



CHÂTAIGNE
D'ARDECHE

LA REINE DES CHÂTAIGNES

Le Châtaignier

la lettre

du

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE «CHÂTAIGNE D'ARDECHE»

Édito



Saint Sepulchre

A l'heure où je m'adresse à vous, je suis particulièrement inquiet pour la récolte châtaigne 2003. La sécheresse qui perdure depuis plusieurs mois, affecte durement nos châtaigniers. Plus les jours passent et plus la récolte s'en va. Certains secteurs en ont déjà perdu la totalité et les châtaigniers qui résistent, ne pourront tenir que quelques jours durant, face à cette climatologie extrême. Dure année 2003 qui n'aura épargné personne ! Malgré cela, nous continuons à travailler sur nos dossiers de structuration de la filière castanéicole et ils avancent dans le bon sens.

La démarche de reconnaissance en AOC de la « Châtaigne d'Ardèche » a encore fait un pas en avant important avec le bon déroulement de la visite de la Commission d'enquête INAO. Comme vous le constaterez à la lecture de cette lettre, la procédure de délimitation devrait se finaliser d'ici le début de l'année 2004. Nous serons alors fixés sur l'étendue de l'aire géographique et sur les communes concernées.

En parallèle, les échanges avec les partenaires institutionnels (Conseil Général, Conseil Régional, Etat, Europe) se poursuivent et sont encourageants en vue de lancer dans de bonnes conditions et dans les meilleurs délais possibles, le Pida « Châtaigne d'Ardèche ». Ce programme est attendu avec impatience car il insufflera une véritable dynamique pour la filière, lui permettant de s'équiper et de répondre aux exigences des cahiers des charges de l'AOC. Enfin, l'Interprofession devrait voir le jour au cours d'une assemblée générale constitutive organisée avant la saison châtaigne. Chaque profession va élire ses représentants qui seront amenés à se rencontrer pour formaliser un protocole de travail et aborder les enjeux liés à l'arrivée prochaine de l'AOC (qualité, communication...).

Comme vous le voyez, les choses se mettent en place lentement mais sûrement et gageons que notre travail et notre professionnalisme, au sein de la filière « Châtaigne d'Ardèche », n'en seront que mieux reconnus et valorisés à leur juste hauteur.

Daniel Vernol

> Une visite encourageante

Une délégation de 9 personnes de l'INAO s'est rendue en Ardèche les 22 et 23 juillet dernier afin de présenter leur projet de délimitation (voir page 2) et d'examiner les avancées réalisées par les castanéiculteurs sur le dossier de reconnaissance en AOC de la « Châtaigne d'Ardèche ». Le travail des castanéiculteurs a été unanimement reconnu, en revanche l'échéancier s'annonce serré.

Le programme de la visite était essentiellement composé de travail en salle, agrémenté de la visite d'un jeune producteur fermier, Patrice Duplan à Bise sur la commune de Genestelle. Cette visite a permis aux membres de l'INAO d'appréhender l'itinéraire technique du produit sec, de connaître le matériel utilisé ainsi que les savoir-faire s'y rattachant. La présentation a satisfait l'ensemble des personnes présentes qui ont, en outre, salué la volonté et l'ambition de ce jeune agriculteur.

Les premières impressions laissées par cette rencontre avec l'INAO sont plutôt encourageantes puisque contrairement aux visites précédentes, nous avons vraiment senti les membres de la commission d'enquête convaincus par notre dossier et mobilisés pour le faire avancer.

La commission d'enquête convaincue

La tâche principale des producteurs a donc été de leur fournir les arguments à développer devant le CNPA en octobre pour que celui-ci soit dans les mêmes dispositions.

DES ECHEANCHES A TENIR

Cette visite a été l'occasion de faire le point sur la délimitation, la formalisation des conditions de production, la procédure d'agrément et la caractérisation sensorielle des produits. Les membres de la commission ont été satisfaits par l'ampleur de la tâche menée par les producteurs et ont fait part de leurs remarques pour finaliser ce travail.

L'échéancier idéal est le suivant :

- **Fin octobre 2003** : Passage devant le CNPA, validation du projet de délimitation des experts INAO et mise à l'enquête publique,
- **Novembre 2003** : Communication presse pour annoncer l'enquête publique,
- **Décembre/janvier/février 2004** : Enquête publique de deux mois en mairie.
- **Printemps 2004** : dernière réunion avec la Commission d'enquête,
- **Fin juin / début juillet 2004** : Validation définitive de l'aire géographique, des conditions de production, de la procédure d'agrément et de la caractérisation sensorielle des produits.
- **Avant la saison châtaigne 2004** : signature des décrets.

Les trois derniers points examinés ne seront malheureusement pas présentés au CNPA d'octobre conjointement au projet de délimitation. Leur examen n'interviendra que durant le CNPA suivant l'enquête publique, probablement fin juin/début juillet 2004.

Ceci implique, pour espérer l'obtention de l'AOC en 2004 une validation en première lecture.

PRISE DE CONSCIENCE POUR LA QUALITÉ

Aujourd'hui, les castanéiculteurs travaillent sur la base d'un échéancier serré mais ont tout de même commencé à préparer l'arrivée de ce signe de qualité, notamment en matière de communication. L'étude sur la création d'une unité de vente spécifique à l'AOC est en voie d'aboutissement et devrait faire l'objet de test cette saison. Une affiche et un dépliant promotionnel sont en cours d'élaboration.

Cela impose, dès cette année, un comportement professionnel de l'ensemble des opérateurs de la filière visant à garantir la meilleure qualité sanitaire possible. En effet, la communication sur l'arrivée de ce signe de qualité ayant été engagée, il serait fortement dommageable de rencontrer des problèmes qui auraient des répercussions négatives sur la nouvelle image de la « Châtaigne d'Ardèche ».

> Sur le chemin de l'AOC

▣ Sur le chemin de l'AOC

LA DÉLIMITATION SE DESSINE

La visite de la Commission d'enquête INAO sur le territoire ardéchois a permis aux castanéiculteurs d'en savoir un peu plus sur le contour de la future aire géographique AOC « Châtaigne d'Ardèche ». En effet, à cette occasion, les experts de l'INAO ont présenté leur projet qui sera proposé pour validation au CNPA en octobre. Nous en détaillons ci-contre les grandes lignes.

Le choix des communes va se faire selon une analyse multicritère regroupant les trois points principaux suivants :

- **Usage, tradition, savoir-faire et dynamisme castanéicole** : présence de châtaigneraie ancienne en zone d'altitude et de pentes encore entretenues aujourd'hui, présence de marchés, d'opérateurs...
- **Roche mère et sols** : Roche mère non carbonatée donnant un sol acide, bien drainé...
- **Environnement végétal et climatique** : Altitude comprise entre 300 m et 900 m au sein des étages Méditerranéen supérieur, Supra-méditerranéen (versants nord), Collinéen, Base du Montagnard (versant sud).

Sur la base de ces critères, les experts vont faire une proposition de communes qui formeront la future aire géographique de l'AOC « Châtaigne d'Ardèche ». Elles devraient se répartir ainsi : **172 communes ardéchoises, 8 gardoises et 6 lozériennes.**

Cette proposition, si elle est validée par le CNPA en octobre 2003, sera mise à l'enquête publique. Cette procédure permettra à chaque commune, par l'intermédiaire de ses castanéiculteurs, de faire valoir ces droits à être incluse ou exclue de l'aire géographique, en démontrant sa légitimité au travers de l'analyse multicritère. Toutes les réclamations seront examinées une par une par les experts délimitation de l'INAO qui se déplaceront sur le terrain le cas échéant.

Rappel : Toutes les opérations de travail (tri, calibrage, désinsectisation...), de transformation et de conditionnement du produit doivent impérativement se dérouler à l'intérieur de l'aire géographique de l'AOC. Ainsi, la châtaigne qu'elle soit fraîche ou transformée ne peut sortir de l'aire géographique de l'AOC qu'une fois conditionnée.

> L'interprofession se concrétise

▣ L'interprofession se concrétise

Après de multiples contacts entre les acteurs de la filière, l'interprofession devrait voir le jour cette année.

Une assemblée générale constitutive devrait être organisée courant septembre pour donner naissance à cette structure qui permettra à la filière de progresser dans les échanges entre opérateurs et donc dans la gestion du marché. Chaque profession va devoir élire ses représentants qui vont être amenés à se rencontrer.

Une première réunion sera programmée avant la saison afin de rappeler le calendrier de l'AOC, ainsi que les enjeux liés à son arrivée prochaine. A cette occasion seront abordés les points suivants : **présentation de la saison à venir, des futures exigences en matière de qualité sanitaire, de la stratégie de communication, ainsi que les outils mis en œuvre.**

Une rencontre en fin de saison permettra de faire un premier bilan et d'envisager le mode de fonctionnement futur.

> Le Pida en discussion

▣ Le Pida en discussion

Une rencontre entre les partenaires du Pida (la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, le Conseil Général de l'Ardèche, le Conseil Régional, la DRAF et le SPCA) est prévue courant septembre 2003 afin de faire le point sur l'échéancier de mise en oeuvre du programme et sur les fiches actions proposées par la profession.

Nous devrions donc en savoir plus sur les actions finançables, les répartitions des financements, les modalités d'éligibilité, etc. Il est d'ores et déjà acquis que ces investissements qui ne concerneront que les personnes s'engageant dans l'AOC, ne pourront pas débiter, comme espéré au préalable, lors de cette fin d'année 2003.

UNE DATE DE SIGNATURE INCERTAINE

Néanmoins, les castanéiculteurs ont bon espoir que ce programme soit lancé dès le début de l'année 2004. La région l'ayant conditionné à l'avancée de la procédure AOC « Châtaigne d'Ardèche », un responsable de l'INAO devrait assister à cette rencontre pour éclairer l'ensemble des participants sur la poursuite du dossier AOC « Châtaigne d'Ardèche ».

Les échanges ont jusque-là été très constructifs et devraient être de plus en plus concrets.



SPCA



DEFENSE PROMOTION ET VALORISATION DE LA CHÂTAIGNERAIE TRADITIONNELLE

L'association nationale de promotion, de développement et de valorisation de la châtaigneraie traditionnelle est une toute jeune structure dont l'assemblée générale constitutive s'est tenue le 6 mars 2002.

Sa création est l'aboutissement de plusieurs mois d'échange entre les plus importantes régions de production de châtaignes traditionnelles. Celles-ci entendent bien désormais s'organiser et être reconnues au niveau national pour œuvrer efficacement pour le maintien et le développement de cette production.

Nous avons rencontré pour vous son premier président, Jean-Paul Valette, castanéiculteur à Saint-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).



M. VALETTE, DANS QUEL BUT A-ÉTÉ CRÉÉ CETTE ASSOCIATION ?

Nous sommes partis du constat que la châtaigneraie et plus encore la châtaigneraie traditionnelle n'était pas reconnue officiellement au niveau national et donc pas entendue.

Il existe toujours une structure nationale : le Comité National Interprofessionnel de la Châtaigne et du Marron dont Daniel Vernol est le président, mais aujourd'hui elle n'a plus d'activités courantes. En effet, au sein de ce CNICM, les intérêts ont toujours divergé entre les régions du sud-ouest misant sur des vergers modernes intensifs (variétés hybrides, très forte mécanisation, irrigation etc...) et les régions du sud-est massif central privilégiant la culture extensive de la châtaigneraie traditionnelle (variétés traditionnelles, zone de pentes...). Le désaccord était constant (orientation des aides, de l'expérimentation

publique...) et au final, les échanges n'étaient pas constructifs.

En réponse à cette situation de blocage, nous avons décidé de réunir les départements qui se retrouvent au travers de la même problématique liée à la châtaigneraie traditionnelle. Le but est d'essayer de faire comprendre aux pouvoirs publics les risques de délocalisation amenés par les nouvelles régions de production et l'importance qu'il peut y avoir à sauvegarder cette production.

Il faut savoir qu'une châtaigneraie entretenue, c'est avant tout un produit de qualité, naturel, dont la culture respecte l'environnement, mais aussi l'entretien de zones difficiles de pentes, la création de paysages ouverts, le maintien d'un tissu rural et une lutte efficace contre la propagation de l'incendie.

La châtaigneraie traditionnelle correspond donc tout à fait à la loi d'orientation agricole puisque outre le volet production, c'est une culture respectueuse de

l'environnement et qui a des conséquences positives en matière d'aménagement du territoire.

Par exemple, dans le contexte actuel, on se rend bien compte qu'il vaut mieux aider les agriculteurs à entretenir les châtaigneraies des zones de pentes isolées, plutôt que de dépenser des fortunes pour envoyer les canadais sur les incendies.

POUVEZ-VOUS NOUS CITER LES DÉPARTEMENTS FAISANT PARTIE DE CETTE ASSOCIATION ?

Il s'agit des départements des deux Corses, du Gard, du Var, de l'Hérault, de la Lozère et bien sûr de l'Ardèche, soit les plus gros producteurs de châtaignes traditionnelles. Ils constituent le noyau dur avec lequel nous allons lancer les activités de l'association, mais tous les départements qui estiment se retrouver au travers de nos actions seront les bienvenus.



S. Debellut

Jean-Paul Valette,
castanéiculteur à Saint-Sauveur-de-Montagut, président de l'association

LES PREMIÈRES ACTIONS DE L'ASSOCIATION :

Suite à l'intervention de Jean-Claude Flory (Président du groupe d'étude parlementaire sur la châtaigneraie), nous devrions avoir sans tarder les financements pour fonctionner cette année. Le premier travail va donc consister à recruter un animateur. Il sera alors amené à :

- Définir et zoner la châtaigneraie traditionnelle. Nous aurons ainsi une base pour expliquer de quoi et de qui nous parlons,
- Valoriser les références techniques et économiques. Chaque département mène de son côté des expérimentations qui ne sont pas suffisamment échangées aujourd'hui. L'association aura un rôle centralisateur.
- Rechercher des actions pour le développement et la promotion. Cette châtaigne a des qualités gustatives indéniables, mais elles sont méconnues du consommateur, il faut donc l'informer et faire toute la communication nécessaire pour relancer sa consommation.
- Aborder le thème des aides castanéicoles. Les montants sont trop souvent dérisoires par rapport aux coûts engendrés et maintenant les aides disparaissent purement et simplement (CTE, Oniflor ... voir brève en page 4). On ne peut pas continuer sur cette voie.

BREVES

CUMA DE LADENNE

Un atelier collectif de transformation végétal a été installé en 1999 sur la commune de Jaujac et permet à tout agriculteur(-trice) désirant valoriser ses fruits (légumes...) de réaliser lui (elle) – même ses produits transformés.

Créé sur l'initiative de plusieurs exploitations travaillant principalement la châtaigne (mais aussi la framboise, la myrtille, ...) et pour la quasi-totalité en Bio, cet atelier met à disposition un matériel complet et performant : chambre froide négative de 22 m³, matériel de cuisson, four, 2 bassines (150 et 200 litres), une raffineuse, une parmentière, une presse à châtaigne, une doseuse, 2 autoclaves (100 et 200 4/4)... ainsi que l'approvisionnement de matières premières (pots, sucre...) à prix de gros très avantageux. Si vous souhaitez confectionner de la purée de châtaignes, des châtaignes entières épiluchées (à la flamme) qui seront prochainement identifiées par une AOC, des compotes, crèmes, confitures, gâteaux et tous produits végétaux salés en bocaux au sein de la Cuma de Ladenne, vous pouvez adhérer moyennant l'acquisition de parts sociales, soit 170 € pour 250 kg de fruits frais entrant par an et un droit d'entrée pour l'utilisation de l'atelier de 75 € pour 250 kg.

Pour tous renseignements ou visite : Cuma de Ladenne - 07380 Jaujac - Tél. : 04 75 89 16 21 ou Domaine de la Balan, Corinne Jaffeux - 07380 Jaujac - Tél./Fax : 04 75 93 25 22

SÉCHERESSE

En raison de la situation climatique actuelle, le SPCA a informé les autorités départementales des conséquences de la sécheresse sur le châtaignier et leur a demandé de prendre les mesures nécessaires à la sauvegarde des exploitations.

En effet, le châtaignier souffre désormais sérieusement et il est fort probable que sur certaines communes, les castanéiculteurs aient des récoltes amoindries voir nulles s'il ne pleut pas rapidement.

Aux dernières nouvelles, la DDAF a mis en place une Commission Départementale d'Expertise pour évaluer les dégâts causés par la sécheresse. Elle se rendra sur le terrain le 8 septembre.

APPEL A PHOTOS

Afin de pouvoir réaliser des outils de communication, le SPCA lance un appel à toutes les personnes qui possèderaient de belles photos sur le thème de la châtaigne, récentes ou anciennes. Nous vous remercions de bien vouloir nous envoyer vos originaux accompagnés du coupon ci-dessous (ou recopier sur papier libre) par lequel vous vous engagez à céder vos droits d'auteur. Nous les ferons retirer avant de vous les retourner. Par ailleurs, nous nous engageons à rembourser les frais d'envois sur simple demande.

Je soussigné,
Nom, Prénom :
Déclare céder les droits d'auteur des photos envoyées au SPCA et ce, pour une durée indéterminée.
Signature : _____

GRILL CHÂTAIGNE

Cette saison pour déguster vos « Châtaignes d'Ardèche », pensez au grill châtaignes DLP. Ce grilloir électrique simple et convivial vous permettra de réaliser aisément vos rôties de châtaignes qui combleront vos amis.

Prix : 45 €, renseignements auprès du SPCA
Tél./Fax : 04 75 64 71 86
e-mail : chataigneardeche@free.fr



« CHÂTAIGNES ET SAVEURS D'AUTOMNE »

A l'occasion de la septième édition de « Châtaignes et Saveurs d'Automne en Ardèche », la Ville de Privas organise le dimanche 19 octobre 2003 un marché des saveurs, dans les rues du centre ville. Ce marché est ouvert aux producteurs de châtaignes, vin, champignons, fromage, charcuterie, huiles végétales, variétés anciennes de fruits et légumes, plantes aromatiques et médicinales... mais également aux artisans qui travaillent le bois, la laine, le cuir, les métaux... Si vous souhaitez y participer, joignez le service Communication / Animation – Mairie – BP 612 – 07006 Privas Cedex (Tél. : 04 75 64 06 44 - Fax : 04 75 64 73 14) **avant le 12 septembre 2003.**

LES AIDES CASTANÉICOLES ONIFLHOR

Les aides Oniflor à la rénovation de vergers (plantation, greffage et élagage) avaient été suspendues pour l'hiver 2002/2003. Il semblerait que finalement des crédits aient été débloqués, mais en quantité tellement limitée que ces aides vont être divisées par plus de deux !

Comparatif des aides Oniflor pour la rénovation de verger :

Année	Hiver 2000-2001		Hiver 2002-2003	
	JA	Ainé	JA	Ainés
Personne concernée				
Montant - Plantation	1 814 €/ha	1 448 €/ha	760 €/ha	610 €/ha
- Restauration	2 287 €/ha	1 829 €/ha	960 €/ha	770 €/ha

Source : Oniflor

Pour l'hiver 2003/2004, il n'y a actuellement aucune certitude concernant l'attribution de ces aides Oniflor, ni sur leur éventuel montant.

DATES A RETENIR

CASTAGNADES

LES FÊTES DE LA CHÂTAIGNE APPROCHENT AVEC LEUR CORTEGE DE SAVEURS ET DE BONNE HUMEUR, ALORS NOTEZ BIEN LES DATES CI-DESSOUS ET VENEZ CÉLÉBRER AVEC NOUS LE FRUIT EMBLÉMATIQUE DE L'ARDÈCHE :

PRIVAS « Châtaignes et saveurs d'automne » : samedi 18 et dimanche 19 octobre 2003,
DESAIGNES « Foire à la châtaigne » : dimanche 19 octobre 2003,

JOYEUSE « Salon gourmand et artisanal » : samedi 25 et dimanche 26 octobre 2003,
BISE « Fête de la châtaigne du Pays d'Antraigues » : samedi 25 et dimanche 26 octobre 2003,
PRADES « La ronde des châtaignes » : dimanche 2 novembre 2003.

En lien avec ces rendez-vous festifs, des randonnées équestres de 3 à 5 jours sont organisées au départ d'Aubenas, de Desaignes, ou de Joyeuse. N'hésitez pas à vous renseigner ! PNR des Monts d'Ardèche - 04 75 94 35 20



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



LA REINE DES CHÂTAIGNES

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE «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°3/Été 2003. Directeur de la publication : Daniel Vernol - Rédacteur en chef : Sébastien Debellut
Comité de rédaction : SPCA - N°ISSN en cours - Dépôts légaux août 2003. Lucien Volle Imprimeur Privas 04 75 64 12 46 - 08/03 - Réalisation : Sarl Sepada