Un nouveau Label Rouge pour le « Melon » de type charentais jaune (n°LA06/23) [ODG]

Le « Melon » vient d'être reconnu en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 21 octobre 2023. C'est le second melon à obtenir le Label Rouge, sa qualité supérieure ayant été démontrée par des analyses sensorielles, en comparaison à un melon dit « standard ».

Un melon ferme, juteux et sucré

De type charentais jaune, le Melon Label Rouge n° LA 06/23 présente une chair orangée très sucrée. D'un poids minimum de 600g, il se caractérise par une écorce verte, crème, ou tournant jaune. Les fruits sont récoltés à maturité d'une durée de 4 semaines. Le taux de sucre est ainsi maîtrisé, à 13° brix minimum. Des mesures sont effectuées sur un échantillon de chaque lot de melon. Le pédoncule, d'une longueur inférieure à 2cm, est préservé lors de la cueille. Les melons sont conditionnés par calibre, et commercialisés frais et entiers à l'unité, ou en plateaux monocouche.

Un melon de qualité supérieure, produit de manière durable

Le melon bénéficie de qualités gustatives qui répondent aux critères de la qualité supérieure. Son intensité aromatique provient d'une sélection minutieuse des variétés, basée sur des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et sensorielles. Une rotation culturale de 5 ans minimum après une année de culture de melon est imposée par son cahier des charges. Ainsi, la fertilité des sols est conservée, et l'impact de la production sur les ressources naturelles est réduit, avec une limitation de la fertilisation, des apports hydriques et des traitements phytosanitaires. Le délai entre la cueillette et l'expédition est réduit à 2 jours maximum, pour préserver la fraîcheur du melon et ses qualités organoleptiques.

Une filière engagée

À l'heure actuelle, la filière réunit des producteurs principalement implantés dans le Sud vendéen. La totalité des opérateurs, producteurs comme expéditeurs, sont indépendants. Le projet est porté par **Vendée Qualité**, organisme de défense et de gestion multi-filières, qui gère plus de 40 produits sous SIQO (principalement Label Rouge). La section « melon » a été créée en 2019.

Données chiffrées

jusqu'à 160ha

pour les surfaces de productions, des producteurs indépendants engagés

de 2 000 à 3 000 tonnes

de melons par an de production initiale envisagée, avec un objectif de 4 500 tonnes

90%

de la production est destinée aux grandes et moyennes surfaces

5%

de la production est destinée aux marchés et magasins de producteurs

5%

de la production est destinée à l'épicerie fine

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/lettres-odg/octobre-2023/labe-rouge-meon-charentais-jaune*

List of links present in page

1. http://vendee-qualite.com/
2. https://www.inao.gouv.fr/actus-odg