



CONNAÎTRE ET VALORISER LE PRODUIT POUR DONNER ENVIE



GUIDE PROFESSIONNEL CHÂTAIGNE

LES CONSEILS DES PROFESSIONNELS

BIEN CONNAÎTRE LE PRODUIT

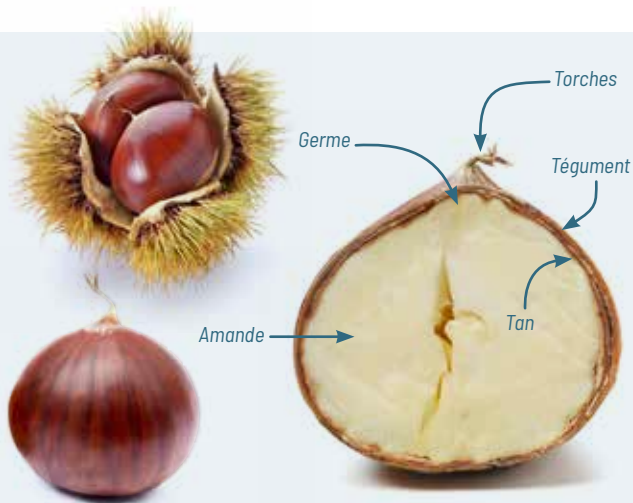
Une filière en renouveau, un fruit à redécouvrir

La châtaigne n'est pas uniquement ramassée lors des excursions en forêt en automne. Elle est principalement issue d'une filière structurée et investie dans la recherche, la qualité et l'innovation. Produite dans une châtaigneraie, la châtaigne est le fruit du travail de professionnels passionnés – les castanéiculteurs – œuvrant pour proposer des variétés plus adaptées aux demandes du consommateur : offrant de meilleurs calibres, elles sont charnues, gourmandes **et plus faciles à éplucher**.

Anatomie et vocabulaire

Au stade de la récolte, la châtaigne est protégée par sa bogue. La châtaigne est ensuite recouverte d'une écorce rigide et brillante, le tégument, possédant une lunule (partie claire) et des torches. Une seconde peau (le tan) recouvre encore la partie comestible (ou amande). Celle-ci pénètre plus ou moins dans les replis de l'amande. L'appellation « marron¹ » est utilisée pour désigner une châtaigne dont l'amande est peu cloisonnée ou peu divisée par cette seconde peau. Cette caractéristique est liée à la variété.

1 A ne pas confondre avec le marron d'Inde, ramassé en forêt et qui n'est pas comestible. Sa bogue est verte et pourvue de quelques pics, espacés et courts. Hors de sa bogue, le marron d'Inde se distingue de la châtaigne comestible par l'absence de torches.



Spécificités et conservation

1 UN FRUIT SINGULIER : UN FRUIT FRAIS À CUIRE
La châtaigne est un fruit à coque qui a la particularité d'être commercialisé frais ; **sa durée de vie est donc courte et le produit est très sensible**.
Ne vous fiez donc pas à son aspect robuste !

2 UNE CONSERVATION AU FRAIS !
Dès la récolte, les professionnels s'organisent pour respecter **des conditions de stockage adéquates afin de maintenir la qualité du fruit : ainsi, les châtaignes sont stockées immédiatement en chambre froide entre 0°C et 2°C et doivent le rester idéalement tout au long de leur commercialisation**. En dehors de ces conditions, le produit est sensible à la perte en eau et se détériore très rapidement (en 4 à 5 jours). Des pourritures peuvent également apparaître.

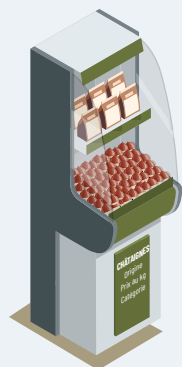
Une filière engagée dans la sélection de nouvelles variétés

Il existe plus d'une centaine de variétés de châtaignes en France. Comme pour tout autre fruit, on peut différencier des variétés précoces, de saison ou tardives, chacune adaptée à son territoire d'implantation. En voici quelques exemples :

- Bouche de Bétizac (précoce)
- Marigoule (semi-précoce) : bassin Périgord Limousin
- Combale (mi-saison)
- Bouche du Rouge (tardive) : bassin Ardéchois
- Dauphine, Pellegrine (semi-tardives) : bassin des Cévennes
- Impériale, Marron du Var (semi-tardives) : bassin du Var

VALORISER LA CHÂTAIGNE EN RAYON

En véritable annonciatrice de l'automne, **la châtaigne répond souvent à un achat d'impulsion**. Sa présence en rayon, pertinente pour étoffer la gamme automnale, ne manquera pas de satisfaire le consommateur, à condition de suivre quelques règles. Il est ainsi important de rendre la châtaigne visible et d'accompagner le consommateur dans son achat. En effet, la châtaigne est un produit qui gagne à être découvert ou redécouvert et l'affichage de conseils facilitera l'acte d'achat. En parallèle, la gestion de sa fraîcheur est déterminante.



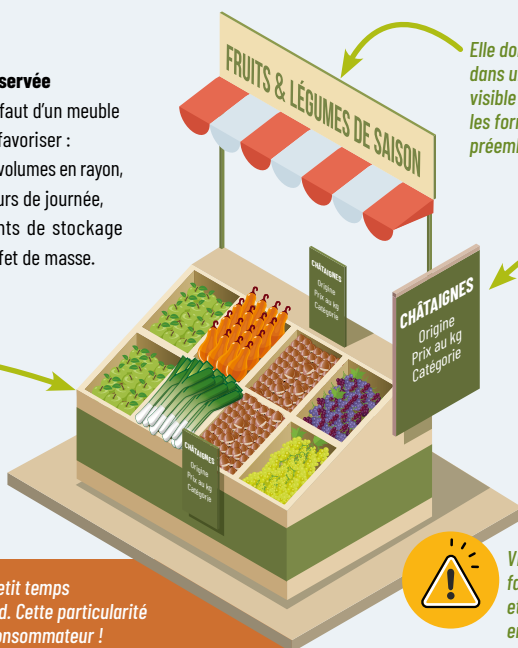
Gestion des lots

La châtaigne doit être conservée

au maximum au frais. A défaut d'un meuble réfrigéré, il est conseillé de favoriser :

- > la mise en place de faibles volumes en rayon,
- > de faire un réassort en cours de journée,
- > de privilégier les éléments de stockage adéquats pour créer un effet de masse.

La châtaigne pourra autant être associée à **des fruits frais** de saison (pomme, raisin, figue) qu'à **des légumes** pour faciliter les associations culinaires (exemple : courges pour des veloutés originaux).



Elle doit être positionnée dans une zone facilement visible par le client. Diversifier les formats de vente : vrac, préemballé (filet, plateau).

En plus de l'étiquetage réglementaire, l'utilisation d'une PLV adaptée sera utile pour faire (re)découvrir ce produit.

La consommation de la châtaigne nécessite un petit temps de préparation avec cuisson et épluchage à chaud. Cette particularité est un bon prétexte pour communiquer avec le consommateur ! Prévoyez de le guider dans cette phase ; le partage de recettes sera un plus ! Plus d'informations à ce lien : bit.ly/44ftaa0



Vigilance sur les facteurs d'éclairage et de température en rayon. Le premier ternit son aspect, le deuxième accélère le dessèchement.

CONSEILS CONSOMMATEUR

Préparation de ce fruit frais à cuire :

1. Incision de l'écorce : inciser avec un couteau la partie bombée de la coque, assez profondément pour atteindre la seconde peau.
2. Cuisson : 3 à 5 minutes à l'eau, à la vapeur ou directement grillée au four, à la poêle ou à la plancha. Pour plus de moelleux, recommandez une pré-cuisson à l'eau ou à la vapeur avant de les faire griller, le cas échéant.



Conservation

Dans le bac à légumes du réfrigérateur, pour éviter le développement de pourriture et le dessèchement. Consommation dans les meilleurs délais, jusqu'à une semaine environ après l'achat.

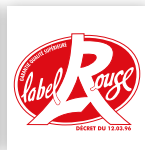
Astuce : cuite, épluchée, ou juste fendue, la châtaigne peut se congeler pour en profiter plus longtemps.

Dégustation

La cuisson réveille les arômes de ce fruit, dont on peut facilement multiplier les occasions de consommation ! A l'apéritif, en snacking, en accompagnement de viandes, dans la soupe, en pâtisserie... la châtaigne se mange aussi bien dans des plats salés que sucrés. Varier les plaisirs en intégrant dans vos recettes favorites !

LA FILIÈRE S'ENGAGE !

La production de châtaignes françaises se distingue par l'existence de deux AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui certifient l'origine et témoignent du lien au terroir, et d'un Label Rouge, qui garantit la qualité gustative supérieure du produit.



- **AOP Châtaigne d'Ardèche** : variétés Combale, Bouche Rouge etc. sélectionnées pour leurs qualités gustatives et leurs typicités
- **AOP Châtaigne des Cévennes** : variétés sélectionnées Dauphine, Pellegrine, Marron d'Olargues...
- **Marron Label Rouge** : garantie de conditions

optimales de récolte et de stockage, calibre supérieur à 31 mm, variétés sélectionnées (Marigoule, Bournette et Bouche de Bétizac seulement). [Plus d'informations sur www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

La châtaigne est issue de cinq bassins de production :



LES POINTS CLÉS POUR MIEUX CONSEILLER ET VALORISER LA CHÂTAIGNE

Connaître sa particularité :
la châtaigne, un fruit frais à cuire.

Savoir bien la conserver, au maximum au frais

Gagner en expertise et former ses équipes aux spécificités du produit

Communiquer ! Conseiller le consommateur sur les caractéristiques de ce produit :
modes de préparation et conservation
dans le bac à légumes du réfrigérateur.

CONNAÎTRE LE CALENDRIER DE CAMPAGNE, QUI TEND À S'ALLONGER

La châtaigne est un produit frais typique de l'automne. Toutefois, depuis quelques années, la filière innove pour proposer ce produit gourmand plus longtemps sur les étals.

> **RÉCOLTE** : peut débuter la première quinzaine de septembre (variétés précoces) et s'étendre jusqu'à mi-novembre. La chute naturelle des fruits, signe qu'ils ont atteint leur pleine maturité, marque le début de la récolte. Avant sa commercialisation, la châtaigne est déboguée, triée, lavée, et calibrée.

> **COMMERCIALISATION** : 15 septembre - janvier voire février
Grâce au savoir-faire des professionnels, la châtaigne peut être commercialisée jusqu'à 4 mois après sa récolte. Stockée dans de strictes conditions de froid humide, elle pourra trouver sa place jusque dans le milieu de l'hiver.



www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

@Interfel / @FruitsLegumesFR

Interfel

@lesfruitsetlegumesfrais