

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Châtaigne d'Ardèche”

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. **DENOMINATION DE L'AOP** : Châtaigne d'Ardèche
2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS** : France
3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**
 - 3.1. **Type de produit** : Classe : 1.6 – Fruits et légumes en l'état ou transformés.
 - 3.2. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

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. Il s'agit de fruits de forme elliptique de taille petite à moyenne, avec un apex prononcé terminé par un plumet.

D'une couleur allant du châtain clair au marron foncé, les fruits sont marqués par des stries verticales. La cicatrice placentaire (le hile) est petite, de forme rectangulaire et ne remonte pas sur les faces latérales du fruit. Le tan (ou peau intérieure) est fin et duveteux, de couleur marron clair, et peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager. Après épluchage, l'amande du fruit est de couleur blanc crémeux à jaune pâle et présente des nervures en surface.

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

La châtaigne fraîche possède les caractéristiques suivantes :

- Un fruit frais dont l'amande est turgescente et le péricarpe brillant, présenté à la vente au consommateur en lots de calibre homogène, supérieur à 100 fruits / kilogramme.
- Une fois cuite, une texture ferme puis fondante en bouche.
- Des arômes typiques se caractérisant par des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel.
- Un goût sucré distinctement perceptible, éventuellement accompagné d'une légère amertume.

La châtaigne sèche possède les caractéristiques suivantes :

- Une châtaigne entière, débarrassée de son péricarpe et de son tan présentant une amande de forme elliptique.
- Un taux d'humidité n'excédant pas 10%.
- Une couleur allant du jaune pâle au jaune soutenu,
- Des nervures verticales de l'amande clairement visibles pouvant présenter des traces résiduelles de tan.

- Des odeurs de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau, voire des notes fumées quand il s'agit de produits fumés au feu de bois.
- Après réhydratation, des caractéristiques physiques et aromatiques proches de la châtaigne fraîche.

La farine de châtaignes possède les caractéristiques suivantes :

- Une couleur allant du blanc cassé au jaune, avec une touche de gris conférée par des traces de tan.
- Une granulométrie inférieure ou égale à 0,8 mm ce qui lui donne une texture fine et soyeuse au toucher.
- Au niveau des odeurs et des arômes en bouche : des notes de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau, voire des notes fumées quand il s'agit de produits fumés au feu de bois.
- Un goût typique de châtaigne d'Ardèche également bien présent.
- Une perception du sucré et de l'amertume plus marquée que dans le fruit frais.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Châtaignes fraîches issues des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les châtaignes proviennent de châtaigniers identifiés selon des critères relatifs à leur lieu d'implantation au sein des communes de l'aire géographique. Les opérations de tri, calibrage et éventuellement de transformation doivent aussi être réalisées dans l'aire géographique, ainsi que le conditionnement.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les châtaignes fraîches 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. Elle 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.

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

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

La châtaigne fraîche est un fruit frais. A ce titre, il est sujet à dessiccation ou à fermentation en cas de conditions de stockage et de manipulations inadéquates. Ceci peut occasionner l'apparition de moisissures, de pourritures et d'odeurs parasites qui porteraient préjudice aux caractéristiques du produit. Le cahier des charges prévoit donc des conditions de stockage

évitant toute évolution négative du produit. Il prévoit par ailleurs des types d'emballage à utiliser (taille maximale, emballage aéré) afin de préserver ses caractéristiques.

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

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, le système de marquage apposé sur chaque contenant unitaire au moment du conditionnement dans l'aire géographique et qui accompagne le produit jusqu'à la commercialisation finale apporte une garantie supplémentaire de la non substitution des produits au moment de la commercialisation.

Pour les formes sèches : ces produits sont susceptibles de se réhydrater ou de s'oxyder s'ils ne sont pas conditionnés rapidement. L'utilisation de conditionnements hermétiques tels que prévus dans le cahier des charges 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. Enfin, il est obligatoire de conditionner ces produits dans des contenants de volume limité, ce qui limite la durée de contact du produit avec l'air même après ouverture.

Ces éléments permettent de conclure que pour les châtaignes fraîches aussi bien que pour les formes de conservation sèches, le conditionnement est une condition de production qui concourt à la préservation des caractéristiques du produit.

3.7. Règles spécifiques d'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;
- la mention « appellation d'origine protégée » immédiatement après ou le logo « AOP »;
- jusqu'au 1^{er} janvier 2012, le logo « AOC »;
- la mention : « fumée(s) » ou « élaborée(s) à partir de châtaignes séchées au bois avec fumée » selon le mode de séchage immédiatement après.

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

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.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Châtaigne d'Ardèche » se situe à l'Ouest de la vallée du Rhône, sur la bordure orientale 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 adaptés aux exigences écologiques du châtaignier 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 et les facteurs humains liés à la production de « Châtaigne d'Ardèche » et parmi eux : 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 :

Ardèche (07) : 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 , Dompmac , 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 , Planzollas , Pont-de-Labeaume , Pourchères , Prades , Prans , 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-Étienne-de-Boulogne , Saint-Étienne-de-Fontbellon , Saint-Étienne-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-Michel-de-Chabrilanoux , 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 , Sceautres , Silhac , (La) Souche , Tauriers , Thueyts , Toulaud , Ucel , Valgorge , Vals-les-Bains , (Les) Vans , Vaudevant , Vernon , Vernoux-en-Vivarais , Vesseaux , Veyras

Drôme (26) : Gervans , Tain-l'Hermitage

Gard (30) : Aujac , Bordezac , Courry , Gagnières , Meyrannes , Peyremale , Saint-Brès

Identification parcellaire :

L'aire géographique étant fixée à l'échelle communale, chaque parcelle ou châtaignier isolé fait en outre l'objet d'une identification propre sur des critères relatifs au 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. Ces critères concernent notamment : la configuration paysagère (seuls les secteurs de pente sont retenus) et l'inclusion dans une zone castanéicole traditionnelle.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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 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 hercynien 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 châtaigneraies de l'Ardèche se situent principalement sur des formations plutoniques et métamorphiques. Suivent les substrats d'origine, l'exposition et la pluviosité locale, les sols sont plus ou moins évolués, mais ont pour caractères communs d'être pauvres en nutriments, acides (4,8 à 5,5) 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) et une pluviosité de 700 à 800 mm par an avec pas plus de deux mois secs. Son climat est classé dans les climats mésothermiques, à étés tempérés et longs et hivers froids.

Facteurs humains :

Le châtaignier a fait l'objet d'une culture importante en Ardèche dès le Moyen Age. En 1336, il est mentionné qu'à Thuyets, des châtaignes sèches sont utilisées pour payer le cens et un texte de 1338 indique qu'à Gravières la dîme versée 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 et la spécialisation de celles-ci en castanéiculture s'est

surtout effectuée aux XVIIème et XVIIIème siècles, période où la châtaigne devient monnaie d'échange contre le grain et autres denrées difficiles à produire dans les zones de pente et provenant donc d'autres régions. Cet essor commercial entraîne l'installation 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). 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 ". 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.

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 (pinces 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. Les châtaignes sèches étaient broyées dans les moulins à meule utilisés pour les céréales, pour obtenir de la farine.

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 XIXème siècle. Le séchage des châtaignes pouvait se faire dans des claies installées dans la cheminée, dans des fours adaptés pour recevoir des claies, ou dans des 'clèdes', constructions en pierres sèches généralement de forme carrée à un étage. Elles pouvaient être isolées dans la châtaigneraie ou intégrées au hameau.

La châtaigneraie atteint son apogée vers 1850, avec 58 000 hectares. A partir du 19ème siècle, ce développement se ralentit, puis les surfaces commencent à régresser. La révolution industrielle, premier moteur de l'exode rural, l'apparition des maladies cryptogamiques (encre et endothia), les coupes pour l'industrie du tanin et des hivers très rigoureux sont autant d'éléments qui ont contribué à ce déclin.

Néanmoins, l'activité castanéicole s'est poursuivie et améliorée : des séchoirs modernes, des machines à « piser » et des moulins à marteaux apparaissent au début du XXème siècle.

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 ...

Il convient en outre de signaler que dès le XIXème siècle, les pâtisseries s'intéressent à la châtaigne d'Ardèche indépendamment de son utilisation quotidienne habituelle. 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 à cette époque des produits renommés comme les marrons glacés (qui sont des châtaignes confites dans le sucre) et la crème de marrons, utilisant initialement la châtaigne d'Ardèche comme ingrédient principal : la « société Anonyme des Marrons Glacés et confiseurs Privadois Sérardy réunis », créée en 1882, qui laissera place ensuite à la société « Clément Faugier », les « Etablissements Sabaton » créés en 1907 à Aubenas, la « Société des Marrons Glacés d'Aubenas, Contassot &

Cie », qui en association avec Gustave Imbert donne aujourd'hui la société « Marrons-Imbert » à Aubenas et fonctionnait dès la fin du XIX^{ème} siècle. Ces entreprises de grande renommée et qui ont contribué à la notoriété de la châtaigne d'Ardèche sont encore en activité.

Malgré la réduction de la production, châtaigneraie et castanéiculteurs sont toujours présents, tout comme le fort attachement culturel qui lie les Ardéchois aux châtaignes.

5.2. Spécificité du produit

Typicité du produit :

L'appellation «Châtaigne d'Ardèche» se présente sous forme de châtaignes fraîches, de châtaignes sèches entières (épluchées) ou de farine de châtaignes. Elle est issue exclusivement des variétés locales anciennes de « *Castanea sativa* Miller ».

La châtaigne d'Ardèche est un fruit de forme elliptique avec un apex prononcé terminé par un plumet. Elle est de taille petite à moyenne. La cicatrice placentaire (le hile) est petite, de forme rectangulaire et ne remonte pas sur les faces latérales du fruit. Le tan (ou peau intérieure) peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager. En effet, les variétés locales anciennes ne permettent pas d'obtenir des fruits de grande taille non cloisonnés. Elles ont été sélectionnées depuis des siècles sur l'aspect gustatif et selon les conditions naturelles locales.

L'utilisation de variétés locales anciennes parfaitement adaptées aux conditions de milieu, confèrent à la « Châtaigne d'Ardèche » sous formes fraîche des arômes typiques se caractérisant par des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel. En outre, son goût est distinctement sucré, éventuellement accompagné d'une légère amertume. La texture des châtaignes cuites est d'un abord ferme puis fondant en bouche.

La châtaigne sèche, a subi un séchage modéré et progressif, et présente de ce fait des odeurs de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau.

La farine de châtaignes présente une couleur allant du blanc cassé au jaune, avec une touche de gris conférée par des traces de tan. Sa granulométrie fine (0,8 mm au maximum) lui donne un toucher soyeux. A l'odeur puis en bouche, se dégagent des notes de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau. Au niveau dégustation, les goûts typiques de la châtaigne d'Ardèche sont aussi présents. La perception du sucré et de l'amertume sont plus marqués que dans le fruit frais.

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 pédo-climatiques 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 18^{ème} 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. 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. 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 inexistant à part 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. Un tri et une désinsectisation permettent d'éliminer au maximum les fruits défectueux.

Sous des dehors de fruit résistant, la châtaigne est un fruit fragile, sensible aux pourritures 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 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. En cas de contact des fruits avec la fumée, le séchage confère une note fumée aux châtaignes sèches ou à la farine et ceci est donc indiqué sur l'étiquetage. 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^{ème} 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 19^{ème} 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 fait 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 le XIX^{ème}, 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 St Antoine se vend à Lyon, 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 20^{ème} siècle, l'Ardèche approvisionne des maisons d'alimentation de Paris (Avenir Agricole de l'Ardèche, 1919), en farine de châtaigne d'Ardèche 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 (les Mercuriales départementales la confirment). 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').

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.

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

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. L'augmentation forte de la population ardéchoise du XVIIème au XXème siècle a entraîné le développement de la culture de la châtaigne et la spécialisation des secteurs de pentes. 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. Les techniques de production de la châtaigne d'Ardèche sont restées aussi proches que possibles des techniques traditionnelles : culture en zone de pentes, 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, c'est 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. 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 d'ailleurs exclues du cahier des charges de l'appellation. 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 20^{ème} siècle, la châtaigne passe du statut de nourriture de base de l'agriculteur ardéchois au statut de nourriture festive et peut même avoir des applications médicales. 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 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 avec les « Castagnades d'automne ».

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.

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 castanéculture.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)