La MicroInfo

Châtaigne

Octobre 2026

Production

Campagne 2026 : une profession fragilisée



La campagne 2026 s'annonce particulièrement difficile pour la filière châtaigne du Sud-Ouest. Le printemps et l'été marqués par des conditions sèches et chaudes, a fortement pénalisée la production qui est attendue **de 50% en retrait** par rapport à la belle année de 2025. Les attaques de chenilles foreuses, les problèmes de pourritures et les fruits desséchés entraînent des pertes importantes.

Les remontées de terrain font état de situations préoccupantes, avec des lots déclassés ou écartés en proportions élevées.

Cette campagne rappelle la vulnérabilité de la production face aux bioagresseurs et au changement climatique. Elle renforce la nécessité de **poursuivre les travaux de recherche** et de développer des **solutions de protection** des vergers.

L'accès à l'eau, la maîtrise des ravageurs et des maladies ainsi que l'amélioration des outils de tri et de conservation constituent des enjeux majeurs pour l'avenir de la filière.

Production française et européenne : bilan provisoire

Ardèche : Les volumes commercialisés atteindront difficilement 50% des volumes moyens.

Cévennes : Seuls 10 % des volumes habituels ont été récoltés à date comparable. La situation est jugée catastrophique et inédite. Les variétés tardives ne sont pas encore tombées. Des interrogations subsistent quant à la capacité des fruits à atteindre leur maturité.

Italie : La production est contrastée selon les régions. En Émilie-Romagne, la sécheresse prolongée a fortement réduit le calibre des fruits. La baisse de production est désormais estimée à 20 % par rapport à 2025. La qualité interne et externe reste très bonne, avec une teneur en sucres élevée. La récolte accuse toutefois un retard de 8 à 10 jours.



Dans les Monts Cimini, la récolte est satisfaisante en quantité et en qualité. Les niveaux de pourriture restent acceptables. En Calabre, malgré un démarrage tardif et des fruits légèrement plus petits, les volumes devraient être comparables à ceux de 2025. La qualité est globalement bonne, avec peu de défauts internes, et les prix d'achat sont en hausse. Dans le nord-ouest du pays, la production recule d'environ 30 % en raison des conditions météorologiques, mais la qualité semble bonne.

Portugal : La récolte se déroule globalement normalement. Les pluies d'août ont favorisé le calibre, mais la sécheresse et les fortes chaleurs de septembre ont affecté certaines variétés précoces, notamment les hybrides. Pour les autres variétés, la qualité reste bonne, avec peu de pourritures et une présence de vers dans la moyenne.

Autriche : La sécheresse pénalise fortement la production. En Styrie, les rendements reculent de 10 à 20 %, avec des écarts importants selon les secteurs. La variété *Bouche de Bétizac* est particulièrement touchée, avec des pertes pouvant atteindre 50 % et une forte réduction du calibre. La qualité reste bonne. Au Burgenland, la récolte ne représente que 5 % d'une année normale, principalement en raison de la sécheresse. ***(Source Eurocastanea, opérateurs et associations)***

Promotion Périgord-Limousin

Deux semaines de campagne radio pour la châtaigne



La promotion de la châtaigne se poursuit avec une campagne radio de 2 semaines destinée à renforcer la consommation de la **châtaigne fraiche** par le grand public. Le spot radio sera diffusé du 02/11/2026 au 15/11/2026 sur les radios NRJ, Nostalgie et RFM, en région Nouvelle Aquitaine et Ile de France.

Cette action s'inscrit dans la volonté de mettre en avant la **facilité de préparation à domicile**.

Cette campagne bénéficie du soutien de l'Union européenne et de la Région Nouvelle-Aquitaine.

Renforcer notre notoriété et notre réseau à Paris

Le lundi 19 octobre 2026, la filière châtaigne a participé à une **soirée promotionnelle** organisée sur la péniche L'Escale Bleue, à Paris par la Fédération des Vins de Bergerac Duras dans la cadre du projet de promotion des produits du Périgord. Cet événement réunissait un public composé notamment **d'influenceurs, de journalistes, de restaurateurs et de cavistes**. L'objectif était de faire découvrir les produits d'excellence du Périgord et de favoriser les contacts entre producteurs et professionnels susceptibles de les valoriser.

Plusieurs formes de préparation des châtaignes ont été mises en avant au cours de la soirée :

- Des **châtaignes grillées**, pour faire découvrir le produit dans une préparation simple et conviviale.
- Des **châtaignes sous vide**, illustrant les possibilités de consommation des produits prêts à l'emploi.
- Des **crèmes de marrons**, pour valoriser le savoir-faire.
- Des **recettes** proposées par le traiteur.





@Alex | Lapuerta on the road

Une filière qui suscite l'intérêt des professionnels

Les produits et le savoir-faire de la filière Périgord-Limousin ont particulièrement **attiré l'attention** des professionnels présents. Les producteurs et transformateurs fermiers membres de l'Union pourront bénéficier des contacts pris à l'occasion de cette rencontre.

Festival du livre gourmand

Trois jours d'animation sont prévus au festival du livre gourmand à Périgueux du 13 au 15 novembre.

Nous serons réunis sur un stand avec la **Fédération des signes officiels de qualité du Périgord** : accueil des classes le vendredi, animations culinaires le samedi et le dimanche avec les chefs cuisinier Philippe Mesuron et Joss Den Held.

Après Guillaume Gomez (2021) Régis Marcon (2022) et Olivier Roellinger (2023), Thierry Marx (2024), et Pierre Gagnaire (2025), c'est **Jean-François Piège** qui assurera cette année la présidence d'honneur du Festival du Livre gourmand.







Festival du livre gourmand, édition 2025

AANA : Campagne collective festive 2026

L'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (AANA) déploie une campagne collective pour promouvoir les produits régionaux durant les **fêtes de fin d'année**. Le marron du Périgord-Limousin fait partie des produits mis à l'honneur à travers plusieurs actions de communication.



- **Recette Marmiton** : quatre recettes vidéo sont réalisées en partenariat avec l'AANA. La recette hivernale associe le bœuf Limousin Label Rouge, le butternut, les champignons et les marrons du Périgord-Limousin. Elle sera diffusée en publications sponsorisées sur les réseaux sociaux de Marmiton, suivis par 1,4 million de personnes, ainsi que dans un article dédié de son magazine.
- **Magazine Gueuleton et Marmiton** : une pleine page publicitaire d'un visuel avec le marron est prévue, en quatrième de couverture.
- **Affichage numérique** : une campagne d'affichage débutera le 7 décembre et durera 15 jours dans les centres commerciaux et les gares de Nouvelle-Aquitaine. Un visuel est consacré au chapon fermier des Landes, aux marrons du Périgord-Limousin et au sel de Salies-de-Béarn.
- **Et aussi : newsletter de l'AANA, podcast, réseaux sociaux** avec des publications sponsorisées sur Facebook et Instagram



Salons, foires, fêtes … les producteurs présents !

Les producteurs et transformateurs fermiers mettent en valeur leurs produits et contribuent à **renforcer l'image de la filière**. Leurs stands attractifs et accueillants donnent envie !











Label Rouge : quelles perspectives face au Gnomoniopsis?



Créé en 2016, le Label Rouge « Marron » valorise une châtaigne fraiche de qualité supérieure répondant à des exigences spécifiques de production, de récolte et de conservation. Il vise à garantir au consommateur un produit présentant des **caractéristiques qualitatives supérieures** à celles d'un produit courant similaire.

Cependant, depuis 2018, le développement de *Gnomoniopsis castaneae* (champignon responsable de pourritures internes), **fragilise la possibilité de garantir cette qualité jusqu'au consommateur**. Pour bénéficier du Label Rouge, les châtaignes doivent notamment respecter des exigences sanitaires avec **moins de 5% de châtaignes non consommables dans le lot**.

Face à cette problématique, la profession a fait le choix **de ne plus commercialiser** de châtaignes fraîches sous Label Rouge. En effet, l'intensité des attaques est impossible à prévoir et **aucun équipement de tri** disponible sur le marché ne permet d'identifier les défauts internes. Les fruits peuvent ainsi paraître sains extérieurement tout en présentant des altérations internes.

Quelles perspectives pour le Label Rouge ?



Dans l'attente de solutions permettant de mieux maîtriser le risque sanitaire sur les châtaignes fraiches, une réflexion pourrait être engagée pour **repositionner le Label Rouge** sur le segment haut de gamme de la production des **produits transformés prêts à consommer**, pour lesquels la qualité est maîtrisable : les châtaignes épluchées sous vide, les châtaignes en bocaux et les crèmes de marrons haut de gamme. L'objectif serait de valoriser le savoir-faire des opérateurs.

Cette orientation reste une **piste de réflexion** pour la profession. Elle devra être étudiée au regard des possibilités offertes par le référentiel Label Rouge.

Technique

Gnomoniopsis : les chercheurs européens réunis à Bordeaux en février 2027



Depuis 2018, la recherche s'organise pour mieux comprendre et combattre les pourritures de la châtaigne, notamment celles associées à *Gnomoniopsis castaneae*.

À l'échelle européenne, **un groupe de travail** a été créé au sein d'Eurocastanea. Chaque année, ce groupe permet de partager les résultats des essais et des travaux de recherche, et de faire progresser les **recommandations techniques** destinées aux producteurs.

Malgré cette mobilisation, une question essentielle reste sans réponse : pourquoi les attaques sont-elles très variables d'une année à l'autre ? Après deux campagnes relativement épargnées, en 2024 et 2025, la saison 2026 est marquée par une forte pression des pourritures en France contrairement aux autres pays semble- t-il.

La recherche française est mobilisée, notamment à travers le projet national de recherche sur la pourriture des châtaigne (Pilotage CTIFL, Financé dans le cadre du Plan d'Action Stratégique pour l'Anticipation du Retrait Européen des Substances Actives et le Développement d'Alternatives pour la protection des cultures, lancé par le ministère français de l'Agriculture).

Le 4 et 5 février, nous accueillerons le groupe de recherche Eurocastanea à la Chambre Régionale d'agriculture. Le programme prévisionnel prévoit une arrivée des participants à Bordeaux le 3 février avec un dîner d'accueil, la réunion scientifique le 4 suivi d'une visite guidée de Bordeaux, et la visite technique de la **station expérimentale INVENIO** disposant de 20 hectares de châtaigneraies dédiés à l'expérimentation le 5 février.

Châtaignes véreuses : réunions à Brive en novembre

Les chenilles foreuses constituent encore un problème sanitaire de la châtaigneraie. En pénétrant dans les fruits, leurs larves provoquent des dégâts qui rendent les châtaignes impropres à la commercialisation. Malgré les travaux engagés, **aucune solution agroécologique suffisamment efficace** ne permet aujourd'hui de maîtriser ces ravageurs.

La campagne 2026 est particulièrement marquée par une forte pression d'attaque.

Pour faire progresser les connaissances et identifier des solutions applicables au verger, plusieurs travaux sont conduits dans le cadre du projet ChatOFor « Châtaigneraies Optimisées contre les chenilles Foreuses ». Ce projet, piloté par INVENIO, s'inscrit dans le Plan national Châtaigne.

Deux rendez-vous sont programmés le lundi 9 novembre 2026 à la Chambre d'agriculture de la Corrèze, à Brive-la-Gaillarde.

Le matin : quatrième comité technique ChatOFor

De 8 h à 12 h, les partenaires du projet se réuniront en présentiel et en visioconférence pour faire le point sur les actions conduites en 2026, les éventuels ajustements nécessaires et le calendrier prévisionnel pour 2027.



Trichogramme ©N. Cegalerba

L'après-midi : un atelier consacré aux trichogrammes

De 14 h 30 à 16 h 30, un atelier participatif sera consacré au projet de biocontrôle des chenilles foreuses par les trichogrammes, animé par Géraldine Groussier, de l'INRAE Sophia Antipolis.

Les échanges porteront sur trois objectifs :

- Évaluer la méthode d'élevage des trichogrammes à l'aide de la trichobox.
- Mettre au point une méthode de lâchers à grande échelle.
- Évaluer l'efficacité de cette méthode à grande échelle.

Cet atelier doit permettre aux représentants professionnels, animateurs et techniciens de la filière de s'approprier les travaux en cours et de contribuer à la réflexion sur les modalités de déploiement de cette méthode.

Webinaire sur la microinjection

Le CTIFL organise un **webinaire sur la microinjection** dans le tronc, le 2 novembre de 17h à 18h.



Cette technique constitue une alternative à la pulvérisation pour l'application de produits de protection des plantes.

INVENIO présentera les principaux résultats obtenus sur **châtaignier,** dans le cadre des expérimentations menées depuis plusieurs années avec le CTIFL et les stations expérimentales partenaires.

Au programme :

- Fonctionnement de la microinjection dans le tronc ;
- Résultats des essais, situations prometteuses et limites rencontrées ;
- Perspectives de développement en arboriculture fruitière.

La participation est gratuite, sur inscription : lien d'inscription

Politique

La profession reçoit Mme la Préfète de la Dordogne

La profession a eu le plaisir d'accueillir **Mme la Préfète de Dordogne** dans les vergers de châtaigniers, chez M. Mathieu Mouravy, à Prigonrieux, puis à la station d'expérimentation d'INVENIO, à Douville.

Cette rencontre a permis de **présenter les atouts de la filière châtaigne** pour notre territoire, son potentiel de développement et les **défis auxquels les producteurs sont aujourd'hui confrontés**.









Merci à Mme la Préfète pour son écoute et pour ce temps d'échange au plus près des réalités du terrain, ainsi qu'à M. Mouravy pour son accueil, aux équipes d'INVENIO pour et à nos partenaires. Avec la présence de : Syndicat des producteurs de châtaignes de la Dordogne, Union Interprofessionnelle Châtaigne Sud-Ouest, INVENIO-pôle châtaigne et station expérimentale de Douville, Chambre d'agriculture de la Dordogne, ASA Maison Basse, FD CUMA 24

1- Sécuriser l'accès à l'eau : Cette année 2026, jusqu'à la moitié des fruits peuvent être écartés ou déclassés : petits calibres, dessèchement ou défauts de qualité. Pour une culture pérenne, le manque d'eau remet en cause la capacité du verger à produire un **revenu régulier**. Deux leviers : accompagner la création de réserves et soutenir les équipements d'irrigation économes en eau.

2- Protéger les plantations contre la pression du gibier : les sangliers, cerfs et chevreuils peuvent détruire les jeunes plants, dégrader les sols et consommer ou détruire les fruits. La profession souhaite que des **solutions concrètes** puissent être mises en place, en particulier à travers une **autorisation de piégeage du sanglier tout au long de l'année**, dès le 1 janvier 2027 au lieu du 1 avril 2027. Les dispositifs de prévention doivent être mieux adaptés aux cultures pérennes **(clôtures permanentes).** L'information sur les possibilités d'indemnisation doit être plus claire : télédéclaration, et simplification des procédures.

3- Moderniser les exploitations et accompagner la mécanisation : la mécanisation de l'entretien des vergers et de la récolte est un enjeu majeur pour améliorer les conditions de travail, maîtriser les coûts de production et assurer la viabilité des exploitations. **Les aides à la mécanisation** doivent compléter les aides à la plantation.

5- Soutenir la recherche, l'expérimentation et le transfert des solutions pour les exploitations : adaptation au changement climatique, gestion des maladies, nouvelles variétés, amélioration des rendements et de la qualité… Les travaux engagés doivent apporter des réponses concrètes aux producteurs et se traduire par des résultats visibles dans les exploitations.

6- Structurer la filière et valoriser la production : face à une demande nationale qui dépasse l'offre française, la châtaigne représente une véritable opportunité de développement économique pour nos territoires.

International

Corée du Sud : poursuite des échanges après la mission exploratoire de 2026

À la suite de la mission exploratoire menée en Corée du Sud en juin 2026 par Eurocastanea avec Interco Nouvelle-Aquitaine et la Chambre de commerce et d'industrie franco-coréenne, les échanges se poursuivront lors de la **Korea Chestnut Industry Expo**, organisée à Gongju du 20 au 24 janvier 2027.

Deux représentants d'Eurocastanea, José Laranjo et Andrea Vanini, **participeront à cet événement** pour intervenir sur les thématiques de la production à la commercialisation, des tendances du marché, de l'innovation produit et de la création de valeur. Cette présence contribuera à renforcer la visibilité de la filière européenne et à poursuivre les échanges engagés avec les acteurs coréens.

Un showcase de produits européens en préparation

La démarche engagée vise à présenter une sélection de produits européens de qualité et à mettre en avant la diversité de l'offre : châtaignes préparées, produits prêts à consommer et spécialités transformées.

Les entreprises intéressées par cette démarche sont invitées à faire connaître leur intérêt en remplissant le formulaire d'inscription transmis dans le cadre de cette opération.

Castanea Expo à Florence : une deuxième édition à découvrir

CASTANEA EXPO
11-13 dicembre 2026
Fortezza da Basso, Firenze

La foire **Castanea Expo**, organisée à Florence, est un rendez-vous grand public et professionnelle **consacré à la châtaigne**. Elle offre une occasion de découvrir des équipements, des produits et des savoir-faire, mais aussi d'échanger avec des acteurs venus de différents bassins de production.

L'année dernière, une petite délégation de l'Union avait participé à l'événement avec Eurocastanea. Cette première expérience avait permis de découvrir **un rendez-vous intéressant** pour suivre les évolutions du secteur et rencontrer des professionnels.

Eurocastanea sera présent

Pour cette deuxième édition, Eurocastanea prévoit un petit stand d'accueil destiné aux acteurs européens de la filière. Cet espace permettra votre accueil.

Vous souhaitez exposer ?

Les entreprises intéressées peuvent également participer en tant qu'exposants. Les modalités et les informations pratiques sont disponibles sur le site officiel de Castanea Expo .

Union Interprofessionnelle Chataigne sud-ouest France

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

Mail : union.chataigne@gmail.com

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire
Le PARSADA est financé dans le cadre de la stratégie écophyto
écophyto Réduire et améliorer l'utilisation des phytos

