



LA REINE DES CHÂTAIGNES

Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche
Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche
4, avenue de l'Europe Unie – BP 128 - 07001 Privas cedex
Tel / Fax : 04.75.64.04.61. / Courriel : cica@chataigne-ardeche.com
Site Internet : www.chataigne-ardeche.com

Privas, le 14 janvier 2014

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'information n'est pas encore parue au Journal officiel de l'Union Européenne, mais elle fait déjà la joie des castanéiculteurs, des opérateurs de la filière et des élus ardéchois : suite à une décision de la Commission Européenne, en date du 14 janvier 2014, la châtaigne d'Ardèche vient enfin d'obtenir ses lettres de noblesse à l'échelle européenne avec la reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Cette reconnaissance correspond à l'extension au niveau européen de l'AOC nationale obtenue en 2006. C'était également une formalité indispensable pour protéger durablement l'appellation Châtaigne d'Ardèche. Ce dossier a mobilisé le Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche et son président Daniel Vernol depuis plusieurs années. L'AOP couronne définitivement la passion et l'opiniâtreté des castanéiculteurs qui portent cette démarche depuis 1998 dans le but d'assurer l'avenir et le développement de leur activité.

La Commission Européenne reconnaît, au travers de cette décision, le lien indéfectible qui existe entre le terroir ardéchois et la châtaigne pour trois produits. A côté de la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaignes pourront également arborer le fameux logo européen sur leurs étiquettes.

Pourquoi une telle démarche

Cette AOP, tant recherchée par les castanéiculteurs, doit permettre à la filière de se différencier des productions standardisées (variété hybrides et variétés étrangères) et de rester attractive pour les distributeurs, par la mise en avant de caractéristiques qui lui sont propres :

Un fruit de calibre modéré, provenant de variétés traditionnelles ardéchoises, aux qualités gustatives reconnues, récolté et trié avec soin et issu du savoir-faire des castanéiculteurs ardéchois,

Un cahier des charges strict et régulièrement contrôlé, garantissant des pratiques traditionnelles et une qualité sanitaire encadrée,

La garantie d'une traçabilité sans faille dont découle la certification de l'origine du fruit, issu de vergers identifiés au sein du terroir ardéchois.

Protection de la dénomination

L'AOP est également un moyen de protéger la dénomination « Châtaigne d'Ardèche » et de lutter contre les éventuels abus. Désormais tout produit à base de châtaignes souhaitant mentionner l'Ardèche sur son étiquette doit être réalisé avec 100% de Châtaigne d'Ardèche AOP.

Cette disposition ne concerne cependant pas la Crème de Marrons de l'Ardèche, produit particulier, puisque reconnu par décision de justice, comme étant une recette tombée dans le domaine public, et pouvant, à ce titre, être réalisé avec des châtaignes sativa de différentes origines.

Une réussite partagée

Cette AOP est également une reconnaissance de l'excellence du territoire ardéchois et la réussite de tous les partenaires de la filière qui n'ont eu de cesse de soutenir ce projet. A commencer par la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche dont la volonté de son président Jean-Luc Flaugère et les moyens opérationnels ont grandement favorisé la réussite de ce projet. Le Conseil Général de l'Ardèche, la Région Rhône-Alpes et l'État qui soutiennent financièrement la filière, depuis le début du projet et notamment aujourd'hui au travers du PIDA 2012-2015, ainsi que les députés ardéchois toujours prompts à défendre l'intérêt de la castanéculture auprès des plus hautes instances.

Il convient également de souligner l'investissement dont font preuve les opérateurs de la filière, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, en partenariat avec le Parc des Monts d'Ardèche dans le projet de reconquête de la châtaigneraie qui doit permettre, à une échéance de 10 ans, de rénover 2 000 ha de châtaigneraies abandonnées et produire ainsi 2 000 tonnes supplémentaires de Châtaigne d'Ardèche AOP.

Sébastien DEBELLUT

Contact :

Daniel Vernol - Président du SDCA – 06 83 03 95 19

Sébastien Debellut – Chargé de mission SDCA/CICA – 04 75 64 04 61

[Lien vers le détail de la démarche AOC/AOP](#)

[Lien vers l'Économie de la filière](#)

[Lien vers le communiqué de presse de l'Union Européenne](#)



Visuels illustrant la « Châtaigne d'Ardèche » AOP disponibles sur simple demande.