

Pleins feux sur le melon charentais de nos régions



Le mois de juin approche à grands pas, et avec lui vient le délicieux melon charentais, marquant le début festif de la saison estivale. De l'apéritif au dessert, sa chair orangée apporte une explosion de couleur, de fraîcheur et de saveurs aux tables estivales. Découvrez ce qui se cache sous l'écorce de ce melon cultivé dans nos régions et apprécié par 96 % des consommateurs.

Une culture française

Les **500 producteurs** et **expéditeurs** de melon réunis dans l'AIM, l'Association Interprofessionnelle Melon ont un objectif commun : promouvoir et défendre les atouts du melon charentais. Avec **250 000 tonnes produites sur 11 000 hectares en France**, il est le plus cultivé et consommé en France.

 **1^{er}** melon consommé & cultivé en France : le melon charentais

 **500** producteurs & expéditeurs

 **250 000** tonnes produites

 **11 000** hectares cultivés en France

Il ne vient pas de loin...

Le melon charentais provient de **trois terroirs ensoleillés** situés dans une grande partie de la France :

À partir de la **mi-juin**
Du bassin centre-ouest, **26%**
de la production française



À partir de la **mi-juin**
Du bassin sud-ouest, **22%**
de la production française

À partir de la **mi-mai**
Du bassin sud-est, **52%** de la production française

... mais pas seulement de Charente

De son vrai nom **Cucumis melo**, le melon charentais fait partie de la grande famille des cucurbitacées, comme la courgette ou le potiron. « Charentais » est une désignation commerciale sans lien avec les lieux de production actuelle, mais issue de son histoire. Une histoire pleine de rebondissements, après une naissance en Afrique. En Italie, les papes appréciaient le melon dans leur résidence de Cantalupo. Lorsque la papauté s'installa à Avignon, les graines firent le voyage, et le melon prit le nom de Cantaloup. Avec des

plants améliorés au fil des siècles, le légume sera cultivé avec succès en Charente. C'est sous ce nom de charentais, avec deux typologies, jaune ou vert, qu'il est désormais le plus répandu.

Un taux de sucre minimal

Le melon charentais se décline en variétés aux profils aromatiques dotés de subtiles variations, et une chair plus ou moins ferme, juteuse, fruitée... Mais pour tous, un impératif, un taux de sucre minimal, qui se calcule en degrés Brix. Le minimum garanti est de 10, certains labels exigent davantage, 12 ou 13.



90 jours du champ à l'étal

Dans chaque territoire de production du melon, producteurs et distributeurs se relaient pour proposer le meilleur aux consommateurs. Les grandes étapes de la culture, qui dure **90 jours entre la plantation et la récolte**, se font à la main. En plus d'un véritable savoir-faire, cultiver des melons nécessite beaucoup de main-d'œuvre. Selon les zones de production, la **plantation s'effectue entre février et juin**, pour une **récolte échelonnée entre mai et octobre**. C'est la maturité du melon, gorgé de soleil, qui décide de sa récolte. Cueillis à la main, triés par taille, les melons sont alors conditionnés délicatement puis expédiés sans délai jusqu'aux étals. En deux à trois jours, le melon est déjà placé dans le commerce, qu'il soit un petit détaillant, un supermarché ou un discounter.



De la plantation à la récolte, 90 jours sont nécessaires à la culture d'un melon.

Caliente, caliente

Il fait chaud ? Ça tombe bien, **le melon adore la chaleur !** Et ce, dès son premier jour, puisque la graine de melon a besoin d'un sol à 15°C au moins pour germer. Le savoir-faire des producteurs, engagés dans une démarche d'agriculture durable, intervient à toutes les étapes de la croissance de la plante. La maturité des melons dicte le moment de la cueillette, qui se fait à la main et à la fraîche après une belle journée ensoleillée.



8 kg par ménage et par an, c'est la consommation moyenne de melon en France

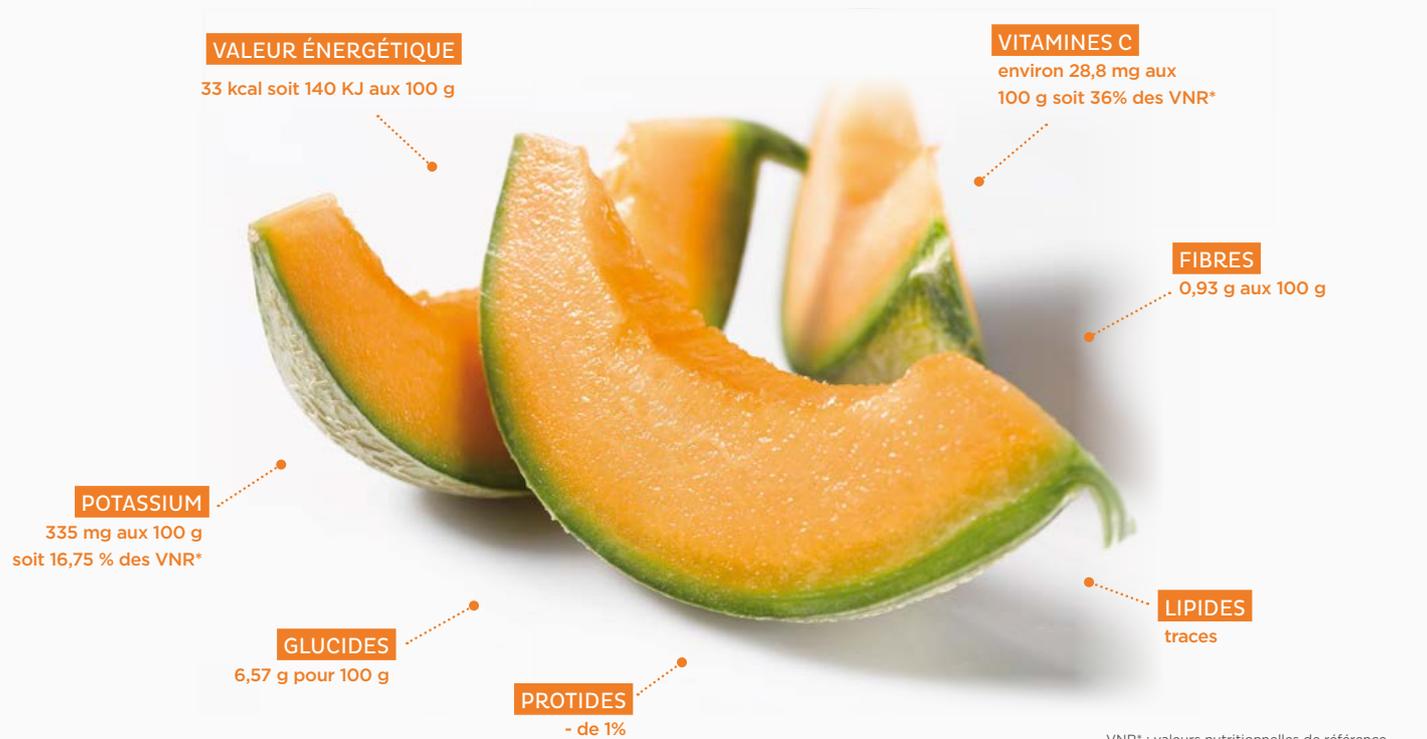


Tout le monde l'aime !

Synonyme d'été, **98% des consommateurs achètent du melon pendant cette saison**. Le melon est le fruit couteau-suisse : il s'apprécie aussi bien en tranches nature, qu'en smoothie « minute », en dés plantés sur une pique avec un peu de jambon cru, en cubes parsemés de copeaux de parmesan, ou encore en billes dans une salade de fruits... Impossible de se tromper avec lui : il plaît à 96% des consommateurs ! Saveur désaltérante, facilité de dégustation et grande variété de recettes réalisables... Des atouts combinés qui lui valent d'être consommé à raison de 8 kg par ménage et par an !

UN ALLIÉ SAIN, POUR LA FORME ET LA LIGNE

Composé à plus de 90 % d'eau, **le melon est peu calorique**, avec 33 kcal aux 100 g. Riche en vitamines C et B, en potassium et en oligo-éléments, il est doté d'une forte teneur en bêta-carotène, un antioxydant protecteur de la peau, à qui il donne un effet « bonne mine ».



DEUX CRÉATIONS CULINAIRES EXCLUSIVES À DÉGUSTER SANS PLUS ATTENDRE



Le melon à l'apéritif



Melon en rubiks cube pour un apéritif frais et délicieux

INGRÉDIENTS POUR 4/6 PERSONNES

- 1 gros melon charentais
- 400 g de feta en bloc
- 1 à 2 concombres
- 200 g de tomates cerise

Pour la sauce :

- 1 bouquet de basilic
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'1/2 citron
- 1 piment doux
- 1 petit oignon frais
- Sel et poivre

RECETTE

- 1 • **Préparez la sauce :** effeuillez et ciselez le basilic en conservant quelques sommités pour la décoration. Emincez finement le piment et l'oignon frais. Dans un bol, mélangez l'huile, le jus de citron, le piment, le basilic, l'oignon, du sel et du poivre. Réservez au frais.
- 2 • Epluchez le melon, coupez-le en 2 et retirez les graines. Taillez la chair en cubes de 3 cm. Lavez, séchez et coupez le concombre également en cubes, ainsi que la feta (cette partie reste la plus délicate et importante car la régularité de découpe déterminera la stabilité du cube).
- 3 • Au centre d'une assiette, commencez à monter le rubik's cube en alternant les ingrédients, en montant sur 4 étages et en insérant des tomates cerises.
- 4 • Lorsque le cube est monté, arrosez de sauce basilic et servez !

Le melon décliné en cocktail

par Anne-Lise Jouenne,
mixologue et flair bartender

Melon Fizz



INGRÉDIENTS

- 5 morceaux de melon charentais
- Menthe fraîche 8 feuilles
- Sirop de sucre de canne 2cl
- Jus de citron vert frais 2cl
- Prosecco 10cl
- Zest de melon & tête de menthe

MATÉRIEL

- Un verre
- Un pilon
- Une cuillère à mélange

RECETTE

- 1 • Dans un verre de type tumbler, ajoutez 8 feuilles de menthe, 5 morceaux de melon charentais (1 morceau = 1 c-a-c) et 2cl de sirop de sucre.
- 2 • Pilez le tout jusqu'à extraire le jus du melon.
- 3 • Ajoutez 2cl de jus de citron vert frais et remplissez votre verre de glaçons.
- 4 • Complétez avec du prosecco. Pour une version sans alcool, utilisez de l'eau pétillante pour remplacer le prosecco.
- 5 • Mélangez avec une cuillère, ajoutez la décoration du cocktail (zest de melon et tête de menthe) et dégustez.





PRENEZ-LE EN MAIN

Plus il est mûr plus il est dense :
le plus lourd sera le meilleur !

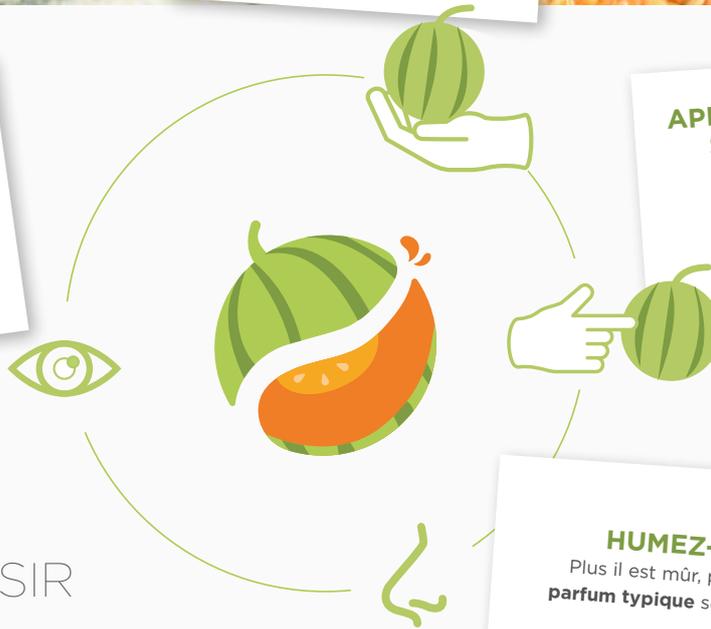
REGARDEZ-LE

Vert clair virant au jaune,
le melon doit présenter des
sillons verts bien marqués.
Son pédoncule se décolle,
il est craquelé : **le melon est mûr !**

APPUYEZ LÉGÈREMENT SUR SON ÉCORCE

Un bon melon a une
écorce souple sous une
faible pression du doigt.

LES ASTUCES POUR LE CHOISIR



HUMEZ-LE

Plus il est mûr, plus son
parfum typique se dégage.

À conserver quelques jours...

Selon son stade de maturité, le melon charentais s'apprécie dès le retour du marché ou attend quelques jours, 4 à 5 au plus, dans un lieu frais. **Il peut être conservé dans le bac à légumes du réfrigérateur, bien emballé dans un sachet en papier kraft.** Une fois coupé, le réfrigérateur est obligatoire, idéalement dans une boîte hermétique. Dégustez-le alors sans trop attendre, replacé à température ambiante quelques dizaines de minutes avant de le servir pour lui redonner toute sa saveur.

...Ou plus longtemps !

Sa chair se conserve plusieurs mois au congélateur, coupée en cubes ou en billes. Une fois décongelée doucement au réfrigérateur, elle s'utilise telle que, par exemple en entrée avec du magret de canard fumé et quelques feuilles de salade, ou mélangée à des fruits de saison pour un dessert. Mixée en soupe avec quelques feuilles d'estragon et un peu de parmesan, la chair de melon forme une entrée originale et savoureuse ! Si vous avez un mixer puissant, ajoutez simplement un peu de sucre et mixez les cubes de chair encore congelés pour les transformer en un délicieux sorbet « minute », sain et léger.

Des signes de qualité

La qualité exceptionnelle du melon est officiellement reconnue par **les Indications Géographiques Protégées (IGP) et des Labels Rouge.**

IGP MELON DU HAUT-POITOU
(dans le Centre-Ouest) présent
dès fin juin. www.melon-hautpoitou.fr



 Deux melons bénéficient du **LABEL ROUGE**, l'un est cultivé dans l'Hérault, l'autre en Vendée.

IGP MELON DE LA GUADELOUPE présent de novembre à mars

Demande d'IGP en cours pour le **MELON DE CAVAILLON** disponible de mi-mai à fin septembre.

www.melondecavaillon.com

IGP MELON DU QUERCY
(dans le Sud-Ouest) présent de juillet à septembre. www.melon-du-quercy.fr



À propos de L'AIM,
un organisme dédié
au melon

Lien entre les producteurs et expéditeurs et les consommateurs, l'AIM (l'Association Interprofessionnelle Melon) a été créée en 2009 dans le but de mieux faire connaître et apprécier le melon.

Les missions de l'AIM :

- améliorer la connaissance de la production et du marché
- contribuer à une meilleure coordination de la mise sur le marché des produits et à une meilleure adaptation de l'offre à la demande du marché et des consommateurs
- réaliser des actions de promotion du melon et de la filière auprès des consommateurs
- réaliser des études ou contribuer à des recherches visant à l'amélioration de la qualité des produits ou des conditions de production.


hémisphère Sud

L'agence épicurieuse

Contact presse :
Corinne HENNEQUIN
Anne-Sophie GAVORY
as.gavory@agencehemispheresud.com
05 57 77 59 60 • 06 87 70 44 55