

# Châtaigne d'Ardèche



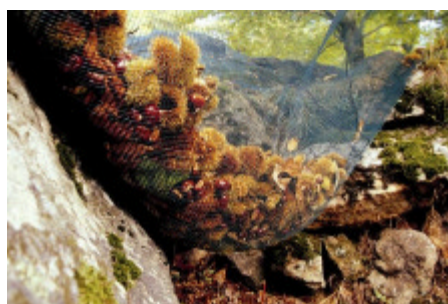
*Un produit de terroir  
depuis toujours,*










*Désormais, une Appellation  
d'Origine Contrôlée*



Dossier de presse



# Sommaire

Introduction		p.3
Une garantie pour le consommateur, un levier de développement pour le territoire		p. 6
L'AOC en résumé		p. 7
Historique de la démarche		p. 8
Quelques chiffres		p.9
Les acteurs		p.10
Atouts santé, conseils pratiques, recettes...		p.11





# Introduction



La châtaigneraie recouvre les pentes ardéchoises depuis des temps immémoriaux et a façonné une civilisation autour de sa production. C'est l'élément familier du paysage et la mémoire des hommes.

De génération en génération, elle a assuré le maintien de petites exploitations agricoles et d'un tissu social en zone défavorisée, au point d'être surnommée "l'arbre à pain". Elle est devenue au fil des siècles, un véritable patrimoine pour l'Ardèche.



Aujourd'hui, la castanéiculture représente aussi et surtout une réalité économique pour son agriculture et ses zones de pente.



C'est pourquoi, les producteurs, forts de leur volonté et de leur dynamisme, se sont engagés dans la première démarche de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour la châtaigne.

Cette démarche concerne six produits  
la châtaigne fraîche et cinq formes traditionnelles de conservation



*La châtaigne fraîche*



*Les châtaignes entières épluchées*



*La purée de châtaignes*

*Les châtaignes sèches*



*Les brises de châtaignes sèches*



*La farine de châtaignes*



Avec l'AOC, les producteurs s'engagent à donner le meilleur de leurs fruits et de leurs savoirs-faire pour garantir aux consommateurs une châtaigne fraîche et des formes de conservation savoureuses, à déguster sans modération.

Mais ce n'est pas que ça ! La reconnaissance en AOC est aussi une démarche d'avenir pour la filière avec des répercussions positives sur l'aménagement du territoire rural ardéchois.









## Une garantie pour le consommateur, Un levier de développement pour le territoire






### Répondre aux aspirations des consommateurs

Cette AOC doit engager une dynamique susceptible d'inscrire la « Châtaigne d'Ardèche » dans la modernité en répondant aux attentes actuelles des consommateurs. La « Châtaigne d'Ardèche » AOC, c'est une garantie supplémentaire de qualité :

-  Un fruit sain, provenant de variétés traditionnelles ardéchoises, récolté et trié avec soin et issu du savoir-faire des castaneiculteurs ardéchois
-  Des cahiers des charges stricts garantissant une qualité sanitaire optimale et une qualité gustative inégalée (contrôlées régulièrement)
-  La garantie d'une traçabilité sans faille dont découle la certification de l'origine du fruit, issu de vergers identifiés au sein du terroir ardéchois
-  Des formes de conservation réalisées sans additifs à la « Châtaigne d'Ardèche » gardant ainsi toutes les caractéristiques sensorielles de la châtaigne fraîche



La « Châtaigne d'Ardèche », fruit sain et naturel par excellence, dispose de toutes les caractéristiques pour répondre à cette évolution des comportements alimentaires :

-  La culture du châtaignier a de tout temps existé en Ardèche
-  Elle est issue exclusivement de châtaigneraies traditionnelles plus que centenaires, constituées de variétés adaptées depuis fort longtemps à leur terroir
-  Ces variétés traditionnelles possèdent des qualités gustatives supérieures et bénéficient d'une très bonne notoriété (en opposition aux variétés hybrides)



## Proposer des produits identifiés de qualité

La châtaigne n'étant plus un fruit couramment consommé, le consommateur ne sait plus reconnaître une bonne châtaigne.

L'AOC permet de lui proposer une châtaigne haut de gamme, dont les qualités sanitaire et gustative sont garanties et la traçabilité assurée du verger à l'assiette.



## Maintenir la châtaigneraie ardéchoise dans toutes ses fonctions

La châtaigneraie ardéchoise a une fonction productive primordiale ...

Elle permet le maintien d'un nombre conséquent d'emplois en participant au revenu de plus de 500 exploitations situées en zones défavorisées de pentes (de 20% à 60% du revenu pour certaines).

Mais ce n'est pas sa seule fonction bénéfique pour le territoire ardéchois !

En effet, une châtaigneraie entretenue respecte l'environnement. L'absence de produits toxiques au niveau de la croissance de l'arbre ou de la conservation des produits fait de la castanéiculture, un mode de culture naturelle, respectueuse de l'environnement.

De plus, une châtaigneraie exploitée entretient l'espace rural, permet d'éviter l'érosion des sols pentus et évite la propagation des incendies. Enfin, elle crée les paysages emblématiques de l'Ardèche !



## Protéger et valoriser la typicité de la "Châtaigne d'Ardèche"



La châtaigne ardéchoise est un produit typique ancré à son terroir. Sa production est fortement attachée à une histoire, à des traditions qui ont édifié une civilisation autour de la châtaigne et du châtaignier au cours des siècles.

Les cahiers des charges de l'AOC reprennent les modes de production et de transformation traditionnels assurant ainsi leur pérennité. En outre, un zonage bien précis viendra garantir l'origine géographique du fruit.



### Eviter l'usage abusif de l'origine Ardèche

De part sa notoriété sur le marché, le terme Ardèche est souvent employé à tort et à travers pour vendre de la châtaigne d'origine indéterminée et pas toujours qualitative. Cette usurpation entraîne des conséquences néfastes pour l'image de ce produit.



Le terme « Châtaigne d'Ardèche » sera exclusivement réservé au produit sous AOC et les producteurs seront en mesure de dénoncer les fraudes et de se pourvoir en justice pour la défense de leur produit



L'ensemble de ces points sont autant d'objectifs que se sont fixés les castaneiculteurs ardéchois en se lançant dans un projet de reconnaissance en A.O.C. de la "Châtaigne d'Ardèche". Cette AOC doit être un véritable outil de compétitivité économique, mais aussi un levier pour l'aménagement de notre territoire.

En consommant la « Châtaigne d'Ardèche », vous soutenez donc une démarche de qualité globale ( produit, méthode, environnement, développement durable... ) !





## L'AOC en résumé



Une dénomination traditionnelle de notre fruit : Châtaigne (et non Marron !), en référence à notre patrimoine et notre identité : châtaignier, châtaigneraie, castanéiculteur, castagnades...



65 variétés traditionnelles ardéchoises dont 19 représentent plus de 95% des tonnages. 46 variétés traditionnelles secondaires conservées dans la démarche pour préserver la biodiversité de l'espèce. Des variétés hybrides exclues, du fait de leur faible antériorité et de leur valeur gustative moindre.



Une zone castanéicole traditionnelle ardéchoise (188 communes), étendue à quelques communes limitrophes du Gard (7) et de la Drôme (2) faisant partie du même terroir, par leurs facteurs naturels et/ou par leurs usages de commercialisation,



10% maximum de fruits non conformes dans un lot, afin d'assurer une qualité sanitaire satisfaisante aux consommateurs,

Une traçabilité du producteur aux consommateurs garantissant l'origine des produits,



Des conditions de production et de transformation fidèles aux savoir-faire locaux et un engagement de l'ensemble des acteurs de la filière à respecter ces cahiers des charges. Des contrôles stricts garantissant l'origine, la qualité et la typicité des produits.





## Historique de la démarche



Depuis le dépôt du dossier en septembre 1998, l'Institut National des Appellations d'Origine examine les motivations des castanéiculteurs ardéchois et l'ensemble du travail réalisé. L'INAO reconnaît alors officiellement le bien-fondé de la demande des castanéiculteurs



Tout d'abord, le 30 mars 2000, l'INAO accorde le principe de reconnaissance en AOC pour la "Châtaigne d'Ardèche" fraîche.

Puis le 21 mars 2002, il en fait de même pour les formes de conservation traditionnelles de la « Châtaigne d'Ardèche » : Purée de châtaignes, châtaignes entières épluchées, châtaignes sèches, brises de châtaignes sèches et farine de châtaignes.

Le principe d'une AOC pour la « Châtaigne d'Ardèche » et ses formes de conservation est alors acquis.



L'avancement de la procédure se poursuit, le 19 mai 2005, avec la validation de l'aire géographique de la future AOC « Châtaigne d'Ardèche ». Le terroir de la « Châtaigne d'Ardèche » est alors défini et composé de 197 communes dont 188 se trouvent en Ardèche, 7 dans le Gard et 2 en Drôme.



Enfin, le 27 mars 2006, l'INAO valide définitivement les cahiers des charges compilant les conditions de production, de commercialisation et de transformation, ainsi que la procédure d'agrément.

Les décrets de l'appellation paraissent au Journal Officiel de la République le 30 juin 2006.





## Quelques chiffres...



La production ardéchoise se situe aux alentours de 5500 tonnes (50% de la production de châtaignes française), ce qui fait de l'Ardèche, le premier département producteur français de châtaignes.



La châtaigneraie fruitière ardéchoise couvre 5 à 6000 ha, tous situés en zone difficile de handicaps naturels. On estime par ailleurs à 10 000 ha, les futaies qui seraient potentiellement récupérables (pour une exploitation « bois » ou « fruit »).



La châtaigne est fréquemment une activité complémentaire à d'autres productions (principalement associée à l'élevage et à l'arboriculture fruitière). Elle a un rôle prépondérant pour l'équilibre des systèmes d'exploitation dans les zones défavorisées puisqu'elle représente de 20% à 60% de leurs revenus. Et bien souvent le châtaignier est la seule possibilité de culture dans les pentes où il se trouve.



Le rendement moyen d'une châtaigneraie ardéchoise se situe aux alentours d'une tonne / ha (avec en moyenne 80 arbres / ha). Le nombre de producteurs est estimé à 1000, dont 50% seulement sont agriculteurs. Les 50% restant sont des retraités et des personnes exerçant d'autres professions (pluri-actifs).



La commercialisation se fait principalement en frais (60 à 70% des volumes), le reste est transformé (30 à 40%). On peut noter ces 15 dernières années un fort développement des activités de transformation à la ferme, ainsi que de la vente directe.








## Les acteurs ...



Le principal atout de l'Ardèche consiste à avoir tous les acteurs de la filière châtaigne représentés sur son territoire, ce qui équivaut à environ 1 000 emplois à temps plein :

-  600 à 700 pour la production,
-  250 à 300 pour la transformation,
-  50 à 100 pour la commercialisation.

### 2 organisations de producteurs (coopératives)

Coopeyrieux (à Beauchastel) collecte sur le secteur des Boutières et le centre Ardèche.  
Vivacoop (à St Sernin) collecte sur le secteur sud et les Cévennes.

### Une quinzaine d'expéditeurs privés

Ils travaillent souvent avec des leveurs pour la collecte du produit et des courtiers pour la commercialisation. Ils ont chacun en charge un secteur bien précis de la zone de production.

### Des marchés

Vals-les-Bains, Antraigues et Lamastre qui ont tendance à disparaître. Lieu d'approvisionnement des expéditeurs privés.

### Des transformateurs de « Châtaigne d'Ardèche »

les ETS Sabaton, la Maison Imbert, la SARL Sanofruit, tous situés dans les environs d'Aubenas.

### Des producteurs fermiers

Une cinquantaine recensée, mais un certain nombre de producteurs transforment des petits volumes difficiles à chiffrer. C'est une activité en développement et qui devrait encore s'accroître puisque l'Ardèche possède enfin des ateliers en prestation de service pour le décortilage de la châtaigne.





# Atouts santé, conseils, recettes...



## Qualités nutritionnelles

La « Châtaigne d'Ardèche » ne se contente pas d'être délicieuse, elle est aussi bienfaisante pour notre corps et révèle de formidables qualités nutritionnelles trop souvent ignorées.



**Du tonus :** La valeur énergétique de la châtaigne est comparable à celle des céréales (180 Kcal pour 100g). Par ailleurs, ses sucres présentent l'intérêt de libérer progressivement leur énergie, elle est donc idéale pour les sportifs et la résistance à l'effort.



**De l'équilibre :** Ses protéines accompagnées d'un laitage, donnent un équilibre alimentaire parfait.

**Des minéraux :** Elle est généreuse en potassium et magnésium qui aident à lutter contre le stress et la fatigue et bien pourvue en calcium, fer et oligo-éléments.

**Des Vitamines :** L'apport en vitamines C de 100 g de châtaignes est équivalent à 100 g de citron.

**Le Gluten :** la châtaigne en est totalement dénuée, ce qui en fait un aliment adapté pour les personnes atteints de la maladie de cœliaque.



**De la légèreté :** Ses acides gras insaturés favorisent la prévention des maladies cardio-vasculaires. De plus, ses modes de préparation (grillée, cuite à l'eau...) ne nécessitent pas l'adjonction de matières grasses.



## Quelques conseils pratiques

**Choisir vos châtaignes fraîches :** Elles doivent être bien pleines, c'est à dire lourdes au toucher, brillantes et ne doivent pas donner l'impression d'être desséchées (sa coque ne doit pas être décollée du fruit). La coque doit être exempt de trous, assurant l'absence de vers.



**Les éplucher :** Avec un couteau, inciser horizontalement la partie bombée de la coque assez profondément pour atteindre la seconde peau, puis ébouillantez les châtaignes 3 à 5 minutes. Une cuillerée d'huile dans l'eau assouplira son écorce et facilitera l'épluchage. Sortez et épluchez les châtaignes une à une. Astuce : Procédez par petites quantités pour pouvoir éplucher à chaud.



**Les conserver :** La châtaigne est un fruit frais et elle est, à ce titre, très fragile. C'est donc le bac à légumes du réfrigérateur qui est indiqué, dans lequel elle conserve toutes ces qualités durant environ 7 à 8 jours. Il ne faut surtout pas les laisser à la chaleur ou à l'humidité.



**Les congeler :** La châtaigne congelée est idéale à griller. Pour cela, incisez la coque avant de les placer dans un sac hermétique au congélateur (500 g à 1kg suivant la consommation). Les utiliser dès la sortie du congélateur en la grillant immédiatement sans les faire décongeler. Le temps de cuisson sera quelque peu allongé. Vous pouvez également les congeler après avoir enlevé la première peau, et dans ce cas, la cuire à l'eau sans la décongeler au préalable.



**Les cuire à l'eau :** Pour cuire les châtaignes à l'eau, il faut au préalable les éplucher. Plonger les dans une casserole remplie d'eau. Laissez bouillir à petit feu durant 20-25 minutes. Il suffit ensuite de les égoutter et de les faire sécher dans une serviette.

**Réussir votre rôtie de châtaignes :** La châtaigne se grille très bien au four (position grill), dans une poêle à trous au-dessus d'un feu de cheminée mais encore plus facilement au grilloir électrique. Pour cela, choisissez des fruits pas trop gros dont il ne faut surtout pas oublier de fendre la coque.



## Recettes

Régis Marcon, chef cuisinier à l'hotel Restaurant du Clos des Cimes à St Bonnet le Froid en Haute-Loire fut Bocuse d'Or en 1995 et son établissement vient de recevoir sa troisième étoile au guide Michelin. Son attachement pour la « Châtaigne d'Ardèche » l'a amené à accepter de parrainer l'AOC « Châtaigne d'Ardèche », pour laquelle il a créé une recette spécifique.

### Pintade fermière sautée aux « Châtaignes d'Ardèche » AOC et figues

#### Ingrédients (4 personnes) :

1 pintade fermière  
1 oignon  
10 g de cèpes secs  
4 figues sèches  
2 gousses d'ail  
1 b de thym

500 g de « Châtaignes d'Ardèche »  
entières épluchées AOC  
4 feuilles de châtaignier  
2 oignons doux  
4 figues fraîches  
2 cl d'huile d'olive  
5 cl de vinaigre de figue

2 dl jus de volaille  
3 cl huile de noisette

Praliné de cèpes (80g)  
50 g de cèpes secs  
30 g de caramel blond  
30 g de flocons de châtaignes

Sel  
Poivre  
4 épices



Tailler la pintade à cru en quatre à six morceaux. La colorer au beurre, ajouter l'oignon, les garnitures et cuire à couvert.

Colorer les carcasses de volaille, déglacer avec le vinaigre de figue deux ou trois fois. Ajouter le jus de volaille, 4 épices, filtrer et monter à l'huile de noisette au moment de servir.

Cuire les « Châtaignes d'Ardèche » et les colorer à la poêle. Les envelopper avec les oignons et les figues dans les feuilles de châtaignier et mettre à cuire au four à couvert dans la cocotte.

Recouvrir le blanc de pintade avec le praliné aux cèpes. Dresser les morceaux de pintade entourés avec leur garniture de cèpes et figues.

Praliné aux cèpes : cèpes séchés, frits au beurre, égouttés, mixés avec un caramel de sucre roux et flocons de châtaignes.



Régis Marcon  
Le Clos des Cimes



*La soupe va comme un gant à la « Châtaigne d'Ardèche. Avec Christiane Brioude de l'Hôtel du Vivarais à Vals les Bains, elle a trouvé sa reine. Son cousina, la soupe traditionnelle à la châtaigne est un grand classique dont la réputation a largement dépassé les frontières.*

## Le Cousina de Christiane

### Ingrédients (6 personnes)

*1 kg de « Châtaigne d'Ardèche »  
1 Litre de court-bouillon de volaille,  
1 Litre de crème fraîche  
1 noix de muscade à râper,  
6 feuilles de céleri,  
Sel,  
Poivre.*



*Cuire les châtaignes dans l'eau bouillante après avoir enlevé la première peau. Quand elles sont cuites, ôter la deuxième peau. Réserver les 2/3 des châtaignes épluchées. Passer le 1/3 restant à la moulinette.*



*Faire bouillir le bouillon de volaille avec la noix de muscade râpée, les feuilles de céleri et les châtaignes moulignées. Saler, poivrer. Au bout d'une demi-heure, ajouter le litre de crème fraîche. Quand cela commence à bouillir, ajouter les 2/3 des châtaignes épluchées. Rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter une heure*

*Christiane Brioude  
L'Hôtel du Vivarais*



La reconnaissance en AOC de la « Châtaigne d'Ardèche » est un projet



du Syndicat de Défense de la « Châtaigne d'Ardèche »  
et du Comité Interprofessionnel de la « Châtaigne d'Ardèche »,



conduit avec l'appui de



la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche,

du Conseil Général de l'Ardèche,

du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche,



dans le cadre du FNADT et du programme européen Objectif 2.



## Contact

Comité Interprofessionnel de la "Châtaigne d'Ardèche"

4, avenue de l'Europe Unie - BP 128

07 001 PRIVAS CEDEX

TEL/FAX : 04.75.64.04.61

Courriel : [cica@chataigne-ardeche.com](mailto:cica@chataigne-ardeche.com)

[www.chataigne-ardeche.com](http://www.chataigne-ardeche.com)

Daniel VERNOL : Président du CICA et du SPCA  
Sébastien DEBELLUT : Chargé de mission du CICA



Crédit Photo : © CICA - RISSOAN (sauf recettes)  
Photos numériques à disposition

