

Le commerce de la châtaigne en France



Bertrand Guérin
Syndicat National des Producteurs de Châtaignes Français

Journées Européennes de la Châtaigne - 10/09/2015 - Vila Pouca de Aguiar - Portugal



Consommation en France

- Production française annuelle moyenne 2012-2014 : 8000 to
- Consommation majoritairement en frais.
- Les marchés des produits transformés sont en progression.
- On estime la consommation totale (frais et transformé) à env
- Seuls les fruits de petits calibres et les fruits cloisonnés sont
- Un argument santé : produit sans gluten.



Importations françaises de châtaignes

- Les industriels français ont le plus souvent recours à des importations
- Ces dernières années le Portugal a remplacé l'Italie comme principal fournisseur
- Importations extra-européennes : Chine, Turquie, Chili
-



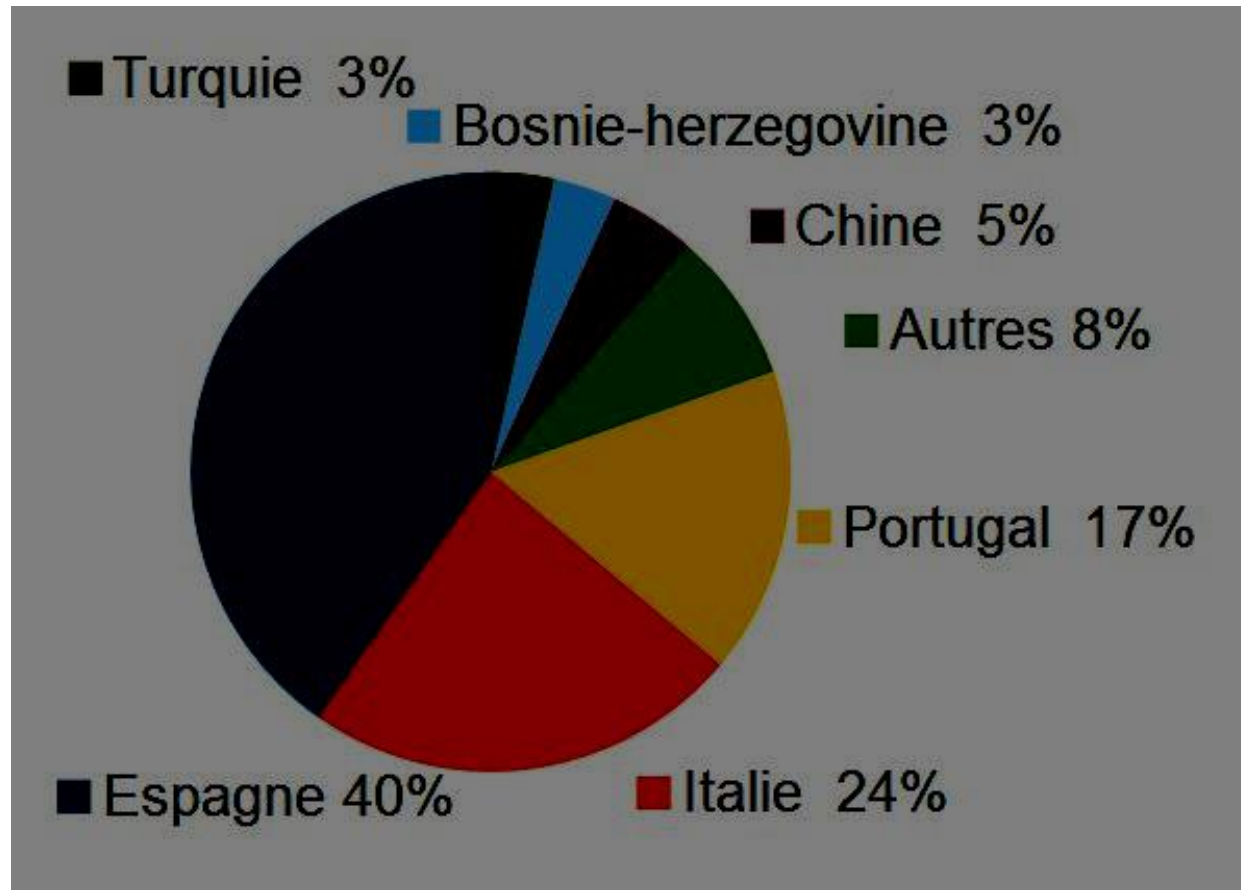
Importations françaises de châtaignes

- Les fruits importés servent principalement à la transformation
-
- Majoritairement importation de fruits décortiqués ou pelés

- Importations françaises 2014 (source Eurostat) :
- Volume : 13 500 tonnes
- Valeur : environ 14,7 millions €

Importations Françaises de châtaignes

Origine des volumes 2012-2014 – En %



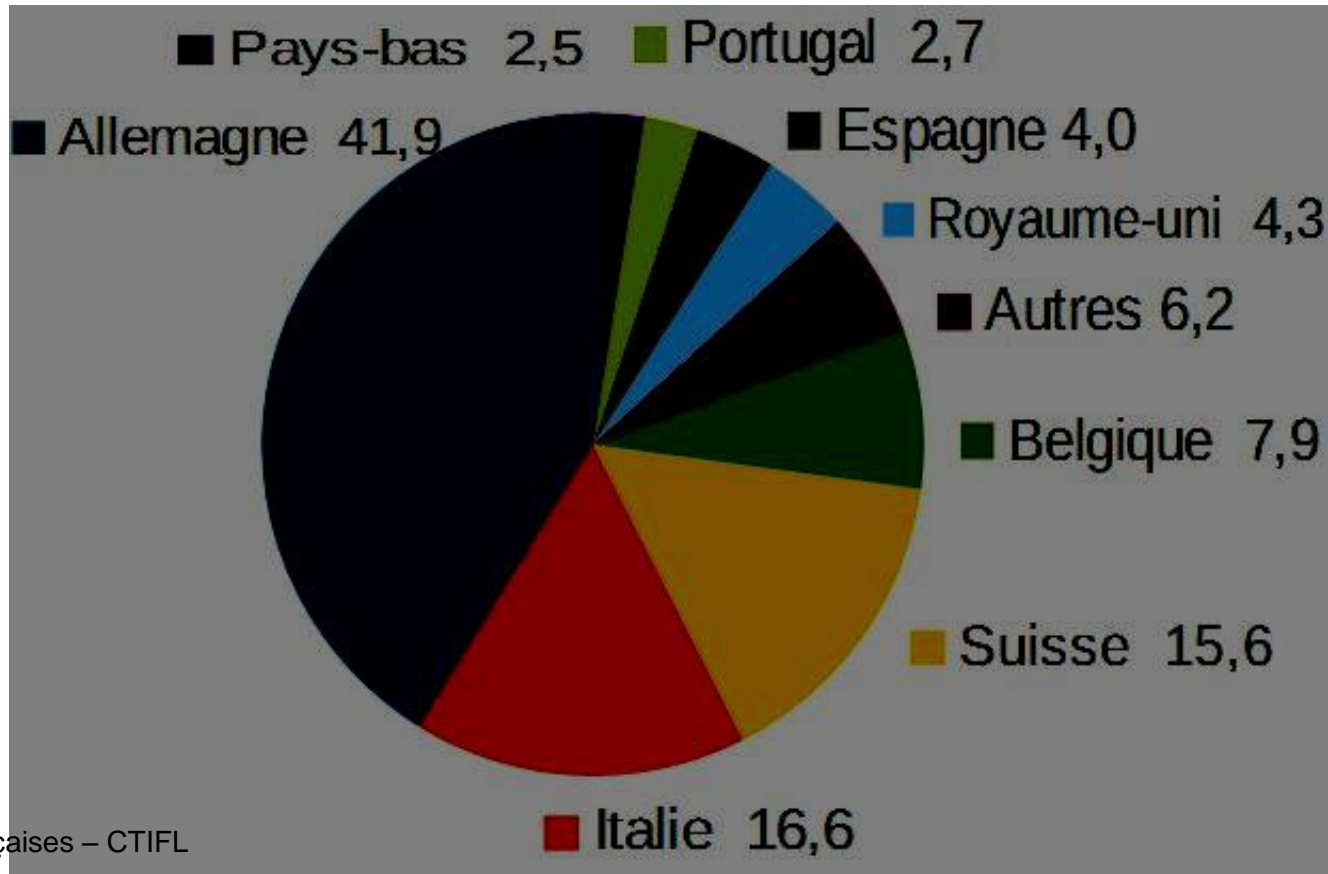


Exportations françaises de châtaignes

- Export majoritairement en frais, vers l'Europe.
- Exportations françaises 2014 (source Eurostat):
 - Volumes : 3 427 tonnes
 - Valeur environ 14,7 millions €

Exportations Françaises de châtaignes

Destination des volumes 2012-2014 – En %



Sources : Douanes Françaises – CTIFL

Réalisation : Chambre d'Agriculture de l'Ardèche



Réglementation des produits transformés

Les principaux fabricants français de produits à base de marrons demandent

- Que seuls les produits composés de *Castanea sativa* puissent donner lieu
- Que pâtes, purées et autres produits actuellement non encadrés puissent
- Chaque fabricant doit être en mesure de certifier l'espèce utilisée (traçabi



Norme CEE-ONU sur la châtaigne fraîche

La norme CEE-ONU FFV-39 concernant la commercialisation et le contrôle de

Elle ne concerne pas les fruits destinés à la transformation.

Elle sera soumise pour approbation à la session plénière de novembre procha

Elle définit les principaux critères :

- 3 classes (Extra – classe 1 – classe 2)
- Taille minimum : 125 fruits /kg
- Tolérance pour les principaux défauts (% de fruits non conformes)
- Conditionnement et identification,
-

Merci pour votre attention



Syndicat National des Producteurs de Châtaignes

4, avenue de l'Europe Unie - BP 114
07001 PRIVAS CEDEX - France
Tel +33 (0)4 75 20 28 00

Courriel : eric.bertoncello@ardeche.chambagri.fr



Fonds Européen
de développement régional



Rhône-Alpes Région



Crédits photos : Cica/Rissoan