

Ecrit par le 2 février 2026

La double victoire de l'IGP du melon de Cavaillon



8 ans c'est le temps qu'il a fallu pour que le melon de Cavaillon obtienne enfin son IGP (Indication Géographique Protégée). Un processus de mûrissement particulièrement long. Cet IGP c'est au fond une double victoire. D'abord, celle des melonniers provençaux qui se voient récompensés pour leur travail et leur acharnement. Mais c'est celle aussi de la ville de Cavaillon qui voit son nom associé à un produit phare et mondialement connu.

A l'instar de Montélimar pour son nougat, Grenoble pour ses noix, Menton pour ses citrons ou Nyons pour son huile d'olive (pour ne citer que quelques produits du sud de la Loire) Cavaillon entre dans le cercle privilégié des villes dont la notoriété sera désormais associée à celle d'une spécialité. Elle en sera même portée par elle.

Ecrit par le 2 février 2026

Là où certains monnaient des terres rares pour maintenir leurs souverainetés, ici utilise des melons

On pourrait y voir là le début d'une nouvelle « story », d'un nouvel élan pour la cité cavare. Elle commence au 15^{ème} siècle avec les premières cultures, elle se poursuit avec Alexandre Dumas qui échangea avec la ville une partie de sa bibliothèque contre une rentre annuelle en melons. Elle prend, aujourd'hui, une nouvelle dimension avec ce fameux IGP.

« Cette victoire » pour Cavaillon est d'autant plus belle que l'appellation couvre en fait 249 communes sur 4 départements (Vaucluse, Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence). Une « annexation territoriale pacifique » en quelque sorte. Là où certains monnaient des terres rares pour maintenir leurs souverainetés ici utilise des melons.... Ce n'est pas la même recette...

Cet IGP est une opportunité unique « apportée sur un plateau »... de melons bien sûr

On mesure aujourd'hui ce que peut représenter l'image pour le développement d'un territoire ou d'une ville. Beaucoup de collectivités se lancent dans des réflexions pour tenter d'infléchir une image ou s'en créer une nouvelle. C'est souvent un parcours difficile et qui prends beaucoup de temps et de moyens. Ici, cet IGP est une opportunité unique, « apportée sur un plateau »... de melons bien sûr.

On se surprends à imaginer que la traditionnelle fête du melon prenne une toute nouvelle dimension. On pense bien sûr à la fête du citron du côté de Menton. On pense aussi à l'incroyable collection de Jean-Jacques Prévôt qui réunit des centaines d'objets dédiés à ce fruit. Collection qui n'attend plus qu'un écrin pour devenir un lieu de visite insolite pour les touristes. Les idées et les projets ne devraient pas manquer...

[IGP : Cavaillon prend le melon](#)

IGP : Cavaillon prend le melon

Ecrit par le 2 février 2026



Ce mercredi 12 février, le Melon de Cavaillon a été officiellement reconnu IGP (Indication géographique protégée). Une véritable reconnaissance pour les producteurs locaux.

Après des années de quête pour l'obtention du label Indication géographique protégée, le Melon de Cavaillon est enfin reconnu IGP. Un label de qualité de l'Union Européenne qui vient récompenser le savoir-faire des producteurs locaux de ce fruit qui est à présent protégé par une identité d'origine et de qualité.

« Une véritable fierté pour Cavaillon, pour le Vaucluse et pour la Région Sud ! »

Benoît Mathieu, président du Marché d'intérêt national de Cavaillon

Le 3 février dernier, [Gérard Daudet](#), maire de Cavaillon, a annoncé que le dossier de l'IGP Melon de Cavaillon avait été instruit par la Commission Européenne. « Cette bonne nouvelle, dont je suis particulièrement fier, nous la célébrerons tous ensemble, je l'espère, lors de la Fête du Melon 2025 », avait-t-il alors déclaré. Ce mercredi 12 février, c'est officiel, l'IGP Melon de Cavaillon est née.

Depuis plusieurs années, le [Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon](#), qui est à l'origine de la

Ecrit par le 2 février 2026

marque 'Melon de Cavaillon', œuvrait pour obtenir ce label. « L'IGP garantit que chaque Melon de Cavaillon respecte des critères stricts de culture et de production, tout en préservant son héritage et ses traditions locales », explique le Syndicat.

Ainsi, pour être reconnu par le label, le fruit et sa production doivent suivre un cahier des charges strictes avec un taux de sucre à respecter, ainsi qu'un poids, un visuel, et même un certain mode de présentation lors de la vente. L'aire géographique de production et de conditionnement du Melon de Cavaillon s'étend sur une partie des départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse.