



Communiqué - 20 Avril 2017
Saint André de Majencoules

Bilan 2017-18 : volume et présence records pour l'oignon doux des Cévennes

2 750 T commercialisées : l'oignon doux des Cévennes atteint un nouveau record

- ▶ A l'heure du bilan de la saison commerciale de l'oignon doux des Cévennes, la coopérative Origine Cévennes enregistre un nouveau record de ses volumes de vente (+10 % par rapport à 2016-2017). L'augmentation des volumes traduit surtout de très bons niveaux de rendements en production puisque les surfaces sont restées relativement stables (44 ha).
- ▶ Avec 2 750 tonnes commercialisées entre fin août et fin mars, la saison 2017-2018 bâtit également un record de longévité car la récolte qui avait démarré avec un peu d'avance s'est prolongée jusqu'à fin mars grâce à de très bonnes conditions de conservation, confirmant ainsi la grande qualité du cru 2017.
- ▶ Tout en conservant son positionnement qualitatif, l'oignon doux des Cévennes AOP augmente sa présence sur les points de vente. C'est la conséquence directe d'une de la stratégie commerciale qui évolue. La coopérative Origine Cévennes a établi cette année des partenariats commerciaux avec les conditionneurs spécialistes des condiments (ail, oignon, échalote). D'autre part, les engagements avec certaines enseignes de la distribution ont progressé.

Présidence : Jérôme Fesquet succède à Damien Dussaud

Jérôme Fesquet, 45 ans, producteur d'oignon doux des Cévennes installé sur la commune de Notre Dame de la Rouvière depuis 1997 et administrateur de la coopérative Origine Cévennes depuis 1999, succède à Damien Dussaud à la présidence de la coopérative. Ce dernier a démissionné pour raisons personnelles. Cette succession s'inscrit dans la continuité de la politique engagée depuis deux ans par Damien Dussaud.

L'oignon est le produit à l'honneur du Medfel, aux côtés de l'ail et de l'échalote

Pour sa 10^e édition, le MEDFEL 2018 (24-26 avril, à Perpignan), salon international de la filière fruits et légumes, met les condiments à l'honneur. L'oignon doux des Cévennes, premier oignon français à avoir obtenu une AOP, sera représenté par Thierry Gastou, directeur de la coopérative Origine Cévennes, lors de la conférence « Ail - Oignon - Echalote : des signes d'origine et de qualité, et des marques collectives pour défendre l'origine France ». Mercredi 25 avril à 15h.

La fête de la récolte 2018 : une deuxième édition très attendue...

Notez dès à présent la date du 19 août 2017. Après le succès de l'édition 2017, les producteurs de la coopérative Origine Cévennes vous donnent rendez-vous pour la deuxième édition de La fête de la récolte, dans une ambiance chaleureuse et familiale. Au programme : récolte et tressage d'oignons, petit déjeuner cévenol avec ambiance musicale, balades découvertes à pied, à vélo, ou en 2CV, ateliers culinaires, animations pour les grands et les petits... Une invitée vedette est attendue !

ORIGINE CÉVENNES
est au
MEDFEL à Perpignan,
du 24 au 26 avril 2017.
Son équipe commerciale
vous y attend



Coopérative Origine Cévennes
Route de Valleraugue
30570 St André de Majencoules
tel. 04 67 82 50 64



Origine Cévennes
www.oignon-doux-des-cevennes.fr

La coopérative Origine Cévennes... Une aventure collective de plus de 30 ans

En 1987, des producteurs s'unissent pour créer l'association de promotion de l'oignon doux et dépose la marque « Doux Saint André ».

En 1991, 35 producteurs décident de créer une coopérative, la SCA Oignon doux des Cévennes, devenue la coopérative Origine Cévennes. Elle regroupe aujourd'hui 90 % des producteurs d'oignons doux des Cévennes.

Chiffre d'Affaires : 6 millions d'euros
98 producteurs, 15 salariés permanents

Oignon doux des Cévennes :

Premier oignon AOC en 2003, AOP en 2008
44 ha ; 2 750 tonnes en 2017-2018, 2 500 tonnes en 2016-2017
Calendrier de mise en marché : de mi-août à mars

Autres productions : pomme bio, châtaigne, pomme de terre

Gamme de produits transformés : jus de pomme, confits d'oignon doux des Cévennes, soupes, confitures et farine de châtaigne...

