

Le Petit économiste - Actualité économique locale > A Table ! > **La saison du Melon du Haut-Poitou est lancée !**



La saison du Melon du Haut-Poitou est lancée !

jeudi 4 juillet 2019, par [lpe](#)

Qu'on en s'y trompe pas, le melon du Haut-Poitou commence sa saison cette semaine et elle se poursuivra normalement jusqu'à fin septembre. Ce millésime 2019 "*est un très bon cru, avec un taux de sucre exceptionnel*" nous précisait le syndicat des producteurs.

Le melon du Haut-Poitou est issu d'un terroir caractérisé par un sol argilo-calcaire. Il a la particularité d'assurer une alimentation régulière en eau et en éléments nutritifs, sans avoir recours à un arrosage intensif.

Sa zone de production, de 1 000 ha, est à cheval sur 4 départements (Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Vienne et Deux-Sèvres).

Aujourd'hui, 12 artisans producteurs assurent la culture du melon du Haut-Poitou, en respectant un cahier des charges rigoureux.

En moyenne, sur les 20 à 25 000 tonnes produites par saison, sortent 8 à 10 000 tonnes de melons labellisable **IGP**.

Responsables et engagés, ces producteurs ont fait le pari, il y a 20 ans, de protéger leur beau patrimoine. Dans le cadre d'une culture raisonnée, le melon est cultivé en pleine terre selon la **méthode traditionnelle de rotation des cultures**. Planté d'avril à juin, il ne revient au minimum sur la même terre qu'une fois tous les 6 ans. La qualité étant toujours privilégiée aux rendements, il est cueilli 70 à 90 jours après la plantation, à la main, et à la rosée du matin pour une conservation plus longue. Les melons sont ensuite expédiés dans les 6 heures.

Facile à reconnaître

A l'extérieur : Son étiquette sur fond noir est le signe de son excellence.

A l'intérieur : Sa chair ferme est juteuse, d'une couleur orangée soutenue.

En bouche : Ses arômes sont développés et délicatement sucrés.

Pour garantir, saison après saison, les saveurs et les spécificités gustatives du Melon du Haut-Poitou, tous les étés, des experts en analyse sensorielle se réunissent une fois par semaine au sein de **l'Académie des Maîtres du Melon du Haut-Poitou**, afin de goûter les melons issus de nouvelles variétés.

Une recette signée

Béatrice Gonzalez nous livre une recette. Originnaire du Mexique, la chef Béatriz Gonzalez a réussi à imposer sa vision raffinée de la cuisine. A la tête de 3 restaurants, elle séduit le tout Paris grâce à sa sensibilité culinaire pleine de poésie.



Pour 4 personnes :

Les ingrédients :

1 MELON DU HAUT-POITOU IGP
1 PETIT CONCOMBRE
200 GR DE JAMBON SEC
100 GR DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS
10 GR DE CRÈME LIQUIDE
PIMENT D'ESPELETTE
SEL / POIVRE
HUILE D'OLIVE
½ BOTTE DE CERFEUIL
½ BOTTE DE CORIANDRE
Pour le sirop :
75 CL DE VINAIGRE BLANC
50 CL DE VINAIGRE DE CIDRE
100 GR DE SUCRE
1 CUILLERÉE À CAFÉ
1 GOUSSE D'AIL ÉCRASÉE
1 BRANCHE D'ANETH
20 G DE GRAINES DE CORIANDRE

Préparation :

Peler le melon et l'épépiner.

Couper 4 pavés rectangulaires dans le melon, d'environ 1.5 cm d'épaisseur.

Couper le concombre en longueur afin d'obtenir des pavés de même taille.

Verser dans une casserole l'ensemble des éléments du sirop et faire chauffer à feu doux sans ébullition.

Mettre le melon et le concombre dans un grand plat et verser le sirop pickles tiède à hauteur, filmer et laisser mariner 15 min.

Réserver au frais.

Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre frais avec la crème liquide. Saler, ajouter le piment d'Espelette. Réserver au frais.

Laver et sécher les herbes. Les ciseler.

Au moment de servir, monter les éléments comme un club sandwich.

Commencer par le pavé de melon puis ajouter délicatement le condiment chèvre.

Ajouter une tranche de jambon au-dessus et terminer avec le pavé de concombre.

Parer de chaque côté afin d'obtenir un club régulier.

Dans une assiette, poser les clubs sur la tranche, terminer avec les herbes fraîches ciselées.

Avec les restes de melons, vous pouvez faire un gaspacho.

Mixer les restes de melon avec les restes de concombres. Ajouter une cuillerée à soupe de vinaigre de cidre, une poignée de menthe, 20 gr de coriandre, 1 branche d'aneth, du sel et du poivre.

Servir frais.

A propos du Syndicat du Melon du Haut-Poitou :

En 1992, dans la volonté de faire reconnaître leur terroir plusieurs producteurs créent le Syndicat des Producteurs de Melons du Haut-Poitou. Aujourd'hui, il regroupe 12 artisans producteurs répartis sur 4 départements sur un terroir d'exception de 1000 hectares. Le melon du Haut-Poitou est **le premier à avoir obtenu une Indication Géographique Protégée** (IGP) en France.

Pour les partenaires distributeurs, détaillants et Grande Distribution, il est une garantie de satisfaction client.

Toujours en quête d'excellence et dans la volonté de proposer aux consommateurs un des meilleurs melons du marché, le syndicat est très attentif aux méthodes de production et de sélection des variétés et collabore, tout au long de la saison, avec des experts en analyse sensorielle, pour contrôler les qualités organoleptiques.

En chiffres :

- 13 producteurs
- 1400 emplois directs
- 3000 tonnes certifiées sur un total de 12000 tonnes
- 1000 hectares
- 90 jours de production

www.melon-hautpoitou.fr

Facebook : [Melon du Haut Poitou](#)

Instagram : [Melon du Haut Poitou IGP](#)