



CHÂTAIGNE
D'ARDÈCHE

Le Châtaignier

la lettre

du

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE «CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE»

Édito

Voici aujourd'hui la première «Lettre de l'AOC» qui va nous permettre tout au long de l'année, puisque sa parution sera trimestrielle, de communiquer et d'échanger sur le projet d'Appellation d'Origine Contrôlée pour la "Châtaigne d'Ardèche".

Cette reconnaissance en AOC que nous souhaitons tous voir aboutir, évolue lentement mais sûrement. C'est malheureusement un cheminement normal pour ce type de démarche, mais les travaux accomplis sont déjà très conséquents.

A présent, nous devons nous mobiliser fortement autour de cette démarche de certification de l'origine et de la qualité qui représente l'avenir de la castanéiculture ardéchoise et qui seule, peut permettre de pérenniser cette filière.

Dans un contexte défavorable, où l'arboriculture se cherche, les plantations de vergers dans de nouvelles zones de production ne doivent pas anéantir notre savoir-faire et nous éloigner des circuits économiques.

La structuration de la filière (Interprofession) et l'AOC doivent répondre aux attentes des consommateurs et nous permettre de proposer un produit différent, un produit ardéchois identifié, que nous signerons "Châtaigne d'Ardèche". Le logo que nous présentons aujourd'hui sera notre signature et la garant du dynamisme de notre appellation.



Daniel Vernol

IDENTITE VISUELLE

> La charte graphique de l'AOC
 ▣ La charte graphique de l'AOC

Vous avez sous les yeux le logo et la signature de la future AOC "Châtaigne d'Ardèche". Ils constituent la charte graphique destinée à valoriser l'image de l'AOC et à faciliter sa reconnaissance par le grand public. Elle sera ainsi déclinée sur les différents supports de communication interne et externe et devrait apparaître sur tous les produits commercialisés sous ce signe de qualité, après accord du syndicat de défense.



Cette charte graphique a été conçue par le cabinet "ROCHE & REALE CONSEIL" de Vals-les-Bains qui a également élaboré la maquette de cette lettre. Les producteurs ont délibérément voulu un logo moderne, ludique et sortant du cadre institutionnel, susceptible de retranscrire le dynamisme actuel de la filière castanéicole et de faire évoluer son image passéiste.

LES ÉLÉMENTS GRAPHIQUES

● Le fruit personnifié

Belle châtaigne, ronde, charnue, heureuse, souriante et même riieuse, pétillante de vie... coiffée de sa couronne.
 Sa représentation aux contours déliés et simples lui donne une sensibilité traditionnelle, authentique et par dérivation, de qualité.
 La châtaigne illustrée, belle, voluptueuse, charnue, aux traits ronds et sensuels invite à la

gourmandise, à la dégustation.
 Elle évoque la qualité, la richesse, la générosité, un vrai fruit naturel de nos terroirs.
 La châtaigne s'élève, trône, s'impose en être suprême.

● **La couronne**, suprématie, authenticité, qualité et clin d'œil convivial et humoristique.

● Les feuilles de châtaignier

Elles représentent la fraîcheur, la protection, le territoire, le verger...
 Une entité sur laquelle repose la châtaigne. Elles renforcent également la notion de suprématie par cet effet corolle et collerette royale. Elles symbolisent aussi le trône de la châtaigne, mais aussi l'évocation de la terre nourricière, de la nature généreuse, l'Ardèche verte, la châtaigneraie.

● Le cartouche blanc typographique

Tronant sur son socle, arborant son blason, la Châtaigne d'Ardèche affiche son règne et revendique sa suprématie.

● La signature "Châtaigne d'Ardèche, la reine des châtaignes"

Ce message reprend toutes les composantes déjà exposées.
 Il est développé ici comme une réelle promesse, la création et la personnalisation de la Châtaigne d'Ardèche : une reine.

Roche & Réale Conseil

Une image qui met en scène et en avant toutes les valeurs positives :

- Un fruit de tradition, de grande qualité, authentique, vrai et naturel.
- Un verger ancestral, renommé, reconnu de qualité, traditionnel.
- Une tradition artisanale autour d'un savoir-faire depuis des générations.
- Une qualité unique, une richesse gustative qui a fait sa renommée.
- Un fruit magnifié et chargé d'émotion, d'évocation.

> Une AOC essentielle

➤ Une AOC essentielle

La "Châtaigne d'Ardèche", est fortement ancrée à son terroir d'origine. Elle reste attachée à une histoire, à des traditions, qui ont édifié une civilisation autour du châtaignier au cours des siècles.

Actuellement, l'Ardèche est encore le premier département producteur de châtaigne en France, mais pour combien de temps ?

En effet, le marché de bouche est "en recul probable" et se banalise de plus en plus : "on achète un calibre et un prix". Par ailleurs, la part des importations et des variétés hybrides est en

constante augmentation.

Ainsi, cela pourrait conduire, dans les années à venir, si rien n'est fait pour casser l'évolution actuelle, à l'effondrement des variétés traditionnelles et à une baisse générale des prix, ainsi qu'à une délocalisation de la production comme cela a pu être constaté sur d'autres filières.

Dans ce contexte, comment continuer à bien valoriser nos variétés traditionnelles ? Telle est la question que se posent les castanéiculteurs ardéchois en 1997 et dont a découlé ce projet de reconnaissance en AOC de la "Châtaigne d'Ardèche".

> Une AOC pour se différencier

➤ Une AOC pour se différencier

Une démarche de différenciation des produits par la qualité permet de mieux se positionner sur les marchés par rapport à la concurrence et de répondre aux attentes des consommateurs.

Cette démarche de reconnaissance en AOC poursuit quatre objectifs :

- Pouvoir vendre dans un contexte économique défavorable pour la production traditionnelle ardéchoise (concurrence des variétés hybrides à gros calibres, importation de châtaignes étrangères à faible coût...),
- Garantir la qualité de notre produit aux consommateurs (par le respect d'un cahier des charges strict et par le respect de la traçabilité du verger à l'assiette),
- Faire reconnaître un produit, son terroir et protéger les savoir-faire qui s'y rattachent,
- Eviter l'usage abusif de l'origine "Ardèche",

Ainsi, nous espérons, à travers ce projet, maintenir et pérenniser la châtaigneraie ardéchoise dans toutes ses fonctions :

Productives : Premier département producteur de châtaignes avec 50% de la production nationale. Si l'Ardèche veut conserver ces volumes, elle doit y associer une image de qualité.

Environnementales : une châtaigneraie entretenue lutte efficacement contre la propagation des incendies, contre l'érosion des sols pentus et permet la protection d'un écosystème diversifié.

Paysagères : Une splendeur particulière émane de ces paysages façonnés par le châtaignier des pentes ardéchoises ! (voir photo)



Aménagement du territoire : la châtaigne maintient des emplois puisqu'elle participe au revenu de plus de 500 exploitations, jusqu'à 60% du chiffre d'affaire pour certaines. Elle a donc une part prépondérante dans l'équilibre et le maintien des systèmes d'exploitation situés dans nos zones défavorisées de pentes.

L'obtention de l'AOC est un projet essentiel et incontournable pour redynamiser et pérenniser la filière ardéchoise face à la concurrence.

Il y a également bon espoir d'en tirer une meilleure valorisation du travail de l'ensemble des opérateurs, avec une augmentation des prix de vente à moyen terme.

Il s'agit donc une démarche d'avenir pour la filière castanéicole ardéchoise : elle répond aux aspirations de qualité et de sécurité des consommateurs, permet d'ancrer la production à son terroir. C'est un véritable outil de compétitivité économique et d'aménagement du territoire pour nos zones rurales défavorisées.

> Réussir ensemble l'AOC

➤ Réussir ensemble l'AOC

LA QUALITE

Pour la plupart des consommateurs, l'AOC garantit une origine, mais aussi une qualité supérieure. C'est pourquoi, il faut répondre à leur attente en garantissant une production de qualité année après année. Celle-ci s'exprime principalement à deux niveaux :

Qualité sanitaire.

Elle est perçue comme prioritaire par toutes les personnes interrogées. La "Châtaigne d'Ardèche" présente des qualités gustatives incontestables. Il revient maintenant à l'ensemble de la filière, d'assurer sa qualité sanitaire.

Qualité gustative.

Elle est bien perçue comme le fondement de la démarche AOC, mais les acheteurs comme les consommateurs ne sont pas des connaisseurs. Il faut donc sensibiliser les distributeurs et communiquer sur les qualités gustatives de la "châtaigne d'Ardèche" et de ses différentes variétés.

Ceci signifie que l'AOC n'est surtout pas une fin en soi. C'est l'opportunité de mieux faire connaître ce qui intéresse le consommateur : les informations sur la qualité des aliments qu'il achète.

Ce label AOC constitue un support qui permettra de communiquer de façon crédible sur l'effort fait par la filière pour une meilleure qualité de sa châtaigne.

La procédure d'agrément sera chargée du contrôle des conditions de production et de transformation, ainsi que du contrôle final des produits, mais ceux-ci n'interviendront évidemment pas sur la totalité des volumes commercialisés sous AOC.

C'est pourquoi, chaque opérateur doit prendre conscience de la nécessité de travailler de façon professionnelle la "Châtaigne d'Ardèche" (du producteur au distributeur). Chacun doit prendre ses responsabilités !

C'est bien la qualité que le consommateur est prêt à valoriser par le prix, pas seulement le label AOC.

LA MOBILISATION DES ACTEURS

La réussite de l'AOC dépend, aussi et surtout, de l'adhésion des acteurs de la filière aux objectifs et aux enjeux de ce projet.

Actuellement, c'est une quarantaine de personnes, castanéiculteurs ou simplement amateurs de la "Châtaigne d'Ardèche", qui s'investissent concrètement dans les commissions de la procédure d'agrément ou dans les groupes de travail. Par ailleurs, quatre-vingt producteurs, adhérents du SPCA, ont participé au test à blanc et sont d'ores et déjà préparés à remplir les documents déclaratifs de l'AOC.

C'est bien mais pas suffisant ! En effet, il manque encore du monde pour un fonctionnement optimal des commissions d'agrément.

La bonne continuation de ce projet et son aboutissement dépendent de votre participation et de votre mobilisation.

Par ailleurs, pour que ce soit une réussite, l'AOC ne doit pas être un phénomène marginal. C'est pourquoi, il est primordial qu'un maximum de professionnels répondent présents dès les premières années de vie du projet.

> Les actions actuelles ▣ Les actions actuelles

LA PROCÉDURE DE DÉLIMITATION DE LA ZONE :

Le processus de délimitation de la future aire géographique de l'Appellation "Châtaigne d'Ardèche" a été lancé en mars 2002.

Les experts, mandatés par l'Institut National des Appellations d'Origine, vont examiner la proposition faite par le SPCA correspondant à la zone castanéicole ardéchoise, plus quelques communes limitrophes du Gard et de la Lozère présentant une homogénéité de terroir.

Les experts proposeront à leur tour, une délimitation au CNPA de l'INAO, dans le courant du 1^{er} semestre 2003. Si elle est acceptée, elle fera l'objet ensuite d'une enquête publique, en mairie, pour une durée de deux mois.

A l'issue de cette enquête, chaque réclamation sera examinée au cas par cas avant la validation définitive de l'aire géographique de l'AOC "Châtaigne d'Ardèche".

Cette procédure va donc s'étaler sur une année au minimum et devrait aboutir fin 2003. Cependant, elle peut aller au-delà si les réclamations sont nombreuses.

LES CAHIERS DES CHARGES :

Cette année, les groupes de travail se sont penchés particulièrement sur l'élaboration des cahiers des charges du produit frais et des formes de conservation qui du coup, sont quasiment finalisés. Ce travail s'est fait en respectant la volonté des producteurs de mettre en œuvre un produit de qualité. Ils vous seront présentés lors des assemblées locales du SPCA (voir dates en page 4).

L'ÉTUDE COMMERCIALE :

Ce travail primordial a été confié au cabinet d'étude "Paul Seassal Consultants" qui l'a réalisé sur la base d'interviews auprès des différents opérateurs, d'amont en aval de la filière. L'objectif général consistait à évaluer l'impact commercial du passage en AOC de la "Châtaigne d'Ardèche".



Les résultats de cette étude qui nous ont été présentés tout récemment, vous seront eux aussi, communiqués lors des assemblées locales du SPCA.

L'UNITÉ DE VENTE AOC :

Pour faciliter la reconnaissance de la "Châtaigne d'Ardèche" AOC par le consommateur, il nous a semblé essentiel de créer une gamme d'emballages exclusifs réservés à ce type de produit et permettant une différenciation claire avec les emballages habituels.

Ce conditionnement doit aussi permettre la création de valeur ajoutée, notamment grâce à l'utilisation de matériaux de qualité correspondant à l'image authentique et naturelle de la châtaigne. L'étude en cours doit déboucher en 2003, sur la présentation de la gamme définitive.

LES ASSEMBLÉES LOCALES SPCA :

Pour informer et clarifier les interrogations soulevées par ce projet de reconnaissance en AOC, le SPCA va organiser courant janvier 2003, des réunions décentralisées sur l'ensemble du territoire castanéicole ardéchois.

Nous voulons à travers ce dialogue direct, mobiliser et fédérer toutes les professions autour des mêmes objectifs et permettre aux acteurs de s'approprier la démarche.

A cette occasion, seront présentés :

- L'avancement de la procédure INAO,
- Les éléments des cahiers des charges, qui ont été validés,
- Les résultats de l'étude commerciale,
- La charte graphique,
- Le fonctionnement de la procédure d'agrément,
- Les documents déclaratifs.

Ainsi que tous les sujets que vous souhaitez voir aborder !

PAROLES D'ACTEURS

« Sur le principe, je trouve cette démarche très intéressante, comme tout projet susceptible d'apporter plus de qualité. De plus, cette AOC va engendrer de la communication sur le produit, mais aussi sur le territoire, ce qui aura des répercussions positives pour tout le monde.



Par contre, il est regrettable que les produits les plus consommés, comme la crème de marrons, n'aient pas pu être intégrés à ce projet ».

Mr Christophe SABATON – PDG des Ets SABATON à Aubenas.

« Cette démarche va nous permettre de nous démarquer et de faire face à la concurrence croissante des autres régions françaises, notamment du sud-ouest. Par ailleurs, j'espère que cela va amener les producteurs à améliorer les techniques de ramassage afin de récolter plus rapidement et d'assurer au produit une meilleure qualité. Celle-ci est à la base de la commercialisation, elle permet de fidéliser les clients et de conforter nos parts de marché. Il me semble évident que si on arrive à garantir cette qualité, alors l'AOC sera une réussite ».

Mr Patrick SERVE – Directeur de Vivacoop à St Serain.

« Je pense que l'AOC va permettre d'avoir une homogénéité de l'offre au niveau de la qualité sur le marché, ce qui correspond à une forte attente des clients. J'espère d'ailleurs que cela relancera un peu la consommation du produit frais. Par contre, il va être dur de convaincre les paysans de s'engager dans l'AOC et d'en accepter les contraintes administratives car ils n'en ont pas l'habitude ».

Mr CHABERT – Expéditeur privé à Vessex

« Le point positif de ce projet d'AOC, c'est qu'il va nous permettre d'identifier notre patrimoine et nos pratiques actuelles ou ancestrales. Ainsi, cela permettra d'éviter la confusion sur l'origine de notre produit, actuellement entretenue par des intérêts économiques, ce qui devrait profiter à l'ensemble de la filière.



Par ailleurs, le fait que ce projet s'accompagne de la mise en place de deux ateliers de prestations de services apportera les moyens techniques et la proximité nécessaire au travail des producteurs fermiers.

Il me semble primordial que chacun se mobilise, les producteurs par la remise en état des châtaigneraies et par leur engagement dans l'AOC et les metteurs en marché par le respect et l'harmonisation des bonnes pratiques. Enfin, il serait bénéfique de convaincre les transformateurs et les métiers de bouche de l'Ardèche d'utiliser et d'identifier la "Châtaigne d'Ardèche" ».

Michel GRANGE – producteur fermier à Lamastre

EN CHIFFRES

SUPERFICIE EXPLOITÉE EN ARDÈCHE

5 000 ha

(potentiel supplémentaire de 10 000 ha actuellement en futaie).

PRODUCTION ARDÈCHE

5 000 tonnes

PRODUCTION FRANÇAISE

10 000 tonnes

IMPORTATION POUR L'INDUSTRIE

10 000 tonnes (Italie)

LEXIQUE

SPCA

Syndicat des producteurs de "Châtaigne d'Ardèche"

INAO

Institut national des appellations d'origine

AOC

Appellation d'origine contrôlée

CNPA

Comité national des produits agro-alimentaires



HISTORIQUE

> Un projet en voie de se concrétiser

1998

Dépôt du dossier en septembre. Depuis, l'INAO examine les demandes et la motivation des castanéiculteurs ardéchois, ainsi que l'ensemble du travail déjà réalisé.

Son CNPA reconnaît alors officiellement le bien-fondé de la demande du Syndicat des Producteurs de "Châtaigne d'Ardèche".

2000

Le 30 mars, il accorde le principe de reconnaissance en AOC pour la "Châtaigne d'Ardèche" fraîche.

2002

Le 21 mars, il en fait de même avec ses différentes formes de conservation :

- Purée de châtaignes,
- Châtaignes entières épluchées,
- Châtaignes sèches,
- Brises de châtaignes sèches,
- Farine de châtaignes.

Le SPCA n'aura alors plus à justifier sa demande : le principe d'une AOC pour la "Châtaigne d'Ardèche" et ses formes de conservation est acquis.

Ces accords de principe représentent des moments importants pour le SPCA, ses partenaires (Chambre d'Agriculture, Conseil Général, Parc Naturel Régional des monts d'Ardèche), les acteurs économiques de la filière (producteurs, producteurs fermiers, metteurs en marché, transformateurs), ainsi que pour l'ensemble des ardéchois. L'accord de principe identifie un produit typique, dont la spécificité, les qualités sont liées à son origine géographique : l'Ardèche !

... Mais l'AOC n'est pas encore là

En effet, d'une part la procédure INAO se poursuit :

- Définition de l'aire géographique d'appellation,
- Visite de la Commission d'enquête.
- Rédaction des décrets,

D'autre part, en parallèle, le travail du SPCA s'intensifie pour préparer l'ensemble de la filière à produire et à commercialiser la "Châtaigne d'Ardèche" sous AOC



DATE ET LIEUX DES RÉUNIONS

JANVIER

LUNDI 27 LES-VANS

De 14h à 17h à la maison des associations

MERCREDI 29 VALS-LES-BAINS

De 14h à 17h, à la salle Volane

FÉVRIER

LUNDI 3 ST-PIERREVILLE

De 14h à 17h, à la mairie

MERCREDI 5 LAMASTRE

De 14h à 17h, au centre socio-culturel



Communauté Européenne



Document financé par le FNADT et avec le soutien de la communauté européenne (Objectif 2)

