



La Cèbe, et pourquoi pas vous ?



**Jeudi
27 mars
2025**

GIGAMED
(Bessan)

L'HISTOIRE & L'AVENIR DE LA CÈBE

Didier Gadea

*Président de l'Association
des Producteurs Associés de la Cèbe de Lézignan*

La Cèbe
de Lézignan



Producteurs associés

San Histoire

- Savoir-faire ancestral de + de 800 ans
- Vente directe & locale
- Notoriété au-delà du département



San Evolution

2011

- Création de l'association
- Aire de production sur 8 communes
- 1ère Foire de la Cèbe

2014

- Recensement d'éléments historiques
- Formations pour appuis techniques



San Evolution

2022-2023

- **Structuration** (*animation / nouveaux producteurs*)
- Cahier des charges avec aire de production étendue à **63 communes**
- Marché de l'oignon frais et doux : **une offre insuffisante depuis 15 ans**
- Dépôt de la **marque collective**



San Avenir

- **Unité** des moyens et des objectifs / **Autonomie**
- **Structuration** Communication & Marketing
- **Livret de l'adhérent**
- Production rémunératrice, **rentable**
- **Développement** réseau de commercialisation
- **Éco-tourisme** / **Gastronomie** / **IGP**

Producteurs de Cèbe = Ambassadeurs de l'Hérault



Logo-Cebe-VF-blanc

La Cèbe de Lézignan
Producteurs associés

Le regroupement de producteurs de Cèbe de Lézignan.

Découvrir le produit

La Cèbe de Lézignan
79 J'aime · 310 followers

Envoyer un e-mail J'aime déjà Message

Publications À propos Mentions Avis Reels Photos Plus

Client

La Cèbe de Lézignan



Les différentes recettes

La Cèbe de Lézignan, un produit digne d'une grande polyvalence en cuisine, qui a la particularité de pouvoir être consommé cuit ou cru (salade, farcie,...).

Retrouvez différentes recettes ci-dessous.

Cuisiner



LA
PRODUCTION
DE LA CÈBE

Jean-Antoine Garcia (Santiago)

*Membre de l'Association
des Producteurs Associés de la Cèbe de Lézignan*

La Cèbe
de Lézignan



Producteurs associés

La Production

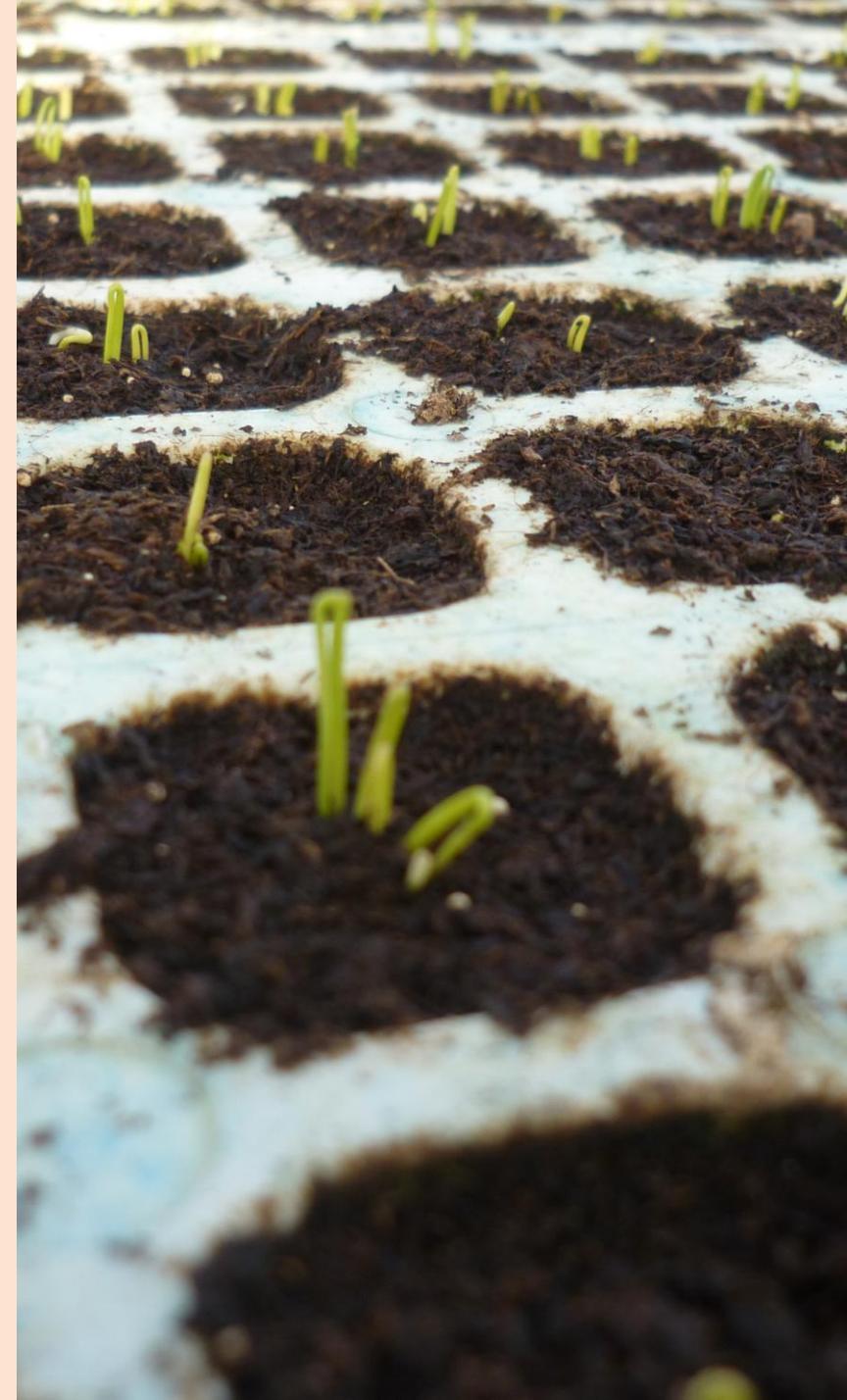
- **Accompagnement technique** des nouveaux adhérents sur le terrain.
- **Conseils** par des moyens opérationnels, formations...



La Production

La production de plants

- **Produire ses propres plants** en terre ou hors sol pour un repiquage manuel ou mécanique.
- **Se tourner vers un producteur** de plants, soit dans l'association ou un pépiniériste se situant en Occitanie.



La Production

La production de semences

Accompagnement des producteurs **dans la durée.**

Production de semences de Cèbe, en collectif dans le cadre de l'association, dès 2025.



TÉMOIGNAGES DE JEUNES PRODUCTEURS

Delphine & Florent

*Membre de l'Association
des Producteurs Associés de la Cèbe de Lézignan*

La Cèbe
de Lézignan



Delphine Mercier

- Depuis 3 ans, j'ai réalisé mon rêve d'être Maraichère à Pézenas
- Rencontre avec l'association **en 2022**
- Entourée pour produire de la Cèbe :
 - Partage du savoir-faire Didier / Santiago
 - 100% de ma production de Cèbe vendue (vente directe)
 - Évolution de la surface dédiée à La Cèbe :
 - Année 1 : **5** ares / Aujourd'hui : **7** ares

La Cèbe et pourquoi pas vous?

Florent Albaret

- Installation en tant que Maraîcher en **2023** (*vente directe*)
- Rencontre avec l'association en **2024**
- Entourée pour produire de la Cèbe :
 - Semences fermières
 - Savoir-faire local / Cahier des charges / Engagements des producteurs
 - Évolution de la surface dédiée à La Cèbe :
 - Année 1 : **6,25** ares / Aujourd'hui : **12,5** ares

La Cèbe et pourquoi pas vous?



LA CÈBE...
et pourquoi pas vous?