

Châtaigne des Cévennes

Fruit à coque

LE PRODUIT

L'AOP « Châtaigne des Cévennes » désigne les fruits à l'état frais, sec ou transformé en farine provenant de l'espèce Castanea sativa et d'un ensemble de variétés traditionnelles, issues de vergers de châtaigniers greffés, avec des caractéristiques communes.

ARÔMES ET SAVEURS

Sous sa forme fraîche, la « Châtaigne des Cévennes » développe une saveur sucrée puissante, des arômes intenses et persistants de miel, de lait chaud, de fruits secs, de violette et de patate douce. Sa texture souple laisse peu de morceaux en bouche après dégustation.
La « Châtaigne des Cévennes » sèche, ou « châtaignon », propose, quant à elle, des arômes intenses et persistants de fruits secs et de pain chaud. Naturellement sucrée, elle présente une texture ferme avec des morceaux en fin de bouche. Enfin, la farine de « Châtaigne des Cévennes

», issue de châtaignes sèches, se caractérise par une saveur sucrée, une forte intensité aromatique de fruits secs et de noix/noisette et une saveur légèrement amère.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Adaptée au climat méditerranéen, la production de châtaignes s'étend sur le massif étendu des Cévennes : Gard, Lozère et Hérault et quelques communes de l'Aveyron et du Tarn. La culture du châtaignier façonne le paysage cévenol : des murs de pierres sèches sont construits dans les fortes pentes pour former des terrasses équipées de canaux d'irrigation et d'évacuation. Traditionnellement, la châtaigne est épluchée et séchée dans des bâtiments nommés « clèdes » ou « sécadous ». Les savoir-faire des producteurs résident dans l'expertise des terrains, des arbres et la maîtrise des techniques de greffages.

UN PRODUIT RECONNU

L'AOP « Châtaigne des Cévennes » a obtenu sa reconnaissance en janvier 2023. 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. Puis dès le Moyen Âge, à partir des textes médiévaux, la culture du châtaignier est avérée et connaît un essor . Du XVIème au XVIIème 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 Les Guerres de religions.

Le saviez-vous

On appelle castanéiculture l'activité agricole consistant à cultiver le châtaignier.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes

Maison de l'Agriculture
4B, chemin des Caves
30340 SAINT-PRIVAT DES VIEUX

N°SIRET : 43954677100023
Président(e) : VIDAL Nadia **Contact :** Valentin LAFONT
Tél. : 06 07 32 26 71
Mél. : contact.chataignedescevennes@gmail.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/chataigne-des-cevennes-17325*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_Chataigne%20des%20Cevennes_A_201911.pdf
2. mailto:contact.chataignedescevennes@gmail.com
3. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr