



SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE MELONS DU HAUT POITOU

Sucré, juteux, ferme, parfumé, le melon du Haut Poitou a trouvé son terroir idéal. Dans vos assiettes, il fait toute la différence : découvrez-le !

Pourquoi est-ce en Haut-Poitou que poussent les meilleurs melons ?

La qualité et le caractère du melon change selon les terroirs. En Haut-Poitou, il a trouvé le terroir idéal ! Exclusivement **cultivé en pleine terre, sur des sols argilo-calcaires, il profite toute l'année des qualités exceptionnelles de son sol.**

En effet, l'argile et la craie de tuffeau qui se sont gorgés d'eau à la saison humide la restituent lentement au cours de l'été pour le plus grand bien de la plante et de ses fruits.

Les melons mûrissent dans des conditions optimales, les journées chaudes alternant avec des nuits fraîches, pendant les 90 jours nécessaires à sa maturité complète. Ces typicités géo-climatiques lui assurent une chair ferme, orangée, juteuse, chargée d'arômes particuliers.

L'IGP Melon du Haut Poitou

Aujourd'hui, 12 producteurs perpétuent la tradition du melon du Haut-Poitou : ils sont les premiers en France à avoir reçu une certification, et les premiers en Europe à avoir reçu en 1998 une Indication Géographique Protégée (IGP). Leur savoir-faire privilégie la qualité et respecte un cahier des charges très rigoureux, sous le contrôle d'un organisme certificateur officiel.



Comment le reconnaître ?

Le consommateur trouve le melon du Haut-Poitou du 1er Juillet au 30 septembre avec ces sticks « PREMIUM »!

