



WWW.CHATAIGNE-ARDECHE.COM



2006-2026

DOSSIER PRESSE 20 ANS AOP

CHÂTAIGNE D'ARDECHE

20 ANS D'EXCELLENCE, DE PASSION ET DE TERROIR

2006-2026



Il était une fois, au cœur des montagnes ardéchoises, un fruit automnal, modeste, mais enraciné : la châtaigne. Présente depuis toujours, elle nourrit les hommes, façonne les paysages et incarne la résilience d'un territoire. En 2006, elle obtenait une reconnaissance ultime : l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Vingt ans plus tard, le signe de qualité AOP célèbre non seulement un fruit d'exception, mais aussi l'histoire d'une communauté unie par la passion et le respect de la terre.

SOMMAIRE



01

Le terroir

l'Ardèche, son écrin naturel

02

La reconnaissance

l'AOP Châtaigne d'Ardèche

03

Castanéiculteurs et castanéicultrices

Une histoire de passion

04

Résilience et innovations

Une vie de défis



05

Un avenir prospère ?

la reconquête de la châtaigneraie

06

La châtaigne en cuisine

Un fruit à redécouvrir

07

À la rencontre de la Châtaigne

Des moments à partager



Imaginez des forêts de châtaigniers s'étendant à perte de vue, sur des sols volcaniques riches en minéraux, sous un climat chaud et sec. C'est ici, entre 300 et 900 mètres d'altitude, que la châtaigne d'Ardèche puise sa saveur unique.



Le châtaignier a, de tous temps, été présent, à l'état naturel, en Ardèche. En témoigne cette châtaigne fossilisée trouvée par Bernard Riou, paléontologue, à proximité de Privas et datée au carbone 14 à 8,5 Millions d'années.

Le développement de sa culture remonte environ au 13ème siècle, avec l'apparition de la technique du greffage, jusqu'à atteindre son âge d'or, aux alentours de 1860, avec une production de 40 000 tonnes de châtaignes. A l'époque le châtaignier est un arbre de subsistance pour les ardéchois. Son bois sert à se chauffer, à former les charpentes des maisons et élaborer les meubles, ses feuilles servent à la litière des animaux et comme combustible pour la clède. Enfin, ses fruits nourrissent les hommes et les bêtes leur évitant famines et récession. On parle alors de **civilisation du châtaignier** et on surnomme le châtaignier : **l'arbre à pain !**



Frappé par l'apparition des maladies, l'exode rural et le développement de l'extraction des tanins, le châtaignier commence à être délaissé dès la fin du 19ème siècle. La châtaigneraie ardéchoise passe alors de 60 000 hectares en 1860 à 6 000 hectares en 1960. A cette période, le recul de la châtaigneraie entraîne une prise de conscience sur sa possible disparition et des opérations de sauvegarde se mettent en place : replantation, création d'un syndicat de producteur, congrès national du châtaignier ...

Le châtaignier est indissociable de l'Ardèche et sa culture non délocalisable. Cet arbre emblématique valorise des terres, en zone de pente, sur des sols superficiels, où aucune autre production ne pourrait s'épanouir.



L'absence de produits phytosanitaires en verger fait de la castanéculture ardéchoise, une culture respectueuse de son environnement. 70% des castanéculteurs et castanéicultrices sont, aujourd'hui, certifiés en Agriculture Biologique

Les incendies ne traversent pas les châtaigneraies entretenues. La castanéculture permet à l'Ardèche de conserver ouverts ses milieux les plus reculés et les plus défavorisés. Au travers de leur passion pour le châtaignier, ces hommes et ces femmes entretiennent la nature au bénéfice de la collectivité.

Le système racinaire de ces grands arbres permet de lutter contre l'érosion des sols de forte pente.

La châtaigneraie ardéchoise contribue efficacement à lutter contre le changement climatique en stockant de grandes quantités de carbone.

Enfin, la castanéculture crée les paysages emblématiques de l'Ardèche dont se délectent les randonneurs et visiteurs en toute saison.

Sauvegarder cette production est devenu un enjeu de territoire. Forte de son histoire, de ses savoir-faire et de ses spécificités gustatives, la Châtaigne d'Ardèche disposait de tous les atouts pour prétendre à la reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée.

Une consécration pour un terroir d'exception. En 2006, après des années d'engagement et de mobilisation collective, la Châtaigne d'Ardèche obtenait enfin la reconnaissance ultime : l'Appellation d'Origine. Ce label européen, synonyme d'exigence et d'authenticité, consacre non seulement la qualité exceptionnelle du fruit, mais aussi le lien indéfectible entre la châtaigne, les castanéiculteurs (-trices) et leur terroir ardéchois.

Pourquoi une AOP ?

L'Appellation d'Origine garantit que la châtaigne :

- est produite, transformée et conditionnée en Ardèche, selon des méthodes traditionnelles, respectueuses de l'environnement et compilées dans un cahier des charges régulièrement contrôlé.
- est issue de 65 variétés traditionnelles sélectionnées au fil du temps : Bouche rouge, Comballe, Merle, Aguyane, Pourette, Sardonne ... (excluant les variétés hybrides des zones de plaine)
- provient d'un terroir préservé : une aire géographique délimitée regroupant 197 communes composées de sols volcaniques, acides, un climat méditerranéen à influence montagnarde, et une altitude comprise entre 300 et 900 m
- dispose d'une spécificité gustative marquée par une saveur sucrée perceptible, des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel. Dans les formes sèches, on retrouve en sus des odeurs de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau.



Châtaignes fraîches, châtaignes sèches et farine de châtaignes sont les trois produits reconnus en AOP Châtaigne d'Ardèche

L'AOP est bien plus qu'un simple signe de qualité. Elle incarne 20 ans de combat, de passion et de transmission, et protège un savoir-faire unique, ancré dans l'histoire et les paysages de l'Ardèche.



La procédure de reconnaissance

- 1998 : 1er dépôt de dossier auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine
- 2000 : Obtention du principe de reconnaissance pour la châtaigne fraîche
- 2002 : Obtention du principe de reconnaissance pour les formes de conservation
- 2005 : Délimitation de l'aire géographique
- 2006 : Parution du décret français de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- 2014 : Parution du décret européen de reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Quelques chiffres



plus de 90 000 châtaigniers certifiés (environ 2 150 ha)



plus de 2 000 tonnes annuelles récoltées
(environ 50% de la production ardéchoise)



425 castanéculteurs (-trices)



14 entreprises de collecte et/ou de transformation
de la châtaigne



03

CASTANEICULTEURS (-TRICES)

Une histoire de passion

Derrière chaque châtaigne, il y a une histoire humaine. Celle de producteurs passionnés, de familles qui perpétuent un savoir-faire ancestral, et d'artisans qui transforment ce fruit en trésors gourmands.

L'AOP, c'est bien plus qu'un label : c'est un engagement pour les générations futures, afin qu'elles puissent, elles aussi à leur tour, cultiver ce patrimoine.

Daniel Vernol, Président du Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche de 1995 à 2022



Un engagement au quotidien

La castanéiculture est un métier exigeant, où chaque étape compte :



- L'entretien des châtaigneraies en hiver : gestion des rémanents de la récolte, élagage des arbres ...
- Le renouvellement du verger au printemps : plantation, greffage, surveillance des maladies ...
- La préparation de la récolte en été : nettoyage du sol, pose des filets ...
- La récolte en automne : 100 kg de châtaignes par jour pour un bon ramasseur manuel, jusqu'à 2 tonnes avec la mécanisation.

La châtaigne est souvent une affaire de famille. Les enfants grandissent au rythme des saisons, apprenant dès leur plus jeune âge à reconnaître les variétés (Bouche Rouge, Comballes, Merle...), à ramasser les bogues, ou à trier les fruits. Les récoltes automnales sont des moments de partage, où plusieurs générations se retrouvent dans les vergers.

Une fois la récolte achevée, il faut encore :

- Trier les châtaignes : par flottaison dans l'eau puis visuellement une à une
- Calibrer, conditionner et expédier
- Transformer et commercialiser



Au cœur de la filière castanéicole ardéchoise, les transformateurs jouent un rôle clé dans la valorisation de la Châtaigne d'Ardèche AOP. Leur savoir-faire historique, leur engagement pour la qualité et leur ancrage territorial ont contribué à forger la renommée internationale de ce fruit d'exception.



L'Ardèche peut s'enorgueillir d'abriter des entreprises emblématiques, dont certaines existent depuis plus d'un siècle. **elles incarnent l'héritage, la passion et l'innovation qui unissent les castanéculteurs et les transformateurs autour d'un même objectif : sublimer la châtaigne ardéchoise.**

- Établissements Clément Faugier (1882) : Connus mondialement pour leur crème de marrons et leurs marrons glacés, ils ont contribué à faire de la châtaigne ardéchoise un symbole de gourmandise et de qualité.
- Établissements Sabaton (1907) : Pionniers dans la transformation de la châtaigne, ils ont marqué l'histoire en développant des produits phares comme les marrons glacés, tout en perpétuant des méthodes artisanales.
- Marrons Imbert (1920) : Spécialisés dans les produits à base de châtaignes, ils ont su innover tout en respectant les recettes traditionnelles.
- Groupe Descours / Concept-Fruits (1975) : Acteur majeur de la filière, ce groupe a su allier tradition et modernité pour répondre aux exigences des marchés internationaux, tout en soutenant les producteurs locaux.

Les transformateurs ardéchois ne se contentent pas de transformer la châtaigne : ils soutiennent activement les producteurs en privilégiant l'approvisionnement local et en employant de plus en plus de Châtaigne d'Ardèche AOP dans leurs recettes. Cette synergie permet d'améliorer les revenus des castanéculteurs et de pérenniser une filière vertueuse, où chaque maillon compte.

Le premier marron glacé serait apparu à la cour du roi Louis XIV, grâce au sieur François Pierre de La Varenne, qui fit cuire une châtaigne avec du sucre (d'après son livre Le Parfait Confiturier).

04

RÉSILIENCE ET INNOVATIONS

Une vie de défis

La châtaigneraie ardéchoise, bien qu'ancrée dans une tradition millénaire, ne cesse dernièrement de faire face à des défis majeurs, notamment liés aux évolutions climatiques et aux maladies qui menacent le châtaignier. Pourtant, grâce à la résilience des castanéiculteurs et à l'innovation constante, cette filière garde la tête haute, s'adapte et se réinvente pour préserver son patrimoine et son avenir.



Le châtaignier est aujourd'hui confronté à des bouleversements sans précédent :

- Le dépérissement des arbres : Les étés de plus en plus secs et caniculaires, combinés à des périodes végétatives qui s'allongent, affaiblissent les châtaigniers, les rendant plus vulnérables.
- Le chancre de l'écorce, causé par le champignon *Cryphonectria parasitica*, et l'encre du châtaignier (*Phytophthora cambivora* et *Phytophthora cinnamomi*) ont déjà décimé une partie des vergers, réduisant la production et l'aire d'implantation de la châtaigneraie.
- Les sécheresses répétées et les températures extrêmes perturbent la floraison et la maturation des fruits, entraînant des récoltes irrégulières. Le rendement à l'hectare a chuté de 30% à 50% par rapport à 20 ans en arrière
- L'érosion des sols : Les pluies intenses, de plus en plus fréquentes, lessivent les sols volcaniques de l'Ardèche, appauvrissant leur fertilité et fragilisant l'enracinement des arbres.
- Les fruits subissent des attaques sanitaires de plus en plus marquées (carpocapse, champignons ...) complexifiant le tri et la bonne conservation.

Ces défis menacent non seulement la survie économique des castanéiculteurs, mais aussi l'équilibre écologique d'un territoire où le châtaignier joue un rôle clé dans la lutte contre l'érosion, les incendies et le stockage du carbone.



Face à ces enjeux, les acteurs de la filière innovent et s'adaptent, en s'appuyant sur la recherche, les savoir-faire traditionnels et la richesse génétique de son patrimoine variétal.



La sauvegarde du patrimoine génétique et l'adaptation variétale

La Châtaigne d'Ardèche ce sont 65 variétés sélectionnées au fil du temps par des générations de paysans. Elles composent une diversité génétique sur laquelle les castanéculteurs souhaitent s'appuyer pour adapter leurs vergers. Pour conserver ce trésor naturel, deux vergers conservatoires viennent d'être créés par le Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche, à Vernoux-en-Vivarais avec la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et à Jaujac avec le Parc des Monts d'Ardèche.

Les techniques culturales adaptées

Le châtaignier demande un accompagnement de plus en plus poussé, imposant aux castanéculteurs (-trices) de se professionnaliser

- Réduction de la canopée par l'élagage pour limiter les besoins de l'arbre
- Fertilité des sols pour une bonne alimentation (engrais vert, compostage des rémanents de récolte, apports de matière organique, biostimulants ...)
- Une irrigation ponctuelle et raisonnée, quand c'est possible, pour limiter les stress hydriques.

Les instituts de recherche français (INRAe, CTIFL, CNRS ...) sont également fortement mobilisés dans le cadre du plan national châtaigne 2024-2029 qui travaille sur les problématiques sanitaires de la filière.

La châtaigneraie ardéchoise est un modèle de résilience. Malgré les défis climatiques et sanitaires, elle innove, s'adapte et se renforce grâce à l'engagement de ses acteurs et de leurs partenaires. Ces efforts collectifs garantissent que la Châtaigne d'Ardèche AOP continuera à rayonner, tout en préservant un terroir unique et un savoir-faire ancestral.

05

UN AVENIR PROSPÈRE ?

La reconquête de la châtaigneraie ardéchoise

La châtaigneraie ardéchoise, après des décennies de déclin, connaît aujourd'hui une renaissance historique, portée par l'engagement collectif de tous les opérateurs de la filière et des pouvoirs publics. Depuis 2013, une dynamique sans précédent a permis de redonner vie à des centaines d'hectares de châtaigneraies abandonnées et d'en créer de nouvelles. Ce travail titanesque, à la fois collectif et individuel, vise à redonner à l'Ardèche ses paysages emblématiques, à pérenniser une filière économique essentielle et à transmettre un patrimoine culturel unique aux générations futures.

Réhabilitation, élagage, greffage, plantation, création de pistes d'accès, de multiples travaux sont mis en oeuvre pour remettre en production les châtaigneraies d'antan délaissées au fil du temps.

Initiée en 2013, la reconquête de la châtaigneraie a d'ores et déjà permis d'obtenir des résultats qui dépassent les espérances :

- 4 Millions € de travaux
- 10 000 châtaigniers réhabilités
- 10 000 châtaigniers plantés
- 20 000 châtaigniers élagués
- 5 000 souches greffées
- 10 km de pistes collectives pour accéder aux massifs à désenclaver



Ces travaux permettent d'envisager, à terme, un potentiel de production nouveau de l'ordre de 1 000 tonnes de Châtaigne d'Ardèche AOP qui viendront alimenter les entreprises aval de la filière. Sans cette dynamique, nul ne sait si où en serait la castanéiculture ardéchoise à ce jour !

Cette reconquête est le fruit d'une mobilisation collective exemplaire entre acteurs professionnels (Comité Interprofessionnel & Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche), structures de développement territorial (Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche) et pouvoirs publics (Région Auvergne-Rhône-Alpes, Département de l'Ardèche, Union Européenne-Leader) qui soutiennent financièrement les travaux réalisés par les castanéiculteurs (-trices)

Aujourd'hui, la Châtaigne d'Ardèche AOP se tourne vers l'avenir. Grâce à cette dynamique de reconquête, les fermes peuvent se transmettre, de jeunes agriculteurs (-trices) développent des ateliers châtaigne, et la filière s'enracine durablement, alliant tradition et innovation pour répondre aux défis climatiques et économiques, tout en garantissant une production d'excellence, ancrée dans son terroir.



Les principaux chiffres de la castanéculture ardéchoise

Avec 5 000 tonnes et 50% de la production nationale, l'Ardèche reste le premier département producteur de France

- 35 000 ha de châtaigneraies sur l'Ardèche
- 6 000 ha de châtaigneraies exploités
- 1 millier de ramasseurs dont 30% de femmes castanéicultrices
- un âge médian de 52 ans
- Surface moyenne exploitée / ferme : 5 hectares
- Production moyenne / ferme : 7 tonnes
- 30% de récolte manuelle / 70% de récolte mécanisée
- 70% des exploitations engagées en Agriculture Biologique
- La Châtaigne d'Ardèche en AOP représente la moitié des volumes récoltés

- 10 entreprises de collecte /expédition de la châtaigne
- 10 entreprises de transformation installées sur l'Ardèche
- une centaine de producteurs-transformateurs
- 5 ateliers de transformation en prestation de service pour les producteurs
- 50% à 60% de la production départementale est transformée

La filière Châtaigne d'Ardèche allie performance économique et transmission des savoirs. Avec l'Appellation d'Origine Protégée comme levier et l'arrivée de jeunes producteurs, elle se donne les moyens d'assurer sa pérennité et de se différencier des productions intensives de plaine.

06

LA CHÂTAIGNE EN CUISINE

Un fruit à redécouvrir

La châtaigne, trésor méconnu aux multiples atouts, se savoure toute l'année grâce à ses produits transformés. Polyvalente, elle se déguste à tout moment de la journée, en version sucrée comme salée. Riche en nutriments et naturellement sans gluten, elle allie plaisir gustatif et bienfaits nutritionnels.

Au petit déjeuner

Cric Crac Croc les céréales à la farine de châtaigne
Crèmes et confitures sur les tartines

Au déjeuner

Éclats de châtaignes entières épluchées dans une salade
Pâtes à la farine de châtaigne
Terrines végétales à la châtaigne en toast

Au goûter

Crèmes et confitures dans un fromage blanc
Biscuits à la farine de châtaignes
Lou Pisadou, le gâteaux à la crème de châtaignes
Crêpes à la farine de châtaigne

A l'apéritif

Châtaigne entières épluchées en remplacement des chips
Verrines de cousina

Au dîner

Châtaignes fraîches grillées
Vélouté potimarron châtaigne
Purée de châtaigne en accompagnement de viande ou poisson
Marrons glacés en dessert pour les plus gourmands



Castanaïs révolutionne la transformation de la châtaigne avec une gamme de cosmétiques à base de farine de châtaigne BIO et AOP.

Crèmes visage et corps, 100 % naturelles et artisanales, allient hydratation intense, protection antioxydante et douceur, le tout dans des emballages biodégradables. Une innovation qui sublime le terroir ardéchois au service d'une beauté responsable.



Châtaigne ou marron ? Derrière cette apparente dualité se cache une seule et même réalité : le fruit du châtaignier. Le terme « marron » est un abus de langage employé à l'époque pour anoblir le produit. La réalité c'est que tous les produits comme la crème de marrons, les marrons glacé ou les marrons au naturel sont réalisés avec des châtaignes. A ne pas confondre avec le marron d'Inde, issu du marronnier et impropre à la consommation.



TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE

PRÉPARATION : POUR 4 PERSONNES
INGRÉDIENTS :

240 g Pâte de châtaignes
250 g Mascarpone
3 Œufs
2 Cuillères à soupe de sucre
10 Boudoirs (biscuits à la cuillère)
1 Boîte ½ de poires au sirop
Poudre de cacao



PRÉPARATION
RAMEQUINS INDIVIDUELS OU UN PLAT DE 20 CM

- Délayer progressivement la pâte de châtaignes avec le mascarpone pour obtenir un mélange homogène.
- Séparer les blancs des jaunes, blanchir les jaunes au batteur avec les 2 cuillères à soupe de sucre.
- Ajouter le mélange précédent tout en remuant.
- Monter fermement les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Montage : Verser le sirop des poires dans une assiette creuse.
- Tremper rapidement les boudoirs dans le sirop et les disposer au fond du plat.
- Ajouter par dessus les poires découpées en lamelles. Compléter avec la crème au mascarpone.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.
- Saupoudrer de cacao au travers d'une passoire au moment de servir.

07

A LA RENCONTRE DE LA CHÂTAIGNE

Des moments à partager

En 2026, les Castagnades — ces fêtes emblématiques de l'automne ardéchois coordonnées par le Parc des Monts d'Ardèche — revêtent une dimension particulière.

Elles seront, en effet, le théâtre d'une célébration exceptionnelle : les 20 ans de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Châtaigne d'Ardèche. Une occasion unique de venir découvrir ce fruit, son terroir, ainsi que les femmes et les hommes qui le font vivre.



Un programme riche en émotions et en saveurs

Du 10 octobre au 8 novembre 2026, onze villages ardéchois vibreront au rythme des Castagnades, avec des animations qui raviront petits et grands: marchés gourmands, randonnées dans les châtaigneraies, ateliers culinaires, rencontres avec les acteurs de la filière et concours de desserts à la châtaigne spécial "20 ans AOP".

* Monts d'Ardèche

CASTAGNADES

Les dates 2026

- Saint-Pierre-ville - 10 & 11 octobre
- Jaujac - 11 octobre
- Privas - 17 & 18 octobre
- Joyeuse - 17 & 18 octobre
- Desaignes - 18 octobre
- Saint-Laurent-les-Bains - 22, 23 & 24 octobre
- Saint-André-Lachamp - 25 octobre
- Antraïgues - 24 & 25 octobre
- Chalencon - 25 octobre
- Vesseaux - 31 octobre & 1er novembre
- Joannas - 7 & 8 novembre



Devenue emblème culturel et touristique du territoire, la Châtaigne d'Ardèche AOP se découvre également à travers les Castagnades, les sites labellisés Goûtez l'Ardèche et de nombreuses expériences gourmandes proposées aux visiteurs. En effet, la châtaigne est aujourd'hui un véritable vecteur d'attractivité touristique pour l'Ardèche.



À Saint-Pierre-ville, au centre de l'Ardèche, se niche un lieu emblématique : la Maison du Châtaignier. Ici, on n'entre pas seulement dans un musée : on plonge dans un vieux châtaignier millénaire. C'est lui qui vous prend par la main et vous raconte, au fil de sa mémoire, l'histoire de la châtaigne et des hommes qui l'ont cultivée.

www.maison-du-chataignier.fr

CASTANEA - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche.

Installé dans un magnifique bâtiment du XVII^e siècle à Joyeuse, Castanea est le musée vivant de la châtaigneraie ardéchoise.

A deux, en famille ou entre amis, découvrez la châtaigne autrement : manipulations, objets anciens, films, espaces interactifs et savoir-faire vous plongent dans l'histoire et l'actualité des Ardéchois.

www.castanea-ardecche.com



La filière castanéicole s'inscrit également pleinement dans la démarche Goûtez l'Ardèche, qui valorise les produits locaux et les artisans engagés dans une gastronomie de terroir. Restaurants, fermes, sites de visite, boutiques gourmandes et producteurs proposent ainsi toute l'année une découverte vivante de la Châtaigne d'Ardèche AOP.

<https://www.goutezlardecche.fr/>

Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche
Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche
4 avenue de l'Europe Unie - BP 128 - 07001 PRIVAS cedex
04 75 64 04 61 / cica@chataigne-ardeche.com
www.châtaigne-ardeche.com



Contact presse : Sébastien Debellut - 06 85 66 13 01

Les projets de la filière castanéicole ardéchoise sont portés

en partenariat avec :

Ardèche Tourisme

La Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

Le Parc des Monts d'Ardèche

Ardèche le Goût



et avec le soutien financier de :

La Région Auvergne Rhône-Alpes

Le Département de l'Ardèche

L'Union Européenne via le Leader Ardèche

