

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
IGP « Melon du Haut-Poitou »	
<i>Demande de modification du cahier des charges Rapport d'étape de la commission d'enquête Opportunité de lancement d'une procédure nationale d'opposition</i>	
2011 - 109	DATE : 10 mars 2011

<p>DEMANDEUR : Syndicat des Producteurs de Melons du Haut-Poitou (ODG) BP 60045 - Téléport 4 Astérama 1 Avenue Thomas Edison - 86361 CHASSENEUIL DU POITOU CEDEX Président : M. Julien GODET</p> <p>COMMISSION D'ENQUÊTE : Date de nomination : 6 octobre 2010 Composition : MM. DANIEL (pdt) et MARCHAND Mission : instruire la demande de modification en prenant en compte les observations de la commission permanente du 15 septembre 2010</p> <p>Secrétaire de la commission d'enquête : Julien PILLOT - UT Val de Loire - Site INAO d'Angers</p>

I - FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Evénements	Date	Décision / Commentaires
Enregistrement de l'IGP	Décembre 1998	<i>R(CE) n° 2784/98 du 22/12/98 Association avec la CCP CC/15/95</i>
Travaux préparatoires		
Contacts INAO-ODG	04 et 09/2007	<i>Discussions sur projet de découplage IGP par rapport à la CCP, et révision du CDC – abandon de la CCP</i>
Travaux INAO-ODG révision IGP	03/02/09 06/02/09	<i>Réunions sur projet de CDC modifié Feuille de route réalisée – attente des retours de l'ODG</i>
Nouveaux travaux INAO-ODG révision IGP	01/2010 au 06/2010	<i>Finalisation des travaux pour le dépôt d'une demande officielle de révision du CDC IGP</i>
Demande ODG	20/08/2010	<i>Demande officielle de révision du CDC IGP</i>

Instruction par les instances de l'INAO		
Décision de reconnaissance ODG	22/05/2007	2007-93
Commission permanente	15/09/2010	<i>Avis favorable – recevabilité de la demande</i>
Comité national	06/10/2010	<i>Nomination d'une commission d'enquête</i>
Commission d'enquête	22/11/2010	<i>Réunion 1 – étude de la demande</i>
Commission d'enquête	25/11/2010	<i>Réunion 2 – étude de la demande – envoi des remarques de la commission</i>
ODG	09/01/2011	<i>Première série de réponses de l'ODG (conditions de production)</i>
ODG	24/01/2011	<i>Seconde série de réponses de l'ODG (aire géographique), après examen avec les services de l'INAO</i>
ODG	03/02/2011	<i>Demande de mise en œuvre de la PNT</i>
Commission d'enquête	04/02/2011	<i>Adoption d'un rapport d'étape</i>
Comité national	10/03/2011	<i>Présentation du rapport d'étape – avis sur le mise en PNO du projet de CDC modifié</i>

II - PRESENTATION DE LA DEMANDE ET DU RAPPORT

A/ Rappel du demandeur

L'IGP « Melon du Haut-Poitou » a été enregistrée au Journal Officiel de l'Union Européenne le 22 décembre 1998, suite à une démarche initiée par quelques agriculteurs en 1991 et la création du syndicat des producteurs de melons du Haut-Poitou en 1992.

Le projet à l'origine repose principalement sur une CCP obtenue en 1995 ; CCP qui sera définitivement abandonnée en 2008 pour se recentrer désormais exclusivement sur le cahier des charges IGP et sa révision.

Les échanges INAO-ODG menés au cours de l'année 2009 et début 2010 ont permis de finaliser une demande complète de révision du cahier des charges IGP (les cahiers des charges IGP et CCP étant très similaires, il n'y a pas eu de nécessité de consolidation du cahier des charges de l'IGP à partir de la CCP).

L'ODG regroupe aujourd'hui environ une quinzaine d'opérateurs spécialisés (des producteurs et surtout des producteurs-expéditeurs) cultivant des surfaces allant de 30 hectares à plus de 100 hectares dédiés au melon.

L'ensemble des producteurs de la filière IGP représente en moyenne 1.100 ha cultivés pour un potentiel de production de 18.000 tonnes par an, toutes catégories de melon confondues.

Le volume produit effectivement sous IGP oscille entre 2500 à 3000 tonnes par an dont 70% est commercialisé sous marques distributeurs.

B/ Présentation du rapport de commission d'enquête

Le rapport présente, pour chaque modification du cahier des charges, les demandes justifiées de l'ODG ainsi que l'avis de la commission d'enquête. Les modifications étudiées dans le projet de cahier des charges peuvent être résumées comme suit :

- suppression de la note introductive ;
- **demandeur** : mise à jour des coordonnées et de l'ODG ;
- **type de produit** : mise à jour rédactionnelle ;
- **description du produit** : consolidation et précision des principales caractéristiques du produit (suppression de la tolérance en vitrescence, ajout d'une description organoleptique, révision du poids maximum, ajout d'une notion d'homogénéité des lots de melons, précision des modes de conditionnement) ;
- **délimitation** : consolidation de la présentation (détail des opérations effectuées dans l'aire et liste des communes), révision de l'aire aboutissant à une demande d'extension limitée (après étude de la demande représentant 10 % de l'aire en nombre de communes, les travaux ont permis de mieux définir les limites naturelles de l'aire et ne retenir au final qu'une demande d'extension de moins de 5 % de l'aire en nombre de communes incluant des extensions mais aussi des réductions) ;
- **preuve de l'origine** : consolidation avec introduction de la notion d'identification des opérateurs, regroupement et précision des registres et obligations déclaratives propres au suivi et au contrôle de l'IGP ;
- **méthode d'obtention** :
 - o ajout d'un schéma de vie, réorganisation de certaines parties pour un déroulé plus logique des conditions de production (choix des parcelles, choix des variétés, semis/plantation, cueillette, sélection, tri/calibrage, agréage et conditionnement), suppression des points de recommandations ou de guides de bonnes pratiques,
 - o consolidation des règles relatives au choix des parcelles, avec examen systématique de la nature des sols,
 - o précision et réécriture complète de la procédure d'enregistrement et de suivi des variétés autorisées en IGP,
 - o ajustement des règles de semis/plantation et de cueillette au regard des pratiques observées, suppression des dispositions n'étant pas jugées satisfaisantes du point de vue des contrôles et ayant peu d'impact sur la qualité du produit,
 - o consolidation des exigences sur la maturité optimale des melons et précision des modalités de récolte et transport des fruits, ajustement du rendement moyen maximal par exploitation,
 - o clarification et précision des règles de tri/calibrage et d'agréage des melons,
 - o réduction du délai fixé entre la cueillette et l'expédition.
- **lien à l'origine** : réécrit et complété conformément aux exigences du Règlement (CE) n°510/2006 ;
- **structure de contrôle** : mise à jour ;
- **étiquetage** : précision des mentions complémentaires, inclusion du stickage de chaque fruit ;

- **exigences éventuelles** : inclusion d'un tableau des principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.

La commission d'enquête constate que de nombreuses modifications demandées sont souvent le fruit des pratiques observées depuis plus de 10 ans ; ce cahier des charges n'ayant jamais été revu depuis 1995. Ces propositions de modifications comportent donc en partie des ajustements ou adaptations pour nombre d'entre elles logiques au regard des transformations climatiques ou variétales et des bilans de contrôle observés.

La demande comporte aussi des précisions allant dans le sens d'un approfondissement du cahier des charges. En effet, la commission d'enquête partage l'avis de la commission permanente considérant que le dossier présente une consolidation du cahier des charges allant dans le sens d'un renforcement du lien au territoire de l'IGP, en particulier à travers certains points clés du produit :

- une aire géographique très légèrement augmentée mais surtout mieux précisée dans ses limites naturelles,
- une procédure complète d'enregistrement des nouvelles variétés et de suivi de la liste des variétés, confortant une sélection et un suivi rigoureux des variétés de melon en parfaite adéquation avec le milieu afin d'obtenir les caractéristiques recherchées du « Melon du Haut-Poitou »,
- une plantation et récolte manuelles, avec précision des modalités de récolte du melon et surtout des critères de détermination de la maturité optimale du fruit,
- un agréage rigoureux des produits, en lien avec les caractéristiques propres du « melon du Haut-Poitou », complété d'un suivi spécifique des derniers lots pour déterminer la fin de cueillette en IGP,
- un délai d'expédition raccourci pour préserver la qualité du produit.

Remarque : Le cahier des charges indique bien les critères d'évaluation des nouvelles variétés sans préciser de valeur-cible, de grille ou de barème pour ces critères qui font l'objet d'une procédure interne à l'ODG qui peut être soumise à évolution chaque année.

Par ailleurs, l'ODG demande dans un courrier daté du 3 février 2011, la mise en œuvre d'une protection nationale transitoire concernant le projet de cahier des charges modifié qui sera homologué.

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 modifiés,**
- **prendre connaissance de la demande de protection nationale transitoire sur l'application de ces modifications, formulée par l'ODG et juger de l'opportunité de l'accorder,**
- **proposer la mise œuvre de la procédure nationale d'opposition du projet de cahier des charges modifié « Melon du Haut-Poitou » ainsi que le cas échéant sur la demande de mise en œuvre de la protection nationale transitoire sur l'application de ces modifications.**

Annexes :

- Rapport d'étape de la commission d'enquête*
- Projet de cahier des charges pour mise en PNO*
- Projet de document unique*
- Projet de formulaire de demande de modification*
- Courrier de demande de PNT*

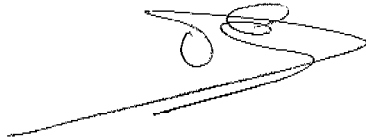
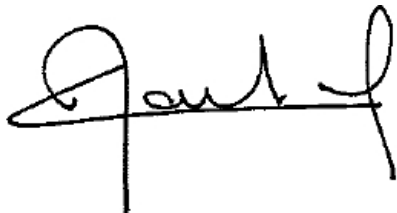


IGP « melon du Haut-Poitou »

Demande de modification

Rapport d'étape de la commission d'enquête

Opportunité de lancement d'une PNO

Membres de la Commission	Signature
Monsieur DANIEL	
Monsieur MARCHAND	

Secrétaire de la Commission : Julien PILLOT

Sommaire

Introduction du rapport	3
I. Fiche de suivi.....	3
II. Etude des modifications.....	4
A. Introduction du cahier des charges	4
B. Demandeur.....	4
C. Type de produit.....	4
D. Description du produit.....	4
(a) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG	5
E. Délimitation de l'aire géographique	5
(a) ►► Avis de la commission d'enquête	5
(b) ►► Avis de la commission d'enquête.....	5
(c) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG	6
F. Preuve de l'origine	9
(a) ►► Avis de la commission d'enquête	9
G. Méthode d'obtention	9
1. Schéma de vie	9
2. Le choix des parcelles	9
(a) ►► Avis de la commission d'enquête	9
3. Choix des variétés	10
(a) ►► Avis de la commission d'enquête	10
4. Semis et plantation.....	10
(a) ►► Avis de la commission d'enquête	10
5. Plantation, fertilisation, traitements phytosanitaires	10
(a) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG	11
6. Cueillette, sélection, maturité, rendement	11
(a) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG	12
7. Tri, agréage et conditionnement.....	12
(a) ►► Avis de la commission d'enquête	12
(b) ►► Avis de la commission d'enquête.....	13
(c) ►► Avis de la commission d'enquête	13
H. Lien à l'origine	13
(a) ►► Avis de la commission d'enquête	13
I. Structure de contrôle	14
J. Etiquetage	14
K. Exigences éventuelles	14
Conclusions.....	15

Introduction du rapport

Le comité national en séance du 6 octobre 2010 a donné mission à MM. DANIEL et MARCHAND pour examiner la demande de modifications du cahier des charges de l'IGP « Melon du Haut-Poitou » déposée par l'ODG en juin 2010.

Le projet de cahier des charges étudié par la commission se présente avec des typologies différentes selon la nature des modifications opérées :

- *en italique* : dispositions reformulées sans être modifiées
- **en gras** : modifications proposées
- ~~en barré~~ : dispositions supprimées

Le présent rapport résume les travaux de la commission d'enquête sur l'ensemble des modifications demandées par l'ODG selon le plan type du cahier des charges.

L'ODG demande par ailleurs, par un courrier daté du 3 février 2011, la mise en œuvre d'une protection nationale transitoire concernant le cahier des charges modifié qui sera homologué.

I. Fiche de suivi

Evénements	Date	Réf. dossier	Décision / Commentaires
Enregistrement de l'IGP	Décembre 1998		<i>R(CE) n° 2784/98 du 22/12/98</i> <i>Association avec la CCP CC/15/95</i>
TRAVAUX PRÉPARATOIRES			
Contacts INAO-ODG	04 et 09/2007		<i>Discussions sur projet de découplage IGP par rapport à la CCP, et révision du CDC</i> <i>Orientations sur les modalités du plan de contrôle en lien avec cette révision</i> <i>2007 – abandon de la CCP – les cahiers des charges IGP et CCP étant très similaires il n'y a pas eu de nécessité de consolidation du cahier des charges de l'IGP à partir de la CCP.</i>
Travaux INAO-ODG – révision IGP	03/02/09 06/02/09		<i>Réunions sur projet de CDC modifié</i> <i>Feuille de route réalisée – attente des retours de l'ODG</i>
Nouveaux travaux INAO-ODG – révision IGP	01/2010 au 06/2010		<i>Finalisation des travaux pour le dépôt d'une demande officielle de révision du CDC IGP</i>
Demande ODG	20/08/2010		<i>Demande officielle de révision du CDC IGP</i>
INSTRUCTION PAR LES INSTANCES DE L'INAO			
ODG			
Décision de reconnaissance	22/05/2007		<i>2007-93</i>
TRAVAUX DES COMMISSIONS D'ENQUETE / DES COMITES NATIONAUX			
Commission permanente	15/09/2010		<i>Avis favorable – recevabilité de la demande</i>
Comité national	06/10/2010		<i>Nomination d'une commission d'enquête</i>
Commission d'enquête	22/11/2010		<i>Réunion 1 – étude de la demande</i>
Commission d'enquête	25/11/2010		<i>Réunion 2 – étude de la demande – envoi des remarques de la commission</i>
ODG	09/01/2011		<i>Première série de réponses de l'ODG (conditions de production)</i>
ODG	27/01/2011		<i>Seconde série de réponses de l'ODG (aire géographique), après examen avec les services de l'INAO</i>

ODG	03/02/2011		<i>Demande de mise en œuvre d'une PNT</i>
Commission d'enquête	4/02/2011		<i>Adoption d'un rapport d'étape</i>
Comité national	10/03/2011		<i>Présentation du rapport d'étape – avis sur le mise en PNO du projet de CDC modifié</i>

II. Etude des modifications

A. Introduction du cahier des charges

La page introductive ou avant-propos non prévue par le guide du demandeur IGP est supprimée.

B. Demandeur

Conformément au règlement (CE) n°510/2006, cette partie est simplifiée. Il n'est conservé que le nom et l'adresse précise de l'ODG.

C. Type de produit

Conformément au règlement (CE) n°510/2006, la dénomination des classes est modifiée pour reprendre la terminologie de l'annexe II du règlement (CE) n°1898/2006 : « classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés ».

D. Description du produit

Le chapitre lié à la description du produit IGP a été à la fois reformulé et modifié pour mieux faire apparaître conformément au règlement (CE) n° 510/2006 les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques du produit IGP.

Certaines modifications ont pour but de préciser et de renforcer les caractéristiques particulières du « Melon du Haut-Poitou » en lien avec son origine :

- **la tolérance initiale d'un certain pourcentage de vitrescence de la chair est supprimée**, tout melon présentant une quelconque vitrescence ne pourra plus bénéficier de l'IGP,

- il est ajouté un nouveau point consistant en une **description organoleptique du produit IGP**, résultat de dégustations régulières menées depuis plus de 10 ans par le groupement. Ces dégustations menées lors de chaque campagne constituent un véritable suivi du produit que le groupement a souhaité voir préciser dans le cahier des charges, notamment à travers la gestion de la liste des variétés (cf. partie méthode d'obtention). Dans le cahier des charges initial, les seuls éléments de description organoleptique se trouvaient dans la partie lien. Ce profil organoleptique observe le même degré de précision que celui des cahiers des charges des IGP « Melon de la Guadeloupe » et « Melon du Quercy » votés par le comité national en 2010.

- **une précision sur les modes de conditionnement** est introduite : les melons sont mis en vente entiers et conditionnés en plateaux monocouche ou en emballages individuels pour préserver leur qualité.

Les autres modifications résultent d'une évolution « réglementaire » (modification du calibre maximum de la grille interprofessionnelle, abrogation des normes de commercialisation communautaires notamment sur la notion d'homogénéité des lots) :

- **le poids maximum du « Melon du Haut-Poitou » est relevé** de 1200 g à 1350 g au vu de l'évolution de la grille des calibres établie par l'interprofession de la filière des fruits et légumes

frais en France; la prise en compte d'un calibre un peu plus gros n'a pas d'incidence particulière sur les caractéristiques du « Melon du Haut-Poitou » qui s'alignait déjà sur la grille précédente à 1200 g,

- une **notion d'homogénéité des lots de melons est ajoutée** (compte tenu de l'abrogation de la norme de commercialisation communautaire sur ce point) : « Le lot de melons conditionnés présente une homogénéité de qualité, de forme et d'aspect avec des melons sensiblement de même état de développement, de maturité et de coloration. »

(a) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG

La commission approuve les précisions apportées dans la description du produit (poids maximum, exclusion de la vitrescence de la chair, notion d'homogénéité des lots, description organoleptique du produit). Ces précisions permettent de renforcer la définition du produit IGP et sa protection.

Concernant la précision des modes de conditionnement, la commission s'interroge sur l'opportunité de mieux protéger et distinguer le produit IGP et son image à l'aide d'une utilisation obligatoire de plateau monocouche alvéolé.

En réponse, L'ODG est favorable à cette exigence qui est reprise dans le projet de cahier des charges.

E. Délimitation de l'aire géographique

En premier lieu, la présentation de l'aire a été réécrite :

- les opérations se déroulant effectivement dans l'aire sont rappelées en introduction de ce chapitre : production (plantation, récolte, tri, stockage) et conditionnement,
- la liste des cantons est remplacée par une liste de communes.

La commission permanente en séance du 15 septembre 2010 a insisté sur la nécessité de mieux justifier l'obligation du conditionnement dans la zone.

(a) ►► Avis de la commission d'enquête

En réponse à la demande de la commission permanente, la commission d'enquête rappelle qu'il ne s'agit pas d'une nouvelle demande et que cette justification est apportée au vu des éléments existant dans le dossier :

- l'ODG est constitué pour sa quasi-majorité de producteurs-expéditeurs ce qui traduit bien un savoir-faire et une pratique locale des opérateurs conditionnant eux-mêmes leurs melons (pas de négoce). Les rares expéditeurs qui ne conditionnent pas leurs melons le font faire par les autres opérateurs de l'ODG,
- les délais courts de conditionnement et d'expédition permettent de préserver la fraîcheur et la qualité du melon,
- enfin, la mise en plateau des melons avec présence obligatoire d'un stick individuel permet une traçabilité renforcée du produit IGP par rapport aux expéditions génériques en vrac et conforte ainsi une meilleure protection de la réputation de l'IGP.

Lors de la séance du 15 septembre 2010, concernant la description de l'aire géographique, le Commissaire du Gouvernement a rappelé que la Commission européenne demande si possible dans le document unique de lister les cantons ou de préciser les limites naturelles plutôt que de lister le nom des communes.

(b) ►► Avis de la commission d'enquête

Le document unique n'est pas modifié en ce sens car dans le cas de cette IGP l'aire géographique exprimée par liste des communes ne paraît pas plus longue que si elle était exprimée par la liste des cantons (du fait de l'obligation de lister les communes éventuellement exclues des cantons visés).

En second lieu, l'ODG demande par ailleurs une extension de l'aire IGP en particulier dans le département du Maine-et-Loire (pour les communes de Denezé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier, Les Verchers-sur-Layon) et le département de l'Indre-et-Loire (pour les communes de Assay, Braslou, Chaveignes, Courcoué, La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Verneuil-le-Château, Antogny le Tillac, Marcilly sur Vienne, Pouzay, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles, L'Île Bouchard, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil).

Cette extension représente une augmentation d'environ un dixième de l'aire géographique actuelle (en nombre de communes). Ces communes sont toutes situées dans le prolongement de la limite de l'aire actuelle et dans les environs de la vallée de la Loire, du Thouet et de la Vienne. Elles présentent à priori les mêmes critères pédoclimatiques (présence de sols argilo-calcaires, climat aux influences ligériennes et atlantique, pluviométrie irrégulière...) que ceux retenus pour l'aire géographique de l'IGP.

Cette demande s'explique par la volonté constante des producteurs de respecter la longue et nécessaire rotation des terres, afin de reposer les sols et d'éviter la prolifération des maladies liées à la culture. Cet impératif implique de disposer dans l'aire géographique d'une grande réserve de parcelles « neuves » ou ayant effectué peu de rotations.

Pour respecter cet impératif, les producteurs du « Melon du Haut-Poitou » ont pour usage depuis de nombreuses années de faire appel aux exploitants agricoles (céréaliers) en louant certaines de leurs terres pour une année. Cette extension permettra de mieux respecter cet impératif.

(c) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG

La commission d'enquête a pris bonne note de la demande d'extension de l'aire géographique et de l'avis de la commission permanente insistant sur la justification à apporter sur cette demande.

La demande porte en effet sur 25 communes (10 % de l'aire actuelle) principalement dans l'Indre-et-Loire. Le respect de la règle importante de rotation des cultures en melon lui paraît être un point de justification important dans cette demande.

La commission d'enquête, avant de se prononcer sur cette proposition, a demandé aux services de l'INAO de vérifier, en collaboration avec l'ODG, que ces communes observent bien les mêmes critères de milieu et surtout restent bien dans la même zone naturelle de production du « Melon du Haut-Poitou » telle que définie dans le cahier des charges IGP.

Il résulte de l'étude des services de l'INAO les propositions suivantes :

1/ Rectification de certaines erreurs matérielles dans le département de l'Indre-et-Loire :

- le nom de la commune suivante doit être corrigé : « Ligré » au lieu de « Ligé »,
- la commune de Faye-sur-Vienne est en réalité inexistante au sein des communes de l'Indre-et-Loire et doit donc être retirée (pour information, la commune de Faye-La-Vineuse est bien dans l'aire actuelle),
- la commune d'Assay a été oubliée. Cette commune, située à l'intérieur de l'aire actuelle, est entourée par les communes de Ligré, Marcay, Champigny-sur-Veude, Pouant et Ceaux en Loudun qui sont dans l'aire. Cette commune présentant des sols argilo-calcaires doit être intégrée pour obtenir une meilleure continuité de l'aire.

2/ Etude de l'aire géographique actuelle et des demandes d'extension :

- au Nord-Ouest de l'aire dans le département du Maine-et-Loire (49) sont demandées en extension les 3 communes suivantes Denézé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier et Les Verchers-sur-Layon :

Ces trois communes qui sont limitrophes de l'aire actuelle présentent toutes des sols argilo-calcaires. Ces communes se situent à la limite du Nord-Est du Bassin Parisien en contact avec les contreforts du massif armoricain comme rappelés dans le lien à l'origine IGP.

La commune des Verchers illustre cette situation avec sur une bonne partie de son territoire des coteaux schisteux témoins de ces contreforts et tout un secteur autour de la butte d'Argentay qui présente des sols conformes au cahier des charges IGP et se situe dans prolongement de la butte du Puy Notre-Dame connaissant des usages significatifs de production de melons. Les communes de Denezé et Louresse présentent également à l'Est des zones de contact avec les contreforts du massif armoricain et des sols conformes au cahier des charges IGP.

→ Il est donc proposé de s'appuyer sur les limites géologiques rappelées ci-dessus pour étendre l'aire géographique à ces trois communes.

- à l'Est de l'aire dans le département de l'Indre-et-Loire (37) sont demandées en extension les 21 communes suivantes : Braslou, Chaveignes, Courcoué, La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Verneuil-le-Château, Antogny-le-Tillac, Marcilly sur Vienne, Pouzay, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles, L'Ile-Bouchard, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant et Theneuil :

L'ensemble de ces communes, situées au sein du grand Bassin Parisien, présentent bien des sols argilo-calcaires. Pour répondre aux observations de la commission d'enquête, il convient de s'interroger si ces communes, demandées dans la continuité de l'aire actuelle, restent bien dans la même zone naturelle de production de l'IGP « melon du Haut-Poitou ».

Les limites naturelles évoquées dans le lien à l'origine mentionnent expressément à l'Est les vallées d'abord du Thouet, ensuite de la Vienne puis celle du Clain. Après examen, il semble plus précis de s'appuyer sur les limites naturelles que sont les cours d'eau : la Loire pour la partie angevine de l'aire, et la Vienne pour la partie tourangelle, au lieu de se référer plus généralement aux vallées précitées.

La précision de ces limites naturelles permet de mieux répondre aux observations de la commission d'enquête tout en prenant en compte les demandes d'extension de l'ODG. L'ensemble des communes demandées est bien situé au Sud de ces cours d'eau et pourrait ainsi être retenu, à l'exclusion des communes de L'Ile-Bouchard et de Pouzay. Par ailleurs, la commune de Saumur ne serait reprise que pour sa partie au Sud de la Loire (la partie au Nord n'étant constituée que de sols alluvionnaires).

La précision des limites naturelles de l'aire géographique conduit également à examiner les communes actuellement situées plus au Sud-Est de l'aire. A cet endroit, on peut observer que les communes de l'aire franchissent les limites de la Vienne et s'étendent aux rives de la Creuse.

Si les territoires de ces communes sont bien constitués de sols argilo-calcaires, à l'exception toutefois de la commune de Port-de-Piles qui devrait être exclue (constituée de sables alluvionnaires), il est toutefois difficile d'observer une véritable similitude dans les paysages. En effet, les paysages de l'aire géographique du « Melon du Haut-Poitou » sont majoritairement essaimés de buttes d'une altitude d'environ 100-130 mètres, dominant des plaines très ouvertes laissant apparaître dans les bas-fonds des prairies ou le plus souvent des espaces boisés à dominante de peupliers. Les paysages de ces communes aux limites Sud-

Est de l'aire sont en effet beaucoup plus diffus avec une densité plus importante d'espaces boisés.

Par ailleurs, nombre de ces communes n'ont pas connu d'usages avérés de production de melon depuis la reconnaissance en IGP (vérification faite auprès de l'ODG). Ce constat s'explique sans doute en partie du fait que la délimitation de l'IGP faite en 1996 s'est basée principalement pour ces parties sur les limites plus larges des cantons (« du canton de ...excepté les communes de... »).

→ Il est donc proposé, pour mieux consolider l'aire géographique et préciser ainsi ses limites naturelles de ne plus retenir les communes suivantes : Port-de-Piles, Buxeuil, Saint-Remy-sur-Creuse, Leugny, Oyré, Saint-Sauveur, Senillé, Saint-Cyr, Dissay, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Montamisé, Buxerolles, Biard, Poitiers et Mignaloux-Beauvoir. Dans cette même logique, la commune de Beaumont, non prise à l'époque sans doute du fait de ses limites cantonales (canton de Vouneuil-sur-Vienne), présente de bons sols argilo-calcaires et se situe en limite de 3 communes actuellement de l'aire sous production IGP : Marigny-Brizay, Colombiers et Naintré. Cette commune doit pouvoir être intégrée à l'aire IGP.

3/ Bilan – propositions :

Nombre de communes pouvant être acceptées en extension : 23

- dans le département du Maine et Loire (49) : Denézé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier et Les Verchers-sur-Layon
- dans le département de l'Indre-et-Loire (37) : Braslou, Chaveignes, Courcoué, La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Verneuil-le-Château, Antogny-le-Tillac, Marcilly-sur-Vienne, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant et Theneuil
- dans le département de la Vienne (86) : Beaumont

Nombre de communes pouvant être refusées : 2

- dans le département de l'Indre et Loire (37) : les communes de L'Ile-Bouchard et de Pouzay

Nombre de communes pouvant être supprimées de l'aire actuelle : 15 en totalité et une en partie

- dans le département du Maine-et-Loire (49) : Saumur (uniquement la partie au nord de la Loire)
- dans le département de la Vienne (86) : Port-de-Piles, Buxeuil, Saint-Remy-sur-Creuse, Leugny, Oyré, Saint-Sauveur, Senillé, Saint-Cyr, Dissay, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Montamisé, Buxerolles, Biard, Poitiers et Mignaloux-Beauvoir (Migné-Auxances maintenue)

Pour répondre à la demande de l'ODG de révision de l'aire géographique et prendre en compte les recommandations de la commission d'enquête, les propositions de révision de l'aire ci-dessus conduisent au final à une augmentation de moins de 5 % du nombre de communes incluses dans l'aire géographique.

Par ailleurs, la précision des limites naturelles de l'aire géographique conforte les recommandations de la commission d'enquête par rapport au lien à l'origine défini pour cette IGP et permet d'obtenir ainsi une aire à la fois plus homogène et plus cohérente (cf. carte de la proposition globale).

L'ODG, en réunion les 24/01 et 27/01/2011, a validé ces nouvelles propositions.

La commission d'enquête suite à ces derniers travaux approuve la demande.

La commission a demandé par ailleurs à l'ODG si des productions de melons sont bien effectives sur ces communes et dans ce cas si des melons produits sur ces communes ont pu déjà faire l'objet de dégustations par le « comité d'experts » prévu par l'IGP.

En réponse, l'ODG a précisé que des productions de melons sont bien envisagées sur ces communes en 2011 et que des melons de ces parcelles seront prélevés pour être dégustés par le comité d'experts, conformément aux règles de sélection et de suivi des variétés prévues par le cahier des charges.

Une carte représentant l'aire actuelle de l'IGP et une projection de l'aire révisée figure en annexe de ce rapport.

F. Preuve de l'origine

Ce chapitre a été consolidé au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales concernant les cahiers des charges de produits sous signe de qualité ou d'origine.

Ce chapitre prévoit désormais en matière de contrôle une identification des opérateurs par le groupement (attente modification du code rural) et une habilitation de ces derniers par les structures de contrôle et regroupe par ailleurs les obligations déclaratives et tenues de registres particulières relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Par conséquent, ce chapitre a fait l'objet de précisions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le suivi des melons. Le « melon du Haut-Poitou » est notamment identifié individuellement à l'aide d'un stick élaboré par le groupement.

Des schémas de traçabilité ascendante et descendante ont été introduits conformément au guide du demandeur IGP.

(a) ►► Avis de la commission d'enquête

La commission a pris bonne note des précisions apportées dans cette partie par rapport à la version de 1996 ; ces modifications permettent de clarifier notamment les obligations déclaratives et tenues de registres nécessaires pour le bon fonctionnement et le contrôle spécifique de l'IGP.

G. Méthode d'obtention

1. Schéma de vie

Un schéma de vie du produit a été ajouté conformément aux recommandations du guide du demandeur.

2. Le choix des parcelles

Pour mémoire, les sols utilisés sont uniquement des sols argilo-calcaires. Ils respectent par ailleurs la règle de rotation minimum de 5 ans.

Concernant la vérification de la nature des sols, le cahier des charges précise qu'elle fait l'objet par le groupement d'un examen systématique sur carte pédologique et/ou au moyen d'analyses réalisées sur le terrain ; les règles ou modalités de vérification de ces critères sont renvoyées au plan de contrôle de l'IGP.

(a) ►► Avis de la commission d'enquête

La commission approuve cette consolidation qui ne modifie pas le fond du cahier des charges.

3. Choix des variétés

La procédure et les critères de choix des nouvelles variétés de melons en IGP « Melon du Haut-Poitou » sont précisés :

- les critères sont à la fois des **critères techniques** (notamment le potentiel de production, la précocité, la durée de cycle, la facilité de cueillette, la résistance/tolérance aux maladies) mais aussi des **critères de qualité intrinsèque du produit** (notamment le taux de sucre (IR), la fermeté, le contrôle de vitrescence, la couleur de chair),
- la procédure de choix des variétés est réalisée en **deux étapes** :
 - 1/ **vérification des critères techniques** pendant deux campagnes de mise à l'essai sur des sols argilo-calcaires de l'aire géographique, les résultats de ces essais étant soumis à l'avis du groupement ;
 - 2/ **suivi organoleptique régulier du produit** avec des dégustations pendant la campagne par un comité de dégustateurs. Sur la base de l'avis final de ce comité en fin de campagne, le groupement prend la décision d'introduire une nouvelle variété dans la liste des variétés en IGP.

Cette procédure vise désormais **aussi le suivi et l'exclusion éventuelle de variétés autorisées** :

- le comité de dégustateurs prévu ci-dessus peut en effet rendre à l'issue d'une campagne et des dégustations menées un avis défavorable sur des variétés actuellement produites en IGP, qui ne correspondraient plus aux caractéristiques recherchées et au type « Melon du Haut-Poitou »,
- sur la base de cet avis, le groupement prend alors la décision d'exclure ladite variété de la liste des variétés en IGP.

Il faut relever que ce travail de sélection et de suivi par l'ODG fait l'objet d'une attention particulière de la part des opérateurs de semences des melons.

(a) ►► Avis de la commission d'enquête

La commission approuve la procédure d'enregistrement et d'exclusion des variétés en IGP entièrement réécrite et désormais complète ; confortant une sélection et un suivi rigoureux des variétés de melon pour être en adéquation avec son milieu et obtenir ainsi les caractéristiques recherchées du « Melon du Haut-Poitou ».

4. Semis et plantation

La consolidation de cette partie permet de clarifier les différents modes de semis et périodes de plantation des melons : soit par semis direct, soit provisoirement par semis sous serre avant plantation (en mottes, mini mottes ou bouchon). Par ailleurs, le délai minimal ou maximal de mise sous serre des semences a été légèrement ajusté (5 jours de moins dans les deux cas) au regard des pratiques constatées depuis plusieurs années.

(a) ►► Avis de la commission d'enquête

La commission approuve ces modifications.

5. Plantation, fertilisation, traitements phytosanitaires

Cette partie a également été consolidée : précision d'une plantation manuelle (oubli), reprise de la période de plantation et de la densité maximale.

Les dates limites de retrait des bâches ou des tunnels de protection des jeunes plantations sont ajustées au regard des conditions climatiques observées ces dernières années (prise en compte

de mauvaises années climatiques : gel tardif autrefois presque inexistant et devenu possible, période de froid plus longue constatée parfois au printemps...). La date de limite de pose de tunnel ou bâches (15 et 20 mai) a été supprimée pour les mêmes constats.

Par ailleurs, les éléments explicatifs sans force contraignante ou les éléments relevant plus d'un guide de bonnes pratiques ont été logiquement supprimés du cahier des charges : rôle des bâches ou tunnels lors de la plantation, notion de reprise rapide du plant en champ, fécondation des fleurs par les abeilles, constat du stade « gris » du melon.

(a) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG

La commission approuve l'ensemble de ces modifications. Concernant les traitements phytosanitaires, la commission accepte la proposition de l'ODG de supprimer les règles actuelles dans la mesure où celles-ci relèvent du guide de bonnes pratiques et ne sont pas spécifiques à des parcelles destinées à l'IGP.

S'agissant d'un produit frais, elle propose toutefois que le cahier des charges puisse prévoir dans l'un de ses registres de traçabilité l'inscription des délais avant récolte des différents traitements phytosanitaires afin qu'un contrôle dans le cadre de l'IGP puisse être effectué.

En réponse, l'ODG est favorable à cette demande : la fiche de champ reprendra le suivi des dates avant récolte, le principe du respect des délais avant récolte sera repris dans le cahier des charges.

6. Cueillette, sélection, maturité, rendement

La présentation de la partie « cueillette » a été réorganisée afin de distinguer clairement d'une part les modalités particulières de cueillette et d'autre part les critères de sélection des fruits sur la plante. Les principales modifications sont les suivantes :

- la **date d'ouverture de la cueillette** des melons IGP a été **avancée** au 1^{er} juillet compte tenu des conditions climatiques observées depuis plusieurs années. En effet, le réchauffement du climat aboutit globalement à une modification des dates de développement du melon et donc à une production souvent plus précoce, qui peut apparaître tout début juillet, voir dès la fin juin,
- il est précisé qu'il s'agit d'une **récolte manuelle** (ce critère était un oubli, il n'y a jamais eu de mécanisation) effectuée en plusieurs passages successifs dans les parcelles, le premier passage ne pouvant être destiné à la production de melons en IGP. **L'interdiction concernant les deux derniers passages** n'étant pas jugée satisfaisante du point de vue du contrôle, celle-ci est **retirée** au profit d'une observation spécifique de ces derniers lots lors de l'agrèage (Cf. partie suivante du cahier des charges),
- les **dispositions journalières relatives à une température maximale et à une heure butoir** sont **supprimées** car n'étant pas jugées satisfaisantes du point de vue du contrôle. Par ailleurs, les variétés sélectionnées « melon charentais » type cantaloup s'étant renouvelées, elles sont aujourd'hui de type « écrit », « brodé », à l'écorce épaisse, plus résistante à la chaleur, au froid et au choc, ce qui ne justifie plus de telles mesures de contrôle journalier,
- les modalités de récolte sont **précisées** concernant les **dimensions maximales des caisses ou palox à récolte et l'interdiction d'utilisation des remorques en lieu et place des caisses ou palox**. Ces modalités ont pour but de limiter le tassement des fruits et de préserver leur qualité,
- s'agissant de la **sélection des fruits** sur la plante lors de la cueillette, ce point est **reformulé** afin de préciser les critères qui doivent être observés et suivis par les producteurs **pour déterminer le stade de maturité optimale des melons à cueillir en IGP**. Ainsi, une parcelle entre en cueillette dès lors qu'en fonction de la variété considérée (précoce, semi-précoce, de saison), le producteur constate effectivement la présence d'au moins un des critères de maturité définis dans le cahier

des charges (virement au jaune de l'écorce, jaunissement de la feuille ou décollement du pédoncule),

- enfin, **la disposition relative à un rendement maximal par exploitation est modifiée** : Ce point doit en effet être revu notamment pour les raisons suivantes :

- la règle actuelle est issue du cahier des charges historique de la CCP, depuis abandonnée (on parle de melons « certifiés » et non de melons « IGP »),
- le rendement s'entend « par exploitation » et se traduit dans la pratique par une moyenne de production annuelle qui ne dissocie effectivement pas les productions IGP et des productions non IGP.

Il est proposé de maintenir une disposition relative à un rendement maximal dans le cahier des charges tout en demandant des ajustements de cette condition de production :

- cette disposition est reformulée pour recentrer clairement le calcul de ce rendement maximal moyen sur les seules parcelles aptes à l'IGP et effectivement plantées avec des variétés aptes à l'IGP,
- afin de prendre en compte à la fois les rendements effectivement observés ces dernières années par l'ODG, notamment lors des meilleures campagnes, et le progrès réalisé sur les nouvelles variétés de melons, il est demandé une hausse relative de ce rendement (passant de 10 t/ha à 12 t/ha).

(a) ►► Avis de la commission d'enquête et réponse de l'ODG

La commission d'enquête approuve l'ensemble de ces modifications.

S'agissant de la date d'ouverture de la cueillette avancée au 1^{er} juillet, la commission d'enquête comprend que celle-ci se justifie par rapport aux données climatiques et qu'elle reste aussi intimement liée à des opérations de communication. La commission d'enquête suggère de prévoir plutôt un (/des) délai minimal de culture à partir des semis ou de la plantation en lieu et place d'une date fixe annuelle.

En réponse, l'ODG souhaite au contraire maintenir une date d'ouverture de la récolte comme faisant partie des pratiques et usages des producteurs en IGP.

7. Tri, agréage et conditionnement

Comme la partie ci-dessus, la **présentation** des rubriques « Tri/calibrage/mise en plateau/agréage » ont été réorganisées afin de distinguer clairement d'une part les modalités particulières de réception des melons et d'autre part l'agréage des fruits au moment du conditionnement et du stockage. Les modalités d'échantillonnage et de notation de l'agréage, sujettes à évolution ou adaptation, sont renvoyées dans le plan de contrôle de l'IGP.

Par ailleurs, après échanges avec l'ODG, les conditions de production du « Melon du Haut-Poitou », en lien avec son origine géographique, doivent bien être définies jusqu'au stockage des produits IGP avant expédition. Par conséquent, **les conditions de températures lors du stockage en camion frigorifique sont supprimées** et renvoyées au respect de la réglementation générale ; **tout comme les recommandations précédemment définies pour la commercialisation** (stockage, mise en rayon, durée de commercialisation).

(a) ►► Avis de la commission d'enquête

La commission approuve cette consolidation et ces clarifications.

Les modifications concernant les opérations de Réception/Tri/calibrage/mise en plateau des fruits et agréage des fruits sont les suivantes :

- pour la réception des fruits, les melons ne sont plus systématiquement lavés. Le **lavage** n'est utile que lorsque les fruits sont sales qu'ils soient destinés en IGP ou non. Cette **disposition non spécifique est donc supprimée du cahier des charges**,
- Les **conditions de tri et de calibrage des melons sont précisées en les reliant expressément avec les caractéristiques physiques retenues pour le « Melon du Haut-Poitou »** (partie 4 description du produit),

- Les **conditions d'agrégage** des fruits sont également **précisées en les reliant expressément avec les autres caractéristiques retenues pour le « Melon du Haut-Poitou »** dans la partie 4 Description du produit : variété, caractéristique physique (absence de vitescence), chimique (taux de sucre), conditionnement homogène,
- Enfin, **il est ajouté un point spécifique relatif à la fin de cueillette du « Melon du Haut-Poitou »**, en lieu et place de la règle supprimée de l'interdiction des deux derniers passages (Cf. point précédent). Lorsque la récolte est avancée, les producteurs et producteurs-expéditeurs déterminent la fin de cueillette d'une parcelle en IGP lorsqu'ils constatent effectivement lors de l'agrégage des lots l'un des critères suivants : apparition de fruits hétérogènes en formes, en couleur et/ou en qualité interne, ou encore présence de fruits moins représentatifs de la variété considérée.

(b) ►► Avis de la commission d'enquête

La commission approuve ces modifications et clarifications.

Les modifications concernant le conditionnement et le stockage des melons avant expédition sont les suivantes :

- les modes de conditionnement sont précisés conformément à la partie description du produit : les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux uniquement monocouches alvéolés ou en emballages individuels ; le nombre maximum de melons par plateau est ajusté (15 au lieu de 16), le calibre 16 n'existant plus,
- Le délai maximum entre la cueillette et le conditionnement (de 6 heures) est supprimé au profit de la réduction du délai global à respecter entre le moment de la cueillette et celui de l'expédition (48 heures désormais au lieu de 6+48=54 heures auparavant). Les melons ainsi conditionnés sont plus rapidement acheminés au consommateur.

(c) ►► Avis de la commission d'enquête

La commission approuve ces modifications.

H. Lien à l'origine

Ce chapitre est réécrit en respectant la forme demandée dans le cadre du règlement AOP/IGP n° (CE) 510/2006 et de son règlement d'application : 1/spécificité de l'aire, 2/ spécificité du produit, 3/ lien causal.

Ce chapitre n'est modifié que dans la forme, il ne sera donc pas signalé à la Commission européenne comme objet de modifications.

Dans cette réécriture, on peut constater que la qualité déterminée du « melon du Haut-Poitou » qui était évoquée dans la partie lien initiale, a été reformulée, en s'appuyant également sur la caractérisation organoleptique rajoutée dans la partie description du produit.

La commission permanente en séance du 15 septembre 2010 a en effet constaté que la partie lien n'est pas modifiée sur le fond. Toutefois, elle a indiqué qu'il faudrait éviter d'apporter des modifications qui ne seraient pas indispensables et induiraient une instruction plus approfondie par la Commission européenne. Il serait préférable d'éviter de présenter le savoir-faire spécifique des producteurs comme « autre caractéristique » sur laquelle serait basée l'IGP.

(a) ►► Avis de la commission d'enquête

Conformément à la réserve de la commission permanente, la réécriture du lien à l'origine n'a pas en effet pour objectif de modifier cette partie sur le fond et notamment le fondement de l'IGP « melon du Haut-Poitou » basé sur une qualité déterminée du produit.

La commission d'enquête a proposé d'effectuer avec les services INAO et l'ODG une relecture de cette partie pour s'assurer que les points réécrits ont bien pour but d'explicitier certains facteurs naturels et humains en lien avec la qualité déterminée du produit et non d'aboutir à une nouvelle justification de l'IGP (ex : « autre caractéristique »).

Suite à cette relecture, certains chapitres ont été retirés ou reformulés en particulier sur l'évocation des techniques culturales. Celles-ci sont précisées mais évoquées plus au service de l'histoire du produit et du développement de sa production et non comme un facteur propre de lien justifiant l'IGP.

I. Structure de contrôle

Mise à jour de la structure de contrôle.

J. Etiquetage

Ce chapitre est précisé en ce qui concerne les mentions complémentaires devant figurer sur le produit IGP (stick individuel sur chaque melon et apposition du logo du groupement).

K. Exigences éventuelles

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

- Cahier des charges homologué relatif à l'appellation d'origine contrôlée

- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Production et conditionnement	Documentaire
Choix des parcelles	Sols argilo-calcaires	Documentaire et/ou mesure
Choix des variétés	Variété de type charentais jaune Variété enregistrée sur la liste du groupement	Documentaire
Cueillette	Critère de maturité du melon Récolte des melons	Visuelle et/ou documentaire
Calibrage et tri	Caractéristiques physiques du produit	Visuelle
Agréage des melons	Caractéristiques physiques et chimique du produit	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Conditionnement et stockage	Type de conditionnement Durée et température de stockage	Visuelle et/ou documentaire
Etiquetage	Logo/dénomination IGP Stick individuel	Visuelle

Conclusions

La commission a pu examiner en détail l'ensemble des demandes faites par l'ODG à l'occasion de la révision du cahier des charges IGP.

De nombreuses modifications demandées sont souvent le fruit des pratiques observées depuis plus de 10 ans ; ce cahier des charges n'ayant jamais été revu depuis 1995. Par ailleurs, ce cahier des charges reposait initialement sur une CCP qui a été abandonnée définitivement en 2008. Ces propositions, pour certaines logiques au regard des transformations climatiques ou variétales et des bilans de contrôle observés, sont à mettre en perspective avec les principales évolutions du cahier des charges.

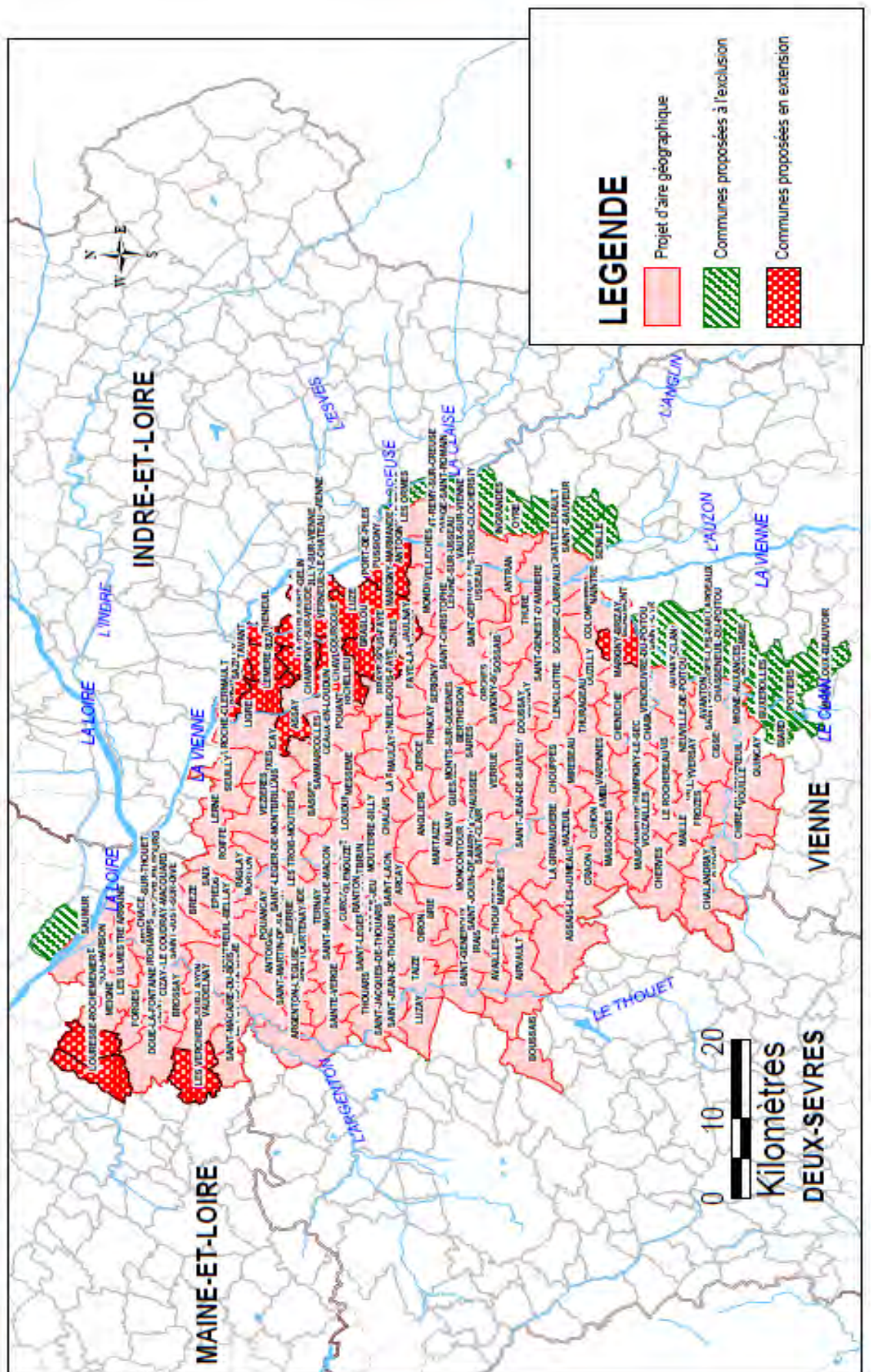
En effet, la commission d'enquête partage l'avis de la commission permanente considérant que le dossier présente une consolidation du cahier des charges allant dans le sens d'un approfondissement du lien au territoire de l'IGP, en particulier à travers certains points clés du produit :

- une aire géographique très légèrement augmentée (moins de 5 % de l'aire en nombre de communes) mais surtout mieux consolidée et précisée notamment dans ses limites Est et Sud avec retrait d'un certain nombre de communes,
- une procédure complète d'enregistrement des nouvelles variétés et de suivi de la liste des variétés ; confortant une sélection et un suivi rigoureux des variétés de melon en parfaite adéquation avec le milieu afin d'obtenir les caractéristiques recherchées du « Melon du Haut-Poitou »,
- une plantation et récolte manuelles, avec précision des modalités de récolte et de transport du melon et surtout des critères de détermination de la maturité optimale du fruit,
- un agréage rigoureux des produits, en lien avec les caractéristiques propres du « melon du Haut-Poitou », complétée d'un suivi spécifique des derniers lots pour déterminer la fin de cueillette en IGP,
- un délai d'expédition raccourci pour préserver la qualité du produit.

Angers, le 24/01/2011

ANNEXE : AIRE GEOGRAPHIQUE IGP et résultats des travaux de la commission d'enquête.

**REVISION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE
IGP MELON DU HAUT-POITOU**



PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

- *en italique : dispositions reformulées sans être modifiées*
- **en gras : modifications proposées**
- ~~en barré : dispositions supprimées~~

**CAHIER DES CHARGES DE
L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE**

"MELON DU HAUT-POITOU"

Réf. : CI/MEL - Révision 4 – janvier 2011

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
1. LE DEMANDEUR	3
2. NOM DU PRODUIT	3
3. TYPE DE PRODUIT	3
4. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
4.1. TYPE VARIÉTAL :	3
4.2. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :	3
4.3. CARACTERISTIQUE CHIMIQUE :	3
4.4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	4
4.5. MODE DE CONDITIONNEMENT :	4
5. DÉLIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE	4
5.1. AIRE GEOGRAPHIQUE :	4
6. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE	6
6.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	6
6.2. OBLIGATIONS DECLARATIVES	6
6.3. TENUE DE REGISTRE	6
6.4. IDENTIFICATION DU PRODUIT	7
6.5. TRAÇABILITÉ DE LA PRODUCTION À L' EXPEDITION	7
7. DESCRIPTION DU MODE D' OBTENTION DU PRODUIT	9
7.1. SCHEMA DE VIE	9
7.2. CHOIX DES PARCELLES	10
7.3. SEMIS ET PLANTATION	10
7.4. CUEILLETTE	13
7.5. CONDITIONNEMENT	13
7.6. RECOMMANDATIONS POUR LA COMMERCIALISATION	15
8. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L' ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	15
8.1. SPÉCIFICITÉ DE L' AIRE	15
8.2. SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT	18
8.3. LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE ET LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	19
9. REFERENCE DE LA STRUCTURE DE CONTRÔLE	19
10. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L' ETIQUETAGE LIES A L' IGP	20
11. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES	20

~~Avant Propos (ancienne partie supprimée et non reprise)~~

1. LE DEMANDEUR

Syndicat des producteurs de Melons du Haut-Poitou

Adresse : avenue Thomas Edison

Téléport 4 Astérama 1

BP 60045

86361 Chasseneuil du Poitou Cedex

Téléphone: 05.49.62.84.98 Fax : 05.49.30.33.54

Mail : melon.haut.poitou@free.fr; www.melon-hautpoitou.fr

2. NOM DU PRODUIT

"Melon du Haut-Poitou"

3. TYPE DE PRODUIT

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

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1. TYPE VARIÉTAL :

Le « Melon du Haut-Poitou » est un melon de type Charentais jaune présentant une chair orangée à écorce jaunissant à maturité. Le fruit est de forme sphérique avec des tranches bien marquées et une écorce généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés.

4.2. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

- Aspect : entier, propre, dépourvu d'humidité extérieure ou de trace de produit de traitement, sain, c'est à dire exempt d'attaques d'insectes ou de maladies et indemnes de défauts graves nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect : déformation, coups, tâches de coloration.

*- Poids : compris entre 550 g. minimum et **1350 g maximum.***

- Couleur de l'écorce : du vert commençant à tourner légèrement au jaune à la couleur totalement jaune.

*- **Absence de vitrescence** de la chair ~~n'exécède pas 5% de la surface totale du melon.~~*

4.3. CARACTERISTIQUE CHIMIQUE :

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

4.4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Le Melon du Haut-Poitou se caractérise par une saveur sucrée doublée d'un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. Il est de couleur orange assez soutenue.

4.5. MODE DE CONDITIONNEMENT :

Les « Melons du Haut-Poitou » sont mis en vente entiers et conditionnés en plateaux monocouche alvéolés ou en emballages individuels ou unité de vente consommateur.

Le lot de melons conditionnés présente une homogénéité de forme, d'aspect, de développement, de maturité et de coloration.

5. DÉLIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'aire géographique de production (plantation, récolte, tri, stockage) et de conditionnement est constituée du territoire des communes des départements suivants :

- Pour le Maine et Loire (49) :

- . ~~du canton de Montreuil-Bellay dans sa totalité~~ Antoigné, Brézé, Brossay, Cizay la Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Epieds, Montreuil-Bellay, Le Puy Notre Dame, Saint Cyr en Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois et Vaudelnay,
- . ~~dans le canton de Saumur, des communes de~~ Artannes sur Thouet, Bagneux, Chacé, Distré, Dampierre-sur-Loire, Rou-Marson, Saumur (pour sa partie au Sud de la Loire) et Varrains,

- . ~~dans le canton de Doué la Fontaine, des communes de~~ Doué la Fontaine, les Ulmes, Meigné, Monfort, et Forges, **Dénezé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier, Les Verchers-sur-Layon.**

- Pour l'Indre et Loire (37) :

- . ~~dans le canton de Chinon, des communes de~~ Ligé, Marçay, la Roche Clermault, SeUILly, Lerné ;

- . ~~dans le canton de Richelieu, des communes de~~ Assay, **Braslou**, Braye sur Faye, Champigny-sur-Veude, **Chaveignes**, Courcoué, Faye la vineuse, Jaulnay, **La Tour-Saint-Gélin**, Léméré, Ligré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Richelieu et Verneuil-le-Château
Antogny-le-Tillac, Marcilly sur Vienne, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles , Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil.

- Pour le nord-est des Deux-Sèvres (79) :

- ~~. du canton de Thouars, excepté les communes de St Radegonde, de Mauzé Thouaré et de Rigné, Argenton-l'Église, Brie, Brion-près-Thouet, Louzy, Missé, Oiron, Pas-de-Jeu, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Taizé, Thouars, et Tourtenay ;~~
- ~~. du canton de Airvault dans sa totalité, Availles-Thouarsais, Boussais, Irais, Marnes, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Généroux ;~~
- ~~- dans le canton de St Loup sur Thouet, des communes de Assais-les-Jumeaux,~~
- ~~. dans le canton de Saint-Varent, de la commune de Bagneux,~~
- ~~. dans le canton d'Argenton-Château de la commune de Luzay.~~
- Pour le Nord de la Vienne (86) :
 - ~~. des cantons de Châtelleraut, Dangé Saint Romain Leigne sur Usseau , Lenclôtre, Les trois moutiers, Loudun, Monecontour, Mont sur Guesnes Neuville du Poitou, Saint Georges Les Baillargeaux, **Beaumont** ; Châtelleraut ; ~~Saint Sauveur~~ ; Thuré ; Colombiers ; Naintré ; Senillé ; Buxeuil ; Dangé-Saint-Romain ; Ingrandes ; ~~Oyré~~ ; Les Ormes ; Leugny ; Saint Rémy sur Creuse ; Port de Piles ; Sérigny ; Usseau ; Vaux-sur-Vienne ; Vellèches ; Saint-Christophe ; Leigné-sur-Usseau ; Mondion ; Antran ; Saint-Gervais-les-Trois-Clochers ; Cernay ; Doussay ; Lenclôtre ; Orches ; Ouzilly ; Saint-Genest-d'Ambière ; Savigny-sous-Faye ; Scorbé-Clairvaux ; Sossay ; Lenclôtre ; Ternay ; Vézières ; Pounçay ; Ranton ; Raslay ; Roiffé ; Saint-Léger-de-Montbrillais ; Saix ; Morton ; Curçay-sur-Dive ; Glénouze ; Berrie ; Bournand ; Les-trois-Moutiers ; Saint-Laon ; Sammarçolles ; Maulay ; Messemé ; Mouterre-Silly ; La Roche-Rigault ; Arçay ; Basses ; Beuxes ; Ceaux-en-Loudun ; Chalais ; Loudun ; Thurageau ; Varennes ; Vouzailles ; Maisonneuve ; Massognes ; Champigny-le-Sec ; Cherves ; Cuhon ; Amberre ; Mirebeau ; Saint-Clair ; Saint Jean de Sauves ; Martazé ; Mazeuil ; La Chaussée ; Craon ; La Grimaudière ; Aulnay ; Angliers ; Moncontour ; Verrue ; Pouant ; Prinçay ; Saires ; Nueil-sous-Faye ; Chouppes ; Coussay ; Dercé ; Guesnes ; Berthegon ; Monts-sur-Guesnes , Vendevre-du-Poitou ; Villiers ; Yversay ; Marigny-Brizay ; Charrais ; Cheneché ; Cissé ; Avanton ; Blaslay ; Chabournay ; Neuville-de-Poitou, ~~Saint-Cyr ; Dissay ; Jaunay-Clan ; Saint-Georges-lès-Baillargeaux.~~~~
 - ~~- du canton de Poitiers excepté les communes de Vouneuil sous Biard, Fontaine le Comte, Ligugé, Croutelle et Saint Benoît Migné-Auxances ; Buxerolles ; Mignaloux-Beauvoir ; Biard ; Montamisé ; Chasseneuil-du-Poitou ; Poitiers ;~~
 - ~~- du canton de Vouillé excepté les communes de Latillé, Benassay, Lavausseau, Montreuil Bonnin, Béruges et de La Chapelle Montreuil. Quinçay ; Le Rochereau ; Maillé ; Chiré-en-Montreuil ; Frozes ; Ayron ; Chalandray ; Vouillé.~~

6. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

6.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Les opérateurs intervenants dans les conditions de production doivent être identifiés par le groupement et être habilités par les structures de contrôle.

Ils doivent adresser au groupement une déclaration d'identification selon un modèle validé par le directeur de l'INAO.

Pour les producteurs et les producteurs-expéditeurs, les déclarations d'identification doivent être effectuées avant le 31 décembre de l'année qui précède la première année d'implication dans la production du «Melon du Haut-Poitou».

6.2. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Les opérateurs impliqués dans les opérations de production doivent tenir à jour une comptabilité matière des entrées et sorties relatives aux « Melons du Haut-Poitou ». Les documents correspondants doivent être tenus en permanence à disposition des structures de contrôle.

Avant le 31 décembre de chaque année, les producteurs expéditeurs devront déclarer à l'ODG les volumes commercialisés en IGP melon Haut-Poitou.

Lors du contrôle des parcelles, les producteurs fournissent à l'ODG les documents relatant l'ensemble des références cadastrales et/ou références PAC (communes, lieux-dits, sections et surfaces...) ainsi que l'année de dernière implantation de melon.

6.3. TENUE DE REGISTRE

Pour garantir que les règles du présent cahier des charges sont bien respectées, les opérateurs doivent tenir à la disposition des structures de contrôle l'ensemble des documents nécessaires à leur vérification.

Les producteurs et les producteurs-expéditeurs doivent notamment tenir à disposition des structures de contrôle tous les documents destinés à vérifier :

- *Les variétés plantées (Fiche de serre et fiche de champ),*
- *Les différentes étapes de mise en culture et de suivi (chantier de plantation, fertilisation, traitement phytosanitaire et délais avant récolte, fin de récolte en IGP...) (Fiche de champ),*
- *L'identification de la variété lors de la cueillette (Fiche palox).*

Les producteurs-expéditeurs doivent en outre tenir à disposition des structures de contrôle tous les documents destinés à vérifier :

- *Le contrôle et l'agrèage du lot lors de son arrivée en station de conditionnement (fiche journalière d'agrèage et de contrôle du conditionnement),*
- *Le contrôle du conditionnement des lots destinés à l'IGP Melon du Haut-Poitou (fiche journalière de contrôle du conditionnement),*
- *Le respect du stockage des lots conditionnés (fiche frigo),*
- *Le respect du délai d'expédition (Fiche palette ou bon de livraison).*

6.4. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Les melons sont identifiés individuellement par un stick « Melon du Haut-Poitou » élaboré par le groupement.

Chaque opérateur tient à jour une comptabilité matière des conditionnements en IGP.

6.5. TRAÇABILITÉ DE LA PRODUCTION À L'EXPÉDITION

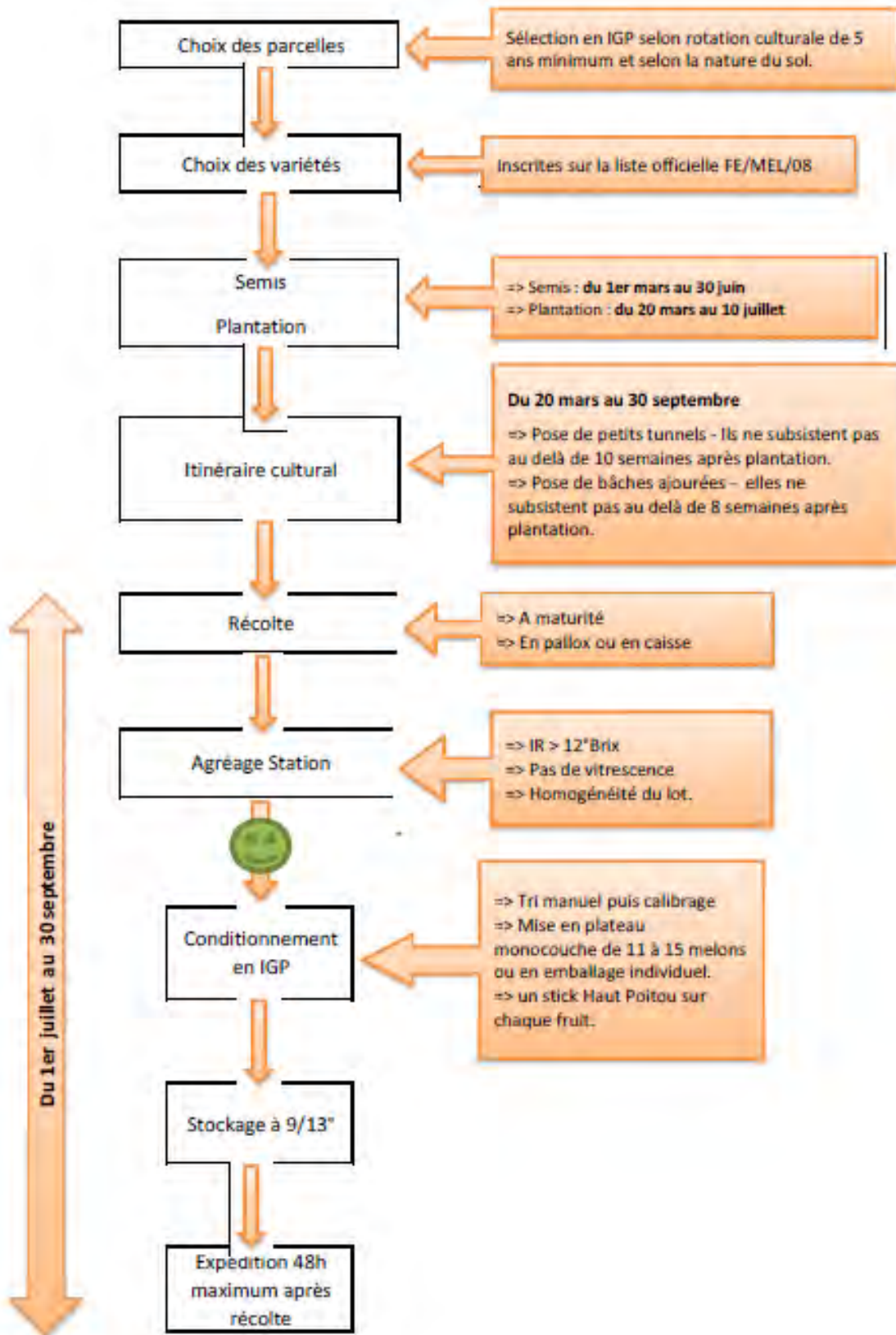
Le tableau 1 présente les éléments de traçabilité du melon depuis la sélection des parcelles jusqu'à l'expédition.

Tableau 1 : Traçabilité

Stade	Définition du lot	Identification du lot	Preuves documentaires	Responsable
Semis	1 producteur x 1 parcelle	n° de lot des semences	- Fiche de serre melon . nom producteur . n° parcelle serre ? . surface parcelle ilot de <i>plantation</i> . variété semée <i>plantée</i> . densité de plantation . date de plantation <i>semis</i>	-Producteur
Plantation	1 producteur x 1 parcelle	n° cadastral de la parcelle	- Fiche de champ melon . nom producteur . n° parcelle . surface parcelle . variété plantée . densité de plantation . date de plantation	-Producteur
Itinéraire technique	1 producteur x 1 parcelle	n° cadastral de la parcelle	- Fiche de champ melon . nom producteur . n° parcelle . fertilisation : date, produit, dose . phytosanitaire : date, produit dose	-Producteur
Cueillette Agréage	/ 1 producteur x 1 parcelle x 1 date de récolte x <i>1 variété</i>	n° de lot sur chaque palox	- Fiche palox . n° parcelle . <i>variété</i> . date de début <i>récolte</i> date fin <i>récolte</i>	-Producteur -Producteur- expéditeur
Cueillette Agréage	/ 1 producteur x 1 parcelle x 1 date de récolte x 1 variété	n° de lot sur chaque palox	- Fiche journalière d'agréage et de contrôle du conditionnement . n° parcelle . <i>Variété</i> . <i>Date de récolte et de</i> <i>conditionnement</i> . quantité récoltée . Critères de fin de cueillette . résultats de l'agréage	Producteur- expéditeur
Conditionnemen t des melons	1 producteur x 1 date de récolte	n° de lot sur chaque colis	- Fiche de journalière d'agréage et de contrôle du conditionnement . nom producteur . n° parcelle . résultats du contrôle conditionnement . n° de la palette . date de conditionnement	Producteur- expéditeur
Stockage expédition	- 1 producteur x 1 date d'expédition	n° de lot sur chaque colis palette	- Fiche palette / fiche frigo . n° de la parcelle ou n° du lot conditionné . nom du producteur . date expédition . nombre de plateaux . nom destinataire	Producteur- expéditeur

7. DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DU PRODUIT

7.1. SCHEMA DE VIE



7.2. CHOIX DES PARCELLES

Les parcelles ayant déjà été mise en culture du « Melon du Haut-Poitou » doivent observer une rotation de 5 ans minimum : le « Melon du Haut-Poitou » ne pourra donc pas être cultivé sur une même parcelle avant la sixième année suivant celle de la plantation précédente.

Les sols de l'aire géographique destinés à la production du « Melon du Haut-Poitou » sont exclusivement des sols argilo-calcaires.

La nature des sols fait l'objet par le groupement d'un examen systématique sur carte pédologique et/ou au moyen d'analyses réalisées sur le terrain.

7.3. SEMIS ET PLANTATION

7.3.1. Choix des Variétés

~~Le «Melon du Haut-Poitou» est produit à partir de variétés traditionnelles du type Charentais jaune. En effet, la nature des sols et le climat du Haut-Poitou permettent d'obtenir, à partir des variétés traditionnelles du type Charentais jaune, des melons fermes, de bonne tenue, à l'écorce résistante avec un bon potentiel de conservation. Ceci permet d'écartier l'utilisation de nouvelles variétés telles que les variétés à longue conservation ou les variétés modifiées génétiquement.~~

de variétés étant :

- exclusivement de type Charentais *jaune*. Sont exclues les variétés de type Charentais vert à longue conservation et les variétés modifiées génétiquement,
- des hybrides de première génération peu sensibles à la vitescence,
- inscrites au Catalogue Officiel Français des Variétés (semences homologuées par le Centre Technique de Promotion et de Sélection),
- inscrites sur la liste des variétés reconnues par le groupement ~~le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée~~ au terme d'une procédure d'enregistrement précisée ci-dessous ~~qui prévoit deux années de mise à l'essai sur des sols argilo-calcaires de l'aire géographique.~~

L'inscription d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de vérifier des critères à la fois techniques (notamment le potentiel de production, la précocité, la durée de cycle, la facilité de cueillette, la résistance/tolérance aux maladies) mais aussi les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques décrites au chapitre 4 du présent cahier des charges et plus généralement l'appartenance au type « Melon du Haut-Poitou ».

Une nouvelle variété ne peut donc être inscrite dans la liste des variétés reconnues par le groupement que :

- **Si, pendant deux campagnes de mise à l'essai sur des sols argilo-calcaires de l'aire géographique et après avis du groupement, elle satisfait aux critères évoqués ci-dessus,**

- et si elle fait l'objet d'un avis favorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts » composé notamment de consommateurs, de personnes ayant exercé une activité dans le monde agricole et de restaurateurs à l'exclusion de tout opérateur de l'IGP, suite à des dégustations réalisées pendant les campagnes d'essai.

L'exclusion éventuelle d'une variété déjà inscrite dans la liste des variétés reconnues par le groupement respecte une procédure permettant de vérifier le maintien des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques décrites au chapitre 4 du présent cahier des charges et plus généralement l'appartenance au type « Melon du Haut-Poitou ».

Une variété déjà inscrite peut être exclue si elle fait l'objet d'un avis défavorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts » du groupement, après prélèvements et dégustations d'échantillons représentatifs au sein des lots de melons destinés à la commercialisation du « melon du Haut-Poitou ».

Les décisions finales d'inscription ou d'exclusion d'une variété de la liste des variétés reconnues sont prises par le groupement dans le respect de ses statuts.

7.3.2. Semis- Préparation du sol

La culture du melon est effectuée soit **par semis direct**, soit par plantation (en mottes, minimottes ou bouchon) suite au placement de semis sous serre.

Les semis sous serre sont effectués à partir du 1^{er} mars jusqu'au 30 juin ; le placement préalable sous serre dure de **10 à 30 jours**.

Les semis direct peuvent être effectués à partir du 10 mai jusqu'au 20 juin, avec au préalable la préparation du lit de semence.

Avant le repiquage des jeunes plants, les producteurs effectuent un travail du sol *constitué notamment d'une*

- préparation du lit de plantation, *et d'un*
- désherbage.

7.3.3. Plantation en plein champ

Les plantations (semis direct ou plantation par mottes ou bouchon) sont effectuées à partir du 20 mars jusqu'au 10 juillet.

La plantation **manuelle** a lieu en plein champ, ~~La plantation de façon à obtenir une reprise rapide du plant en plein champ.~~

La densité de plantation est *au maximum* de 8.000 pieds /ha de manière à permettre à chaque plante de disposer de tous les éléments nutritifs en quantité suffisante.

Le « Melon du Haut-Poitou » bénéficie d'une protection contre le gel au moyen de tunnels ou de bâches ajourées.

~~Ces protections ne constituent en aucun cas des « activateurs de maturité des melons » puisqu'elles sont retirées alors que les fruits n'ont entamé ni le processus d'accumulation des sucres, ni celui de coloration de la chair :~~

- ~~- aucune petite chenille ne doit être déroulée après le 15 mai et aucune bâche ajourée ne doit être apposée après le 20 mai, date après laquelle les risques de gel sont quasi inexistant, Concernant les variétés précoces ou semi-précoces, des tunnels peuvent être déroulés mais ne doivent pas subsister au-delà de 10 semaines après plantation,~~
- ~~- aucune petite chenille ni aucune bâche ajourée ne doivent subsister après le 20-30 juin, date qui correspond au stade « Œuf de poule ». A ce stade, le fruit n'est pas développé car il est totalement vert, dur et de taille réduite. Concernant les variétés de saison, des bâches ajourées peuvent être apposées mais ne doivent pas subsister au-delà de 10 semaines après plantation.~~

~~Avant même la fécondation, les petites chenilles sont largement ouvertes pour la fécondation des fleurs par les abeilles.~~

~~L'accumulation des sucres et la coloration de la chair débutent au stade « gris » qui intervient 15 à 21 jours avant la période de récolte prévue.~~

~~La figure 2 synthétise les différents stades de développement du « Melon du Haut-Poitou » et indique en parallèle :~~

- ~~- la date **période** limite pour le risque de gel,~~
- ~~- les dates **périodes** limites d'utilisation des petites chenilles et bâches ajourées,~~
- ~~- la date **période** de récolte.~~

~~Comme la figure 2 le précise, la récolte débutant au plus tôt le 10 Juillet, les fruits récoltés à cette date sont bien des fruits ayant eu leur croissance et maturité en culture de plein champ.~~

7.3.4. Fertilisation

~~La richesse des sols argilo calcaires en matière organique permet de réduire des apports en fertilisants.~~

7.3.5. Traitements phytosanitaires

~~Les dates de cueillette respectent les délais avant récolte indiqués pour chaque traitement phytosanitaire.~~

~~Les principales causes de maladies sont provoquées par :~~

- ~~- l'oïdium, _____ le mildiou, _____ les ravageurs et pucerons~~
- ~~- la fusariose, _____ le sclérotinia,~~
- ~~- la cladosporiose, _____ l'antraenose,~~
- ~~- la bactériose _____ la mosaïque,~~

~~La lente rotation des sols limite l'apparition de ces problèmes parasitaires récurrents. Les besoins en traitements insecticides et fongicides sont de ce fait peu importants.~~

~~Lors des traitements, les producteurs utilisent des produits officiellement autorisés homologués pour le sur-melon.~~

7.4. CUEILLETTE

7.4.1. Modalités de la cueillette

La cueillette des « Melons du Haut-Poitou » se fait du ~~deuxième mardi de~~ **1^{er} juillet** au 30 Septembre.

La cueillette des melons d'une parcelle se fait **manuellement** en plusieurs passages successifs au cours de la saison, afin de ne cueillir *que* les melons au stade de maturité optimale.

Les melons cueillis lors *du premier passage et deux derniers passages ne sont pas sélectionnés* « Haut-Poitou » ~~pour l'IGP car ils peuvent présenter une hétérogénéité de qualité~~ ne peuvent être destinés à la production en IGP « Melon du Haut-Poitou ».

Les melons sont récoltés dans les meilleures conditions pour le produit, en palox ou en caisse. **L'emploi de la remorque en lieu et place de palox ou caisses est interdit. Les palox ou caisses observent les dimensions maximales suivantes : 120x120x90.** ~~avant 13 heures (11 heures, heure solaire) ou après 13h à une température de 30°C maximum pour les variétés de type écrit et de 25°C maximum pour les variétés de type lisse.~~

~~Les melons récoltés après 13 heures au delà des températures maximum fixées respectivement pour les variétés de type lisse ou de type écrit ne peuvent être destinés à la production en IGP « Melon du Haut-Poitou ».~~

7.4.2. Sélection des fruits sur la plante lors de la cueillette

Les producteurs et producteurs-expéditeurs déterminent le moment où les melons d'une parcelle ont atteint leur maturité optimale en fonction :

- de la variété utilisée (*précoces, semi-précoces, de saison*),
- *et du constat d'au moins l'un des trois critères suivants :*
 - .la couleur de l'écorce : *début de virement vers le jaune,*
 - .le jaunissement de la feuille située à proximité du fruit,
 - .le décollement du pédoncule : *il se caractérise par un anneau translucide autour de la queue, ou à son décollement (petite craquelure tout autour).*

7.4.3. Rendement

Le volume *moyen* de melons ~~certifiés~~ *produits en IGP* par exploitation est *inférieur ou égale à* ~~10~~ **12** tonnes par hectare (Par melons produits en IGP, on entend les melons produits sur des parcelles et avec des variétés conformes aux dispositions du cahier des charges) ~~au maximum.~~

7.5. CONDITIONNEMENT

7.5.1. Brossage ~~et lavage~~ des melons

A réception sur le lieu de conditionnement, les palox *ou caisses* sont vidés sur un tapis roulant et les melons sont brossés ~~et lavés~~.

7.5.2. Tri et calibrage des melons

Les melons sont triés manuellement de manière à éliminer les fruits non conformes *aux caractéristiques physiques décrites au point 4.2 du présent cahier des charges*.

Il est vérifié notamment le calibre/poids, la couleur et les défauts d'aspect : melons mal formés, melons fendus, melons trop verts, melons présentant des marques d'attaques d'insectes et/ou de maladies.

Les melons sont ensuite calibrés automatiquement et individuellement.

7.5.3. Agréage des lots de melons triés, calibrés

L'agréage des lots est effectué par examen d'un échantillon représentatif des lots de melons triés, calibrés et conditionnés. L'agréateur, **qualifié par le groupement** pour agréer les lots de melons, vérifie les *critères suivants du chapitre 4 du présent cahier des charges* :

- **la variété,**
- la teneur en sucre,
- **l'absence** de vitescence des fruits,
- **l'homogénéité du lot de melons.**

~~La vérification porte sur :~~

- ~~- 10 fruits par lot de 700 melons environ,~~
- ~~- 10 fruits par lot de plus de 700 melons. La prise d'échantillons est renouvelée par lot de 5.000 melons.~~

~~Le lot est déclassé si pour au moins 2 fruits sur 10, soit plus de 10 % des fruits :~~

- ~~- la teneur en sucre est inférieure à 12°Brix,~~
- ~~- la vitescence est supérieure à plus de 5% de la surface totale de la chair.~~

Lorsque la récolte est avancée, les producteurs et producteurs-expéditeurs déterminent la fin de cueillette d'une parcelle en IGP sur constat de l'agréateur de l'un des critères suivants sur les lots présentés : apparition de fruits hétérogènes en formes, en couleur et/ou en qualité interne, ou encore présence de fruits moins représentatifs de la variété considérée.

7.5.4. Conditionnement et stockage des melons

~~Les melons sont conditionnés au maximum 6 heures après leur cueillette.~~

Les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux **monocouches alvéolés ou en emballages individuels**.

Les plateaux utilisés sont :

- en matériaux agréés pour le conditionnement des denrées alimentaires,
- munis d'alvéoles ~~en polystyrène expansé de couleur verte,~~
- propres et en bon état, conformément à la réglementation nationale.

Chaque plateau contient entre 11 et **15** melons.

~~Chaque melon est identifié individuellement par un stick « Melon du Haut-Poitou ».~~

Les melons conditionnés en plateaux **monocouches alvéolés ou en emballages individuels/unité de vente consommateurs** sont stockés à 9/13°C. Ils sont expédiés au plus tard 48 heures après ~~conditionnement~~ **cueillette**.

~~L'expédition est réalisée en camion frigorifique à 9/13°C.~~

7.6. RECOMMANDATIONS POUR LA COMMERCIALISATION

~~Les melons sont commercialisés par des grossistes et/ou au détail :~~

- ~~– dans des Grandes et Moyennes Surfaces,~~
- ~~– chez des détaillants,~~
- ~~– chez des restaurateurs.~~

~~Les producteurs expéditeurs informent leurs clients des précautions au moyen d'affichettes placées sur les plateaux au moment de l'expédition, à prendre pour le stockage et la présentation des melons à la vente :~~

- ~~– le stockage doit avoir lieu à 9/13°C,~~
- ~~– lors de la mise en rayon, les melons qui bénéficient de l'Indication Géographique Protégée doivent être manipulés avec précaution pour en préserver l'intégrité. A cette fin, ils sont présentés à la vente dans les plateaux d'origine,~~
- ~~– la durée de commercialisation ne doit pas excéder 5 jours après réception par le distributeur.~~

8. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1. SPÉCIFICITÉ DE L'AIRE

8.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique du « Haut-Poitou » se situe entre les limites naturelles que sont au nord la zone de contact du bassin parisien avec les contreforts du massif armoricain, au sud la rivière Auxances, et à l'ouest et à l'est la vallée du Thouet et la vallée du Clain et de la Vienne.

Le « Haut-Poitou », situé donc aux confins du Poitou, de la Touraine et de l'Anjou, forme en réalité cinq petites régions naturelles aux paysages contrastés, que l'on peut décrire ainsi :

- le sud du département du Maine et Loire, formant un ensemble de plateaux calcaires ponctués de collines de tuffeau, qui domine les dépressions humides sablo-argileuses.*
- le sud du département de l'Indre et Loire, se limitant très nettement par un coteau au Nord et une Cuesta au Sud. C'est un ensemble de vastes plateaux ondulés profondément entaillés par les talwegs.*
- le nord-est du département de la Vienne avec la vallée de la Vienne qui a marqué profondément le paysage encaissant le lit majeur de cette rivière importante au sein des plateaux tourangeaux. Cette zone est constituée d'une mosaïque de dépôts divers qui s'étagent en marches d'escalier jusqu'aux affleurements calcaires dominés par les collines crayeuses.*
- le nord du département de la Vienne, formant un ensemble de collines découpées dans les assises crayeuses et de plateaux arides directement inscrits sur les calcaires durs, auxquels sont associés des dépressions sableuses et hydromorphes qui s'étalent jusqu'à Loudun.*
- enfin, la plaine centrale du département de la Vienne, qui s'ouvre largement sur le département des Deux-Sèvres. C'est une vaste plaine, aride, aux sols calcaires peu profonds et caillouteux. Le relief karstique donne au paysage un aspect particulier avec ses dolines et*

vallées sèches. A ces plaines sont associées les dépressions hydromorphes et sableuses de la Briande et de l'Envigne.

La production du « Melon du Haut-Poitou » s'effectue exclusivement sur les sols argilo-calcaires de cette aire géographique. On distingue notamment parmi ces sols : les groies sur calcaire jurassique, les argilo-calcaires sur marne jurassique, les aubues sur craie turonnienne et le cas échéant les terres fortes sur argile ou marne cénomaniennes.

Ces sols sont homogènes et sains, bien pourvus en éléments fertilisants et faciles à travailler. Leurs caractéristiques pédologiques les présentent comme des sols avec une structure équilibrée donnant des sols bien aérés, une teneur en argile importante selon les sols, permettant à ces derniers de se réchauffer progressivement, et de disposer d'une bonne réserve en eau utile. Ils conviennent parfaitement à la culture du melon.

Ces qualités pédologiques recherchées pour la culture du « Melon du Haut-Poitou », et associées au climat de ce secteur, renforcent ainsi la particularité de l'aire géographique du « Haut-Poitou ». En effet, le « Haut-Poitou » est généralement réputé pour être une région chaude et sèche, spécificité renforcée par les caractéristiques des sols, souvent asséchants.

Le climat est soumis aux influences ligériennes et atlantique, qui lui confèrent des caractéristiques originales. Ainsi, la température moyenne annuelle est assez élevée et présente une relative régularité sur l'ensemble de l'année. Les températures pendant la campagne en été et en arrière-saison sont relativement chaudes. Ainsi, les melons du « Haut-Poitou » bénéficient de températures sans amplitudes importantes, ce qui permet une croissance homogène du fruit.

Les précipitations annuelles sont inégalement réparties, la pluviométrie étant plus faible en été, avec une période dite « de sécheresse », et importante de septembre à mars. La chute brutale de la pluviométrie en avril et sa reprise en mai sont caractéristiques du « Haut-Poitou ». L'irrégularité de la pluviométrie est toutefois compensée par le pouvoir stockeur des sols argilo-calcaires, qui permet un apport régulier à la plante durant l'ensemble de sa croissance.

8.1.2. Facteurs humains

L'aire géographique du « Melon du Haut-Poitou » est une région de production ancienne de melon. L'inventaire du Conseil National des Arts Culinaires décrit en effet la culture du melon cantaloup charentais comme « une production localisée principalement dans les Deux-Sèvres, mais aussi dans la Vienne et la Charente maritime ».

La culture de plein champ du melon débute en 1856 à Guesnes, lorsque Monsieur Vincent THIBAUT, jeune jardinier, loue quelques ares et cultive du melon en pleine terre. La première récolte est de bonne qualité et la culture se développe sur les terrains maraîchers de la région du Haut-Poitou(2). Ainsi en témoigne en 1962, Monsieur Georges THIBAUT, petit fils du jeune jardinier : « Bientôt, les melons de Guesnes apparurent sur les marchés de THOUARS, BRESSUIRE, PARTHENAY, LA CHAPELLE SAINT LAURENT et PITIE ».

Vers 1870, on parle de la culture du melon dans la vallée de l'Envigne, à OUZILLY, ST GENEST, LENCLOITRE et SCORBE CLAIRVAUX dans un ouvrage local datant de la fin du 19ème siècle. L'auteur indique qu'« à cette époque les terrains maraîchers sont cultivés comme le sol des jardins, à la main, en remplaçant toutefois la bêche par la houe large, maniée entre jambes pour entamer le sol et le pic à trois dents plates pour le rabattre. Il

ajoute que les melons se plantent sur des fosses de 1 m² à deux pieds par fosse, produisant 4 à 5 melons».

En 1931, Alexandre LOEZ et René PERLAT signalent que le canton de LENCLOITRE est renommé par la richesse exceptionnelle de ses cultures maraîchères grâce à un sol bien arrosé et frais, canton où l'on cultive notamment les melons. Ils font remarquer que la production de melons de la VIENNE s'est élevée à 10.840 quintaux en 1928.

A partir de 1962, on utilise le Polyane noir qui est étendu sur le sol par bandes de 1 m de largeur environ : on plante les jeunes melons provenant de semis en petits pots (Jiffy pots de 8 cm de diamètre) dans la première quinzaine de mai en perçant le Polyane. Aujourd'hui, les producteurs continuent de recouvrir les sols avec du paillage plastique, cette technique permettant au sol de se réchauffer avant l'implantation des melons, et favorisant en même temps la réduction du développement des mauvaises herbes.

C'est aussi à cette époque qu'on remplace peu à peu les melons de pays qui manquaient de qualité par "Le Charentais" qui permettra par la suite de trouver des débouchés sur les marchés extérieurs au département. Ce type de melon a permis en effet d'obtenir des fruits plus gros, de qualité plus régulière, de plus longue conservation, à la chair orange, juteuse, bien sucrée avec des arômes d'une bonne intensité.

Vers 1970, le melon commence à être cultivé dans les terrains argilo-calcaires situés dans le Haut-Poitou entre THOUARS et LOUDUN. Les surfaces augmentent alors régulièrement. Le principal producteur, désirant cultiver le melon sur de grandes surfaces, fait ainsi appel aux céréaliers en louant leurs terres pour une année. Cette façon de travailler lui permet de changer ses lieux de production chaque année.

Ces usages de location des terres entre producteurs de melons et céréaliers perdurent aujourd'hui. En effet, la rotation culturale initiée à cette époque permet aux sols de se reposer, et d'éviter la prolifération des maladies liées à la culture.

De surcroît, la culture de melon est un très bon précédent à la culture du blé, ce qui favorise ces échanges de terres avec les céréaliers et illustre une véritable complémentarité des productions locales. Depuis 1970 jusqu'à aujourd'hui, la région a ainsi connu un important développement des surfaces de production en melon.

Ce développement important de la production a permis de faire évoluer les techniques culturales : outre l'apparition du melon type Cantaloup Charentais et la généralisation de la rotation culturale, les pratiques de production se sont affinées notamment dans la préparation du sol avant l'implantation de la culture, dans le suivi de la production avec des pratiques culturales raisonnées, et dans la recherche d'une maturité optimale des melons au moment de la récolte.

Pour préserver la qualité et les caractéristiques du « melon du Haut-Poitou », les producteurs ont mis en place un agréage rigoureux lors du conditionnement et prévu une expédition dans les meilleurs délais pour la vente auprès du consommateur. En amont, les producteurs ont souhaité suivre les évolutions quantitatives et qualitatives des variétés de melon produites, à travers des essais en plein champ et des dégustations régulières des produits à chaque campagne. L'accumulation des données techniques et sensorielles a permis ainsi le développement de variétés de qualité que l'on connaît aujourd'hui dans le « Haut-Poitou ».

8.2. SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

8.2.1. Caractéristiques du produit

Le « Melon du Haut-Poitou » est un melon de type Charentais jaune. De forme sphérique, avec des tranches bien marquées, il a une écorce jaunissant à maturité et généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés.

Son poids est compris entre 550 g. minimum et 1350 g maximum, son taux de sucre est supérieur ou égal à 12°Brix. La chair ne présente pas de vitrescence.

Le groupement a mis en place dès les années 1995 un suivi organoleptique rigoureux des melons produits en IGP. Ce suivi a permis d'établir le profil organoleptique du produit. Le « Melon du Haut-Poitou » se définit comme un melon fortement sucré, doublé d'un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. La chair est de couleur orange assez soutenu.

8.2.2. Notoriété du produit

Les Melons du Haut-Poitou ont une notoriété ancienne comme en témoigne un article de « La vie Loudunaise » : dès 1896, lors du traditionnel marché de Pitié, le doyen réservait des places gratuites au pied de la basilique aux maraîchers guesnois : « Les pèlerins mangeaient du melon sur l'herbe, ce qu'ils pouvaient les aimer! ».

De même, la mention du nom du melon sur des menus de réception tel que celui du célèbre repas servi à POITIERS en 1905 au Ministre de la guerre Monsieur BERTEAUX par le traiteur DUROCHER, illustre la réputation ancienne et la notoriété du « Melon du Haut-Poitou ».

Aujourd'hui encore, la population française reste attachée au melon de type cantaloup charentais provenant de la région Haut-Poitou.

Une étude du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes indique que le melon bénéficie d'un crédit certain dans l'esprit des consommateurs et que sa renommée n'est plus à faire. En 2007, l'étude « Melon : perception et pratique des consommateurs » montre que « le melon bénéficie de nombreux atouts, telle la perception d'une production traditionnelle, naturelle et de terroir. Son parfum demeure l'un des composants essentiels du melon, il garantit la satisfaction de l'achat à la consommation. »

Le Conseil National des Arts Culinaires indique que « le cantaloup charentais de la région est apprécié pour sa chair orange, juteuse, normalement bien sucrée et au parfum musqué très caractéristique ». Par ailleurs, les écrits de « grands cuisiniers » concernant la réputation du « Melon du Haut-Poitou » sont autant de gages de la notoriété de ce produit dans la gastronomie française.

La grande qualité des produits conduit ainsi à orienter les « Melons du Haut-Poitou » sur des marchés prestigieux tels que les épiceries de luxe que sont FAUCHON et HEDIART, livrés par exemple, par les établissements « LEMEUNIER » à Rungis, ou encore les grands restaurateurs que sont ROBUCHON, le RITZ, GRILLON, GEORGES V, etc., ainsi qu'en témoigne le gérant « DES HALLES MANDARD » à Rungis.

Toutefois ce produit n'est bien sûr pas réservé aux seuls clients de ces établissements de luxe, puisque les enseignes de la grande distribution tiennent également à présenter à leurs clients, à partir de la date de mise en marché du produit, un étal de « Melon du Haut-Poitou ».

L'importance économique de la production du «Melon du Haut-Poitou» peut être appréciée en considérant :

- d'une part l'importance des surfaces cultivées et des volumes commercialisés au regard, notamment, de la production locale de la zone géographique délimitée ou de la production française.*
- d'autre part la dynamique collective mise en œuvre par le groupement qui regroupe la majorité des petits et moyens producteurs expéditeurs situés dans la zone délimitée.*

En ce qui concerne l'importance des surfaces cultivées et les volumes commercialisés, les adhérents du Syndicat des producteurs de Melons du Haut-Poitou mettent en culture de 1000 à 1200 ha par an, ce qui représente 30 % environ de la surface cultivée en melon dans l'aire géographique retenue.

Le volume de melons pouvant bénéficier de l'IGP «Melon du Haut-Poitou» obtenu sur ces surfaces représente 15 % de la production régionale totale estimée à 80.000 tonnes en 2009. Ce chiffre de 15 % de la production pour 30 % des surfaces témoigne de la rigoureuse sélection qualitative des melons produits par les opérateurs.

Cette activité économique représente un volume d'emplois directs et indirects correspondant à 1 personne à plein temps par hectare cultivé soit environ 1200 emplois.

En termes de prix, les cotations données par le Service National des Marchés (SNM) permettent de voir qu'il existe toujours une légère différence de prix entre un melon charentais jaune « classique » et un melon « Haut de gamme » comme le « melon du Haut-Poitou ». Les témoignages des entreprises commercialisant le «Melon du Haut-Poitou» attestent indiscutablement de la notoriété particulière de ce produit.

8.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Le « Melon du Haut-Poitou » a trouvé, dans le Bassin du « Haut-Poitou », une région de production très privilégiée convenant à sa maturité tardive et à ses exigences nutritives.

La structure équilibrée et l'aération des sols argilo-calcaires permettent la transformation des matières organiques en éléments nutritifs nécessaires à la bonne alimentation de la plante et aux besoins en éléments minéraux du melon.

Le calcaire actif, facilement assimilable par la plante, va favoriser en s'accumulant dans les tissus cellulaires la rigidité de ces derniers et conférer ainsi au melon une fermeté et bonne tenue du fruit, une résistance de l'écorce aux chocs et une résistance au phénomène de vitrescence.

Le réchauffement progressif des sols du fait leur bonne teneur en argile, ainsi que les réserves en eau utile accumulées pendant l'hiver, offrent au « Melon du Haut-Poitou » toutes les conditions pour une croissance régulière de la plante sans stress hydrique et une récolte tardive des melons à maturité optimale.

Grâce au microclimat exceptionnel (température moyenne assez élevée et régulière sur l'ensemble de l'année) et aux terrains argilo-calcaires, on constate très vite que l'on obtient des melons de qualité, fortement sucrés au parfum intense et aux qualités gustatives reconnues, à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant.

Cette qualité spécifique se retrouve dans le suivi organoleptique des melons mis en place depuis 1995 qui, associé à la recherche de nouvelles variétés, a permis de sélectionner les variétés conformes aux caractéristiques propres du produit et vérifier ainsi l'appartenance au type « Melon du Haut-Poitou ».

La nature particulière des sols, l'influence du climat, et les efforts constants des producteurs ont ainsi permis au « Melon du Haut-Poitou » d'acquérir une notoriété certaine auprès des consommateurs et des différents professionnels en lien avec la filière (restaurateurs, épiceries de luxe mais aussi enseignes de la grande distribution), traduisant aussi toute l'importance économique de cette production au niveau local.

9. REFERENCE DE LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

SGS-ICS

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45 011.

191 Avenue Aristide Briand - 94237 CACHAN Cedex

Téléphone : 01.41.24.88.88

Fax : 01.41.24.89.99

Messagerie : contact@sgs.com

10. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES A L'IGP

L'étiquetage du produit IGP « Melon du Haut-Poitou » comporte les indications suivantes :

- la dénomination du produit : « Melon du Haut-Poitou »,
- la mention « indication géographique protégée » et le logo « IGP »,
- **le stick individuel « Melon du Haut-Poitou » sur chaque fruit.**

Le logo « Melon du Haut-Poitou » apposé sur le stick appartient au groupement qui en arrête les modalités d'usage.

11. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES

- Cahier des charges homologué relatif à l'appellation d'origine contrôlée

- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
-------------------------------	----------------------	-----------------------

Aire géographique	Production et conditionnement	Documentaire
Choix des parcelles	Sols argilo-calcaires	Documentaire et/ou mesure
Choix des variétés	Variété de type charentais jaune Variété enregistrée sur la liste du groupement	Documentaire
Cueillette	Critère de maturité du melon Récolte des melons	Visuelle et/ou documentaire
Calibrage et tri	Caractéristiques physiques du produit	Visuelle
Agréage des melons	Caractéristiques physiques et chimique du produit	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Conditionnement et stockage	Type de conditionnement Durée et température de stockage	Visuelle et/ou documentaire
Etiquetage	Logo/dénomination IGP Stick individuel	Visuelle

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

- *en italique : dispositions reformulées sans être modifiées*
- **en gras : modifications proposées**
- *en barré : dispositions supprimées*

DOCUMENT UNIQUE

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

"Melon du Haut-Poitou"

N° CE: **[réservé CE]**

IGP AOP

1. DÉNOMINATION DE L'IGP

MELON DU HAUT-POITOU

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**3.1. Type de produit [voir annexe II]**

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Melon du Haut-Poitou » est un melon de type Charentais jaune. Le fruit est de forme sphérique avec des tranches bien marquées et une écorce généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés. Il présente les caractéristiques suivantes :

- *Aspect : entier, propre, dépourvu d'humidité extérieure ou de trace de produit de traitement, sain, c'est à dire exempt d'attaques d'insectes ou de maladies et indemnes de défauts graves nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect : déformation, coups, tâches de coloration,*
- *Poids : compris entre 550 g. minimum et **1350 g maximum,***
- *Couleur de l'écorce : du vert commençant à tourner légèrement au jaune à la couleur totalement jaune,*
- **Absence** *de vitrescence de la chair,*
- *Taux de sucre mesuré par indice réfractométrique (IR) supérieur ou égal à 12° Brix.*

Le Melon du Haut-Poitou se caractérise par une saveur sucrée doublée d'un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. Il est de couleur orange assez soutenue.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Néant

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Néant

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

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

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Pour préserver les qualités du fruit, les melons sont conditionnés en plateaux monocouches alvéolés ou en emballages individuels et sont stockés à 9/13°C. Le lot de melons conditionnés présente une homogénéité de qualité, de forme et d'aspect avec des melons sensiblement de même état de développement, de maturité et de coloration. Ils sont expédiés au plus tard 48 heures après cueillette.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage du produit IGP « Melon du Haut-Poitou » comporte les indications suivantes :

- la dénomination du produit : « Melon du Haut-Poitou »,
- la mention « indication géographique protégée » et le logo « IGP »,
- **le stick individuel « Melon du Haut-Poitou » sur chaque fruit.**

4. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique est constituée par le territoire de communes suivantes :

Pour le Maine et Loire (49) : Antoigné, Brézé, Brossay, Cizay la Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Epieds, Montreuil-Bellay, Le Puy Notre Dame, Saint Cyr en Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois et Vaudelnay, Artannes sur Thouet, Bagneux, Chacé, Distré, Dampierre-sur-Loire, Rou-Marson, Saumur (pour sa partie au Sud de la Loire) et Varrains, Doué la Fontaine, les Ulmes, Meigné, Monfort, et Forges, **Dénezé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier, Les Verchers-sur-Layon.**

- Pour l'Indre et Loire (37) : Marcay, la Roche Clermault, SeUILly, LERNÉ ; **Assay, Braslou, Braye sur Faye, Champigny-sur-veude, Chaveignes, Courcoué,** Faye la vineuse, Jaulnay, **La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Ligré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Richelieu et Verneuil-le-Château ; Antogny le Tillac, Marcilly sur Vienne, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil.**

- Pour le nord-est des Deux-Sèvres (79) : Argenton-l'Eglise, Brie, Brion-près-Thouet, Louzy, Missé, Oiron, Pas-de-Jeu, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Jacques-de-Thouars,

Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Taizé, Thouars, et Tourtenay ; Airvault, Availles-Thouarsais, Boussais, Irais, Marnes, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Généroux ; Assais-les-Jumeaux, Bagneux, Luzay.

- Pour le Nord de la Vienne (86) : Châtellerault ; ~~Saint-Sauveur~~ ; Thuré ; Colombiers ; Naintré ; ~~Senillé-Buxeuil~~ ; Dangé-Saint-Romain ; Ingrandes ; ~~Oyré~~ ; Les Ormes ; ~~Leugny~~ ; ~~Saint-Rémy-sur-Creuse~~ ; ~~Port de Piles~~ Sérigny ; Usseau ; Vaux-sur-Vienne ; Vellèches ; Saint-Christophe ; Leigné-sur-Usseau ; Mondion ; Antran ; Saint-Gervais-les-Trois-Clochers Cernay ; Doussay ; Lenclôître ; Orches ; Ouzilly ; Saint-Genest-d'Ambière ; Savigny-sous-Faye ; Scorbé-Clairvaux ; Sossay ; Lenclôître Ternay ; Vézières ; Pounçay ; Ranton ; Raslay ; Roiffé ; Saint-Léger-de-Montbrillais ; Saix ; Morton ; Curçay-sur-Dive ; Glénouze ; Berrie ; Bournand ; Les-trois-Moutiers, Saint-Laon ; Sammarçolles ; Maulay ; Messemé ; Mouterre-Silly ; La Roche-Rigault ; Arçay ; Basses ; Beuxes ; Ceaux-en-Loudun ; Chalais ; Loudun, Thurageau ; Varennes ; Vouzailles ; Maisonneuve ; Massognes ; Champigny-le-Sec ; Cherves ; Cuhon ; Amberre ; Mirebeau ; Saint-Clair ; Saint Jean de Sauves ; Martaizé ; Mazeuil ; La Chaussée ; Craon ; La Grimaudière ; Aulnay ; Angliers ; Moncontour ; Verrue ; Pouant ; Prinçay ; Saires ; Nueil-sous-Faye ; Chouppes ; Coussay ; Dercé ; Guesnes ; Berthegon ; Monts-sur-Guesnes , Vendevre-du-Poitou ; Villiers ; Yversay ; Marigny-Brizay ; Charrais ; Cheneché ; Cissé ; Avanton, Blaslay ; Chabournay ; Neuville-de-Poitou ; ~~Saint-Cyr~~ ; ~~Dissay~~ ; Jaunay-Clan ; ~~Saint-Georges-lès-Baillargeaux~~ ; Migné-Auxances ; ~~Buxerolles~~ ; ~~Mignaloux-Beauvoir~~ ; ~~Biard~~ ; ~~Montamisé~~ ; Chasseneuil-du-Poitou ; ~~Poitiers~~ ; Quinçay ; Le Rochereau, Maillé ; Chiré-en-Montreuil ; Frozes ; Ayron ; Chalandray ; Vouillé.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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

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

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

L'aire géographique du « Melon du Haut-Poitou » est une région de production ancienne de melons. La culture de plein champ du melon débute en 1856 à Guesnes, lorsque Monsieur Vincent THIBAUT, jeune jardinier, loue quelques ares et cultive du melon en pleine terre. La première récolte est de bonne qualité et la culture se développe sur les terrains maraîchers de la région du « Haut-Poitou ».

En 1931, un livre d'Alexandre LOEZ et René PERLAT signale que le canton de LENCLOITRE est renommé par la richesse exceptionnelle de ses cultures

maraîchères grâce à un sol bien arrosé et frais, canton où l'on cultive notamment les melons. La production de melons de la VIENNE s'élève en 1928 à plus de 10.840 quintaux.

Vers 1970, le remplacement des melons de pays par des variétés de type « charentais », ainsi que le développement d'une culture spécifique du melon sur les terres argilo-calcaires vont contribuer à l'essor de la production du « Melon du Haut-Poitou ». Les surfaces cultivées augmentant régulièrement, des locations de terres se multiplient avec la mise en place d'une rotation culturale permettant aux sols de se reposer, et d'éviter la prolifération des maladies liées à la culture.

La culture de melon étant un très bon précédent à la culture du blé, ces échanges de terres avec les céréaliers illustrent une véritable complémentarité des productions locales.

Le développement important de la production a permis de faire évoluer les techniques culturales et notamment en amont de mieux suivre les évolutions quantitatives et qualitatives des variétés de melon produites, à travers des essais en plein champ et des dégustations régulières des produits à chaque campagne. L'accumulation des données techniques et sensorielles a permis ainsi le développement de variétés de qualité que l'on connaît aujourd'hui dans le « Haut-Poitou ».

5.2. Spécificité du produit

Le « Melon du Haut-Poitou » est un melon de type Charentais jaune. De forme sphérique, avec des tranches bien marquées, il a une écorce jaunissant à maturité et généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés. Son poids est compris entre 550 g. minimum et 1350 g maximum, son taux de sucre est supérieur ou égal à 12°Brix. La chair ne présente pas de vitescence.

Le groupement a mis en place dès les années 1995 un suivi organoleptique rigoureux des melons produits en IGP. Le « Melon du Haut-Poitou » se définit comme un melon fortement sucré, avec un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. La chair est de couleur orange assez soutenu.

Les Melons du Haut-Poitou ont une notoriété ancienne comme en témoigne un article de « La vie Loudunaise » : dès 1896, lors du traditionnel marché de Pitié, le doyen réservait des places gratuites au pied de la basilique aux maraichers guesnois : « Les pèlerins mangeaient du melon sur l'herbe, ce qu'ils pouvaient les aimer! »(2).

Aujourd'hui encore, la population française reste attachée au melon de type cantaloup charentais originaire du « Haut-Poitou ». La grande qualité des produits conduit ainsi à orienter les « Melons du Haut-Poitou » sur des marchés prestigieux tels que les épiceries de luxe que sont FAUCHON et HEDIART, livrés par exemple, par les établissements « LEMEUNIER » à Rungis, ou encore les grands restaurateurs que sont ROBUCHON, le RITZ, GRILLON, GEORGES V, etc., ainsi qu'en témoigne le gérant « DES HALLES MANDARD » à Rungis.

L'importance économique de la production du « Melon du Haut-Poitou » peut être appréciée en considérant d'une part l'importance des surfaces cultivées et des

volumes commercialisés au regard, notamment, de la production locale de la zone géographique délimitée ou de la production française, et d'autre part la dynamique collective mise en œuvre par le groupement qui regroupe la majorité des petits et moyens producteurs expéditeurs situés dans la zone délimitée.

En termes de prix, les cotations données par le Service National des Marchés (SNM) permettent de voir qu'il existe toujours une légère différence de prix entre un melon charentais jaune « classique » et un melon « Haut de gamme » comme le « Melon du Haut-Poitou ». Les témoignages des entreprises commercialisant ce melon attestent indiscutablement de cette notoriété particulière du « Melon du Haut-Poitou ».

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)

Le « Melon du Haut-Poitou » a trouvé, dans le Bassin du « Haut-Poitou », une région de production très privilégiée convenant à sa maturité tardive et à ses exigences nutritives.

La structure équilibrée et l'aération des sols argilo-calcaires permettent la transformation des matières organiques en éléments nutritifs nécessaires à la bonne alimentation de la plante et aux besoins en éléments minéraux du melon.

Le calcaire actif, facilement assimilable par la plante, va favoriser en s'accumulant dans les tissus cellulaires la rigidité de ces derniers et conférer ainsi au melon une fermeté et bonne tenue du fruit, une résistance de l'écorce aux chocs et une résistance au phénomène de vitrescence.

Le réchauffement progressif des sols du fait leur bonne teneur en argile, ainsi que les réserves en eau utile accumulées pendant l'hiver, offrent au « Melon du Haut-Poitou » toutes les conditions pour une croissance régulière de la plante sans stress hydrique et une récolte tardive des melons à maturité optimale.

Grâce au microclimat exceptionnel (température moyenne assez élevée et régulière sur l'ensemble de l'année) et aux terrains argilo-calcaires, on constate très vite que l'on obtient des melons de qualité, fortement sucrés au parfum intense et aux qualités gustatives reconnues, à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant.

Cette qualité spécifique se retrouve dans le suivi organoleptique des melons mis en place depuis 1995 qui, associé à la recherche de nouvelles variétés, a permis de sélectionner les variétés conformes aux caractéristiques propres du produit et vérifier ainsi l'appartenance au type « Melon du Haut-Poitou ».

La nature particulière des sols, l'influence du climat, et les efforts constants des producteurs ont ainsi permis au « Melon du Haut-Poitou » d'acquérir une notoriété certaine auprès des consommateurs et des différents professionnels en lien avec la filière (restaurateurs, épicerie de luxe mais aussi enseignes de la grande distribution), traduisant aussi toute l'importance économique de cette production au niveau local.

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

[Dénomination enregistrée] « Melon du Haut-Poitou »

N° CE: [réservé CE]

[Cocher la case appropriée] 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]

2. 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)

3. MODIFICATION(S) : **Description du produit :**

Le poids maximum du « Melon du Haut-Poitou » est relevé de 1200 g à 1350 g au vu de l'évolution de la grille des calibres établie par l'interprofession de la filière des fruits et légumes frais en France; la prise en compte d'un calibre un peu plus gros n'a pas d'incidence particulière sur les caractéristiques du « Melon du Haut-Poitou » qui s'alignait déjà sur la grille précédente à 1200 g.

La couleur de l'écorce du melon a également été précisée pour mieux décrire l'état de maturité du melon récolté.

La tolérance initiale d'un certain pourcentage de vitrescence de la chair est supprimée, tout melon présentant une quelconque vitrescence ne pourra plus bénéficier de l'IGP,

Il est ajouté un nouveau point consistant en une description organoleptique du produit IGP, résultat de dégustations régulières menées depuis plus de 10 ans par le groupement.

Les modes de conditionnement sont précisés : les melons sont mis en vente entiers et conditionnés en plateaux monocouche alvéolés ou en emballages individuels pour préserver leur qualité,

Une notion d'homogénéité des lots de melons est également ajoutée : « Le lot de melons conditionnés présente une homogénéité de qualité, de forme et d'aspect avec des melons sensiblement de même état de développement, de maturité et de coloration. »

Aire géographique

La présentation de l'aire initialement par cantons est abandonnée au profit d'une liste plus détaillée et univoque des communes concernées ; le détail des opérations se déroulant dans l'aire est également rappelé.

La demande comporte une extension limitée principalement au Nord et Nord-Est de l'aire actuelle IGP, respectivement dans le département du Maine-et-Loire (pour les communes de Denezé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier, Les Verchers-sur-Layon) et dans le département de l'Indre-et-Loire (pour les communes de Assay, Braslou, Chaveignes, Courcoué, La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Verneuil-le-Château, Antogny-le-Tillac, Marcilly-sur-Vienne, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil).

La demande comporte aussi une réduction à l'Est et au Sud de l'aire actuelle IGP en particulier dans le département de la Vienne (Port-de-Piles, Buxeuil, Saint-Remy-sur-Creuse, Leugny, Oyré, Saint-Sauveur, Senillé, Saint-Cyr, Dissay, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Montamisé, Buxerolles, Biard, Poitiers et Mignaloux-Beauvoir), ainsi que quelques rectifications matérielles par rapport à l'aire enregistrée en 1995 (oubli/ajout des communes d'Assay et de Beaumont dans la continuité de l'aire).

Cette demande s'explique tout d'abord par la volonté constante des producteurs de respecter la longue et nécessaire rotation des terres, afin de reposer les sols et d'éviter la prolifération des maladies liées à la culture du melon. Cet impératif implique de disposer dans l'aire géographique d'une grande réserve de parcelles « neuves » ou ayant effectué peu de rotations.

Pour respecter cet impératif, les producteurs du « Melon du Haut-Poitou » ont pour usage depuis de nombreuses années de faire appel aux exploitants agricoles (céréaliers) en louant certaines de leurs terres pour une année. Cette extension permet de mieux respecter cet impératif.

Cette demande a été préalablement étudiée afin de respecter les facteurs du lien à l'origine tels que définis pour cette IGP. Toutes les communes ajoutées sont limitrophes ou dans le prolongement de l'aire actuelle. Elles présentent toutes des sols argilo-calcaires comme exigé dans le cahier des charges.

La réécriture du lien à l'origine a permis de mieux préciser les limites naturelles à l'Est de l'aire géographique du « Melon du Haut-Poitou », en substituant la mention des vallées d'abord du Thouet, ensuite de la Vienne puis celle du Clain pour celle plus précise des cours d'eau : la Loire pour la partie angevine de l'aire, et la Vienne pour la partie tourangelle, au lieu de se référer plus généralement aux vallées précitées. Par ailleurs, toujours à l'Est et au Sud de l'aire actuelle, des zones ont été considérées comme s'éloignant clairement des paysages classiques du « Melon du Haut-Poitou » : majoritairement essaimés de buttes d'une altitude d'environ 100-130 mètres, dominant des plaines très ouvertes laissant apparaître dans les bas-fonds des prairies ou le plus souvent des espaces boisés à dominante de peupliers. Une demande de réduction de l'aire a été retenue pour exclure ces zones. Il est à noter qu'un certain nombre de ces communes situées dans ces zones n'ont pas connu d'usage avéré de production de melon depuis la reconnaissance en IGP

La demande de révision de l'aire conduit au final à une augmentation de moins de 5 % du nombre de communes incluses dans l'aire, elle inclut tant les demandes d'extension que les propositions de suppression examinées. La précision des limites naturelles de l'aire géographique conforte le lien à l'origine tel que défini pour cette IGP et permet d'obtenir ainsi une aire à la fois plus homogène et plus cohérente.

Preuve de l'origine

Néant

Méthode d'obtention

- choix des variétés :

La procédure et les critères de choix des nouvelles variétés de melons en IGP « Melon du Haut-Poitou » sont précisés :

- ces critères sont à la fois des critères techniques (notamment le potentiel de production, la précocité, la durée de cycle, la facilité de cueillette, la résistance/tolérance aux maladies) mais aussi des critères de qualité intrinsèque du produit (notamment le taux de sucre (IR), la fermeté, le contrôle de vitrescence, la couleur de chair),
- la procédure de choix des variétés est réalisée en deux étapes : 1/ vérification des critères techniques pendant deux campagnes de mise à l'essai sur des sols argilo-calcaires de l'aire géographique, les résultats de ces essais étant soumis à l'avis du groupement ; 2/ suivi régulier du produit avec des dégustations pendant la campagne par un comité de dégustateurs composé notamment de consommateurs, de personnes ayant exercé une activité dans le monde agricole et de restaurateurs à l'exclusion de tout opérateur de l'IGP. Sur la base de l'avis final de ce comité en fin de campagne, le groupement prend la décision d'introduire une nouvelle variété dans la liste des variétés en IGP.

Cette procédure vise désormais aussi le suivi et l'exclusion éventuelle de variétés autorisées :

- le comité de dégustateurs prévu ci-dessus peut en effet rendre à l'issue d'une campagne et des dégustations menées un avis défavorable sur des variétés actuellement produites en IGP, qui ne correspondraient plus aux caractéristiques recherchées et au type « Melon du Haut-Poitou »,
- sur la base de cet avis, le groupement prend alors la décision d'exclure ladite variété de la liste des variétés en IGP.

- **semis – préparation du sol :**

La consolidation de cette partie permet de clarifier les différents modes de semis et périodes de plantation des melons : soit par semis direct, soit provisoirement par semis sous serre avant plantation (en mottes, mini mottes ou bouchon). Par ailleurs, le délai minimal ou maximal de mise sous serre des semences a été légèrement ajusté (5 jours de moins dans les deux cas) au regard des pratiques constatées depuis plusieurs années.

- **plantation :**

Il est rappelé et précisé qu'il s'agit d'une plantation manuelle.

Les dates limites de retrait des bâches ou des tunnels de protection des jeunes plantations sont ajustées au regard des conditions climatiques observées ces dernières années (prise en compte de mauvaises années climatiques : gel tardif autrefois presque inexistant et devenu possible, période de froid plus longue constatée parfois au printemps...). La date de limite de pose de tunnel ou bâches (15 et 20 mai) a été supprimée pour les mêmes constats.

- **conditions de cueillette et sélection des fruits:**

Concernant les modalités particulières de cueillette, la date d'ouverture de la cueillette des melons IGP a été avancée au 1^{er} juillet compte tenu des conditions climatiques souvent observées depuis plusieurs années.

Il est rappelé et précisé qu'il s'agit d'une récolte manuelle effectuée en plusieurs passages successifs dans les parcelles, le premier passage ne pouvant être destiné à la production de melons en IGP. L'interdiction concernant les deux derniers passages n'étant pas jugée satisfaisante du point de vue du contrôle, celle-ci est donc supprimée au profit d'une observation spécifique de ces derniers lots lors de l'agrégage (Cf. point suivant).

Les dispositions journalières relatives à une température maximale et à une heure butoir sont supprimées car n'étant pas jugées satisfaisantes du point de vue du contrôle. Les variétés sélectionnées « melon charentais » type cantaloup s'étant renouvelées, elles sont aujourd'hui de type « écrit », « brodé », à l'écorce épaisse, plus résistante à la chaleur, au froid et au choc, ce qui ne justifie plus de telles mesures de contrôle journalier.

Les modalités de récolte sont précisées concernant les dimensions maximales des caisses ou palox à récolte et l'interdiction d'utilisation des remorques en lieu et place des caisses ou palox. Ces modalités ont pour but de limiter le tassement des fruits et de préserver leur qualité.

Concernant la sélection des fruits sur la plante lors de la cueillette, ce point est réécrit afin de préciser les critères qui sont observés et suivis par les producteurs pour déterminer le stade de maturité optimale des melons à cueillir en IGP. Ainsi, une parcelle entre en cueillette dès lors qu'en fonction de la variété considérée (précoce, semi-précoce, de saison), le producteur constate effectivement la présence d'au moins un des critères de maturité définis dans le cahier des charges (virement au jaune de l'écorce, jaunissement de la feuille ou décollement du pédoncule).

Le rendement maximal moyen par exploitation prévu par le cahier des charges est précisé pour bien viser les seules parcelles aptes à l'IGP et effectivement plantées avec des variétés aptes à l'IGP. Il est également ajusté (passant de 10 t/ha à 12 t/ha) afin de prendre en compte à la fois les rendements effectivement observés ces dernières années, notamment lors des meilleures campagnes, et le progrès réalisé sur les nouvelles variétés de melons.

- Réception/Tri/calibrage/mise en plateau des fruits et agréage des fruits:

Concernant la réception des fruits, les melons ne sont plus systématiquement lavés. Le lavage n'est utile que lorsque les fruits sont sales qu'ils soient destinés en IGP ou non. Cette disposition non spécifique est donc supprimée du cahier des charges.

Les conditions de tri et de calibrage des melons sont précisées en les reliant expressément avec les caractéristiques physiques retenues pour le « Melon du Haut-Poitou » (partie 4 description du produit).

Les conditions d'agrégage des fruits sont également précisées en les reliant expressément avec les autres caractéristiques retenues pour le « Melon du Haut-Poitou » dans la partie 4 Description du produit : variété, caractéristique physique (absence de vitescence), chimique (taux de sucre), conditionnement homogène.

Enfin, il est ajouté un point spécifique relatif à la fin de cueillette du « Melon du Haut-Poitou », en lieu et place de la règle supprimée de l'interdiction des deux derniers passages (Cf point précédent). Lorsque la récolte est avancée, les producteurs et producteurs-expéditeurs déterminent la fin de cueillette d'une parcelle en IGP lorsqu'ils constatent effectivement lors de l'agrégage des lots l'un des critères suivants : apparition de fruits hétérogènes en formes, en couleur et/ou en qualité interne, ou encore présence de fruits moins représentatifs de la variété considérée.

- Conditionnement, stockage des melons :

Cette rubrique précise les modes de conditionnement comme définis dans la partie description du produit : les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux uniquement monocouches ou en emballages individuels ; le nombre maximum de melons par plateau est ajusté (15 au lieu de 16), le calibre 16 n'existant plus.

Le délai maximum entre la cueillette et le conditionnement (de 6 heures) est supprimé au profit de la réduction du délai global à respecter entre le moment de la cueillette et celui de l'expédition (48 heures désormais au lieu de $6+48=54$ heures auparavant).

Lien

Le sens du contenu de la partie portant sur le lien à l'origine n'a pas été modifié mais elle a été reformulée conformément aux exigences du règlement (CE) n°510/2006.

Étiquetage

Ce Chapitre est précisé en ce qui concerne les mentions complémentaires devant figurer sur le produit IGP (stick individuel sur chaque melon et apposition du logo du groupement).

EXIGENCES NATIONALES

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la partie « Exigences nationales » est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

4. DOCUMENT UNIQUE MIS À JOUR (SI NÉCESSAIRE)

S'agissant d'une demande de modification d'une IGP existante, déposé après l'entrée en vigueur du nouveau règlement (CE) n° 510/2006 et après la date retenue du 30 mars 2006, l'ancienne fiche résumé est abandonnée au profit de la rédaction d'un document unique ci-joint à la demande, conforme au modèle prévu par le règlement d'application.

5. RÉFÉRENCE À LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES



SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE MELONS DU HAUT POITOU

Institut National de l'Origine et de la Qualité
M. Pascal CELLIER, Directeur
Unité Territoriale « Val de Loire »
73, rue Plantagenêt
BP 92144
49 021 ANGERS Cedex 02

Chasseneuil du Poitou, le 3 février 2011

Objet : Courrier complémentaire
Demande de mise en œuvre de la protection nationale transitoire

Monsieur Le Directeur,

En complément de notre courrier en date du 20 août 2010, concernant la modification du cahier des charges de l'IGP Melon du Haut-Poitou, je vous prie de prendre acte de notre demande de mise en œuvre de la protection nationale transitoire conformément à l'article R 641-12 II du code rural.

Compte tenu de la version actuelle du cahier des charges (1996) et des précisions et mises à jour apportées par notre demande de révision, nous sollicitons cette mise en œuvre avant la décision finale de la commission européenne permettant ainsi la mise en place des modifications et l'application du cahier des charges modifié dès la campagne 2012.

Dans l'attente de votre réponse, que j'espère positive, je vous prie de recevoir, M. Le Directeur, mes respectueuses salutations.

Julien GODET.
Président du Syndicat des Producteurs de
Melons du Haut Poitou.