

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



MELON ANTIBES BLANC

Ce melon de garde ou d'hivers réussit particulièrement dans les régions chaudes et est de bonne conservation. La plante est vigoureuse et se distingue des autres variétés par son feuillage léger. Ses fruits sont courttement ovoïdes, d'un blanc mat, tout à fait lisse à la maturité. Sa chair est verte pouvant tirer sur le orange une fois très mur, elle est très sucrée et aqueuse, d'un goût frais, parfumé et très agréable. Le Melon Blanc d'Antibes est maintenu au Centre de Ressources Biologique de l'INRA à Montfavet.

Gardien

Michel Pitrat (Inra)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Il existe trois types de variétés botaniques qui étaient destinés à alimenter les marchés locaux français: *cantalupensis*, *reticulatus* et *inodorus*. Le type *inodorus* plus tardif était cultivé essentiellement dans le Sud de la France. Ce dernier type présente souvent des fruits non odorants et moins sucrés que les autres cultivars (sources: "Ressources Génétiques, diversité et amélioration du melon" Michel Pitrat). Le Melon Blanc d'Antibes

en est un représentant qui était très répandu dans la région méditerranéenne dans les années 1920. Son type de maturation non climatérique produit un fruit de bonne conservation (plus d'un mois), et il était très apprécié pour constituer des réserves non seulement dans le midi, mais aussi à Paris où il était vendu en hivers (source: "Histoire et amélioration de cinquante plantes cultivées", Claire Doré, F. Varoquaux).

Hier et aujourd'hui

Le melon Blanc d'Antibes a joué un grand rôle dans l'amélioration du melon. En effet, cette variété population est à l'origine du type honeydew ou melon de miel aujourd'hui cultivé et très célèbre aux

États-Unis, en Amérique, en Australie et en Asie (sources: "Ressources Génétiques, diversité et amélioration du melon" Michel Pitrat).

A table / Brochette

A consommer frais en entrée avec un accompagnement charcuterie, en brochette, ou en dessert en salade de fruit de saison. Recette de brochette - Ingrédients (pour 2 personnes):

1 melon Blanc d'Antibes, 2 tranches de jambon de Parme (ou autre), feuilles de menthe fraîches, brochettes en bois.

Préparation: couper la chair du melon en gros cubes. Couper en 2 les tranches de jambon et les rouler sur elles-mêmes, puis en faire 3 morceaux. Alternier en piquant sur les brochettes en bois : 1 feuille de menthe, 1 cube de melon et 1 petit rouleau de jambon. Recommencer pour compléter la brochette.

Saveurs de nos terroirs: des variétés anciennes récupérées pour vous

Cette variété potagère locale a été conservée pendant des années par quelques "agriculteurs-gardiens". Elle a été aujourd'hui entièrement récupérée, dans le cadre du projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", grâce au programme Interreg Alcotra.

Objectif du projet: lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence, à travers la création d'un réseau franco-italien de passionnés et de petits producteurs, engagés pour sauvegarder et remettre au goût du jour des variétés locales en multipliant et en échangeant les semences. Les consommateurs qui peuvent désormais retrouver les saveurs originales de ces légumes issus de la tradition agricole locale sauront leur en être reconnaissant. Ces variétés d'excellence, sélectionnées par les agriculteurs au fil du temps, sont bien adaptés à leurs territoires respectifs. Autrefois, ces produits avaient également souvent une grande importance commerciale. Négligés au cours des dernières décennies par le développement de l'agriculture industrielle et la distribution à grande échelle, ces produits typiques et de proximité peuvent enfin revenir enfin sur notre table. Le fruit du travail de générations de paysans transalpins a été récupérée par l'équipe franco-italienne à travers la mise en réseau des connaissances, des compétences et des semences. Aujourd'hui, chaque agriculteur participant au projet est en mesure de produire les différents légumes qui constituent le panier franco-italien des "variétés transfrontalières".

Projet Interreg Alcotra n. 139
"Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info

