



## 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](mailto: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](mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)  
QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

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

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Siège

1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Président(e) :**

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

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

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto: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](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-MONTPPELLIER@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>