

La farine de châtaigne AOP à l'épreuve des goûts

Hier matin au pôle de l'Odarc d'Altiani, le syndicat AOP Farine de châtaigne corse organisait l'une de ses commissions d'agrément, qui permettent de garantir l'excellence de ses produits



Les experts (porteurs de mémoire, usagers et techniciens) avaient tous dix échantillons à déguster à l'aveugle.

Au moins une fois par an, les producteurs de farine de châtaigne titulaires d'une appellation d'origine protégée (AOP) doivent passer par une commission d'agrément. Une dégustation à l'aveugle dont l'objectif est clair : *"Il s'agit de vérifier que les farines répondent bien aux critères du cahier des charges de l'AOP"*, explique Jean-Yves Acquaviva, président du syndicat. *"Il y a un contrôle interne organisé par le syndicat et qui a un rôle plus pédagogique, et un contrôle externe par l'organisme Certipaq, qui peut donner lieu à des sanctions en cas de manquement."*

Hier matin, au pôle élevage de l'office du développement agricole et rural de Corse (Odarc) à Altiani, les experts conviés se sont ainsi réunis pour se livrer à cet exercice très codifié. Chacun avait dix échantillons à déguster et une

fiche de notation à remplir. Aspect général, couleur, pureté, odeur, perception tactile, goût, perception en bouche et sucrosité devaient être minutieusement évalués *"grâce à des examens visuels, tactiles, olfactifs et gustatifs"*, puis notés, suivant une notation ordinaire allant de 1 pour "très bon" à 7 pour "très mauvais". *"À la fin, complète Jean-Yves Acquaviva, une moyenne est donnée, basée sur le ressenti de l'expert."* Experts qui sont répartis en trois collèges : les porteurs de mémoire (producteurs), les usagers et les techniciens, qui avaient hier en charge dix-neuf échantillons, cinq étant réservés à la dégustation externe (lire plus loin).

Et les consignes étaient très claires : au terme de la dégustation, l'expert devait établir la conformité ou non du lot. En cas de non-conformité, l'examen de-



Chaque producteur détenant une appellation d'origine protégée (AOP) doit se soumettre à cet exercice au moins une fois par an.

/PHOTOS JOSE MARTINETTI

avait pouvoir dire si le défaut était rédhibitoire. *"Si oui, stipule la feuille de route, la décision provoque la non-conformité du lot."* En cas de "non", le producteur reçoit *"une information à caractère pédagogique"* le mettant en alerte.

Garant de la crédibilité du label

"Les AOP, tout comme les AOC et les IGP, sont basées sur la confiance, reprend Jean-Yves Acquaviva. Ces commissions d'agrément existent pour que la confiance perdure." Quand on sait

qu'il faut une dizaine d'années pour obtenir l'appellation, on comprend la nécessité pour les producteurs de sortir brillamment de tels examens.

D'autant plus que la filière se relève peu à peu de la terrible invasion du cynips. *"La production commence à repartir, confirme le président du syndicat, et nous allons pouvoir sortir la promotion de notre label du sommeil dans lequel elle était entrée à cause de l'arrivée du cynips. Il ne faut pas oublier que ces appellations sont le seul moyen de garantir à 100 % l'origine d'un produit."* Et pour borner encore un peu mieux les

choses, un auditeur, en la personne de Frédéric Suberbielle, assistait également à la commission d'hier : *"Je supervise la dégustation externe, explique-t-il, je vérifie que les techniques sont respectées, ainsi que les critères de dégustation. Un lot qui ne sera pas conforme au cahier des charges de l'AOP pourra être retiré de la production. Nous sommes présents sur ce type d'événement au moins une fois par an et nous avons un rôle d'accompagnement et de contrôle de la filière. En fait, nous sommes les garants de la crédibilité du label."*

MORGANE QUILICHINI