

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



MELON CAVILLON TRANCHE À CHAIR ROUGE

Les melons tranches se distinguent par leurs côtes très marquées. Ce melon à confire est un melon très esthétique. La variété à chair rouge est une plante vigoureuse, à feuillage entier vert franc. Ses fruits sont de tailles moyennes, sphériques un peu aplatis, très côtelés, vert clair à blanc argenté. Ils se distinguent par une forte présence de liège. La chair est orangée, ferme et peu sucrée, d'où une consommation orientée vers le fruit confit. Comme tous les types "charentais", climactérique, ce melon a une faible durée de conservation (une à deux semaines). Cette variété est maintenue aux ressources génétiques de l'INRA.

Gardien

Michel Pitrat (Inra)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Dans le midi, les environs de Cavaillon étaient un des plus grands centres de production de melons. Il s'y cultivait un grand nombre de variétés distinctes, de telle sorte que le nom Melon de Cavaillon donnait le plus souvent une simple indication de la provenance qu'une variété désignation d'espèce.

Hier et aujourd'hui

Les premiers melons domestiqués devaient probablement être non sucrés et correspondaient à une utilisation comme "légumes" soit cru comme du concombre, soit cuit. Ils peuvent être également confits au sel et au vinaigre comme des cornichons. Sous forme de "légumes", ils sont généralement récoltés immatures. Les premières descriptions entretiennent une assez grande incertitude

A table / Melon confit

Ce melon se déguste en confiture ou en fruit confit. **Recette du melon confit, ingrédients:** 1 beau Melon de Cavaillon Tranche à Chair Rouge bien mur (1,4 kg de chair), 1 kg de sucre, 1 litre d'eau. **Préparation:** peler le melon et faire des tranches fines dans le sens de la hauteur. Enlever les graines. Placer les tranches dans une casserole remplie d'eau froide et les faire cuire jusqu'à ce que l'eau parvienne à ébullition. Retirer les tranches de melon avec une écumoire et les placer dans un saladier d'eau froide. Mélanger le sucre avec l'eau (de cuisson du melon si vous voulez) et faire cuire ce sirop 30 minutes. Égoutter les melons et verser ce sirop dessus. Réserver au frais 24 heures. Au bout de 24 heures, retirer

Le Melon de Cavaillon Tranche à Chair Rouge, tel que nous le décrivons ici, n'est actuellement plus du tout cultivé, mais d'autres types modernes de "charentais" prennent le nom de Melon de Cavaillon (source: "Dictionnaire Vilmorin", 1904).

entre le "melon-légume" et le concombre. Cependant il est à peu près certain maintenant que les Égyptiens anciens ne connaissaient pas le concombre. L'hypothèse est que ce qu'ils appelaient melons étaient en réalité des pastèques, et que leurs concombres étaient ce qu'on appelle aujourd'hui les melons (source: "Ressources génétiques, diversité et amélioration du melon", Michel Pitrat).

les tranches de melon du sirop et les réserver dans un plat. Porter le sirop récupéré à ébullition et verser à nouveau sur les tranches de melon. Réserver au frais 24 heures. Répéter l'opération pendant 7 jours. Le 8ième jour, égoutter les tranches de melon et faire cuire le sirop 20 minutes supplémentaires, le sirop doit s'épaissir. Tremper les tranches de melon dans ce sirop et donner un bouillon. Arrêter le feu dès le début de l'ébullition. Retirer les tranches de melon à l'écumoire, les égoutter et les mettre à sécher sur du papier cuisson. Laisser sécher 3 à 4 jours en les retournant régulièrement. Les ranger dans des boîtes hermétiques pour les conserver.

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

