

## L'IGP « Melon du Quercy » fête ses vingt ans

Il y a vingt ans, le 24 juin 2004, le Syndicat Interprofessionnel du melon du Quercy obtenait une Indication Géographique Protégée pour son melon. Une distinction méritée pour cette filière qui travaille avec passion et savoir-faire depuis des décennies dans le respect des traditions, du terroir, de l'environnement, pour produire un melon d'exception qui occupe une place essentielle dans l'économie locale.

### Une longue tradition

Le melon arrive en France au XVème siècle, suite à la conquête du royaume de Naples. Il ne s'installe peut-être pas tout de suite dans le Quercy, mais cela fait tellement longtemps qu'il y est cultivé que c'est comme s'il avait toujours été produit ici, selon un art cultural transmis de génération en génération.

### Un melon au paradis

À cheval sur les départements du Lot, du Tarn-et-Garonne et du Lot-et-Garonne, Le Quercy offre un terroir idéal. Son relief vallonné, ses terres argilo calcaires, son climat clément et chaleureux... Tout est réuni pour produire un délicieux melon. Quatre-vingt-dix producteurs le cultivent sur des parcelles de tailles raisonnables. Dès le mois de mars, ils plantent des variétés de type Charentais qu'ils ont rigoureusement sélectionnées. Les semaines suivantes, ils arpentent inlassablement leurs champs, délivrant à leurs plants les soins les plus attentionnés. Les collines se couvrent de vert... et au bout de deux mois, les premiers melons mûrs annoncent un été riche en délices.

### Des gourmets aux anges

Le melon du Quercy est un melon à la chair très orangée, gorgée de soleil et de sucre. Inimitable, il fait le bonheur des gourmets. Pour que ces derniers le consomment dans toute sa splendeur gustative, une organisation quasi militaire est mise en place. Chaque matin, moment idéal pour la cueillette, les cultivateurs patrouillent dans leurs champs. Ils cueillent à la main les melons parfaitement mûrs et les envoient illico presto dans les stations de conditionnement du syndicat. Là, les melons sont triés, emballés et expédiés le jour même. Servi par leur renommée, ces melons haut de gamme sont commercialisés dans toute la France et dans le Nord de l'Europe : sur les marchés, en grandes et moyennes surfaces, chez les détaillants spécialisés.

## Un acteur économique de poids

Le Melon occupe une place importante dans l'économie locale quercynoise.

- 90 producteurs et leurs familles vivent de son exploitation, ainsi que de nombreuses autres personnes : salariés agricoles, personnels des stations de conditionnement, techniciens spécialisés...
- Entre 10 et 12 000 tonnes de melons sont produits chaque année, dont une bonne partie est labellisée IGP.
- Les melons sont cultivés sur 500 hectares de parcelles.
- La taille moyenne d'une exploitation se situe entre 3 et 5 hectares. Les plus grandes atteignent entre 8 et 10 hectares.

## Le Syndicat du melon du Quercy

Basé à Montpezat de Quercy, le Syndicat Interprofessionnel du melon du Quercy est l'organisme de défense et de gestion de l'IGP. Il compte 90 producteurs dans le Lot, le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne. Toutes les étapes de production sont consignées dans un cahier des charges (parcelles, conditions de production, agréage, conditionnement, étiquetage, stockage...) homologué par l'INAO.

Comme la provenance signe la qualité, chaque fruit IGP est identifié par le logo "Melon du Quercy", contrôlé par un organisme certificateur indépendant, QUALISUD.

Le conditionnement et la diffusion du melon du Quercy s'appuient sur quatre stations de conditionnement habilitées:

- BOYER S.A.S à Moissac
- MOURGUES FRUITS à Moissac également
- PLANAVERGNE S.A.S à Fontanes
- LA PINÈDE à Belfort de Quercy

Pour en savoir plus : <http://www.melon-du-quercy.fr/>

*Le Syndicat du melon du Quercy célébrera  
les 20 Ans de l'obtention de son IGP « Melon du Quercy »  
le Mercredi 26 Juin 2024, à 16 heures 30,  
à la salle des fêtes panoramique de Montalzat (82270)*

*Renseignements et réservations auprès du syndicat des producteurs par mail ou téléphone*