

Cahier des charges du label rouge**N° LA 02/15 « MARRON »****CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :**

- gros fruits brillants (calibre \geq 31 mm)
- goût intense
- issus de vergers sélectionnés

Organisme de défense et de gestion

UNION INTERPROFESSIONNELLE CHATAIGNE PERIGORD,
LIMOUSIN, MIDI-PYRENEES
(U.I.C.P.L.M.)



Immeuble consulaire Tulle Est - BP 30 - 19001 TULLE CEDEX
Courriel : union.chataigne@gmail.com

Le Président de l'UICPLM :

Bertrand GUERIN

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
1. LE GROUPEMENT DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE	3
Nom du Produit	3
3. LA DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. Présentation du produit	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	4
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	5
4. TRAÇABILITE	6
4.1. Cahier cultural et récolte	6
4.2. Traçabilité post-récolte	6
4.3. Schéma de traçabilité du « Marron » Label Rouge	9
5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	10
5.1. Diagramme d'obtention du produit	10
5.2. Implantation du verger	11
5.3. Entretien du verger	12
5.4. Récolte	12
5.5. Agréage à la station	12
5.6. Tri primaire, calibrage et désinsectisation	13
5.7. Stockage en chambre froide	13
5.8. Conditionnement	13
5.9. Expédition	13
6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	13
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	14



1. LE GROUPEMENT DEMANDEUR

L'Union Interprofessionnelle Châtaigne Périgord, Limousin, Midi-Pyrénées,

Immeuble consulaire Tulle Est - BP 30 - 19001 TULLE CEDEX
Courriel : union.chataigne@gmail.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

Nom du Produit

" MARRON "

3. LA DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le présent cahier des charges s'applique à des marrons commercialisés avec leur péricarpe, à l'état frais.

Parmi les fruits de l'arbre appelé châtaignier, le terme « marron » correspond à une dénomination commerciale permettant de caractériser, des châtaignes, particulièrement grosses, de belle présentation et de bonne conservation. Le tégument est facilement détachable et la pulpe se présente non cloisonnée (Conformément aux normes concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des marrons et châtaignes, il peut être admis dans un lot de marrons un pourcentage maximum de fruits cloisonnés)

Les marrons label rouge ont les caractéristiques suivantes :

- catégorie Extra,
- un calibre supérieur ou égal à 31 mm,
- une qualité de présentation homogène, sans tache, ni rayure, et d'aspect brillant
- une large cicatrice ou ombilic, caractéristique, de couleur claire, sans défaut apparent,
- une qualité sanitaire contrôlée, leur conférant une très bonne qualité de conservation,

Les marrons Label Rouge ont les caractéristiques sensorielles suivantes :

- une texture bien équilibrée, entre croquant et pâteux,
- une saveur sucrée, sans amertume,
- un goût intense et persistant en bouche.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant, servant de référence pour évaluer et exprimer la qualité supérieure du marron label rouge, a été choisi comme le produit le plus couramment rencontré sur le marché, le plus fréquemment vendu aux tarifs les moins élevés sur le marché, hormis les périodes de promotion.

Il s'agit d'un produit que l'on trouve commercialisé indistinctement sous le terme marron ou châtaigne, d'origine française ou d'importation, sans distinction de variétés. Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité produit.

Le tableau ci-dessous permet d'établir, par critère et pour chacune des étapes d'élaboration du produit, le niveau et/ou les exigences particulières pour le marron label rouge et le produit courant.

Etape	Critère	Standard	Marron Label Rouge
Implantation du verger	<i>Choix variétal</i>	Toutes les variétés de châtaigniers sont autorisées	✓ Variétés hybrides à caractère « marron » uniquement
	<i>Densité de plantation dans les vergers</i>	La densité de plantation n'est pas encadrée Le taux d'arbres pollinisateurs est laissé au choix du producteur	✓ Densité comprise entre 50 et 250 arbres / ha ✓ Taux maximum : 25%
Entretien du verger	<i>Fertilisation</i>	La fertilisation n'est pas enregistrée	✓ Les interventions de fertilisation sont enregistrées dans le cahier cultural
	<i>Taille</i>	La pratique de la taille est laissée au choix du producteur	✓ Obligation de taille de formation ✓ Obligation de taille d'entretien : tous les 4 ans au minimum
Récolte	<i>Préparation du verger avant la récolte</i>	La parcelle n'est pas toujours préparée pour la récolte	✓ Obligation de préparation du sol (broyage et nivellement du sol si nécessaire)
	<i>Rythme de passage</i>	La récolte peut être unique sur toute la saison	✓ Une fois / semaine / parcelle au minimum dès le début de la chute des fruits
	<i>Pré-tri après récolte</i>	La récolte est rarement triée avant livraison	✓ Obligation d'un premier tri pour éliminer les corps étrangers et les fruits sales et rayés
	<i>Délai récolte – première mise en chambre froide</i>	La récolte est stockée à température ambiante	✓ Délai entre récolte et mise en chambre froide à J+2 maxi
Réception	<i>Agréage à la station</i>	Tous les fruits récoltés sont acceptés	✓ Variété (tolérance de 10% fruits de variétés différentes) ✓ Qualité interne (défauts ≤ 6%) ✓ Qualité externe (défauts ≤ 6%) ✓ Fruits exempts de corps étrangers (bois, cailloux...)
Tri	<i>Calibre des fruits commercialisés</i>	Tous les calibres sont acceptés	✓ Calibre supérieur ou égal à 31 mm
Stockage	<i>Stockage en chambre froide</i>	Le stockage est réalisé à température ambiante	✓ Obligation de stockage en chambre froide avec : - température comprise entre -2° C et + 2° C, - hygrométrie comprise entre 80% et 90%.

Etape	Critère	Standard	Marron Label Rouge
Conditionnement	<i>Tri final</i>	Tous les fruits du châtaignier peuvent être vendus sous le vocable « marron »	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elimination par tri visuel des fruits présentant des défauts externes ✓ Contrôle de la qualité des lots de fruits (respect des critères définis au 3.1 Présentation du produit)
Expédition	<i>Transport frigorifique</i>	Le transport est rarement réalisé en transport réfrigéré	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Expédition au plus tard le 31/12 de l'année de récolte ✓ Obligation de transport en véhicule frigorifique

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du marron label rouge se caractérise par plusieurs spécificités :

- ✦ un gros calibre, synonyme de « beau » fruit, particulièrement apprécié comme fruit de bouche. Ce calibre ≥ 31 mm est obtenu sous certaines conditions. Pour y parvenir, sont indispensables :
 - des variétés sélectionnées pour l'obtention de gros calibres,
 - des pratiques culturales rigoureuses : taille des arbres, fertilisation.
- ✦ un aspect externe brillant, correspondant à une qualité de présentation et un état de fraîcheur des fruits conservés depuis la récolte. Pour y parvenir, sont indispensables la succession de différentes opérations dont les délais sont maîtrisés et contrôlés depuis la récolte au verger jusqu'à la station :
 - préparation du sol avant la récolte (broyage d'herbe et branchages, nivellement du sol) pour éviter les fruits rayés ou fendus,
 - première récolte dès la première chute des fruits,
 - récoltes suivantes hebdomadaires pour éviter aux fruits de rester trop longtemps au sol,
 - pré-tri après récolte pour éliminer les corps étrangers, les fruits sales, rayés et fendus,
 - nettoyage des fruits par flottaison, et désinsectisation si nécessaire,
 - conservation en chambre froide, à température comprise entre -2°C et 2°C et hygrométrie entre 80 et 90 %,
 - délai rapide entre la récolte au verger et la mise en chambre froide, inférieur ou égal à 2 jours (J+2),
 - tri final avant conditionnement pour éliminer les fruits fendus, rayés, moisissés,
 - transport réfrigéré entre la station et le lieu de mise en marché,
 - date ultime de mise en marché (départ station) au 31 décembre de l'année de récolte.
- ✦ un goût intense, persistant en bouche, spécifique aux variétés sélectionnées, qui s'exprime pleinement dans les fruits frais. L'ensemble des conditions de production (récolte, tri, désinsectisation, stockage, emballage, transport) permet de maintenir l'état de fraîcheur et donc les caractéristiques sensorielles du produit.
- ✦ des fruits issus de vergers sélectionnés, d'une part sur les critères d'implantation des vergers, et d'autre part sur les choix des variétés plantées qui ont fait l'objet d'une sélection particulière sur la base de critères précisés dans le cahier des charges.



4. TRAÇABILITE

L'ensemble des opérateurs intervenant dans les conditions de production sont identifiés, par le biais d'une déclaration d'identification déposée auprès de l'ODG. Les producteurs doivent joindre à cette déclaration d'identification une déclaration de vergers précisant les parcelles destinées à la production en label rouge. Pour bénéficier du label rouge « Marron », les marrons sont récoltés dans des vergers identifiés et répertoriés auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

4.1. Cahier cultural et récolte

+ Traçabilité de la production

Les producteurs sont dans l'obligation de tenir un cahier cultural où seront inscrites toutes les interventions sur le verger notamment :

- ✓ Le nom du producteur
- ✓ L'identification du verger (parcelles récoltées ou îlot cultural)
- ✓ La surface de la parcelle
- ✓ La date de plantation des arbres
- ✓ Le nombre d'arbres plantés
- ✓ La variété plantée, y compris celle des pollinisateurs
- ✓ La fertilisation : date d'analyse de sol, date de traitement, nature des traitements, quantité
- ✓ Les traitements phytosanitaires : date du traitement, nature du traitement, quantité
- ✓ Les pratiques culturales effectuées (taille de formation et d'entretien, broyage et nettoyage dans les inter - rangs avant récolte)
- ✓ La date de la première récolte
- ✓ La date de tous les ramassages effectués après la première récolte
- ✓ La date des pré-tris avant livraison des fruits à la station

En outre chaque producteur devra tenir à disposition des contrôleurs, par verger, les quantités récoltées et les quantités livrées pour la production en label rouge.

+ Traçabilité à la récolte

Chaque pallox ou contenant de récolte est identifié par une étiquette comprenant :

- ✓ Le nom du producteur
- ✓ L'identification du verger récolté (parcelles récoltées ou îlot cultural)
- ✓ La variété récoltée
- ✓ La date de récolte

4.2. Traçabilité post-récolte

+ Réception des fruits en station

Chaque apport, issu d'une exploitation habilitée, est identifié dès la réception des fruits en station, par un bon de réception indiquant :

- ✓ Le numéro de bon de réception
- ✓ La date de livraison - réception
- ✓ Le nom du producteur
- ✓ L'identification du verger (parcelles récoltées ou îlot cultural)
- ✓ La variété
- ✓ La quantité (poids et nombre de pallox) livrée et réceptionnée

Ce bon de réception est fait en 2 exemplaires, un pour le producteur et un pour la station.

Pour chaque bon de réception, une étiquette pallox producteur est créée avec :

- ✓ Le numéro de bon de réception
- ✓ La date de réception
- ✓ Le nom du producteur
- ✓ La variété
- ✓ La quantité livrée (poids total et nombre de pallox)

✦ Agréage des apports en station

Chaque apport fait l'objet d'un agréage. L'agréateur complète le bon de réception avec, au minimum, le classement en « labellisable » ou « standard ». Il reporte également sur chaque étiquette pallox, la mention permettant d'orienter ou non l'apport vers la labellisation.

La fiche d'agrégation indique :

- ✓ Le numéro de la fiche d'agrégation
- ✓ Le numéro de bon de réception
- ✓ La date de l'agrégation
- ✓ La quantité agréée
- ✓ Le résultat de l'agrégation

La fiche d'agrégation est conservée par la station 3 mois après la fin de la campagne.

Pour chaque fiche d'agrégation, une étiquette pallox producteur est créée avec :

- ✓ Le numéro de la fiche d'agrégation
- ✓ Le numéro de bon de réception
- ✓ La date de l'agrégation
- ✓ La quantité agréée
- ✓ Le résultat de l'agrégation



✦ Calibrage

Le calibre des fruits est ajouté sur la fiche d'agrégation. Tous les fruits d'un calibre inférieur à 31 mm sont écartés.

✦ Stockage frigo

Les fruits labellisables sont identifiés par une étiquette apposée directement sur la palette ou le pallox, et stockés séparément des autres fruits.

✦ Tri final

Un tri final permet d'enlever les fruits qui se sont abîmés durant le stockage et de vérifier leur conformité par rapport aux critères label rouge.

Seuls les fruits respectant tous les critères label rouge sont labellisés, les autres sont écartés. La mention label rouge est ajoutée sur la fiche d'agrégation. Une étiquette Label Rouge est ajoutée sur le pallox.

✦ Conditionnement/ expédition

Les fruits labellisés label rouge sont conditionnés et identifiés à l'aide de marquage dédié au label rouge.

Toutes les livraisons sont accompagnées par une fiche d'expédition précisant :

- ✓ Le numéro de la fiche d'agrégation
- ✓ La date de conditionnement
- ✓ La variété
- ✓ Le poids net
- ✓ La mention label rouge

✦ Comptabilité matière

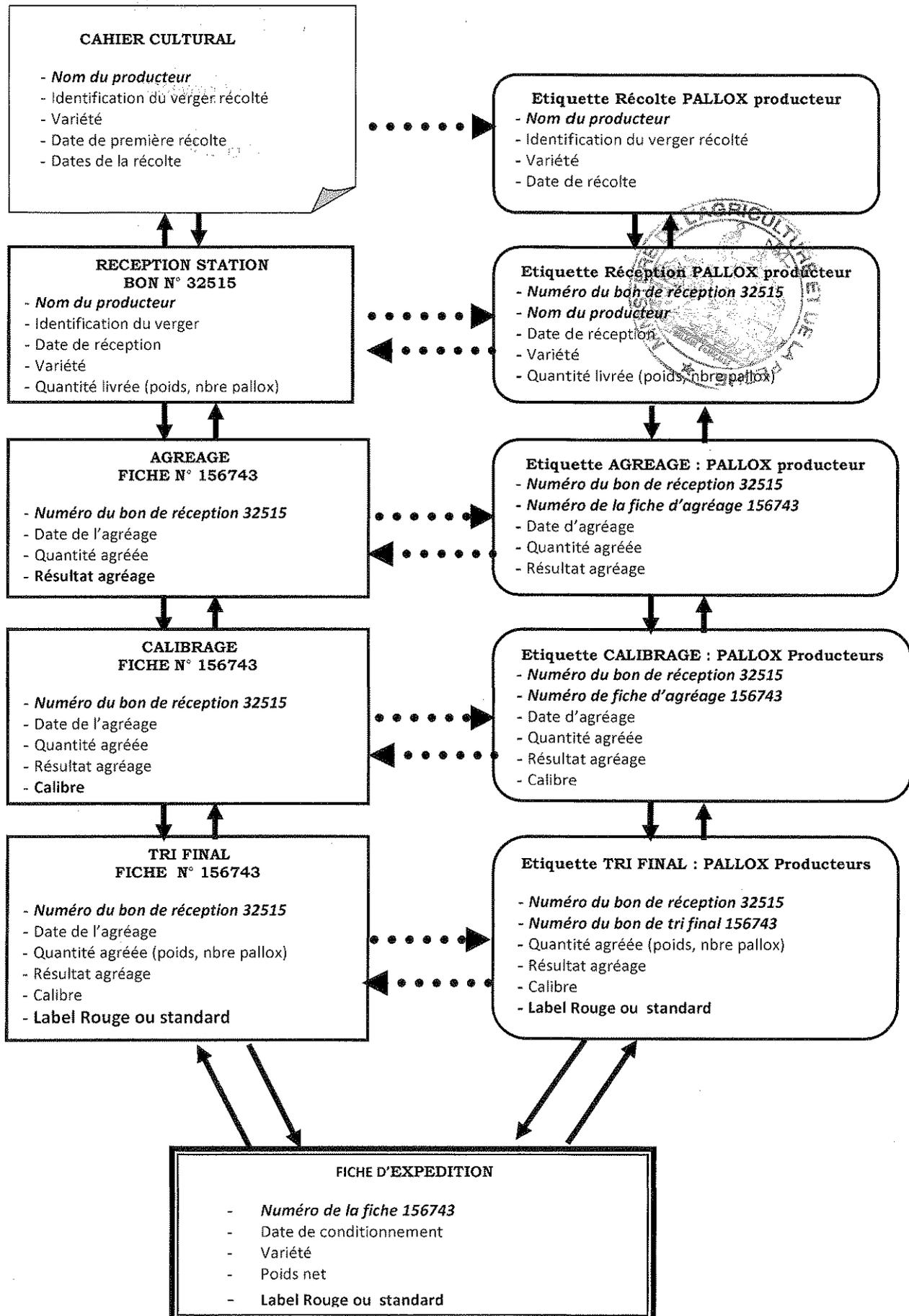
Chaque station habilitée tient une comptabilité matière « entrées » et « sorties » des marrons.

Les informations suivantes doivent être précisées :

- date et poids des apports agréés (comptabilité « entrées ») pour chaque lot provenant d'une parcelle référencée en label rouge,
- poids du lot étiqueté et expédié en label rouge (comptabilité « sorties ») pour tout lot expédié en label rouge.

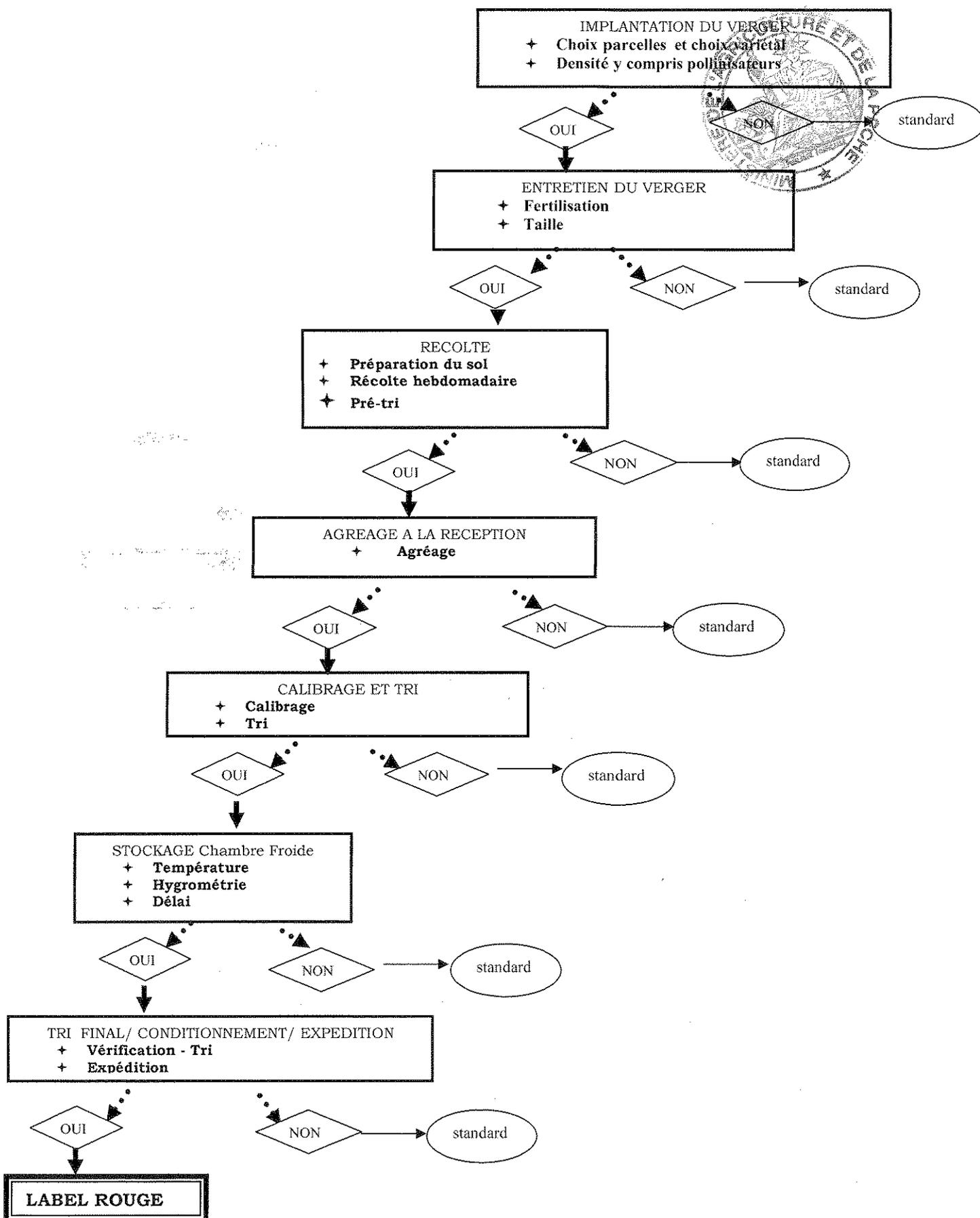


4.3. Schéma de traçabilité du « Marron » Label Rouge



5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Diagramme d'obtention du produit



5.2. Implantation du verger

✦ Choix variétal

Seules les variétés hybrides dites « à caractère marron » sont autorisées, sauf pour les variétés pollinisatrices.

A la date d'homologation du présent cahier des charges, seules sont autorisées les variétés suivantes : Marigoule, Bouche de Bétizac et Bournette.

La liste des variétés autorisées est tenue à jour par l'ODG, et révisée selon la procédure suivante :

La sélection de nouvelles variétés pour le label rouge est réalisée par un groupe d'experts désignés par l'ODG. Ce groupe d'experts est composé de représentants :

- des producteurs,
- des centres de recherche (CTIFL et INRA),
- des stations d'expérimentation et développement (IINVENIO, SUAMME, SEFRA, ...).

Pour chaque variété, les experts examinent :

- les résultats d'essais conduits par le CTIFL.
- les résultats d'observations effectuées en production et/ou en station par les techniciens et responsables qualité.
- les résultats du profil sensoriel réalisé en comparant un échantillon de la nouvelle variété produit dans le respect du cahier des charges du label rouge avec le produit courant de comparaison.

Seules les variétés, dont les caractéristiques correspondent aux critères définis ci-dessous, sont sélectionnées pour le label rouge.

Tableau A : Critères de sélection des variétés label rouge

Critères de sélection	Valeur cible	Seuil d'acceptabilité
Variétés hybrides à caractère marron	Castanea. Sativa, Castanea. Crenata et Castanea Mollissima	Toutes les variétés sont hybrides Toutes les variétés sont à caractère marron
Taux de cloisonnement	20%	80 % fruits non cloisonnés
Gros calibre	≥ 31 mm	20 % des fruits avant calibrage ont un calibre ≥ 31 mm
Facilité d'épluchage (microgrilleur)	70%	≥ 70% de fruits bien épluchés
Brillance du fruit entier cru	Demi Brillant + Brillant	Brillant
Goût du fruit cuit	plus intense	Note ≥ 6 sur 10

Le groupe d'experts soumet les résultats de son analyse à l'ODG, qui décide, conformément à ses statuts, quelles variétés seront inscrites sur la liste des variétés autorisées en label rouge.

Les modifications de la liste sont portées à la connaissance des opérateurs, de l'organisme de contrôle et de l'INAO avant le début de la campagne de plantation suivante.

✦ Plantation

❖ Choix des parcelles

Les plants de châtaigniers sont mis en place sur un verger (parcelle ou un îlot cultural) présentant les caractéristiques suivantes :

- ✓ l'altitude ≤ 700 m,
- ✓ la nature des sols, de type filtrant, composés majoritairement de schistes ou de sables, avec des caractéristiques précises : sols acides avec pH < 7, taux de calcaire actif < 1%.

Une analyse de sol réalisée depuis moins de 5 ans est obligatoire avant toute plantation.

Les parcelles plantées avant la date d'homologation du label rouge, doivent respecter ces critères.

❖ Configuration du verger

Sont aussi considérés comme des vergers au sens du présent cahier des charges, les arbres en position isolée, appelés « arbres de plein vent », et les arbres en haies fruitières à condition que leur effectif soit supérieur à 5.

❖ Densité de plantation en verger

La densité en verger est comprise entre 50 et 250 arbres par ha.

Les variétés pollinisatrices ne peuvent excéder 25% de la totalité des arbres présents dans le verger.

5.3. Entretien du verger

✦ Fertilisation du verger

Après la plantation, une analyse de sol est réalisée tous les 5 ans permettant, en fonction des résultats, d'organiser les apports fractionnés d'engrais azotés et de potasse ainsi que les apports en phosphore, calcium et oligo-éléments. Toutes les interventions de fertilisation sont enregistrées dans le cahier cultural.

✦ Taille des arbres

Jusqu'à la première récolte, une taille de formation des arbres est obligatoire. Elle est destinée à créer la structure de l'arbre (branches charpentières et branches sous charpentières).

Une taille d'entretien est réalisée en fonction des besoins, et au minimum tous les 4 ans, à partir de l'entrée en production.

5.4. Récolte

✦ Préparation du verger avant la récolte

En prévision de la future récolte, les inter-rangs font l'objet d'une préparation du sol comportant le broyage mécanique de l'herbe, des feuilles et bogues sèches, des branches mortes et cassées, et d'un nivellement du sol si nécessaire.

✦ Rythme de récolte

Afin de préserver la qualité sanitaire interne des fruits et l'aspect externe (propreté et intégrité du péricarpe), la récolte est engagée dès le début de la chute naturelle des fruits (ou après vibrage des arbres), et se continue sur un rythme systématique et minimal d'un passage par semaine et par parcelle.

✦ Pré-tri après la récolte et avant la livraison

Les marrons font l'objet d'un premier tri destiné à éliminer :

- ✓ tous les corps étrangers (cailloux, bois, feuilles, bogues, autres,...),
- ✓ les fruits sales, rayés et fendus.

✦ Délai entre récolte et première mise en chambre froide

Le délai maximum autorisé entre la récolte et la mise en chambre froide, à une température comprise entre -2°C et +2°C, ne doit pas dépasser 2 jours (J+2).

5.5. Agréage à la station

Les marrons issus des parcelles déclarées en label rouge subissent un agréage à la réception. Cet agréage est réalisé par du personnel qualifié. L'agréateur prélève une quantité de 25 à 50 fruits par tranche de 2 tonnes maximum, puis il réalise un contrôle visuel sur fruits entiers et tranchés. Les critères contrôlés sont :

- ✓ la variété (tolérance de 10 % de fruits de variété différente) ;
- ✓ la qualité interne : absence de fruits moisissés, fruits véreux (tolérance de 6 % de défauts) ;

U.I.C.P.L.M.	Label Rouge " Marron " Cahier des charges	13 / 14
--------------	--	---------

- ✓ la qualité externe : fruits fendus, fruits rayés, cicatrice blanche (tolérance de 6 % de défauts), couleur homogène ;
- ✓ l'absence de corps étranger (caillou, bois, bogue, feuille).

5.6. Tri primaire, calibrage et désinsectisation

Tous les apports sont triés par flottaison à l'eau. Cette technique permet, d'une part, l'élimination des fruits non consommables et, d'autre part, le lavage des fruits.

Les fruits subissent un ressuyage par soufflerie d'air puis ils sont calibrés. Seuls sont conservés pour la labellisation les marrons d'un diamètre supérieur ou égal à 31 mm.

Une désinsectisation peut être réalisée, par tout procédé autorisé, avant ou après tri par flottaison.

5.7. Stockage en chambre froide

Les marrons sont placés, aussitôt après les étapes de tri, calibrage et désinsectisation, en chambre froide, à une température comprise entre -2°C et +2°C, de manière à faire descendre progressivement la température à cœur du produit.

L'hygrométrie relative de l'air (Hr) en chambre froide est maintenue entre 80% et 90%.

5.8. Conditionnement

Avant conditionnement, chaque lot fait l'objet :

- d'un tri visuel, qui vise à éliminer les fruits présentant des défauts externes (fruits fendus et rayés, moisissures périphériques).
- d'un contrôle final réalisé sur un échantillon de 10 à 25 fruits par commande préparée, permettant de vérifier que les fruits destinés à la commercialisation en label rouge répondent aux critères définis au 3.1 'Présentation du produit'.

5.9. Expédition

L'expédition des produits frais se fait obligatoirement en transport frigorifique.

La date ultime d'expédition ne peut dépasser le 31 décembre de l'année de récolte.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous label rouge mentionne au minimum :

- ✓ le logo label rouge dans le respect de la charte graphique,
- ✓ le numéro d'homologation du label rouge :
- ✓ les caractéristiques certifiées communicantes précédées de la mention « Caractéristiques certifiées contribuant à la qualité supérieure » et présentées dans l'ordre suivant :
 - *gros fruits brillants (calibre \geq 31 mm)*
 - *goût intense*
 - *issus de vergers sélectionnés*
- ✓ le nom et l'adresse de l'ODG : UICPLM - Immeuble consulaire Tulle Est - BP 30 - 19001 TULLE CEDEX



7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Les principaux points du cahier des charges à contrôler sont décrits ci-après :

	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS CIBLES	METHODE D'EVALUATION
IMPLANTATION DU VERGER	Variété Altitude	✓ variétés hybrides à caractère « marron » ✓ ≤700 mètres	⇒ Documentaire ⇒ Visuel
ENTRETIEN DU VERGER	Choix des parcelles Fertilisation Taille des arbres	✓ une analyse de sol de moins de 5 ans ✓ les interventions sont consignées dans le cahier cultural ✓ taille de formation des arbres jusqu'à la première récolte puis taille d'entretien tous les 4 ans	⇒ Documentaire ⇒ Documentaire ⇒ Visuel
RECOLTE	Périodicité des ramassages Pré-Tri Délai récolte - première mise en chambre froide	✓ un passage par semaine et par parcelle ✓ apports exempts de cailloux, terres, branches, bogues, feuilles ✓ mise en chambre froide dans un délai de 2j maximum après la récolte	⇒ Documentaire ⇒ Visuel ⇒ Documentaire
AGREGAGE A LA RECEPTION	Taux de fruits issus de pollinisateurs Présentation externe Présentation interne	✓ défauts sur échantillons ≤ 10% ✓ défauts sur échantillons ≤ 6% ✓ défauts sur échantillons ≤ 6%	⇒ Documentaire ⇒ Documentaire ⇒ Documentaire
CALIBRAGE ET TRI	Diamètre minimal Tri par flottaison à l'eau	✓ diamètre ≥ 31 mm ✓ élimination des fruits non consommables et nettoyage	⇒ Visuel ⇒ Visuel
STOCKAGE	Température des frigos Hygrométrie des frigos	✓ température comprise entre - 2°C et + 2°C. ✓ hygrométrie relative comprise entre 80% et 90%	⇒ Visuel ⇒ Visuel
TRI FINAL	Qualité des lots avant conditionnement	✓ Lot de fruits de catégorie Extra	⇒ Documentaire