« OIGNON DOUX DES CEVENNES »

Cahier des charges de l'A.O.P.

A) NOM

B) DESCRIPTION

C) AIRE GEOGRAPHIQUE

D) ELEMENTS TENDANT A PROUVER QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

E) METHODE D'OBTENTION

F) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

G) STRUCTURES DE CONTROLE

H) ETIQUETAGE

I) EXIGENCES NATIONALES

CAHIER DES CHARGES A.O.P.
« OIGNON DOUX DES CEVENNES »

Groupement demandeur :

Nom : Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (A.D.O.C.)
Adresse : Pont d'Hérault, Route de Ganges – 30440 SUMENE
Tél. : 04 67 82 27 60
Composition : producteurs/conditionneurs

A) NOM DU PRODUIT:

« OIGNON DOUX DES CEVENNES ».

B) DESCRIPTION DU PRODUIT :

L' « OIGNON DOUX DES CEVENNES » 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.

C) AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'aire de production de l'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).

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.

D) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Chaque opérateur s'engage au respect des conditions de production de l'AOC "Oignon Doux des Cévennes" au travers de la signature d'une déclaration d'aptitude, laquelle permet de répertorier et d'identifier par un numéro d'enregistrement l'ensemble des opérateurs de la filière.

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.

Chaque année le producteur doit adresser avant le 15 juin de l'année en cause aux services en charge du contrôle, une déclaration de mise en culture.

Cette déclaration comporte :

- la liste des parcelles ayant servi aux semis ;
- la liste des parcelles sur lesquelles sont repiqués les oignons ;
- l'origine des semences utilisées.

Durant le cycle de culture de l'oignon, le producteur tient à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées toutes les opérations culturales effectuées sur chaque parcelle.

Le producteur établit avant le 1er octobre de l'année en cause, une déclaration de récolte précisant les quantités d'oignons récoltées sur chaque parcelle.

Les oignons récoltés sur une même parcelle sont stockés séparément et font l'objet d'un numéro d'identification spécifique.

Les producteurs, 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.

Identification des oignons en AOC

Les oignons bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « 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.

Examen analytique et organoleptique :

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 tel que défini au point 2 au travers de dégustations d'oignons crus et cuits.
Ces dégustations sont organisées par campagne de production sur la base de fiches descriptives listant les caractéristiques impropres à l'appellation : caractère piquant, défaut de sucrosité…
Par ailleurs, une analyse portant sur le taux de matière sèche des oignons peut compléter cette procédure d'agrément[1].

E) 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.

Semences [cf. photo 1 en annexe]

Les semences utilisées pour la production d'Oignon Doux des Cévennes sont issues de bulbes appartenant à l'espèce « Allium cépa L. » et représentatifs de la variété population d'oignons doux traditionnelle dans les Cévennes. 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 à cuivré ;
- époque de maturité moyenne ;
- teneur en matière sèche inférieure à 10%.

Les semences répondant au type variétal défini ci-dessus sont les variétés enregistrées Cénol et Toli ainsi que des semences produites sur l'exploitation.

[1] Les indications portées en gras correspondent aux éléments de réponse demandés par la Commission Européenne en août 2004.

Itinéraire cultural

Le semis a lieu en pépinière, du premier janvier au 15 mars, avec une densité maximale de 1200 plants au m^2.

Les plantules sont repiquées manuellement du 15 avril au 10 juin, lorsqu'elles atteignent le stade 3 à 4 feuilles. La densité de plantation est limitée à 80 plants au m^2.

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

La fertilisation doit privilégier les apports organiques et doit être raisonnée en fonction des besoins de la plante. En cas d'apports d'azote minéral, ceux-ci doivent être fractionnés et le dernier apport azoté doit avoir lieu au plus tard un mois avant récolte.

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

Le soulevage et la récolte des oignons sont effectués manuellement. Le début de la récolte qui se déroule d'août à septembre est déterminé par la tombaison de 50 % des fanes.

Rendement

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

Stockage et préparation des oignons

Après récolte les oignons doivent être 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 2 méthodes.

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

Les oignons sont préparés, les racines sont coupées et les tuniques abîmées ou se détachant facilement sont ôtées, afin qu'ils aient un aspect lisse et brillant. A l'issue de cette préparation, la tige doit être sèche au toucher. [cf. photo 2 en annexe]

Conditionnement

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

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

Les oignons conditionnés après le 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte ne peuvent bénéficier de l'appellation « 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.

F) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Une histoire

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-Age 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. [cf. photo 3 en annexe]

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 de l'oignon cévenol vers les marchés de Sumène, du Vigan ou de Montpellier est prouvée par des registres de commerce de la fin du XIX^{ème} siècle. Les documents de l'époque précisent que l'oignon possédait déjà ses qualités actuelles.

L'oignon doux est ainsi 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 Pélardon ou la pomme reinette du Vigan.

Au début des années 80 la production d'oignons doux était stabilisée, et sa notoriété demeurait locale. La création en 1991 d'une coopérative a contribuée à l'augmentation significative de la production d'oignons doux. Le tonnage est passé en cinq campagnes de 530 à 900 tonnes, pour approcher les 1500 tonnes en 1998. Tout en restant présent sur les marchés locaux, la commercialisation de l'oignon doux des Cévennes s'est progressivement étendue au plan national.

On compte aujourd'hui près de 150 producteurs, souvent jeunes, parfois double actifs, qui utilisent au total près de 40 ha.

L'oignon doux 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.

Un milieu naturel

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

1) Un relief tourmenté : pentes fortes occasionnant des effets de versants et accentuant l'érosion. Afin de maîtriser ce relief, les agriculteurs cévenoles 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.

2) 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.

3) Un régime climatique typiquement méditerranéen, très irrégulier, avec une sècheresse 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.

Un savoir faire

1) Un mode de culture qui est le résultat de l'étroite relation de l'oignon avec les conditions du milieu : parcellaire morcelé, petites parcelles, mécanisation impossible. L'itinéraire technique 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 soulevage 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.

2) Un stockage des oignons adapté (en séchoirs secs et aérés), qui, en liaison avec une bonne aptitude à la conservation de l'oignon doux des Cévennes permettait sa consommation durant tout l'hiver.

L'ensemble des caractéristiques du milieu naturel a été particulièrement favorable au développement de l'oignon 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.

G) REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).

Adresse : 51, Rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00 Fax : 01.42.25.57.97

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

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 74703 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.

H) ELEMENTS SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE

Chaque emballage d'oignons est accompagné d'une étiquette qui précise au minimum:
- le nom de l'appellation "Oignon doux des Cévennes " ;
- la mention « A.O.C » ou « appellation d'origine contrôlée » laquelle doit apparaître immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires ;
- le nom du conditionneur ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro d'identification du lot correspondant.

I) EXIGENCES NATIONALES :

- Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Oignon Doux des Cévennes »