

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



MELON VERT-OLIVE D'HIVER

Ce melon de garde ou d'hivers réussit particulièrement dans les régions chaudes. Semé tard, il peut se conserver jusqu'au mois de février: on reconnaît qu'il est bon à consommer lorsqu'il commence à se tacher. Le fruit est ovoïde ou en forme de goutte d'eau, son écorce est plissée et d'un vert plus ou moins foncé à maturité. Sa chair verte à orange selon le stade de maturité est craquante, juteuse, sucrée et présente un léger goût de noix. Le Melon Vert Olive d'Hiver est maintenu au Centre de Ressources Biologique de l'INRA à Montfavet.

Gardiens

Richard Soyer (Villars)

Michel Pitrat (Inra)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

On retrouve sa trace dans le dictionnaire de Vilomorin de 1904. Il est dans cet ouvrage également surnommé "melon espagnol tardif", ce qui nous donne une idée de sa véritable origine. Dans le midi de la France, on l'appelle aussi "melon de Noël". Cet ouvrage nous informe que ce melon était cultivé dans le midi de l'Europe et en Algérie. Il était destiné à l'exportation vers les grandes villes du

nord (notamment Paris) à l'arrière-saison (source: "Dictionnaire Vilmorin", 1904). Son nom lui vient aussi bien de sa forme que de la couleur de son écorce. Il fait partie des types "Inodorus" non climatériques et tardifs qui étaient cultivés essentiellement dans le Sud de la France (sources: "Ressources Génétiques, diversité et amélioration du melon", Michel Pitrat).

Hier et aujourd'hui

Le Melon Vert Olive d'Hiver, ou Melon de Noël, est un fruit qui fait partie de 13 desserts traditionnels de Noël en France. La symbolique de ce nombre 13 représentait le Christ et ses 12 apôtres. La coutume veut que ces desserts restent sur une table durant 3 jours à l'occasion desquels il était de tradition de prendre un échantillon de tous pour

pouvoir faire un vœu et bénéficier d'une protection pour le restant de l'année. Quatre de ces desserts symbolisent les mendiants: les figes sèches (Franciscains), les amandes (Carmélites), les raisins secs (Dominicains) et les noix (Augustins). Les autres desserts sont également chargés de symbolique.

A table / Desserts de Noël

Les 13 desserts ne sont pas toujours identiques dans toutes les familles de Provence. Mais on retrouve généralement les gourmandises suivantes. Les 4 mendiants: les figes sèches (Franciscains), les amandes (Carmélite), les raisins secs (Dominicains) et les noix (Augustins); les dattes: symboles du christ venu d'Orient; les nougats blanc et noir; la pompe à huile (fougasse à l'huile)

per au couteau; les fruits confits; les fruits frais: mandarines, oranges, poires et melon vert olive d'hiver (ce dernier était conservé avec précaution à la cave ou au grenier, suspendu dans un filet ou sur de la paille); les oreillettes (biscuits frits parfumés à l'eau de fleur d'oranger); la pâte de coing; la tarte à la courge ou aux pommes; les calissons; et de nos jours, bien souvent, les chocolats

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

