



Châtaigne des Cévennes

AOP - DÉMARCHE EN COURS

Une marque collective pour mieux communiquer



Un Territoire : les Cévennes

Des conditions de sol, de climat et de milieu favorables au développement du châtaignier.
Des paysages remarquables grâce à cet arbre emblématique cévenol.



Un Savoir-Faire Unique

Des variétés sélectionnées,
Un espace aménagé par l'Homme :
murs de pierres sèches, terrasses, clèdes.
Des techniques de production et de transformation maîtrisées.



Une Démarche Collective

Une volonté forte des producteurs et des acteurs de la filière afin de valoriser ensemble la production castanéicole des Cévennes.
La mobilisation se poursuit, pour assurer l'avenir de la production et offrir aux consommateurs des garanties que vous retrouverez dans les produits estampillés Châtaigne des Cévennes®.

Un Produit Typique et reconnu

DES VARIÉTÉS TRADITIONNELLES DES CÉVENNES (*Castanea sativa*) parmi lesquelles existent :
Aguyane, Sardonne, Dauphine, Figarette, Gène Longue,
Méjane, Olargues, Pellegrine, ...

DES SAVEURS ET DES ARÔMES TYPIQUES

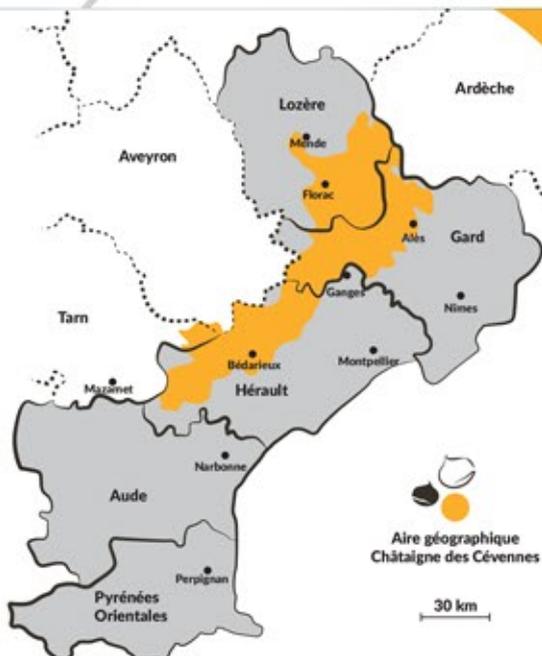
Une saveur sucrée marquée, des arômes intenses et persistants de miel, de fruits secs, de lait chaud, de patate douce et de violette, des odeurs de caramel et de pain chaud et une texture tendre.



Une Qualité Définie

UN CADRE EXIGEANT DÉCIDÉ PAR LES CASTANÉICULTEURS

Un projet de cahier des charges reposant sur :
Des vergers entretenus, productifs, garantissant une très bonne qualité sanitaire des fruits,
Des techniques de production et de récolte adaptées aux Cévennes, La valorisation des qualités gustatives et technologiques de nos variétés.




Châtaigne
des Cévennes

AOP - DÉMARCHE EN COURS

Association des producteurs de châtaigne des Cévennes

4 B, chemin des Caves
Maison de l'Agriculture
30340 SAINT PRIVAT DES VIEUX
Tél. 04 66 30 54 17

Mail : contact.chataignedescevennes@gmail.com

www.chataignedescevennes.com