



# La MicroInfo

## Châtaigne

Avril 2022

### La production de châtaignes en Turquie, Chili, USA et Grèce ? Participez à la conférence internationale d'Eurocastanea le 13 avril



**Eurocastanea**, en partenariat avec Interco, l'Arefh et l'Union Interprofessionnelle, organise une **conférence internationale sur la production de châtaignes le 13 avril 2022 de 16H00 à 18H00** avec un focus sur la production de la Grèce, de la Turquie, du Chili et des USA.

Vous pouvez participer en remplissant le formulaire d'inscription au lien suivant :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf6CQ7ktcntTMIxf1Fhf6r60uIRUOY9QhtMKgYwDW6kdJTKQw/viewform>

### Assemblée Générale de l'Union Interprofessionnelle



L'Union Interprofessionnelle a tenu son **Assemblée Générale le 25 mars** à la station expérimentale de Creysse dans le Lot.

En plus du bilan d'activité 2021 de l'association, l'assemblée, composée d'une trentaine de personnes sur place et en visioconférence, a pu **découvrir l'activité économique locale exercée autour de la production de châtaignes** avec les présentations du Comité interprofessionnel des fruits à coques du Lot, de Valcadis (expéditeur de 150 à 170 t de châtaignes à Baladou dans le Lot) et d'Andros dont la principale usine de production est basée à Biars sur Cère (46).

### Ouverture de l'Union aux producteurs transformateurs fermiers



L'Union Interprofessionnelle est composée de 4 collèges : syndicat de producteurs, coopératives, metteurs en marché et transformateurs.

**L'assemblée générale réunie le 25 mars à Creysse a décidé de donner aux producteurs fermiers la possibilité d'adhérer à l'Interprofession dans le collège des transformateurs.**

La cotisation, d'un montant annuel de 50€, permettra aux producteurs de suivre au plus près les activités de la filière mais aussi de pouvoir utiliser la marque collective "Marrons du Périgord". **L'assemblée a également décidé de travailler au changement de dénomination de la marque afin que l'ensemble des territoires comme le Limousin ou le Quercy, puisse s'y reconnaître.**



Charte d'utilisation de la marque :

- **Produits fabriqués avec 100% de marrons produits dans la zone de production du bassin (annexée dans la charte)**
- **Siège de l'entreprise basé dans la zone de production**
- **Une qualité minimale du produit décrite dans la charte**
- **Respect de la charte graphique**

### Les châtaigneraies, puits de carbone

# LABEL BAS CARBONE



Carbonapp, en partenariat avec L'Union Interprofessionnelle a monté récemment le premier projet collectif de vergers bas-carbone.

La Méthode Vergers, déposée en octobre 2020, n'a presque jamais été mise en œuvre sur le terrain. Carbonapp en se rapprochant de la filière châtaigne a fait le choix d'y remédier en accompagnant les exploitants dans leur labellisation et dans l'obtention de financements.

Cette méthode s'applique à tout exploitant souhaitant réaliser la plantation d'une culture fruitière pérenne (verger) sur une terre non cultivée actuellement pour cet usage dans l'objectif de soutenir l'accroissement des puits de carbone français. Elle permet de certifier les réductions de carbone générées par la plantation des fruitiers. Ces certificats carbonés peuvent alors être financés par des acteurs réellement soucieux des problématiques climatiques. Ces financements sont les bienvenus pour les producteurs de châtaignes car les autres aides publiques sont particulièrement faibles, tandis que les coûts de plantation et d'exploitation restent très élevés.

Carbonapp et L'Union ont ainsi accompagné plusieurs exploitants producteurs de châtaignes dans leur demande de labellisation. Ce premier dossier collectif est en cours d'instruction auprès de la DREAL Nouvelle-Aquitaine.

**Quelles sont les caractéristiques de ce regroupement de projets ?**

- **7 porteurs de projets individuels**
- **Environ 2 000 tonnes équivalent carbone (TeqCO2) pouvant être stockées**
- **5 projets en châtaignes, 2 en noix**
- **Un total de 36,8 hectares**
- **Des projets en Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne**



Pour en savoir plus : <https://www.carbonapp.fr/post/carbonapp-monte-le-premier-projet-collectif-de-vergers-bas-carbone>

## Pour un plan ambitieux National Châtaigne



Plan national de  
développement de  
la castanéculture

Syndicat national des  
producteurs de châtaignes

**Le syndicat national châtaigne demande au gouvernement qu'un plan ambitieux de développement de la production française de châtaigne soit mis en place rapidement.**

*“Les perspectives économiques pour la production sont favorables car nos marchés sont en demande, en particulier pour la transformation. Les effets environnementaux de la castanéculture sont également très positifs : stockage carbone, biodiversité, lutte contre les incendies dans les zones à risque du sud de la France, plus de 50 % du verger engagé en production biologique, ...*

*Notre défi principal dans les années à venir est le développement de la production de châtaigne par la création et la rénovation de vergers.*

*Nous manquons de fruits français (+ de 50 % de la consommation est importée).*

*Nous faisons face depuis des dizaines d'années à une baisse des surfaces de vergers et de la production, renforcée par le changement climatique et des problèmes sanitaires.”* explique Michel Grange dans son courrier adressé au ministre de l'agriculture.

Ce plan d'une durée de 5 ans et d'un montant de dépense de 100M€ (plantation et réhabilitation de vergers, aide aux équipements en matériel au verger, appui à la recherche et l'expérimentation, animation et mise en œuvre du plan, communication) **demande une dotation financière de 50M€ pour être mis en œuvre.**

## Le Plan National pollinisateur



Porté par les ministères de la Transition écologique, et de l'Agriculture et de l'Alimentation, le nouveau plan pollinisateur porte sur la période 2021-2026. Décliné en 6 axes, il rassemble des mesures concrètes en faveur des insectes pollinisateurs sauvages et des abeilles domestiques, pour restaurer leurs habitats et améliorer leurs ressources alimentaires disponibles, ainsi que pour restaurer les services écologiques rendus par la pollinisation.

En France, de très nombreuses espèces cultivées dépendent des insectes pollinisateurs, parmi lesquelles la châtaigne.

**Six axes thématiques, pour favoriser la protection des pollinisateurs :**

- Amélioration des connaissances scientifiques ;
- Leviers économiques et d'accompagnements des agriculteurs, apiculteurs et forestiers ;
- Accompagnement des autres secteurs d'activités (aménagement urbains, infrastructures linéaires, sites industriels, sites à grande emprise foncière, aires protégées) ;
- Préservation du bon état de santé des abeilles et autres pollinisateurs ;
- Réglementation pour la protection des pollinisateurs lors de l'autorisation et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ;
- Partage des pratiques agricoles favorables aux pollinisateurs.

Il s'agira par exemple de mobiliser une diversité d'acteurs et disséminer largement les pratiques favorables aux pollinisateurs.

## ERASMUS : prochain RDV en Autriche

En Autriche, on retrouve des arbres centenaires, des forêts de châtaigniers, **mais aussi de nouveaux vergers cultivés avec des méthodes avant-gardistes.**



Là-bas, les producteurs plantent de la châtaigne en diversification de la pomiculture ou comme alternative aux prairies auparavant utilisées pour l'élevage.

Avec 140 ha de vergers de châtaigniers, l'Autriche ne pèse pas tant par son poids de production **mais bien par rapport à son dynamisme et l'innovation dont elle fait preuve sur la production de châtaignes** notamment grâce au programme de financement GAP (jusqu'à 1 200,00 € d'aide par hectare pour des systèmes de plantation réguliers avec une taille et un entretien qui permettent d'attendre des récoltes de haute qualité).

Ainsi, les partenaires du programme d'échange Erasmus mené par l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine, ont choisi d'y faire leur prochaine rencontre au mois de mai. 4 jours sur place permettront au groupe de découvrir leurs modes de productions mais aussi de mener un travail sur la formalisation du réseau.

## Plaidoyer pour la châtaigne



Dans le cadre des 35 ans d'erasmus+, le projet CASTANA et plus spécifiquement la filière châtaigne a été mis à l'honneur par Emmanuel Rabaud devant le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie.

Ecoutez ici son intervention : <https://www.youtube.com/watch?v=Zjzvhs-vtvE>  
Elle se situe entre les minutes : 1h44mn35 seconde et 2h00 soit 15 minutes

## Soin des chancres du châtaignier, dérogation acceptée



L'autorisation de mise sur le marché dérogatoire demandé par le syndicat National pour le produit de lutte contre le chancre du châtaignier vient d'être accordée, commercialisé sous le nom "Hypocrypho".

Période d'utilisation : 120 jours, du 15 mars 2022 au 13 juillet 2022.  
Possibilité de l'utiliser en production biologique.

Plus d'information :  
[Autorisations de mise sur le marché d'une durée maximale de 120 jours délivrées par le ministère dans des situations d'urgence phytosanitaire](#)

[DÉROGATIONS 2021-2022](#) (site de l'ITAB)

## Bulletin Technique Châtaigne Sud-Ouest



Interventions à faire au verger ?

Actualités techniques ?

Abonnez-vous au bulletin technique châtaigne auprès de [nathalie.magnin@na.chambagri.fr](mailto:nathalie.magnin@na.chambagri.fr)

15€ / an pour un abonnement numérique  
25 €/an pour un abonnement postal

## Salon de l'Agriculture : l'atelier de la châtaigne de Dournazac médaillé

Toutes nos félicitations à Alexis Delouis et à l'équipe de l'Atelier de la Châtaigne de Dournazac pour la médaille d'argent qu'ils ont obtenu sur leur crème de marrons lors du Concours Général Agricole.

Le Concours Général Agricole récompense les meilleurs produits français !

Découvrez tous les produits de l'atelier de la châtaigne ici : <http://atelierdelachataigne.com/>



## On a testé : le moelleux chocolat et crème de marron

♥ Facile, simple, délicieux et validé par l'Union de la châtaigne !

La crème de marron remplace le sucre et quasiment la farine.

- Mélanger (100g de chocolat et 100g de beurre) + (3 œufs et 360g de crème de marrons)
- Ajouter 1cc de levure et 3 cs de farine
- Faire cuire 25min à 150°C



Recette assiettescoquette



Union Interprofessionnelle Chataigne sud-ouest France

Puy-Pinçon – Immeuble consulaire – Tulle Est – BP30 – 19001 TULLE CEDEX

Mail : [union.chataigne@gmail.com](mailto:union.chataigne@gmail.com)

