RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

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 castanéiculteurs.

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.

À 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.

Données chiffrées

+ de 70

opérateurs : arboriculteurs et ateliers de transformation.

120

tonnes de production estimée (2022)

Source URL: *https://inao.gouv.fr/aop-chataigne-des-cevennes*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance