Châtaigne d'Ardèche

Fruit à coque

LE PRODUIT

La châtaigne d'Ardèche est issue de variétés locales et anciennes, cultivées dans des vergers traditionnels en coteaux. L'appellation concerne la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche entière épluchée et la farine de châtaigne. Ces variétés locales sont adaptées aux conditions environnementales ardéchoises, et offrent des fruits particulièrement sucrés et savoureux.

ARÔMES ET SAVEURS

La châtaigne fraîche présente une saveur sucrée et des arômes typiques, se caractérisant par des notes de brioche, pain au lait, potimarron, patate douce et de miel. Dans sa forme sèche (entière épluchée et farine), on trouve en sus des odeurs de fruits secs (amande, noisette) et de gâteau avec une saveur sucrée plus marquée accompagnée d'une légère amertume.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production des châtaignes est centrée sur la zone traditionnelle castanéicole (culture de la châtaigne) ardéchoise, territoire de pentes, difficilement exploitable par d'autres cultures. Le territoire de la châtaigneraie ardéchoise se caractérise par une altitude de 300 à 900 m et une pluviométrie moyenne. Ce sont des vergers traditionnels souvent accompagnés de culture de myrtilliers sous les châtaigniers.

UN PRODUIT RECONNU

On retrouve le châtaignier en Ardèche dès le Moyen Âge. On l'appelait "arbre à pain", car il nourrissait les populations locales. L'appellation Châtaigne d'Ardèche, enregistrée en 2014, permet le maintien des variétés anciennes, et la préservation des techniques traditionnelles de production associées aux paysages typiques des pentes ardéchoises. Elle donne à déguster des fruits authentiques et gouteux.

> ### Le saviez-vous
> L'Ardèche est le premier département français producteur avec plus de la moitié de la production nationale. De mi-octobre à mi-novembre chaque année, le cœur du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche vit au rythme des "Castagnades" (fêtes locales organisées autour de la châtaigne).

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L’aire géographique de la « Châtaigne d’Ardèche » se situe à l’Ouest de la vallée du Rhône et s’étend principalement sur le territoire du Département de l’Ardèche et compte 197 communes. Les châtaignes sont récoltées, triées, transformées et conditionnées dans l’aire géographique.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de la châtaigne d'Ardèche (SDCA)

4 avenue de l'Europe Unie
07001 PRIVAS CEDEX
BP 128

N°SIRET : 41272706700016
Contact : Julien MASSIAS
Tél. : 04 75 64 04 61
Fax : 04 75 64 71 86
Mél. : sdca@chataigne-ardeche.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269
Tél. : 04 75 41 06 37
Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/chataigne-dardeche-13173*

List of links present in page

1. mailto:sdca@chataigne-ardeche.com
2. mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr