



CHÂTAIGNE
D'ARDÈCHE

LA REINE DES CHÂTAIGNES

Le Châtaignier

la lettre

du

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE «CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE»

Édito



A leur échelle, les projets menés par les castanéiculteurs ardéchois ont toujours visé le développement des zones les plus fragiles de notre territoire, en respectant ses richesses naturelles, ses spécificités et les hommes qui les font vivre. Les années de réflexion et de lutte pour la création du PNR des Monts d'Ardèche en sont un exemple parfait. Cet état d'esprit, on le retrouve aujourd'hui dans les projets de structuration et de valorisation de notre filière castanéicole. En effet, leur objectif est avant tout de pouvoir maintenir une vie dans les zones de pente où pour ainsi dire, seul le châtaignier est susceptible de conserver l'entretien de l'espace, l'ouverture des paysages, ainsi qu'un tissu social dynamique. Ces enjeux fondamentaux pour notre territoire expliquent l'importance des projets menés pour l'avenir de la « Châtaigne d'Ardèche ». Heureusement, comme vous pourrez le constater, nous sommes sur la bonne voie !

Ainsi, la procédure d'obtention de l'AOC suit son cours et les perspectives de valorisation apportées par l'étude commerciale sont particulièrement encourageantes. En parallèle, le PIDA « Châtaigne d'Ardèche » est désormais lancée puisque le 28 mars dernier, les élus de la région Rhône-Alpes ont voté favorablement pour sa mise à l'étude. Enfin, les opérateurs de la filière semblent reconnaître l'interprofession « Châtaigne d'Ardèche » comme un atout pour une meilleure structuration du marché et participent à sa concrétisation qui devrait intervenir pour la saison 2003.

Enfin, on ne peut que se réjouir d'avoir des partenaires qui nous accompagnent et s'investissent pleinement dans nos différentes démarches. Leur concertation est pour nous un appui particulièrement profitable. Grâce à leur soutien et à vos efforts, le cheminement de notre travail suit son cours comme vous pourrez le constater à la lecture de ce nouveau numéro du « Châtaignier ».

Daniel Vernol

> Une AOC bien valorisée ➤ Une AOC bien valorisée

L'étude commerciale sur le passage en AOC de la « Châtaigne d'Ardèche » vient de rendre son verdict et les résultats sont encourageants. Ils laissent entrevoir de réelles perspectives de valorisation pour une châtaigne positionnée haut de gamme grâce à une identification sous signe officiel de qualité.

MALGRÉ LES HANDICAPS ACTUELS...

Cette étude a été menée par le cabinet de conseil en stratégie, marketing et communication " Paul Seassal Consultants " sur la base d'entretiens auprès des acteurs de la filière et des opérateurs de la distribution.

Il ressort que l'image de l'Ardèche est relativement contrastée. Elle apparaît comme une région de tradition qui se serait petit à petit, déconnectée des attentes du marché. " C'est une production vieillotte, peu dynamique, au sein de laquelle les vergers ne se renouvellent pas ". En outre, les distributeurs estiment que l'Ardèche perd des parts de marché au profit de châtaignes provenant d'autres régions jugées plus dynamiques et qui bénéficient d'une connotation positive (notamment grâce au calibre supérieur de leurs variétés hybrides).

... DES PERSPECTIVES EXISTENT

Néanmoins, tout n'est pas négatif, loin de là. En effet, cette étude a principalement démontré qu'une structuration de la filière et un effort pour une meilleure qualité sanitaire étaient susceptibles d'inverser cette tendance. D'ailleurs, les professionnels de la filière " Châtaigne d'Ardèche " interrogés, se disent prêts à jouer le jeu de l'AOC, même si des réserves existent quant aux obligations d'organisation que cela va entraîner (notamment en terme de traçabilité et de traitement séparé des lots AOC). En réponse à cette mobilisation de la filière,

Les distributeurs conditionnent la valorisation de l'AOC à certaines conditions :

- Une qualité sanitaire garantie : « Si le cahier des charges est respecté, ça ne posera aucun problème »,
- Un conditionnement valorisant : « un emballage spécifique permet d'identifier et de démarquer rapidement le produit », « il doit restituer la dimension naturelle, terroir et authentique du produit »,
- Et enfin une communication forte et efficace.

Cette étude permet de constater que les enjeux pour la réussite de ce projet d'AOC ont été clairement identifiés de longue date puisque :

- Les cahiers des charges seront stricts au niveau de la qualité sanitaire des lots,
- Un plan de communication a été établi en 2000 pour préparer l'arrivée de l'AOC, son lancement et sa gestion future,
- Enfin, une étude sur un emballage spécifique à l'AOC est en cours.

les distributeurs perçoivent clairement l'intérêt de la démarche et se montrent largement favorables à l'AOC. Ils voient dans cette démarche " une sécurité, un gage de qualité et une dynamique pour la filière ".

Ils confirment d'ailleurs qu'une valorisation supplémentaire de l'ordre de 20 à 25 % semble tout à fait acceptable pour une " Châtaigne d'Ardèche " AOC (réponse sur la base de l'exemple suivant : augmentation de 2 € à 2,50 € le kilo pour du groupe 1).

Les perspectives présentées confortent donc la filière dans son projet et l'amènent à travailler encore plus pour une obtention rapide de l'AOC " Châtaigne d'Ardèche ".

Une meilleure valorisation de la " Châtaigne d'Ardèche " est à ce prix !

> Sur le chemin de l'AOC

LES DOCUMENTS DÉCLARATIFS À L'ESSAI

Cette année encore, le SPCA mène une opération à blanc visant à préparer les producteurs au remplissage des documents déclaratifs de la future AOC " Châtaigne d'Ardèche ". Les éditions précédentes avaient démontré une bonne mobilisation des producteurs avec la participation de quatre-vingt adhérents du syndicat.

Dés lors, l'opération pouvait prendre de l'envergure avec un envoi effectué auprès de huit cents producteurs de châtaignes (professionnels ou non). Une centaine de personnes ont participé à cet exercice.

Si vous n'avez pas trouvé le temps d'effectuer le compte de vos châtaigniers, il est encore temps de nous faire parvenir vos déclarations. En effet, ces documents n'étant pas officiels, la date limite de principe est reportée au 15 juin 2003 pour permettre au plus grand nombre de participer. Une correction de vos documents vous sera retournée et devra être conservée pour vous servir d'exemple lorsque vous aurez à remplir les documents officiels.

Ce travail n'en sera que plus facile.

DES ÉCHÉANCES PRIMORDIALES

Le travail du SPCA est particulièrement centré, en ce début d'année, sur la finalisation des cahiers des charges, la mise en place de la procédure d'agrément et la communication.

L'ensemble de ces points a été abordé et présenté aux producteurs présents lors des assemblées locales organisées fin janvier-début février 2003. La participation à ces moments d'échange a été bonne, mais n'a pas atteint la mobilisation rencontrée lors des assemblées similaires tenues en 2001. Cela s'explique probablement par l'absence de résultats concrets, phénomène typique de ce genre de démarche !

Cependant, cela devrait s'éclaircir prochainement. En effet, courant juillet 2003, nous accueillerons la commission d'enquête de l'INAO sur notre territoire pour leur présenter les avancées de notre travail. Ils examineront à cette occasion, la définition des conditions de production, la procédure d'agrément, ainsi que la proposition de zone géographique des experts délimitation de l'INAO. Ces points devraient être validés officiellement durant le mois d'octobre 2003 puisque la " Châtaigne d'Ardèche " sera à l'ordre du jour du CNPA de l'INAO.

Concernant la délimitation de la zone, il se tiendra suite à ce comité, une enquête publique au cours de laquelle chaque commune pourra porter réclamation et argumenter sur sa légitimité à être incluse ou exclue de la zone AOC " Châtaigne d'Ardèche " .

Dans le courant de l'année 2004, un dernier passage devant le CNPA permettra de valider définitivement cette aire géographique, ainsi que les éventuelles retouches des cahiers des charges et/ou de la procédure d'agrément, le cas échéant.

Les dates mentionnées précédemment correspondent aux objectifs que se sont fixés les professionnels. Malheureusement le conditionnel est toujours de rigueur dans ce type de démarche, tant le nombre de paramètres entrant en jeu pour son aboutissement sont nombreux. Nous en avons déjà fait l'expérience !



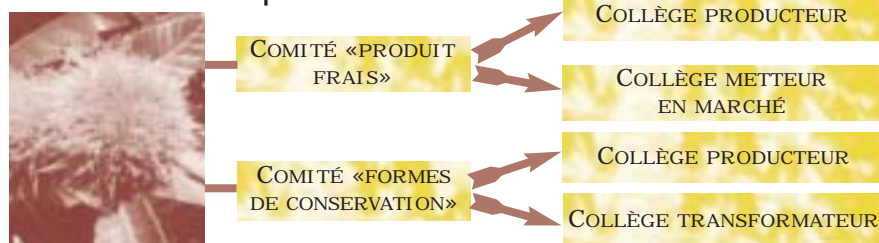
> L'interprofession

Les acteurs de la filière " Châtaigne d'Ardèche " se sont réunis plusieurs fois en ce début d'année afin de débattre des derniers points de discordance. La représentation de chaque profession au sein des comités est désormais établie et les statuts ainsi que le règlement intérieur ont été rédigés.

Les objets de l'Interprofession " Châtaigne d'Ardèche " sont principalement de :

- Permettre la conclusion d'accords professionnels pouvant être entendus par l'autorité administrative compétente,
- Améliorer le fonctionnement, la maîtrise et la transparence du marché,
- Assurer la promotion du produit en utilisant tous les moyens appropriés de communication,
- Gérer l'offre et la demande de la " Châtaigne d'Ardèche " AOC afin d'assurer une cohérence sur les prix.

Structuration de l'interprofession



> Le Pida «Châtaigne d'Ardèche»

Le processus de mise en place du PIDA est désormais enclenché officiellement. Le 28 mars dernier, les élus du Conseil Régional Rhône-Alpes se sont prononcés favorablement pour sa mise à l'étude, mais ont conditionné son lancement définitif à l'avancement de l'AOC (après le CNPA d'octobre 2003).

Un PIDA est une procédure pluriannuelle d'accompagnement de la Région Rhône-Alpes qui vise le développement économique d'une production agricole régionale identifiée (par un signe officiel de qualité).

Il s'agit d'un programme qui intégrera tous les opérateurs de la filière d'amont en aval (du producteur au transformateur en passant par le metteur en marché) souhaitant s'engager dans la démarche AOC " Châtaigne d'Ardèche ". Ces personnes pourront alors bénéficier d'aides à l'investissement matériel et/ou immatériel. L'objectif de ce programme est donc de permettre à l'ensemble des acteurs de la filière d'accéder facilement à l'AOC, en leur donnant les moyens de respecter les cahiers des charges de production, transformation et commercialisation.

Les échanges avec la région vont donc s'intensifier, en espérant que les investissements que la profession juge prioritaires (mécanisation des exploitations, investissement pour les metteurs en marché...) puissent être engagés dès cette saison. Cela permettra de bénéficier d'un temps d'expérimentation et d'être parfaitement opérationnel techniquement pour la première année sous AOC.

Les négociations avec la Région Rhône-Alpes sont en cours !

QUELQUES ACTIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE INTÉGRÉES AU PIDA :

- Aides à la rénovation des châtaigneraies (élagage, greffage, plantation),
- Mise en place d'une pépinière châtaigne en Ardèche,
- Accompagner la mécanisation des exploitations (filets, ébogueuses, aspirateurs...) et informer sur la nécessité de récolter au plus vite pour une meilleure qualité sanitaire,
- Accompagner les metteurs en marché dans la mise en place du cahier des charges AOC (traçabilité, qualité sanitaire...)
- Répertoire des producteurs de plus de 55 ans et favoriser le rapprochement cédants-preneurs,
- Mettre en place des ateliers collectifs de décorticage et de transformation de la châtaigne au sein de la zone AOC...

PAROLES D'ACTEURS

L'obtention d'une AOC « Châtaigne d'Ardèche » devrait dans quelques mois récompenser les efforts de la filière castanéicole ardéchoise qui a voulu conduire une démarche collective pour développer encore la qualité de ses produits et se donner les moyens de les promouvoir.

Le Conseil Général de l'Ardèche a placé en « tête de pont » de ses priorités la qualification des produits et des territoires. C'est donc en toute cohérence qu'il a souhaité appuyer le projet des castanéiculteurs ardéchois.

L'obtention de l'AOC est, nous en sommes convaincus, susceptible de redonner de véritables chances de développement à notre filière châtaigne. Ce développement est essentiel puisque la châtaigneraie est omniprésente dans les territoires les plus fragiles du département au plan socio-économique.

Les enjeux sont multiples. Pour ma part, je mettrai en avant :

- La consolidation d'une production et même sa progression dans un contexte de marché devenu plus favorable et pouvant dégager une meilleure rémunération.

- La structuration de la production avec une démarche collective indispensable à l'obtention de positions favorables et durables sur le marché.

- Une nouvelle étape de relance et de rénovation de la châtaigneraie traditionnelle, dont le rôle est primordial pour le maintien d'agriculteurs en zone de pente et d'un espace rural ouvert et attractif.

Le pari de l'AOC est sur le point d'être réussi et nous souhaitons que les producteurs et leurs partenaires prennent pleinement conscience des possibilités offertes par cette reconnaissance. Le Conseil Général est enthousiaste et confiant dans la capacité des acteurs d'une filière particulièrement emblématique pour l'Ardèche.



**Bernard BONIN, Vice-Président
Conseil Général en charge
de l'Agriculture, de l'Environnement
et du Monde Rural**

Le projet de qualification de la « Châtaigne d'Ardèche » procède de la même logique que celle qui a motivé la création d'un Parc Naturel Régional en Ardèche dans les années 90. Une logique d'identification territoriale doublée d'une démarche de professionnalisation et de responsabilisation des acteurs de la filière.

C'est donc tout naturel que les promoteurs initiaux aient été les mêmes : des castanéiculteurs qui ont le sens du développement local, bien au-delà d'une simple approche de filière.

C'était également normal que le Parc accompagne la démarche AOC par l'intermédiaire du programme d'initiative communautaire Leader 2.

L'image de l'AOC, comme celle de la marque Parc, profitera à l'ensemble du département et à la région

Rhône-Alpes. Lorsque nous avons travaillé sur l'image de notre territoire, nous nous sommes vite rendus compte que peu de français savent que l'Ardèche est le premier producteur castanéicole. Or la lisibilité des modes de production et la traçabilité des produits sont devenus incontournables. Assez souvent, les Parcs Naturels Régionaux accompagnent des démarches d'AOC : c'est l'exemple du « Bleu de Sassenage » dans le Vercors, ou de la « Tome des Bauges ».

Le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche et l'AOC feront forcément bon ménage. Cette synergie ne pourra qu'être bénéfique au territoire. La châtaigne de notre logo va prendre une nouvelle dimension et je m'en réjouis. C'est tout le sens du mot « terroir »



**Henri BELLEVILLE,
président du PNR
des Monts d'Ardèche**

Suite aux efforts conjugués du SPCA et de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la démarche vers l'obtention de l'AOC « Châtaigne d'Ardèche » devrait bientôt aboutir.

Au-delà de la châtaigne elle-même, il s'agit bien de la reconnaissance d'un terroir avec les hommes et les femmes qui le font vivre.

L'objectif d'une AOC est, en effet, de spécifier et de valoriser le travail des hommes depuis de nombreuses générations, le produit de qualité né de leur travail et le territoire où s'effectue ce travail.

L'intérêt d'une AOC consiste notamment dans le fait qu'on ne peut pas la délocaliser. Personne ne pourra produire de la « Châtaigne d'Ardèche » ailleurs qu'en Ardèche. En cela, l'obtention d'une AOC doit à la fois marquer l'aboutissement d'une démarche collective vers la reconnaissance d'une spécificité qualitative et territoriale ; mais également, la continuation d'un travail vers encore plus de notoriété, et bien sûr de qualité.

L'amélioration du revenu des castanéiculteurs est à ce

prix, car, ne l'oublions pas, un logo d'AOC sur un emballage doit d'abord permettre au producteur de voir ses efforts récompensés et, par conséquent, de bien vivre de son métier.

Par ailleurs, l'AOC permettra à notre châtaigneraie traditionnelle, emblématique de notre territoire beau mais difficile, d'être enfin reconnue dans tout ce qui fait son authenticité humaine, paysagère, culturelle mais aussi économique. Elle montrera, également, la voie à suivre à d'autres productions ardéchoises qui souffrent encore trop d'un cruel déficit de notoriété et pour lesquelles des efforts sont encore à produire.

Enfin, cette démarche exemplaire, initiée grâce à l'enthousiasme d'un groupe d'hommes et de femmes déterminés, contribue à la notoriété de notre département tout entier.

Quand l'AOC « Châtaigne d'Ardèche » sera née, il faudra la faire vivre et la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche sera aux côtés des castanéiculteurs pour y contribuer. Je m'y engage.



**Jean-Paul REINE,
président de la Chambre
d'Agriculture de l'Ardèche**

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

PIDA

Programme Intégré de Développement Agricole

BREVES

LA BAGUETTE ARDÉCHOISE

Ce nouveau pain lancé le 16 mai dernier à l'occasion de la St Honoré, fête des Boulangers, fait la part belle aux farines locales et tracées dont la farine de châtaignes. Ce véritable projet de filières ouvre la porte à un nouveau débouché pour la "Châtaigne d'Ardèche" puisqu'à terme, l'AOC devrait constituer un pré-requis pour la fabrication de la baguette ardéchoise.

A l'occasion de son lancement, une belle animation a été réalisée à l'espace Léo Ferré d'Aubenas au cours de laquelle le SPCA a tenu un stand visant à présenter la castanéiculture et le projet d'AOC. Nous souhaitons une grande réussite et une longue vie à cette démarche à laquelle nous sommes très fiers de prendre part

DOSSIER DE PRESSE CHÂTAIGNE

Le SPCA travaille actuellement en concertation avec les autres structures œuvrant sur la châtaigne (PNR des Monts d'Ardèche, Chambre d'Agriculture, Comité Départemental de Tourisme, Musée de la Châtaigneraie de Joyeuse et la Maison du Châtaignier de St-Pierreville) pour formaliser un nouveau dossier de presse "Châtaigne d'Ardèche". L'objectif principal de ce projet est de mieux faire ressortir le dynamisme de notre filière afin de répondre aux problèmes d'image constatés lors de l'étude commerciale.

OFFRE TOURISTIQUE PNR DES MONTS D'ARDÈCHE

Dans le prolongement de l'opération « Route Européenne de la châtaigne » lancée en 2001 dans le cadre du programme Leader II, le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche a souhaité inscrire dans son programme d'actions 2003 le lancement d'une formation-action visant à l'émergence d'une offre touristique "terroir" sur le thème de la châtaigne. Constatant qu'il existe aujourd'hui une offre en la matière, qu'il s'agisse de producteurs-fermiers, de restaurateurs, hébergeurs ou autres transformateurs, ou encore de la Maison du châtaignier ou du Musée de la châtaigneraie, mais qu'elle reste assez dispersée et non organisée. Ainsi, s'appuyant sur les exemples des "Chemins de la châtaigne" dans les Cévennes gardoises ou des "Routes de la lavande" en Provence, le Parc souhaite, avec ses partenaires parmi lesquels le Syndicat, aboutir à la constitution d'un réseau de prestataires liés à la châtaigne puis mettre en œuvre des outils de communication et de promotion de ce réseau.

N'hésitez donc pas à déposer d'ores et déjà votre candidature auprès du Parc pour participer à cette formation-action qui aura lieu sur plusieurs journées durant l'hiver 2003-2004. Renseignements : PNR des Monts d'Ardèche 04 75 94 35 20.

SOUTENIR LA FILIÈRE CASTANÉICOLE

Ces dernières années, le dynamisme de la filière castanéicole se retranscrit au travers des trois grands projets d'avenir que sont :

- L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC),
- Le Programme Intégré de Développement Agricole (PIDA),
- L'Interprofession.

Ils devraient tous se conclure à plus ou moins court terme mais restent suspendus au bon vouloir des pouvoirs publics. Ainsi, pour espérer leur concrétisation rapide et des retombées concrètes sur le terrain, nous avons besoin de votre soutien afin d'être fortement représentatif de la profession et d'accroître notre poids dans les négociations. Nous comptons donc toujours sur vous pour confir-

mer votre engagement en faveur de la défense et du développement de la "Châtaigne d'Ardèche" en adhérant au SPCA.

Pour répondre à toutes vos questions concernant ces projets d'amélioration de la filière castanéicole menés par le SPCA, des permanences téléphoniques sont organisées tous les lundi matin au 04 75 64 71 86. N'hésitez pas à joindre Sébastien Debellut, animateur et chef de projet AOC du syndicat.

Vous pouvez aussi vous adresser aux administrateurs du syndicat se trouvant sur votre secteur :

Président : Daniel Vernol (St-Etienne-de-Boulogne)
Vice-Présidents : Philippe Ranc (Lamastre) et Geneviève Haro (Vesseaux)

Trésorier : Jean-Paul Valette (St-Sauveur-de-Montagu)
Secrétaire : Alain Pouvreau (Malarce-sur-la-Thines)

Conseil d'administration : Daniel Blache (St-Genest-Lachamp), Yves Breyse (Prades), Ludovic Desbrus (St-Jean-Chambre), Jean Duplan (Genestelle), Rémy Fabre (Les-Vans), Marcellin Fargier (Prunet), Patrice Galiana (Laboule), Gérard Giraud (St-Julien-du-Gua), Michel Grange (Lamastre), Gilbert Malosse (Châteauneuf-de-Vernoux), André Merle (Joannas), Pierre Meyssonnier (St-Etienne-de-Serre), Yves Leydier (Coux), Emmanuel Loulier (St-Pierreville), Patrick Saluel (St-Michel-de-Boulogne), François Soubeyrand (Desaignes)



Photo Lhermenier



Communauté Européenne



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

DATE A RETENIR

JEUDI 17 JUILLET

PRIVAS 11^E MARCHÉ DU TERROIR

Ce marché de produits du terroir organisé par l'office de tourisme du pays de Privas se déroulera le jeudi 17 juillet 2003 sur la place du jeu de ballon dans la vieille ville. Cette année, si le nombre

de personnes intéressées est suffisant, la participation sera réservée aux producteurs ardéchois.

La châtaigne, production emblématique de notre département ne peut se permettre de ne pas être représentée, c'est pourquoi toute personne intéressée peut contacter l'Office de Tourisme du Pays de Privas au 04 75 64 33 35



LA REINE DES CHÂTAIGNES

SYNDICAT DES PRODUCTEURS «CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE»

4, avenue de l'Europe Unie - BP 128 - 07001 PRIVAS CEDEX - Tél./Fax : 04 75 64 71 86 - chataigneardeche@free.fr
Châtaigne Information n°2/Printemps 2003. Directeur de la publication : Daniel Vernol - Rédacteur en chef : Sébastien Debellut
Comité de rédaction : SPCA - N° ISSN en cours - Dépôts légaux juin 2003. Lucien Volle Imprimeur Privas 04 75 64 12 46 - 06/03 - Réalisation : Sarl Sepada