Oignon doux des Cévennes

Bulbe

LE PRODUIT

Cet oignon, produit dans le sud du massif des Cévennes, se caractérise par son absence de piquant et d'amerture. Outre son aspect brillant et blanc nacré, il est reconnaissable à son aspect juteux. Par ailleurs, lors de la cuisson, son goût sucré se révèle et il caramélise !

ARÔMES ET SAVEURS

Lorsqu'il est cru, sa chair est croquante et juteuse. Lorsqu'il est cuit, on peut lui trouver des arômes de châtaigne et de grillé en bouche. Il révèle alors une chair onctueuse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'Oignon doux des Cévennes est produit sur des pentes escarpées sur lesquelles de nombreux murs en pierres, dit "traversiers ou terrasses" (sorte d'escalier coupant la pente de la montagne),

ont été aménagés. La zone de production comprend 32 communes du département du Gard (voir carte).

UN PRODUIT RECONNU

Les oignons doivent être semés, produits et conditionnés au sein de la zone de production délimitée pour répondre aux critères de l'AOP. Leur culture est parfaitement adaptée au climat et aux reliefs des Cévennes. Semé, repiqué et récolté à la main sur des petites parcelles culturales au cœur de ces montagnes, il fait vivre de nombreuses familles.

> ### Le saviez-vous
> Il est souvent impossible d'avoir recours à des engins motorisés pour le travail du sol tant les traversiers (murs de pierres) sont étroits. Par ailleurs, certains traversiers datent du Moyen Âge et leur hauteur peut être impressionnante !

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production de l'oignon doux des Cévennes s'étend sur 32 communes du Gard.
Cette aire se limite au versant sud / sud-ouest du Massif de l'Aigoual, façade méditerranéenne des Cévennes méridionales : ARPHY, ARRE, ARRIGAS, AULAS, AUMESSAS, AVEZE, BEZ-ET-ESPARON, BREAU-ET-SALAGOSSE, COLOGNAC, CROS, LASALLE, MANDAGOUT, MARS, MOLIERES-CAVAILLAC, MONOBLET, NOTRE-DAME-DE-LA-ROUVIERE, POMMIERS, ROQUEDUR, SAINT-ANDRE-DE-MAJENCOULES, SAINT-ANDRE-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-CODIERES, SOUDORGUES, SUMENE, VABRES, VALLERAUGUE, VIGAN (LE)

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (ADOC)

Maison de la Formation et des Entreprises
30b route du Pont de la Croix
30120 LE VIGAN

N°SIRET : 41461390100035
Contact : Ophélie BOUDJEMAA
Tél. : 04 67 82 76 78 ou 06.71.59.36.53
Fax : 04 67 82 69 16
Mél. : contact@adoc-cvn.fr

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

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

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/oignon-doux-des-cevennes-14074*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OignondouxdesCevennes_G_202412.pdf
2. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OignondouxdesCevennes_A_202412.pdf
3. mailto:contact@adoc-cvn.fr
4. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.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
10. mailto:contact@qualisud.fr