La MicroInfo

Châtaigne

Mai 2025

Pourritures des châtaignes : Eurocastanea actualise le protocole des bonnes pratiques

Le 24 janvier à Porto puis le 14 mars en visioconférence, l'association **Eurocastanea** a réuni le **groupe de travail européen** dédié à la problématique croissante des pourritures internes de la châtaigne, causées par *Gnomoniopsis castanea*. Cette maladie fongique est aujourd'hui considérée comme une menace majeure pour la production de châtaignes à l'échelle mondiale. Elle mobilise un grand nombre d'experts.
Ces rencontres ont permis de faire le point sur les connaissances scientifiques les plus récentes et d'évaluer l'efficacité des mesures déjà mises en œuvre.

Réunion du groupe de travail Européen sur les pourritures (Eurocastanea)

À l'issue de ces échanges,
Eurocastanea a procédé à la mise à jour du protocole de lutte à destination des producteurs, initialement publié en 2024. Ce protocole vise à diffuser, dans les meilleurs délais, les recommandations fondées sur les données scientifiques actuellement disponibles, en conformité avec le cadre réglementaire en vigueur. Ce document est conçu pour être évolutif et fera l'objet d'actualisations régulières à mesure des avancées de la recherche. **Le projet français CROC** devrait contribuer de manière significative à ces progrès, à tous les niveaux de la filière.

Vous retrouverez ci-dessous une version simplifiée du protocole à mettre en œuvre tout au long du cycle de vie de la châtaigne telle que recommandée par l'Union de la Châtaigne. **Les recommandations techniques à mettre en œuvre aux vergers seront détaillées dans le bulletin technique châtaigne sud-ouest à venir. Attention, le stade phénologique pour la mise en place du point 3 est imminent.** ▲

Qualité des châtaignes :

les bonnes pratiques tout au long de la chaine de vie
de la châtaigne pour maitriser les **pourritures internes des fruits**

1 Santé des arbres
Favoriser le bon état des arbres pour limiter leurs risques de stress.
Maintenir les arbres bien taillés, fertilisés et irrigués dans la mesure du possible. Ne pas sur fertiliser.

2 Assainissement de la châtaigneraie
Retirer les bogues du sol avant la chute des feuilles ou broyer finement les résidus directement au verger.

3 Protection des fleurs
Appliquer du *Bacillus subtilis* (produit commercial : Serenade, Rhapsody).
Dosage : 8L/ha dans 500–1500L/ha d'eau.
Effectuer 4 pulvérisations tous les 7 jours dès l'apparition des fleurs. *Recommandé sur les variétés les plus sensibles et à fortes valeurs ajoutées.*

4 Récolte rapide
Ramasser fréquemment, ne pas laisser les fruits au sol. Lorsque cela est possible, utiliser le vibrage pour accélérer la chute des fruits de Bouche de Bétizac.

5 Stockage au froid
Le jour même de la récolte, transporter rapidement vers une chambre froide ou le client. Stocker entre 0°C et -2°C.
Privilégier des petits volumes pour un refroidissement plus efficace.

6 Tri par flottaison
En station fruitière ou à la ferme, immerger les châtaignes dans l'eau : retirer celles qui flottent. Sécher et stocker au froid immédiatement après le tri.

7 Assainissement des fruits
En station fruitière, chauffer les châtaignes à 50°C à cœur pendant 40-45 minutes. Refroidir les fruits dans l'eau froide et les sécher avec de l'air pulsé.
Stocker les fruits entre 0°C et -2°C.

8 Transport en camion réfrigéré
Transporter les colis chez le client dans des conditions réfrigérées.

9 Mise en rayon adaptée
Stocker-la dans des conditions de froid humide pour éviter le développement de pourriture et le dessèchement.
A défaut d'un meuble réfrigéré, il est conseillé de favoriser un réassort régulier.
Attention à l'éclairage (ternissement) et à la température (dessèchement).

10 Conservation au réfrigérateur
A domicile, conserver la châtaigne dans le bac à légumes du réfrigérateur.
Consommer dans les 8 jours. Pour une conservation longue, congeler la cuite, épluchée, ou juste fendue.

Union Interprofessionnelle de la châtaigne du sud-ouest
Recommandation en l'état des connaissances. 22/04/25

L'Union, en lien avec les organisations professionnelles, coordonne des essais directement chez les producteurs volontaires en respectant le statut réglementaire des produits afin de collecter rapidement **des données complémentaires** à celles issues des stations expérimentales.

Journées Européennes de la Châtaigne

Les prochaines Journées Européennes de la Châtaigne auront lieu dans le Parc Naturel de la Sierra de Aracena et des Pics d'Aroche, à Huelva, en **Andalousie, du 10 au 14 septembre 2025**. Ouverture des inscriptions très prochainement.

Lutte contre le chancre du châtaignier : une dérogation bienvenue pour les producteurs

Le Syndicat National des Producteurs de Châtaignes et la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits (FNPF) ont obtenu une autorisation dérogatoire pour l'utilisation du produit biologique HYPOCRYPHO, destiné à lutter contre le chancre du châtaignier. Une décision saluée par l'ensemble de la filière, qui répond à une urgence phytosanitaire majeure.

Le chancre, une menace persistante

Le chancre du châtaignier, causé par le champignon *Cryphonectria parasitica*. S'il n'est pas maîtrisé, il peut faire mourir les jeunes châtaigniers, compromettant les efforts de plantation et de renouvellement de la filière. Face à une insuffisance de solutions disponibles autorisée sur le marché et à l'efficacité de cette lutte biologique, cette dérogation s'imposait comme une nécessité pour préserver les vergers existants.

Un produit biologique adapté

Le mode d'application du produit HYPOCRYPHO est simple et ciblé : au pinceau, après griffage du chancre. L'autorisation court du 15 mars au 13 juillet 2025, exclusivement sur châtaigniers en vergers (hors pépinières).

L'attente de la filière

La filière espère désormais que cette solution puisse, à terme, bénéficier d'une autorisation permanente, en lien avec les efforts de recherche et les retours du terrain. Le soutien réglementaire est un levier indispensable pour accompagner les producteurs face aux défis sanitaires.

Journée technique de la châtaigne le 28 juin 2025 à Doissat (Dordogne)

À noter dans vos agendas
Doissat, le 28 juin 2025

Un rendez-vous terrain pour les professionnels de la filière

Le Syndicat des producteurs de châtaigne de la Dordogne, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Dordogne, la Communauté de communes de Domme Villefranche-du-Périgord et la Communauté de communes Vallée de la Dordogne et Forêt Bessède, organise une Journée de la Châtaigne le samedi 28 juin 2025 à Doissat (24).

Une rencontre ancrée dans le terrain

Cette journée professionnelle se déroulera chez Madame et Monsieur Maury, producteurs de châtaignes, qui accueilleront les participants dans leurs vergers de châtaigniers, dont un jeune verger de la variété Jeannette. Ce cadre permettra un parcours d'observation et de discussion à travers les parcelles, avec des focus sur les itinéraires techniques, les problématiques sanitaires, la gestion du jeune verger. Repas fermier sur place.

Signaler les dépérissements d'arbres sur VIGIL'ENCRE

Le dispositif Vigil'encre est une application mise au point par l'INRAE, dédiée au signalement ou au diagnostic de la maladie de l'encre du châtaignier, en vergers et en forêts. Il permet de surveiller activement l'état sanitaire des châtaigneraies. Il repose sur les signalements des producteurs face aux cas de dépérissement ou aux symptômes inhabituels observés sur les arbres (dessèchement, mortalité, etc.).

Nous encourageons vivement tous les castanéiculteurs à utiliser ce dispositif. Pour faire un signalement ou en savoir plus : vigil-encre.fr

PERIFEL 2025, le 2 octobre à Douville (Dordogne)

La 8e édition de PERIFEL se déroulera le jeudi 2 octobre 2025 à Douville, en Dordogne. Rendez-vous pour tous les acteurs de la filière fruits et légumes, l'événement mettra également en lumière les enjeux et les innovations autour de la châtaigne.

Conférences, démonstrations de matériel, visites d'essais et échanges entre professionnels rythmeront cette journée, avec un temps fort dédié aux rencontres exposants-visiteurs de 11h à 15h30.

La filière châtaigne y sera représentée, et c'est l'occasion de valoriser les savoir-faire, présenter vos produits et renforcer les liens entre producteurs, transformateurs et partenaires techniques. Inscrivez-vous dès maintenant pour réserver votre stand et figurer dans le guide du visiteur.

Pour toute info ou inscription, contactez l'équipe organisatrice.

Relations exposants : Maxime Le Moing, m.lemoing@invenio-fl.fr (07 84 20 01 01)

Gestion des inscriptions et communication : Nathalie Gille-Zenon, contact.perifel@gmail.com (06 07 64 64 76)

Châtlenge : clôture du projet de structuration de la filière châtaigne à Castelmoron (47)

Après deux années et demie d'actions concertées pour structurer et renforcer la filière châtaigne, le projet Châtlenge est arrivé à son terme. L'ensemble des partenaires s'est réuni le 7 mars dernier à Castelmoron pour dresser un bilan collectif du programme.

La matinée a été consacrée à une **réunion en salle**, réunissant producteurs, techniciens, représentants d'organisations professionnelles. Ce temps d'échange a permis de revenir sur les principales avancées du projet, notamment :

- La promotion et la mise en production de vergers destinés à la transformation,
- Le renforcement du suivi technique des vergers pilotes via un **groupe technique verger actif**,
- Les **investissements structurants** dans les stations de collecte, tri, transformation et expédition (palox, calibreuses, lignes de transformation ...),
- La création de nouvelles **marques de valorisation** telles que *Marrons du Périgord Limousin* et *Chaud les Marrons*,
- Le développement de **nouveaux produits et emballages**

Vidéo Châtlenge, implanter un verger

L'après-midi a permis aux participants de **visiter l'un des vergers les plus réussis du projet**, illustrant la pertinence des pratiques promues et le potentiel de production pour les années à venir. Malgré un contexte climatique difficile, ce verger témoigne de l'intérêt agronomique, économique et environnemental de cette culture.

Ce bilan a aussi été l'occasion de souligner les **défis rencontrés**, notamment la faible qualité des plants à l'implantation, le gel printanier, les attaques parasitaires ou encore les limites de financement. Ces constats alimenteront les réflexions pour poursuivre la dynamique engagée.

Assemblée générale de l'Union

Réunie le 28 mars 2025 lors de son assemblée générale, l'Union Interprofessionnelle de la Châtaigne a présenté un état des lieux de la campagne 2024. Une année marquée par des conditions climatiques compliquées, mais aussi par des évolutions sur le plan commercial.

Les *membres de l'Union interprofessionnelle Châtaigne ont été accueillie sur le centre d'expérimentation* ***Invenio à Douville****. Ce moment a été l'occasion de réaffirmer le rôle stratégique d'Invenio pour l'avenir de la filière châtaigne.*
Face aux défis sanitaires, climatiques et économiques croissants, la recherche et l'expérimentation constituent des leviers essentiels.
Or, les financements professionnels actuels ne suffisent pas à soutenir le programme de recherche à la hauteur des enjeux. À titre d'exemple, une participation professionnelle de 200 € permet de financer une journée de travail d'un expérimentateur ou d'un référent produit, ce qui correspond à 25 % du coût réel d'une journée de R&D. L'objectif est d'atteindre 150 journées par an, volume identifié comme nécessaire dans le cadre du Plan Châtaigne.

Avec un budget dédié renforcé, le pôle châtaigne d'Invenio pourrait ainsi intensifier ses travaux sur des projets clés :

- *Lutte contre les pourritures (Plan Châtaigne, projet CROC)*
- *Lutte contre les chenilles foreuses (projet ChatoFor)*
- *Mise au point de solutions durables contre le chancre (projets PAUPFL C-CHA et PROSPER)*
- *Gestion durable des vergers et adaptation climatique (taille, irrigation – projet Résilience)*
- *Prévision des récoltes par drones (projet Argus)*
- *Lutte contre le gel (projet Angel)*
- *Capitalisation des acquis techniques (matériel végétal, gestion de l'enherbement – avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine et du Département de la Dordogne)*

<u>Nous invitons tous les opérateurs de la filière, producteurs, collecteurs à contribuer ensemble à l'action collective de recherche et d'expérimentation.</u>

Assemblée générale du Syndicat National des producteurs de châtaignes

L'Assemblée Générale du **Syndicat National des Producteurs de Châtaignes**, s'est déroulé **les 3 et 4 avril 2025 en Dordogne**. Cet événement a été l'occasion de rencontrer **les producteurs des différentes régions** et d'échanger sur les pratiques et défis communs.

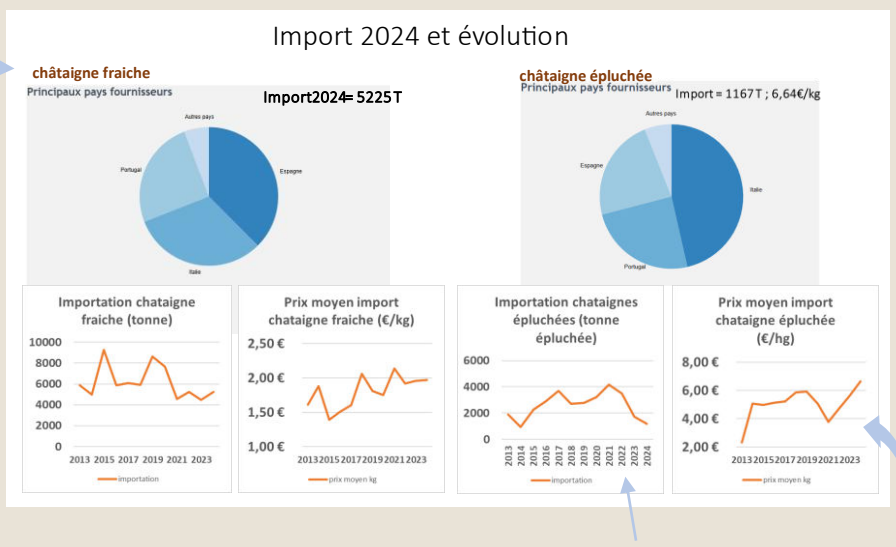
AG statutaire, le 3 avril au ***CTIFL de Lanxade, 24130 Prigonrieux***

Visite d'Invenio*, et de la châtaigneraie, support des expérimentations dédiés à la production de châtaignes* ***(24130 Douville)***

Le message marquant **: un patrimoine vivant à faire fructifier**
La châtaigne française est plus qu'un fruit : c'est un **marqueur identitaire, écologique et économique**. Pour que cette filière gagne en compétitivité, il faudra **moderniser sa commercialisation**, **séduire de nouveaux consommateurs**, **mieux accompagner les producteurs** dans les enjeux agronomiques, et **renforcer le dialogue structurant à tous les niveaux**.
La châtaigneraie a l'avenir devant elle.

Production insuffisante, importations en baisse : état des lieux du marché de la châtaigne en 2024

La France produit en moyenne **9 000 tonnes de châtaignes par an**, une quantité insuffisante pour couvrir ses besoins, notamment en matière première pour la transformation. En 2024, **les importations de châtaignes fraiches atteignaient 5225 tonnes**, principalement en provenance d'Espagne, d'Italie et du Portugal.

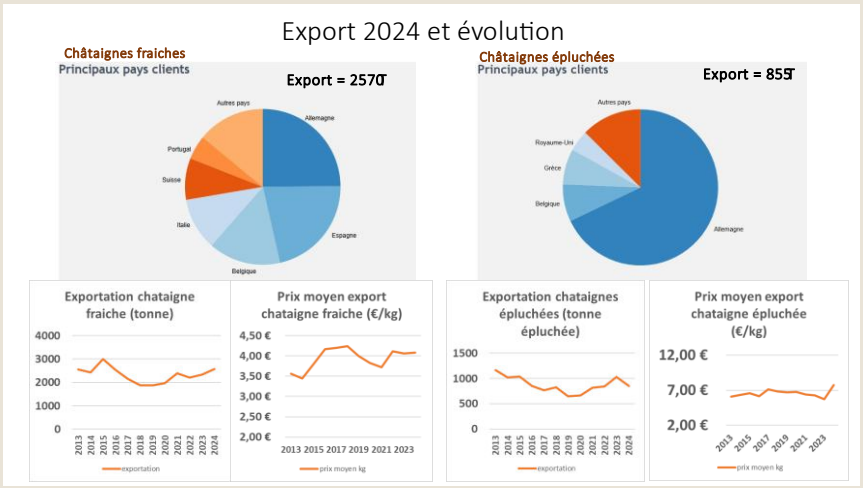


Sur le segment de la **châtaigne épluchée**, particulièrement prisée pour la transformation (crème, purée, marrons cuits, etc.), **la France reste importatrice**, avec 1167 tonnes importées en 2024, représentant près de 2500 tonnes de châtaignes en coque.

Mais, on remarque que **ces importations connaissent une baisse importante** successive en 2023 et 2024 : les importations de châtaignes épluchées ont été **divisées par plus de deux** par rapport à celles des années 2015 à 2022 tandis que celle de la châtaigne fraîche diminuent progressivement.

Cette baisse des importations peut s'expliquer par **deux années consécutives de très mauvaise récolte dans les principaux pays producteurs**, entraînant une pénurie et une **hausse sensible des prix** sur le marché international.

Au niveau des **exportations**, elles se sont élevées à **2 570 tonnes de châtaignes fraîches**, un chiffre stable sur ces dix dernières années. **Les exportations françaises de châtaignes épluchées** atteignent **855 tonnes** (soit l'équivalent de près de 2000 tonnes de châtaignes en coque), confirmant l'intérêt pour ces produits à forte valeur ajoutée.



La campagne 2024 rappelle la **vulnérabilité de la filière face au climat**, mais aussi sa **capacité à offrir un produit d'excellence**. Dans un contexte de production tendu, il devient essentiel de **sécuriser l'approvisionnement**, de **renforcer la valorisation locale** et de **conquérir de nouveaux marchés**, tant en frais qu'en transformé.

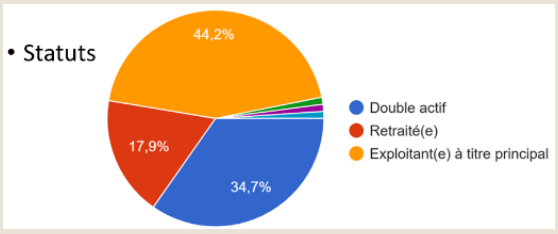
Mieux connaitre les ambitions des producteurs : résultats d'enquête

Une récente enquête a été menée auprès des producteurs de châtaignes afin de mettre en lumière la dynamique actuelle.
La majorité des producteurs ayant répondu à l'enquête se trouvent dans les départements de la Dordogne, de la Corrèze et de la Haute-Vienne. L'enquête a recueilli 100 réponses, soit un échantillon d'environ 18 % au regard des 562 producteurs ayant déclaré une production de châtaigne à la PAC en 2024 dans ces départements. Cet échantillon représente une surface exploitée totale de 600 à plus de

900 hectares et une production annuelle de 730 à 1000 tonnes de châtaignes sur des vergers dominés par quelques variétés phares, Marigoule, Bouche de Bétizac puis Bournette et Marsol.

Des exploitations à taille humaine et souvent familiales

Les exploitations varient fortement en taille : certaines dépassent les 20 hectares mais la majorité des exploitations interrogées cultivent entre 2 et 5 hectares de châtaigniers. Elles sont pour la plupart en exploitation individuelle, avec des exploitants propriétaires de leurs vergers (87.5%). L'âge moyen des exploitants se situe entre 47 et 56 ans. 18% des répondants sont des retraités.



Une relève encore incertaine

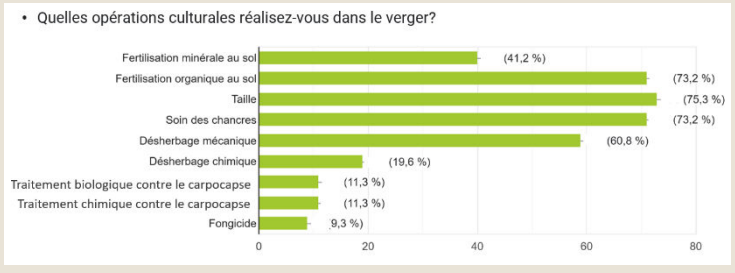
Les perspectives de succession ou de transmission de l'activité sont souvent floues, ce qui soulève des interrogations sur le renouvellement des générations. Quelques-uns évoquent une succession déjà en place (37%), dans le cadre familial exclusivement.

Le vieillissement des exploitants, conjugué à une difficulté à transmettre les exploitations, met en lumière un risque de déclin progressif si des mesures d'accompagnement ne sont pas mises en place.

Un volet technique en évolution

Au sein de l'échantillon, la mécanisation de la récolte est bien ancrée : 87 % des exploitants ayant répondu utilisent des machines, dont les deux tiers des automotrices.

Concernant les soins apportés, la fertilisation organique, le soin des chancres, la taille et la tonte sont les pratiques les plus répandues, tandis que la lutte contre les ravageurs et maladies des fruits (carpocapse, champignons) reste très minoritaire.

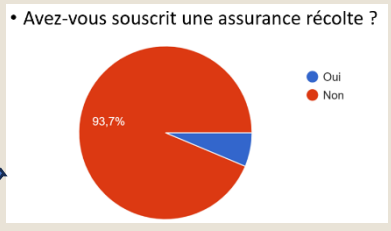


Par ailleurs, 80 % des répondant disent réalisé le trempage des châtaignes à la ferme après récolte.

20 % disposent d'une chambre froide et 18% envisagent de s'en équiper.

Assurance et protection : encore peu répandues

L'assurance récolte pour la châtaigne reste marginale : la majorité des producteurs ne sont pas assurés, ce qui peut représenter un risque important face aux aléas climatiques de plus en plus fréquents.



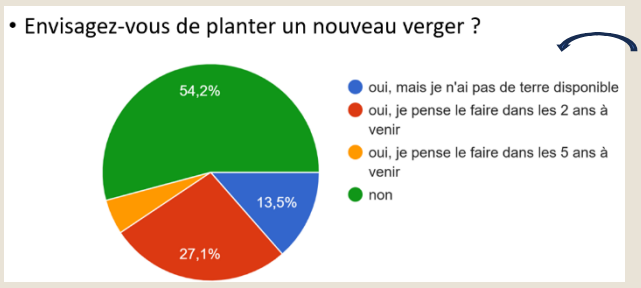
Transformation et valeur ajoutée : un potentiel sous-exploité

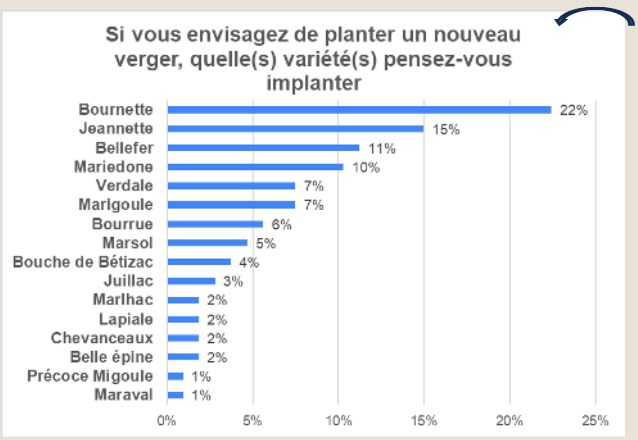
Les canaux de vente des répondants sont variés, coopératives (majoritaire, 66%), collecteurs privés, vente directe.

Une minorité de producteurs transforme leurs châtaignes (33% des répondants), avec des produits diversifiés (marrons au naturel, farine, crème, etc.), 18 % y songent. Ceux qui le font utilisent exclusivement leur propre production, montrant un potentiel d'autonomie mais aussi un marché de niche encore limité.

Perspectives et structuration de la filière

Avec un verger estimé à 3 000 hectares (2 841 hectares déclarés à la PAC en 2024), la filière affiche un taux de renouvellement de 100 hectares par an, témoin d'un renouveau progressif. À noter que jusqu'à 30 % des plantations ont moins de 5 ans dans certaines zones, révélant un potentiel de production important à moyen terme (Corrèze, Haute Vienne).





Néanmoins, cette dynamique semble s'essouffler. Parmi les répondants, 54% n'envisage pas la plantation d'un nouveau verger. 46% l'envisageraient mais certains n'ont pas les terres disponibles. Les ambitions de plantation reposent sur des petites surfaces, entre 1 et 5 ha majoritairement.

Les variétés en développement sont **Bournette, Jeannette, Bellefer, Maridone**.

Conclusion

Pour garantir la pérennité de la production un accompagnement renforcé des producteurs s'impose : **formations, aides à la mécanisation et à la plantation, incitations à l'installation**.

Union Interprofessionnelle Chataigne sud-ouest France

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

Mail : union.chataigne@gmail.com