Vincent Mélé, Castanéiculteur,

Les Sagnes, Saint Julien du Gua, Ardèche

Producteur de châtaignes, de farine de châtaignes, de confitures… Vincent Mélé est installé à Saint Julien du Gua, Ardèche, depuis 2015.

Par la localisation de l’exploitation dans le Parc Régional des Monts d'Ardèche, ses châtaignes bénéficient de l'Appellation d'origine protégée (AOP).

Cette AOP est réservée aux châtaignes de variétés locales anciennes ardéchoises, cultivées en vergers de type traditionnels. Depuis 2016, tous ses châtaigniers sont en reconversion en l'agriculture biologique.

Son engagement principal est de produire des fruits de grande qualité. Les quantités restent donc modestes. La production de châtaignes est de l'ordre de 3 tonnes par saison (d'octobre à novembre).

Vincent Mélé travaille en famille de façon artisanale. Tout est question de respect de la châtaigneraie et du produit.

* Le ramassage des châtaignes se fait au sol à la main avec un seau et une fourcole. La main d'œuvre est familiale. Seules les plus belles châtaignes sont ramassées, les plus petits fruits sont laissés au sol pour nourrir les brebis.
* - Le tri des châtaignes est aussi réalisé à la main (calibre et variété). Puis elles sont trempées dans une grande bassine d'eau pour éliminer les châtaignes véreuses. Les autres sont mises à sécher sur une grille pour les conditionner plus tard.

Les principales variétés de châtaignes cultivées sont : La Comballe (ancienne variété de châtaigne très gustative et légèrement sucrée), La Bouche Rouge et la Garinche

La farine de châtaigne est une farine sans gluten-.

La confiture de châtaigne est dite extra car c'est le produit le plus concentré en purée de châtaigne (minimum 45 % de purée de châtaigne) par rapport à une crème de marron (38 %) et une confiture de châtaigne (35 %)