

L'expérience « Dolce Corsi »

La châtaigneraie Corse possède un potentiel important de variétés (une cinquantaine) et un éventail large de produits de la transformation susceptibles d'être valorisés.

Dans les années 90, afin de valoriser au mieux les châtaignes de qualité « marron », la production de marrons glacés semblaient être une voie de diversification à suivre pour la filière corse.

Ainsi, une stratégie commune de développement s'est mise en place. Elle a été constituée par :

- *Le GRPTCMC Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de châtaignes et marrons de Corse*
- *Le CRITT (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie)*
- *la Chambre d'Agriculture de Corse du Sud et de Haute Corse, organisme de développement*
- *le CFPA YOLANDA d'Ajaccio, organisme de formation*
- *la société CREAL représentée par M. BRETON, confiseur de renommée internationale*

Après avoir identifié les espèces qui respectent les critères conformes au confisage, une expérience de transformation des marrons a été réalisée avec succès.

Fort de cette réussite, la promotion du "marron glacé Corse" a pour ambition de commercialiser un produit spécifique et régional lié à des produits naturels et à un patrimoine culturel, à un terroir. La commercialisation de ce produit est un plus pour le castanéculteur car c'est un produit de luxe et qu'il permet une plus value intéressante.

Afin de garantir cette production de qualité, le label Dolce Corsi, définit un mode de récolte, de transformation, de commercialisation et de contrôles, a été créé.

Les produits répondant à ce label ont une part de marché spécifique au national et l'international. « Dolce Corsi » issu d'un transfert de savoir faire, adapté aux variétés insulaires, caractérisé par des paramètres tels que la teneur en sucre, la concentration d'arômes, la consistance, la luminosité, le calibre, véhiculera l'image d'un produit identitaire lié au patrimoine de la Corse. Grâce à ce label, la filière castanécicole corse s'est vue confortée et valorisée par des produits à forte valeur ajoutée.

« Dolce Corsi » est aussi la préfiguration de l'AOP Farine de châtaigne corse.