RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Melon de Cavaillon

Fruit à pépins

LE PRODUIT

Le Melon de Cavaillon est un melon charentais jaune. Il se distingue par sa chair orangée de couleur soutenue et sa teneur en sucre élevée.
La production de l'IGP Melon de Cavaillon repose sur des pratiques respectueuses de l'environnement. L'irrigation au goutte-à-goutte raisonnée permet d'optimiser la consommation d'eau, la rotation des cultures et l'utilisation d'engrais verts préservent les caractéristiques des sols, et l'usage des traitements phytosanitaires et de la fertilisation est limité et encadré. Ce modèle d'agriculture raisonnée garantit une production durable et responsable.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Melon de Cavaillon est cultivé dans la Provence historique, sur les départements du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-de-Haute-Provence. Grâce à un ensoleillement exceptionnel de plus de 2 800 heures par an et à une sélection rigoureuse des parcelles et des variétés, il bénéficie de conditions idéales pour une maturité et un goût incomparables.

UN PRODUIT RECONNU

La dénomination « Melon de Cavaillon » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 12 février 2025, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne. Le Melon de Cavaillon, emblème de la Provence, bénéficie d'une renommée séculaire. Sa culture dans la région remonte à 1495 et son nom s'est imposé grâce au marché de Cavaillon et à l'essor du chemin de fer au XIXe siècle.

Le saviez-vous

Alexandre Dumas lui-même en fit l'éloge en échange de son oeuvre complète contre une rente annuelle de 12 melons.
"Je n'ai qu'un désir à émettre, c'est que mes livres aient toujours pour les Cavaillonnais le même charme que leurs melons ont pour moi. C'est à la fois une occasion qui se présente d'exprimer à mes bons amis de Cavaillon toute ma reconnaissance, et de désigner à toute l'Europe leurs melons comme les meilleurs que je connaisse." - Alexandre Dumas, 1864.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de production et de conditionnement du Melon de Cavaillon s'étend sur une partie des 4 départements suivants : Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var et Vaucluse.

Elle comprend certaines communes de ces départements, sur la base du code officiel géographique 2022

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

MIN de Cavaillon - 108
15 avenue Pierre GRAND
84954 CAVAILLON

Contact : Océane FREYDIER
Tél. : 04 90 78 75 00
Mél. : contact@melondecavaillon.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine
610 avenue du Grand Gigognan
84090 AVIGNON CEDEX 9
BP60912

N°SIRET : 13000270200046
Tél. : 04 90 86 57 15
Fax : 04 90 86 48 74
Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38

Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/melon-de-cavaillon-4298*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_MelondeCavaillon_G_202207.pdf
2. mailto:contact@melondecavaillon.com
3. mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com