

- Les ajouts en caractères italiques proviennent des dispositions des textes nationaux.
- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères gras.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

# **CAHIER DES CHARGES de L'APPELLATION D'ORIGINE "OIGNON DOUX DES CEVENNES"**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

**SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
51 Rue d'Anjou  
75008 PARIS  
Tel : (33) (0)1 53 89 80 00  
Fax : (33) (0)1 42 25 57 97  
Courriel : info@inao.gouv.fr

**GROUPEMENT DEMANDEUR :**

Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (ADOC)  
18 Avenue Emmanuel d'Alzon  
30120 LE VIGAN  
Tel / Fax : (33) (0)4 67 82 69 34  
Courriel : defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr  
Composition : Producteurs, Conditionneurs  
Statut juridique : Association loi 1901 a but non lucratif

**TYPE DE PRODUIT**

Classe 1.6 : Légume

## SOMMAIRE

<b>I)</b>	<b>NOM DU PRODUIT .....</b>	<b>4</b>
<b>II)</b>	<b>DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>4</b>
<b>III)</b>	<b>DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE.....</b>	<b>4</b>
	III.1- Aire Géographique.....	4
	III.2- Identification parcellaire .....	5
<b>IV)</b>	<b>ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE.....</b>	<b>5</b>
	IV.1- La procédure : .....	5
	- Déclaration d'identification .....	5
	- Déclaration de mise en culture.....	6
	- Cahier de culture.....	6
	- Déclaration de récolte .....	6
	- Déclaration de commercialisation.....	7
	- Registre des entrées et des sorties .....	7
	IV.2- Le contrôle produit : .....	7
<b>V)</b>	<b>DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT .....</b>	<b>8</b>
	V.1- Semences .....	8
	V.2- Itinéraire cultural.....	8
	V.3- Rendement .....	9
	V.4- <del>Stockage</del> Conservation et préparation .....	9
	V.5 - Conditionnement.....	9
<b>VI)</b>	<b>ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>11</b>
	VI.1 - Spécificité de l'aire géographique.....	11
	Les facteurs naturels.....	11
	Les facteurs humains.....	11
	VI.2- Spécificité du produit.....	12
	Caractéristiques spécifiques du produit.....	12
	Antériorité de l'usage du nom et notoriété.....	12
	VI.3- Lien Causal.....	13
<b>VII)</b>	<b>REFERENCE CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE .....</b>	<b>14</b>
<b>VIII)</b>	<b>ELEMENTS SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE.....</b>	<b>14</b>
<b>IX)</b>	<b>EXIGENCES NATIONALES .....</b>	<b>15</b>

## **I) NOM DU PRODUIT**

"Oignon Doux des Cévennes"

## **II) DESCRIPTION DU PRODUIT**

*Cultivé en terrasses, l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" est un oignon de garde, de couleur blanc nacré à cuivré, au bulbe de grande taille de forme arrondie à losangique, d'aspect brillant, aux tuniques fines et translucides. Les écailles sont épaisses et leur chair est blanche, moyennement ferme et juteuse. La teneur en matière sèche est inférieure à 10 %.*

Consommé cru, il se caractérise par une chair craquante, une absence de piquant et d'amertume, des arômes fins et équilibrés.

Dégusté cuit, il conserve sa brillance, et devient translucide, onctueux, juteux et sucré en bouche, sans amertume, avec des arômes de châtaigne et de grillé.

## **III) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **III.1- Aire Géographique**

*Les oignons doivent être semés, produits et conditionnés dans l'aire géographique de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" qui s'étend aux territoires des 32 communes suivantes du département du Gard :*

Arphy ; Arre ; Arrigas ; Aulas ; Aumessas ; Avèze ; Bez-et-Esparon ; Bréau-et-Salagosse ; Cognac ; Cros ; Lasalle ; Mandagout ; Mars ; Molières-Cavaillac ; Monoblet ; Notre-Dame-de-la-Rouvière ; Pommiers ; Roquedur ; Saint-André-de-Majencoules ; Saint-André-de-Valborgne ; Saint-Bonnet-de-Salendrinque ; Saint-Bresson ; Sainte-Croix-de-Caderle ; Saint-Julien-de-la-Nef ; Saint-Laurent-le-Minier ; Saint-Martial ; Saint-Roman-de-Codières ; Soudorgues ; Sumène ; Vabres ; Valleraugue ; Vigan (le).

Cette aire se limite au versant sud sud-ouest du Massif de l'Aigoual, façade méditerranéenne des Cévennes méridionales, sur des formations siliceuses constituées par des granites et des schistes métamorphiques.

Elle est caractérisée par une morphologie particulière très accidentée, où les zones d'altération plus molles des granites tranchent avec l'âpreté des zones schisteuses aux sols peu profonds et discontinus.

Le climat est de type méditerranéen caractérisé par une sécheresse estivale marquée et un fort ensoleillement. La température moyenne se situe entre 12 et 13° mais le climat est assez froid de l'automne au printemps.

Les précipitations sont importantes, 1 500 mm au total. C'est en automne qu'elles sont les plus fortes à l'occasion des pluies d'équinoxe.

Ce cycle n'est pas défavorable à la culture de l'oignon car la sécheresse estivale est compensée par l'irrigation et la récolte des oignons a lieu avant les pluies d'automne.

### **III.2- Identification parcellaire**

*Les oignons sont semés et cultivés dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique définie au point III.*

*L'identification des parcelles est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles ~~et aux conditions de production définies dans le présent cahier des charges.~~*

*Les critères relatifs au lieu d'implantation ont été fixés par le Comité national en charge des **produits agroalimentaire de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)** ~~des produits agroalimentaires~~ en sa séance du 20 septembre 2001, après avis de la commission d'experts désignés par ledit comité national. Ils sont consultables auprès des services de l'Institut national **de l'origine et de la qualité** et du **groupement** intéressé.*

*Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle doit en faire la demande auprès des services de **l'INAO** avant le 31 décembre de l'année qui précède la première mise en culture réalisée en vue de produire de l'appellation d'origine et s'engager à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation ~~et les conditions de production.~~*

*La demande est enregistrée par les services de l'Institut national **de l'origine et de la qualité**.*

*L'enregistrement vaut identification de la (ou les) parcelle(s) tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.*

*Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé **ci-dessus** n'est pas respecté, ~~ou sur laquelle aucune production n'a été déclarée durant cinq ans,~~ est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de **l'INAO**, après avis de la commission d'experts ~~en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.~~*

*La liste des parcelles identifiées est consultable auprès des services de l'Institut national de **l'origine et de la qualité** et ~~du syndicat de défense~~ **du Groupement** de l'appellation.*

<b>IV) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE</b>
--

#### **IV.1- La procédure :**

La procédure prévoit :

##### **- Déclaration d'identification**

Chaque opérateur s'engage au respect des conditions de production de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" au travers de la signature d'une ~~déclaration d'aptitude~~ **d'une déclaration d'identification, selon le modèle type validé par le directeur de l'institut national de l'origine et de la qualité.**

*Pour tous les opérateurs, ~~autres que les producteurs,~~ la ~~déclaration d'aptitude~~ **la déclaration d'identification, qui comporte l'engagement et le descriptif de l'outil de production,** est*

adressée avant le 31 mai de la première année de mise en œuvre d'oignons destinés à l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes".

**La déclaration d'identification comporte notamment :**

- **les références de l'opérateur**
- **les références des outils de production permettant la mise en œuvre et le respect des conditions de production.**

~~Le non respect des conditions de production conduit à l'invalidation de la déclaration d'aptitude laquelle se traduit par une incapacité à produire et à commercialiser des oignons destinés à l'AOC.~~

~~Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre le produit de la phase du semi à la phase de commercialisation du produit fini.~~

~~Identification et suivi des parcelles culturales et de leur production~~

~~La culture des oignons, du semis à la récolte, doit avoir lieu sur des parcelles identifiées par l'INAO sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation et aux conditions de production définies dans le présent cahier des charges. Les demandes d'identification parcellaire doivent être déposées auprès de l'INAO avant le 31 décembre qui précède l'année de mise en culture envisagée.~~

**- Déclaration de mise en culture**

Chaque année le producteur doit adresser *au groupement* avant le 15 juin de l'année en cause, une déclaration de mise en culture, **conforme au modèle approuvé par le Directeur de l'INAO**. Cette déclaration comporte notamment :

- la liste des parcelles ayant servi aux semis *ainsi que leur numéro cadastral et leur surface*;
- la liste des parcelles sur lesquelles sont repiqués les oignons *ainsi que leur numéro cadastral et leur surface*;
- l'origine des semences utilisées **ou la provenance des plants utilisés**.
- **non intention de production : les producteurs identifiés ne souhaitant pas produire d'oignon sous appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" pour l'année concernée, sont tenus de le spécifier dans cette déclaration.**

**- Cahier de culture**

Durant le cycle de culture de l'oignon, le producteur tient à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées les opérations culturales effectuées sur chaque parcelle, ***qu'il doit conserver au moins 5 ans***.

**Ce cahier de culture est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.**

**- Déclaration de récolte**

Chaque année le producteur doit adresser *au groupement* avant le 4<sup>er</sup> 10 octobre de l'année en cause, une déclaration de récolte, **conforme au modèle approuvé par le Directeur de l'INAO**, précisant les quantités d'oignons récoltées sur chacune des parcelles culturales.

*Les oignons récoltés sur chaque parcelle culturale sont identifiés et stockés séparément chez le producteur.*

*Le numéro d'identification est constitué de deux codes :*

- *Un code affecté au producteur composé de deux lettres et d'un numéro d'ordre ;*
- *Un code affecté à la parcelle culturale composée de quatre lettres et d'un chiffre.*

~~Toute déclaration de récolte incomplète est renvoyée dans les 15 jours par le groupement à l'opérateur concerné.~~

#### **- Déclaration de commercialisation**

**Chaque année, le producteur et le conditionneur doit adresser au groupement avant le 31 mai suivant la récolte, une déclaration de commercialisation, conforme au modèle approuvé par le Directeur de l'INAO, sur laquelle est indiqué le tonnage commercialisé sous appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes".**

#### **- Registre des entrées et des sorties**

~~Les producteurs et les conditionneurs ou tout autre opérateur intervenant dans les conditions de production tiennent à jour un registre d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance et la destination des oignons ainsi que les quantités mises en circulation.~~

Ce registre est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle et **doit être conservé au moins 3 ans.**

### **IV.2- Le contrôle produit :**

Les lots conditionnés font l'objet d'examens organoleptique et analytique par sondage.

L'examen organoleptique permet de s'assurer de la conformité des oignons au profil organoleptique de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" tel que défini au point II du présent cahier des charges au travers de dégustations d'oignons crus et cuits.

Ces ~~dégustations~~ **examens** sont organisés par campagne de production sur la base de fiches descriptives listant les caractéristiques impropres à l'appellation : caractère piquant, défaut de sucrosité...

Par ailleurs des analyses portant sur le taux de la matière sèche des oignons peuvent compléter cette procédure d'examen.

## **V) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

Les oignons doivent être semés, produits et conditionnés à l'intérieur de l'aire de production définie au point III.

### **V.1- Semences**

~~Les semences utilisées pour la production de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" sont issues de bulbes appartenant à proviennent de l'espèce « Allium cépa L. » et représentatifs de la variété population d'oignons doux traditionnelle dans les Cévennes dont le type variétal répond au descriptif suivant :~~

- feuillage à port dressé, de couleur vert bleuâtre, moyennement glaucescent ;
- ~~bulbe de grande taille~~, de forme arrondie à losangique, à écailles épaisses à peau fine, à chair blanche, moyennement fermes et à écailles sèches de couleur blanc nacré a cuivré ;
- époque de maturité moyenne ;
- teneur en matière sèche inférieure à 10%.

*Les variétés commerciales dont les semences peuvent être utilisées pour produire de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Oignon doux des Cévennes » sont :*

- Cérol
- Toli

*Les semences produites sur ~~l'exploitation individuelle~~ **les exploitations identifiées** sont issues de bulbes récoltés l'année précédente et sélectionnés selon les critères suivants :*

- *tuniques extérieures non fendues, de couleur blanc nacré à cuivré à l'exception de la couleur cuivré foncé*
- *forme des bulbes correspondant en priorité aux types 4 et 5, et secondairement au type 3 des **formes définies par le Comité Technique Permanent de la Sélection (C.T.P.S)** »*
- *résistance aux maladies de conservation : exclusion des bulbes atteints de Botrytis, bactériose, fusariose*
- *résistance naturelle à la germination : exclusion des bulbes germés au moment de la plantation.*

*Un dernier tri est effectué avant plantation sur les critères de non-germination, résistance aux maladies, absence de fentes dans les tuniques.*

*Les bulbes destinés à la production de semences ne pourront être plantés avant le 15 mars.*

*Les hampes florales doivent être tuteurées au plus tard lorsqu'elles sont à mi-hauteur de leur croissance.*

### **V.2- Itinéraire cultural**

*Les pratiques culturales doivent concourir dans leur ensemble à obtenir un produit de longue conservation, de calibre régulier, et correspondant au type variétal défini. Elles respectent les conditions suivantes :*



Semis : ~~il a lieu en pépinière, les semis sont réalisés du 1<sup>er</sup> janvier au 15 mars en pépinière. avec une densité maximale~~ La densité du semis ne doit pas dépasser de 1200 plants au m<sup>2</sup>.

Plantation : ~~Les plantules sont repiquées~~ Le repiquage est effectué manuellement du 15 avril au 10 juin . ~~lorsqu'elles ont~~ Les oignons doivent avoir atteint au moins le stade 3 à 4 feuilles avant d'être repiqués. La densité maximale de plantation est limitée à est de 80 plants au par mètre carré m<sup>2</sup>.

Gestion de l'eau : Les apports d'eau effectués jusqu'au doivent cesser au début de la tombaison des fanes, doivent être réguliers et en faible quantité afin d'éviter le lessivage des sols.

Fertilisation : Elle doit privilégier les apports organiques et doit être raisonnée ~~en fonction des~~ selon les besoins de la plante. Les apports en azote en cours de culture ne doivent pas dépasser 100 unités par hectare.

En cas d'apport d'azote minéral, ceux-ci doivent être fractionnés, dans un maximum de 50 unités à l'hectare en une seule fois et le dernier apport azoté doit avoir lieu au plus tard un mois avant récolte.

Traitements : L'application d'un anti-germinatif est interdite.

Récolte : ~~Le début de la récolte qui se déroule a lieu durant les mois d'août à et septembre. est déterminé par la tombaison de~~ Le début de la récolte commence quand 50 % des fanes sont tombées.

Le soulèvement et la récolte des oignons sont effectués manuellement.

### **V.3- Rendement**

Le rendement agronomique par parcelle culturale ne doit pas excéder 100 tonnes à l'hectare.

*On entend par parcelle culturale un ensemble de terrasses contiguës, situées dans les mêmes conditions pédoclimatiques et cultivées de façon homogène par un même exploitant.*

### **V.4- Stockage Conservation et préparation**

Séchage : Après la récolte, les oignons ~~doivent être~~ sont séchés. Le séchage peut débuter sur la parcelle à condition que les bulbes soient protégés du soleil. Le séchage est effectué soit sur la parcelle, soit en séchoir, soit en combinant les deux méthodes.

Conservation : Les oignons ~~doivent être~~ sont ensuite conservés dans un local aéré et sec ou en chambre froide.

Préparation : ~~Après séchage, les oignons sont préparés~~ les oignons font l'objet d'une préparation : les racines sont coupées et les tuniques extérieures abîmées ou se détachant facilement sont ôtées, afin ~~qu'ils aient~~ d'avoir un aspect lisse et brillant. A l'issue de cette préparation, la tige doit être sèche au toucher.

### **V.5 - Conditionnement**

Les oignons préparés sont soit conditionnés par le producteur ou soit livrés à un atelier de conditionnement.

*Le transport des oignons à destination d'un atelier de conditionnement se fait en caisses en plastique ou en cartons de 20 kg maximum. Les lots apportés aux ateliers de conditionnement comportent le numéro d'identification spécifique prévu au point IV-1 du présent cahier des charges.*

*Les oignons sont conditionnés en emballage de 40 **12** kg maximum. Lorsque le conditionnement est en filet, l'emballage est de 5 kg maximum.*

Le conditionnement doit préserver les caractéristiques ~~des oignons du produit~~ et ne causer aucune altération à ce dernier. **A ce titre, l'obligation de conditionnement dans l'aire géographique est justifiée par l'objectif de limitation des manipulations et des trajets des oignons avant leur commercialisation.**

*L'emballage doit être fermé par un système qui ne puisse pas permettre à l'emballage, une fois ouvert, d'être refermé.*

Les oignons conditionnés après le 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte ne peuvent bénéficier de l'appellation d'origine "Oignon doux des Cévennes".

Les oignons sont conditionnés dans des emballages utilisés exclusivement pour l' « Oignon doux des Cévennes ».

~~Les oignons doivent être commercialisés dans leur emballage d'origine utilisé exclusivement pour l'appellation. La commercialisation doit être effectuée dans l'emballage d'origine. La commercialisation ne peut débuter avant le 1<sup>er</sup> août de l'année de récolte. Les oignons bénéficiant de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » ne peuvent être commercialisés avant le 1<sup>er</sup> août de l'année de récolte.~~

## **VI) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

### **VI.1 - Spécificité de l'aire géographique**

#### **Les facteurs naturels**

Le système de production ainsi construit repose sur les éléments suivants :

- Un relief tourmenté : pentes fortes occasionnant des effets de versants et accentuant l'érosion. Afin de maîtriser ce relief, les agriculteurs cévenols ont aménagé des terrasses, en repérant les zones de colluvionnement un peu plus profondes et construisant des murs en pierres sèches. Ces terrasses participent aussi à la protection des sols contre l'érosion.

Le relief accidenté est l'un des principaux facteurs expliquant le maintien de ces terrasses et justifiant l'intervention de l'homme pour leur entretien. Aujourd'hui encore, les anciennes terrasses situées autour des villages ou des hameaux demeurent le lieu privilégié de production des oignons.

- Des roches acides - schistes et granites - décomposées en sols sableux, légers, très peu argileux : cette nature des sols et les microclimats très sains n'imposent pas de rotation des cultures, et certaines terrasses portent des oignons sans interruption depuis plus de 50 ans.

La culture de l'oignon s'est ainsi faite sans assolement, pendant des dizaines d'années, sur les cébières, par le choix de situations à faible pression phytosanitaire et de sols légers et filtrants peu propices aux parasites.

Les sols bruns acides, développés sous couvert forestier, ont pu être conservés et bonifiés malgré la précarité des moyens, le fumier ayant pendant longtemps joué un rôle essentiel dans ce domaine.

- Un régime climatique typiquement méditerranéen, très irrégulier, avec une sécheresse estivale marquée et des pluies temporairement fortes les quelles sont, de la même manière que le relief accidenté, un facteur important d'érosion des sols.

Pour faire face aux besoins réguliers en eau des oignons, une irrigation fréquente est nécessaire. Elle est assurée par la mise en place d'un réseau d'irrigation, gravitaire par le passé, souvent mécanisé aujourd'hui, pour utiliser les ressources en eau (ruisseaux, sources, bassins de stockage...).

De plus, les températures et l'ensoleillement des versants bien exposés permettent un cycle de culture relativement court, démarrant tôt au printemps, ceci favorisant une récolte suffisamment précoce pour pouvoir laisser sécher les oignons au champ avant les pluies automnales.

#### **Les facteurs humains**

Le versant sud des Cévennes, assez peu propice à l'agriculture, en dehors de l'élevage extensif a vu s'installer à partir du Moyen-âge une population importante dont le premier objectif fut d'assurer son autonomie alimentaire compte tenu du caractère enclavé de la zone.

Les paysans, en dépit des contraintes naturelles, ont valorisé cet espace par l'exploitation de cultures vivrières.

Il fallut utiliser au maximum les surfaces cultivables et en créer de nouvelles en construisant des terrasses, en courbe de niveau, soutenues par des murets de pierres sèches et irriguées par gravité grâce au béal, canal prélevant l'eau des torrents en amont. Les terrasses consacrées à la culture de l'oignon doux sont appelées cébières.

D'autre part, compte tenu du climat, les cultures pouvant être récoltées avant la mauvaise saison liée aux pluies d'équinoxe furent privilégiées.

~~L'exportation~~ **La commercialisation** de l'oignon cévenol ~~vers~~ **sur** les marchés de Sumène, du Vigan ou de Montpellier est prouvée par des registres de commerce de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Les documents de l'époque précisent que l'oignon possédait déjà ses qualités actuelles.

L' "Oignon Doux **des Cévennes**" est un légume traditionnel, à l'importance économique réelle. C'est un produit typique d'une polyculture orientée à l'origine vers la consommation familiale, qui a progressivement atteint le stade de la commercialisation au même titre que d'autres produits de la région notamment la châtaigne, le fromage **d'appellation d'origine** "Pélardon" ou la pomme reinette du Vigan.

## **VI.2- Spécificité du produit**

### **Caractéristiques spécifiques du produit**

**L'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" est un oignon de garde, caractérisé par une couleur blanc nacré à cuivré. Sa forme est arrondie ou losangique. Ces tuniques sont caractérisées par des pellicules fines et translucides, d'aspect brillant.**

**Cru comme cuit, l'oignon de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" est visuellement caractérisé par sa brillance, sa couleur blanche aux écailles translucides et son odeur agréable.**

**Dégusté cru, il a une texture craquante et juteuse, lié à un taux de matière sèche inférieur à 10%.**

**Dégusté cuit, il a une texture onctueuse.**

**Dans les deux cas, son goût sucré est valorisé par une absence de piquant et d'amertume.**

**Produit fragile, il est conditionné dans l'aire géographique dans des cartons ou filets qui permettent au consommateur de le visualiser facilement.**

### **Antériorité de l'usage du nom et notoriété**

Au début des années 80 la production d'oignon doux était stabilisée, et sa notoriété demeurait locale. La création en 1991 d'une coopérative a contribué à l'augmentation significative de la production. Le tonnage est passé en cinq campagnes de 530 à 900 tonnes, pour approcher les **1800 tonnes en 2007**. Tout en restant sur les marchés locaux, la commercialisation de l'"Oignon Doux des Cévennes" s'est progressivement étendue au plan national et européen.

On compte **en 2009** près de 120 producteurs, souvent jeunes, parfois doubles actifs, qui **utilisent cultivent** au total **50 ha**.

**L'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes"** représente une réalité historique et commerciale et fait partie du patrimoine culturel de la région et de ses habitants, figurant en bonne place dans la gastronomie cévenole **et régionale**.

### **VI.3- Lien Causal**

**L'actuel** mode de culture est le résultat de l'étroite relation de l'oignon **sous appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes"** avec les conditions du milieu : parcellaire morcelé, petites parcelles, mécanisation presque impossible. L'itinéraire technique s'est ainsi adapté par le repiquage manuel à hautes densités, le choix de la fertilisation avec le fumier des élevages locaux, ovins et caprins, la récolte par le soulèvement naturel...

Le choix des variétés répond aussi à cette adéquation entre milieu et culture : les producteurs ont, au fil des années, sélectionné un matériel végétal adapté aux conditions locales, sur des critères de cycle végétatif, de conservation, mais aussi de goût et de plaisir.

Un stockage des oignons adapté, en locaux secs et aérés et/ou chambre froide depuis, qui, en liaison avec une bonne aptitude à la conservation de cet oignon **sous appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes"**, permette sa consommation durant tout l'hiver.

L'ensemble des caractéristiques du milieu naturel a été particulièrement favorable au développement de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" et le savoir-faire de l'agriculteur cévenol s'est exprimé de plusieurs façons, en améliorant la plante par la sélection pour profiter des caractéristiques du milieu, et en modifiant le milieu naturel pour le rendre apte à la culture par la mise en place des cébières.

## **VII) REFERENCE CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE**

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**

51, rue d'Anjou

75008 PARIS

Tél : (33) (0)1.53.89.80.00

Fax : (33) (0)1.42.25.57.97.

Courriel : info@inao.gouv.fr

~~L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.~~

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement n°882-2004.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

~~Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

Tél. : 01.44.87.17.17 Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, ~~des finances et de l'industrie~~ **et de l'emploi**.

## **VIII) ELEMENTS SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE**

Chaque emballage d'oignon **destiné à l'appellation** est accompagné d'une étiquette qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation d'origine "Oignon doux des Cévennes" inscrit en caractère de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;
- la mention "AOP" et/ou "appellation d'origine protégée" lesquelles doivent apparaître immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires
- le logo communautaire
- le nom du conditionneur
- la date de conditionnement
- le **un** numéro d'identification spécifique ~~prévu au point IV~~.

~~Les oignons bénéficiant de l'appellation d'origine "Oignon doux des Cévennes" ne peuvent être commercialisés que dans un emballage comportant l'identification du conditionneur, la date de conditionnement et le numéro d'identification du lot.~~

**Le numéro d'identification correspond au code producteur suivi du code parcelle, comme défini au point IV-1. Pour les conditionnements de 5 kg maximum, il peut être remplacé par un code regroupant les lots apportés à la journée.**

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnements, les factures doivent également comporter le nom de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" et la mention "appellation d'origine protégée" et/ou "AOP" sans mention intermédiaire.

~~Les oignons, bénéficiant de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes", ne peuvent être commercialisés avant le 1<sup>er</sup> août de l'année de récolte.~~

## IX) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation (validés en séance du 28/02/2008)

POINTS A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
<b>A. OUTILS DE PRODUCTION</b>		
<b>Localisation dans l'aire géographique de tous les opérateurs</b>	Liste des communes	Documentaire
<b>Identification parcellaire</b>	Appartenance à la liste des parcelles identifiées à priori	Documentaire
<b>B. CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>		
<b>Variétés des semences</b>	.Variétés enregistrées : CénoI, Toli, .Semences fermières	Documentaire et /ou Visuel
<b>Repiquage</b>	Repiquage manuel Densité < 80 plants/m <sup>2</sup> Du 15 Avril au 10 Juin	Documentaire et/ou Visuel
<b>Préparation Conservation</b>	Séchage à la parcelle ou en séchoir ; Préparation de l'oignon (tuniques, racines) ; Conservation dans local aéré et/ou en chambre froide	Visuel
<b>Conditionnement Traçabilité</b>	Identification des lots par numéro d'identification spécifique	Documentaire et/ou Visuel
<b>C. CONTROLE PRODUIT</b>		
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>		Contrôle organoleptique