

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

“MELON DE GUADELOUPE”

N CE :

IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP :

Melon de Guadeloupe

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS :

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE

3.1. Type de produit

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

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

Ce melon est un produit saisonnier, récolté de novembre à juin, et cultivé en plein champ intégral (sans couverture ou abri).

Le melon de Guadeloupe est un melon de type charentais jaune, entier, d'un aspect frais et ferme, et d'un poids minimum de 450 grammes.

Il possède une écorce d'une coloration tournant vert, tournant jaune ou jaune. A maturité optimale, il a un cerne huileux ou de légères craquelures à l'attache du pédoncule.

Ce melon peut présenter de légers défauts de forme, de couleur ou d'épiderme à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

Le melon de Guadeloupe est très sucré. L'indice réfractométrique requis est de 12 Brix minimum.

Il se caractérise par une saveur sucrée, avec beaucoup d'arômes et de parfum et une chair fondante. La chair est de couleur orangée et a une particulièrement bonne tenue.

Annuellement, le groupement réalise des tests de sélection parmi les variétés de type charentais jaune inscrites au Catalogue Officiel des espèces et variétés et sélectionne celles adaptées aux conditions locales et permettant de répondre aux caractéristiques attendues d'un

melon de Guadeloupe. Seules les variétés ayant réussi le test d'introduction et le test de confirmation sont autorisées.

3.3. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de culture et récolte sont réalisées dans l'aire géographique.

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

Le délai de transport entre la récolte du melon et son arrivée en station est d'au maximum 4 heures. Les stations réalisent un agréage des lots puis un lavage, et un tri des fruits manuellement un à un selon les dispositions du cahier des charges.

Les conditionnements utilisés sont des emballages individuels et/ou des plateaux (monocouches).

3.5. Règles spécifiques d'étiquetage

Sur chaque conditionnement doivent figurer :

- le nom de l'IGP « Melon de Guadeloupe »,
- le logo IGP.

Un sticker « Melon de Guadeloupe » doit être apposé sur chaque fruit.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est constituée par le territoire de 10 communes de Guadeloupe réparties sur deux « îles » de cet Archipel :

- **La Grande Terre**, avec les communes ci-après : SAINT FRANÇOIS, SAINTE ANNE, LE MOULE, MORNE A L'EAU, PETIT CANAL, ANSE BERTRAND, PORT LOUIS.

- **l'île de Marie-Galante**, qui comprend les communes ci-après : GRAND BOURG, CAPESTERRE, SAINT LOUIS.

Cette aire, qui correspond à la zone où s'est installée la production de melon de Guadeloupe, est caractérisée par des conditions pédo-climatiques particulières, favorables à une production de melons de qualité.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels :

La Guadeloupe est une zone tropicale à saison sèche (ou 'carême'), qui dure principalement de décembre à avril. Néanmoins, les mois de novembre à juin comportent une prédominance de jours ensoleillés.

L'aire géographique est située sur la façade atlantique de Grande Terre et sur Marie Galante, qui sont des régions ventilées où la pluviométrie est plus faible qu'à l'intérieur des terres. De même de par leur exposition, ces zones sont plus saines et présentent moins d'infestations parasitaires que d'autres régions guadeloupéennes.

La Grand-Terre, comme Marie-Galante, est composée d'un socle calcaire d'origine corallienne, soulevé, recouvert autrefois de projections volcaniques qui ont donné naissance à un sol caractéristique.

Cette aire, où se déroule la culture du melon, se caractérise par des sols argileux gonflants, organisés en toposéquences de vertisols et sols calcimagnésiques plus ou moins épais et caillouteux. L'argile gonflante confère à ces sols une capacité d'échange cationique très élevée, en général saturée, principalement par le calcium. La proportion calcium/magnésium est optimale pour le melon. Le potassium est bien retenu, le phosphore n'est en général pas rétrogradé. De pH neutre à légèrement basique, ces sols ont une fertilité minérale élevée. L'abondance de calcium échangeable fait que, malgré leur richesse en argile gonflante, ces sols ont une stabilité structurale élevée.

Les argiles demeurent floculées, ces sols sont donc d'une part peu susceptibles d'érosion malgré les pluies tropicales intenses, et d'autre part comportent une réserve d'eau disponible importante dans des micropores tubulaires d'origine biologique très stables. Ces propriétés favorables aux melons sont durables, à condition que le travail du sol ne soit pas excessif.

Facteurs humains :

Si le melon est cultivé en Guadeloupe depuis le XVII^{ème} siècle, importé par les colons, ce n'est que pendant la deuxième guerre mondiale que l'on trouve des traces écrites de la présence du melon sur le marché local.

Depuis la fin des années 1970 et le début des années 1980, la production guadeloupéenne a commencé à s'organiser sous l'égide de M. Etienne CRANE. Des accords d'exportations croisées sont passés avec des groupements de France métropolitaine, et le melon figure parmi les produits sélectionnés.

Dès 1984, une collaboration entre Mrs. CRANE, BOYER et FABRE s'instaure pour produire et exporter du melon avec le Label Guadeloupe en contre-saison.

Ainsi, le melon récolté est acheminé le jour même par voie aérienne vers la métropole et commercialisé dès le lendemain. L'essentiel de la stratégie de développement d'alors étant de produire le melon en contre-saison par rapport à la saison européenne, c'est à dire de janvier à mai.

Les techniques de production, basées sur une mise en avant de la qualité du produit (choix des variétés, stade de récolte optimum, fertilisation raisonnée, irrigation à bon escient, sélection sévère des fruits lors du conditionnement...) se sont largement développées et ont été suivies par de plus en plus d'opérateurs.

Dès la fin des années 80, le melon de Guadeloupe a pu faire une percée commerciale sur le marché français et européen. Après une montée en puissance de la production de melon dans les années 1989, celle-ci se stabilise à une production totale d'environ 7.500 à 8.000 tonnes. La filière melon comprend à ce jour cinq structures de mise en marché. Aujourd'hui, le melon est devenu le troisième produit d'exportation de la Guadeloupe après la banane et la canne à sucre.

5.2. Spécificité du produit

Une qualité déterminée :

Le melon que les producteurs guadeloupéens ont choisi de cultiver est le melon de type charentais jaune. C'est de tous les types de melons celui qui peut le plus mettre en valeur la spécificité du terroir. En effet, ce sont des melons qui, hormis leur taux de sucre élevé, possèdent des parfums, des arômes exceptionnels et également un goût musqué pour certaines variétés. Leurs fruits sont les plus appréciés des amateurs de melons.

Le climat guadeloupéen, de par sa spécificité, fait que beaucoup de variétés ayant un bon comportement en pays tempéré ne pourront pas s'adapter en Guadeloupe. Les producteurs de melon de Guadeloupe sélectionnent donc, au sein des variétés de type Charentais jaune, celles qui expriment le mieux leurs caractéristiques en Guadeloupe. Cette sélection s'accompagne d'une dégustation : les arômes du melon, la couleur et la texture de la chair sont donc pris en compte.

Une enquête réalisée auprès des grossistes et détaillants achetant des melons de Guadeloupe a permis de confirmer que ce melon est perçu comme un melon d'excellente qualité, régulier, de bonne tenue, avec des arômes, et qui se distingue par conséquent des melons d'autres provenances vendus à la même période.

Le melon de Guadeloupe se caractérise par une saveur sucrée, avec beaucoup d'arômes et de parfum et une chair fondante. La chair de ce melon présente particulièrement une bonne tenue. Le taux de sucre minimal est fixé à 12 Brix.

Un savoir-faire qui se traduit par un mode de culture adapté aux conditions locales

Les producteurs ont choisi de pratiquer uniquement une culture plein champ, sans abri, afin que les melons profitent au mieux des potentialités pédoclimatiques guadeloupéennes. Les producteurs ont de plus choisi de produire leur melon à la période optimale pour l'expression des arômes des fruits, pendant la saison la plus sèche alors que la production de melon est possible toute l'année.

Ils ont adapté les travaux du sol aux potentialités du milieu. En effet, les sols particuliers et favorables au melon qui se retrouvent sur Grande-Terre et Marie-Galante nécessitent, pour conserver leurs qualités (stabilité, réserve en eau...), une limitation des travaux du sol et un travail du sol uniquement sur sol sec. Le cahier des charges encadre donc ces pratiques.

Depuis de nombreuses années, les producteurs ont en outre fait des efforts en matière de raisonnement de la fertilisation, de l'irrigation et pour la limitation de l'usage de désherbants chimiques pour préserver les sols et les eaux au niveau local. Les techniques de culture sont encadrées sur ces points.

La réputation du melon de Guadeloupe

Plusieurs articles de presse de la fin des années 80 et du début des années 90 mentionnent déjà la réputation du melon de Guadeloupe, qui est reconnu comme un produit de « contre-saison » (par rapport à l'Europe) de qualité.

Dés la fin des années 80 le melon de Guadeloupe a pu faire une percée commerciale sur le marché français et européen. Aujourd'hui le melon de contre saison de Guadeloupe se suffit à lui-même, est mondialement connu et maintient sa position.

Ainsi, la référence des mercuriales du marché international de Rungis du melon de contre-saison se fait sur l'origine Guadeloupe pour les Antilles Française, ce qui traduit une notoriété plus grande de la production Guadeloupéenne par son volume mais aussi de par sa qualité.

Les melons de Guadeloupe sont généralement mieux cotés que les melons d'autres origines de la même période, le marché reconnaissant les qualités et la réputation de ce produit. Ceci a pu

être confirmé par l'étude des prix de vente des melons charentais de différentes origines sur le marché international de Rungis, de 2000 à 2006.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité, ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

Le climat qui règne sur la Guadeloupe pendant la période de carême, permet de produire sur les terres argilo-calcaires de Grande Terre et de Marie Galante un melon de qualité de façon naturelle, en plein champ. Le territoire de Grande Terre et de Marie Galante, grâce son climat sec et ventilé, la proximité de la mer qui limite les excès de chaleur et les maladies, et enfin ses terres argilo-calcaires, favorise l'obtention de melons sucrés avec beaucoup d'arômes particuliers. Par ailleurs, la présence importante de calcaire dans le sol conduit à des fruits caractérisés par une tenue exceptionnelle. Ce terroir convient particulièrement au melon charentais jaune, lisse ou écrit, et chaque type peut développer son maximum de potentialité d'arômes, de parfum, de couleur de robe et de goût.

La qualité du melon ne s'obtient que si l'on prend soin de ne rien brusquer, autant dans la rotation des plantations, que dans les différentes préparations du sol elles-mêmes, ou encore dans la manière d'apporter à chaque étape végétative de la plante l'eau ou la fumure et dans la manière de conduire la culture. Ainsi, le savoir-faire des producteurs, autant dans le travail du sol que dans l'entretien des plantations et la récolte journalière du fruit, permet d'avoir une qualité optimale. Une sélection manuelle, tactile, visuelle, soignée et sévère a permis de hisser le melon de Guadeloupe à un niveau supérieur, apprécié aujourd'hui par tous les distributeurs européens qui reconnaissent à ce fruit sa tenue exceptionnelle après récolte, sa richesse en sucre et ses arômes, et par conséquent sa spécificité par rapport à des melons d'autres origines vendus à la même période.

**REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(ARTICLE 5, PARAGRAPHE 7, DU REGLEMENT (CE) N° 510/2006)**

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPMelonDeGuadeloupe.pdf>