

Marron du Périgord-Limousin vit la « Périgord Attitude »

Notre filière est partenaire du grand plan de communication qu'orchestre les Vins de Bergerac-Duras pour promouvoir les produits d'excellence du Périgord : plan média, événementiel, affichage ...



Une belle soirée de promotion s'est déroulée à domicile à Bergerac le 13 avril dans le cadre de [l'Odysée Dordonha](#).



Soirée Périgord Attitude à Bergerac en compagnie des filières : L'Agneau du Périgord, Foie Gras du Périgord, Noix Périgord Aop, Marrons Du Périgord Limousin, Le Poulet du Périgord, Fraise du Périgord et des Vins de Bergerac et Duras. Le tout sublimé en cuisine par Philippe Escaich et Philippe Mesuron.

Et pour la première fois, Périgord Attitude a débarqué à Vannes !

Jeudi 18 mai 2023, soirée de promotion auprès d'un public Vannetais conquis par notre Marron du Périgord-Limousin !

Distribution réussie du carnet des bonnes adresses.



De la châtaigne pour tous !



Les filières marrons du Périgord-Limousin et Agneau de lait des Pyrénées IGP se sont associées à l'AANA et Epi'sol Pessac pour œuvrer en faveur de la solidarité alimentaire à travers un atelier culinaire. Occasion de faire découvrir aux plus précaires les produits régionaux et de faciliter un accès durable à une alimentation de qualité.

EPI'SOL est une épicerie solidaire ouverte à tous qui permet aux personnes en difficulté d'accéder à une alimentation de qualité. Grâce à des partenaires locaux, ÉPI'SOL propose des produits frais ou cuisinés, du vrac.... Une belle initiative.

Remerciements à l'association Marron D4 pour l'approvisionnement !

La châtaigne, un produit pour toute l'année



La production de châtaigne dans le bassin sud-ouest c'est aussi un réseau d'entreprises qui travaillent la châtaigne et offre une gamme de produits pour une consommation toute l'année, sucrée et salée : châtaignes cuites, châtaignes sèches, farine, purée, crèmes, biscuits, pâtes...



LA CABANE À MARROU
Marrou
24550 Villefranche du Périgord
05 53 29 49 50
[Site internet](#)



FERME DU CHÂTENET
LE CHÂTENET
19700 Lagraulière
[Site internet](#)



L'ATELIER DE LA CHÂTAIGNE
13, route de Montbrun 87230 Doumazac France;
Tél: +33 (0)5.55.78.46.47
E-mail: contact@atelierdelachataigne.com
[Site internet](#)



LA FERME DE VIALARD
5 de l'avenue de la borie de Vialard.
24200 Carsac-Aillac
Tel: 05.53.31.98.50.
[Site internet](#)



INOVFRUIT
15 Rue de la Mairie
24400 Saint Médard de Mussidan
[Site internet](#)



LA CHATAIGNERAIE MAISON COSTE
Eyzat Haut
19190 Beynat
Tel: 06 82 83 30 20
[Site internet](#)



DOMAINE DE RAPATEL
24550 Villefranche du Périgord
Téléphone : 05.53.30.44.05
Site Web : <http://www.chataigneduperigord.fr>



L'ÎLE FEYDEAU
Le Grand Chemin
24490 LA ROCHE-CHALAIS
Tel: 06 83 20 42 42



MARRONS D4
24250 Cénac Saint Julien
Tel: 06 80 02 21 98



LA FERME BROSSARD
Brossard
19190 Lanteuil
Tel: 06 81 96 13 38
[Site internet](#)



PONTIER
ZA des vieux Chênes, Route de Ceyrat
19130 Objat
[Site internet](#)



VALADE
11 Rue du Verdier
19210 Lubersac
[Site internet](#)



ANDROS
Zoning Industriel
46130 Biars-sur-Cère
[Site internet](#)

Le Chili à l'assaut de la châtaigne ?



Du samedi 1 avril au dimanche 9 avril 2023 s'est déroulée une mission interprofessionnelle au Chili. Organisée par INTERCO Nouvelle-Aquitaine, cette mission européenne visait deux objectifs :

- Le premier était de comprendre la technique de conduite du verger haute densité promue et pratiquée par les producteurs chiliens et d'en mesurer l'efficacité ;
- Le deuxième était d'appréhender le développement de la filière.

La délégation française était composée de 11 personnes : Ana Merchan (animatrice d'INTERCO Nouvelle-Aquitaine), Bertrand Guérin (producteur), Daniel Mathieu (producteur transformateur), Géraldine MAIGNIEN (animatrice de l'Union Interpro sud-ouest), Jacques Angibeau (producteur), Jean-Roland Lavergne (producteur), Julien et Carole Pillard (producteurs), Magalie Léon Chapoux (conseillère arbo), Patrick Henry (producteur), Philippe Jardel (producteur) et Yves Brugeaud (producteur).

Contexte de la production de châtaigne du Chili

La production de châtaigne au Chili représente aujourd'hui 2500t. C'est l'équivalent de la production du sud-ouest. 1000t environ proviennent d'une production traditionnelle, le reste de la production provient d'une nouvelle dynamique de plantations de producteurs organisés dont les premières récoltes ont commencé en 2010.

Cette organisation développe environ 200ha de vergers par an et préconise la plantation des vergers en haute densité. Les variétés utilisées sont des sativa Italiennes, adaptées au marché de l'industrie (calibres moyens, bonne pelabilité).

Le principal débouché, pour près de 90%, est le marché de l'industrie en Europe (Italie en tête), en contre saison.

Le verger haute densité



Sa maîtrise réside par la taille de formation en axe contenant la vigueur de l'arbre. Cette conduite a pour objectif de favoriser l'incidence de la lumière sur les branches fruitières,

de favoriser une mise à fruits rapide tout en maintenant un potentiel de production élevé dans le temps.

Forces et faiblesses

- Les conditions sanitaires et agronomiques du Chili sont un atout indéniable pour la production de châtaignes : pays indemne de chancre, de cynips, de phytophthora, de carpocapse ou de tordeuse, des sols profonds, volcaniques, très fertiles. En résulte une bonne productivité et une très bonne qualité de lots finis.
- Le matériel végétal disponible est assez limité du fait de la rigueur sanitaire imposée pour l'import de nouvelles variétés, mais les variétés italiennes dont ils disposent sont très bien adaptées au marché de l'industrie qu'ils visent actuellement (goût, pelage, calibre).
- La filière mise en place est très bien organisée avec un seul opérateur commercial pour une offre de contre saison en Europe qui, pour le moment, trouve sa place sans difficulté malgré les coûts économiques et environnementaux du transport.

Une concurrence pour l'Europe ?

Avec une production pour le moment assez mesurée (2500t), le Chili trouve aisément sa place sur le marché européen auprès des entreprises de transformation recherchant un approvisionnement complémentaire en contre saison. En l'état, ces volumes ne semblent pas représenter une concurrence aux producteurs européens mais la vigilance doit être de mise : l'augmentation des volumes produits dans ces conditions sanitaires, et par ailleurs une qualité qui elle régresse en Europe du fait des problèmes phytosanitaires non maîtrisés pourraient devenir une vraie menace au débouché de la production européenne. Face à cela, il est urgent, dès à présent, de progresser techniquement pour une châtaigne plus qualitative pour le débouché de l'industrie, de structurer l'offre sur le marché de la transformation et de renforcer la communication en faveur de la consommation de châtaignes européennes.

Journée de mobilisation à Bruxelles



Une délégation de 16 représentants de la filière châtaigne d'Europe est allée à Bruxelles délivrer les messages clés de la stratégie que défend le réseau Eurocastanea pour le secteur. Trois réunions ont été organisées avec :

- la Direction générale agricole de la Commission Européenne,
- les représentants des régions de production siégeant à Bruxelles,
- les députés européens sous l'impulsion de Madame la Député Isabel Carvalhais du Portugal.

Action financée dans le cadre du projet CASTANA de l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine.

Ça tourne dans les châtaigneraies avec le projet CASTANA



L'AANA organise actuellement des tournages pour un rendu de vidéos autour de la châtaigne illustrant projets vertueux et valeurs de la châtaigne :

- Qualité nutritionnelle de la châtaigne avec l'appui d'Interfel
- Économie circulaire avec le recyclage des bogues
- Biodiversité dans les vergers avec l'appui du GMHL
- Innovation au service de la production
- Valorisation de la production d'un territoire
- Recettes des pays

Vidéos disponibles ou à venir sur [Marrons du Périgord Limousin - YouTube](#)



Union Interprofessionnelle Chataigne sud-ouest France

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

Mail : union.chataigne@gmail.com

