

FILIÈRE oignon doux des Cévennes



*Oignons doux
des Cévennes*

L'oignon doux des Cévennes et son territoire

Au pied du Massif de l'Aigoual, tourné vers la méditerranée, l'Oignon Doux des Cévennes a su gagner en notoriété par ses qualités gustatives et par le savoir-faire de ses producteurs.

D'aspect nacré, aux tuniques fines et translucides, sa chair est blanche, ferme et juteuse. Aussi doux cru que cuit, son absence de piquant révèle des notes de saveurs sucrés. Sa longue conservation naturelle lui confère une période de commercialisation de près de 8 mois.

L'influence du climat méditerranéen et les sols sableux, d'origine schisteuse et granitique, se prêtent à la production atypique de ce légume traditionnel présent dès le Moyen Age. A cette époque, façonner le paysage fut une évidence pour permettre une autonomie alimentaire et de préservation ; l'aménagement par les hommes de terrasses soutenues par des murs en pierres sèches augmente la surface de culture et limite l'érosion des sols.

LA PRODUCTION D'OIGNON DOUX DES CÉVENNES

Les reliefs accidentés, les terrasses étroites, ne permettent pas ou très peu l'utilisation d'engin agricole. Les producteurs ont donc fait le choix de réaliser une grande partie des étapes de production à la main.

Semé en hiver sur les terrasses les plus exposées au sud, il est repiqué au printemps à la main. Après 90 jours de croissance, en fin d'été, les fanes bien vertes et dressées se sèchent et tombent annonçant la récolte. Faite à la main pour préserver la finesse des écailles, l'Oignon Doux des Cévennes est ensuite stocké en hangar ou en chambre froide où il sera préparé pour le conditionnement.

La période automnale est propice au tri en vue du conditionnement et permet aux producteurs d'entretenir les murs de pierres sèches.

La commercialisation débute le 1^{er} août et s'étend jusqu'en mars/avril. Les emballages de l'AOP Oignon Doux des Cévennes sont réglementés pour en préserver toutes les qualités visuels et gustatives - cartons inférieurs à 12kg et filets inférieurs à 5kg - estampillés du sigle européen.

LES PRODUITS TRANSFORMÉS

Pour consommer de l'Oignon Doux des Cévennes toute l'année les acteurs de la filière proposent des produits transformés comme des confits ou des soupes, commercialisés en boutique et commerce de tout bord, à la ferme ou sur les marchés. Les foires et autres salons sont des lieux propices pour déguster beignets, tartes, omelettes et obtenir des recettes...



*Mas de Couly -
Saint Martial - 30*



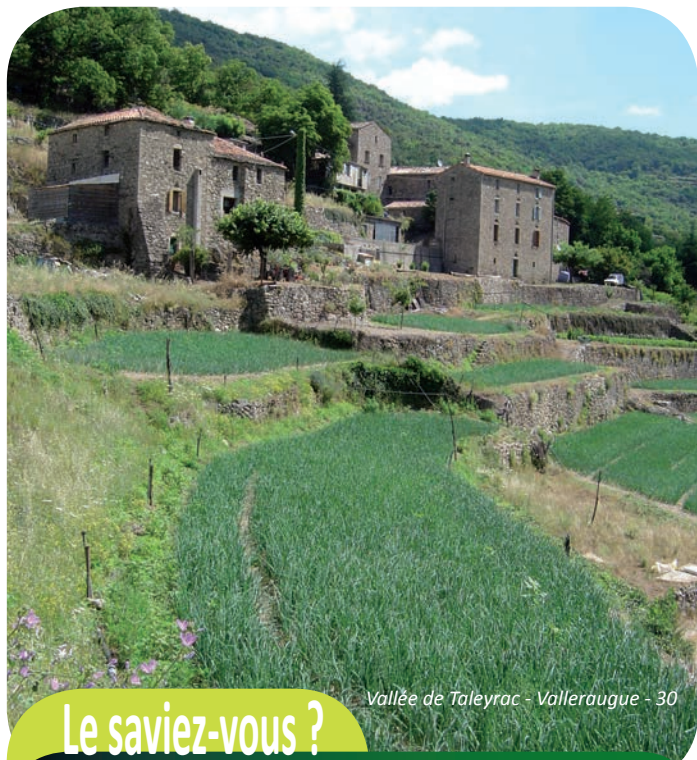
LA DÉMARCHE AOP

La démarche de labellisation voit le jour dans les années 90 par la volonté de quelque homme, fédéré au sein de la SCA Origine Cévennes, de défendre leur terroir, leur produit et leur savoir faire.

L'ADOC, Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes, voit le jour en 1996 et travail durant 7 ans à l'obtention d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). L'Oignon Doux des Cévennes est reconnue le 14 octobre 2003. Le Cahier des Charges ainsi rédigé obtient une reconnaissance Européenne en juillet 2008, devenant ainsi une AOP (Appellation d'Origine Protégée).

L'ADOC, officiellement reconnue Organisme de Défense et de Gestion (ODG) a pour objet la Défense (veille du Cahier des Charges par le contrôle des cultures et des produits, veille à la mauvaise utilisation du nom...) et la Promotion (participation/organisation à des manifestations, élaboration de brochures...) de l'Oignon Doux des Cévennes.

La zone d'appellation s'étend sur 32 communes du Gard, les plus emblématiques restant Mandagout, Saint André de Majencoules, Saint Martial, Sumène et Valleraugue.



Le saviez-vous ?

Les graines sont majoritairement issues d'une production de « semences fermières » : les plus beaux bulbes de l'année précédente sont sélectionnés, garantissant ainsi une continuité qualitative, et replantés pour la production de graines.

LES ACTEURS (ENTREPRISES / AGRICULTEURS...)

Aujourd'hui 120 producteurs sont inscrits dans la démarche AOP contre une trentaine en 2003. Le circuit de commercialisation est principalement tourné vers la SCA Origine Cévennes, qui commercialise en France et à l'export plus de 85% des Oignons sous AOP, en grande et moyenne surfaces, épicerie fines, primeurs...

La vente à la ferme, les marchés locaux, les boutiques paysannes sont organisés autour des producteurs vendant en direct représentant 20 producteurs et un deuxième metteur en marché commercialise plus de 10% des volumes sous AOP en épicerie fines, primeurs...

LES LIEUX DE VENTE

Au plus proche de la zone d'appellation, Gard, Hérault, les Oignons Doux des Cévennes sont vendus en partie dans les boutiques de nos metteurs en marchés :

- Bleu Cévennes (Place du Marché - Le Vigan)
- Réseau Boutiques paysannes
- SCA Origines Cévennes (Route de Valleraugue - St André de Majencoules)



Repiquage

Contact : Association de Défense de l'Oignon doux des Cévennes

Le Vigan - Tél. 04 67 82 76 78

