C/2024/6211

18.10.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/6211)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Melon de Cavaillon»

N°UE: PGI-FR-02984 - 3.8.2023

PDO ( ) PGI (X)

1. **Dénomination(s) [du PDO ou PGI]**

«Melon de Cavaillon»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

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

3.2. *Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)*

Le «Melon de Cavaillon» est un melon de type charentais jaune. Il se caractérise par une teneur moyenne en sucre supérieure ou égale à 13° Brix, aucun fruit ne pouvant être inférieur à 11° Brix et doit être compris entre 550g inclus et 1 750 g exclu (fourchette élargie si le produit est destiné à la transformation : de 400g inclus à 1 950g exclu).

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 présente parfois de légères broderies. Les lignes de suture des tranches sont colorées en vert plus foncé. La chair du melon, quant à elle, est orangée et présente une homogénéité de sa robe. Il est récolté de manière à optimiser la teneur en sucre.

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).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

Toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

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

Les opérations de tri, calibrage et conditionnement sont réalisés dans l'aire géographique de l'IGP «Melon de Cavaillon» Elles 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.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage comporte la dénomination «Melon de Cavaillon» et le logo de l'IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel. L'identification doit être apposée *a minima* sur chaque fruit avec un sticker, un ruban, une cravate. Le logo «Melon de Cavaillon» du groupement doit figurer sur l'étiquetage du produit. Il est repris ci-dessous :





4. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

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. L'aire géographique s'étend sur 249 communes, regroupées dans les cantons suivants :

— Département des Alpes-de-Haute-Provence (04) : Château-Arnoux-Saint-Auban (pour les communes de ganagobie et Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (pour la commune de Villeneuve), Reillanne (pour les communes d'Aubenas-les-Alpes, Céreste, Dauphin, Mane, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Vachères, Villemus).

— Département des Bouches-du-Rhône (13) : Aix-en-Provence, Arles (pour les communes d'Arles et Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (pour la commune d'Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (pour les communes de Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Saint-Paul-lès-Durance).

— Département du Var (83) : Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (pour les communes d'Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon).

— Département du Vaucluse (84) : Apt (à l'exception de la commune de Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-Les-Fontaines (à l'exception des communes d'Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues, Vaison-la-Romaine.

5. **Lien avec la zone géographique**

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

5-1 – *Spécificité de l'aire géographique*

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.

Facteurs humains :

Le «Melon de Cavaillon» se caractérise par un ancrage territorial ancien et constant.

Les premiers indices de la présence du melon à Cavaillon remontent à 1495.

Dès 1882 le melon a commencé à être cultivé pour l'expédition dans la vallée de la Durance et dans le Comtat Venaissin. Dans les Alpes-de-Haute-Provence, cette production est attestée dès les années 1930.

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.

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,

— 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.

5.2 – *Spécificité du produit*

Le «Melon de Cavaillon» est un melon de type charentais jaune destiné à être livré 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 taux de sucre optimal.

5.3 – *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, 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 ;

— 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. Aujourd'hui ce lancement de saison différé est suivi et retranscrit sur plusieurs chaines locales (France Bleu, «Début de saison pour le Melon de Cavaillon» publié le 30 mai 2023 ou encore BFM Marseille, «La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc» diffusé le 12 juin 2023).

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. Plusieurs presses locales font référence à la spécificité du «Melon de Cavaillon» comme le quotidien régional «La Provence» qui présente un melon sucré avec une chair bien orangée (20 mai 2023). Cette réputation s'étend aussi à l'international, où le «Melon de Cavaillon» est présenté comme parmi les meilleurs melons, notamment grâce aux caractéristiques climatiques de la région comme la chaleur et le mistral (article du journal mensuel «The Connexion» publié en août 2023). D'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.

Référence de la publication du cahier des charges

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MelonCavaillon-CN231212.pdf