



LE GROUPEMENT RÉGIONAL DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE CHÂTAIGNES ET MARRONS DE CORSE FÊTE SES 35 ANS D'ENGAGEMENT EN FAVEUR DE LA FILIÈRE CASTANÉICOLE

## UN ARBRE, UNE FILIÈRE

Depuis 1991, des hommes et des femmes ont décidé de se regrouper, afin de défendre et de développer un patrimoine rural, économique, culturel et profondément identitaire : la châtaigne de Corse. Animés par une même volonté tenace et vitale, ils ont su conduire une action militante et constructive.

Toujours solidaires et engagés, ils sont les forces vives de cette structure régionale associative créée à Corti et qui aujourd'hui, **fête ses 35 ans**. Elle œuvre encore et toujours pour la valorisation du châtaignier, de la châtaigne et de la farine de châtaigne, la défense et le soutien des intérêts des exploitants castanéicoles de Corse.

Elle regroupe l'ensemble des Producteurs ainsi que les Transformateurs des zones de production de la Corse.

- **Producteurs** : ce sont les exploitants castanéicoles possédant des parcelles de châtaigniers dans les zones de production traditionnelle et récoltant de la châtaigne

- **Transformateurs** : ce sont les exploitants castanéicoles possédant des parcelles de châtaigniers dans les zones de production traditionnelle et transformant les châtaignes récoltées en farine de châtaigne corse essentiellement mais aussi pour un plus faible pourcentage en confitures, biscuits, marrons glacés...

Pour mener à bien sa mission, un projet de développement est défini par les castanéiculteurs, dont l'axe majeur est l'identification des critères de la qualité de la farine de châtaigne corse, en partenariat avec le Centre Inra basé à Corti et l'Université de Corse.

Fondé en 1991, le GRPTCMC est rapidement devenu un acteur central de la filière. Il a accompagné les producteurs et Transformateurs au travers d'actions concrètes pour professionnaliser la filière castanéicole corse. Il initie et crée les bases de la défense et de la protection de la qualité de la farine de châtaigne corse.



LE SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DE LA QUALITÉ DE LA FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE FÊTE SES 25 ANS

## UN FRUIT, UNE FARINE, UNE AOP

Le Syndicat de Défense et de Promotion de la Qualité de la Farine de châtaigne corse **fête ses 25 ans**, Un quart de siècle de préservation et de protection du savoir-faire emblématique de la Corse !

Sous la forme d'une association Loi 1901 qui regroupe des exploitants castanéicoles corses produisant de la farine de châtaigne corse, cette structure est créée en mars 2001. En effet, la démarche portée auprès de l'INAO (qui attribue l'Appellation d'Origine Protégée) pour la reconnaissance de l'appellation Farina Castagnina Corsa, ne peut pas se faire par le biais du GRPTCMC qui possède des statuts aux missions de défense générale des intérêts de la castanéiculture. L'INAO demande la création d'une structure portant la défense et la promotion de la qualité de la farine de châtaigne corse. C'est donc lors d'une assemblée générale de ses membres que prendra naissance cette seconde association qui portera comme objet principal dans ses statuts, la reconnaissance du produit AOP Farine de Châtaigne Corse - Farina Castagnina Corsa. Appellation qui sera donc obtenue en deux temps, d'abord en 2006 comme AOC, puis en 2010 comme AOP.

*L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique précise, qui confère ses caractéristiques au produit. C'est un sigle européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Plus précisément l'AOP Farine de Châtaigne Corse - Farina Castagnina Corsa est un label de qualité qui garantit l'origine des fruits à travers une aire géographique bien déterminée et un territoire castanéicole défini par des variétés appropriées et répertoriées, un savoir-faire typique et unique, un goût bien caractéristique.*

Le décret relatif à l'AOP Farine de Châtaigne Corse - Farina Castagnina Corsa est reconnu par l'ensemble des pays européens.





castanéiculture

# Le greffage pour régénérer la châtaigneraie

C'est un geste à la fois technique et porteur d'espoir pour la châtaigneraie. Aux mois d'avril et de mai, le vif va-et-vient entre de plain-pied dans une période propice au greffage de châtaigner. Une pratique que le Groupement régional des producteurs et transformateurs de châtaignes et marrons de Corse s'efforce de promouvoir. Raison pour laquelle, il propose chaque année des journées d'information destinées à un large public : producteurs, simples passionnés ou stagiaires du Centre de promotion sociale de Corte, en collaboration avec les deux chambres départementales d'agriculture.

Cette année, trois de ces journées ont été mises en place dans différentes régions castanicoles, à savoir le Niolu, la Castagniccia et la Giavonica. Au programme : la technique de la greffe en couronne, utilisée traditionnellement, mais aussi la greffe en fente ou en fûtée...

L'objectif du greffage est de pousser multiplier une ou des variétés de châtaignes intéressantes pour leurs qualités gustatives, et leur adaptation aux techniques de transformation en farine, en confiserie ou pour une valorisation de la châtaigne de bouche... précise Pascal Flori, le président du groupement régional.

Mais, pour que l'opération réussisse, quelques règles essentielles doivent être respectées. Notamment en ce qui concerne le choix des greffons et la période de prélèvement, idéalement en levrier, puis leur stockage en milieu frais et ha-



Les journées d'information consacrées au greffage mises au point par le Groupement régional des producteurs de châtaigne visent à sensibiliser un large public à une méthode de régénération en cours... (Photo CR)



Le greffage permet notamment de multiplier une ou des variétés intéressantes pour leurs qualités gustatives.

midie. Sans oublier quelques autres dispositions, comme le nettoyage des outils et la protection du point de greffe par un cicatrifiant adéquat.

« La Corse ne compte pas moins de 40 variétés de châtaignes adaptées à la transformation en farine, c'est-à-dire des fruits à bonne déhiscence, très sucrés. Mais, certaines variétés bien typiques sont en train de disparaître, car les méthodes de régénération ne sont plus utilisées. Aussi l'objectif

de ces journées est de vulgariser les techniques de greffage, afin de contribuer au maintien d'un savoir-faire ancestral, qui a prouvé son efficacité ».

« La Corse ne compte pas moins de 40 variétés de châtaignes adaptées à la transformation en farine, c'est-à-dire des fruits à bonne déhiscence, très sucrés. Mais, certaines variétés bien typiques sont en train de disparaître, car les méthodes de régénération ne sont plus utilisées. Aussi l'objectif

adressé aux professionnels, et plus largement à tous ceux qui pratiquent la castanéiculture en amateur... » Il est très important lors de l'achat d'un plan de châtaigner la garantie sanitaire de l'arbre et de contacter le PNE-DON (N°: 04 95 26 68 61), afin de ne pas participer à l'introduction du Cynips en Corse.

« La réflexion que le groupement régional espère voir respectée, afin de préserver le formidable patrimoine que représente la châtaigneraie.

Article de Corse Matin le 14 mai 2008

Formation au greffage

\*Cet article est lisible en haute définition sur notre site [www.aocfarinedechataignecorse.org](http://www.aocfarinedechataignecorse.org)

Article de Corse Matin en 1991

\*Cet article est lisible en haute définition sur notre site [www.aocfarinedechataignecorse.org](http://www.aocfarinedechataignecorse.org)



# Une AOC pour la farine

Telle est la volonté du Groupement régional des producteurs et transformateurs de châtaignes et marrons de Corse et de ses partenaires. Dont le CRITT de Corte

Tradition et diététique

Dans le cadre du programme européen « Leader », « les producteurs ont acquis un secteur mécanique au gel permettant de passer d'un séchage traditionnel de vingt et un jours à cinq jours seulement », précise M. Gianni. Au présent, deux modes de fabrication cohabitent. L'un est artisanal. L'autre, mécanique, vis à assurer l'équilibre entre le type d'intervention.

D'ailleurs, le goût du public se partage entre tradition et diététique.

« Être castanéiculteur, c'est avoir tout savoir un métier physique », assure M. Vinciguerra. Les outils susceptibles d'en alléger les contraintes sont-ils ? « Tout reste à inventer même si il y a un commencement. Malheureusement, le châtaigner est un produit minuscule qui n'inspire aucun constructeur, aucun ingénieur... ».

Pourtant, avec l'Université « Avec le CRITT, nous avons essayé pour chaque phase, de mélanger au plus », explique M. Franchi. « Pour le séchage, c'est en train de se faire et il faut améliorer... ».

« Le triage est toujours manuel mais nous avons un petit espoir de mécaniser pour la prochaine campagne ». Reste le ramassage. « C'est un gros problème. Cela dépend du terrain. On ne peut pas mécaniser toutes les parcelles. Le châtaigner, c'est avant tout le montagne... ».

« La machine n'existe pas encore, mais on peut imaginer l'inventer », rappelle M. Vinciguerra.

En espérant que le châtaigner devienne dans un avenir proche, « une activité régionale ». Et cela suppose un grand intérêt des décideurs publics pour la châtaigneraie, sous l'angle géographique, économique et social.



Carine Franchi dans son laboratoire. (Photo Jeanne Filipp)

## Recherche scientifique et technique

Le laboratoire d'analyses de la farine de châtaignes, au cœur du CRITT de Corte. Un lieu dédié à la recherche scientifique et technique. Carine Franchi, « j'ai un laboratoire d'analyse qui est l'IDM de par rapport à mon statut de boulangère, je suis salariée du Groupement régional des producteurs et transformateurs de la farine de châtaigne de Corse. Je travaille dans le laboratoire de CRITT pour tout ce qui est technique et scientifique... Première étape : aller chez les producteurs, discuter avec eux de ce que pourrait être la qualité de la farine de châtaignes. Et à partir de là, nous en avons discuté que pour l'analyse, il faut quel que chose, la grand-mère qui est l'histoire de la farine, la présence mais surtout l'absence de tannin, de même pour la protéine... ».

« Des fois, avec tout, nous avons créé un atelier de charges définissant les modes de production, de commercialisation, d'analyse, pour garantir un produit vraiment de qualité... ».

P.-C. ROMEL



Plants greffés de Campanese proposés par le GRPTCMC

**104**  
Exploitants agricoles habilités en  
AOP Farine de Châtaigne Corse -  
Farina Castagnina Corsa



Taille des arbres pour la production



Moulin de Campile



Bacs de trempage

2010, **110** tonnes de Farine de châtaigne sous AOP

2026, **60** tonnes de Farine de châtaigne sous AOP, après Cynips

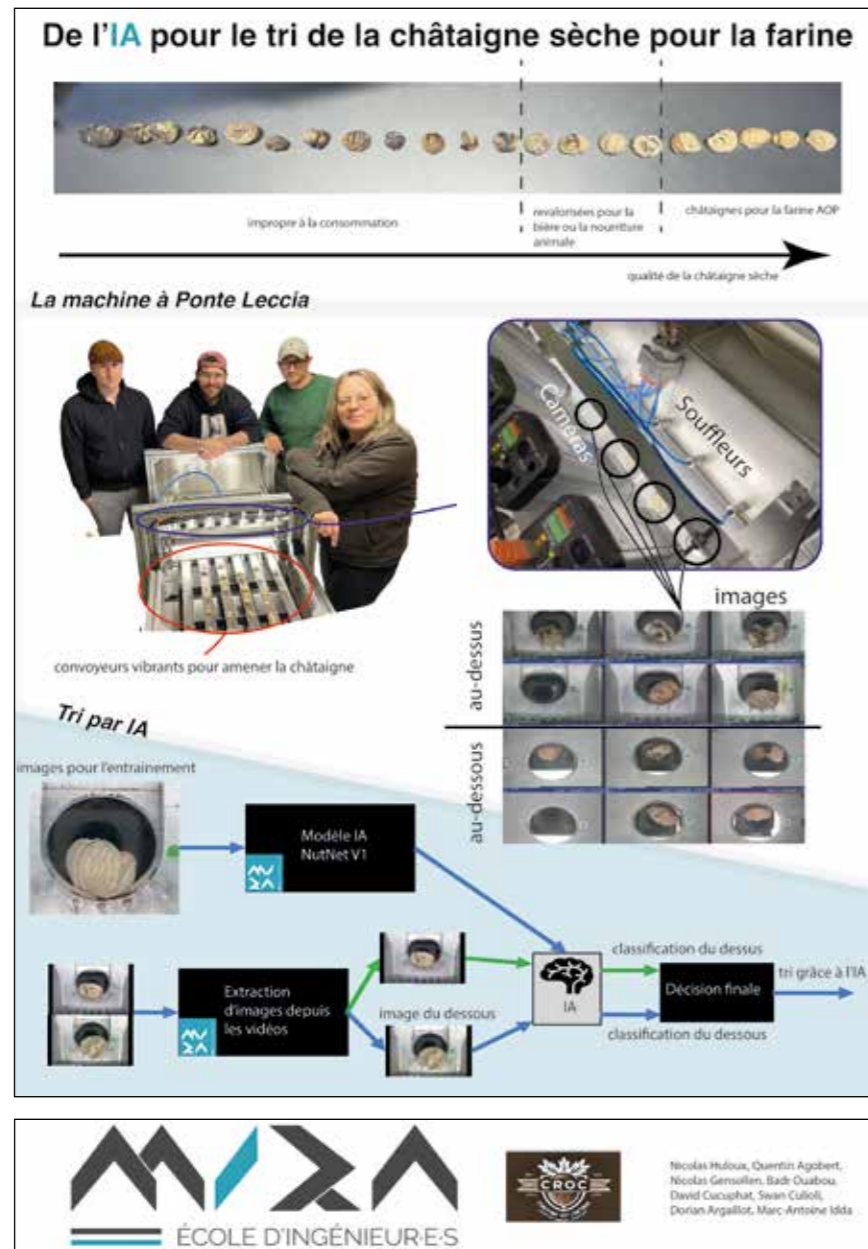
## Technique de trempage

pour une valorisation de la châtaigne en frais



### Le GRPTCMC

c'est un engagement permanent dans la recherche et le développement, pour la valorisation du châtaignier et de la châtaigneraie, de l'outil de travail, afin d'améliorer la production et trouver des solutions techniques novatrices dans l'intérêt des exploitants castanéicoles de Corse.



Le GRPTCMC a proposé de réactiver le projet de tri des châtaignes sèches (étape très consommatrice de main d'œuvre et de temps) dans le dispositif du Plan National Châtaigne géré par le SNPC (Syndicat national des Producteurs de châtaigne). L'idée est de pouvoir proposer aux producteurs, un équipement permettant de trier les fruits secs et décortiqués selon le cahier des charges de l'AOP Farine de Châtaigne Corse-Farina Castagnina Corsa et de proposer une autre option de tri comme par exemple les besoins pour la fabrication de la Bière de Corse La Pietra. Le projet est porté par le GRPTCMC en partenariat avec l'École AFLOKAT (Corse du Sud).



Facebook AOP



Instagram AOP



### Le Syndicat AOP

à parmi ses missions, le contrôle des qualités des farines de châtaignes. Lors de chaque campagne de récolte, l'ensemble des « Transformateurs » sont prélevés et chaque lot est analysé sur sa granulométrie et sa teneur en humidité par un laboratoire de la Collectivité de Corse



Le Syndicat AOP Farine de Châtaigne Corse – Farina Castagnina Corsa organise entre 3 et 4 Commissions d'examen organoleptiques avec un jury d'experts par campagne de récolte. Ces dégustations se font à l'aveugle selon les modalités du Plan de contrôle de l'AOP.

La conformité analytique et organoleptique sont les garants de la qualité du produit et sont obligatoires pour le maintien en habilitation AOP de chaque castanéiculteur.



Depuis 2010 deux vignettes sont apposées sur les emballages de farine de châtaigne corse : une pour attester de l'appartenance à l'AOP au niveau européen (logo européen rouge et jaune que l'on retrouve sur tous les produits labellisés) et une seconde attestant de la conformité du contrôle annuel en terme quantitatif et qualitatif. Cette dernière change de couleur chaque année. C'est le seul moyen mis à disposition pour le consommateur pour garantir l'origine corse des châtaignes et la qualité de la farine de châtaigne corse.



Site AOP

