



## Réflexion pour la création d'un atelier de transformation châtaigne

1. Superficie totale de châtaigneraies.....ha

Etat général de vos châtaigneraies :

- Verger entretenu
- Verger exploitable demandant un peu de nettoyage
- Verger inexploitable (taillis sauvage, accès difficile...)

2. Superficie de châtaigneraie exploitée:.....ha

3. Récoltez-vous vos châtaignes :  Oui  Non

Si non, pourquoi.....

Si non, allez directement à la question 12

4. Quantité de châtaignes récoltées sur l'exploitation en moyenne: .....Kg

5. Vendez-vous vos châtaignes en frais :  Oui  Non Quantité.....

- Sur les marchés
- Chez un grossiste
- Autres à préciser.....

6. Transformez-vous vos châtaignes :  Oui  Non

Si non, allez directement à la question 12

Si oui, quelles sont vos motivations ?

- Valorisation de votre production par la vente (marché, magasins...)
- Consommation personnelle
- Autres à préciser.....

7. Quantité de châtaignes transformées en moyenne par an:

8. En quoi transformez-vous vos châtaignes:

Gamme	En Kg ou en unité (à préciser)
<input type="checkbox"/> Marron au naturel (sous vide)	
<input type="checkbox"/> Confiture	
<input type="checkbox"/> Crème de marron	
<input type="checkbox"/> Purée de châtaignes	
<input type="checkbox"/> Liqueur	
<input type="checkbox"/> Marron glacé	
<input type="checkbox"/> Autres	

9. Quels sont les critères auxquels vous attachez de l'importance pour l'élaboration de votre produit ?

- Qualité du produit et le goût
- Provenance locale des fruits
- Savoir faire local
- Prix

10. Quels sont vos débouchés ?

- A la ferme
- Dans des magasins
- Vente collective
- Autres (à préciser).....

11. A l'heure actuelle où transformez-vous votre production ?

- Chez vous
- Dans un atelier de transformation collectif

Lequel.....

Etes-vous satisfait ?.....

- Travail à façon

Lequel.....

Etes-vous satisfait ?.....

.....

12. Avez-vous déjà envisagé de transformer tout ou une partie de votre récolte ?  Oui  Non

13. Seriez-vous prêt à utiliser un futur atelier de transformation collectif situé en Aveyron?  Oui  Non  
Si oui, quelle quantité de châtaignes pensez-vous transformer ?.....kg

14. En quels produits voudriez-vous transformer vos châtaignes ?  
.....  
.....

15. Souhaiteriez-vous que cet atelier soit adapté à d'autres fruits comme les groseilles, les mures, framboises, noix, fraise, cassis... (petits fruits)  Oui  Non

16. Souhaiteriez-vous participer à l'élaboration de ces produits transformés ?  Oui  Non

17. Pensez-vous que le marché des produits transformés est :

- En augmentation
- Stagnation
- En diminution

18. Comment pensez-vous vendre les produits transformés dans l'atelier collectif?

- Sur les marchés
- A la ferme
- Dans des magasins
- En vente collective
- Autres (à préciser)

19. Avez-vous des recommandations, des observations à faire ?  
.....  
.....  
.....

20. Que pensez-vous de notre projet ?  
.....  
.....  
.....

**Questionnaire à renvoyer avant le vendredi 30 septembre  
à l'adresse suivante :**

**Aveyron conservatoire Régional du Châtaignier  
La Croix Blanche  
12390 RIGNAC**

Nom : .....  
Prénom : .....  
Profession .....  
Tel .....  
Adresse : .....  
Mail .....