Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Melon de Cavaillon »

Homologué par arrêté du 13 mars 2023, *JORF* du 18 mars 2023, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2023-13

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon
15 avenue Pierre Grand, MIN 108
84954 Cavaillon Cedex
Tél**. :** (33)(0)4 90 78 75 00
Fax **:** (33)(0)4 90 78 75 09
Courriel **:** contact@melondecavaillon.com

Composition : producteurs, conditionneurs.

TYPE DE PRODUIT

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

1) NOM DU PRODUIT

« Melon de Cavaillon »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Type variétal

Le « Melon de Cavaillon » est un melon de type charentais jaune. Les fruits sont arrondis, sillonnés à chair orange. La couleur de fond de l'écorce vire au jaune lors de la maturation du fruit. Ses tranches sont bien marquées sans être trop saillantes, et présentent parfois de légères broderies. Les lignes de suture des tranches sont colorées en vert plus foncé.

2.2. Caractéristiques organoleptiques

Le « Melon de Cavaillon » se caractérise par une chair orangée soutenue et une homogénéité de la couleur de sa robe. Le fruit est récolté à maturité de manière à optimiser la teneur en sucre.

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

L'aspect du melon doit être : entier, frais, propre, sain.
Le taux de sucre moyen, mesuré sur un échantillon de fruit, est supérieur ou égal à 13° Brix ; aucun fruit ne pouvant être inférieur à 11° Brix.
Aucun fruit ne doit être vitrescent.

Le melon destiné à être consommé frais :
- Présente un poids ≥ 550 g et <1750 g.
- Est exempt de tout défaut visuel (déformation, tâches)

Le melon destiné à la transformation :
Présente un poids ≥ 400g et <1950g.
Pourra présenter des défauts visuels (déformation, tâches).

2.4. Mode de présentation

Le « Melon de Cavaillon » destiné à la consommation en frais est mis en vente entier et conditionné en plateaux monocouches alvéolés ou en emballages individuels. Le contenu de chaque colis doit être homogène (forme, aspect, développement, maturité et coloration).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production et de conditionnement du « Melon de Cavaillon » s'étend sur une partie des 4 départements suivants : Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var et Vaucluse.

Elle comprend les communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2022 :

- Département des Alpes-de-Haute-Provence (04) :

Aubenas-les-Alpes, La Brillanne, Céreste, Corbières, Cruis, Dauphin, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Lardiers, Limans, Lurs, Mallefougasse-Augès, Mane, Manosque, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Niozelles, Ongles, Oppedette, Peyruis, Pierrerue, Pierrevert, Reillanne, Revest-Saint-Martin, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Sigonce, Vachères, Villemus, Villeneuve, Volx.

- Département des Bouches-du-Rhône (13) :

Aix-en-Provence, Alleins, Arles, Aureille, Aurons, La Barben, Barbentane, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Étang, Boulbon, Cabannes, Charleval, Châteaurenard, Cornillon-Confoux, Coudoux, Éguilles, Eygalières, Eyguières, Eyragues, La Fare-les-Oliviers, Fontvieille, Grans, Graveson, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Maillane, Mallemort, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Miramas, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Pélissanne, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognac, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Étienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Saintes-Maries-de-la-Mer, Salon-de-Provence, Sénas, Tarascon, Velaux, Ventabren, Vernègues, Verquières.

- Département du Var (83) :

Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon

- Département du Vaucluse (84) :

Althen-des-Paluds, Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Avignon, Le Barroux, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumes-de-Venise, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bédoin, Blauvac, Bollène, Bonnieux, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gigondas, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lioux, Loriol-du-Comtat, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Mirabeau, Modène, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Mornas, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Orange, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Piolenc, Le Pontet, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Sablet, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sannes, Sarrians, Saumane-de-Vaucluse, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

Opérations réalisées dans l'aire géographique :

La culture, la récolte mais également l'ensemble des opérations de tri, de calibrage et de conditionnement sont réalisés dans l'aire géographique de l'IGP « Melon de Cavaillon ». Les opérations de tri, calibrage et conditionnement sont assurées sur un même site afin de limiter les potentielles dégradations et ainsi préserver la qualité du melon.
En effet, le « Melon de Cavaillon » est un fruit frais, ramassé à maturité physiologique optimale. Après récolte, la qualité du melon peut être altérée par différents facteurs pouvant être occasionnés par des transports prolongés notamment les chocs thermiques ou les

variations rapides et/ou importante de températures et les chocs entre chaque fruit lorsque les melons se trouvent stockés en vrac dans des palox. La limitation stricte tant des durées de transport de la parcelle à la station de conditionnement que des manipulations multiples en vrac permettent de garder la maîtrise sur la qualité du produit après récolte. De plus, un conditionnement direct à la sortie de la chaîne d'agréage en emballage individuel ou en plateau alvéolé monocouche ou avec fibres permet d'éviter les chocs entre les fruits et les tassements.
Outre la contribution à la préservation de la qualité et des caractéristiques du produit, la réalisation des opérations de conditionnement dans l'aire géographique renforce la maîtrise de la traçabilité du produit.
Lors de transport de fruits en vrac, un mélange est possible avec d'autres fruits d'origine différente. Le « Melon de Cavaillon » produit et conditionné dans l'aire géographique est soit conditionné en plateaux monocouches alvéolés ou avec fibres ou en emballages individuels.
Le système d'identification individuel pour la vente en frais, mis en place au moment du conditionnement dans l'aire géographique, est de nature à assurer la traçabilité du produit jusqu'à la commercialisation finale et apporte ainsi une garantie supplémentaire de l'origine et de la qualité du produit.

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

4.1. Identifications des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir, pour tout ou partie dans une ou plusieurs étapes d'obtention du « Melon de Cavaillon » définies dans le présent cahier des charges est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation préalable à toute production. Le document d'identification est déposé par tout moyen auprès du groupement en vue de son habilitation préalable à toute production.

4.2. Obligations déclaratives

Les déclarations des parcelles destinées à la production de melon de Cavaillon doivent être envoyées annuellement au groupement avant la date limite fixée par le plan de contrôle.
Chaque producteur dispose d'un cahier de culture spécifique au groupement dans lequel est recensée toute intervention sur les parcelles déclarées en « Melon de Cavaillon ».

Les éléments nécessaires à la comptabilité matière doivent être tenus à jour notamment les quantités de melons apportés à la station, les quantités vendues en « Melon de Cavaillon », pour une consommation en frais ou pour la transformation, et l'état des stocks le cas échéant.

4.3. Traçabilité

Les opérateurs mettent en place des enregistrements permettant une identification et une traçabilité depuis la parcelle jusqu'au conditionnement destiné à la première commercialisation.
Le tableau suivant présente les éléments mis en place pour assurer cette traçabilité.

Etapes du schéma de vie	Eléments de traçabilité	Documents &

du produit		Enregistrements
Identification des parcelles et variétés	Localisation dans l'aire géographique définie. Origine des lots de semences et plants.	- Agrément parcelles « Melon de Cavaillon » - Liste des variétés annualisée
Production	Enregistrement des interventions culturales par parcelle : précédent cultural des trois dernières années, fertilisation, traitements phytosanitaires, irrigation, relevé d'observations. Variétés, date des semis directs et des plantations.	- Cahier de culture - Fiche d'identité des plants et/ou semences (variété avec n° de lot)
Récolte	Chaque lot de récolte est identifié par une date et une heure de cueillette, un n° de parcelle, une variété et le nom du producteur, ou alors une information permettant de retrouver toutes ces indications.	- Fiche d'identification du lot de récolte*.
Agréage/conditionnement	Numéro de traçabilité sur le colis et/ou l'unité de vente consommateur. Suivi des tonnages conditionnés en « Melon de Cavaillon ».	- Fiches d'agréage entrée et/ ou fiche d'identification du lot** -Identification individuelle -Comptabilité matière des emballages (individuel et colis)

Tableau 1 : Éléments de traçabilité ascendante

* : La fiche permet l'identification des différents lots de récolte composant le lot de produit fini, établi lors du conditionnement ou de l'expédition.

**Cette fiche porte également :
- Le nom de l'agréeur,
- La date d'agréage,
- Les caractéristiques d'identification du lot (n° de traçabilité du lot permettant de retrouver le nom du producteur, la parcelle et la variété ainsi que la date de récolte).

4.4. Identification du produit

Le « Melon de Cavaillon » destiné à la consommation en frais est identifié individuellement par un sticker, ruban, cravate. Les emballages pour le conditionnement sont également identifiés « Melon de Cavaillon ».
Les stations de conditionnement tiennent à jour une comptabilité matière des conditionnements.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie du produit

Sélection des parcelles	Zone de production / Liste des communes Sols limono argileux calcaires avec un taux de sable ≤ 50%
Sélection des variétés	Liste des variétés mise à jour annuellement.
Plantation et semis	Sous abris ou en plein champs. Limites de plants et de semences à l'hectare selon le type cultural.
Conduite culturale	Enregistrement sur le cahier de culture du producteur. Maitrise de l'irrigation, de la fertilisation et des traitements phytosanitaires. Utilisation de paillages.
Récolte	Récolte à maturité optimale. Identification des lots récoltés (date, parcelle, variété). Recyclage des plastiques utilisés (paillages …).
Stockage à réception	Température dirigée. Délai maximum entre récolte et mise en chambre froide.
Agréage	Teneur en sucre de chaque lot. Aucun fruit vitrescent. Contrôle des éléments de traçabilité.
Tri, calibrage et conditionnement	Calibrage de 550 g à 1750 g exclu en produit destiné à la consommation en frais, de 400 g à 1950 g en produit destiné à la transformation. Identification « Melon de Cavaillon » sur chaque fruit *(sauf pour destination à la transformation)*
Stockage - Expédition	Température dirigée. Délai maximum de 4 jours entre récolte et expédition de la station de conditionnement. Contrôle des éléments de traçabilité.

5.2. Descriptif des différentes étapes de la plantation / semis à la récolte

5.2.1. Des parcelles sélectionnées

Au sein de l'aire géographique, les plantations se font sur des parcelles aux sols calcaires présentant une texture limono argileuse. Dans un souci de qualité optimale la proportion de sable est inférieure ou égale à 50%.

5.2.2. Couvert végétal

Une rotation avec une culture d'hiver ou un engrais vert est obligatoire hors saison sur les parcelles qui seront plantées / semées en melon de Cavaillon la saison suivante.

5.2.3. Des variétés sélectionnées

Le « Melon de Cavaillon » est produit à partir de variétés sélectionnées de type charentais jaune.
La liste des variétés agréées est actualisée chaque année par la commission technique IGP du groupement en fonction des évolutions variétales et des nouvelles variétés proposées par les sociétés de production de semences et/ou de plants. La liste des variétés est ensuite soumise à l'approbation des instances délibératives de l'INAO.
Elles sont évaluées au travers des essais et des séances de dégustation réalisées dans le cadre du réseau technique régional ou directement par le groupement.
Sont également pris en compte par le comité technique du groupement :
Les observations qualitatives réalisées lors des agréages en station,
Les préconisations officielles des structures techniques,
Les retours d'analyse de chaque station et producteur.

Les variétés sont choisies pour leurs qualités basées sur :

- L'aspect : intensité de la couleur orange de la chair, la présentation du fruit, la couleur de la robe,
- La flaveur : intensité de l'arôme de melon et de la saveur sucrée,
- Le taux de sucre : moyenne réalisée sur l'année au cours des agréages en station,
- Les résistances aux maladies et ravageurs : présence des gènes Ag et Fusariose, qui permettent de réduire de 80% à 100% les traitements phytosanitaires,
- La tenue : capacité de la variété à conserver ses qualités dans le temps (visuelles, gustatives …).

La liste des variétés sélectionnées peut être consultée auprès des services de l'INAO et sur les sites internet de l'INAO et du groupement.

5.2.4. Plantation et semis directs

La culture du « Melon de Cavaillon » est effectuée soit par semis directs soit par plantation des variétés sélectionnées. Elle peut se faire selon deux modes : sous abris ou en plein champs.
Le greffage est autorisé. Il permet de limiter les traitements en début de saison.

- Sous abris :

La plantation et/ou les semis directs peuvent s'effectuer à partir du 1er février et jusqu'au 30 avril.
La densité des semis doit être comprise entre 4 000 et 10 000 graines à l'hectare.
La densité de plantation doit être comprise entre 3 000 et 8 000 pieds à l'hectare.

- Plein champ :

La plantation et/ou les semis directs peuvent s'effectuer du 1er mars au 31 juillet.
La densité des semis doit être comprise entre 7 000 et 10 000 graines à l'hectare.
La densité de plantation doit être comprise entre 6 000 et 10 000 pieds à l'hectare.

5.2.5. Utilisation de paillages

Pour la culture du « Melon de Cavaillon », des paillages doivent être utilisés comme méthode alternative au désherbage, pour lutter contre les adventices, et protéger les plantes contre les attaques fongiques. Ils permettent également de réchauffer les sols en début de saison et de réaliser des économies d'eau.

Chaque producteur doit être engagé dans une filière de recyclage dès lors qu'il utilise des paillages plastiques pour la culture de « Melon de Cavaillon ».

5.2.6. Irrigation

Le système d'irrigation en goutte-à-goutte est obligatoire pour toute parcelle de « Melon de Cavaillon ».
Chaque producteur met en place une irrigation raisonnée conformément aux préconisations techniques du groupement s'appuyant sur des outils d'aide à la décision tels que bulletin météo, sonde tensiométrique et station météo.

5.2.7. Traitements phytosanitaires

Lors de la culture du « Melon de Cavaillon », le désherbage chimique est réservé aux parcelles où apparaissent les monocotylédones des genres *Panicum* (panic) ou *Cyperus* (souchet) qui affaiblissent les plants de melons par concurrence. Sur les parcelles concernées, le traitement est localisé sur les zones infestées afin d'éliminer ces adventices.

Les producteurs « Melon de Cavaillon » appliquent les préconisations actualisées annuellement de la commission technique du groupement.
Le groupement s'appuie sur les fiches du Bulletin Santé du Végétal (BSV), la fiche de préconisation phytosanitaire de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et informe annuellement chaque opérateur des préconisations et mesures à appliquer pour une lutte raisonnée dans les cultures de « Melon de Cavaillon ».

5.2.8. Fertilisation

Une analyse de sol des bases échangeables (éléments minéraux disponibles dans le sol pour la plante) est réalisée tous les 5 ans par chaque producteur.

La limite maximale d'apport d'azote minéral est fixée à 120 unités en 3 fractionnements minimum par hectare. Ce fractionnement est proportionnel à l'apport d'azote minéral (soit 2 fractionnements minimum pour 80 unités ou moins, pas de fractionnement obligatoire pour 40 unités ou moins).

L'apport d'azote sur chaque parcelle est également associé à un nitratest permettant de connaitre la teneur instantanée en azote du sol et ainsi d'apporter la quantité nécessaire sans surplus.

5.2.9. Une récolte à maturité optimale

La récolte s'effectue à maturité optimale selon un ou plusieurs des critères physiologiques suivants :

- Changement de coloration de l'écorce du fruit, vert tournant jaune,
- Flétrissement de la feuille et de la vrille à la base du fruit.

Les lots de récolte sont homogènes et composés de fruits provenant d'une seule parcelle. Les lots une fois récoltés sont mis à l'abri du soleil pour éviter les chocs de température qui peuvent altérer la qualité et la présentation du fruit. Pour conserver la fraîcheur du fruit, la mise en chambre froide est effectuée au maximum dans les 12 heures qui suivent la récolte entre 8°C et 12°C (température optimale pour la conservation du melon), chez le producteur ou en station.

5.3. Tri et conditionnement

Le « Melon de Cavaillon » bénéficie de deux étapes d'agréage après récolte qui font intervenir à la fois des données quantifiables (taux de sucre) et le savoir-faire des opérateurs présents dans l'aire de production dans la reconnaissance et la sélection des melons

5.3.1. Un agréage à réception du lot

Lors de la réception du lot, un premier tri visuel est effectué. Un agréage est réalisé selon les critères ci-dessous :

- **Critères externes de qualité**
  - Présentation générale du lot et niveau de maturité (couleur de l'écorce)

L'agréeur précise la couleur dominante selon une planche de maturité fournie par le groupement et note les défauts éventuels (tâches, …).

- **Critères internes de qualité**

  - Température du melon :

Le lot peut être conditionné dès que la température interne moyenne mesurée sur 5 fruits de l'échantillon est égale ou inférieure à 28°C.

  - Mesure du taux de sucre :

La mesure sur l'échantillon permet de vérifier que la moyenne du taux de sucre pour chaque lot est supérieure ou égale à 13° Brix et qu'aucun fruit ne présente un taux inférieur à 11° Brix.

  - Contrôle de la vitrescence

La recherche de vitrescence se fait par une coupe équatoriale des fruits.
L'agréage est réalisé sur l'échantillon de fruits prélevés aléatoirement. Le lot est jugé conforme lorsque aucun fruit de l'échantillon n'est jugé vitrescent.

Le résultat des différents critères mesurés et contrôlés sont notés sur une fiche d'agréage.

Des protocoles de formations pour tout nouvel agréeur sont réalisés en début de campagne par chaque station.

5.3.2. Un contrôle tout le long de la chaîne de conditionnement

- **Un tri effectué fruit à fruit :**

Sur la chaîne de conditionnement, un deuxième tri visuel est effectué. Les fruits sont triés manuellement un à un.

- **Le calibrage :**

Les fruits sont regroupés par calibre. Ce calibrage est réalisé fruit à fruit au poids. Les calibres autorisés sont les calibres ≥ 550g et <1750g pour la consommation en frais.
Dans le cadre de la transformation sont autorisés les melons ≥400g et <1950g.

- **Le conditionnement :**

Les melons sont conditionnés en emballages individuels et/ou en plateaux monocouches alvéolés ou avec fibres.

5.3.3. Les conditions de stockage avant 1ère expédition

Si le produit n'est pas expédié le jour de son conditionnement, il doit être stocké en attente de son expédition en chambre froide, avec un objectif de température de l'air comprise entre 8°C et 12°C. Le délai maximum de stockage est de 4 jours entre la récolte et l'expédition de la station de conditionnement.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique du « melon de Cavaillon » repose sur sa qualité déterminée liée au territoire et sur sa réputation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique du « melon de Cavaillon » s'appuie au nord-est sur les contreforts du Mont –Ventoux, du plateau de Sault et de la Montagne de Lure. Elle est limitée à l'ouest par le Rhône, au sud par le massif de la Sainte-Victoire, puis en allant vers l'ouest, la chaine de l'Etoile, l'étang de Berre et le littoral au sud des communes d'Arles et des Saintes-Marie-de-la mer.
La commune de Cavaillon constitue l'épicentre de ce vaste bassin, dont le réseau hydrographique d'exception, attaché au Rhône et la Durance, a permis le développement d'un important réseau d'irrigation sur le territoire.

Le climat de l'aire, de type méditerranéen, se caractérise par :

- Une sécheresse estivale et un automne pluvieux ;
- Des températures annuelles moyennes élevées ;
- Un vent du nord-nord-ouest, froid et sec, le mistral, s'atténuant progressivement vers le sud-est.

- Un ensoleillement important (entre 2 650 et 2 850 heures par an), une forte luminosité et une faible humidité atmosphérique, sous l'effet du mistral,

L'aire de production présente, dans sa diversité pédologique, des sols calcaires, profonds et de texture limon-argileuse, propices à la culture du melon.

6.1.2. Facteurs humains

6.1.2.1. Un ancrage territorial ancien et constant

Les premiers indices de la présence du melon à Cavaillon remontent à 1495.
En 1864, Alexandre Dumas s'engage à offrir ses ouvrages à la bibliothèque de la ville contre une rente viagère de 10 melons par an.
Dès 1882 le melon a commencé à être cultivé pour l'expédition dans la vallée de la Durance et dans le Comtat Venaissin.
La production de melon dans les Alpes-de-Haute-Provence est attestée dès les années 1930. Selon M. Nicquet, alors directeur des services agricoles des « Basses-Alpes », «il est cultivé dans toute la zone tempérée du département » et « 185 ha sont cultivés pour une production totale de 37 092 quintaux, qui sont en partie consommés sur place ». Il signale également sa production dans le bassin de Forcalquier.
Le maintien jusqu'à aujourd'hui de ces sources de production relativement éloignées de Cavaillon, et à la fois sur des secteurs de plaines et de coteaux, s'explique en grande partie par la volonté des expéditeurs d'étaler leurs approvisionnements et les mises en marché dans le temps.
Le développement des réseaux routier et ferroviaire depuis le milieu du XIXe siècle a favorisé très tôt les expéditions des melons hors région, depuis Cavaillon et contribué au développement de la production.

Des marchés locaux spécifiques au melon sont attestés depuis 1859 et un Marché d'Intérêt National (MIN) est créé à Cavaillon en 1965.
Sur un plan technique, les châssis de verre et bois utilisés pour la culture du melon entre 1950 et 1970 prennent le nom de « châssis cavaillonnais ».
Des courriers datant de 1950 à 1969, des archives départementales du Vaucluse, montrent une région dynamique, qui joue un rôle de référence en matière de savoir-faire technique sur la culture du melon. Les premières journées techniques nationales du melon se tiennent à Cavaillon en 1969.

Le syndicat regroupe en 2022 40 producteurs engagés dans la démarche ainsi que 10 conditionneurs metteurs en marché (nombre stable depuis plusieurs années).
La région accueille par ailleurs des structures de recherche et de développement dans le domaine des fruits et légumes, notamment l'INRAE d'Avignon (84), fondé en 1953, le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) et l'APREL (Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière) à Saint-Rémy-de-Provence (13), qui travaillent en réseau avec des centres d'Etudes et Techniques Agricoles locaux, les chambres d'agriculture et avec lesquelles les opérateurs de la filière établissent des partenariats.

6.1.2.2. Savoir -faire locaux

Les savoir-faire locaux sont mis en œuvre tout au long des étapes culturales et jusqu'à la mise en marché du « Melon de Cavaillon » :

- Sélection des parcelles en fonction de la texture des sols et de l'accès à l'eau,
- Décisions collectives sur le choix des variétés mises en culture au sein du type,
- Choix du mode de culture de plein-champs ou sous abris (châssis, serres et tunnels), selon les situations et les besoins de maitriser les conditions d'hygrométrie et les températures,
- -Pratique du paillage et maîtrise de l'irrigation
- -Récolte à maturité optimale
- Mise en place d'une sélection qualitative rigoureuse des melons avant leur mise en marché, grâce à l'adoption d'un système d'agréage et de tri harmonisés dans les sites de conditionnement.

6.2. Spécificité du produit

Le « Melon de Cavaillon » est un melon de type charentais jaune, mis en marché à l'état frais, qu'il soit consommé en produit frais ou destiné à être transformé. Il se caractérise par :

- La couleur orange soutenue de sa chair,
- L'homogénéité de la couleur de la robe à maturité optimale,
- Un potentiel gustatif et un taux de sucre optimaux.

6.3. Lien causal

Les qualités du Melon de Cavaillon sont liées aux facteurs naturels de la zone, favorables à la culture du melon, ainsi qu'au savoir-faire des opérateurs.

Les données climatiques observées sur la zone entre mars et septembre (période de production) offrent des conditions de températures moyennes (entre 18 et 25,4°C sur la période) et d'ensoleillement (268 à 293 h/mois) optimales pour le bon développement de la plante, le calibre et la maturation des fruits, gages de qualité du produit (teneur en sucres, arômes, fermeté de la chair, aspect).
L'ensoleillement important permet à l'écorce du fruit de passer d'une couleur verte à jaune à maturité, par dégradation des molécules de chlorophylle, tout en faisant apparaître des sillons bien marqués, verts foncés.
Le mistral participe à la luminosité et à l'ensoleillement en chassant les masses nuageuses et limite la pression des maladies cryptogamiques en réduisant l'humidité atmosphérique et en asséchant les eaux stagnantes.
Les sols retenus pour la culture du melon présentent une texture et une profondeur assurant une bonne implantation du système racinaire et une bonne réserve hydrique.

Les atouts liés aux facteurs naturels sont renforcés par un savoir-faire ancré sur le territoire :

- Le sol est travaillé pour en améliorer la structure, l'aération et favoriser le ressuyage et le réchauffement,

- Le recours au paillage permet une bonne diffusion de la chaleur reçue au sol, réduit l'évaporation et limite l'implantation d'adventices. Les plants développent ainsi une bonne vigueur et une croissance rapide avec une végétation dense qui protège les fruits des brûlures,

- L'irrigation, s'appuyant sur un vaste réseau d'irrigation développé sur le territoire, est raisonnée, en fonction des besoins de la plante ;

- Le choix de la variété est adapté au mode de culture adopté, à la période de production et aux caractéristiques de la parcelle ;

- La professionnalisation des sites de tri et conditionnement des melons avant mise en marché, historiquement implantés sur le territoire et où s'effectuent un agréage et un conditionnement rigoureux, par du personnel formé spécifiquement à ces fonctions, garantit la qualité optimale des melons mis sur le marché.

De nombreux documents et témoignages attestent de la réputation du « melon de Cavaillon » qui s'est construite depuis plusieurs siècles. A partir de son apparition à Cavaillon en 1495, le « melon de Cavaillon » est régulièrement offert aux personnalités de passage dans la ville : au duc de Guise en 1620, à Monseigneur d'Oppède, le premier président du parlement de Provence, en 1626, aux vice-légats Mazarin en 1635 et Lascaris en 1664

Le commerce du melon de Cavaillon s'est développé d'une part, grâce à l'implantation des producteurs sur une vaste zone de production, permettant un étalement de la période de mise en marché (de mai à fin septembre), et d'autre part, à la concentration des négociants/expéditeurs autour de la citée de Cavaillon, très tôt bien desservie par les voies routières et ferroviaires. Cela a contribué à faire connaitre et apprécier le produit au-delà de sa zone de production.

Une enquête du CTIFL de 1998, reconduite en 2002, auprès des consommateurs, montre une relation quasi-immédiate entre « melon » et « cavaillon ». A la question sur l'origine des melons achetés, la première réponse donnée spontanément par les consommateurs en 1998 est « Cavaillon ».
Aujourd'hui, le « melon de Cavaillon » fait partie du patrimoine de la ville de Cavaillon où il est fêté, chaque année, le 2ème week-end de juillet. Par ailleurs, la confrérie de « la maintenance des traditions provençales et du melon de Cavaillon » communique depuis 1988 hors des frontières régionales sur ce produit emblématique.

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 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

L'étiquetage comporte la dénomination « Melon de Cavaillon » et le logo de l'IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel. Pour les melons destinés à la consommation en frais, L'identification doit être apposée *a minima* sur chaque fruit avec un sticker, un ruban, une cravate.
L'étiquetage comporte le logo « Melon de Cavaillon » présenté ci-dessous :

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points à contrôler	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Documentaire
Choix des variétés	Documentaire
Récolte	Visuelle
Caractéristiques du produit	Visuelle et mesure
Conditionnement	Visuelle
Délai récolte/expédition	Documentaire