

IGP Melon du Haut Poitou



Le melon du Haut-Poitou est le fruit d'un terroir et d'une production conduite d'après un cahier des charges précis et rigoureux. Sa chair ferme, juteuse et son goût sucré sont garantis par des variétés sélectionnées exclusivement en fonction de leurs hautes qualités gustatives.

Le profil moyen du Melon du Haut-Poitou, est établi à partir des variétés témoins, en tenant compte à la fois de la variabilité des variétés et de la variabilité des échantillons au sein d'une même variété. Un melon du Haut-Poitou est fortement sucré avec une odeur et surtout un goût de melon intense. Il est à la fois ferme en bouche et à la fois fortement juteux et fondant. Il est de couleur orange assez soutenu.

Le melon IGP du Haut-Poitou en quelques chiffres :

En 1998, le melon du Haut-Poitou devient le tout **1^{er}** à obtenir le prestigieux label IGP (Indication Géographique Protégée) qui garantit un melon exceptionnel.

14 artisans producteurs du Syndicat des Melon du Haut-Poitou,

1600 Hectares cultivés, sur **4 départements** : Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Vienne et Deux-Sèvres.

3000 tonnes certifiées IGP sur 12000 tonnes produites,

90 jours en plein champ pour une maturité optimale,

3 mois de commercialisation, du 1^{er} juillet au 30 Septembre,

1500 emplois directs

6 ans de rotation entre 2 cultures de melons sur une même parcelle pour laisser du repos à la terre,

Un sol fort en argile et en calcaire qui retiendra l'eau et le restituera aux racines des plantes tout au long de la saison.

12 Experts participent activement à la définition de la qualité des melons du Haut-Poitou et la promotion de son terroir et du savoir-faire de ses producteurs.

En été, ils se réunissent **1 fois par semaine** pour goûter des melons issus de nouvelles variétés, dans le but de garantir, saison après saison, les saveurs et les spécificités gustatives des melons du Haut-Poitou.

Les fruits sont testés **selon 10 critères** prenant en compte l'aspect, l'odeur, la texture et le goût.

