

La farine de châtaigne corse



Son goût si particulier et ses atouts nutritionnels en ont fait un produit à la mode, mais en Corse la farine de châtaigne reste un ingrédient de base de la cuisine traditionnelle.

Dans le centre de l'île, quelque 70 castanéiculteurs font vivre cette tradition, portée par la nouvelle AOP « farine de châtaigne corse ». Une petite filière aujourd'hui fragilisée par l'apparition dans la châtaigneraie d'un insecte ravageur venu d'Asie. Mais un invité surprise est venu assombrir les perspectives de la farine de châtaigne, en 2010. On a en effet identifié pour la première fois sur l'île le cynips du châtaignier, un insecte originaire de Chine qui pond dans les bourgeons et affaiblit les arbres. L'espèce ne compte que des individus femelles qui se reproduisent très rapidement, à la manière de clones. Sur les arbres infectés, la récolte est quasi nulle, et rien ne semble pouvoir arrêter dans l'immédiat le parasite, déjà bien connu des castanéiculteurs italiens et ardéchois. Un comité national s'est déjà formé pour préparer des mesures de soutien à la filière, et pour tenter de contrer le cynips par la lutte biologique. En Asie, l'insecte a en effet trouvé plus fort que lui : *Torymus sinensis*, prédateur naturel du cynips, qui pourrait à terme réguler les populations du parasite. Mais la lutte s'annonce longue et l'issue incertaine.



Depuis quand la châtaigne est-elle cultivée ici ? Personne ne le sait exactement. *« Les génois ont lancé la culture du châtaignier, qui existait déjà en Corse à l'état sauvage. Depuis toujours, la farine de châtaigne est un aliment de base. Aujourd'hui, on prépare encore couramment la pulenta (sorte de polenta servie tranchée), mais aussi du pain, des crêpes ou de la béchamel à base de farine de châtaigne ».*



De nombreuses étapes sont nécessaires pour obtenir une farine de châtaigne de qualité. Des filets sont placés sous les arbres en septembre et la chute des fruits commence en octobre pour se terminer en novembre. Ils sont alors ramassés, identifiés par lots et calibrés. Les châtaignes sont ensuite déshydratées- elles perdent plus de la moitié de leur poids – puis sont décortiquées et triées manuellement avant un éventuel passage au four pour « biscuitage ». Cette étape révèle les arômes, mais ne doit surtout pas apporter le goût de brûlé, qui est proscrit dans le cahier des charges de l'AOP. C'est seulement ensuite que les châtaignes passent dans le moulin, entre deux meules de pierre.



L'AOP, une garantie de qualité et de typicité pour le consommateur

La farine de châtaigne corse bénéficie depuis 2006 d'une appellation d'origine contrôlée (AOC), et depuis 2010 d'une appellation d'origine protégée (AOP) reconnue par l'Union européenne. Le cahier des charges encadre à la fois l'origine des fruits à travers une aire géographique déterminée, un savoir faire typique et un goût caractéristique. Les châtaignes doivent par exemple être récoltées à un altitude minimum de 400 mètres, et aucun traitement chimique n'est autorisé sur les arbres. Quant à la farine, elle est produite de façon artisanale avec un moulin à l'ancienne, équipé de deux meules de pierre. La finesse du grain et la subtilité de ses saveurs sont aussi garanties par l'AOP.

Pour en savoir plus : aocfarinedechataignecorse.com