

Contribution à la mise en place d'AOC pour la filière châtaigne (LR15)

● Participants

Alary R., Gautier M.-F., Joudrier Ph. (animateur), INRA, UMR-PIA, Equipe « gènes, protéines du grain et qualité des blés » INRA-ENSAM, 2 Place Viala 34060 Montpellier, tél. 04 99 61-23 84, joudrier@ensam.inra.fr

● Collaborations professionnelles

Laboratoire Inter-régional de la DGCCRF Montpellier (M. Martin et J.Ph. Rosec) ; organisations de producteurs ;

● Contexte

Des AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) « châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc », « châtaigne et marrons d'Ardèche » ou « farine de châtaigne Corse » sont en cours de mise en place pour valoriser des notoriétés régionales anciennes. La dénomination AOC demande aux producteurs d'une région de se fédérer pour établir un cahier des charges qui intègre l'origine et la pureté des produits, ainsi que la traçabilité.

● Problématique et objectifs

Le projet a eu un objectif précis : mettre au point une technique permettant de certifier la pureté des farines de châtaigne. L'application potentielle était double : (1) contrôle des règlements AOC ; (2) certification de farines ne contenant pas de farines issues de céréales à gluten, pour valoriser aussi la farine de châtaigne vers le marché-niche des personnes atteintes de maladie cœliaque (intolérance au gluten) ou à certaines céréales.

Un volet complémentaire socio-économique visant l'organisation collective et territoriale des producteurs n'a pas été retenu par le comité scientifique DADP-PSDR.

● Méthodes et principaux résultats

1) Une enquête des acteurs de la filière châtaigne en région en et hors Région a montré l'importance accordée au développement d'un test de pureté pour les deux objectifs : démarche AOC, et accès aux marchés niches des farines sans gluten, ou sans céréales, etc. Lors d'une réunion-débat (Avignon, 5 juillet 2002) avec les producteurs/transformateurs et les représentants de différents syndicats interprofessionnels français, le cahier des charges de la technique a été fixé : les espèces végétales dont les farines risquent le plus d'être mélangées à celle de châtaigne et qu'il faut identifier (blés dur et tendre, seigle, orge, maïs, riz, pois chiche, fève) ; seuil de détection à 1%, ; rapide ; peu coûteuse.

2) La technique développée est basée sur l'amplification en chaîne par polymérase (PCR) de séquences d'ADN. Une technique pour rechercher des séquences d'ADN spécifiques de chaque espèce potentiellement à rechercher a été établie. Pour cela, les conditions d'extraction de l'ADN de châtaigne ont été optimisées, les amorces spécifiques des espèces à rechercher ont été déterminées et validées, puis les conditions de mise en œuvre de la PCR optimisées. La technique retenue permet de détecter par PCR simplex ou duplex (recherche simultanée de deux espèces) des adultérations pour lesquelles la limite de détection est inférieure ou égale à 1%. Certaines amorces permettant de détecter la présence de plusieurs céréales, un arbre de décision a été défini pour identifier l'espèce exogène

3) La validation de la technique proposée est en cours avec le Laboratoire Inter-régional de la DGCCRF de Montpellier Des échantillons de farines de châtaigne de différentes provenances sont analysés conjointement par les 2 laboratoires (DGCCRF et INRA).

● Publications

- Buissonade C., 2003 Mise au point d'un protocole de détection d'adultération dans les farines de châtaigne. Rapport de stage IUP B3 option : Biotraçabilité-Biodétection et Biodiversité Montpellier.
- Une publication sur l'ensemble de ce travail est en cours de rédaction.

● **Mots clés** : AOC, farine de châtaigne, composition, pureté spécifique, technique d'analyse.