

# PROJET EUROPÉEN INCREDIBLE

INet Noix et baies sauvages

## L'AOP CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE



ardèche

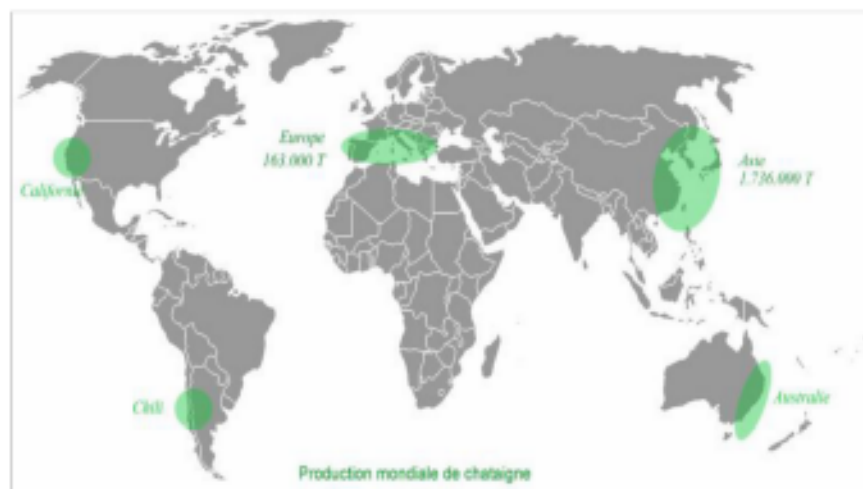
La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

LEUROPÉ  
S'ENGAGE  
Région - Auvergne-Rhône-Alpes  
www.leurope-sengage.fr



Malgré son caractère traditionnel et une identité souvent régionalisée, la châtaigne s'inscrit dans un marché de plus en plus mondialisé.

## La production de châtaignes dans le monde



Rang	Pays	Production de châtaignes (en 2010 – tonnes)
1	Chine	1 620 000
2	Corée du Sud	82 000
3	Turquie	59 000
4	Italie	42 700
5	Japon	23 500
6	Portugal	22 400
7	Espagne	18 600
8	Grèce	11 000
9	Corée du Nord	10 500
10	France	9 500
11	Albanie	5 500

Source : AREFLH – Livre blanc de la châtaigne européenne - 2012

Avec un potentiel de 9 500 tonnes, la France occupe le **10ème rang mondial & le 6ème rang européen.**

La production française de châtaignes est en **phase de régression** : 80 000 tonnes en 1965 à 9 500 tonnes en 2010.



## Castanéiculture ardéchoise :

Culture ancestrale issue de châtaigneraies pluricentennaires, constituées de variétés adaptées depuis fort longtemps à leur terroir et installées sur des zones de pente.

Elle est devenue au fil des siècles, un véritable patrimoine pour l'Ardèche au point d'être surnommée "l'arbre à pain".

Elle permet le maintien d'exploitations agricoles en zones défavorisées et elle est essentielle pour l'aménagement du territoire.

**A ce jour, L'Ardèche reste le 1er département producteur français avec un potentiel de 5 000 tonnes (~ 50 % de la production nationale)**





## Vergers traditionnels en zone de pente



## Récolte manuelle ou mécanisée



Un des atouts de la filière est de disposer de **tous les maillons de la filière sur son territoire** : production, expédition & transformation :

1000 ramasseurs de châtaignes

20 entreprises d'expédition de la châtaigne fraîche

4 entreprises de transformation qui exportent dans le monde entier



C'est une filière bien structurée :

un Syndicat de Défense composé majoritairement de producteurs

un Comité Interprofessionnel où chaque maillon de la filière est représenté à parité



## Contexte actuel de la filière :

**Production déficitaire** ces dernières années : Encre, Cynips, réchauffement climatique ...

**Marché de la châtaigne fraîche de plus en plus compliqué** : baisse de la consommation, gestion délicate de la qualité sanitaire des fruits, concurrence accrue des variétés hybrides à gros calibre et des autres origines ...

**Marché de la transformation en développement** : demande en « Châtaigne d'Ardèche » insatisfaite pour la transformation industrielle, diversification des producteurs en transformation fermière ...

**Un projet de sauvegarde & de développement de la castanéiculture ardéchoise : l'AOP Châtaigne d'Ardèche**



## Objectifs :

Conserver un intérêt économique à la Châtaigne d'Ardèche et pérenniser la castanéiculture en Ardèche en se différenciant

Protéger les savoirs-faire traditionnels et valoriser la typicité de la "Châtaigne d'Ardèche"

Éviter l'usage abusif de l'origine Ardèche



## Historique de la démarche :

1998 - Dépôt du dossier de demande auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine

2000 - Principe de reconnaissance en AOC pour la châtaigne fraîche

2002 - Principe de reconnaissance en AOC pour 5 produits transformés

2005 : Délimitation de l'aire géographique.

2006 : Parution du décret français reconnaissant l'AOC Châtaigne d'Ardèche au Journal Officiel de la République.

2014 : Parution du décret européen reconnaissant l'AOP Châtaigne d'Ardèche au Journal Officiel de l'Union Européenne pour la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaignes.





## Apports du signe de qualité :

Structuration de la filière en Comité Interprofessionnel (2004)

Relocalisation de l'approvisionnement des transformateurs industriels ⇒  
Revalorisation du prix de la petite châtaigne

Obtention de programmes publics de développement de la filière :

2008-2015 – Mécanisation des exploitations, modernisation des entreprises, création d'ateliers de transformation ...

2017-2020 – Reconquête des châtaigneraies pour développer la production en AOP

Revalorisation de l'image du fruit et développement de sa notoriété.



## **Difficultés rencontrées :**

Mobiliser/convaincre les opérateurs de la filière

Maintenir des responsables professionnels motivés à porter le projet au vu de la longueur des procédures françaises et européennes (1998-2014)

Faible impact du signe de qualité sur le marché de la châtaigne fraîche.

## **Problématiques principales actuelles non résolues :**

**Besoin d'un matériel végétal adapté au réchauffement climatique (porte-greffe sativa) et tolérant à la maladie de l'Encre**

**Gestion de la problématique sanitaire des fruits en verger**





# L'AOP Châtaigne d'Ardèche et les activités du CICA sont accompagnées par



**L'Europe au travers du FEADER**



**Le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes**



**Le Conseil Départemental de l'Ardèche**

Intervention : Sébastien DEBELLUT - Chargé de mission CICA

CICA – 4 avenue de l'Europe Unie – BP 128 – 07001 PRIVAS cedex  
T/F : 04 75 64 04 61 – courriel : [cica@chataigne-ardeche.com](mailto:cica@chataigne-ardeche.com)

site Internet : [www.chataigne-ardeche.com](http://www.chataigne-ardeche.com)  
Page Facebook



**LA REINE DES CHÂTAIGNES**