



85a

nom vernaculaire	français	Melon
	créole	Mèlon
	anglais	Melon
	espagnol	Melón
	allemand	Melone



origine	<p>Afrique subsaharienne. Il existe encore dans ces régions des variétés sauvages à petits fruits non comestibles. De là, il aurait connu une très large distribution depuis le Moyen-Orient jusqu'en Chine, en passant par l'Inde et l'Afghanistan.</p>
habitat	<p>Le melon était cultivé en Iran et en Chine, il y a 5 000 ans, et en Égypte il y a 4 000 ans. D'Égypte, sa production passa en Grèce, puis en Italie au 1er siècle après JC.</p> <p>Il fait partie des plantes potagères énumérées dans le capitulaire De Villis par Charlemagne au début du 9ème siècle. En 1495, le roi Charles VIII de France, de retour des guerres d'Italie, le réintroduit en France. Cependant, les variétés d'alors cultivées étaient peu sucrées et consommées en salades.</p> <p>Au siècle suivant, des moines ramenèrent à Rome depuis l'Arménie, une variété ronde à chair orangée et savoureuse, qui fut cultivée dans les jardins de la résidence d'été des papes à Cantalupo, aux environs de Rome. Cette variété pris le nom en France de « Cantaloup » et dès le 16ème siècle sa culture se propage en Provence, dans la vallée du Rhône, dans le Languedoc, puis rejoint le Val de Loire, l'Anjou et la Touraine. De là, il approvisionne la Cour et les marchés de Paris. Ce n'est que plus tard qu'il se propage en Charente, où par sélection, les célèbres « cantaloup charentais », puis le « charentais brodé », seront créés bien plus tard.</p> <p>Au 18ème siècle, la marquise de Sévigné en villégiature à Grignan en devint friande et Voltaire, le qualifia de « chef d'œuvre de l'été ».</p> <p>Alexandre Dumas qui appréciait les melons et en particulier ceux de Cavaillon demanda, en échange du don de la totalité de son œuvre publiée (près de 400 volumes) qu'il fit en 1864 à la bibliothèque de la ville, une rente viagère de 12 melons par an. Ce que le conseil municipal accepta et lui servit jusqu'à sa mort en 1870. C'est ainsi que fut créée la confrérie des Chevaliers du melon de Cavaillon.</p>

Son nom scientifique est « *Cucumis melo* » appartenant à la famille des < Cucurbitacées >, tout comme les potirons (fiche n°44), les courges (fiche n°39), les concombres (fiche n° 48), les christophines (fiche n° 41), la pastèque (fiche n°94), le paroka (fiche n°83), le ti-concombre (fiche n°122).

Le genre < Cucumis > comprend une trentaine d'espèces dont deux sont principalement cultivées et ont une grande importance économique :

« *Cucumis melo* », le melon cultivé et de nombreuses espèces sauvages et « *Cucumis sativus* » le concombre et le cornichon.

Le terme « melon » vient du latin melo, melonis. Ce terme provient d'une racine grecque signifiant « pomme », « fruit » (« pomme » se dit < *malum* > en latin). Il désigne à la fois la plante et le fruit climactérique* sucré et parfumé.

(*qui peut être récolté avant maturité gustative, à un stade correspondant à la maturité de récolte, et la maturation pourra se poursuivre hors de la plante).

À ne pas confondre avec le « melon d'eau » (la pastèque, voir fiche n°94), quoique cette expression désigne aussi certaines variétés de melons à chair blanche.

habitat
(suite)

Christophe Colomb introduisit le melon sur l'île d'Hispaniola (Grandes Antilles) en 1494 lors de son deuxième voyage en Amérique.

Ce sera probablement le premier fruit à y être cultivé.

Le melon se retrouve ensuite, en Amérique centrale (1516), en Virginie (1609) et à New York (1629).

Le melon est aujourd'hui cultivé partout dans le monde, en pleine terre ou sous serre, selon les régions. La production mondiale de melons s'élève à 28,3 millions de tonnes.

Les principaux pays producteurs sont la Chine (qui produit à elle seule plus de 50 % de la production mondiale soit 15,1 millions de tonnes), la Turquie l'Iran (1,2 Mt chacun), l'Espagne, les États-Unis, la Roumanie, l'Égypte et l'Inde.

En Europe, les principaux producteurs sont l'Espagne (1Mt), l'Italie (580 000 t), puis la France.

La France en produit environ 300 000 tonnes (13e rang mondial), mais n'est pas autosuffisante : elle en importe 90 000 tonnes par an principalement en provenance d'Espagne, du Maroc et d'Israël.

En Guadeloupe, la production de melons s'élève à près de 8000 tonnes dont 60% sont exportées (2008, source INSEE).



85b

nom vernaculaire	français	Melon
	créole	Mèlon
	anglais	Melon
	espagnol	Melón
	allemand	Melone

type

Le melon est une plante herbacée annuelle à tiges rampantes assez longues et munies de vrilles, largement cultivée comme plante potagère pour son fruit comestible. Ses feuilles sont généralement entières ou légèrement lobées. En 2011, plus de 650 variétés de melons sont inscrites au catalogue européen des variétés cultivées. En France, quatre variétés sont principalement cultivées : le « cantaloup charentais », le « charentais brodé », le « vert olive » (de forme ovale, à l'écorce verte, couleur d'oliv et le « galia » (à la chair verte, mais tout de même sucrée, sous son écorce brodée). Trois productions bénéficient à ce jour d'une IGP (indication géographique protégée) : le melon du Haut-Poitou (1995) le melon du Quercy (1996) et le **melon de Guadeloupe** label obtenu en 2012. Les melons (cantaloup) de Cavaillon et d'Agen ne sont pas labellisés.



fleur

Les fleurs, jaunes, sont monoïques (sexes séparés sur des fleurs distinctes). Les fleurs mâles apparaissent les premières.

fructification

Le taux de sucre minimal pour être commercialisable est de 10 sur l'échelle de Brix. En dessous de 9, c'est une courge. (l'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix (°B) la fraction de saccharose dans un liquide.

L'appareil utilisé pour la mesure est un réfractomètre; l'unité de mesure est le % (pourcentage de sucre dans le jus). (remarque : le degré Baumé utilise la même notation °B; Brix = Baumé/0,55).

fruit melon.

Le fruit est généralement volumineux, de forme ovale ou ronde et porte sur sa peau des divisions nettement dessinées. Sa peau est plus ou moins lisse, ou bosselée, côtelée, brodée ou galeuse, sa couleur varie de tous les tons du vert au jaune en passant par le blanc. La pulpe de couleur jaune à orangé est très juteuse et très parfumée à maturité. La cavité centrale, fibreuse, renferme de nombreux pépins.

utilisations

Les fruits mûrs sont consommés principalement crus, en boissons, en entrées, en desserts :

- en boisson : cocktails, punches, smoothies,
- en entrée : en soupe glacée, en billes, en melon portion nature ou avec du Porto ou un VDN (dans ces 3 cas, en utilisant le melon évidé, comme contenant).

Les gros melons sont découpés en quartiers :

- les tranches de melon sont généralement servies en entrée avec du prosciutto (ex : Jambon cru de Parme).
- en Grèce, le melon est présenté avec du fromage féta.

Les melons peuvent aussi être détaillés en cubes, en boules : bouchées apéritives, brochette de melon, salade (ex : melon et menthe, melon et crevettes), mixés en soupe ou en verrines...

- en dessert : le melon entre dans la préparation de salades de fruits (oranges, fruits rouges), de glace, de sorbet ou de granité.

Cuits, ils sont utilisés pour en faire des compotes, des confitures et des chutneys.

Les petits fruits coupés au moment de la taille des plants peuvent se confire au vinaigre comme les cornichons.

