

Vincent MÉLÉ

Les sagnes

07190 Saint Julien du Gua

06.74.33.33.45

Courriel : vincent.mele@wanadoo.fr

Portrait

Après avoir travaillé dans le milieu agricole puis ensuite posséder une entreprise dans le tourisme dans le Vaucluse, nous avons décidé mon épouse et moi de venir s'installer comme agriculteur en Ardèche.

Installés depuis un an avec nos 3 enfants (19 ans, 15 ans et 12 ans), je m'occupe de l'exploitation à temps plein.

Statut

Je suis exploitant agricole en nom propre. Enregistré en entreprise individuelle sous le numéro N° SIRET : 512 260 720 00044 auprès de la chambre d'agriculture

Mon code A.P.E est 0145Z (Élevage d'ovins et de caprins) comme activité principale car j'ai également un troupeau de brebis.

Surface de la propriété

La propriété se trouve sur la commune de St Julien du Gua, dans le parc régional des Monts d'Ardèche.

La propriété se compose de 5 ha de châtaigniers, de 6 ha de prairies et de 40 ha de parcours (bois et landes).

Atelier châtaignes

- Variétés principales : Bouche rouge, Comballe et Garinche
- Le ramassage se fait avec une sélection des plus gros calibres (Groupe 1 et groupe 2)

Techniques agricoles

- Le ramassage des châtaignes se fait au sol à la main avec un seau et une fourcole.
 - La main d'œuvre est familiale.
 - Seule 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. Elles sont trempées dans une grande bassine d'eau pour éliminer les châtaignes véreuses. Le triage est aussi fait à la main (calibre et variété).
- Les autres sont mises à sécher sur une grille pour les conditionner plus tard.

Certification

Nous bénéficions pour nos châtaignes par notre localisation dans le Parc Régional des Monts

d'Ardèche de l'Appellation d'origine protégée (AOP).

Cette AOP est réservée aux châtaignes de variétés locales anciennes ardéchoises, cultivées en vergers de type traditionnels, sur des secteurs de pente, quelquefois aménagés en terrasses.

Parralèlement à cela, depuis cette année, tous nos chataigniers sont en reconversion en l'agriculture biologique.

Valorisation de notre activité

- Notre axe et notre engagement principal est de produire des fruits en petite quantité mais de grande qualité. Nous ne souhaitons pas rentrer dans un processus de production et de commercialisation à grande échelle en proposant des produits bas de gamme.
- Notre métier c'est la passion du châtaignier, de l'arbre et du fruit selon des méthodes traditionnelles. Nous proposons des fruits authentiques dans le plus grand respect de la qualité.
- Nous proposons des fruits locaux et de saison.

Volume et commercialisation

Notre travail est familial, manuel et nous travaillons de façon artisanale. Tout est question de respect de notre châtaigneraie et de temps.

Notre production de châtaignes est de l'ordre de 3 tonnes par saison (d'octobre à novembre).

Pour la commercialisation, nos livraisons peuvent se faire sur l'axe de l'autoroute A7 du Vaucluse jusqu'au Var (j'ai toute ma famille dans le Var).

En effet, sur cette axe, aucune AMAP de la région propose des châtaignes à leur adhérents. Cela permettrait d'apporter un nouveau produit de qualité et de saison au réseau.