

# DOCUMENT UNIQUE

« CHATAIGNE DES CEVENNES »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ( )

**1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

« Châtaigne des Cévennes »

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

FRANCE

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La « Châtaigne des Cévennes » désigne les fruits à l'état frais, sec ou transformé en farine provenant de l'espèce *Castanea sativa* et d'un ensemble de variétés traditionnelles, issues de vergers de châtaigniers greffés, avec des caractéristiques communes. Les fruits à l'état frais sont de forme elliptique, triangulaire ou ronde avec une couleur allant du châtain clair au marron foncé, ~~et dont~~ certaines peuvent avoir des stries verticales. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crème à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. La peau intérieure (tan) peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager. Après analyse de 100 g de châtaigne fraîche épluchée, on constate un taux de matière sèche d'au moins 37 %, et une composition en glucides totaux d'au moins 34 %. Sous cette forme fraîche, la « Châtaigne des Cévennes » est séparée par variété, calibrée (diamètre supérieur ou égal à 20 mm) et triée. Concernant la qualité sanitaire, les châtaignes sont triées pour que le taux de fruits non-conformes ne soit pas supérieur ou égal à 10 % dont un maximum de 2% de produits atteints de dégradation. En bouche, la saveur sucrée est puissante et les arômes de miel, de lait chaud, de fruits secs, de violette et de patate douce sont intenses et persistants. La texture est souple et laisse peu de morceaux.

A l'état sec, cette amande plus petite conserve sa forme et sa couleur initiales et exhale des odeurs de fruits secs, de caramel et de pain chaud. Puis leur moulinage et tamisage donnent une farine à la texture fine et fondante. La mouture doit passer à hauteur de 80 % minimum au travers d'un tamis de 250 µm. Son taux d'humidité est inférieur à 10 %. Sa couleur est d'un ton blanc cassé ou ivoire avec la présence éparses de particules brunes à noires. Elle est dotée d'un arôme de noix/noisette auquel peut se mêler l'odeur de pain grillé.

~~Il est toléré 10 % maximum de fruits non-conformes dont un maximum de 2% de produits atteints de dégradation.~~

**3.4.3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

### **3.5.3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Toutes les étapes de production et de transformation de la « Châtaigne des Cévennes » ont lieu dans l'aire géographique.

### **3.6.3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

### **3.7.3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

## **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des 206 communes des départements du Gard (83 communes), de l'Hérault (81 communes), de la Lozère (40 communes), de l'Aveyron (une commune) et du Tarn (une commune). suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

#### Département du Gard :

~~Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Colognae, Concoules, Corbès, Cros, Gènerargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Ponteils-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoule, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.~~

#### Département de l'Hérault :

~~Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarioux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carleucas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La-Tour-sur-Orb, La-Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le-Bosc, Le-Bousquet-d'Orb, Le-Cros, Le-Pujol-sur-Orb, Le-Pradal, Le-Puech, Le-Soulié, Les-Aires, Les-Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pèzènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estreehoux, Saint-Geniès-de-Varansal,~~

~~Saint Gervais sur Mare, Saint Guilhem le Désert, Saint Jean de La Blaquière, Saint Julien, Saint Martin de l'Arçon, Saint Maurice Navacelles, Saint Michel, Saint Pierre de la Fage, Saint Pons de Thomières, Saint Privat, Saint Vincent d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas du Bosc, Vélioux, Verreries de Moussans, Vieussan, Villemagne l'Argentière.~~

~~Département de la Lozère :~~

~~Altier, Barre des Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubières, Florac Trois Rivières, Fraissinet de Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet de Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac Vallée Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied de Borne, Pont de Montvert Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint André Capeze, Saint André de Lancize, Saint Etienne Vallée Française, Saint Germain de Calberte, Saint Hilaire de Lavit, Saint Julien des Points, Saint Martin de Boubaux, Saint Martin de Lansuscle, Saint Michel de Dèze, Saint Privat de Vallongue, Sainte Croix Vallée Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.~~

~~Département de l'Aveyron : Arnac sur Dourdou~~

~~Département du Tarn : Murat sur Vèbre~~

#### 17.5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre la « Châtaigne des Cévennes » et son milieu réside dans l'adéquation des châtaigniers de variétés traditionnelles et locales aux conditions du climat méditerranéen et à la topographie tourmentée des Cévennes, ce qui confère au produit des qualités distinctives pérennisées grâce aux compétences humaines en matière d'exploitation et de production des châtaigneraies.

##### Spécificité de l'aire

La zone géographique d'implantation du châtaignier est délimitée par des facteurs naturels homogènes, cohérents avec les besoins de *Castanea sativa* pour son développement et son maintien dans le milieu. Le châtaignier est adapté au climat de type méditerranéen qui s'étend sur les Cévennes. Ce climat est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux. La frange ouest de ce territoire subit une légère influence océanique. Les précipitations moyennes annuelles sont de l'ordre de 700 à 1300 millimètres. Les correspondant aux besoins hydriques du châtaignier qui sont d'environ 700 millimètres d'eau par an avec un surcroît à partir du 15 août. Le territoire de la châtaigneraie cévenole s'étend de 150 à 900 m d'altitude. Les particularités topographiques des Cévennes sont les fortes pentes qui sont présentes sur la quasi-totalité de l'espace. C'est une succession de vallées parallèles, très découpées, disposées de chaque côté des différents cours d'eau (organisation en « arête de poisson ») avec du nord au sud : l'Altier-Chassezac, la Cèze, le Tarn, les Gardons, l'Hérault, l'Orb, la Mare, le Jaur, le Thoré. Les roches-mères sont cristallines de type schistes, gneiss, granites ou grès. Elles ont donné naissance à des sols dont le pH n'excède pas 7, d'une granulométrie équilibrée, non asphyxiants avec un faible taux d'argile. Ils ne contiennent pas de calcaire actif ou très peu (inférieur à 4 %).

~~L'ancienneté du châtaignier en Cévennes remonte à l'ère tertiaire (feuilles et châtaignes fossilisées) avec une incertitude sur sa persistance après les périodes~~

~~glaciaires (étude des pollens). Les premières et véritables preuves de sa présence de par sa culture apparaissent dans les années 1000 à l'appui d'une étude sur la toponymie (nom et étymologie) des parcelles<sup>1</sup>. Puis dès le Moyen Age, à partir des textes médiévaux, la culture du châtaignier est avérée et prend de l'essor. Dès l'an 1000, l'étude de la toponymie des parcelles<sup>2</sup> (nom et étymologie) montre la présence de la culture du châtaignier. Puis dès le Moyen Age, les textes médiévaux attestent de la culture du châtaignier et de son essor.~~

~~Malgré En fonction des incidents climatiques et démographiques (peste) qui conduisent à un abandon partiel de la châtaigneraie à la seconde moitié du Moyen Age, on assiste, à partir du XVI<sup>ème</sup> siècle, au redéploiement de la culture du châtaignier avec un évolue grâce à l'aménagement des terrains. Cet aménagement se matérialise par l'installation L'agencement de ces espaces agricoles productifs se concrétise par une implantation sur des parcelles déforestées à cet effet, et par la création de canaux d'irrigation (« béals ») et de caniveaux d'évacuation (« trincats »). La construction de murs en pierres sèches pour éviter le ravinement et constituer des sols plus profonds dans les zones de pente permet d'installer des châtaigneraies en terrasses (« bancels » ou « faïsses »). Dans les zones de pente, pour limiter le ravinement et favoriser la constitution de sols plus profonds, des murs de pierres sèches sont construits : les châtaigneraies s'établissent alors en terrasses, appelées localement « faïsses » ou « bancels ».~~

Ces aménagements réalisés par l'Homme constituent le patrimoine bâti cévenol, qui est encore de nos jours bien adaptés aux pratiques culturelles contemporaines.

~~Du XVI<sup>ème</sup> au XVII<sup>ème</sup> siècle, l'importance de la ressource alimentaire castanéicole a contribué à la résilience des cévenols durant les périodes de conflits, notamment pour les protestants et les camisards pendant la guerre des religions. L'« arbre à pain » reste le pilier de l'alimentation humaine et animale pendant les guerres et les crises alimentaires du XIX<sup>ème</sup> et jusqu'au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle. La régression de la culture du châtaignier pour la production de fruits s'amorce en raison notamment de l'exode rural, de l'apparition de maladies et ravageurs (encre, chancre et carpocapse) et de l'exploitation des tanins issus des écorces du châtaignier pour la mégisserie. Depuis le XVI<sup>ème</sup>, le châtaignier tient un rôle essentiel dans la ressource alimentaire. « L'arbre à pain » a contribué ainsi à la résilience des cévenols durant les périodes difficiles de crise alimentaire ou de conflits, notamment pour les protestants et les camisards pendant la guerre des religions. Au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle, l'exode rural et à l'apparition de ravageurs (encre, chancre...) font régresser la culture du châtaignier. Ensuite, grâce aux savoir-faire des castanéiculteurs cévenols en matière d'expertise et de maîtrise des techniques de greffages, les variétés les mieux adaptées au territoire subsistent et sont même déployées.~~

~~Les variétés les mieux adaptées au territoire ont été maintenues grâce à la maîtrise des techniques de greffage. Les variétés présentant des qualités gustatives pour la consommation en frais, des capacités de conservation (notamment la facilité à l'épluchage) et des aptitudes aux modes de commercialisation ont été développées. Le savoir-faire qui consistait consiste à détenir plusieurs variétés sur son verger, permettait permettant d'étaler la récolte dans le temps grâce aux variétés des plus~~

---

<sup>1</sup> Emmanuel LE ROY LADURIE, « Les paysans du Languedoc », Paris, 1966.

<sup>2</sup> Etude de Jean GALZIN sur la toponymie des parcelles gardoises et lozériennes (1986) – Annales du Parc National des Cévennes.

précoces aux plus tardives, ~~afin de sécuriser~~. Le castanéiculteur sécurise l'approvisionnement de l'exploitation et ~~d'être résilient face~~ résiste aux aléas climatiques et aux risques sanitaires.

Les châtaignes récoltées en automne peuvent être consommées fraîches. Traditionnellement, une partie était destinée au séchage afin d'être consommable tout le reste de l'année. Ainsi, la déshydratation des châtaignes se pass déroule dans des bâtiments nommés « clèdes » dans la partie nord-est ou « sécadous » dans la partie sud-ouest de l'aire géographique.

Il y avait aussi par ailleurs dans les Cévennes, des moulins construits au sein des exploitations qui profitent du courant des cours d'eau pour faire tourner la meule afin de moudre les châtaignes sèches. Cette pratique révèle la fabrication traditionnelle de farine de châtaigne sur le territoire. Des témoignages anciens font état de la pratique comme celui de Thomas Platter en 1596 proche de Valleraugue qui raconte décrit que les châtaignes sont « *transformées par les soins des Cévenols en farine dont ils font un pain, lequel est très doux* ».

### Spécificités du produit

L'appellation « Châtaigne des Cévennes » se décline sous les trois formes fraîche, sèche et en farine qui tiennent compte d'usages traditionnels mais aussi de l'évolution de la consommation. Les fruits, à l'état frais, ont une couleur allant du châtain clair au marron foncé, et certains peuvent avoir des stries verticales. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crèmeux crème à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. La peau intérieure peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager. En bouche, la saveur sucrée est puissante. Les arômes de miel, de lait chaud, de fruits secs, de violette et de patate douce sont intenses et persistants. La texture est souple.

~~En Cévennes, hormis la consommation en frais, la châtaigne était traditionnellement épluchée pour être commercialisée et séchée afin d'étaler sa consommation dans le temps.~~

~~La typicité de la « Châtaigne des Cévennes » se définit par des particularités gustatives communes aux variétés traditionnelles des Cévennes. Elles possèdent une saveur sucrée, des arômes de lait chaud et de fruits secs intenses et persistants en bouche. Les châtaignes fraîches et les châtaignes séchées peuvent présenter des odeurs de caramel ou de pain chaud. Le séchage et le moulinage fin donnent parfois à la farine une odeur de pain grillé et de noix.~~

~~En Cévennes, la châtaigne était traditionnellement épluchée et séchée. L'amande est alors plus petite tout en conservant sa forme et sa couleur initiales. Elle exhale des odeurs de fruits secs, de caramel et de pain chaud.~~

~~Le moulinage des châtaignes sèches donne une farine à la texture fine et fondante de couleur blanc cassé ou ivoire avec la présence éparse de particules brunes à noires et à l'arôme de noix/noisette auquel peut se mêler l'odeur de pain grillé.~~

~~L'influence du climat méditerranéen sur la topographie particulière des Cévennes a généré, par érosion, la formation des sols. Le châtaignier s'est implantée spontanément puis par exploitation par l'Homme. La châtaigneraie est maintenue dans des espaces de fortes pentes peu appropriés à d'autres cultures. C'est un élément caractéristique du paysage cévenol qui a nécessité des aménagements humains spécifiques (terrasses en pierres sèches et canaux d'irrigation). Cette topographie ne permet pas de mécanisation trop importante des pratiques. Elle nécessite l'emploi de techniques culturales adaptées : greffage, débroussaillages~~

~~avant la récolte, nettoyage des vergers post-récolte et fumure naturelle y compris par le pâturage.~~

~~Au-delà des spécificités pédoclimatiques, l'Homme a souvent choisi d'implanter plusieurs variétés par verger, afin d'étaler la récolte dans le temps et de sécuriser les revenus en cas d'aléas. Le choix des variétés se base également sur la maîtrise des techniques de sélection, en connaissance des exigences du milieu. La technique de greffage à partir de greffons (baguette) issus de différents châtaigniers se fait sur un porte-greffe (tronc) dont le système racinaire est déjà vigoureux et adapté aux conditions du milieu. Cette technique permet d'identifier les variétés adaptées et de les référencer, de s'affranchir des besoins en eau des jeunes plants et de faciliter leur acclimatation.~~

### Lien causal

La pluralité des facteurs naturels et des savoir-faire est à l'origine du bouquet des variétés<sup>3</sup>. Elle confère à ces variétés traditionnelles leurs spécificités gustatives communes et en particulier une saveur sucrée que l'on retrouve dans toutes ces variétés.

~~Les variétés traditionnelles de *Castanea sativa* sont particulièrement adaptées aux altitudes comprises entre 150 et 900 m sur le territoire de la châtaigneraie cévenole grâce aux conditions d'ensoleillement, de température, de pluviométrie et de topologie hydrique des nombreuses vallées cévenoles. Ainsi, ~~l~~Les particularités organoleptiques de la « Châtaigne des Cévennes » sont également attribuables au climat méditerranéen. Les étés secs et chauds permettent une concentration des constituants sucrés et aromatiques des fruits. Les précipitations cévenoles qui s'intensifient à partir de mi-août favorisent le grossissement ~~des de la bogue et de ses~~ fruits pour en définir le calibre. A l'automne, grâce aux différences de températures, les fruits arrivent à pleine maturité de septembre à décembre en fonction des variétés et de leur implantation (altitude). L'aménagement du territoire cévenol et les pratiques agricoles aboutissent à une châtaigneraie saine produisant un fruit de bon calibre à la qualité nutritionnelle reconnue et au caractère sucré caractéristique.~~

~~La pluralité des facteurs naturels est à l'origine de la diversité des variétés. Elle confère à ces variétés traditionnelles leurs spécificités gustatives communes autour de la saveur sucrée.~~

L'utilisation des ressources de la châtaigneraie s'est faite aussi à travers différentes formes de conservation des fruits ~~ayant leurs caractéristiques gustatives. Cela met en évidence~~ Ceci est le fait d'une « production abondante, dépassant largement une consommation immédiate »<sup>4</sup> en frais. A partir de ces possibilités de conservation se développe alors un bâti particulier : la clède, élément typique du paysage et du savoir-faire des cévenols pour sécher le fruit. Ce procédé cévenol de séchage à la « cléda » est le procédé traditionnel de conservation, « le meilleur » selon Parmentier<sup>5</sup>. Par la maîtrise de l'édification Grâce à la maîtrise de la construction des clèdes qui créent un lieu isolé et du séchage de l'assèchement de l'air ambiant par une source de chaleur modérée et régulière, les usages locaux se sont consolidés et

---

<sup>3</sup> Référentiel des variétés traditionnelles et locales établi par le groupement demandeur.

<sup>4</sup> Daniel TRAVIER, « L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles », Table-ronde à Agropolis Museum, 19 mai 2004.

<sup>5</sup> Antoine Augustin PARMENTIER, « Traité de la Châtaigne », Paris, 1780.

développés améliorés en permettant à la châtaigne sèche de conserver dans le temps sa saveur sucrée et sa souplesse.

La mouture-Le moulinage des châtaignes sèches servant à obtenir de la farine de châtaigne est aussi une forme de conservation du fruit et permet d'obtenir une farine fine à la saveur sucrée reflet du bouquet de variétés de la châtaigne des Cévennes. D'ailleurs, Le nombre de moulins sur ce territoire a été conséquent : au minimum un par hameau et jusqu'à dix moulins par commune pour moudre au fur et à mesure des besoins. Un historien parle même de « présence de meules de grains dans les villages qui ne cultivent pas les céréales et s'adonnent exclusivement aux châtaigniers »<sup>6</sup>.

Toutefois, les échanges et le commerce de la châtaigne se faisaient sous forme fraîche ou sous forme épluchée sèche. En effet, il est plus aisé de conserver et de transporter la châtaigne sèche entière que de la farine.

En 2016, les cinq moulins qui couvrent la majorité du territoire répondent à une dynamique des transformateurs pour valoriser la châtaigne évenoles des Cévennes.

Les châtaignes sont également utilisées dans l'élaboration de plats savoureux tels que le « Bajanat », soupe traditionnelle des Cévennes où elles sont fondantes et douces. Elles sont consommées en « affachade », c'est-à-dire grillées dans une poêle trouée où elles sont moelleuses, suaves et sans amertume. La farine est utilisée dans la confection de galettes, gâteaux ou de pains. Elle s'avère adaptée aux besoins nutritionnels des régimes innovants et en adéquation avec des choix environnementaux et sociétaux.

Ainsi, les 3 formes de la châtaigne des Cévennes répondent aux usages et aux modes de consommation traditionnels et actuels.

L'antériorité de la châtaigneraie sur les Cévennes est attestée par la présence des plantations, de nombreux aménagements et constructions. Les cévenols ont su sélectionner et référencer des variétés<sup>7</sup>. Ils ont développé des techniques de production adaptées répondant aux usages et aux modes de consommation traditionnels et actuels.

Chaque année, les événements autour de la châtaigne des Cévennes fédèrent et concourent à la notoriété du produit sur l'ensemble du territoire, traduisant la dynamique de la filière. Ainsi, la fête du village de Lasalle<sup>8</sup> dans le Gard est incontournable depuis plus de 20 ans (23<sup>ième</sup> édition). La fête du village de Saint Pons de Thomières<sup>9</sup> dans l'Hérault et les journées de la châtaigne de l'Espinassac<sup>10</sup> à Ventalon en Cévennes en Lozère traduisent la dynamique sur tout le territoire.

Ainsi, l'aire de production de la « Châtaigne des Cévennes » s'étend sur une partie des départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn et de l'Aveyron. La castanéculture résulte des interactions entre le milieu naturel et un ensemble de facteurs humains. Les caractéristiques physiques du territoire des Cévennes ont engendré une histoire de la châtaigneraie, une typicité des produits et conforté des savoir-faire.

---

<sup>6</sup> Emmanuel LE ROY LADURIE, « Les paysans du Languedoc », Paris, 1966.

<sup>7</sup> Référentiel des variétés traditionnelles et locales établi par le groupement demandeur

<sup>8</sup> <http://www.fruitsoublies.org/wp-content/uploads/2016/10/LivretFeteChataigneLasalle2016.pdf>

<sup>9</sup> <http://contextart.org/wp-content/uploads/2015/10/A3-affiche-00.jpg>

<sup>10</sup> <http://www.lerelaisdelespinassac.org/calendrier-88174.html>

---

**Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)