

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2022/C 346/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

« Châtaigne des Cévennes »

N° UE: PDO-FR-02639 – 7.10.2020

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

« Châtaigne des Cévennes »

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La « 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. Les fruits à l'état frais sont de forme elliptique, triangulaire ou ronde avec une couleur allant du châtain clair au marron foncé dont certains peuvent avoir des stries verticales. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crème à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. La peau intérieure (tan) peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager. Après analyse de 100 g de châtaigne fraîche épluchée, on constate un taux de matière sèche d'au moins 37 %, et une composition en glucides totaux d'au moins 34 %. Sous cette forme fraîche, la « Châtaigne des Cévennes » est séparée par variété, calibrée (diamètre supérieur ou égal à 20 mm) et triée. Concernant la qualité sanitaire, les châtaignes sont triées pour que le taux de fruits non-conformes ne soit pas supérieur ou égal à 10 % dont un maximum de 2% de produits atteints de dégradation. En bouche, la saveur sucrée est puissante et les arômes de miel, de lait chaud, de fruits secs, de violette et de patate douce sont intenses et persistants. La texture est souple et laisse peu de morceaux.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

À l'état sec, cette amande plus petite conserve sa forme et sa couleur initiales et exhale des odeurs de fruits secs, de caramel et de pain chaud. Puis, leur moulinage et tamisage donnent une farine à la texture fine et fondante. La mouture doit passer à hauteur de 80 % minimum au travers d'un tamis de 250 µm. Son taux d'humidité est inférieur à 10 %. Sa couleur est d'un ton blanc cassé ou ivoire avec la présence éparse de particules brunes à noires. Elle est dotée d'un arôme de noix/noisette auquel peut se mêler l'odeur de pain grillé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production et de transformation de la «Châtaigne des Cévennes» ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des 206 communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

Département du Gard :

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Département de l'Hérault :

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vioussan, Villemagne-l'Argentière.

Département de la Lozère :

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubières, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Département de l'Aveyron : Arnac-sur-Dourdou

Département du Tarn : Murat-sur-Vèbre

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre la « Châtaigne des Cévennes » et son milieu réside dans l'adéquation des châtaigniers de variétés traditionnelles et locales aux conditions du climat méditerranéen et à la topographie tourmentée des Cévennes, ce qui confère au produit des qualités distinctives pérennisées grâce aux compétences humaines en matière d'exploitation et de production des châtaigneraies.

Spécificité de l'aire

La zone géographique d'implantation du châtaignier est délimitée par des facteurs naturels homogènes, cohérents avec les besoins de *Castanea sativa* pour son développement et son maintien dans le milieu. Le châtaignier est adapté au climat de type méditerranéen qui s'étend sur les Cévennes. Ce climat est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux. La frange ouest de ce territoire subit une légère influence océanique. Les précipitations moyennes annuelles sont de l'ordre de 700 à 1 300 millimètres correspondant aux besoins hydriques du châtaignier qui sont d'environ 700 millimètres d'eau par an avec un surcroît à partir du 15 août. Le territoire de la châtaigneraie cévenole s'étend de 150 à 900 m d'altitude. Les particularités topographiques des Cévennes sont les fortes pentes qui sont présentes sur la quasi-totalité de l'espace. C'est une succession de vallées parallèles, très découpées, disposées de chaque côté des différents cours d'eau (organisation en « arête de poisson ») avec du nord au sud : l'Altier-Chassezac, la Cèze, le Tarn, les Gardons, l'Hérault, l'Orb, la Mare, le Jaur, le Thoré. Les roches-mères sont cristallines de type schistes, gneiss, granites ou grès. Elles ont donné naissance à des sols dont le pH n'excède pas 7, d'une granulométrie équilibrée, non asphyxiants avec un faible taux d'argile. Ils ne contiennent pas de calcaire actif ou très peu (inférieur à 4 %).

L'étude de Jean GALZIN sur la toponymie des parcelles gardoises et lozériennes en 1986 publiée dans les annales du Parc National des Cévennes montre la présence de la culture du châtaignier dès l'an 1000. Puis, dès le Moyen Age, les textes médiévaux attestent de la culture du châtaignier et de son essor.

En fonction des incidents climatiques et démographiques la culture du châtaignier évolue grâce à l'aménagement des terrains. L'agencement de ces espaces agricoles productifs se concrétise par une implantation sur des parcelles déforestées et par la création de canaux d'irrigation (« béals ») et de caniveaux d'évacuation (« trincats »). Dans les zones de pente, pour limiter le ravinement et favoriser la constitution de sols plus profonds, des murs de pierres sèches sont construits : les châtaigneraies s'établissent alors en terrasses, appelées localement « faisses » ou « bancels ».

Ces aménagements réalisés par l'Homme constituent le patrimoine bâti cévenol, qui est encore de nos jours bien adapté aux pratiques culturelles contemporaines.

Depuis le XVI^e, le châtaignier tient un rôle essentiel dans la ressource alimentaire. « L'arbre à pain » a contribué ainsi à la résilience des cévenols durant les périodes difficiles de crise alimentaire ou de conflits, notamment pour les protestants et les camisards pendant la guerre des religions. Au milieu du XX^e siècle, l'exode rural et l'apparition de ravageurs (encre, chancre...) font régresser la culture du châtaignier. Ensuite, grâce aux savoir-faire des castanéiculteurs cévenols en matière d'expertise et de maîtrise des techniques de greffages, les variétés les mieux adaptées au territoire subsistent et sont même déployées. Les variétés présentant des qualités gustatives pour la consommation en frais, des

capacités de conservation (notamment la facilité à l'épluchage) et des aptitudes aux modes de commercialisation ont été développées. Le savoir-faire consiste à détenir plusieurs variétés sur son verger, permettant d'étaler la récolte dans le temps grâce aux variétés les plus précoces aux plus tardives. Le castanéiculteur sécurise l'approvisionnement de l'exploitation et résiste aux aléas climatiques et aux risques sanitaires.

Les châtaignes récoltées en automne peuvent être consommées fraîches. Traditionnellement, une partie était destinée au séchage afin d'être consommable tout le reste de l'année. Ainsi, la déshydratation des châtaignes se déroule dans des bâtiments nommés « clèdes » dans la partie nord-est ou « sécadous » dans la partie sud-ouest de l'aire géographique.

Il y avait par ailleurs dans les Cévennes, des moulins construits au sein des exploitations qui profitent du courant des cours d'eau pour faire tourner la meule afin de moudre les châtaignes sèches. Cette pratique révèle la fabrication traditionnelle de farine de châtaigne sur le territoire. Des témoignages anciens font état de la pratique comme celui de Thomas Platter en 1596 proche de Valleraugue qui décrit que les châtaignes sont « transformées par les soins des Cévenols en farine dont ils font un pain, lequel est très doux ».

Spécificités du produit

L'appellation « Châtaigne des Cévennes » se décline sous les trois formes fraîche, sèche et en farine qui tiennent compte d'usages traditionnels mais aussi de l'évolution de la consommation. Les fruits, à l'état frais, ont une couleur allant du châtain clair au marron foncé, et certains peuvent avoir des stries verticales. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crème à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. La peau intérieure peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager. En bouche, la saveur sucrée est puissante. Les arômes de miel, de lait chaud, de fruits secs, de violette et de patate douce sont intenses et persistants. La texture est souple.

En Cévennes, la châtaigne était traditionnellement épluchée et séchée. L'amande est alors plus petite tout en conservant sa forme et sa couleur initiales. Elle exhale des odeurs de fruits secs, de caramel et de pain chaud.

Le moulinage des châtaignes sèches donne une farine à la texture fine et fondante de couleur blanc cassé ou ivoire avec la présence éparse de particules brunes à noires et à l'arôme de noix/noisette auquel peut se mêler l'odeur de pain grillé.

Lien causal

La pluralité des facteurs naturels et des savoir-faire est à l'origine du bouquet des variétés répertoriées dans un référentiel des variétés traditionnelles et locales. Elle confère à ces variétés traditionnelles leurs spécificités gustatives communes et en particulier une saveur sucrée et une texture souple que l'on retrouve dans toutes ces variétés.

Les particularités organoleptiques de la « Châtaigne des Cévennes » sont également attribuables au climat méditerranéen. Les étés secs et chauds permettent une concentration des constituants sucrés et aromatiques des fruits. Les précipitations cévenoles qui s'intensifient à partir de mi-août favorisent le grossissement de la bogue et de ses fruits pour en définir le calibre. En même temps, par son action physique, cette hydratation de l'amande donne à cette chair une texture souple.

À l'automne, grâce aux différences de températures, les fruits arrivent à pleine maturité de septembre à décembre en fonction des variétés et de leur implantation (altitude). L'aménagement du territoire cévenol et les pratiques agricoles aboutissent à une châtaigneraie saine produisant un fruit de bon calibre à la qualité nutritionnelle reconnue et au caractère sucré caractéristique.

L'utilisation des ressources de la châtaigneraie s'est faite aussi à travers différentes formes de conservation des fruits. Ceci est le fait d'une « production abondante, dépassant largement une consommation immédiate » en frais selon Daniel TRAVIER en mai 2004 dans une conférence sur « L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles ».

À partir de ces possibilités de conservation se développe alors un bâti particulier : la clède, élément typique du paysage et du savoir-faire des cévenols pour sécher le fruit. Ce procédé cévenol de séchage à la « cléda » est le procédé traditionnel de conservation, « le meilleur » selon l'ouvrage d'Antoine Augustin Parmentier qui s'intitule « Traité de la Châtaigne » publié en 1780. Grâce à la maîtrise de la construction des clèdes qui créent un lieu isolé et de l'assèchement de l'air ambiant par une source de chaleur modérée et régulière, les usages locaux se sont consolidés et améliorés en permettant à la châtaigne sèche de conserver dans le temps sa saveur sucrée et sa nature souple initiale.

Le moulinage des châtaignes sèches est aussi une forme de conservation du fruit et permet d'obtenir une farine fine à la saveur sucrée reflet du bouquet de variétés de la châtaigne des Cévennes. Le nombre de moulins sur ce territoire a été conséquent : au minimum un par hameau et jusqu'à dix moulins par commune pour moudre au fur et à mesure des besoins. En 2016, les cinq moulins qui couvrent la majorité du territoire répondent à une dynamique des transformateurs pour valoriser la châtaigne des Cévennes.

Les châtaignes sont également utilisées dans l'élaboration de plats savoureux tels que le « Bajanat », soupe traditionnelle des Cévennes où elles sont fondantes et douces. Elles sont consommées en « affachade », c'est-à-dire grillées dans une poêle trouée où elles sont moelleuses, suaves et sans amertume. La farine est utilisée dans la confection de galettes, gâteaux ou de pains.

Ainsi, les 3 formes de la châtaigne des Cévennes répondent aux usages et aux modes de consommation traditionnels et actuels.

La castanéculture résulte des interactions entre le milieu naturel et un ensemble de facteurs humains. Les caractéristiques physiques du territoire des Cévennes ont engendré une histoire de la châtaigneraie, une typicité des produits et conforté des savoir-faire.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60
