C/2026/1693

19.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1693)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Melon du Haut-Poitou»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0029-AM02 — 23.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Melon du Haut-Poitou»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Melon du Haut-Poitou» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

7.1. *Titre*

Description du produit

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Le caractère «fondant» défini dans les caractéristiques organoleptiques du produit est supprimé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

7.2. *Titre*

Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

A la tenue des registres est ajoutée l'obligation pour les producteurs et producteurs-expéditeurs de communiquer les variétés plantées avec leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

7.3. *Titre*

Description de la méthode d'obtention

Description

Le schéma de vie du cahier des charges est mis à jour pour intégrer la définition d'un type variétal propre au Melon du Haut-Poitou.

Dans la partie relative au choix des variétés, il est précisé que les variétés mises en œuvre doivent être inscrites au Catalogue Officiel Européen des variétés.

Le protocole d'introduction des variétés est supprimé, et remplacé d'une part par la description d'un type variétal, et d'autre part par une liste indicative de variétés répondant audit type variétal. Celui-ci précise les caractères attendus pour la production du Melon du Haut-Poitou IGP (aspect global, arôme, taux de sucre, fermeté, fermeté en bouche et forte jutosité).

☐ La modification a une incidence sur le document unique

7.4. *Titre*

Elements justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Le caractère «fondant» est supprimé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

7.5. *Titre*

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les références concernant la structure de contrôle sont mises à jour, ainsi que les références réglementaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

7.6. *Titre*

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler est mis en cohérence avec la méthode d'obtention dans sa partie «Choix des variétés»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Melon du Haut-Poitou»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0029-AM02 — 23.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Melon du Haut-Poitou»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0807 — Melons (y compris les pastèques) et papayes, frais

0807 19 — autres

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Melon du Haut-Poitou» est un melon de type Charentais jaune. 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. Il présente les caractéristiques suivantes:

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 1 750 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,

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

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. Il est de couleur orange assez soutenue.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble des opérations de production sont réalisés dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux uniquement monocouches ou en emballages individuels; le nombre maximum de melons par plateau est de 15.

Le délai global à respecter entre la cueillette et l'expédition est de deux jours.

Le conditionnement des «melons du Haut-Poitou», c'est-à-dire la préparation adéquate du produit avec ses règles spécifiques de tri, de calibrage et d'agréage, les conditionnements limités retenus précisés ci-dessus et l'obligation d'apposer un stick individuel par melon, est réalisé immédiatement après la récolte directement par les producteurs-expéditeurs ou par ces derniers sur demande des producteurs non expéditeurs.

Il doit avoir lieu dans l'aire géographique afin de préserver les caractéristiques qualitatives du fruit telles que la maturité optimale, l'aspect, l'intégrité et l'homogénéité des produits et leur fraîcheur et éviter ainsi d'autres manipulations ou des risques de détérioration lors du transport tout en garantissant par ailleurs une traçabilité nécessaire dans les divers rayons de vente de melons.

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

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:

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





4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

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. Conformément à ces limites naturelles, cette aire géographique s'étend pour chaque département concerné sur les communes suivantes:

Maine-et-Loire (49):

Communes entières: 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: 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).

Indre-et-Loire (37):

Communes entières: 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.

Deux-Sèvres (79):

Communes entières: 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.

Vienne (86):

Communes entières 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.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

L'aire géographique du «Melon du Haut-Poitou» s'étend sur le territoire des communes des départements de la Vienne, du nord-est des Deux-Sèvres, du sud à la fois du Maine-et-Loire et de l'Indre-et-Loire.

La production de melons dans ces secteurs s'effectue exclusivement sur des sols argilo-calcaires. Ces sols bien aérés sont homogènes et sains, bien pourvus en éléments fertilisants et avec de bonnes réserves en eau accumulées en hiver. Ils conviennent parfaitement à la culture du melon.

Le «Haut-Poitou» est généralement réputé en terme de climat pour être une région chaude et sèche, spécificité renforcée par les caractéristiques des sols, souvent séchants. La température moyenne annuelle est assez élevée (chaude l'été, douce l'hiver) et présente une relative régularité sur l'ensemble de l'année. Si la pluviométrie est irrégulière, l'aptitude des sols à stocker les eaux de pluie compense ces irrégularités.

L'aire géographique du «Melon du Haut-Poitou» est une région de production ancienne de melons.

Le développement important de la production a permis de faire évoluer les techniques culturales et notamment en amont de mieux 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 connait aujourd'hui dans le «Haut-Poitou».

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 1 750 g maximum, son taux de sucre est supérieur ou égal à 12°Brix. La chair ne présente pas de vitrescence.

Le «Melon du Haut-Poitou» se définit comme un melon fortement sucré, avec un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux. La chair est de couleur orange assez soutenu.

Les Melons du Haut-Poitou ont une réputation 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 maraichers guesnois: «Les pèlerins mangeaient du melon sur l'herbe, ce qu'ils pouvaient les aimer!».

La population française reste aujourd'hui très attachée au melon de type cantaloup charentais originaire du «Haut-Poitou». 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 Hédiard, des grands restaurateurs comme Robuchon ou d'autres établissements réputés à Paris comme le Ritz ou le Georges V.

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.

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 réputation 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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a83efafc-0244-4eae-9dba-eac83b853830