



Les producteurs de châtaignes tirent le bilan de 2023

Avec une surface totale du verger de châtaignier du bassin estimée à 3000 HA (surface multipliée par 2 depuis 2010), le potentiel de récolte des opérateurs membres de l'Union sud-ouest serait actuellement de 2700 T de châtaignes. La récolte de 2023 a été loin de ce compte. Nous estimons que seules 1800 T ont pu être collectées par ces opérateurs, soit une perte au verger de 35%.

En cause, un climat défavorable (pluies à la floraison, chaleur et sécheresse pendant le grossissement des fruits et la récolte) ayant engendré une mauvaise pollinisation, de l'échaudage, des dessèchements et de la pourriture des fruits. A cette perte de récolte, il faut ajouter les pertes au tri et au stockage en station fruitière atteignant environ 15% du volume livré.

Malgré d'assez beaux calibres, les prix de vente n'ont pas permis de compenser ce manque de volume, faute de récolte qualitative.

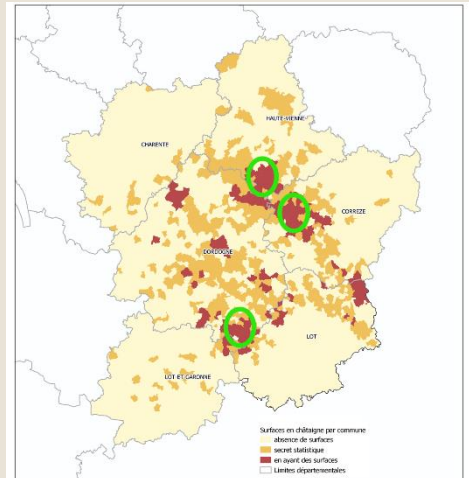
Le fléau de la pourriture interne

Le phénomène de pourriture de la châtaigne est une problématique assez récente pour la filière. Ce n'est que depuis cette dernière décennie que les producteurs s'efforcent de mettre en place des méthodes au verger et en conservation pour maîtriser cette maladie (récoltes rapides, mise au froid immédiate, méthodes de conservation rigoureuse).

C'est véritablement en 2018 que toute la filière a pris conscience de l'ampleur du problème suite à une année très mauvaise. Les producteurs ont alerté les pouvoirs publics et la recherche française s'est organisée pour travailler sur ce sujet et trouver des solutions.

L'année 2023 permet de confirmer que la pourriture est désormais le problème sanitaire numéro 1 pour toute la filière. Producteurs, metteurs en marché, transformateurs et consommateurs sont impactés. En 2023, 16% des fruits fraîchement récoltés présentaient des symptômes d'attaque contre 1 à 4 % les années précédentes (source coopérative sud-ouest). Et ce taux s'aggrave au fur et à mesure de la conservation.

Le champignon responsable est bien identifié : *Gnomoniopsis castanea*. Toutes les zones castanéicoles d'Europe et au-delà sont touchées. Le changement climatique explique sans doute cette rapide émergence. Des travaux de recherches sont menés dans la plupart des pays producteurs d'Europe mais aussi en Australie, USA et Chili. Nous sommes convaincus que la solution au problème passera par un renforcement de la coopération internationale. Le rôle de l'association européenne de la châtaigne Eurocastanea est fondamental. Un séminaire dédié à ce sujet aura lieu le 9 février 2024 ([inscription obligatoire ici](#))



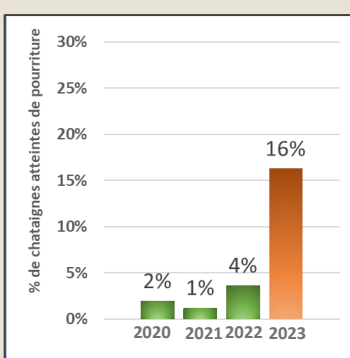
Cartographie des vergers de châtaignier en sud-ouest : 3000 HA de vergers (x 2 depuis 2010).

Cantons ayant le plus de surface de châtaigniers :

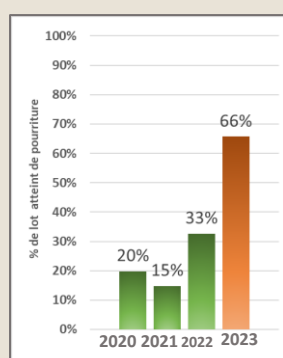
- Saint-Yrieix la Perche, 243 HA recensés
- Vallée de la Dordogne, 240 HA
- Uzerche, 234 HA

Cantons ayant le plus progressé en surface cette dernière décennie :

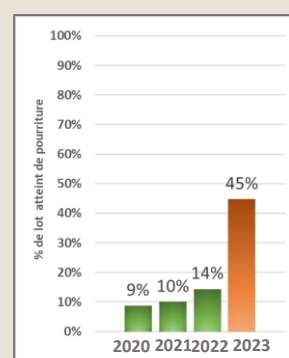
- Uzerche, +179 HA
- Saint-Yrieix la Perche, +156 HA
- Eymoutiers (Coussac) : + 118 HA
- Thiviers : + 106 HA
- Allasac : + 106 HA
- Vallée de la Dordogne + 22 ha



En 2023, 16% des fruits fraîchement récoltés, toutes variétés confondues, sont atteints de pourriture contre 1 à 4% en moyenne les années précédentes.



En 2023, 66% des lots de châtaignes toute variété confondue, présentaient des symptômes d'attaque de pourriture, contre 22% en moyenne les années précédentes.



La variété Bournette, réputée peu sensible aux pourritures, présentait 45% des lots avec des symptômes d'attaque de pourriture, contre 11% en moyenne les années précédentes.

Source : coopérative sud-ouest

Derniers jours pour s'inscrire : conférence européenne sur la pourriture des châtaignes

Eurocastanea vous invite à participer à une conférence en ligne sur le champignon pathogène *Gnomoniopsis castaneae*, responsable de la pourriture des châtaignes.

Que sait-on de ce pathogène, de ses facteurs d'influence, des moyens de lutte testés ?

Langue : Anglais (pour celles et ceux qui le souhaitent, un logiciel de traduction en français de précision moyenne, sera disponible)

Inscription avant le 7 février

CONFÉRENCE
GNOMONIOPSIS CASTANEA
What is known about this chestnut pathogen, its influencing factors, the means of control?

February 9, 2024
From 3:00 p.m. to 5:00 p.m. Paris time
Online video conference

Date et horaires : 9 février 2024, de 15H00 à 17H00

Pour participer, [inscrivez-vous ici](#) avant le 7 février.

Suite à votre inscription, un lien de connexion vous sera envoyé.

Une enveloppe de 5M€ affectée à un plan national châtaigne

Le Syndicat National des Producteurs de Châtaignes et les parlementaires des régions castanéicoles ont été reçus au cabinet de Monsieur le Ministre de l'Agriculture mardi 23 janvier 2024. La rencontre a été consacrée à l'utilisation des 5 millions d'euros de crédits votés



Les représentants du syndicat national des producteurs de châtaignes avec Monsieur le député Fabrice Brun devant le ministère de l'Agriculture.

pour la filière châtaigne dans la récente loi de finances, à l'initiative du député ardéchois Fabrice Brun. Celui-ci a rappelé l'enjeu majeur de recherche et d'innovation afin de produire de façon durable des châtaignes en qualité et en quantité, pour approvisionner l'export et un marché français largement déficitaire.

Les représentants castanéicoles ont présenté leurs priorités :

- L'adaptation au changement climatique et la lutte contre les problèmes sanitaires a été au centre des discussions. Ces dernières années les pourritures des fruits sont en fort développement. La maladie de l'encre entraîne le dépérissement de nombreux châtaigniers, en verger et en forêt.
- Le deuxième grand sujet a porté sur le soutien au développement de la production française de châtaignes, en qualité et en quantité. Planter de nouveaux vergers, rénover les vergers anciens, irriguer en période sèche, récolter rapidement, stocker au froid, ... demandent des investissements importants, mal pris en compte dans les programmes d'aide nationaux actuels. La compensation des handicaps naturels des zones de production traditionnelles de montagne a été également abordée.
- Les castanéiculteurs ont fait part de leur volonté de structurer la filière, notamment dans l'objectif de création d'une Interprofession.
- Enfin, pour coordonner et mettre en œuvre ces actions, un préalable indispensable a été rappelé : le renforcement de l'ingénierie du syndicat national des producteurs de châtaignes et de ses partenaires.

L'enveloppe de 5 millions d'euros seule ne permettra pas de répondre à tous ces besoins mais permettra le lancement d'un projet ambitieux au service de toute la filière châtaigne.

A l'issue de la réunion, il a été convenu de mobiliser rapidement l'ensemble des organismes techniques et de recherche (CTIFL, INRAE, CNRS, Chambres d'Agriculture, SEFRA, Invenio, ...) avec l'appui du Ministère de l'Agriculture et du Syndicat national des producteurs de châtaignes.

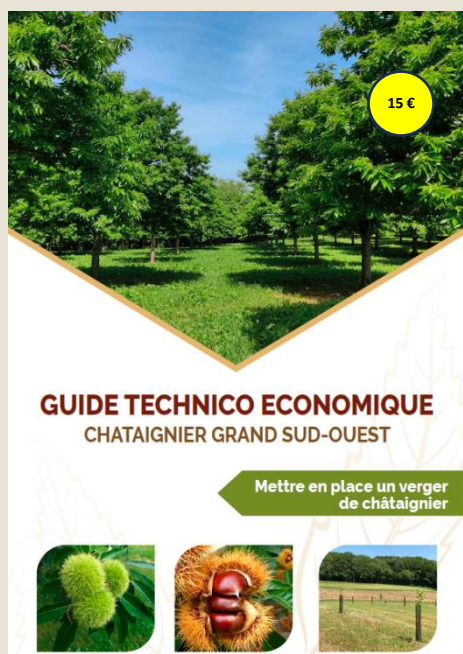
Rendez-vous est pris pendant le salon international de l'agriculture pour partager les premiers résultats concrets de cette mobilisation.



Le Syndicat national des producteurs de châtaignes rassemble les principales régions castanéicoles : Auvergne-Rhône-Alpes, Corse, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte-d'Azur. Il est membre de la GEFEL (gouvernance économique des fruits et légumes) et d'Eurocastanea (Association européenne de la filière châtaigne).

Communiqué : Syndicat national des producteurs de châtaignes

Guide technico-économique châtaignier grand sud-ouest



Services techniques, service installation, porteurs de projets, nouveaux producteurs ..., le **guide technico-économique châtaigne sud-ouest** est disponible sur commande auprès de l'Union :

Pochette de 5 fiches techniques :

- la plantation,
- les variétés,
- les ravageurs et maladies,
- la fertilisation, l'irrigation,
- les résultats technico-économiques.



Planter un verger de châtaignier ? 4 rendez-vous au choix en verger le 13 et 16 février

Producteurs, porteurs de projet, conseillers .., l'Union Interprofessionnelle de la Chataigne organise 4 demi-journées d'information sur le terrain pour en savoir plus sur la production de châtaignes et particulièrement sur le débouché de la transformation.

Au choix :

- **En Lot et Garonne** : le 13 Février 2024, de 9H à 11H30, chez Benoit Laborde, EARL de Bordé-Mégère 189 IMP DE LONGUEVILLE, 47380 SAINT-ETIENNE-DE-FOUGERES. RDV point GPS : [44.4136340, 0.5629550](https://www.google.com/maps?q=44.4136340,0.5629550)
- **En Dordogne** : le 13 Février 2024, de 15H à 17H30, Verger Desmartis, Promenade Jean Dalba, 24100 BERGERAC. RDV point GPS : [44.83804818600462, 0.45049653374889365](https://www.google.com/maps?q=44.83804818600462,0.45049653374889365)
- **En Haute-Vienne** : le 15 Février 2024, de 9H à 11H30, Chez Julien Pillard, Mas Girandeix, 87 500 GLANDON. RDV point [45.46958927457822, 1.2394342775752452](https://www.google.com/maps?q=45.46958927457822,1.2394342775752452)
- **En Corrèze** : le 15 Février 2024, de 15H à 17H30, Chez Yves Brugeaud, Boussignac, 19490 SAINTE FORTUNADE. RDV point GPS ; [45.22720746065376, 1.777443755386302](https://www.google.com/maps?q=45.22720746065376,1.777443755386302)



Manger ou Mieux Manger ?

Avec sa campagne de communication « Manger ou Mieux Manger ? », l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine fait la promotion des filières de la région. La châtaigne a fait partie de la campagne média des fêtes de fin d'année (11 au 31 décembre) et est arrivée en tête des produits sur le nombre de vue. Merci à toute l'équipe de l'Aana !



- Spot tv 20' sur TF1 en replay ([disponible ici](#))
- Affichage en gare de Bordeaux et Paris Montparnasse
- Pleine page dans le magazine Elle à Table spécial fêtes ([disponible ICI](#))
- Bannières web sur les sites de la Presse quotidienne régionale
- Publicité sur Facebook et Instagram
- Podcast "Manger ou Mieux Manger", épisode n°4 sur le marron Périgord-Limousin ([saga à retrouver ICI](#))
- Emission TV France3 sur la châtaigne, vous êtes formidables ([séquence ici](#))



Union Interprofessionnelle Chataigne sud-ouest France

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

Mail : union.chataigne@gmail.com

