

# Pourquoi le Maroc a-t-il le droit de produire du « melon charentais » ?

écrit par Christine Tasin | 20 mai 2013



Elle est belle la concurrence libre et non faussée...





On ne peut acheter de [Feta](#) que produite en Grèce, parce que [AOP](#) (*appellation d'origine protégée*) oblige, mais le Maroc a le droit de produire et de commercialiser, du melon charentais.

Pourquoi ? C'est simple, le melon charentais n'est pas un produit [AOC](#) (*appellation d'origine contrôlée*). Ça change tout. Rien n'a été fait pour protéger les petits producteurs de melon charentais... des Charentes, ou celui dit « de Cavaillon ».

Encore un coup porté à nos producteurs, encore un coup porté à la France.

En France, seules trois productions bénéficient d'une IGP (*indication géographique protégée*), les melons du Haut-Poitou, ceux du Quercy et, depuis 2012, le melon de Guadeloupe.

Certes, comme on peut le lire sur [wikipedia](#), avant de devenir charentais (mais aussi « de Cavaillon ») le cantaloup, notre melon national est originaire d'Italie :

*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 prit le nom en France de « Cantaloup » et dès le [XVI<sup>e</sup> 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.

Mais à l'arrivée le melon français est bien le melon charentais : En [France](#), quatre types variétaux sont principalement cultivés : le « cantaloup charentais », le « charentais brodé », le « vert olive » (écorce verte olive, forme ovale) et le « galia » .

D'autres variétés plus anciennes sont encore cultivées, mais semblent être en voie de disparition : serpent, rouge de perse, petit gris de Rennes, sucrin de Tours et melon de Trets.

Alors, un conseil, si vous voyez du melon charentais en vente en ce moment en supermarché, vérifiez l'origine... et attendez la saison pour manger du véritable melon charentais, afin de faire la nique à ces mondialistes qui cassent tout, en France, l'emploi, la fierté du savoir-faire français, le goût des saisons et la tradition littéraire. Ah ! Savourer un melon français en évoquant Voltaire ou Alexandre Dumas :

Au [XVIII<sup>e</sup> siècle](#), la [marquise de Sévigné](#) en villégiature à [Grignan](#) en devint friande et [Voltaire](#), le qualifia de « chef d'œuvre de l'été ».

[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](#).

**Christine Tasin**