



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AOÛT 2022 - SAINT-ANDRÉ DE MAJENCOULES

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



### » Une campagne marquée par le fléau de la cicadelle

Cette année, la récolte d'oignon doux risque d'être amputée de plusieurs tonnes. La raison ? Une invasion de cicadelles qui détruisent les cultures. Un phénomène inédit au cœur des Cévennes. La récolte vient juste de débuter et ce fléau engendre des pertes importantes, car 30 à 50 % des parcelles sont touchées par la cicadelle et ce dans la plupart des zones de production. Face à cette situation catastrophique, les producteurs sont démunis.

#### Témoignage de producteur

À 38 ans, Mickaël Randon installé à Taleyrac cultive et perdure la culture de l'oignon doux des Cévennes depuis 2010. L'exploitation familiale s'étend sur 7 000 m<sup>2</sup> entièrement dans la zone de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

« Cette année, les semis et le repiquage se sont bien déroulés sur nos cultures en terrasses ancestrales. Mais à l'heure actuelle les exploitations sont confrontées à deux phénomènes. Le changement climatique entraîne un manque d'eau dans toute la zone de production avec des arrêtés interdisant l'irrigation au-delà de 8 heures du matin. Et, les oignons doux sont sujets à une attaque de cicadelles qui piquent l'oignon et entraîne sa décomposition dans toute la vallée dédiée à sa culture. Des attaques liées aux très fortes chaleurs de ces derniers mois. » En temps normal sa récolte avoisine les 60 tonnes, cette année elle devrait diminuer fortement. En revanche la récolte ne sera pas retardée et les premiers oignons doux sous AOP ont commencé à être récoltés au 1<sup>er</sup> août.

Pour l'accompagner, sa femme Ledi rejoint l'exploitation pour former un GAEC dans les prochaines semaines. « Ma mère va prendre sa retraite et me céder ses terres qui couvrent 5 à 6 000 m<sup>2</sup> dédiés à l'oignon doux des Cévennes. »

#### Des bassins de rétention pour compenser le manque d'eau

« Nous allons être obligés de monter des projets de création de bassins de rétention, car nos cultures sont de plus sujettes à la sécheresse. Nous allons devoir susciter les pouvoirs publics pour aider à la sauvegarde de notre culture ancestrale ». ■

## » Un oignon unique dans une robe nacrée

**C**onsommer aussi bien cru que cuit, l'oignon doux des Cévennes se distingue par sa couleur blanc-nacrée et sa brillance. Mais cette année il se fera rare.

Au cœur du pays du Vigan, dans les Causses et Cévennes, se nichent les petites parcelles de cette pépite nacrée.

### Une petite récolte de belle qualité en perspective

Après deux saisons exceptionnelles, la campagne à venir de l'oignon doux des Cévennes s'annonce moindre en raison des températures élevées de ces derniers mois qui ont entraîné une sécheresse inhabituelle. Les adhérents de la coopérative s'attendent à une récolte qui ne dépassera pas les 2000 tonnes. Les premiers oignons doux sous Appellation d'origine protégée (AOP) ont commencé à être ramassés dès le 1er août.

### Une culture séculaire au cœur des Cévennes

Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, les terrasses cévenoles façonnent le territoire de son appellation. Ces terrasses sont de petites parcelles séparées par des murets de pierres sèches. Ce modèle de culture ancestral entièrement réalisé à la main permet de cultiver la pépite nacrée des Cévennes. Les terrasses permettent aux exploitants de lutter contre les contraintes du relief tout en luttant contre la violence des orages cévenols typiques du climat méditerranéen.

Ses terrasses sont tellement typiques des Cévennes qu'elles font partie de l'aire d'adhésion du Parc National des Cévennes reconnu au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

### L'oignon doux en chiffres

Une culture ancestrale en terrasses depuis le XVII<sup>e</sup> siècle.

Une Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 2003.

Une Appellation d'origine protégée (AOP) reconnue dans toute l'Europe depuis 2008.

Une reconnaissance et une labellisation « Site remarquable du goût » pour « les terrasses de l'Aigoual, oignon doux des Cévennes ».

Un label Zéro Résidu de pesticides (ZRP) depuis 2018.

Connu des plus grandes tables et des fins gourmets l'oignon doux des Cévennes est un produit haut de gamme dont la culture s'étend du Sud des Cévennes à l'ouest du département du Gard sur plus de 30 communes dont l'épicentre est le siège de la coopérative Origine Cévennes à Saint André de Majencoules. ■

## » Origine Cévennes a plus de 30 ans

**C**réée en 1991 par une poignée de producteurs, la coopérative Origine Cévennes fédère aujourd'hui 90 % des producteurs d'oignons doux des Cévennes. Elle rassemble ainsi 70 producteurs adhérents, 17 salariés en CDI et 25 salariés durant la saison de la récolte.

Implantée à Saint-André de Majencoules, un village typiquement cévenol, Origine Cévennes rayonne sur plus de 30 communes. Son marché de commercialisation se répartit à 55 % vers la grande distribution et 35 % vers les grossistes. Son chiffre d'affaire oscille entre 6 et 8 millions d'euros.

### C'est aussi de la vente directe

La coopérative compte aussi un magasin de vente directe créé en 2016. Ce lieu de commercialisation propose les produits phares des adhérents de la coopérative (oignon doux, pommes et châtaignes). Son offre s'élargit chaque année des produits des territoires cévenols, gardois et de la Lozère. Les produits sont sélectionnés avec rigueur et sont uniquement d'origine locale. ■



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

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