



Le grand châtaignier

Le renouveau d'une production

L'arbre

- Le châtaignier Européen: *castanea sativa* est un arbre dont la culture s'est développée depuis l'antiquité autour du bassin Méditerranéen.
- Arbre à fruits ou à bois ces deux modes de cultures se sont développées au cours des siècles.

Le fruit

- Travail de sélection
 - Alimentation humaine et animale
 - Plusieurs centaines de variétés
- Consommation
 - Fraîches en saison
 - Traditionnellement, séchées pour une consommation à l'année (farine, badjanes)
 - Actuellement, produits prêts à consommer

Les critères de sélection

- Assurer une production régulière (sol, exposition, altitude)
- Avoir une bonne aptitude à l'épluchage (caractère marron)
- Avoir une bonne conservation
- Et un gout agréable (sucrée, tendre, friable)

La production

- En France
 - 500 000 tonnes dans les années 1870
 - Aujourd'hui environ 9 000 tonnes
- En Europe, les principaux autres producteurs sont:
 - l'Italie,
 - le Portugal,
 - l'Espagne,
 - la Grèce.

La consommation

- La France produit 9 000T, mais ses besoins sont estimés à plus de 20 000 T
- Deux types de marchés :
 - Le frais en saison (en régression)
 - Le marché des produits transformés en progression

Les signes officiels de qualité

- De nombreux signes de qualité existent dans les différents pays.
- En France, nous avons:
 - L'AOP farine pour la Corse.
 - L'AOP châtaigne d'Ardèche.
 - L'AOP châtaigne des Cévennes (en cours)
 - L'IGP châtaigne du Périgord

Les contraintes actuelles

- Plus d'un siècle d'abandon
 - Quasi disparition du verger
 - Et des savoirs faire qui lui sont liés.
- L'apparition de nouvelles maladies.
- Le changement climatique.

Les perspectives

- Regain d'intérêt de la part du consommateur (nature, bio ,santé)
- Développement d'outils de récoltes et de transformation...
- Rendant la production plus attractive même si de nombreuses difficultés sont encore présentes.

Merci pour votre attention

