

Fruit de saison

Le melon de Provence

Le melon est une plante herbacée annuelle de la famille des cucurbitacées. Fruit de l'été par excellence, il se récolte de mai à septembre. C'est en Provence, région de production historique, que l'on trouve les plus beaux spécimens. Les terroirs ensoleillés du sud-est de la France conviennent en effet parfaitement au melon à la culture très exigeante en chaleur.

Originaire d'Asie et d'Afrique subtropicale, le melon est cultivé depuis l'antiquité. C'est vers la fin du moyen-âge qu'il fait son apparition en Provence, notamment à Cavaillon où le fruit connaîtra dans la seconde moitié du XIXe son âge d'or grâce à l'essor des cultures maraîchères et de la place prépondérante de la ville comme centre commercial. Dès lors, tous les fruits produits dans la région convergeront vers Cavaillon avant d'être expédiés vers les meilleures tables de France et d'ailleurs. Avec le temps, les variétés de melons produits en Provence ont évolué, passant du melon dit " brodé ", au melon de Malthe ou d'hiver, au melon Cantaloup ou Charentais, de type lisse ou écrit très largement cultivé de nos jours.

On distingue trois formes de culture : sous des serres chauffées pour des récoltes en mai, sous des serres froides pour une récolte en juin, et en plein champ pour une production durant l'été, de juin à septembre.

Quel que soit le type culture pratiquée, la condition du plein épanouissement du melon passe par la température du sol qui doit être au moins égale ou supérieure à 12°C pendant la croissance du plant et du fruit.

La maturité du melon de Provence se juge à son pécou ou pédoncule qui doit pouvoir se détacher facilement. La présence d'une craquelure sur sa peau est un autre signe que le melon est prêt à être consommé. Un bon melon

La culture du melon est très exigeante en chaleur : la température des sols ne doit au moins égale à 15°C.

doit également avoir des nervures bien marquées, un parfum sucré bien caractéristique, sans néanmoins être trop fort (signe de sur maturité) et être lourd dans la main en rapport à sa taille.

Mangé cru en entrée ou en dessert, le melon est également parfait cuit en compote ou en confiture. En matière de conservation, le réfrigérateur est à déconseiller. Il est en effet plutôt recommandé de le garder dans un endroit sec et frais.

Céline Jacquot



4 questions à Patrick Cluchier, directeur commercial de la société Tonfoni SAS, entreprise de conditionnement et d'expédition de melon à Plan d'Orgon (Bouches du Rhône)

Quels types de variétés commercialisez-vous ?

Depuis 2 ans, nous travaillons le melon charentais jaune, en opposition au melon charentais vert " long life " (de longue conservation) qui, bien que sucré, n'a pas beaucoup d'arômes en bouche. La 1ère partie de saison, de mai à juin, correspond à la culture du melon lisse, melon de type charentais jaunissant aux tranches bien dessinées. Puis aux premiers jours de juin, on passe au melon " écrit ", fruit à la peau plus épaisse, développé depuis quelques années et dont la principale caractéristique est d'offrir une meilleure tenue.

Quelles sont vos zones d'approvisionnement ?

Nos zones d'approvisionnement se situent en règle générale en zones de plaine (Châteaurenard, Cavaillon, Carpentras, plaine de Crau), dans les Coteaux du Ventoux et du Lubéron pour les cultures de juillet à août et dans les Alpes de Haute-Provence (Forcalquier et Manosque) pour les mois d'été. Ce sont des régions très ensoleillées qui permettent d'obtenir des produits de grande qualité : des fruits commercialisés sous deux marques : la Tranche de Miel et Tonfoni La Signature.

De l'approvisionnement à la distribution, quelles sont les différentes étapes du processus ?

Les producteurs nous livrent leur melon " brut de cueille " (tout calibre et tout niveau de qualité) dans des caisses de ramassage de 10 à 12 kg garnies de frisures de bois pour éviter les chocs. Dès réception, les fruits sont refroidis à cœur pour atteindre une température interne inférieure à 10°C qui permet de stabiliser l'évolution du melon. Ensuite, chaque lot est sondé, analysé, agréé pour une 1ère classification qualitative. Les fruits sont ensuite déposés sur une calibreuse pour être triés automatiquement en fonction de leurs poids. Ces fruits, rangés par catégorie bien homogène, sont alors emballés, avant d'être palettisés puis distribués.

Quels sont vos canaux de distribution ? Et les volumes commercialisés chaque année ?

Notre entreprise, à taille humaine, nous permet d'offrir à nos clients du sur-mesure. Ils en effet le choix entre 3 et 4 niveaux de qualité sur 2 colorisations. Pour la distribution, nous travaillons à 50 % pour les GMS (grandes et moyennes surfaces). Le reste du tonnage va aux professionnels : grossistes spécialisés sur la restauration, gros détaillants, etc. Enfin, sur l'ensemble de notre production, soit 4 000 tonnes de melon par an, 30 % vont à l'exportation, principalement en Suisse, en Belgique et en Allemagne. Près de 95 % de notre production est achetée entre juin et septembre.



" Confiture de melon de Cavaillon, vanille et safran " par Benoît Castel, chef pâtissier de la Grande Epicerie du Bon Marché, Paris 7ème

Recette pour 9 pots de 375ml environ

Ingrédients

- Melon Tonfoni de Cavaillon : 2,100 kg net
- Sucre semoule : 2kg
- Jus de citron : 100g
- Pectine nappage : 15g
- Pectine jaune : 10g
- Vanille bourbon : 3 gousses
- Safran filaments : 2 pincées

Préparation :

- Peler les melons et couper en cubes de 1 cm
- Mélanger les cubes de melon, le sucre, les pectines, le jus de citron et la vanille fendue
- Mettre sur le feu et porter à ébullition, laisser cuire 5 minutes environ et écumer
- Egoutter les cubes de melon, réserver

- Laisser réduire le sirop 5 minutes (petits boulets)
- Ajouter le safran filaments et les cubes de melon
- Retirer du feu et laisser infuser
- Mettre la confiture en pots

Coût de la recette :

- 22,70 €



LE MELON DE PROVENCE TONFONI EST DISPONIBLE CHEZ LE DELAS...

Au prix de 4,75 €/kg (en date du 30 mai 2007)
Le Delas, 1, avenue de Normandie
94 597 Rungis Cedex Pla 184
Tél. : +33 1 45 12 38 00 - Fax : +33 1 46 87 85 82
<http://www.ledelas.fr>