Ref. Ares(2020)5305451 - 07/10/2020

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 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 ont une couleur allant du châtain clair au marron foncé, et 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.
Il est toléré 10 % maximum de fruits non-conformes dont un maximum de 2% de produits atteints de degradation.

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

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

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

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

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des 206 communes 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, Colognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, 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, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojouls, 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 Poujol-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, Pézènes-les-Mines, Poujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint- Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, 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, Vélieux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Département de la Lozère :
Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, 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, Prévenchères, Rousses, Saint-André-Capcèze, 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

5. LIEN AVEC L'AIRE 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.

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 besoins hydriques du châtaignier sont d'environ 700 millimètres d'eau par an avec un surcroit 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[1]. Puis dès le Moyen Age, à partir des textes médiévaux, la culture du châtaignier est avérée et prend de l'essor.

Malgré 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^{ème} siècle, au redéploiement de la culture du châtaignier avec un aménagement des terrains. Cet aménagement se matérialise par l'installation sur des parcelles déforestées à cet effet, 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 »).

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

Du XVI^{ème} au XVII^{ème} 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

[1] Emmanuel LE ROY LADURIE, *« Les paysans du Languedoc »*, Paris, 1966.

alimentaires du XIX^{ème} et jusqu'au milieu du XX^{ème} 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.

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 à détenir plusieurs variétés sur son verger, permettait d'étaler la récolte dans le temps grâce aux variétés des plus précoces aux plus tardives, afin de sécuriser l'approvisionnement de l'exploitation et d'être résilient face 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 passe 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 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 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 que les châtaignes sont *« transformées par les soins des Cévenols en farine dont ils font un pain, lequel est très doux »*.

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 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 crémeux à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. La peau intérieure peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager.

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.

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.

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, les particularités organoleptiques de la « Châtaigne des Cévennes » sont 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 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).

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 une « *production abondante, dépassant largement une consommation immédiate* »[2] 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 de conservation, « *le meilleur* » selon Parmentier[3]. Par la maîtrise de l'édification des clèdes et du séchage, les usages locaux se sont consolidés et développés.

La mouture des châtaignes sèches servant à obtenir de la farine de châtaigne est aussi une forme de conservation du fruit. 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* »[4].

---

[2] 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.

[3] Antoine Augustin PARMENTIER, « Traité de la Châtaigne », Paris, 1780.

[4] Emmanuel LE ROY LADURIE, *« Les paysans du Languedoc »*, Paris, 1966.

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 cévenole.

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 au besoin nutritionnel des régimes innovants et en adéquation avec des choix environnementaux et sociétaux.

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[5]. Ils ont développé des techniques de production adaptées répondant aux usages et aux modes de consommation traditionnels et actuels.

Chaque année, les évènements autour de la châtaigne des Cévennes fédèrent et concourent à la notoriété du produit. Ainsi, la fête du village de Lasalle[6] dans le Gard est incontournable depuis plus de 20 ans (23^{ième} édition). La fête du village de Saint Pons de Thomières[7] dans l'Hérault et les journées de la châtaigne de l'Espinas[8] 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 castanéiculture 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.

Référence à la publication du cahier des charges

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

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60

---

[5] Référentiel des variétés traditionnelles et locales établi par le groupement demandeur

[6] http://www.fruitsoublies.org/wp-content/uploads/2016/10/LivretFeteChataigneLasalle2016.pdf

[7] http://contextart.org/wp-content/uploads/2015/10/A3-affiche-00.jpg

[8] http://www.lerelaisdelespinas.org/calendrier-88174.html