

La gamme de TerreAzur

Sélection

Caractéristiques des Melons du Quercy

- Le melon du Quercy est produit à partir de variétés de type charentais.
- Récolté à maturité, la cueillette s'effectue dans les meilleures conditions pour le produit. Cueillis tôt le matin à la fraîche, pour une meilleure conservation, les melons du Quercy sont conditionnés le jour même de la récolte.
- Avec une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce peut jaunir à maturité.
- Taux de sucre garanti à 11°Brix minimum.
- Indication d'Origine Protégée.



Historique

Association producteurs
du Melon du Quercy



Syndicat
interprofessionnel du
Melon du Quercy



Obtention IGP

1994

1996

2004

- 120 producteurs assurent la production de ce melon IGP.
- Sur les parcelles sélectionnées dans cette zone géographique strictement délimitée, le melon est planté dans le Sud Quercy, entre Montauban et Cahors et jusqu'à l'est d'Agen.
- Sa culture est menée de manière raisonnée, la qualité étant privilégiée aux rendements.
- Exclusivement cultivé en pleine terre, sur des sols argilo-calcaires, il profite toute l'année des qualités exceptionnelles de son sol. En effet, l'argile et la craie qui se sont gorgés d'eau à la saison humide la restituent lentement au cours de l'été pour le plus grand bien de la plante et de ses fruits.
- Les melons mûrissent dans des conditions optimales, les journées chaudes alternant avec des nuits fraîches, pendant les 90 jours nécessaires à sa maturité complète.



Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy

Situé au cœur de la zone de production, à Castelnau Montratier, Le syndicat élabore et veille au respect du cahier des charges, assure la défense de l'IGP Melon du Quercy et met en œuvre toutes les actions de communication et promotion du Melon du Quercy.



Saisonnalité

