



CONNAÎTRE ET VALORISER LE PRODUIT POUR DONNER ENVIE



GUIDE PROFESSIONNEL MELON

LES CONSEILS DES PROFESSIONNELS

Calendrier de récolte & commercialisation

LA CAMPAGNE MELON EN FRANCE, SELON LES ZONES DE PRODUCTION :



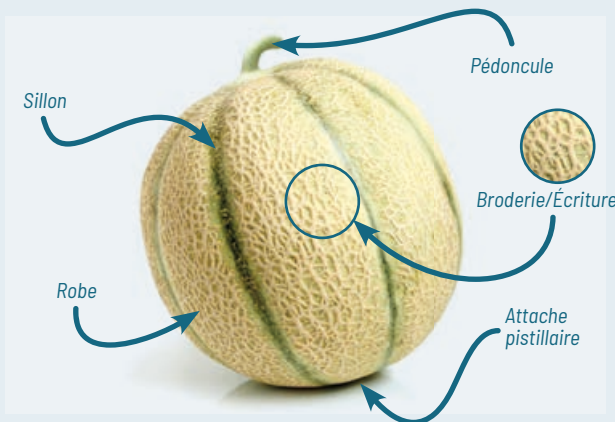
Cette culture estivale est obtenue grâce au savoir-faire des professionnels, qui travaillent selon un itinéraire cultural spécifique à leur région, tout en faisant le choix de variétés sélectionnées pour leur potentiel gustatif et aromatique en fonction du terroir et des calendriers de productions. Le melon est un produit qui évolue vite, il ne doit s'écouler que quelques jours entre la cueillette et la consommation.

Une filière de professionnels spécialisés ; de la plantation à la mise en colis, chaque étape de la vie d'un melon relève d'un savoir-faire unique qui se traduit par des opérations réalisées le plus souvent manuellement :

- **plantation**, chaque plant est mis en terre à la main
- **cueillette**, par une personne formée pour évaluer la maturité
- **sélection et tri méticuleux** des melons avant conditionnement

CONNAÎTRE LES PRINCIPAUX TYPES COMMERCIAUX

Mais d'abord, un peu de vocabulaire...



Le melon de type Charentais

La mention « Charentais » désigne un type commercial et ne traduit absolument pas une origine géographique. Ainsi, le melon de type Charentais peut être cultivé dans plusieurs régions de France (dont la Guadeloupe), ainsi qu'en Espagne, au Maroc, etc.



Type Charentais jaune : est le plus cultivé en France. Il présente une écorce peu épaisse avec des stries vertes plus ou moins marquées. Celle-ci se colore subtilement en jaune à maturité. L'écorce peut être lisse ou recouverte de fines formations en relief, on dit alors qu'elle est brodée ou écrite. Le type Charentais jaune dégage de

l'éthylène ce qui lui permet une maturation particulière entraînant l'acquisition de près de 250 composés aromatiques.

Type Charentais vert : ses saveurs et parfums sont moins intenses que pour le type Charentais jaune. Son épiderme reste dans les tons verts à maturité.



Les principaux types commerciaux croisés sur les étals

Le Canari : forme allongée très caractéristique accompagnée d'une coloration jaune vif prononcée. Très peu ou pas du tout côtelé. Chair de couleur blanche.



Le Piel del Sapo : de forme ovoïde et souvent de très gros calibre (allant jusqu'à 4 kg). Couleur d'épiderme plutôt vert foncé à maturité. Chair blanche pouvant être légèrement orangée autour de la cavité centrale.

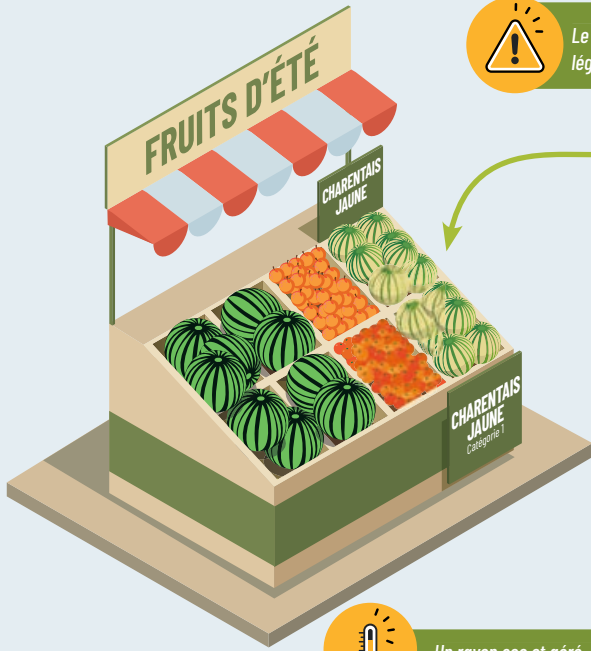


Le Galia : forme généralement ronde. Ecorce à dominante jaune avec parfois des plages vertes et recouverte par une broderie fine. Chair vert pâle à blanche.



VALORISER LE MELON EN RAYON

Annonciateur de la période estivale, le melon est connu de tous et bénéficie d'une image très positive auprès des consommateurs. Dynamiser la mise en avant du melon pourra passer par la bonne visibilité du produit, la multiplicité des références, des calibres, des labels et autres démarches valorisantes proposées. Les différents formats de vente (vrac, préemballé) pourront également être utiles afin de satisfaire les exigences du plus grand nombre. **Cependant, c'est bien l'accompagnement dans l'acte d'achat qui sera plus fructueux : faites le pari de la communication et du conseil pour favoriser la consommation du melon en dehors de sa dégustation habituelle (qui se limite le plus souvent à l'entrée et au dessert) et même quand la météo n'est pas au rendez-vous !**



Le melon produit de l'éthylène. Éviter de le mettre à proximité de fruits et légumes qui y sont très sensibles au risque de les faire mûrir plus rapidement.

Se comporte bien à température ambiante dans le rayon et ne nécessite pas d'être replacé en réserve le soir. Craint les chocs. À manipuler avec précaution. Ne pas surcharger l'étalage. Veiller aux bonnes rotations. Durée de vie en rayon de 1 à 3 jours en fonction de sa maturité.



Un rayon sec et aéré, entre 15 et 20°C.



INVITER VOTRE CONSOMMATEUR À :

1 Bien conserver le melon

Selon son degré de maturité, jusqu'à 6 jours, de préférence dans un endroit frais, à défaut dans le bac à légumes du réfrigérateur (entouré par un film alimentaire pour éviter le transfert d'arômes aux autres denrées).

Conserver des billes de melon dans un sachet hermétique au congélateur (8-10 mois) pour en profiter hors saison !

2 Profiter de toutes ses saveurs

Sortez le melon à température ambiante 1 heure avant la dégustation.

3 Varier les plaisirs en multipliant les moments de consommation

Le melon se conjugue à l'infini ! Des centaines de combinaisons sont possibles en toutes occasions :



PETIT DÉJEUNER



DÉJEUNER



DÎNER



SNACKING



APÉRITIF



GOÛTER

4 Varier les modes de consommation



SUCRE/SALÉ



SMOOTHIE, GRANITE



EN BILLES

CONSEILS

Aider à choisir le melon de type Charentais jaune

Les variétés évoluent et certains critères de choix aussi ! Même si la dégustation reste le meilleur moyen de déclencher l'achat, ces quelques conseils permettent de choisir un melon en fonction de la demande du consommateur.

Premier critère de choix

DENSITÉ : Plus un melon est lourd, plus il est sucré ! Le meilleur moyen de le choisir est de le sopeser ; choisissez le melon qui vous paraît le plus lourd pour une consommation immédiate.

Critères secondaires spécifiques aux variétés

FRAÎCHEUR : Un bon melon a une écorce souple sous une faible pression des doigts ! Ni trop dur, ni trop mou.

ROBE : Vert clair virant au jaune devant présenter des sillons verts marqués.

ARÔMES : Lorsqu'ils sont mûrs, la plupart

des melons dégagent un parfum typique qui doit rester subtil. Plus il est mûr, plus ses parfums se dégagent !

MATURITÉ : S'apprécie, pour la majorité des variétés, par une craquelure plus ou moins marquée autour du pédoncule. Préférez un melon ayant un pédoncule craquelé.

Troisième critère, le choix du calibre

LE CALIBRE PEUT ÊTRE CHOISI EN FONCTION DES USAGES :

- Petits calibres : au petit-déjeuner, en snacking, en solo ou pour les enfants
- Calibres moyens : à partager en duo
- Gros calibres : à partager en famille

Retrouvez des idées de préparation sur www.lesfruitsetlegumesfrais.com

LA FILIÈRE S'ENGAGE !

En France, l'accord interprofessionnel étendu* « Melon Charentais - Calibrage, Conditionnement » contribue à proposer une meilleure qualité de l'offre des melons produits sur le territoire. Cet accord encadre le calibrage et la présentation à respecter pour leur commercialisation. Il a ainsi pour but d'assurer une plus grande homogénéité des fruits commercialisés et de dynamiser la consommation du melon en répondant aux attentes du consommateur.

En 2023, l'accord sur le calibrage du melon évolue !

Une nouvelle grille de calibres voit le jour afin de s'adapter au marché et aux nouvelles variétés ! Plus d'informations sur www.interfel.com Rubrique Vos services/Documentation

* Un accord étendu par les pouvoirs publics devient d'application obligatoire et est publié au Journal Officiel de la République Française.

Le melon est principalement issu de trois bassins de production :

Sud-Est
Centre-Ouest
Sud-Ouest



SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



La filière française se distingue par l'existence de 4 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ; un Label Rouge, et 3 IGP (Identification Géographique Protégée) : Melon de Guadeloupe, Melon du Haut-Poitou et Melon du Quercy.

Une quatrième IGP est en cours de construction pour le melon de Cavaillon. Plus d'informations sur www.inao.gouv.fr

LES POINTS CLÉS POUR MIEUX CONSEILLER ET VALORISER LE MELON

Profiter de l'image positive que possède le melon !

Susciter l'intérêt du consommateur en facilitant son acte d'achat

- guider les clients en fonction de leurs besoins et selon :
 - le moment de consommation, avec une maturité du melon adaptée ;
 - l'occasion de dégustation, avec l'aide de la grille de calibres de l'accord pour adapter votre offre.
- proposer des idées de recettes.

Proposer des produits manipulés avec soin

- éviter les chocs physiques et thermiques.



www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

@Interfel / @FruitsLegumesFR

Interfel

@lesfruitsetlegumesfrais