



CHÂTAIGNE
D'ARDECHE

LA REINE DES CHÂTAIGNES

Le Châtaignier

la lettre

du

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE «CHÂTAIGNE D'ARDECHE»

Édito



SARL Separda

Au mois d'août, lors du dernier bulletin j'étais comme vous très inquiet à cause de la canicule et de la sécheresse qui sévissaient sur notre récolte à venir.

Aujourd'hui le constat est plutôt positif, contrasté certes suivant les régions, puisque les quantités récoltées se situent entre 50% et 150% d'une production normale.

Une nouvelle fois, comme par le passé, le châtaignier a montré son adaptation au pays. Hier il remplissait son rôle nourricier en sauvant de la famine les exploitations de nos ancêtres.

Aujourd'hui ces exploitations sont devenues les nôtres et les châtaigniers sont toujours là. Leur rôle nourricier est devenu économique, mais leur place dans l'exploitation reste toujours la même, indispensable et essentielle à notre survie.

Cette année 2003, marquée par le gel, la grêle et la sécheresse qui n'ont épargné personne, met encore plus en valeur l'importance de cet arbre. Il a su supporter et résister à ces aléas permettant aux castanéiculteurs, toujours situés en zone difficile, de boucler cette année dans des conditions moins dramatiques que nos collègues éleveurs ou arboriculteurs.

Le bémol de la campagne vient une nouvelle fois de la commercialisation qui, comme lors des années précédentes, a vu la consommation stagner quand les volumes augmentaient. Ce constat qui se répète depuis des années devrait se solutionner avec la création de l'interprofession. Son rôle de communication et d'interprétation du marché doit nous permettre d'augmenter la consommation et de mieux valoriser la « Châtaigne d'Ardeche ».

Cette « Châtaigne d'Ardeche » identifiée, nous souhaitons la voir naître pour la campagne 2004. Le "timing" se resserre mais cela reste jouable. Les responsables du syndicat et de la chambre d'agriculture mettent tout en oeuvre pour respecter cette échéance et concrétiser en parallèle le Pida dès le début d'année 2004.

Daniel Vernol

CAMPAGNE CHÂTAIGNE 2003

> Une saison sauvée mais peu rémunératrice
 ➤ Une saison sauvée mais peu rémunératrice

La campagne châtaigne 2003 n'aura pas été aussi mauvaise que ce que l'on a pu craindre durant l'été, mais elle restera marquée au niveau de la production, par une très grande hétérogénéité de situation (en fonction de la pluviométrie reçue).

Par ailleurs sur le marché, le marasme économique constaté sur l'ensemble des fruits n'aura pas épargné la châtaigne, avec un marché national quasi-inexistant et des prix qui, au final, resteront assez bas.

DES FORTUNES DIVERSES

Le sud Ardèche a globalement plus souffert que le reste de la zone castanéicole, notamment sur les variétés précoces telles que « Précoce des Vans » qui ont été fortement touchées par le manque d'eau. Elles présentent cette année un déficit de production assez important et des calibres relativement faibles. En ce qui concerne le reste du département, les arbres ont été très chargés et ont peu « trié »

ce qui a engendré une majorité de petits calibres. C'est le cas principalement pour les variétés n'ayant pu bénéficier pleinement des pluies de fin août/début septembre comme Garinche, voir Comballe.

Néanmoins, sur les variétés plus tardives, telle que Bouche Rouge en centre Ardèche, ou Merle et Bouche de Clos au Nord, la maturation des fruits a été bonne et les calibres sont satisfaisants. Leurs volumes ont été importants, donnant une bonne fin de saison, qui a permis aux opérateurs de ces zones d'équilibrer les volumes rentrés à la hauteur d'une année normale.

UNE RÉCOLTE CONCENTRÉE

Par ailleurs, la récolte a été concentrée sur un temps très court et tous les fruits sont tombés en même temps. S'ajoute à cela des conditions de récolte quasi-idéales avec très peu de feuilles au sol, un développement de la mécanisation de la récolte et une qualité sanitaire particulièrement bonne qui ont contribué à l'arrivée rapide de gros volumes sur le marché.

Ainsi, après les craintes suscitées par les conditions climatiques exceptionnellement sèches qui ont précédé la saison, la récolte a été plutôt soulageante.

Malheureusement il n'en va pas de même pour la commercialisation de la châtaigne qui se heurte cette année à une demande plutôt faible, ce qui devrait donner des prix aux producteurs assez bas (voir l'article sur l'interprofession page 2).



M. Rissouan

➤ Sur le chemin de l'AOC

Nous avons prévu dans ce numéro de vous présenter les délibérations du CNPA concernant la validation et la mise à l'enquête publique du projet de délimitation de la future zone AOC « Châtaigne d'Ardèche ».

Malheureusement, nous avons appris récemment par les services de l'INAO Valence qu'« en raison de problèmes budgétaires, le CNPA était repoussé au 11 décembre 2003 ». Une fois de plus, nous devons donc prendre notre mal en patience pour espérer voir la procédure se concrétiser un peu plus.

UN CALENDRIER INCHANGÉ

Néanmoins, cela ne remet pas en cause le calendrier envisagé, il est simplement plus serré, mais les responsables professionnels restent sur les mêmes objectifs.

➤ Le Pida dans l'attente d'un signe

Les services de la région Rhône-Alpes conditionnent toujours la mise en œuvre de ce programme à l'obtention de l'AOC. Or, le report du CNPA à décembre ne facilite pas les échanges.

UNE PRISE DE CONSCIENCE ?

Cependant, la présence d'un représentant de l'INAO lors de la dernière réunion avec les financeurs leur a permis de prendre conscience que l'AOC ne naissait pas avec la parution du décret mais qu'elle existait déjà dans les faits (les cahiers des charges ont été définis, la procédure d'agrément est répétée chaque année, la communication a été engagée...) et que la reconnaissance était une simple officialisation.

Ces arguments devraient permettre à la région Rhône-

Alpes d'appréhender le bien-fondé de la demande des professionnels, qui consiste à revendiquer une signature du Pida préalable à l'officialisation de l'AOC pour préparer au mieux l'ensemble des acteurs de la filière aux nouvelles exigences de qualité et de traçabilité.

UNE COMMUNICATION ACCENTUÉE

Les tâches actuelles de la profession sont donc essentiellement orientées vers la communication. Ainsi, cette saison une affiche et un dépliant promotionnel ont été réalisés (voir photos) et un reportage sur le thème de la châtaigne a été commandé au photographe Michel Rissoan. Par ailleurs, afin de faciliter les contacts avec les journalistes, un dossier de presse spécifique à la reconnaissance en AOC de la « Châtaigne d'Ardèche » a été formalisé.

Alpes d'appréhender le bien-fondé de la demande des professionnels, qui consiste à revendiquer une signature du Pida préalable à l'officialisation de l'AOC pour préparer au mieux l'ensemble des acteurs de la filière aux nouvelles exigences de qualité et de traçabilité.

UNE ÉCHÉANCE BIENTÔT CONNUE

Une rencontre prévue fin novembre avec les représentants de la région Rhône-Alpes, de la Direction Régionale de l'Agriculture, de la Forêt, du Conseil Général de l'Ardèche et de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche devrait nous éclairer sur le planning de mise en œuvre de ce Pida tant attendu !

CALENDRIER AOC

Décembre 2003

CNPA, validation du projet de délimitation et mise à l'enquête publique.

Janvier/Février/Mars 2004

Enquête publique (2 mois en mairie)

Printemps 2004

Dernière réunion avec la Commission d'enquête et étude des réclamations de l'enquête publique.

Fin juin/début juillet 2004

CNPA : 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 de l'AOC « Châtaigne d'Ardèche ».



Livret promotionnel « Châtaigne d'Ardèche »

PAROLES D'ACTEURS

Après les craintes qui ont pesé sur la récolte en raison de la sécheresse, le bilan de la campagne 2003 est globalement positif ; tant au point de vue de la qualité du produit que sur les volumes récoltés. Tout au plus, peut-on regretter le manque de dynamisme du marché national !

Au travers de l'interprofession, il y a là un organisme qui doit fédérer la production ; tout en favorisant l'échange entre les acteurs de la filière. Pour en favoriser le développement, tout en tirant vers le haut, le niveau de qualité de notre châtaigne.

Christian MORIN, Directeur de Coopeyrieux

L'année a été particulièrement correcte pour la production : beau temps, peu de feuilles au sol, des bogues bien ouvertes et une bonne qualité sanitaire.

Au niveau commercial, la vente directe au dé-

tail ou à des détaillants a été assez satisfaisante, grâce à la qualité du travail que nous réalisons jusqu'au consommateur. Ce n'est malheureusement pas le cas pour tous les opérateurs et j'ai peur qu'il reste peu pour les producteurs cette saison.

Ma principale attente vis à vis de l'interprofession, c'est la solidarité pour arriver à des accords et à une meilleure gestion du marché. L'autre point principal consistera à apprendre aux supermarchés à travailler correctement la châtaigne fraîche. En effet, à l'heure actuelle, ils prennent de grosses marges, mais ils travaillent très mal le produit et en vendent très peu. Enfin, dernier point, il concerne l'industrie. Elle peut tirer le prix de la châtaigne fraîche vers le haut, à condition de faire de la qualité. Or, il est effarant d'entendre encore des professionnels de la châtaigne dire que le cahier des charges Sabaton est irréalisable, alors qu'il suffit quasiment de trier par flottaison pour l'atteindre. Si la filière n'est pas prête pour ce

genre d'efforts alors je me fais du souci pour l'AOC « Châtaigne d'Ardèche ».

Philippe Ranc, castanéiculteur à Lamastre et adhérent au GIE Rubifruit

La faible récolte de début de saison est due à la sécheresse de cet été. Les volumes attendus se sont fait progressivement car les châtaignes sont tombées au fur et à mesure. Cela nous a permis de maintenir un prix pendant une courte période. Ne voulant pas faire de concession comme certain de mes confrères, les stocks ont augmenté et malheureusement le marché national n'a pas suivi. Nous nous sommes dirigés vers le marché à l'export dont l'intérêt concernait uniquement des programmes de 0.500 kg à 1 kg.

Chaque année nous avons des difficultés pour commercialiser notre petite châtaigne (groupe 3) car les clients cherchent de plus gros calibres. Le

> Un pas de plus pour l'interprofession

Le 19 septembre dernier, l'ensemble des acteurs de la filière « Châtaigne d'Ardèche » étaient réunis à la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche à Privas pour envisager le lancement des travaux de l'interprofession : propositions de représentants pour chaque profession, concertation sur les actions à mener dès cette saison 2003 et perspectives pour la saison à venir.

Les élections officielles des représentants devaient intervenir lors de la création statutaire du comité, probablement en fin de saison. Cela n'a néanmoins pas empêché les actions de démarrer puisque les metteurs en marché se sont entretenus au téléphone de façon hebdomadaire pour aborder l'évolution du marché. Ces réunions ont pour l'instant permis de prendre des habitudes de travail, ce qui n'était pas dans les usages de ce secteur fortement concurrentiel.

GÉRER LE MARCHÉ ET GARANTIR LA QUALITÉ

A terme, l'interprofession doit permettre une gestion proprement dite du marché et la suppression de la concurrence interne au département par la concertation et la mise en place

Prix de vente (sortie metteur en marché) - pleine saison :
Groupe 1 : 2,5 €
Groupe 2 : 1,60 € - 2 €
Groupe 3 : 1,10 € (en vrac) à 1,60 € (en filets 5kg)

Source : représentants des metteurs en marché à l'interprofession

d'accords. Pour cela, il est nécessaire de mieux cerner le marché de la châtaigne. Des éléments de réponse ont pu être apportés par les réunions et les échanges tenus cette année.

Pour cette campagne, la chute des prix à l'arrivée des volumes a encore été constatée. Pourtant, vu le peu de concurrence internationale rencontrée, la très bonne qualité sanitaire des lots et le peu de volumes en début de campagne, les conditions semblaient réunies pour essayer de conserver la châtaigne et tenir les prix. Malheureusement, cela n'a pas été le cas.

Il y a donc encore beaucoup de travail à mener pour cette structure, particulièrement pour arriver à transmettre les efforts de qualité de la filière jusqu'aux consommateurs et gérer le marché pour obtenir un prix rémunérateur dont bénéficieront tous les acteurs de la filière « Châtaigne d'Ardèche ».



Affiche «Châtaigne d'Ardèche»

LE MARCHÉ DE LA CHÂTAIGNE FRAICHE

- Les ventes se déroulent en octobre-novembre, le marché des fêtes n'existe plus.
- Les distributeurs achètent surtout un prix et un calibre et sont peu soucieux des variétés et de la qualité gustative.
- La châtaigne est peu écoulée par la grande distribution. On constate en outre, des problèmes récurrents : fruits maltraités, peu attirants, manque de rotations et marges éfarfantes n'incitant pas le consommateur à l'achat.
- Le marché français a été très peu dynamique, les volumes sont essentiellement écoulés à l'export.
- Il y a eut peu de concurrence étrangère.
- Les prix ont chuté lors de l'arrivée des gros volumes.

PAROLES D'ACTEURS

sud Ouest se fait de plus en plus présent pour ces calibres.

Les rencontres hebdomadaires téléphoniques nous ont permis de créer un lien entre les différentes filières et de nous situer sur l'évolution du marché et de la production. Je pense que l'interprofession doit s'orienter sur la communication des bonnes pratiques de vente du produit chez les grands distributeurs. Par ailleurs, le PIDA et l'AOC vont nous permettre de nous motiver pour les années à venir.

Jean-Michel Monteil, expéditeur privé à Largentière

Dans l'ensemble, cette saison, les fruits qui sont rentrés chez nous sont de très belle qualité sanitaire. Les apports en provenance de l'Ardèche sont plus importants que pour la campagne 2002, ce qui confirme l'excellent travail effectué en amont. En ce qui concerne l'interprofession, cette struc-

ture n'a d'intérêt que si l'ensemble de la filière se sent impliqué. Il semble que c'est ce qu'il se passe actuellement. Nous, transformateurs devons à un moment de la récolte prendre des positions sur les achats des fruits. Il va de l'intérêt de la filière de connaître au plus vite les pronostics de récolte, afin qu'au final les fruits ardéchois deviennent une priorité. En terme d'attente, l'information sur le prévisionnel de récolte me paraît très importante et doit à l'avenir, remonter par l'intermédiaire de l'interprofession.

Le travail effectué depuis maintenant quelques années par le syndicat des producteurs sur le PIDA et l'AOC semble maintenant intéresser les médias. En effet, nombre de journaux ont déjà traité cette année du sujet et je pense que c'est une bonne chose pour l'ensemble des intervenants de la filière.

Alexandre Nogier, Maison Imbert à Aubenas

Au final, la campagne 2003 aura été correcte avec des volumes supérieurs à la moyenne, un calibre satisfaisant et une bonne qualité sanitaire. Malheureusement, le marché de vente directe au détail a été plus délicat, tandis que les commandes des détaillants se sont maintenues à un bon niveau, notamment grâce à la communication que nous faisons sur les manifestations.

L'intérêt de l'interprofession est à mon sens essentiellement centré sur la communication, en lien avec l'AOC, ainsi que sur la gestion du marché des produits transformés (prix de la prestation de service en transformation, privilégier l'approvisionnement local des transformateurs...).

Enfin, cela va permettre d'approfondir la réflexion globale sur la « Châtaigne d'Ardèche » avec l'ensemble des acteurs de la filière.

Ludovic Desbrus, producteur fermier à Saint-Jean-Chambre

BREVES

APPEL À COOPÉRATION

La maladie de l'encre représente une menace importante pour le devenir de beaucoup de zones de production. La recherche de porte-greffes de châtaigniers sativa (européens) tolérants à cette maladie représente de ce fait un enjeu important (en effet, les porte-greffes hybrides résistants à l'encre sont difficilement envisageables en situations non irriguées à cause de leur système racinaire en surface).

C'est pourquoi, si vous avez remarqué sur une de vos parcelles fortement touchée par la maladie de l'encre, un arbre semblant être en bonne santé, nous vous prions de bien vouloir contacter Julien Domergue - Chambre d'Agriculture de l'Ardèche - 4 avenue de l'Europe Unie - BP 114 - 07001 Privas cedex (Tél. : 04 75 20 28 00 - Fax : 04 75 20 28 01). Cet arbre permettra peut-être de trouver un porte-greffe sativa résistants et de replanter des surfaces qui ne sont aujourd'hui plus utilisables pour la production de châtaignes.

LE BANON

Ce petit fromage de chèvre de Provence vient d'obtenir son appellation d'Origine Contrôlée et en respect avec les usages traditionnels, son affinage doit se faire dans des feuilles de châtaignier (condition fixée

par décret). Le Syndicat des producteurs de Banon travaille donc déjà avec la coopérative de Lasalle (30) où les castanéiculteurs apportent leurs feuilles, mais cela n'est pas suffisant pour couvrir leurs besoins (jusqu'à 200 000 feuilles par an). Ils sont donc à la recherche de feuilles brunes, ramassées à terre, propres, sèches, sans trous ni corps étrangers et rangées sur la tranche. Ils rémunéreraient les 100 feuilles à 1,52 € et précisent qu'un bon ramasseur en collecte 1 000/heure.

Si vous êtes intéressés, veuillez en informer le SPCA. Si le nombre de personnes est suffisant, un point de collecte pourrait être mis en œuvre.

OFFRE TOURISTIQUE CHÂTAIGNE

La formation-action « émergence d'une offre touristique terroir châtaigne » s'adresse tout autant aux producteurs qu'aux restaurateurs, hébergeurs, organisateurs de fêtes, et tous prestataires proposant une offre liée à la châtaigne.

L'objectif est de réfléchir aux possibilités de mieux organiser l'ensemble de l'offre à l'échelle du Parc, avec pour chaque type de prestataire, un cahier des charges « accueil châtaigne » qui sera discuté collectivement.

La formation aura lieu à compter de

début janvier, tous les lundis jusqu'à mi-mars (hors vacances de février) et se déroulera entre Aubenas et Privas.

La formation étant financée par la Région Rhône-Alpes et le programme Leader +, seuls les repas sont à la charge des participants. Le programme définitif est disponible auprès du Parc.

Renseignements : Françoise Gonnet Tabardel - PNR des Monts d'Ardèche
Tél. : 04 75 94 35 20

AFIDEM : DISPARITION MAIS REVALORISATION

Suite aux réductions de budget de l'Oniffr (Office National Interprofessionnel des Fruits et Légumes et de l'Horticulture), l'Afidem (Association française interprofessionnelle pour la transformation des fruits et légumes à destination multiples) qui intervenait dans la contractualisation de la petite châtaigne industrie va disparaître à court terme.

Cette année, les transformateurs présents (les Ets Sabaton et la Maison Imbert) ont accepté la demande de revalorisation à 650€/T demandée par le négoce, les coopératives et les producteurs.

SANOFRUIT DÉCORTIQUE LA «CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE»

L'entreprise Sanofruit, basée à Lachapelle-sous-Aubenas a investi l'année dernière dans une ligne de décortiquage pour la châtaigne fraîche. Cette installation a été réalisée en partie grâce à une subvention Leader + (par l'intermédiaire du PNR des monts d'Ardèche) et le Contrat Global de Développement « Monts et Vals d'Ardèche » pour l'achat de 2 machines (graveuse multi-lames et pélatrice). Ces financements ont été acquis en contrepartie d'une ouverture à la prestation de service vers les castanéiculteurs ardéchois. Le complément de la ligne ayant été réalisé en auto-financement par l'entreprise.

UNE OPPORTUNITÉ POUR L'AOC

Cette acquisition répond en partie à la problématique actuelle de carence en atelier de transformation à destination des producteurs sur le territoire ardéchois. En effet, prochainement, l'ensemble des opérations de transformation permettant l'élaboration de produits AOC (châtaignes entières épluchées, purée, châtaignes sèches, brises et farine) devra se dérouler à l'intérieur de la zone délimitée par

l'INAO.

Cette année, dans le but d'accroître l'efficacité de l'outil, M. MIRABEL a complété sa ligne de décortiquage avec la mise en place d'un système de pré-trempe et ressuyage et l'adjonction d'un pré-sécheur en amont du reste de la ligne (graveuse, choc thermique à la vapeur, pélatrice, laveuse, table de tri). En 2002, une vingtaine de producteurs a profité de cette prestation de décortiquage permettant de mener la phase d'expérimentation nécessaire à une utilisation optimale de l'outil et à un résultat de qualité.

UNE PRESTATION QUI SE COMPLÈTE

Désormais, l'entreprise Sanofruit propose une prestation de décortiquage de la châtaigne fraîche avec possibilité d'emportage direct (pour les châtaignes entières épluchées) ou de congélation dans la foulée avec un stockage maximum de 24 heures. Une prestation de transformation peut éventuellement intervenir, uniquement pour des volumes importants et en fonction des disponibilités de l'entreprise. Sinon, cette transformation peut



se faire hors saison si le producteur a la possibilité de conserver ses châtaignes congelées.

Les tarifs sont les suivants :

- Décortiquage (rendement 60% à 73% selon le lot) :
- 1,10 € HT/kg de châtaigne brute (châtaignes entières triées),
- 1 € HT/kg de châtaigne brute (châtaignes entières non triées).
- Congélation : 0,10 € HT/kg (stockage 24 heures maximum).



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

POUR PROFITER DE CES PRESTATIONS, CONTACTER L'ENTREPRISE

TÉL. : 04 75 93 11 31
FAX : 04 75 93 12 29.



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 - chataigneardèche@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