

## **DOCUMENT UNIQUE**

REGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des identifications géographiques et des appellations d'origine

**"Oignon Doux des Cévennes"**

N° CE :

IGP

AOP

### **1. DENOMINATION**

"Oignon Doux des Cévennes"

### **2. 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

### **3. DESCRIPTIF DU PRODUIT**

#### **3.1. Type de produit**

Classe 1.6 : Légume

#### **3.2. Descriptif du produit**

L'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" est un oignon de garde, cultivé en terrasses 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.

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

Les oignons doivent être semés, produits et conditionnés dans l'aire géographique.

### **3.4. Règles spécifiques au conditionnement**

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4 du présent document unique. Il est effectué dans des ateliers de conditionnement identifiés par le groupement. Le type de conditionnement doit être fermé par un système qui ne puisse pas permettre à l'emballage, une fois ouvert, d'être refermé. Les oignons sont donc conditionnés en emballage, type carton avec film plastique, de ~~40 kg~~ **12kg** maximum, ou lorsqu'il est en filet, de 5 kg maximum.

Le conditionnement doit préserver les caractéristiques des oignons et ne leur causer aucune altération. ***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.***

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 doivent être commercialisés dans leur emballage d'origine utilisé exclusivement pour l'appellation. La commercialisation ne peut débuter avant le 1er août de l'année de récolte.

### **3.5. Règles spécifiques d'étiquetage**

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.***

## **4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire de production de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" 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).

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

L'aire de l'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" se caractérise par une nature de sol granitique et schisteuse. Le climat, de type méditerranéen, est marqué par une sécheresse estivale et un fort ensoleillement. La température moyenne est de 12°C/13°C mais assez froid de l'automne au printemps. Les précipitations sont importantes, 1500 mm en moyenne. C'est en automne qu'elles sont les plus fortes à l'occasion des pluies d'équinoxe.

Le relief tourmenté des Cévennes, avec ses pentes fortes, occasionne des effets de versant et accentue 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. Les terrasses, de nature de sols acides, décomposés en sols sableux, légers et peu argileux, combinés avec des microclimats très sains, permettent un parcellaire à faible pression sanitaire, limitant ainsi la propagation des parasites et donc l'utilisation d'intrants; les naturels étant privilégiés.

Ces terrasses participent aussi à la protection des sols contre l'érosion. Elles sont irriguées, par gravité, grâce au béal, canal prélevant l'eau des torrents en amont.

### **5.2. Spécificité 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'aspects brillants.

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.

Les semences répondant à ce type variétal sont les variétés enregistrées Cénol et Toli ainsi que des semences produites sur l'exploitation.

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

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'appellation d'origine "Oignon Doux des Cévennes" s'est progressivement étendue au plan national et européen. On compte aujourd'hui près de 120 producteurs, souvent jeunes, parfois doubles actifs, qui utilisent au total 50 ha.

### **5.3 Lien causal**

Le 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 manuel...

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 et en aménageant le milieu naturel pour le rendre apte à la culture de « l'Oignon Doux des Cévennes » par la mise en place des terrasses ou cèbières.