



ARDECHE

Un plan régional pour produire 450 tonnes de châtaignes AOP supplémentaires par an

» Depuis 2013, un programme de reconquête de la châtaigneraie traditionnelle a été lancé, suite notamment à la demande des transformateurs industriels ardéchois. Ils estiment manquer d'environ 2 000 tonnes de châtaigne par an, pour satisfaire leurs marchés. Entre 2013 et 2016, grâce au plan "ambition châtaigneraie traditionnelle", plus de 10 000 châtaigniers ont été rénovés par 265 producteurs ou propriétaires. Cela a permis un potentiel de 200 tonnes de châtaignes supplémentaires. La Région et le Département poursuivent cette action grâce au plan pluriannuel 2017-2020, qui associe Ardèche et Cantal. En Ardèche, les objectifs du plan sont de développer la production AOP Châtaigne d'Ardèche et d'approvisionner les opérateurs de la filière en matières premières locales. Objectif : produire 450 tonnes de châtaignes AOP supplémentaires en 2020, c'est-à-dire l'équivalent de la production de 8 000 arbres par an.

Agriculteurs ardéchois :

créateurs de saveurs et de paysages...



AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDECHE

Tel 04 75 20 28 00
contact@ardèche.chambagri.fr

www.ardèche.chambre-agriculture.fr
www.facebook.com/ChambreAgriculture07/

862764800

VOTRE RÉGION

ARDÈCHE | Des aides de la Région et du Département permettent aux agriculteurs de renouveler le verger castanéicole

À la reconquête de la châtaigneraie !

La châtaigne est le fruit emblématique de l'Ardèche. Pourtant, au fil des ans, la production de cette spécialité qui a nourri les habitants des siècles durant a subi une baisse considérable. Aujourd'hui, face à la demande croissante, les producteurs se mobilisent pour rénover et développer les vergers de châtaigniers. Ces passionnés nous expliquent comment.

« J'ai toujours rêvé de m'installer, j'étais tout mon temps libre dans la forêt pour nettoyer les arbres... » À 28 ans, César Marze a finalement franchi le pas cet été : depuis le 24 août, il est à la tête de son exploitation agricole, à Pranes, dans le Centre-Ardèche. Au cœur de son exploitation, qui compte aussi un élevage de volailles Label rouge et des petits fruits : la production de châtaignes, dans des vergers qu'il réhabilite depuis des années. « J'ai toujours vécu ici, et dans la forêt qui est dans ma famille, il y a toujours eu d'anciens châtaigniers. Il y a 6 ans, j'ai commencé à y venir régulièrement. J'ai appris à greffer sur des châtaigniers sauvages, avec des anciens du secteur... » C'est il y a trois ans que l'ancien salarié d'une entreprise spécialisée dans le contrôle qualité a décidé de faire de cette activité complémentaire son métier. « J'avais déjà les parcelles qui sont dans la famille depuis longtemps, où j'ai commencé à nettoyer et greffer. J'ai acheté deux hectares supplémentaires, avec de vieux arbres, qui ont une centaine d'années. » Parmi les raisons qui l'ont amené à se tourner vers la castanéiculture : « C'est une histoire de passion, mais aussi de débouchés : il y a une dynamique autour de la châtaigne, et les transformateurs sont en demande. »

aides est calculé en fonction. Cela représente de 50 à 80 euros par arbre », explique-t-il. Avantage de remettre en production des châtaigniers déjà adultes : « ils produisent beaucoup plus que les jeunes arbres. Puis on préserve ce qu'on fait les anciens. Quand on se promène dans le secteur, on voit que de très nombreux arbres pourraient être exploités, mais ils sont laissés à l'abandon ».

Il alerte : « Pour la reconquête des vieux châtaigniers, dans 20 ans, il sera trop tard, les arbres seront trop abîmés pour les remettre en production. Il est urgent de réagir ! »

Audrey MOREL

Notre vidéo sur
www.ledauphine.com



César Marze s'est installé cet été comme castanéiculteur. Photo Le DL/Fabrice HÉBRARD

« Un patrimoine que l'on se doit de transmettre en bon état »

« 85 % de ma production provient des arbres que j'ai plantés. » Michel Grange s'est installé en 1980 sur son exploitation de Lamastre, la Ferme du châtaignier, mais elle existe depuis sept générations. « On a toujours fait de la châtaigne », explique le castanéiculteur. Il a repris l'exploitation de son père, et a fait le choix, dès le départ, de planter de nouveaux arbres. « À l'époque, personne ne s'intéressait à la châtaigne, même si en Ardèche, c'est une production traditionnelle... Beaucoup de châtaigneraies étaient à l'abandon. » Mais lui y a cru. Des 8 hectares au départ, la Ferme du châtaignier réunit aujourd'hui trois exploitations : celle de Michel, son épouse Martine et leur fils Aurélien. En tout, ils exploitent 33 hectares et transforment l'intégralité de leur production. Chaque

année, ils récoltent environ 50 tonnes de châtaignes bio AOP. « On a créé en 1992 l'atelier de transformation. On faisait les produits traditionnels au départ (farine, crème), et on a élargi notre gamme. »

Aujourd'hui, au magasin qui se trouve dans l'exploitation, ils vendent soupes, crèmes aromatisées, liqueurs, pâtisseries, sirop et un large choix de châtaignes confites.

« Un châtaignier est adulte à 25 ans... Mais il peut vivre des siècles »

Pour Michel Grange, le travail de rénovation de la châtaigneraie est essentiel : « On ne peut pas faire que récolter et tirer des bénéfices des arbres : il faut penser que la châtaigneraie va traverser les générations... » C'est pour cela qu'il plante, chaque année, de nouveaux arbres qui

commenceront à produire au bout d'une dizaine d'années. « Un châtaignier est adulte à 25 ans... Mais il peut vivre des siècles. » Les plus anciens, chez lui, ont près de 400 ans.

Ces plantations nouvelles nécessitent de faire des choix stratégiques. « On a principalement des Comballe, Merle et une dizaine d'autres variétés anciennes. Mais on plante de plus en plus de Bouche rouge, une variété typique du Sud-Ardèche. Avec le réchauffement du climat, on a constaté qu'elle était de plus en plus adaptée à notre secteur. On anticipe les évolutions... »

Le plan régional "ambition châtaigneraie traditionnelle", signé fin 2017, accompagne le castanéiculteur dans son travail. « Je ramasse des châtaignes plantées par mon grand-père et mon arrière-



Michel Grange s'est installé en 1980 sur une exploitation qui s'est transmise de génération en génération. Photo Le DL/A.Mo.

grand-père. C'est un patrimoine qui nous a été confié, qu'on se doit de maintenir. Quand on plante, on sait qu'il y aura des générations après qui bénéficieront du travail. On se doit de transmettre une châtaigneraie en bon état. »

A.Mo.



TROIS QUESTIONS À...

Daniel Vernol

Producteur et président du syndicat de défense de la châtaigne d'Ardèche

« L'Ardèche est le 1^{er} département producteur de châtaignes en France »

→ Quelles sont les aides possibles pour reconquérir la châtaigneraie, et à qui bénéficient-elles ?

« Les aides représentent 283 000 euros par an de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, et 100 000 euros par an pour le Département de l'Ardèche, ainsi que des crédits européens (Leader Ardèche 3 et Feader). Les bénéficiaires sont l'ensemble des producteurs du département qui exploitent des variétés traditionnelles au sein de l'aire géographique AOP (1 000 ramasseurs dont 500 agriculteurs), qu'ils soient agriculteurs ou simple propriétaires. À ce jour, plus de 70 producteurs ont déposé une demande de subvention pour des travaux. »

→ En quoi consistent les travaux menés dans les châtaigneraies dans le cadre de ce plan de reconquête ?

« Il peut s'agir de réhabilitation de châtaigneraie, avec des travaux d'ouverture de vergers abandonnés, et d'élagage des arbres. Mais on crée aussi de nouveaux vergers, avec la plantation et le greffage de nouveaux arbres sur des châtaigniers sauvages. La remise en état

de la châtaigneraie nécessite également de couper des espèces concurrentes au châtaignier, et de nettoyer le sol. Des pistes d'accès collectives sont aussi créées. »

→ Pourquoi a-t-il été décidé de mettre en place cette reconquête, particulièrement en Ardèche ?

« Parce que l'Ardèche est le premier département producteur de châtaignes en France, mais sa châtaigneraie est vieillissante, et n'a pas fait l'objet d'un renouvellement suffisant sur les dernières générations. Ce plan (450 tonnes supplémentaires) doit permettre de répondre, en partie, aux besoins des transformateurs du département, qui estiment avoir besoin de 2 000 tonnes de châtaigne AOP supplémentaires par an. Leurs clients leur demandent des produits identifiés Ardèche, qui ne peuvent être réalisés qu'avec de la Châtaigne d'Ardèche AOP, puisque ce signe de qualité protège désormais cette dénomination. L'AOP engendre aujourd'hui une relocalisation des approvisionnements et est à la base de cette dynamique de reconquête. »

Propos recueillis par A.Mo.

LE CHIFFRE

5 000 C'est, en hectares, la surface de la châtaigneraie fruitière (et non sauvage), en Ardèche. Au XIX^e siècle, la surface consacrée à cette culture était de 58 000 hectares. Cela représente donc une régression de 90 % de la surface de la châtaigneraie ardéchoise.