

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



MELON CAVAILLON TRANCHE À CHAIR VERTE

Le Melon Cavaillon Tranche à Chair Verte est un vieux melon de Cavaillon. 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 y avait 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

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 entre le "melon-légume" et le

variété désignation d'espèce. Le Melon de Cavaillon Tranche à Chair Verte, 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).

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).

A table / Confiture de melon

Bien réussi, le Melon Cavaillon Tranche à Chair Verte pourra être consommé nature. Il peut également être consommé confit, ou en confiture. Pour la confiture: 1 kg de melon épluché, épiné et coupé en morceaux, 1 gousse de vanille ou de cannelle, 1/2 verre de jus de citron, 600 g de sucre en poudre. Préparation: 40 mn. Cuisson: 60 mn. Temps total: 100 mn. Coupez la chair des melons en gros dés. Mettez dans une grande casserole,

le melon, le jus de citron et la vanille. Laissez bouillir doucement pendant 1 heure. Sortez et essuyez les pots avec un torchon propre. Au bout d'une heure, grattez la vanille pour laisser tous les grains dans la préparation et enlevez-la. Mixez la confiture comme une soupe. Versez immédiatement dans les pots. Fermez-les bien et retournez-les jusqu'à refroidissement total.

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 adaptées 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

