

Vidéo - Le melon de Lectoure au 13h de TF1

Cultivé depuis les années 60, son secret réside dans la terre nommée "peyrusquet" : des sols argilo-calcaires à la couleur brune.



Vidéo - Le melon de Lectoure au 13h de TF1

Destination Lectoure et l'exploitation de la famille Polese. TF1 a mis à l'honneur dans ce reportage, diffusé le 8 juillet 2020, le melon gersois à travers une famille amoureuse du légume à la couleur orange qui sublime nos repas d'été.

À Lectoure, on cultive le melon depuis les années 60. La terre y est particulièrement favorable. On la nomme "Peyrusquet" pour sa qualité.

"Le Melon doit être craquelé à la queue et tourné au jaune"

Le melon doit être cueilli à pleine maturité. L'exploitant nous permet d'assister à la phase de ramassage et livre quelques secrets. Savoir cueillir et choisir un melon à maturité est tout un art.

La culture du melon est difficilement mécanisable et requiert une main-d'œuvre attentive (200 heures pour récolter un hectare). Pour le melon de Lectoure, les exploitants ont fait le choix de privilégier la qualité, sous l'action de l'Association de promotion du melon de Lectoure. Elle milite pour obtenir des labels. Dans un premier temps, la CCP ou Certification de Conformité Produit a été obtenue en 2004. L'étape suivante sera l'IGP, Indication Géographique Protégée.

Pour voir la vidéo, cliquer sur le lien suivant: <https://www.lci.fr/regions/video-la-recolte-des-melons-de-lectoure-commence-2158764.html>