

Montreuil-sous-Bois, le 19 octobre 2015

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Le « Marron » obtient le Label Rouge



L'arrêté homologuant le cahier des charges du Label Rouge n° LA n° 02/15 « Marron », au bénéfice de l'organisme de défense et de gestion Union interprofessionnelle Châtaigne Périgord, Limousin, Midi-Pyrénées (UICPLM) a été publié au Journal officiel de la république française du 1<sup>er</sup> octobre 2015.

Issus des variétés Marigoule, Bouche de Bétizac ou Bournette, les marrons proviennent de vergers implantés à une altitude inférieure ou égale à 700 mètres sur des sols filtrants. Les fruits récoltés font l'objet d'un tri, d'un nettoyage et d'un calibrage rigoureux. La mise en chambre froide intervient au plus tard dans les deux jours suivant la récolte pour conserver l'état de fraîcheur des fruits qui ne peuvent être expédiés que jusqu'au 31 décembre de la récolte.

Les « Marrons » Label Rouge sont commercialisés avec leur péricarpe, à l'état frais. De qualité Extra, d'aspect brillant et d'un calibre supérieure à 31 mm, ils sont caractérisés par une texture bien équilibrée entre le croquant et le pâteux, une saveur sucrée sans amertume et un goût intense et persistant en bouche.

L'ensemble des opérateurs intervenant dans la production des « Marrons » Label Rouge sont identifiés et font l'objet d'un contrôle régulier par un organisme certificateur indépendant pour garantir aux consommateurs la traçabilité, le respect des conditions de production du Label Rouge et la qualité des produits.

#### **Données chiffrées**

- 200 producteurs et 9 stations de collecte et d'expédition susceptibles d'entrer dans la démarche
- Un potentiel de 1000 tonnes de production en Label Rouge n° LA 02/15 « Marron »

*Crédit photo : Catherine Martin-Poly - INAO*

#### **Contacts Presse :**

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14