

<b>FICHE DE RECOMMANDATIONS POUR LA CUEILLETTE A MATURITE</b>	
<b>IGP MELON HAUT-POITOU</b>	
<b>FR /MEL /03 - Révision 1 – 31 juillet 2012</b>	
<b>Visa du Responsable Qualité</b>	<b>Visa du Président</b> 

### 1. OBJET DE LA FICHE

La fiche a pour objet de définir les règles de cueillette du melon Haut-Poitou afin de choisir uniquement ceux à maturité.

La cueillette est une étape importante, influençant la qualité du produit. La pleine maturité correspond au moment où le fruit a atteint son maximum de teneurs en sucres et sa meilleure texture.

### 2. DESTINATAIRES

- Les cueilleurs,
- Les chefs d'équipe,
- Les producteurs cultivant des melons destinés à l'IGP,
- Le technicien interne du Syndicat, ou de la Chambre d'Agriculture de la Vienne le cas échéant.

### 3. RESPONSABLE DE LA CUEILLETTE A MATURITE

La responsabilité se situe à 3 niveaux:

- chaque cueilleur par rapport aux fruits cueillis,
- les chefs d'équipe par rapport à leurs cueilleurs,
- les producteurs cultivant des melons destinés à l'IGP.

### 4. DOCUMENT DE REFERENCE

- Cahier des Charges « IGP Melon du Haut-Poitou» en vigueur.
- Plan de contrôle IG 14/95 en vigueur.

## **5. DESCRIPTION DES RECOMMANDATIONS**

### **5.1 Critères de maturité optimale**

La maturité optimale du melon se traduit de différentes manières et notamment par :

- Le flétrissement et le jaunissement de la première feuille située au dessus du melon ou de la vrille au niveau du melon,
- L'apparition d'une craquelure circulaire à la base du pédoncule, appelé pédoncule cerné, ou d'un renflement translucide à la base du pédoncule,
- La couleur du melon tournant du vert très prononcé à un blanc crème tendant vers le jaune, stade optimum de récolte.

### **5.2 récolte de melons**

Lorsque l'un des critères de maturité cité ci-dessus est observé, la récolte peut commencer.

Le premier passage dans la parcelle n'étant pas destiné à l'IGP, il est nécessaire de l'indiquer sur l'étiquette du pallox afin qu'en station, le lot ne soit pas conditionné en IGP.

Lorsque la récolte est avancée, le producteur peut déterminer la fin de récolte pour l'IGP si au moins l'un des critères suivants est constaté par l'agréateur en station :

- ⇒ Apparition de fruits hétérogènes en forme,
- ⇒ Hétérogénéité de la couleur de l'écorce,
- ⇒ Hétérogénéité de la qualité interne,
- ⇒ Fruits moins représentatifs de la variété.

## LISTE DE DIFFUSION : DI /MEL /01C

DOCUMENT : FICHE DE RECOMMANDATIONS POUR LA CUEILLETTE A MATURITE

FR /MEL /03

CODE :

N° révision	DATE	DESTINATAIRE
0	12 Avril 1995	Mr BILLON Jacques
0	12 Avril 1995	Mr BOUCHET Jacques
0	12 Avril 1995	Mr BRAUD Gilbert
0	12 Avril 1995	Mr FRANCHINEAU Robert
0	12 Avril 1995	Mr GARNIER Jean-Michel
0	12 Avril 1995	Mr GIRARD Jean
0	12 Avril 1995	Mr GUERIN Bernard
0	12 Avril 1995	Mr LETURCK Serge
0	12 Avril 1995	Mme MONNEAU Marie-France
0	12 Avril 1995	Mr POISSON Jean-Paul
0	12 Avril 1995	Mr POISSON Laurent
0	12 Avril 1995	Mr REGULIER Jean-Jacques
0	12 Avril 1995	Mr RONDELEUX Christian
0	12 Avril 1995	Mr ROY Yves
0	12 Avril 1995	Mr SAVOIE Dominique
0	12 Avril 1995	Mr SURAULT Pierre
0	12 Avril 1995	Mr BADIN Pierre (CA86)
0	12 Avril 1995	chefs d'équipe 3 fiches/producteur
0	12 Avril 1995	cueilleurs 10 fiches/producteur
0	16 Mai 1997	Mr OUVRARD Patrick
0	16 Mai 1997	Mr TRANCHANT Laurent
0	28 Avril 1999	Mr TOUILLET Jacques
0	29 août 2003	SARL Le Clos Rabelais
0	15 mars 2006	Messieurs Claude et Franck PIGNON
0	3 avril 2006	Monsieur Régis COUEDIC
0	13 avril 2006	Monsieur Axel Berge
0	31 juillet 2006	M. François CRITON
0	Juillet 2007	M. Sébastien BOURRY
0	Juillet 2007	M. Arnaud COURTIN
0	Juillet 2007	Mme Marie France PETIT – Le Prieuré
1	31 juillet 2012	Producteurs via Site Internet du Syndicat

