



# Le melon en Occitanie

Fiche réalisée dans le cadre du projet

« fruits et légumes d'Occitanie en restauration hors domicile ».  
Vous souhaitez accroître la part des produits locaux pour vos restaurants de collectivités,  
nous pouvons vous mettre en relation avec des producteurs et des intermédiaires régionaux.

04 66 84 12 12 / [www.ffl-occitanie.com](http://www.ffl-occitanie.com)



Malgré son goût sucré, le melon n'est pas un fruit mais un légume, qui succède à l'asperge dans le calendrier de saison. Consommé en entrée ou au dessert, sa qualité gustative s'est vue nettement améliorée dans les dernières années.

De plus, il offre une bonne variété de vitamines (C, B, E), de minéraux (potassium) et d'oligo-éléments (fer, zinc, cuivre, manganèse, iode, bore...).

Volume de production régionale :

**114 000** tonnes/an  
**3 500** tonnes disponibles  
en station d'expédition Bio

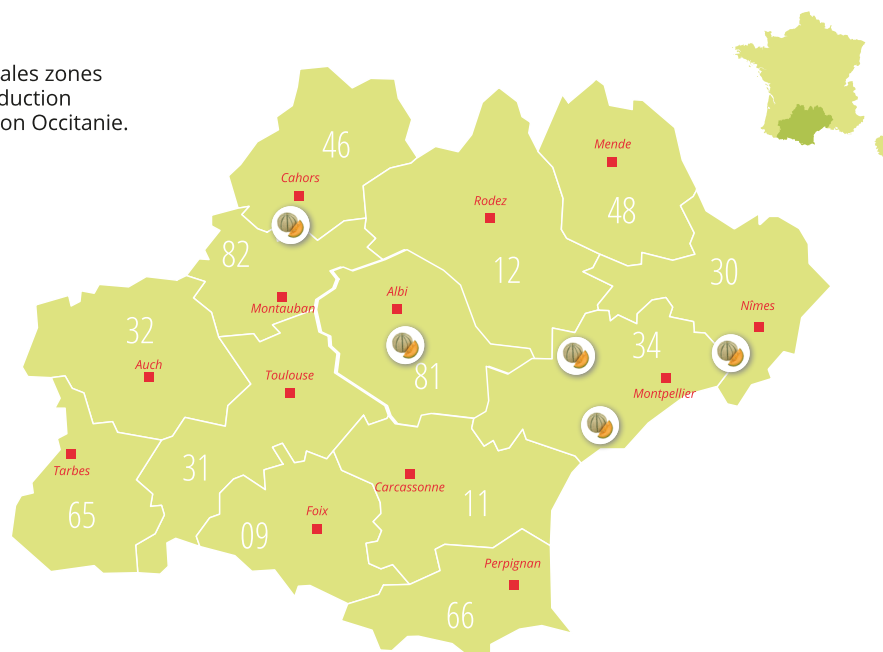
Pleine saison :

**juin à sept.**

Principales zones de production :

**Gard - Hérault - Lot**

Principales zones de production en région Occitanie.



## Calendrier de production variétale et régionale

Avec la collaboration de InterBioOccitanie

Variétés	mois					
	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre
Charentais jaune						
Charentais vert						
IGP du Quercy						
Canari						
Piel de Sapo						



## Unités de conditionnement de légumes en Occitanie

AGRIVIVA	34070 MONTPELLIER	06 80 14 59 98	PLANAVERGNE	46230 FONTANES	05 65 24 20 10
FLORETTE FS	66440 TORREILLE	04 68 28 28 28	BOYER SAS	82200 MOISSAC	05 63 04 15 64
			CAPEL	82270 M DE QUERCY	05 63 02 00 11



## Qualité / conditionnement

La période du meilleur rapport qualité prix se situe entre juin et septembre.

La qualité du melon est mesurée au travers de la couleur de la chair, teneur en sucre, fermeté, jutosité et composés volatils (saveur et arôme).

CALIBRE	Le poids minimal est de 350g. Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories (I et II) sauf pour les melons "étiquetés et vendus en poids/prix dès le stade de l'expédition"	
	Echelle de calibrage retenue	Nbre de fruits
<b>EMBALLAGES 60 x 40</b> Correspondance grammage / nombre de fruits (mention du nombre de fruits facultative)	350 g inclus à 450 g exclus	21
	450 g inclus à 550 g exclus	18
	550 g inclus à 650 g exclus	15
	650 g inclus à 800 g exclus	15
	800 g inclus à 950 g exclus	12
	950 g inclus à 1150 g exclus	12
	1150 g inclus à 1350 g exclus	11
	1350 g inclus à 1750 g exclus	9
	1750 g et plus	7/8

Pour en savoir plus :  
Association Interprofessionnelle du Melon (B. MIOZZO)  
Guide RHD du CTIFL / SRISET

Projet réalisé avec le soutien de

