

## DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires\*

### « CHATAIGNE D'ARDECHE »

N° CE:

IGP ( ) AOP (X)

#### 1. DENOMINATION

«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, **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.

**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 %.**

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

**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.~~

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

### **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**

**Toutes les opérations depuis la récolte jusqu'à l'obtention du produit final doivent être réalisées dans l'aire géographique.**

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

**Aucune**

### **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;
- le symbole « AOP » de l'Union européenne;
- l'année de récolte (sauf pour les châtaignes fraîches).

### **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 du Massif Central et s'étend principalement sur le territoire du département de l'Ardèche.

Cette aire géographique a été définie selon l'application de critères liés aux facteurs naturels (notamment : un relief accidenté, des sols pauvres et acides, des zones de pente) et aux facteurs humains (présence de châtaigneraies anciennes, d'un bâti en lien avec l'activité castanéicole, d'un usage de production de « Châtaigne d'Ardèche »..) caractérisant le terroir de la « Châtaigne d'Ardèche ».

Elle est formée de 197 communes dont 188 communes de l'Ardèche, 7 communes du Gard et 2 communes de la Drôme. Cette aire géographique s'étend au territoire suivant :

Département de l'Ardèche :

- L'intégralité des cantons de : Lamastre, Vernoux-en-Vivarais, Saint-Pierre-ville, Thueyts, Privas, Vals-les-Bains, Aubenas, Valgorge.
- Canton d'Antraigues-sur-Volane : sauf la commune de Lachamp-Raphaël.
- Canton du Cheylard sauf les communes de (Le) Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades.
- Canton de Joyeuse sauf les communes de Beaulieu, Chandolas, Grospierres, Labeaume, Saint-Alban-Auriolles.
- Canton de Largentière sauf les communes de Chauzon, Uzer, Vinezac.
- Canton de Saint-Félicien sauf la commune de Lafarre.
- Canton de (Les) Vans sauf les communes de Banne, Berrias-et-Casteljau, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières.
- Canton de (La) Voulte-sur-Rhône sauf les communes de Charmes-sur-Rhône, (La) Voulte-sur-Rhône.
- les communes de Burzet, Pereyres, Saint-Pierre-de-Colombier, Rochessaive, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Montpezat-sous-Bauzon, (Le) Roux, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Pierre-la-Roche, Sceautres, Labatie-d'Andaure, Saint-Agrève, Saint-Jeure-d'Andaure, Borne, Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-les-Bains, Lachapelle-sous-Chanéac, Intres, Saint-Jean-Roure, Saint-Julien-Boutières, Saint-Martin-de-Valamas, Alboussière, Champis, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Sylvestre, Touloud, Boucieu-le-Roi, Colombier-le-Jeune,

Saint-Barthélémy-le-Plain, Saint-Jean-de-Muzols, Aubignas, Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons,

Département du Gard :

- les communes de Bordezac, Gagnières, Peyremale, Aujac, Courry, Meyrannes, Saint-Brès.

Département de la Drôme :

- les communes de Tain-l'Hermitage et Gervans.

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

Facteurs naturels :

L'aire géographique se situe sur la bordure sud-est du Massif-Central. **Les sols où sont implantés les châtaigniers sont principalement d'origine plutonique ou métamorphique**, 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. Le territoire de la châtaigneraie ardéchoise se caractérise en outre par **une altitude de 300 à 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 :

**Le châtaignier a fait l'objet d'une culture importante en Ardèche dès le Moyen-Age. Depuis le XVIIème 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 vibrage 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<sup>ème</sup> 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.

## **5.2. Spécificité 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. 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 analyses organoleptiques menées sur ce fruit, après cuisson, en démontrent les caractéristiques sensorielles spécifiques suivantes :
  - **une texture relativement ferme qui évolue au fur et à mesure vers une sensation de fondant et d'onctueux très présente,**
  - **une amertume peu marquée,**
  - **des arômes typiques : des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel ;**

- **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, des arômes de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau,
- 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.**

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

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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]