-et-Loire (37) : ***Communes entières (31)***

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

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

Communes entières (20)

Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Boussais, Brion-près-Thouet, Irais, Louzy, Luzay, Marnes, Plaine-et-Vallées, Pas-de-Jeu, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Généroux, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte- Verge, Taizé, Tourtenay.

Communes en partie (2)

Loretz-d'Argenton pour le seul territoire de la commune déléguée d'Argenton-l'Église, Thouars (commune nouvelle) pour le seul territoire des communes déléguées de Missé (79178) et Thouars (79329).

- Pour le Nord de la Vienne (86) : ***Communes entières (99)***

Amberre, Angliers, Antran, Arçay, Aulnay, Avanton, Ayron, Basses, Beaumont Saint-Cyr, Berrie, Berthegon, Beuxes, Bournand, Ceaux-en-Loudun, Cernay, Chabournay, Chalais, Chalandray, Champigny en Rochereau, Chasseneuil-du-Poitou, Châtellerault, La Chaussée, Cherves, Chiré-en-Montreuil, Chouppes, Cissé, La Roche-Rigault, Colombiers, Coussay, Craon, Cuhon, Curçay-sur-Dive, Dangé-Saint-Romain, Dercé, Dissay, Doussay, Frozes, Glénouze, La Grimaudière, Guesnes, Ingrandes, Jaunay-Marigny, Leigné-sur-Usseau, Lencloître, Loudun, Maillé, Maisonneuve, Martaizé, Massognes, Maulay, Mazeuil, Messemé, Migné-Auxances, Mirebeau, Moncontour, Mondion, Monts-sur-Guesnes, Morton, Mouterre-Silly, Naintré, Neuville-de-Poitou, Nueil-sous-Faye, Orches, Les Ormes, Ouzilly, Pouançay, Pouant, Prinçay, Quinçay, Ranton, Raslay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Clair, Saint-Genest-d'Ambière, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Laon, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saires, Saix, Sammarçolles, Savigny-sous-Faye, Scorbé-Clairvaux, Sérigny, Sossais, Ternay, Thurageau, Thuré, Les Trois-Moutiers, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Saint-Martin-la-Pallu, Verrue, Vézières, Villiers, Vouillé, Vouzailles, Yversay.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

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 ».

4.2. Obligations déclaratives

Les opérateurs impliqués dans les opérations de production doivent tenir à jour une comptabilité matière des entrées et sorties relatives aux « Melon 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.

4.3. 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)

4.4. Identification du produit

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

4.5. Traçabilité de la production à l'expédition

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

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Choix des parcelles

- Sélection en IGP selon rotation culturale des 5 ans minimum et selon la nature du sol

Choix des variétés

- Inscrites sur la liste des variétés validées sélectionnées consultable auprès des services de l'INAO et de l'ODG

Semis
Plantations

- Semis : du 1er mars au 30 juin
- Plantations : du 20 mars au 10 juillet
- Pose de petits tunnels ou de bâches ajourées qui ne subsistent pas au-delà de 10 semaines après la plantation

Itinéraire cultural

- Maitrise de la fertilisation et de l'irrigation
- Recyclage des plastiques utilisés

Récolte

- Date de début de récolte défini par le respect des critères de maturité
- Manuelle
- En pallox ou en caisse

Conditionnement en IGP

- Agréage : variété, teneur en sucre, absence de vitrescence, homogénéité du lot
- Tri manuel puis calibrage
- Plateau monocouche alvéolé ou en emballage individuel.
- Identification individuelle des melons et de chaque conditionnement

Stockage ~~9/13°~~ et expédition

- Stockage entre 9 et 13 °C
- Délai maximum de 2 jours entre la récolte et l'expédition

5.2. 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.

5.3. Semis et plantation

5.3.1. Choix des Variétés

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

- exclusivement de type Charentais *jaune*.
- 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 publiée sur le site internet de l'INAO et mise à disposition des opérateurs par le groupement.

L'introduction et/ou le retrait d'une nouvelle variété sur la liste des variétés suit la procédure suivante :

- ➔ L'ODG transmet un dossier de demande à l'INAO (rapport des tests liés au protocole de sélection variétale, argumentaires et éléments justificatifs)
- ➔ Le dossier est présenté aux instances délibératives de l'INAO pour approbation de la liste des variétés.

5.3.2. Protocole de sélection variétale

La nouvelle variété répond à différentes exigences. Les essais sont menés sur les variétés pendant au moins deux ans.
Elle doit :

- présenter les caractéristiques physico-chimiques suivantes :
  - Absence de vitrescence
  - Teneur en sucre supérieure à 12° Brix
  - Fermeté comprise entre 1 et 7 kg/cm^2
- répondre aux caractéristiques organoleptiques détaillées ci-dessous.

À chaque séance de dégustation, un melon témoin « Melon du Haut-Poitou » est systématiquement proposé en début de dégustation afin que le jury puisse s'étalonner.

Pour chaque échantillon, le jury donne une note entre 1 et 10 pour les descripteurs suivants :

- l'intensité de la couleur orange
- l'intensité d'arôme melon en bouche
- l'intensité de sucré
- la fermeté
- la jutosité

Le jury donne également une note globale d'acceptabilité de la variété dans l'IGP.

Pour chaque variété, au moins quatre échantillons doivent être testés sur la campagne en cours.

Les variétés sont classées en trois catégories selon les résultats aux tests sensoriels :
- Catégorie A : au moins 75% des échantillons testés respectent les valeurs cibles suivantes :
    - l'intensité de la couleur orange est supérieure ou égale à 6
    - l'intensité d'arôme melon en bouche est supérieure ou égale à 6.2
    - l'intensité de sucré est supérieure ou égale à 7
    - la fermeté est comprise entre 6 et 9
    - la jutosité est supérieure ou égale à 6.8
    - la note globale d'acceptabilité est supérieure ou égale à 7
- Catégorie B : Au moins 50% des échantillons testés respectent les valeurs cibles susvisées. Dans ce cas la variété est testée de nouveau la campagne suivante.
- Catégorie C : Moins de 50 % des échantillons testés respectent les valeurs cibles susvisées. Dans ce cas, la variété est éliminée.

Si seulement 3 échantillons sont testés lors d'une campagne, les variétés seront classées en :
- Catégorie A : 100% des échantillons testés doivent respecter les valeurs cibles susvisées.
- Catégorie B : Au moins 66% des échantillons testés doivent respecter les valeurs cibles susvisées. Dans ce cas la variété est testée de nouveau la campagne suivante
- Catégorie C : Moins de 66 % des échantillons testés respectent les valeurs cibles susvisées. Dans ce cas, la variété est éliminée.

Pour être retenue, une variété doit être classée en catégorie A pendant au moins deux campagnes consécutives.

5.3.3. Semis, Greffage - Préparation du sol

La culture du melon est effectuée, soit par plantation (en mottes, mini-mottes 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.

Avant le repiquage des jeunes plants en plein champ, ceux-ci peuvent être greffés sur un porte-greffe lors de leur croissance sous serre.

Avant le repiquage des jeunes plants, les producteurs effectuent un travail du sol constitué notamment de :
- préparation du lit de plantation ;
- désherbage.

5.3.4. Plantation en plein champ

Les plantations par mottes 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.

5.3.5. Fertilisation

L'opérateur fait faire une analyse des reliquats azotés sur chaque parcelle par un laboratoire agréé entre le 1er janvier et le 30 avril précédant la récolte.
Le total des apports d'engrais azotés et des reliquats ne doit pas dépasser 150 unités/ha.

5.3.6. Plastique et Recyclage

Les Films Agricoles Usagés (FAU) sont soulevés et enlevés des champs maximum 4 mois après la dernière cueillette.
100% des Films Agricoles Usagés (FAU) des opérateurs sont collectés et gérés par une société agréée.

5.3.7. Irrigation

En cas d'irrigation sur l'exploitation, l'exploitant doit utiliser des outils d'aides à la décision afin de raisonner l'irrigation des cultures :

- bulletins techniques / météorologiques,
- ou calcul d'un bilan hydrique,
- ou valeurs tensiométriques de mesures aux champs (sondes),
- ou résultat d'observations.

5.4. Cueillette

La cueillette des « Melon du Haut-Poitou » se fait lorsque les melons présentent les critères apparents de maturité cités ci-dessous et que leur qualité organoleptique est homogène.

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.

Un passage est réalisé dans les parcelles avant les premières récoltes en vue de déterminer la date du début de cueillette, en se basant sur des critères apparents de maturité.

Les critères apparents de maturité sont :

- un degré Brix de 12° minimum,
- une fermeté comprise entre 1 et 7 kg/cm2,
- la couleur de l'écorce avec un début de virement vers le jaune/blanc,
- la craquelure pédonculaire : elle se caractérise par un anneau translucide autour de la queue, ou à son décollement (petite craquelure tout autour),
- le flétrissement et / ou jaunissement de la première feuille située à proximité du fruit,
- le séchage de la vrille la plus proche du fruit.

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**.**

5.5. Conditionnement

Les actions de tri, de calibrage et de conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique de l'IGP « Melon du Haut-Poitou ». Cette proximité entre les parcelles et les stations de conditionnement limite la durée de transport et les manipulations multiples des fruits. De fait, le conditionnement des melons dans l'aire géographique IGP « Melon du Haut-Poitou » assure le maintien de la qualité des produits après la récolte. Par la suite, un conditionnement direct à la sortie de la chaine d'agréage en emballages individuels ou sur plateaux alvéolés monocouches évite les chocs entre les melons et évite toute dégradation. Au-delà de la préservation de la qualité des melons, la réalisation du conditionnement dans l'aire géographique de l'IGP « Melon du Haut-Poitou » permet de renforcer la maitrise de la traçabilité des fruits. Suite à la récolte, lors du transport des fruits en vrac dans les palox, un mélange est possible avec d'autres fruits d'origine différente. Leur identification individuelle et l'identification sur les plateaux alvéolés monocouches assure la traçabilité des melons jusqu'à la commercialisation finale et garantit l'origine et la qualité des melons.

5.5.1. 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.

5.5.2. Agréage des lots de melons triés, calibrés

L'agréage des lots est effectué chaque jour de récolte, par examen de 5 à 10 melons provenant de chaque nouvelle parcelle.

L'agréeur, qualifié par le groupement pour agréer les lots de melons, vérifie les critères suivants **:**

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

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, feuillage de plantes grillés, feuilles jaunies. Une fois que la parcelle a dépassé un certain tonnage de melons, la qualité devient hétérogène en formes, en taille et en qualité interne, ce qui marque la fin de la récolte.

5.5.3. Tri et calibrage des melons

Les melons sont triés manuellement de manière à éliminer les fruits non conformes aux caractéristiques physiques (aspect, poids, couleur de l'écorce) décrites au point 2.2 du présent cahier des charges.

Les melons sont ensuite calibrés automatiquement et individuellement.

5.5.4. 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 9 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 conditionnés au plus tard un jour ouvré après la cueillette et expédiés au plus tard deux jours ouvrés après la cueillette.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique du « Melon du Haut-Poitou » repose sur sa qualité déterminée et sa réputation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. 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. À 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 campagne en été et en arrière-saison sont relativement chaudes. Ainsi, le « Melon du Haut- Poitou » bénéficie 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.

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

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.

À 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 ».

6.2. Spécificité du produit

6.2.1. 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 600 g. minimum et 1750 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.

6.2.2. Notoriété du produit

Le « Melon du Haut-Poitou » a 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 le « Melon 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 commercialisés, les adhérents du Syndicat des producteurs de Melon 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.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou 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.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement comporte la dénomination enregistrée du produit, « Melon du Haut-Poitou » et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel. Chaque conditionnement comporte également un des deux logos du groupement suivant :

Melón du Haut-Poitou BIO CERTIFIÉ IGP

Melón du Haut-Poitou CERTIFIÉ IGP

Les melons sont identifiés individuellement par un des logos du groupement complété par le logo de l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

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 publiée sur le site internet de l'INAO	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
Étiquetage	Dénomination IGP Stick individuel	Visuelle