

# DOCUMENT UNIQUE

«OIGNON DOUX DES CEVENNES»

N° CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

IGP ( ) AOP ( X )

## 1. DENOMINATION

«Oignon doux des Cévennes»

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE 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

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 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, juteuse et sucrée, 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.

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.

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

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

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

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

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 12 kg maximum, ou lorsqu'il est en filet, de 5 kg maximum.

Le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique en vue de préserver la qualité.

Les oignons sont conditionnés par le producteur ou livrés à un atelier de conditionnement. Le conditionnement dans l'aire permet d'éviter des manipulations excessives et ainsi préserver les caractéristiques de l'oignon, notamment les tuniques fines et translucides, très fragiles, et ne lui causer aucune altération. Enfin, l'examen organoleptique et analytique, qui permet d'assurer la conformité des oignons au profil organoleptique, se réalise par sondage sur les lots conditionnés **ou prêts à l'être**.

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

**En sus des mentions obligatoires prévues par le Code de la Consommation sur la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des oignons bénéficiant de l'appellation d'origine « Oignon Doux des Cévennes » comporte les indications suivantes :**

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

#### **- sur un même champ visuel et sur une même étiquette**

- 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 », laquelle (lesquelles) doit(vent) apparaître immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

~~le nom du conditionneur ;~~

~~la date de conditionnement ;~~

- un numéro d'identification spécifique, ~~Le numéro d'identification~~ **qui** 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. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA 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 ; Colognac ; 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'AIRES GÉOGRAPHIQUES

### *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire de l'appellation d'origine "Oignon doux des Cévennes" s'étend principalement sur des roches granitiques et schisteuses, sur la bordure sud-est du Massif Central et particulièrement sur les pentes du massif de l'Aigoual (1565 m). Le climat, de type méditerranéen, est marqué par une sécheresse estivale et des précipitations importantes en automne et dans une moindre mesure au printemps, atteignant en moyenne 1500 mm. Les températures sont également contrastées, avec un fort ensoleillement estival et une période assez froide de l'automne au printemps avec parfois des épisodes de neige, pour des températures moyennes annuelles de 12 à 13°C.

Le relief tourmenté des Cévennes, présente une alternance de crêtes, les serres, et de vallons encaissés orientés nord-ouest / sud-est, les valats. Sur ces pentes raides, les contrastes climatiques par effet de versant sont importants, et les fortes pluies d'équinoxe accentuent l'érosion, avec parfois des crues dévastatrices. Afin de maîtriser ce relief, les agriculteurs cévenols ont aménagé les flancs des versants en terrasses, en repérant les zones de colluvionnement un peu plus profondes et construisant sur des étendues importantes des murs en pierres sèches qui font partie du paysage cévenol.

### *Spécificité du produit*

L'« Oignon doux des Cévennes » présente des spécificités organoleptiques qui lui ont valu une réputation non seulement régionale, mais aussi nationale : en effet, il se caractérise par une grande douceur, une absence d'amertume et de piquant, et une jutosité qui lui confère une texture très agréable en bouche, cru comme cuit.

Par ailleurs, il est visuellement reconnaissable et apprécié du fait de la forme arrondie à losangique du bulbe, de sa brillance, de sa couleur blanc nacré parfois cuivrée, et de ses pellicules fines et translucides.

Son faible taux de matière sèche (inférieur à 10%) n'empêche pas une bonne conservation jusqu'à la fin de l'hiver.

*Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Cultivé sur les versants sud du Massif Central, l'« Oignon doux des Cévennes » est un oignon original et spécifique, tant par son mode de culture que par ses particularités physiques et gustatives.

Dans ce milieu particulier, les hommes ont su aménager le terrain pour tirer parti de ses avantages, sélectionner une variété adaptée, et développer des techniques de culture pour mettre en valeur un produit singulier.

Les contraintes naturelles de l'aire géographiques : rareté des surfaces planes et dégâts de l'érosion, ont amené les agriculteurs à organiser l'espace pour le valoriser. Les aménagements en terrasses irriguées par gravité grâce au béal, canal prélevant l'eau des torrents en amont, ont connu un développement spectaculaire à partir du XVIIIème siècle et ont permis d'augmenter les faibles surfaces cultivables pour nourrir une importante population, tout en participant à la protection des sols contre l'érosion.

Les terrasses les mieux orientées, à mi-pente, irrigables et proches des hameaux, portaient les cultures maraîchères. Les sols issus de la décomposition des granites et schistes y sont acides, sableux, filtrants et pauvres en argile, souvent fertilisés avec le fumier des élevages ovins ou caprins voisins. La culture de l'oignon doux, d'abord vivrière, s'y est développée

pour devenir une réelle production agricole. Les parcelles traditionnellement cultivées en oignon, parfois depuis plus de 50 ans, prirent le nom de « Cébières ».

La variété traditionnelle, améliorée et maintenue par les producteurs depuis de nombreuses générations sur des critères d'aspect, de douceur et de conservation, est bien adaptée au climat local : c'est un oignon de jours longs, semé en janvier sur les parcelles les mieux orientées pour profiter du réchauffement au printemps puis repiqué manuellement et irrigué régulièrement ; les bulbes sont récoltés en fin d'été, avant les pluies d'équinoxe de septembre, permettant ainsi un séchage sur champ et la conservation du produit dans de bonnes conditions sanitaires.

Les pratiques culturales et le milieu naturel influencent à plusieurs reprises les caractéristiques de l'oignon. Le semis sur les meilleures parcelles permet d'obtenir rapidement des plants vigoureux. Le repiquage manuel, précis, permet d'optimiser les densités de plantation pour obtenir à la récolte des bulbes de calibre suffisant et d'aspect harmonieux, sans faces planes. La faible teneur en argile des sols est favorable à la douceur de l'oignon, mais la texture sableuse induit une faible réserve hydrique. L'irrigation est donc nécessaire durant l'été, elle est dispensée par petits apports réguliers qui évitent le gaspillage d'eau mais surtout limitent le stress hydrique de la plante et l'apparition des saveurs amères et piquantes, tout en favorisant la jutosité des écailles. Enfin, la sélection des parcelles, en privilégiant les orientations nord-est à sud-ouest et en éliminant les fonds de vallons humides, permet de cultiver les oignons sur les seules parcelles aux microclimats favorables. Il en résulte une meilleure précocité, et une moindre pression phytosanitaire permettant de diminuer les intrants et d'améliorer la conservation du produit.

L'ensemble des facteurs naturels de l'aire géographique, mis en valeur par les pratiques culturales des hommes qui ont su utiliser les potentialités du milieu, ont permis à l'« Oignon doux des Cévennes » d'exprimer toutes ses caractéristiques originales.

---

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

[article 6 5, paragraphe 1 7, deuxième alinéa du règlement (UECE) n° 668/2014 510/2006\*]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOignonDouxDesCevennes.pdf>

---

\* ~~Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.~~