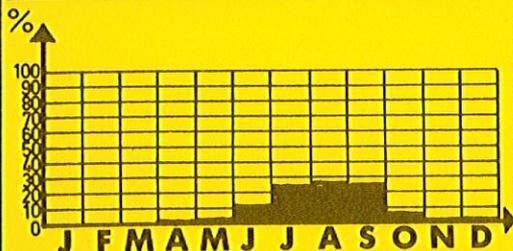




MELON

14

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



• POURRISSEMENT

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- FRAÎCHEUR
- VENTILATION



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHOCS
- FROID
- CHALEUR

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivage

- RÉSERVE / RAYON
- PAS DE CHAMBRE FROÏDE
- ISOLER (ODEUR)
- 3 JOURS



Les soins au rayon

- ÉVITER LES MANIPULATIONS



Le rangement le soir

- RÉSERVE
- ENDROÏT FRAÏS ET AÉRÉ



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'oeil

- NE PAS SE FIER À LA COULEUR
- CRAQUELURE CIRCULAIRE À LA BASE DU PÉDONCULE
- TÂCHES DE SUCRE



Au toucher

- ÉLASTICITÉ DE LA BASE
- FORTE DENSITÉ
- ODEUR AU PÉDONCULE



Comment me préparer ?

- ENTRÉE - DESSERT
- SUCRÉ, SALÉ, POÏVRÉ
- POTAGE FROÏD





MELON

14

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE?

Mentions obligatoires...

Produit: X	catégorie:
Variété: X	calibre:
ORIGINE: X	
TRAITÉ: X	
PRIX: X	1kg 1pièce

• CATÉGORIE:

PAS DE NORMALISATION

• CALIBRE

DIAMÈTRE MINIMUM 8 CM.

- PLUS DE 1KG: GROS

- 600 - 800 G. → 1KG: MOYEN

- ENVIRON 300 G : PETIT

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

- CÔTELÉ, PEAU DURE ET LISSE : CANTALOUPE CHARENTAIS
- VERDÂTRE, SILLONS VERTS PEU MARQUÉS, PETIT: CHARENTAIS : JAUNE LISSE
- BRODERIES, PEU CÔTELÉ : CAVAÏLLON ESPAGNOL
- VERT FONCÉ, SE CONSERVANT BIEN: OLIVE D'HIVER

Disponible en:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- CONSERVATION ? - PAS AU FRIGO
- ENVELOPPÉ, SINON IL COMMUNIQUE SON ODEUR
- QUESTION ? LE MELON CHARENTAIS VIENT-IL DES CHARENTES
- NON, C'EST UNE VARIÉTÉ.
- PROVENANCE ? - SUD-EST : CAVAÏLLON
CARPENTRAS
- SUD-OUEST : AGEN
NERAC
CAUSSADE
- VAL DE LOIRE: RÉGION NANTAISE
DEUX-SÈVRES