

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

Homologué par [l'arrêté du 21 septembre 2020](#), JORF du 24 septembre 2020

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 40-2020

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes
Maison de l'agriculture
4 B, chemin des Caves
30340 Saint-Privat-des-Vieux
Tel : 04.66.30.54.17 - 06.07.32.26.71
Fax : 04.66.30.74.50
Mail : contact.chataignedescevennes@gmail.com

Composition : producteurs de châtaignes et transformateurs

Statut juridique : Association loi 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1. NOM DU PRODUIT

« Châtaigne des Cévennes »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

L'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » désigne les fruits à l'état frais, sec ou transformé provenant de l'espèce *Castanea sativa* et d'un ensemble de variétés traditionnelles, issues de vergers de châtaigniers greffés, avec des caractéristiques communes. Les fruits ont une couleur allant du châtain clair au marron foncé, et certaines peuvent avoir des stries verticales. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crème à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. La peau intérieure (tan) peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager.

2.1 – Caractéristiques sensorielles

L'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » se présentent sous trois formes : châtaigne fraîche, châtaigne sèche et farine de châtaigne.

- Sous la forme fraîche, la « Châtaigne des Cévennes » est caractérisée par une saveur sucrée puissante, des arômes intenses et persistants de miel, de lait chaud, de fruits secs, de violette et de patate douce. Sa texture souple laisse peu de morceaux en bouche après dégustation.

- Sous la forme sèche, la « Châtaigne des Cévennes » développe des arômes intenses et persistants de fruits secs et de pain chaud. Elle est naturellement sucrée et présente une texture ferme avec des morceaux en fin de bouche.

- La farine de « Châtaigne des Cévennes » issue de la mouture des châtaignes sèches est caractérisée par une saveur sucrée, une forte intensité aromatique de fruits secs et de noix/noisette plus ou moins persistante, et en fin de bouche une saveur légèrement amère. La farine de « Châtaigne des Cévennes » a une texture fondante.

2.2 – Caractéristiques physiques et chimiques

La forme du fruit du châtaigner est induite par la variété. La châtaigne est elliptique, triangulaire ou ronde. Son calibre est supérieur ou égal à 20 mm de diamètre. On tolère 10 % de plus petits fruits.

Sous sa forme fraîche, la « Châtaigne des Cévennes » est séparée par variété, calibrée (diamètre supérieur ou égal à 20 mm) et triée de manière à écarter les véreuses et les pourries. La couleur des fruits va du châtain au brun. Le hile (cicatrice placentaire) couvre une surface très réduite sur chaque fruit.

Après analyse de 100 g de châtaigne fraîche épluchée, on constate un taux de matière sèche d'au moins 37 %, et une composition en glucides totaux d'au moins 34 %.

Les châtaignes sèches sont entières, calibrées, épluchées (dépourvues des deux peaux) et triées afin d'écarter les fruits véreux et pourris. Elles sont de couleur blanche à jaune.

La farine de « Châtaigne des Cévennes » est issue du moulinage de châtaignes sèches triées pour obtenir une mouture qui doit passer à hauteur de 80% minimum au travers d'un tamis de 250 µm. Son taux d'humidité est inférieur à 10 %. Sa couleur est d'un ton blanc cassé avec la présence éparse de particules noires.

3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de production et de transformation de la « Châtaigne des Cévennes » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 28 novembre 2019. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent englobe le territoire des 206 communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

Département du Gard (83 communes) :

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclle, Saint-Jean-

du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Département de l'Hérault (81 communes) :

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Département de la Lozère (40 communes) :

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubièrettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Département de l'Aveyron (1 commune) : Arnac-sur-Dourdou

Département du Tarn (1 commune) : Murat-sur-Vèbre

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir sur tout ou partie dans la production de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » est tenu de se faire identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) en vue de son habilitation. Les opérateurs sont tenus d'effectuer les déclarations prévues dans le présent cahier des charges auprès de l'ODG, selon les modalités et les délais fixés ci-après. Elles sont effectuées suivant les modèles types définis par l'ODG et conformes aux modèles approuvés par le Directeur de l'INAO. Les registres sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

Etape	Obligations des opérateurs	Documents associés
Identification de l'opérateur	Tout opérateur est tenu de fournir un document avec : <ul style="list-style-type: none"> - Son identité - Les opérations concernées - La description de ses outils de production et leurs localisations - Son engagement à respecter les conditions de production de l'appellation d'origine 	Déclaration d'identification de l'opérateur A déposer au plus tard le 30 avril de l'année de la 1^{ère} récolte
Production de châtaigne	Tout producteur est tenu de fournir un état comportant : <ul style="list-style-type: none"> - Les opérations effectuées dans la châtaigneraie notamment les opérations d'élagage, de greffage, d'amendement et de fertilisation et de nettoyage - Tout document propre à chaque opérateur sur ses pratiques et les flux de matières 	Cahier de culture
Récolte de châtaigne	Tout producteur établit un document mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> - Les variétés récoltées - Les volumes de récolte, tous calibres confondus 	Déclaration de récolte N A déposer au plus tard le 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte
Revendication	Tout opérateur établit annuellement un document mentionnant les volumes sous chaque forme de présentation à savoir châtaignes fraîches, châtaignes sèches et farine de châtaigne. En cas de recours à un prestataire, le document devra contenir toute information sans rupture de traçabilité	Déclaration de revendication A déposer au plus tard au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.
Stockage	Tout opérateur tient à jour une déclaration de stock mentionnant les volumes stockés sous chaque forme de présentation.	Déclaration de stock au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.
Livraison/réception de châtaignes	Chaque apport ou achat par tout opérateur est accompagné d'un document mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> - Les références des opérateurs concernés - La date de livraison - La/les quantité(s) - Les variétés de châtaignes 	Bon d'apport Bon d'achat
Comptabilité matière	Tout transformateur tient à jour un document précisant : <ul style="list-style-type: none"> - Les volumes de châtaigne achetés - Les volumes obtenus par type de présentation - Les volumes commercialisés correspondants 	Registre des entrées Registre de fabrication Registre des sorties
Vente directe	Tout opérateur est tenu de fournir un document avec les lieux et les dates de vente du produit	Registre des points de vente directe
Contrôle du produit	Les 3 formes de présentation de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » font l'objet, par sondage, d'examens analytiques et organoleptiques visant à s'assurer de la qualité et de la typicité du produit	Fiches d'examens organoleptiques et bulletins d'analyses

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les conditions de production à la châtaigneraie et jusqu'à la récolte, sont identiques et communes quelle que soit la destination des châtaignes.

5.1 – Les variétés

Les fruits destinés à l'élaboration de « châtaigne de Cévennes » proviennent des variétés locales de l'espèce *Castanea sativa* et des cultivars locaux de l'espèce *Castanea sativa* suivants :

Affachade ; Aguyane ; Barbue ; Baumelle ; Belle épine ; Bon arbre ; Bouche rouge ; Bourrude ; Cabride ; Comballe ; Coutinelle ; Embournière ; Figarette ; Gascaise ; Gène Longue ; Maine d'Abric ; Marron dauphine ; Marrons de Mazamet ; Marrons d'Olargues ; Méjane ; Ménette ; Pellegrine ; Peyrejonte ; Peyroubaise ; Plansoune ; Platette ; Précoce Soulage ; Rabaireses ; Sardonne ; Vivaraise.

Le groupement a établi un référentiel des variétés traditionnelles et locales qui détaille par variété leur localisation et leurs caractéristiques physiques.

5.1 – Les conditions de production

Densité de plantation

Conformément aux usages sur le territoire, la densité de plantation des vergers est limitée à 150 souches par hectare.

Greffage

Le greffage se fait sur un porte-greffe *Castanea*.

Entretien du verger

Le débroussaillage chimique est interdit. La végétation ligneuse doit être contenue.

Amendement et fertilisation

Seuls les engrais organiques sont autorisés.

Récolte

Les variétés de « Châtaigne des Cévennes » arrivent à maturité à des périodes qui peuvent se succéder ou se superposer à partir du 1^{er} septembre pour les plus précoces, jusqu'au 15 décembre pour les plus tardives.

Les châtaignes sont récoltées après la chute naturelle des fruits. Le ramassage se fait directement au sol ou sur filets.

Traitement post-récolte

Tout traitement post-récolte sur le produit consistant à une désinsectisation chimique est interdit.

Stockage

Une fois les châtaignes récoltées, leur stockage se fait dans un local sec et aéré ou en chambre froide. Le stockage en chambre froide est autorisé, à une température supérieure à -3°C pour ne pas altérer la structure du fruit en tenant compte de son point de congélation.

La préparation de la châtaigne fraîche

Concernant la qualité sanitaire, les châtaignes sont triées pour que le taux de fruits non-conformes ne soit pas supérieur ou égal à 10 % dont un maximum de 2% de produits atteints de dégradation. Les châtaignes fraîches sont calibrées, le diamètre minimal des fruits destinés à la commercialisation est supérieur ou égal à 20 mm. Le stockage des châtaignes fraîches en atmosphère régulée est autorisé pour des températures supérieure à -3° C.

La préparation de la châtaigne sèche

Les châtaignes sont séchées avec la peau (péricarpe). La pratique consiste à exposer les châtaignes à de l'air sec et chaud favorisant l'évaporation de leur humidité. La température de séchage ne doit pas excéder 60°C et le taux d'humidité du produit fini doit être inférieur à 10%.

Les châtaignes sont épluchées des deux peaux (péricarpe et tan) constituant l'étape de dépiquage. Elles font ensuite l'objet d'un tri afin d'écarter les châtaignes non-conformes, avec une tolérance de 10 % maximum de fruits non-conformes. Les non-conformités sont :

- les fruits comportant des attaques de vers ou des pourritures,
- les fruits avec présence de reste de tan sur une surface supérieure à 10 % de la surface totale du fruit.

Les châtaignes sèches sont ensuite stockées dans des lieux identifiés avec pour objectif de maintenir un taux d'humidité inférieur à 10 %. Après conditionnement, les brisures ne doivent pas représenter plus de 5% parmi les châtaignes sèches.

La fabrication de la farine de la châtaigne

La farine est issue de la transformation de la châtaigne sèches répondant aux conditions de production citées ci-dessus. La farine de châtaigne obtenue doit passer pour 80 % de sa masse au travers d'un tamis de 250 µm et avoir un taux d'humidité inférieur à 10 %.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien entre la « Châtaigne des Cévennes » et son milieu réside dans l'adéquation des châtaigniers de variétés traditionnelles et locales aux conditions du climat méditerranéen et à la topographie tourmentée des Cévennes, ce qui confère au produit des qualités distinctives pérennisées grâce aux compétences humaines en matière d'exploitation et de production des châtaigneraies.

6.1. SPECIFICITES DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

6.1.1 Facteurs naturels

La zone géographique d'implantation du châtaignier est délimitée par des facteurs naturels homogènes, cohérents avec les besoins de *Castanea sativa* pour son développement et son maintien dans le milieu. Le châtaignier est adapté au climat de type méditerranéen qui s'étend sur les Cévennes. Ce climat est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux. La frange ouest de ce territoire subit une légère influence océanique. Les précipitations moyennes annuelles sont de l'ordre de 700 à 1 300 millimètres. Les besoins hydriques du châtaignier sont d'environ 700 millimètres d'eau par an avec un surcroît à partir du 15 août. Le territoire de la châtaigneraie cévenole s'étend de 150 à 900 m d'altitude, ce qui définit, pour partie, le type de variétés rencontrées. Les particularités topographiques des Cévennes sont les fortes pentes qui sont présentes sur la quasi-totalité de l'espace. C'est une succession de vallées parallèles, très découpées, disposées de chaque côté des différents cours d'eau (organisation en « arête de poisson ») avec du nord au sud : l'Altier-Chassezac, la Cèze, le Tarn, les Gardons, l'Hérault, l'Orb, la Mare, le Jaur, le Thoré. Les roches-mères sont cristallines de type schistes, gneiss, granites ou grès. Elles ont donné naissance à des sols dont le pH n'excède pas 7, d'une granulométrie équilibrée, non asphyxiants avec un faible taux d'argile. Ils ne contiennent pas de calcaire actif ou très peu (inférieur à 4 %).

6.1.2 Facteurs humains

L'ancienneté du châtaignier en Cévennes remonte à l'ère tertiaire (feuilles et châtaignes fossilisées) avec une incertitude sur sa persistance après les périodes glaciaires (étude des pollens). Les premières et véritables preuves de sa présence de par sa culture apparaissent dans les années 1000 à l'appui d'une étude sur la toponymie (nom et étymologie) des parcelles¹. Puis dès le Moyen Age, à partir des textes médiévaux, la culture du châtaignier est avérée et prend de l'essor.

Malgré des incidents climatiques et démographiques (peste) qui conduisent à un abandon partiel de la châtaigneraie à la seconde moitié du Moyen Age, on assiste, à partir du XVI^{ème} siècle, au redéploiement de la culture du châtaignier avec un aménagement des terrains. Cet aménagement se matérialise par l'installation sur des parcelles déforestées à cet effet, par la création de canaux d'irrigation (« béals ») et de caniveaux d'évacuation (« trincats »). La construction de murs en pierres sèches pour éviter le ravinement et constituer des sols plus profonds dans les zones de pente permet d'installer des châtaigneraies en terrasses (« bancels » ou « faïsses »).

Ces aménagements réalisés par l'Homme constituent le patrimoine bâti cévenol, qui est encore de nos jours bien adaptés aux pratiques culturelles contemporaines.

Du XVI^{ème} au XVII^{ème} siècle, l'importance de la ressource alimentaire castanéicole a contribué à la résilience des cévenols durant les périodes de conflits, notamment pour les protestants et les camisards pendant la guerre des religions. A cette époque, le commerce des châtaignes ne fait que croître, malgré la concurrence avec le mûrier pour l'élevage du ver à soie au XVIII^{ème} siècle. L'« arbre à pain » reste le pilier de l'alimentation humaine et animale pendant les guerres et les crises alimentaires du XIX^{ème} et jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle. La régression de la culture du châtaignier pour la production de fruits s'amorce alors. Elle résulte de trois facteurs : l'exode rural privant le territoire d'une part importante de sa main d'œuvre, l'apparition de maladies et ravageurs tel que l'encre, le chancre et le carpocapse (chenille) qui affaiblissent le châtaignier et l'exploitation des tanins à partir des écorces du châtaignier pour répondre à la demande croissante du secteur de la mégisserie (tannages des peaux d'ovins ou de caprins) au détriment de la production fruitière.

Les variétés de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes » ont trouvé leur place au fil des siècles dans leur aire de culture. Les variétés les mieux adaptées au territoire ont été maintenues grâce à la maîtrise des techniques de greffage. Les variétés présentant des qualités gustatives pour la consommation en frais, des capacités de conservation (notamment la facilité à l'épluchage) et des aptitudes aux modes de commercialisation ont été développées. Le savoir-faire acquis, qui consistait à détenir plusieurs variétés sur son verger, permettait d'étaler la récolte dans le temps, des variétés les plus précoces aux plus tardives, afin de sécuriser l'approvisionnement de l'exploitation et d'être résilient face aux aléas climatiques et aux risques sanitaires.

Les châtaignes récoltées en automne peuvent être consommées fraîches. Traditionnellement, une partie était destinée au séchage afin d'être consommable tout le reste de l'année. Ainsi, la déshydratation des châtaignes se passe dans des bâtiments nommés « clèdes » dans la partie nord-est ou « sécadous » dans la partie sud-ouest de l'aire géographique. Dans ces constructions en pierres sèches, les châtaignes sont disposées sur un plancher à claire-voie sous lequel une source de chaleur permet un séchage optimal par le flux de chaleur en convection. Les châtaignes sont ensuite dépiquées afin d'enlever les deux peaux entourant l'amande.

Il y avait aussi dans les Cévennes, des moulins construits au sein des exploitations qui profitent du courant des cours d'eau pour faire tourner la meule afin de moudre les châtaignes sèches. Cette pratique révèle la fabrication de farine de châtaigne sur le territoire. Deux témoignages anciens font état de la pratique. Le premier provient de Thomas Platter en 1596 non loin de Valleraugue qui raconte que les châtaignes « transformées par les soins des Cévenols en farine dont ils font un pain, lequel est très doux ». Le second

¹ Etude de Jean GALZIN sur la toponymie des parcelles gardoises et lozériennes (1986) – Annales du Parc National des Cévennes.

témoignage sur ces lieux dit de leurs habitants : « *Ils ne vivent que de châtaignes, ils en font même du pain en mêlant la farine des châtaignes avec celle du seigle...* ».

L'ensemble de ces facteurs humains fait aujourd'hui partie intégrante du paysage cévenol et de la culture de la « Châtaigne des Cévennes ».

6.2. SPECIFICITES DU PRODUIT

L'appellation « Châtaigne des Cévennes » se décline sous les trois formes fraîche, sèche et en farine qui tiennent compte d'usages traditionnels mais aussi de l'évolution de la consommation. Les fruits ont une couleur allant du châtain clair au marron foncé, et certains peuvent avoir des stries verticales. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crèmeux à jaune pâle et présente des nervures marquées en surface. La peau intérieure peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager.

En Cévennes, hormis la consommation en frais, la châtaigne était traditionnellement épluchée pour être commercialisée et séchée afin d'étaler sa consommation dans le temps.

La typicité de la « Châtaigne des Cévennes » se définit par des particularités gustatives communes aux variétés traditionnelles des Cévennes. Elles possèdent une saveur sucrée, des arômes de lait chaud et de fruits secs intenses et persistants en bouche. Les châtaignes fraîches et les châtaignes séchées peuvent présenter des odeurs de caramel ou de pain chaud. Le séchage et le moulinage fin donnent parfois à la farine une odeur de pain grillé et de noix.

6.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRES GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

L'influence du climat méditerranéen sur la topographie particulière des Cévennes a généré, par érosion, la formation des sols. Le châtaignier s'est implantée spontanément puis par exploitation par l'Homme. La châtaigneraie est maintenue dans des espaces de fortes pentes peu appropriés à d'autres cultures. C'est un élément caractéristique du paysage cévenol qui a nécessité des aménagements spécifiques par l'Homme (constructions de terrasses en pierres sèches et aménagements pour l'irrigation). Cette topographie ne permet pas de mécanisation trop importante des pratiques. Elle nécessite l'emploi de techniques culturales adaptées : greffage, débroussaillages avant la récolte, nettoyage des vergers post-récolte et fumure naturelle y compris par le pâturage.

Au-delà des spécificités pédoclimatiques, l'Homme a souvent choisi d'implanter plusieurs variétés par verger, afin d'étaler la récolte dans le temps et de sécuriser les revenus en cas d'aléas. Le choix des variétés cultivées se base également sur la maîtrise des techniques de sélection, en connaissance des exigences du milieu. La technique de greffage à partir de greffons (baguette) issus de différents châtaigniers se fait sur un porte-greffe (tronc) dont le système racinaire est déjà vigoureux et adapté aux conditions du milieu. Cette technique permet d'identifier les variétés adaptées et de les référencer, de s'affranchir des besoins en eau des jeunes plants et de faciliter leur acclimatation.

Les variétés traditionnelles de *Castanea sativa* sont particulièrement adaptées aux altitudes comprises entre 150 et 900 m sur le territoire de la châtaigneraie cévenole grâce aux conditions d'ensoleillement, de température, de pluviométrie et de topologie hydrique des nombreuses vallées cévenoles.

La production castanéicole des Cévennes est issue de la combinaison des conditions physiques et des pratiques d'exploitation qui ont conduit à son implantation et à son maintien, au fil des siècles, au sein de son territoire.

Ainsi, les particularités organoleptiques de la « Châtaigne des Cévennes » sont attribuables au climat méditerranéen de ce territoire. Les étés secs et chauds permettent une concentration des constituants sucrés et aromatiques des fruits. Les précipitations cévenoles qui s'intensifient à partir de mi-août favorisent le grossissement des fruits pour en définir le calibre. A l'automne, grâce aux différences de

températures, les fruits arrivent à pleine maturité de septembre à décembre en fonction des variétés et de leur implantation (altitude).

La pluralité des facteurs naturels est à l'origine de la diversité des variétés. Elle confère à ces variétés traditionnelles leurs spécificités gustatives communes autour de la saveur sucrée.

L'utilisation des ressources de la châtaigneraie s'est faite aussi à travers différentes formes de conservation des fruits ayant leurs caractéristiques gustatives. Cela met en évidence une « *production abondante, dépassant largement une consommation immédiate* »² en frais. A partir de ces possibilités de conservation se développe alors un bâti particulier : la clède, élément typique du paysage et du savoir-faire des cévenols pour sécher le fruit. Ce procédé cévenol de séchage à la « cléda » est le procédé de conservation, « *le meilleur* » selon Parmentier³. Par la maîtrise de l'édification des clèdes et du séchage, les usages locaux se sont consolidés et développés.

La mouture des châtaignes sèches servant à obtenir de la farine de châtaigne est aussi une forme de conservation du fruit. D'ailleurs, le nombre de moulins sur ce territoire a été conséquent : au minimum 1 par hameau et jusqu'à 10 moulins par commune pour moudre au fur et à mesure des besoins. Un historien parle même de « *présence de meules de grains dans les villages qui ne cultivent pas les céréales et s'adonnent exclusivement aux châtaigniers* »⁴.

Toutefois, les échanges et le commerce de la châtaigne se faisaient sous forme fraîche ou sous forme épluchée sèche. En effet, il est plus aisé de conserver et de transporter la châtaigne sèche entière que de la farine.

En 2016, les cinq moulins qui couvrent la majorité du territoire répondent à une dynamique des transformateurs pour valoriser la châtaigne cévenole.

Les châtaignes sont également utilisées dans l'élaboration de plats savoureux tels que le « Bajanat », soupe traditionnelle des Cévennes où elles sont fondantes et douces. Elles sont tout simplement consommées en « affachade », c'est-à-dire grillées dans une poêle trouée où elles sont moelleuses, suaves et sans amertume. La farine de « châtaignes des Cévennes » est utilisée dans la confection de galettes, gâteaux ou de pains. Elle s'avère adaptée au besoin nutritionnel des régimes innovants et en adéquation avec des choix environnementaux et sociétaux. Elle est de plus en plus l'ingrédient incontournable des régimes sans gluten et peu caloriques.

L'antériorité de la châtaigneraie sur les Cévennes est attestée par la présence des plantations, de nombreux aménagements et constructions. Les cévenols ont su sélectionner et référencer des variétés⁵. Ils ont développé des techniques de production adaptées répondant aux usages et aux modes de consommation traditionnels et actuels.

Chaque année, les événements autour de la « Châtaigne des Cévennes » fédèrent et concourent à la notoriété du produit. Ainsi, la fête du village de Lasalle⁶ dans le Gard est incontournable depuis plus de 20 ans (23^{ème} édition). La fête du village de Saint Pons de Thomières⁷ dans l'Hérault et les journées de la châtaigne de l'Espinass⁸ à Ventalon en Cévennes en Lozère traduisent la dynamique sur tout le territoire.

Ainsi, l'aire de production de la « Châtaigne des Cévennes » s'étend sur une partie des départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn et de l'Aveyron. La castanéiculture résulte des interactions entre le milieu naturel et un ensemble de facteurs humains. Les caractéristiques physiques du territoire

² Daniel TRAVIER, « *L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles* », Table-ronde à Agropolis Museum, 19 mai 2004.

³ Antoine Augustin PARMENTIER, « *Traité de la Châtaigne* », Paris, 1780.

⁴ Emmanuel LE ROY LADURIE, « *Les paysans du Languedoc* », Paris, 1966.

⁵ Référentiel des variétés traditionnelles et locales établi par le groupement demandeur

⁶ <http://www.fruitsoublies.org/wp-content/uploads/2016/10/LivretFeteChataigneLasalle2016.pdf>

⁷ <http://contextart.org/wp-content/uploads/2015/10/A3-affiche-00.jpg>

⁸ <http://www.lerelaisdelespinass.org/calendrier-88174.html>

des Cévennes ont engendré une histoire de la châtaigneraie, une typicité des produits et conforté des savoir-faire.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

Adresse : Arborial – 12 Rue Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : 01 73 30 38 00

Télécopie : 01 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.)

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17 – Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage sur les emballages unitaires présente dans l'ordre suivant :

- la dénomination de l'appellation d'origine « Châtaigne des Cévennes », inscrite dans des 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 châtaigne, Châtaignes sèches, immédiatement après la dénomination, sans mention intermédiaire ;
- dans le même champ visuel que la dénomination, le symbole AOP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement européen.

Outre l'étiquetage, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine protégée « Châtaigne des Cévennes » et les mentions « appellation d'origine protégée » ou « AOP ».

9. EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

Point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation de la production et de la transformation	Appartenance à l'aire géographique	Documentaire Visuel
Densité de plantation	150 souches à l'hectare	Documentaire Visuel
Variétés	Variétés traditionnelles selon le référentiel	Documentaire Visuel

Greffage	Porte-greffe <i>Castanea</i>	Documentaire
Récolte	Date entre le 01/09 et le 15/12 de l'année	Documentaire Visuel
	Ramassage au sol	Visuel
Calibrage	Diamètre supérieur ou égal à 20 mm	Mesure
Tri	Pourcentage de fruits à défauts inférieur à 10%	Documentaire Visuel
Séchage	La température n'excède pas 60°C	Documentaire Visuel
Stockage	La température est supérieur à -3°C	Documentaire Visuel
Caractéristiques organoleptiques des 3 formes de présentation du produit	Aspects visuels, olfactifs et gustatifs tel que définis au point 2.1	Examen organoleptique
Caractéristiques chimiques de la châtaigne fraîche et de la châtaigne sèche	Taux d'humidité inférieur à 10%	Examen analytique
	Taux de matière sèche supérieur ou égal à 37%	Examen analytique
	Taux de glucides totaux supérieur ou égal à 34%	Examen analytique