

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

16 janvier 2023

La « Châtaigne des Cévennes » reconnue en Appellation d'origine protégée (AOP)

La « Châtaigne des Cévennes », production historique des châtaigneraies cévenoles, est officiellement reconnue en Appellation d'origine protégée (AOP). L'AOP, enregistrée ce lundi 16 janvier 2023 par la Commission européenne, lui garantit une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise le terroir cévenol basé sur une interaction entre aire géographique et savoir-faire développés au fil des décennies par les castanéculteurs.

Un savoir-faire historique respectueux de l'environnement au cœur du massif des Cévennes

Adaptée au climat méditerranéen, la production de châtaigner s'étend sur le massif étendu des Cévennes : Gard, Lozère et Hérault et quelques communes de départements périphériques.

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.

Les fruits destinés à l'élaboration de la « Châtaigne des Cévennes » proviennent d'une trentaine de variétés et de cultivars locaux. Le débroussaillage chimique est interdit. Seuls les engrais organiques sont autorisés. Les châtaignes sont récoltées après la chute naturelle des fruits, soit directement au sol ou sur filet. Le traitement insecticide post-récolte sur le produit est interdit.

Trois formes de présentation : fraîche, sèche et en farine

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.



© JM. Thivier

A déguster grillée ou incorporée dans des plats ou pâtisseries

La « Châtaigne » est le plus souvent savourée en « affachade » c'est-à-dire grillée dans une poêle trouée. Elle s'incorpore également dans des plats savoureux tels que le « Bajanat », une soupe traditionnelle des Cévennes où leur réhydratation les rend fondantes et douces. Après moulinage, la châtaigne sèche donne une farine à la texture fine et au caractère sucré, idéale pour la confection de galettes, gâteaux, petits sablés ou de pains.

L'AOP Châtaigne des Cévennes en chiffres:

- Plus de 70 opérateurs : arboriculteurs et ateliers de transformation.
- Une production estimée à 120 tonnes en 2022



En savoir plus sur l'Appellation d'origine protégée (AOP) : L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Service Communication INAO

Nadia Michaud / Sophie Mauriange

Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39

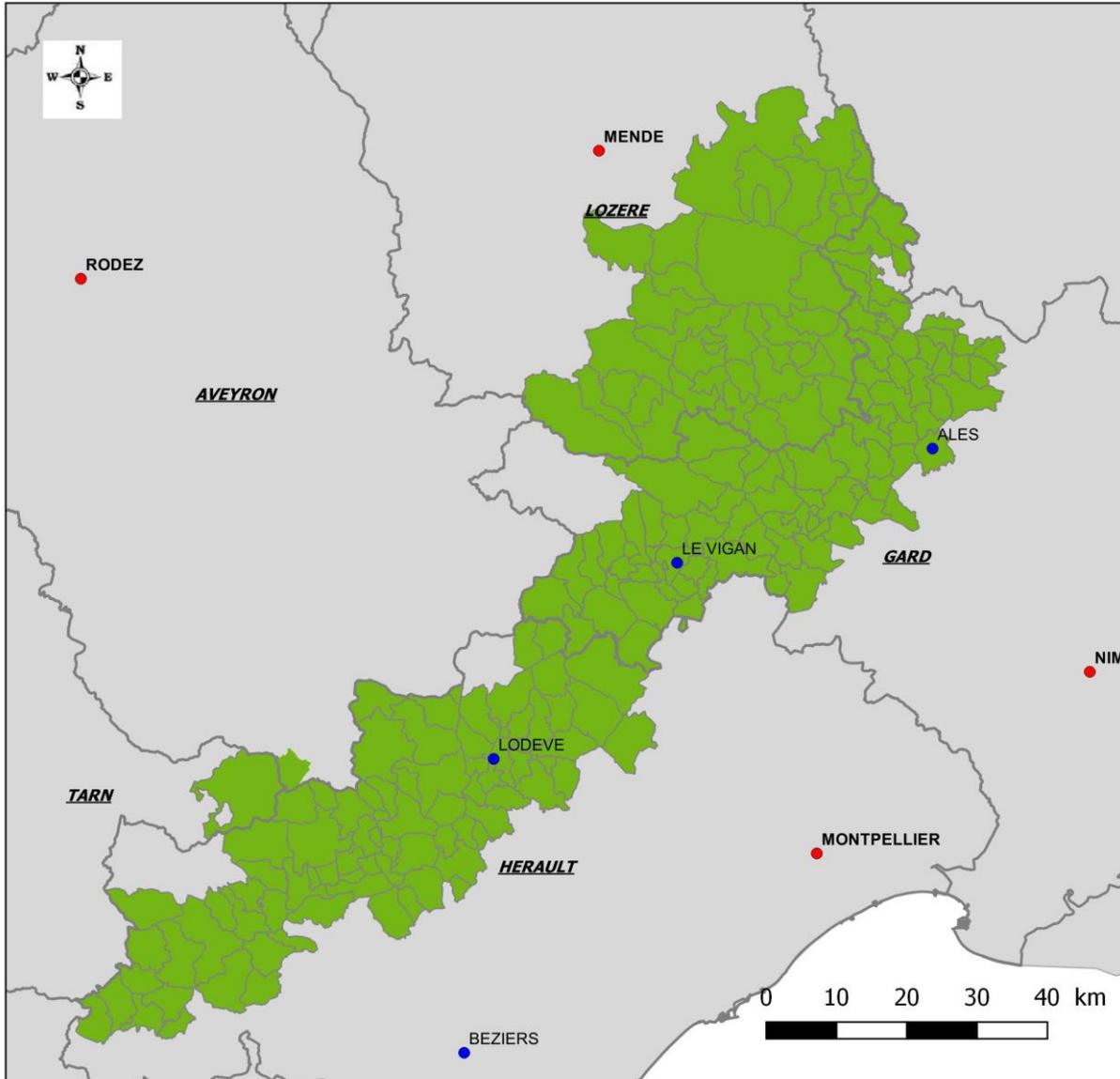
Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AOP CHATAIGNE DES CEVENNES Aire géographique



AOP Châtaigne des Cevennes

- PREFECTURE
- SOUS- PREFECTURE
- Départements
- Aire géographique définitive

Service Communication INAO

Nadia Michaud / Sophie Mauriange
Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr
www.inao.gouv.fr / www.nosproduitsdequalite.fr

12, rue Henri Rol Tanguy
93 555 Montreuil Cedex