



Rapport d'activité 2018



Actions 2018

L'animation du Syndicat AOP Farine de châtaigne corse- Farina castagnina corsa est réparti ainsi:

Financements ODARC:

- Suivi de la réglementation nationale et européenne liée aux AOP
 - Suivi du Plan de contrôle
 - Diffusion d'information sur l'AOP
 - Visites d'exploitations

• Analyses

Gluten

Normes européennes: Inférieur à 3mg/kg alors que le règlement N°41 2009 du JO du 21.01.2009 stipule une limite à 20 mg/kg

Aflatoxines

L'**aflatoxine** est une mycotoxine produite par des champignons proliférant sur des graines conservées en atmosphère chaude et humide. Elle est nuisible aussi bien chez l'homme que c'est l'animal et possède un pouvoir cancérigène élevé. Elle fut découverte en 1960 en Angleterre.

HPA: les hydrocarbures aromatiques polycycliques sont une famille de composés chimiques d'atomes de carbone et d'hydrogène comme le Benzo(a)pyrène, très toxique et reconnu cancérigène.

Caractérisation génétique

- Formation organoleptique: 2 journées : 1 printemps 2018 (campagne 2017) et 1 journée pour la campagne 2018 en décembre

- Montant des dépenses éligibles 2018 TTC: 18 762 €
- Montant de la subvention 2018 ODARC : 90% du montant acquitté soit 16 885,80€ (hors frais de fonctionnement)
- Maintien du temps ETP 30% (25% ODARC et 5% Cout Agrément interne).



Actions 2018

- **Actions de promotion 2018: Mesure 133**
- Montant des dépenses 2018 éligibles TTC : 15 000,00€
- Montant de la subvention ODARC 2018: 70% soit 10 500,00€
 - » Participation aux évènements: Evènement gastronomique et Fiera di a castagna
 - » Actions pédagogiques : partenariat avec le lycée hôtelier de Montesoro et le restaurant U Castellu de Vizzavona
 - » Création d'outils de communication: Livrets de recette, Affiches
- **Cout agrément 2018: 16 769,74 € dont 4 565€ de cotisations (83 opérateurs)**

Il permet de couvrir une partie des dépenses non éligibles à la convention Odarc:

 - 10% Salaire, Charges et déplacements
 - Frais de fonctionnement
 - Frais de comptabilité
 - 10% des Analyses
 - Cout agrément externe Certipaq
 - Droit INAO



Contrôles Externe et Interne

Bilan d'Application du Plan de contrôle PC AO 277 V01 pour la campagne 2018

	Récolte 2018			
	Total	A réaliser	Réalisé	
Habilitation				
Conditions de Transformation (10%)	31	3	100%	
Conditions de transformation/Meunier Prestataires de service(25%)	2	1	100%	
Conditions de production Producteurs (15%)	73	11	100%	
Nombre d'opérateurs AOP 2018	85			
Points à contrôler				
Contrôle des conditions de production				
Déclaration de récolte		73		
Déclaration de stock		31		
Contrôle des conditions de transformation				
Registre de production	Les registres déclaratifs doivent être mieux renseignés.			
Cahier de culture				
Registre de meunier				
Dégustation interne				NB total Echantillons
CEO Interne	Dec 2018		19	25 sur 31*
	Mars 2019		6	
				6 lots en CEO Externe
PV de Dégustation		2		
Manquements en contrôles internes				
Manquements	11 manquements (DNA, Entretien, déclassement de lot)			
Etiquetage/Modif parcellaire/Registre de prod	x			

Evolution des données statistiques sous AOP (source Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa)





Evolution de la production de farine de châtaigne corse sous AOP

•Le graphe présente l'évolution entre 2010 et 2018, des critères de production de la farine de châtaigne corse.

–La production de farine de châtaigne sous AOP: en 2010, la production avant Cynips était de 110 tonnes, l'arrivée du Cynips provoque un effondrement de la production de farine, pour atteindre 15 tonnes en 2018 (la plus faible production enregistrée depuis 2018). En effet l'ensemble des régions de production sont impactées à 80% par l'infestation Cynips.

–Le nombre de transformateurs : en 2018, il est aussi au plus bas (31). En effet ce nombre est corrélé à la faible production de farine. Les opérateurs ' Transformateurs » ne produisant plus de farine, sont intégrés dans la catégorie Producteurs (parcelles).

–Le nombre d'opérateurs reste stable et connaît une légère hausse en 2018, corrélé à la Mesure Cynips (Reconstitution du potentiel de production des exploitations castanéicoles) qui permet de rénover des châtaigneraies avec des financements à 100% sur des surfaces additionnelles.



Analyses

•Analyses sur farine de châtaigne corse sous AOP

–Gluten

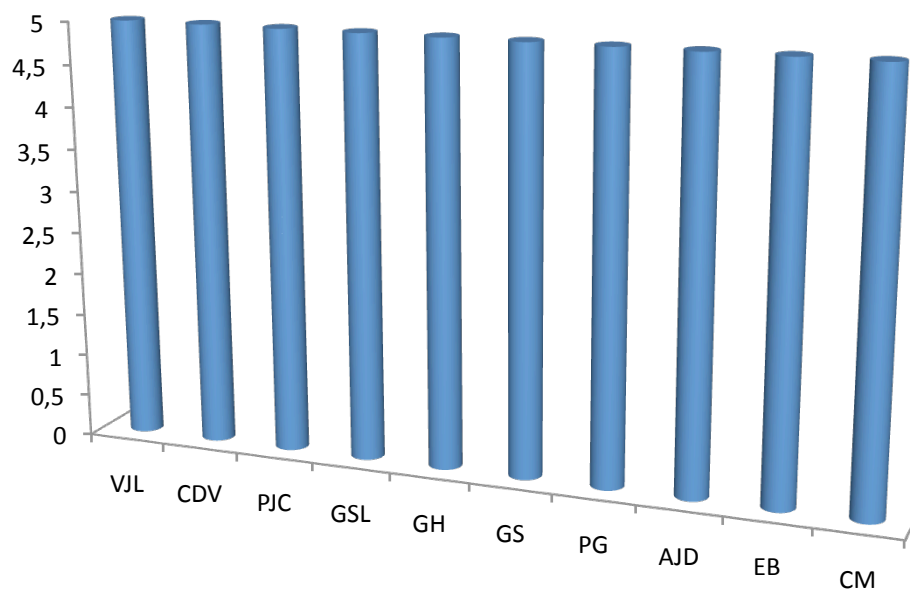
- La mention « sans gluten » signifie que le produit fini contient moins de 20mg/kg de gluten.
- Le règlement CE N°41 2009 du JO du 21.01.2009 stipule une valeur inférieure à 20 mg/kg.
- Les seuils de détection = la« limite de quantification » est inférieure à 5mg/kg. Les protocoles d'analyses ne permettent pas de détecter une valeur inférieure (normes COFRAC)
- L'AFDIAG est l'association des intolérants au gluten, elle gère les demandes d'adhésion. Le contrat de licence annuel comporte des contraintes techniques et la planification d'audit. Le cout d'agrément est réparti entre l'audit et la redevance (ex 100€HT pour un CA inférieur à 25000€)

–Aflatoxines:

- L'**aflatoxine** est une mycotoxine produite par des champignons proliférant sur des graines conservées en atmosphère chaude et humide. Elle est nuisible aussi bien chez l'homme que c'est l'animal et possède un pouvoir cancérigène élevé. Elle fut découverte en 1960 en Angleterre.
 - **HPA**: les hydrocarbures aromatiques polycycliques sont une famille de composés chimiques d'atomes de carbone et d'hydrogène comme le Benzo(a)pyrène, très toxique et reconnu cancérigène
-
- Caractérisation génétique: analyses sur feuilles de châtaignier

L'analyse de gluten a été réalisé au moyen d'un kit ELISA contenant l'anticorps R5. L'extraction de l'échantillon pour la détection du gluten a été réalisée en utilisant le cocktail Mendez.

Gluten / VALEUR SEUIL > 20 MG/KG



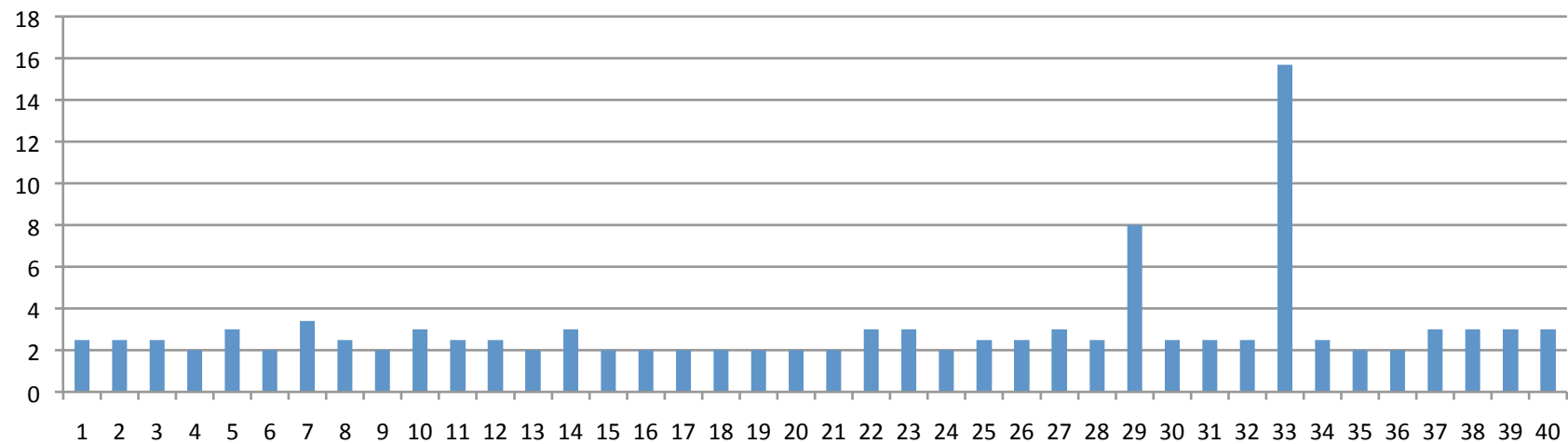
Remboursement SS: seulement pour les farines mixtes, pain et les gâteaux

L'AFDIAG gère les demandes d'autorisation du logo « sans gluten »

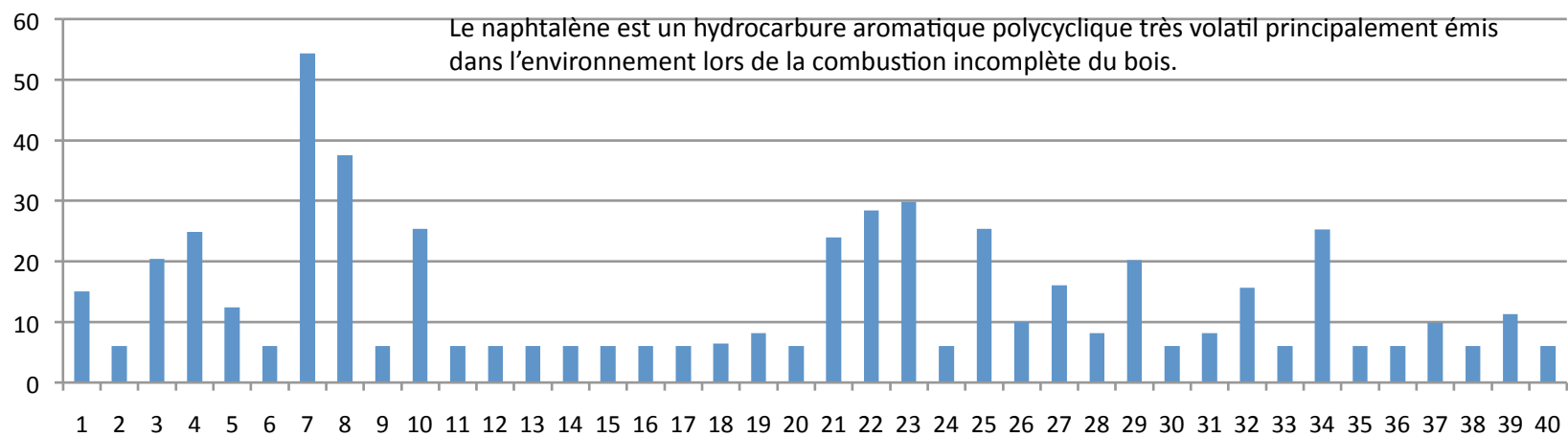


Cahier des charges avec contraintes techniques et audit externe/ an
Redevance sur le CA ex 100€HT pour 25000€ de CA

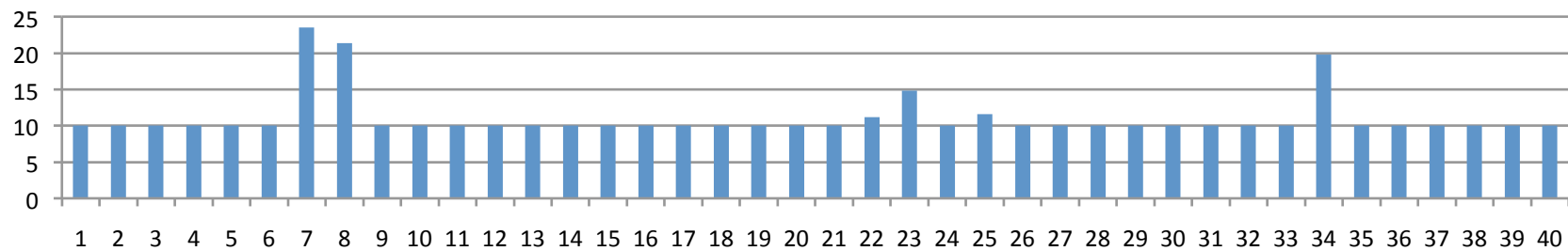
Mycotoxines/Aflatoxines



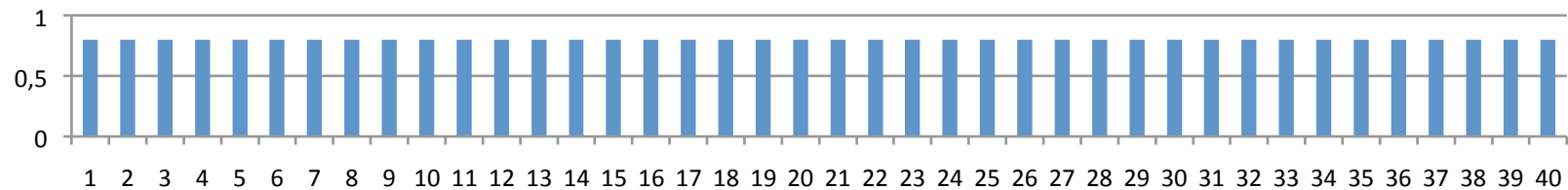
HPA/ Naphtalène



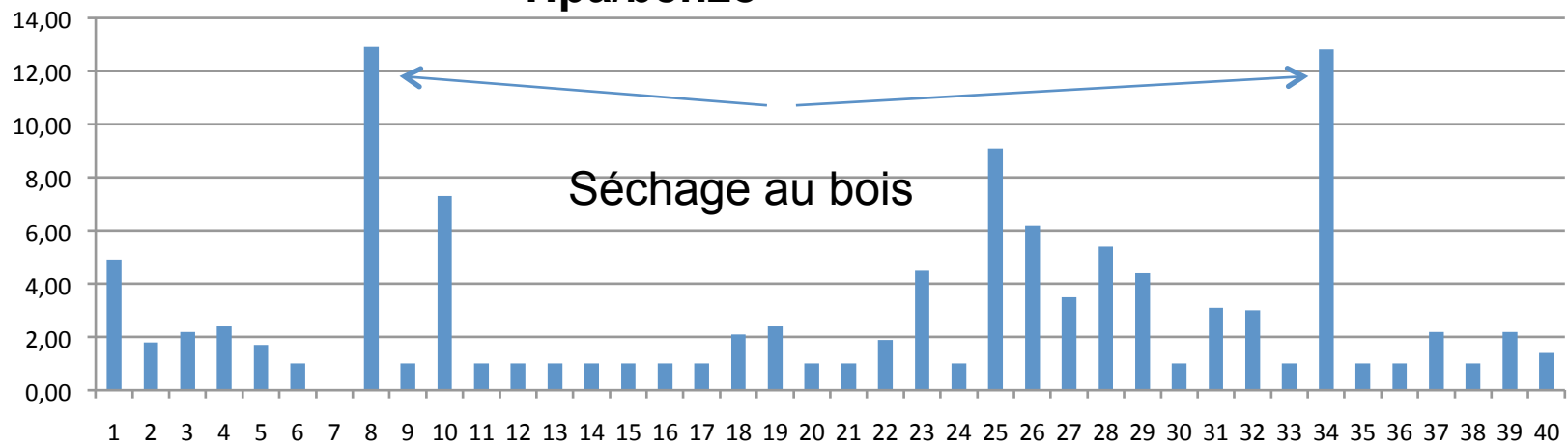
Hpa/ Acenaphtylène



Hpa/ Indénopyrène



Hpa/benzo





Analyses SGS

- L'objectif de ces analyses est de créer un référentiel de données sur une période suffisamment longue pour asseoir les résultats et les valider en tant que norme pour la farine de châtaigne corse. En effet le produit n'est pas référencé dans les diverses normes alimentaires.
 - Quelques enseignements à partir de ces résultats
 - Le gluten : l'ensemble des résultats fait apparaître une teneur en gluten inférieure à 5µ/kg de gluten dans les farines de châtaignes corses analysées. Ces valeurs correspondent largement aux normes en vigueur dans le décret (CE° N°41/2009 de la commission du janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten soit: valeur de gluten inférieure à 20mg/kg!
 - Dans le codex de l'aflatoxine, le produit farine de châtaigne n'est pas mentionné. La limite en mg/kg est de 250 mg/kg. Les échantillons analysés présentent une valeur inférieure à 2,50µg/kg.
 - Concernant les HPA, le règlement CE N° 1881/2006 du 19 décembre 2006 ne stipule pas la catégorie alimentaire « Farine ». Cependant si l'on se base sur la valeur de la teneur maximale en µg/kg de Benzopyrène pour les denrées les plus critiques (alimentation pour nourrisson), on peut considérer que les lots analysés sont conformes à une teneur inférieure à 1µg/kg. Concernant la valeur des 4 HPA la limite de quantification est de 1µ/kg.
 - Si on extrait quelques composés analysés, on distingue que certaines valeurs sont sur l'ensemble des échantillons (40) stables et pourraient constituer une valeur seuil.
 - D'autres (HPA Benzo ou Naphtalène) présentent des variations (entre lot et sur plusieurs années /Lot). Dans cette situation, il faudrait faire correspondre les pratiques culturelles et les analyses afin de déterminer les corrélations. Les analyses organoleptiques peuvent aussi permettre d'associer une valeur différente à un manquement relevé lors de la dégustation.
 - La création d'un seuil est complexe, un contact avec l'ANSES peut permettre de mettre en place une réflexion sur l'établissement de seuil, dans le cadre d'un produit agroalimentaire non référencé.



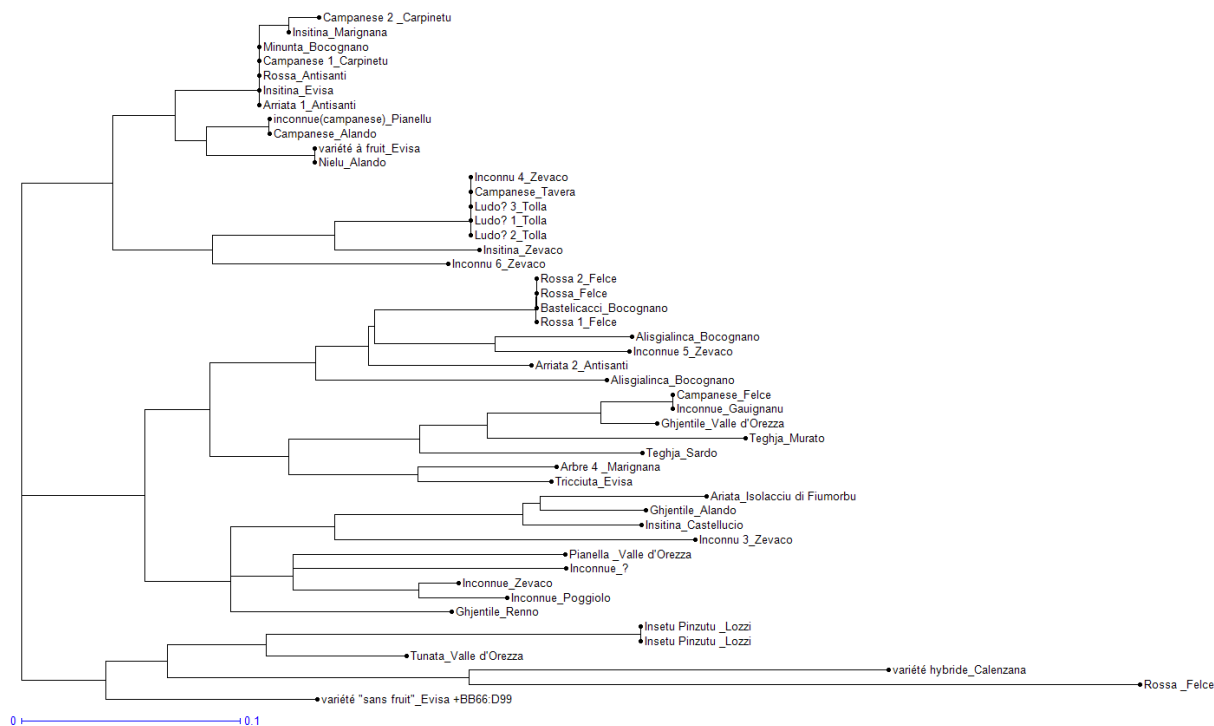
Identification Génétique

La campagne de prélèvements a été encadré par une stagiaire de première année de BTS Anabiotech (Analyses biologiques et Biotechnologiques), lors d' un stage de 13 semaines (du 1 juin au 13 juillet et du 6 août au 21 septembre 2018)

Cette étude permet d'identifier de nouvelles variétés prélevées sur l'ensemble des régions de production en AOP.

Mais pour quel objectif ?

- 1) Connaître l'identité génétique de nos variétés de châtaigne
- 2) Garantir dans le projet de multiplication variétale, l'origine des variétés





Caractérisation génétique

- On observe des groupes de variétés
- Ces groupes sont plus ou moins éloignés (branches horizontales)
- Certaines variétés sont génétiquement identiques (branches horizontales inexistantes) ex Minuta de Bucugnà, la Campanese de Carpinetu, la Rossa d'Antisanti , Insitina d'Evisa, l'Ariata d'Antisanti ou encore la Rossa de Felce et la Bastelicaccia de Bucugna !
- Certaines sont génétiquement différentes et n'ont pas de proximité « génétique », c'est le cas de la Rossa de Felce, la Tunata de Valle d'Orezza
- Certaines rappellent surement des liens sociaux entre micro-régions: Zevacu, Tavera, Tolla. On pourrait penser que la Campanese de Tavera est la même que celle de Tolla.



Caractérisation génétique

- Ces résultats permettent aussi d'imaginer un parcours de certification variétale. Actuellement un plant doit être certifié pour être vendu.
- Certains parcours pour la noisette, l'olivier ou l'agrumes sont bien encadrés dans un schéma d'habilitation de plants certifiés:
CTIFL.....CORSICAGROPOLE.....(INRA Plants habilité pour agrumes)ou
AREFLECpépinières agréées (plants habilités oliviers , noisetiers)
- On peut imaginer deux hypothèses:
 - Inclure la châtaigne dans ce type de parcours (contraintes de localisation de la pépinière)
 - Imaginer un parcours incluant notre recherche génétique avec les partenaires comme l'INRA, projet en cours

Dossier FRAUDE

- Nous avons déposé plainte (PV d'audition, Code unité 04936 ; Nmr PV : 00138 ; 2018) le lundi 24 décembre 2018 (PV en pièce jointe) contre Mr TRISTANI Didier qui vend ou tente de vendre de la farine de châtaigne auprès de divers commerces de l'île.
- Nous avons eu vent d'une première vente de produit en octobre 2018 au bénéfice du magasin SPAR de Ponte Leccia ; il s'agissait de farine dite « farine de châtaigne corse » sous appellation SARL U PONTE 3 Strada di l'Artigiani Mezzanule 20214 CALENZANA, Siret N° 21052830200019. Après vérifications, il s'est avéré que les indications sur le produit vendu étaient non conformes à la législation AOP et que les informations du vendeur (SIRET, adresse et nom) étaient fausses.
- Ce même produit a été livré à CORTE à l'épicerie E FRITELLE CURTINESE. On a eu connaissance que des commerces sur SARTENE et AJACCIO avaient également acheté de la farine à ce vendeur.
- Ce vendeur multiplie les différents emballages aux indications (adresse, nom et numéro de Siret) fausses
- Le 10 décembre 2018, nous avons reçu de la part d'un commerçant de Sartène Epicerie Poissonnerie A Stella » 18 Rue Jean Nicolai 20100 Sartène, une nouvelle information. Il lui a été livré en juillet 2018, de la farine de châtaigne à l'entête « U Générale, Farina castagnina Farine de châtaigne ». Les informations portées (adresse et Siret) sont encore fausses.
- Le 25 mai 2019, un nouvel emballage remarqué par un producteur à Lucciana (2B) au Spar (voir la pièce jointe), dernièrement à Bonifaccio, et ce jour (le 10 juin 2019 on nous signale le produit à Algajola : épicerie fruits et légumes Chez Marylène) fait son apparition avec les informations (nom, adresse et siret) fausses et dernièrement à Sartène.
- Un courrier au Procureur a été envoyé en RAR (18 juin 2019)
- Deuxième cas de fraude: farine de châtaigne GRISONI (achat de châtaigne hors de Corse et farine dans un emballage mettant en avant la Corse, certains avec le nom de farine de châtaigne corse): amende en cours





Annexe technique

Indicateurs de réalisation			Indicateurs de résultats		
10 visites approfondies d'exploitation	10 prélèvements de farine pour analyses chimiques		10 rapports de visite d'exploitation	10 résultats d'analyses de farine	1 Rapport sur la caractérisation génétique de variétés de châtaignes
10	10		10	10	1 rapport