I. N. A. O.

**COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE
LAITIERES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIERES**

# « Châtaigne des Cévennes »

## Demande de reconnaissance en AOP

Rapport d'étape de la commission d'enquête
Résultat des travaux des consultants et proposition de principes généraux de délimitation
Point d'étape sur la rédaction du projet de cahier des charges
Nomination d'une commission d'experts

**2017-CN205** **DATE : 29 juin 2017**

DEMANDEUR :
Association « Châtaignes des Cévennes »
Maison de l'Agriculture
4b, chemin des caves
30340 Saint Privat des Vieux.

COMMISSION D'ENQUETE :
Date de nomination : 23 février 2017 (renouvellement)
Composition : Marie-Lise BROUEILH (Présidente), Agnès MEILHAC et Stéphane VERGNE.
Missions :

• Etudier le contenu du cahier des charges proposé par le groupement relatif à la demande de reconnaissance en AOP « Châtaigne des Cévennes »,

• Etudier les éléments attestant pour chacun des modes de présentation envisagés du lien entre le produit et l'aire géographique, et particulièrement sur la zone sud de l'aire,

• Etudier la notoriété et l'antériorité de cette dénomination pour les différents modes de présentation du produit,

• Examiner la demande de reconnaissance en ODG déposée par le groupement.

## I – Fiche de suivi simplifié

| Phase ou évènement | Date | Observations |
|---|---|---|

| Phase ou évènement | Date | Observations |
|---|---|---|
| Premiers contacts | 2004 | Dossier initial déposé sous le nom « Châtaignes des Cévennes et du Haut-Languedoc ».<br>Echanges avec les services de l'INAO principalement sur la géographie des « Cévennes ». |
| Réception d'un dossier de demande | 2005 | Intitulé du produit : « Châtaignes des Cévennes Languedociennes ». |
| Comité national | 24/11/2005 | Lancement de l'instruction : le comité n'a pas nommé de commission d'enquête estimant que la notoriété du nom n'était pas démontrée. |
| Réception d'un dossier de demande modifié | 2006 | Dossier retravaillé sous la dénomination « Châtaigne des Cévennes ». |
| Comité national | 10/10/2006 | Lancement de l'instruction : le comité, tout en reconnaissant l'existence du produit, n'a pas souhaité nommé de Commission d'enquête car il a estimé que la démonstration de l'usage du nom sur l'ensemble de l'aire n'était pas démontrée, et s'est interrogé sur la pertinence de la déclinaison de l'appellation à l'ensemble des six modes de présentation. |
| Réception d'un dossier de demande modifié | Octobre 2008 | Dossier retravaillé sur cinq modes de présentation. |
| Commission permanente et Comité national | 26 et 27/03/2009 | Lancement de l'instruction : la commission permanente a donné un avis favorable à la nomination de la commission d'enquête et au lancement de l'étape de pré-information.<br>Le Comité national a nommé une commission d'enquête composée de : Messieurs GOARIN (Président), CHOUVIER, LEROY, ZURCHER. |
| Pré information | Mai et juin 2009 | Le groupement a réalisé une pré-information dans plusieurs journaux (Paysan du midi et Midi libre). |
| Déplacement de la Commission d'enquête | 20 et 21/08/ 2009 | Rencontre des membres du groupement demandeur et des différents opérateurs de l'Hérault et du Gard. Travaux et échanges sur le périmètre de l'aire géographique et les différentes présentations du produit. |
| Réunion téléphonique de la Commission d'enquête | 19/01/2010 | Les projets d'aire géographique et de cahier des charges ont été présentés. La commission a émis le souhait d'être aidé par une commission de consultants. |
| Commission permanente | 06/07/2010 | Présentation d'un rapport d'étape de la Commission d'enquête : le rapport d'étape étudié par la commission permanente présentait le bilan de la pré-information, le compte rendu synthétique de la visite de la commission d'enquête et l'examen du cahier des charges :<br>• Projet d'aire géographique : argumentaire détaillé à fournir sur d'une part la justification de deux parties distinctes, et d'autre part sur la preuve de l'utilisation de la dénomination « Cévennes » sur la partie ouest de l'aire.<br>• Modes de présentation : obligation de faire la démonstration du lien causal entre l'aire géographique et les différents modes de présentation.<br>• Conditions de production : à compléter.<br>La commission permanente a reporté la nomination des consultants en attendant que le demandeur se positionne clairement sur les produits demandés et sur leur justification. |

| Phase ou évènement | Date | Observations |
|---|---|---|
| Réponse du demandeur | 03/08/2010 | Le demandeur a fait parvenir un courrier aux services de l'INAO pour informer des trois modes de présentation retenus. Le demandeur proposait la châtaigne fraîche, la châtaigne épluchée (comportant la châtaigne sèche, appertisée, et surgelée), et la farine de châtaigne. |
| Commission permanente | 02/02/2011 | Nomination commission de consultants : la commission permanente a pris connaissance de la réponse du groupement à la demande de restreindre le projet à la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche, la châtaigne sèche appertisée et la farine de châtaigne.<br>Au regard des éléments complémentaires apportés par le groupement, la commission permanente n'a pas accepté que le projet concerne la châtaigne appertisée et a demandé que le groupement recentre sa demande d'AOC sur la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne, conformément à sa décision de juillet 2010. Sous cette réserve et sous réserve de compléter la commission d'un géologue, la commission permanente a validé la nomination de Mme RICCIARDI et MM. RICARD et RIEUTORD en tant que consultants et a validé leur lettre de mission.<br>Pour la suite de l'instruction de la demande, la commission permanente a demandé que la commission d'enquête examine avec attention la proposition du groupement quant aux variétés retenues en appellation, au regard des réserves de la Commission européenne sur le dossier « Châtaigne d'Ardèche ». Elle a également demandé que des éléments complémentaires soient apportés afin de démontrer la constance de l'usage de production et de consommation de farine de châtaigne. |
| Courrier du demandeur | 28/03/2011 | L'association a décidé d'effectuer la demande pour les modes de présentation suivants : la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne. |
| Réunion de la commission de consultants | 13/10/2011 | Les conclusions font l'objet d'un projet de rapport (version du 25/09/2012) |
| Comité national | 20/02/2012 | Renouvellement de la commission d'enquête : Maurice GOARIN (Président), Marie-Lise BROUEILH, Georges GARCIA-BARDIDIA et Christian GENTIL. |
| Réunion de la Commission d'enquête | 18 et 19/10/2012 | Demandes d'éléments afin de démontrer la capacité du groupement à travailler ensemble, tant au niveau du collectif (relations des opérateurs entre la partie est et ouest de l'aire, description de la filière, représentativité du groupement) que dans la mise en valeur du produit candidat à l'appellation (utilisation de la dénomination, typicité des trois produits, antériorité de la farine, travail sur le cahier des charges en lien avec le plan de contrôles…). |

| Phase ou évènement | Date | Observations |
|---|---|---|
| Echanges entre le groupement demandeur et les services de l'INAO. | 06/01/2012, 19/02/2013, 10/02/2014, 20/02/2015, 05/10/2015, 18/11/2015, 20/01/2016, 16/06/2016. | Nombreux échanges sur le dossier et en particulier sur la notion de produit « à base de… », une nouvelle version du cahier des charges a été transmise en date du 26/01/2015. En novembre 2015 une rencontre a lieu entre le groupement, la DRAAF et les services de l'INAO afin de faire le point sur le dossier. Le projet d'aire a été argumenté et des précisions sur le fonctionnement de l'association (adhérents, cotisation, volume produit, …) ont été apportées. En mai 2016, une nouvelle version du cahier des charges à été transmise aux services avec de nouvelles précisions sur les variétés présentes (liste de variétés), la suppression de la transformation dans l'aire, suppression des brisures, et redéfinition des PPC. |
| Information du demandeur | 04/04/2016 | Approbation modifications des statuts (notamment changement de nom) |
| Echanges entre les services et la commission d'enquête | 22/06, 09 et 19/09 et 06/10/2016 | - Etude et échanges sur les derniers éléments apportés par le demandeur entre fin 2015 et début 2016 suite aux sollicitations des services (antériorité, collectif, économie)<br>- Au regard de ces informations, une réunion physique sur place de la Commission d'enquête a été actée. |
| Déplacement de la commission d'enquête | 10 et 11/10/2016 | Déplacement sur l'Hérault (SICA du Caroux, Châtaigneraies) afin de disposer de certitudes sur le fonctionnement de l'Association, la filière et le produit. |
| Relevé de recommandations de la Commission d'enquête | 26/01/2017 | Transmission au demandeur après recueil de différents compléments d'informations entre demandeur et les services de l'INAO |
| Comité national | 23/02/2017 | Renouvellement de la commission d'enquête : Marie-Lise BROUEILH (Présidente), Agnès MEILHAC et Stéphane VERGNE. |
| Réunion du groupement demandeur et les services de l'INAO | 31/03/2017 | - Rédaction d'une version actualisée des statuts ;<br>- Identification des opérateurs et répartition par collège ;<br>- Identification des actions de communication et de promotion. |
| Réunion téléphonique de la Commission d'enquête | 20/04/2017 | - Prise de contact avec la Commission d'enquête renouvelée suite à la nomination des membres des instances de l'INAO (2017-2020) |

## II – <u>Relevé de décisions des commissions permanentes</u>

Dans sa séance du 6 juillet 2010, la commission permanente a étudié la demande de reconnaissance en AOC « Châtaigne des Cévennes » avec la présentation du rapport d'étape de la commission d'enquête en vue de la nomination d'une commission de consultants. Les conclusions ont été les suivantes :

*« La commission permanente a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête et des évolutions envisagées par le groupement quant au resserrement du projet d'appellation à quatre formes de présentation : châtaigne fraîche, châtaigne sèche, châtaigne entière épluchée appertisée et farine de châtaigne.*

*La commission permanente s'est interrogée sur le fondement de la déclinaison des produits issus de la transformation de la châtaigne dans le cahier des charges et sur l'opportunité d'un recentrage de la demande d'appellation d'origine sur les produits qui ont fait la notoriété de la châtaigne des Cévennes.*

*La commission permanente a souhaité ajourner le dossier dans l'attente de la décision du comité national relative au dossier « châtaigne d'Ardèche » quant aux produits entrant dans le champ d'application du cahier des charges.*
*Si le comité valide le dossier « châtaigne d'Ardèche » avec un nombre limité de produits, la commission permanente invite le groupement de la « Châtaigne des Cévennes » à se recentrer sur les produits pour lesquels la démonstration de l'antériorité et de la notoriété peut être établie, et pour lesquels les usages sont avérés.*
*Sous cette réserve, la commission permanente a décidé de la nomination de la commission de consultants, composée de Mme Félicienne RICCIARDI et MM. Philippe MOUSTIER, Daniel RICARD, Laurent RIEUTORD, et a approuvé leur lettre de mission. Les consultants devront travailler sur l'aire géographique et faire leurs propositions sur le lien à l'origine des produits retenus. »*

Dans sa séance du 2 février 2011, la commission permanente a étudié la demande de reconnaissance en AOC « Châtaigne des Cévennes » afin d'activer les travaux d'une commission de consultants au regard des réponses du groupement suite à ces réserves faites lors de la séance précédente. Les conclusions ont été les suivantes :
*« Sur délégation du comité national, la commission permanente a pris connaissance de la réponse du groupement à la demande de restreindre le projet à la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche, la châtaigne sèche appertisée et la farine de châtaigne.*
*Au regard des éléments complémentaires apportés par le groupement, la commission permanente n'a pas accepté que le projet concerne la châtaigne appertisée et a demandé que le groupement recentre sa demande d'AOC sur la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne, conformément à sa décision de juillet 2010. Sous cette réserve et sous réserve de compléter la commission d'un géologue, la commission permanente a validé la nomination de Mme RICCIARDI et MM. RICARD et RIEUTORD en tant que consultants et a validé leur lettre de mission.*
*Pour la suite de l'instruction de la demande, la commission permanente a demandé que la commission d'enquête examine avec attention la proposition du groupement quant aux variétés retenues en appellation, au regard des réserves de la Commission européenne sur le dossier « Châtaigne d'Ardèche ». Elle a également demandé que des éléments complémentaires soient apportés afin de démontrer la constance de l'usage de production et de consommation de farine de châtaigne ».*

## III – <u>Présentation du rapport de la commission d'enquête</u>

Dans son rapport, la commission d'enquête relate la démonstration faite par le groupement demandeur pour répondre aux interrogations de la commission permanente suite aux questionnements soulevés dans son précédent rapport d'étape en 2012.

### A. Etude du rapport des consultants (en pièce jointe de la présente note)

La commission de consultants avait pour missions de travailler sur l'aire géographique, faire des propositions sur le lien à l'origine pour les présentations du produit retenues et donner des orientations qui serviront à la commission d'enquête pour définir les principes généraux de délimitation.
Elle relève dans la conclusion de son rapport que les éléments essentiels qui justifient une demande en AOP « Châtaigne des Cévennes » ont été identifiés. Les consultants ont bien mis en évidence l'homogénéité climatique, topographique, géologique, et la présence de châtaigniers au sein du périmètre défini. Ils notent toutefois qu'il existe une césure issue de l'avancée calcaire des Causses du Larzac au niveau de la ville du Caylar qui pourrait remettre

en cause la continuité de l'aire, même si ce périmètre ne voit l'implantation du châtaignier que de manière isolée.
De plus les consultants souhaitent que le groupement amène des précisions sur la notion de variétés traditionnelles (noms, implantations et spécificités.des variétés).
La commission de consultants se questionne également sur l'utilisation du nom « Cévennes » pour la partie ouest de l'aire sur le département de l'Hérault qui n'est pas un secteur recensé comme tel en l'état des connaissances actualisées de la géographie.

La commission d'enquête répond à ces conclusions par l'argumentation suivante :

- **Sur l'aire géographique**
  - L'implantation du châtaignier au regard des conditions liées au milieu physique est avérée en majorité sur des sols des roches mères acides. Il existe des arbres isolés sur un secteur calcaire mais l'exploitation du châtaignier n'est pas jugée pérenne pour des arbres isolés. Pour autant l'activité économique liée se passe aussi sur ce territoire.
  - Le groupement parle de « Cévennes méridionales ». Cette évocation est présente dans plusieurs écrits et récits sur la région concernée. En effet, pour le groupement, la définition de l'aire géographique ne s'appuie pas seulement sur une notion géographique des Cévennes mais aussi sur les notions des pratiques agricoles, des coopérations techniques et les échanges commerciaux qui ont lieu sur le territoire déterminé.
  - La collaboration technique historique est importante et déterminante entre les 3 départements Gard, Hérault et Lozère. La mise en place dès 1945 d'une structure professionnelle et les évolutions postérieures démontrent la dynamique et la cohésion des castanéiculteurs. Les résultats obtenus sont probants avec le maintien et l'entretien des châtaigneraies, la qualité du greffage et la lutte contre les maladies. L'activité de la filière reste dynamique au regard des exigences culturales et des conditions agronomiques nécessaires dans l'exploitation du châtaignier et du milieu naturel parfois contraignant.
  - Le projet d'aire géographique retenu par le groupement est défini notamment sur la base de l'implantation historique du châtaignier et sur l'existence d'un bassin d'approvisionnement.

- **Sur les variétés traditionnelles**
  Le groupement a conduit une analyse sur les variétés implantées sur l'aire géographique. Ces travaux conduits par le groupement sur l'identification des variétés traditionnelles ont abouti à la construction d'un tableau qui synthétise les tendances de leur répartition géographique liée au territoire (climat, sol, économie), à l'aspect agronomique (périodes de maturité) ou sanitaire (sensibilité aux maladies) et à l'intérêt environnemental (châtaigneraie pâturées).

- **sur l'utilisation du nom « Cévennes » dans la partie ouest de l'aire sur le département de l'Hérault**
  L'utilisation systématique du nom « Cévennes » est lié à la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » en 2007. Elle a permis et permet toujours de formaliser des usages plutôt linguistiques que scripturaux. Le déplacement au sein de ce territoire montre qu'à travers de nombreuses manifestations et réalisations, l'identité cévenole est présente. Ainsi, les villages organisent une Fête de la châtaigne, la communication se fait grâce à l'édition d'un dépliant, affiche, panneau, livret de « recettes et conseils d'utilisation » ainsi que livre de recettes, interviews hebdomadaires de producteurs engagés dans la démarche. Enfin le produit et ses présentations disposent d'un stick

« Châtaigne des Cévennes » gage de respect des exigences liées à la démarche en AOP. La progression de la production est attachée également au développement des différentes formes de présentation (sachet, filet, sac, étui sous vide) réalisées par les entreprises de ce territoire soit sur place soit en prestations notamment par la SICA du Caroux basée à Bédarieux.

**B. Etude sur le produit et ses modes de présentation**

Le groupement a suivi la demande de la commission permanente en proposant un produit sous le nom « Châtaigne des Cévennes » avec les présentations sous forme de châtaigne fraîche, châtaigne sèche et farine de châtaigne. La rédaction de la partie du cahier des charges sur le produit le confirme.

Le groupement réalise au minimum une séance d'examen organoleptique du produit par an depuis 2003. Il a structuré son fonctionnement surtout au cours des 2 dernières années 2015 et 2016 sur la Châtaigne fraîche, la Châtaigne sèche et la farine de châtaigne. Il a fait également analyser la matière sèche, l'équilibre sucre/acide et les valeurs nutritionnelles.
Le groupement a identifié que l'arôme « odeur de pain chaud » est le marqueur organoleptique pour l'ensemble des variétés. L'intensité aromatique est particulièrement marquée pour les variétés : Marron Dauphine, Coutinelle, Comballe. Les pourcentages de matière sèche et de glucide ainsi que l'équilibre sucre/acide sont, à ce jour, les paramètres analytiques retenus par le groupement pour caractériser la composition nutritionnelle de la châtaigne.

## III – <u>Avis et recommandations de la commission d'enquête</u>

**⇨ Sur l'aire géographique**

La commission d'enquête estime que le périmètre de l'aire géographique proposé par le groupement est justifié. Elle propose les principes généraux de délimitation suivants :
Les principes du milieu physique :

- Une localisation sur des sols qui reposent sur les roches mères acides propices à la culture du châtaignier.
- Une situation où l'influence climatique est méditerranéenne à peine en limite océanique avec une altitude comprise entre 150 et 900 mètres.

Les principes d'usage :

- Au regard des pratiques de culture sur des terrains présentant une pente, l'existence d'aménagements en terrasse appelés « bancels » ou « faïsses ». Les aménagements hydriques complètent le dispositif avec la présence de petits barrages nommés « trincats » coupant les rigoles d'irrigation.
- Au regard des pratiques de séchages et de conservation, l'existence passée ou actuelle de constructions réservées à ces opérations telles que les clèdes ou les sécadous et les moulins.
- Au regard de l'antériorité des implantations de châtaigniers appartenant à des variétés traditionnelles, l'existence des variétés de châtaigne précisées dans la liste où sont mis en évidence leurs caractères individuels et communs. Cela pourrait recouvrir le volet de la qualité nutritionnelle.

Les principes transversaux :

- Au regard, des structures professionnelles passées et présentes, considérer l'existence de collaborations sur le plan technique et les réalisations obtenues notamment sur l'aménagement du territoire lié à l'exploitation des châtaigneraies.

- Au regard de la dynamique économique engendrée par la valorisation de la châtaigne, considérer l'existence d'échanges commerciaux et de prestations entre opérateurs.
- Considérer la combinaison de l'utilisation et de l'antériorité du nom « Cévennes » pour les présentations du produit liée à la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » et au langage populaire et intuitif pratiqué sur le territoire.
- Considérer que les traditions gastronomiques relayées par des événements collectifs et sociaux-culturels (par exemple les fêtes de la châtaigne, marchés de producteurs,..) soient des éléments de cohésion et de développement économique.

**⇨ Sur les variétés traditionnelles**

La commission d'enquête estime que le travail du groupement sur la sélection, la distinction et la localisation des variétés est probant. Le groupement a constitué une liste de noms de variétés qualifiées de traditionnelles. Il a situé, par grandes unités géographiques, leurs implantations au sein de l'aire proposée. Il a dégagé des caractéristiques dominantes et distinctives attachées à la variété, ou communes à plusieurs variétés. Ainsi, ces caractères sont identifiés qu'ils soient gustatifs, environnementaux, patrimoniaux, économiques et sanitaires. Les castanéiculteurs cévenols combinent le choix d'une ou plusieurs variétés avec une ou des méthodes culturales puis une transformation. Cela constitue l'une des particularités du projet concernant l'AOP « Châtaigne des Cévennes ».

La commission d'enquête recommande d'approfondir ce travail pour permettre d'intégrer des éléments au sein du cahier des charges de cette diversité présentée comme un tout par le groupement. Même si le chapitre présentant le lien causal aborde cet aspect.

**⇨ Sur l'utilisation du nom « Cévennes » dans la partie ouest de l'aire sur le département de l'Hérault**

La commission d'enquête estime que l'identité cévenole est présente sur ce territoire au regard des éléments liés au patrimoine et aux usages. Il est indéniable qu'une partie de l'essor dans l'utilisation du nom « Cévennes » est liée à la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » qui date de 2007. La dynamique économique est un facteur important dont il faut tenir compte. Ainsi, la reconnaissance en AOP des « Châtaignes des Cévennes » ne sera que bénéfique pour la filière et source de confiance pour un engagement de plus de castanéiculteurs.

**⇨ Sur le produit**

La commission d'enquête estime que le groupement a répondu à la demande de la commission permanente en portant le produit et ses présentations sur la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne.

La commission d'enquête constate une véritable appropriation de l'étape liée à l'examen organoleptique par le groupement. Ce travail permet d'établir le profil gustatif du produit en fonction de chacune de ses présentations. Ainsi, la « Châtaigne des Cévennes » est une combinaison de variétés avec des caractères distincts ou conjoints. Le groupement s'attache en priorité à l'étape d'agréage (tri, calibrage) et aux critères visuels pour vérifier sa conformité. Ces critères portent sur l'aspect du point d'attache à la plante ou hile, de la petite touffe appelée torche ou reste desséché du pistil et des stigmates floraux ainsi que sur la brillance et la forme du produit après récolte. Après l'épluchage et au préalable du séchage des châtaignes, la pellicule laineuse ou tan est observée. La commission d'enquête demande de prolonger ce travail par la réalisation d'au minimum 3 commissions d'examen organoleptique par an sur 5 variétés différentes (tout mode de présentation compris) permettant un balayage exhaustif du produit en 2 ans (y compris les examens analytiques).

**⇨ Sur le groupement**
Les statuts de l'association ont fait l'objet d'une version approuvée en AGE le 28/04/2017. A ce stade de l'instruction, pour la commission d'enquête, ils répondent aux exigences d'une reconnaissance en ODG.

**⇨ Sur l'avancement de la rédaction du projet de cahier des charges**
La commission d'enquête conclue à des avancées significatives dans la rédaction du cahier des charges faite par le groupement. Le travail pourra se poursuivre au cours de la période d'investigation de la commission d'expert si elle est nommée en vue de la délimitation de l'aire géographique.

## III - Alertes et avis des services de l'INAO

- **Sur les éléments qui constituent le dossier de demande** : le groupement a répondu aux attentes de la commission d'enquête et des services. Il s'agit des sujets portant notamment sur le produit et ses présentations (châtaigne fraiche, châtaigne sèche et farine de châtaigne), le périmètre de l'aire géographique proposé sans discontinuité et sa justification (milieu physique, économie, antériorité du produit, utilisation du nom « Cévennes ») et l'identification des variétés traditionnelles. Les services de l'INAO sont donc favorables à la nomination d'une commission d'experts pour définir les critères de délimitation de l'aire géographique qui se place dans la continuité de l'instruction. Cette commission d'experts devra intégrer un spécialiste de la castanéiculture.

- **Sur l'aire géographique** : conformément à la directive INAO-DIR 2015-03 « Délimitation » la commission d'enquête peut être assistée d'une commission de consultants, pour l'aider à définir les principes généraux de délimitation. Sur la base de ces travaux, la commission d'enquête propose au comité national le résultat de ses réflexions. Dans le cas présent si les consultants s'interrogent sur l'appartenance d'une partie du projet d'aire géographique aux Cévennes géographiques, la commission d'enquête estime que l'unicité du territoire sans discontinuité s'appuie à la fois sur le milieu physique et naturel (sols, altitude, implantation historique des châtaigneraies) mais également sur une synergie dans la coopération technique et l'économie. Les services de l'INAO pensent que ces arguments justifient la nomination d'une commission d'experts chargée de proposer un projet d'aire géographique. Les services estiment que le groupement doit affiner le travail sur les critères de caractérisation de l'implantation des parcelles afin de permettre à la commission d'experts d'apporter les éléments d'éclairage sur la pertinence et le cas échéant, le type de délimitation à mettre en œuvre (identification parcellaire, délimitation parcellaire).

- **Sur la liste des variétés** : le groupement a effectué un travail conséquent sur les déterminants des variétés traditionnelles et leur identification avec une liste de 30 variétés. La transposition de ces éléments dans le cahier des charges est une difficulté. En effet, les services sont favorables à la rédaction de dispositions mais posent la question du niveau de détails à exiger notamment au regard des observations transmises par la commission européenne lors de l'enregistrement en AOP de la « Châtaigne d'Ardèche ».

- **Sur l'utilisation du nom « Cévennes » :** il est sans conteste justifié que sur les départements de la Lozère et du Gard, la filière castanéicole s'est appropriée et utilise l'entité « Cévennes » sur leur territoire pour leur produit. Sur le département de l'Hérault, cette utilisation est plus récente. Elle peut être datée de manière factuelle à la mise en place de la marque « Châtaigne des Cévennes » en 2007 soit un peu plus d'une dizaine d'années.

- **Sur l'antériorité du produit et de ses présentations :** le groupement fait une demande sur un produit « Châtaigne des Cévennes » et 3 modes de présentations qui sont la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne basée sur des usages à la fois historiques et actuels. Les services considèrent que des éléments répondent aux demandes des instances de l'INAO et que les travaux sur les critères de délimitation devront témoigner de ces usages.

- **Sur l'aspect contrôle :** le document de contrôlabilité est à compléter dès que l'organisme de contrôle aura été formellement désigné par le groupement. La rédaction d'un plan de contrôle en parallèle d'une version stabilisée du cahier des charges sera alors indispensable. Les services de l'INAO estiment que ce travail permettra de conforter la pertinence des conditions de production et notamment la crédibilité et la modalité de contrôle sur les variétés traditionnelles.

- **Sur la rédaction du cahier des charges** : celui-ci devra faire encore l'objet d'un travail d'amélioration de la rédaction sur :
  - Les dispositions à répartir entre les chapitres relatifs à la méthode d'obtention et ceux relatifs à la description du produit.
  - Les valeurs analytiques définitives qui caractérisent le produit et ses présentations.
  - Les différentes étapes opérées dans l'aire géographique.
  - Les ajustements de communes (Balsièges, Meyreuis) ainsi que les situations de fusions de communes.
  - La description des éléments de traçabilité dans le cahier des charges, tels que des fiches et cahiers d'enregistrements, et les bons d'apports.
  - L'intérêt d'une sélection spécifique des parcelles dédiées à l'appellation par la mise en œuvre de l'identification des vergers.
  - La notion de variétés traditionnelles avec éventuellement une liste de variétés.
  - Le lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit.
  - La rubrique étiquetage où le règlement européen impose l'emploi du logo « AOP ».

- **Sur les statuts de l'Association :** la version approuvée par les adhérents répond à la préconisation de la commission d'enquête. Le recensement des adhérents par collège et leur modalité d'identification et d'adhésion doivent être finalisée au préalable de la reconnaissance en ODG. La demande de reconnaissance en ODG fera donc l'objet d'une présentation ultérieure aux instances de l'INAO. Les services sont favorables à la poursuite de l'instruction de la demande.

## III – <u>Questions posées au comité national</u>

**Le comité national est invité à :**

- **Prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête ;**
- **Prendre connaissance du rapport des consultants ;**
- **Prendre connaissance de la présente note de présentation et de l'état d'avancement de la rédaction du projet de cahier des charges;**
- **Approuver les principes généraux de délimitation ;**
- **Nommer une commission d'experts et approuver leur lettre de mission ;**
- **Approuver la lettre de mission actualisée de la commission d'enquête.**

**Liste des annexes :**

- Rapport d'étape de la commission d'enquête ;
- Rapport de la commission de consultants (lettre de mission en annexe du rapport) ;
- Projet de cahier des charges ;
- Projet de lettre de mission actualisée de la commission d'enquête ;
- Projet de lettre de mission de la commission d'experts.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Demande de reconnaissance en AOP
# Châtaigne des Cévennes

## Rapport d'étape de la Commission d'enquête

*Rapport des consultants*

*Demande de nomination d'une commission d'experts*

*Avis sur le projet de cahier des charges*

| Membres de la Commission | Signature |
|---|---|
| **Madame Marie-Lise BROUEILH (Présidente)** | |
| **Madame Agnès MEILHAC** | |
| **Monsieur Stéphane VERGNE** | |

Secrétaire de la Commission : Nicolas Weber

# Sommaire

1. Rappel historique de la demande

2. Travaux de délimitation
   2.1 Mission des consultants
   2.2 Projet d'aire géographique proposé par le groupement
   2.3 Synthèse des travaux des consultants
      2.3.1 Méthodologie
      2.3.2. Proposition de principes généraux de délimitation
   2.4 Synthèse de la Commission d'enquête

3. Travaux de la commission d'enquête
   3.1 Analyse
      3.1.1 Origine et évolutions du collectif
      3.1.2 Produit et présentations
         a. Variétés
         b. Présentations et antériorités
      3.1.3 Aire géographique
      3.1.4 Examen organoleptique
      3.1.5 Commercialisation et utilisation du nom « Cévennes »
   3.2 Synthèse

4. Situation de la filière « Châtaigne »
   4.1 Volumes
   4.2 Opérateurs
   4.3 Châtaigneraies
   4.4 Economie

5. Le groupement : l'Association « Châtaigne des Cévennes »

6. Etude du projet de cahier des charges
   - Nom et description du produit
   - Délimitation de l'aire géographique
   - Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique
   - Description de la méthode d'obtention
   - Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit
   - Structure de contrôle

7. Avis et conclusion de la commission d'enquête

# 1. Rappel historique de la demande

La demande de reconnaissance en AOP est déposée à l'INAO en 2004 sous l'intitulé « Châtaignes des Cévennes et du Haut-Languedoc ». La demande évolue par la suite sous le nom de « Châtaignes des Cévennes Languedociennes » pour aboutir à la dénomination actuelle « Châtaigne des Cévennes ». A ce jour, elle est portée par une association qui regroupe 83 membres. Les présentations retenues sont la châtaigne fraiche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne.

Les évolutions de cette demande font suite aux travaux menés par l'Association sur l'aire géographique, les modes de présentation du produit, la notoriété et l'usage de la dénomination. En effet, les Comités nationaux successifs demandent des précisions et des éléments tangibles sur ces points avant d'engager l'instruction formelle.

En mars 2009, ces instances de l'INAO jugent la demande recevable engageant son instruction par la nomination d'une commission d'enquête. Une attention particulière est à porter sur les liens entre les modes de présentation et l'aire géographique, sur la notoriété et l'antériorité de chaque mode de présentation du produit et sur la structuration en organisme de défense et de gestion.

La commission d'enquête présente un premier rapport d'étape en juillet 2010. En conclusion, des interrogations subsistent sur les limites de l'aire géographique, sur les modes de présentations et leur préexistence. Afin de l'accompagner dans une phase suivante d'analyse plus pointue, la commission d'enquête s'entoure d'une commission de consultants. Cette dernière travaille à la détermination des principes définissant le lien au terroir du produit. Ce travail tient compte des facteurs liés au milieu physique et aux facteurs humains. Les consultants proposent des directions qui peuvent amener à établir les principes généraux de la délimitation de l'aire géographique de la Châtaigne des Cévennes.

Les travaux de l'Association et les échanges avec les services territoriaux de l'INAO se poursuivent tout au long de la période 2011 à 2016 y compris ceux des consultants. Sur cette période perdurent des incompréhensions latentes entre le groupement et l'INAO sur la nature des éléments à fournir afin de légitimer une demande en AOP. Il s'agit de disposer de suffisamment de précisions avérées pour assoir ce produit sous la dénomination « Châtaigne des Cévennes ». Les références au nom « Cévennes » doivent être liées au produit et pertinentes. Le fonctionnement de l'Association doit être opérationnel au regard des critères liés à la reconnaissance en organisme de défense et de gestion avec une adhésion individuelle des opérateurs et un portage collectif du projet. La dynamique économique de la filière (production, commercialisation) nécessite un exposé irréfutable. Enfin, l'utilisation d'une marque de produit sur un territoire doit être avérée.

En octobre 2016, la commission d'enquête juge l'argumentation du dossier suffisamment consolidée et étayée pour effectuer un déplacement afin de constater et confirmer de visu les éléments sur le fonctionnement de l'Association, la filière et le produit.

A l'issue de cette étape, la commission d'enquête souhaite donc présenter les résultats des travaux, son analyse, ses conclusions et ses propositions sur cette demande.

Ce rapport rend compte des travaux de la commission de consultants. Il présente les éléments liés à l'antériorité du produit et aux caractéristiques du milieu physique de la zone d'étude. Suivent une analyse et une synthèse de la commission d'enquête. Un focus sur la filière et le groupement fait l'objet d'un chapitre. Une revue du cahier des charges complète cette présentation. Enfin, une proposition de principes généraux de délimitation de l'aire géographique par la commission d'enquête vient clôturer ce rapport.

# 2. Travaux de délimitation

## 2.1 Mission des consultants

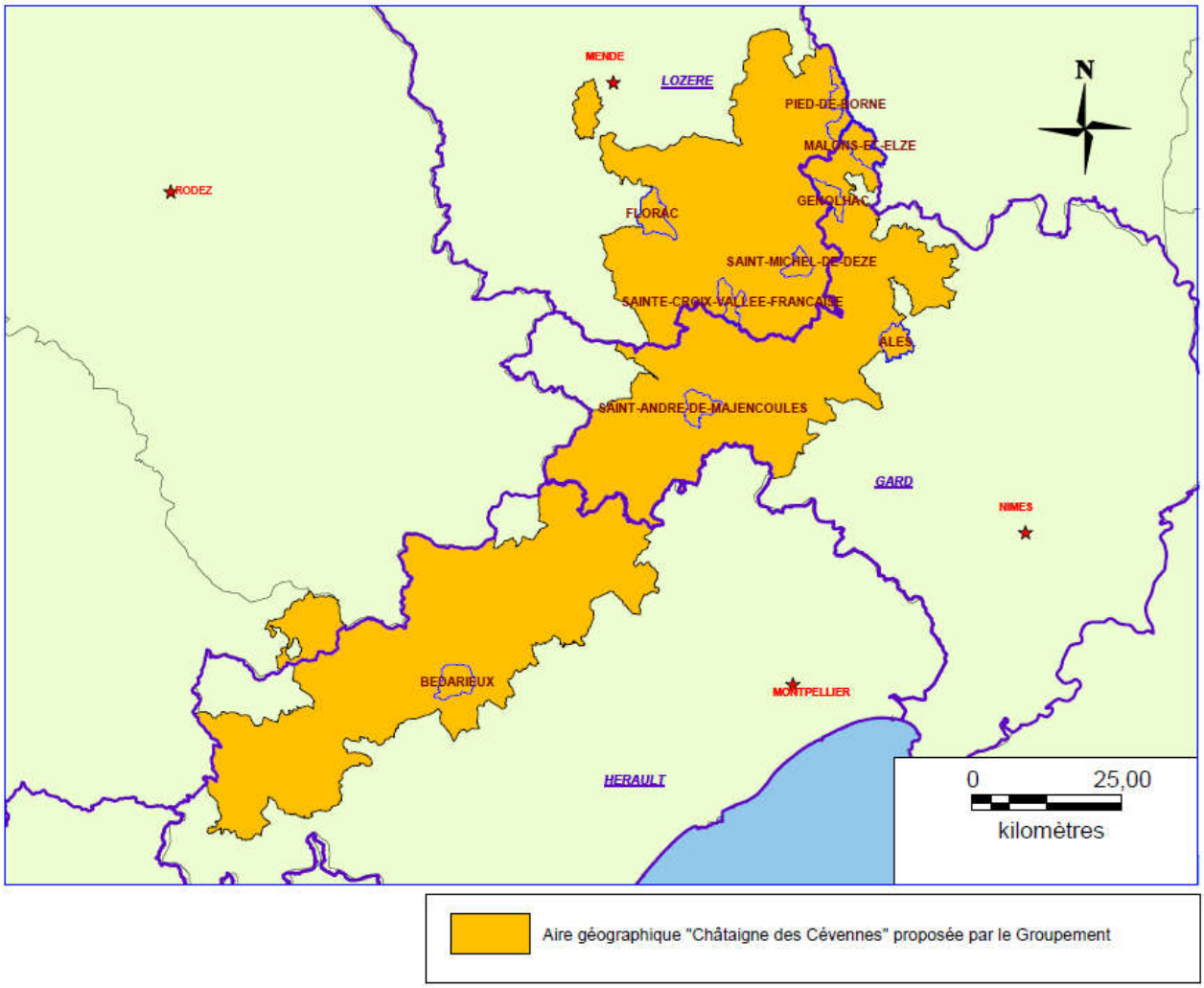
La commission de consultants est nommée par la commission permanente sur délégation du comité national en séance du 2 février 2011. Elle a pour mission de travailler sur l'aire géographique, faire des propositions sur le lien à l'origine pour les présentations du produit retenues et donner des orientations qui serviront à la commission d'enquête pour définir les principes généraux de délimitation (cf. lettre de mission en annexe du rapport des consultants).

Elle est composée de :
- Daniel RICARD, Professeur de Géographie à l'Université Blaise-Pascal de Clermont-Ferrand.
- Félicienne RICCIARDI, Ethnologue à l'Université d'Aix en Provence.
- Laurent RIEUTORT, Professeur de Géographie à l'Université Blaise-Pascal de Clermont-Ferrand.
- Jean-Claude BOUSQUET, Géologue de l'université Montpellier II, à la retraite.

## 2.2. Projet d'aire géographique proposé par le groupement

Cette proposition faite par le groupement est le résultat d'une actualisation des limites initiales pour tenir compte de l'unicité de l'identité cévenole en son sein. Ainsi, la zone d'étude actuelle se situe au sud est du Massif Central et s'étend sur la région Languedoc-Roussillon. L'ensemble englobe les départements de la Lozère, du Gard, de l'Hérault et une commune du Tarn et de l'Aveyron soit un total de 207 communes.

Projet d'aire géographique proposé par le groupement



Le groupement fonde sa demande d'aire géographique sur :

- la présence de châtaigneraies, la climatologie de type méditerranéen et la topographie notamment en termes de pentes et d'altitude ;
- la production de châtaigne issue de variétés traditionnelles ;
- le savoir-faire dans la transformation de la châtaigne ;
- la dynamique humaine révélée par les collaborations techniques ou économiques.

Le dossier complet du groupement demandeur est en annexe 1.

### 2.3 Synthèse des travaux des consultants

Les travaux de la commission de consultants sont présentés de manière approfondie dans leur rapport figurant en annexe 2.

#### 2.3.1. Méthodologie

Les consultants ont travaillé sur le deuxième semestre de l'année 2011, à partir :

- des éléments communiqués par le groupement :
- de données sur la filière ;
- du projet d'aire géographique arrêté en 2009 ;
- des visites sur le terrain.

#### 2.3.2 Proposition de principes généraux de délimitation

La commission de consultants a travaillé sur la proposition initiale d'aire géographique faite par le groupement. Elle présentait 2 entités distinctes. En conclusion, les consultants estiment que la définition d'une aire géographique AOP « Châtaigne des Cévennes » pourrait être fondée sur :

- des principes du milieu physique avec un volet géologique (roches mères acides) et un volet climatique (inclusion sur un secteur à tendance méditerranéenne) ;
- des principes d'usages avec l'antériorité des implantations de châtaigneraie appartenant à des variétés traditionnelles et l'existence de bâtis spécifiques ;
- des principes transversaux avec l'utilisation et l'antériorité du nom « Cévennes » pour les présentations du produit.

La commission de consultants précise que : « Au-delà de cette enveloppe commune, en termes d'identité des territoires et d'usage du nom, la partie ouest de la proposition pose un réel problème. Quelles que soient les similitudes de milieu et de pratiques ou le sentiment d'une partie localisée de ses habitants, elle n'est pas rattachée aux Cévennes par la géographie actuelle » (extrait du rapport). Ces éléments ont été communiqués à la commission d'enquête.

### 2.4 Synthèse de la commission d'enquête

La commission d'enquête prend acte du travail des consultants. Elle relève dans la conclusion du rapport de la commission de consultants que les éléments essentiels qui justifient une demande en AOP « Châtaigne des Cévennes » ont été identifiés. Les consultants ont bien mis en évidence l'homogénéité climatique, topographique, géologique, et la présence de châtaigniers au sein du périmètre défini. Toutefois, il existe une césure issue de l'avancée calcaire des Causses du Larzac au niveau de la ville du Caylar. Ce périmètre ne voit l'implantation du châtaignier que de manière isolée. Les consultants souhaitent que le groupement amène des précisions sur la notion de variétés traditionnelles (noms, implantations et spécificités.des variétés). Ils se questionnent sur l'utilisation du nom « Cévennes » pour la partie ouest de l'aire sur le département de l'Hérault.

Au regard de ces éléments, la commission d'enquête engage un travail de fond en collaboration avec le groupement Ainsi de nombreuses séances de travail et d'échanges ont lieu avec les services territoriaux de l'INAO ainsi qu'un nouveau déplacement de cette commission d'enquête.

Ces travaux font donc l'objet d'une présentation dans le chapitre qui suit.

# 3. Travaux de la Commission d'enquête

## 3.1 Analyse de la commission d'enquête

### 3.1.1 Origine et évolutions du collectif

Dès 1945 constitution de la Fédération Cévenole de la Châtaigne entre les syndicats d'exploitants agricoles du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et de l'Aveyron pratiquant la culture du châtaignier. Elle siège alors à Nîmes. Les opérations menées sont les suivantes :

- la distribution de greffons afin de favoriser la production de fruits de qualité ;
- la lutte contre les maladies (l'encre et l'endothia) ;
- la conservation des fruits (châtaigne déshydratée) ;
- La recherche de nouveaux débouchés ;
- La restauration, le rajeunissement, la création de châtaigneraie.

Les années d'expérience passant, en 1970, création du CETA Castanéicole de l'Hérault à Saint-Pons ayant pour objet de faciliter la gestion des exploitations (diagnostic et apports techniques) et améliorer leur rentabilité. Puis la constitution en 1984 de l'ULRAC (Union Languedoc Roussillon des Associations Castanéicoles), ayant pour objet de fédérer tous les acteurs amont et aval de la filière châtaigne et leur apporter tout élément sur les aspects techniques, économiques, développement et promotion de leur filière ainsi que toute représentation. Les structures impliquées sont au nombre de 13 (3 de Lozère, 4 de l'Hérault et 6 du Gard).

Les opérations menées sont les suivantes :

- le financement initial de 3 postes de technicien dédiés à la filière (1 par département) ;
- la mise en place de vergers pilotes qui serviront de référence sur le greffage et la taille : Bessèges (30) et St Etienne d'Estréchoux (34) ;
- les essais de fumure : St Andéol de Clerguemort (Lozère) et Monoblet (Gard) ;
- les expérimentations de nouveaux produits ;
- les bilans de campagne et les comptes-rendus d'activité par département, par exemple sur la fourniture de plants. En 1986, 130 plants achetés en Lozère, 300 dans l'Hérault et 600 dans le Gard – en 1990, 150 baguettes pour greffons distribuées pour l'Hérault, 400 pour la Lozère et 530 pour le Gard. En 1991, une production de 67 tonnes dans l'Hérault et 100 tonnes dans le Gard.

Au cours de l'année 2000, l'Association Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut-Languedoc est créée puis évolue en 2016 en devenant l'Association des producteurs de Châtaignes des Cévennes. Son objet et sa dynamique font l'objet d'un chapitre particulier de ce rapport.

Au niveau national, le Syndicat National des Producteurs de Châtaignes fédère les structures du territoire français.

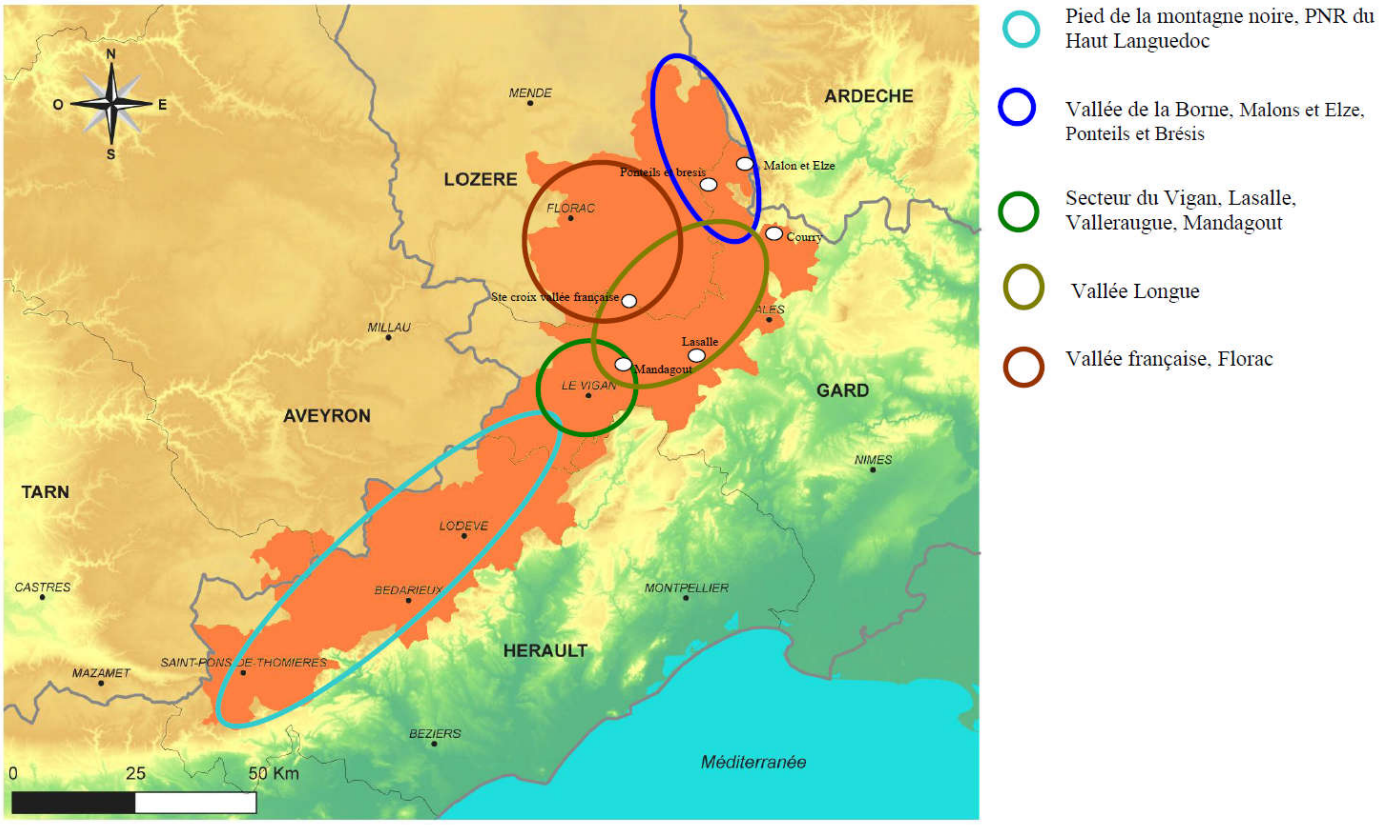
Les statuts des différentes structures, les comptes-rendus techniques et les articles de journaux attestent de ces travaux et des engagements.

### 3.1.2 Le produit et ses présentations

#### a. Les variétés

Le groupement a conduit une analyse sur les variétés principales implantées sur l'aire géographique. Ces travaux conduits par le groupement sur l'identification des variétés traditionnelles ont abouti à la construction d'un tableau présenté en annexe 3. Il synthétise les tendances de leur répartition géographique liée au territoire (climat, sol, économie), à l'aspect agronomique (périodes de maturité) ou sanitaire (sensibilité aux maladies) et à l'intérêt environnemental (châtaigneraies pâturées). Pour illustrer ces propos, par exemple, la succession des dates d'arrivée à maturité de chaque variété de la plus précoce à la plus tardive permet un étalement de la récolte permettant d'assurer un volume de récolte qui minimise les pertes dues à d'éventuels aléas climatiques ou sanitaires.

Une cartographie permet de visualiser de façon simplifiée les différents secteurs d'implantation des variétés.




Pour le groupement, la diversité des variétés fait l'identité de la « châtaigne des Cévennes » et concoure à la biodiversité au travers d'itinéraires techniques complémentaires.

#### b. Les présentations et leur antériorité

Le groupement répond aux préconisations faites par les instances de l'INAO. A l'issue des travaux qu'il a menés, les présentations retenues sont la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne.

Les usages résident dans la recherche de variétés avec des qualités gustatives et technologiques intéressantes pour la consommation en frais et adaptés aux différents modes de conservation (notamment la facilité à l'épluchage).

Le groupement appuie l'antériorité de la production de la farine de châtaigne sur :
- La présence attestée de moulins sur des zones peu céréalières avec des meules spécifiques dont l'année de construction en 1596 est gravée sur la pierre.
- Une utilisation de la châtaigne sèche par moulinage (années 1680, 1776, 1780).
- Une forme de conservation de la châtaigne.
- Un type de farine pour le pain et les galettes différent en saveur et qualité nutritionnelle comparé à de la farine classique de blé.

### 3.1.3 L'aire géographique

Le groupement a transmis à la commission d'enquête plusieurs documents en complément des preuves initiales. Ceux-ci étayent la cohérence du milieu physique, de l'implantation du châtaignier et des pratiques de culture, récolte, transformation, commercialisation de la châtaigne sur le périmètre de l'aire géographique. Le groupement l'englobe sous la qualification de « Cévennes méridionales ». Cette évocation est présente dans plusieurs écrits et récits sur la région concernée. En effet, pour le groupement, elle ne s'appuie pas seulement sur une définition géographique des Cévennes mais la complète de notions sur les pratiques agricoles, les coopérations techniques et les échanges commerciaux.

Ainsi par exemple sur la partie ouest de l'aire géographique qui concerne le département de l'Hérault, Ferdinand Fabre, romancier français né à Bédarieux, écrit :
- *« Les populations des Cévennes méridionales, particulièrement celles des Monts d'Orb, se souviennent encore du fameux berger Parado, de Valquières,… » (*Les Courbezon, 1862).
- *« Ces fêtes des châtaignes étaient célèbres dans la région de Camplong-Bédarieux où batteurs et ramasseuses, employés pour la circonstance, entonnaient avant l'embauche le chant sacré de lou coumplente d'el castan (la complainte du châtaignier), qui commençait ainsi : Can lou castan ès plantat, monto, monto, monto... (Quand le châtaignier est planté, il monte, il monte, il monte...) » (Xavière, 1891).*

Pour ce qui est de l'aspect géographie, nous pouvons citer, Jean Le Roy dans son ouvrage de 1934 intitulé « La montagne de l'Espinousse » :

*« La montagne de l'Espinousse est une réalité géographique bien définie. Du Caroux, à l'Est, au col de Fenille, à l'Ouest, c'est la dernière section de ce qu'on appelle proprement les Cévennes, le front abrupt du Massif Central dominant la plaine languedocienne ».*

Les écrits sur la botanique précise encore :

*« Le châtaignier, l'arbre à pain, providence de nos ancêtres, cet arbre a été de tout temps une source de nourriture de première importance pour les habitants des régions collinéennes que sont les Cévennes et notamment les Cévennes méridionales des Hauts Cantons de I 'Hérault ».*

A cela nous ajoutons les éléments suivants :
- *« des pollens de châtaignier ont été trouvés en grande concentration dans les marnes tertiaires de Celleneuve, près de Montpellier ».*
- *« Jean Parado (1670-1708), Compagnon du Tour de France, charpentier de la Petite Cognée, quitta son Poitou natal dans le but de parfaire ses connaissances ailleurs mais, séduit par une autochtone, il se maria en 1698 dans l'Hérault et s'installa là comme charpentier, utilisant sûrement pour ses ouvrages le châtaignier, très abondant dans la région ».*

### 3.1.4 L'examen organoleptique

Le groupement réalise au minimum une séance d'examen organoleptique du produit par an depuis 2003. Il a structuré son fonctionnement surtout au cours des 2 dernières années 2015 et 2016 sur la Châtaigne fraîche, la Châtaigne sèche et la farine de châtaigne. Les détails sont en annexe 4. Il a fait également analyser la matière sèche, l'équilibre sucre/acide et les valeurs nutritionnelles.

Il en ressort les marqueurs principaux suivants :

- **pour la châtaigne fraiche**

  Flaveurs : intenses et persistantes, sucrosité légère, fruits secs, lait chaud, patate douce et miel ;

  Odeur : pain chaud. Odeur de caramel en fonction des années.

  Texture : fermeté (offre une certaine résistance à la première morsure), imprégnation aqueuse agréable (besoin de peu de salive pour avaler).

- **pour la châtaigne sèche**

  Flaveurs : intensité aromatique marquée, sucrosité sensible ;

  Odeurs : pain chaud ;

  Texture : ferme, friabilité en bouche (petits morceaux).

- **pour la farine**

  Flaveurs : sucré ;

  Odeur : forte intensité aromatique, noix et noisettes, fruits secs, biscuits secs. Arôme de café en fonction des années.

  Aspect visuel : blanc cassé : échelle de couleur du plus clair au plus foncé.

  Les particules noires et les grumeaux ne sont pas des critères spécifiques.

Le groupement a identifié que l'arôme « odeur pain chaud » est un marqueur organoleptique pour l'ensemble des variétés. L'intensité aromatique est particulièrement marquée pour les variétés : Marron Dauphine, Coutinelle, Comballe. Les pourcentages de matière sèche et de glucide ainsi que l'équilibre sucre/acide sont, à ce jour, les paramètres analytiques retenus par le groupement pour caractériser la composition nutritionnelle de la châtaigne.

### 3.1.5 La commercialisation et l'utilisation du nom « Cévennes »

Les ventes de châtaignes fraiches entre opérateurs concernent un flux de 5 tonnes environ. Le façonnage de produit entre opérateurs est équivalent à 10 tonnes de Châtaignes fraîches.

L'utilisation du nom « Cévennes » passe au travers de l'utilisation de la marque « Châtaigne des Cévennes » créée en 2007. Il s'agit d'assoir et de développer la notoriété de la Châtaigne des Cévennes. Elle s'appuie sur :

- L'identité cévenole.
- Les nombreuses Fête de la châtaigne.
- L'édition d'un dépliant, d'une affiche, d'un panneau expliquant la démarche, d'un livret de « recettes et conseils d'utilisation » et d'un livre de 57 recettes.
- Des interviews hebdomadaires de producteurs engagés dans la démarche d'obtention de l'AOP « Châtaigne des Cévennes ».
- Des outils qui identifie le produit et ses présentations notamment l'apposition du stick « Châtaigne des Cévennes » gage de respect des exigences liées à la démarche en AOP.

### 3.2 Synthèse de la Commission d'enquête

La commission d'enquête constate une collaboration technique historique et importante entre les 3 départements Gard, Hérault et Lozère. La mise en place dès 1945 d'une structure professionnelle et les évolutions postérieures démontrent la dynamique et la cohésion des castanéiculteurs. Les résultats obtenus sont probants avec le maintien et l'entretien des châtaigneraies, la qualité du greffage et la lutte contre les maladies. La commission d'enquête observe que l'activité de la filière reste dynamique au regard des exigences culturales et des conditions agronomiques nécessaires dans l'exploitation du châtaignier. Le milieu naturel est contraignant.

- La commission d'enquête soutient le travail du groupement sur la sélection, la distinction et la localisation des variétés. Le groupement a constitué une liste de noms de variétés qualifiées de traditionnelles ainsi qu'une implantation d'ensemble. Il a dégagé des caractéristiques dominantes et distinctives attachées à la variété ou communes à plusieurs variétés. Ainsi, ces caractères sont identifiés qu'ils soient gustatifs, environnementaux, patrimoniaux, économiques et sanitaires. Les castanéiculteurs cévenols combinent le choix d'une ou plusieurs variétés avec une ou des méthodes culturales puis une transformation. Cela constitue la particularité de l'AOP Châtaigne des Cévennes. La commission d'enquête recommande d'approfondir ce travail pour permettre d'intégrer des éléments au sein du cahier des charges de cette diversité présentée comme un atout par le groupement. Même si le chapitre présentant le lien causal aborde cet aspect.

La commission d'enquête corrobore que les présentations retenues par le groupement sont cohérentes avec les usages et correspondent aux préconisations des instances de l'INAO.

La commission d'enquête perçoit et acquiesce le fait que le projet d'aire géographique retenue par le groupement est défini notamment sur la base de l'implantation historique du châtaignier et sur l'existence d'un bassin d'approvisionnement.

La commission d'enquête constate une véritable appropriation de l'étape liée à l'examen organoleptique par le groupement. Ce travail permet d'établir le profil gustatif du produit en fonction de chacune de ses présentations. Ainsi, la « Châtaigne des Cévennes » est une combinaison de variétés avec des caractères distincts ou conjoints. Le groupement s'attache en priorité à l'étape d'agréage (tri, calibrage) et aux critères visuels (aspect du tang, brillance, forme) du produit après récolte pour vérifier sa conformité. La commission d'enquête demande de prolonger ce travail par la réalisation d'au minimum 3 commissions d'examen organoleptique par an sur 5 variétés différentes (tout mode de présentation compris) permettant un balayage exhaustif du produit en 2 ans (y compris les examens analytiques).

La commission d'enquête constate sur la commercialisation, des engagements nombreux sur la promotion et l'identification du produit notamment avec l'utilisation de la marque « Châtaigne des Cévennes ». Le constat est fait que le nom « Cévennes » est bien présent dans l'esprit de bons nombres d'opérateurs ou d'acteurs du territoire. L'utilisation de l'étiquetage du produit est plus récente sur la partie ouest de l'Hérault. L'essor est attaché à la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » en 2007 et au développement de formes de présentation (sachet, filet, sac, étui sous vide). L'engagement en agriculture biologique participe aussi fréquemment à ce développement.

La Commission d'enquête répond donc aux dernières interrogations de la commission permanente du 2 février 2011 à savoir :
*« Pour la suite de l'instruction de la demande, la commission permanente a demandé que la commission d'enquête examine avec attention la proposition du groupement quant aux variétés retenues en appellation, au regard des réserves de la Commission européenne sur le dossier « Châtaigne d'Ardèche ». Elle a également demandé que des éléments complémentaires soient apportés afin de démontrer la constance de l'usage de production et de consommation de farine de châtaigne ».*

# 4. Situation de la filière « Châtaigne »

## 4.1 Volumes

| | 2 015 | 2 016 |
|---|---|---|
| **Gard – Hérault - Lozère** | 880 | |
| **Région Languedoc-Roussillon (France : 6000 tonnes)** | 1 500 | |
| **Membres du groupement** | 398 | 442 |
| **Produit Identifié "Châtaigne des Cévennes"** | | |
| **Total des adhérents de l'association** | **271** | **297** |
| en châtaigne fraîche | 52 | 76 |
| en châtaigne sèche | 11 | 14 |
| en farine de Châtaigne | 73 | 59 |
| Elaboration de "produits à base de" | 135 | 148 |

Ainsi en 2015, c'est environ 30% de la production régionale qui est dans la démarche « Châtaigne des Cévennes ».

La déclaration des volumes a fait l'objet d'une meilleure formalisation grâce à la mise en place de la marque « Châtaigne des Cévennes ». Cela permet, à ce jour, de disposer des données de production présentées ci-dessous :

| Année | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volume | 20,5* | 90,3 | 116,9 | 123,3 | 117,4 | 138,4 | 171,2 | 173 | 271 | 297 |

* première année (statistique partielle)

La progression constante des volumes avec en moyenne + 7% par an sur les 10 dernières années.

Dans la production régionale (d'environ 1500 tonnes), le groupement estime que des volumes collectés (280 tonnes) et de la vente directe (100 à 150 tonnes) sont susceptibles de participer à la progression de la châtaigne des Cévennes.

## 4.2 Exploitations agricoles

| | SURFACE (source : Agreste-Recensement 2010) | |
|---|---|---|
| | Nb exploitations ayant de la châtaigneraie | Surface (en hectare) |
| **Gard** | 110 | 282 |
| **Hérault** | 60 | 314 |
| **Lozère** | 165 | 580 |
| **Total (aire géographique)** | 335 | 1 176 |
| **Région Languedoc-Roussillon** | 345 | 1 196 |
| **Adhérents du groupement** | 83 | 300 |
| **Part représentative des adhérents par rapport au total de l'aire** | 25% | 25% |

Concernant les châtaigneraies : vergers exploités uniquement arbres et sols entretenus. Sont exclues les châtaigneraies non exploitées pour le fruit et les arbres isolés (producteurs patrimoniaux).

Une cartographie en annexe 5 permet de visualiser aisément la localisation du siège des exploitations agricoles (opérateurs en châtaigne) sur le territoire étudié.

**4.3 <u>Châtaigneraies</u>**

Une cartographie en annexe 6 permet de visualiser commodément la localisation du parcellaire (châtaigneraies exploitées) sur les communes du territoire étudié.

Pour le groupement, ces éléments corroborent et légitiment l'implantation de la filière sur l'aire géographique proposée. De plus, la commission d'enquête considère que la rénovation des châtaigneraies engagée ces dernières années leurs donne également cette légitimité.

**4.2 <u>Economie</u>**

Le groupement a rédigé une étude d'impact économique dont les détails sont en annexe 7. La filière en région Languedoc-Roussillon est structurée autour des producteurs-transformateurs en structures collectives ou entreprises privées, des collecteurs et des apporteurs et/ou transformateurs indépendants.

Nous pouvons citer :

- les producteurs-transformateurs en structures collectives : SICA du Caroux (apporteurs : 35) situé à Bédarieux (34), Coopérative Origine Cévennes (apporteurs : 30) située à Saint-André-de-Majencoules (30), CUMA du Pendedis (apporteurs : 80) situé à Saint-Michel-de-Dèze et Association « au Bord du Gardon » (apporteurs : 11) situé à Ste Croix Vallée Française (48).
- les producteurs-transformateurs en entreprises privées : SARL Verfeuille (apporteurs : 157) à Génolhac et GIE La Clède (apporteurs : 4) situé à Malons et Elze (30), SARL Fariborne (apporteurs : 8) située à Pied de Borne et CFPPA (apporteurs : 10) situé à Florac (48).
- Les apporteurs et/ou transformateurs indépendants autour de 150.
- Les collecteurs ayant une activité sur le territoire avec la SARL Domergue Père et Fils situé à Chambonas (07) et l'entreprise Couderc à Saint Etienne Vallée Française (48).

Le potentiel est donc autour de 500 opérateurs pour la « Châtaigne des Cévennes ».

La filière châtaigne a connu plusieurs décennies de difficultés d'exploitation et de valorisation économique. Depuis ces dernières années, la dynamique économique de la filière reprend de la vigueur. A titre d'illustration, le groupement a transmis les rémunérations moyennes :

- en 1994 :
  - pour les variétés M15, Bouches de Bétizac et Bournette : 13 francs (2€) le kilo ;
  - pour la variété Dauphine : 10,50 francs (1,5€) ;
  - pour les variétés précoces communes : 6 francs (1€) ;
  - pour les variétés destinées à l'industrie 2,80 francs (0,40€).

  Chiffre d'affaire d'environ 1 million de francs (150000€).
- en 2005 :
  - pour le « tout venant » : 0,80€ à 1,20€ le kilo ;
  - pour la Châtaigne des Cévennes : 3,50€ par kilo, en sec : 12€ par kilo et en farine : 12€ par kilo.

  Chiffre d'affaire d'environ 4,3 million d'€.

L'augmentation de la rémunération est significative sur un produit qui présente une distinction liée à l'origine et la qualité. La plus-value d'un tel produit par rapport à une châtaigne standard est de 50 à 80 centimes d'euros supplémentaires au kilo, en fonction du cours moyen du moment.

Les autres repères économiques sont les coûts de production évalués entre 1 à 1,50€ par kilo, le coût de plantation d'environ 5000€ à l'hectare et le coût de remise en état (rénovation) d'une châtaigneraie de 7000€ à l'hectare.

## 5. Le groupement : l'Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes

Elle a pour objet :
- le portage du dossier de reconnaissance en AO ;
- la promotion du produit ;
- la collecte de données techniques et économiques ;
- le relai d'informations.

La rédaction des statuts a fait l'objet de plusieurs versions pour répondre au cadre de la reconnaissance en organisme de défense et de gestion et optimiser leur mis en œuvre. Ce dernier point est une demande de la commission d'enquête. Il s'agissait de s'assurer de la représentation des différents opérateurs et de l'équilibre de cette représentation. Le groupement a donc constitué 2 collèges regroupant d'une part les producteurs et producteurs-transformateurs et d'autre part les entreprises et/ou les structures collectives de collecte et/ou de transformation. Ainsi, la dernière version des Statuts de l'Association a été approuvée en AGE le 28/04/2017 (annexe 8).

A ce jour, l'association compte 83 membres de droit soit 22% des opérateurs impliqués. En effet, elle a recensé 379 opérateurs ayant une activité dans le sens de la démarche, soit 75% du potentiel de la filière qui est évalué à 500. Il est à noter l'engagement de 24 collectivités locales (communes, communauté de communes) en tant que membres associés. Le travail de l'association porte également sur une adhésion des apporteurs indépendants et des vendeurs en direct.

L'Association a été à l'initiative de la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » en 2007.

Le groupement a procédé à la pré-information sur la démarche en AOP en 2009.

## 6. L'étude du cahier des charges

***La commission d'enquête présente ci-dessous les points de progrès dans la rédaction du cahier des charges (annexe 9) faite par le groupement et les situations à éclaircir. Le travail pourra se poursuivre au cours de la période d'investigation de la commission d'expert si elle est nommée en vue de la délimitation de l'aire géographique.***

Le nom du produit
L'Association souhaite la reconnaissance en AOP de la dénomination « Châtaigne des Cévennes »

***La Commission d'enquête note que cette dénomination fédère le groupement et fait l'objet d'une large adhésion.***

La description du produit
« L'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » se présente sous trois formes : châtaigne fraîche, châtaigne sèche et farine de châtaigne. Elles possèdent des caractéristiques organoleptiques communes et typiques, comme une saveur naturellement sucrée, des arômes intenses et persistants de lait chaud ou de fruits secs. Sous la forme fraîche des arômes de miel, de violette ou de patate douce sont également révélés à différentes intensités.
Sous sa forme **fraîche**, la « Châtaigne des Cévennes » est triée par variété, calibrée (diamètre supérieur ou égal à 20 mm) et triée de manière à écarter les véreuses et les pourries.
Après analyse de 100 g de châtaigne fraîche épluchée, on constate un taux de matière sèche d'au moins 37 %, et une composition en glucides totaux d'au moins 34 %.
Les **châtaignes sèches** sont entières, calibrées, épluchées (dépourvues des deux peaux) et triées afin d'écarter les fruits véreux et pourris. Elles sont de couleur blanche à jaune. Elles sont conservées dans un lieu à l'abri de l'humidité.

***La commission d'enquête note une évolution importante de la demande du Groupement qui a centré celle-ci sur le produit et ses présentations pour lesquels le lien à l'origine peut être démontré. Certains éléments relèvent du chapitre sur la méthode d'obtention (mots soulignés) que de celui lié à la description du produit.***

***La commission d'enquête propose la rédaction suivante pour le paragraphe lié à la farine de « Châtaigne des Cévennes » et attend la confirmation du groupement pour la valeur définitive retenue pour le tamis :***
*« La farine de « Châtaigne des Cévennes » est issue du moulinage de châtaignes sèches triées pour obtenir une mouture qui doit passer à hauteur de 80% minimum au travers d'un tamis de 250 µm. de même procédé de séchage et des mêmes variétés que les précédentes. Leur mouture doit passer à 80 % dans un tamis de 250 µm. Son taux d'humidité est inférieur à 10 %* ».

La délimitation de l'aire géographique
Sont compris dans l'aire géographique : les départements du Gard (84 communes), de l'Hérault (76 communes), de Lozère (45 communes), de l'Aveyron (1) et du Tarn (1 communes).

***La commission note qu'en réponse au rapport des consultants, le groupement a fait évoluer les contours de l'aire géographique en s'appuyant sur la réputation de la « châtaigne des Cévennes », les savoir-faire, les échanges techniques et le tissu économique sur l'ensemble de l'aire géographique avec une antériorité relative du produit, sur la partie ouest, au travers de la mise en place de la marque « Châtaigne des Cévennes ».***

***L'aire géographique s'appuie également sur un lien fort avec le pastoralisme méditerranéen dont il convient de relever l'importance surtout en la rapprochant de l'aire de l'AOP « Pélardon ».***

***A noter que pour répondre sur la différence d'aire géographique avec l'IGP « Miel des Cévennes », le groupement s'appuie sur la force du portage collectif depuis sa création et qui a abouti à l'Association Châtaigne des Cévennes qui fédère l'ensemble des acteurs de la filière.***

***A noter que les différentes étapes opérées dans l'aire géographique ne sont pas rédigées de façon explicite.***

***A noter que le groupement a proposé d'exclure la commune de Balsièges, satellite de l'aire sans production avérée à ce jour, et d'inclure la commune de Meyreuis où une activité de production existerait. Ces communes sont situées dans le département de la Lozère. Les éléments justifiant ces évolutions restent à apporter par le groupement. Le cas des fusions de communes sera également à traiter.***

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique
L'association décrit des éléments de traçabilité dans le cahier des charges, tels que des fiches et cahiers d'enregistrements, et les bons d'apports.

***La commission d'enquête s'interroge sur l'intérêt d'une sélection spécifique des parcelles dédiées à l'appellation par la mise en œuvre de l'identification des vergers. Elle souhaite un travail des experts qui permette de l'éclairer sur le type de délimitation opportune.***

Description de la méthode d'obtention

La méthode d'obtention repose sur des conditions de production du verger à la récolte, puis des itinéraires techniques pour chaque mode de présentation.

- Les variétés
- La densité est de 150 arbres par hectare**.**
- La châtaigneraie doit être entretenue et aucun traitement chimique pendant la récolte et post récolte ne doit être utilisé.
- Le rendement est limité à 5 tonnes hectare
- Après la récolte, le stockage en filet ou en caisses ajourées est réalisé soit dans un local frais et aéré soit en chambre froide à –1°C pour un stockage long.

Une fois récoltées, les châtaignes ont trois présentations bien distinctes :

- Châtaignes fraîches, calibrées avant stockage ;
- Châtaignes sèches entières avec un taux d'humidité, après séchage inférieur à 10 %.
- Farine avec une mouture définie comme inférieure à 250 µm.

*« Les châtaignes sont séchées avec la peau (péricarpe) en clède, en sécadou (bâtiment ayant pour objectif d'exposer les châtaignes à la fumée d'un feu de bois permettant le séchage) au gaz ou tout autre moyen de produire de l'air sec. La température de séchage ne doit pas excéder 60°C. Le taux d'humidité doit être inférieur à 10% ».*

Ainsi, chaque présentation fait l'objet d'une méthode d'obtention spécifique décrite dans le cahier des charges.

***La commission d'enquête note la cohérence entre le produit et ses présentations retenues et leur méthode d'obtention respective. Elle préconise de faire figurer la liste des variétés dans le cahier des charges selon une modalité à définir. Les pratiques de séchage de la châtaigne sèche sont à énoncer sans ambiguïté.***

*Exemple : « Les châtaignes sont séchées avec la peau (péricarpe) en clède ou en sécadou. Ce sont des bâtiments ayant pour objectif d'exposer les châtaignes à la fumée d'un feu de bois favorisant leur séchage. La pratique consistant à produire de l'air sec par tout autre moyen notamment en utilisant un appareil au gaz est autorisée. La température de séchage ne doit pas excéder 60°C. Le taux d'humidité du produit doit être inférieur à 10% ».*

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

*« L'antériorité de la châtaigneraie sur les Cévennes est attestée. Les cévenols ont su sélectionner des variétés et développer des techniques adaptées répondant aux usages et aux modes de consommation. Ainsi, pour la castanéiculture, l'aire de production de la « Châtaigne des Cévennes » s'étend sur une partie des départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn et de l'Aveyron, car elle résulte d'interactions entre le milieu naturel et un ensemble de facteurs humains : l'histoire et l'évolution de la châtaigneraie, les caractéristiques physiques des Cévennes, l'homogénéité et la typicité des variétés, de la production et des produits, les savoir-faire et pratiques générés par la castanéiculture ».*

***La commission d'enquête note que la rédaction proposée par le groupement atteste de la présence du châtaignier, de l'utilisation de ses fruits et d'une synergie humaine autour de la filière. Ce point est à compléter d'éléments sur l'usage du nom « Cévennes » qui se décline en différents qualificatifs et formes de vocabulaire sur l'ensemble de l'aire géographique. En exemple les mots « cévenol, Cévennes méridionales,… » sont souvent utilisés.***

Structure de contrôle :
Le groupement réalise des contrôles internes chaque année.

Des contacts ont été pris par le groupement avec un organisme certificateur. A ce jour, le groupement envisage de confier la rédaction du plan de contrôle et la réalisation du contrôle externe à QUALISUD. Un document de contrôlabilité est rédigé (annexe 10).

***La commission insiste auprès du groupement sur la nécessité d'une rédaction de plan de contrôle simultanément à la rédaction du cahier des charges. Le document de contrôlabilité établi par le groupement est à compléter par l'organisme de contrôle dès sa désignation formelle.***

## 7. Avis et conclusion de la commission d'enquête

La commission d'enquête confirme que les éléments présentés par le groupement et étudiés par elle justifient une demande en AOP « Châtaigne des Cévennes ». Elle concerne 3 modes de présentation de la châtaigne soit sous forme fraiche, sèche et de farine.

Les membres de la Commission d'enquête estiment que l'aire géographique proposée par le groupement est le reflet des usages passés et actuels de la filière « Châtaigne des Cévennes ».

Cette aire traduit l'existence d'un véritable bassin où circulent les compétences techniques. Elle donne sens à l'économie de la filière châtaigne en matérialisant les usages d'approvisionnements en châtaigne et de ses transformations.

L'implantation du châtaignier au regard des conditions liées au milieu physique est avérée. La commission d'enquête informe le comité national de l'existence d'une zone géologique calcaire peu propice à l'implantation du châtaignier au sein de l'aire géographique. Il existe des arbres isolés mais aucune exploitation viable du produit n'est envisagée par les castanéiculteurs. La commission d'enquête plaide pour l'aire géographique sans discontinuité proposée par le groupement.

La commission d'enquête associe l'antériorité de l'utilisation de nom « Cévennes » pour le produit sur la partie ouest de l'aire géographique à la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » en 2007 soit une dizaine d'années qui depuis ne cesse de progresser.

La structuration de l'association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes répond aux critères de reconnaissance en organisme de défense et de gestion.

Sur ces bases la commission d'enquête considère que le projet de reconnaissance en AOP « Châtaigne des Cévennes » peut être justifié à la fois par l'existence d'un milieu physique et d'usages et à la fois sur les dynamiques de coopérations techniques et commerciales au sein d'un véritable bassin économique.

Ainsi, la commission d'enquête propose les principes généraux de délimitation suivants :

Les principes du milieu physique :
- Une localisation sur des sols qui reposent sur les roches mères acides propices à la culture du châtaignier.
- Une situation où l'influence climatique est méditerranéenne à peine en limite océanique avec une altitude comprise entre 150 et 900 mètres.

Les principes d'usage :

- Au regard des pratiques de culture sur des terrains présentant une pente, l'existence d'aménagements en terrasse appelés « bancels » ou « faîsses ». Les aménagements hydriques complètent le dispositif avec la présence de petits barrages nommés « trincats » coupant les rigoles d'irrigation.
- Au regard des pratiques de séchages et de conservation, l'existence passée ou actuelle de constructions réservées à ces opérations telles que les clèdes ou les sécadous et les moulins.
- Au regard de l'antériorité des implantations de châtaigniers appartenant à des variétés traditionnelles, l'existence des variétés de châtaigne précisées dans la liste où sont mis en évidence leurs caractères individuels et communs y compris sur le volet de la qualité nutritionnelle.

Les principes transversaux :

- Au regard, des structures professionnelles passées et présentes, considérer l'existence de collaborations sur le plan technique et les réalisations obtenues notamment sur l'aménagement du territoire lié à l'exploitation des châtaigneraies.
- Au regard de la dynamique économique engendrée par la valorisation de la châtaigne, considérer l'existence d'échanges commerciaux et de prestations entre opérateurs.
- Considérer la combinaison de l'utilisation et de l'antériorité du nom « Cévennes » pour les présentations du produit liée à la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » et au langage populaire et intuitif pratiqué sur le territoire.
- Considérer que les traditions gastronomiques relayées par des événements collectifs et sociaux-culturels (par exemple les fêtes de la châtaigne, marchés de producteurs,..) soient des éléments de cohésion et de développement économique.

Elle propose également au comité national de nommer une commission d'experts, chargée de proposer les critères de délimitation établis à partir des principes généraux et les appliquer pour proposer un projet d'aire géographique pour mise en consultation publique. Ils auront également pour missions d'étudier et de caractériser, le cas échéant, les critères d'implantation des châtaigneraies destinées à la production de « Châtaigne des Cévennes » à l'intérieur de l'aire géographique afin d'apporter à la commission d'enquête des éléments d'analyse sur la pertinence et le type éventuel de sélection des parcelles à mettre en œuvre..

**En conclusion, la commission d'enquête invite le comité national à :**

- **Se prononcer sur le présent rapport ;**
- **Se prononcer sur la poursuite du travail de reconnaissance ;**
- **Approuver les principes généraux de délimitation qui sont énoncés en conclusion de ce présent rapport ;**
- **Procéder à la nomination d'une commission d'experts délimitation en vue de définir les critères de délimitation et d'éclairer la commission d'enquête sur la mise en œuvre d'une délimitation parcellaire ou d'une identification parcellaire ;**
- **Se prononcer sur le projet d'aire géographique proposées par le groupement ;**
- **Acter l'antériorité de l'usage du nom « Cévennes » sur la partie ouest de l'aire à la mise en place de la marque « Châtaigne des Cévennes » ;**
- **Prendre connaissance de l'état d'avancement de la rédaction du projet de cahier des charges.**

# Annexes

(1) Dossier de demande faite par le groupement pour l'AOP « Châtaigne des Cévennes »
(2) Rapport des consultants sur la caractérisation de l'aire géographique
(3) Tableau synthétique des variétés
(4) Bilan 2003-2016 des examens organoleptiques
(5) Cartographie de la localisation des exploitations agricoles
(6) Cartographie de la localisation des châtaigneraies
(7) Etude d'impact économique par le groupement
(8) Statuts de l'Association
(9) Cahier des charges (version de mai 2017)
(10) Document de contrôlabilité

# Démarche d'AOP « Châtaigne des Cévennes »

Mise à jour le 4/11/2016

## I. Des hommes

1. Les opérateurs du territoire cévenol

1.1 La SICA du Caroux
1.2 La SARLVerfeuille
1.3 La SARL Fariborne
1.4 La Coopérative Origine Cévennes
1.5 Les Producteurs
1.6 Les échanges entre opérateurs

2. Une dynamique et des projets communs

2.1 Historique
2.2 Présentation et mission des différents acteurs depuis 1945
2.3 Organigramme des acteurs en 2016
2.4 Répartition des acteurs sur le territoire
2.5 Rétro planning d'une année

## II. Un territoire et une Histoire

1. les facteurs naturels
2. L'antériorité de la production
3. Les échanges commerciaux
4. Un savoir-faire commun

## III. Une filière opérationnelle

1. L'analyse socio-économique de la filière
2. Le potentiel de production

## IV. Un produit emblématique

1. La marque collective
2. La notoriété du produit
3. Le cahier des charges
4. Les analyses organoleptiques
5. Le plan de contrôle

## Introduction

Le vocable « Cévennes » n'a jamais été une entité administrative, seulement un espace géographique dont les limites ont beaucoup varié dans le temps.

« Les Cévennes ne sont pas « une », mais diverses, comme l'indique le pluriel de leur nom » (extrait de la *Société archéologique, scientifique et littéraire de Bézier (Hérault)*, 1979)

Arbre providentiel il a nourri les hommes et animaux pendant des siècles, donné du bois d'œuvre et du bois de chauffage, façonné les paysages. Le châtaignier a permis de sédentariser une population importante.
Son essor, puis son déclin témoignent des modifications sociales, culturelles et économiques de la société en Languedoc et plus généralement des évolutions du monde rural à partir de la fin du XIXème siècle.

Son utilisation évolue avec le mode de vie, et les aspirations de la communauté. La châtaigneraie ne constituera plus une ressource de matière première pour l'alimentation animale et humaine, mais devient au contraire un potentiel de produits de qualité, voire de luxe, par la valorisation de ses fruits de son bois, et par l'activité agro-touristique qui lui est associée.

Compte tenu des enjeux économiques et territoriaux, de l'histoire de la châtaigneraie en Languedoc-Roussillon et des atouts de la production, les producteurs du Gard, de l'Hérault et de Lozère souhaitent faire reconnaître la production sous l'appellation « Châtaigne des Cévennes ».

Nous possédons une homogénéité géographique sur l'ensemble de la zone, l'évolution de la châtaigneraie au cours des siècles est similaire, les pratiques et les savoir - faire sont identiques, les variétés présentes sur l'ensemble de la zone possèdent des caractéristiques typiques communes. En outre, les producteurs travaillent ensemble notamment sur des aspects techniques depuis plus de 50 ans et souhaitent poursuivre le travail collectif autour de ce projet fédérateur, levier de la dynamique régionale, cohérent et indispensable pour construire l'avenir de la castanéiculture.

Les principes même de cette nouvelle démarche sont que les variétés de châtaigne doivent être exclusivement issues de variétés locales traditionnelles adaptées au territoire.

Au-delà d'une démarche de valorisation d'un produit, la future AOP répond à de réels enjeux de territoire et doit servir d'outil de développement pour demain à toute une zone.

La production locale est nécessaire pour maintenir la biodiversité végétale qui s'y rattache mais elle doit aussi être performante et s'appuyer sur des filières existantes et économiquement viables.

Tout le territoire des Cévennes s'est structuré progressivement pour organiser de l'amont jusqu'à la distribution la traçabilité du produit et la porter à la connaissance des consommateurs. Ce projet se veut fédérateur et ambitieux pour les Cévennes parce qu'il est porteur d'une image et symbolise notre territoire.
Il reflète également la poursuite de pratiques ancestrales et nécessaires dans ces milieux.

Cette démarche de reconnaissance est indispensable pour répondre à nos préoccupations en termes de maintien de l'agriculture dans nos zones de montagne, de gestion de notre environnement mais aussi plus globalement pour l'aménagement du territoire.

# I. Des hommes

## 1. Les opérateurs du territoire

La Sica du Caroux dans l'Hérault (créée en 1965), Verfeuille dans le Gard (créé en 1990), Fariborne en Lozère (créé en 1999) et la Coopérative Origine Cévennes dans le Gard (créée en 1991) sont les opérateurs économiques principaux du territoire en plus des producteurs de châtaignes et des producteurs-transformateurs.

### 1.1 La Sica du Caroux

La **Sica du Caroux**, basée dans l'Hérault, est une organisation de producteurs créée en 1965. La Sica collecte 40 tonnes avec environ 40 apporteurs de châtaignes. Les lots apportés sont calibrés, trempés et sont mis en chambre froide. 90 % des apports sont destinés au marché du frais. Les 10 % restant sont transformés en marrons au naturel et confitures à Verfeuille (entreprise de transformation) et sont vendus localement.

### 1.2 La SARL Verfeuille

Créée en 1990, la **SARL Verfeuille**, basée dans le Gard, est un groupement d'agriculteurs castanéiculteurs spécialisés dans la transformation et le conditionnement de la châtaigne et autres fruits de montagnes.

Depuis plus de 25 ans, la maison Verfeuille transforme les fruits en confitures. L'entreprise Verfeuille collecte en moyenne 160 tonnes de châtaignes et environ 200 producteurs vendent leurs châtaignes à celle-ci.

### 1.3 La SARL Fariborne

La SARL Fariborne est basée en Lozère. C'est une entreprise créée en 1999 spécialisée dans la châtaigne sèche et dans la farine. Environ 44 tonnes de châtaignes sont séchées par an dont 85% en farine.

### 1.4 La Coopérative Origine Cévennes

Cette coopérative, basée dans le Gard, a été créée en 1991 à l'initiative de 30 producteurs. Environ 6 tonnes de châtaignes traditionnelles sont vendues en frais.

### 1.5 Les producteurs

Les producteurs de châtaignes de notre territoire sont en grande partie transformateurs. Près de 40 tonnes de châtaignes sont transformées à la CUMA du Pendedis (atelier collectif) spécialisé dans la transformation de la châtaigne. C'est un outil majeur sur le territoire.

En 2016, l'association Châtaigne des Cévennes compte 80 adhérents pour 500 tonnes de Châtaigne des Cévennes qui ont été produites sur le territoire (ces chiffres sont comptabilisés à travers les déclarations annuelles de récolte des adhérents).

Certains producteurs ne sont pas transformateurs. Ils apportent leurs châtaignes aux structures comme : Verfeuille, la SICA du Caroux, la Coopérative Origine Cévennes ou encore Fariborne.

1.6 Les échanges entre opérateurs

**Echange entre la Sica du Caroux et Verfeuille**

*2015 :* Verfeuille a fait du façonnage pour la Sica pour 1500 kg de châtaignes fraîches (confiture/marrons) et a vendu à la SICA près de 4 tonnes de châtaignes fraîches

| Nature des échanges / Opérateurs | Verfeuille => Sica du Caroux |
|---|---|
| Châtaignes fraîches | 4 tonnes |
| Confiture/marrons | 1 500 kg |

**Echange entre la Coopérative Origine Cévennes et Verfeuille**

*2015* : La Coopérative a vendu 500 kg d'oignons à Verfeuille
Verfeuille a vendu 4 500 kg de châtaignes fraîches à la coop.
Verfeuille a fait du du façonnage pour la coop. pour 800 kg de châtaignes fraîches (confiture/marrons)

| Nature des échanges / Opérateurs | Verfeuille => Coop. |
|---|---|
| Châtaignes fraîches | 4 tonnes 500 |
| Confiture/marrons | 800 kg |

**Echange entre Fariborne et Verfeuille**

2015 : Faribone a fait du façonnage pour Verfeuille pour environ 2 000 kg
Verfeuille a fait du façonnage pour Fariborne pour 1 500 kg de châtaignes fraiches (confiture/marrons)

| Nature des échanges / Opérateurs | Verfeuille => Fariborne | Fariborne => Verfeuille |
|---|---|---|
| Châtaignes sèches et farine | X | 2 tonnes |
| Confiture/marrons | 1 tonne 500 | X |

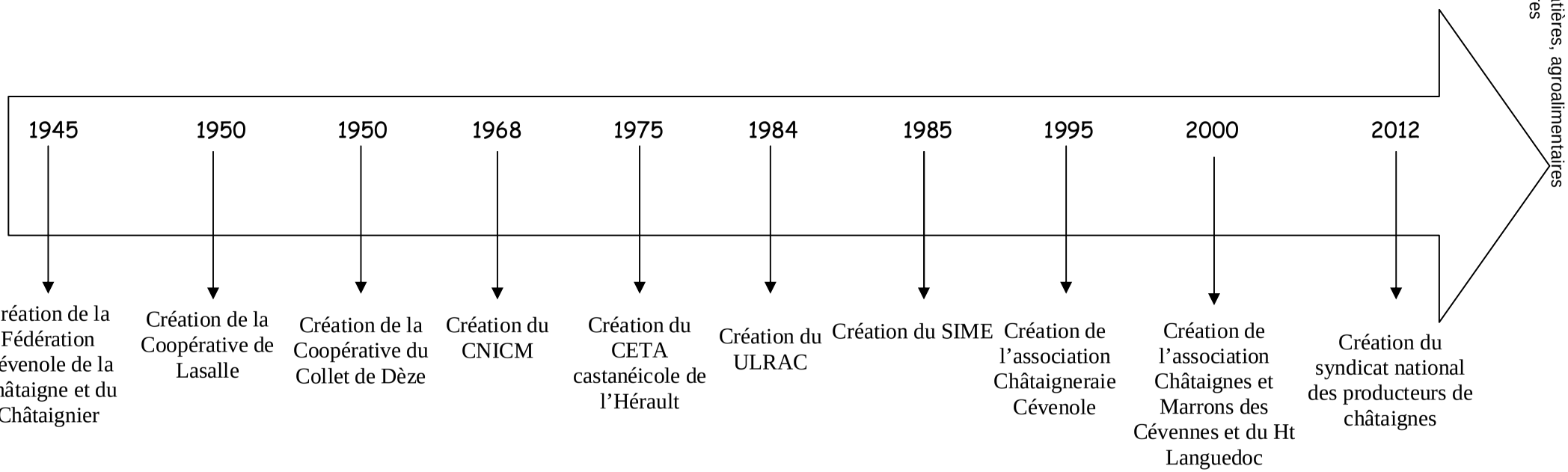
2. Une dynamique et des projets communs

Depuis plus de 20 ans une collaboration technique et économique existe entre tous les opérateurs du territoire avec notamment des échanges de savoirs, des partenariats dans la transformation et des échanges marchands. Cette collaboration a consolidé les savoir faire mais aussi les relations humaines.

Les acteurs castanéicoles travaillent ensemble depuis le milieu du XXème siècle, époque à laquelle ils se sont regroupés pour répondre aux différentes thématiques suivantes : greffage, élagage, transformation etc.

« Châtaigne des Cévennes »
35/118
2017-CN205
Comité national des appellations d'origine latières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

## 2.1. Historique




Actuellement et depuis plus de 50 ans, les préoccupations et le travail des castanéiculteurs s'articulent autour de plusieurs thématiques :
- La valorisation économique de la production et des produits qui en sont issus,
- La sauvegarde du verger traditionnel,
- La défense et la promotion des variétés locales,
- La lutte contre les ennemis du châtaignier,
- L'amélioration des techniques de production (mise en place de programmes d'expérimentation).

Depuis 2007, une communication commune pour les utilisateurs de la marque « Châtaigne des Cévennes » a été mise en place. Elle est liée à un logo et un règlement d'usage qui s'inscrivent dans le cadre de la démarche AOP. Ainsi, des outils de communication sont régulièrement créés pour continuer à maintenir, mais aussi, développer la notoriété de la Châtaigne des Cévennes.

## 2.2. Présentation et mission des différents acteurs depuis 1945

***Fédération Cévenole de la Châtaigne et du Châtaignier*** : Elle a eu pour objet de regrouper les syndicats d'exploitants agricoles du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et de l'Aveyron. Son but était de défendre les intérêts de producteurs, de lutter contre les ennemis du châtaignier, de l'expérimentation, la création de coopératives et de la communication en faveur de la consommation de châtaignes.
La fédération s'est beaucoup engagée et a tout fait pour faire prendre conscience aux pouvoirs publics de l'importance de la préservation des châtaigneraies des Cévennes et de son utilité sur le plan pastoral, économique et environnemental.
Dès le début, la FCCC émets le besoin d'axer le travail sur plusieurs points :

- la lutte contre les maladies
- l'amélioration des variétés
- la lutte contre les parasites
- la conservation des fruits
- la restauration de la châtaigneraie existante
- la création de nouveaux débouchés etc…

Tous ces points vont ainsi mener à la création de différentes structures sur l'ensemble de la région LR dans les années qui vont suivre avec un réel travail de collaboration sur les problématiques de la filière castanéicole.

***Coopérative de Lasalle*** : créée afin de prendre en charge les problèmes de commercialisation sur la châtaigne.

***Coopérative du Collet de Dèze*** : la Coopérative Régionale d'Alimentation Castanéicole des Cévennes (CRACA) est créée au Collet de Dèze (en Lozère). Soutenue par le conseiller général de l'Hérault, Monsieur Dolladille, et par d'autres communes du territoire, la coopérative ouvre ses portes. Le but était de développer une alimentation complète pour le bétail.

***CNICM*** : Comité National Interprofessionnel de la Châtaigne et du Marron : Dû à une forte volonté de travail sur la châtaigne, un premier outil a été mis en place au niveau national. Ce comité est créé afin que les pouvoirs publics puissent avoir une vision plus globale de la filière castanéicole sur le plan national.
Les différentes structures locales du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Lot-et-Garonne, du Var, de la Corse etc. ont donc décidé de se fédérer ensemble. Au total, se sont près de 15 départements qui sont réunis au sein de ce comité.

Le C.N.I.C.M s'appui alors sur deux axes :

- Le développement de la production (appui technique sur le greffage, la plantation etc.)
- Les recherches et les expérimentations

Plusieurs points de travail sont alors entrepris :

- l'endothia : Suite à l'apparition d'une méthode de lutte contre l'endothia avec une souche hypo-virulente mise au point par l'INRA, le C.N.I.C.M embauche plusieurs techniciens et une grande campagne de lutte est lancée sur tout le territoire.

- Rénovation de vergers : le C.N.I.C.M travaille sur les élagages sévères et met au point un programme d'action.

- ❖ Les différentes formes de valorisation de la châtaigne : la transformation avec l'accompagnement et le soutien des structures émergentes et la vente en frais de certaines variétés adaptées à cette méthode de distribution.

*CETA castanéicole de l'Hérault :*

Ses missions :

- Rénovation de vergers
- Lutte contre le chancre
- Amélioration de la qualité des fruits, sanitaire
- Participation au programme régional de lutte contre le cynips
- Commandes groupées

***ULRAC*** : l'Union Languedoc-Roussillon des Associations Castanéicoles. A sa création, l'ULRAC a pour objectifs les actions, études, expérimentations permettant le développement des produits issus de la châtaigneraie sur le plan technique, économique et commercial. Elle est créée afin de mieux répondre aux enjeux locaux. La mise en œuvre de programmes régionaux et la mise en place des aides à la rénovation ont été des avancées importantes pour la filière castanéicole du territoire.

*SIME* : Il deviendra l'Organisme Inter-Etablissements du Réseau des Chambres d'agriculture du Languedoc-Roussillon Service d'Utilité Agricole Montagne Méditerranée Elevage (OIER-SUAMME) quelques années plus tard. Le but était de se consacrer plus précisément sur une partie de la région Languedoc-Roussillon : la zone de montagne. Ses missions ont été reprises en 2015 par la Chambre Régionale d'Agriculture.

***Association Châtaigneraie Cévenole*** : elle fédère l'ensemble des acteurs de la châtaigneraie fruitière autour d'un projet de reconquête et développement de la châtaigneraie. Elle a les mêmes missions que le CETA castanéicole de l'Hérault.

***Syndicat National des Producteurs de Châtaignes*** :

Ses missions :

- La lutte biologique collective contre le cynips du châtaignier et l'appui aux exploitations touchées, via le fonds de mutualisation des risques sanitaires et environnementaux (FMSE). L'appui aux entreprises de l'aval de la filière.
- Les autres problématiques sanitaires : la qualité des fruits (fruits véreux et pourritures), les maladies de l'encre et du chancre, la septoriose.
- La valorisation des vergers existants : promotion de l'origine (AOP, Label Rouge, IGP) ; reconquête des vergers traditionnels abandonnés ; amélioration des itinéraires techniques.
- La création de nouveaux vergers (greffage et plantation).
- La prise en compte de la châtaigne par la Politique Agricole Commune (droits à paiement, agriculture biologique, indemnités compensatrices de handicaps naturels...).
- L'impact du réchauffement climatique sur les vergers.
- La représentation des producteurs, en particulier auprès des pouvoirs publics et des organisations professionnelles agricoles.

Aujourd'hui, grâce au partenariat entre les différentes instances, les opérateurs économiques du territoire, les techniciens et les producteurs, deux techniques de remise en valeur du verger ont été mises au point il y a plus de 20 ans.

Il s'agit de **l'élagage sévère** et du **greffage sur rejets** de souches mis en place par la section régionale du Comité National Interprofessionnel de la Châtaigne et du Marron (CNICM).

Ces deux techniques permettent une remise en valeur durable de la châtaigneraie et nous donne ainsi la possibilité d'utiliser ce potentiel qui se trouve sur le territoire.

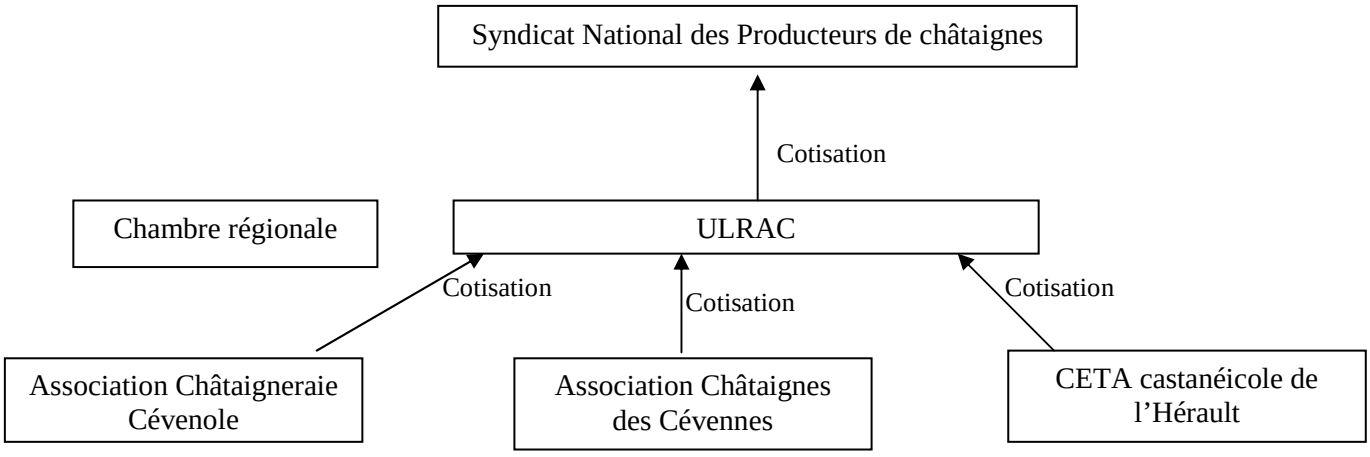
En outre, ce partenariat a également permis de travailler sur la mise en œuvre de techniques de conservation (trempage, chambre froide) permettant d'améliorer la qualité du produit et sa mise en marché.

L'installation et la maîtrise des outils de transformation donnent la possibilité d'élargir la gamme des produits et d'être présents toute l'année sur des marchés.

De ce travail en commun sont nés des techniques et savoir-faire permettant d'assurer la continuité de l'exploitation de la châtaigne dans les Cévennes.

Ainsi, une continuité depuis 1945 est remarquée entre le Gard, la Lozère et l'Hérault. Cette dynamique et ce travail en synergie montrent qu'une communauté humaine travaille et souhaite continuer à travailler dans le même sens, au sein de cette aire géographique. L'aboutissement de ces organisations collectives aboutit en 2000 avec la création de l'Association « Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut-Languedoc » regroupant les opérateurs de la filière castanéicole souhaitant faire reconnaître la Châtaigne des Cévennes en appellation d'origine. Ce n'est pas l'initiative d'une seule et même personne mais bien d'un ensemble de producteurs ayants les mêmes objectifs, les mêmes savoir-faire et la même identité culturelle et patrimoniale.

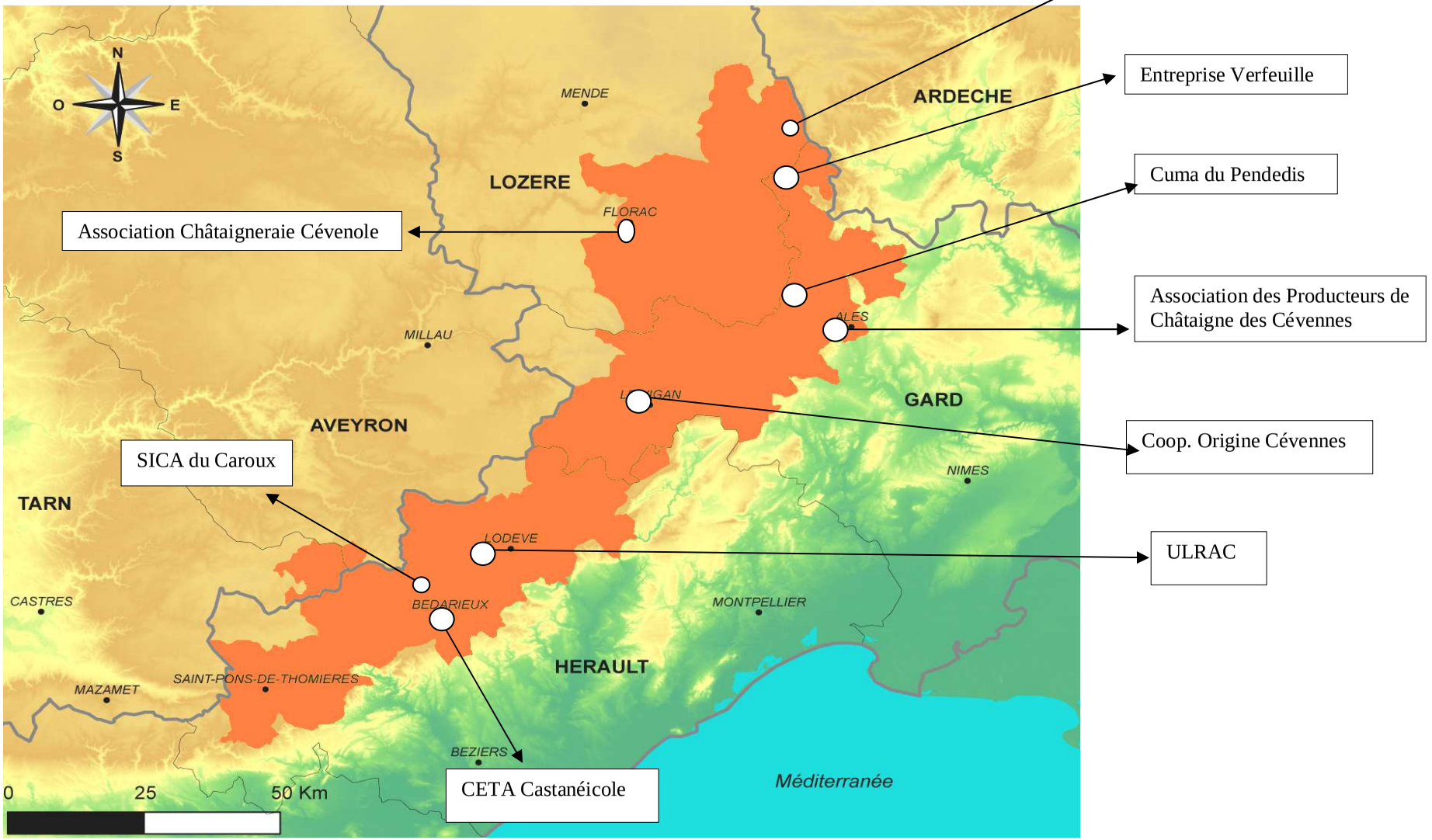
## 2.3 Organigramme des acteurs en 2016




*L'intégralité de ces acteurs travaillent ensemble* et collaborent sur plusieurs thématiques et notamment : la lutte biologique contre le cynips, les expérimentations, la rénovation de vergers, l'amélioration de la qualité sanitaire des châtaignes, l'obtention d'un signe de qualité etc.

L'ensemble des acteurs castanéicoles de l'aire géographique cotise à l'ULRAC qui ensuite cotise au syndicat national des Producteurs de Châtaignes.

## 2.4 Répartition des acteurs sur le territoire



Technique
Institutionnel
Promotion / manifestations

6. Rétro planning du travail des acteurs du territoire sur l'année 2016

| Quand ? | Qui ? | Quoi ? |
|---|---|---|
| Janvier | Producteurs adhérents des structures qui ont fait des lâchers sur leurs parcelles | Prélèvement de galles sèches de cynips |
| Janvier | Asso. Producteurs de Châtaigne des Cévennes | Edition du bulletin d'information de la démarche d'AOP |
| Janvier | Tous les acteurs du monde castanéicole de la région | Recherche de financements |
| Février | CETA castanéicole de l'Hérault + Asso. Châtaigneraie Cévenole | Récolte et conservation des baguettes de greffons |
| Février | Tous les acteurs du monde castanéicole de la région | Préparation de la campagne de lutte contre le cynips |
| Février | ULRAC + Chambre régionale | Suivis de l'évolution du Torymus |
| Avril | CETA Castanéicole et Asso. Châtaigneraie Cévenole | Distribution de greffons et de produits contre le chancre aux adhérents de l'association |
| Avril | CETA Castanéicole et Asso. Châtaigneraie Cévenole | Formation sur les greffes |
| Mai | Tous les acteurs du monde castanéicole de la région | Lâchers de Torymus sur les foyers |
| Mai | Asso. Producteurs de Châtaigne des Cévennes | Manifestation pour la promotion de la démarche d'AOP (JM'S Nîmes) |
| Juin | Asso. Châtaigneraie Cévenole | Achat groupé de caisses |
| Juillet | Tous les acteurs du monde castanéicole de la région | Estimation auprès des producteurs des besoins en matière d'expérimentation |
| Juillet | ULRAC + Chambre régionale | Suivi du Torymus et de l'infestation du Cynips pour étudier la sensibilité des différentes variétés avec notamment un suivi des variétés traditionnelles de l'aire géographique |
| Juillet | Syndicat National + tous les autres acteurs | AG du syndicat national |
| Eté | ULRAC + Chambre régionale | Prospection de châtaignier sain et vigoureux dans des zones très infectées + Prélèvement de rejets de souches pour tests de sensibilité |
| Août | Asso. Producteurs de Châtaigne des Cévennes | Edition du bulletin d'information |
| Août | ULRAC + Chambre régionale | Suivi du Torymus et de l'infestation du Cynips pour étudier la sensibilité des différentes variétés avec notamment un suivi des variétés traditionnelles de l'aire géographique |

| | | |
|---|---|---|
| Septembre | ULRAC + Chambre régionale | Edition du Bulletin de Santé Végétal sur le châtaignier avec notamment le suivi du carpocapse |
| Septembre | Tous les acteurs du monde castanéicole de la région | Journées européennes de la châtaigne : préparation et mise en œuvre |
| Octobre | ULRAC + Chambre régionale | Edition du Bulletin de Santé Végétal sur le châtaignier |
| Octobre | Association des Producteurs de châtaigne des Cévennes + CETA + Asso. Châtaigneraie Cévenole | Démonstration d'aspirateur à châtaignes |
| Octobre | Les producteurs engagés dans la démarche | Manifestation « Toulouse à table » |
| Octobre | Les producteurs engagés dans la démarche | Manifestation « La qualité fait sa comédie » |
| Octobre | Association des Producteurs de châtaigne des Cévennes + CETA castanéicole de l'Hérault | Manifestation « Fête de la châtaigne à St Pons » |
| Octobre | CETA castanéicole + Les producteurs engagés dans la démarche | Manifestation « Fête de la châtaigne à Olargues » |
| Octobre | Association des Producteurs de châtaigne des Cévennes | Contrôles des producteurs de châtaigne des Cévennes |
| Octobre | Association des Producteurs de châtaigne des Cévennes | Manifestation « Fête de la châtaigne à Anduze » |
| Novembre | ULRAC + Chambre régionale | Edition du Bulletin de Santé Végétal sur le châtaignier |
| Novembre | Association des Producteurs de châtaigne des Cévennes | Manifestation « Fête de la châtaigne à Lasalle » |
| Novembre | Association des Producteurs de châtaigne des Cévennes, CETA, ULRAC | Journée de dégustation (analyse organoleptique) des produits sous démarche d'AOP |
| Novembre | Les producteurs engagés dans la démarche | Manifestation : MIAM |
| Novembre | Les producteurs engagés dans la démarche + asso. Prod de châtaigne des Cévennes | Manifestation « journée de la plante, de l'arbre et du fruit » |
| Décembre | ULRAC + Chambre régionale | Bilan 2016 des ravageurs et des maladies |
| Décembre | Tous les acteurs | Bilan de toutes les actions faites en 2016 |

+ Tout au long de l'année, des expérimentations de l'ULRAC et de la chambre d'agriculture régionale sur la châtaigne comme des essais de trempage dans l'eau et dans des huiles essentielles à la SICA du Caroux pour lutter contre les pourritures brunes et crayeuses. Cette expérimentation a été demandée par l'ensemble des acteurs castanéicole de la région.

+ Projets de recherches de références par la valorisation de la biomasse issue de chantiers de coupe à blanc ou d'élagage sévère afin de diminuer le coût de la rénovation. En 2016, deux chantiers ont été lancés. Le premier bilan sera édité en décembre 2016.

## II. Un territoire et une Histoire

### 1. les facteurs naturels

Les facteurs suivants délimitent naturellement la zone géographique car le châtaignier possède certaines exigences écologiques indispensables à son maintien dans le milieu et à son développement.

En termes d'**altitude,** le territoire de la châtaigneraie cévenole s'étend de 150 à 900 m d'altitude, ce qui caractérise, en partie, le type de variétés rencontrées. La topographie apparaît comme un élément déterminant.

En terme **d'exigences pédologiques et géologiques**, le châtaigner est adapté à des roches - mères cristallines de type schistes, gneiss, granites ou grès. Il se trouve sur terrain acide dont le pH n'excède pas 7 et où le sol ne contient pas de calcaire ou très peu (inférieur à 4%).

En termes de **climat**, cette espèce a besoin d'une chaleur relative et craint les froids trop rigoureux.
En termes de besoins hydriques, 700 mm par an lui sont nécessaires avec un pic en fin d'été.
Ils sont homogènes sur l'ensemble de la zone géographique concernée et cohérents avec les besoins de *Castanea sativa.*

En termes de **topographie**, les pentes s'organisent en vallées secondaires et un paysage caractéristique se dessine.

### 2. L'antériorité de la production

L'antériorité de la châtaigneraie sur les Cévennes est attestée. Les cévenols ont su sélectionner des variétés et développer des techniques adaptées répondant aux usages et aux modes de consommation.

L'aire de production de la Châtaigne des Cévennes résulte d'interactions entre le milieu naturel et un ensemble de facteurs humains : l'histoire et l'évolution de la châtaigneraie, les caractéristiques physiques des Cévennes, l'homogénéité et la typicité des variétés, de la production et des produits, les savoir-faire et pratiques (greffage, séchage des châtaignes, élagage etc.), générés par la castanéiculture.

### 3. Les échanges commerciaux dans le temps

Les quantités de châtaignes vendues sur les marchés en 1814 (pas moins de 5400 tonnes pour le Gard et l'Hérault) montrent l'importance de la production de châtaignes des Cévennes.
En 1862, la châtaigneraie des Cévennes couvre 93 602 hectares.

Les mercuriales du XIXème siècle permettent de dire que les châtaignes récoltées étaient vendues fraîches sur les marchés locaux. Elles étaient alors consommées bouillies avec ou sans les peaux, et grillées avec les peaux. Cette consommation en frais se basait sur les variétés reconnues pour leurs qualités gustatives. Une quantité non négligeable était donc valorisée pour la consommation de bouche.

Le châtaignier a été un véritable arbre nourricier. La châtaigne était la première ressource alimentaire du territoire au XVIème siècle. Elle a nourri les habitants des Cévennes, mais pas seulement. En effet, cet arbre a acquis une véritable fonction monétaire, se substituant aux céréales, miel ou vin dans les redevances féodales, servant à payer les rentes des fermages ou servant de monnaie d'échange contre d'autres denrées dont manquaient les Cévennes.

### 4. Un savoir-faire commun

Afin de s'adapter aux contraintes physiques du milieu, les castanéiculteurs ont mis en place des aménagements permettant la culture du châtaignier. La construction de terrasses (appelées localement « **bancels** » ou « **faïsses** ») retenues par des murs en pierres sèches, structurent ainsi l'espace et sont le témoin de l'activité agricole.

La construction de canaux d'irrigation (appelés « **béals** ») étaient destinés à l'irrigation des terres agricoles et à l'alimentation des moulins.

Les « **trincats** » (petits barrages) étaient construits, afin d'éviter les phénomènes d'érosion liés à l'eau sur les terrains en fortes pentes.

Dans l'ensemble de la zone, on retrouve des « **sécadous** » (afin de faire sécher les châtaignes), des banquettes et murs en pierres sèches.

**Méthode de séchage :**

De tout temps, les hommes ont développé des moyens pour conserver la châtaigne et la décortiquer facilement. Traditionnellement, les châtaignes récoltées en automne étaient consommées toute l'année. En effet, autrefois, la plus grande partie de la récolte était destinée au séchage, les châtaignes les plus précoces et les plus grosses étaient vendues fraîches.

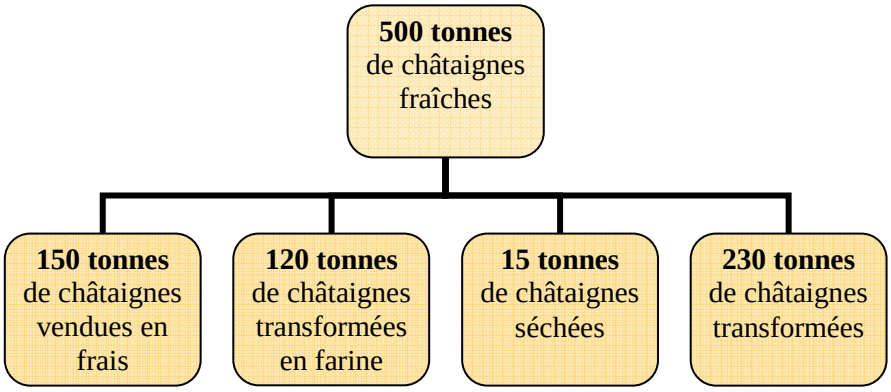
La déshydratation des châtaignes se faisait, et se fait toujours, dans de petites constructions en pierres sèches appelées « clèdes » ou « sécadous ». Ces constructions sont constituées d'un plancher à claire-voie sur lequel les châtaignes sont disposées. Une source de chaleur située sous ce plancher permet le séchage des châtaignes. D'ailleurs, dans le traité de la châtaigne (1780), Parmentier indique que le procédé cévenol de séchage à la « cléda » est le procédé de conservation le meilleur.

Une fois séchées, les châtaignes sont dépiquées : opération qui consiste à enlever les deux peaux entourant l'amande, rendant ainsi la châtaigne prête à l'emploi. En effet, un des critères de sélection des variétés sur notre territoire a permis de retenir des variétés qui s'épluchent facilement. Les châtaignes épluchées sèches, encore appelées « blanchettes » ou « châtaignons » sont ensuite consommées sous forme de « bajanat », soupe traditionnelle des Cévennes.

## III. Une filière opérationnelle

### 1. L'analyse socio-économique de la filière

- Cette analyse est basée sur environ **500 tonnes** des adhérents membres de l'association sur environ 300 ha en 2016.
- Toutes les données sont basées sur l'expérience des producteurs de châtaignes de l'association.
- Les Equivalents Temps Pleins (ETP) sont basés sur 1 500 heures par an.




**Estimation du chiffre d'affaire sur le territoire**

| ***Produits*** | ***Volumes*** | ***Prix de vente*** | ***Total*** |
|---|---|---|---|
| Châtaignes fraîches | 150 tonnes | 3,5 euros | 525 000 euros |
| Farine | 40 tonnes | 12 euros | 480 000 euros |
| Châtaignes transformées (marrons au naturel, confiture etc.) | 230 tonnes | 15 euros | 3 450 000 euros |
| Châtaignes sèches | 5 tonnes | 12 euros | 60 000 euros |
| *NB : 1 kg de châtaignes sèches équivaut à 3 kg de châtaignes fraîches.* | | | **4 510 000 euros** |

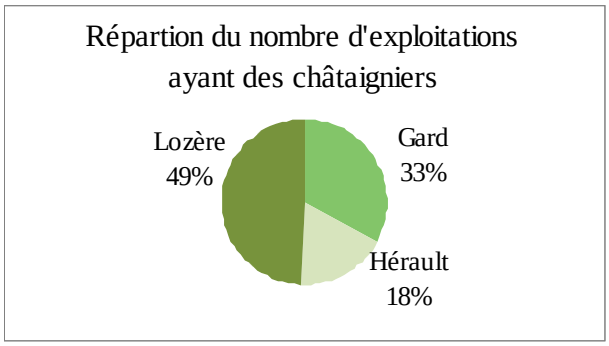
En équivalent *chiffre d'affaire*, les producteurs et opérateurs impliqués dans la démarche d'AOP génèrent un chiffre d'affaire d'environ **4 510 000 euros sur le territoire et 70 ETP.** Ce chiffre d'affaire participe au maintien des agriculteurs sur le territoire et permet l'entretien des espaces naturels à hautes valeur patrimoniale.

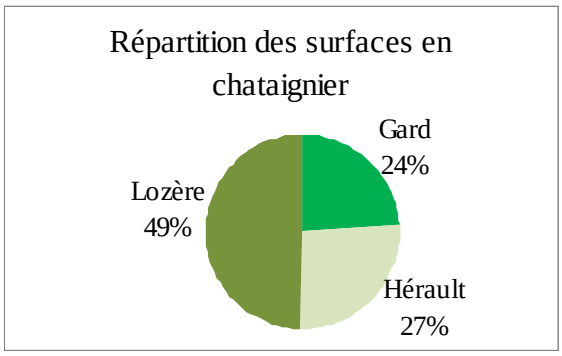
## 2. Le potentiel de production

Bien que le Recensement Agricole (RA) ne prenne pas en compte l'ensemble de la châtaigneraie cévenole en ne comptabilisant pas les superficies récoltées par des non agriculteurs, on peut affirmer que ces données sont représentatives de la localisation de la châtaigneraie exploitée.

Ces chiffres concernent l'ancienne région Languedoc Roussillon :

- Nombre d'exploitations : **345** (RA 2010), estimé à **600** personnes (données de la Chambre Régionale d'Agriculture)
- Nombre d'hectares : Environ **1200** ha (RA 2010), estimé à 1 600 ha (données de la Chambre Régionale d'Agriculture)
- Tonnage : estimé à **1500** T (données de la Chambre Régionale d'Agriculture)




## IV. Un produit

### 1. La marque collective

La marque collective Châtaigne des Cévennes a été lancée en 2007.

L'utilisation de la communication collective Châtaigne des Cévennes permet au producteur :

- d'être identifié et de faire connaître : les produits, le territoire, la démarche AOP et la qualité des produits … dans le but de valoriser financièrement leurs produits,
- d'augmenter la notoriété de la Châtaigne des Cévennes et ainsi créer une force de communication collective,
- d'anticiper avant l'obtention de l'AOP et faire reconnaître leur travail de valorisation de la production et du territoire,
- d'avoir à leur disposition des outils de communication efficaces :
  - étiquettes autocollantes pour vos produits,
  - affiches Châtaigne des Cévennes,
  - fiches recettes,
  - dépliants explicatifs de la démarche,
  - cartes postales,
  - des sacs kraft avec poignées,
  - un site internet.

Le but de la marque est de créer une force de communication collective pour les adhérents de l'Association engagés dans la démarche de reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée et ainsi, de développer la notoriété de l'appellation Châtaigne des Cévennes.

Les adhérents de la marque collective doivent s'acquitter d'une redevance volume en fonction de leur récolte.

La marque collective « Châtaigne des Cévennes » a un cahier des charges similaire à celui de la demande d'AOP.
Les opérateurs qui sont adhérents à la démarche et à la marque collective sont donc familiers avec les éléments du cahier des charges et les éléments de traçabilité. Ces points font l'objet de contrôle à travers la marque collective.

### 2. La notoriété du produit

La Châtaigne des Cévennes constitue un atout indispensable pour les entreprises agroalimentaires du territoire cévenol. Celle-ci est devenue un ingrédient incontournable dans les structures touristiques du territoire.

La notoriété est la renommée publique de ce produit, de ses qualités intrinsèques, du savoir-faire qui lui est associé, de son nom en lien avec le terroir dont il est issu. Elle est liée à la profondeur historique de la Châtaigne des Cévennes sur le territoire.

La châtaigne fait partie de l'emblème des Cévennes. Elle est porteuse d'une identité gastronomique et patrimoniale très utilisé sur le plan touristique.

La châtaigne cévenole constitue une production socioculturelle de la vallée. Les châtaigneraies sont à la fois exploitées pour l'alimentation humaine et pour le pâturage des animaux en sous-bois. Les variétés locales de châtaignes présentent des qualités organoleptiques particulières.

## 3. Le cahier des charges

Trois produits sont concernés par la démarche d'AOP « Châtaigne des Cévennes » :

- Farine de Châtaigne des Cévennes
- Châtaigne des Cévennes sèche
- Châtaigne des Cévennes fraîche

Ces châtaignes sont produites et transformées dans les Cévennes sur la zone d'Appellation d'Origine Protégé demandée.

Elles proviennent exclusivement des variétés locales anciennes de l'espèce Castanea sativa sélectionnées au fil des siècles dans les différents bassins de production cévenols. Ceci exclut notamment les variétés hybrides.
Elles ont des caractéristiques organoleptiques communes et typiques, comme une saveur naturellement sucrée, des arômes intenses et persistants de lait chaud et de fruits secs. Sous la forme fraîche, des arômes de miel, de violette et de patate douce sont également révélés.

Le taux de matière sèche est d'au moins 37 %, et sa composition en glucides est d'au moins 34 %.

*Les opérateurs doivent respecter ces points ci-dessous :*

=> Calibrage et tri des châtaignes
=> Mouture 250µm, taux d'humidité inférieur à 10 % pour la farine
=> Calibrage minimum de 20 mm pour la châtaigne vendue en frais

- Déclaration d'identification des opérateurs
- Déclaration annuelle de non-intention de production totale ou partielle
- Cahier de culture
- Déclaration annuelle de récolte et de commercialisation
- Bon d'apport (pour les opérateurs qui vendent leur production à un autre opérateur)
- Un bon de « retour » (pour un façonnage)
- Contrôles sur le produit avec des examens analytiques et organoleptiques annuels
- Un respect de l'étiquetage des produits

## 4 Les analyses organoleptiques

Chaque année, l'association met en œuvre des journées de dégustation dont les membres du jury sont formés. Pour l'année 2016, la dégustation portera sur 5 variétés de châtaignes ainsi que sur la farine et les châtaignons. Des analyses INCO au laboratoire d'Alès seront également faites.

Depuis 2000, les analyses sont faites annuellement durant la période de récolte afin que les châtaignes soient fraîches lors de la dégustation.

## 5 Le plan de contrôle

➢ Définition des différents opérateurs de la filière :

- *Producteurs* : Tout opérateur exerçant une activité de production de châtaignes.
- *Producteurs-apporteurs* : Tout opérateur exerçant une activité de production de châtaignes, et livrant en totalité ou en partie cette production à un metteur en marché ou à un transformateur.
- *Producteurs-transformateurs* : Tout opérateur exerçant une activité de production de châtaignes, et les transformant en châtaignes sèches et/ou farine.
- *Metteurs en marché* : Tout opérateur commercialisant des châtaignes sous forme fraîches et/ou sèches et /ou farine a partir de châtaignes provenant d'opérateur appartenant à l'Organisme de Défense et de Gestion.
- *Transformateurs* : Tout opérateur exerçant une activité de transformation de châtaignes en châtaignes sèches et/ou farine à partir des châtaignes de producteurs et/ou metteur en marché appartenant à l'Organisme de Défense et de Gestion.

### Le champ d'application : Schéma de vie

| Etapes | Opérateurs | Points à contrôler |
|---|---|---|
| **I. Habilitation des opérateurs** | | |
| **Identification des opérateurs** | Tous les opérateurs | - Déclaration d'identification de l'opérateur et description de l'outil de production<br>- Conformité de l'outil de production vis-à-vis du cahier des charges |
| **II. Condition de production des châtaignes** | | |
| **Aire géographique et inventaire du verger** | Producteurs | - Localisation parcelles identifiées<br>- Variétés<br>- Nombre d'arbres<br>- Age de plantation ou date de greffage<br>- Surface |
| **Pratique culturale et entretien verger** | Producteurs | - Cultures intercalaires<br>- Enherbement<br>- Amendements et fertilisation<br>- Irrigation<br>- Nettoyage châtaigneraie après récolte<br>- Traitement post-récolte |
| **Récolte des châtaignes** | Producteurs | - Date de récolte<br>- Volume récolté<br>- Récolte après chute du fruit sans procédés chimiques<br>- Rendement |
| **Etapes** | **Opérateurs** | **Points à contrôler** |
| **III. Réception et stockage des châtaignes récoltées** | | |
| **Réception des châtaignes** | Producteurs, producteurs-apporteurs, producteurs-transformateurs, metteurs en marché, transformateurs | - Identité de l'apporteur<br>- Volume de châtaignes par variété<br>- Etat sanitaire |
| **Stockage** | | - Local conforme<br>- Local situé dans l'aire de production |

| | | |
|---|---|---|
| **IV. Eléments spécifiques à la commercialisation de châtaignes fraiches** | | |
| **Préparation des châtaignes** | Producteurs, producteurs-apporteurs, producteurs-transformateurs, metteurs en marché | - Tri<br>- Calibrage |
| **Conditionnement** | Producteurs, producteurs-apporteurs, producteurs-transformateurs, metteurs en marché | - Localisation dans l'aire<br>- Local conforme<br>- Emballages et capacité conforme |
| **Traçabilité** | Producteurs, producteurs-apporteurs, producteurs-transformateurs, metteurs en marché | - Comptabilité, registres de vente |
| **V. Eléments spécifiques à la commercialisation des châtaignes sous formes séchées** | | |
| *Transformation en châtaignes sèches* | | |
| **Conditions de transformation** | Producteurs-transformateurs, transformateurs | - Variétés conformes<br>- Séchage<br>- Dépiquage<br>- Tri sanitaire<br>- Calibrage |
| **Stockage avant transformation et avant conditionnement** | | - Conditions de stockage conformes |
| *Transformation en farine de Châtaigne* | | |
| **Conditions de transformation** | Producteurs-transformateurs, transformateurs | - Variétés conformes<br>- Fruits conformes (sanitaire, présence de tan)<br>- Moulinage conforme (meule de pierre ou marteau) : habilitation |
| **Stockage avant transformation et avant conditionnement** | Producteurs-transformateurs, transformateurs | - Conditions de stockage et contenants conformes |
| *Châtaigne sèches ou farine de châtaigne* | | |
| **Conditionnement** | Producteurs-transformateurs, transformateurs | - Localisation sur l'aire<br>- Conditionnement dans contenants hermétiques |
| **VI. Contrôle produits** | | |
| *Châtaignes fraiches* | | |
| **Examen sensoriel** | Producteurs, producteurs-apporteurs, metteurs en marché | - Homogénéité variétale<br>- Calibre<br>- Etat sanitaire<br>- Caractéristiques organoleptiques |
| *Châtaignes sèches et farine de châtaigne* | | |
| **Examen analytique** | Producteurs-transformateurs, transformateurs, metteurs en marché | - Taux d'humidité<br>- Calibre<br>- Granulométrie |
| **Examen sensoriel** | Producteurs-transformateurs, transformateurs, metteurs en marché | - Caractéristiques organoleptiques |

# I. N. A. O.

**COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS LAITIERES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIERES**

## Demande de reconnaissance en AOC

## « CHATAIGNE DES CEVENNES »

*Rapport des consultants sur la caractérisation de l'aire géographique*

**La Commission de Consultants :**

**Mme Félicienne RICCIARDI-BARTOLI**

**M. Jean-Claude BOUSQUET**

**M. Laurent RIEUTORT**

**M. Daniel RICARD**

Secrétaire de la Commission : J. LAFFONT

SOMMAIRE :

**I) Contexte de la demande et mission des consultants :** ..... 3

**II) Aire proposée par le groupement demandeur :** ..... 3

**III) Travail des consultants :** ..... 4

**A) Historique et traditions de la châtaigneraie ;** ..... 5

**B) Savoir-faire et traditions :** ..... 6

**C) Les paramètres naturels de la zone proposée** ..... 8

**D) Dynamique professionnelle et structuration de la filière :** ..... 9

**E) Usages du nom sur l'aire proposée :** ..... 10

**IV) Analyse des consultants :** ..... 11

**A) Un lieu privilégié pour l'implantation du châtaignier :** ..... 11

**B) Un lien fort et ancien avec l'occupation humaine :** ..... 12

**C) Un ensemble de traditions et savoir faire** ..... 12

**D) Un projet d'aire en décalage vis-à-vis du nom proposé, malgré de bonnes bases techniques à préciser toutefois aux bordures.** ..... 12

**E) Des conditions disparates pour l'usage du nom « Cévennes » sur l'aire proposée** ..... 14

**V) Proposition de principes pour la délimitation d'une aire « Châtaigne des Cévennes » :** ..... 14

**VI) Conclusion** ..... 15

## I) Contexte de la demande et mission des consultants :

L'association « Châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc » a déposé en 2006 un dossier de demande de reconnaissance en AOC pour la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche (ou châtaignons ou blanquets ou badjanes… ?) et la farine de châtaigne.

La Commission d'Enquête en charge du dossier (Messieurs GOARIN (Président), CHOUVIER, LEROY , ZURCHER) s'est rendue sur le terrain en août 2009 et a présenté son rapport au Comité National.

Le Comité National du 2 février 2011 a ensuite nommé une commission de consultants composée de Mme Félicienne RICCIARDI-BARTOLI ; M. Jean-Claude BOUSQUET ; M. Laurent RIEUTORT, et M. Daniel RICARD.

La mission des consultants (extrait de la lettre de mission) consiste à *« aider la commission d'enquête à déterminer les principes définissant le lien au terroir du produit en tenant compte des facteurs de milieu physique et humain. Sur la base du projet proposé par le groupement, les consultants s'attacheront à donner des orientations qui devront aider à déterminer les principes généraux de la délimitation de l'aire géographique de la Châtaigne des Cévennes. La commission de consultants donnera à la commission d'enquête un avis sur la proposition du groupement d'intégrer la partie ouest de la zone, à savoir le piémont de la Montagne Noire*

*Résultats à obtenir : présenter à la Commission d'Enquête un rapport comportant l'analyse des facteurs naturels et des facteurs humains qui définissent le lien au terroir de la Châtaigne des Cévennes ; et proposant également les principes généraux de délimitation de la future aire de production »*

## II) Aire proposée par le groupement demandeur :

*« Les Cévennes appartiennent au Massif Central. Ce dernier est un massif ancien, résultant de l'orogenèse de la chaîne hercynienne, et qui est bordé :*

- *à l'ouest par le bassin aquitain,*
- *au sud et à l'est par deux chaînes montagneuses (les Pyrénées et les Alpes).*

*Signalons que le Massif Central est principalement composé :*

- *de socles métamorphique et granitique*
- *de fossés sédimentaires (Limagne et causses, notamment)*
- *de terrains volcaniques.*

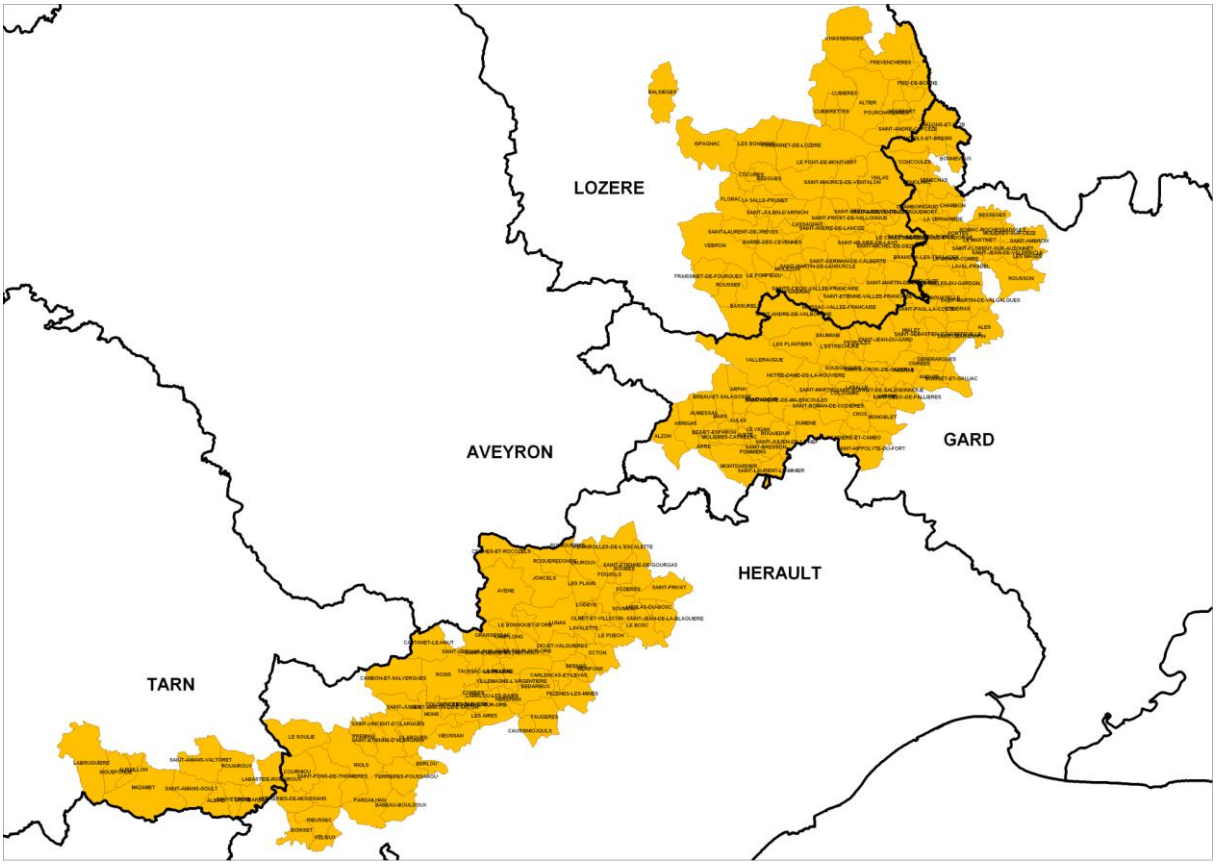
*Les Cévennes se situent dans la partie sud est du Massif Central et constituent un arc de cercle concave à l'ouest. Le territoire est bordé :*

- *au Nord par le Mont Lozère,*
- *à l'Est par la plaine du Gard,*
- *au Sud par la plaine viticole du Bas Languedoc,*
- *à l'Ouest, du Nord au Sud par les Causses, le Massif de l'Aigoual, le Massif du Caroux, les monts de l'Espinouse et la Montagne Noire.*

*Plusieurs vallées traversent ce territoire. Ainsi, du nord au sud se succèdent :*

- *la vallée du Chassesac,*
- *la vallée de la Cèze,*
- *la vallée du Tarn,*
- *les vallées des Gardons,*
- *la Vallée de l'Hérault,*
- *la vallée de l'Orb,*
- *la vallée du Jaur.*

La carte suivante matérialise cette proposition :




## III) <u>Travail des consultants :</u>

La commission de consultants s'est rendue sur le terrain à trois reprises :

- Le 9 juillet 2011, entre le Gard et la Lozère (Branoux les Taillades, Chamborigaud)
- Les 13 et 27 octobre 2011 (deux sous-groupes), dans l'Hérault et en limite du Tarn (Saint Vincent d'Olargues, Saint Gervais sur Mare, Bédarieux)

Chaque visite a eu lieu en présence des représentants du groupement et les professionnels des secteurs concernés ont été rencontrés, qu'ils s'agissent de producteurs ou bien d'acteurs des circuits commerciaux. En parallèle, Mme RICCIARDI a réalisé une synthèse sur l'historique et les traditions castanéicoles du secteur.

## A) Historique et traditions de la châtaigneraie ;

### Historique rapide

Le châtaignier est présent au nord de la Méditerranée depuis plus de 5000 ans mais son expansion est liée à l'homme. Au Moyen Age, il reste secondaire, la ressource principale étant la céréale ; les moines développent greffage et production de bois. A partir du XVI$^{ème}$ l'accroissement démographique entraîne une plus forte extension, la châtaigne remplace les céréales et les forêts exploitées pour le bois sont converties en châtaigneraies vivrières.

En 1552 la région d'Alès au Vigan est une immense châtaigneraie, où l'on peut parler de monoculture ; cette expansion s'accompagne d'aménagements pour retenir la terre et drainer les eaux de ruissellement, qui vont modeler le paysage et laisser durablement leur empreinte : « Plus de 90% des châtaigniers sont concentrés dans 43 villages en une trainée continue d'Alès au Vigan : la zone à châtaigniers coïncide avec la Cévenne primaire entre Causses et garrigues, de Saint Jean du Gard à Soudorgues et à Mandagout » (E. Le Roy Ladurie)

Les châtaignes sont la base de l'alimentation : avec un rendement de 20 q/ha la châtaigneraie apporte deux fois plus de calories qu'un champ de seigle. Les investissements en outils sont moindres que pour la vigne, mais la culture demande de la main d'œuvre, jusqu'à nécessiter un apport extérieur venu pour la saison des hautes terres de Lozère.

La culture du châtaignier a souvent été associée à la pauvreté, mais en Cévennes elle est liée à la densité de population, bien que l'expansion du châtaignier ne puisse être une réponse immédiate à une expansion démographique, étant donné les 15 ans nécessaires à la mise à fruit de l'arbre.

Le déclin de la châtaigneraie débuta au XVII$^{ème}$ siècle, et s'accéléra à partir du XIX$^{ème}$. Le petit âge glaciaire du XVIII$^{ème}$ détruisit beaucoup d'arbres, puis les nouvelles techniques agricoles et le chaulage des sols acides permirent des cultures plus rentables.

Au XX$^{ème}$ siècle, deux champignons, l'Encre et le Chancre (Endothia) ravagent les vergers avant que des techniques de lutte ou de prévention ne soient mises en place.

L'industrie du tannin porta un dur coup à la châtaigneraie : le bois mis à bouillir donne l'acide gallique, utilisé à partir de 1860 dans le tannage des cuirs. La demande en tannin s'envole et des usines d'extraction se créent : en 1914, 14 usines fonctionnent en Cévennes.

Enfin, l'exode rural qui s'accentue au XIX$^{ème}$ siècle et la première guerre mondiale dépeupleront les zones défavorisées, réduisant la main d'œuvre pour les récoltes.

Ce n'est qu'à la fin du XXème siècle que la population locale se stabilisera, voire augmentera de nouveau, et que les productions traditionnelles connaitront un regain d'intérêt.

**Exigences pédoclimatiques et matériel végétal :**

Le châtaignier acidophile et calcifuge, nécessite un climat sub-méditerranéen et/ou subatlantique, assez chaud mais suffisamment arrosé.
L'acidité optimale du sol est entre pH 4,8 et 5,5 et les châtaigniers poussant sur un sol calcaire sont en réalité sur des micro situations décarbonatées. Si le châtaignier se contente de sols médiocres pour d'autres cultures, il fructifie mieux sur des sols riches et profonds. Les replats ou les bas de pente sont favorables, tandis que sur les versants les risques d'érosion doivent être corrigés par des murets.

Le châtaignier est d'une grande souplesse climatique ; les conditions idéales s'inscrivent dans un espace allant, en France, de la Corse à la Bretagne, incluant les massifs montagneux. Dans le Midi les plantations se trouvent selon l'altitude dans les adrets ou dans les ubacs, pour éviter les excès de sècheresse ou de froid : le châtaignier craint les gels tardifs qui détruisent les bourgeons, et les hivers rigoureux peuvent le faire périr.

Le recensement variétal est compliqué par la variabilité de l'espèce et les synonymies. Pour déterminer les variétés, on utilise les fruits, les fleurs, la phénologie et les bogues mais aussi l'analyse génétique. On dénombre une quarantaine de noms différents, les plus mentionnés sont Bouscasse, Dauphine, et Pellegrine (ces deux dernières sont des « marrons »), ainsi que Bouche Rouge, Comballe, et Sardonne. Des variétés hybrides ont été introduites dans le années 80. Cette diversité répond aux exigences pédo-climatiques et aux stratégies alimentaires et commerciales mises en place. La châtaigne et le marron sont tous deux les fruits du Castanea sativa, mais le mot marron ne se généralise en France qu'à partir du XVIII$^{ème}$ pour désigner les plus grosses châtaignes. La différence est le cloisonnement de l'amande : le fruit est divisé pour la châtaigne, quand celui du marron est unique dans le péricarde.

**B) <u>Savoir-faire et traditions :</u>**

**Récolte, conservation, transformation :**

La récolte va de fin septembre à fin novembre ; en Cévennes le gaulage n'est pas pratiqué, la plupart des fruits tombent avant les bogues ou s'en détachent au sol.

Autrefois les « châtaigneurs » portaient à la ceinture un sac de toile qu'ils remplissaient de châtaignes, déposées ensuite dans un panier puis dans de grandes balles en jute. Ce travail exigeait une forte main-d'œuvre, d'abord familiale, puis des ramasseurs rémunérés au fixe plus une certaine quantité de châtaignes.

Les modes de conservation diffèrent selon les régions, les variétés, et les modes de consommation ; les principaux sont toujours pratiqués mais parfois modernisés :

Conservation des fruits frais : Les châtaignes étaient stockées dans des caisses, couvertes de sable ou cendres, ou dans des silos tapissés de branches d'arbousier ou de fougères, d'où l'on retirait régulièrement les fruits. Elles passaient ainsi l'hiver sans se gâter. On pratique aujourd'hui la conservation en chambre froide pour les fruits frais.

Trempage : Le trempage permet d'éliminer les fruits véreux par flottage, mais également d'asphyxier les microorganismes néfastes. Les châtaignes sont ensuite séchées au soleil, de préférence, et conservées dans un endroit frais et sec ; ces pratiques ont toujours cours.

Séchage : Les fruits séchés au soleil et stockés dans un grenier ne sont pas à l'abri des parasites ou des rongeurs ; le séchoir à châtaigne, nommé « clède » en Cévennes, est plus efficace. Ce sont de petites bâtisses à deux niveaux, dans lesquels on entretient un feu au rez-de-chaussée, les fruits étant disposés dans la partie supérieure sur un plancher à claire voie. La surveillance du feu est un travail important, réservé à un membre de la famille, ou, dans les grandes propriétés, à un « clédier » rémunéré. Le séchage en clède est toujours pratiqué mais parfois avec un poêle à fuel.

Les châtaignes séchées sont décortiquées à la fin du séchage puis conservées telles quelles ou transformées en farine.

Battage et foulage : Autrefois, les châtaignes dans un sac étaient projetées à bout de bras sur un billot, ou foulées à l'aide de chaussures cloutées dans de grands pétrins. Le décorticage mécanique a diminué les temps de travaux : en Cévennes, le « pisaire » était utilisé depuis la fin du XIX$^{ème}$; les châtaignes étaient enfermées dans un récipient cylindrique traversé par un axe muni de pointes et actionné par une manivelle. Les châtaignes débarrassées de toute enveloppe, étaient prêtes à être conservées ou transformées en farine.

Aujourd'hui des décortiqueuses, peleuses et brosseuses électriques apportent gain de temps et d'efficacité.

Farine de châtaignes : Les moulins à grains étaient souvent utilisés périodiquement pour les châtaignes, installés au bord des rivières. Le moulin du Martinet à Génolhac construit au XVII$^{ème}$ siècle a fonctionné jusqu'aux années 1950, il était muni de plusieurs meules servant aux châtaignes et aux céréales. Par la suite, l'électricité remplacera l'énergie hydraulique ; il existe aujourd'hui de petits moulins adaptés à une exploitation individuelle.

Pour éviter l'empâtement des meules, le meunier doit être attentif à la teneur en eau des châtaignes et en contrôler le séchage par entaille dans le fruit, ou éclatement avec un marteau. Des soins apportés à la fabrication de la farine dépendront sa qualité son usage, consommation humaine ou animale.

**Consommation des châtaignes et de la farine de châtaigne**

La châtaigne se prête à des utilisations très diverses :

Châtaignes rôties : On faisait souvent des « bruscades », grillées de châtaignes, dans des poêles à long manche. Les afachados (châtaignes rôties) des Cévennes, étaient consommées auprès du feu, au cours de veillées conviviales et animées accompagnées de vin nouveau.

Châtaignes séchées : Les châtaignes qui conservaient encore un peu d'humidité demeuraient souples et étaient consommées sans préparation, elles constituaient un casse-croute.

Les châtaignes complètement séchées, *castagnou* ou *bajhâno* en Cévennes, sont réhydratées par trempage puis cuisinées comme des châtaignes fraiches. Bouillies, elles sont accompagnées de lait ou de vin, ou préparées à la manière d'un légume en soupe, « lo bajanat », consommé le matin et au repas de midi avec du lait frais ou caillé, les hommes y ajoutant du vin. Il faisait partie de l'alimentation quotidienne jusqu'en été, le bouillon de châtaignes était alors considéré comme désaltérant.

Farine de châtaignes : Dans les Cévennes, la farine de châtaigne était peu répandue, et destinée essentiellement aux animaux, mais des témoignages attestent son utilisation en mélange avec de la farine d'orge ou de seigle, dans la confection du pain du Moyen âge jusqu'aux XVI$^{ème}$ et XVIII$^{ème}$ siècles.

Nourriture animale : Autrefois les châtaignes séchées abimées, de calibre ou de qualité inférieure, étaient données aux animaux en complément d'alimentation. La farine de châtaigne cuite seule ou en mélange avec des céréales était souvent destinée à l'alimentation des porcs. En dehors des périodes de ramassage, les châtaigneraies servaient et servent encore de terrain de pacage aux porcs et troupeaux.

**Châtaigneraie dans la culture populaire**

Le cycle du châtaignier faisait l'objet d'observations et de prévisions qui montrent l'importance des conditions climatiques, les espoirs et les craintes, qu'elles pouvaient engendrer. Des croyances populaires rattachent la châtaigne à des symboles de fécondité, ou au culte des morts. Enfin, nourritures dépréciées favorisant l'indolence et la paresse, les châtaignes, pensait-on, maintenaient les populations dans l'archaïsme et les incitaient à la rébellion, à l'exemple des camisards cévenols durant les guerres de religions.

## C) Les paramètres naturels de la zone proposée

L'aire proposée par le groupement demandeur s'étend sur 215 communes du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn. Elle reprend la forme en croissant de la bordure sud-est du massif central. Sur un plan morphologique, c'est une zone accidentée entre deux secteurs relativement plans, les hauts plateaux des Causses et de la Margeride au nord ouest ; et la plaine languedocienne au sud est. Elle est séparée en deux zones distinctes, nord-est et sud-ouest, par l'avancée calcaire du Causse du Larzac.

Géologie : Les roches qui la composent sont majoritairement acides : granites, schistes, grès ; et les sols issus de leur décomposition permettent la culture du châtaignier. On rencontre

cependant à la périphérie des roches calcaires, que ce soit au niveau de la bordure des Causses, ou de la plaine Languedocienne, ou encore en versant nord de la montagne Noire ; ainsi qu'à l'intérieur de l'aire quelques îlots très localisés à Barre des Cévennes ou au causse de Nissergues.

Sur les deux entités, et hormis les quelques cas précédents, la géologie est donc homogène et présente une certaine continuité : les granites du Mont Lozère sont semblables à ceux du Sidobre ou de la Montagne Noire, et les produits de leur dégradation possèdent les même caractéristiques pédologiques.

Morphologie : Les différences d'altitude entre le massif Central et la plaine rhodanienne ou languedocienne et l'abondance des précipitations ont donné naissance à des zones de pentes fortes, très érodées, au relief accidenté, entaillé, particulièrement dans les zones de schistes plus tendres par des vallées étroites et encaissées, les valats, séparées de crêtes abruptes, les serres. Leurs orientations vont d'est-ouest à nord –sud, les cours d'eau rejoignant la méditerranée ou le Rhône. Ces reliefs donnent ainsi naissance à des versants aux microclimats très contrasté de par leur altitude et leur orientation, avec au sud des zones sèches à la végétation de garrigue, tandis que les versants nord ou d'altitude portent des bois de résineux et de hêtres. Dans cette diversité de territoires, le châtaignier a été implanté au fil des siècles dans les situations les plus adaptées, reconnues au fil des siècles par des générations de producteurs.

Climat : sur le cœur de l'aire, il est typiquement méditerranéen et marqué par une sécheresse estivale encadrée de périodes de précipitations intenses, au printemps et particulièrement en automne. Ces épisodes assez violents sont la cause d'une érosion intense et de ravinements, ayant conduit à la nécessité de l'aménagement en terrasses des pentes cultivées.

A la périphérie de l'aire proposée cependant, le climat perd son caractère méditerranéen : vers l'ouest aux abords de Mazamet, il subit de nettes influences océaniques qui modifient le milieu et la végétation spontanée, avec la quasi disparition des formations de garrigue, et des précipitations plus fréquentes et mieux réparties sur l'année. De même au nord de l'aire et aux environs de Mende, où l'on rejoint les bassins versants du Tarn et du Lot, le changement de végétation et de climat est notable.

**D) <u>Dynamique professionnelle et structuration de la filière :</u>**

La constitution du groupement demandeur autour de la relance de la filière castanéicole en région Languedoc Roussillon, et le choix d'une demande de reconnaissance en AOC ont contribué à structurer la profession. Les relations même informelles entre les différents opérateurs sont une réelle cohésion et un partage des techniques, des méthodes, et de l'esprit de la démarche au travers de l'aire considérée. Les opérateurs paraissent bien communiquer entre eux, la présence d'un(e) animateur / animatrice joue un rôle dans la cohésion du groupe. Des opérations collectives avec grillades de châtaignes sont organisées pour promouvoir la démarche.

Sur le plan technique, les exploitations anciennes ou nouvellement créées, avec la remise en état de vergers par élagage et débroussaillage, ou le greffage de variétés locales à partir de repousses, ont repris les savoir faire locaux et les ont améliorés, ou mécanisés. De même les pratiques de séchage et de transformation, qui ont parfois été actualisées, conservent un caractère traditionnel et sont partagées sur l'ensemble de l'aire.

La production est écoulée à plusieurs niveaux, qu'il s'agisse de vente directe sur les marchés ou à l'exploitation, par un réseau de boutiques paysannes, ou encore en GMS pour les structures ayant un volume suffisant.

Les châtaignes fraîches sont vendues sur une période assez courte, automne et hiver, prolongée par le stockage en chambre froide. Les critères de qualité principaux sont l'aspect visuel –calibre, brillance ; et la saveur, au détriment des variétés hybrides. La précocité est importante, toutefois dans la mesure où les températures au moment de la vente sont suffisamment basses pour donner l'envie au consommateur de faire griller des châtaignes.

Pour les produits transformés, les opérations ont lieu, soit sur l'exploitation, soit dans un atelier collectif (CUMA) ou dans une entreprise privée, à l'intérieur mais aussi à l'extérieur de l'aire proposée par le groupement demandeur.

Les principaux intervenants sont :

Atelier Verfeuille : transformation ;

SICA du Caroux : collecte et vente en gros, plus magasin de vente important ;

Entre ces intervenants, les échanges de produits ou de prestations tendent donnent une cohésion professionnelle à l'aire ; cependant une partie des châtaignes est vendue à des négociants souvent situés en Ardèche, sans informations sur la destination ou la dénomination finale des produits.

A noter l'absence de la démarche de la coopérative « Origine Cévennes », qui vend un certain tonnage de châtaignes fraîches mais pour partie des hybrides hors contexte du projet AOC.

## E) <u>Usages du nom sur l'aire proposée :</u>

La distribution de l'usage du nom « Cévennes » pour les châtaignes fraîches ou les produits dérivés sur la zone proposée peut faire l'objet de plusieurs observations.

- La vente des châtaignes fraîches, en vrac, semble moins se prêter à l'identification que celle des produits transformés. L'indication d'origine peut être manuscrite sur une ardoise, ou une simple étiquette agrafée sur le côté d'une cagette. Dans la partie Gard et sud Lozère de l'aire, particulièrement en circuits courts, l'origine locale du produit est une évidence et n'est pas toujours mentionnée. Elle peut aussi passer au second plan après le nom de la variété.

Dans la partie ouest et le sillon Orb – Jaur, le nom « Cévennes » ne semble pas usité ni revendiqué localement pour les produits frais, en raison de la concurrence du « Marron

d'Olargues ». « Cévennes » peut être utile pour la vente à l'extérieur, mais l'étiquetage pratiqué par exemple par la SICA est peu valorisant.

- les produits transformés (farines, châtaignes séchées, confiture…) qui sont vendus emballés affichent plus souvent le nom « Cévennes » sur l'étiquette, soit directement dans le graphisme de celle-ci, soit à l'aide d'un autocollant supplémentaire portant le logo du groupement demandeur. *(la demande initiale portait sur « Châtaigne des Cévennes et du Haut Languedoc » puis « Châtaigne des Cévennes ». En 2006, le Comité National avait estimé que le nom n'avait pas d'usage sur la partie ouest de l'aire. En 2007 et 2008, le groupement a remodelé sa demande et a lancé un plan de communication avec notamment la diffusion de stickers).* Dans la partie ouest cependant, le terme « Cévennes » cohabite souvent avec d'autres dénominations géographiques (Olargues, Haut Languedoc, etc…) Enfin, l'atelier de Verfeuille achète ou transforme à façon des produits « bruts » de la Sica du Caroux et les valorise avec le nom « Cévennes » ; qui aurait aussi été utilisé il y a 30 ou 40 ans par l'ancienne coopérative de Prémian (vallée de l'Orb) mais cela n'a pu être prouvé.

- une partie de la production est vendue et transformée à l'extérieur de la zone, par des négociants souvent situés en Ardèche, sans que l'on possède d'informations sur la destination ou la dénomination finale des produits.

Il apparait donc que « Cévennes » est :

- peu utilisé pour la châtaigne fraîche, soit parce que l'origine présente un caractère d'évidence, soit parce que la destination finale des produits n'en valorise pas l'origine, soit en concurrence avec un nom variétal
- plus largement utilisé pour les produits transformés, mais avec de fortes disparités : assez systématique et spontané en Lozère et Gard, mais très lié à la vignette du groupement et parfois en concurrence avec d'autres indications géographiques dans l'Hérault.

## IV) Analyse des consultants :

A l'issue de cette première approche la commission de consultants a recensé plusieurs points important dans la proposition qui lui a été présentée.

### A) Un lieu privilégié pour l'implantation du châtaignier :

L'essentiel de l'aire proposée, par les conditions de sol et de climat qui y sont présentes, est un milieu très favorable à la culture du châtaignier. Bien que l'on n'y rencontre pratiquement pas de zones très fertiles à l'image de certaines terrasses alluviales du sud-ouest qui produisent de grosses quantités, les schistes et granites de l'aire combinés au climat méditerranéen sont favorables à l'arbre, avec des nuances qui ont été exploitées historiquement et empiriquement par la sélection variétales en fonction de leur adaptation au terroir. L'abandon d'une grande partie du verger pendant parfois un siècle a mis en évidence les zones où l'arbre pouvait se développer de manière « autonome » et celles où il ne perdurait

qu'avec les soins de l'homme. Ces points pourront être développés en cas d'identification parcellaire ultérieure.

**B) Un lien fort et ancien avec l'occupation humaine :**

Présent probablement depuis le début de l'ère Quaternaire, le châtaignier a connu un développement en liaison avec l'activité humaine et a connue son apogée entre les XVIème et XVIIIème siècles, où son extension est corrélée à un fort accroissement de population sur ces terres pauvres. Surnommé l'« Arbre à pain », il a permis l'alimentation de la population mais aussi du bétail (feuilles, déchets de châtaignes…), il a fourni le bois d'œuvre pour les constructions, l'échange des produits avec les zones de plaine, et une source de revenus par la vente des châtaignes mais aussi la production de piquets de vigne et de cercles de barriques. Le châtaignier est indissociable de la présence humaine dans ces régions, sa place prépondérante dans la culture et les traditions populaires mais aussi le quotidien des habitants est incontestable.

**C) Un ensemble de traditions et savoir faire**

Il existe sur la zone proposée une somme de savoir faire et de techniques mises au point au cours des siècles autour de trois axes principaux :

La conduite de l'arbre avec la sélection des variétés et leur adaptation au milieu, le greffage, la taille ou l'élagage, les techniques de récolte ;

Les techniques autour de la pierre sèche, avec les aménagements des pentes en terrasses soutenues par des murets, et tout le bâti lié à la culture de la châtaigne, notamment les clèdes ;

Les techniques de préparation et conservation, avec le trempage, le séchage, le dépiquage, la transformation en farine.

Il faut remarquer que l'étendue de cette « civilisation du châtaignier » est plus vaste que l'aire proposée –le séchage en clède est pratiqué en sud Ardèche mais aussi en Italie- mais aussi que les conditions climatiques des extrémités ouest et nord de l'aire pourraient moins se prêter au séchage.

**D) Un projet d'aire en décalage vis-à-vis du nom proposé, malgré de bonnes bases techniques à préciser toutefois aux bordures.**

L'examen de l'aire proposée par le groupement suscite des questionnements sur deux thèmes, le principal restant celui du nom proposé :

*Dénomination et groupe humain :*

L'aire proposée pour « châtaigne des Cévennes » ne coïncide pas avec la notion contemporaine de « Cévennes ». Ce nom a pu recouvrir au XVIII$^{ème}$ siècle une large bordure sud-est du massif central, allant en forme de croissant du seuil de Naurouze jusqu'au Morvan, et au sein de laquelle les géographes distinguaient Cévennes méridionales, septentrionales, et au centre les « vraies Cévennes » ou encore la « Cévenne des Cévennes ». Avec une approche

de plus en plus détaillée de la géographie au cours des siècles suivants, seule la partie centrale a conservé dans l'usage courant le nom de « Cévennes ».

Partie ouest de l'aire proposée : les vallées de l'Orb, du Jaur et de la Mare, ne peuvent être considérées comme appartenant aux « Cévennes » en termes de géographie actuelle. Les dénominations comme Hauts Cantons ou Haut Languedoc, via le parc régional pour cette dernière, ont progressivement créé leur notoriété. Il existe cependant autour de Bédarieux – Saint Gervais sur Mare – Castanet le Haut un assez fort sentiment d'identité cévenole chez une partie de la population, étayé par les similitudes de milieu physique (roches acides, pentes, civilisation du châtaignier) mais aussi par la culture commune des mines, exploitées au cours du XX$^{ème}$ siècle par les mêmes entreprises qu'à Alès ou la Grande Combe. Ce sentiment d'appartenance semble toutefois se diluer chez les jeunes générations ; il s'atténue également avec l'éloignement de la région minière, et le nom Cévennes ne semble pas revendiqué très loin dans la vallée de l'Orb ou dans le bassin Salagou – Lodèvois.

Partie nord de l'aire proposée : le sud du département de l'Ardèche (Cévennes Ardèchoises, Vivarais Cévenol) est intégré dans la définition contemporaine des Cévennes, or la proposition s'arrête ici pratiquement à la limite départementale alors que le milieu physique présente une continuité. En effet la partie cévenole de l'Ardèche est incluse dans l'aire de l'AOC (en cours de validation) « Châtaigne de l'Ardèche » et une superposition d'aire pour des produits similaires n'est pas envisageable. Aussi, sans remettre en cause une situation existante, les raisons qui y ont conduit devront être précisées.

*Aspects techniques et milieu physique* :

Les conditions de sol et de climat rencontrées au cœur de chacune des deux parties de l'aire sont optimales pour la culture du châtaignier mais varient à la périphérie. Aux extrémités ouest et nord, le climat méditerranéen disparait et les influences océaniques dominent. La culture de l'arbre est toujours possible, mais le contexte est différent. Sur la bordure est, les terrains carbonatés sont de plus en plus présents et le châtaignier se raréfie, ou disparait, ce qui justifierait un affinage du tracé. Au sud-ouest de la partie occidentale, le projet n'intègre pas la partie Audoise de la terminaison est de la montagne Noire, qui présente pourtant les même caractéristiques, quand au sud-est (bassin Lodèvois et Salagou), en dépit des roches décarbonatées ou acides, on se situe sur le plan climatique en limite chaude de culture de l'arbre ; il n'est présent que sur de faibles surfaces et souvent en taillis pouvant difficilement donner lieu à une production ; les modifications climatiques récentes renforcent cet aspect.

*En résumé :*

Les contours de la proposition actuelle sont largement issus de la conjonction d'une motivation professionnelle et d'une volonté fédératrice de la région Languedoc Roussillon pour « mettre en cohérence tous les projets châtaigne en LR (…) et faire reconnaître cette production sur les Cévennes et le Haut Languedoc » selon la présentation du projet en 2004. Cette démarche initialement présentée sous le nom « Cévennes et Haut Languedoc » a finalement conduit à regrouper les deux secteurs sous le seul nom « Cévennes ». Enfin, la

nécessité d'intégrer tous les apporteurs des structures a pu justifier les extensions à l'ouest et au nord.

La logique humaine et technique de l'ensemble est donc compréhensible, mais la question de l'utilisation du nom Cévennes sur toute l'aire demeure un point délicat.

### E) Des conditions disparates pour l'usage du nom « Cévennes » sur l'aire proposée

Pour les produits frais, dans le cœur de l'aire (Gard, Lozère) l'origine locale est malheureusement assez évidente pour ne pas être mentionnée et donc recensée. Dans la partie ouest, « Marron d'Olargues » est utilisé sur les marchés tandis que « Cévennes » sera surtout utile pour la vente hors région ou aux grossistes.

L'usage d'un nom géographique est plus fréquent pour les produits transformés, avec deux cas distincts :

- dans le Gard et la Lozère, « Cévennes » est le plus souvent spontané dans les étiquettes des producteurs ;
- dans la partie ouest il est plus souvent en surimpression grâce aux vignettes du groupement, tandis que l'emballage d'origine peu porter d'autres noms géographiques. Toutefois, les produits bruts « de l'ouest » transformés dans le Gard par la société Verfeuille sont étiquetés avec le nom Cévennes comme dans le cas précédent.

Les consultants considèrent donc que la valorisation des produits sous le nom « Cévennes » pourrait être améliorée ou même créée pour les châtaignes fraîches ; pour les produits transformés, ils remarquent que l'usage du nom est porté dans la zone ouest par les vignettes du groupement depuis 2006 et par les produits de l'entreprise Verfeuille ; mais qu'une réelle antériorité reste à démontrer, la reconnaissance ne pouvant se faire sur ces seules bases. La volonté régionale de fédérer les productions de l'est et de l'ouest sous un nom « double » ; l'impossibilité pour l'INAO de reconnaitre ce nom sans antériorité, puis le choix final du regroupement sous le seul nom de « Cévennes » ont finalement contribué à complexifier la situation.

Enfin, des données plus précises sur la localisation des producteurs impliqués, les quantités produites particulièrement sur les bordures de l'aire proposée, les flux de châtaignes vers les départements voisins et leur devenir devraient être précisés.

## V) Proposition de principes pour la délimitation d'une aire « Châtaigne des Cévennes » :

Dans une première approche et à l'issue du travail préliminaire, la définition d'une aire AOC « Châtaigne des Cévennes » pourrait être fondée sur :

- la géologie ; car seules les roches mère acides peuvent donner en superficie suffisante des sols aptes à la culture du châtaignier ;
- Le climat, dans la mesure où il conditionne l'implantation et la conduite et le cycle des vergers et permet de différencier le secteur d'autres régions castanéicoles (limite océanique – méditerranéen) ;
- L'antériorité de la châtaigneraie à fruits, qui pourrait être liée à la présence de vieux arbres cultivés ou repousses, et d'aménagements de pente en terrasses ;
- Les usages de séchages et de conservation, matérialisés par les clèdes dispersées dans la châtaigneraie ;
- L'appartenance des variétés à l'un ou l'autre des groupes locaux recensés mais ce point reste à préciser ;
- L'utilisation du nom « Cévennes » pour les produits frais et secs dans la présentation, les documents commerciaux, factures, affiches… et une estimation de l'antériorité de cet usage sur une durée à définir.

## VI) Conclusion

Les consultants ont reconnu un milieu de terres difficiles, peu fertiles, soumises à un climat parfois violent, où quelques parcelles planes et fertiles en vallée ne pouvaient nourrir qu'une faible population. Dans ce contexte, le châtaignier, implanté par l'homme sur les pentes et versants aménagés a accompagné l'expansion démographique et permis de subvenir aux besoins des habitants à défaut de les enrichir. Une véritable civilisation du châtaignier est née, autour des savoir faire développés, et de la présence de l'arbre dans le patrimoine alimentaire, culturel, et paysager de la région. Les produits qui en sont actuellement issus, frais ou transformés, présentent des qualités originales en lien avec leur terroir.

On a donc à la fois un terroir particulier, des savoir faire, et des usages pluriséculaires aboutissant à des produits typiques et de qualité.

Pour la suite de l'étude, certains éléments doivent cependant être précisés ou confirmés : dénombrement, répartition et parenté des variétés ou groupes de variétés, flux de produits à l'intérieur et l'extérieur de l'aire, valorisation du nom pour les produits frais.

D'autre part, et au-delà de cette enveloppe commune en termes de milieu naturel et d'usages de production, des points importants d'identité des territoires et d'usage du nom doivent être précisés pour la suite de l'étude.

En effet, la partie nord-est de la proposition, s'arrêtant à la bordure de l'aire AOC (en cours de validation) « Châtaigne de l'Ardèche » et correspondant à peu près à la limite départementale, ne concerne donc pas la partie de l'Ardèche reconnue comme Cévenole par les géographes, et les aspects principalement humains de cette limite doivent être justifiés.

Enfin, la partie ouest de l'aire proposée présente un réel problème, car quelques puissent y être les similitudes de milieu et de pratiques ou le sentiment d'une partie localisée de ses habitants, elle n'est pas rattachée aux Cévennes par la géographie actuelle. D'autre part, l'usage du nom « Cévennes » pour les produits du châtaignier y apparait récent et incité. Le choix de fédérer les opérateurs régionaux sous une seule démarche amènerait ainsi à étendre « Cévennes » à des territoires qui ne revendiquent pas forcément ce nom, mais qui bénéficient par contre d'une réputation établie autour d'une variété locale et d'un village éponyme. Des éléments d'antériorité indiscutables doivent donc être produits étayer le rattachement de cette zone à une appellation « Cévennes ».

# Référentiel des variétés traditionnelles des Cévennes (mise à jour 11 mai 2017)

| Nom de la variété | Période de récolte | Localisation | Particularités / Utilisation | Représentation visuelle du fruit |
|---|---|---|---|---|
| **Affachade** | Demi- Tardive | Territoire par vallées : Vallée de la Borne | Souvent utilisée pour le sec<br><br>Variété d'altitude | |
| **Aguyane** ou **Aiguillonne** ou **Guyane** | Précoce | Territoire par vallées : Vallée de la Borne | Vente en frais et souvent utilisée pour le sec | |
| **Barbue** | Demi- Tardive | Territoire par vallées : Florac, Ste Croix VF, Pompidou, Malon et Vallée longue (30 et 48) | Utilisée en transformation | |
| **Beaumelenque** ou Baumelle | Précoce | Territoire par vallées : vallée de valleraugue et Mandagout, Vallée Française | Utilisée en transformation | |
| **Belle épine** | Floraison des fleurs femelles : du 30 juin au 11 juillet<br><br>Précoce | Territoire par vallées : Un peu partout car pollinisatrice | Variété pollinisatrice<br>Utilisation en transformation | |

| Nom de la variété | Période de récolte | Localisation | Particularités / Utilisation | Représentation visuelle du fruit |
|---|---|---|---|---|
| **Bon Arbre** | Précoce | Territoire par vallées : Vallée Française | Utilisée en sec et transformation | |
| **Bouche Rouge** | Tardive | Territoire par vallées : Vallée Longue | Vente en frais après calibrage et tri | |
| **Bourrude**<br>Ou<br>**Sabliérasso** | Très Précoce | Territoire par vallées : vialas<br>) | Variété d'altitude<br><br>Utilisation en transformation | |
| **Cabride** | Très précoce | Territoire par vallées : Vallée longue (30 et 48) | Utilisation en sec et transformation | |
| **Comballe** | Demi-Tardive | Territoire par vallées : Vallée Longue, Vallée de la Borne, Vallée Française | Bien adaptée en altitude<br><br>Vente en frais après calibrage et tri | |

| Nom de la variété | Période de récolte | Localisation | Particularités / Utilisation | Représentation visuelle du fruit |
|---|---|---|---|---|
| **Coutinelle** | Précoce | Territoire par vallées : Lasalle (30) | Petit marron<br>Utilisation en sec et transformation | |
| **Embournière**<br>Ou<br>**Pialouset**<br>ou<br>**l'Ebournenque** | Précoce | Territoire par vallées : Vallée de la Borne (30 et 48) | Altitude : peut être présente jusqu'à 900 m<br><br>Utilisation pour le sec | |
| **Figarette** | Très précoce | Territoire par vallées : Vallée longue, vallée du Galeizon (30 et 48) | Petit marron<br><br>Utilisation pour le sec | |
| **Gascaise** | Demi-tardive | Territoire par vallées : Vallée longue, vallée francaise | Altitude : à partir de 650 m<br><br>Utilisation en transformation | |
| **Gène Longue**<br>ou<br>**La fine** | Précoce | Territoire par vallées : Montagne Noire, un peu dans le secteur du Vigan (marginal), PNR du Haut Languedoc | Utilisation en transformation et pour le sec | |

| Nom de la variété | Période de récolte | Localisation | Particularités / Utilisation | Représentation visuelle du fruit |
|---|---|---|---|---|
| **Maine d'Abric** | Précoce | Territoire par vallées : vallée de valleraugue et Mandagout | Utilisation en transformation | |
| **Marron dauphine** ou **dauphinenque** | Précoce | Territoire par vallées : Vallée longue (30 et 48), Vigan, Mandagout, Génolhac | Vente en frais après calibrage et tri<br>Utilisée en transformation | |
| **Marrons de Mazamet** | Demi-tardive | Territoire par vallées : Montagne Noire et PNR du haut languedoc | Vente en frais après calibrage et tri<br>Utilisée en transformation | |
| **Marrons d'Olargues** | précoce | Territoire par vallées : Montagne Noire dans l'Hérault et PNR du haut languedoc | Vente en frais après calibrage et tri<br>Utilisée en transformation et en sec | |
| **Méjane** | Demi-tardive | Territoire par vallées : vallée de valleraugue et Mandagout | Utilisation en transformation | |

| Nom de la variété | Période de récolte | Localisation | Particularités / Utilisation | Représentation visuelle du fruit |
|---|---|---|---|---|
| **Ménette** | A partir du 20/10 | Territoire par vallées : Vallée longue | Utilisation en transformation | |
| **Pellegrine** | Demi-tardive | Territoire par vallées : Vallée Longue | Vente en frais après calibrage et tri<br>Transformation<br>Sec | |
| **Peyrejonte** | Très Précoce | Territoire par vallées : Vallée Longue (30 et 48) | Utilisation en sec, transformation | |
| **Peyroubaise** | Demi-tardive | Territoire par vallées : Vallée longue | Variété d'altitude<br>Utilisation en transformation et sec | |
| **plansoune** | Tardive | Territoire par vallées : Malons et Elze, Ponteils, Brésis, Vallée de la Borne | Altitude : peut être présente jusqu'à 600 m<br>Sec et transformation | |

| Nom de la variété | Période de récolte | Localisation | Particularités / Utilisation | Représentation visuelle du fruit |
|---|---|---|---|---|
| **Platette** | Très Précoce | Territoire par vallées : Vallée de la Borne | Altitude : Présente au dessus de 600 m<br><br>Sec et transformation | |
| **Précoce Soulage** | Très Précoce | Territoire par vallées : Lasalle, Vigan (30) | Sec et transformation | |
| **Rabaireses** | Tardive | Territoire par vallées : vallée longue (30 et 48), vallée de la Borne | Sec et transformation | |
| **Sardonne** | Demi-précoce | Territoire par vallées : Secteur de la vallée de la Borne (48) | Vente en frais après calibrage et tri, sec et transformation | |
| **Vivaraise**<br>ou<br>**Précoce des Vans** | Très précoce | Territoire par vallées : Courry | Vente en frais après calibrage et tri, sec et transformation | |

**Définitions des critères de description**

**Période de récolte :**

*Très précoce :* Récolte en septembre
*Précoce :* Récolte début octobre jusqu'à mi-octobre
*Demi-tardive :* Récolte fin octobre
*Tardive :* Récolte en novembre

# Précisions et remarques

Les châtaignes vendues en frais peuvent être également vendues grillées.

## Qualité nutritionnelle de la Châtaigne des Cévennes

| Principaux constituants | Valeurs moyennes contenues dans la châtaigne fraîche | Valeurs moyennes contenues dans la châtaigne sèche |
|---|---|---|
| Glucides dont 2/3 d'amidon et 1/3 de saccharose | 36 à 43 % | 73 à 75 % |
| Protéines | 3 à 6 % | 7 à 8 % |
| Lipides dont 2/3 d'acides gras insaturés | 1 à 3 % | 5 à 6 % |
| Eau | 45 à 55 % | 6 à 10 % |
| Fibres | 2 % | 5 % |
| Minéraux | 0,5 à 1 % | 1 à 2.5 % |

D'un point de vue nutritionnel, la châtaigne fraîche est un aliment tout à fait complet.

Egalement riche en minéraux (potassium, phosphore, magnésium, calcium, soufre, sodium et chlore), en oligo - éléments (fer, cuivre, zinc,…) et en vitamines (C, E, B1, B2, B5 et B6), la châtaigne constitue donc un aliment aux valeurs nutritionnelles des plus intéressantes pour un bon équilibre alimentaire.

L'absence totale de gluten dans la châtaigne, lui confère un intérêt non négligeable dans le cas de personnes atteintes d'intolérance au gluten.

## Intérêt environnemental et pastoralisme

Le verger traditionnel accueille une grande biodiversité faunistique. C'est également un habitat prioritaire classé sur les sites Natura 2000 du territoire.

De nombreux vergers sont pâturés par des ovins ou des caprins dans le but d'entretenir la châtaigneraie.
L'atelier « élevage » est généralement un complément à l'atelier « Chataigne ».
Les animaux y sont mis avant la récolte afin de maintenir la végétation et y sont mis après la récolte afin de manger le reste de châtaignes pour empêcher la germination des châtaignes non ramassées.

« Châtaigne des Cévennes »
72/118
2017-CN205

# Bilan des analyses sensorielles sur les variétés traditionnelles « Châtaigne des Cévennes » de 2003 à 2016

Mise à jour : 8 novembre 2016

Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| Résultats | CAMPAGNE 2003 | CAMPAGNE 2004 | CAMPAGNE 2005 | CAMPAGNE 2006 | CAMPAGNE 2007 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Châtaigne sèche** | | | | Globalement homogène.<br><br>Flaveurs :<br>- Arômes intenses et persistants<br>- saveur sucrée<br>- Miel<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br><br>Texture :<br>- ferme<br>- friable<br>- peu sèche<br>- peu de morceaux en bouche | seuls 8 descripteurs. Ne montrent pas de différence significative entre les produits :<br>odeurs de pomme de terre, foin, vanille, terre humide<br>arômes de champignons et de croûte de pain<br><br>texture friable et pâteux |
| **Farine** | | | Groupe globalement homogène. Dégustation de la farine brute.<br><br>Flaveurs :<br>- saveur sucrée<br>- Arôme fruits secs<br>- Miel<br>- patate douce<br><br>Odeur :<br>Pas de descripteurs d'odeurs mis en évidence pour cette campagne<br><br>Aspect :<br>Plus de particules noires pour la farine de châtaigne des Cévennes. | | |
| **Châtaigne fraiche** | Flaveurs :<br>- arômes intenses et persistants<br>- saveur sucrée intense<br>- fruits secs<br>- Miel<br>- patate douce<br>- croûte de pain grillée<br><br>Odeur :<br>- Caramel<br>- Pain chaud<br><br>Texture :<br>- tendre<br>- peu sèche | Flaveurs :<br>- saveur sucrée<br>- arômes intenses et persistants<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- miel<br>- patate douce<br><br>Odeur :<br>- pas de descripteurs d'odeur mis en évidence lors de cette campagne<br><br>Texture :<br>- tendre | « Variétés des Cévennes semblent homogènes »<br><br>Caractéristiques sensorielles communes aux campagnes 2003-2004 et 2005.<br><br>Flaveurs :<br>- arômes intenses et persistants<br>- saveurs sucrées<br>- Miel<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br>- violette<br><br>Odeur :<br>- Caramel<br>- pain chaud<br><br>Texture :<br>- tendre<br>- Friable<br>- Humide<br>- peu de morceaux en bouche | « variétés des Cévennes semblent assez homogènes »<br><br>Caractéristiques sensorielles communes aux 4 années d'analyses :<br><br>Flaveurs :<br>- arômes intenses et persistants,<br>- saveur sucrée<br>- arômes de miel<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br>- violette<br><br>Odeur :<br>- Caramel<br>- pain chaud<br><br>Texture :<br>- tendre<br>- Friable<br>- peu de morceaux en bouche | « variétés des Cévennes semblent assez homogènes »<br><br>Flaveurs :<br>- miel<br>- saveur sucrée<br>- amer<br>- fruit sec<br>- lait chaud<br>- patate douce<br><br>Odeur :<br>- café<br>- pain chaud<br>- caramel<br>- humus<br><br>Texture :<br>- ferme<br>- Humidité |

« Châtaigne des Cévennes »

Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières

# Suite du bilan des analyses sensorielles sur les variétés traditionnelles « Châtaigne des Cévennes » de 2003 à 2016

| Résultats | CAMPAGNE 2008 | CAMPAGNE 2009 | CAMPAGNE 2014 | CAMPAGNE 2015 |
|---|---|---|---|---|
| **Châtaigne sèche** | | Flaveurs :<br>- saveurs sucrées<br>- Miel<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br><br>Odeur :<br>- Certains des lots ont des odeurs de renfermé et de champignon, une saveur amère et des arômes de croûte de pain grillée.<br><br>Texture :<br>- peu ferme | Flaveurs :<br>- Intensité aromatique<br>- Fruits secs<br>- Lait chaud<br>- Patate douce<br>- Persistances des arômes<br><br>Odeurs :<br>- Humus / sous-bois<br>- Pain chaud<br><br>Texture :<br>- fermeté<br>- Humidité<br>- Morceaux | Flaveurs :<br>- intensité aromatique<br>- miel<br>- saveur sucrée<br><br>Odeurs :<br>- Pain chaud<br><br>Texture :<br>- fermeté<br>- humidité |
| **Farine** | | | Flaveurs :<br>- Intensité aromatique<br>- Sucré<br>- Miel<br>- Lait chaud<br>- Croute de pain grillé<br>- Persistance des arômes<br><br>Odeur :<br>- Café<br>- Pain chaud | Flaveurs :<br>- goût sucré<br><br>Odeur :<br>- forte intensité aromatique<br>- noix et noisettes<br><br>Aspect :<br>L'aspect des trois farines se rapprochait du blanc cassé : échelle de couleur du plus clair au plus foncé.<br>Les particules noires et les grumeaux n'ont pas été des critères spécifiques. |
| **Châtaigne fraiche** | « Variétés forment un groupe homogène »<br><br>Toutefois, certaines différences sont observées, notamment, la variété Marron d'Olargues est plus foncée, a une odeur de café légèrement plus forte et développe des notes d'odeurs et d'arômes plus marquées.<br><br>Flaveurs :<br>- arômes intenses et persistants,<br>- saveur sucrée<br>- arômes de miel<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br><br>Odeur :<br>Caramel<br>pain chaud<br><br>Texture :<br>- ferme<br>- Friable<br>- peu de morceaux en bouche | Cette étude permet de confirmer que les châtaignes des Cévennes se distinguent des châtaignes produites sur d'autres terroirs et confirme les caractéristiques spécifiques aux châtaignes des Cévennes et leur stabilité dans le temps.<br>La typicité des châtaignes traditionnelles des Cévennes est alors confirmée.<br><br>Flaveurs :<br>- arômes intenses et persistants,<br>- saveur sucrée<br>- arômes de miel<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br><br>Odeur :<br>- Caramel<br>- pain chaud<br>- pomme de terre<br><br>Texture :<br>- tendre<br>- peu sèche<br>- peu de morceaux en bouche | | Au cuit vapeur (méthode de cuisson retenue)<br><br>Flaveurs :<br>- arômes intenses et persistants,<br>- saveur sucrée<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br>Le miel n'a pas été retrouvé cette année.<br><br>Odeur :<br>- pain chaud<br><br>Texture :<br>- fermeté<br>- peu de morceaux en bouche<br><br>=> Remarque : à servir chaud |

73/118

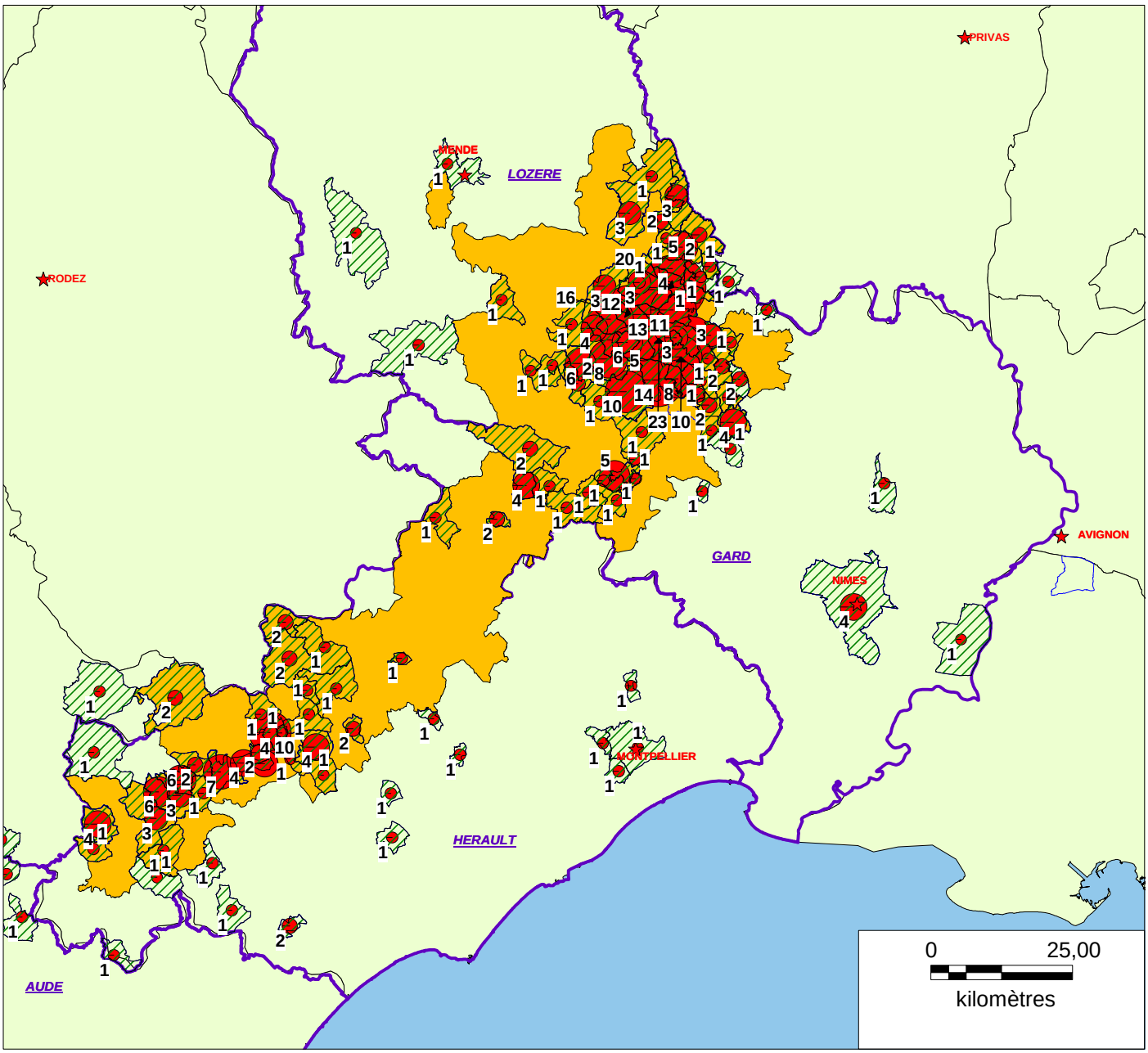
2017-CN205

Séance du 29 juin 2017

# Suite du bilan des analyses sensorielles sur les variétés traditionnelles « Châtaigne des Cévennes » de 2003 à 2016

| Résultats | CAMPAGNE 2016 |
|---|---|
| **Châtaigne sèche** | Flaveurs :<br>- intensité aromatique<br>- saveur sucrée<br><br>Odeurs :<br>- Pain chaud<br><br>Texture :<br>- fermeté<br>- Morceaux en bouche |
| **Farine** | Flaveurs :<br>- goût sucré<br><br>Odeur :<br>- forte intensité aromatique<br>- noix et noisettes<br>- Fruits secs<br>- Biscuits secs<br><br>L'odeur de café n'est pas ressortie cette année.<br><br>Aspect :<br>L'aspect des trois farines se rapprochait du blanc cassé : échelle de couleur du plus clair au plus foncé.<br>Les particules noires et les grumeaux n'ont pas été des critères spécifiques. |
| **Châtaigne fraiche** | Flaveurs :<br>- arômes intenses et persistants,<br>- saveur sucrée<br>- fruits secs<br>- lait chaud<br>- patate douce<br>- Miel<br><br>Odeur :<br>- pain chaud<br><br>L'odeur de caramel n'est pas ressorti cette année.<br><br>Texture :<br>- Fermeté (offre une certaine résistance à la première morsure)<br>- Humidité (besoin de peu de salive pour avaler) |

# Localisation des sièges d'exploitation de châtaigneraies sur l'aire géographique




Aire géographique Châtaigne des Cévennes

Commune ayant des sièges d'exploitation

Nombre d'exploitations par commune

23

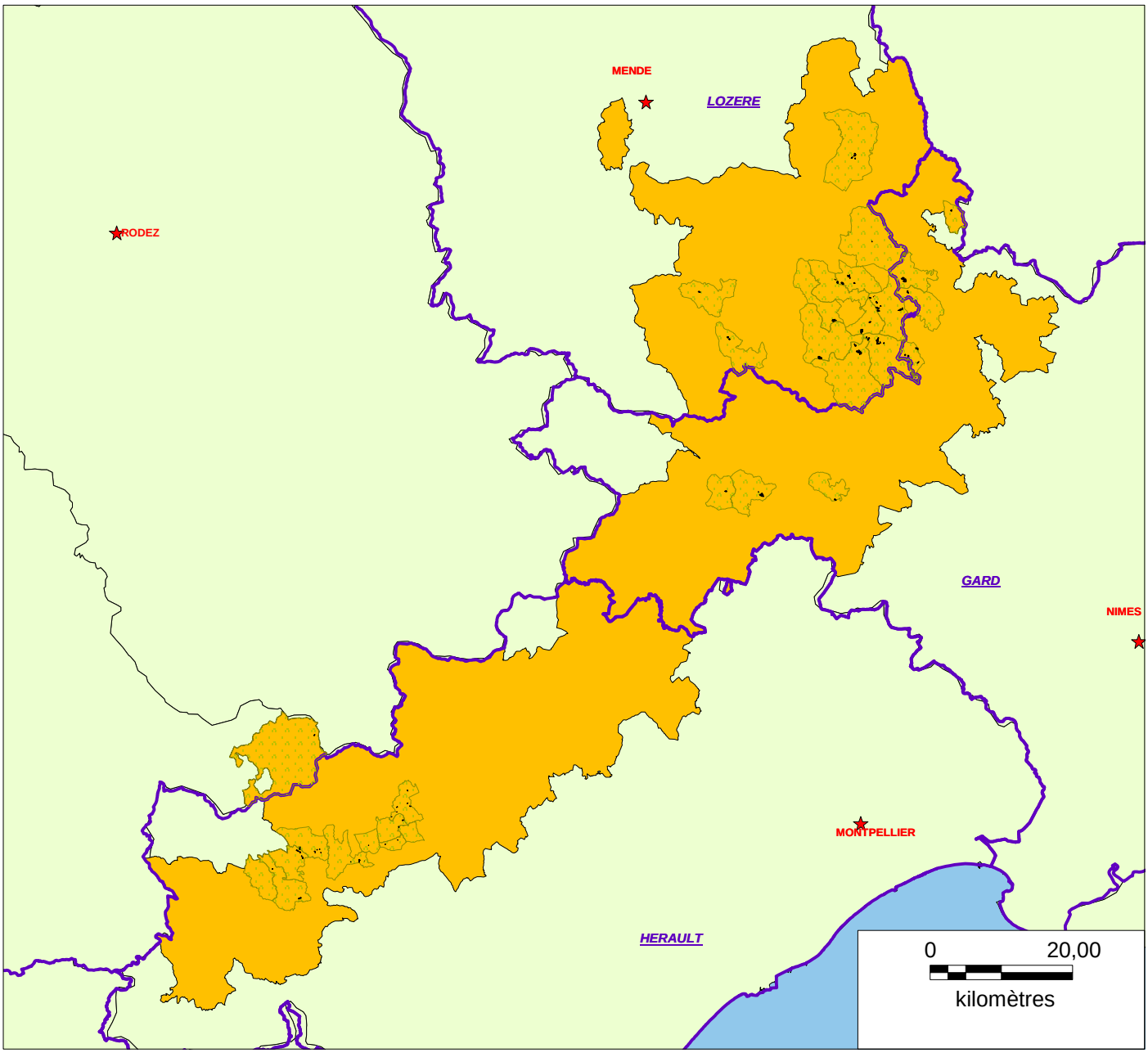
11,5

2,3

379 exploitations pour 124 communes

*I.NA.O. Montpellier, le 23 mai 2017*

# Localisation parcellaire des Châtaigniers (données Groupement)




Parcellaire "Châtaigne des Cévennes"

Limite communale (30 communes)

Aire géographique "Châtaigne des Cévennes" proposée par le Groupement

*I.NA.O. Montpellier, le 2 juin 2017*

# ETUDE D'IMPACT ECONOMIQUE

## Demande de reconnaissance en AOP « Châtaigne des Cévennes »

La conduite de ce projet répond à l'intérêt que portent les castanéiculteurs au maintien de l'agriculture et au développement économique de leur territoire montagneux grâce notamment à une meilleure valorisation du produit.

Forts des enjeux territoriaux et économiques, de l'histoire de la châtaigneraie en Languedoc-Roussillon et des atouts de cette production, les producteurs du Gard, de l'Hérault et de Lozère ont constitué un dossier de demande de reconnaissance en AOP pour leurs productions de châtaigne.

La communauté humaine est soudée sur le territoire de production de la châtaigne. Elle analyse l'évolution de la châtaigneraie au cours des siècles comme similaire sur la zone de production. Il en est de même pour les pratiques et les savoir - faire acquis et développés par ses castanéiculteurs. Les variétés implantées sur le territoire possèdent des caractéristiques qualifiées de traditionnelles, typiques voire pour certaines communes. En outre, les producteurs collaborent régulièrement notamment sur des volets techniques et cela depuis plus de 50 ans. Ce travail collectif nourrit et fédère les différents acteurs autour du projet d'AOP « Châtaigne des Cévennes ». Il est également un levier de la dynamique régionale, de la cohésion du territoire et indispensable pour faire progresser la castanéiculture.

Une production au sein d'une aire caractérisée et cohérente est nécessaire pour maintenir et entretenir l'implantation du châtaignier, dégager un revenu, et au minimum un complément, aux producteurs, transformateurs et marchands. La progression des volumes doit s'appuyer sur une filière structurée, solide et économiquement viable.

Dans ce cadre, tout le territoire que les porteurs du projet reprennent comme « les Cévennes méridionales » s'est structuré progressivement depuis la production jusqu'à la distribution du produit. Ainsi, l'aspect « traçabilité » prend une part importante dans le suivi du produit jusqu'aux consommateurs. A cela s'ajoute, la connaissance des quantités produites, des coûts de production, des rémunérations au kilogramme et des plus-values.

Le présent document détaille les différentes données économiques à disposition et exploitées par le groupement en respectant les thématiques préconisées par les instances de l'INAO.

## I – Éléments descriptifs du SIQO et de sa filière

### 1. Le produit

- Les éléments de différenciation.

Trois présentations sont retenues dans le projet AOP « Châtaigne des Cévennes »

- Châtaigne des Cévennes fraîche
- Châtaigne des Cévennes sèche
- Farine de Châtaigne des Cévennes

La production est réalisée au sein de l'aire géographique proposée. Elle doit être issue de variétés traditionnelles Castanea sativa qui sont sélectionnées et greffées. Aucune variété hybride n'est donc tolérée. Elles ont des caractéristiques organoleptiques communes et typiques, comme une saveur naturellement sucrée, des arômes intenses et persistants de lait chaud et de fruits secs. Sous la forme fraîche, elles révèlent des arômes de miel, de violette et de patate douce.
Le taux de matière sèche est d'au moins 37 %, et sa composition en glucides est d'au moins 34 %.

Les opérateurs doivent, dans tous les cas, respecter ces points ci-dessous :

- Calibrage et tri des châtaignes. Minimum de 20 mm pour la châtaigne vendue en frais.
- Mouture 250µm, taux d'humidité inférieur à 10 % pour la farine.
- Contrôles sur le produit avec des examens analytiques et organoleptiques annuels.
- Déclaratifs :
  - Déclaration d'identification des opérateurs.
  - Déclaration annuelle de non-intention de production totale ou partie.
  - Cahier de culture.
  - Déclaration annuelle de récolte et de commercialisation.
  - Bon d'apport (pour les opérateurs qui vendent leur production à un autre opérateur.
  - Un bon de « retour » (pour un façonnage).

Les opérateurs ont la capacité à respecter les règles étant donné que la marque collective « Châtaigne des Cévennes » a un cahier des charges similaire à celui de la demande d'AOP et fait l'objet d'un suivi. Les opérateurs qui sont adhérents à la démarche et à la marque collective sont donc familiers avec les éléments de traçabilité ainsi qu'à la prise en charge des coûts de contrôle (la marque collective demandant une redevance volume).Ainsi, les coûts additionnels resteront minimes et limités principalement aux contrôles externes.

- Les éléments relatifs à la notoriété/réputation du produit et à la notoriété du nom (IG).
  - La Châtaigne des Cévennes constitue un atout indispensable pour les entreprises agroalimentaires du territoire cévenol. Celle-ci est devenue un ingrédient incontournable chez les restaurants du territoire.
  - La notoriété est la renommée publique de ce produit, de ses qualités intrinsèques, du savoir-faire qui lui est associé, de son nom en lien avec le terroir dont il est issu. Elle est liée à la profondeur historique de la Châtaigne des Cévennes sur le territoire.
  - La châtaigne fait partie de l'emblème des Cévennes. Elle est porteuse d'une identité gastronomique et patrimoniale très utilisé par les restaurateurs.

La châtaigne cévenole constitue une production socioculturelle dans les vallées. Les châtaigneraies sont à la fois exploitées pour l'alimentation humaine et pour le pâturage des animaux en sous-bois. Les variétés locales de châtaignes présentent des qualités organoleptiques particulières.

- Les outils de maîtrise/contrôle des éléments de différenciation.

➢ L'association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes effectue des contrôles annuels chez les opérateurs afin de vérifier si les points du cahier des charges de la marque collective (même cahier des charges que celui de la future AOP) sont bien respectés : méthode d'agréage et vérification du calibrage (minimum de 20mm de diamètre) pour la châtaigne fraîche, vérification de la granulométrie de la farine etc.

➢ Des analyses en laboratoire sont également faites chaque année sur Alès.

➢ Une analyse organoleptique avec dégustation est faite annuellement au début du mois de novembre afin de vérifier que les caractéristiques décrites dans le cahier des charges sont toujours identiques.

## 2. L'organisation de la filière

- Catégories d'opérateurs concernés par le cahier des charges :

La filière « Châtaigne » est organisée autour de producteurs à titre individuels, d'associations de producteurs, d'entreprises sous statut privé et de structures collectives notamment sous statut coopératif.

- Par catégorie : nombre d'opérateurs, taille des opérateurs (présents sur le territoire envisagé ; membres de l'organisme demandeur).

⇨ Producteurs : 80 dans l'association. Estimé à environ 500 (chiffre de la chambre d'agriculture régionale Occitanie).

⇨ Entreprises privées : 2

- Fariborne : entreprise créée en 1999 se trouvant sur la commune de Pied de Borne en Lozère. Nombre de salarié : 5 associés + 1 ETP
- Verfeuille : entreprise créée en 1990 se trouvant sur la commune de Génolhac dans le Gard. Nombre de salariés : 12 ETP + des emplois saisonniers

⇨ Structures collectives : 2

- SICA du Caroux : entreprise créée en 1965 se trouvant sur la commune de Villemagne-l'Argentière dans l'Hérault. Nombre de salariés : 10 salariés
- Origine Cévennes : créée en 1991 sur trouvant sur la commune de Saint-André-de-Majencoules dans le Gard. Nombre de salariés : 12 salariés + saisonniers

- Rôles des différentes catégories d'opérateurs, relations entre catégories (relations contractuelles, règles et niveaux de transaction…)

=> Echange entre la Sica du Caroux et Verfeuille

2016 : Verfeuille a fait du façonnage pour la Sica pour 680 kg de châtaignes fraîches (soit 1000 pots de confiture et 475 pots de marrons au naturel)

2016 : Verfeuille a vendu 3400 kg de châtaigne des Cévennes fraîches à la SICA du Caroux.

=> Echange entre la Coopérative Origine Cévennes et Verfeuille

2016 : Verfeuille a vendu 5900 pots de confiture à la coopérative Origine Cévennes et a vendu 150 pots de marrons au naturel (430g) et 200 pots de marrons au naturel 240g.

=> Echange entre Fariborne et Verfeuille

2016 : Verfeuille a fait du façonnage pour Fariborne pour 400 kg de châtaignes fraîches (soit environ 3000 pots de confiture)

- Place de l'ODG dans la dynamique de la filière et les relations entre opérateurs

L'ODG fait le lien direct entre les structures du territoire (association « Châtaigneraie Cévenole », CETA castanéicole de l'Hérault, Chambre d'agriculture régionale) en lien avec la filière châtaigne. Elle transmet toutes les informations liées à la filière châtaigne à ses adhérents, orientent les nouveaux producteurs qui s'installent, gère la marque collective et effectue les contrôles qui y sont liés.

**3. Les marchés**

- Marchés actuels, marchés visés, en type de consommateurs, en localisation, en quantité et en positionnement prix (circuits de distribution, y compris restauration, localisation)

Concernant les producteurs qui transforment et commercialisent eux-mêmes leurs produits : la Châtaigne des Cévennes se commercialise d'abord par vente directe ou par vente à la ferme aux particuliers, notamment sur les marchés locaux, et aux épiceries fines et aux restaurants. Puis à d'autres opérateurs, plus importants en termes de taille, de la filière.
Le marché local de proximité est privilégié (petits marchés, foires ponctuelles, restaurants).
Certains producteurs font des foires et marchés jusqu'à Toulouse et même jusqu'en Belgique.
Concernant les entreprises, elles privilégient les grandes surfaces et l'exportation dans les pays voisins.

- convergence stratégique et tension entre les différents opérateurs et metteurs en marchés pour atteindre les marchés cibles ;

Les trois opérateurs les plus importants ne sont pas positionnés sur les mêmes marchés. Fariborne se positionne sur la châtaigne sèche, Verfeuille sur la transformation et la SICA du Caroux sur principalement la Châtaigne des Cévennes fraîche.

- ⇨ Verfeuille commercialise principalement sur le territoire via les GMS et exporte dans l'UE
- ⇨ Fariborne commercialise localement et nationalement.
- ⇨ La SICA du Caroux commercialise la châtaigne fraîche principalement sur son lieu de vente.
- ⇨ Les producteurs vendent sur les marchés, les foires, en Biocoop, en boutiques paysannes.

Il y a un potentiel sur le marché de la châtaigne fraîche. Mais il faut savoir que c'est un produit frais qui est fragile et dont il faut être vigilant sur la qualité sanitaire.

- capacité des marchés à accepter une augmentation de la quantité ou du prix.

La mise en place de l'AOP « Châtaigne des Cévennes » présentera une plus-value évidente liée à labellisation. Il existe une demande des distributeurs vis à vis des démarches qualité pour garantir la traçabilité du produit auprès des leurs clients.
La labellisation européenne en AOP permettra également d'aller sur les marchés européens et de trouver ainsi d'autres débouchés et une valeur ajoutée supplémentaire.

- Cohérence entre l'image du produit (actuelle ou recherchée) et les marchés (actuels et visés).

Les opérateurs porte l'image de la « Châtaigne des Cévennes ». L'image de se produit reflète un territoire et une qualité optimale. Les consommateurs, friands de produits locaux et de qualité, retrouvent ce qu'ils recherchent dans les produits estampillés Châtaigne des Cévennes.

L'AOP permettra de conforter cette image que possède la Châtaigne des Cévennes sur le territoire.

- Valeur ajoutée espérée par chaque marché.

La plus-value par rapport à une châtaigne standard est de 50 à 80 centimes supplémentaires au kilo, suivant le cours moyen du moment.

## II – Éléments descriptifs du dynamisme des acteurs et du territoire

1. Les investissements

- Investissements dans les outils de production ; existence de soutiens européens, nationaux, locaux.

L'association « Châtaigneraie Cévenole » fédère l'ensemble des acteurs de la châtaigneraie fruitière, des producteurs lozériens et gardois, collecteurs et transformateurs, autour d'un projet de reconquête et développement de la châtaigneraie. Elle donne la possibilité aux producteurs d'acheter des outils de production (filets, caisses, élagueuse, calibreuse etc.) en achats groupés afin de permettre aux agriculteurs d'avoir de meilleures conditions de travail, de faciliter la récolte et d'avoir une meilleure la qualité sanitaire des châtaignes. Le dernier PER (Pôle d'Excellence Rural) a permis un financement de 50 % par l'Etat.

Depuis 2011, le territoire s'est également enrichi d'ateliers collectifs de transformations végétales et un projet d'atelier de transformation à St Julien des Points est en cours.

L'association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes bénéficie de soutien financier par les conseillers généraux mais également par la Région, le PNR du Haut Languedoc et le Parc National des Cévennes. De nombreuses communes et communautés de communes soutiennent également l'association par le biais d'une cotisation annuelle.

- Investissements dans la recherche de nouveaux marchés.

La marque collective « Castane », regroupant des producteurs Gardois et Lozériennes, travaille sur des innovations de produits à base de châtaigne en partenariat avec le CFPPA de Florac afin d'atteindre de nouveaux marchés (boutiques AB, restaurateurs, épiceries fines) et donc de nouveaux consommateurs. Actuellement, ils ont quatre produits commercialisés : sirop de châtaigne, coulis de châtaigne, marrons au naturel, et confiture. Ils misent sur le « Haut de gamme ».

- Investissements dans la communication au niveau local, à d'autres niveaux, dans la constitution de réseaux.

=> Notre association édite chaque année de nouveaux supports de communication mis à disposition des différents opérateurs : livrets recettes, panneaux rigides A2 anti UV « ICI LA TRADITIONNELLE CHÂTAIGNE DE CÉVENNES » (à apposer à l'entrée de leur châtaigneraie) etc...
⇨ Elle fait également des apparitions dans les médias : presse, article sur la démarche dans des lettres d'informations locales, journaux télévisés.
⇨ L'association communique à travers la « Lettre d'information sur la démarche d'AOP » éditée deux fois par an, elle fait également des petites interviews de producteurs engagés dans la démarche, elle tient à jour son site internet (mis à jour chaque semaine) etc.
⇨ Elle tient au courant les adhérents des nouvelles avancées mais également de points divers : nouvelles réglementations, aides disponibles, actualités sur le Cynips etc.

- Investissements dans la formation/information pour de nouveaux opérateurs, pour des nouveaux utilisateurs (consommateurs ou utilisateurs «intermédiaires »).

Projet investissement : emballage commun pour les châtaignes fraîches. Actuellement, des sacs sont mis à disposition ainsi que des étiquettes autocollantes permettant d'identifier les produits « Châtaigne des Cévennes ».

- Investissements/partenariats dans la recherche-expérimentation.

L'ULRAC et la Chambre Régionale d'Agriculture continuent leurs expérimentations sur les châtaigniers afin de permettre aux producteurs d'avoir des solutions sur les problèmes sanitaires : trois sortes de pourritures, cynips (avec des suivis pour les variétés traditionnelles inscrites dans le cahier des charges) etc.

- Réflexions sur l'adaptation aux changements climatiques.

Le CRPF travaille sur le changement climatique et notamment sur la châtaigneraie.
Il y a également le projet Nature 2050 lancé par le CDC (Caisse des dépôts) Biodiversité, en partenariat avec le Parc National des Cévennes, pour anticiper les méfaits du réchauffement climatique notamment sur la châtaigneraie.
Le projet Nature 2050 a plusieurs objectifs avec notamment : Agir pour lutter contre le dépérissement global du massif forestier de la châtaigneraie et assurer la pérennité de paysages vivants et diversifiés.
Nous pouvons toutefois simplement constater que l'implantation du châtaignier se développe mieux qu'auparavant sur les versants à l'ubac des montagnes.

2. La dynamique territoriale

- Interactions entre le territoire et le SIQO : le territoire facteur de production/impact des modes de production sur le territoire (paysage par exemple) ; interdépendance des images.

La châtaigneraie, très présente sur le Parc National des Cévennes et le PNR du Haut Languedoc, est comme une clé de voûte. Si cette clé de voûte cède, c'est tout le territoire et l'économique qui en découle qui s'effondre. La châtaigneraie traditionnelle, avec tout le savoir-faire qui y est rattaché, fait partie intégrante du paysage cévenol et du patrimoine culturel, environnemental et économique du territoire. La Châtaigne des Cévennes s'appuie sur des valeurs intrinsèques à cette production : qualité de la production, qualité des savoir-faire, qualité organoleptique.

Cette qualité est très recherchée par le consommateur.

- Synergies/concurrence avec les autres acteurs locaux ; association de l'ODG à des projets, dynamiques locales (paysage, culture, tourisme, patrimoine, gastronomie, éducation, biodiversité…) ; association à la gouvernance de structures locales.

- L'association collabore étroitement avec les services des chambres d'agriculture et participe activement à la structuration régionale (ULRAC) et aux travaux du Syndicat National des Producteurs de Châtaignes.
- L'association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes (communication et démarche d'AOP), l'association « Châtaigneraie Cévenole » (achat de matériel collectif notamment) et la chambre d'Agriculture Régionale (appui technique auprès des producteurs) ont des missions complémentaires.
- L'association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes travaille en partenariat avec les communes de l'aire géographique proposée pour l'AOP avec notamment l'organisation de plusieurs fêtes de la châtaigne.

- Elle apporte également de la réflexion sur la marque « Castane » (association de producteurs du territoire). Tous les apporteurs et membres de Castane sont adhérents et utilisateurs de la marque collective « Châtaigne des Cévennes »
- Elle participe à des manifestations diverses comme le salon gastronomique du MIAM à Alès, les journées méditerranéennes des Saveurs à Nîmes, etc.
- Elle travaille en partenariat avec les sites Natura 2000 du territoire afin d'apporter de l'aide sur les réflexions autour de l'avenir de la châtaigneraie : participation à un événement « 1,2,3 forêt » sur le thème de la châtaigneraie lors de la semaine de la forêt en mars 2016.
- En 2016, l'association a participé à l'organisation des « Rencontres européennes de la châtaigne » du 8 au 10 septembre 2016 dans les Cévennes.
- En cours : l'association, en partenariat avec Myrapolis, apporte sa réflexion sur un projet de réinsertion de jeunes en difficultés sur le secteur d'Alès en lien avec la production de châtaigne.

- Impacts sociaux (emplois) et environnementaux, directs ou indirects.

La Châtaigne des Cévennes représente un réel outil de développement du territoire. Les trois-quarts des producteurs des Cévennes ont un atelier châtaigne dans leur mode de polyculture-élevage (complémentaire de l'élevage ovin ou caprin par exemple et/ou avec du maraîchage et de la production fruitière) et représente une grande part de leur revenu (allant de 10% à 70 %). Étant une filière économique attrayante, le Châtaigne des Cévennes attire les candidats à l'installation.

En 2014, 26 dossiers de demande d'aide à la rénovation de vieux vergers ont été déposés auprès de la Région LR. En 2015, 5 dossiers ont été déposés. Concernant l'année en cours (2016), 2 ont été déposés et 5 sont en cours. Cela prouve bien que la châtaigneraie est en plein regain d'attention et attire de plus en plus d'agriculteur.

Les différentes fêtes de la Châtaigne sur le territoire soulignent l'empreinte de la châtaigne dans la vie locale. Ce n'est pas simplement un élément folklorique sur le territoire. C'est une réelle production porteuse de valeur ajoutée.

Cette production contribue au maintien des hommes sur leur territoire. La filière relève de l'agriculture durable : producteurs qui transforment et vendent eux-mêmes leurs productions, rentabilité et viabilité économique, viabilité sociale avec plus de 70 emplois directs (chiffres basés uniquement sur les volumes déclarés par les adhérents de l'association), production respectueuse de l'environnement.

Le groupement a conduit une analyse économique sur l'emploi généré par l'activité de ses adhérents en se basant sur une perspective de production de 500 tonnes sur une superficie de 300 hectares.
Les données pour les châtaignes sèches ainsi que les châtaignes transformées sont exprimés en équivalent châtaignes fraîches afin d'homogénéiser les résultats finaux.

Les Equivalents Temps Pleins (ETP) = 1 500 heures par an.

**Emploi induit par les étapes liées à la production**

| Étapes | Estimation du nombre d'heure pour 500 tonnes |
|---|---|
| Récolte | 35 000 heures (sur le base de 100 kg / 7h de ramassage) |
| Entretien | 6 000 heures (sur la base de 20 heures / hectare) |
| Rénovation | 12 000 heures (sur la base d'une rénovation de 10% de 300 ha et 400 h / hectare) |
| Tri des châtaignes, calibrage, trempage | 1 190 heures |
| **Total A** | **54 190 heures** |
| **Equivalent ETP** | **36 ETP** |

**Emploi induit par les étapes liées à la transformation**

| *Etapes* | *Nombre d'heures* |
|---|---|
| Séchage et tri | 6750 heures |
| Mouture | 2000 heures |
| Autres transformations | 9900 heures |
| Conditionnement | 2400 heures |
| **Total B** | **21050 heures** |
| **Equivalent ETP** | **14 ETP** |

**Emploi induit par la gestion administrative et la commercialisation**

| Etapes | Nombre d'heures |
|---|---|
| Commercialisation 30 % de A+B | 22032 heures |
| Temps administratif 10 % de A+B | 7344 heures |
| Total | 29376 heures |
| Equivalent ETP | **20 ETP** |

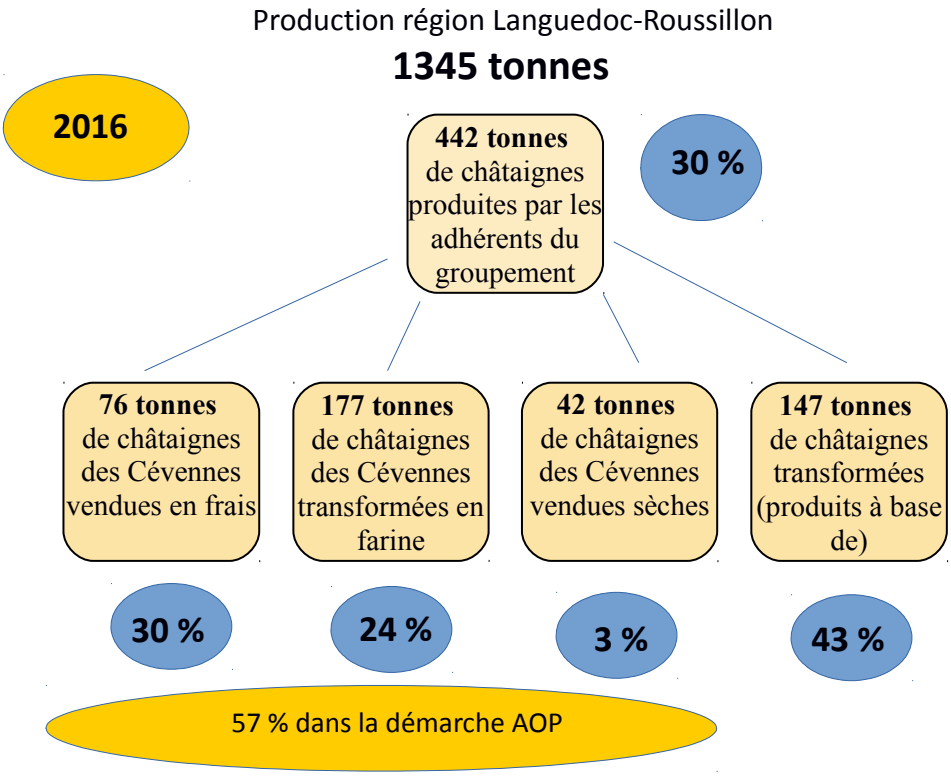
En conclusion, le groupement évalue le nombre d'Equivalents Temps Pleins correspondant à l'activité de ses adhérents sur la base de leur déclaration de récolte à 70 ETP.

La filière est forte de sa diversité avec le nombre de petites unités de production (moyenne de 4ha en vergers entretenus). La filière contribue également au développement territorial vis-à-vis du positionnement de la Châtaigne des Cévennes en tant qu'emblème du territoire.

Impacts environnementaux :

- Préservation de la biodiversité
- gestion de l'espace : prévention contre les incendies : entretien des vergers, limitation de la propagation des essences de résineux très inflammables.
- Préservation des variétés (patrimoine environnemental.

- Quantités produites en vue du SIQO / Quantités réellement commercialisées avec le SIQO




Un kilo de châtaignes sèches équivaut à environ 3 kilos de châtaigne fraîches.

- Données économiques - Valorisation

**Estimation du chiffre d'affaire des adhérents de l'association**

| ***Produits*** | ***Volumes*** | ***Prix de vente*** | ***Total*** |
|---|---|---|---|
| Châtaignes fraîches | 76 tonnes | 3,5 euros | 266 000 euros |
| Farine | 73 tonnes | 12 euros | 876 000 euros |
| Châtaignes sèches | 14 tonnes | 12 euros | 60 000 euros |
| Châtaignes transformées (marrons au naturel, confiture, sirop etc.) | 147 tonnes | 15 euros | 2 205 000 euros |
| *1 kg de châtaignes sèches équivaut à 3 kg de châtaignes fraîches* | | **TOTAL** | **3 407 000 euros** |

En équivalent chiffre d'affaire, les producteurs et opérateurs impliqués dans la démarche d'AOP génèrent un chiffre d'affaire de plus de 3 millions d'euros et 70 ETP sur le territoire. Ce chiffre d'affaire participe au maintien des agriculteurs sur le territoire et permet l'entretien des espaces naturels à haute valeur patrimoniale.

## III. Conclusion : quels objectifs ? Quels buts ?

• Valoriser le produit et le travail des producteurs sur le territoire des Cévennes grâce à la revendication d'un signe de la qualité et de l'origine.

• Mener à terme un projet fédérateur pour tout le territoire qui permet de mobiliser les castanéiculteurs autour d'une démarche collective. Mettre en place un projet collectif, structurant, fédérateur et unique pour trouver un compromis entre tous les acteurs du monde castanéicole sur l'ensemble du territoire Cévenol.

• Répondre aux enjeux du développement durable.

• Proposer un produit qui corresponde à la demande des consommateurs : forte image et qualité.

• Compléter la gamme de produit proposé sur le marché national. En effet, la France importe près de 12000 tonnes de châtaignes sur le territoire. Il y a donc une marge très importante de progression des volumes pour la châtaignes des Cévennes.

A noter que le label rouge « Marron » concerne l'ensemble du territoire français. Il est uniquement basé sur les variétés hybrides vendues sur le marché du frais.

• A terme, faire vivre ce territoire au travers de l'agrotourisme, la dynamique des marchés hebdomadaires et l'implantation d'établissement dans les zones économiques et artisanales.

# ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE CHATAIGNE DES CEVENNES

## STATUT

### ARTICLE 1 – FORME-DENOMINATION

Il est constitué entre les adhérents aux présents statuts, une association régie par la loi du 1er Juillet 1901 et le décret du 16 août 1901 ayant pour nom « Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes ».

### ARTICLE 2 – OBJET

L'Association contribue à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus. Elle a vocation à conduire la démarche de reconnaissance en appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette appellation et à ce titre :

- Elaborer le projet de cahier des charges, contribuer à son application par les opérateurs, dans le cadre d'une mission d'accompagnement et de suivi,
- Proposer à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) l'organisme chargé du contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine,
- Participer à l'élaboration du plan de contrôle en concertation avec l'organisme de contrôle et donner un avis sur le plan à l'INAO,
- Participer à la mise en œuvre du plan de contrôle, notamment en mettant en place un contrôle interne,
- Tenir à jour la liste des opérateurs qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'INAO,
- Participer aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation de la « Châtaigne des Cévennes » ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur,
- Mettre en œuvre les décisions du Comité National de l'INAO qui le concerne,
- Communiquer à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions.

L'Association peut se livrer à d'autres activités liées à l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes », financées par des moyens distincts de la cotisation relevant des missions de l'O.D.G.

### ARTICLE 3 – SIEGE SOCIAL - DUREE

Le siège social est fixé à l'adresse suivante : Maison de l'agriculture, 4 B, chemin des Caves, 30340 SAINT PRIVAT DES VIEUX.

Il pourra être transféré en tout autre lieu dans les limites de l'aire d'appellation, par simple décision du conseil d'administration. La ratification par l'Assemblée Générale sera nécessaire.

La durée de l'Association est illimitée.

Les présents statuts et la liste des membres du Conseil d'administration de l'association sont déposés en préfecture du lieu du siège social. Les modifications qui seront apportées aux présents statuts seront déposées dans les mêmes conditions.

### ARTICLE 4 – ACQUISITION DE LA QUALITE DE MEMBRE

Les membres de droit de l'association sont les personnes physiques et morales concernées par l'objet de l'Association et impliqués dans le cahier des charges de l'Appellation.

Chaque opérateur est représenté par lui-même ou un représentant dûment mandaté. Les personnes morales sont représentées par la personne physique qu'elles désignent.

A titre consultatif, peuvent être membres associés de l'association, toutes les personnes physiques ou morales soucieuses de défendre les intérêts de l'Appellation d'Origine « Châtaigne des Cévennes ».

La qualité d'opérateur emporte de plein droit l'adhésion aux présents statuts et au règlement intérieur qui les complète ou les complèteront.

## ARTICLE 5 – PERTE DE LA QUALITE DE MEMBRE

La qualité de membre se perd :

1°) par décès

2°) par cessation d'activité

3°) par radiation après constat que l'opérateur n'est plus effectivement impliqué dans le cahier des charges de l'appellation d'origine suite au retrait de son habilitation.

L'adhérent susceptible de faire l'objet d'une mesure de radiation est convoqué à la réunion du Conseil d'Administration devant statuer sur son exclusion, par lettre recommandée avec accusé de réception un mois au moins avant la date de réunion.

La lettre de convocation doit mentionner :

- les motifs invoqués à l'encontre de l'adhérent,
- la possibilité d'être entendu devant le Conseil d'Administration, assisté s'il le souhaite par un autre adhérent,
- la possibilité de présenter ses observations par écrit.

Le conseil d'Administration statue à la majorité des deux tiers des membres présents et représentés.
La décision du Conseil d'Administration est motivée et sans appel.

## ARTICLE 6 – RESSOURCES

Les ressources de l'Association se composent :

- des cotisations de ses membres,
- des subventions qui pourraient lui être accordées,
- du revenu de ses biens,
- des sommes perçues en contrepartie des prestations fournies par l'Association,
- de toutes autres ressources autorisées par les textes législatifs et réglementaires,
- des dons et des legs.

## ARTICLE 7– CONSEIL ADMINISTRATION

L'Association est administrée par un conseil de 7 à 15 membres, élus au scrutin secret si un seul des membres le demande. Sinon, il se fera à main levée.

Les membres sont élus pour 3 années par l'assemblée générale. Le renouvellement du conseil a lieu par tiers tous les ans; les deux premières années, les membres sortants sont désignés aléatoirement.

Les membres sortants sont rééligibles.

Les administrateurs en fonction doivent être majeurs et jouir de leurs droits civils et civiques.

La catégorie dite des producteurs au sens du cahier des charges de l'appellation dispose de 3/5 des sièges au conseil d'administration.

En cas de vacance, le conseil d'administration pourvoit provisoirement au remplacement de ses membres. Leur remplacement définitif intervient à la plus prochaine Assemblée Générale.

Les pouvoirs des membres ainsi élus prennent fin à l'époque où devrait normalement expirer le mandat des membres remplacés.

Le conseil d'administration pourra inviter toute personne dont les compétences morales ou techniques seront jugées nécessaires au débat : ils seront présents au titre de membres consultatifs.

Pour les délibérations du conseil d'administration, chaque membre dispose d'une voix.

## ARTICLE 8 – REUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil d'administration se réunit sur convocation de son président, ou sur la demande du quart de ses membres et au minimum une fois par an.

Pour la validité des délibérations, au minimum la moitié des membres du conseil d'administration doit être présente ou représentée.

Les décisions sont prises à la majorité des membres présents ou représentés.

En cas de partage, la voix du président est prépondérante.

Il est tenu procès-verbal des séances. Les procès-verbaux sont signés par le Président ou le Secrétaire.

Tout membre du conseil qui sans excuse, n'aura pas assisté à trois réunions consécutives, pourra être considéré comme démissionnaire.

## ARTICLE 9 – POUVOIRS DU CONSEIL

Le conseil d'administration est investi des pouvoirs les plus étendus pour autoriser tous actes qui ne sont pas réservés à l'assemblée générale.

Il établit toutes décisions et mesures sur les questions intéressant l'Association. Il représente l'Association vis-à-vis de tous et de toute administration, et peut donc proposer et étudier toutes modifications de statuts et de cahier des charges de l'appellation. Il rend un avis sur le plan de contrôle de l'appellation.

Il autorise tout achat, aliénation ou location, emprunt et prêt nécessaire au fonctionnement de l'Association, avec ou sans hypothèque.

Il autorise toute transaction, toute mainlevée d'hypothèque, opposition ou autre, avec ou sans contestation de paiement.

Il arrête le montant de toute indemnité de représentation exceptionnellement attribuée à certains membres du conseil. Cette rémunération n'est pas limitative. L'assemblée générale délibère sur le montant de toutes indemnités de représentation.

Il peut faire toute délégation de pouvoirs pour une question déterminée et un temps limité.

Il délègue au président les pouvoirs nécessaires, toute action judiciaire tant en demandant qu'en défendant.

## ARTICLE 10 – BUREAU

Le conseil d'administration élit son bureau pour un an.

Il est composé de, au minimum :
- un président
- un secrétaire
- un trésorier

Le Président
Le président représente l'association dans tous les actes de la vie civile, tant vis-à-vis des tiers que vis-à-vis des administrations et autres collectivités publiques ou devant la justice. Il est habilité à passer toutes les conventions nécessaires au bon fonctionnement des missions qu'exigent la défense et la gestion de l'appellation. Il ordonne les dépenses et les recouvrements.
Il convoque et préside les assemblées générales, les conseils d'administration et réunions de bureau.
Il délivre toutes copies ou extraits des procès-verbaux et délibérations des différents organes de gestion.

Le Secrétaire
Le secrétaire est dépositaire des archives de l'association. Il dresse ou fait dresser sous sa responsabilité les procès-verbaux des réunions des différents organes de gestion. Il signe ces procès-verbaux avec le président.

Le Trésorier
Le trésorier est dépositaire et responsable des fonds de l'association. Il dispose, sous la responsabilité du président de l'association, de la signature lui permettant de faire ouvrir et fonctionner tous comptes bancaires ou postaux. Il établit avec les autres membres du bureau les projets de budgets et le rapport à soumettre chaque année à l'assemblée générale sur les comptes de l'exercice écoulé et sur la situation financière de l'association.

En cas d'empêchement, le président, le secrétaire ou le trésorier peuvent se faire remplacer par les autres membres du conseil d'administration ou du bureau.

## ARTICLE 11 – ASSEMBLEE GENERALE

L'assemblée générale de l'Association est composée de tous les adhérents à jour de leur cotisation. Pour les délibérations chaque membre dispose d'une voix. Elle se réunit au moins une fois par an, au cours du premier semestre de l'année civile, à une date fixée par le conseil d'administration.

Au moins quinze jours avant la date fixée, par courrier et par tout autre moyen complémentaire le cas échéant, les membres de l'association sont convoqués par les soins du président. L'ordre du jour, qui est réglé par le conseil d'administration, est indiqué sur les convocations.

Si le quorum n'est pas atteint lors de la réunion de l'assemblée sur première convocation, l'assemblée sera convoquée au plus tard un mois après, sur le même ordre du jour, et lors de cette réunion, elle délibère valablement quel que soit le nombre des membres présents. Cette disposition est dûment mentionnée sur toute convocation.

L'assemblée générale entend les rapports sur la gestion du conseil d'administration et sur la situation financière et morale de l'Association.

Elle approuve les comptes de l'exercice, vote le budget de l'exercice, et pourvoit s'il y a lieu au renouvellement des membres du conseil d'administration.

Elle peut nommer tout commissaire vérificateur des comptes et le charger de faire un rapport sur la tenue de ceux-ci.

Sur proposition du Conseil d'administration, elle délibère sur le montant des cotisations annuelles, les modalités de calcul et le mode de recouvrement.

Sur proposition du Conseil d'Administration, elle délibère sur toutes questions relatives au cahier des charges de l'appellation.

L'assemblée générale élit les membres du conseil d'administration pour 3 ans. Le renouvellement du conseil a lieu par tiers tous les ans; les deux premières années, les membres sortants sont désignés aléatoirement. Les membres sortants sont rééligibles.

En outre, elle délibère sur toutes les questions portées à l'ordre du jour à la demande signée d'au moins la moitié des membres de l'assemblée générale.

Cette demande doit être déposée au secrétariat dix jours au moins avant l'assemblée générale.

Pour délibérer valablement, l'assemblée doit comprendre au moins un tiers des membres, présents ou représentés.

Le scrutin secret peut être demandé soit par le conseil d'administration, soit par un seul de ses membres présents.

Les membres empêchés pourront se faire représenter par un autre membre siégeant à l'assemblée générale de l'Association, au moyen d'un pouvoir écrit.

## ARTICLE 12 – ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

Si besoin est, ou sur demande de la moitié plus un des membres, le Président peut convoquer une assemblée générale extraordinaire.

L'assemblée générale extraordinaire est convoquée :

- Pour procéder à toutes modifications statutaires,
- Pour décider de la dissolution de l'association ou de sa transformation en une autre forme juridique.

Ses décisions sont prises au 2/3 des membres présents ou représentés.

## ARTICLE 13 – PROCES-VERBAUX

Les procès-verbaux des délibérations des assemblées sont transcrits par le Secrétaire sur un registre et signés du Président ou d'un membre du conseil d'administration présent à la délibération.

Les procès-verbaux des délibérations du conseil d'administration sont transcrits par le Secrétaire sur un registre par le Secrétaire ou le Président.

Le Secrétaire peut délivrer toutes copies conformes qui font foi vis-à-vis des tiers.

## ARTICLE 14 – DISSOLUTION

La dissolution de l'Association peut être prononcée par assemblée générale extraordinaire convoquée à cet effet.

L'assemblée générale extraordinaire désigne un ou plusieurs commissaires chargés de la liquidation des biens de l'Association dont elle déterminera les pouvoirs.

Elle attribue l'actif net à toutes l'Association déclarées ayant un objet similaire ou à tous établissements publics ou privés d'utilité publique de son choix.

## ARTICLE 15 – FORMALITES

Le Président, au nom du conseil d'administration, est chargé de remplir toutes les formalités de déclaration et de publication prescrites par la législation en vigueur.
Tous les pouvoirs sont donnés au porteur des présentes à l'effet d'effectuer ces formalités.

## ARTICLE 16 – REGLEMENT INTERIEUR

Le conseil d'administration pourra, s'il le juge nécessaire, arrêter le texte d'un règlement intérieur.
Ce règlement sera soumis à l'approbation de l'assemblée générale et transmis à l'INAO.

Fait en autant d'originaux que de parties intéressées, plus un original pour l'Association et deux destinés au dépôt légal.

Les présents statuts ont été adoptés en Assemblée Générale tenue à Alès le …

| Le Président | Le Secrétaire | Le Trésorier |
|---|---|---|
| | | |

**Cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes »**

homologué par du , *JORF* du

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°**

**SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

Association des Producteurs de Châtaignes des Cévennes
Maison de l'agriculture
4 B, chemin des Caves
30340 Saint-Privat-des-Vieux
Tel : 04.66.30.54.17 - 06.07.32.26.71
Fax : 04.66.30.74.50
Mail : contact.chataignedescevennes@gmail.com
Site : www.chataignedescevennes.com

**Statut juridique et composition :** Association constituée des producteurs/Transformateurs

**TYPE DE PRODUIT**

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

## 1. NOM DU PRODUIT

« Châtaigne des Cévennes »

## 2. DESCRIPTION DU PRODUIT

La châtaigne est produite dans les Cévennes sur la zone d'Appellation d'Origine Protégée définie dans la demande d'enregistrement. L'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » est réservée aux fruits issus d'un ensemble de variétés de Castanea sativa, traditionnelles et sélectionnées, issues de vergers de châtaigniers greffés, avec des caractéristiques communes.
La forme du fruit est induite par la variété. Elle est de forme elliptique, triangulaire ou ronde. Leur calibre est d'environ 20 mm de diamètre. On tolère 10 % de plus petits et/ou de plus gros fruits. La couleur des fruits va du châtain au brun. Le hile (cicatrice placentaire) couvre une surface très réduite sur chaque fruit.
Les variétés de « Châtaigne des Cévennes » n'arrivent pas à maturité à la même période : la récolte a lieu à partir du 1er septembre pour les plus précoces, jusqu'au 15 décembre pour les plus tardives.

L'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » se présente sous trois formes : châtaigne fraîche, châtaigne sèche et farine de châtaigne. Elles possèdent des caractéristiques organoleptiques communes et typiques, comme une saveur naturellement sucrée, des arômes intenses et persistants de lait chaud et de fruits secs. Sous la forme fraîche des arômes de miel, de violette et de patate douce sont également révélés.

Sous sa forme **fraîche**, la « Châtaigne des Cévennes » est triée par variété, calibrée (diamètre supérieur ou égal à 20 mm) et triée de manière à écarter les véreuses et les pourries.

Après analyse de 100 g de châtaigne fraîche épluchée, on constate un taux de matière sèche d'au moins 37 %, et une composition en glucides totaux d'au moins 34 %.

Les **châtaignes sèches** sont entières, calibrées, épluchées (dépourvues des deux peaux) et triées afin d'écarter les fruits véreux et pourris. Elles sont de couleur blanche à jaune. Elles sont conservées dans un lieu à l'abri de l'humidité.

La **farine** de « Châtaigne des Cévennes » est issue du moulinage de châtaignes sèches triées pour obtenir une mouture qui doit passer à hauteur de 80% minimum au travers d'un tamis de 250 µm. Son taux d'humidité est inférieur à 10 %.

## 3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les Cévennes appartiennent au Massif Central qui résulte de l'orogenèse de la chaîne hercynienne. Il est bordé à l'ouest par le bassin aquitain, au sud et à l'est par deux chaînes montagneuses, les Pyrénées et les Alpes. Le Massif Central est principalement composé :

- de socles métamorphique et granitique,
- de fossés sédimentaires (Limagne et causses, notamment),
- de terrains volcaniques.

Les Cévennes se situent dans la partie sud-est du Massif Central et constituent un arc de cercle concave à l'ouest. Le territoire est bordé :

- au nord par le Mont Lozère,
- à l'est par la plaine du Gard,
- au sud par la plaine viticole du Bas Languedoc,
- à l'ouest, du Nord au Sud par les Causses, le Massif de l'Aigoual, le Massif du Caroux, les monts de l'Espinouse et la Montagne Noire.

Plusieurs vallées traversent ce territoire. Ainsi, du nord au sud se succèdent :

- la vallée du Chassezac,
- la vallée de la Cèze,
- la vallée du Tarn,
- les vallées des Gardons,
- la vallée de l'Hérault,
- la vallée de l'Orb,
- la vallée du Jaur.

La zone est composée de 207 communes.

**Département du Gard (84) :** Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Boisset-et-Gaujac, Blandas, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-et-Salagosse, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Colognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mars, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Peyrolles, Pommiers, Ponteils-et-Brésis, Portes, Robiac, Rogues, Roquedur, Rousson, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Sumène, Thoiras, Vabres, Valleraugue, Vissec.

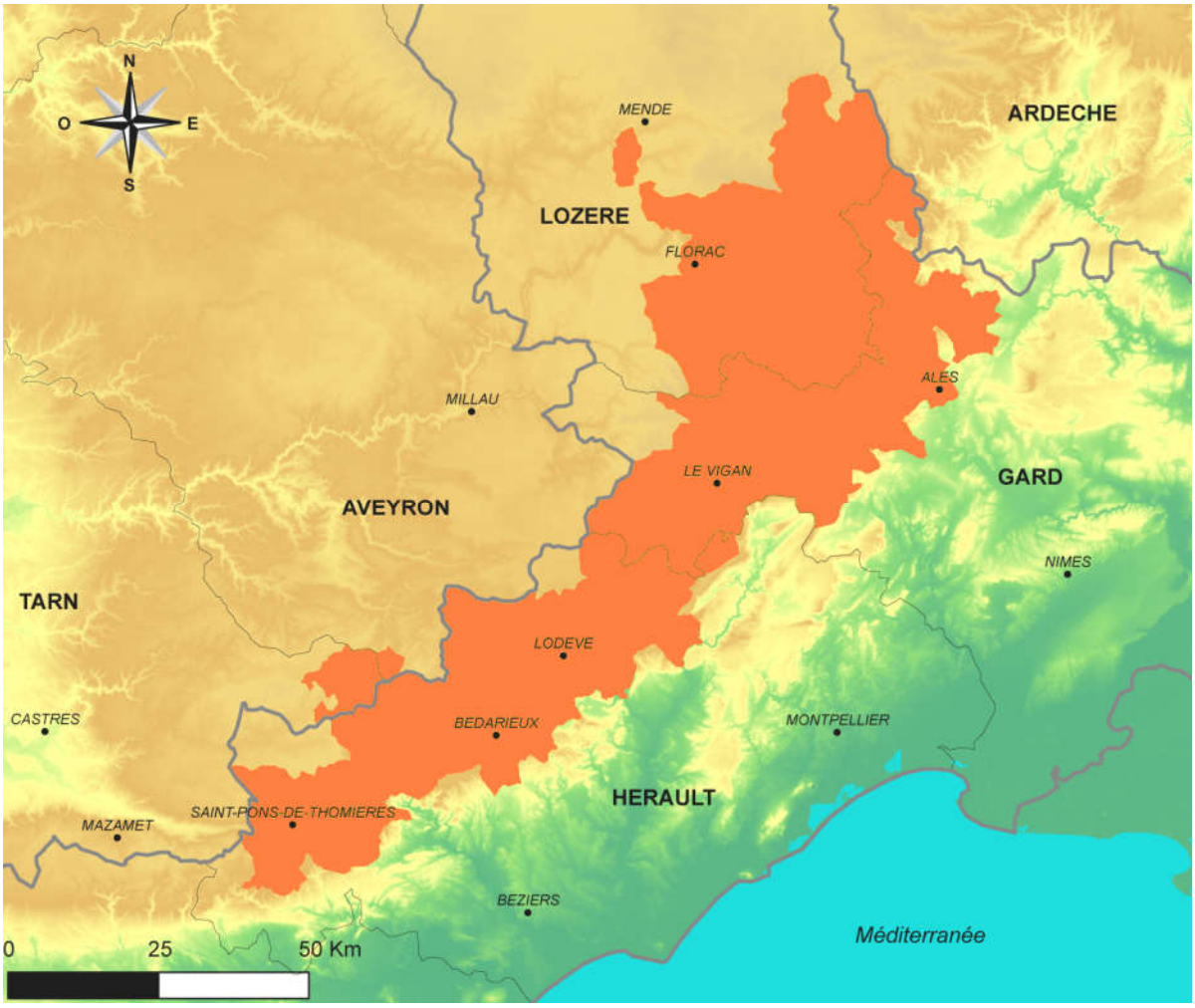
**Département de l'Hérault (76) :** Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Castanet-le-Haut, Caussiniojouls, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrières-Poussarou, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Poujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Sorbs, Soubès, Soumont, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélieux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

**Département de Lozère (45) :** Altier, Balsièges, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès, Cassagnas, Chasseradès, Cocurès, Cubières, Cubiérettes, Florac, Fraissinet-de-Fourques, Fraissinet-de-Lozère, Gabriac, Ispagnac, La Salle-Prunet, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Le Pont-de-Montvert, Les Bondons, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévenchères, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-Andéol-de-Clerguemort, Saint-André-de-Lancize, Saint-Étienne-Vallée-Française, Saint-Frézal-de-Ventalon, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-d'Arpaon, Saint-Julien-des-Points, Saint-Laurent-de-Trèves, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Maurice-de-Ventalon, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Vialas, Villefort.

**Département de l'Aveyron (1) :** Arnac-sur-Dourdou.

**Département du Tarn (1) :** Murat-sur-Vèbre.

**Aire géographique de la « Châtaigne des Cévennes »**




## 4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur désirant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine est identifié. Il effectue des déclarations écrites auprès du groupement et tient à jour les documents et registres selon les modalités et délais fixés ci-après. Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO. Elles sont à renouveler en cas de modification affectant un outil de production, et pour certaines le renouvellement est obligatoirement annuel.

L'identification des vergers est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO), après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

**Déclaration d'identification**

Tout opérateur (producteur, entreprise de transformation, collecteur) intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » est tenu de déposer une déclaration d'identification comportant :

- les références de l'opérateur,
- les éléments relatifs aux vergers de châtaigniers permettant de localiser les parcelles,
- les variétés présentes sur les vergers,
- les éléments descriptifs de tous les outils de production et de transformation

Cette déclaration devra être faite auprès du groupement avant le 30 avril de l'année de la première

revendication en appellation d'origine.

**Déclaration annuelle de non-intention de production totale ou partielle**

Tout producteur peut, le cas échéant, remplir une déclaration de non-intention de production pour l'appellation d'origine qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, avant le 30 avril précédant la récolte en cause. Elle comporte la liste des vergers identifiés pour lesquels la production n'est pas destinée à l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes ».

**Cahier de culture**

Tout producteur doit tenir un cahier de culture qui mentionne toutes les opérations effectuées sur les parcelles identifiées. Il permet de notifier les dates d'opérations d'élagage, de greffage, d'amendement et de fertilisation, de nettoyage et de vérifier le respect des exigences de la méthode d'obtention du produit. Des documents propres à chaque opérateur servent à la déclaration des pratiques et des flux de matières.

**Déclaration annuelle de récolte et de commercialisation**

L'opérateur remplit, avant le 30 avril de l'année qui suit la récolte, la déclaration annuelle de récolte et de commercialisation qui mentionne, selon le type d'opérateur, les dates et quantités de châtaignes (pouvant être par lots) récoltées ou achetées au producteur, les informations sur leur origine, les quantités, puis leur destination : vente en frais, séchage pour les châtaignons et mouture en farine, et volume non destiné à l'AOP.

**Bon d'apport**

Pour les producteurs qui vendent leur production à un autre opérateur (coopérative, atelier de transformation, collecteur), un bon d'apport est délivré pour le suivi du produit. Il est conservé par les deux parties et comporte les références des opérateurs, les numéros de lots, les quantités de châtaignes et la date de livraison.

**Un bon de « retour »** sera produit en cas de transformation à façon, puis commercialisation par le producteur. Il devra contenir les informations relatives aux deux opérateurs impliqués, les dates et quantités concernées, les numéros de lots, ainsi que la date de ce retour.

Chaque opérateur utilise ensuite son propre système de traçabilité (numéro d'identification des lots, factures). L'ensemble des déclarations, fiches d'enregistrement, cahiers et autres documents, permet d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits. Il est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

**Pour les producteurs en vente directe**, l'exactitude des informations déclarées sur les imprimés fournis par le groupement est gage de la traçabilité des produits (déclarations « identification » et « récolte et commercialisation »). Une liste des dates et lieux de vente pourra être demandée par les agents chargés des contrôles.

**Contrôles sur le produit**

Des examens analytiques et organoleptiques sont mis en œuvre chaque année, par un tirage au sort des lots prêts à être conditionnés afin de s'assurer de leur conformité vis-à-vis de la description du produit.

## 5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les conditions de production au verger et jusqu'à la récolte, sont identiques et communes quelle que soit la destination des châtaignes.

**Variétés**
Les variétés de châtaignes de l'appellation d'origine sont des variétés de *Castanea sativa*, traditionnelles et sélectionnées, issues de vergers de châtaigniers greffés.

**Densité de plantation**
Conformément aux usages sur le territoire, la densité de plantation des vergers est limitée à 150 souches par hectare.

**Greffage**
Le greffage se fait sur un porte-greffe *Castanea.*

**Entretien du verger**
Le débroussaillage chimique est interdit. La végétation ligneuse doit être contenue.

**Amendement et fertilisation**
Seuls les engrais organiques sont autorisés.

**Récolte**
Les châtaignes sont récoltées après la chute naturelle des fruits. Le ramassage se fait directement ou sol ou sur filets.

**Traitement post-récolte**
Les traitements post-récoltes (désinsectisation chimique) ne sont pas autorisés.

**Stockage**
Une fois les châtaignes fraîches récoltées, leur stockage se fait dans un local sec et aéré ou en chambre froide.
Le stockage en chambre froide est autorisé, la température minimale ne doit pas être inférieure à -3°C pour ne pas altérer la structure du fruit à son point de congélation.

**Après la récolte**, la « Châtaigne des Cévennes » peut se présenter sous trois formes successive :
- la châtaigne fraîche,
- la châtaigne sèche,
- la farine de châtaigne.

**LA CHÂTAIGNE FRAÎCHE :**

Concernant la qualité sanitaire, les châtaignes sont triées afin d'avoir un taux de fruits non-conformes (pourris ou véreux) inférieur ou égal à 10 %. Les châtaignes fraîches sont calibrées, le diamètre minimal des fruits destinés au marché de bouche est supérieur ou égal à 20 mm.
Le stockage en chambre froide des châtaignes fraîches est autorisé jusqu'à - 3°C. Elles peuvent être tenues en atmosphère contrôlée.

**LA CHÂTAIGNE SÈCHE :**

Les châtaignes sont séchées avec la peau (péricarpe) en clède ou en sécadou. Ce sont des bâtiments ayant pour objectif d'exposer les châtaignes à la fumée d'un feu de bois favorisant leur séchage. La pratique consistant à produire de l'air sec par tout autre moyen notamment en utilisant un appareil au gaz est autorisée. La température de séchage ne doit pas excéder 60°C. Le taux d'humidité du produit doit être inférieur à 10%.

Les châtaignes sont épluchées des deux peaux (péricarpe et tan) constituant l'étape de dépiquage. Elles font ensuite l'objet d'un tri afin d'écarter les châtaignes non-conformes, avec une tolérance de 10 % maximum de fruits non-conformes. Les non-conformités sont :
- les fruits comportant des attaques de vers ou des pourritures,
- les fruits avec présence de reste de tan sur une surface supérieure à 10 % de la surface totale du fruit.

Les châtaignes sont ensuite stockées dans des lieux identifiés avec pour objectif de maintenir un taux d'humidité inférieur à 10 %. Après conditionnement, les brisures ne doivent pas représenter plus de 5% parmi les châtaignes sèches.

**LA FARINE DE CHÂTAIGNE :**

La farine est issue de châtaignes sèches triées.
La farine de châtaigne obtenue doit passer pour 80 % de sa masse au travers d'un tamis de 250 µm et avoir un taux d'humidité inférieur à 10 %.

# 6. LE LIEN A L'ORIGINE

## 6.1. LES SPECIFICITES DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Facteurs naturels

La zone géographique d'implantation du châtaignier est délimitée par des facteurs naturels homogènes, cohérents avec les besoins de *Castanea sativa* pour son développement et son maintien dans le milieu. Le châtaignier est adapté au climat de type méditerranéen des Cévennes, caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux. La frange ouest de ce territoire subit une légère influence océanique. Les précipitations moyennes annuelles sont de l'ordre de 700 à 1 300 mm. Les besoins hydriques du châtaignier sont d'environ 700 mm d'eau par an avec un pic après le 15 août. Le territoire de la châtaigneraie cévenole s'étend de 150 à 900 m d'altitude, ce qui caractérise, en partie, le type de variétés rencontrées. Les particularités topographiques des Cévennes se portent sur les fortes pentes qui affectent la quasi-totalité de l'espace et sur les vallées parallèles, très découpées, disposées autour des différents cours d'eau (organisation en arête de poisson) avec du nord au sud : l'Altier-Chassezac, la Cèze, le Tarn, les Gardons, l'Hérault, l'Orb, la Mare, le Jaur, le Thoré. Les roches-mères sont cristallines de type schistes, gneiss, granites ou grès. Elles ont donné naissance à des sols dont le pH n'excède pas 7, d'une granulométrie équilibrée, non asphyxiants avec un faible taux d'argile. Ils ne contiennent pas de calcaire actif ou très peu (inférieur à 4 %).

Facteurs humains

L'ancienneté du châtaignier en Cévennes remonte à l'aire tertiaire. Dès le Moyen Age, la culture du châtaignier prend de l'essor. Les premières preuves de sa culture apparaissent dans les années 1000 avec une première toponymie des parcelles[1].

[1] *Etude de Jean GALZIN sur la toponymie des parcelles gardoises et lozériennes.*

Malgré des incidents climatiques et démographiques (peste) qui conduisent à un abandon partiel de la châtaigneraie à la seconde moitié du Moyen Âge, on assiste, à partir du XVI$^{ème}$ siècle, au redéploiement de la culture du châtaignier :
- installation sur des parcelles déforestées à cet effet,
- création d'équipements hydrauliques (canaux d'irrigation - « béals », caniveaux d'évacuation - « trincats »),
- construction de murs en pierres sèches pour éviter le ravinement et constituer des sols plus profonds dans les zones de pente où est installée la châtaigneraie,
- plantation sur des terrasses (appelées localement « bancels » ou « faïsses »).

Ces aménagements réalisés par l'Homme constituent le patrimoine cévenol bâti, qui reste adapté aux pratiques culturales actuelles.
Au XVI$^{ème}$ siècle, l'importance de la châtaigneraie a contribué à la résistance des protestants contre le pouvoir royal. Et depuis le XVII$^{ème}$ siècle le commerce des châtaignes ne fait que croître, malgré la concurrence avec le mûrier pour l'élevage du ver à soie au XVIII$^{ème}$ siècle. Au XIX$^{ème}$ siècle, le châtaignier reste le pilier de l'économie cévenole jusqu'au milieu du XX$^{ème}$ siècle. La régression de la culture du châtaignier s'amorce alors ; elle résulte de trois facteurs : l'exode rural, l'apparition des maladies et l'exploitation des tannins.

Les variétés de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » ont trouvé leur place au fil des siècles dans leur aire de culture. Par la maîtrise de techniques de greffage, ont été maintenues les variétés les mieux adaptées au territoire et celles avec des qualités gustatives et technologiques d'intérêt pour la consommation en frais et adaptées aux modes de commercialisation et de conservation (notamment la facilité à l'épluchage). Le savoir-faire acquis à cette époque qui consistait à détenir plusieurs variétés sur son verger, permettait d'étaler la récolte dans le temps, des variétés les plus précoces aux plus tardives, afin de sécuriser la récolte à l'échelle de l'exploitation.

Les châtaignes récoltées en automne peuvent être consommées fraîches. Traditionnellement, une partie était destinée au séchage afin d'être consommable tout le reste de l'année. Ainsi, la déshydratation des châtaignes se passe dans batiments nommés « clèdes » dans la partie nord-est ou « sécadous » dans la partie sud-ouest de l'aire géographique. Dans ces constructions en pierres sèches, les châtaignes sont disposées sur un plancher à claire-voie sous lequel une source de chaleur permet un séchage optimal. Les châtaignes sont ensuite dépiquées afin d'enlever les deux peaux entourant l'amande. Elles sont appelées « blanchettes » ou « châtaignons », consommées ensuite sous forme de « bajanat », soupe traditionnelle des Cévennes. Il y a aussi dans les Cévennes, une densité importante de moulins qui révèlent la fabrication de farine de châtaigne.

L'ensemble de facteurs humains fait aujourd'hui partie intégrante du paysage modelé par l'homme et la « Châtaigne des Cévennes ».

### 6.2. LES SPECIFICITES DU PRODUIT

Les différentes variétés de « Châtaigne des Cévennes » sont présentées sous trois formes : fraîche, sèche et en farine de châtaigne. Ces modes de présentation tiennent compte d'usages traditionnels. La typicité de la « Châtaigne des Cévennes » en termes organoleptiques se définit par des particularités gustatives communes aux variétés traditionnelles des Cévennes.

Sous la **forme fraîche**, la « Châtaigne des Cévennes » est caractérisée par :
- une intense saveur sucrée,
- des arômes intenses et persistants de miel, de pain chaud, de lait chaud, de fruits secs, de violette et de patate douce,
- une texture peu ferme laissant peu de morceaux en bouche après dégustation.

Les analyses sur la composition glucidique de la « Châtaigne des Cévennes » fraîche révèlent une teneur en glucides totaux d'au minimum de 34 %, et un taux de matière sèche supérieur ou égal à 37 %.

La « Châtaigne des Cévennes » sous la **forme sèche** développe des arômes intenses et persistants de fruits secs et de lait chaud. Elle est naturellement sucrée et présente une texture ferme avec des morceaux en fin de bouche.

La **farine** de « Châtaigne des Cévennes » issue de la mouture des châtaignes sèches est caractérisée par des odeurs et des arômes de vanille, de biscuits, de pâte d'amande, de noix/noisette, une saveur sucrée et en fin de bouche une saveur légèrement amère. La farine de « Châtaigne des Cévennes » a une texture fondante. D'une année sur l'autre, les descripteurs définis comme étant les critères de typicité de la « Châtaigne des Cévennes » demeurent. Ces caractéristiques communes et typiques se retrouvent dans l'ensemble des variétés traditionnelles testées et éligibles à l'appellation d'origine.

### 6.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

L'influence méditerranéenne du climat et la topographie particulière ont généré l'érosion qui a conduit à la formation des sols. La châtaigneraie s'est implantée et a été maintenue dans des espaces de fortes pentes peu appropriés à d'autres cultures. C'est un élément caractéristique du paysage cévenol qui a nécessité des aménagements spécifiques par l'Homme (constructions en pierres sèches). Cet environnement ne permettant pas de mécanisation trop importante des pratiques a nécessité d'employer des techniques culturales adaptées : greffage, défrichements avant la récolte manuelle, nettoyage des vergers post-récolte et fumure naturelle par le pâturage.
La technique de greffage se fait sur un porte-greffe dont le système racinaire est déjà vigoureux et adapté aux conditions du milieu. Cette technique permet de choisir des variétés sélectionnées, de s'affranchir des besoins en eau des jeunes plants et de faciliter leur acclimatation.
Les variétés traditionnelles de *Castanea sativa* sont particulièrement adaptées aux altitudes comprises entre 150 et 900 m sur le territoire de la châtaigneraie cévenole. Au sein des nombreuses vallées cévenoles d'autres conditions du milieu expliquent la diversité variétale rencontrée sur la zone géographique délimitée (ensoleillement, pluviométrie, proximité avec un cours d'eau).
Au-delà des spécificités pédoclimatiques, l'Homme a souvent choisi d'implanter plusieurs variétés par verger, afin d'étaler la récolte dans le temps et de sécuriser les revenus en cas d'aléas. Le choix des variétés cultivées se base également sur la maîtrise des techniques de sélection et de greffage, en connaissance des exigences du milieu. C'est pourquoi la production castanéicole des Cévennes est très importante ; toutes ces raisons environnementales, agronomiques et physiques ont conduit à l'implantation et au maintien, au fil des siècles, de variétés de châtaignes les mieux adaptées au territoire.
Les particularités organoleptiques de la « Châtaigne des Cévennes » sont attribuables au climat méditerranéen, aux étés secs et chauds, qui permet un développement important des saveurs sucrées et aromatiques des fruits. Le pic de précipitations qui intervient à partir de mi-août correspond à la période de grossissement des fruits et permet d'atteindre le calibre attendu au moment de la récolte.
La diversité des facteurs naturels confère aux variétés traditionnelles leurs spécificités gustatives propres, qui forment un ensemble homogène au niveau organoleptique.

Un des critères de sélection des variétés de la « Châtaigne des Cévennes » a permis de retenir des variétés qui s'épluchent facilement. En Cévennes, hormis la consommation en frais, la châtaigne était traditionnellement épluchée pour être commercialisée et séchée afin d'étaler sa consommation dans le temps. Elles sont appelées « blanchettes » ou « châtaignons », consommées ensuite sous forme de « bajanat », soupe traditionnelle des Cévennes.

Ce besoin de conservation des fruits et de leurs propriétés gustatives, met en évidence une « production abondante, dépassant largement une consommation immédiate »[2] en frais. Se développe alors un bâti particulier : la clède, élément typique du paysage et du savoir-faire des cévenols. Ce procédé cévenol de séchage à la « cléda » est le procédé de conservation le meilleur selon Parmentier[3]. Par la maîtrise du séchage et de l'édification des clèdes, les usages locaux se sont développés.

La mouture des « châtaignons » servant à obtenir de la farine de châtaigne en est un exemple. D'ailleurs, le nombre de moulins sur ce territoire est conséquent : au minimum 1 par hameau et jusqu'à 10 moulins par commune. Un historien parle même de présence de « meules de grains dans les villages qui ne cultivent pas les céréales et s'adonnent exclusivement aux châtaigniers »[4].

Toutefois, signalons que les échanges et le commerce de la châtaigne se faisaient sous forme fraîche ou sous forme épluchée sèche. En effet, il est plus aisé de conserver et de transporter la châtaigne sèche entière que de la farine. Ainsi, la mouture et la fabrication de farine se faisaient localement, au fil des besoins et de façon domestique. Elle était alors utilisée en cuisine pour la confection de « galettes » cuites au four.

L'antériorité de la châtaigneraie sur les Cévennes est attestée. Les cévenols ont su sélectionner des variétés et développer des techniques adaptées répondant aux usages et aux modes de consommation.
Ainsi, pour la castanéiculture, l'aire de production de la « Châtaigne des Cévennes » s'étend sur une partie des départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn et de l'Aveyron, car elle résulte d'interactions entre le milieu naturel et un ensemble de facteurs humains : l'histoire et l'évolution de la châtaigneraie, les caractéristiques physiques des Cévennes, l'homogénéité et la typicité des variétés, de la production et des produits, les savoir-faire et pratiques générés par la castanéiculture.

## 7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

**Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O)**
**Adresse : Arborial – 12 Rue Rol-Tanguy**
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : 01 73 30 38 00.
Télécopie : 01 73 30 38 04.
Courriel : info@inao.gouv.fr

**Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.)**
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17 – Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

## 8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

[2] Daniel TRAVIER, *« L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles »*, Table-ronde à Agropolis Museum , 19 mai 2004.
[3] Antoine Augustin PARMENTIER, *« Traité de la Châtaigne »*, Paris, 1780.
[4] Emmanuel LE ROY LADURIE, *« Les paysans du Languedoc »*, Paris, 1966.

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage sur les emballages unitaires présente dans l'ordre suivant :

- le nom de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes »,
- le cas échéant, une des mentions suivantes : Farine de châtaigne, Châtaignes sèches (ou Châtaignons), immédiatement après sans mention intermédiaire,
- le logo AOP ou la mention « appellation d'origine protégée ».

Outre l'étiquetage, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine protégée « Châtaigne des Cévennes » et la mention « appellation d'origine protégée » ou le logo AOP.

## 9. EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

| Point à contrôler | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|---|---|---|
| Localisation de la production et de la transformation | Appartenance à l'aire géographique | Documentaire<br>Visuel |
| Densité de plantation | 150 souches à l'hectare | Documentaire<br>Visuel |
| Variétés | Liste en annexe. Variétés locales traditionnelles | Documentaire<br>Visuel |
| Greffage | Porte-greffe *Castanea* | Documentaire |
| Récolte | Date entre le 01/09 et le 15/12 de l'année | Documentaire<br>Visuel |
| | Ramassage au sol | Visuel |
| Calibrage | Diamètre supérieur ou égal à 20 mm | Mesure |
| Tri | Pourcentage de fruits à défauts inférieur à 10% | Documentaire<br>Visuel |
| Séchage | La température n'excède pas 60°C | Documentaire<br>Visuel |
| Caractéristiques produit | Taux d'humidité inférieur à 10% | Examen analytique |
| | Taux de matière sèche supérieur ou égal à 37% | Mesure |
| | Taux de glucides totaux supérieur ou égal à 34% | Mesure |
| | Description | Examen organoleptique |

Version du : 20/01/2016
Correspondant à la version du cahier des charges du : janvier 2015

Demandeur : Association « Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut Languedoc »
Organisme de contrôle : xxxxx

« Châtaigne des Cévennes »
108/118
2017 SEN205
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

# Document de contrôlabilité du cahier des charges

**Ce document est un document de travail permettant au demandeur de réfléchir à la contrôlabilité du projet de cahier des charges et à la gravité des manquements, et à l'organisme de contrôle d'émettre son avis**
**Il ne préjuge pas du contenu final du plan de contrôle ou d'inspection.**

| Disposition du cahier des charges **(dont les PPC en gras)** | Méthode d'évaluation pertinente (description précise) | Catégorie d'opérateurs concernés | Risques identifiés : Nature de l'écart et/ou fréquence possible de cet écart | Niveau(x) de gravité des manquements (2) | Avis OC/OI | Propositions de fréquences (% ou rythme sur une période donnée) (1) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | totales | Internes | externes |
| **<u>Délimitation géographique</u>**<br>**PPC** | | | | | | | | |
| **<u>Implantation des vergers</u>**<br>PPC | DOC : Fiche d'inventaire vergers<br>Liste des parcelles identifiées par l'INAO<br>Coordonnées GPS pour localisation et identification de la parcelle<br>DI | Producteurs | Perte d'identification de l'origine de la récolte et du produit fini | G | | | | |
| **<u>Récolte</u>**<br>**PPC** | DOC : Vérification de la localisation du site de récolte sur D° Récolte et de commercialisation, Bon apport, DI, fiche inventaire verger | Producteurs | Perte d'identification de l'origine de la récolte et du produit fini | G | | | | |
| **<u>Transformation</u>**<br>**PPC** | DOC : Vérification de la localisation du site de transformation sur D° Récolte et de commercialisation, Bon de retour pour transformation à façon, DI | Producteurs<br>Transformateurs | Perte d'identification de l'origine du produit fini | G | | | | |

Version du : 20/01/2016
Correspondant à la version du cahier des charges du : janvier 2015

Demandeur : Association « Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut Languedoc »
Organisme de contrôle : xxxxx

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Obligations déclaratives** | | | | | | | | |
| DI | DOC : Vérification initiale de la DI<br>Transmission dans les délais<br>DI complète, validée par l'ODG | Producteurs<br>Transformateurs<br>Conditionneurs | Production hors SIQO | m/M | | | | |
| Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle | DOC : Vérification de la transmission dans les délais à l'ODG, de la possession d'une copie validée par l'ODG. | Producteurs | Production hors SIQO | m/M | | | | |
| Cahier de culture | DOC : Possession et tenue à jour | Producteurs | Absence de traçabilité | M | | | | |
| Déclaration annuelle de récolte et de commercialisation | DOC : Vérification de la transmission dans les délais à l'ODG, de la possession d'une copie validée par l'ODG.<br>Vérification avec fiche d'inventaire vergers | Producteurs<br>Transformateurs<br>Conditionneurs | Absence de traçabilité | G | | | | |
| Bon d'apport | | Producteurs<br>Transformateurs | Absence de traçabilité | M | | | | |
| Bon retour | | Producteurs<br>Transformateurs | Absence de traçabilité | M | | | | |
| Liste dates et lieux de vente (vente directe) | DOC : Vérification des documents d'enregistrement propres à l'opérateur | Producteurs/<br>Transformateurs | Absence de traçabilité | M | | | | |

« Châtaigne des Cévennes »
2017-CN-2055
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Méthode d'obtention du produit** | | | | | | | | |
| **Variétés traditionnelles sélectionnées**<br>**PPC** | DOC : Vérification de la Fiche d'inventaire verger<br>VIS : Reconnaissance des variétés | Producteurs | Perte de la typicité de la production | G | | | | |
| **Densité de plantation 150 souches/ha**<br>**PPC** | DOC : Fiche d'inventaire verger<br>VIS : Mesure/comptage sur site | Producteurs | Perte des caractéristiques organoleptiques, destruction du sol | G | | | | |
| Greffage sur porte-greffe *Castanea sativa* | DOC : Vérification du type de porte-greffe (étiquetage, cahier de culture)<br>VIS : Contrôle visuel de la marque de greffage sur l'arbre | Producteurs | Perte de la typicité de la production | M | | | | |
| **Débroussaillage chimique avant récolte interdit**<br>**PPC** | DOC : Vérification du cahier de culture<br>VIS : Vérification l'absence de débroussaillage chimique le jour du contrôle | Producteurs | Résidus chimiques dans le produit et l'environnement | G | | | | |
| Traitement ou curetage contre le chancre autorisé sur jeunes vergers autorisé | DOC : Vérification de l'enregistrement du traitement dans le cahier de culture | Producteurs | | m/M | | | | |
| Cultures intercalaires autorisées | DOC : Vérification de l'enregistrement des cultures intercalaires dans le cahier de culture | Producteurs | | m/M | | | | |

« Châtaignes des Cévennes »
105/118
2017-CN-109
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Utilisation d'engrais organiques **(chimiques interdits**<br>**PPC** | DOC : Vérification du type d'engrais utilisé (étiquetage ou cahier de culture)<br>VIS : Vérification du type d'engrais | Producteurs | Résidus chimiques dans le produit et l'environnement | G | | | | |
| Récolte après chute naturelle<br>Du 01/09 au 15/12 | DOC : Vérification de la date de récolte sur D° Récolte et de commercialisation DRC<br>VIS : vérification du ramassage au sol | Producteurs | Non maturité des fruits, conséquence sur la qualité du produit | M | | | | |
| **Procédé chimique** ou matériel de vibrage interdit<br>**PPC** | DOC : Vérification de l'absence de traitement inscrit et de la non utilisation du matériel dans le cahier de culture<br>VIS : Vérification de l'absence de traitement et non utilisation du matériel de vibrage | Producteurs | Détérioration des arbres | G | | | | |
| Ramassage au sol/ sur filet avec procédé mécaniques n'endommageant pas le fruit (aspirateur, filets,..) | DOC : Vérification de l'enregistrement du procédé dans le cahier de culture<br>VIS : Vérification du procédé de récolte | Producteurs | Détérioration des fruits | m/M | | | | |
| **Traitements chimiques post-récolte désinsectisation chimique) interdits**<br>**ppc** | DOC : Vérification de l'absence de traitement inscrit dans le cahier de culture<br>VIS : Absence de traitement le jour du | Producteurs | Résidus chimiques dans le produit | G | | | | |

« Châtaignes des Cévennes »
Comité national des appellations d'origine latières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017
2017_CP29_06_118

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | contrôle | | | | | | | |
| Rendement 5 tonnes/ha | DOC : Vérification du rendement avec DRC + Fiche d'inventaire verger | Producteurs | conséquence sur la qualité du produit | M | | | | |
| Stockage des châtaignes fraiches en caisse ou filet ajourés | VIS : Vérification à la date du contrôle | Producteurs | Pourrissement des fruits | m | | | | |
| Stockage dans local sec et aéré | VIS : Vérification des conditions de stockage | Producteurs<br>Producteurs/ Transformateurs ?<br>Transformateurs ? | Pourrissement des fruits | m/M | | | | |
| Stockage en chambre froide possible T°≤ -3°C | DOC : vérification de prise de T° sur système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Producteurs<br>Producteurs/ Transformateurs ?<br>Transformateurs ? | Congélation des fruits, perte des qualités gustatives | M | | | | |
| Stockage jusqu'au 30/03 suivant la récolte | DOC : Vérification de la durée de stockage dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification selon la date du contrôle | Producteurs<br>Producteurs/ Transformateurs ?<br>Transformateurs ? | perte des qualités organoleptiques | m/M | | | | |
| **Châtaignes fraiches** | | | | | | | | |
| Tri par agréage. Taux de fruits NC (pourris ou véreux) 10% | DOC : vérification de l'exclusion de 10% de fruits NC dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Producteurs ?<br>Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Production de moins bonne qualité | m/M | | | | |

« Châtaigne des Cévennes »
2017-118
2017-CNAOL-v
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VIS : Vérification de la réalisation du tri par agréage | | | | | | | |
| **Calibrage pour marché de bouche : Diamètre > 25 mm**<br>**Tolérance 10% max NC sur un lot**<br>**PPC** | DOC : Vérification de la réalisation du calibrage et de la prise en compte de la tolérance +ou- 10% NC dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement.<br>VIS : Vérification de la réalisation du calibrage | Producteurs ?<br>Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Présentation de moins bonne qualité | G | | | | |
| **Etat sanitaire à la mise en marché**<br>**Taux de fruits NC (pourris ou véreux) < 10%**<br>**PPC** | DOC : Vérification de la vérification de l'état sanitaire par prise en compte du taux de fruits NC dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification de la réalisation du tri | Producteurs ?<br>Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Présentation et production de moins bonne qualité | G | | | | |
| **Châtaigne sèches** | | | | | | | | |
| Séchage avec peau | DOC : Vérification de la réalisation du séchage avec peau dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : vérification du séchage avec peau | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | m/M | | | | |
| T° de séchage < 60°C | DOC : Vérification des températures de séchage dans le | Producteurs/ Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | M | | | | |

« Châtaignes des Cévennes »
Cahier des charges
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017
2017-CN205

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Transformateurs | | | | | | |
| Montée progressive de la chaleur | DOC : Vérification de la montée progressive de la T° dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Producteurs/ Transformateurs Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | m/M | | | | |
| Durée/fourchette de séchage | DOC : Vérification du respect de la durée de séchage dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Producteurs/ Transformateurs Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | M | | | | |
| Epluchage par dépiquage : retrait péricarpe et tan | DOC : Vérification de la réalisation de l'épluchage par dépiquage dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification de la réalisation de l'épluchage par dépiquage | Producteurs/ Transformateurs Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | m/M | | | | |
| Tri. Taux de fruits NC (pourris, véreux ou présence de restes de tan sur + de 10% de la surface du fruit) ≤ 5 % | DOC : Vérification de l'exclusion de 5% de fruits NC dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification de la réalisation du tri | Producteurs/ Transformateurs Transformateurs | Production de moins bonne qualité | m/M | | | | |
| **Taux d'humidité de la châtaigne sèche < 10% PPC** | DOC : Vérification du taux d'H enregistré dans le système de | Producteurs/ Transformateurs | Risque de rancir | G | | | | |

« Châtaignes des Cévennes »
199/118
2017-CN205
Comité national des appellations d'origine atières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Transformateurs | | | | | | |
| Lot conditionné constitué de + de 95% de fruits entiers. | DOC : Vérification de la proportion de fruits entiers des lots enregistré dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification par sondage de la proportion de fruits entiers des lots | Conditionneurs | Présentation de moins bonne qualité | m/M | | | | |
| Lot homogène en calibre | DOC : Vérification de l'homogénéité en calibre des lots enregistrée dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification par sondage de l'homogénéité en calibre des lots | Conditionneurs | Présentation de moins bonne qualité | m/M | | | | |
| **Farine de châtaigne** | | | | | | | | |
| Tri avant séchage par agréage. Taux de fruits NC (pourris ou véreux) $\leq$ 10% | DOC : Vérification de l'exclusion de 5% de fruits NC dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification de la réalisation du tri par agréage | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Production de moins bonne qualité | m/M | | | | |
| Séchage avec peau | DOC : Vérification de la réalisation du | Producteurs/ Transformate | Perte des qualités organoleptiques | m/M | | | | |

« Châtaigne des Cévennes »
110/118
2017-CN205
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | séchage avec peau dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : vérification du séchage avec peau | urs<br>Transformateurs | | | | | | |
| T° de séchage < 60°C | DOC : Vérification des températures de séchage dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | M | | | | |
| Montée progressive de la chaleur | DOC : Vérification de la montée progressive de la T° dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | m/M | | | | |
| Durée/fourchette de séchage | DOC : Vérification du respect de la durée de séchage dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | | | | | |
| Epluchage par dépiquage : retrait péricarpe et tan | DOC : Vérification de la réalisation de l'épluchage par dépiquage dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification de la réalisation de l'épluchage par dépiquage | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | m/M | | | | |
| Tri. Taux de fruits NC | DOC : Vérification de | Producteurs/ | Production de moins | m/M/G | | | | |

« Châtaigne des Cévennes »
111/118
2017-CN205
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| pourris, véreux ou présence de restes de tan sur + de 10% de la surface du fruit) ≤ 5 % | l'exclusion de 5% de fruits NC dans le système de traçabilité de l'opérateur, fiche d'enregistrement<br>VIS : Vérification de la réalisation du tri | Transformateurs<br>Transformateurs | bonne qualité | | | | | |
| Utilisation d'un moulin pour mouture | | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Perte des qualités organoleptiques | M | | | | |
| Tamisage de 80% de sa masse sur tamis de 250µm | DOC : Vérification de la proportion de la masse tamisée à 250 µm<br>VIS : Vérification de la réalisation du tamisage | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Production de moins bonne qualité | M | | | | |
| **Taux d'humidité de la farine < 10%**<br>**PPC** | DOC : Vérification de l'analyse faite en autocontrôle | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Risque de rancir | G | | | | |
| Stockage dans contenant hermétiquement, à l'abri de la lumière, de l'air, de l'humidité | VIS : Vérification des conditions de stockage et de conditionnement | Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs<br>Conditionneurs | Production de moins bonne qualité | m | | | | |
| **Etiquetage** | | | | | | | | |
| Nom de l'appellation « Châtaignes des Cévennes » | VIS : Vérification de l'étiquetage | Conditionneurs | Perte de l'identification du SIQO | M | | | | |
| Mention Farine de châtaigne, Châtaigne | VIS : Vérification de l'étiquetage | Conditionneurs | Perte de l'identification du SIQO | m/M | | | | |

« Châtaigne des Cévennes »
112/118
2015_CN205
Comité national des appellations d'origine latières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| sèches (ou châtaignons) immédiatement après le nom | | | | | | | | |
| Logo AOP ou mention « Appellation d'Origine Protégée » | VIS : Vérification de l'étiquetage | Conditionneurs | Pas de l'identification du SIQO | m/M | | | | |
| Nom de l'appellation « Châtaignes des Cévennes » et mention « Appellation d'Origine Protégée » présents sur Documents d'accompagnement et factures | VIS : Vérification de l'étiquetage | Conditionneurs | Pas de l'identification du SIQO | m/M | | | | |
| **Caractéristiques physiques des produits** | | | | | | | | |
| Fruits elliptiques ou triangulaire | AC par producteurs (tri, calibrage)<br>DOC/VIS : lors du tri/calibrage<br>SENS : Contrôle par un jury | Producteurs | Perte de typicité du produit | G | | | | |
| Calibre 80 à 120 fruits/kg +ou- 10% | AC par producteurs (calibrage)<br>DOC/VIS : lors du tri/calibrage<br>SENS : Contrôle par un jury | Producteurs | Perte de typicité du produit | G | | | | |
| Couleur chatain au brun | AC par producteurs (tri, calibrage)<br>DOC/VIS : lors du tri/calibrage<br>SENS : Contrôle par un jury | Producteurs | Perte de typicité du produit | G | | | | |
| Surface réduite du hile | AC par producteurs (tri, calibrage)<br>DOC/VIS : lors du | Producteurs | Perte de typicité du produit | G | | | | |

« Châtaignes des Cévennes »
1107/18
2017-CN205
Comité national des appellations d'origine atières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | tri/calibrage<br>SENS : Contrôle par un jury | | | | | | | |
| **Caractéristiques organoleptiques** | | | | | | | | |
| **Odeur, saveur, arome, texture du fruit/farine PPC** | SENS : Contrôle par un jury | Producteurs<br>Producteurs/ Transformateurs<br>Transformateurs | Perte de typicité du produit | G | | | | |
| **Caractéristiques analytiques Châtaignes fraiches** | | | | | | | | |
| Taux de matières sèches >37% | DOC : Vérification de l'analyse faites en AC, contrôle analytique | Producteurs | Perte de typicité du produit | M | | | | |
| Composition en glucides totaux >34% | DOC : Vérification de l'analyse faites en AC, contrôle analytique | Producteurs | Perte de typicité du produit | M | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

(1) conformes aux notices techniques et aux recommandations du CAC lorsqu'elles existent. Toute dérogation doit être justifiée.
(2) mineur, majeur ou grave ; à corréler avec les PPC
La partie grisée est à remplir par l'organisme de contrôle

Effectifs estimés par catégorie d'opérateurs :

« Châtaignes des Cévennes »
AN14/118
2017-CN205
Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières
Séance du 29 juin 2017

| I N A O<br><br>La Directrice | Lettre de mission à la Commission d'Experts<br>Reconnaissance en AOP « Châtaigne des Cévennes »<br>Délimitation de l'aire géographique | 1/2 |
|---|---|---|

**Nomination initiale** :

Comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières : séance du 29 juin 2017.

**Experts concernés :**

| | |
|---|---|
| | |
| | |

**Mission des Experts :**

**Délimitation de l'aire géographique de la future AOP « Châtaigne des Cévennes ».**
Au regard des propositions de principes généraux approuvés par le comité national réuni en séance du 29 juin 2017, la Commission d'experts est chargée de proposer des critères de délimitation et de les appliquer afin de proposer un projet d'aire de production de la future AOP « Châtaigne des Cévennes » pour mise en consultation publique. La commission d'experts est également chargée d'examiner et de se prononcer sur les éventuelles réclamations qui seront posées au cours de la consultation publique de ce projet d'aire, puis de présenter un rapport proposant une aire géographique définitive sans discontinuité pour le projet d'AOP.

La Commission d'experts s'appuiera sur les propositions de principes généraux de délimitation suivants :
Les principes du milieu physique :

- Une localisation sur des sols qui reposent sur les roches mères acides propices à la culture du châtaignier.
- Une situation où l'influence climatique est méditerranéenne à peine en limite océanique avec une altitude comprise entre 150 et 900 mètres.

Les principes d'usage :

- Au regard des pratiques de culture sur des terrains présentant une pente, l'existence d'aménagements en terrasse appelés « bancels » ou « faïsses ». Les aménagements hydriques complètent le dispositif avec la présence de petits barrages nommés « trincats » coupant les rigoles d'irrigation.
- Au regard des pratiques de séchages et de conservation, l'existence passée ou actuelle de constructions réservées à ces opérations telles que les clèdes ou les sécadous et les moulins.
- Au regard de l'antériorité des implantations de châtaigniers appartenant à des variétés traditionnelles, l'existence des variétés de châtaigne précisées dans la liste où sont mis en évidence leurs caractères individuels et communs y compris sur le volet de la qualité nutritionnelle.

Les principes transversaux :

- Au regard, des structures professionnelles passées et présentes, considérer l'existence de collaborations sur le plan technique et les réalisations obtenues notamment sur l'aménagement du territoire lié à l'exploitation des châtaigneraies.
- Au regard de la dynamique économique engendrée par la valorisation de la châtaigne, considérer l'existence d'échanges commerciaux et de prestations entre opérateurs.

- Considérer la combinaison de l'utilisation et de l'antériorité du nom « Cévennes » pour les présentations du produit liée à la création de la marque « Châtaigne des Cévennes » et au langage populaire et intuitif pratiqué sur le territoire.
- Considérer que les traditions gastronomiques relayées par des événements collectifs et sociaux-culturels (par exemple les fêtes de la châtaigne, marchés de producteurs,..) soient des éléments de cohésion et de développement économique.

**Finalité de la mission principale et résultats à obtenir :**

Dans le cadre de l'étude de la demande de reconnaissance en AOP « Châtaigne des Cévennes » , et sur la base des principes généraux de délimitation de l'aire géographique, la commission d'experts aura pour mission :

- **De proposer à la commission d'enquête des critères pour la délimitation de l'aire géographique ainsi qu'un projet d'aire en vue de sa mise en consultation publique.**
- **D'étudier et de caractériser, le cas échéant, les critères d'implantation des châtaigneraies destinées à la production de « Châtaigne des Cévennes » à l'intérieur de l'aire géographique afin d'apporter à la commission d'enquête des éléments d'analyse sur la pertinence et le type éventuel de sélection des parcelles à mettre en œuvre.**

Les résultats à obtenir est la rédaction d'un rapport de délimitation présentant le projet d'aire géographique de la future AOP « Châtaigne des Cévennes » et l'analyse sur les critères d'implantation parcellaire.

**Echéancier souhaitable :**

- fin mars 2018 : remise d'un rapport présentant le projet de délimitation de l'aire géographique de la future AOP « Châtaigne des Cévennes » pour mise en consultation publique et l'analyse sur les critères de d'implantation parcellaire le cas échéant

**A qui rendre compte pour cette mission :**

A la Commission d'Enquête chargée d'étudier la demande de reconnaissance en AOP « Châtaigne des Cévennes », composée de Marie-Lise BROUEILH (Présidente), Agnès MEILHAC et Stéphane VERGNE.

**Correspondants pour cette mission :**

Le responsable de l'avancement du projet : Catherine RICHER (c.richer@inao.gouv.fr)
Délégation Territoriale Occitanie – La Jasse de Maurin - 34970 LATTES
Tél : 04.67.27.11.85

Le secrétaire de la commission d'experts : Laurence ROUZAUD (l.rouzaud@inao.gouv.fr)
Site de Narbonne Rue du Pont de l'Avenir 11100 NARBONNE
Tél : 04.68.90.62.00

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO

Marie GUITTARD

| INAO<br>La Directrice | **Lettre de mission de la commission d'enquête<br>« Châtaigne des Cévennes »<br>Demande de reconnaissance en AOP** | Version du :<br>06/06/2017<br>Page 1/2 |
|---|---|---|

**Nomination initiale** :

Comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières : séances des 26 et 27 mars 2009.

**Modifications :**

| Instance | Date | Motif |
|---|---|---|
| Comité national | 20/03/2012 | Renouvellement de la commission d'enquête |
| Commission permanente | 21/11/2013 | Prolongation de l'échéancier |
| Comité national | 19/02/2015 | Prolongation de l'échéancier |
| Comité national | 23/02/2017 | Renouvellement de la commission d'enquête |
| **Comité national** | **29/06/2017** | **Actualisation de l'échéancier** |

**Membres de la commission d'enquête :**

- Marie-Lise BROUEILH (Présidente),
- Agnès PACE-MEILHAC,
- Stéphane VERGNE.

**Description de la mission principale :**

- Etudier le contenu du cahier des charges proposé par le groupement relatif à la demande de reconnaissance en AOP « Châtaigne des Cévennes »,
- Etudier les éléments attestant pour chacun des modes de présentation envisagés du lien entre le produit et l'aire géographique, et particulièrement sur la zone sud de l'aire,
- Etudier la notoriété et l'antériorité de cette dénomination pour les différents modes de présentation du produit,
- Examiner la demande de reconnaissance en ODG déposée par le groupement.

**Résultat à obtenir :**

Remise d'un rapport présentant les travaux des experts sur l'aire géographique et l'évolution du cahier des charges.

**Echéancier souhaitable :**

Les membres de la commission d'enquête doivent rendre aux services de l'INAO un rapport signé au plus tard le 30 juin 2018.

| INAO<br>La Directrice | **Lettre de mission de la commission d'enquête<br>« Châtaigne des Cévennes »<br>Demande de reconnaissance en AOP** | Version du :<br>06/06/2017<br>Page 2/2 |
|---|---|---|

**Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :**

Le responsable de l'avancement du projet :
Catherine RICHER (c.richer@inao.gouv.fr)
Site INAO de MONTPELLIER. – La Jasse de Maurin – 34970 LATTES
Tél. : 04 67 27 11 85 – Fax. : 04 67 47 33 93

Le secrétaire de la commission d'enquête :
Nicolas WEBER (n.weber@inao.gouv.fr)
Site INAO de MONTPELLIER - La Jasse de Maurin – 34970 LATTES
Tél. : 04 67 27 11 85 – Fax. : 04 67 47 33 93

Fait à Montreuil-sous-bois, le

**La Directrice de l'INAO**

Marie GUITTARD