



HAL
open science

Le melon de Cavaillon, une géohistoire agrocommerciale

Gilles Fumey

► **To cite this version:**

Gilles Fumey. Le melon de Cavaillon, une géohistoire agrocommerciale. Fruits & légumes de part et d'autre de la Méditerranée 15e-20e siècle, Oct 2013, Kenitra, Maroc. hal-03915785

HAL Id: hal-03915785

<https://hal.science/hal-03915785>

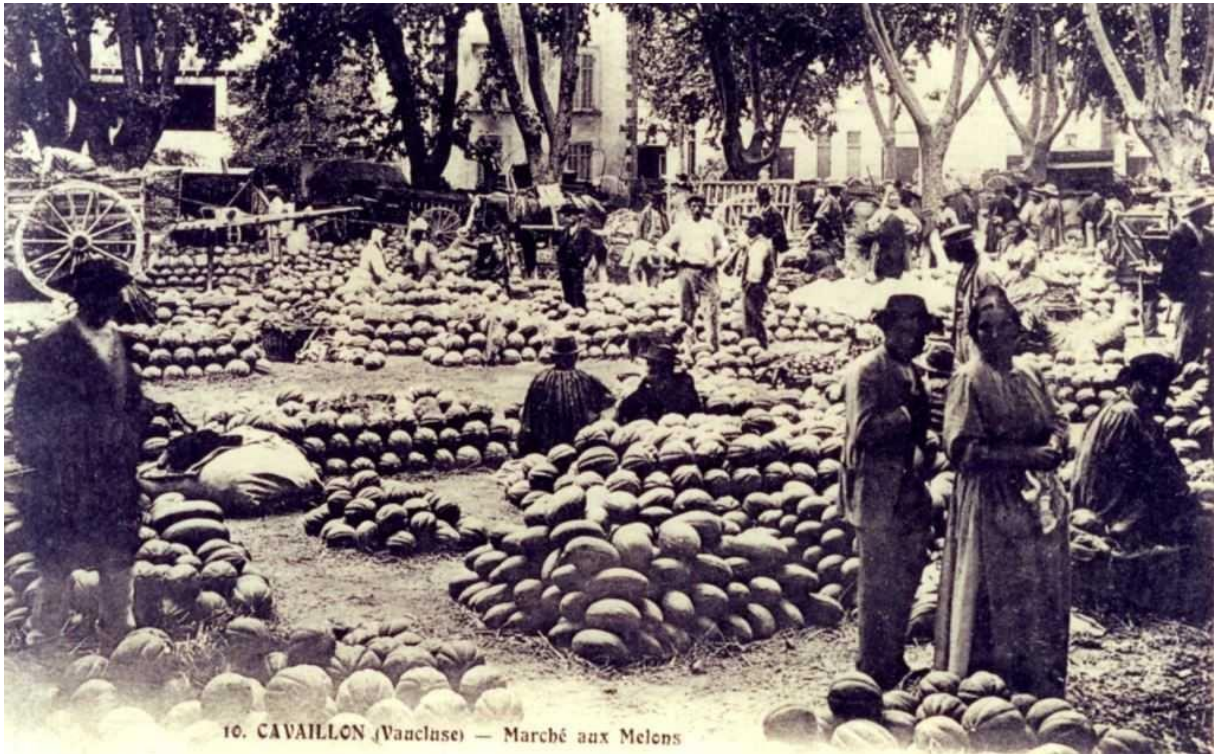
Submitted on 29 Dec 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Le melon de Cavaillon, une géohistoire agrocommerciale

Par Gilles Fumey
Sorbonne Université (Institut de géographie)



Marché aux melons, Cavaillon (Vaucluse), années 1930

La France des terroirs légumiers, au sens nous les entendons aujourd'hui, est largement née au XIXe siècle. La révolution ferroviaire a acheminé vers les métropoles des fruits et légumes nouveaux qui furent cultivés dans des zones de plus en plus spécialisées. Le cas du melon de Cavaillon est emblématique d'un fruit qui n'avait pas de raison d'être une spécialité ici plutôt que là. On a longtemps donné à la géographie un poids qu'elle avait certes, mais pas là où on le pensait : Roger Dion avait montré pour les terroirs viticoles que le poids des éléments physiques n'était pas déterminant au regard de ce que Pierre Gourou appelait des « structures d'encadrement » impliquant tout l'appareil technique, philosophique et juridique des sociétés qui mettent en œuvre l'économie des terroirs. En l'occurrence, ici, pour le melon dit « de Cavaillon », on verra que le système agricole a été le fait d'initiatives non paysannes, venant notamment d'une bourgeoisie juive installée dans le Comtat depuis le temps des papes d'Avignon et d'un système technique alliant des canaux dont celui de Carpentras et le train de la future ligne PLM qui allait connecter ces marchés provençaux aux grandes villes françaises.

La communication portera sur le système qui a donné naissance à ce melon dit « de Cavaillon ».

1. Une histoire ancienne

Le melon¹ est d'origine africaine ou indienne, ceci n'est pas encore tranché. Ses premières mentions se situent en Egypte pendant les premières dynasties (à partir du IV^e millénaire avant notre ère) et le delta du Nil est une région renommée de production. Les auteurs antiques l'évoquent souvent : Théophraste (IV^e siècle avant notre ère), Dioscoride, Galien, Pline et, bien sûr, Columelle, ne dérogent pas à la règle : les melons peuvent être, à la fois, bons et mauvais pour la santé. Les Grecs ont déjà amorcé un classement de la plante en « *pepon* » (littéralement, cuit par le soleil = mûr), qui devient « *pepo* » en latin, puis « *melopepon* » (littéralement pomme-courge cuite au soleil). La plante quitte les jardins pendant le Haut-Moyen Age même si le capitulaire De Villis la signale au début du IX^e siècle. Elle réapparaît aussi dans les premiers traités de botanique et de la médecine arabes qui se diffusent, progressivement, en Europe depuis la Sicile. Les guerres d'Italie menées par Charles VIII permettent son introduction en France. Mais la réputation est plutôt sulfureuse : ce « *fruit délicieux autant que pernicieux* »², consommé plutôt en salade (car peu sucré, à l'époque), est suspecté d'avoir causé la mort de deux papes et quatre empereurs.

Parmi les variétés connues, une est originaire d'Arménie, apportée par des moines qui s'installent à Rome. La chair est orangée et savoureuse au goût. Aux alentours de Rome, cette variété aux côtes profondes, à la chair fine, compacte et juteuse prend le nom du lieu où elle est cultivée : Cantalupo (le cantaloup). Lorsque les papes migrent à Avignon, le melon est cultivé sur les terres pontificales du Comtat Venaissin, au moins depuis la fin du XIV^e siècle. Les melons sont portés sur les registres des gabelles de la ville d'Avignon en 1397. En l'état actuel des recherches, il est possible de penser que la plaine de Cavaillon reçoit ses premiers melons à cette époque. Au XV^e siècle, la police du terroir de Cavaillon compte de nombreuses cucurbitacées dont les melons avec d'autres produits comme les fèves et les choux qui sont des légumes courants au Moyen-Age.

Un legs des papes à Cavaillon ?

La première mention du melon dans les archives de Cavaillon selon Hélène Maignan³ est consignée dans les règlements pour la police du terroir édictés par le vice-légat du pape, Clément de la Rovère et l'évêque de Cavaillon, Toussaint de Villeneuve, le 1^{er} mars 1495⁴ : « *Tout habitant de la cité de Cavaillon, exceptés les infirmes et les femmes enceintes, trouvé dans le bien d'autrui à cueillir raisins, noix, noisettes, amandes, pêches, figues, pommes, poires et autres fruits de cette sorte, de même que cerises, olives, grenades (...) ou encore laitues, pois, fèves, choux, épinards, aulx, oignons, concombres, melons, gourdes, courges,*

¹ Nom scientifique : *Cucumis melo* L. subsp. *melo*, famille des Cucurbitacées, sous-famille des *Cucurbitoideae*, tribu des *Melothrieae*, sous-tribu des *Cucumerinae*.

² Exposition *Graines de melon*, Archives municipales de Cavaillon, 2000.

³ *Ibid.*

⁴ Charte sur parchemin, sceau en cire de Clément de la Rovère (AA2, n°10).

cucurbites, sauge, isope, persil, menthe et semblables produits paiera une amende de six deniers pour chaque fruit ou chaque légume dérobé ».

La « plaine » de Cavaillon légèrement en contrebas de la vallée de la Durance bénéficie sur quelques périmètres proches de la rivière de systèmes d'irrigation dès le XIII^e siècle grâce à des déviations de la Durance. On offre les fruits et légumes nouveaux comme les abricots, les pêches, les artichauts aux dignitaires de l'Etat pontifical et du Royaume de France. Au XVII^e siècle, le duc de Guise s'en régale, ainsi que Mgr d'Oppède, premier président du Parlement de Provence (1626) et les vice-légats Mazarin (1635) et Lascaris (1664)⁵. Apprécié l'été, le melon l'est aussi en saison hivernale avec le canellat⁶ et le giroflat de melon (une écorce confite dans un sirop épicié).

Le maintien avec les Juifs d'une population éduquée et aisée dans cette province rhodanienne qu'est le Comtat a joué un rôle considérable dans le maintien, puis le développement de la spécialisation melonnière. Plus que les encouragements de la marquise de Sévigné qui villégiature à Grignan (Drôme) et s'en fait livrer ou bien ceux de Voltaire qui en raffole en les qualifiant de « chefs d'œuvre de l'été », les melons sont plutôt des fruits prisés des familles aisées juives qui pratiquent un repas rituel hebdomadaire de qualité lors du shabbat, et de multiples fêtes votives qui réunissent les familles pour Pessah, Yom hanef, Chavouot, Roch hachana, Yom Kippour, Hanoucca, Pourim, etc., et dont les menus comptent des boules de melon souvent cueillies à la cuiller.

A Cavaillon comme à Carpentras, surnommée la Jérusalem du Comtat, les bibliothèques conservent de précieux fonds hébraïques témoignant des cultures matérielles des populations juives, notamment le fonds Garsin de la bibliothèque Inguimbertaine de Cavaillon. Ces fonds ont permis de reconstituer la genèse de l'âge d'or du melon dès le XIX^e siècle.

2. L'âge d'or au temps des chemins de fer et de l'hydraulique

Car la spécialisation agricole qui transforme radicalement l'agriculture et la fait passer progressivement des systèmes de polycultures paysannes en systèmes agricoles commerciaux va transformer profondément la région du Comtat et l'inscrire dans une nouvelle géographie, qui n'est plus à l'échelle de la région mais de la France, voire au-delà. Du melon de subsistance, on passe à une affaire commerciale de grande ampleur.

Pendant la grande époque libérale du Second Empire, le Comtat connaît deux bouleversements à quelques années près. L'ouverture de la ligne entre Marseille et Avignon est concrétisée en 1842 par la création d'une *Société anonyme du chemin de fer de Marseille à Avignon*, au capital de 20 millions de francs, présidée par Wulfran Puget, avec la participation du baron Nathaniel de Rothschild. Une participation qui n'est pas neutre, compte tenu du nombre important de familles juives dans les villes du Comtat, notamment Carpentras et Cavaillon, et qui a été essentielle dans le combat

⁵ *Archives municipales, mandats (CC244)*.

⁶ Le général Serbelloni, envoyé du pape pour diriger les armées du Comtat dans la lutte contre les « Huguenots » reçoit des confiseries, dont une « boyte de cannellat de melon » et « une boyte gerofflat de melon » (*sic*).

qu'a mené le baron pour relier cette nouvelle ligne locale à celle qui joignait Avignon à Lyon, puis Lyon à Paris, jusqu'à la constitution du PLM (Paris-Lyon-Méditerranée) en 1857⁷. Faut-il rappeler que les Juifs avaient été jusqu'en 1791 interdit de métiers publics et d'agriculture, contraignant de ce fait la majorité des communautés à vivre de commerce ?

Le canal de Carpentras

La même année 1857, une autre pièce essentielle du puzzle se met en place : l'ouverture du Canal de Carpentras. Certes, il existait un Canal Saint-Julien⁸, le plus vieux canal de Provence datant du XII^e siècle et joignant la prise de Mallemort sur la Durance à la chartreuse de Bompas au sud d'Avignon en passant par la ville de Cavaillon. Et ce canal a été décisif dans la spécialisation maraîchère précoce de la région dont Avignon était le premier débouché régional avant quelques expéditions en direction de Lyon. Mais avec l'implication de la bourgeoisie juive de Carpentras, appuyée discrètement par l'avocat et homme politique du cru, Adolphe Crémieux (1796-1880), la région se dote d'un nouvel outil d'irrigation, le système gravitaire permettant aux stations de distribuer de l'eau moyennant finances au syndicat. Long de près de 70 km auxquels s'ajoutent 725 km de canaux secondaires et tertiaires, le canal a nécessité 4,7 millions de francs-or, dont les deux tiers sont apportés par les exploitants riverains, des prouesses techniques (150 ponts de pierre, 10 aqueducs, 6 siphons et 4 passages souterrains). Le lien entre l'aménagement des villes du Comtat par les communautés juives et la nécessité d'avoir de l'eau tient aussi aux obligations du bain rituel ou *mikvé*. Un lien indispensable qui jouxte souvent la synagogue, et qui permet aux membres d'une communauté d'assurer les rites purificateurs imposés à tous : après avoir touché un mort ou un objet impur, après des menstruations et des accouchements, en cas de souillure chez les hommes et aux prémices des rituels de la vie comme la *bar mitzva* et le mariage et, enfin, aux nouveaux convertis. L'immersion assurait une purification qui symbolise la renaissance du corps et de l'esprit.

Les canaux de la Provence et ceux du Comtat ont été soumis à des systèmes de gestion très sophistiqués dans lesquels le droit de l'eau et le commerce ont été intimement imbriqués. On a une agriculture qui émerge qui dépend moins de la terre que d'une aménité nouvelle. Le travail de la terre se paie à la tâche, les petits paysans embauchant parfois des saisonniers et entrant, par là, dans les circuits de l'économie marchande. En prenant le cas du canal Saint-Julien, « *le plus ancien canal de Provence* », remanié plusieurs fois, on y voit le transfert de l'expertise technique des Bénédictins du Moyen-Age voulant irriguer les terres du Comtat migrer vers un pouvoir politique, en l'occurrence, celui de Raymond V⁹, qui accorde au XII^e siècle des droits de prise d'eau et d'usage des eaux du canal pour faire fonctionner les moulins. Pouvoirs politiques qui se transmettent au duc de Crillon aménageant les prolongations vers Avignon. Après la Révolution et l'Empire, la gestion devient l'affaire de l'Etat par délégation à la préfecture du Vaucluse autorisant la création d'un syndicat du Canal en 1818.

⁷ Et ceci grâce au duc de Morny, demi-frère de Napoléon III, bravant la moquerie des frères Pereire sur cette « *compagnie des maîtres de forges* »...

⁸ Ce canal a fait l'objet de multiples monographies locales. Voir notamment les travaux de Robert Sadaillon, de l'association Kabellion.

⁹ Duc de Narbonne, comte de Toulouse et marquis de Provence.

Dans la plaine : des paysans ou des citadins ?

Les archives de Cavaillon¹⁰ signalent un panel de propriétaires intéressant à étudier, montrant que très morcelée, la petite propriété était la règle, ce qui n'est pas en soi une surprise, mais que les métiers d'artisanat ou professions administratives en ville n'étaient pas incompatibles avec la possession de quelques arpents de terre dans la plaine. Un plan du cadastre dressé en 1865 consigne, comme principaux propriétaires, à l'aplomb des canaux, une trentaine de noms dont la moitié renvoient à des métiers hors de l'agriculture : menuisiers, filaturiers (*sic*), taillandiers, bourreliers, postillons, cordier, boulangers, négociant, chapelier, épicier, marchand de vin, orfèvre, capitaine d'armée, marchand de grain, avocat à Carpentras, pharmacien, etc. Cette dispersion de la propriété pourrait être préjudiciable à la productivité. En réalité, elle va jouer au fur et à mesure que la plaine de Cavaillon se transforme en *huerta*, sur le modèle valencien, comme un accélérateur : car quiconque, loin de la terre par ses activités, ne résisterait pas à une intensification du travail sur ses propriétés, fussent-elles minuscules, par un système de fermage ou de coopérative autorisant une forme de rente plus qu'une pratique d'autosubsistance, plus lourde et forcément plus aléatoire ?

Les archives du Vaucluse conservent de précieuses cartes dressées pour fixer les usages sur les rigoles d'arrosage, les points de raccordement du réseau secondaire aux réseaux principaux des canaux de Saint-Julien et de Carpentras.

Alexandre Dumas, du marketing avant l'heure

Loin de rester dans les systèmes d'autosuffisance alimentaire, le Comtat avait déjà évolué vers la spécialisation. Par une exposition au nouveau vent d'affaires qui souffle sur la région avec l'ouverture de la gare, elle ouvre la région aux marchés extérieurs : « *Les melons vont s'exporter jusqu'à Paris où ils comptent nombre d'amateurs.* »¹¹ En fait d'amateurs, le meilleur exemple en est donné avec l'appel d'Antoine « Zaccharie » Seguin, directeur de la nouvelle bibliothèque de Cavaillon, aux écrivains pour peupler sa bibliothèque. Alexandre Dumas (qui n'a pas encore écrit son *Grand dictionnaire de cuisine*) offre avec sa faconde à offrir tous ses ouvrages publiés et à paraître (trois cents, dit-il) contre une rente viagère en melons. Le Conseil municipal, ravi de l'aubaine publicitaire qui lui est offerte, délibère le 13 novembre 1864 : « *Alexandre Dumas professe pour un des produits les plus renommés de notre pays, un goût que vous trouverez parfaitement justifié (...). Nous aurions mauvaise grâce à ne pas accéder à ce désir, à ne pas procurer à l'homme qui s'est montré si généreux à notre égard, cette petite jouissance gastronomique* ». La bibliothèque s'étoffe des œuvres de Dumas en édition populaire (de poche), la ville honorant son contrat, une rente viagère de douze melons par an, pendant les quatorze ans qui le séparent de son décès. Alain Decaux qui présidait la Société des amis d'Alexandre Dumas parviendra, au nom du souvenir, à renouveler le bail en 1982 !

Cette histoire publicitaire doit souligner combien la mise en relation du Comtat avec Paris a été essentielle. Les canaux qui accroissent la disponibilité en eau sur les flancs du Luberon et le train qui expédie les melons vers la capitale constituent les deux moteurs d'une machine vertueuse qui

¹⁰ Archives départementales de Vaucluse, 1865. Enquête spéciale sur l'emplacement des stations (18 mars 1865).

¹¹ *Op. cit.*

s'emballer dès les premières expéditions par train. D'autant que l'arrivée du premier téléphone en 1897 va permettre de passer des commandes dans la journée pour les jours à venir. Par le passage de la traction animale à la vitesse ferroviaire, le marché cavaillonnais va être vite saturé, le conseil municipal¹² témoignant de « l'admiration » qu'il suscite chez les voisins : « *Nos marchés sont si beaux que nos places sont devenues trop restreintes. L'esplanade du Clos, destinée au marché aux melons, peut à peine contenir un vingtième des produits apportés et exposés en vente* »¹³.

L'ancienne bourgade ainsi nommée dans l'histoire Kab, Kabel, Kabbellion, Cabellio, Cavallhon devenu Cavaillon est donc « sortie » de sa région. Avec ses produits maraîchers, elle porte un nom désormais collé à ce fruit tropical qui, en retour, la définit comme à la tête d'un vaste périmètre agricole de plusieurs milliers d'hectares se diffusant jusqu'à Carpentras : un miracle économique dans cette Provence semi-aride.

3. La spécialisation au XX^e siècle et la question identitaire

Le mouvement ne s'est pas arrêté avec le train qui est le principal débouché. Il s'est développé avec la concurrence française, notamment le Languedoc, les Charentes, puis la vallée de la Loire ; il s'est amplifié avec la mode de la Provence que des auteurs tels Pagnol et tous ceux qui ont diffusé au cinéma l'image d'une région aimable et désirable ont porté en France et dans toute l'Europe ; il s'est approfondi, enfin, avec l'urbanisation qui a coupé la population d'une bonne part de ses territoires et rendu aux produits agricoles leur fonction « agro-transitionnelle ». Autrement dit, les produits sont de plus en plus géographiques au fur et à mesure que les liens des populations se dissolvent avec les territoires.

Les archives de Cavaillon possèdent de belles collections de photographies¹⁴ de l'entre-deux-guerres permettant de réaliser le travail considérable que réclame la culture des melons. Olivier de Serres dans le *Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs* (1599) prévenait que « *ce n'est pas sans difficulté que l'on entreprendra le gouvernement des melons et poupons, du fait de leur grande délicatesse, étant la plante de jardin la plus à craindre le froid sous lui ne pouvant vivre* ». Les melonnières sont toujours à l'abri du mistral, vent dominant venant du nord, derrière un bocage de cyprès garnis de cannes (*sebisso*). Elles comptent des châssis, des raies (régons) travaillées à la houe ou au cheval prêtes pour le repiquage de printemps. Le soin est important et les passages nombreux d'ici la récolte qui se fait chaque jour, en fonction du mûrissement. Une fois extrait du champ, les melons doivent être emballés. Le travail est passé de la famille qui arrange les frisures (longs et fins copeaux de bois) à des ateliers plus ou moins mécanisés qui calibrent, étiquettent les banastes et plateaux fabriqués par des layetiers locaux et conduisent à la gare. L'énumération de ces tâches a juste pour fonction

¹² Archives municipales, Cavaillon, 1859.

¹³ *Op. cit.*

¹⁴ Voir e fonds Gaston Carretier, pionnier de l'enseignement agricole à Cheval-Blanc et Cavaillon.

de montrer qu'on n'est pas là dans un seul contexte paysan mais bien dans un système qui mêle l'agronomie savante et technique, la production et le commerce avec les tâches afférentes.

Dans ce contexte, l'ancien marché du Clos à Cavaillon a été vite saturé. Avant même la Deuxième Guerre mondiale, les 50 000 tonnes sont déjà dépassées et en 1952, on atteint 85 000 tonnes, puis plus de 150 000 tonnes en 1960 ! Les rues de Cavaillon sont devenues une vraie ruche dès le matin tôt. Et les encombrements se déplacent ensuite vers la gare. D'où la décision d'installer un marché-gare dans le quartier sud de Cavaillon, Bosodomini, qui est la matrice du marché d'intérêt national (MIN)¹⁵ mis en service en 1965 et qui couvrira jusqu'à 25 hectares dans les années 1980. Sitôt construit, sitôt saturé puisque dix ans plus tard, il dépasse certaines années les 300 000 tonnes conditionnées.

Le système expéditeur

Il est coiffé par une coopérative née en 1922 et qui existe moins pour le développement des exportations proprement dites que pour la sécurité des opérations commerciales par la mise en commun d'informations, réductions de tarifs auprès des compagnies de transports ferroviaires et routiers. A l'instar des courtiers en soie et garance (pour Cavaillon) et des affineurs en filières fromagères, une activité nouvelle émerge. D'une cinquantaine de maisons d'expéditions, la filière passe à la concentration avec le MIN et les politiques agricoles communautaires à partir de 1962. Le tournant commercial de cette agriculture locale a échappé aux familles locales, pour la plupart, les fusions ayant apporté de nouveaux détenteurs de capitaux mieux lotis.

La monoculture en question

Les régions de monoculture sont aussi fragiles les unes que les autres. Mais pour le melon, la dimension nationale et internationale du marché n'a pas eu d'incidence sur les exploitations. Le Sud-est assure la moitié de la production française, soit 120 000 tonnes, qui ne sont pas suffisantes et imposent des importations d'Espagne, du Maroc et d'Israël.

A première vue, curieusement, trois productions bénéficient en France d'une IGP (indication géographique protégée) : melons du Haut-Poitou, du Quercy et de la Guadeloupe. Pas celui de Cavaillon¹⁶. Le peu d'intérêt pour une valorisation du terroir tient au fait qu'on est ici plus dans un système commercial qu'agricole : l'attachement aux produits n'est pas celui de paysans mais de marchands¹⁷. En outre, la désignation « de Cavaillon » est en soi un marquage géographique qui garantit une origine.

¹⁵ Archives municipales, série 8S (fonds Mitifiot).

¹⁶ Une première demande avait été formulée en 2005, mais sans grand succès. Depuis 2016, le milieu s'est remis en marche pour monter un dossier solide et présenter de vrais arguments devant la commission nationale d'attribution de l'Inao. Il demande notamment la définition d'une zone géographique de production du melon de Cavaillon sur 600 hectares et souhaite proposer un produit de haut de gamme, issue de méthodes conventionnelles ou biologiques. Une qualité d'exception qui se traduirait par 3.000 tonnes de melons de Cavaillon étiquetées IGP, sur une production totale de 12.000 melons par an, précise le journal local.

¹⁷ G. Fumey, *Manger local, manger global*, Paris, CNRS Editions, 2010, 2020.

Pourtant, les rapports qu'entretiennent les Cavaillonnais avec leur produit phare est ambigu.¹⁸ On trouve bien, ici ou là, des formes de fierté liée à la renommée atteinte de la ville, notamment à Paris et Londres. Puis a émergé l'image d'une forme de ringardise (voir le dessin de Plantu dans *Le Monde* du 9 octobre 1997), sans doute aussi parce que la mécanisation était achevée. Aujourd'hui, le melon est en cours de patrimonialisation, une confrérie s'active lors d'une fête annuelle à faire reconnaître ce qu'on doit à la plante dans la région, tout ceci en phase avec des mouvements d'inquiétude sur la qualité alimentaire et la disparition possible d'un produit « naturel ».

En pointe dans la production melonnière française, le Comtat a limité les dégâts d'une crise violente depuis 2010, qui a vu une chute vertigineuse de la récolte française divisée par cinq en quatre ans.¹⁹ Certes, les conditions déplorables de la météo printanière avaient retardé la mise en rayon et provoqué un manque de saveur qu'on n'a pas retrouvé avant l'été chaud et ensoleillé. Ces conjonctures dont la variabilité est récurrente laissent croire que l'agriculture est une activité fortement exposée aux aléas alors que mille systèmes existent pour ne pas en être victimes. L'irrigation, l'élargissement des marchés font partie des solutions pour écarter les mauvaises années. Encore faut-il garder à l'esprit que ce ne sont que des techniques à visée économique et financière et non d'accroissement productiviste à tout crin, comme il en est malheureusement le cas trop souvent dans l'agriculture.

En somme, la leçon de cette monographie melonnière est bien d'avoir montré, comme Roger Dion l'a fait pour la vigne,²⁰ qu'une production agricole est d'abord une affaire d'hommes et de sociétés. Elle montre qu'en certains lieux, des acteurs peuvent être mis en réseaux par des conjonctures qui portent un renouveau technique à voir un contexte changer, devenir favorable pour de nouvelles affaires. Dans la chaîne d'événements qui a assuré le succès du melon de Cavaillon, on trouve au XIX^e siècle, cette étonnante alliance de deux techniques, l'hydraulique moderne du Canal de Carpentras et une société d'entrepreneurs juifs aux réseaux très étoffés qui vont lever les verrous qui maintenaient le périmètre des marchés à l'échelle régionale. Assurés par le PLM que la France entière, et au-delà, pouvait croquer la Provence que Giono, Pagnol et Raimu ont fait découvrir, les producteurs de melons de Cavaillon pouvaient partir à l'assaut des marchés. Il n'empêche : les monocultures comptent des parts de risques importants qu'il faut savoir évaluer et y remédier. Pour l'instant, Cavaillon la melonnière a tiré son épingle du jeu mais la crise depuis dix l'a jetée dans une forme de pauvreté difficile à enrayer : la statistique nationale²¹ signale que 45% des ménages cavaillonnais n'acquittaient pas d'impôts sur le revenu en 2012. De trente PME dans la logistique des fruits et légumes, on est passé à deux en 2012. Les anciens ouvriers agricoles venus du Maghreb sont restés en ville et s'y côtoient deux générations. Une

¹⁸ *Op. cit.*

¹⁹ M.-J. Cougard, *Les Echos*, 5 août 2013.

²⁰ *Histoire de la vigne et du vin des origines au début du XIXe siècle*, CNRS-Éditions (rééd.), 2011.

²¹ Source : INSEE

crise loin des performances du système melonnier ou née à cause de lui, parce que les performances techniques ont un coût social considérable (15% de chômage) ?

De Cavaillon, le melon reste l'emblème que la ville souhaite conserver. Les méthodes culturales ayant évolué et la logistique moderne mettant en concurrence plus durement les territoires imposent de bâtir un nouveau modèle. La terre est là. La même qu'il y a cent cinquante ans. Mais le contexte a considérablement changé. Reste à trouver la martingale pour que cette belle histoire ne bute pas sur un libre-échange à bien des égards dévastateur dans l'agriculture.