

I. N. A. O.
COMITE NATIONAL DES IGP/LABELS ROUGES ET STG
Indication Géographique Protégée “Melon du Quercy”
<i>Demande de modification</i> <i>Rapport final de la commission d'enquête pour vote</i>
2010 - 302 DATE : 06 octobre 2010

DEMANDEUR : Syndicat interprofessionnel du Melon du Quercy (ODG)

COMMISSION D'ENQUÊTE :

Date de nomination : 27 novembre 2008, prolongation de la mission le 10 mars 2010

Composition : MM. DANIEL (pdt) et ETEVENON

Mission : instruire la demande de modification

I- FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Phase ou évènement	Date	Réf	Observations
Enregistrement communautaire	24 juin 2004		Règlement (CE) no 1165/2004 de la Commission
Enregistrement d'une demande de modification mineure	10 septembre 2007		Règlement (CE) n° 1040/2007 de la Commission
Réception d'une demande de révision et de consolidation du cahier des charges avec celui de la CCP	20 mai 2008		
Commission permanente : étude de recevabilité	17 juin 2008		Avis favorable
Publication au JORF de l'avis relatif à la PNO	23 juillet 2008		PNO clôturée le 24 septembre 2008, sans opposition
Comité national : demande de nomination d'une commission d'enquête	27 novembre 2008	2008-412	Commission d'enquête nommée (MM. DANIEL (pdt) et ETEVENON) Echéance fixée au 31 décembre 2009
Dépôt du rapport de la CE	30 avril 2009		Rapport d'étape sur l'évolution variétale
Présentation au comité national d'un rapport d'étape relatif à l'introduction de nouvelles variétés	05 juin 2009 1 ^{er} octobre 2009	2009-231 2009-312	Rapport non présenté en juin faute de temps Le CN suit la proposition de la CE : prévoir une liste A et une liste B pour les variétés en test (surfaces limitées) mais ne comprenant pas les tests de 1 ^{ère} année
Comité national : demande de PNT Prolongation de la lettre de mission	10 mars 2010	2010 – 111	Accord pour la mise en PNO de la PNT LM prolongée jusqu'au 31 décembre 2010

Phase ou évènement	Date	Réf	Observations
Publication au JORF de l'avis relatif à la PNO de la demande de PNT	15 avril 2010		PNO clôturée sans d'opposition
Dépôt du rapport définitif de la CE auprès des services	10 août 2010		

II – PRESENTATION DE LA DEMANDE ET DU RAPPORT

A/ La demande

La demande de l'ODG a été initiée en 2008 afin de modifier certaines conditions de récolte (possibilité de récolter après 13h et en palox). Ce fut l'occasion de consolider le cahier des charges en introduisant des éléments techniques contenus d'une part dans le cahier des charges de la CCP et d'autre part dans la norme de commercialisation abrogée en 2008 (règlement (CE) n°1615/2001 de la commission).

L'instruction de la demande par la Commission d'enquête aboutit à la reformulation de nombreux points, en particulier le chapitre « preuve de l'origine ».

Par ailleurs, le chapitre « lien à l'origine » a été complété et réorganisé afin de répondre aux nouvelles règles rédactionnelles.

B/ Les publications nationales pour opposition

Conformément à la précédente procédure d'instruction des demandes de modification, la publication nationale pour opposition a été réalisée au dépôt du dossier, en 2008 : il n'y a pas eu d'opposition.

En 2010, une seconde PNO a été effectuée concernant la demande de protection nationale transitoire. Il n'y a pas eu d'opposition.

C/ Le rapport de la commission d'enquête

Le rapport présente, pour chaque modification du cahier des charges, les arguments justifiant la proposition ainsi que l'avis de la commission d'enquête. Voici succinctement listées ces modifications :

- suppression de la note introductive ;
- demandeur : maintien des coordonnées et suppression de la présentation de la structure ;
- type de produit : mise en conformité rédactionnelle ;
- description du produit : consolidation avec les éléments issus de la norme de commercialisation, simplification de la rédaction concernant le type variétal, remplacement des classes de commercialisation par une règle relative au « conditionnement homogène » et modification mineure du taux de sucre conformément aux usages ;
- délimitation : retrait des éléments relatifs au chapitre « méthode d'obtention » ou au contrôle
- preuve de l'origine : introduction de la notion d'identification des opérateurs et réorganisation du chapitre pour mettre en avant les obligations communes à tous les circuits de commercialisation (vente directe sur le marché de détail, producteur – expéditeur, station de tri / agréage et conditionnement). Est distinguée la vente en marché de détail pour laquelle le conditionnement n'est pas obligatoirement identifié ;
- méthode d'obtention : chapitre complété des dispositions de la CCP, précision des modalités de sélection des variétés telles que validés par le comité national lors de sa séance du 1^{er} octobre 2009, suppression de l'obligation de récolter avant 13h, autorisation de la récolte en palox, harmonisation du délai pour la première mise en marché pour tous les circuits de commercialisation et suppression d'un conditionnement avec alvéole et/ou mouchoir pour la vente sur les marchés de détail ;

- lien à l'origine : modifié et complété ;
- structure de contrôle : modifications formelles ;
- étiquetage : suppression des obligations liées à la CCP (caractéristiques communicantes), inclusion du stickage de chaque fruit ;
- exigences éventuelles : inclusion d'un tableau des principaux points à contrôler ;
- annexes : suppression d'annexes inutiles.

D/ Le document unique et le formulaire de demande de modification

Instruit en 2003 par la commission européenne, c'est une fiche-résumée qui accompagnait la demande d'IGP « Melon du Quercy ».

La mise en place d'un document unique en remplacement de cette fiche s'accompagne d'une description plus importante du produit, d'un lien à l'origine révisé mais aussi de l'indication précise des étapes réalisées dans l'aire géographique, en particulier le conditionnement. Si cette dernière obligation n'était pas précisée sur la fiche résumée, elle l'est dans le cahier des charges en vigueur. En conséquence il ne s'agit pas d'une modification de l'IGP.

Le formulaire de demande de modification a été rédigé.

III – QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

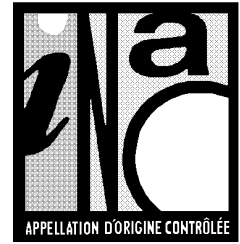
Le comité national est invité à :

- **prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête,**
- **prendre connaissance du cahier des charges et du document unique,**
- **proposer l'homologation du cahier des charges modifié de l'IGP « Melon du Quercy ».**

P.J. : Rapport de la commission d'enquête avec en annexe le projet de cahier des charges

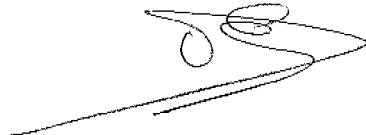
Projet de document unique

Projet de formulaire de demande de modification



IGP « melon du Quercy » Demande de modification

Rapport de la Commission d'enquête

Membres de la Commission	Signature
Monsieur DANIEL	
Monsieur ETEVENON	

Secrétaire de la Commission : Brigitte SALANSON

Sommaire

Introduction du rapport	3
I. Modifications portées à l'introduction	3
II. Modifications apportées au chapitre « demandeur »	3
III. Modifications apportées au chapitre « type de produit ».....	3
IV. Modifications apportées au chapitre « description du produit »	3
A. Norme de commercialisation	3
B. Type variétal	4
C. Caractéristiques physiques	4
D. Caractéristiques chimiques.....	5
V. Modifications apportées au chapitre « délimitation de l'aire géographique ».....	5
VI. Modifications apportées au chapitre « preuve de l'origine »	5
VII. Modifications apportées au chapitre « méthode d'obtention »	7
A. Diagramme de fabrication	7
B. Le choix des parcelles	8
C. Variétés	8
D. Semis, irrigation, fertilisation, entretien du sol	10
E. Conditions de récolte	10
F. Conditions de tri.....	11
G. Condition de conditionnement	11
H. Conditions de stockage après agréage.....	12
VIII. Modifications apportées au chapitre « lien à l'origine »	12
IX. Modifications apportées au chapitre « structure de contrôle ».....	14
X. Modifications apportées au chapitre « étiquetage »	14
XI. Modifications apportées au chapitre « exigences éventuelles »	14
XII. Modifications apportées aux annexes	15
Conclusions.....	15

Introduction du rapport

Le comité national du 27 novembre 2008 a donné mission à MM. DANIEL et ETEVENON pour examiner la demande de modification du cahier des charges de l'IGP « melon du Quercy » déposée par l'ODG en 2008, mission prolongée jusqu'au 31 décembre 2010 par le comité national du 10 mars 2010.

Les publications nationales pour opposition réalisées d'une part sur le cahier des charges et d'autre part sur la demande de protection nationale transitoire ont fait l'objet d'aucune opposition.

Les modifications ont pour objet d'une part de consolider le cahier des charges de l'IGP consécutivement à la suppression du couplage obligatoire avec un LR ou une CCP mais aussi d'apporter quelques modifications dans les conditions de production, en particulier les modalités de récolte. Par soucis de clarté, des modifications rédactionnelles ont dû être apportées.

Le cahier des charges annexé présente des typologies différentes selon la nature de la modification :

- en **gras pour les ajouts**,
- en *italique pour les modifications relevant d'une consolidation* (reprises d'obligations figurant dans la CCP associée ou dans la norme de commercialisation abrogée en 2009 – règlement CE n° 1615/2001 de la commission citée dans la version initiale du cahier des charges)
- en italique souligné pour les reformulations
- en ~~barré pour les suppressions~~

Hormis les reformulations rarement précisées, ce rapport présente chacune des modifications proposées.

I. Modifications portées à l'introduction

Il est proposé de supprimer la page introductive qui n'est pas prévue dans le guide du demandeur.

II. Modifications apportées au chapitre « demandeur »

L'ODG propose de supprimer la présentation faite de leur projet qui comprenait la liste des adhérents, un historique de la démarche ainsi que les missions du syndicat afin de ne retenir que la forme juridique et les coordonnées de l'ODG conformément au règlement (CE) n°510/2006 du conseil. Ajout également de l'adresse de messagerie électronique.

III. Modifications apportées au chapitre « type de produit »

L'ODG propose une rédaction conforme aux exigences du règlement (CE) n°510/2006 du conseil, c'est-à-dire la classe 1.6. : « fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés ».

Dans la liste de désignation des produits prévue à l'article 38 du traité de Rome, il est classé au chapitre 8 de la nomenclature de Bruxelles : "*fruits comestibles, écorces d'agrumes et de melons*".

⇒

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

IV. Modifications apportées au chapitre « description du produit »

A. Norme de commercialisation

La norme de commercialisation européenne sur le melon ayant été abrogée au 1^{er} juillet 2009, l'ODG propose de remplacer la référence faite à la catégorie I du règlement communautaire CE n° 1615/2001 par

l'inclusion dans le cahier des charges des éléments spécifiques initialement imposés par la norme. Le cahier des charges initial comportant déjà de nombreuses obligations normalisées, seules de petites modifications ont dû être apportées.

Catégorie I	⇒	... [Variétés de type charentais] dont il présente les caractéristiques ... de bonne qualité ... Les melons du Quercy sont mis en vente entiers et conditionnés. Pour chaque conditionnement, le poids du plus gros melon ne peut excéder de plus de 30% le poids du plus petit. Le contenu de chaque colis est également homogène et comporte des melons sensiblement de même état de développement et de maturité et sensiblement de même coloration.
-------------	---	---

La Commission d'enquête considère que, sur ce point, la consolidation proposée est satisfaisante.

B. Type variétal

Le cahier des charges initial distinguait le « melon dit charentais » des « autres types de melon de longue conservation ». Pratiquement, l'ensemble des melons sont de type charentais qu'ils soient jaunes ou verts. Il est donc proposé une rédaction synthétique.

Les deux types variétaux retenus sont : Le melon dit charentais qui présente une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce jaunit à maturité. Les autres types de melons dont le type longue conservation qui présente une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce reste verte à maturité.	⇒	4.1.. – Type variétal : Le melon du Quercy est produit à partir de variétés de type charentais dont il présente les caractéristiques. Il a une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce peut jaunir à maturité.
---	---	---

C. Caractéristiques physiques

Poids et homogénéité du conditionnement

L'ODG propose de supprimer les classes de poids définies dans l'actuel chapitre « description du produit » sachant que le cahier des charges IGP ne précise pas s'il s'agit de classes de conditionnement. La lecture du cahier des charges de la CCP lève toute ambiguïté car cette grille est présentée au moment du calibrage et figure dans les caractéristiques de conditionnement.

Le texte précise également que les produits sont de catégorie I, c'est-à-dire que le poids du melon le plus gros ne peut être supérieur de 30% à celui du plus petit.

Ramenée en pourcentage du melon le plus petit, l'obligation en vigueur est plus restrictive que la règle de normalisation et donc que la règle proposée.

Ecart de poids avec l'actuelle règle	Fourchette de poids en appliquant la règle proposée (+ 30%)
De 450 g à 550 g = écart de 22%	De 450 g à 585 g
De 550 g à 650 g = écart de 18%	De 550 g à 715 g
De 650 g à 800 g = écart de 23%	De 650 g à 845 g
De 800 g à 950 g = écart de 19%	De 800 g à 1 040 g
De 950 g à 1 100 g = écart de 16%	De 950 g à 1 235 g
De 1 100 g à 1 300 g = écart de 18%	De 1 100 g à 1 430 g
Au-delà de 1 300 g : règle de la catégorie I	De 1 300 g à 1 690 g, etc.

La proposition donne plus de souplesse aux opérateurs de conditionnement qui pourront, tout en respectant la règle des 30%, constituer des plateaux à cheval sur plusieurs classes (ex. : de 600 à 780 g).

D'un poids de 450 g à 1 300 g et plus, pour tous les éléments concernant la catégorie I.
 450 g inclus à 550 g exclus
 550 g inclus à 650 g exclus
 650 g inclus à 800 g exclus
 800 g inclus à 950 g exclus
 950 g inclus à 1100 g exclus
 1100 g inclus à 1300 g exclus
 1300 g inclus et plus
 Aucun melon ne pourra peser moins de 450 g

⇒

Poids minimum de 450 g.

Pour chaque conditionnement, le poids du plus gros melon ne peut excéder de plus de 30% le poids du plus petit.

Vitrescence

Le cahier des charges de la CPP prévoit lors des périodes à risque (bulletin d'alerte des centres d'expérimentation régionaux), le contrôle de la vitrescence des melons : ouverture de melons sur le plan équatorial et déclassement du lot si un melon vitrescent est détecté.

Dans le cadre de la consolidation, l'ODG propose de ne pas retenir l'absence de vitrescence dans les critères physique car il ne s'agit plus d'un critère spécifique. En effet, grâce aux les évolutions variétales, il n'y a pas eu de bulletin d'alerte depuis au moins 5 ans.

D. Caractéristiques chimiques

Le cahier des charges en vigueur indique que l'indice réfractométrique doit être supérieur à 11° Brix.

Cependant, le cahier de la CCP associée précise 11° Brix minimum. C'est cette valeur qui figure dans le cahier des charges de la CCP et qui a toujours été contrôlée.

L'ODG demande donc une modification du cahier des charges de l'IGP pour retenir le taux actuellement pratiqué. Cette demande équivaut à une légère baisse de la valeur de « supérieur à 11° Brix » à « supérieur ou égal à 11° Brix ».

La commission d'enquête propose d'accepter cette modification car il s'agit des usages de production. De plus, la mesure est effectuée manuellement avec une lecture sur des règles graduées de 0,2 en 0,2, ce qui ne facilite pas la précision.

L'indice réfractométrique de l'échantillon mesuré doit être supérieur à 11 °Brix.

⇒

L'indice réfractométrique de l'échantillon mesuré est de 11° Brix minimum.

V. Modifications apportées au chapitre « délimitation de l'aire géographique »

La liste des cantons est remplacée par une liste de communes. De plus, la carte représentant l'aire de production initialement présentée en annexe 1 est introduite dans ce chapitre.

Par ailleurs, les précisions concernant la nature des sols (argilo-calcaire) sont transférées dans le chapitre « méthode d'obtention ». La carte morpho-pédologique sera introduite dans le plan de contrôle comme outil de mesure.

Les éléments relatifs aux contrôles de la localisation et de la nature des parcelles sont retirés. Il s'agit de données propres au plan de contrôle.

VI. Modifications apportées au chapitre « preuve de l'origine »

Le cahier des charges en vigueur présente un imposant tableau de traçabilité distinguant plusieurs cas selon le stade de réalisation du tri et du conditionnement.

Ce chapitre a donc été fortement modifié pour :

- introduire les éléments relatifs à l'identification des opérateurs en distinguant ceux-ci en fonction des opérations réalisés : production de melon, tri et conditionnement.
- reformuler les obligations déclaratives initialement réparties dans le tableau de traçabilité ou dans le cahier des charges de la CCP
- reformuler les obligations relatives à la tenue des registres initialement réparties dans le tableau de traçabilité ou dans le cahier des charges de la CCP
- préciser les obligations relatives à l'identification des produits (stockage des melons, identification des conditionnements) initialement réparties dans le tableau de traçabilité
- simplifier et clarifier les tableaux de traçabilité qui distinguaient les différents circuits comme dans l'actuel cahier des charges (stations d'agrégation, producteurs expéditeurs ou producteurs commercialisant directement sur le marché de détail).

Le projet de cahier des charges introduit cependant une exception : les producteurs vendant leur propre production sur les marchés de détail n'ont pas à utiliser de conditionnements identifiés. Dans la pratique les melons sont présentés dans des plateaux remplis au fur et à mesure, il ne peut donc être établi de contrôle à partir de la comptabilité matière des conditionnements (adéquation volume de melon et nombre de plateaux). Par contre, en plus du sticker sur les melons, la PLV ou l'étiquette de prix doit identifier le produit et contenir l'ensemble des obligations d'étiquetage. Cependant la commission d'enquête considère que le plateau utilisé pourrait être systématiquement identifié « melon du Quercy » même s'il n'est pas possible d'effectuer un contrôle des volumes à partir de la comptabilité matière des plateaux. La commission d'enquête regrette donc la distinction faite pour cette filière de mise en marché.

En dehors de ce point, la commission d'enquête est satisfaite des éléments présentés, en particulier la simplification des tableaux de traçabilité et l'harmonisation des obligations des opérateurs quelques soit leur nature : identification pour tous, cahier culturel, fiche d'agrégation, etc.

Texte proposé :

6°) Les éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire déterminée

6.1. Identification des opérateurs

Tous les opérateurs du melon du Quercy sont identifiés selon leur activité (production de melon, agrégation et conditionnement) et s'engagent à respecter les conditions de production du melon du Quercy.

Pour tout nouveau producteur, la déclaration d'identification est réalisée avant le 30 juin de la première année de production.

Pour un producteur vendant sa propre production sur les marchés de détail, la déclaration d'identification comporte la liste de ses marchés de détail.

Pour tout nouvel atelier d'agrégation et de conditionnement, la déclaration d'identification est réalisée avant le 31 mars de la première année d'agrégation et de conditionnement.

L'identification permet l'habilitation des opérateurs par type d'activité.

6.2 – Obligations déclaratives :

Chaque année, les producteurs identifiés déclarent auprès du groupement avant le 30 juin les parcelles qu'ils mettent en production en melon du Quercy à l'aide du formulaire contenu dans le cahier culturel.

6.3. Tenue de registres

Les producteurs tiennent à jour un cahier culturel élaboré et mis à leur disposition par le groupement.

Ce cahier culturel contient, en particulier, les références des parcelles mises en production et leur surface, les variétés plantées ainsi que toutes les opérations pratiquées sur la culture : pluviométrie et irrigation, fertilisation, observations et protection phytosanitaire.

Les ateliers d'agrégation et de conditionnement tiennent à jour des fiches d'agrégation indiquant notamment, le nom du producteur, le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique, et l'aspect général du lot. Ces informations sont inscrites sur un formulaire propre à chaque atelier, validé par le groupement.

Les produits sont ensuite conditionnés. Les opérateurs tiennent à jour des fiches de calibrage et /ou de conditionnement.

6.4. Identification du produit

Les melons du Quercy sont identifiés individuellement par un sticker élaboré par le groupement.

Pour les melons conditionnés, les conditionnements sont également identifiés « melon du Quercy » selon un logo élaboré par le groupement.

Pour les producteurs vendant leur production sur les marchés de détail les emballages utilisés pour présenter à la vente peuvent ne pas comporter d'identification spécifique au melon du Quercy. Dans ce cas, les informations sont portées soit sur la PLV soit sur l'étiquette de vente.

Ces identifiants peuvent être fournis par le groupement, en particulier pour les petits opérateurs.

En cas de déclassement de produits, les stickers sont retirés et détruits et les melons sont changés de conditionnements.

Les opérateurs tiennent à jour une comptabilité matière des identifiants, stickers et conditionnements.

6.5 – Comptabilité matière :

Les éléments nécessaires à la réalisation de la comptabilité matière doivent être tenus à jour, notamment : les quantités de melons apportées à la station d'agréage et de conditionnement, les quantités de melons IGP vendus et l'état des stocks le cas échéant.

6.6. Traçabilité

Il est possible de retrouver soit un groupe de producteurs pour ceux qui apportent à l'atelier d'agréage et de conditionnement soit le producteur lui-même s'il commercialise directement sa production.

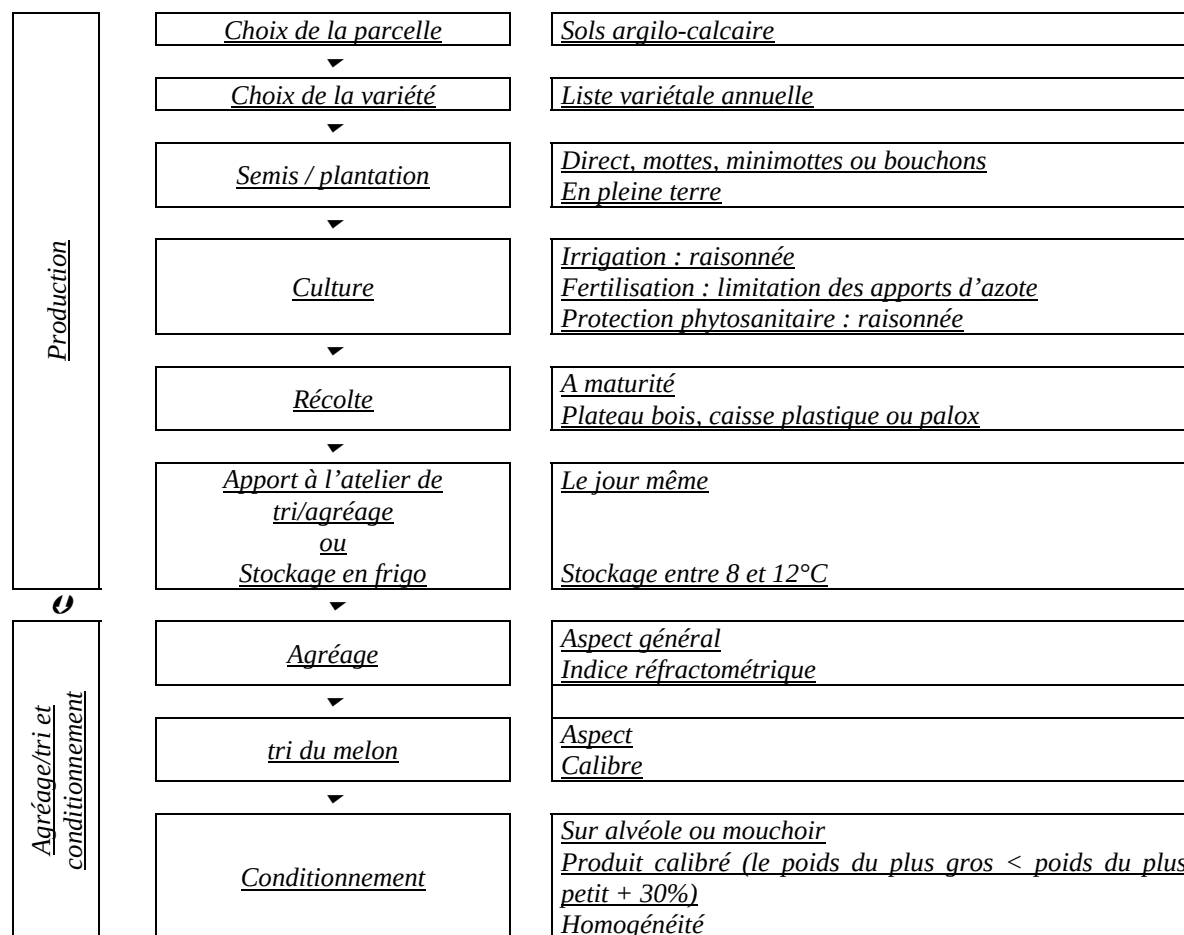
Voir tableau de traçabilité dans le projet de cahier des charges

VII. Modifications apportées au chapitre « méthode d'obtention »

A. Diagramme de fabrication

Le diagramme de fabrication est scindé selon les opérations réalisées : production, tri et conditionnement puis stockage. Il est également condensé pour ne pas distinguer les différents circuits commerciaux mis en place et compléter des obligations concernant la production du melon.

La commission d'enquête juge ce nouveau schéma plus adapté.



<u>Stockage</u>	<u>Conditions de stockage</u>	- dans le local d'expédition à température ambiante pour une expédition immédiate - à température ambiante, en local isolé si la température extérieure est inférieure à 22 °C - dans un frigo à une température de 8 à 12°C
	<u>Durée de stockage</u>	Première mise en marché dans un délai maximum de 6 jours ouvrés à compter de la date de récolte

B. Le choix des parcelles

L'actuel cahier des charges précise que seules les parcelles argilo-calcaires sont retenues et renvoie à une carte morpho-pédologiques située en annexe. Le cahier des charges de la CCP comporte sur ce point une description des différentes structures rencontrées et précise les sols exclus.

Les discussions avec la commission d'enquête ont permis de prévoir la sélection des sols selon deux niveaux :

- premièrement, en se basant sur la carte morpho-pédologique
- deuxièmement en testant la présence d'argile et de calcaire dans les sols à partir de tests physiques.

Finalement, ces éléments relevant du contrôle, ils seront intégrés dans le plan de contrôle. La modification consiste donc à retirer la référence à la carte.

Seules les parcelles situées sur des sols argilo-calcaires sont retenues (Annexe 5 : Carte morpho-pédologiques).

⇒

Seules les parcelles situées sur des sols argilo-calcaires sont retenues.

C. Variétés

Concernant le choix des variétés, le cahier des charges IGP en vigueur précise juste que le melon du Quercy est produit à partir de variétés sélectionnées.

Il paraît indispensable à la commission d'enquête de développer ce point dans le cahier des charges de l'IGP car l'encadrement du processus de sélection doit garantir dans le temps la production d'un produit d'origine, identifié Quercy.

La plupart des éléments repris consiste en de la consolidation car la CCP détaillait ces obligations.

Ce point a déjà fait l'objet d'une présentation en septembre 2009, la commission d'enquête souhaitant l'avis du comité national pour la mise en place d'une double liste permettant de produire, sous condition, du melon du Quercy à partir de variétés en cours d'essai en lieu et place de la dérogation acceptée en CCP (5% des surfaces plantées en variétés non sélectionnées).

La nouvelle proposition indique :

- l'inscription des variétés au catalogue officiel français ou européen,
- la réalisation de la sélection par une commission technique d'opérateurs, de salariés de l'ODG et d'experts
- la procédure de sélection basée sur :
 - o des essais menés sous la responsabilité de structures indépendantes
 - o l'observation de données technico-économiques (rendement, poids moyen, calibre, indice réfractométrique, résistance aux pathogènes
 - o des dégustations réalisées par les opérateurs au cours desquelles sont testés l'intensité de la couleur, l'odeur de melon, la fermeté, le fondant, la jutosité, la flaveur du melon et la flaveur sucrée
- l'exclusion des variétés faisant l'objet d'une première année de test
- la distinction annuellement de deux listes A et B. La liste B étant composé de variété ayant au moins fait l'objet d'une première année d'observation et en cours d'observation pour la deuxième année.

Les surfaces plantées sont limitées à 5% et les melons sont dégustés lors des premiers apports, la commission technique pouvant déclasser la variété pour l'ensemble de la campagne en cas de défaut gustatif

La Commission d'enquête est favorable à cette nouvelle rédaction qui synthétise les différentes positions :

- 1/ préciser le protocole expérimental pour répondre à la demande de l'INAO tout en conservant une imprécision indispensable en cas d'évolution de la procédure nationale de sélection sur laquelle ni l'ODG ni l'INAO n'ont prise. Ainsi le vocabulaire a été simplifié, en particulier les références au stade introductif et au stade confirmation ont été supprimées
- 2/ respecter les actuels savoirs-faires qui s'exprimaient par une dérogation à la liste annuelle en créant deux listes, la liste B ayant vocation à intégrer les anciennes variétés en dérogation
- 3/ exclure de l'IGP les variétés en première année d'essai
- 4/ maintenir une indispensable dégustation des produits testés en cadrant les descripteurs et leur champ d'acceptabilité

Le melon du Quercy est produit à partir de variétés sélectionnées.	⇒ Le melon du Quercy est obtenu à partir de variétés sélectionnées, inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées, établi sur proposition du Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées (C.T.P.S.) ou au catalogue de l'Union Européenne. Les variétés sont sélectionnées chaque année par la commission technique du groupement composée d'opérateurs, de salariés et d'experts du groupement. Celle-ci établit une sélection en deux listes A et B. La procédure de sélection est basée sur : * d'une part, des essais menés sur plusieurs années sous la responsabilité de structures indépendantes du groupement telles que les centres d'expérimentation nationaux ou régionaux. Sont observés, au moins, le rendement brut, le rendement commercial, les déchets, le poids moyen, la répartition en classe de calibre, l'indice réfractométrique moyen, la présentation des fruits et la haute résistance ou résistance intermédiaire aux pathogènes. Ces structures indépendantes font connaître à la commission technique du groupement le protocole d'observation des variétés. * d'autre part des dégustations réalisées par les opérateurs au cours desquelles sont appréciés en particulier l'intensité de la couleur, l'odeur de melon, la fermeté, le fondant, la jutosité, la flaveur du melon et la flaveur sucrée. Les tests sont réalisés sur la base des descripteurs suivants notés de 0 à 7. La zone d'acceptabilité est définie ainsi : - Intensité de la couleur : de 2 à 7 - Odeur melon : supérieure ou égale à 2 - Fermeté : de 2 à 5 - Fondant : de 2 à 5 - Jutosité : de 2 à 6 - Flaveur melon : supérieure ou égale à 2 - Flaveur sucrée : supérieure ou égale à 3 Les variétés ayant fait l'objet de deux années d'observation au moins peuvent être sélectionnées dans la liste A. Les variétés ayant fait l'objet d'une année d'observation au moins et en cours d'observation pour la deuxième année peuvent figurer sur la sélection du groupement, dans la liste B. Dans ce cas, pour chaque producteur, les surfaces plantées pour l'ensemble des variétés inscrites sur cette liste doivent être inférieures ou égales à 5% des surfaces plantées en melon du Quercy. Par ailleurs, pour ces variétés de la liste B, des dégustations sont réalisés lors de l'agrèage, dès le premier apport et pendant 4 apports successifs ; si la variété présente une saveur étrangère
---	---

particulière, elle est déclassée par la commission technique *pour le reste de la campagne.*

Les melons issus d'une variété faisant l'objet d'essais de première année d'observation ne sont jamais commercialisés en IGP.

D. Semis, irrigation, fertilisation, entretien du sol

Le cahier des charges initial ne comportait aucune obligation. Elles figuraient dans le cahier des charges de la CCP.

La commission d'enquête est favorable à ces ajouts.

c) le semis direct ou la plantation

La culture de melon est effectuée soit par semis direct, soit par plantation en mottes, minimottes ou bouchons en pleine terre

Pour les cultures précoces et semi-précoces, la couverture de la plantation est autorisée.

Pour ce chapitre et les suivants, on entend par :

Cultures précoces : les plantations effectuées à partir du mois de mars

Cultures semi-précoces : les plantations effectuées à partir du mois d'avril

Cultures de saison : les plantations effectuées à partir du mois de mai.

d) l'irrigation

⇒ *L'irrigation est autorisée par goutte à goutte ou aspersion. L'irrigation est raisonnée en fonction des besoins de la plante et doit être justifiée en fonction de la pluviométrie et du stade de la plante.*

e) la fertilisation azotée

➔ *Pour les cultures précoces et semi-précoces, le total des apports sur la culture ne doit pas excéder 140 unités d'azote par hectare.*

➔ *Pour les cultures de saison, le total des apports sur la culture ne doit pas excéder 120 unités d'azote par hectare.*

f) la protection phytosanitaire

La protection phytosanitaire est réalisée de manière raisonnée en fonction des observations réalisées sur les parcelles.

E. Conditions de récolte

Plusieurs modifications sont proposées concernant les conditions climatiques et la nature du contenant. L'argumentation présentée repose sur l'évolution des variétés de melon utilisées, nettement moins sensible aux chocs.

1/ conditions climatiques

L'actuel cahier des charges impose une récolte avant 13 heures, obligation que l'ODG souhaite supprimer. Pour argument, en 2005, les melons issus de variétés récentes ont pu être commercialisés même si la température de récolte en matinée dépassait les 25°C. Par contre, les melons de variétés plus anciennes étaient dégradés.

Dans le cahier des charges de l'IGP « Haut-Poitou », il est précisé que « le melon du Haut-Poitou IGP peut-être récolté après 13h à condition que les relevés de température de la météorologie nationale soient inférieurs à 25°C ». L'impact de cette exigence est limité car elle n'est pas établie par rapport à des relevés de température in situ. Il n'y a pas de conditions particulières dans le dossier « melon de Guadeloupe ».

La commission d'enquête juge les arguments recevables.

Le melon du Quercy est récolté à maturité, le matin, avant 13 heures si possible tous les jours. En cas d'intempérie ou de période fraîche, la cueillette s'effectue dans les meilleures conditions pour le produit, notamment en arrière saison.

⇒

Le melon du Quercy est récolté à maturité, si possible tous les jours. Dans tous les cas, la cueillette s'effectue dans les meilleures conditions pour le produit.

2/ récolte en palox

Le cahier des charges impose une récolte des melons en plateau en couche unique. L'ODG souhaite autoriser la récolte en palox qui s'est fortement développée. Un essai mené sur la récolte 2009 a montré qu'il n'y avait pas plus de pertes sur des melons récoltés en palox que sur ceux récoltés en caisse. Et plutôt moins car en palox les melons ne sont pas forcés.

Par comparaison, l'IGP « melon du Haut-Poitou » ne comporte pas d'obligations sur ce point et l'IGP « melon de Guadeloupe » limite l'usage du palox à un remplissage à moitié. Les opérateurs quercynois ont précisé à ce propos que les conditions climatiques étaient réellement différentes entre les deux zones et que les melons du Quercy supportaient un empilement plus important.

La commission d'enquête a entendu les arguments de l'ODG et propose d'accepter les modifications proposées.

Les melons récoltés sont mis directement en plateau bois ou caisse plastique et en couche unique dans lesquels ils sont bien calés mais non forcés.

⇒

Les melons récoltés sont mis directement :

- en couche unique en plateau bois ou caisse plastique dans lesquels ils ne sont pas forcés,
- en palox

F. Conditions de tri

Les modifications portées visent à clarifier les étapes d'agréage et de tri. La phrase relative à l'hygiène est supprimée car relevant de la réglementation générale.

La station met en œuvre tous les moyens nécessaires pour respecter la réglementation d'hygiène.
Un agréeur est qualifié et habilité pour agréer les lots de melons des producteurs.
Le tri permet d'éliminer les déchets et de répartir les melons selon les critères de définition du produit alors que le calibrage les sélectionne selon le poids. On obtient alors le « melon du Quercy » :

⇒

Pour chaque atelier, un agréeur est **formé** pour agréer les lots de melons. *L'agréage permet de vérifier l'aspect général, et l'indice réfractométrique.*

Le tri permet d'éliminer les déchets et de répartir les melons selon les critères de définition du produit alors que le calibrage les sélectionne selon le poids. On obtient alors le « melon du Quercy » :

- entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, pédoncule dont la longueur est inférieure à 2 cm, écorce verte, grise, tournante ou jaune,
- indice réfractométrique de l'échantillon de 11 °Brix minimum,
- poids supérieur ou égale à 450 grammes.

G. Condition de conditionnement

L'ODG propose d'une part de retirer le type de conditionnement (plateau) sachant qu'il existe aujourd'hui des présentations plus qualitatives de type barquette qu'il serait dommage de s'interdire.

D'autre part, est supprimé l'obligation d'un conditionnement comportant mouchoir et/ou alvéoles pour les producteurs ~~commercialisant-ependant~~ directement sur les marchés de détail. La commission d'enquête le regrette car le conditionnement participe à l'image de qualité d'un produit.

Ce chapitre a également été complété d'obligations figurant initialement dans les tableaux de traçabilité (identification des melons et des plateaux) et déjà indiqué dans le sous-chapitre 6.4. Identification

Les melons sont conditionnés dans des plateaux bois, cartons ou plastiques, sur des alvéoles et/ou des mouchoirs, selon le poids et la couleur. Dans un même conditionnement, les melons sont donc homogènes en poids et en couleur.

⇒

Les melons sont conditionnés sur des alvéoles et/ou des mouchoirs. Dans un même conditionnement, les melons sont homogènes en poids et en couleur.

Chaque melon est identifié individuellement avec un sticker « melon du Quercy » et chaque plateau est identifié avec le logo « melon du Quercy »

Pour les producteurs vendant leur propre production sur les marchés de détail, les melons peuvent être conditionnés sans alvéole et/ou sans mouchoir et les emballages utilisés pour présenter à la vente peuvent ne pas comporter d'identification spécifique au melon du Quercy.

H. Conditions de stockage après agréage

Ces conditions de stockage s'appliquent aux melons avant et après l'agréage et le conditionnement.

Plusieurs modifications ont été apportées :

Suppression de l'obligation de conserver à une hygrométrie comprise entre 70 et 95% : l'expérience des opérateurs a montré que le risque sanitaire augmentait avec le niveau d'hygrométrie du stockage. L'ODG souhaite donc retirer ce critère. Il n'y a pas de conditions d'hygrométrie pour les productions en IGP « Guadeloupe » et « Haut-Poitou ».

Il est également proposé de remplacer une durée de stockage en palette, c'est-à-dire après les opérations d'agréage, tri et conditionnement dont la durée n'était pas fixée, par un délai entre récolte et mise en marché. La distinction entre les types est supprimée.

La commission d'enquête est favorable à ces propositions.

Les melons qui ne peuvent être conditionnés après agréage sont entreposés dans des frigos à température de 8 à 12 °C et à une hygrométrie de 70 à 95 % pour les stations conditionnant elles-mêmes

⇒

Les plateaux sont entreposés :

- soit dans le **local** d'expédition à température ambiante pour une expédition immédiate ;
- soit à température ambiante, en local isolé si la température extérieure est inférieure à 22 °C ;
- soit dans un frigo à une température de 8 à 12°C.

Les plateaux sont mis en palettes puis celles-ci sont identifiées et entreposées :

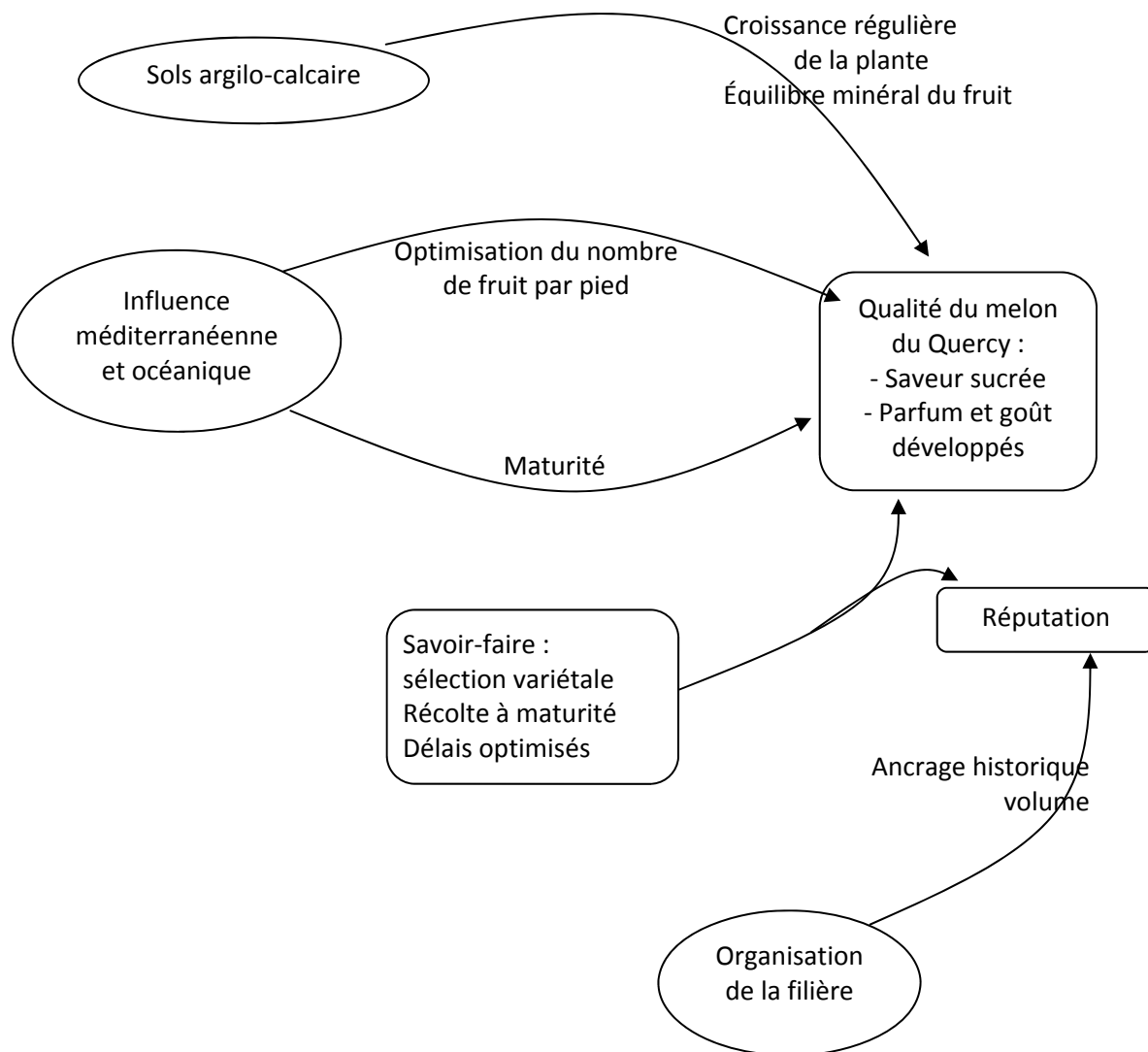
- soit dans le hall d'expédition à température ambiante pour une expédition immédiate ;
- soit à température ambiante en local isolé si la température extérieure est inférieure à 22 °C ;
- soit dans un frigo à une température de 8 à 12°C et à une hygrométrie de 70 % à 95 % pour une durée maximum de 4 jours ouvrés pour les types lisses et intermédiaires et de 6 jours ouvrés pour les types longue conservation

La première mise en marché des melons est réalisée dans un délai maximum de 6 jours ouvrés à compter de la date de récolte.

VIII. Modifications apportées au chapitre « lien à l'origine »

La rédaction du lien à l'origine a été modifiée et complétée afin de répondre aux nouvelles exigences rédactionnelles.

Le lien causal peut être représenté ainsi :



IX. Modifications apportées au chapitre « structure de contrôle »

L'ODG précise les coordonnées de l'organisme de contrôle et son accréditation EN 45011.

Nom : QUALISUD N° agrément : C.C.11. Adresse : "Agropole" - Lasserre - 47310 ESTILLAC Interlocuteur : Monsieur LUQUET (Tél. 05 58 06 15 21)	⇒	Nom : QUALISUD Accréditation : EN 45011 Siège Social : "Agropole" - Lasserre - 47310 ESTILLAC Siège administratif : 15, avenue de Bayonne – 40500 SAINT SEVER Tel : 05 58 06 15 21 – Fax : 05 53 75 13 36 E-mail : qualisud@wanadoo.fr
--	---	---

X. Modifications apportées au chapitre « étiquetage »

Il est proposé la suppression des caractéristiques communicantes « cultivé en Quercy » et « récolté à maturité optimale ».

L'obligation de sticker les melons avec l'identifiant spécifique est précisée.

La commission d'enquête est favorable à ces modifications, en particulier l'obligation d'usage du sticker.

Dénomination du produit : Melon du Quercy Caractéristiques spécifiques : "Cultivé en Quercy, Récolté à maturité optimale"	⇒	- Dénomination du produit : Melon du Quercy - le logo IGP ou la mention « indication géographique protégée » - le logo « Melon du Quercy » sur chaque fruit. Ci-dessous le modèle du logo utilisé actuellement. 
--	---	---

XI. Modifications apportées au chapitre « exigences éventuelles »

Ce chapitre est complété d'un tableau présentant les principaux points à contrôler.

Points à contrôler	Valeur référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Production, tri et conditionnement réalisée dans l'aire géographique	Visuelle et/ou documentaire
Choix des parcelles	Présence d'argile et de calcaire	Documentaire et/ou mesure
Choix des variétés	Listes variétales annuelles A ou B Si liste B, surface inférieure ou égale à 5% des surfaces plantées	Visuelle et/ou documentaire
Récolte	A maturité : séchage ou jaunissement de la feuille ou vrille la plus proche du fruit ; cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire ; virement de la couleur de l'écorce	Visuel
Stockage des melons après récolte	Apports à l'atelier d'agrégage et de conditionnement le jour de la récolte ou stockage en frigo entre 8 et 12°C	Documentaire et/ou visuel et/ou mesure
Tri des melons	IR = 11 °Brix minimum Aspect Général lot : entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, longueur du pédoncule inférieure à 2 cm, écorce verte, grise, tournante ou jaune Poids minimum de 450 g	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure

Points à contrôler	Valeur référence	Méthodes d'évaluation
Conditionnement des melons	Présence d'alvéoles et/ou de mouchoirs Sticker sur chaque melon	Visuelle
Durée de stockage	6 jours ouverts entre la récolte et la première mise en marché	Documentaire
Eléments prouvant l'origine	Tenue à jour des documents et des enregistrements	Visuelle et/ou documentaire

XII. Modifications apportées aux annexes

Quelques évolutions sont apportées aux annexes :

- annexe 1 = liste des membres du conseil d'administration et du bureau : supprimée
- annexe 2 = zone de production : intégrer dans le chapitre « aire géographique »
- annexe 5 = carte morpho-pédologique : supprimée du cahier des charges, à inclure dans le plan de contrôle
- annexe 9 = cartouche réglementaire etc. : supprimée

Conclusions

Lors de sa mission, la commission d'enquête a étudié chaque modification demandée par l'ODG mais également proposé des améliorations, en particulier sur la sélection variétale et l'harmonisation des obligations des opérateurs. De nombreux échanges ont eu lieu pour réaliser ce travail et obtenir un projet de cahier des charges modifié dans lequel le développement du lien causal et l'explicitation des pratiques culturelles renforce cette indication géographique protégée.

La commission d'enquête invite donc le comité national à :

- prendre connaissance de son rapport, du projet de cahier des charges et du projet de document unique,
- prendre connaissance du cahier des charges et du document unique,
- proposer l'homologation du cahier des charges modifié de l'IGP « Melon du Quercy ».

Gaillac, le 06 août 2010

Annexes :

- projet de cahier des charges

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

"MELON DU QUERCY"



En gras = ajout

En italique = la consolidation (reprise des éléments de la CCP + de la catégorie 1 de la norme définie par le règlement abrogé CE n°1615/2001 de la commission)

En italique souligné = reformulation ayant pour objet la simplification de la rédaction

~~En barré = suppression~~

Présentée par le :

Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy

29, avenue du Général de Gaulle, 46170 CASTELNAU-MONTRATIER
Tél. : 05 65 21 96 83, Fax : 05 65 21 88 15

~~Juin 1998~~ Année 2010 – version 2

Supprimé : ¶

Sommaire

1°) Le demandeur	3
2°) Le nom du produit	5
3°) Le type de produit agricole	5
4°) La description du Produit Agricole	5
4.1. – Type variétal :	5
4.2 – Caractéristiques physiques :	6
4.3 – Caractéristique chimique :	6
4.4 – Présentation à la vente :	6
5°) La délimitation de l'aire géographique	6
6°) Les éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire déterminée	10
6.1. Identification des opérateurs	10
6.2 – Obligations déclaratives :	10
6.3. Tenue de registres	10
6.4. Identification du produit	10
6.5 – Comptabilité matière :	11
6.6. Traçabilité	11
7°) La description de la méthode d'obtention du produit agricole	18
7.1, Diagramme de fabrication	18
7.2 – La production	20
7.3 – L'agrégation et le conditionnement	21
7.4 – Le stockage :	22
8°) Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique :	23
8.1, Spécificité de l'aire	23
8.2, Spécificité du produit :	29
8.3, Lien Causal :	30
9°) Références concernant la structure de contrôle	31
10°) Eléments spécifiques de l'étiquetage	31
11 °) Exigences à respecter en vertu des dispositions communautaires ou nationales	32
ANNEXES	33

1°) Le demandeur

1.1, ~~Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy~~ :
~~c'est le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée "Melon du Quercy".~~

Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy :

Forme juridique : Fédération syndicale selon Code du Travail (loi du 21 mars 1884 et 12 mars 1920).

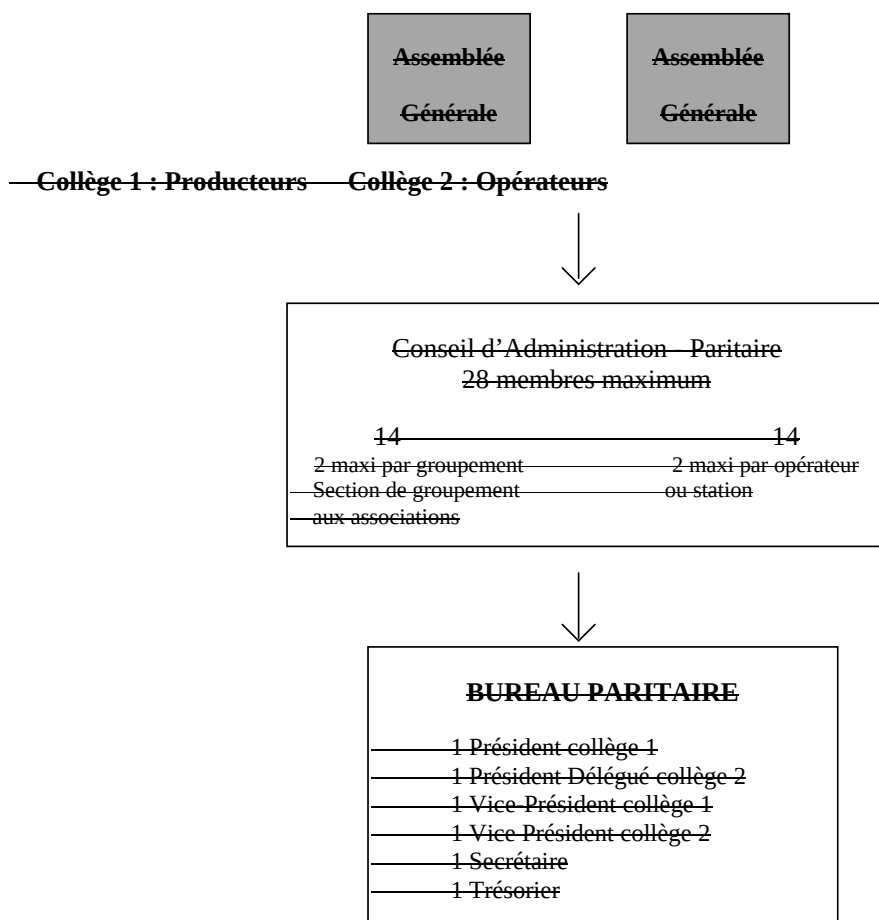
Siège social : Mairie de Castelnau-Montratier (Lot).

Siège administratif : 29, av. du Général de Gaulle, 46170 Castelnau-Montratier

Tel : 05 65 21 96 83, Fax : 05 65 21 88 15

Courriel : melon-du-quercy@wanadoo.fr

~~L'organisation du Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy~~



~~L'ensemble des membres du syndicat font partie et opèrent dans la zone géographique concernée par l'IGP "Melon du Quercy". (Annexe 1: Listes du Conseil d'Administration et du Bureau).~~

**Les entreprises et les producteurs engagés dans le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy
(septembre 1996)**

<i>Stations</i>	Tonnage		<i>Nbre de producteurs</i>
	1994	1995	
BOYER S.A.	/	3 526	51
CAPEL	1 953	2 424	57
PLANAVERGNE SA	1 713	1 804	40
MARTIN SARL	3 810	3 940	83
SCA LAUZERTE Fruits	1 439	1 253	24
SOPROM	3 171	3 170	62
TOTAL	12 086	16 117	317

Position et représentativité des producteurs et des entreprises engagés dans la démarche de qualité "Melon du Quercy", par rapport aux opérateurs commerciaux et à l'ensemble des producteurs de la zone :

- Représentativité des stations : _____ 26,4 %
- Représentativité des producteurs : _____ 23,7 %

1.2, Une volonté collective : démarquer le Melon du Quercy

a) Constitution de l'Association Promotionnelle des Melons du Quercy par six stations fruitières le 29 janvier 1994 :

- PLANAVERGNE SA _____ 46230 Fontanes
- SOPROM _____ 82270 Montpezat de Quercy
- MARTIN SARL _____ 46800 Saint Laurent Lohmie
- SILVESTRE SA _____ 46230 Belfort du Quercy
- SCA LAUZERTE Fruits _____ 82110 Lauzerte
- C.A.P.E.L. _____ 46170 Castelnau Montratier

Ses buts :

Mettre à la disposition de la distribution et du consommateur un melon de qualité identifié répondant à un cahier des charges.
Rechercher et étudier les signes officiels de qualité et de protection de zone appropriés pour le melon.

b) Création de l'Association des Producteurs de Melons du Quercy, le 10 mars 1994:

Sa mission : regrouper les producteurs, quel que soit le mode de commercialisation, vente directe, expédition, apport station, sur la zone de production, démarche syndicale.

c) Constitution du Syndicat de Défense du Melon du Quercy, le 7 avril 1995 avec participation des diverses parties :

- stations fruitières,
- groupements de producteurs,
- producteurs indépendants,
- Association des producteurs.

L'objectif du Syndicat : déposer le CCP avec QUALISUD pour organisme certificateur, et l'IGP "melon du Quercy".

d) Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy remplace le Syndicat de Défense du Melon du Quercy, le 29 mai 1996.

Afin d'assurer une bonne efficacité des divers partenaires au sein de la filière, la modification du Syndicat de Défense en Syndicat Interprofessionnel paritaire a été la dernière étape obligatoire pour responsabiliser les diverses parties et aboutir à une représentation juste et équitable.

Le Syndicat n'a pas modifié son objectif ni son ouverture à tout adhérent désireux d'entreprendre la démarche "Melon du Quercy".

1.3, Mission et objet du Syndicat Interprofessionnel

Ils sont définis dans les statuts, article 7 :

"Le Syndicat a pour objet

1) La définition et l'exécution du Cahier des Charges du Melon du Quercy particulièrement en ce qui concerne :

- * la délimitation et la protection de la zone traditionnelle de production,
- * la détermination des conditions d'identification, le maintien des caractéristiques et de la qualité,
- * le respect de cette qualité à tous les stades de la production, du conditionnement et de la commercialisation du produit,
- * l'établissement et le suivi des relations contractuelles avec l'organisme certificateur.

2) D'assurer aux Producteurs ou à leurs organisations le bénéfice des avantages accordés aux Melons du Quercy sous CCP et IGP après contrôle de la légitimité de leurs droits.

3) D'assurer la liaison et la concertation entre ses adhérents à tous les stades de la filière.

4) D'assurer la défense de la dénomination du Melon du Quercy.

5) D'assurer la représentation de ses adhérents auprès des Pouvoirs Publics, des Interprofessions, des Organismes Syndicaux et d'une manière générale, auprès de toutes les instances.

6) De mettre en oeuvre toutes les actions propres à concourir à la défense et à la promotion du Melon du Quercy tant sur le plan national qu'international."

2°) Le nom du produit

La protection porte sur le nom "Melon du Quercy".

3°) Le type de produit agricole

Dans la liste de désignation des produits prévue à l'article 38 du traité de Rome, il est classé au chapitre 8 de la nomenclature de Bruxelles : "fruits comestibles, écorces d'agrumes et de melons".

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

4°) La description du Produit Agricole

4.1. – Type variétal :

Le melon du Quercy est produit à partir de variétés de type charentais dont il présente les caractéristiques. Il a une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce peut jaunir à maturité.

Les deux types variétaux retenus sont :

- — Le melon dit charentais qui présente une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce jaunit à maturité.

- Les autres types de melons dont le type longue conservation qui présente une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons plus ou moins marquées ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce reste verte à maturité.

4.2 – Caractéristiques physiques :

Un, Aspect : entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, *de bonne qualité* pouvant comporter de légers défauts. Les fruits ~~qui sont~~ récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

- Poids minimum de 450 g.

~~D'un poids de 450 g à 1 300 g et plus, pour tous les éléments concernant la catégorie I.~~

~~450 g inclus à 550 g exclus~~	~~800 g inclus à 950 g exclus~~
~~550 g inclus à 650 g exclus~~	~~950 g inclus à 1100 g exclus~~
~~650 g inclus à 800 g exclus~~	~~1100 g inclus à 1300 g exclus~~
~~_____~~	~~1300 g inclus et plus~~
~~_____ Aucun melon ne pourra peser moins de 450 g~~	

~~Une~~ Couleur de l'écorce : vert, gris, tournant, jaune.

4.3 – Caractéristique chimique :

L'indice réfractométrique de l'échantillon mesuré est de ~~supérieur à~~ 11 °Brix *minimum*.

4.4 – Présentation à la vente :

Les melons du Quercy sont mis en vente entiers et conditionnés. Pour chaque conditionnement, le poids du plus gros melon ne peut excéder de plus de 30% le poids du plus petit. Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter des melons sensiblement de même état de développement et de maturité et sensiblement de même coloration.

5°) La délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique ~~a zone~~ de production et de conditionnement du Melon du Quercy se compose d'une partie des départements du Lot et du Tarn et Garonne dans la région administrative de Midi-Pyrénées et de quatre cantons du Lot et Garonne contigus à cette zone. (~~Annexe 2 : Zone de production du "Melon du Quercy", cantons de la zone géographique "Melon du Quercy"~~).

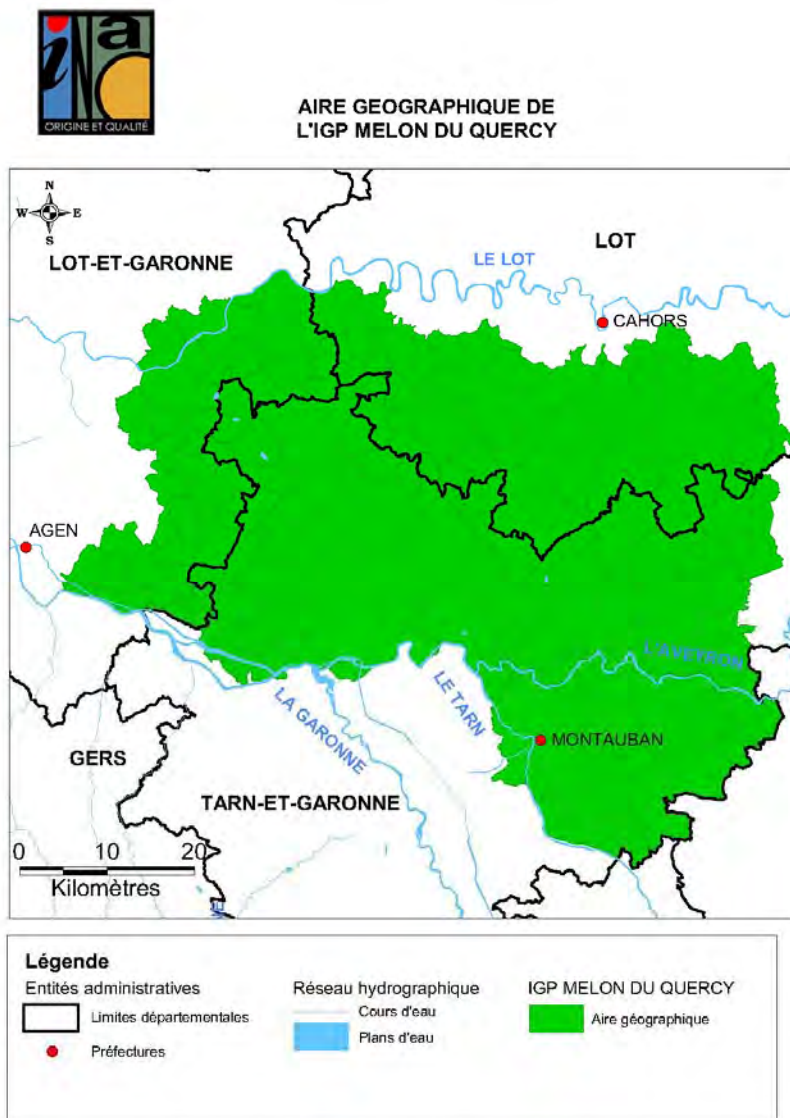
L'aire géographique ~~a zone~~ IGP "Melon du Quercy" comprend les communes ~~cantons~~ suivantes :

Département du Lot : Aujols , Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Belmontet, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Farques, Flaugnac, Flaujac-Pujols, Floressas, Fontanes, L'Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Lebreil, Mauroux, Le Montat, Montcuq, Montdoumerc, Montlauzun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Sainte-Alauzie, Sainte-Croix, Saux, Sauzet, Sérignac, Valprionde, Vaylats, Villesèque.

Département du Lot-et-Garonne : Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Burlens, Castelculier, Cauzac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Hautefrage-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-

d'Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d'Agenais, Trémons, Trentels, Saint-Georges.

Département du Tarn-et-Garonne : Albias, Auty, Belvèze, Bioule, Boudou, Bouloc, Bourq-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Caussade, Cayrac, Cayriech, Cazes-Mondenard, Corbarieu, Durfort-Lacapelette, Fauroux, Gasques, Genebrières, Goudourville, L'Honor-de-Cos, Labarthe, Labastide-de-Penne, Lacour, Lafrançaise, Lamothe-Capdeville, Lapenche, Lauzerte, Lavaurette, Léojac, Lizac, Malause, Mirabel, Miramont-de-Quercy, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montagudet, Montaigne-de-Quercy, Montalzat, Montastruc, Montauban, Montbarla, Monteils, Montesquieu, Montfermier, Montjoi, Montpezat-de-Quercy, Montricoux, Mouillac, Négrepelisse, Perville, Piquecos, Pommevic, Puycornet, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Réalville, Reyniès, Roquecor, Saint-Amans-de-Pellagal, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Beauzeil, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Etienne-de-Tulmont, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent, Saint-Vincent-Lespinasse, Sainte-Juliette, La Salvetat-Belmontet, Sauveterre, Septfonds, Touffailles, Tréjols, Vaissac, Valeilles, Valence, Varennes, Vazerac, Verlhac-Tescou, Villebrumier, Villemade.



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008

- Pour le Tarn et Garonne : ~~Bourg de visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Montaigu de Quercy, Montpezat de Quercy, Monclar de Quercy, Négrepelisse, Villebrumier, Montauban~~
- Pour le Lot : ~~Castelnau Montratier, Montcuq, Lalbenque~~
- Pour le Lot et Garonne : ~~Tournon, Penne, Beauville, Puymirol~~

Les communes des cantons suivants :

Pour le Tarn et Garonne :

~~Canton de Caylus : Mouillac.~~

~~Canton de Valence d'Agén : Castelsagrat, Goudouville, Saint Clair, Gasque, Montjoi, Pommevic, Perville, Valence d'Agén.~~

Pour le Lot :

~~Canton de Cahors Sud : Labastide Marnhac, Le Montat.~~

~~Canton de Limogne : Concots.~~

CDC IGP melon du Quercy

projet 10 septembre 2010

8 / 51

~~Canton de Luzech : Cambayrac, Carnac Rouffiac, Villesèque, Sauzet.~~

~~Canton de Puy l'Evêque : Floressas, Lacapelle Cabanac, Sérignac, Mauroux.~~

Seules les parcelles situées sur des sols argilo-calcaires sont retenues (Annexe 5 : Carte morpho-pédologiques).

Avant chaque nouvelle campagne, le technicien de chaque station fruitière, habilité par le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy, vérifie la mise en place des cultures de melons de chaque parcelle de production sélectionnée pour le melon certifié.

Pour chaque parcelle, il vérifie que la section et les numéros cadastraux, le lieu-dit et la commune où se situe la parcelle, soient bien dans l'aire géographique décrite dans ce cahier des charges.

Toutes ces informations sont ensuite inscrites sur un cahier culturel, puis validées par le technicien et le producteur de chaque structure. L'ensemble de ces informations est transmis aux responsables de chaque station fruitière et au responsable du Syndicat Interprofessionnel du melon du Quercy.

6°) Les éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire déterminée

6.1. Identification des opérateurs

Tous les opérateurs du melon du Quercy sont identifiés selon leur activité (production de melon, agréage et conditionnement) et s'engagent à respecter les conditions de production du melon du Quercy.

Pour tout nouveau producteur, la déclaration d'identification est réalisée avant le 30 juin de la première année de production.

Pour un producteur vendant sa propre production sur les marchés de détail, la déclaration d'identification comporte la liste de ses marchés de détail.

Pour tout nouvel atelier d'agréage et de conditionnement, la déclaration d'identification est réalisée avant le 31 mars de la première année d'agréage et de conditionnement.

L'identification permet l'habilitation des opérateurs par type d'activité.

6.2 – Obligations déclaratives :

Chaque année, les producteurs identifiés déclarent auprès du groupement avant le 30 juin les parcelles qu'ils mettent en production en melon du Quercy à l'aide du formulaire contenu dans le cahier cultural.

6.3. Tenue de registres

Les producteurs tiennent à jour un cahier cultural élaboré et mis à leur disposition par le groupement.

Ce cahier cultural contient, en particulier, les références des parcelles mises en production et leur surface, les variétés plantées ainsi que toutes les opérations pratiquées sur la culture : pluviométrie et irrigation, fertilisation, observations et protection phytosanitaire.

Les ateliers d'agréage et de conditionnement tiennent à jour des fiches d'agréage indiquant notamment, le nom du producteur, le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique, et l'aspect général du lot. Ces informations sont inscrites sur un formulaire propre à chaque atelier, validé par le groupement.

Les produits sont ensuite conditionnés. Les opérateurs tiennent à jour des fiches de calibrage et/ou de conditionnement.

6.4. Identification du produit

Les melons du Quercy sont identifiés individuellement par un sticker élaboré par le groupement.

Pour les melons conditionnés, les conditionnements sont également identifiés « melon du Quercy » selon un logo élaboré par le groupement.

Pour les producteurs vendant leur production sur les marchés de détail les emballages utilisés pour présenter à la vente peuvent ne pas comporter d'identification spécifique au melon du Quercy ou à l'IGP. Dans ce cas, les informations sont portées soit sur la PLV soit sur l'étiquette de vente.

Ces identifiants peuvent être fournis par le groupement, en particulier pour les petits opérateurs.

En cas de déclassement de produits, les stickers sont retirés et détruits et les melons sont changés de conditionnements.

Les opérateurs tiennent à jour une comptabilité matière des identifiants, stickers et conditionnements.

6.5 – Comptabilité matière :

Les éléments nécessaires à la réalisation de la comptabilité matière doivent être tenus à jour, notamment : les quantités de melons apportées à la station d'agréage et de conditionnement et les quantités de melons IGP vendues et l'état des stocks le cas échéant.

6.6. Traçabilité

Il est possible de retrouver soit un groupe de producteurs pour ceux qui apportent à l'atelier d'agréage et de conditionnement soit le producteur lui-même s'il commercialise directement sa production.

6.6.1 – Production

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Identification des parcelles	<u>Pour chaque nouvelle campagne, le producteur renseigne une fiche parcellaire située dans le cahier cultural qui comporte pour chaque parcelle ses références cadastrales (section et numéro) ou le numéro de l'ilot PAC et les variétés plantées.</u> <u>Un exemplaire de cette fiche est également détenu par le groupement et par l'atelier d'agréage et de conditionnement. Cette fiche est conservée pendant 1 an. 2 ans.</u>	Cahier cultural
Suivi de la production	<u>Les différentes opérations pratiquées sur les parcelles sont enregistrées dans le cahier cultural :</u>	<u>Cahier cultural</u>

Production	Chaque parcelle est repérée par un identifiant propre au producteur. Chaque parcelle est définie par : — ses références cadastrales (section et numéros), — la surface en are, — le lieu dit et la commune où elle se situe. Pour chaque nouvelle campagne, la station remet au producteur un cahier cultural. Ce cahier cultural informe sur : —, le nom et le prénom du producteur, —, l'adresse du producteur, —, la section et les numéros cadastraux de la parcelle, —, l'identifiant utilisé, —, la surface en are de la parcelle, —, le lieu dit et la commune où se situe la parcelle, —, les variétés utilisées, —, la validation du technicien ayant habilité les parcelles, —, la signature du producteur. Ce cahier cultural est également détenu par la station et par le syndicat pendant 2 ans.	Identification des parcelles Cahier cultural
------------	--	--

6.5.2 – Agréage et conditionnement :

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Apport des melons à l'atelier d'agrégage et de conditionnement	Le producteur apporte des melons en vrac. Un lot apporté correspond à un producteur, une date de récolte. ~~et un type variétal.~~ <u>Un bon d'apport est renseigné et comporte la date d'apport, le nom ou de numéro d'adhérent du producteur, le numéro du bon d'apport le cas échéant, le poids total de melon, et le type variétal</u> ~~Le lot de melon apporté est identifié par un exemplaire du bon d'apport.~~ <u>Le producteur et l'atelier conservent ce bon pendant 1 an.</u>	Bon d'apport
Agréage initial des melons ~~apportés en~~ vrac	Lors l'agrégage d'un lot, l'agréeur renseigne la fiche d'agrégage et enregistre notamment les informations suivantes : - le numéro de la fiche d'agrégage le cas échéant, - le numéro du bon d'apport ou la date d'apport, - le nom du producteur. ~~- le produit provient d'un producteur habilité ou pas,~~ ~~- le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique,~~ ~~- la disposition en couche unique des melons~~ ~~- l'aspect général du lot.~~ ~~Le lot est identifié par un exemplaire de la fiche d'agrégage.~~ <u>Un exemplaire est conservé par le producteur et par l'atelier d'agrégage et de conditionnement pendant 1 an.</u> ~~Ce document est remis au producteur qui le conserve pendant 1 an.~~ ~~Un exemplaire est conservé par la station pendant 2 ans.~~	Fiche d'agrégage

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Tri, calibrage des melons	Les lots provenant de producteurs non habilités-et les lots <u>exclus</u> après l'agrèage ~~non certifiables, ou les lots après l'agrèage,~~ sont traités séparément des lots potentiellement <u>« melon du Quercy »</u> certifiables Les lots <u>de chaque</u> producteur sont traités séparément les uns des autres ~~tout au long du tri~~ selon l'aspect, la couleur et tout au long du calibrage et du conditionnement: il existe toujours un système de séparation entre les lots. ~~Le responsable du tri aspect, du tri couleur, du calibrage et du conditionnement renseigne une fiche de tri et de calibrage et enregistre les informations suivantes:~~ <u>Une fiche est renseignée et comporte les informations suivantes :</u> - le numéro de la fiche ~~de tri et de calibrage~~ le cas échéant; - le numéro du bon d'apport et/ou le numéro de la fiche d'agrèage et/ou la date d'apport; - le nom du producteur. ~~les différentes catégories : déchets, Catégorie II = melon non certifiable ; Catégorie I = melon certifiable, et les quantités pour les deux premières catégories ;~~ ~~les quantités par calibre et couleur pour la catégorie I = melon certifiable.~~ <u>Un exemplaire de cette fiche est conservé par le producteur et par l'atelier d'agrèage et de conditionnement pendant 1 an.</u>	Fiche de tri, calibrage, et/ou de conditionnement Fiche de tri et de calibrage

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Conditionnement des melons	<u>Les melons du Quercy IGP sont emballés dans des conditionnements comportant le logo Melon du Quercy.</u> <u>Chaque conditionnement de melons est identifié à l'aide d'un numéro (ou code). Celui-ci fait correspondre ou correspond à la journée d'apport à l'atelier d'agrégage et de conditionnement.</u> <u>Ces obligations ne s'appliquent pas aux producteurs vendant sur les marchés de détail.</u> ~~Les melons du Quercy certifiables sont conditionnés dans des plateaux qui sont identifiés par un étiquetage comportant les mentions suivantes :~~ ~~—, "Melon du Quercy",~~ ~~—, "Cultivé en le Quercy, récolté à maturité optimale",~~ ~~—, "Certifié par Qualisud".~~ ~~Chaque plateau de melons constitué au conditionnement est numéroté. Ce numéro correspond à la journée d'apport.~~	Comptabilité matière emballages ou des étiquetages Quercy ~~Etiquetage~~
<u>Identification des produits</u>	Les melons certifiables IGP Quercy sont identifiés individuellement avec un sticker ~~une étiquette autocollante sur laquelle est inscrit~~ : "Melon du Quercy".	Comptabilité matière des stickers ~~Etiquette autocollante~~ Stick

6.1, Production

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Production / Conditionnement des melons / Producteurs indépendants	Les plateaux sont identifiés par une cartouche contenant les informations suivantes : —, l'origine, —, le nom ou le code du producteur, —, l'adresse du producteur, —, la type variétal, —, le calibre.	Cartouche d'identification

6.2, Station/melon vrac

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
	L'entreprise doit tenir à jour tous les éléments nécessaires à la réalisation d'une comptabilité matière, qui sont : — les quantités de melons en vrac entrées chaque jour et par producteur ; — les résultats globaux de l'agrégage, du tri et du conditionnement ; — les quantités par calibre et par catégorie ; — la quantité de melons fendus et de déchets — la quantité de plateaux utilisés et/ou d'étiquettes et de stocks pour les melons certifiés. — les quantités vendues par calibre et par catégorie — l'état des stocks en début et en fin de semaine.	Comptabilité matière

6.3, Station/traitement des melons livrés, triés, calibrés et conditionnés

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Apport des melons, (triés, calibrés, conditionnés)	Le producteur apporte les melons triés, calibrés et conditionnés dans des plateaux neutres. Un lot apporté correspond à : 1 producteur, 1 date de récolte, 1 type variétal. Chaque plateau est également identifié par le nom ou le code du producteur. Le responsable de la réception remet au producteur un bon d'apport sur lequel les informations suivantes sont reportées : — le numéro du bon d'apport ; — le nom ou le numéro d'adhérent du producteur ; — le poids des conditionnements pour chaque calibre et couleur ; — la date d'apport ; — type variétal. Le lot de melon apporté est identifié par un exemplaire du bon d'apport. Un double du bon d'apport est conservé en station, pendant 2 ans. Le producteur conserve le bon d'apport pendant 1 an.	Identification de chaque plateau Bon d'apport
Agréage initial (melons triés, calibrés et conditionnés)	Lors de l'agrégage d'un lot, l'agréateur renseigne la fiche d'agrégage et enregistre les informations suivantes : — le numéro de la fiche d'agrégage ; — le numéro du bon d'apport ou la date d'apport ; — le nom du producteur ; — le produit provient d'un producteur habilité ou pas ; — le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique ; — la conformité ou non-conformité de l'aspect ; — la conformité ou non-conformité de la couleur ; — la conformité ou non-conformité du calibrage ; — la conformité ou non-conformité de l'homogénéité du produit pour un même type de conditionnement ; — la conformité ou non-conformité de l'emballage. Si le lot est non conforme : l'agréateur refuse les melons. Il indique sur la fiche d'agrégage que le lot est non conforme. Le lot est renvoyé à la station de conditionnement où il sera traité en melon non certifiable. Le lot apporté et agréé est identifié par un exemplaire de la fiche d'agrégage. Ce document est remis au producteur, qui le conserve, pendant 1 an. Un exemplaire est conservé par la station pendant 2 ans.	Fiche d'agrégage initial
Etiquetage des plateaux et identification des melons	Les plateaux de melons sont étiquetés en station. Ils sont identifiés par une étiquette numérotée comportant le logo "Melon du Quercy" et les mentions suivantes : —, "Melon du Quercy", —, "Cultivé en le Quercy, récolté à maturité optimale", —, "Certifié par Qualisud". Les melons certifiables sont identifiés individuellement avec une étiquette autocollante sur laquelle est inscrit : "Melon du Quercy".	Etiquetage Etiquette autocollante Stick
	Les numéros d'étiquettes utilisés sont enregistrés chaque jour et permettent de retrouver une journée d'apport.	Gestion d'étiquette
	L'entreprise doit tenir à jour tous les éléments nécessaires à la réalisation d'une comptabilité matière, c'est à dire : — les quantités de melons conditionnés, entrées chaque jour et par producteur (par calibre et par catégorie) ; — les résultats de l'agrégage : les quantités de melons par calibre et par catégorie, certifiés et non certifiés ; — les quantités de melons certifiés vendues par calibre et par catégorie ; — l'état des stocks en début de semaine et en fin de semaine.	Comptabilité matière melon

6.4, Station/agréage-expédition

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Expédition	Les plateaux sont disposés sur des palettes. Le responsable de l'expédition renseigne le bon palette pour chaque palette et enregistre les informations suivantes : — le nom de la station ; — la date de palettisation ; — les numéros des plateaux constituant la palette et le nombre de plateaux pour chaque numéro ; — le nom de l'acheteur ; — le nombre de colis ; — le poids total ; — la date d'expédition — les caractéristiques du lot : — . la catégorie ; — . le calibre ; — . la conformité ou la non conformité de l'homogénéité de forme ; — . la conformité ou non conformité d'emballage et d'étiquetage ; — . la coloration ; — . le nom et la signature du contrôleur. Une partie destinée à l'acheteur : — le numéro de palette ; — la date d'expédition ; — le produit : Melon ; — le nom de l'acheteur ; — le nom de la station ; — la catégorie ; — le calibre ; — le nombre de colis constituant la palette ; — le poids de la palette à l'expédition ; — les caractéristiques du lot et la conformité ou la non conformité du lot. La partie destinée à l'acheteur est laissée sur la palette. L'autre partie et un exemplaire de la partie destinée à l'acheteur. Elles sont conservées par la station pendant 2 ans.	Bon palette
Etiquettes / Plateaux	Dans le cas où l'identification du produit certifié est faite sur une étiquette, la station doit tenir à jour une gestion des étiquettes. Chaque étiquette sera numérotée pour chaque jour d'apport, les numéros des étiquettes seront enregistrés. Dans le cas où l'identification est faite directement sur les plateaux, la station doit tenir une gestion des plateaux.	Comptabilité matière étiquettes Comptabilité matière plateaux

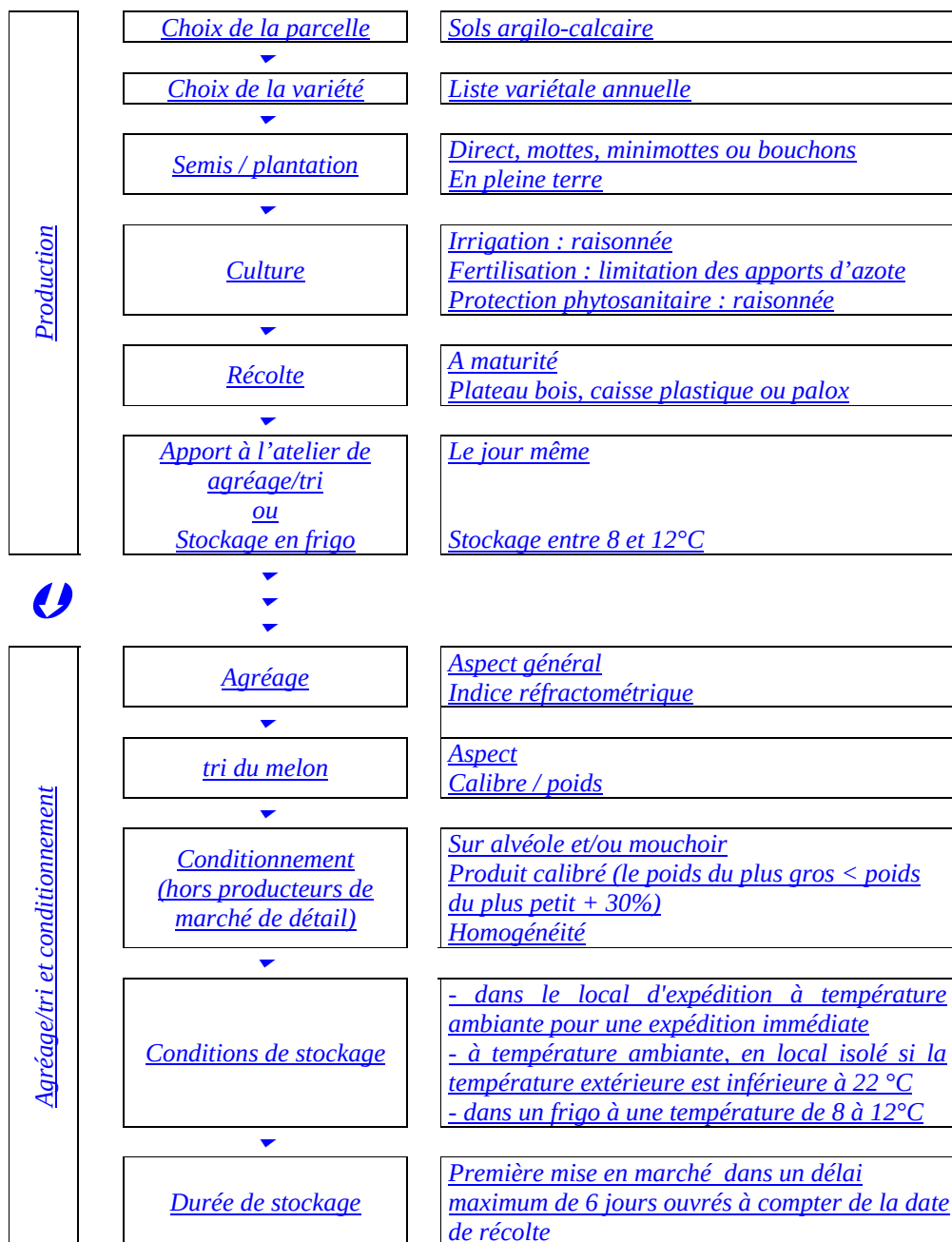
6.5, Producteur indépendant/agréage et expédition

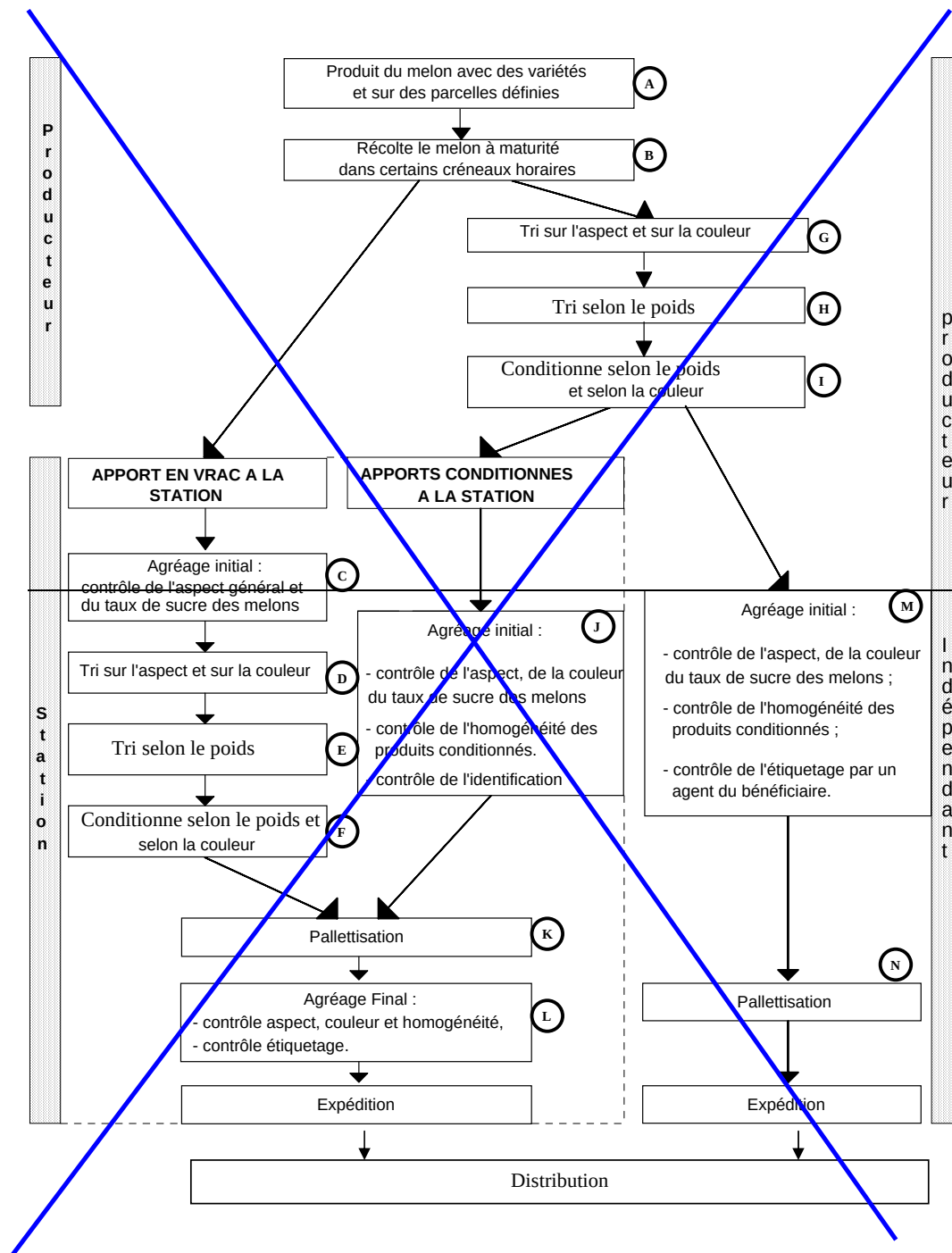
ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
Identification des melons avant l'agrèage	Le producteur indépendant apporte au point d'agrèage, les melons triés, calibrés et conditionnés, emballés dans des plateaux neutres. Chaque plateau est également identifié par le nom ou le code du producteur indépendant. Chaque melon est étiqueté avec une étiquette comportant l'indication : "Melon du Quercy".	Etiquetage Etiquette autocollante
Agrèage initial	Lors de l'agrèage d'un lot, l'agréateur renseigne le bon d'agrèage et enregistre les informations suivantes : — le numéro de la fiche d'agrèage ; — la date de l'agrèage ; — les numéros des plateaux ;	Fiche d'agrèage initial

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
	~~le nom ou le numéro d'adhérent du producteur indépendant ;~~ ~~le poids des conditionnements pour chaque calibre et couleur ;~~ ~~le produit provient d'un producteur indépendant habilité ou pas ;~~ ~~le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique ;~~ ~~la conformité ou non conformité de l'aspect ;~~ ~~la conformité ou non conformité de la couleur ;~~ ~~la conformité ou non conformité du calibrage ;~~ ~~la conformité ou non conformité de l'homogénéité du produit pour un même type de conditionnement ;~~ ~~la conformité ou non conformité de l'emballage.~~ Si le lot est non conforme : l'agréeur refuse les melons. Il indique sur la fiche d'agrée que le lot est non conforme. Si le lot est conforme, chaque plateau est identifié par une étiquette comportant le logo "Melon du Quercy" et les inscriptions suivantes : ~~"Melon du Quercy",~~ ~~"Cultivé en Quercy, récolté à maturité optimale",~~ ~~"Certifié par Qualisud",~~ chaque étiquette est numérotée. Le lot apporté et agréé est identifié par un exemplaire de la fiche d'agrée. Ce document est remis au producteur indépendant, qui le conserve, pendant 2 ans. Un exemplaire est conservé par le syndicat pendant 2 ans.	
	Chaque plateau est identifié par une étiquette numérotée. Ce numéro est enregistré sur la fiche d'agrée. Une gestion des étiquettes est tenue à jour.	Numéro des étiquettes
Traçabilité	Le producteur indépendant doit tenir une comptabilité matière indiquant : ~~la date de récolte des melons ;~~ ~~la quantité de melons récoltés, triés, calibrés et conditionnés ;~~ ~~la quantité de melons agréés "Melon du Quercy" par calibre ;~~ ~~les quantités de "Melon du Quercy" vendues par calibre ;~~ ~~les numéros des étiquettes utilisées ;~~ ~~la date de vente ;~~ ~~le nom de l'acheteur.~~	Comptabilité matière melon

7°) La description de la méthode d'obtention du produit agricole

7.1, Diagramme de fabrication





7.2 –La production

a) le choix des parcelles

Seules les parcelles situées sur des sols argilo-calcaires sont retenues.

b) le choix des variétés

Le melon du Quercy est obtenu à partir de variétés sélectionnées, inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées, établi sur proposition du Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées (C.T.P.S.) ou au catalogue de l'Union Européenne.

Les variétés sont sélectionnées chaque année par la commission technique du groupement composée d'opérateurs, de salariés et d'experts du groupement. **Celle-ci établit une sélection en deux listes A et B.**

La procédure de sélection est basée sur :

* d'une part, des essais menés sur plusieurs années sous la responsabilité de structures indépendantes du groupement telles que les centres d'expérimentation nationaux ou régionaux. Sont observés, au moins, le rendement brut, le rendement commercial, les déchets, le poids moyen, la répartition en classe de calibre, l'indice réfractométrique moyen, la présentation des fruits et la haute résistance ou résistance intermédiaire aux pathogènes. Ces structures indépendantes font connaître à la commission technique du groupement le protocole d'observation des variétés.

* d'autre part des dégustations réalisées par les opérateurs au cours desquelles sont appréciés en particulier l'intensité de la couleur, l'odeur de melon, la fermeté, le fondant, la jutosité, la flaveur du melon et la flaveur sucrée.

Les tests sont réalisés sur la base des descripteurs suivants notés de 0 à 7. La zone d'acceptabilité est définie ainsi :

- Intensité de la couleur : de 2 à 7
- Odeur melon : supérieure ou égale à 2
- Fermeté : de 2 à 5
- Fondant : de 2 à 5
- Jutosité : de 2 à 6
- Flaveur melon : supérieure ou égale à 2
- Flaveur sucrée : supérieure ou égale à 3

Les variétés ayant fait l'objet de deux années d'observation au moins peuvent être sélectionnées dans la liste A.

Les variétés ayant fait l'objet **d'une année d'observation au moins et en cours d'observation pour la deuxième année** peuvent figurer sur la sélection du groupement, dans la liste B. Dans ce cas, **pour chaque producteur**, les surfaces plantées pour l'ensemble des variétés inscrites sur cette liste doivent être inférieures ou égales à 5% des surfaces plantées en melon du Quercy. Par ailleurs, pour ces variétés de la liste B, des dégustations sont réalisés lors de l'agréage, dès le premier apport et pendant 4 apports successifs ; si la variété présente une saveur étrangère particulière, elle est déclassée **par la commission technique** pour le reste de la campagne.

Les melons issus d'une variété faisant l'objet d'essais de première année d'observation ne sont jamais commercialisés en IGP.

c) le semis direct ou la plantation

La culture de melon est effectuée soit par semis direct, soit par plantation en mottes, minimottes ou bouchons en pleine terre

Pour les cultures précoces et semi-précoces, la couverture de la plantation est autorisée.

Pour ce chapitre et les suivants, on entend par :

Cultures précoces : les plantations effectuées à partir du mois de mars

Cultures semi-précoces : les plantations effectuées à partir du mois d'avril

Cultures de saison : les plantations effectuées à partir du mois de mai.

d) l'irrigation

L'irrigation est autorisée par goutte à goutte ou aspersion. L'irrigation est raisonnée en fonction des besoins de la plante et doit être justifiée en fonction de la pluviométrie et du stade de la plante.

e) la fertilisation azotée

→ Pour les cultures précoces et semi-précoces, le total des apports sur la culture ne doit pas excéder 140 unités d'azote par hectare.

→ Pour les cultures de saison, le total des apports sur la culture ne doit pas excéder 120 unités d'azote par hectare.

f) la protection phytosanitaire

La protection phytosanitaire est réalisée de manière raisonnée en fonction des observations réalisées sur les parcelles.

g) La récolte

Le melon du Quercy est récolté à maturité, le matin, avant 13 heures si possible tous les jours. En cas d'intempérie ou de période fraîche, Dans tous les cas, la cueillette s'effectue dans les meilleures conditions pour le produit, ~~notamment en arrière saison.~~

Les melons sont cueillis à maturité optimale selon un des critères suivants :

- séchage ou jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit,
- cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire,
- virement de la couleur de l'écorce : vert cassé, gris ou tournant.

Les melons récoltés sont mis directement :

- en plateau bois, en caisse plastique et en couche unique dans lesquels ils sont bien calés mais non forcés,
- **en palox.**

Les plateaux de commercialisation ne doivent pas être utilisés dans les champs.

Après récolte, les melons **sont** mis à l'abri du soleil et des intempéries, ~~soit avant la livraison à la station pour les producteurs livrant en vrac, soit avant conditionnement sur l'exploitation pour les producteurs indépendants.~~

~~Quel que soit le type d'apport, en vrac ou conditionné,~~ les apports à *l'atelier d'agréage et de conditionnement la station* sont réalisés le jour-même de la récolte, sauf si le producteur dispose d'un frigo et stocke ses melons entre 8 et 12°C.

7.3 – L'agréage et le conditionnement

~~La station met en œuvre tous les moyens nécessaires pour respecter la réglementation d'hygiène.~~

Pour chaque atelier, un agréateur est formé ~~qualifié et habilité~~ pour agréer les lots de melons ~~des producteurs~~. *L'agrément permet de vérifier l'aspect général, et l'indice réfractométrique.*

Le tri permet d'éliminer les déchets et de répartir les melons selon les critères de définition du produit alors que le calibrage les sélectionne selon le poids. On obtient alors le « melon du Quercy » :

- entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, pédoncule dont la longueur est inférieure à 2 cm, écorce verte, grise, tournante ou jaune,
- indice réfractométrique de l'échantillon de 11 °Brix minimum,
- poids supérieur ou égale à 450 grammes.

Les melons sont conditionnés ~~dans des plateaux bois, cartons ou plastiques~~, sur des alvéoles et/ou des mouchoirs, ~~selon le poids et la couleur~~. Dans un même conditionnement, les melons sont ~~donc~~ homogènes en poids et en couleur.

Chaque melon est identifié individuellement avec un sticker « melon du Quercy » et chaque plateau est identifié ~~par une étiquette numérotée comportant~~ avec le logo « melon du Quercy »

Pour les producteurs vendant leur propre production sur les marchés de détail, les melons peuvent être conditionnés sans alvéole et/ou sans mouchoir et les emballages utilisés pour présenter à la vente peuvent ne pas comporter d'identification spécifique au melon du Quercy.

Les melons qui ne peuvent être **traités conditionnés** après **apport agréé** sont entreposés dans des frigos à température de 8 à 12 °C ~~et à une hygrométrie de 70 à 95 % pour les stations conditionnant elles-mêmes.~~

7.4 – Le stockage :

Les plateaux sont ~~mis en palettes puis celles-ci sont identifiées et~~ entreposées :

- soit dans le **local** ~~hall~~ d'expédition à température ambiante pour une expédition immédiate ;
- soit à température ambiante, en local isolé si la température extérieure est inférieure à 22 °C ;
- soit dans un frigo à une température de 8 à 12°C ~~et à une hygrométrie de 70 % à 95 %~~

La première mise en marché des melons est réalisée dans un délai maximum de 6 jours ouvrés à compter de la date de récolte.

Les plateaux sont entreposés pour une durée maximum de ~~4 jours ouvrés~~ pour les types lisses et intermédiaires et de ~~6 jours~~ pour les types longue conservation.

8°) Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique :

8.1, Spécificité de l'aire

a) facteurs naturels

Le périmètre géographique comprend différents types de sols. Les terrains argilo-calcaires permettant d'obtenir les meilleurs résultats sont retenus au sein de ce périmètre.

Ils sont répertoriés selon trois grands groupes en fonction de leur origine géologique (~~Annexe 5: carte morpho-pédologique~~) :

a) Les plateaux calcaires

- Les plateaux marno-calcaires très découpés du plateau de Sauzet et de la zone Sud de Cahors.
- Le Grand Causse : ce plateau est développé sur roches calcaires dures.
- Les plateaux du Quercy-Blanc représentent un terroir important avec la zone naturelle du Quercy-Blanc et du Pays de Serre.

b) Les coteaux

- Les coteaux moyennement accidentés du Bas-Quercy de Montpezat de Quercy. Cette région naturelle couvre un large secteur (Montpezat, Caussade, Molières, Lauzerte, Moissac, Lafrançaise, Mirabel).
- Les coteaux hétérogènes de la zone du Bas-Quercy de Monclar.

c) Les Vallées du Bas-Quercy de Montpezat qui ~~Ces vallées~~ prennent naissance dans les plateaux calcaires ou les coteaux molassiques.

Les sols argilo-calcaires sont des sols à structure équilibrée, bien aérée qui assurent facilement une circulation optimale de l'eau et des ions dans la solution du sol indispensable à une bonne alimentation de la plante. L'argile des sols du Quercy, essentiellement composée d'illites et de montmorionites, retient fortement l'élément potasse dans ses feuillets, les apports de potasse sont ainsi optimisés. La présence de l'argile limite par ailleurs le stress hydrique.

Le climat du Quercy est dominé par une influence océanique avec des remontées méditerranéennes. Il est sujet à de grandes variabilités ; les aléas sont nombreux.

b) facteurs humains

*** histoire du produit**

A propos de l'introduction du melon dans le Quercy, Inventaire du patrimoine gastronomique de la France : Midi-Pyrénées – CNRS :

"Le melon est cultivé depuis la haute antiquité en Asie et en Egypte ; il fut connu des grecs et, au dire de LIEUTAGHI, "apprécié dans l'Italie de la décadence".

En 1600, Olivier De SERRE, gentilhomme languedocien, affirma que "c'est depuis deux générations que cette plante s'est naturalisée dans les endroits méridionaux".

Ainsi, nous trouvons mention de melons parmi les denrées citées en 1793 dans les tableaux du Maximum de Figeac dans le Lot et de Lavaur dans le Tarn.

Dans son dictionnaire consacré à la géographie de la France commerciale, publié en 1834, BRIAND de VERZE évoque le melon du Tarn et Garonne en disant "qu'abondent de forts bons fruits, melons, connus sous le nom de melons d'Avignon".

En 1839, COUVERCHEL donne la description du melon cultivé dans la région : "Il est généralement gros, oblong, divisé en côtes peu saillantes, couvertes d'une broderie fine et serrée ;

les sillons qui les séparent sont peu profonds, leur surface est lisse, de couleur vert olive assez foncée ; l'écorce est assez mince et d'un vert plus clair, elle prend, lors de la maturité, une teinte jaune orangé. La chair est rouge, fondante et douce, le pédoncule est gros et en partie couvert de broderie".

La culture du melon se poursuit au début du XXe siècle. Dans un compte rendu d'un concours agricole tenu en 1912 à Montauban, il est signalé que dans les communes environnantes la superficie totale s'étendrait à 117 ha.

En 1920, ROLET cite parmi les "principales régions de production du melon, les environs de Montauban, Moissac, Lafrançaise...".

Dans leur célèbre Trésor Gastronomique de CURMONSKY et GROZE en 1933, ils mentionnent tout particulièrement les melons de Cahors, Caussade,...

Les années de 1910 à 1960, une production de plus en plus présente : Dans les années 1910, le melon se cultivait dans la zone Quercy essentiellement pour la consommation locale. A partir des années 30, les surfaces augmentent. On voit ainsi apparaître le melon sur les marchés de proximité. La culture du melon se développa de plus en plus notamment après la guerre 40-45 et prit de grandes proportions à partir des années 1960. (En annexe 3 Le melons dans la zone Quercy).

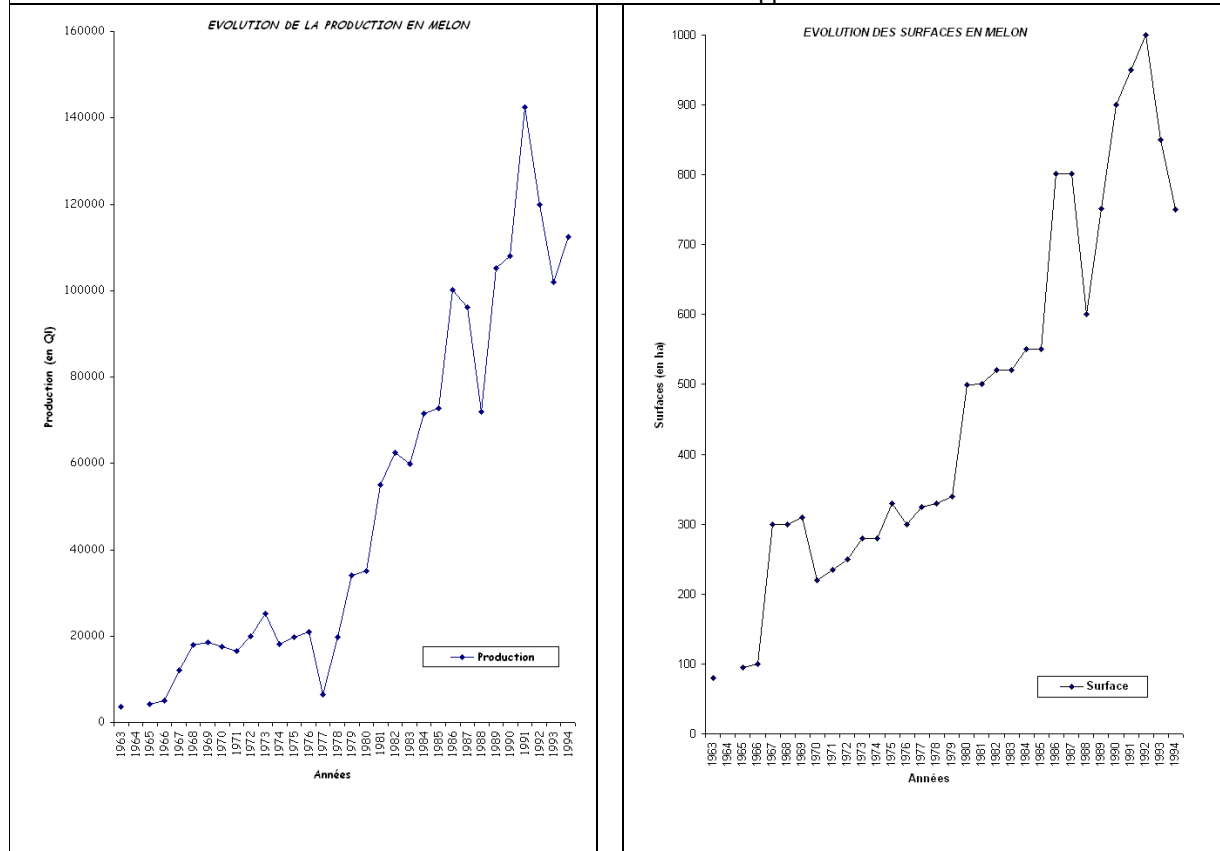
Les années 60, le développement : C'est dans l'après-guerre que la production s'est largement répandue et que les expéditions ont débuté. M. Guy BALAT de Cazes-Mondenard (82) livra sa récolte à M. Julien LAVAUD, expéditeur local, comme l'attestent ses bordereaux du 15 septembre 1955. (En annexe 4: bordereau de livraison).

La croissance des surfaces et de la production de melon dans le Quercy :

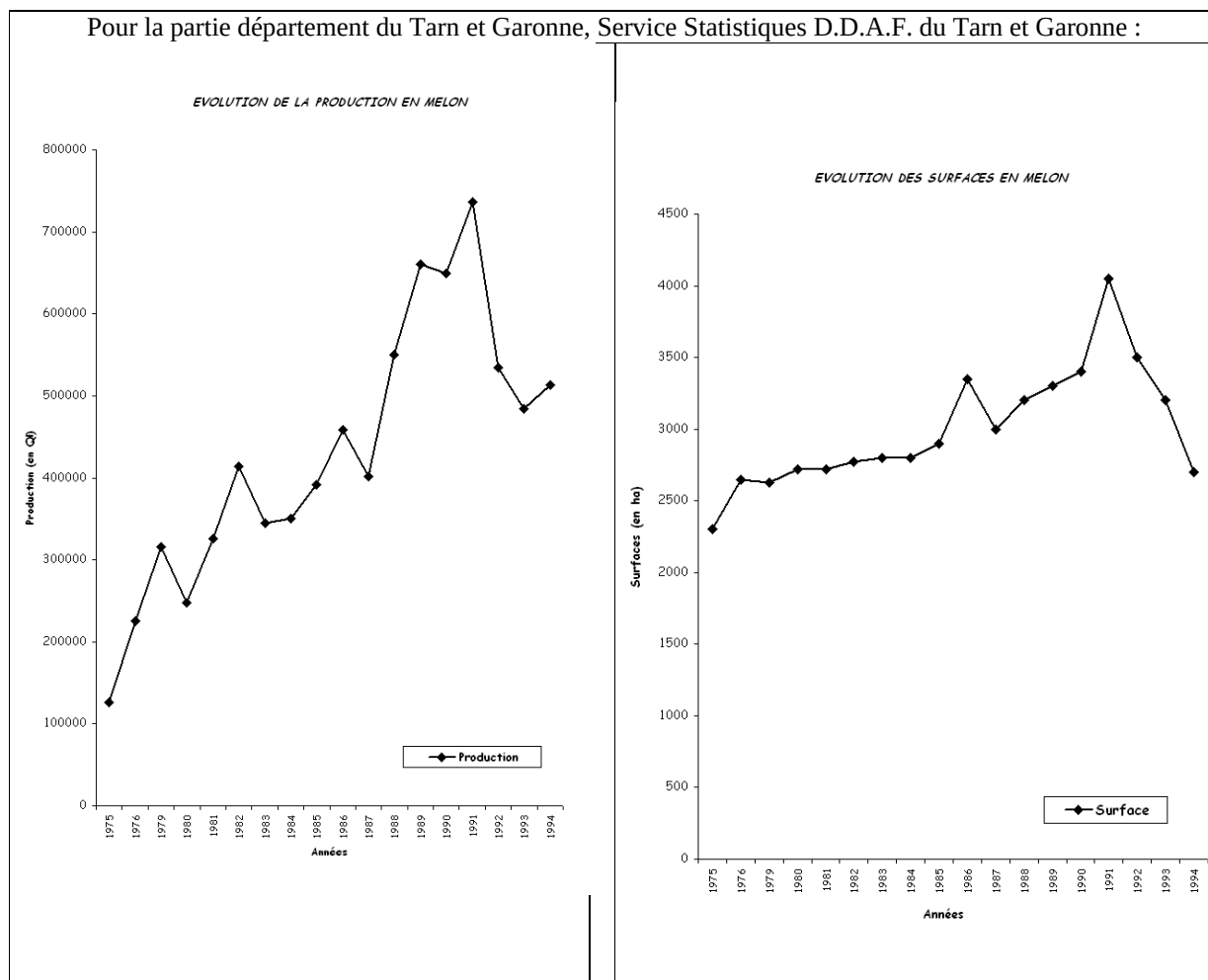
Pour la partie département du Lot, selon Service Statistiques D.D.A.F. du Lot :

- 1967 : le premier "boum" de croissance

- 1980 : l'accélération et le développement



Pour la partie département du Tarn et Garonne, Service Statistiques D.D.A.F. du Tarn et Garonne :



CDC IGP melon du Quercy

projet 10 septembre 2010

26 / 51

La production du melon se situe dans le Sud Quercy entre Cahors et Montauban

Premières cotations des marchés de production :

Place cotée	Date	Catégories	Prix	Volume	Observations
Montpezat du Quercy (82)	6/09/1963	Melons 1er choix	55/60 cts	1,5 tonne	Marché calme offre faible. Demande modérée Cours orienté à la baisse
		Melons 2e choix	40 cts		
Caussade (82)	17/09/1963	Melons	30/40 cts	1 tonne	Marché très moyen
Castelnau-Montratier (46)	02/09/1964	Melons	180/200 cts		Demande bonne. Transactions rapides. Offre modérée
M.I.N. Montauban (82)	02/09/1966	Melons Coteaux	70/80/75 cts	15 tonnes	
		petits	40 cts		
		Melons de plaine	INC		
Moissac (82)	02/09/1966	Melons Coteaux	65/75 cts	8 tonnes	Marché actif sur le melon. Cours en hausse
		Melons de plaine	45/60 cts		
		Petits	30 cts		
Mirabel (82)	06/09/1966	Melons	75/90 cts	3 tonnes	

Les cotations de 1963 à 1968 du Service des Nouvelles des Marchés confirment et attestent la présence du melon sur les marchés de Montpezat du Quercy, Castelnau-Montratier, Montauban, Moissac et Mirabel.

Les marchés de Montpezat, Mirabel, Moissac et Montauban ont été des marchés très actifs jusqu'à ces dernières années. Aujourd'hui, il ne subsiste que Montauban et Moissac.

Avec 61 300 tonnes produites en 1994 (*Chiffre Agreste*), soit 76 % de la production de Midi-Pyrénées, le melon occupe une place importante dans l'économie quercynoise.

Aujourd'hui, de nombreux emplois dépendent directement ou indirectement du melon, que ce soit bien sûr au niveau des exploitations et des stations, mais aussi aux autres niveaux de la filière.

Le Quercy compte 1 300 producteurs de melons répartis pour le tiers dans le Lot et pour les deux tiers dans le Tarn et Garonne.

Même si les surfaces ont augmenté fortement depuis 1977, la surface moyenne de production de melon de chaque exploitation se situe autour de 2 à 3 ha.

Position économique du Melon du Quercy (Chiffres Agreste)

Positionnement national (<i>en tonne</i>)
1994 = 322 100 T
1995 = 313 541 T

	Sud Est	Sud Ouest	Centre Ouest	Autres Régions
1995	135 798	112 056	65 235	452
1994	136 600	119 700	65 300	500

Positionnement régional :

SUD OUEST							
				1994 = 119 700 T			
				1995 = 112 056 T			
	Tarn et Garonne Lot		Gers		Lot et Garonne		Autres
	Tonne	%	Tonne	%	Tonne	%	Tonne %
1994	61300	51.2	21300	17.8	31620	26.4	5480 4.6
1995	61060	54.4	21300	19.0	28200	25.1	1496 1.3

La production dans l'aire géographique du melon du-Quercy :

1994.....61 300 T et 1995.....61 060 T = 1 350 producteurs	
LOT	TARN et GARONNE
1994 = 10 200 T 1995 = 11 060 T	1994 = 51 300 T 1995 = 50 000 T
350 producteurs	1 000 producteurs

*** organisation de la filière**

A partir des années 1990, les producteurs de melons prennent réellement conscience de la notoriété du Melon du Quercy dans la zone bien sûr, mais surtout hors de l'aire de production. Soucieux de protéger leur produit, ils créent en 1994 une association des producteurs de Melons du Quercy. Parallèlement, l'association promotionnelle des melons du Quercy, composée de 6 structures commerciales est créée, avec pour missions, la mise en place d'un cahier des charges et la recherche de moyens de protection.

L'ensemble des opérateurs de la filière s'associe finalement dès 1995 dans la création du syndicat de défense du melon du Quercy qui deviendra en 1996 le syndicat interprofessionnel du melon du Quercy.

*** reconnaissance du savoir-faire**

Les cahiers des charges mis en place en 1996, tant en certification de conformité qu'en IGP, repose sur le savoir-faire des opérateurs, en particulier :

- la sélection des variétés par un groupe d'experts qui outre les critères agronomiques prennent en compte l'aspect gustatif. Des analyses sensorielles sont effectuées sur ses produits dès 1995.

- la récolte selon des critères de maturité visuels qui nécessitent un savoir-faire spécifique aux producteurs de melons du Quercy.

*** Organisation socioculturelle**

Ancré dans son environnement, le melon du Quercy est un produit fêté : depuis 1991, le village de Belfort du Quercy (Lot) organise, chaque année le 15 août, la fête du melon du Quercy. (Annexe 8 : "Trois jours de fête à Belfort du Quercy").

Des dégustations et de nombreuses animations sont réalisées autour du thème du melon (le plus gros mangeur, le meilleur connaisseur, dégustation géante...).

Cette fête, qui attire régulièrement plus de 2 500 personnes, contribue au développement de l'image et à la réputation du melon du Quercy.

8.2, Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit

Le melon du Quercy est issue de variétés de type charentais dont l'écorce est lisse, écrite brodée et présente des sillons plus ou moins marqués.

Il se caractérise par une chair orangée, juteuse, ferme et fondante à la fois.

Le choix des variétés selon des critères agronomiques et aromatiques (flaveur, saveur, ...) associés aux sols argilo-calcaires, à la typicité du climat et aux critères de cueillette (maturité optimale) constituent des facteurs déterminants qui permettent d'obtenir des fruits qui expriment toutes leurs potentialités : saveurs sucrées (11° Brix minimum), parfums et goûts développés, arômes soutenus et typés.

b) Réputation et promotion du Melon du Quercy

- Un produit déjà en partie identifié : L'analyse des marques d'entreprises qui vendent du melon témoigne de la réputation de ce produit.

Les entreprises ont en effet compris depuis longtemps l'importance des qualités spécifiques du melon du Quercy très appréciées des consommateurs.

Ainsi la majorité d'entre elles mettent en avant leur appartenance au terroir sur leur marque, par exemple (en annexe 6 : Les étiquettes auto-collantes) : L'As du Quercy, La Quercynoise, Parfums du Quercy, Prince du Quercy, Lou Quercynol (le quercynois), Perle du Quercy, Coteaux du Quercy, ...

- Un produit recherché : les grossistes qui commercialisent le melon du Quercy, depuis de nombreuses années, le recherchent pour ses qualités, comme en témoigne la société Valérie-Primeur située au M.I.N. de Paris-Rungis (en annexe 7 : Lettre d'un grossiste).

- Un produit honoré et distingué par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Lot : Dès le lancement de l'action "Melon du Quercy" par l'Association Promotionnelle des Melons du Quercy (6 opérateurs commerciaux), un emballage, une identification propre, des affiches et un dépliant ont permis de mettre en avant dans la distribution le melon du Quercy.

Cette action a été récompensée par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Lot et a bénéficié d'une large diffusion dans le journal de juillet-août 1994 (en annexe 8 : "Le melon du Quercy renforce son image").

- Le Melon du Quercy, l'invité des préfets du Lot et du Tarn et Garonne : Afin de présenter les premiers melons du Quercy le 7 Juillet 1994, une délégation a offert et dégusté, en compagnie du Préfet du Lot, le melon du Quercy dans les salons de la Préfecture (en annexe 8 : "Les premiers melons offerts à Monsieur le Préfet", "Le Melon du Quercy aussi", "Le Melon du Quercy : La saveur qui tranche").

Pour confirmer sa volonté vers une démarche de qualité dans une zone protégée, le Syndicat Interprofessionnel a rencontré le Préfet du Tarn et Garonne le 12 juillet 1996.

Le Préfet a pu apprécier la promotion et déguster un savoureux et délicieux melon (en annexe 8 : "L'excellence du Melon du Quercy").

La réputation du melon du Quercy s'établit grâce à des volumes conséquents.

8.3, Lien Causal :

Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique concourent à l'obtention de fruits aromatiques.

D'une part, les sols de nature argilo-calcaire à structure équilibrée et bien aérée assurent facilement une circulation optimale de l'eau et des ions dans la solution du sol permettant ainsi une croissance régulière des plantes et l'équilibre minéral des fruits. Ce phénomène est renforcé par des argiles principalement composées d'illites et de montmorionites qui favorisent la rétention de la potasse dans leurs feuillets, optimisant ainsi les apports à la plante et le développement de fruit de qualité.

La présence de l'argile limite également le stress hydrique.

D'autre part, le climat du Quercy convient parfaitement au melon ; il s'y développe normalement et fournit un produit de qualité, sucré et savoureux.

En effet, le climat irrégulier de part ses influences méditerranéennes et océaniques influence la nouaison, optimisant le nombre de fruits par pied. Chaque fruit est ainsi mieux alimenté. Parallèlement, les flux à dominante méditerranéenne (chaud et sec), durant l'été notamment, favorisent la maturité des fruits.

Deux études menées sur le melon du Quercy en 1994 par la Chambre d'Agriculture du Tarn et Garonne confortent ces affirmations puisqu'elles concluent que la qualité du melon est notamment issue de facteurs climatiques et pédologiques spécifiques (F. ROUCHY : *"Le Melon de qualité dans le Tarn et Garonne"*, Purpan, S. LE MIGNON : *"Les facteurs influençant la qualité du melon"*).

La qualité du melon du Quercy repose également sur le savoir-faire des opérateurs de la filière du melon du Quercy qui s'exprime, en particulier, au travers d'une sélection de variétés spécifiquement adaptées à l'aire de production, d'une récolte à maturité optimale et de délais optimisés pour le traitement des melons.

Depuis 1995, les opérateurs effectuent des dégustations de leur produit aboutissant à la mise en place d'une commission technique interne au groupement dont l'objectif est de sélectionner chaque année les variétés les plus adaptées au Quercy. Outre les critères agronomiques et économiques, des critères sensoriels sont pris en compte dans le choix des variétés : intensité de la couleur, odeur de melon, fermeté, fondant, jutosité, flaveur du melon et la flaveur sucrée.

La récolte à maturité concourt également à la production d'un produit de qualité. En effet c'est ce stade qui confère au melon son optimum de parfums et d'arômes. Le savoir-faire des producteurs permet d'apprécier visuellement ce stade, en se basant sur l'évolution de la plante, en particulier le séchage ou le jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit et sur l'évolution du fruit, évolution de la couleur et apparition d'un cerne huileux ou d'une craquelure à l'attache du pédoncule.

Le savoir-faire des stations de tri et de conditionnement s'exprime dans la mise en œuvre d'une organisation basée sur l'optimisation des délais afin de mettre en vente les fruits le plus rapidement possible.

9°) Références concernant la structure de contrôle

Nom : QUALISUD
N° agrément : C.C.11.
Adresse [Siège social](#) : "Agropole", Lasserre, 47310 ESTILLAC
[Siège administratif : 15, avenue de Bayonne – 40500 SAINT SEVER](#)
Interlocuteur : Monsieur LUQUET (Tél. 05 58 06 15 21)
Tel : **Tél. 05 58 06 15 21 – Fax : 05 53 75 13 36**
Courrier : **qualisud@wanadoo.fr**

10°) Eléments spécifiques de l'étiquetage

- Dénomination du produit : Melon du Quercy
~~Caractéristiques spécifiques :~~ "Cultivé en Quercy, Récolté à maturité optimale"
- le logo IGP ou la mention "Indication géographique protégée"
[- le logo « Melon du Quercy » sur chaque fruit.](#)

[Ci-dessous le modèle du logo utilisé actuellement.](#)



~~(Annexe 9 : Les références couleurs, cartouche réglementaire et de certification, vignettes auto-collantes).~~

11 °) Exigences à respecter en vertu des dispositions communautaires ou nationales

Points à contrôler	Valeur référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Production, tri et conditionnement réalisée dans l'aire géographique	Visuelle et/ou documentaire
Choix des parcelles	Présence d'argile et de calcaire	Documentaire et/ou mesure
Choix des variétés	Listes variétales annuelles A ou B Si liste B, surface inférieure ou égale à 5% des surfaces plantées	Visuelle et/ou documentaire
Récolte	A maturité : séchage ou jaunissement de la feuille ou vrille la plus proche du fruit ; cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire ; virement de la couleur de l'écorce	Visuel
Stockage des melons après récolte	Apports à l'atelier d'agréage et de conditionnement le jour de la récolte ou stockage en frigo entre 8 et 12°C	Documentaire et/ou visuel et/ou mesure
Agréage	IR = 11 °Brix minimum Aspect Général	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Tri des melons	Entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, longueur du pédoncule inférieure à 2 cm, écorce verte, grise, tournante ou jaune Poids minimum de 450 g	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Conditionnement des melons	Présence d'alvéoles et/ou de mouchoirs Sticker sur chaque melon	Visuelle
Durée de stockage	6 jours ouverts entre la récolte et la première mise en marché	Documentaire
Eléments prouvant l'origine	Tenue à jour des documents et des enregistrements	Visuelle et/ou documentaire

ANNEXES

~~Annexe 1 : Liste du Conseil d'Administration et du Bureau~~

~~Annexe 2 : Zone de production « Melon du Quercy »
Cantons de la zone géographique « Melon du Quercy »~~

~~Annexe 1 3 : Le Melon dans la zone Quercy~~

~~Annexe 2 4 : Bordereau de livraison et de paiement~~

~~Annexe 5 : Carte morpho-pédologique~~

~~Annexe 3 6 : Les différentes étiquettes auto-collantes~~

~~Annexe 4 7 : Lettre d'un grossiste~~

~~Annexe 5 8 : Articles de presse~~

~~Annexe 9 : Cartouche réglementaire et de certification
Les références couleurs~~

ANNEXE 3 1 : Le melon dans la zone Quercy

Source des informations : Extraits des états dressés par les commissions communales de statistique agricole adressés annuellement à la sous-préfecture ou à la préfecture.

Intitulé du document : "Statistique agricole annuelle et plan départemental de ravitaillement, récolte de l'année"

Statistique réalisée pour le compte du Ministère de l'Agriculture et de la Guerre.

Années	1934		1935		1936		1937		1938		1939	
Communes	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx
Cahors	9	655	10	720	10	720	2		2		10	
Espère	0,5	5	1	3	0,5	5						
Pradines	1	4	1	3	1	2	1		1		2	
Arcambal							1					
Total CAHORS	10,5	664	12	726	11,5	727	4	0	3	0	12	0
Pern			0,25		0,25							
Castelnau	5	120		300	7	1400	6		6		6	
St Paul de Loubressac	2	2	2	2	2	1	3		3		3	
Lhospitalet	1		1		1		1		1			
Ste Alauzie	1											
Total CASTELNAU	9	122	3,25	302	10,25	1401	10	0	10	0	9	0
Belfort du Quercy	2	1	2	1	3	2	3		4		3	
Montdoumerc	4	15	4	15	4	2	4		4			
Fontanes	1	12	1	12	1	12	1		1		1	
Belmont Sainte Foi	0,3	15	0,5	15								
Lalbenque												
Cieurac	0,01		0,01		0,01		0,02		0,01			
Total LALBENQUE	7,31	43	7,51	43	8,01	16	8,02	0	9,01	0	4	0
Lebreil			0,3									
Bagat												
Lascabanes									0,5			
Saint-Cyprien	2	60	3	63	4	65			1			
Belmontet	0,2	10	0,15	8								
Saint Pantaléon	consom								1			
Total MONTCUQ	2,2	70	3,45	71	4	65	0	0	2,5	0	0	0

Années	1923		1924		1926		1927		1928		1930		1931		1932		1933	
Communes	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx
Cahors	2	8	1		10	108	10	650	6	630				523	8	515	9	508
Espère	1	10	1	10	1	6	1	6	0,5	4				4	0,50	4	0,5	3
Pradines	2	20	2	30			1	18	1	5	1	4		5	1	4	1	3
Arcambal															1		1	
Total CAHORS	5	38	4	40	11	114	12	674	7,5	639	1	4	0	532	10,5	523	11,5	514
Castelnau	5	50	5	60			7	80	4	20	5	90	5	90	5	105	5	125
St Paul de Loubressac	1	2	1	10			1	50	1	2	3	1	3	8	2	2	2	0,5
Cézac																		
L'hospitalet																	1	
Total CASTELNAU	6	52	6	70	0	0	8	130	5	22	8	91	8	98	7	107	8	125,5
Belfort du Quercy	1	2	1	2		3		10	1	0,5	2	1	2	1	2	1	2	1
Montdoumerc	1	2	1	10		1		4	1	2	1	4	1	4	2	6	4	12
Fontanes								12	1	12	1	10	1	12			1	12
Belmont Sainte Foi											0,3	16	0,18	15	0,2	14	0,18	15
Lalbenque																		
Total LALBENQUE	2	4	2	12	0	4	0	26	3	14,5	4,3	31	4,18	32	4,2	21	7,18	40
Bagat							0,5		0,1	2	0,2							
Lascabanes	0,25	5	0,3	6	0,4	7			0,8	14	2,15	15	2,2	14	2,25	16		
Saint-Cyprien											1	30	1	25	1	30	1	31
Belmontet					0,4												0,4	50
Total MONTCUQ	0,25	5	0,3	6	0,8	7	0,5	0	0,9	16	3,35	45	3,2	39	3,25	46	1,4	81

Années	1912		1913		1915		1916		1917		1918		1920		1921		1922	
Communes	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx	Surface en ha	Rdt en qx
Cahors															2	7		10
Espère																		10
Pradines															2	26		28
Total CAHORS		10		2		2		8		3				29	4	33	0	48
Castelnaud																		
St Paul de Loubressac															1	2		10
Cézac																		15
Total CASTELNAU				25								95		110	1	2	0	25
Belfort du Quercy															1	3		2
Montdoumerc															1	10		10
Fontanes															1	12		13
Belmont Sainte Foi																		
Lalbenque																		
Total LALBENQUE												14		43	3	25	0	25
Bagat																		
Lascabanes																		4
Saint-Cyprien																		
Belmontet																		
Total MONTCUQ												4		1				4

Statistiques melon Tarn et Garonne

Source : Statistique Agricoles

Années	Surfaces (ha)	Rendement (Qx / ha)	Production (Qx)
1927	?	?	24660
1929	300	94	28200
1940	300	45	13500
1950	500	100	50000
1960	1200	40	48000

ANNEXE 4 2 : Bordereau de livraison et de paiement

Julien LAVAUD

EXPÉDITEUR

CAZES-MONDENARD

(Tarn-et-Garonne)

Téléph. : 21

Le 24 septembre 1955

Monsieur Balat

Dates	Quantités	Désignation	Poids Brut	Poids Net	Prix ou Kilo	MONTANT
15/9	31	Raisins	196	165	45	7425
	5	2 ^{es}	38	33	25	825
	1	Graffelle	8	7	20	140
16/9	29	Raisins	179	150	45	6750
	7	2 ^{es}	55	48	25	1200
	1	Graffelle	7	6	20	120
17/9	42	Raisins	263	221	50	11050
	6	2 ^{es}	48	42	25	1050
	1	Graffelle	7	6	20	120
	36	Melons	371	317	15	4755
19/9	29	Raisins	178	149	45	6705
	5	2 ^{es}	40	35	30	1050
21/9	26	Raisins	158	132	55	7260
	7	2 ^{es}	52	45	30	1350
	1	Graffelle	9	8	20	160
22/9	13	Raisins	80	67	60	4020
	8	2 ^{es}	60	52	35	1820
	1	Graffelle	9	8	20	160
23/9	25	Raisins	156	131	60	7860
	5	2 ^{es}	40	35	30	1050
	2	Graffelle	18	11	20	220
		à reporter				65090

ANNEXE 6 3 : Les différentes vignettes auto-collantes

Les sticks



ANNEXE 7 4 : Lettre d'un grossiste

VALÉRIE-PRIM S.A.

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 750 000 F

M.I.N. de PARIS-RUNGIS

85, rue de Châteaurenard - Bât. E2

FRUILEG 219 - 94572 RUNGIS CEDEX

RUNGIS, le 21 Septembre 1995

Tél. : (1) 46 86 59 25

Fax : (1) 46 87 70 87

Je soussigné, Mme JEANNE Monique responsable commerciale de la société VALERIE PRIM S.A., atteste que nous commercialisons depuis de nombreuses années le melon du Quercy (Monclar de Quercy, Molières, Montpezat de Quercy, et, le Lot) pour sa qualité gustative.

Le melon de cette région a acquis, au fil des années, une notoriété auprès de notre clientèle, sur le M.I.N. de RUNGIS.

Le melon du quercy est synonyme d'authenticité et de suivi dans la qualité.

En foi de quoi, le présent document est établi pour servir et valoir ce que de droit.

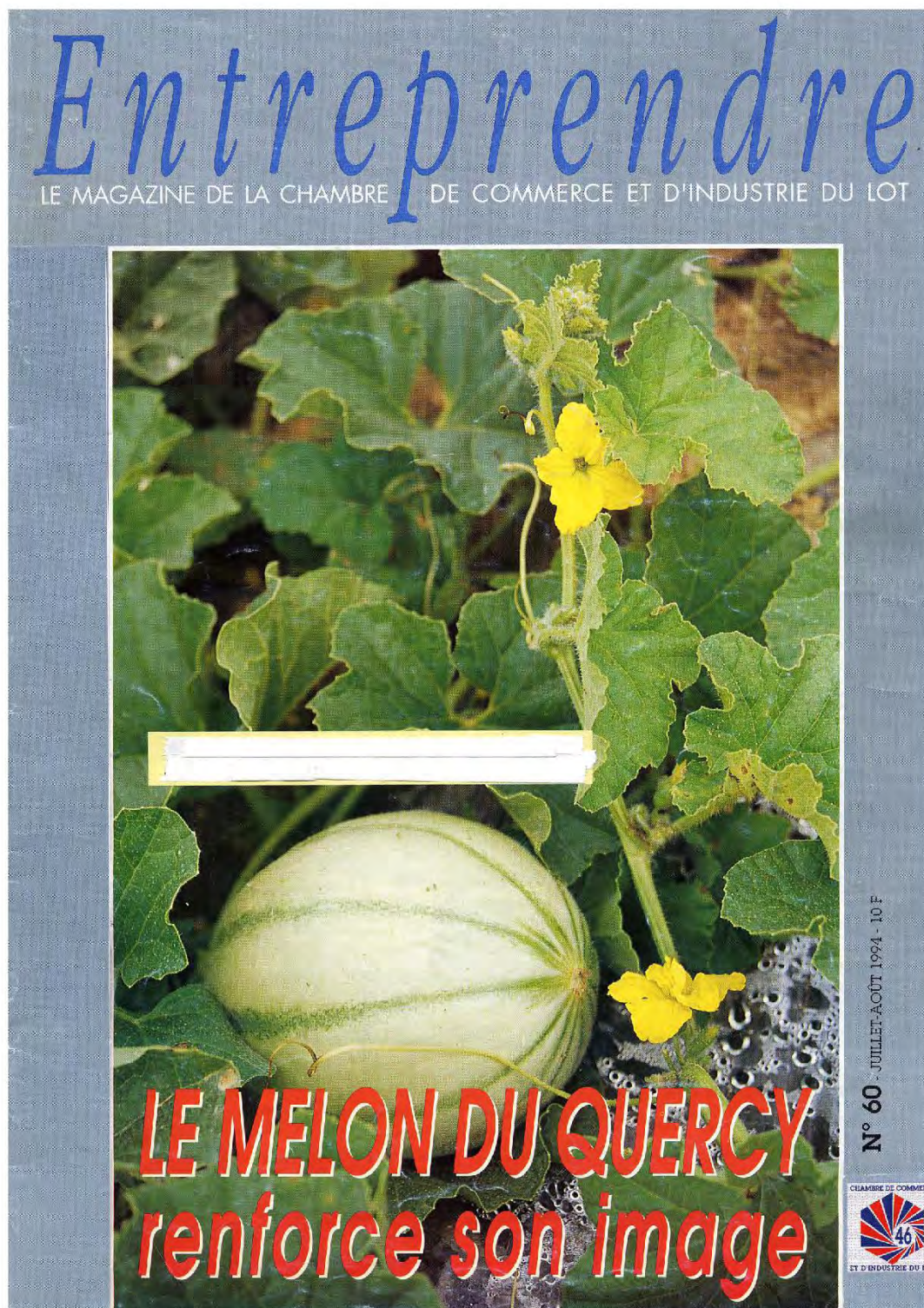
JEANNE Monique
Responsable Commerciale



R.C.S. CRÉTEIL 74 B 165 - N° INTRACOMMUNAUTAIRE FR 857 420 01554

ANNEXE 85 : Articles de presse

- ↵ « Trois jours de fête à Belfort du Quercy » (La Dépêche du Midi, 14 août 1996),
- ↵ « Le Melon du Quercy renforce son image » (Entreprendre, CCI, N° 60, Juillet 1996),
- ↵ « Les premiers melons du Quercy offerts à Monsieur le Préfet » (La Défense Paysanne du Lot, 25 juillet 1994),
- ↵ « Le Melon du Quercy aussi » (La Dépêche du Midi, 15 juillet 1994),
- ↵ « Le Melon du Quercy : La Saveur qui Tranche » (L'éveil, 15 juillet 1994),
- ↵ « L'excellence du Melon du Quercy » (La Dépêche du Midi, 16 juillet 1996).



[illegible]

Dossier

proprement d'Espagne et ne concourent pas directement la région Midi-Pyrénées.

C'est l'ensemble
de la chaîne
qui doit élever
le niveau pour
justifier le slogan
fédérateur.

[illegible]

pourrait les fleurs-géranonnettes du département. L'enjeu est de taille, et peut déterminer l'avenir d'un succès ou l'échec d'un projet. Le géranonnet, le plus connu de l'arborescence du melon qui grappe cinq à six fleurs, est le plus commun. Cinq ans après la récolte, les fleurs-géranonnettes de plus en plus extérieures de la grappe commencent à se dessécher et à tomber.

LE MELON EN CHIFFRES

• **Production française :**
230 000 tonnes, dont 20 à 40 000 sont exportées.

5 provenant du Centre-Ouest.
- En 1993, sur 100 melons,
45 provenaient du Sud-Est,
35 provenaient du Sud-Ouest
et 20 du Centre-Ouest.

• **Consommation :**
La consommation française est de 4,7 kg
par m et par habitant. Il y a vingt ans, elle
n'était que de 2 kg.

Le melon est moins consommé dans les régions du Nord et de l'Est de la France, il est plus consommé par les plus de 55 ans, caren et revenus élevés.

• **Distribution :**
 Sur 100 melons, 5 sont vendus par la grande distribution, 3 sur un marché ou dans un magasin spécialisé, 2 en alimentation générale ou chez un spécialiste fruits et légumes.

20 provenient du Centre-Ouest.

• **Importation contre-saison et précoces :**
 de 18 000 à 25 000 tonnes.

Evolution des tonnages en dix ans :
 En 1984, sur 100 melons,
 40 provenaient du Sud-Est,
 40 provenaient du Sud-Ouest,

20 provenaient du Centre-Ouest.

• Distribution :
Sur 10 melons, 5 sont vendus par la grande distribution, 3 sur un marché de détail et 2 en alimentation générale ou chez un spécialiste fruits et légumes.

- Importation contre-saison et précoce : de 18 000 à 25 000 tonnes.
- Evolution des tonnages en dix ans :
 - En 1984, sur 100 melons, 60 provenaient du Sud-Est, 35 provenaient du Sud-Ouest,

pourrait les fleurs-géranonnettes du département. L'enjeu est de taille, et peut déterminer l'avenir d'un succès ou l'échec d'un projet. Le géranonnet, le plus connu de l'arborescence du melon qui grappe cinq à six fleurs, est le plus commun. Cinq ans après la récolte, les fleurs-géranonnettes de plus en plus extérieures de la grappe commencent à se dessécher et à tomber.

LE MELON EN CHIFFRES

• **Production française :**
230 000 tonnes, dont 20 à 40 000 sont exportées.

5 provenant du Centre-Ouest.
- En 1993, sur 100 melons,
45 provenaient du Sud-Est,
35 provenaient du Sud-Ouest
et 20 du Centre-Ouest.

• **Consommation :**
La consommation française est de 4,7 kg
par m et par habitant. Il y a vingt ans, elle
n'était que de 2 kg.

Le melon est moins consommé dans les régions du Nord et de l'Est de la France, il est plus consommé par les plus de 55 ans, caren et revenus élevés.

• **Distribution :**
 Sur 100 melons, 5 sont vendus par la grande distribution, 3 sur un marché ou dans un magasin spécialisé, 2 en alimentation générale ou chez un spécialiste fruits et légumes.

20 provenient du Centre-Ouest.

• **Importation contre-saison et précoces :**
 de 18 000 à 25 000 tonnes.

Evolution des tonnages en dix ans :
 En 1984, sur 100 melons,
 40 provenaient du Sud-Est,
 40 provenaient du Sud-Ouest,

20 provenaient du Centre-Ouest.

• Distribution :
Sur 10 melons, 5 sont vendus par la grande distribution, 3 sur un marché de détail et 2 en alimentation générale ou chez un spécialiste fruits et légumes.

- Importation contre-saison et précoce : de 18 000 à 25 000 tonnes.
- Evolution des tonnages en dix ans :
 - En 1984, sur 100 melons, 60 provenaient du Sud-Est, 35 provenaient du Sud-Ouest,

SARL MARTIN à SAINT-LAURENT-IOLMIE

« Un produit
sensiblement
plus cher, mais
nos arguments
qualitatifs
sont loin d'être
négligeables »



Denis-Jean Martin.

Denis Martin a créé, dans les années quarante, la structure familiale, avec son frère et ses deux filles, la première entreprise de la région. Ses deux fils ont poursuivi la tradition familiale, mais ont développé des activités géographiques d'exportation, à l'échelle internationale. C'est la raison pour laquelle la zone industrielle de Malzéville, à Nancy, est particulièrement orientée vers la commercialisation du produit de table, zéro de la fabrication qui pousse toute la chaîne de la matière première à la cuisson finale. Le melon a percé à l'export 200 tonnes, il en envole maintenant à presque 400 tonnes. C'est une réussite commerciale, mais elle implique des surcoûts pour cultiver en 1991, l'année de tous les records, à 5400 tonnes. Les deux dernières saisons ont été marquées par des conditions météorologiques comme en 1985, Denis Martin

*La société
s'approvisionne auprès
d'un groupement
qui rassemble une
centaine de
producteurs autour de
Saint-Laurent-Lolmie.*

un rayon de trente kilomètres autour de Saint-Laurent-Lolmie. Si elle treuvaille aussi la prune Reine-Claude et un peu le raisin, le melon représente à lui seul 90 % de son activité. Fin juin, les pre-

LE CHOIX D'UN BON MELON

[illegible]

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE ET D'AGRICULTURE DE LA SEINE-ET-MARNE

MINISTÈRE DU COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU LOT

ACTUALITÉ PROFESSIONNELLE

7

■ Promotion

Les premiers melons du Quercy offerts à M. le Préfet

L'Association promotionnelle des melons du Quercy, amenée par son président Jean-Pierre Planavergne, a présenté la démarche d'identification de son produit à M. le Préfet, le 7 juillet, dans les salons de la préfecture. Après avoir expliqué la nécessité de garantir l'origine et la qualité du melon du Quercy, ils ont offert les premiers de la saison à M. le Préfet qui les a trouvés succulents. Ils avaient associé à cette démarche, l'association interdépartementale des producteurs du Lot et de Tarn-et-Garonne qui a exprimé, par la voix de son président Bernard Borredon, son total soutien à cette initiative. Démarquer le melon du Quercy par la qualité et l'image porteuse de son terroir est la meilleure façon d'assurer le développement de cette production. M. le Préfet trouve cette démarche très positive et s'est engagé à la soutenir.

■ Jean-Pierre Planavergne
(président de l'Association
des six stations)

« Ensemble pour le melon du Quercy »

« Aujourd'hui, l'ensemble de nos six stations, en créant « l'Association promotionnelle des melons du Quercy », viennent de franchir une étape.

Elles s'engagent, ainsi que les producteurs qui leur font confiance dans un schéma de qualité d'identification et de garantie d'origine du melon du Quercy.

D'autres produits du Quercy ont entrepris les démarches qualitatives ou obtenu des signes officiels de qualité (vin de Cahors, agneau fermier du Quercy, vin de pays des coteaux du Quercy, cabécou de Rocamadour, etc.).

Notre ambition est d'égaliser leur dynamisme et de placer le « melon du Quercy » à sa juste place, dans le panier des produits de qualité du Quercy.

Nous sommes sur le chemin, mais nous ne touchons pas au but. Nous voulons un signe officiel de qualité, un certificat de conformité et une protection de la zone avec l'identification géographique protégée.

La zone des coteaux du Quercy Blanc produit du melon depuis plus de quarante ans. Cette culture fait partie du patrimoine rural de la zone. La vie de beaucoup d'exploitations s'organise autour du melon.

Ce n'est pas un hasard si elle prospère dans cette région, le terroir correspond parfaitement à cette production.

La notion de terroir est un critère primordial pour un produit de qualité.

Nos sols argilo-calcaires, avec un taux d'argile minimum de 26 % et un pH de 6,5, sont parmi



Autour du melon du Quercy et de sa « Saveur qui tranche », on reconnaît, de gauche à droite, Bernard Borredon, M. le Préfet, Jean-Pierre Planavergne, Mme le Préfet, Jacques Bax, Yves Borredon et Denis-Jean Martin.

LE MELON EN QUERCY

● Production de la zone Quercy

1989 : 76 850 T / 1991 : 87 915 T / 1992 : 65 400 T / 1993 : 52 760 T

Départements	Production 1993	Orientation depuis 1991
Tarn-et-Garonne	40 760	baïsse 45 %
Lot	12 000	baïsse 16 %
TOTAL	52 760	

● Importance des six stations de l'Association promotionnelle du melon du Quercy

	1991	Potentiel 1994
CAPEL	1 706 T	1 600 à 2 000 T
Ets PLANAVERGNE	2 466 T	1 600 à 2 000 T
Ets MARTIN	5 417 T	4 500 à 4 800 T
Ets SILVESTRE	1 220 T	1 200 à 1 600 T
SCA LAUZERTE Fruits	2 175 T	1 600 à 2 000 T
SOPROM	5 561 T	4 500 à 4 800 T
TOTAL	19 545	15 000 à 17 200 T

Les six stations représentent : de 15 000 à 17 000 T de melons pour la campagne 1994, soit de 28 % à 32 % de la production totale de melons de la zone Quercy.

En nombre de producteurs de la zone : — Tarn-et-Garonne : 800 à 1 000 producteurs
— Lot : 300 à 350 producteurs

Nombre d'adhérents des six stations : 450 à 500.

les meilleurs. Ils sont aptes à permettre le développement optimum du melon, à exprimer les meilleures qualités gustatives et de tenue du fruit.

Les coteaux du Quercy Blanc et le bon ensoleillement sont des atouts naturels. Ils contribuent, pour une large part, à l'élaboration de la qualité.

Ce milieu propice, nous souhaitons le préserver, c'est une de nos richesses. Nous souhaitons à travers le melon, vous en faire partager la saveur... »

■ Bernard Borredon (président de l'Association des producteurs)

« Produire, identifier, promouvoir le melon du Quercy »

« C'est sur ces bases que l'Association des producteurs de melons du Quercy a vu le jour en son début d'année 1994.

« L'idée était dans l'air depuis deux ans déjà, mais il est parfois difficile de réunir sur un même terroir de production, des melonniers de deux départements différents et de parler avenir de la production de melon... ce cap est franchi !

Les objectifs ont été clairement définis, il s'agit de :

— Réunir tous les producteurs de la filière melon du Quercy quel que

soit le mode de commercialisation.

— Vivre en produisant du melon. — Positionner, conforter, promouvoir et défendre le melon du Quercy.

— Rechercher et mettre en place tous les moyens susceptibles d'améliorer et de garantir la qualité du melon du Quercy.

— Valoriser une production de qualité.

— L'ambition affichée par l'équipe actuellement, est sans ambiguïté :

« Il faut protéger la zone de production du melon du Quercy :

l'identification géographique protégée (IGP) semble le moyen le plus adapté avec le certificat de conformité produit pour signe officiel de qualité. »

Aujourd'hui, six stations fruitières et légumières du Quercy-Blanc ont concédé un souhait maintes fois prôné par les producteurs : une meilleure entente. En créant la marque « melon du Quercy », elles ont contribué à identifier le melon de la zone et le promouvoir.

Pour nous, producteurs, ce n'est qu'une étape « nous souhaitons

que cette démarche s'étende à toute la zone melon du Quercy, nous nous mobiliserons pour la faire aboutir », c'est une des résolutions du conseil d'administration.

Face à la concurrence entre régions de production de melon, aux difficultés climatiques des deux dernières années et aux conséquences de la PAC pour les exploitations de la zone, le moral des producteurs est au plus bas. Nous devons recentrer nos actions sur ce que nous savons faire et utiliser nos atouts : le terroir et le savoir-faire

pour un melon du Quercy de qualité.

Nous espérons que ce message trouvera l'écho favorable pour nous accompagner dans notre démarche.

L'Association des producteurs de melon du Quercy et l'Association promotionnelle des melons du Quercy se sont déjà rencontrés pour échanger, préparer l'avenir et conclure : « Tous sous la même bannière, le melon du Quercy ».

28 JUILLET 1994

DÉFENSE PAYSANNE DU LOT

15 JUILLET 1994

PROMOTION DES PRODUITS LOTOIS

Le « melon du Quercy » aussi !

Un nouveau candidat veut entrer dans le panier des produits agricoles nobles du département : plus modeste cependant, le « melon du Quercy » cherche d'abord la voie d'une identification et garantie d'origine protégeant et reconnaissant son indéniable qualité.

Le melon du Quercy, vous connaissez ?

Ceux qui aiment le fruit juteux des entrées comme des desserts des vacances ne peuvent pas répondre négativement : il est, en effet, vendu à Cahors, sur le Lot et alentour depuis belle lurette et est toujours fort apprécié.

Mais le melon du Quercy a décidé, depuis le début de 1994, de franchir une nouvelle étape grâce à la fondation

d'une association des producteurs de... melons du Quercy et celle d'une association de six stations chargée de son conditionnement et de sa mise en marché, l'Association promotionnelle des melons du Quercy.

Vers l'IGP...

Le Quercy, c'est plutôt le bas-Quercy sinon le Quercy blanc qui s'étend aussi bien sur le sud du Lot que le nord du Tarn-et-Garonne. Les stations évoquées en préambule sont celles, fruitières, de la CAPEL de Castelnau, des établissements Planavergne à Fontannes, Martin à Saint-Laurent-Lolmie, Silvestre à Belfort-du-Quercy pour le Lot; la SCA Lauzerte et la SOPROM à Montpezat, pour le Tarn-et-Garonne.

Pour l'association des producteurs comme pour ces stations, il s'agit de s'engager vers une qualité d'identification et de garantie d'origine de ce melon du Quercy, le plaçant ainsi dans le sillage des produits de qualité maintenant reconnus : vin de Cahors, agneau fermier, VDQS côteaux du Quercy, cabécou rocamadour, truffe, etc. En fait, obtenir des lettres de noblesse soit, dans un premier temps, cette IGT, identification géographique protégée, très officielle, qui, sans être un label, est un authentique certificat de conformité et de qualité. Une démarche soutenue bien sûr par toutes les organisations agricoles, notamment le comité de promotion des produits du Quercy que préside Yves Borredon.

L'affaire est en tout cas bien engagée et elle le mérite autant par la qualité du produit que parce qu'il est objet d'une concurrence acharnée avec tout



On s'empresse dans les salons de la préfecture pour goûter le nouveau promu des produits de qualité : le « melon du Quercy ».

ce que cela suppose au niveau des cours et d'une production où sévit la surproduction pas toujours de qualité.

Lancement par le préfet !
Comité de promotion des

produits avec Yves Borredon, producteurs avaient une excellente idée : celle de « lancer » leurs associations et le dépôt de leur marque « melon du Quercy » avec son logo, vi-

gnette, affiches et dépliants... auprès du préfet du Lot en lui présentant ces premiers fruits identifiés et sélectionnés. Cela se passait dans les salons de la préfecture en présence de Claude Langevin et M^{me}, MM. Bex, président de la chambre d'agriculture; Boudy, DDA; Maury, de la répression des fraudes; Yves Borredon, président du comité de promotion, Planavergnes, président de l'association des stations; Bernard Borredon, président des producteurs; des représentants lotois et tarn-et-garonnais des uns et des autres... Tous ces initiés présentaient donc le « melon du Quercy » et son cahier des charges, le préfet soulignant leur « action exemplaire » dans le domaine de l'économie et de la qualité « dont ils appréciaient fortement la démarche faite auprès de lui. Et, bien entendu, les producteurs et les stations faisaient déguster le melon du Quercy et offraient les nombreux exemplaires qu'ils avaient apportés et qui parfumaient fortement les salons préfectoraux.

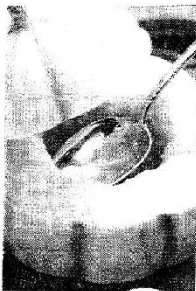
Le melon du Quercy semble en tout cas bien parti pour dynamiser un produit et une région qui le méritent amplement. — M. P.

« Franco-français »

Le melon du Quercy est une variété du charentais lissé et brodé. Il est cultivé sur quelque 30.000 ha des cantons de Puy-l'Évêque, Montcuq, Cahors-Sud, Lalbenque, Castelnau, dans le Lot, et Montcuq, Montpezat, Bourg-de-Visa, Lauzerte, Molières, Valence, Moissac, Lafrançaise, Nègrepelisse et Monclier, dans le Tarn-et-Garonne. Même s'il ne représente que 2,3% de la surface agricole du Quercy blanc, il contribue pour 28%, avec les fruits, au produit brut de la région.

Le melon du Quercy blanc, identifié donc par les six stations qui viennent de s'associer, réunit pour le moment 450 à 1.500 producteurs du Quercy blanc, soit 30% de ceux-ci, qui attribuent le nouveau logo à 18.000 tonnes d'une production totale de 60.000 à 70.000 tonnes (production nationale 320.000 tonnes). Une partie est exportée vers la Belgique, la Suisse, l'Italie et un peu en Angleterre et en Allemagne. Car le melon est un produit surtout « franco-français » surtout connu donc et consommé dans l'Hexagone.

Inutile de s'étendre sur l'intérêt des nouvelles structures de mise en valeur du « melon du Quercy » pour que, appuyé par une politique de mise en valeur et promotion, il puisse conquérir de nouveaux marchés ! En passant déjà par le touriste qui, en fait, le découvre lors de son séjour dans le département !



La saveur qui tranche !

Le « melon du Quercy » sera formellement identifié sur tous les marchés par son tout récent logo !

DEMAIN !! ET DIMANCHE A GREZELS

Le MELON du QUERCY : la saveur qui tranche

Toutes les Préfectures de France ont gardé trace des visites parfois inattendues d'agriculteurs. Il faut dire que le terroir est riche mais, jusqu'à présent les Préfectures n'en connaissaient que l'odeur, purin et autres pneus de tracteur en feu...

Une stratégie nouvelle se dessine avec plus de "compréhension mutuelle".

A l'image de cette visite la semaine dernière de producteurs, de vendeurs et d'administrations professionnelles du nouveau groupement des Melons du Quercy. Visite chez le Préfet, dans les salons de réception et visite on ne peut plus amicale. L'objet du jour : le melon. Pas n'importe quel melon. Celui du Quercy. Pas de tout le quercy.

Mais d'une partie de celui-ci bien délimitée, incluant le sud du Lot et le nord du Tarn et Garonne. Il faut dire que le melon vient de vivre deux années difficiles. Il fallait ça sans doute pour que les producteurs, les conditionneurs, les vendeurs se décident à se prendre en charge. D'où la création du groupement qui... regroupe les intérêts des uns et des autres. L'aide du Préfet fut sollicitée pour qu'il aide, avec services, à faire connaître cet effort, à le médiatiser, à le préconiser auprès des établissements vendeurs, bref à faire lui aussi quelque chose pour le melon du Quercy.

Alors, ce melon il est suivi, il doit correspondre à certains critères (*sol, sucre, conditionnement etc...*) ce à quoi s'engagent les producteurs. Plusieurs personnes prirent la parole l'autre jour pour expliquer au Préfet M. Langevin le but du groupement, M. Yves Borredon, M. Planavergne, M. Bernard Borredon etc...

M. Langevin rappela pour sa part les efforts déjà entrepris en faveur des produits du lot "le vin bien sûr, mais aussi le cabécou de Rocamadour, l'agneau fermier du Quercy... et aujourd'hui votre melon"

Et le Préfet de promettre d'aider le groupement. Une visite amicale donc qui s'acheva par une dégustation du Melon du Quercy...

Les atouts vus par les professionnels :

Le Terroir

La zone des côtes du Quercy Blanc produit du melon depuis plus de 40 ans. Cette culture fait partie du patrimoine rural de la zone. La vie de beaucoup d'exploitations s'organise autour du melon.

Ce n'est pas un hasard si elle prospère dans cette région, le terroir correspond parfaitement à cette production.

La notion de terroir est un critère primordial pour un produit de qualité.

Nos sols argilo-calcaires, avec un taux d'argile minimum de 25 % et un pH de 6,5, sont parmi les meilleurs. Ils sont aptes à permettre le développement optimum du melon, à exprimer les meilleurs qualités gustatives et de tenue du fruit.

Les côtes du Quercy Blanc et le bon ensoleillement sont des atouts naturels. Ils contribuent pour une large part à l'élaboration de la qualité.

Ce milieu propice, nous souhaitons le préserver, c'est une de nos richesses. Nous souhaitons à travers le melon, vous en faire partager la saveur.

Le Savoir-faire des melonniers du Quercy

Les connaissances, la pratique professionnelle des producteurs de Melon, nous permettent de dire aujourd'hui que le Maître Melonnier du Quercy est une réalité. Ce savoir-faire mérite une juste reconnaissance et les encouragements les plus vifs.

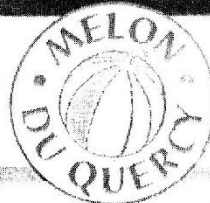
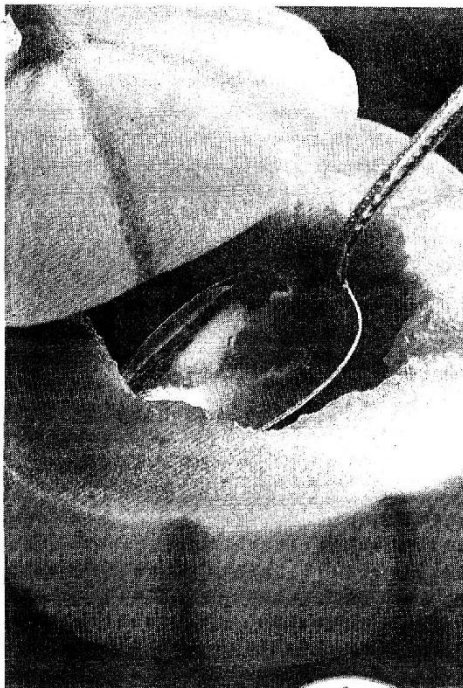
A l'heure des interrogations pour la pérennité de la culture du melon dans le Quercy Blanc, après 2 années climatiques défavorables, le moral est au plus bas.

Nous devons ensemble conforter ces artisans du Melon, les rassurer sur leur avenir, dans des périodes où tout bouge autour de nous.

La concurrence entre régions, entre productions, délocalise les productions et destabilise l'équilibre des régions de production traditionnelle.

En effet, les valeurs changent, les mots n'ont plus les mêmes significations, mais nous savons que les valeurs sûres restent. Il faut les identifier, les codifier, les mettre en valeur.

Le savoir de la tradition orale fait place à l'écrit, à la communication par l'image et à l'universel. Il faut s'identifier à quelque chose, à quelqu'un. Nous ne pouvons nous identifier qu'à ce que nous sommes réellement pour exister pleinement.



La saveur qui tranche !

Exister pour nous-mêmes ce n'est pas le plus important. Exister pour les autres, c'est le but final et notre plus grande joie.

Le melon est le fruit de la convivialité et du partage. Nous vous invitons à partager une tranche du Quercy à savourer sa chaleur et son terroir.

Le Melon du Quercy

Le Melon cantaloup charentais peut être un melon lisse, écrit ou brodé, ce sont des variantes dans le type variétal.

Il se caractérise pour le Melon de type charentais lisse (majoritaire sur la zone de production) par :

- une forme ronde plus ou moins blonde,
 - une robe plus ou moins tranchée (sillon vert plus ou moins marqué)
 - une couleur vert-gris, vert-jaune (tournant), jaune
 - une chair orangée plus ou moins veinée ou granuleuse fondante, croquante
 - une saveur sucrée, les melons du Quercy doivent avoir un taux moyen de 11 % de sucre
 - un parfum, les spécialistes reconnaissent jusqu'à 20 à 30 parfums différents au melon.
- La qualité de nos produits est la meilleure de nos cartes de visite.

L'éveil du Quercy, semaine du 14 juillet

Tarn-et-Garonne

Une filière mobilisée vers la qualité

L'excellence du melon du Quercy

Producteurs de melons et stations fruitières se sont regroupés pour une démarche intersyndicale autour du « melon du Quercy ». Une démarche vers la qualité et sa reconnaissance de la zone par une IGP (Indication Géographique Protégée).

Face aux cours anormalement bas, aux dérèglements du marché, à la délocalisation, à la concurrence des gigantesques structures de production du département des Deux-Sèvres, les producteurs de melons du Quercy ont choisi de répondre par la qualité.

marché du secteur. Un syndicat pour lequel 1996 sera une année test dans cette démarche de qualité qui peut être reconnue grâce au Certificat de conformité Produit et à la protection de la zone garantie par une IGP (Identité Géographique Protégée). Un dépôt de dossier en vue de l'obtention de cette IGP sera effectué en Septembre.

Mobilisation de zone

C'est cette démarche qu'il présentaient dernièrement à la préfecture de Montauban lors d'une rencontre et d'une dégustation conviviale. Christian Castebrunet, nouveau président, annonçait la création du syndicat interprofessionnel « Melon du Quercy » regroupant à la fois les producteurs et les metteurs en

Année test

D'ici là, les 400 producteurs et les six stations d'expédition que fédère le syndicat sur les deux départements du Lot et du Tarn et Garonne entendent bien apposer la marque « Melon du Quercy », à la qualité contrôlée par l'organisme certificateur



Autour du préfet, une savoureuse et délicate promotion d'un melon d'exception.

Qualisud, à 60 ou 70 % des 15.000 tonnes, environ, qu'il produit. Liste variétale d'une dizaine d'espèces, cueillette avant 13 h 00, contrôle par l'aspect visuel, par le taux de sucre, par la délimitation de la zone. ... Sont quelques uns des éléments du cahier des charges du producteur de « Melon du Quercy » dans cette démarche qualité. Le discours volontaire du président Castebrunet, qui présentait cette démarche au préfet, aura montré la détermination de toute une région de production pour faire valoir son savoir faire à travers l'excellence de son melon. Le président syndical était entouré de M. Belloc, président du COMIPY, de M. Grimal, président de la chambre d'agriculture et de son président de commission fruits, M. Sarraute, de M. Granier, président du CDJA. ...

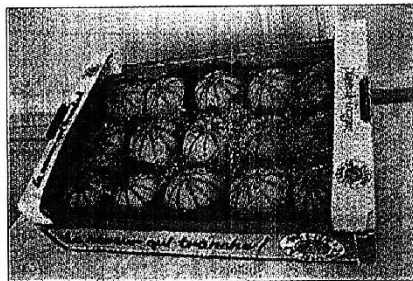
Reconnaissance attendue

« Notre atout réside aussi dans votre soutien » affirmait M. Castebrunet à l'adresse du préfet, attentif et qui réserva le meilleur accueil aux producteurs et à leur démarche, en compagnie de son épouse, à l'hôtel des intendants. « Votre démarche va dans le sens de l'avenir » assura M. Pélissier, « chaque fois qu'une démarche commune et positive rassemble producteurs et expéditeurs, c'est un moyen de limiter les dégâts. Il y a actuellement une nécessité de présenter un produit dont on sache la provenance, dont on soit assuré de la qualité et de la façon dont il est fait. Votre démarche va dans le bon sens. Ce n'est peut-être pas la panacée et le remède à tout, mais c'est indispensable » notait encore le préfet d'un ton encourageant.

Goûtez la différence !

« Cette démarche du melon du Quercy, qui est d'une qualité exceptionnelle, il faut le dire, va tout à fait dans le sens que souhaite le COMIPY (Comité économique Midi-Pyrénées) et qu'il avait impulsé par les cercles qualité. Il y a un grand intérêt pour notre signature de bassin « plaisirs de Cognac » de posséder de telles démarches qualité, reprenant d'ailleurs en grande partie le cahier des charges du COMIPY » nous confiait André Belloc, président du COMIPY.

La démarche syndicale du « melon du Quercy » ne manquera sans doute pas de porter ses fruits. Tout au moins auprès du consommateur qui est invité dès maintenant à goûter la différence notable en savourant ce melon d'excellence produit sur nos terrains argilo-calcaires.



« Le melon qui tranche » c'est le slogan très juste du melon du Quercy. A noter et à reconnaître. (Photo « La Dépêche » C. L.)

Dépêche du Midi, 16 juillet 1996

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

Melon du Quercy

N° CE: [réservé CE]

☒ IGP ☐ AOP

1. DÉNOMINATION DE L'IGP

MELON DU QUERCY

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 portant la dénomination visée au point 1

De variété de type charentais, melon à peau lisse, écrite ou brodé, de couleur vert, gris, tournant, jaune, à chair orangée, d'un poids minimum de 450 g.

Entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, de bonne qualité, les fruits récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

L'indice réfractométrique est de 11 °Brix minimum.

Les melons du Quercy sont mis en vente entiers et conditionnés. Pour chaque conditionnement, le poids du plus gros melon ne peut excéder de plus de 30% le poids du plus petit.

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter des melons sensiblement de même état de développement et de maturité et sensiblement de même coloration.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)****3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La culture, l'agréage, le tri et le conditionnement se déroulent dans l'aire géographique de l'IGP

3.6. Règles spécifiques applicables au conditionnement

Le conditionnement est réalisé simultanément avec l'agréage et le tri du Melon du Quercy. Les conditionnements sont identifiées, une comptabilité matière est établie afin d'assurer la traçabilité du produit.

Afin de garantir la qualité du produit, ces opérations sont réalisées très rapidement afin de permettre une mise en marché dans les 6 jours qui suivent la récolte.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

- Dénomination du produit : Melon du Quercy
- le logo IGP ou la mention "Indication Géographique Protégée"
- le logo « Melon du Quercy » sur chaque fruit.

4. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP "Melon du Quercy" comprend les communes suivantes :

Département du Lot : Aujols , Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Belmontet, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Fargues, Flaugnac, Flaujac-Pujols, Floressas, Fontanes, L'Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Lebreil, Mauroux, Le Montat, Montcuq, Montdouce, Montlaurun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Sainte-Alauzie, Sainte-Croix, Saux, Sauzet, Sérignac, Valprionde, Vaylats, Villesèque.

Département du Lot-et-Garonne : Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Bourlens, Castelculier, Cauzac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Hauteville-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-d'Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d'Agenais, Trémons, Trentels, Saint-Georges.

Département du Tarn-et-Garonne : Albias, Auty, Belvèze, Bioule, Boudou, Bouloc, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Caussade, Cayrac, Cayrie, Cazes-Mondenard, Corbarieu, Durfort-Lacapelette, Fauroux, Gasques, Guebrières, Goudourville, L'Honor-de-Cos, Labarthe, Labastide-de-Penne, Lacour, Lafrançaise, Lamothe-Capdeville, Lapenche, Lauzerte, Lavaurette, Léojac, Lizac, Malauc, Mirabel, Miramont-de-Quercy, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montagudet, Montaigne-de-Quercy, Montalzat, Montastruc, Montauban, Montbarla, Monteils, Montesquieu, Montfermier, Montjoi, Montpezat-de-Quercy, Montricoux, Mouillac, Négrepelisse, Perville, Piquecos, Pommevic, Puycornet, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Réalville, Reyniès, Roquecor, Saint-Amans-de-Pellagal, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Beauzeil, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Etienne-de-Tulmont, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent, Saint-Vincent-Lespinasse, Sainte-Juliette, La Salvetat-Belmontet, Sauveterre, Septfonds, Touffailles, Tréjols, Vaissac, Valeilles, Valence, Varennes, Vazerac, Verlhac-Tescou, Villebrumier, Villemade.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Elle se caractérise par son climat avec des alternances de flux océaniques (frais et humides) et des flux méditerranéens (chauds et secs) qui provoque des amplitudes thermiques. Ce climat tempéré convient à la culture du melon.

Les terrains retenus sont de type argilo-calcaires. La nature de ces sols est particulièrement adaptée à la culture du melon.

S'est également développé dans cette aire géographique, un savoir-faire spécifique autour de la sélection variétale et de la récolte à maturité développée par une organisation ancienne de la profession.

5.2. Spécificité du produit

Le melon du Quercy est issu de variétés de type charentais dont l'écorce est lisse, écrite brodée et présente des sillons plus ou moins marqués.

Il se caractérise par une chair orangée, juteuse, ferme et fondante à la fois.

Le choix des variétés selon des critères agronomiques et aromatiques (flaveur, saveur, ...) associés aux sols argilo-calcaires, à la typicité du climat et aux critères de récolte (maturité optimale) constituent des facteurs déterminants qui permettent d'obtenir des fruits qui expriment toutes leurs potentialités : saveurs sucrées (11° Brix minimum), parfums et goûts développés, arômes soutenus et typés.

Sa réputation s'est établie grâce à une identification précoce du Melon du Quercy par ses opérateurs depuis 1994. Les nombreuses manifestations qui entourent sa commercialisation participent à sa renommée.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique concourent à l'obtention de fruits aromatiques.

D'une part, les sols de nature argilo-calcaire à structure équilibrée et bien aérée permettent une croissance régulière des plantes et un équilibre minéral optimal des fruits.

D'autre part, le climat spécifique du Quercy influence la nouaison, optimisant le nombre de fruits par pied. Chaque fruit est ainsi mieux alimenté. Parallèlement, les flux à dominante méditerranéenne (chaud et sec), durant l'été notamment, favorisent la maturité des fruits.

La qualité du melon du Quercy repose également sur le savoir-faire des opérateurs de la filière du melon du Quercy qui s'exprime, en particulier, au travers d'une sélection de variétés spécifiquement adaptées à l'aire de production, d'une récolte à maturité optimale et de délais optimisés pour la préparation des melons après récolte.

RÉFÉRENCE À LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

Demande de modification conformément à l'article 9

«MELON DU QUERCY »

N° CE: [réservé CE]

☒ IGP ☐ AOP

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- ☐ Dénomination du produit
- ☒ Description du produit
- ☒ Aire géographique
- ☒ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode d'obtention
- ☒ Lien
- ☒ Étiquetage
- ☒ Exigences nationales
- ☐ Autres [à préciser]
type de modification(s)
- ☒ Modification du document unique ou de la fiche-résumé
- ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié (article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006)
- ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques (article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006)

Modification(s) :

[Expliquer brièvement chaque modification pour chacune des rubriques cochées au point précédent. Fournir également une déclaration expliquant l'intérêt légitime du groupement proposant la modification.]

	Modifications apportées	Argumentaires
Le demandeur	Suppression de la présentation du groupement Ajout de l'e-mail.	Répondre aux attentes rédactionnelles du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil
Le type de produit	Simplification rédactionnelle	Reprises des termes du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission
La description du produit agricole	Suppression de la référence à la catégorie I et explicitation des éléments si référent (caractéristiques de la variété, bonne qualité et conditionnement homogène)	Abrogation du règlement communautaire CE n° 1615/2001
	Suppression de la distinction de deux types variétaux	Tous les melons produits étant de variété charentaise, la rédaction est simplifiée
	Suppression des classes de conditionnement	Remplacement par l'obligation explicite d'un conditionnement homogène, le melon le plus gros pesant au plus 30% du poids du plus petit
	De supérieur à 11° Brix, l'indice réfractométrique est limité à 11 ° Brix minimum	Il s'agit de la valeur couramment acceptée
La délimitation de l'aire géographique	Remplacement de la liste de cantons par une liste communale. Déplacement des éléments relatifs à la nature des sols (méthode d'obtention) et au contrôle	Evolutions rédactionnelles
Les éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire déterminée	Insertion de l'identification des opérateurs, des obligations déclaratives, des tenus de registres, de l'identification des produits dont la spécificité des producteurs vendant directement sur les marchés de détail et des obligations relatives à la comptabilité matière Evolution des tableaux de traçabilité	Par soucis de clarification, les obligations faites aux opérateurs ont été présentées ensemble et successivement alors qu'elles figuraient dans des tableaux. L'indispensable identification des opérateurs, déjà réalisée, est rajoutée. Une exception est proposée pour les producteurs vendant sur les marchés : comme les plateaux de vente sont réutilisés, il ne peut être établi de comptabilité et donc de traçabilité sur les conditionnements. L'information des consommateurs passe alors par la publicité sur les lieux de vente (PLV) ou l'étiquette de prix.
Description de la méthode d'obtention	Changement de diagramme de fabrication	L'objectif est de mettre l'accent sur les obligations de chaque type d'opérateur et non de présenter les différences selon leur structure : station de conditionnement, producteur expéditeur, etc.
	Précision sur la méthodologie de sélection des variétés	La sélection variétale étant un élément majeur de la qualité du melon du Quercy, il paraît indispensable de préciser les modalités d'établissement des listes de variétés autorisées
	Insertion de règles relatives à la plantation et au semis, à l'irrigation, à la fertilisation et à la protection phytosanitaire	Les pratiques de production, déjà en vigueur, sont explicitées dans le cahier des charges IGP
	Suppression de l'obligation de récolter avant 13h	L'évolution variétale permet d'obtenir des melons moins fragiles. Il est possible de récolter des melons de même qualité après 13h

	Modifications apportées	Argumentaires
	Introduction de la possibilité de récolter en palox	Le cahier des charges initial prévoyait comme seul mode de récolte le plateau en couche unique pour éviter les chocs des melons et ainsi les marques sur les melons et la baisse de conservation En 2009, des essais comparatifs réalisés sur des melons récoltés en palox ne montrent pas de pertes supérieures, les écorces des nouvelles variétés étant moins fragiles
	Suppression de la phrase relative à l'hygiène. Le travail réalisé lors de l'agréage et du tri est précisé	Clarification
	Retrait du terme plateau Suppression de l'obligation d'un conditionnement avec alvéole et mouchoir pour la vente sur les marchés. Inclusion des obligations d'identification	Retirer le terme plateau permet d'envisager d'autre type de conditionnement, telle la barquette, etc. Sur les marchés, un même plateau étant vidé et rempli, il est difficile de conserver mouchoirs et alvéoles. Rappel des obligations d'identification
Le lien à l'origine	Compléter et réorganisé	Ce chapitre a été modifié afin de répondre aux obligations du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil
structure de contrôle	Ajout de la référence à l'accréditation Modification des coordonnées	Mis à jour
Eléments spécifiques de l'étiquetage	Suppression des caractéristiques spécifiques Introduction des obligations spécifiques	Mis à jour
Exigences à respecter en vertu des dispositions européennes ou nationales	Introduction d'un tableau des principaux points à contrôler	Respect de la réglementation française

Document unique mis à jour (si nécessaire)

Référence à la publication du cahier des charges