



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

Les dispositions supprimées sont ~~rayées~~
Les dispositions ajoutées sont en caractères **gras**

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

SOMMAIRE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE.....	3
GROUPEMENT DEMANDEUR	3
TYPE DE PRODUIT	3
I - NOM DU PRODUIT:	3
II - DESCRIPTION DU PRODUIT.	3
III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :.....	4
IV – ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	7
V – DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	8
V.1- PRODUCTION DES CHATAIGNES.....	8
V.2- ELEMENTS SPECIFIQUES AUX CHATAIGNES DESTINEES A LA COMMERCIALISATION SOUS LA FORME 'CHATAIGNE FRAICHE'	10
V.3- ELEMENTS SPECIFIQUES AUX CHATAIGNES DESTINEES A LA COMMERCIALISATION SOUS LA FORME 'CHATAIGNES SECHES ENTIERES', ET 'FARINE DE CHATAIGNE'	11
Dépiquage et tri	11
Stockage des châtaignes sèches avant transformation et conditionnement	11
Présentation des châtaignes sèches entières	11
Moulinage	11
Stockage de la farine de châtaignes avant conditionnement	12
Présentation de la farine de châtaignes.....	12
Conditionnement des châtaignes sèches entières et de la farine de châtaigne.....	12
V.4- JUSTIFICATION DU CONDITIONNEMENT DANS L'AIRE GEOGRAPHIQUE.	12
V.5- DEFINITION DE CAMPAGNES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION.	13
V.6- POURCENTAGES DE DEFANTS	13
VI - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE	14
VI.1) SPECIFICITES DE L'AIRE	14
VI.2) SPECIFICITES DU PRODUIT	18
VI.3) LIEN CAUSAL	22
VII -REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLES.....	25
VIII – ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE.	25
IX - EXIGENCES NATIONALES	26

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité

Adresse : 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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de défense de la châtaigne d'Ardèche (SDCA).

Adresse :

4, avenue de l'Europe Unie - BP 128

07001 Privas Cedex

Téléphone : 04 75 64 04 61

Courriel : cica@chataigne-ardeche.com

site : www.chataigne-ardeche.com

Composition : producteurs/transformateurs (X) autres ()

Le Syndicat de défense de la châtaigne d'Ardèche (SDCA) est issu de l'évolution des statuts en septembre 2005 du Syndicat des producteurs de châtaignes d'Ardèche (SPCA). Ce dernier avait été initialement créé en 1949 avec pour mission la défense du produit et des producteurs. Peuvent adhérer à la structure, tout opérateur (producteur, producteur-transformateur, metteur en marché, transformateur) intervenant dans la méthode d'obtention de la châtaigne d'Ardèche. Le syndicat compte, en 2011, environ 230 adhérents.

TYPE DE PRODUIT : Classe : 1.6 – Fruits et légumes en l'état ou transformés.

I - Nom du produit

Châtaigne d'Ardèche.

II - Description du produit

L'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » est réservée aux fruits issus des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller, **appartenant à une** population adaptée aux conditions environnementales locales ardéchoises (écotype) ~~par sélection paysanne~~, présentant les caractéristiques communes suivantes.

Ces fruits sont de forme elliptique, ~~non ronds~~, avec un apex prononcé terminé par un plumet. Ils sont d'une couleur allant du châtain clair au marron foncé, et sont marqués par des stries verticales. Leur cicatrice placentaire (le hile) est petite. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crémeux à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. Le tan (ou peau intérieure) peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager.

L'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » se présente sous forme de châtaignes fraîches non épluchées, de châtaignes sèches entières épluchées ou de farine de châtaignes.

La « Châtaigne d'Ardèche » présente des arômes typiques se caractérisant par des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel. Dans les formes de présentation sèches (châtaigne sèche et farine), on retrouve en sus des odeurs de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau. Elle présente une saveur sucrée distinctement perceptible, éventuellement accompagnée d'une légère amertume, ces deux sensations étant accentuées dans les formes de conservation sèches.

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

Au niveau analytique, dans 100 g d'amande fraîche on relève les valeurs suivantes :

- **taux de matière sèche : plus de 37%,**
- **glucides totaux : au minimum 34 %.**

Les fruits destinés à la vente en frais au consommateur sont présentés en lots de calibre homogène, comportant au plus 100 fruits / kilogramme, les autres fruits pouvant aller jusqu'à un calibre de 200 fruits / kilogramme.

Les formes de présentation sont les suivantes :

- **la châtaigne présentée fraîche a le péricarpe brillant et l'amande turgescente. Dans chaque contenant, au maximum 10 % du nombre de fruits présentent des traces d'attaque interne par un champignon ou un insecte.**
- **la châtaigne présentée sèche entière épluchée est de couleur blanc cassé à jaune pâle. Les nervures verticales de l'amande sont clairement visibles et peuvent présenter des traces résiduelles de tan, la proportion de châtaignes sèches présentant des défauts ne dépassant pas 5%. Elle présente un taux d'humidité maximum de 10%.**
- **la farine de châtaignes est de couleur blanc cassé à jaune pâle. Son taux d'humidité est d'au maximum 10%. Sa granulométrie, inférieure ou égale à 800 µm (et pour au moins 80% inférieure ou égale à 300 µm), lui donne une texture fine au toucher.**

~~La châtaigne fraîche est un fruit non épluché dont l'amande est turgescente et le péricarpe brillant, présenté à la vente au consommateur en lots de calibre homogène, comportant au plus 100 fruits / kilogramme.~~

~~Dans chaque contenant, au maximum 10 % du nombre de fruits présente des traces d'attaque interne par un champignon ou un insecte.~~

~~La châtaigne sèche entière est présentée débarrassée de son péricarpe et de son tan. Elle est séchée jusqu'à un taux d'humidité d'au maximum de 10 %. Sa couleur va du jaune pâle au jaune soutenu. Les nervures verticales de l'amande sont clairement visibles et peuvent présenter des traces résiduelles de tan, la proportion de châtaignes sèches présentant des défauts ne dépassant pas 5%.~~

~~La farine de châtaignes possède les caractéristiques spécifiques suivantes : sa couleur va du blanc cassé au jaune, avec une légère touche de gris. Sa granulométrie, inférieure ou égale à 800 microns, lui donne une texture fine au toucher.~~

~~L'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » est réservée aux fruits issus des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller et produits dans l'aire géographique.~~

III - Délimitation de l'aire géographique :

L'aire géographique de la « Châtaigne d'Ardèche » se situe à l'ouest de la vallée du Rhône, sur la bordure du Massif central et s'étend principalement sur le territoire du département de l'Ardèche. Elle est formée de 197 communes dont 188 communes de l'Ardèche, 7 communes du Gard et 2 communes de la Drôme.

Les critères ayant servi à délimiter cette aire géographique allient à la fois les composantes du milieu physique adaptées aux exigences écologiques du châtaignier et les facteurs humains liés à la production de la « Châtaigne d'Ardèche ».

Le milieu physique est caractérisé notamment par son relief accidenté, une topographie de pente, une roche mère plutonique, métamorphique et localement volcanique, des sols acides, évolués, profonds, bien drainés et souvent pauvres, une altitude comprise entre 300 et 900 mètres, les étages de végétation allant du méditerranéen supérieur à la base du montagnard avec une pluviosité comprise entre 700 et 800 mm/an.

Les facteurs humains liés à la production de la « Châtaigne d'Ardèche » pris en compte pour réaliser l'aire géographique sont : la présence de châtaigneraies anciennes entretenues ou abandonnées, un bâti ou des aménagements témoins d'une activité castanéicole (clèdes, ériciés...), des traces d'activité économique liée à la châtaigne ou des circuits de commercialisation existants, les preuves d'une dynamique locale (remise en état de châtaigneraies, nouvelles plantations, activités artisanales de transformation des châtaignes, activités de valorisation de la châtaigneraie comme les sentiers du châtaignier...).

Une analyse multicritère a permis de définir l'aire géographique où doivent se réaliser les opérations suivantes : production des châtaignes, tri, transformation ~~et conditionnement~~.

Cette aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Ardèche

Accons , Ailhon , Aizac , Ajoux , Albon-d'Ardèche , Alboussière , Alissas , Antraigues-sur-Volane , Arlebosc , Asperjoc , (Les) Assions , Astet , Aubenas , Aubignas , Barnas , Beauchastel , Beaumont , Beauvène , Berzème , Boffres , Borne , Boucieu-le-Roi , Bozas , Burzet , Chalencon , Chambonas , Champis , Chassiers , Châteauneuf-de-Vernoux , Chazeaux , (Le) Cheylard , Chirols , Colombier-le-Jeune , Colombier-le-Vieux , Coux , (Le) Crestet , Creysseilles , Darbres , Désaignes , Dompnac , Dornas , Dunière-sur-Eyrieux , Empurany , Fabras , Faugères , Flaviac , Fons , Freyssenet , Genestelle , Gilhac-et-Bruzac , Gilhoc-sur-Ormèze , Gluiras , Gourdon , Gravières , Intres , Issamoulenc , Jaujac , Jaunac , Joannas , Joyeuse , Juvinas , Labastide-sur-Bésorgues , Labatie-d'Andaure , Labégude , Lablachère , Laboule , Lachapelle-sous-Aubenas , Lachapelle-sous-Chanéac , Lalevade-d'Ardèche , Lamastre , Largentière , Laurac-en-Vivarais , Laval-d'Aurelle , Laviolle , Lentillères , Loubarette , Lussas , Lys , Malarce-sur-la-Thines , Malbosc , Marcols-les-Eaux , Mariac , Mayres , Mercuer , Meyras , Mézilhac , Mirabel , Montpezat-sous-Bauzon , Montréal , Montselgues , Nonières , Nozières , (Les) Ollières-sur-Eyrieux , Pailharès , Payzac , Péreyres , Planzolles , Pont-de-Labeaume , Pourchères , Prades , Pranes , Privas , Prunet , Ribes , Rocher , Rochessauve , Rocles , Rompon , Rosières , (Le) Roux , Sablières , Saint-Agrève , Saint-Andéol-de-Vals , Saint-André-Lachamp , Saint-Apollinaire-de-Rias , Saint-Barthélemy-Grozon , Saint-Barthélemy-le-Meil , Saint-Barthélemy-le-Plain , Saint-Basile , Saint-Christol , Saint-Cierge-la-Serre , Saint-Cierge-sous-le-Cheylard , Saint-Cirgues-de-Prades , Saint-Didier-sous-Aubenas , Saint-Etienne-de-Boulogne , Saint-Etienne-de-Fontbellon , Saint-Etienne-de-Serre , Saint-Félicien , Saint-Fortunat-sur-Eyrieux , Saint-Genest-de-Beauzon , Saint-Genest-Lachamp , Saint-Georges-les-Bains , Saint-Gineis-en-Coiron , Saint-Jean-Chambre , Saint-Jean-de-Muzols , Saint-Jean-le-Centenier , Saint-Jean-Roure , Saint-Jeure-d'Andaure , Saint-Joseph-des-Bancs , Saint-Julien-Boutières , Saint-Julien-du-Gua , Saint-Julien-du-Serre , Saint-Julien-en-Saint-Alban , Saint-Julien-Labrousse , Saint-Julien-le-Roux , Saint-Laurent-du-Pape , Saint-Laurent-les-Bains , Saint-Laurent-sous-Coiron , Saint-Martin-de-Valamas , Saint-Martin-sur-Lavezon , Saint-Maurice-en-Chalencon , Saint-Mélany , Saint-Michel-d'Aurance , Saint-Michel-de-Boulogne , Saint-

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

Michel-de-Chabrillanoux , Saint-Paul-le-Jeune , Saint-Pierre-de-Colombier , Saint-Pierre-la-Roche , Saint-Pierre-Saint-Jean , Saint-Pierreville , Saint-Pons , Saint-Priest , Saint-Privat , Saint-Prix , Saint-Romain-de-Lerps , Saint-Sauveur-de-Montagut , Saint-Sernin , Saint-Sylvestre , Saint-Victor , Saint-Vincent-de-Durfort , Sainte-Marguerite-Lafigère , (Les) Salelles , Sanilhac , Sceautes , Silhac , (La) Souche , Tauriers , Thueyts , Toulaud , Ucel , Valgorge , Vals-les-Bains , (Les) Vans , Vaudevant , Vernon , Vernoux-en-Vivarais , Vesseaux , Veyras.

Département de la Drôme

Gervans, Tain-l'Hermitage.

Département du Gard

Aujac, Bordezac, Courry, Gagnières, Meyrannes, Peyremale, Saint-Brès.

Identification parcellaire :

En outre, chaque parcelle ou châtaignier isolé fait l'objet d'une identification propre sur des critères relatifs à :

- la configuration paysagère (secteurs pentus retenus et secteurs de plaine exclus) ;
- le type de parcelles (exclusion des parcelles situées hors d'une zone castanéicole traditionnelle).

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche », les châtaignes sont récoltées dans des vergers ou sur des châtaigniers isolés, identifiés et situés dans l'aire géographique susmentionnée. L'identification des vergers ou des châtaigniers isolés 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 en sa séance du 11 décembre 2003, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier un verger ou un châtaignier isolé en effectue la demande par le biais d'une « déclaration de châtaigniers » déposée auprès des services de l'INAO au plus tard le 30 avril de l'année de la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la parcelle tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Tout verger ou châtaignier isolé pour lequel l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers ou des châtaigniers isolés identifiés par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

Les listes des critères et des vergers ou des châtaigniers isolés identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

IV – Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

La châtaigne d'Ardèche est suivie et contrôlée depuis le châtaignier jusqu'au produit final par le biais de contrôles documentaires, de contrôles sur site, d'examens analytiques et organoleptiques.

Identification des opérateurs :

L'ensemble des opérateurs intervenant dans les conditions de production (producteurs, stations fruitières, producteurs – expéditeurs, producteurs – transformateurs, transformateurs) sont identifiés, ainsi que leurs moyens de production, par le biais d'une déclaration d'identification déposée auprès du groupement avant le 30 avril de l'année de la première revendication en appellation d'origine.

Celle-ci décrit notamment les éléments ci-après relatifs aux châtaigniers : variétés, dates de plantation / surgreffage, nombre d'arbres, surface.

Tout opérateur qui souhaite ne pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'appellation d'origine doit souscrire auprès du groupement avant le 30 avril, pour l'année en cause, une déclaration de non - intention de production pour l'appellation d'origine qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

Traçabilité et contrôle des conditions de production :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant le contrôle des conditions de production.

Les châtaignes pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine sont comptabilisées séparément des autres.

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture où sont recensées les opérations d'élagage, d'amendements et de fertilisation (types d'apport par parcelle, et en cas d'apports de matières organiques non agricoles : analyses des lots, dates d'apport).

Chaque apport de châtaignes d'un producteur à un autre opérateur s'accompagne de l'émission d'un bon d'apport conservé par les deux parties, comportant au minimum les références des opérateurs, les quantités de châtaignes par variété, la date de livraison.

Les producteurs de châtaignes souscrivent annuellement une déclaration de récolte auprès du groupement avant le 15 février suivant la récolte, précisant les quantités de châtaignes fraîches produites au verger et leurs destinations.

Selon les types d'opérateurs, les registres de manipulation indiquent : les dates et types de désinsectisation, le type de séchage, ~~le conditionnement.~~

Au terme des activités annuelles de collecte, de tri, de transformation ~~et de conditionnement,~~ chaque opérateur effectue une déclaration annuelle de stock et de commercialisation auprès du groupement avant le 10 septembre suivant la récolte, récapitulant les quantités de

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

châtaignes sous les différentes formes de présentation, entrées, mises en œuvre, commercialisées et en stock.

~~Chaque contenant unitaire est identifié par un système de marquage.~~

Contrôles sur le produit :

Des examens analytique et organoleptique sont réalisés sur des échantillons prélevés par sondage **parmi les lots prêts à être conditionnés** ~~conditionnés~~. **afin d'en vérifier la conformité par rapport aux autres éléments décrits au point II.**

~~Les châtaignes sèches et la farine sont soumises à un examen analytique réalisé par un laboratoire agréé par les pouvoirs publics : leur taux d'humidité est mesuré. Les échantillons ayant été jugés conformes à l'examen analytique sont soumis à un examen organoleptique. Les aspects examinés sont les suivants :~~

- ~~— pour la farine : la granulométrie;~~
- ~~— pour les châtaignes sèches entières : les défauts d'aspect ;~~
- ~~— les critères descriptifs du produit appréciés par dégustation.~~

~~Pour les châtaignes fraîches, un examen organoleptique est réalisé sur tous les échantillons prélevés. Il porte sur l'homogénéité variétale, le calibre minimal, la qualité sanitaire des fruits (extérieure et intérieure, après découpe), l'aspect général des fruits.~~

~~En outre, une partie des échantillons fait l'objet d'une dégustation (pour cela, les châtaignes fraîches sont cuites) afin d'en vérifier la conformité par rapport aux autres éléments décrits au point II.~~

Les documents suivants répondent à un modèle approuvé par le directeur de l'INAO :

- déclaration de châtaigniers ;
- déclaration d'identification ;
- déclaration de non - intention de production pour l'appellation d'origine ;
- déclaration de récolte ;
- déclaration annuelle de stock et de commercialisation.

Les autres données sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

V – Description de la méthode d'obtention

Toutes les opérations depuis la production des châtaignes **jusqu'à l'obtention du produit final décrit dans la partie II** ~~jusqu'au conditionnement~~ sont réalisées dans l'aire géographique décrite.

V.1- Production des châtaignes

Variétés et vergers :

Les châtaignes sont récoltées dans des vergers ou sous des châtaigniers isolés, identifiés selon la procédure décrite dans le point III.

Les châtaignes proviennent exclusivement des variétés locales anciennes de l'espèce *Castanea sativa* Miller sélectionnées au fil des siècles dans les différents bassins de production ardéchois par l'interaction entre les conditions naturelles locales et le travail de

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

l'homme. Ceci exclut notamment les variétés hybrides. Ces variétés locales anciennes donnent des fruits caractéristiques, tels que décrits dans la partie II du cahier des charges : des fruits petits à moyens, un tan souvent pénétrant, un goût typique et développé.

Elles sont répertoriées et décrites précisément dans l'ouvrage *Marrons et châtaignes d'Ardèche*, écrit par Jacky Reyne en 1984.

~~Jusqu'à la récolte 2011 incluse, à l'intérieur de chaque verger, la présence de châtaigniers d'autres variétés que les variétés locales anciennes autorisées est admise sans que leur nombre n'excède 20 % du nombre de châtaigniers du verger considéré. Les fruits de ces châtaigniers sont récoltés et stockés séparément et ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche ».~~

Les châtaigniers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation :

Lors de son entrée en production, chaque châtaignier doit disposer d'un espace de 100 mètres carrés au minimum, libre de tout autre arbre et être espacé d'au moins 7 mètres des arbres d'autres espèces de la parcelle.

Greffage :

Les arbres sont greffés sur un porte-greffe de l'espèce *Castanea*.

Entrée en production des arbres :

Le bénéfice de l'appellation d'origine ne peut être accordé qu'aux châtaignes provenant d'arbres qui ont au minimum huit ans après leur plantation ou cinq ans à partir de la pose du greffon en cas de surgreffage.

Entretien des châtaigniers :

Les châtaigniers doivent être régulièrement entretenus au niveau sanitaire. Il doit y avoir suppression régulière des rejets et entretien de la couverture végétale du sol.

Lors de l'entrée en production des châtaigniers, seule la culture des myrtilliers et l'enherbement fauché ou pâturé sont autorisés dans un rayon de 7 mètres autour du tronc de chaque arbre, en tant que culture intercalaire.

Avant chaque récolte, le sol doit être nettoyé de toute couverture végétale autre que l'herbe et les myrtilliers pouvant gêner la récolte, dans un rayon de 7 mètres au minimum autour du tronc de chaque châtaignier.

Tous les châtaigniers doivent être élagués au moins une fois tous les vingt ans.

La culture des myrtilliers ou la production d'herbe sous les châtaigniers sont des pratiques traditionnelles qui ont été maintenues. La châtaigneraie traditionnelle ardéchoise étant souvent formée de parcelles de très petite taille ou d'arbres isolés, l'option a été prise de raisonner l'entretien par arbre et non par verger entier.

Amendement :

La fertilisation et les amendements chimiques sont interdits.

L'épandage de produits organiques d'origine non agricole ou non forestière et de boues de station d'épuration, seuls ou en mélange, n'est autorisé, sur les parcelles qu'à condition que ces produits soient analysés lot par lot (camion, citerne,...), concernant les germes

pathogènes, les métaux lourds et les composés-traces organiques retenus dans la réglementation avant épandage et compostés. Ils doivent être immédiatement enfouis après épandage.

Rendement :

Le rendement annuel maximum de châtaignes fraîches par châtaignier, en moyenne sur l'exploitation, quelle que soit leur destination, est fixé à 100 kg. En outre, ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine que les châtaignes récoltées dans des vergers dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas cinq tonnes de châtaignes fraîches à l'hectare en moyenne sur l'exploitation.

Récolte :

Les châtaignes sont récoltées à maturité après la chute des fruits qui peut être assistée par gaulage. L'utilisation de matériel de vibration ou de produit chimique visant à hâter la chute des fruits est interdite.

Le ramassage se fait directement sur le sol ou sur filet. Le ramassage est réalisé manuellement ou assisté d'outils mécaniques qui n'endommagent pas les fruits.

Stockage :

Avant leur mise en œuvre ou leur entrée en chambre froide, les fruits sont stockés dans des emballages aérés placés dans un local sec, aéré, et à l'abri de la lumière.

Les fruits doivent être récoltés rapidement après leur chute : toute production livrée aux stations fruitières et aux transformateurs, ne doit pas présenter plus de 15 % de fruits présentant des traces d'attaque de champignons.

V.2- Eléments spécifiques aux châtaignes destinées à la commercialisation sous la forme « châtaigne fraîche »

Les châtaignes destinées à la commercialisation sous la forme de châtaignes fraîches, entières, et non épluchées n'ont pas subi de congélation et répondent aux dispositions suivantes.

Tri, désinsectisation, calibrage :

Les fruits récoltés doivent être triés sur table ou par flottaison.

Ensuite, ils sont désinsectisés par trempage longue durée en eau froide (immersion des fruits dans l'eau durant neuf jours au minimum, puis ressuyage), par choc thermique ou par fumigation au moyen d'une substance autorisée.

Les producteurs vendant leur propre production dans le cadre de circuits courts traditionnels de vente, c'est-à-dire avec au plus un intermédiaire entre le producteur et l'utilisateur final, sont exemptés de l'obligation de désinsectiser les lots commercialisés avant le 10 novembre qui suit la récolte. Ils doivent procéder sur ces lots à un tri visuel sur table précédé d'une flottaison. L'étiquetage des emballages unitaires de châtaignes issu de ces lots contenant les châtaignes concernées comporte la mention « châtaignes non désinsectisées ».

A compter du 10 novembre, toutes les châtaignes fraîches doivent faire l'objet d'une désinsectisation selon une des méthodes définies ci-dessus.

Le calibrage des châtaignes est effectué sur des grilles à trous ronds. **Les châtaignes sont présentées en lots de calibre homogène.** Les châtaignes destinées à la vente au

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

consommateur final doivent présenter un calibre correspondant à 100 fruits maximum par kilogramme, **les autres châtaignes pouvant aller jusqu'à un calibre de 200 fruits par kilogramme.**

Après les opérations de tri et de calibrage, les châtaignes sont placées dans des emballages aérés.

En cas de stockage en chambre froide, la température minimale est de - 1°C.

Présentation :

~~Les châtaignes sont conditionnées dans des emballages, propres et aérés permettant de préserver les caractéristiques et la qualité du produit.~~

~~La vente au consommateur final des châtaignes fraîches est réalisée dans des contenants d'une capacité inférieure ou égale à 10 kg. Dans chaque contenant, les châtaignes présentent un calibre homogène. La vente au consommateur final est réalisée dans l'emballage d'origine.~~

~~Les châtaignes conditionnées sont stockées dans un local ventilé et à l'abri de la lumière. Les emballages définitifs peuvent être regroupés dans un contenant aéré de plus grande dimension. En cas de stockage en chambre froide, la température minimale est de -1°C.~~

V.3- Eléments spécifiques aux châtaignes destinées à la commercialisation sous la forme « châtaignes sèches entières », et « farine de châtaigne »

La transformation s'effectue à partir de châtaignes fraîches n'ayant pas subi de congélation.

Séchage:

La température de séchage ne doit pas excéder 50° C.

La durée de séchage est de 7 jours minimum.

Dépiquage et tri :

Les châtaignes sont dépiquées et triées.

Le dépiquage consiste en la séparation mécanique ou manuelle des deux peaux (péricarpe et tan) et de l'amande après séchage.

Le tri visuel des châtaignes sèches, permettant d'écarter les fruits présentant des traces d'attaque par des champignons ou d'insectes ainsi que les châtaignes mal épluchées, doit être effectué après le dépiquage.

Stockage des châtaignes sèches **après séchage avant transformation et conditionnement** :

Après séchage ~~Préalablement à leur conditionnement~~, les châtaignes sèches entières sont **placées** ~~stockées~~ dans des contenants hermétiques, à l'abri de l'humidité, de l'air et de la lumière.

Présentation des châtaignes sèches entières :

Les châtaignes sèches entières ~~conditionnées~~ présentent un taux d'humidité inférieur ou égal à 10 % ~~Dans chaque contenant, les châtaignes présentent~~ **et** un calibre homogène.

Moulinage :

Les châtaignes mises en œuvre contiennent au maximum 2% de châtaignes non issues des variétés locales anciennes de l'espèce *Castanea sativa* Miller, 5 % de châtaignes sèches

présentant un défaut d'aspect (début d'attaque par des champignons ou des insectes) et 5 % de châtaignes dont plus d'un tiers de la surface est recouverte de tan séché.

Les châtaignes sèches entières ou brisées sont moulignées, par moulin à marteaux ou par moulin à meule jusqu'à l'obtention d'une farine **de la finesse requise**.

Le cumul des châtaignes présentant l'un ou l'autre de deux types de défauts précisés ci-dessus ne peut pas dépasser 8% du nombre de châtaignes sèches mises en œuvre.

Stockage de la farine de châtaignes après élaboration avant conditionnement :

~~Préalablement à son conditionnement,~~ **Après élaboration**, la farine de châtaignes est **placée** stockée dans des contenants hermétiques, à l'abri de l'humidité, de l'air et de la lumière.

Présentation de la farine de châtaignes :

La farine présente un taux d'humidité inférieur ou égal à 10%.

Conditionnement des châtaignes sèches entières et de la farine de châtaigne :

~~Le conditionnement des châtaignes sèches entières et de la farine de châtaigne est effectué dans des emballages hermétiques, neufs et propres.~~

~~Les châtaignes sèches entières et la farine sont conditionnées dans des contenants d'une capacité inférieure ou égale à 10 kg.~~

~~Les produits conditionnés sont stockés dans un local sec et à l'abri de la lumière.~~

~~La vente au consommateur final est réalisée dans l'emballage d'origine.~~

V.4 Justification du conditionnement dans l'aire géographique

~~Les éléments suivants justifient d'imposer un conditionnement obligatoire dans l'aire géographique :~~

~~Le conditionnement des châtaignes d'Ardèche se déroule obligatoirement dans l'aire géographique afin de conserver les caractéristiques du produit et d'en garantir l'origine.~~

~~En effet, la châtaigne fraîche est un fruit frais, riche en eau : son amande contient environ 55% d'eau. A ce titre, elle est sujette à dessiccation ou à fermentation en cas de conditions de stockage et de manipulations inadéquates occasionnant l'apparition de moisissures, de pourriture et d'odeurs parasites. Des conditions de stockage avant conditionnement sont définies afin d'éviter toute évolution négative du produit : stockage dans des emballages aérés, dans un local sec, aéré, et à l'abri de la lumière. Le fait que les châtaignes quittent l'aire géographique une fois conditionnées dans des emballages appropriés permet d'éviter les manipulations supplémentaires et de préserver les caractéristiques propres des fruits.~~

~~Les variétés utilisées étant des variétés locales, l'adaptation des méthodes de désinsectisation, de tri et de calibrage à chacune, au sein du bassin de production où elles sont connues, constitue un savoir-faire local.~~

~~Les opérations de contrôle réalisées à différents stades de la production (depuis la récolte, le tri, calibrage, le stockage jusqu'au conditionnement) au sein de l'aire géographique permettent de s'assurer du respect des caractéristiques initiales du produit.~~

~~Les châtaignes sèches et la farine de châtaigne sont, quant à elles, susceptibles de se réhydrater ou de s'oxyder si elles ne sont pas conditionnées rapidement. L'utilisation de conditionnements hermétiques permet d'éviter ou de limiter ces phénomènes. En outre, le conditionnement dans l'aire géographique permet de limiter le temps d'attente avant conditionnement et l'obligation de conditionner ces produits dans des contenants de volume limité limite la durée de contact du produit avec l'air, même après ouverture.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

~~Enfin, le conditionnement dans l'aire géographique est de nature à apporter des garanties en termes de traçabilité et contrôle sur le produit. En effet, la châtaigne étant un produit fongible, les risques de mélange avec des châtaignes autres que celles de l'AOP sont importants si le conditionnement ou un reconditionnement peut être réalisé hors de l'aire géographique. L'apposition d'un système de marquage au moment du conditionnement et les contrôles réalisés chez les conditionneurs permettent d'apporter une garantie supplémentaire de non-substitution.~~

V.4- Définition de campagnes de production et de transformation

Afin de garantir au mieux le respect de la qualité initiale des châtaignes, des campagnes de récolte, de séchage et de transformation ont été fixées.

La campagne de récolte des châtaignes se déroule entre le 10 septembre et le 31 décembre. Les châtaignes destinées à la commercialisation sous forme sèche doivent avoir été séchées au plus tard le 31 janvier suivant leur récolte. La transformation finale des châtaignes (un stockage des châtaignes sèches avant transformation en farine est possible) intervient au plus tard le 31 août de l'année qui suit celle de leur récolte.

En cas de conditions climatiques exceptionnelles, ces dates peuvent être modifiées par le directeur de l'INAO sur demande motivée du groupement considéré.

V.5- Pourcentages de défauts.

~~A l'issue du tri, Pour les produits conditionnés, des tolérances de calibres et de défauts sont définies ci-après.~~

~~Pour les châtaignes fraîches, la présence de châtaignes de calibres inférieurs au calibre indiqué sur l'étiquetage est tolérée dans la limite maximale de 10 % du nombre de fruits.~~

~~Dans chaque contenant, La présence de châtaignes présentant des traces d'attaque interne par un champignon ou un insecte est tolérée dans la limite maximale de 10 % du nombre de fruits. Pour les contenants où figure le nom de la variété, la présence d'autres variétés de l'appellation d'origine que celle indiquée est tolérée dans la limite maximale de 10 % du nombre de fruits.~~

Pour les châtaignes sèches entières, la présence de châtaignes présentant des traces d'attaque par des champignons ou des insectes est tolérée dans la limite maximale de 2% du nombre de châtaignes. La présence de châtaignes sèches dont plus d'un tiers de la surface est recouvert de seconde peau séchée ou de châtaignes brisées est tolérée dans la limite maximale de 5 % du nombre de châtaignes.

La quantité totale de châtaignes présentant des traces d'attaque ou des défauts d'épluchage ne peut pas dépasser 5% du nombre total de châtaignes sèches conditionnées.

Pour les deux formes de présentation ci-dessus, les châtaignes issues d'autres variétés que les variétés locales anciennes de l'espèce *Castanea sativa* Miller n'excèdent pas 2 % du nombre de fruits par contenant.

VI - Eléments justifiant le lien avec l'origine

VI.1) Spécificités de l'aire

L'aire géographique de la « Châtaigne d'Ardèche » se situe à l'ouest de la vallée du Rhône et s'étend principalement sur le territoire du département de l'Ardèche, sur les bordures méridionales et orientales du Massif central.

Les critères ayant servi à délimiter cette aire géographique allient à la fois les caractéristiques du milieu naturel et les facteurs humains liés à la production de « Châtaigne d'Ardèche ». Une analyse multicritère a permis de définir l'aire géographique où doivent se réaliser les opérations suivantes : production des châtaignes, tri, transformation et conditionnement.

L'aire géographique issue de l'application de ces critères est formée de 197 communes dont 188 communes de l'Ardèche, 7 communes du Gard et 2 communes de la Drôme.

Les limites naturelles de cette aire sont les suivantes :

- Au nord, l'aire géographique s'arrête à la vallée du Doux ;
- Au sud, la limite inclut la partie gardoise de la vallée du Chassezac ;
- A l'ouest, les reliefs (montagnes de Lozère, montagne ardéchoise et plateau du Mézenc) forment une barrière physique et altitudinale de la culture du châtaignier ;
- A l'est, la limite est matérialisée par des changements :
 - géologiques (fin des roches métamorphiques et plutoniques, apparition de terrains sédimentaires) ;
 - topographiques (altitude inférieure à 300 mètres, ouverture sur les plaines d'Alès et de la vallée du Rhône) ;
 - paysagers (paysages ouverts utilisés par d'autres cultures : arboriculture fruitière, viticulture, oléiculture).

Les éléments qui caractérisent l'aire géographique sont les suivants :

Facteurs naturels :

L'aire géographique se situe sur la bordure sud-est du Massif-Central, ~~ancien massif hereynien érodé puis plissé et affecté par le volcanisme pendant l'ère tertiaire. Le plissement alpin est à l'origine de son relief bien marqué.~~

Les sols où sont implantés les châtaigniers sont principalement d'origine plutonique ou métamorphique. ~~Les châtaigneraies de l'Ardèche se situent principalement sur des formations plutoniques et métamorphiques. Suivant les substrats d'origine, l'exposition et la pluviosité locale, les sols sont plus ou moins évolués, mais et ont pour caractères communs d'être acides (pH de 4,8 à 5,5), pauvres en nutriments, et bien drainés.~~

Le châtaignier a trouvé son territoire d'élection dans les zones escarpées, sur les pentes où il bénéficie d'un ensoleillement maximum et où les cultures intensives ou plus exigeantes n'étaient pas possibles. ~~Les secteurs de plaine ne peuvent pas porter des châtaigneraies identifiées en appellation d'origine.~~

Le territoire de la châtaigneraie ardéchoise se caractérise en outre par une altitude de 300 à 800 m ~~(quelquefois 900 m selon les expositions)~~ **900 m** et une pluviométrie moyenne de 700 à 800 mm par an avec pas plus de deux mois secs. Son climat est de type mésothermique, c'est-à-dire avec des étés tempérés et longs et des hivers froids.

Facteurs humains :

~~Du haut Vivarais à la Cévenne ardéchoise, toute la zone des pentes ardéchoises au-dessous de 800 ou 900 m, suivant les expositions, est indissociable, dans la mémoire des hommes, du châtaignier. Élément marquant du paysage, il a été pendant des siècles le pivot de toute une culture et une composante indispensable de l'économie de la région.~~

Le châtaignier a fait l'objet d'une culture importante en Ardèche dès le Moyen-Age.

Depuis le XVII^{ème} siècle, en parallèle d'une extension importante du châtaignier en Ardèche, les producteurs ardéchois ont réalisé une sélection empirique des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller adaptées au contexte pédoclimatique local en greffant les plants les plus intéressants. La production castanéicole ardéchoise s'est donc organisée très tôt à partir des variétés les mieux adaptées à ce terroir qui, de ce fait, expriment des qualités gustatives communes supérieures et spécifiques. La production issue de ces variétés est en outre restée localisée en Ardèche.

La « Châtaigne d'Ardèche » est conduite en verger de type traditionnel et extensif, sur des secteurs de pente, souvent aménagés en terrasses, avec une densité limitée à 100 châtaigniers à l'hectare. Les arbres sont greffés sur un porte-greffe de type *Castanea*. Outre un entretien des châtaigneraies respectant leur multifonctionnalité, les paysages traditionnels, et les pratiques locales (enherbement ou culture de myrtilliers autorisés), il a été choisi de privilégier les solutions naturelles de conduite de la culture : la fertilisation et les amendements chimiques sont interdits, et les traitements en cours de culture sont actuellement quasiment inexistantes. Le rendement annuel par châtaignier ne dépasse pas 100 kg de châtaignes fraîches et le rendement annuel des châtaigneraies ne dépasse pas 5 tonnes de châtaignes fraîches à l'hectare en moyenne sur l'exploitation. Les châtaignes sont récoltées à maturité complète, après la chute des fruits. L'utilisation de matériel de vibration ou de produit chimique visant à hâter la chute des fruits est interdite. Les fruits doivent être récoltés rapidement après leur chute afin d'être livrés sains en stations fruitières. Avant leur mise en œuvre ou leur entrée en chambre froide, les fruits sont stockés dans des emballages aérés placés dans un local sec, aéré, et à l'abri de la lumière.

Depuis longtemps, des techniques de conservation ont été recherchées pour prolonger la durée de vie de ce fruit frais, fragile. Parmi celles-ci, le séchage à l'air chaud est sans doute la plus ancienne. Au XVII^{ème} siècle, le séchage des châtaignes pouvait se faire dans des claies installées dans la cheminée, dans des fours adaptés, ou dans des « clèdes », constructions en pierres sèches à étage. Actuellement, la durée de séchage est de 7 jours minimum. Les châtaignes sont séchées de façon modérée et progressive par diffusion d'air chaud à une température au plus égale à 50°C pour éviter les déshydratations brutales qui dénaturent les fruits, jusqu'à obtenir une teneur en eau d'au maximum 10% assurant une bonne conservation. Ce séchage intervient au plus tard le 31 janvier suivant leur récolte. Une fois sèches, les châtaignes sont épluchées à l'aide de dépiqueuses, puis triées pour éliminer les fruits présentant des défauts (au maximum 5 % de fruits présentant des attaques de champignons ou d'insectes). Ces fruits peuvent alors être commercialisés sous forme de châtaignes sèches ou être passés dans un moulin jusqu'à l'obtention d'une farine de la finesse requise.

~~Les tout premiers documents faisant allusion à l'utilisation de la châtaigne datent du XIV^e siècle et viennent du sud de la zone. C'est la charte des Vans de 1313 où il apparaît que le droit d'enregistrement des marchandises est payé en « blé, sel et châtaignes ». En 1336, il est mentionné qu'à Thuyets des châtaignes sèches sont utilisées pour payer le cens (impôt~~

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

seigneurial). Un texte de 1338 indique qu'à Gravières la dîme payée à l'Eglise est payée en châtaigne fraîche ou sèche depuis 80 à 100 ans. La châtaigne, fraîche ou sèche, est un produit si courant qu'il sert dans le paiement des impôts.

L'étude des cadastres de 1390 à 1970 et les comptes des paroisses montrent que la conquête des pentes par les châtaigneraies s'est surtout effectuée aux XVII^e et XVIII^e siècles, période où les échanges s'organisent entre régions. La châtaigne devient monnaie d'échange contre les grains et autres denrées plus difficiles à produire dans les zones de pente, provenant du plateau ardéchois ou de régions plus lointaines (Velay, Auvergne, Bourgogne). Cet essor commercial entraîne le développement de gros bourgs aux pieds des reliefs, au débouché des vallées et sur le passage des sentiers muletiers, où se développeront de grands marchés de châtaignes dont certains subsistent encore (Privas, Aubenas, Les Vans ou encore Saint-Sauveur-de-Montagut).

Pendant cette période, l'espace est fortement consacré à la culture du châtaignier bien que les terres aient également potentiellement une vocation céréalière. Cette évolution des pratiques agricoles correspond à une forte augmentation, voire à une surabondance de la population qui trouve une activité sur place avec l'industrie de la soie. Le châtaignier devient alors « l'arbre à pain », la châtaigne « le pain de bois », aliment de base faisant l'objet d'une culture vivrière de subsistance. Il est admis à l'époque en effet qu'une châtaigneraie procure deux à trois fois plus de calories à l'hectare que des céréales.

On assiste alors à la mise en place d'une culture dominante, à un niveau d'intensification élevé. Le châtaignier devient le pilier de cette économie, fournissant la nourriture des gens et des bêtes, ainsi que le bois destiné à de multiples usages (charpentes, meubles,..). Différents outils ou techniques spécialisés pour les travaux sur le châtaignier (pincés ou « fourcoles » pour le ramassage), le stockage des châtaignes (« ériciés » ou « boursiers » pour stocker les châtaignes fraîches), et leur transformation sont développés à cette époque.

Un des signes d'un début de forte commercialisation des châtaignes en dehors des exploitations est l'augmentation des volumes séchés, l'extériorisation des séchoirs traditionnels hors du logis et la diversité de l'outillage inventé. En 1600, dans son *Théâtre d'agriculture*, l'agronome ardéchois Olivier de Serres cite la technique du séchage. Cette pratique atteint son apogée au milieu du XIX^e siècle, période où la fabrication des cruses (nom local des châtaignes sèches) semble être répandue en tous lieux.

Le séchage des châtaignes pouvait se faire dans des claies installées dans la cheminée, ou bien dans un appartement communiquant avec la cheminée (dans les Boutières on parle de « mator »). Des fours étaient également adaptés pour recevoir des claies. C'est la « clède », construction en pierres sèches généralement de forme carrée à un étage, qui représente le mieux le séchage des châtaignes. Elle pouvait être isolée dans la châtaigneraie ou intégrée au hameau. Le toit ne comportait généralement pas de cheminée, la fumée s'échappant au travers des fenestrous (petites fenêtres) ou des pierres disjointes. L'air chaud en passant à travers les châtaignes entraînait la dessiccation des fruits brassés par le producteur. Différents outils ont été mis en place pour piser ou dépiquer (éplucher) les châtaignes sèches : utilisation d'un « pestel » (sorte de pilon garni de clous à son extrémité), d'une « pise » (pièce de bois ronde ou carrée dont une face est ornée de dents carrées sculptées dans le bois ou composée de clous en fer et montée sur un manche courbe relativement fin) ou de « soles » (souliers à semelles de bois dans lesquelles sont fichées des pointes dentées)... Ces techniques demandaient souvent un « repisage » qui pouvait être réalisé plus tard dans l'année, quand il y avait moins de travaux agricoles.

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

Les châtaignes sèches étaient broyées dans les moulins à meule utilisés pour les céréales pour obtenir de la farine, au fur et à mesure des besoins. En effet, les châtaignes sèches se conservent mieux que la farine. Les châtaignes sèches étaient utilisées dans les échanges, mais la farine était généralement produite au plus près des lieux de consommation.

L'examen des Mercuriales (archives départementales de l'Ardèche) montre que la châtaigne est présente à la vente de septembre à juin, voire juillet certaines années : il s'agit alors de formes conservées de la châtaigne d'Ardèche. La Mercuriale de 1812-1813 est la plus complète et a été étudiée par plusieurs chercheurs (Bruneton Giovanni, Molinier).

Il y a moins de traces écrites concernant la farine de châtaigne, de consommation familiale, que les châtaignes sèches, qui circulaient plus largement. La présence des moulins atteste néanmoins de la production de farine en Ardèche depuis au minimum le début du XVII^e siècle. Les moulins à grains ardéchois servaient en effet principalement à la production de farine de céréales (blé, seigle, orge...) mais aussi à la production de farine de châtaigne (« Richesse des moulins d'Ardèche » [2009] de Jean Pierre Azéma). L'article « Raoul Nogier Meunier ardéchois, au moulin du Mazel (Saint Joseph des Banes) 1925-2003 » paru dans le magazine *le monde des Moulins*, n°5, juillet 2003, relate l'histoire d'un moulin vieux de trois siècles où se réalisaient la mouture des céréales, de la châtaigne, voire la production d'huile de noix. On peut citer aussi le moulin de la Mègue à Saint Mélanie qui « au début du siècle dernier, assurait encore la fabrication de la farine [de châtaigne] pour toute la vallée de la Drobie ... » (*Ardèche, la civilisation du Châtaignier* par Christian Boucher, 2006).

La châtaigneraie atteint son maximum vers 1850, avec 58 000 ha. Ensuite, ce développement se ralentit, puis les surfaces commencent à régresser. La révolution industrielle, premier moteur de l'exode rural, le développement des cultures de substitution, des hivers très rigoureux sont autant d'éléments qui contribuent à ce déclin. Cette évolution s'accélère au XX^e siècle, avec les effets supplémentaires de la mévente des fruits, des coupes systématiques pour l'industrie des tanins, et l'apparition des maladies cryptogamiques (encere et endothia). De 50 000 tonnes de fruits produits en 1890, sur plus de 50 000 hectares, il ne reste de nos jours que 4 à 5 000 tonnes, récoltés sur une surface de 5 à 6 000 ha, soit une diminution tout de même cinq fois moins importante que celle qu'a connue la production nationale dans le même laps de temps.

Les techniques de séchage intéressent les inventeurs et quelques séchoirs modernes apparaissent au début XX^e siècle. Dans les années 1920, apparaissent également des machines à « piser » les châtaignes sèches, c'est à dire débarrasser mécaniquement les fruits encore chauds de leurs deux peaux. La transformation se rationalise. Des systèmes sont mis en place pour faire circuler les châtaignes sèches depuis les clèdes jusqu'à jusqu'aux décortiqueuses, ainsi que des calibreuses.

Après le démantèlement des moulins à céréales traditionnels, la production de farine de châtaigne d'Ardèche se trouve assurée essentiellement par des petites unités de transformation, dédiées à la transformation de la châtaigne, qui réalisent la mouture avec des moulins à meule ou à marteaux.

Pendant les périodes de guerre, l'armée a reconnu le rôle essentiel joué par la farine de châtaigne et les châtaignes sèches produites en Ardèche. En effet, en octobre 1917, le ministre du ravitaillement lance un projet d'approvisionnement des troupes avec du pain élaboré avec de la farine de châtaigne d'Ardèche, mais ceci n'aboutit pas du fait de la forte consommation locale de ce produit. Un arrêté du 5 février 1945 réglemente la circulation des châtaignes

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

~~sèches en Ardèche : celles-ci sont réservées au ravitaillement général de l'Ardèche et ne doivent pas être sorties du département. Ces deux épisodes soulignent l'importance des formes sèches de présentation de la châtaigne d'Ardèche.~~

~~D'aliment essentiel pour la population locale, la châtaigne d'Ardèche, aussi bien fraîche que sèche, devient une part de la gastronomie locale : rôties de châtaignes au coin du feu, pâtisseries, pains à la farine de châtaigne, accompagnement des plats de fêtes de fin d'année...~~

~~Dès le XIX^e siècle, les pâtisseries s'intéressent à la châtaigne indépendamment de son utilisation quotidienne habituelle, car la population se détourne de la consommation journalière de châtaignes simplement bouillies. En ce sens, l'Ardèche est le berceau de la valorisation des châtaignes. Le développement des produits transformés à base de châtaigne d'Ardèche a été favorisé par trois facteurs : la disponibilité en main-d'œuvre formée aux travaux délicats suite à la crise de la soie, l'abondance et la qualité de la matière première.~~

~~On peut citer plusieurs entreprises qui ont développé dès le XIX^e siècle des produits renommés utilisant initialement la châtaigne d'Ardèche comme ingrédient principal.~~

~~La Société anonyme des marrons glacés et confiseurs privadois Sérardy réunis a été créée en 1882 à partir du savoir faire du pâtissier confiseur Privadois Sérardy. Elle fabriquait entre autre des marrons glacés (qui est une châtaigne confite dans le sucre). Clément Faugier débutera en 1887 dans cette entreprise pour fabriquer les marrons glacés à plus grande échelle et industrialiser la production.~~

~~La purée de châtaigne apparaît dans les catalogues de vente d'artisans locaux (1900, Aubenas, Etablissements Contassot et Cie), et à cette même époque Guillaume Appollinaire en vante les mérites : « et l'on ne saurait pas, vieux, assez t'encourager, à m'envoyer de ces marrons optimes qui réduits en purée honorent fort Privas ».~~

~~Les Etablissements Sabaton à Aubenas sont quant à eux nés en 1907. Ils avaient dans leur gamme dès 1910 des marrons glacés et de la crème de marrons. La Société des marrons glacés d'Aubenas, Contassot & Cie, qui en association avec Gustave Imbert, donne aujourd'hui la société Marrons Imbert, travaillait quant à elle dès la fin du XIX^e siècle, comme l'atteste le catalogue 1900 des archives départementales, dans la fabrication des marrons glacés, confits, au sirop et de la crème de marrons.~~

~~Quant à la crème de marrons de l'Ardèche qui utilisait des brisures de marrons glacés, celle-ci a vite pris le pas en termes de volume sur le marron glacé, la crème pouvant se consommer toute l'année, le plus souvent comme une confiture.~~

~~Malgré la réduction de la production depuis le XIX^e siècle, châtaigneraie et castanéiculteurs sont toujours présents, tout comme le fort attachement culturel qui lie les Ardéchois aux châtaignes. Il est important de souligner que l'Ardèche est le premier département producteur de châtaignes en France.~~

VI.2) Spécificités du produit

L'appellation «Châtaigne d'Ardèche» est issue exclusivement des variétés locales anciennes de « *Castanea sativa* Miller » **sélectionnées et** produites dans leur berceau d'origine.

Présente depuis l'ère tertiaire en Ardèche, la population castanéicole ardéchoise est le fruit d'une évolution liée à une adaptation aux conditions pédoclimatiques locales et à la sélection empirique menée par les producteurs. Différents noms ont été attribués aux variétés issues de

cette population castanéicole ardéchoise suivant les lieux, mais celles-ci présentent des caractéristiques spécifiques communes.

La « Châtaigne d'Ardèche » se **distingue des autres châtaignes présentes couramment sur le marché par les caractéristiques suivantes** caractérisée par :

- des fruits de taille petite à moyenne. **Les fruits récoltés se répartissent généralement entre des calibres petits et moyens :**
 - **30% de fruits de calibres moyens (65 à 85 fruits/kg)**
 - **50 % de fruits de petits calibres (86 à 100 fruits/kg)**
 - **20 % de fruits de très petits calibres (de plus de 100 fruits/kg à 200 fruits/kg) ;**
- une cicatrice placentaire petite, de forme rectangulaire et ne remontant pas sur les faces latérales ;
- une richesse aromatique et pour la forme fraîche, une texture fondante après cuisson. ~~Les travaux de caractérisation organoleptique menés sur la « châtaigne d'Ardèche » ont permis d'en décrire précisément la typicité.~~ Les analyses organoleptiques menées sur ce fruit, après cuisson, en démontrent les caractéristiques sensorielles spécifiques suivantes :
 - ~~En entrée de bouche, la « châtaigne d'Ardèche », sous forme fraîche, a une texture relativement ferme qui évolue au fur et à mesure vers une sensation de fondant et d'onctueux très présente, qui s'explique par sa très faible granulosité.~~
 - ~~**une amertume peu marquée. Son amertume est peu marquée.**~~
 - ~~des arômes typiques : En outre, cette châtaigne présente un bon équilibre entre amidon et sucres permettant l'expression de ses arômes. L'adaptation de la « Châtaigne d'Ardèche » aux conditions de milieu de son terroir, lui confère des arômes typiques se caractérisant par des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel. Associée à une saveur sucrée marquée, Cette richesse aromatique et sa saveur sucrée distingue celle-ci d'autres châtaignes présentes couramment sur le marché ;~~
- **une saveur sucrée marquée : les analyses de la composition glucidique des « châtaignes d'Ardèche » montrent une teneur importante de celles-ci en monosaccharides et disaccharides, généralement de plus de 14 % (par rapport à la matière sèche), ce qui est supérieur aux valeurs observées communément et explique la saveur sucrée ressentie à la dégustation.**

La « Châtaigne d'Ardèche » sous ses formes sèches (châtaignes sèches et farine) se caractérise, plus particulièrement par :

- **en sus des caractéristiques aromatiques précédentes,** ~~Dans les formes sèches, le séchage modéré et progressif subi par les fruits, permet le développement, en sus des caractéristiques développées précédemment, des arômes de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau, sans être biseautés.~~
- une perception du sucré et de l'amertume plus marquée que dans le fruit frais.
- **une couleur claire allant du blanc cassé au jaune pâle,**
- **un taux d'humidité faible de 10 % au maximum,**
- **une texture fine au toucher pour la farine.**

~~La farine de châtaignes présente une couleur allant du blanc cassé au jaune, avec une touche de gris. Sa granulométrie est fine (0,8 mm au maximum) et adaptée aux utilisations traditionnelles en pâtisserie.~~

~~Les savoir faire : en parallèle à la formidable extension du châtaignier en Ardèche, qui a conquis les secteurs de pentes, la sélection des variétés ou cultivars adaptés aux contextes pédoclimatiques locaux voit le jour. Dès 1600, Olivier de Serres, célèbre agronome à Villeneuve de Berg en Ardèche, cite la Sardonne ou « marron de Lyon ». C'est le cas également des variétés Garinche et Comballe, sélectionnées pour leur adaptation aux zones d'altitude, dont l'obtention remonterait au XVIII^e siècle. Chacune des zones castanéicoles d'Ardèche s'est donc organisée très tôt à partir des variétés les mieux adaptées, les développant suivant leurs propriétés spécifiques (bonne ou faible conservation en frais, aptitude ou non à l'épluchage et au séchage...). Adaptées à ce terroir, ces variétés possèdent des qualités gustatives supérieures et spécifiques. Parmi les variétés les plus réputées, peuvent être citées : la Comballe, la Merle, la Bouche de clos, la Bouche Rouge, la Sardonne, l'Aguyane et la Précoce des Vans. Les autres variétés, moins connues ne sont pas à négliger car elles font partie de la richesse biologique locale.~~

~~La châtaigne d'Ardèche est conduite en verger de type traditionnel. Même si des versants entiers sont couverts de châtaigniers, la châtaigneraie traditionnelle ardéchoise, pour des questions d'aménagements fonciers, est souvent formée de parcelles de très petite taille ou d'arbres isolés. Les châtaigniers peuvent être mêlés à des arbres d'autres essences, ce qui demande de raisonner l'entretien par arbre et non par verger entier. Seuls les arbres greffés sur un porte greffe de type *Castanea* sont retenus en appellation d'origine. Les châtaigniers doivent être établis sur des secteurs de pente. Etant dans un milieu particulièrement propice à leur développement, les arbres peuvent atteindre des envergures très importantes (30 m de hauteur) et pour cela, une densité maximale a été fixée : il ne peut pas y avoir plus de 100 châtaigniers à l'hectare. Chaque châtaignier doit disposer de 100 m² au minimum, libres de tout arbre. La situation des châtaigniers en altitude, en pente et avec une densité limitée favorise la répartition de la lumière dans la frondaison et l'alimentation des fruits.~~

~~Afin de respecter l'aspect multifonctionnel de la châtaigneraie ardéchoise (production de bois, de fruits, lieu de pâture, lieu de randonnée, partie de l'écosystème local...), les arbres d'autres essences ainsi que l'enherbement et la présence de myrtilliers ne sont pas interdits dans les châtaigneraies à condition qu'ils ne gênent pas le développement des châtaigniers.~~

~~Les abords des châtaigniers doivent faire l'objet d'un entretien régulier, notamment par la suppression des rejets, l'entretien de la couverture végétale et de façon cyclique, l'élagage, ce qui garantit la pérennité de la châtaigneraie.~~

~~Le choix a été fait de respecter au plus près le rythme de l'arbre et de privilégier les solutions naturelles : la fertilisation et les amendements chimiques sont interdits et les traitements en cours de culture sont actuellement quasiment inexistantes et principalement des traitements de type « lutte biologique ».~~

~~Comme autrefois, les châtaignes sont récoltées à maturité après la chute des fruits qui peut être assistée par gaulage. L'utilisation de matériel de vibration ou de produit chimique visant à hâter la chute des fruits est interdite. Le ramassage se fait directement sur le sol ou sur filet. Les fruits doivent être mis en œuvre rapidement après la récolte pour éviter le développement des moisissures. Un tri et une désinsectisation permettent d'éliminer au maximum les fruits défectueux.~~

~~Sous des dehors de fruit résistant, la châtaigne est un fruit frais et fragile, sensible aux moisissures et aux insectes. Pour la conserver et profiter de ses bienfaits toute l'année, il a fallu inventer des techniques de conservation capables de prolonger la durée de vie des~~

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

~~châtaignes. Parmi ces techniques, le séchage est sans doute la plus aboutie, par les outils mis en œuvre, la succession des opérations nécessaires et les résultats obtenus.~~

~~Le principe est de faire perdre à la châtaigne fraîche une partie de son eau (jusqu'à une teneur en eau d'au maximum 10%) afin qu'elle se conserve, puis d'ôter les deux peaux protectrices du fruit. Par cette méthode, les fruits bien préparés et bien entreposés peuvent se conserver plusieurs années. La réduction des châtaignes en farine facilite leur utilisation dans les préparations de pâtisserie.~~

~~Le séchage doit être modéré et progressif, pour respecter les caractéristiques des châtaignes. Ceci a conduit à fixer une température maximale de 50°C pour éviter les déshydratations brutales. Le séchage peut se faire au feu de bois ou par séchoir à air pulsé.~~

~~Ensuite, les deux peaux du fruit sont retirées mécaniquement ou manuellement : les châtaignes sont « dépiquées ». Elles sont ensuite triées pour éliminer les fruits présentant des défauts.~~

~~Le moulinage en farine est réalisé par des moulins à meules ou des moulins à marteaux, jusqu'à l'obtention de la finesse requise.~~

~~Les châtaignes fraîches, les châtaignes sèches ainsi que la farine sont utilisés dans une multitude de préparations culinaires salées ou sucrées ardéchoises.~~

~~La notoriété : les écrits mentionnant les châtaignes fraîches et les châtaignes sèches en Ardèche datent du XIV^e siècle. Ce n'est qu'avec la commercialisation des châtaignes fraîches, des châtaignes sèches et de la farine de châtaigne en dehors de leur berceau d'origine que le nom « châtaigne d'Ardèche » est utilisé.~~

~~La qualité de la châtaigne d'Ardèche est reconnue dès le XIX^e siècle : les comparaisons des cours entre différents départements montrent que, malgré la règle générale qui veut que les zones de plus grosses productions soient également les zones où les cours sont les plus bas, la châtaigne d'Ardèche fasse exception. Les auteurs écrivent : « dans ce cas l'explication doit plutôt être rapportée à la qualité de la marchandise offerte et dans la longue tradition exportatrice de ce département ».~~

~~Depuis cette période, la châtaigne d'Ardèche n'est plus seulement un produit consommé localement mais un produit de qualité reconnue, consommé dans toute la France. « Les mangeurs de châtaignes en effet ne sont pas seulement les pauvres habitants des montagnes [...] mais aussi toute une population rurale ou citadine qui s'en nourrit ou s'en délecte en l'achetant. » (Ariane Bruneton-Governatori).~~

~~La châtaigne d'Ardèche achetée sur les marchés de Lamastre et d'Aubenas par les commissionnaires du quai Saint Antoine devient « Marron de Lyon » et se vend à Paris, dans l'est et le nord de la France. L'arrondissement de Tournon « en exporte à Lyon, dans le Midi et dans la Haute-Loire une quantité considérable » (enquête de 1810-1811).~~

~~Les villes du Sud — Marseille, Alès, Nîmes — sont les plus friandes de châtaignes sèches d'Ardèche où elles sont consommées par les familles de pêcheurs.~~

~~Au début du XX^e siècle, l'Ardèche approvisionne des maisons d'alimentation de Paris (Avenir agricole de l'Ardèche, 1919), en farine de châtaigne et châtaignes entières d'Ardèche, pour usage culinaire, en confiserie et en pharmacie.~~

~~Les châtaignes d'Ardèche, qu'elles soient fraîches, sèches ou sous forme de farine, bénéficient donc d'une réputation ancienne attestée. Le dynamisme de la filière permet d'entretenir cette réputation.~~

~~Les châtaignes d'Ardèche sont réputées à travers nombre de préparations culinaires réalisées à partir de châtaigne d'Ardèche :~~

- ~~— plats traditionnels : cousina, écuellée... ;~~
- ~~— confiseries telles que confitures, crème de marrons, marrons glacés ;~~
- ~~— pâtisseries et pains à base de farine de châtaigne d'Ardèche (par exemple la « baguette ardéchoise »).~~

~~De grands chefs ont développé toute une gastronomie liée à l'utilisation de châtaigne d'Ardèche, comme Régis Mareon dans son restaurant « trois étoiles » de Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire) ou Jean-François Chanéac, dans son restaurant de Sagnes et Goudoulet (Ardèche).~~

~~Des fêtes locales sont organisées autour de ce produit : les Castagnades et des lieux de mémoire font découvrir la civilisation du châtaignier aux visiteurs : la maison du châtaignier de Saint-Pierreville, le musée de la châtaigneraie à Joyeuse.~~

~~Le parc naturel régional des monts d'Ardèche, créée en 2001 et dont l'identité est fortement liée à la châtaigneraie ardéchoise et la châtaigne d'Ardèche, contribue à faire connaître davantage ce produit et son histoire.~~

VI.3) Lien causal

La remarquable adaptation du terroir ardéchois à la production castanéicole s'est traduite par une implantation très précoce du châtaignier, d'abord sous forme sauvage (dès l'ère tertiaire), puis sous forme cultivée (des sources écrites l'attestent depuis le Moyen-Age). Elle se traduit encore aujourd'hui dans les paysages ardéchois de pentes, marqués par des murets et des terrasses, supports de la châtaigneraie traditionnelle.

Les caractéristiques spécifiques de la « Châtaigne d'Ardèche » sont dues :

- **aux sols légers, drainants et acides qui permettent une bonne implantation et un bon développement des variétés sélectionnées de châtaigniers,**
- **au climat, qui, par un ensoleillement important et des pluies de début d'automne, est propice au développement des fruits,**
- **à l'adaptation des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller aux conditions naturelles locales et aux techniques de production traditionnelles, ce qui confère aux châtaignes leur richesse aromatique et leur texture fondante,**
- **à la situation des châtaigniers sur secteurs de pente, qui permet une insolation optimale, contribuant à un stockage important des sucres dans les fruits,**
- **aux faibles densités des vergers et à une culture peu intensive qui favorisent l'obtention de fruits exprimant tout leur potentiel aromatique,**
- **aux usages locaux appliqués depuis la récolte jusqu'au produit final, préservant ce potentiel :**

- **une récolte des fruits à maturité complète qui permet aux fruits de préserver leur richesse aromatique et leur sucrosité caractéristiques,**

- **un tri des châtaignes adapté aux variétés locales et des conditions encadrées de stockage et mises en œuvre, qui permettent de préserver ces caractéristiques jusqu'au produit final,**
- **le tri des châtaignes sèches avant moulinage qui contribue à l'obtention de la couleur claire caractéristique de la farine,**
- **un séchage progressif et modéré qui favorise l'expression organoleptique de la « Châtaigne d'Ardèche » sans atteindre un goût biscuité et permet d'obtenir une couleur claire des châtaignes sèches et de la farine,**
- **le soin apporté à la mouture de façon à obtenir la finesse requise,**
- **et enfin la faible teneur en humidité des châtaignes sèches et de la farine qui contribue à renforcer leur saveur sucrée et les arômes développés.**

Ces spécificités ont permis à la « Châtaigne d'Ardèche », aussi bien fraîche que sèche ou sous forme de farine, de passer du statut d'aliment essentiel pour la population locale jusqu'au XIX^{ème} siècle à un statut de composante incontournable de la gastronomie locale, de nos jours.

Plusieurs entreprises locales centenaires et renommées ont développé dès la fin du XIX^{ème} siècle des produits réputés comme les marrons glacés et la crème de marrons, utilisant la châtaigne d'Ardèche comme ingrédient principal.

La « Châtaigne d'Ardèche » apparaît dans les cartes des grands chefs. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France réalisé par le Conseil National des Arts Culinaires recense la châtaigne d'Ardèche, dans ses différentes utilisations, comme un produit emblématique.

~~Le châtaignier est une espèce typiquement acidophile et calcifuge. Il apprécie les sols légers, drainants et redoute les sols trop humides, compacts et mal aérés. Les caractéristiques naturelles de l'aire géographique de production de la châtaigne d'Ardèche (sols acides sur formations plutoniques ou métamorphiques, altitudes de 300 à 800 m, températures moyennes et pluviométrie suffisantes..) ont apporté à cet arbre un milieu tout à fait adapté à son écologie, comme en témoigne la présence de pollen ainsi que de nombreuses feuilles fossilisées, permettant d'affirmer que le châtaignier y prospérait à l'état sauvage dès l'ère tertiaire.~~

~~La position des châtaigneraies sur des secteurs de pentes leur permet en outre un ensoleillement optimal pour l'alimentation des fruits. Les pluies de fin d'été ou de début d'automne au sud de l'Ardèche sont particulièrement favorables au développement et au grossissement des fruits, qui est une phase importante du cycle du châtaignier.~~

~~Avec le greffage, s'est développée la culture du châtaignier pour ses fruits. La culture du châtaignier est attestée depuis le Moyen Age en Ardèche et dès le XIV^{ème} siècle on trouve des écrits mentionnant cette production. A cette époque est aussi mentionnée explicitement l'utilisation de châtaignes sèches comme monnaie pour payer les impôts.~~

~~L'augmentation forte de la population ardéchoise du XVII^{ème} au XX^{ème} siècle a entraîné le développement de la culture de la châtaigne, qui pour une même surface fournissait deux fois à trois fois plus de calories qu'une culture de céréales. L'Ardèche ne se prête en effet pas au développement de cultures intensives. A l'époque, le châtaignier est qualifié « d'arbre à pain » et conquiert les pentes ardéchoises. Les cruses ou châtaignes sèches remplaçaient bien souvent les céréales qui faisaient défaut. Réduites en farine, elles pouvaient être utilisées en pâtisserie ou pour la fabrication du pain.~~

~~Différents outils et bâtis spécifiques développés localement prouvent un ancrage fort de la production, du séchage et du broyage des châtaignes dans la vie rurale ardéchoise.~~

~~La multifonctionnalité fait partie de l'essence même du territoire castanéicole. Parmi ces fonctions, le pâturage, la production sylvicole font partie intégrante des activités associées à la châtaigneraie traditionnelle ardéchoise et participent à la gestion des paysages ruraux.~~

~~La Châtaigneraie traditionnelle recouvre les pentes ardéchoises et a façonné des paysages typiques, marqués par des murets et des terrasses. C'est l'élément familier du paysage, la mémoire vivante de l'histoire des hommes. De génération en génération, elle a assuré le maintien des petites exploitations et d'un tissu social en zone difficile. Elle est devenue un véritable patrimoine.~~

~~Les techniques de production de la châtaigne d'Ardèche sont restées aussi proches que possibles des techniques traditionnelles : culture en zone de pentes uniquement, plantations à basse densité, limitation des intrants, techniques de conservation des châtaignes respectant les caractéristiques du fruit et permettent de retrouver dans le produit les caractéristiques de ces variétés traditionnelles. Une châtaigneraie entretenue et récoltée, signifie aussi une biodiversité préservée, une protection contre des risques environnementaux : incendies, érosion, gestion de l'eau; et le maintien de paysages ouverts.~~

~~Des siècles d'expérience ont amené le paysan d'Ardèche à sélectionner des variétés adaptées aux conditions spécifiques des sols, climats, et expositions et répondant à ses propres besoins en produit frais, ou à transformer. Chacune des zones castanéicoles d'Ardèche s'est donc organisée à partir des variétés phares les mieux adaptées, développant suivant leurs propriétés spécifiques (bonne ou faible conservation en frais, aptitude ou non à l'épluchage et au séchage...) des usages particuliers dont le bâti est parfois encore témoin (clèdes, silos à châtaignes). Ces variétés ont été sélectionnées sur leurs qualités organoleptiques.~~

~~Adaptées à ce terroir et bénéficiant de conditions naturelles très propices à l'alimentation des fruits en sucre, ces variétés sont caractérisées par un goût typique et une perception du sucré fortement développés. Elles contribuent en outre à la richesse de la biodiversité ardéchoise et à sa valeur culturelle.~~

~~La majorité de ces variétés locales produit des fruits de taille relativement réduite comparativement aux autres variétés, notamment les variétés hybrides. Ainsi, les producteurs sélectionnent les plus gros fruits pour la vente en frais et utilisent les fruits plus petits et plus cloisonnés pour l'élaboration des châtaignes sèches ou la farine.~~

~~La gastronomie ardéchoise témoigne de l'utilisation multiple de la châtaigne aussi bien dans les plats salés que dans les gâteaux ou des produits de confiserie. L'agronome Olivier de Serres décrit comment sont confectionnées purée et confiture de châtaigne (*Théâtre de l'Agriculture*, 1600). Au début du XX^e siècle, la châtaigne passe du statut de nourriture de l'agriculteur ardéchois au statut de nourriture festive et peut même avoir des applications médicales.~~

~~Les artisans et les industriels ardéchois développent la commercialisation de la purée de châtaignes ou de la crème de marrons et des marrons glacés dans les années 1900.~~

~~Ceci a permis d'engendrer une notoriété importante de la « Châtaigne d'Ardèche » tant sous sa forme fraîche que sous ses formes sèches. Les châtaignes de l'Ardèche sont aussi~~

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

~~synonymes de convivialité, de fêtes (notamment fêtes d'Antraigues, de Desaignes et Privas) chaleureuses et populaires. On les retrouve naturellement associées à de nombreuses manifestations, de toute dimension – culturelle, sportive, – tant la « rôtie de châtaigne » est un point de rencontre...~~

~~Aujourd'hui le parc naturel régional des monts d'Ardèche, dont les limites s'appuient sur la zone castanéicole ardéchoise, s'associe à la châtaigne d'Ardèche avec les Castagnades d'automne. Au cœur des villages, les Castagnades d'automne réunissent les castanéiculteurs, artisans, artistes, restaurateurs, professionnels de l'accueil touristique et plus largement l'ensemble des habitants. Ils se retrouvent pour faire vivre l'automne dans les monts d'Ardèche et accueillir les visiteurs autour du fruit, de sa culture, de sa gastronomie mais aussi autour du bois de châtaigner et ses usages.~~

~~La châtaigne occupe une place économique importante en Ardèche. Elle crée directement plus d'un millier d'emplois sur la filière : dont 50 à 100 pour la commercialisation et 250 à 300 pour la transformation, et permet à l'Ardèche d'être le premier département producteur de châtaignes en France.~~

~~La châtaigne et la châtaigneraie traditionnelle constituent des enjeux économiques, sociaux et environnementaux forts pour l'Ardèche. Elles contribuent au maintien de l'activité rurale dans des zones agricoles défavorisées : 1000 exploitations situées dans des zones difficiles de montagne ou de piémont sont concernées par la castanéiculture.~~

VII -Références concernant la structure de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 12 Rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.

Téléphone : 01-73-30-38-00.

Télécopie : 01-73-30-38-04.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Nom : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Téléphone : 01-44-87-17-17.

La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

VIII – Eléments spécifiques de l'étiquetage

L'étiquetage sur les emballages unitaires comporte dans l'ordre suivant, les mentions suivantes dans le même champ visuel et sur le devant de l'emballage :

- le nom de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- le cas échéant, une des mentions suivantes « Farine de châtaignes », « Châtaignes sèches entières », immédiatement après sans mention intermédiaire ;
- le symbole « AOP » de l'Union européenne,
- jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le logo « AOC ».

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

A l'exception des châtaignes commercialisées en frais, l'année de récolte des châtaignes figure dans le même champ visuel que les mentions précitées.

L'étiquetage des emballages unitaires de châtaignes exemptées de l'obligation de désinsectisation, dans le cadre de vente en circuits courts avant le 10 novembre de la campagne, comporte la mention « châtaignes non désinsectisées ».

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine, et la mention « appellation d'origine protégée » ou le logo « AOP » et, jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

~~Chaque emballage est identifié par un système de marquage agréé par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et distribué par le groupement, à tous les opérateurs respectant le cahier des charges.~~

IX - Exigences nationales

Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation :

Conditions de production		
Point à Contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation de l'outil de production.	Tous les outils de production (depuis la production de châtaigne jusqu'à l'obtention du produit final au conditionnement) localisés dans l'aire géographique.	Contrôle documentaire et / ou visuel.
Implantation des châtaigniers.	Châtaigniers identifiés dans la liste établie par l'INAO.	Contrôle documentaire.
Variétés et cultures intercalaires.	Pas de variété hybride : variétés locales anciennes. Cultures intercalaires limitées aux : myrtilliers ou à l'enherbement entretenu.	Contrôle documentaire et /ou visuel.
Tri et désinsectisation des châtaignes fraîches.	Réalisation d'un tri et d'une désinsectisation réalisés selon les techniques prévues (sauf dérogation encadrée).	Contrôle documentaire et / ou visuel

Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 janvier 2013.

Durée de séchage	7 jours minimum	Contrôle documentaire
Date limite de séchage.	Séchage avant le 31 janvier suivant la récolte.	Contrôle documentaire et/ou visuel

Caractéristiques du produit		
Châtaignes fraîches		
Point à Contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Aspects des fruits.	10% maximum de fruits présentant des traces d'attaques d'insectes ou de champignons.	Examen organoleptique.
Qualité sensorielle.	Conformité à l'appellation d'origine.	Examen organoleptique.
Châtaignes sèches ou farine		
Taux d'humidité.	Taux d'humidité (inférieur ou égal à 10 %)	Examens analytiques.
Granulométrie, pourcentage de défauts, caractéristiques organoleptiques.	Conformité à l'appellation d'origine.	Examens organoleptiques.