



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AOÛT 2021 - SAINT-ANDRÉ DE MAJENCOULES

## L'oignon doux, la pépite nacrée des Cévennes



### » Une belle récolte 2021 en préparation !

Dès le **9 août**, les premiers oignons doux des Cévennes seront récoltés. Après une belle saison commerciale 2020 portée par le retour à la cuisine à la maison. Malgré les méfaits du COVID 19, les oignons doux des Cévennes attendent patiemment de montrer leur belle robe dorée au soleil cévenol à tous les aficionados de bons produits et de bonne cuisine. Avec une qualité d'oignons irréprochable, la coopérative Origine Cévennes annonce déjà **une récolte de jolis calibres qui devrait dépasser d'une centaine de tonnes la récolte 2020, jugée exceptionnelle.**

Certes les aléas climatiques n'ont pas épargné les 70 producteurs adhérents d'Origine Cévennes. Il aura fallu du courage, de la ténacité et surtout de la solidarité entre les agriculteurs et habitants cévenols, voire des cantons et départements alentours pour réhabiliter les parcelles endommagées par les inondations dévastatrices du 19 septembre 2020.

Leur fleuron économique, la coopérative Origine Cévennes a tenu bon, elle est même fière d'annoncer le maintien des surfaces dédiées à l'oignon doux cévenol cette année. Les producteurs les plus impactés ont en effet trouvé de nouvelles terres.

Origine Cévennes rayonne bien au-delà des montagnes cévenoles, sur les étals des primeurs, des grandes enseignes alimentaires, la perle des Cévennes ravit aussi les grands chefs étoilés.

#### **L'oignon doux des Cévennes : un bijou serti d'une robe nacrée**

Produit de niche par excellence, l'oignon doux des Cévennes est un produit haut de gamme de qualité reconnue, c'est le premier oignon à avoir obtenu une **Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2003 et une Appellation d'origine protégée (AOP) en 2008.** L'ensemble de ses conditionnements respecte la fragilité du produit.

Les oignons doux des Cévennes sont présentés comme de véritables bijoux en plateaux alvéolés ou en barquettes. C'est un des rares oignons doux à avoir la capacité de se conserver automne comme hiver. Il est ainsi proposé à la vente de la mi-août à la fin mars.

**Sa zone de production** s'étend du Sud des Cévennes, à l'ouest du département du Gard, sur plus de 30 communes dont l'épicentre est le village de Saint-André de Majencoules, le siège de la coopérative. Ses terrasses typiques sont toutes situées dans l'aire d'adhésion du Parc National des Cévennes reconnu Patrimoine Mondial de l'Unesco.

#### **Un système de culture en terrasses ancestral et familial**

Façonnées par l'homme depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, les terrasses cévenoles sont de toutes petites parcelles soutenues par des murets de pierres sèches. Elles sont un modèle de production ancien qui permet de cultiver l'oignon doux des Cévennes en tenant compte des contraintes du relief tout en luttant contre la violence des précipitations caractérisant le climat méditerranéen. >>>

### >>> **Le cycle de l'oignon doux des Cévennes**

Du repiquage à la récolte, la culture de l'oignon doux des Cévennes dure trois mois et s'effectue entièrement à la main ce qui implique un recours massif à la main d'œuvre saisonnière locale (famille, étudiants, etc.). À l'échelle du territoire, les besoins en eau des cultures d'oignons sont limités car la surface totale de la production est peu importante. Moins de 50 ha sont irrigués pour plus de 70 producteurs ayant moins d'un hectare d'oignons doux des Cévennes en moyenne. L'irrigation, qui ne s'effectue que par aspersion, ne dure en moyenne que trois mois de mai à juillet et les besoins en eau sont inférieurs à 4 000 m<sup>3</sup>/ha. Dans les Cévennes, le manque d'eau se fait sentir en août et septembre, période où l'irrigation n'a plus lieu d'être. En effet, 15 jours avant la récolte, les cultures d'oignons doux sont mises au régime sec pour garantir la qualité des oignons et assurer leur bonne conservation.

### **Un oignon Zéro résidu de pesticides depuis 2018 !**

La coopérative Origine Cévennes a rejoint le collectif Nouveaux Champs ce qui lui permet de commercialiser une grande partie de sa production sous le label « Zéro Résidu de Pesticides ». Ce label ZRP est un véritable moteur pour l'ensemble de la production et son potentiel commercial atteint cette année les 400 tonnes.

### **L'oignon doux : Petit mais costaud !**

**L'oignon doux des Cévennes, c'est seulement 1 % de la production française d'oignons avec 2 500 tonnes produites chaque année.** Mais sa richesse intérieure en fait un allié idéal de toutes les cuisines ! Consommé cru ou cuit, il régale les papilles des petits et des grands. ■



## Nouvelle présidence et nouvelle direction pour Origine Cévennes !

**Gaëtan Reilhan** vient de prendre la présidence de la coopérative Origine Cévennes depuis le 22 juillet 2020. A 35 ans, Gaëtan Reilhan est installé depuis 2016 à Mandagout petite commune cévenole sur une exploitation de 1,5 ha d'oignons doux des Cévennes, il accueillera dès l'an prochain son frère sur sa ferme.

**Ses ambitions :** « Nous avons mis en place une nouvelle traçabilité au sein de la coopérative et de tous les producteurs. Ce n'est pas anodin pour l'entreprise. Il s'agit de l'utilisation d'un nouveau logiciel de traçabilité qui permettra de tracer les oignons, les pommes et les châtaignes du champ jusqu'au client final. Ce sera une traçabilité informatique et non plus papier qui donnera un historique de la parcelle et une traçabilité en station de conditionnement à la coopérative. Jusqu'ici, cette traçabilité existait mais elle n'était pas instantanée. Il va nous falloir encore deux à trois ans d'installation pour que cette traçabilité soit effective pour tous. Son lancement aura lieu en cours de saison. Nous basculerons sur du 100 % informatique la saison prochaine. »



**Ses premières prévisions de récolte d'oignons doux :** « En tant que producteurs, nous sommes optimistes. La solidarité entre les producteurs et les riverains a joué après les inondations du 19 septembre 2020. Et nous sommes fiers d'annoncer que malgré ces intempéries nous n'avons pas perdu de surfaces de production. Et, malgré le printemps pluvieux que nous avons essuyé, nous sommes plutôt confiants. La récolte s'annonce bonne. Nous serons plutôt sur une bonne année avec un objectif : atteindre les 2 500 tonnes commercialisées. »

**Une fête de la récolte fin août ?** « Cette année, nous n'organiserons pas de fête de la récolte. Le COVID nous en a dissuadés pour des questions logistiques et de respect des barrières sanitaires. En revanche, la foire de la pomme et de l'oignon doux des Cévennes qui se déroule chaque troisième dimanche d'octobre dans la commune du Vigan est prévue le dimanche 24 octobre. Ce sera l'occasion de mettre en avant l'oignon doux des Cévennes, les producteurs, le terroir et tout ce qui fait le tissu social de nos terres cévenoles. »



**Thomas Vidal dirige Origine Cévennes** depuis juillet 2020. Âgé de 46 ans, il porte un œil attentif sur la coopérative et l'ensemble de ses producteurs et de son territoire en s'occupant du volet salarial, social, administratif et commercial d'Origine Cévennes. Il a travaillé pendant plus de dix ans dans de grandes enseignes alimentaires. Attaché aux Cévennes, c'est un enfant du pays. **« Origine Cévennes est le fleuron économique de nos vallées cévenoles. C'est son modèle coopératif associant la vie des producteurs et des salariés qui me passionne avant tout. »** ■

## » Un formidable élan solidaire de reconstruction après les inondations

Après les inondations du 19 septembre 2020, les producteurs d'oignons doux des Cévennes ont relevé un défi d'importance. La semaine qui a suivi, une journée de solidarité était organisée par la FDSEA du Gard. Plus de 70 agriculteurs venus de tout le département du Gard et de l'Hérault voisin sont venus prêter main forte pour reconstruire ce qui avait été perdu.

« Après un épisode aussi dévastateur, cet élan de solidarité nous a fait du bien. Les agriculteurs mobilisés avaient en effet un regard extérieur et nous ont permis de déblayer et nettoyer tout ce qui pouvait l'être le plus rapidement possible. Nous avons tout déblayé et désengorgé les ponts embâclés par exemple », se souvient Gaël Martin, producteur d'oignons doux des Cévennes à Taleyrac. Puis, « en janvier la Cuma du Gard nous a permis d'acquérir une pelle mécanique financée à 80 % par la Région Occitanie et à hauteur de 20 % par des fonds de solidarité. Parallèlement, les producteurs les plus impactés ont été soutenus par l'État à hauteur de 35 % des montants des dégâts via le dispositif des calamités agricoles. » Par ailleurs, les producteurs dévastés ont obtenu les autorisations pour reconstruire et attendent désormais le matériel nécessaire. « J'ai fait partie des exploitations les plus impactées par ces inondations. Des bâtiments ont été emportés entièrement. Plus de 3 000 m<sup>3</sup> de terre ont été déplacés. Aussi, il a fallu combler et compenser les terres agricoles les plus touchées. En particulier les bas-fonds. Plus de 900 m<sup>2</sup> de murs ont disparu, on en reconstruira une partie. »

« Pour nous agriculteurs, ces inondations sont du jamais vu en territoire cévenol. Même en 1958, l'eau n'était pas montée aussi haut. » Les exploitations des communes les plus touchées ont été Taleyrac, Mandagout, Saint-André de Valborgne et Valleraugue. En clair, toute la zone AOP a été plus ou moins touchée. ■

## » En 2021, la coopérative Origine Cévennes fête ses 30 ans !

En 1991 quelques producteurs décident de créer la Sica "Oignon doux des Cévennes", devenue par la suite Origine Cévennes. Elle regroupe aujourd'hui 90 % des producteurs d'oignons doux des Cévennes. Implantée à Saint André-de-Majencoules, petit village cévenol typique, Origine Cévennes engrange les succès.

Son chiffre d'affaires annuel fluctue entre 6 à 8 millions d'euros.

Elle regroupe 70 producteurs, compte 17 salariés en CDI et plus de 25 salariés durant la saison. Son marché se répartit à 55 % vers la grande distribution et à 35 % vers les grossistes. L'export se focalise vers l'Italie, la Suisse, le Benelux et l'Allemagne.

### Origine Cévennes c'est aussi un magasin de vente directe

La coopérative s'est dotée d'un magasin de vente directe dès septembre 2016. Sa mission consiste à mettre en avant les produits phares de la coopérative. Son offre s'est élargie au fil du temps de produits du terroir cévenol, gardois et lozérien. Les produits ainsi proposés sont sélectionnés avec soin et rigueur et sont uniquement d'origine locale. ■

70	2 000	50
PRODUCTEURS	PARCELLES EN TERRASSES DE PIERRES SÈCHES	HECTARES DE CULTURE
Une AOC	Une AOP	Un label ZRP
DEPUIS 2003	DEPUIS 2008	DEPUIS 2018



SCA ORIGINE CEVENNES  
ROUTE DE VALLERAUGUE  
30570 ST-ANDRE-DE-MAJENCOULES

Tél. : 04 67 82 50 64  
origine@originecevennes.com  
[www.oignon-doux-des-cevennes.fr](http://www.oignon-doux-des-cevennes.fr)