

# INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



## "MELON DE GUADELOUPE"

**ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DU MELON DE GUADELOUPE**

Sainte-Marie d'Arles BP 169 97160 Le Moule

SIRET : 508 697 554 00014 – APE 9499 Z

Tel : 05 90 23 29 38 – Fax : 05 90 23 39 75

Mail : [coretmel@yahoo.fr](mailto:coretmel@yahoo.fr)

## SOMMAIRE

<b>1- LE DEMANDEUR .....</b>	<b>4</b>
<b>2- LE NOM DU PRODUIT AGRICOLE .....</b>	<b>4</b>
<b>3- LE TYPE DU PRODUIT AGRICOLE.....</b>	<b>4</b>
<b>4- LA DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE .....</b>	<b>4</b>
4.1 - LA DESCRIPTION PHYSIQUE ET ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT .....	4
4.2 - LES CONDITIONS DE CONDITIONNEMENT - D 'EXPEDITION ET DE MISE EN MARCHE.....	5
<b>5- LA DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE.....</b>	<b>5</b>
<b>6- LES ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT AGRICOLE EST ORIGINAIRE DE L' AIRE DETERMINEE .....</b>	<b>8</b>
6.1 - PRODUCTION .....	8
6.2 - STATION .....	10
<b>7- LA DESCRIPTION DE LA METHODE D' OBTENTION DU PRODUIT AGRICOLE .....</b>	<b>11</b>
7.1 - LE SCHEMA DE VIE DE LA METHODE D' OBTENTION .....	13
7.2 - UNE CULTURE DE PLEIN CHAMP, SANS ABRI .....	13
7.3 - LE CHOIX DE LA PARCELLE .....	13
7.4 - LA ROTATION ET LA PREPARATION DES SOLS .....	14
7.5 - LE CHOIX DE LA VARIETE .....	14
7.6 - L' IMPLANTATION DE LA CULTURE .....	15
7.7- L' IRRIGATION .....	15
7.8 - LA FERTILISATION .....	16
7.9 - LA PROTECTION PHYTOSANITAIRE .....	16
7.10 - LES RECOLTES .....	16
7.11 - LES MODALITES DE CUEILLETTE ET DE TRANSPORT A LA STATION DE CONDITIONNEMENT .....	16
7.12 - LE CONDITIONNEMENT.....	17
7.13 - LE STOCKAGE EN ATTENTE D' EXPEDITION .....	18
7.14 - LE TRANSPORT.....	18

<b>8 – LE LIEN AVEC L’ORIGINE GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>18</b>
8.1 - SPECIFICITE DE L’AIRE GEOGRAPHIQUE .....	18
8.2 - SPECIFICITE DU PRODUIT .....	23
8.3 - LA QUALITE DU MELON LIEE AU TERROIR DE LA GUADELOUPE : .....	25
<b>9 - REFERENCE CONCERNANT L’ORGANISME DE CONTROLE .....</b>	<b>26</b>
<b>10 - ETIQUETAGE ET INFORMATION DU CONSOUMMATEUR .....</b>	<b>27</b>
<b>11 - EXIGENCES NATIONALES : TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLLER.....</b>	<b>27</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>28</b>
<b>LISTE DES ANNEXES.....</b>	<b>28</b>

## 1. LE DEMANDEUR

**Association Interprofessionnelle du Melon de Guadeloupe. (AIMG)**

Sainte-Marie d'Arles  
BP 169 -97160 LE MOULE

Siret: 508 697 554 00014 APE: 9499 Z

Tél : 0590 23 29 38

Port : 0690 61 50 70

Fax : 0590 23 39 75

E-mail: [coretmel@yahoo.fr](mailto:coretmel@yahoo.fr)

## 2 - LE NOM DU PRODUIT AGRICOLE

«Melon de Guadeloupe»

## 3- LE TYPE DE PRODUIT AGRICOLE

Classe 1.6 : fruits et céréales en l'état ou transformés.

## 4- LA DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE

L'Indication Géographique Protégée porte sur le melon vendu à l'état de fruit frais.

Seuls sont retenus les melons de type **Charentais Jaune**.

Ils possèdent une chair orangée, juteuse, sucrée et savoureuse, à écorce gris crème non comestible et d'une coloration tournant vert, tournant jaune ou jaune.

### 4.1 - LA DESCRIPTION PHYSIQUE ET ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

#### ➤ Description physique

Le melon doit être entier, sain et avoir un aspect frais et ferme. Le melon doit être propre, suffisamment mûr pour dégager les arômes qui en font sa réputation. Les melons doivent être de bonne qualité, ils doivent présenter les caractéristiques de leur variété et de leur type. Les melons à maturité optimale ont un cerne huileux ou de légères craquelures à l'attache du pédoncule.

Les melons peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de couleur (une coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considéré comme un défaut)
- de légers défauts d'épiderme dus aux frottements et aux manipulations,
- de légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, d'une longueur inférieure à 2 centimètres et n'atteignant pas la chair.

Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule présentent une longueur de pédoncule inférieure à 2 centimètres.

Le poids de chaque melon est de 450 g au minimum.

➤ **Taux de sucre à la récolte :**

Le melon de Guadeloupe est très sucré. L'indice réfractométrique requis est de 12 Brix minimum.

➤ **Fermeté et aspect :**

Le melon de Guadeloupe doit être ferme au toucher, avec des côtes bien marquées à la récolte.

➤ **Description organoleptique:**

Le melon de Guadeloupe se caractérise par une saveur sucrée, avec beaucoup d'arômes et de parfum et une chair fondante. La couleur de la chair du melon Guadeloupe est orangée et est caractérisée par sa bonne tenue.

#### 4.2 - LES TYPES DE CONDITIONNEMENT

Les melons sont conditionnés soit en emballages individuels, soit dans des plateaux monocouches.

### 5- LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La Guadeloupe se présente comme un archipel d'îles composé de Basse Terre, Grande Terre et Marie-Galante pour les plus importantes et de La Désirade, Saint Martin, Saint Barthélemy, les Saintes, Terre de Haut, Terre de Bas de moindre superficie.

L'archipel de la Guadeloupe est climatiquement décrit comme une zone tropicale à saison sèche marquée, avec une pluviométrie de 1,1 à 1,5 m/an, pour une ETP de 1,6 à 1,7m/an. Les données agro météorologiques sont enregistrées depuis une vingtaine d'années sur les domaines expérimentaux de Gardel (sous zone est), et Godet (sous zone nord). La saison sèche a lieu principalement de janvier à mars, mais les mois de novembre à juin comportent une prédominance de jours ensoleillés. Les conditions climatiques peuvent être donc idéales pour une bonne maturation du melon toute l'année mais plus particulièrement pendant la saison sèche, soit exactement la contre saison de production européenne.

Les sols présents sur Grande Terre et Marie-Galante, présentent en outre des caractéristiques les plus favorables à la culture du melon.

L'aire géographique est constituée de 10 communes de Grande Terre et Marie-Galante. Dans cette aire doivent être réalisées les opérations de culture et récolte des melons :

- **La Grande Terre**, avec les communes ci-après :
  - o SAINT FRANÇOIS,
  - o SAINTE ANNE,
  - o LE MOULE,
  - o MORNE A L'EAU,
  - o PETIT CANAL,
  - o ANSE BERTRAND,
  - o PORT LOUIS,
  
- **l'île de Marie-Galante**, qui comprend les communes ci-après
  - o GRAND BOURG,
  - o CAPESTERRE,
  - o SAINT LOUIS.

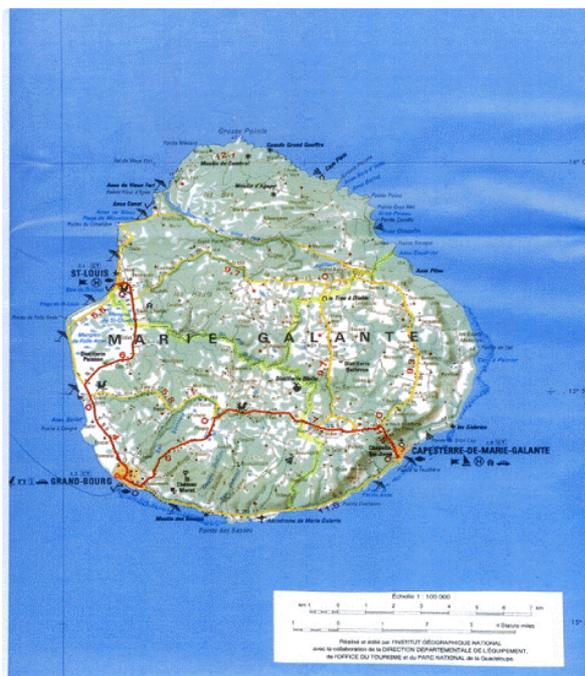
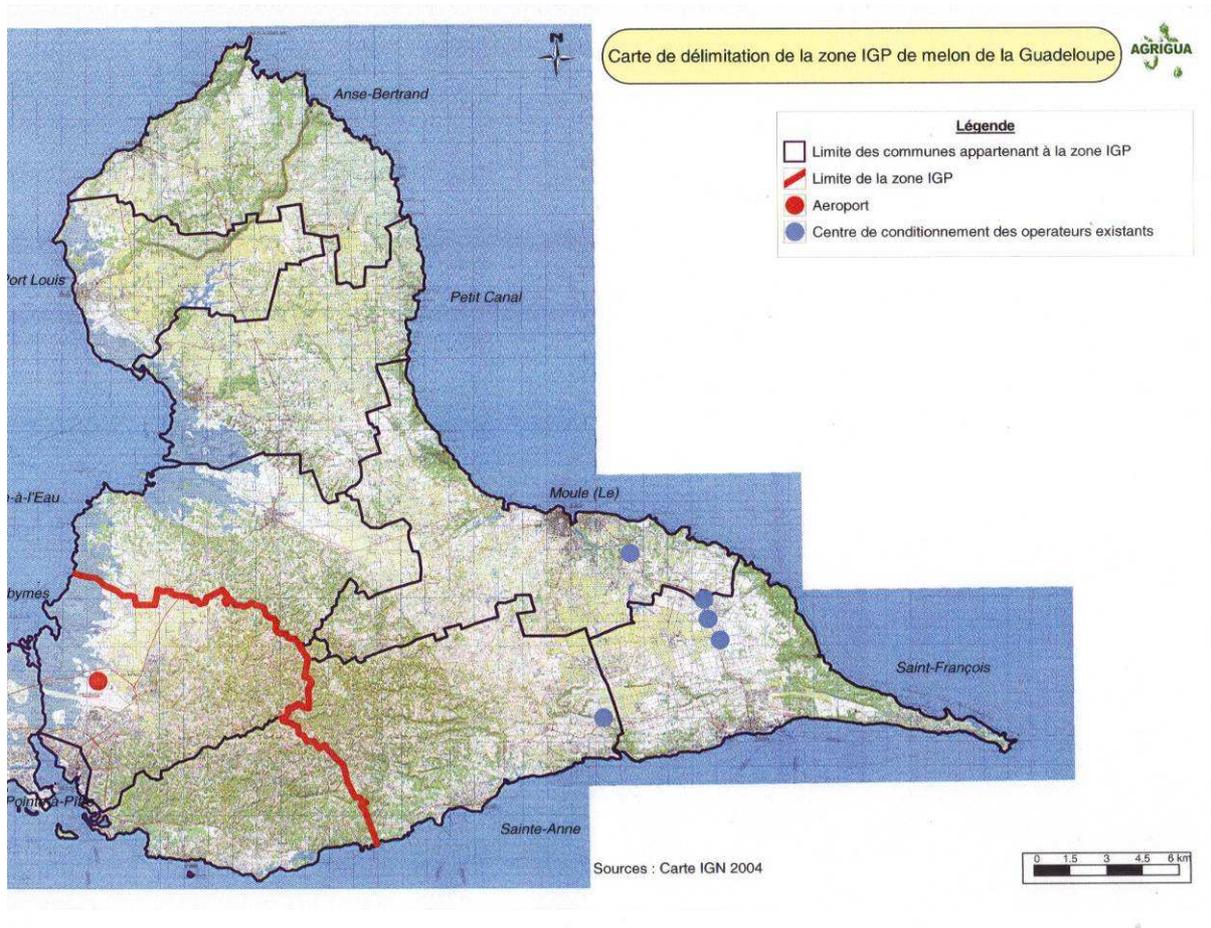
Cette aire est caractérisée par des sols de type **Vertisols** à argile gonflante, favorables à la production de melon de qualité.

La pluviométrie y est plus faible que sur Basse Terre par exemple et la ventilation y est meilleure, ce qui en fait une zone de moindre infestation parasitaire.

C'est dans cette zone que s'est installée la production du melon, même si sur Marie-Galante, les problèmes d'acheminement des fruits n'ont pas permis encore le développement de la production au niveau de celle de Grande Terre.



**L'ARCHIPEL DE LA GUADELOUPE.**



Carte de délimitation de l'aire géographique de production du melon de Guadeloupe (Une partie de Grande-Terre et la totalité de Marie-Galante)



## 6.2) STATION

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
<p>Apport des melons (vrac) en station de tri / calibrage / conditionnement</p>	<p>Le producteur apporte les melons dans des contenants identifiés à la station.</p> <p>Un lot apporté correspond à : 1 producteur,            - 1 parcelle            - 1 date de récolte,            - 1 variété.</p> <p>Chaque lot de melon apporté est identifié par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom ou le numéro du producteur,</li> <li>- la parcelle,</li> <li>- le poids total de melon,</li> <li>- la date de récolte,</li> <li>- la date d'apport,</li> <li>- la variété</li> </ul>	<p>Registre d'entrée de la station et identifiant du lot : bon d'apport ou étiquette.</p>
<p>Agréage initial des melons (vrac)</p>	<p>Lors de l'agrèage d'un lot, l'agréateur renseigne la fiche d'agrèage et enregistre les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le numéro de la fiche d'agrèage,</li> <li>- le numéro du lot</li> <li>- le nom du producteur,</li> <li>- la parcelle,</li> <li>- le résultat de la mesure de l'indice réfractométrique,</li> <li>- le résultat de la vitescence,</li> <li>- l'aspect général du lot,</li> <li>- la coloration.</li> </ul> <p>Le lot est identifié par un exemplaire de la fiche d'agrèage.</p>	<p>Fiche d'agrèage</p>

## 6.2) STATION (suite)

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS & ENREGISTREMENTS
<p>Tri aspect, Tri couleur, Calibrage, Conditionnement des melons (vrac)</p>	<p>Les lots déclassés après l'agréage, sont traités séparément des lots aptes à l'IGP et identifiés de façon différente.</p> <p>Les lots des producteurs sont traités séparément les uns des autres tout au long du tri jusqu'au conditionnement : il existe toujours un système de séparation entre les lots.</p> <p>Le responsable du tri aspect, du tri couleur, du calibrage et du conditionnement renseigne une fiche de tri et de calibrage en enregistrant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le numéro de la fiche de tri et de calibrage,</li> <li>- le numéro du lot,</li> <li>- le nom du producteur,</li> <li>- les différentes catégories : déchets, <b>non-IGP, IGP</b> et les quantités dans chaque catégorie.</li> </ul> <p>Les melons de Guadeloupe retenus selon les caractéristiques décrites dans le cahier des charges sont conditionnés dans des emballages qui sont identifiés par un code permettant de retrouver le jour du conditionnement et la parcelle concernée.</p> <p>Les melons sont identifiés individuellement avec une étiquette autocollante sur laquelle est inscrit « Melon de Guadeloupe ».</p> <p>La station doit tenir à jour tous les éléments nécessaires à la réalisation d'une comptabilité matière qui sont :</p>	<p>Registre de manipulation des melons identifiant les lots destinés à l'IGP des autres lots.</p> <p>Chaque station doit décrire son système d'étiquetage des lots IGP/non IGP.</p> <p>Fiche de tri et de calibrage</p> <p>Etiquette des emballages</p> <p>Etiquette autocollante Sticker</p> <p>Comptabilité matière</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• les quantités de melons en vrac entrées chaque jour et par producteur,</li> <li>• les résultats globaux de l'agrégage, du tri et du conditionnement,</li> <li>• les quantités par calibre et par catégorie,</li> <li>• les quantités de melon identifiés « Melon de Guadeloupe »,</li> <li>• la quantité de melons fendus et de déchets,</li> <li>• la quantité de plateaux utilisés et/ou d'étiquettes,</li> <li>• les quantités vendues par calibre et par catégorie,</li> <li>• l'état des stocks en début et en fin de semaine.</li> </ul>	
--	---	--

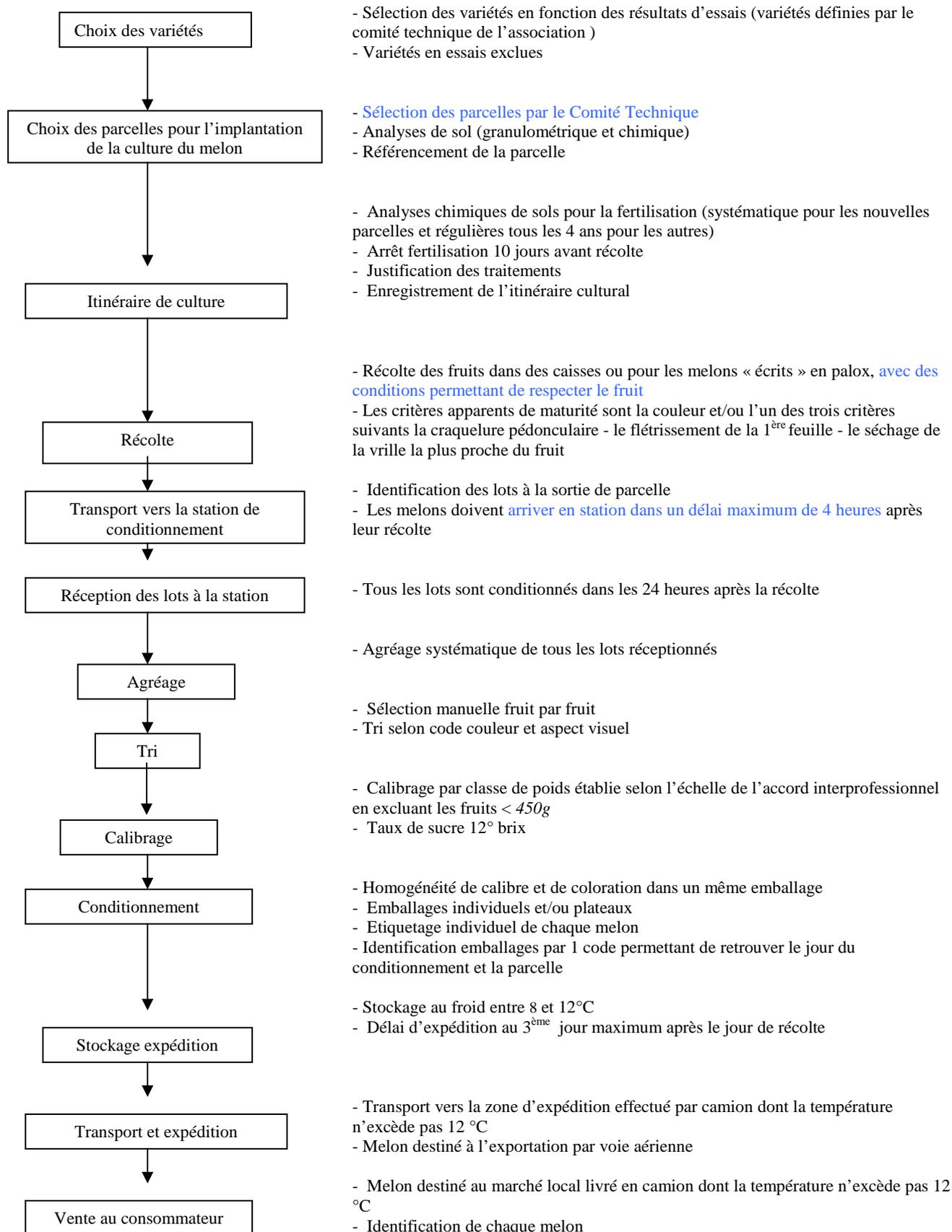
## **7 – LA DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT AGRICOLE**

La méthode d'obtention du produit est la même pour le marché local et pour l'exportation.

### **7.1 — LE SCHEMA DE VIE DE LA METHODE D'OBTENTION**

Le schéma de vie ci-après présente les différentes étapes nécessaires à l'élaboration du produit précisant les caractéristiques explicites :

## DIAGRAMME DE LA METHODE D'OBTENTION



## 7.2 - UNE CULTURE DE PLEIN CHAMP, SANS ABRI ET SAISONNIERE

Compte tenu des conditions climatiques locales, la saison de récolte des melons de Guadeloupe s'étend du 1<sup>er</sup> novembre au 30 juin.

En cas d'année climatique exceptionnelle et sur justification technique, le groupement peut demander aux services de l'INAO une modification ponctuelle de ces dates.

Grâce au climat Guadeloupéen, les melons sont produits en plein champ, sans couverture. Il ne s'agit pas d'une culture forcée sous abri.

De même, la culture est fertilisée de façon raisonnée, le sol jouant pleinement son rôle dans la qualité du produit.

## 7.3 - LE CHOIX DE LA PARCELLE

Les parcelles plantées sont choisies dans l'aire géographique, zone qui est la plus propice à la culture du melon en Guadeloupe et qui porte des sols argileux gonflants, organisés en toposéquences de vertisols et sols calcimagnésiques plus ou moins épais et caillouteux.

Avant toute mise en place d'une nouvelle parcelle non encore référencée, une analyse granulométrique et la mesure du pH devront être réalisées par le producteur.

Celui-ci propose le référencement de sa parcelle au comité technique du groupement sur la base de ces données et d'informations sur la position géographique de sa parcelle.

Le comité technique du groupement se prononce sur les propositions de référencement de nouvelles parcelles sur la base des critères suivants :

- Parcelle située dans l'aire géographique,
- Situation géographique de la parcelle :
  - o Parcelle non située en zone de mangroves,
  - o Parcelle située hors de la zone des 50 pas géométriques\* et hors de la forêt littorale sur sols fersiallitiques minces impropres à la culture,
  - o Parcelle non située en zone basse où il y a stagnation d'eau. Les critères d'exclusion peuvent être :
    - Soit la présence d'un pseudogley à 30-40 cm de profondeur
    - Soit une mesure de résistivité en période humide à 2 m d'écartement entre électrode inférieure à 3,5  $\Omega.m^{-1}$
  - o Parcelle irrigable

---

\* (Création de Colbert (XVIII siècle), la zone dite des cinquante pas géométriques se définit comme une bande littorale, de 50 pas de large comptés à partir du rivage de la mer, relevant du domaine public de l'Etat inaliénable et imprescriptible, qui a fait l'objet d'une délimitation cartographique précise)

- Résultats d'analyses :

- pH, qui doit être supérieur ou égal à 6,5,
- Granulométrie : sols avec plus de 30 % d'argile, et moins de 25 % de limons totaux dans la terre fine (cf. **Annexe 3**)
- Calcium échangeable supérieur à 25 cmol<sup>-1</sup>.kg.

En cas de difficulté, en particulier sur les sols fersiallitiques minces associés à des lithosols, le comité technique fera appel à un expert.

Composition du comité technique de l'ODG : Le comité technique est composé de 2 à 3 techniciens spécialistes de la culture du melon. Au besoin ou en cas de difficulté, le comité technique pourra faire appel à un technicien ou à un expert de l'INRA spécialiste des sols, un technicien ou un expert du CIRAD, spécialiste des variétés de melon). Cette composition est validée annuellement en Conseil d'administration.

#### **7.4 - LA ROTATION ET LA PREPARATION DES SOLS**

Sur chaque parcelle, il ne peut pas y avoir plus d'une culture de melon par an. Chaque culture de melon est obligatoirement suivie d'une jachère (couvert végétal naturel ou artificiel, sorgho fourrager par exemple) d'au minimum six mois.

Cette façon de faire maintient l'équilibre écologique de l'espace, protège la vie microbienne et les potentialités de ce terroir agricole limité.

Lors des préparations de sol, il est apporté un soin particulier en limitant au maximum le passage des tracteurs. Le travail du sol doit suivre les obligations suivantes :

- travail du sol et buttage sur sol sec, ce dernier devant être réalisé au minimum 15 jours avant la plantation.
- affinage de la terre en sol sec,
- réalisation de canaux qui doivent permettre de drainer les points bas en cas de fortes pluies.

Le travail du sol doit permettre de limiter l'utilisation de désherbants chimiques.

Toutefois, un désherbage chimique peut être réalisé avant implantation des cultures.

Le désherbage chimique après mise en place des melons est limité à l'utilisation d'un anti-graminée en cours de cycle et au désherbage par tache ponctuelle au sein de la parcelle.

Le paillage plastique et les gaines d'irrigation sont obligatoirement récupérés et évacués de la parcelle.

#### **7.5 — LE CHOIX DE LA VARIETE**

Les variétés de melon de Guadeloupe devront être choisies par le Comité Technique du groupement selon un protocole bien défini. La liste devra être diffusée dès le mois d'octobre à l'ensemble des producteurs.

Les variétés seront choisies parmi celles inscrites au catalogue Officiel des espèces et variétés établies par le C.T.P.S. (Comité Technique Permanent de la Sélection des Variétés) et arrêté par le Ministère de l'Agriculture (soit plus de 300 variétés).

Un protocole de sélection commun au groupement est appliqué et comporte deux tests par variété (un test d'introduction et un test de confirmation), selon les critères suivants :

- Aspect général de la plante (vigueur),
- Rendement brut (nombre de fruits / mètre),
- Calibre dominant,
- Taux de sucre de 10 fruits minimum,
- Vitescence,
- Tolérance ou sensibilité éventuelle aux maladies,
- Aspect et présentation des fruits,
- Indicateur de maturité : (couleur, craquelure pédonculaire, coloration de l'écorce),
- Tenue des fruits après récolte (test de conservation, expédition vers les places commerciales),
- Précocité, étalement de la récolte (établie par rapport au témoin),
- Coloration de la chair,
- Test de dégustation en vue d'apprécier parfum et arômes.

Les tests de dégustation sont réalisés par le Comité Technique. Le comité technique se réserve le droit de l'ouvrir à tout public.

Les variétés sélectionnées seront listées. Cette liste est conservée au Siège du groupement et transmise avant chaque nouvelle campagne à l'Organisme Certificateur.

Il est établi un descriptif des variétés choisies.

Les variétés présentes dans les champs des producteurs doivent correspondre obligatoirement à celles de la liste déterminée, et les variétés en essai seront clairement jalonnées puisque ne rentrant pas dans la certification.

## **7.6 — L'IMPLANTATION DE LA CULTURE**

En cas d'utilisation de paillage plastique au sol, celui-ci est limité aux rangs de melons.

La densité de plantation est de 12 000 pieds/hectare au maximum.

## **7.7 - L'IRRIGATION**

L'irrigation est obligatoire.

Les parcelles doivent être équipées en goutte à goutte. Dans des cas exceptionnels et justifiés (humidification des passages), l'aspersion pourra être utilisée.

L'irrigation doit être raisonnée : les besoins en eau de la plante doivent être pourvus en fonction de la pluviométrie et du stade phénologique de la plante. Pour ce faire, des relevés de pluviométrie devront être réalisés quotidiennement sur les zones de production.

## **7.8 - LA FERTILISATION**

En fonction des analyses chimiques de sol, l'engrais est apporté. Les analyses de sol doivent être systématiques sur les nouvelles parcelles et régulières (tous les 4 ans maximum) sur les parcelles déjà en culture.

L'analyse de sol doit comporter:

- la mesure du pH
- le dosage du phosphore, du magnésium, du potassium, du calcaire actif
- la mesure de la CEC (Capacité d'Echange Cationique)

L'analyse doit permettre d'établir le plan de fumure.

Toute fertilisation est arrêtée 10 jours avant la récolte.

La fertilisation est établie en fonction des parcelles et des époques de plantation ; toutefois, on ne doit pas dépasser 100 unités d'azote à l'hectare.

## **7.9 - LA PROTECTION PHYTOSANITAIRE**

Chaque année, une liste phytosanitaire est mise à jour par le groupement en fonction des obligations réglementaires et des préconisations techniques d'utilisation et diffusée à l'ensemble des producteurs.

Le cahier cultural doit obligatoirement comporter les interventions phytosanitaires et leurs justifications.

## **7.10 - LES RECOLTES**

Les récoltes sont réalisées sur chaque parcelle à maturité optimale.

Les critères apparents de maturité sont la couleur et au moins l'un des trois critères suivants la craquelure pédonculaire, le flétrissement de la 1<sup>ère</sup> feuille ou le séchage de la vrille la plus proche du fruit.

Un passage est réalisé dans les parcelles avant les premières récoltes en vue de déterminer la date du premier ramassage, en se basant sur des critères de maturité tels que :

- Critères visuels de maturité dont les critères ci-dessus et la couleur,
- La récolte d'au moins trois melons à maturité optimale (ouverture de melons avec observation de la couleur et de la texture de la chair et dégustation). Ces éléments seront enregistrés dans le cahier cultural.

## **7.11 - LES MODALITES DE CUEILLETTE ET DE TRANSPORT A LA STATION DE CONDITIONNEMENT**

Les fruits sont récoltés manuellement, avec toutes les précautions nécessaires, pour éviter de les abîmer.

Dans le cas des melons de variétés dites « lisses », les fruits sont mis dans des caisses, en couche unique munies d'une couche de mousse de protection au fond.

Dans le cas des melons de variétés dites « écrites », plus résistantes, les fruits peuvent en outre être récoltés en palox ou en demi-palox (dit 'palox de récolte'). Ces contenants doivent être

munis d'une couche de mousse de protection au fond. En cas d'utilisation de palox, celui-ci ne pourra être rempli qu'à mi-hauteur (soit la hauteur d'un demi-palox).  
Ces pratiques sont obligatoires au maintien de la qualité du produit.

Les melons doivent arriver en station dans un délai maximum de 4 heures après leur récolte.

Ceci permet que même si les opérations d'agrégage, tri et conditionnement ne sont pas obligatoirement réalisés dans l'aire géographique, celles-ci se fassent à une distance limitée, permettant une mise en œuvre et un conditionnement rapides des fruits, sans altération de leurs caractéristiques.

## **7.12 - LE CONDITIONNEMENT**

Les melons ne devant pas subir de stockage après la récolte, sont conditionnés dans les 24 heures qui suivent.

### Agréage des lots :

Dès l'arrivée au Centre de conditionnement on procède à l'identification du producteur qualifié et du lot de provenance.

Un agrégage systématique de tous les lots est effectué ensuite afin de déterminer leur catégorie de qualité : **lots IGP ou non.**

Tout ceci est réalisé par un technicien ou une technicienne formé à cet égard, formation actualisée en début de chaque saison.

Le protocole d'agrégage et les critères utilisés sont les suivants :

#### ✓ **Mesure du taux de sucre**

Echantillonnage :

- 10 fruits pour un lot inférieur à 500 fruits
- 15 fruits pour un lot supérieur à 500 fruits-

Résultat de l'agrégage : 12 ° Brix minimum

#### ✓ **Vitrescence**

Contrôle lors des périodes à risque définies par le Comité Technique : en début et fin de campagne.

Echantillon : 5 fruits pour un lot inférieur à 500 fruits

10 fruits pour un lot supérieur à 500 fruits

La détection d'un seul melon qui présente des signes de vitrescence sur l'échantillon entraîne le déclassement du lot.

#### ✓ **Vérification de l'aspect général du lot**

- Critères de maturité apparente des fruits
- Melon entier, sain, frais, ferme, exempt de moisissures, de pourritures, de matières visibles, de parasites, d'odeurs ou de saveurs étrangères.
- Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.
- Test de la qualité gustative par ouverture de quelques fruits.

L'appréciation de ces critères conduit à l'appréciation :

- Lot certifiable en IGP
- Lot non certifiable en IGP

### ✓ **Variété**

Vérification que la variété est inscrite dans la liste variétale Melon de Guadeloupe.

#### Tri fruit par fruit :

Ensuite, lavés et séchés, les melons sont **sélectionnés manuellement fruit par fruit** selon l'aspect externe des fruits et des critères de maturité de chaque fruit :

- souplesse des fruits en réalisant quelques pressions au niveau de l'attache pistillaire,
- coloration des fruits : sont acceptés les colorations suivantes :
  - vert tournant : écorce verte à grise,
  - tournant : écorce gris clair à légèrement jaune,
  - tournant jaune : écorce jaune.
- aspect extérieur : Melon entier, sain, frais, ferme, exempt de moisissures, de pourritures, de matières visibles, de parasites, d'odeurs ou de saveurs étrangères,
- une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

Les lots sont précisément identifiés et conditionnés dans des contenants identifiés IGP ou non selon la sélection réalisée fruit à fruit.

Les conditionnements utilisés sont des emballages individuels et/ou des plateaux (monocouches).

## **7.13 — LE STOCKAGE EN ATTENTE D'EXPEDITION**

En attente d'expédition, les melons sont stockés à une température de 8 à 12° C.

Départ de la station : au plus tard le 3<sup>ème</sup> jour (à compter du jour de la récolte).

## **7.14 — LE TRANSPORT**

Le transport vers la zone d'expédition ou lors de la distribution locale est obligatoirement effectué par camion dont la température n'excède pas 12 °C.

# **8- LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE**

## **8.1 SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **Facteurs naturels :**

Située dans l'arc de l'Amérique centrale, sous les tropiques, baignée par la mer des Caraïbes et l'Océan atlantique, la Guadeloupe est une île, d'une superficie de 1.700 km<sup>2</sup>.

La S.A.U. (Surface Agricole Utilisée) totale est de 43 709 ha dont la canne à sucre 13.620 ha et la banane : 2 310 ha (DAF., 2005).

Sous les tropiques, elle se présente comme un archipel d'îles :

- **La Grande Terre**, île plate, à sous-sol calcaire où nous trouvons le terroir de prédilection du melon;
- **La Basse Terre**, île montagneuse, volcanique en sous-sol, et dotée de plusieurs rivières avec une pluviométrie plus généreuse ;
- **Marie Galante**, la plus grande des petites îles formant l'archipel de la Guadeloupe ; Elle est plate comme une galette en forme d'assiette ronde placée sur la mer des Caraïbes. Son sous-sol est calcaire, avec des terres riches en humus, très noires, argilo-calcaire prononcées. La pluviométrie y est faible. Elle convient également à la culture du melon, comme la Grande-Terre.
- et **La Désirade, les Saintes, Terre de Haut, Terre de Bas** qui sont d'un relief plus difficile, donc moins cultivés.

### **Les caractéristiques pédoclimatiques de l'aire géographique favorables au melon :**

La Grande Terre, comme Marie-Galante, est composée d'un socle calcaire d'origine corallienne, soulevé, recouvert autrefois de projections volcaniques qui ont donné naissance à un sol.

Sur la Grande Terre, une limite définit l'aire géographique située sur le nord est et le sud est de la Grande Terre. Cette limite sépare globalement les vertisols des sols ferrallitiques.

L'aire géographique est située sur la façade atlantique de Grande Terre : sites ventilés où la pluviométrie est plus faible qu'à l'intérieur des terres. De même de par leur exposition, ces zones sont plus saines et présentent moins d'infestations parasitaires. La région de Basse-Terre, plus montagneuse, présente une pluviométrie trop importante pour la culture du melon et de plus les sols ont un pH acide défavorable à la culture du melon.

Cette aire se caractérise par des **sols argileux gonflants**, organisés en toposéquences de vertisols et sols calcimagnésiques plus ou moins épais et caillouteux. (*Annexes n°s la - lb Cartes des sols de La Guadeloupe et de Marie-Galante*)

L'argile gonflante confère à ces sols une capacité d'échange cationique très élevée, en général saturée, principalement par le calcium. La proportion calcium/magnésium est optimale pour le melon. Le potassium est bien retenu, le phosphore n'est en général pas rétrogradé.

De **pH neutre à légèrement basique**, ces sols ont une fertilité minérale élevée. L'abondance de calcium échangeable fait que, malgré leur richesse en argile gonflante, ces sols ont une stabilité structurale élevée.

Les argiles demeurent floculées, ces sols sont donc d'une part peu susceptibles d'érosion malgré les pluies tropicales intenses, et d'autre part comportent une réserve d'eau disponible importante dans des micropores tubulaires d'origine biologique très stables (BLANCHARD et al., 2000 — CABIDOCHÉ et al., 2000).

Ces propriétés favorables aux melons sont durables, à condition que le travail du sol ne soit pas excessif. (*Annexe n° 2 Caractéristiques pédologiques du terroir*)

Marie Galante réunit globalement les mêmes conditions pédo-climatiques que l'Est et le Nord de la Grande-Terre.

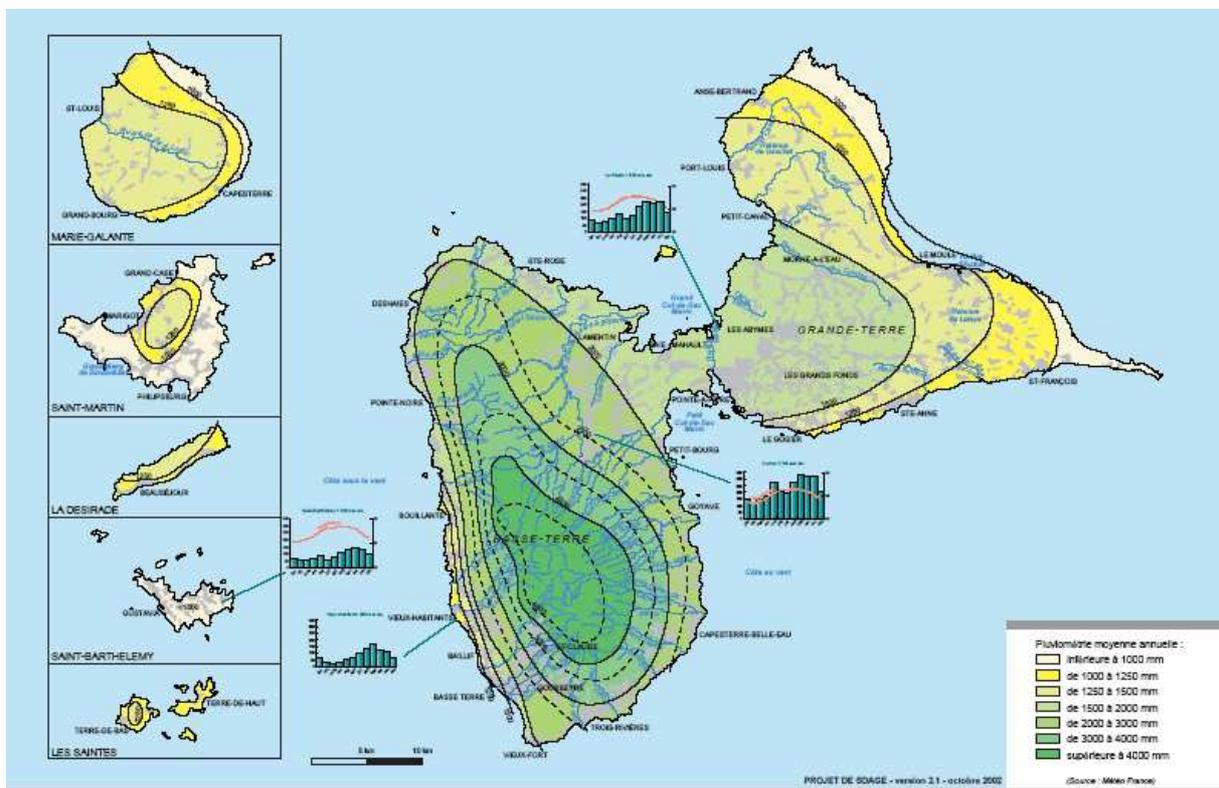
**Des conditions climatiques favorables, en particulier pendant la période dite du « Carême » :**

A la différence de l'homogénéité des températures, des vents, des pressions, de l'humidité, les pluies sont l'élément le plus capricieux du climat que ce soit dans le temps (d'une saison et d'une année à l'autre) ou dans l'espace (d'une situation de relevés à une autre).

Les températures moyennes de Guadeloupe ainsi que la présence d'alizés sont des facteurs positifs pour la culture du melon.

Si on peut parler d'une seule et unique Guadeloupe des températures et de l'alizé, on doit distinguer à partir d'une pluviométrie différentielle toute une mosaïque: une Guadeloupe sèche, une Guadeloupe moyennement arrosée, une Guadeloupe humide et hyper-humide. Les études fréquentielles réalisées, sur 50 années de chroniques, par l'ORSTOM et Météo France permettent de distinguer des zones à pluviométrie homogène.

L'aire géographique se caractérise par des pluviométries modérées à faibles allant de 0 à 1800 mm, ce qui est favorable à la culture du melon, cette plante ne supportant pas les excès d'humidité.



PLUVIOMETRIE CARTE 6

Les conditions climatiques y sont donc globalement favorables à la production de melons de qualité, néanmoins la période sèche dite de ‘carême’ est la période optimale de production.

A partir de novembre et surtout décembre les pluies se raréfient, les journées deviennent très ensoleillées et chaudes. Les îles sont balayées en permanence par un vent doux, appelé «alیزé», qui dégage une forte odeur iodée en particulier près des côtes marines.

Cette période plus ensoleillée et plus sèche (de novembre / décembre à mai / juin) est appelée «carême », l’ambiance du vent et de l’air, ainsi que la forte odeur iodée qui s’y dégage rendent le climat particulier et exceptionnel. Ce changement climatique est plus intense sur Grande Terre et Marie Galante.

Une mer qui se fracasse sur des côtes déchiquetées par endroit, des plages de sable blanc et roux, une végétation brûlée par certains moments de sécheresse extrême sont les reflets de cette terre.

Dans le même temps, dans ce lieu et à ce moment précis de l’année les plantes, les fruits et légumes, produits du miracle de la transformation chlorophyllienne, sont en pleine santé, et deviennent des produits de qualité, avec des arômes, une tenue exceptionnelle, une succulence racée, marquée et très forte, si on possède le savoir-faire.

C’est le moment de récolte de la canne à sucre, de récolte du melon, igname, patate douce, manioc. Tout est à son potentiel gustatif maximum. **C’est pour cela que le melon de Guadeloupe est un produit saisonnier, limité à la saison généralement la plus propice : novembre à juin.**

Cette période du «carême », sèche, chaude et ventilée, ce climat, cet ensoleillement exceptionnel à ce moment précis de l’année, cette ambiance typique, cette manière physique des «alیزés », ces odeurs iodées, ces senteurs voire ce goût salé du vent donne à la Grande Terre et à Marie Galante leur caractère, leur cachet, leur marque.

### **Facteurs humains :**

#### *✓ Historique*

La Guadeloupe est Département français depuis 1946 après une longue période de Statut de Colonie française, anglaise, espagnole depuis 1687.

Le melon y a déjà été consommé dans les années 1750 à 1800 par les religieux, les maîtres et les colons qui ont joué un grand rôle dans l’histoire de la colonisation aux Antilles et connaissaient bien la science de la terre et les exigences des plantes (LASSERRE G., 1960 ; LABAT., 1705).

Mais c’est seulement après la guerre de 1939, où la Guadeloupe s’est trouvée bloquée dès 1940; qu’on apprend plus précisément que le melon existe sur le marché local, puisque le prix de tous les produits est réglementé et fixé par arrêté. Le melon suivant sa grosseur coûte entre 1 et 3 francs pièce.

Les petits agriculteurs de la Grande Terre (les communes de Saint François, Sainte Anne, Anse Bertrand, Petit Canal et Moule) et de Marie Galante, plantent le melon et la pastèque en association avec la canne à sucre.

Tous les agriculteurs âgés de 90 à 95 ans racontent encore comment ils plantaient les melons jaunes à peau lisse et à côtes avec du fumier de boeufs selon les quartiers de lune. Ces melons dégageaient un parfum extraordinaire dans les champs de canne à sucre et étaient consommés sur place en Guadeloupe.

Ces témoignages de transmission orale nous apprennent beaucoup sur le savoir-faire et sur ces pratiques qui ont permis de maintenir le melon en Guadeloupe.

### Les débuts d'une organisation

Dès 1970 et jusqu'en 1982, M. Etienne CRANE tente d'organiser la profession agricole en Guadeloupe en affirmant que le devenir de l'agriculture doit passer par une structuration qui garantisse de meilleurs produits aux consommateurs et des revenus constants aux exploitants.

Il passe des accords avec des groupements de producteurs métropolitains et notamment bretons pour des exportations croisées. Parmi les produits sélectionnés (avocat, ananas, mangue...) figure le melon.

Les premiers essais de production de melon destiné à l'exportation se sont effectués en 1981 et 1982 en collaboration avec la **SICA RENNAISE**.

En 1984, une collaboration entre Mrs. CRANE, BOYER et FABRE s'instaure pour produire et exporter du melon avec le **Label Guadeloupe** en contre-saison.

Ainsi, le melon récolté est acheminé le jour même par voie aérienne vers Rungis et commercialisé dès le lendemain. Le premier envoi de 300 kg remporte un franc succès. L'essentiel de la stratégie de développement d'alors étant de produire le melon en contre saison, c'est à dire de janvier à mai.

A partir de 1986, le savoir-faire se met en place avec un cahier des charges rigoureux. M. Etienne CRANE raconte sans cesse comment il s'est battu quotidiennement pour faire accepter aux fonctionnaires aéroportuaires du Raizet (Guadeloupe), que les melons de qualité exceptionnelle devraient être transportés le jour même de la récolte par avion pour arriver frais à Orly.

Les techniques de production basées sur une mise en avant de la qualité du produit (choix des variétés, stade de récolte optimum, fertilisation raisonnée, irrigation à bon escient, sélection sévère des fruits lors du conditionnement...) ont fait beaucoup d'émules et ont été suivies par différents opérateurs.

### Le développement de la production :

Dés la fin des années 80 le melon de Guadeloupe a pu faire une percée commerciale sur le marché français et européen au travers de la marque PHILIBON qui est présente huit mois sur douze. Aujourd'hui le melon de contre saison de Guadeloupe se suffit à lui-même, est mondialement connu et maintient sa position.

Après une montée en puissance de la production de melon dans les années 1989, on se stabilise à une production totale d'environ 7.500 à 8.000 tonnes. La filière melon comprend à ce jour cinq structures de mise en marché.

- O. P. CARAIBES MELONNIERS
- GROUPE SOLDIVE – OP SICAPAG
- G.I.E. METIS CARAIBES – OP SICACFEL
- COOPERATIVE DE L'EST
- G.I.E. CARAIBES PRODUCTION – OP SICACFEL

## 8.2 - SPECIFICITE DU PRODUIT

### ➤ *UNE QUALITEE DETERMINEE*

Le melon que les producteurs guadeloupéens ont choisi de cultiver est le melon de type charentais jaune. C'est de tous les types de melons celui qui pourra le plus mettre en valeur la spécificité du terroir. En effet, ce sont des melons qui, hormis leur taux de sucre élevé, possèdent des parfums, des arômes exceptionnels et également un goût musqué pour certaines variétés. Leurs fruits sont les plus appréciés des amateurs de melons.

Le climat guadeloupéen de par sa spécificité fait que beaucoup de variétés ayant un bon comportement en pays tempéré ne pourront pas s'adapter en Guadeloupe. Le groupement sélectionne donc au sein des variétés de type Charentais jaune, celles qui expriment le mieux leurs caractéristiques en Guadeloupe. Cette sélection s'accompagne d'une dégustation : les arômes du melon, la couleur et la texture de la chair sont donc pris en compte.

Si d'autres types de melons sont moins exigeants quant à la qualité du terroir et peuvent être conservés plusieurs semaines avant d'être distribués et consommés, ce n'est pas le cas du melon Charentais jaune.

Une enquête réalisée par SOPEXA sur le melon de Guadeloupe de marque « Philibon », en 2006, auprès des détaillants de Rungis, a révélé un melon d'excellente qualité, de bonne tenue, avec un bel aspect. En fait, les détaillants décrivaient un produit de haut de gamme et encourageaient les producteurs à continuer sur cette voie.

Les grossistes traitant des melons à Rungis, interrogés en 2008 par l'INAO, indiquaient connaître ce produit particulier qu'est **le melon de Guadeloupe**. Ils indiquaient qu'il se démarquait des melons d'autres origines arrivant à la même période (Maroc, Brésil, Sénégal notamment). Certains le distinguaient même des melons produits en Martinique et en République Dominicaine, plus proches géographiquement. Les caractéristiques mises en avant par ces grossistes étaient : le caractère régulier du produit, la fermeté et tenue de la chair, les arômes / le goût.

**Les melons de Guadeloupe se caractérisent** par une saveur sucrée, avec beaucoup d'arômes et de parfum et une chair fondante. La chair du melon de Guadeloupe présente particulièrement une bonne tenue. Leur taux de sucre minimal est fixé à 12 Brix.

**Le choix des variétés, les types de sols et la culture plein champ alliée aux conditions climatiques adaptées seraient les principaux facteurs expliquant ces spécificités.**

## ➤ **UN MODE DE CULTURE ADAPTE AUX CONDITIONS LOCALES**

Les producteurs ont choisi de pratiquer uniquement une culture plein champ, sans abri, afin que les melons profitent au mieux des potentialités pédo - climatiques guadeloupéennes.

Ils ont adapté les travaux du sol aux potentialités du milieu. En effet, les sols particuliers et favorables au melon qui se retrouvent sur Grande Terre et Marie Galante nécessitent, pour conserver leurs qualités (stabilité, réserve en eau..), une limitation des travaux du sol et un travail du sol uniquement sur sol sec. Le cahier des charges encadre ces pratiques.

Depuis de nombreuses années, les producteurs ont en outre fait des efforts en matière de raisonnement de la fertilisation, de l'irrigation et pour la limitation de l'usage de désherbants chimiques pour préserver les sols et les eaux au niveau local.

**Ils ont de plus choisi de produire leur melon à la période optimale pour l'expression des arômes des fruits, pendant la saison la plus sèche.**

## ➤ **LA REPUTATION DU MELON DE GUADELOUPE**

### ✓ *La réputation dans les années 80*

Dès 1987, la presse régionale fait état de la qualité du melon de Guadeloupe lors de la visite de M. Raymond BARRE accompagné de M. Jean-Pierre SOISSON et de nombreuses personnalités politiques départementalistes sur la propriété de M. Etienne CRANE qui produisait déjà 28 tonnes de melons exportés.

Plusieurs articles de presse du début des années 90 mentionnent la réputation du melon de Guadeloupe :

- « *La culture du melon est en plein essor - Sept Magazine — mai 1989* »
- « *Petit melon devenu grand - Guadeloupe Agricole — avril mai et juin 1990* »
- « *Le melon à l'export: diversification réussie Agri magazine 1992* »
- « *La bataille de la contre saison - Fruits et Légumes - mai 1992* »

### ✓ *Réputation actuelle*

La référence des mercuriales à Rungis, du melon de contre saison se fait sur l'origine Guadeloupe pour les Antilles Française, ce qui traduit une notoriété plus grande de la production Guadeloupéenne par son volume mais aussi de par sa qualité.

De 2000 à 2006 des melons Charentais, de mêmes catégories, de mêmes calibres vendus à la même date à Rungis présentaient les différences de prix moyens suivants en fonction de leur origine :

Date	Origine Guadeloupe		Autres origines	
	Origine	Prix	Origine	Prix
2000	Guadeloupe	2,845	Espagne	1,931

<b>2001</b>	Guadeloupe	3,44	République Dominicaine	3,33
<b>2002</b>	Guadeloupe	3,86	République Dominicaine	3,37
<b>2004</b>	Guadeloupe	3,7	Brésil	1,3
<b>2004</b>	Guadeloupe	2,85	Maroc	2,3
<b>2006</b>	Guadeloupe	3,2	Sénégal	2,2

Les melons de Guadeloupe sont généralement mieux cotés que les melons d'autres origines de la même période, le marché reconnaissant les qualités et la réputation de ce produit.

### ■ La promotion du melon de Guadeloupe

Aidé par les collectivités locales et territoriales, les melonniers de Guadeloupe organisent chaque année une « méga fête autour du melon », intense animation, porte ouverte avec forte implication des jeunes scolaires, stimulant ainsi la consommation locale et l'appropriation du concept « melon de Guadeloupe. » Les organes de presse Radios, Télés (et journaux) se bousculent pour les reportages en direct de l'évènement, d'autant que celui-ci est repris par la presse nationale via le réseau RFO et internet.

Une forte représentation est également soutenue depuis des années tant dans les foires locales que dans l'hexagone. Aidés de la société de communication SOPEXA certains groupes mettent en place au niveau européen des manifestations (Foires de Franckfort, Salons de l'agriculture et Foires de paris) pour faire découvrir la qualité, la fraîcheur de leur produit.

*Cf. Annexe 4 : exemple d'étiquettes de melon*

### ■ Le poids économique du melon en Guadeloupe

Le melon est devenu aujourd'hui le troisième produit d'exportation de la Guadeloupe après la banane et la canne à sucre. La filière distribue toute l'année une masse salariale de plus de deux millions d'euro. Elle forme techniquement chaque année un personnel jeune et embauche plus de 500 personnes. Déjà répertoriée dans les mercuriales de prix au sortir de la seconde guerre mondiale, elle a pris son essor à partir des années 80.

Cette activité a permis de maintenir, dans une économie fragile une population importante sur la Grande Terre.

## **8.3 - LA QUALITE DU MELON LIEE AU TERROIR DE LA GUADELOUPE: UNE PARTICULARITE PEDO-CLIMATIQUE**

C'est en Grande Terre et à Marie Galante, que le melon donne le maximum de sa potentialité gustative, de sa beauté de robe, de son sucre, de son parfum, de sa tenue de chair, car il y trouve un terrain de prédilection, un vent soutenu nommé les alizés, la proximité de la mer qui limite les excès de chaleur et les maladies.

Une volonté acharnée des producteurs pour le travail bien fait, autant pour le travail du sol, que pour l'entretien des plantations et la récolte journalière du fruit permet d'avoir une qualité optimale. Une sélection manuelle tactile, visuelle, soignée et sévère a permis de hisser le melon de Guadeloupe à un niveau supérieur, reconnu aujourd'hui par tous les distributeurs de Rungis et d'Europe.

Le climat sec qui règne sur la Guadeloupe pendant la période de carême, permet de produire sur les terres argilo-calcaires de Grande Terre ou de Marie Galante un melon de qualité de façon naturelle, en plein champ.

A cette période la terre très argileuse se fend, se rétracte. Les plantes sauvages ont perdu la majorité de leur feuillage, leur port modelé par les alizés leur donne une apparence de drapeaux dressés face à la mer. Ce ne sont que des épineux, des plantes grasses ou à résine, bien adaptées à ces longues périodes sèches. Au coeur de cette nature en vie ralentie les parcelles de melons émergent comme des îlots de verdure.

Ce terroir de Grande Terre et de Marie Galante a toujours permis de par son climat sec et ventilé et ses terres argilo-calcaires d'avoir des melons sucrés, avec beaucoup d'arômes. Il convient particulièrement au melon charentais jaune, lisse ou écrit, et chaque type peut développer son maximum de potentialité d'arômes, de parfum, de couleur de robe et de goût.

La qualité du melon ne s'obtient que si l'on prend soin de ne rien brusquer autant dans la rotation des plantations, que dans les différentes préparations du sol elles-mêmes, que dans la manière d'apporter à chaque étape végétative de la plante la ferti-irrigation et dans la manière de conduire la culture.

Sur ces sols de Grande Terre, le melon retrouve les éléments physiques les mieux appropriés, s'exprime le mieux possible en donnant des fruits d'une tenue exceptionnelle, riche en sucre et d'un arôme particulier. La tenue des fruits exceptionnelle après récolte est liée à la présence importante de calcaire dans le sol. Ce critère permet au melon de Guadeloupe de se démarquer par rapport à beaucoup d'autres origines pour la même période.

## 9- REFERENCE CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTROLE

### ORGANISME CERTIFICATEUR :

<b>NOM:</b>	<b>QUALISUD</b>
<b>Siège social :</b>	«Agropole » - Lasserre – 47310 ESTILLAC
<b>Siège administratif:</b>	15, avenue de Bayonne - 40500 SAINT SEVER
<b>Tél.:</b>	05.58.06.15.21
<b>Fax:</b>	05.53 75 13 36
<b>Courriel :</b>	Qualisud@wanadoo.fr

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011

## 10- ETIQUETAGE ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Sur chaque conditionnement doivent figurer :

- le nom de l'IGP 'Melon de Guadeloupe', dans le logo qui appartient au groupement,
- le logo IGP.

Un sticker « Melon de Guadeloupe » doit être apposé sur chaque fruit.

## 11 - EXIGENCES NATIONALES

**Tableau des principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation :**

	<b>Points à contrôler</b>	<b>Valeur de référence</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>
<b>Production</b>	<b>Sélection des parcelles</b>	Parcelles situées dans l'aire géographique et référencées par le Comité Technique	Vérification documentaire et/ou visuelle
	<b>Mode de culture</b>	Culture de plein champ, sans abri	Vérification visuelle
	<b>Variétés</b>	Variétés sur la liste des variétés sélectionnées	Vérification documentaire et/ou visuelle
<b>Récolte</b>	<b>Dates de récolte</b>	Respect de la saison de récolte	Contrôle visuel et / ou documentaire
	<b>Maturité</b>	Respect des critères de maturité	Contrôle visuel
	<b>Modalités de récolte</b>	En caisses sur couche unique ou pour les melons écrits en palox avec une hauteur de remplissage et une souche de mousse protectrice	Contrôle visuel
<b>Conditionnement</b>	<b>Date</b>	24 h maxi après récolte	Vérification documentaire
<b>Mise en marché</b>	<b>Date</b>	3 jours maxi après récolte	Vérification documentaire
<b>Contrôle produit</b>	<b>Caractéristiques analytiques et organoleptiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mesure du taux de sucre</li> <li>✓ Vérification de l'aspect général</li> <li>✓ Coloration</li> <li>✓ Vitescence</li> <li>✓ Dégustation</li> </ul>	Contrôle visuel et analytique

## BIBLIOGRAPHIE

BLANCHART E., ACHOUAK W., ALBRECHT A., BARAKAT M., BELLIER G., CABIDOUCHE Y-M., HARTMANN C., HEULIN T., LARRE-LARROUY C., LAURENT JY., MAHIEU M., THOMAS F., VILLEMEN G., WATTEAU F., 2000 - déterminants biologiques de l'agrégation des les vertisols des Petites Antilles. Conséquences sur l'érodibilité. Etude et Gestion des Sols. 7. 309-328.

CABIDOUCHE Y-M., GUILLAME P., HARTMANN C., RUY S., BLANCHART E., ALBRECHT A., MAHIEU M., ACHOUAK W., HEULIN T., VILLEMEN G., WATTEAU F., BELLIER G., 2000 — Déterminants biologiques du système poral de vertisols cultivés (Petites Antilles). Conséquences sur la disponibilité de l'eau des sols pour les plantes. Etude et Gestion des Sols, 7, 329-352

DAF., 2005. Statistique s agricoles-Agreste

LA BAT, 1705. "Voyage aux 11es" — Chronique aventureuse des Caraïbes, 1693-1705, pages 74/75 et 78, 300/301/303.

LASSERRE Guy., 1960. *La Guadeloupe tome] et 2. Edition l'Union Française d'Impression à Bordeaux -).*

## LISTE DES ANNEXES

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPMelonDeGuadeloupe.pdf>

### **ANNEXES N°1 a et lb**

- a- *Cartes des sols de La Guadeloupe*
- b- *Carte des sols de Marie-Galante*

### **ANNEXES N°2**

*Caractéristiques pédologiques du terroir*

### **ANNEXE N°3**

*Triangle des textures*

**ANNEXE N° 4** : *Exemple d'étiquettes de melon*