



EDITO



« Nous devons préparer l'avenir »

La récolte exceptionnelle en volume de 2022 en Sud-Ouest et un marché du frais de plus en plus compliqué, nous met tous face à nos responsabilités, producteurs, metteurs en marché de châtaignes fraîches et transformateurs. Nous avons collectivement un travail important à réaliser pour valoriser les volumes de production actuels et ceux qui se profilent à l'avenir. D'une production moyenne de 3000 tonnes par an, le potentiel de production de châtaignes du bassin pourrait doubler en quelques années. Cette année, les infrastructures de collecte ont vite été dépassées par les volumes de châtaignes arrivant en masse dès la mi-septembre alors que la saison de commercialisation plus tardive ne s'est réellement mise en place qu'en novembre.

Des problèmes de qualité sont apparus au verger...

L'enjeu est de créer de la valeur pour l'ensemble de la filière et pour y parvenir nous allons devoir amplifier notre travail sur plusieurs axes :

- Les producteurs doivent améliorer la qualité des fruits au verger par une meilleure maîtrise phytosanitaire et des chantiers de récolte mieux conduits.
- Les opérateurs frais vont devoir augmenter les capacités de traitement et de stockage en station, investir dans des outils de traitement des fruits pour améliorer la qualité. Le trempage à l'eau chaude a fait ses preuves en Italie en Espagne et au Portugal...
- Face à la régression de consommation des châtaignes fraîches nous devons diversifier les valorisations en s'engageant fortement dans la transformation, cela concerne autant la production actuelle que celle qui va arriver.

Nous traversons une période de crise, elle doit nous inciter à réfléchir, à travailler et à investir pour l'avenir.

Je donne rendez-vous en janvier 2023 à l'ensemble des représentants des producteurs, aux opérateurs frais et aux transformateurs du bassin pour une réunion de bilan et de perspectives sur notre filière.

Bertrand Guérin, Président de l'Union Interprofessionnelle châtaigne du Sud-Ouest

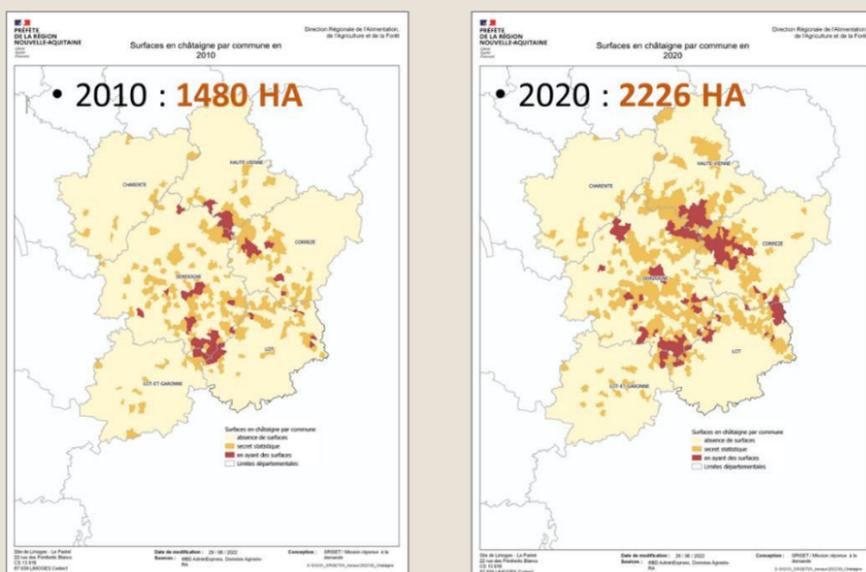
Bilan de saison châtaigne

D'une manière globale, la production de châtaignes de 2022 a été exceptionnellement haute. Les rendements ont été supérieurs à la moyenne et la qualité au rendez-vous. Avec une avance de 10 à 15 jours, la production de Corrèze et Haute-Vienne a été particulièrement abondante (+50% par rapport à 2021). En Dordogne, Lot, Lot et Garonne, la production avoisine les + 20% (*). Cela peut s'expliquer par les bonnes conditions climatiques lors de la floraison/pollinisation et par les deux années précédentes de faible production. Mais cette progression est aussi le fait du développement accéléré de nouveaux vergers depuis une dizaine d'années qui arrivent aujourd'hui en production.

**Certains vergers en sol léger ont tout de même souffert de la sécheresse et de la chaleur entraînant une faible production et de petits calibres.*

BGSO : + 1045 HA de châtaigniers depuis 2010

Les cartes ci-dessous montrent l'évolution de la châtaigneraie cultivée sur le bassin Sud-Ouest depuis 2010 (surfaces multipliées par 1,7).



Cela nous montre le potentiel de production à venir avec 1045ha soit 46% des surfaces qui ont moins de 12ans. Tous les départements ont vu les surfaces progresser, la Haute-Vienne et la Corrèze en tête avec des facteurs 3 à 4 :

Département	2010		2020		Augmentation en 10 ans	
	Surfaces en châtaignier (ha)	Part	Surfaces en châtaignier (ha)	Part		
Dordogne	664,82	45%	1086,67	43%	+ 421,8 ha	x 1,63
Corrèze	228,26	15%	715,19	28%	+ 486,9 ha	x 3,13
Haute-Vienne	131,52	9%	518,27	21%	+ 386,7 ha	x 3,94
Lot	226,96	15%	357,47	14%	+ 130,5 ha	x 1,58
Charente	101,79	7%	128,29	5%	+ 26,5 ha	x 1,26
Lot-et-Garonne	50,26	3%	110,8	4%	+ 60,5 ha	x 2,20
Pyrénées-Atlantiques	17,06	1%	46,26	2%	+ 29,2 ha	x 2,71
Charente-Maritime	20,68	1%	23,06	1%	+ 2,4 ha	x 1,12
Gironde	39,52	3%	31,81	1%	-7,7 ha	x 0,80
Creuse	0,6	0%	16,72	1%	+ 16,1 ha	x 27,87
Vienne	5		10,48	0,40%		
Total	1481,47	100%	2526,75	100%	+ 1045,3 ha	x 1,71

Une saison au plus bas en Espagne et au Portugal

Contrairement à la France et l'Italie, l'Espagne et le Portugal qui produisent respectivement 30 et 50 milles tonnes en moyenne, ont accusé une production historiquement basse avoisinant les -80% dans certains bassins. Ce manque de production, jamais vu depuis 15ans, laisse des marchés non pourvus et de la spéculation sur le châtaigne d'industrie.

Valoriser la châtaigne du Sud-Ouest, lancement de la marque Marrons du Périgord-Limousin



La marque territoriale Marrons du Périgord-Limousin a été déposée auprès de l'INPI en 2022 par l'Union interprofessionnelle.

Cette marque est à la disposition des adhérents de l'Union pour la commercialisation des marrons entiers avec ou sans périscarpe et des produits élaborés à base de châtaignes selon un règlement d'usage. Une concession de la marque est également proposée aux entreprises non adhérentes.

Le conseil départemental de la Dordogne reconduit son plan Chataigne

Le conseil départemental de la Dordogne soutient le développement de la filière châtaigne, la modernisation des outils et la professionnalisation des producteurs.

La plantation de châtaigniers, l'acquisition de matériel et les travaux d'entretien sont aidés hauteur de 25% des dépenses, 40% pour les exploitations en agriculture biologique, les exploitants allocataires du RSA, les jeunes agriculteurs ou nouveaux installés.

Ces aides sont destinées à tous les types de statuts, y compris double actif et cotisants solidaires.

Ce plan a permis le financement de :

- EN 2021 : 34 DOSSIERS DE 336 113€ D'INVESTISSEMENTS REPRESENTANT 108 570€ DE SUBVENTIONS ;
- EN 2022 : 26 DOSSIERS DE 270 000€ D'INVESTISSEMENTS REPRESENTANT 74 512€ DE SUBVENTIONS

Plus de renseignements auprès du Syndicat Départemental des Producteurs de Marrons et Châtaignes du Périgord (0673069316).

Valoriser la châtaigne fraîche en rayon, mieux conserver, moins jeter



L'union Interprofessionnelle et le syndicat des producteurs de châtaigne de France ont mené une campagne de sensibilisation auprès des responsables de rayons et de magasins sur les bonnes pratiques de conservation de la châtaigne sur les étals. « La châtaigne est un fruit frais, fragile, soumis à dessiccation. A conserver au réfrigérateur impérativement. »

Avec l'appui d'Interfel, ce travail sera poursuivi dès 2023.

Label Rouge, Nouvel Emballage



La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire prévoit que tout commerce de détail expose à la vente les fruits et légumes frais non transformés sans conditionnement composé de matière plastique à compter du 1er janvier 2022.

L'emballage commun du petit plateau « Marrons Label Rouge » commercialisé sous la marque collective « Excellents par Nature » a donc été décliné en carton cette campagne.

Plan de communication : suivez-nous sur les réseaux

Retrouver-nous sur : [YouTube](#) ; [Facebook](#) ; [LinkedIn](#)



Plan de communication : nouveau site internet



[Découvrez](#) le site internet www.marronsdupergord.fr mis à jour en 2022

La châtaigne dans la campagne d'automne et festive de fin d'année de l'Aana

L'agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine soutient les filières de production de la région et met en œuvre tout au long de l'année des campagnes de promotion sur les produits.

Cette année, sous le ton du Mieux Manger, la châtaigne a été promue lors des campagnes d'automne et hiver.



Plan de communication : pour que les Néo-Aquitains se réapproprient la châtaigne

Tout au long de la saison, l'Union interprofessionnelle a fait la promotion de la châtaigne lors d'événements locaux. Entourée des autres filières réunies dans la fédération des signes officiels de qualité, de l'Aana et des syndicats locaux, nous nous adressons à la population locale, aux enfants, et communiquons sur les valeurs de l'arbre et du fruit pour l'environnement, la santé et le plaisir !



Sarlat, Peri'meuh



Beynat, Foire primée à la châtaigne



Dournazac, fête de la châtaigne



Villefranche du Périgord, fête de la châtaigne



Périgueux, Festival du Livre Gourmand



Bordeaux, soirée Périgord Attitude

CTIFL : Mise à jour de la monographie Châtaignes et Marrons

Véritable référence pour la filière, la monographie Châtaignes et Marrons, écrite par Henri BREISCH en 1995, va être mise à jour en 2023. Elle sera le fruit d'une rédaction collaborative de l'ensemble des structures œuvrant sur le secteur.



2023 : VII International Chestnut Symposium

Le 7^e symposium international de la châtaigne aura lieu à Lugo en Espagne du 26 au 29 juin 2023. Plus d'information sur <https://www.ishs.org/symposium/313>



Un nouveau bureau élu au Comité Interprofessionnel du Noyer et du Châtaignier du Bas Limousin

Le Conseil d'Administration du Comité du Noyer et du Châtaignier de Corrèze a élu son nouveau bureau :



Président : Alain SOULIE
 Vis-Président(e) : Vincent GISCARD, Cécile VALERY, Vincent VACHERIE
 Trésorier : Christophe BROUSSOLLE
 Secrétaire : Alain LACHAUD
 et
 Représentante de la section châtaigne : Anne-Marie COUSTY

EUROCASTANEA, un réseau très actif

Fondé en 2010, Eurocastanea a été initié pour promouvoir les relations et la mise en réseau à l'échelle européenne des acteurs du secteur de la châtaigne. Dans ce cadre, avec l'aide de l'AREFLH et INTERCO, il est organisé un événement annuel – The European Chestnuts Day ainsi que des missions à l'étranger dans les pays hors EU. Depuis 2021, le réseau s'est renforcé grâce au financement du programme ERASMUS+ obtenu par l'Aana, permettant aux 5 pays membres fondateurs davantage d'échanges. Les objectifs du réseau sont triples : renforcer la consommation de la châtaigne, favoriser les échanges techniques sur la production et le marché, favoriser la coordination des programmes de recherche et de développement.

12^e Journées Européennes de la Chataigne



Après la tenue en 2021 des journées européennes en Périgord Limousin, place cette année à l'Italie du Sud, région Campanie. La Campanie est la plus grosse région de production de châtaignes.

Organisées par le District de la Châtaigne, ces journées ont été un succès.



Les temps forts : prévisions de récolte (belle récolte était annoncée en Italie, France, Grèce, Autriche même si on s'attendait à des calibres moyens faute de pluie, inquiétudes pour le Portugal et l'Espagne qui annonçaient la mauvaise année), mise en commun des travaux sur l'importance du rôle des châtaigneraies dans le captage du carbone, réflexion sur l'importance de l'innovation dans les produits pour une consommation toute l'année..., visites d'entreprises (Termino Frutta, producteurs de marrons glacés et marrons surgelés utilisant 10000T de châtaignes, c'est à dire plus que la production française qui est de 8000t, Nunziata technologie, fabricant de matériels dédiés au stade post-récolte : assainissement à l'eau chaude, pelage vapeur ou brûlage, inciseur lasers, lustreuse, trieur optique) et visites de magnifiques



châtaigneraies. Merci aux organisateurs Italiens, à l'Areflh, à Interco Nouvelle Aquitaine et aussi à l'Aana, animateur du programme Erasmus+ adulte qui nous permet de favoriser ces échanges !

L'année prochaine, le congrès se tiendra en Autriche.

Les châtaigneraies, puit de carbone

Les conférences ont permis de mettre en commun les travaux menés dans les différents pays mettant en évidence l'importance du rôle des châtaigneraies dans le captage du carbone. Occasion pour la France de présenter son Label Bas Carbone et sa première application en 2022 à 5 projets de plantations de châtaigniers en Nouvelle Aquitaine avec Carbonapp : 14.8 ha labellisés, permettant le captage de 843 tonnes d'équivalent CO₂, émissions déduites. Un appel à candidature pour la labellisation des nouvelles plantations 2022-2023 est disponible auprès de l'Union Interprofessionnelle.

Castagna del prète, d'une production traditionnelle à un produit innovant



Manger de la châtaigne toute l'année, capter de nouveaux consommateurs... Un thème de réflexion qui a été à l'ordre du jour des rencontres.

Un exemple d'innovation Italienne s'appuyant sur la tradition : La châtaigne du Prêtre. Une châtaigne grillée en coque pour l'apéritif, disponible toute l'année.

ERASMUS+ CASTANA à la rencontre de la châtaigne du Bierzo en Espagne.

En novembre 2023, les partenaires du projet ERASMUS se sont retrouvés en Espagne au cœur de la zone de production du Bierzo en Castille-et-León (2^{ème} zone de production après la Galice).

Dans cette région, la châtaigneraie, qui a été introduite il y a 2000ans par les Romains dans les Médulas pour nourrir les esclaves qui travaillaient à l'extraction du minerai d'Or, produit 6 à 7000 t de châtaignes mais est aujourd'hui en déclin : dépérissement et manque de renouvellement.

Hormis la découverte de la filière et les visites d'entreprises, cette mission a permis de travailler à la formalisation du réseau, à la prochaine mission de lobbying à Bruxelles, au plan de communication, ainsi qu'au dépôt du prochain programme.

Un projet de l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine.

ÁREA	Producciones (TN) 2021
Galicia	11.200
Castilla y León	6,759
Andalucía	3,700
Extremadura	5.000
Otros	1.000
Total	26,759



Union Interprofessionnelle Chataigne sud-ouest France

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

Mail : union.chataigne@gmail.com

