

Châtaignes et châtaigniers, nouveaux usages, nouvelles pratiques

En complément du Cahier n°128 de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent, on trouvera ci-après les contributions et documents suivants :

Réflexions sur la conduite d'une châtaigneraie aujourd'hui, Jean-François Lalfert	3
Les différentes espèces et variétés les moins connues de châtaignes en Ardèche, Jean-Claude Saby	6
Le ramassage des châtaignes, la mécanisation et la fin des équipes de ramassage manuel ? Didier Picheral	8
« Envie de châtaignes » et Euronat Priméal, Jean-Claude Saby	10
Les entreprises industrielles de la châtaigne, Didier Picheral, Jean-Claude Saby	12
La châtaigne bio en Ardèche, Léa Drouin	21
Quelques éléments sur les usines ardéchoises de tanin, Jean-Claude Saby	24
Le châtaignier, problèmes sanitaires et changement climatique, Jacques Degenève	27
Entretien avec Max Vaïtilingom-Boyer artiste, Philippe Duclaux	29
Le châtaignier dans le texte : une bibliographie, Camille Demené	31

Réflexions sur la conduite d'une châtaigneraie aujourd'hui

Jean-François LALFERT

Introduction

On se demande souvent pourquoi nos paysages pentus d'Ardèche se transforment d'année en année en friche tandis que les anciens rois cévenols que furent nos châtaigniers ne sont plus couronnés que d'un houppier moribond voire mort. L'« arbre à pain » qu'on aime tant mettre à la table économique de notre territoire et de notre culture commune, où est-il ? Nous allons essayer de répondre modestement dans les quelques lignes qui suivent à la question que nombre de personnes se posent : « *Pourquoi nos châtaigniers meurent-ils ?* ». 90% de la châtaigneraie de 1870 est à l'abandon ou a disparu.

Mon expérience de trente-cinq ans au milieu des arbres (voire dedans !), l'élagage, le greffage, m'ont permis, grâce à l'observation, à la lecture et aux nombreuses rencontres, de comprendre le langage des arbres et du sol. Ce discours inédit se veut avant tout une base de réflexion et non un manifeste contre nos pratiques agricoles. La question est : « *Que faisons-nous ou que devrions-nous faire dans notre châtaigneraie pour la voir revivre ?* ».

Des savoir-faire

Terrasse après terrasse, la meilleure façon de ranger les cailloux, c'est de faire des murailles. Elles montèrent jusqu'en haut. Ce qui ne devenait pas un jardin ou un pré devenait une châtaigneraie. Chaque génération construisaient ses « faïsses » ou « accols », cultivait l'espace au mieux pour nourrir la famille grandissante. Les maisons construites l'étaient sur le rocher, non sur l'espace cultivable si difficile à conquérir. L'érosion

causée par les pluies torrentielles devait être contenue pour garder cette terre si précieuse. Les chemins, les sentiers, les calades, les béalières, plus tard sont venus apporter un surcroît d'intérêt par une organisation communautaire de hameau et de village.

Du berceau au cercueil, le châtaignier accompagne le cévenol tous les jours de sa vie dit Daniel Travier (Musée de la Terre cévenole, Saint-Jean-du-Gard). Le châtaignier est devenu au fil des siècles l'emblème de la survie, l'arbre à pain. Il faut dire que peu de cultures donnent autant de résultat productif. Fruits frais ou séchés, il nourrit les hommes et le bétail.

Droit en futaie, le bois s'utilisait en charpente, en menuiserie, en tonnellerie ou encore en piquets et en treilles, le bois tordu brûlait à la clède. Creuse, la « berle » devenait ruche ou armoire suivant son diamètre. Le petit bois chauffait la soupe de châtaignes et réchauffait le corps et le cœur du paysan le soir à la veillée là où il retrouvait les siens en triant les châtaignes. Les outils pouvaient avoir toutes les formes et usages possibles : l'imagination pratique et créatrice n'avait pas de limite. La feuille de l'arbre (la rame) était donnée aux brebis et aux chèvres pendant l'été pour économiser le foin, et en contrepartie d'un peu d'ombre, les animaux apportaient la fumure bienfaitrice. Etablir une liste serait mission impossible tant la diversité d'utilité est grande et remplissait les maisons d'hier comme les musées d'aujourd'hui.

Mais voilà, en échange d'une générosité sans limites, le Cévenol ne doit pas être avare de son travail. Le châtaignier est exigeant en main d'œuvre et en nourriture contrairement à ce qui se dit aujourd'hui. Il doit voir

le fer tous les trois ans, et il rend au centuple ce qu'on lui donne. C'est ce qu'aimait à rappeler Paul Leynaud en reprenant les dictons locaux.

L'équilibre homme - arbre - bête

La connaissance de ce milieu et l'organisation sociale complexe furent souvent une tradition orale au sein de chaque famille ou d'un groupe social que constituaient le hameau ou le village. Cet équilibre a disparu de beaucoup de fermes et de villages. La main d'œuvre n'existe plus ou si peu. Aujourd'hui, la castanéculture traditionnelle ressemble plus à une culture minière qu'à de l'agriculture : on prend fruits, bois, pâtre, on brûle les déchets, feuilles et bogues, pour que la châtaigneraie soit propre : critère extrême du bon entretien et d'un travail honorable et bien fait.

On entend souvent dire que châtaignier peut vivre de pas grand-chose. On met du fumier dans son jardin pour quelques salades mais rien aux arbres pour plusieurs dizaines de kilogramme de châtaignes.

Dualité ou opposition

Arbre de forêt ou arbre de verger, la vision que l'on possède du châtaignier est bien mal définie. Le castanéculteur est-il un homme des bois ou un paysan cultivateur (Lucie Dupré) ? La forêt de rapport demande une certaine gestion, l'arboriculture une autre. Laquelle des deux notions permet à l'arbre de vivre en bonne santé ? « *Il faut que ce soit "propre" entend-t-on souvent : on veut voir une belle forêt avec des arbres cultivés* ». Est-ce un début d'artificialisation ou une gestion durable grâce au travail et à la peine que le castanéculteur se donne ? La beauté apporte-t-elle la santé ? Mais l'arbre n'a-t-il pas d'autres besoins ? Au fait, quels sont les besoins du châtaignier. La suite de cet article viendra juste apporter au moulin l'eau de la réflexion.

Le sens de l'observation

Si on valorise la surface du sol, on ne regarde pas la cime des arbres. Un peu comme si, pour faire un voyage, on regardait une belle voiture brillante sans examiner la puissance du moteur ! Les arbres souffrent depuis deux générations d'un manque de taille et de fumure. Deux générations qui ont pris à la terre et aux arbres ce que plusieurs générations de paysans avant eux avaient méthodiquement conservé. Conflit de génération ? Conflit de paysans contre agriculture de loisirs ? Conflit entre revenu d'appoint et/ou revenu réel ? Quelles qu'en soient les raisons, les connaissances d'antan ont été oubliées : le langage de l'arbre méprisé.

Apparition du feu

En première année de lycée agricole, on enseigne le rôle de la matière organique dans l'équilibre du sol. Dans toutes les cultures françaises, le feu est banni depuis au moins cinquante ans. En montagne, il était utilisé pour conquérir de nouvelles parcelles envahies par les genêts ou pour brûler les refus à la fin de l'hiver

quand le sol était encore humide. Avec une bonne pratique, le feu ne détruisait pas la matière organique.

Aujourd'hui, il est réglementé à juste titre. Dans la châtaigneraie, en même temps que l'exode sévissait et que nombre de terres redevenaient friches, le feu est apparu dans la première moitié du XXe siècle en même temps que l'apparition de champignons contaminant les châtaignes restées au sol : pourriture noire (*rhacodiella castaneae*) et pourriture grise (*phoma endogena*). Avec la raréfaction des troupeaux, les bogues et les feuilles servirent alors de combustible pour éliminer les fruits pourris. Aujourd'hui, on voit les fruits pourris encore au sol, brûler les bogues et les feuilles pour une propreté exemplaire : un non-sens ! Roche-mère et matière organique. La roche-mère (granit, schiste, gneiss, grés) constitue la majeure partie du sol en Cévennes et ne contient que peu d'éléments nutritionnels. La décomposition de celle-ci devient un sable très drainant. Non enrichie par la matière organique et la fumure, elle ne peut être considérée comme fertile. Ce sont les éléments organiques, à tous les stades de décomposition, qui créent et fixent les éléments dont l'arbre a besoin. Elle enrichit le sol, freine l'érosion, permet de résister aux sécheresses de plus en plus fréquentes. Tant qu'il n'existe pas d'exportation de matière (châtaignes, bois, feuilles, herbes) la châtaigneraie-forêt vit sur elle-même. Les bogues, après avoir donné leur précieux contenu étaient stockées au pied des arbres ou en pourrissiers où elles se décomposaient pour devenir de l'humus. A d'autres endroits, la matière organique était enterrée par le travail du sol, le seigle y était cultivé. Les paysans n'auraient pas brûlé ce qui plus tard deviendrait une terre riche conservée grâce aux murailles,

Conséquences du feu sur le sol

Le feu n'était pas une pratique courante au dire de nombreux anciens bien qu'il faille chercher loin dans la mémoire pour en trouver les raisons. Le brûlage des bogues, des feuilles et du bois a pour conséquence de minéraliser les éléments organiques qui se retrouvent alors sous forme lavable donc peu utiles à l'arbre. On voit donc un appauvrissement du sol et par la suite aussi la diversité floristique et faunistique. Des siècles de bonne gestion de la matière organique grâce aux hommes qui ont construit intelligemment les murailles ont permis à la terre de constituer des réserves. Les effets néfastes de l'écobuage ne sont donc pas rapides. Ils sont plus visibles lors d'épisode de sécheresse. Si le système aérien doit s'équilibrer avec le système racinaire, 80% de ce complexe se trouvent dans les quelques dizaines de centimètres de terre de surface. 20% sont les racines profondes qui s'enfoncent dans la roche-mère pour y puiser l'eau nécessaire et les éléments minéraux. La M.O. est donc bien indispensable. Elle crée une couche de protection et en se décomposant retient l'eau dans le sol, là où il y a la majeure partie des racines. La brûler, c'est assurément une violence faite au sol dans lequel les arbres se nourrissent et vivent. Il faut ajouter à cela que le brûlage tue les parasites du cynips : les taurimus.

Cela tue aussi tous les micro-organismes qui aident la décomposition des matières organiques, quel que soit son stade de décomposition. Il est donc irresponsable de ne pas interdire le brûlage et le broyage dans la châtaigneraie ardéchoise.

Et l'avenir ? Comme pour la châtaigneraie-forêt, la châtaigneraie fruitière devra s'adapter à certaines contraintes d'altitude, de latitude et à certains modes de culture. Il est urgent d'avoir les moyens de faire les bons diagnostics et cet article, je l'espère, y contribuera. La taille des arbres doit être modifiée mais a-t-on fait le bilan des élagages passés ? Le conflit sur le brûlage dure depuis des années, j'en assume la paternité. Il nous pousse à la réflexion et je suis heureux d'entendre les jeunes castanéculteurs se l'approprier. Mais il doit être tranché rapidement et définitivement. Dommage que se ne soit pas le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche qui en soit porteur, mais le préfet par des

arrêtés préfectoraux encore incomplets et mal acceptés. C'est une châtaigneraie bien nourrie et bien taillée qui permettra un revenu aux agriculteurs, donc d'avoir des paysans dans les pentes.

Mais veut-on encore des paysans dans ces espaces naturels livrés aux sangliers et au loisir de la chasse ? La compétition pour l'acquisition des terres fait rage ; c'est pourtant l'outil de travail du castanéculteur. Où sont passés toutes les études sur la chasse (PNR, Chambre d'agriculture) ?

Enfin, si on veut que la châtaigneraie traditionnelle existe et vive longtemps, avec des producteurs innovants qui créent encore des savoir-faire liés à leur époque, il faut d'urgence une réforme sur le foncier non bâti, sur la chasse qui aujourd'hui forme des lobbies puissants et une économie qui n'a rien à voir avec celles que nos anciens ont su développer depuis des siècles.

Jean-François Lalfert est castanéculteur à Malarce-sur-le-Thines

Les différentes espèces de châtaignes en Ardèche

Variétés les moins connues en Cévennes

Noms	Localisations	Particularités
Précoce des Vans	Pied des Cévennes Les Vans	Très précoce, attrayante, lance le marché
Sablérasso ou bourrude	Joyeuse Largentière	Primeur, brune, duveteuse, pour hauteurs
Bastard Vianès	Joyeuse Valgorge	Précoce, plaisante, fragile, productive
Embournière	Laval d'Aurelle	Très productive, fruit un peu terne, séchage
Bernarde des Vans	Vallée du Chassezac	Une sardonne plus petite, prolifique
Marron Vincent	Saint-Etienne-de-Boulogne	Associée au nom de monsieur Vincent
Durounne	Environ d'Aubenas	Tardive, de qualité exceptionnelle
Bernarde d'Aubenas	Toutes situations	Rustique, importance historique capitale
Champfiagouse	Thueyts	Du plus bel aspect qui soit, fine
Bouche de Montpezat	Hauteurs	Ressemble un peu à Bouche rouge mais cloisonnée
Greffe des Cévennes	Toutes situations	Minuscule, noire, séchage et semence
Verdalette	Valgorge	Petite et capricieuse, séchage
Georges	Burzet	Précoce, petite et bonne pour les hauteurs
Bouche jaune	Saint-Andéol-de-Vals	Aspect miel, irrégulière et rarissime
Castillonne	Antraigues	Demi-précoce, duveteuse, présente sur Privas
Duralin	Saint-André-Lachamp	Petite, pionnière, semence
Neyroune	Toutes situations	Noire, minuscule, semence extra pour terrain sec
Grosse Pourette	Les Vans	Demi-précoce, calibre irrégulier, fragile
Barbansoune ou Menasse	Aubenas sud	Rustique, précoce, qualité médiocre
Chancello	Joyeuse Les Vans	Un fruit grosse Pourette, une feuille Bouche rouge
Signigrande	Saint-Pierre-Saint-Jean	Voisine d'Aguyanne, excellente, rare
Pourette de Thueyts	Thueyts	Fine, douillette, versant sud (Ardèche rive gauche)
Belle Mène	Saint-Pierre-Saint-Jean	Beau calibre, cloisonnée, longistaminée
Planteneyre	Burzet	Enorme mais cloisonnée, qualité et conservation douteuses
Mazette	Meyras	Authentique petit marron de qualité exceptionnelle
Bouche de Rigaud	Vallée du Lignon	Grosse, cloisonnée, productive, un peu fragile
Roussette	De Burzet au Cheylard	Bonne qualité, précoce, fidèle, séchage
Grossoune	Hauteurs de Valgorge	Bon calibre, cloisonnée, peu fréquente

Dauphinenche	Aubenas sud	Minuscule, ronde, séchage
Signarello	Hauteurs de Thueyts	Un fruit par bogue, grosse, peu généreuse
Platette	Moyen Chassezac	Variété la plus tardive du Sud-Ardèche
Bastard-Janivèse	Hauteurs des Vans	Une Bouche rouge plus petite
Bastarde de la Borne	Vallée de la Borne	Pointue, petite, châtaigne de bas fonds
Rasta	Laval d'Aurelle	Petite et fine, ressemble à la petite Pourrette de Valgorge
Paouttue	Laval d'Aurelle	Vieille variété

Variétés les moins connues en Boutières et Moyen Vivarais

Noms	Localisations	Particularités
Bertrande	Moyenne vallée de l'Eyrieux	Attrayante, précoce, pour vente en frais
Roussette de l'Eyrieux	Saint-Sauveur-de-Montagut	La plus précoce, petite, pour vente en frais
Garinche	Toutes situations	Assez précoce, aspect et qualité moyens
Bouche de Bacon	Région de Lamastre	Belle, très productrice, fragile
Ventouse	Boutières et plateau de Vernoux	Primitive, semence
Bastard du Gua	Saint-Julien-du-Gua	Plaisante mais peu généreuse
Dauphiné	Plateau de Vernoux	Bonne qualité, infidèle
Bardenache	Vallée de l'Auzène	Enorme, peu productive
Jean-Jacques	Saint-Sauveur-de-Montagut	Une Sardonne un peu tardive
Bonnefaçon	Le Cheylard Saint-Martin-de-Valamas	Bel aspect, bonne, irrégulière
Mouleyroune	Vallée du Doux	Très petite, duveteuse, productive
Esclafarde	Vallée de l'Eyrieux	Gros calibre, belle mais capricieuse
Greffe du Moyen-Vivarais	Toutes situations	Une Garinche, plus tardive, irrégulière
Bouche verte	Plateau de Vernoux	Petite, bonne conservation, résiste à la rouille
Rougeroune	Région de Lamastre	Agréable, calibre irrégulier, excellente qualité
Fourchanne	Vallée du Doux	Forme cylindrique, arbre à fagots
Bouche de Payot	Saint-Pierreville	Tardive, productive, facile à greffer, peu attractive
Bouche de Clos	Vallée du Doux	Tardive, bonne conservation, qualité extra
Guyot ou Guilloche	Le Cheylard Vallée de la Vocance	Moyenne, bonne qualité, variété d'altitude
Placarde	Le Cheylard Saint-Martin-de-Valamas	Terne, un peu fade, de meilleure qualité
Chalayoune	Haute vallée du Doux	Fidèle, rustique, variété d'altitude
Ente Noire	Toutes situations	Très petite, noire, destinée au séchage
Riallouse	Haute vallée du Doux	Une Merle plus précoce
Entouneyre	Région de Lamastre	Tardive, forme entonnoir, très bonne conservation

Le ramassage des châtaignes, la mécanisation et la fin des équipes de ramassage manuel ?

Didier PICHERAL

Il y a trente ans, la mécanisation du ramassage des châtaignes paraissait encore une utopie. On commençait à y réfléchir et à imaginer des techniques face à la difficulté de trouver l'importante main d'œuvre nécessaire à un ramassage concentré sur moins d'un mois. La forte baisse de la population agricole dans les zones castanéicoles, la baisse aussi de la population familiale habitant à proximité des producteurs de châtaignes était pourtant une forte incitation à la recherche d'une solution alternative au ramassage manuel.

C'est depuis cinq à dix ans que le ramassage mécanique s'est très rapidement imposé grâce au couplage de la pose des filets et de l'aspirateur (mu par des tracteurs de plus en plus puissants) et grâce au développement des chemins d'exploitation carrossables. La pose des filets semble avoir été expérimentée il y a vingt à vingt-cinq ans en Sud-Ardèche et en Boutières sans que cela soit concluant tandis que l'utilisation des aspirateurs sans pose de filet s'est heurtée à quelques difficultés (châtaignes rayées, aspirations de pierres et terres usant les machines notamment).

Aujourd'hui, lorsqu'on traverse en septembre les châtaigneraies exploitées, on est face à un paysage nouveau : le sol est recouvert de grands filets vert foncé, plus rarement noir ou blanc, relevés sur les côtés et maintenus par des pierres. Et à partir de mi-octobre, on y entend le bruit sourd de nombreux aspirateurs. Les deux tiers, voire les trois quart des châtaignes sont ramassées avec ces étranges longs tuyaux noirs où la

puissance aspirante est fournie par de gros tracteurs. Les châtaignes, bonnes ou mauvaises, leurs bogues et tout ce qui est tombé sur les filets arrivent dans une trieuse-ébogueuse qui élimine tout ce qui est léger. Après la récolte, subsistent le long des routes et des chemins de gros tas de bogues résidus de l'aspiration. Ces tas pourrissent le plus souvent sur place, même s'ils sont parfois brûlés.

Ce mouvement vers la mécanisation ne fait pas l'unanimité chez les producteurs de châtaignes et n'est par ailleurs pas vraiment accessible aux non-agriculteurs propriétaires de châtaigneraies (retraités principalement) qui poursuivent le ramassage manuel. Mais, ses avantages, dès lors que la production dépasse 5 à 10 tonnes, expliquent qu'aujourd'hui, il soit majoritaire, d'autant que des programmes d'aide (PIDA notamment qui a financé 40% des investissements) ont permis l'équipement en filets, aspirateurs et trieuses-ébogueuses à moindre frais.

D'abord la technique permet d'éviter l'embauche en nombre de travailleurs saisonniers dont la gestion est souvent lourde ; on y gagne financièrement et en absence de soucis ce qu'on peut perdre en convivialité ; je connais des producteurs qui continuent le ramassage traditionnel en raison même de cette convivialité et du désir de maintenir ces emplois saisonniers, mais ceci reste l'exception. Ensuite, le ramassage se concentre sur une période beaucoup plus courte puisqu'en une journée de travail



ble avec le plan de charge des exploitations de polyculture.

Le bilan économique comparatif du coût du ramassage (hors investissement du tracteur) est largement en faveur de la solution mécanique (1).

Notons toutefois quelques inconvénients de la solution mécanique : conditions de travail très bruyantes et fatigantes, difficultés en période pluvieuse, risque de travail de pose non rentabilisé en cas de faible récolte (comme en 2015), et pour les seules châtaignes vendues en frais, difficulté (sauf pour les châtaignes hybrides) de ramasser des châtaignes tôt en saison alors que toutes ne sont pas encore tombées. Aussi, le ramassage mé-

à trois ou quatre personnes, il est possible de ramasser 1,5 à 2 tonnes (ce qui est beaucoup moins que le rendement théorique du système estimé à 500 kg par heure, en raison de l'importance des arrêts pour déplacements des machines et autres). En ramassage manuel, cela nécessiterait trois journées pour une équipe de six personnes. La suppression des ramassages tardifs permet une qualité meilleure du produit. Enfin, le ramassage mécanique est plus productif ; toutes les châtaignes sont ramassées, même les plus petites, ce qui est appréciable aujourd'hui avec la forte croissance de la demande de châtaignes pour l'industrie. Ceci étant, la mise en place des filets (pose et nettoyage préalable du sol) en septembre est une opération lourde qui nécessite plusieurs semaines de travail au rythme de 6 000 m² par jour et elle n'est pas toujours compati-

canique doit cohabiter avec le ramassage manuel en tout début de saison sur les chemins et sur des châtaigneraies très pentues.



1. Bilan économique non présenté ici. Disons seulement que pour une exploitation ayant 10 hectares de châtaigneraie, l'investissement s'élève à environ 32 000 €. Amorti sur dix ans, il y correspond une charge annuelle de 3 200 €, soit pour 15 tonnes de production 0,21 € par kilo en bonne année de production (1,5 tonne par hectare) + 0,01€ de carburant, montant très inférieur au différentiel de coût de main d'œuvre estimé à 0,5 à 0,7 € par kilo.

« *Envie de châtaignes* » et *Euronat Priméal*

Jean-Claude SABY

De l'association « châtaignes en vie » à la Cuma « Envie de châtaignes »

En 1998, à la suite d'une formation sur la valorisation collective de la petite châtaigne organisée par la Chambre d'Agriculture à Rocles, quatre agriculteurs créent l'association « Châtaignes en vie » pour la promotion de la petite châtaigne sèche du pays « Beaume-Drobie » par le partage des savoirs et des outils. Ils mettent en place un conditionnement commun, un regroupement de l'offre en vue de la commercialisation et d'un achat groupé de matériel mais chacun garde ses propres réseaux de commercialisation. Labellisés en agriculture biologique par Qualité France, filiale de Bureau Veritas pour l'ensemble de leur production, ils commercialisent également en frais. Certains sont grilleurs sur des marchés de Noël (Lyon, Nice, Menton, Bourg-en-Bresse...) ou fête des Lumières de Lyon pour assurer la trésorerie indispensable à la bonne marche des exploitations à l'automne.

En 2004, l'association compte six membres, principalement néo-ruraux. Ils commencent à travailler sur un projet d'atelier de transformation de la châtaigne sèche pour regrouper le matériel dispersé chez plusieurs d'entre eux et surtout pour avoir un lieu de travail plus fonctionnel. Deux ans plus tard, le projet débouche sur la création de la Cuma (Coopérative agricole d'Utilisation de Matériel) « Envie de Châtaignes » et une demande

d'aide à la communauté de communes Beaume-Drobie pour un projet de construction de bâtiment.

De son côté, la communauté de communes réfléchit depuis deux ans à la création d'un atelier de transformation de la châtaigne sur son territoire. Elle décide de confier une étude de faisabilité à un cabinet spécialisé. L'étude fait apparaître un besoin de transformation d'environ 50 tonnes de produits secs (cruzes, brises, farine, pâtes, biscuits...) pouvant justifier la création d'un atelier fonctionnant à des prix compétitifs. Parmi les besoins exprimés par les agriculteurs interrogés, on note : un moulin, une piseuse de châtaignes, un trieur optique, une clède, une possibilité de conditionnement sous vide pour préserver la qualité de la farine. L'étude valide en l'affinant et en le chiffrant le projet de la Cuma « Envie de châtaignes ».

Travaillant dans des conditions difficiles dans un local inadapté sur la commune de Laboule, les membres de « Châtaignes en vie » continuent à structurer leur projet. Dès le début, ils décident de s'engager pour l'ensemble de leur production dans la démarche d'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Châtaignes d'Ardèche ».

Un partenariat bio solidaire avec Euronat

2009 est une année chargée pour la Cuma. Elle investit dans divers matériels dont un trieur

optique (35 000 €) avec une subvention du Pays de l'Ardèche Méridionale et sollicite la participation de la communauté de communes pour la réalisation d'un atelier à Rocles.

En juillet, la Cuma signe un partenariat bio solidaire avec l'entreprise Euronat Priméal de Peaugres, principal acheteur des adhérents de la Cuma afin de mettre en place une démarche partenariale à moyen terme et plus de lisibilité sur les volumes et les prix. Euronat, de son côté, est à la recherche de volumes importants (50 tonnes) et veut sécuriser ses approvisionnements ardéchois pour moins dépendre de la farine italienne. Elle propose aux membres de la Cuma le même type de partenariat que celui qui existe déjà avec les producteurs d'une céréale provençale, le petit épeautre : l'approche bio solidaire. Euronat accepte de s'inscrire dans la démarche AOC (puis AOP) en plus de la certification biologique.

Pour la châtaigne, la démarche bio solidaire se caractérise par des engagements forts d'Euronat :

- achat de la production de l'agriculteur à un prix connu au kilo sans pénalités en cas d'aléas (climat, maladie...) même si les volumes contractualisés ne peuvent être livrés,
- garantie d'un prix plancher sur trois ans avec négociation annuelle,
- avance de 20% du prix convenu pour assurer la trésorerie des exploitations à l'automne.

Par ailleurs, toute marchandise achetée par Euronat dans le bassin Beaume-Drobie doit passer par l'atelier de la Cuma et donne lieu au versement par Euronat de 0,30 € par kilo à celle-ci pour atténuer ses frais et permettre des réinvestissements (extension de

l'engagement « bio solidaire » du group Euronat pour la démarche collective du groupe de producteurs de la Cuma).

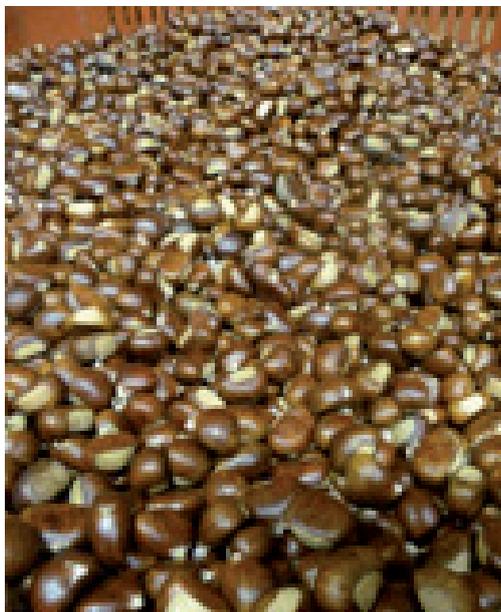
Le contrat bio solidaire est élargi à cinq autres producteurs ardéchois fournisseurs historiques d'Euronat si bien qu'en 2011, année de faible production, les volumes contractualisés ont été de 58 tonnes de farine (177 tonnes de châtaignes fraîches).

Réalisation d'un atelier de transformation à Rocles

En 2010, la communauté de communes Beaume-Drobie décide une étude de programmation sur la création d'un atelier de transformation de la châtaigne sèche. Un an plus tard, elle porte la réalisation de la construction d'un bâtiment qui sera loué à la Cuma pour couvrir les remboursements du prêt permettant son financement. Le lundi 29 juillet 2014, le bâtiment terminé est réceptionné pour un coût global de 450 000 €.

L'ambition des cinq agriculteurs fondateurs de la Cuma (Maurice Zerathe,

Sanilhac ; Olivier Peytaud, Laboule ; Johan Zerathe, Prunet ; Laurent Sabatier, Beaumont ; Philippe Seveyrac, Valgorge) était depuis le début de leur aventure collective de fournir au territoire Sud-Ardèche un outil de développement agricole autour de la châtaigne sèche. Le décès de Maurice Zerathe pourrait remettre en cause la viabilité d'un projet déjà fragile en raison du faible nombre d'agriculteurs impliqués et du faible tonnage transformé par rapport aux coûts induits de l'équipement. Le projet prévoyait d'effectuer de la prestation de service dans la limite de 20% du tonnage total produit pour des non coopérateurs.



Les entreprises industrielles de la châtaigne

Didier PICHERAL, Jean-Claude SABY

La tradition de transformation de la châtaigne en produits destinés à la vente en commerce a débuté il y a plus de cent trente ans avec les marrons glacés Clément Faugier à Privas. Deux autres entrepreneurs ont suivi dans la région d'Aubenas, Sabaton en 1909 et Imbert à peu près à la même époque avec marrons glacés et crèmes de marrons. Ces trois entreprises sont restées des entreprises familiales et sont dirigées par des descendants (directs ou par alliance) des fondateurs. Elles emploient environ cent cinquante salariés en CDI et à peu près autant de saisonniers. Elles se consacrent toutes les trois quasi-exclusivement à la châtaigne, tout en s'engageant depuis peu dans une diversification. Les deux dernières ont choisi le créneau du haut de gamme, Sabaton plus orienté vers le marché professionnel et Imbert se consacrant plutôt aux produits finis, tandis que Clément Faugier s'efforce de concilier haut de gamme et grande diffusion selon les produits. Ces entreprises se trouvent depuis quelques années confrontées à la concurrence de nouveaux entrants et des producteurs transformateurs dans un marché heureusement en pleine croissance.

Ainsi, le groupe de négoce et commerce international de fruits Roger Descours originaire de Saint-Bar-

thélemy-le-Meil à côté du Cheylard, est entré dans cette activité avec l'acquisition de la société « Le Panier Gourmand » fondée en 1985 par un groupe d'agriculteurs sous le nom d'« Ardèche Marrons ». Roger Descours l'a rebaptisée « Concept Fruits » et l'a développée à marche forcée en investissant dans une nouvelle usine et en innovant sur les produits et les emballages commercialisés. Le chiffre d'affaires atteint désormais 14,5 M€ avec un objectif de 25 M€ à cinq ans. Les effectifs sont de trente permanents et trente saisonniers.

Deux autres petites entreprises se consacrent depuis une vingtaine d'années à la production de spécialités fabriquées avec la châtaigne sans que ce soit leur activité principale : Sanofruit (neuf salariés et 1,1 M€ de chiffre d'affaires) installée à Lachapelle-sous-Aubenas avec 10% de sa production consacrée à la châtaigne et SOPPREG (neuf salariés et 0,8 M€ de chiffre d'affaires) installée à La Souche et issue de la Confiturerie de La Souche qui consacre 40% de son activité à des produits issus de la châtaigne

On trouvera ci-après une présentation détaillée des entreprises et de leurs orientations, notamment en matière d'usage de la châtaigne locale.

Les trois entreprises fondatrices

Faugier à Privas

En 1882, Clément Faugier industrialise la production de marrons glacés et crée l'entreprise éponyme alors que la région est frappée par la crise du ver à soie. Son travail sera poursuivi par son fils Charles puis par ses petits-enfants. L'un d'entre eux, Jean, s'alliera à la famille Boiron, principal fournisseur de marrons de l'entreprise dont l'un des fils Claude prendra la direction de l'entreprise en 1970.

Aujourd'hui, Faugier est une société anonyme familiale au capital de 500 000 € qui réalise un chiffre d'affaires d'environ 20 M€ dont 10% à l'exportation. Elle s'est développée de manière importante dans les années 1970-1980 sous l'impulsion de Claude Boiron qui a fait entrer la marque dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) à l'époque où celles-ci étaient en plein développement.

Dirigée aujourd'hui par son fils Jean-David, l'entreprise possède deux unités de production, l'une à Privas, l'autre à Donzère (Drôme). Bien que confidentielle, la filiale Cholvy-Artige (200 000 € de chiffre d'affaires) permet d'apporter des solutions à l'export pour des demandes dans des pays où Clément Faugier est lié par des clauses d'exclusivité avec un importateur.

La châtaigne représente 100% des ventes de la société. Le besoin en châtaignes est compris chaque année entre 5 000 et 6 000 tonnes, uniquement des variétés européennes (*Castanea sativa*). Depuis 1891, l'approvisionnement provient en partie d'Italie. Le reste est acheté en France, en Espagne et au Portugal. En 2014, la matière première a manqué sur le marché et l'entreprise a dû compenser en puisant dans son stock de châtaignes congelées et de produits finis.

Le marron glacé, produit de luxe et saisonnier dont les ventes se concentrent à 95% sur quinze jours en décembre, représente bien moins de 20% du chiffre d'affaires. Ce produit de prestige, très consommateur de main d'œuvre, dégage une marge extrêmement faible. Au niveau des volumes produits, il est devancé par de nombreuses autres productions de l'entreprise : crème de marrons, marrons au naturel, purée de marrons, produits professionnels (pâte de châtaignes, marrons confis au sirop...).

Les marrons glacés et marrons au naturel sont produits uniquement avec des marrons reçus pelés d'Italie (marrons de Naples et de Turin). Dans ce domaine, l'entreprise travaille avec les mêmes sociétés familiales depuis cinquante ans qui connaissent parfaitement ses besoins. En 2014, il y a eu pénurie de marrons de Naples, conséquence du cynips en Italie ; des concurrents non Ardéchois ont importé des marrons turcs et les ont mis sur le marché.

A l'automne 2015 et pour la commercialisation 2016, Faugier envisage de créer une ligne de pelage de

marrons ardéchois pour produire des marrons glacés à partir de variétés locales.

Pour la crème, le fait de pouvoir mélanger les variétés permet d'offrir un produit constant dans le temps en qualité, couleur, goût et texture. Un produit issu d'une seule variété serait trop typé. Par un assemblage, comme un bon vin, l'entreprise essaie de faire un très bon produit constant et régulier sous ses divers aspects sans viser l'excellence. Les châtaignes utilisées pour les crèmes doivent répondre à un cahier des charges précis : calibre, qualité sanitaire (moins de 10% de noires, moisies, véreuses...). Au-delà une décote sur le prix est appliquée et le camion peut-être refusé.

Selon les années et la production locale, l'entreprise utilise entre 500 et 1 000 tonnes de châtaignes ardéchoises (800 il y a deux ans) mais elle souhaiterait avoir plus de châtaignes issues du département. Faugier s'est intéressé tardivement à l'AOP pour aider les producteurs locaux car pour l'entreprise, faute de volumes, l'appellation n'a pas un intérêt évident. Il y a deux à trois ans, une crème de châtaignes AOP Ardèche a été commercialisée de manière confidentielle auprès des épiceries fines.

L'intérêt pour les châtaignes bio est plus grand car les quantités disponibles sont plus importantes. En 2014, Faugier en a transformé 200 tonnes en purée de châtaignes bio malgré des coûts de revient plus importants liés à la spécificité du produit.

L'entreprise a fait le choix d'un outil de production à taille humaine travaillant toute l'année au même rythme grâce à la surgélation des châtaignes. En effet, la surgélation n'affecte pas le goût et permet de stocker la matière première. Donzère produit 30 à 40 tonnes de crèmes et purées par jour avec vingt personnes en contrat à durée indéterminée (CDI). Privas produit 1 à 2 tonnes par jour de produits plus élaborés avec cinquante CDI. L'entreprise emploie par ailleurs trente personnes en saison. Si le travail est de plus en plus mécanisé, Faugier axe sa production sur la tradition, la recherche d'un produit de qualité et un savoir-faire à défendre. Par ailleurs, trente personnes travaillent à Donzère chez Boiron Surgelés, la société sœur.

Faugier vend dans tous les types de commerce des grandes et moyennes surfaces aux épiceries fines mais également aux professionnels qui représentent 30 à 40% de son chiffre d'affaires. L'entreprise travaille avec tout le monde en vendant aussi bien des produits consommés directement que des ingrédients rentrant dans d'autres produits.

Faugier pratique de longue date la vente par Internet uniquement pour le marron glacé (pas de vente en grandes et moyennes surfaces pour ce produit). 80% des ventes s'effectuent en décembre. Il a d'abord utilisé un site spécialisé puis son propre site. Cette année,

l'entreprise projette de développer la vente de boîtes de crème par Internet.

Une diversification en cours

Si la châtaigne représente la totalité des ventes, une diversification est en cours dans les purées de fruits et de légumes. Elle doit permettre à la société une plus grande sécurité face aux conséquences du cynips dans les châtaigneraies européennes dans les années à venir.

Les purées de fruits et légumes ont été mises au point par la société sœur Boiron Surgelés basée à Donzère qui a sa propre commercialisation. L'idée force de cette diversification est de proposer aux clients professionnels (restaurateurs, traiteurs...) et industriels de Faugier déjà clients pour les produits à base de châtaignes (purée notamment) l'ensemble de la gamme fabriquée par Boiron Surgelés. Cette nouvelle gamme a débuté avec deux produits : le potiron et la châtaigne et un investissement de 1,3 M€ pour Boiron Surgelés.

Le potiron produit dans la région (1 500 tonnes produites dans la Drôme, le Vaucluse et l'Hérault) était envoyé en Belgique pour transformation en petit cube avant de revenir en Avignon pour la production de soupe par une grande marque. La proposition de Boiron d'une purée surgelée répondant aux besoins de l'entreprise a permis de simplifier les circuits.

Le traitement par le même procédé de la purée de marrons Faugier, produit en perte de vitesse du fait de l'inadaptation de l'emballage (perte de saveur liée à la stérilisation et au traitement thermique, problèmes d'hygiène et de sécurité), en permettant de garder toute la saveur du fruit pourrait répondre aux besoins du marché.

Une fois ces deux produits mis au point et pour éviter leur saisonnalité (septembre à décembre) la gamme a été peu à peu élargie pour couvrir l'ensemble de l'année (autres légumes, fruits, agrumes). La mutualisation des deux entreprises (présentes sur un même site à Donzère) a permis la combinaison des savoir-faire (raffineuses et savoir-faire dans les purées pour Faugier, savoir-faire dans les surgelés pour Boiron Surgelés).

Une concurrence étrangère apparaît à cause du cynips. Des entreprises chinoises rachètent des sociétés en difficulté en Espagne, en Italie ou en France. Elles ont importé des châtaignes au naturel de Chine pour concurrencer les produits européens mais une directive européenne précise depuis peu que ces produits doivent être exclusivement composés de châtaignes européennes.

Jean-Claude SABY

Remerciements à Messieurs Claude et Jean David Boiron.



Les établissements Faugier à Privas au début du XXe siècle

Ses fournisseurs, qui sont Ardéchois à 80%, doivent se plier à des contrôles et tris très rigoureux (lesquels ont d'ailleurs rebuté plus d'un castanéiculteur) qui permettent de garantir la grande qualité des produits.

Christophe Sabaton a donc naturellement choisi l'approvisionnement local en variétés traditionnelles (via des groupements de producteurs, des coopératives, des expéditeurs et courtiers). Il utilise environ 1 000 tonnes de châtaignes ardéchoises, soit environ la moitié des châtaignes du département destinées à la transformation.

C'est en outre un ardent militant de la mise en place de la châtaigne AOC-AOP afin de faire reconnaître plus encore la spécificité de la châtaigne d'Ardèche. Il estime qu'il y a une réelle demande pour les produits identifiés « Ardèche » et une demande croissante pour une origine garantie. Il faut toutefois du temps pour ex-

pliquer la différence et développer le marché. Il espère que les castanéiculteurs ardéchois vont réussir à surmonter les difficultés liées aux dégâts du cynips et que leur production réussira à se développer pour répondre à la croissance des besoins des industriels.

Les clients de l'entreprise sont toujours essentiellement, à 80%, les professionnels de la pâtisserie et de la restauration, le reste est vendu dans les épiceries fines et les commerces spécialisés et par Internet (6% des ventes). Aussi, Christophe Sabaton estime-t-il que le développement des productions des agriculteurs qui transforment et vendent apporte une « bonne » concurrence qui n'empiète pas sur les réseaux de distribution nationaux ou internationaux et qui assure la promotion des produits de qualité. Dans le même état d'esprit, il pense que le bio ne concerne que des circuits spécialisés aujourd'hui marginaux en quantité.



Les marrons Imbert à Aubenas

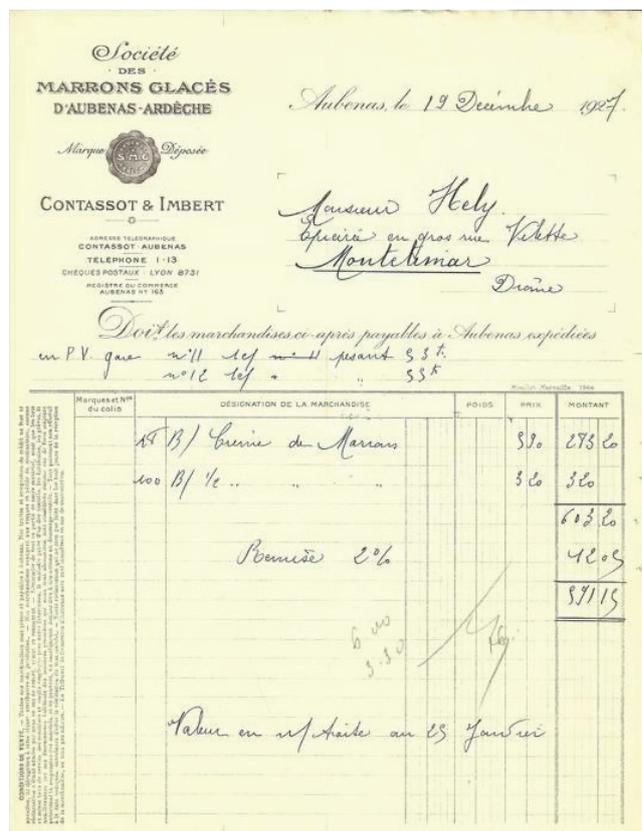
Les Marrons Imbert occupent, avec l'entreprise Sabaton, le créneau haut de gamme des produits issus de la châtaigne ; en outre, leur marché principal est le marché des professionnels (restaurateurs, pâtisseries). Tous deux, implantés à Aubenas, ils n'en ont pas moins chacun leurs spécificités.

Créée officiellement en 1920, après un premier démarrage avant la guerre, l'entreprise est le fruit d'une initiative conjointe d'un pâtissier, Eugène Contassot, et d'un industriel dévideur de cocons, Gustave Imbert, le premier ayant le savoir-faire du produit, le second ayant le matériel (les chaudières). Ce dernier rachète très vite les parts de son associé et développe l'entreprise en produisant marrons glacés, crème de marron, confitures et fruits au sirop. Son fils prendra la suite à 38 ans en 1950 (après un début de carrière dans la magistrature) et limitera son activité aux produits à base de châtaigne en abandonnant la confiterie.

C'est en 1993 qu'il transmettra l'entreprise à sa petite-fille et à son conjoint qu'il accompagnera encore trois ans. L'entreprise va poursuivre dans la tradition ; elle accordera une importance toujours aussi grande à la qualité en utilisant donc des procédés quasi artisanaux (cuisson à l'eau des châtaignes épluchées) et sans conservateurs, garante de la perfection tout en mettant à profit des matériels modernisés. Comme indiqué dans le site de l'entreprise, « l'épluchage systématique et le tri rigoureux des fruits avant cuisson permettent d'exprimer toute la finesse et la délicatesse de la châtaigne ». En outre, la préférence accordée (dans la mesure du possible) aux variétés comme la Petite Poutrette et

l'Aguyane, apporte une touche de goût supplémentaire aux crèmes et purées de marrons.

L'entreprise emploie aujourd'hui douze salariés en CDI et environ trente saisonniers sur six mois. Elle a déménagé en 2004 dans des locaux neufs et modernes toujours à Aubenas.



Sa croissance est régulière depuis une dizaine d'années ; elle a atteint cette année 10%.

Son marché est à 80% celui des professionnels, même si les marrons glacés et la crème de châtaigne vendus en magasins ou sur Internet font beaucoup pour la réputation de la marque. Sa gamme se limite à cinq produits et devrait s'étendre prochainement aux marrons au naturel, tandis qu'une petite activité d'écorces d'agrumes confites a démarré récemment. Si les marrons glacés ne constituent pas une part très forte du chiffre d'affaires, leur réputation est fondamentale pour l'image de l'entreprise et constitue un moteur pour la vente des autres produits.

L'exportation vers les pays d'Extrême-Orient pèse 45% du chiffre d'affaires dont 20% au Japon. En effet, malgré la très forte présence du châtaignier dans ces pays, il n'y existe pas de produits transformés de qualité, essentiellement en raison de la fadeur de la châtaigne issue des variétés asiatiques du châtaignier. Imbert exporte peu vers les pays européens et dispose d'un petit marché en Amérique du Nord.

800 tonnes de châtaignes entrent chaque année dans l'entreprise. L'approvisionnement en châtaignes d'Ardèche est aujourd'hui minoritaire (15% seulement en 2014, année difficile), mais l'augmenter reste prioritaire d'autant que la création de l'AOC-AOP apporte un plus à la réputation des produits, même si les pro-

duits Imbert, étant transformés, ne peuvent bénéficier de l'AOP. Les fournisseurs sont, soit directement des producteurs (à condition qu'ils fournissent au moins 500 kg), soit des coopératives.

Aujourd'hui, le souci principal réside dans la recherche d'approvisionnements suffisants et de qualité : la forte réduction de la production italienne (due au cynips) conduit à rechercher de nouvelles provenances au-delà de l'Espagne et du Portugal déjà fournisseurs ; des tentatives sont lancées vers les pays de l'Est et la Turquie, et des essais ont été faits en provenance du Chili (donc à contre-saison). Cette insuffisance d'approvisionnements conduit naturellement à une forte revalorisation des prix ces dernières années. Mais surtout, face à ces incertitudes et à l'irrégularité des récoltes, une partie des châtaignes épluchées est surgelée et conservée d'une année sur l'autre pour éviter des ruptures.

A l'inverse, dans un marché des produits transformés de haut de gamme en forte croissance, avec de fortes potentialités à l'exportation, la concurrence des autres entreprises et des produits des producteurs-transformateurs ne paraît pas être un souci majeur, d'autant que ces derniers ne sont pas présents sur les mêmes marchés que les industriels.

Didier PICHERAL

Un nouvel entrant

Concept Fruits à Vernosc-lès-Annonay

D'une entreprise locale à un groupe international

Pour parler de l'entreprise Concept Fruits, basée à Vernosc-lès-Annonay et nouvel entrant de poids dans le milieu des industriels transformant la châtaigne, il convient de présenter tout d'abord le groupe Roger Descours auquel elle appartient.

Dès 1950, c'est à Saint-Barthélemy-le-Meil, à côté du Cheylard, que René Descours, grossiste expéditeur, crée un commerce des fruits de la vallée de l'Eyrieux (châtaignes, myrtilles, pêches, fraises et framboises) en utilisant le chemin de fer départemental (CFD).

De 1952 à 1964, il commerce avec l'Afrique : Algérie, Maroc, Congo, Sénégal... Dès l'indépendance de l'Algérie, il s'oriente vers un nouveau marché, celui de la myrtille sauvage venue d'Ardèche mais aussi de Lozère et du Puy-de-Dôme. Les myrtilles sont exportées vers l'Allemagne ou vendues en France aux industriels (confitures, arômes). Après plusieurs années de récoltes déficitaires, René Descours se lance dans la surgélation d'autres fruits frais.

En 1969, avec un niveau baccalauréat B, Roger, son fils, relance l'entreprise de charbon de son grand-père paternel Noé puis devient chauffeur-routier dans l'entreprise familiale. Il livre les produits à Lyon, Saint-Etienne, Rungis ou Bruxelles mais aussi aux aromatisants de Grasse. Il reprend ensuite l'entreprise familiale pour lui donner un remarquable essor. Au fil des années, il rachète plusieurs entreprises ardéchoises en difficulté à la barre du tribunal de commerce d'Annonay.

En 1978, après une formation auprès du leader mondial des fruits surgelés aux Pays-Bas, il se lance dans le commerce international et l'import-export de petits fruits avec comme premier terrain les pays de l'Est alors communistes. En Pologne, avec un associé, il organise le troc de voitures Citroën en compensation avec des fruits rouges. En Serbie, il crée une agence spécialisée dans les framboises contre les centrales d'achats étatisées du pays. Il multiplie alors les contacts en Europe pour s'approvisionner en petits fruits rouges (framboises, fraises, myrtilles et autres) : Bulgarie, Roumanie, Tchécoslovaquie, Norvège, Suède, Finlande et en Turquie pour les châtaignes. Ses déplacements l'amènent également en pays de châtaignes : Espagne, Portugal, Chine, Corée du Sud.



En 1981, c'est en Amérique du Sud, au Chili, qu'il pose les bases d'une industrie du fruit surgelé capable de fournir des fruits en contre-saison par rapport à l'Europe. Il y développe une société de négoce, La Primavera, qui assure encore aujourd'hui le commerce de framboises, mûres cultivées et sauvages, kiwis, raisins, myrtilles cultivées, champignons, asperges, purées concentrées de fruits.

Ces activités sont regroupées autour de Roger Descours Group dont le siège social, installé à Saint-Barthélemy-le-Meil, facture pour l'ensemble du groupe et de ses filiales internationales pour un chiffre d'affaires annuel variant de 75 à 110 M€ selon les prix de vente et les cours de change. Il emploie quatorze personnes qui assurent les fonctions support de la maison-mère, le négoce et le conditionnement de fruits surgelés.

En Serbie, l'entreprise possède trois filiales, une de négoce de fruits surgelés (fraises, griottes, mûres cultivées, prunes surgelées coupées) et deux de surgélation de framboises et de mûres cultivées d'une capacité de traitement totale de 185 tonnes/jour et de 4 800 tonnes de stockage : une a été acquise en 2012, l'autre en 2014.

Deux autres filiales ont été achetées au Maroc en 2008 et 2009, l'une détenue à 50% surgèle 8 500 tonnes de fruits par an : abricots, fraises, melons, coings, pépins de grenade, l'autre est une société d'exportation de fruits et légumes surgelés d'une capacité de production de 6 000 tonnes. Une troisième unité sera opérationnelle en 2016.

Par ailleurs, des partenariats privilégiés permettent au groupe de s'approvisionner en Pologne (fraises Senega, rhubarbe, groseilles, cassis), au Costa Rica (ananas) et au Pérou (mangues). Pour les myrtilles, Roger Descours Group est agent pour la France de la société Oxford, très important producteur canadien.

Sur cinq ans, Roger Descours Group a investi 25 M€. Il produit 30 000 tonnes de fruits surgelés à travers le monde (fraises : 12 000 tonnes ; framboises : 10 000 tonnes ; myrtilles : 5 000 tonnes ; abricots :

2 000 tonnes ; figes : 2 500 tonnes ; châtaignes : 2 000 tonnes...) vendues à l'ensemble des groupes de distribution de l'hexagone, aux aromaticiens et aux confituriers (ainsi Andros) dont il est l'un des principaux partenaires. Devant l'ouverture de nouveaux marchés (Chine, Etats-Unis, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande, Japon), le groupe a l'ambition de se développer rapidement entraînant dans son succès sa filiale dans la châtaigne « Concept Fruits ».

Concept Fruits, un nouveau dynamisme dans la filière ardéchoise de la châtaigne

Roger Descours a renforcé sa présence dans le milieu de la châtaigne en rachetant en 2008 la société « Le Panier Gourmand », héritière de la société « Ardèche Marrons » fondée en 1985 par vingt et un agriculteurs et dont le siège était à Davézieux. Elle affiche alors un chiffre d'affaires de 1,8 M€ pour sept salariés. Avec son entrée dans le groupe Roger Descours, l'entreprise change non seulement de nom pour devenir « Concept Fruits » mais surtout de taille.

En 2015, avec un capital de 2 M€, le chiffre d'affaires prévisionnel est de 14,5 M€ dont 50% à l'export, avec trente salariés permanents et trente intérimaires en saison. Pour satisfaire à la demande, le travail va bientôt passer de deux à trois équipes dans la journée.

Le groupe a investi 8 M€ en 2013 dans une usine ultramoderne située à Vernosc-lès-Annonay. Celle-ci



répond à tous les standards internationaux les plus exigeants en matière de sécurité alimentaire (BRC, IRS) et d'environnement. Son président a l'ambition de générer un chiffre d'affaires de 25 M€ à cinq ans ce qui en ferait la première entreprise industrielle ardéchoise de transformation de châtaignes.

En matière de produits à base de châtaignes, Concept Fruits est présent sur tous les segments du marché sauf celui du marron glacé. Pour les professionnels, l'entreprise a innové en matière d'emballages, en proposant ses produits sous forme de fûts et de doypacks souples

avec becs verseurs. Par ailleurs, elle commercialise des marrons entiers et des brisures de marrons naturels cuits sous vide et innove cette année en les proposant sous forme de sachets grande consommation pour l'apéritif et la consommation hors foyer. Viendront ensuite, d'ici deux ans, les purées aseptiques de fruits et les pâtes de marrons.

Sur une production totale de 2 650 tonnes, 300 tonnes sont d'origine ardéchoise dont 200 en AOP bio, la qualité recherchée en priorité par l'entreprise. Roger Descours ne cache pas sa volonté de renforcer la part ardéchoise dans ses achats par notamment la réouverture d'une base de collecte à Saint-Barthélemy-le-Meil, secteur délaissé aujourd'hui par les coopératives et autres leveurs. Soucieux de se démarquer par la qualité des productions des autres pays européens, il incitera les agriculteurs apporteurs à s'engager dans la double démarche de labellisation (AOP et bio) par une rémunération à un prix supérieur à celui communément pra-

tiqué en Ardèche. Il espère que l'AOP sera élargie au nord du département pour que les châtaigneraies de la vallée de la Vocance bénéficient en plein des retombées de l'appellation. Pour reconquérir une partie de la châtaigneraie abandonnée, il propose une mesure novatrice : faire débroussailler la châtaigneraie par des chômeurs qui seraient rémunérés par 80% du prix de la récolte (les 20% restant revenant au propriétaire). Roger Descours est intervenu de manière décisive pour faire interdire au niveau européen les importations chinoises bas de gamme de *Castanea molissima* dans le domaine de la vente de châtaignes au naturel.

L'entreprise et le groupe viennent de se recentrer sous la marque Roger Descours Group qui veut faire parler d'elle dans les années à venir.

Jean-Claude SABY

Remerciements MM Roger Descours, Patrick Borras, Florent Beulaygue

Deux petites entreprises pour qui la châtaigne est une activité complémentaire

Sanofruit

Viticulteur et agriculteur depuis 1971, Christian Mirabel est un pionnier de l'agriculture biologique dans le département. Son miel est labellisé Nature et Progrès dès 1979, ses vins cinq ans plus tard. A cette époque, il crée sa cave particulière (Eurl Mirabel) afin de transformer les raisins en jus pour le marché biologique naissant. Les premiers matériels sont installés et permettent une diversification vers d'autres gammes (jus de pommes, nectars puis confitures). En 1994, après une association avec une entreprise drômoise plus structurée commercialement, l'Eurl devient la Sarl Sanofruit ce qui lui permet de produire les marques d'un important distributeur de produits biologiques que ce soit en grandes et moyennes surfaces ou magasins spécialisés. Pour répondre à ces nouveaux marchés, l'entreprise adapte en permanence son outil de production. Après de graves difficultés de son partenaire, Sanofruit reprend son indépendance, crée ses propres marques et ne travaille plus désormais pour des marques distributeurs. L'entreprise, gérée depuis deux ans par Stéphanie et François, les enfants de Christian, réalise 1,1 M€ de chiffre d'affaire avec un effectif de neuf salariés temps-plein. 70% des matières premières sont achetées en Ardèche ou dans les départements limitrophes.-

Outre ses nombreuses gammes de produits finis, l'entreprise effectue une production de seconde transformation pour les laitiers qui fabriquent des yaourts

bi-couches ou brassés ainsi que des fourrages plus techniques pour la biscuiterie. Elle assure également du travail à façon dans le domaine des fruits pour près de deux cents producteurs.

La châtaigne qui fait partie des produits leaders de la société depuis plus de vingt ans représente 10% du chiffre d'affaire. Pour la travailler, l'entreprise s'est dotée de deux lignes de décorticage :



- une ligne de deux fours pour les productions de marrons au naturel et les crèmes,

- une ligne vapeur à incisions multiples pour un travail très qualitatif réservé à la production de marrons glacés en partenariat pour ce qui concerne le confisage avec les établissements Sabaton.

Environ 4 tonnes sont mis en œuvre à destination des marrons glacés (exclusivement de la bouche rouge AOP récoltée sur les communes d'Antraigues et Genestelle). Pour ses besoins propres et le travail à façon pour une vingtaine de producteurs locaux, l'entreprise décortique environ une cinquantaine de tonnes de châ-

taignes. La variété petite pourette est privilégiée pour les crèmes et marrons au naturel mais l'entreprise travaille également la garinche, la comballe et la bouche rouge. Sa gamme de produits à la châtaigne comprend, outre les crèmes, des pâtes à tartiner, une compote pomme-châtaigne, un velouté, des marrons au naturel et des marrons glacés. Elle a innové en lançant trois terrines végétales châtaigne-cèpe, châtaigne-fenouil et châtaigne-olive. Sanofruit projette la rénovation d'un moulin à meule de granit pour permettre la production de farines de châtaignes, de pois-chiches et, pourquoi pas, de sarrasins.

Jean-Claude SABY

SOPPREG à La Souche

Créée au début des années 60, la confiterie de La Souche était spécialisée dans les produits diététiques. Elle a compté jusqu'à dix salariés dans les années 1980. Après des difficultés, elle est reprise en 2006 par Patrick Biesbardt, gérant de la Société de Production de Produits Régionaux (SOPPREG) créée en 2000. Elle ne compte alors plus que deux salariés.

Dés 2007, Patrick Biesbardt ajoute aux confitures issues de nombreux fruits, une production de biscuiterie puis de biscuits à la châtaigne (farine fournie par l'entreprise Duplan de Genestelle). Au rythme d'une embauche par an, l'entreprise compte aujourd'hui huit salariés pour un chiffre d'affaires de 766 000 € en 2014 (50% en grande et moyenne surface, 20% dans les magasins de produits régionaux...) réalisé auprès de trois cents clients en Rhône-Alpes, Auvergne et dans le sud de la France. 40% du chiffre d'affaires provient de la châtaigne à travers une gamme étendue de crèmes de marrons nature et aromatisées, marrons glacés, biscuits et produits salés. Pour cela, SOPPREG, membre de l'AOP, transforme 8 tonnes de châtaignes de variété petite pourette produites sur la commune et décorti-

quées chez Sabaton dont SOPPREG commercialise les produits auprès de ses clients. Certifiée Ecocert pour la production bio pour autrui, elle permet à certains producteurs bio locaux de transformer leur production.

Pour 2015, la SOPPREG prévoit la création à Jaujac d'un deuxième atelier pour produire des alcools : liqueurs, crèmes et apéritifs à base de fruits dont la châtaigne.



La châtaigne bio en Ardèche

Léa DROIN

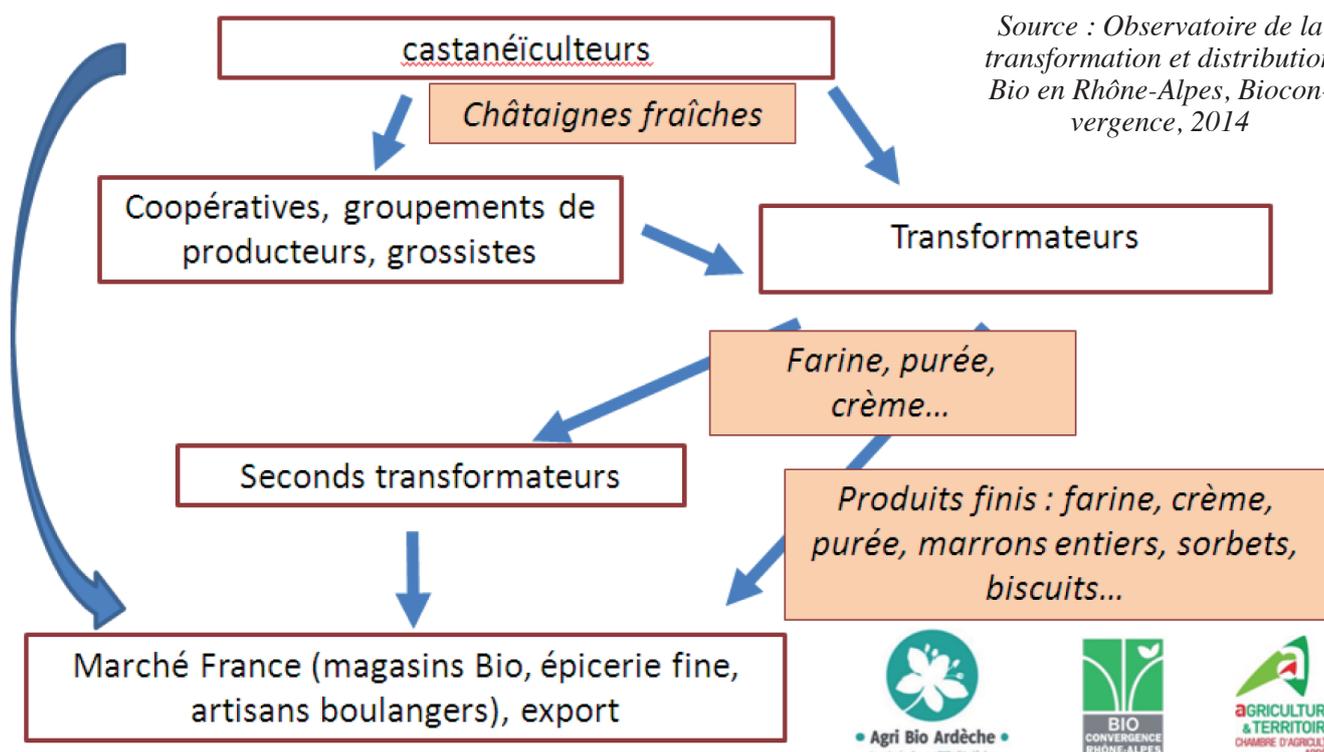
CHIFFRES-CLES DE LA PRODUCTION DE CHATAIGNES BIO EN ARDECHE

La châtaigne est la filière la plus représentée en bio en Ardèche. En effet, le département compte 247 castanéculteurs bio et en conversion en avril 2015, soit 50% des producteurs de châtaignes. Ce chiffre ne cesse d'augmenter puisqu'on comptait 147 producteurs bio en 2010, soit une augmentation de 60,5%. En termes de surface, on compte aujourd'hui 1 336 ha de châtaigneraies bio et en conversion en Ardèche, soit une augmentation de près de 50% depuis 2010 (900 ha en 2010).

Les châtaigneraies bio et en conversion représentent ainsi actuellement 27% de la surface des vergers productifs en Ardèche. Tous ces chiffres sont tirés de l'Observatoire de l'Agriculture Bio en Rhône-Alpes.

QU'EST-CE QU'UNE CHATAIGNE BIO ? QUELLE EST LA DIFFERENCE AVEC UNE CHATAIGNE CONVENTIONNELLE ?

On parle de châtaigne bio lorsque aucun pesticide de synthèse n'est utilisé, que ce soit avant ou après la récolte. La principale différence tient dans l'interdiction, en bio, de désinsectiser chimiquement les châtaignes,



procédé souvent utilisé pour les châtaignes conventionnelles commercialisées en circuit long. De même, il est interdit de désherber chimiquement les parcelles de châtaigniers bio.

Pour être appelées « châtaignes bio », les châtaigneraies doivent être certifiées par un organisme certificateur. Les castanéiculteurs ont au minimum un contrôle par an sur leur exploitation par leur organisme certificateur, afin de s'assurer qu'ils respectent bien le mode de production de l'agriculture biologique en accord avec le cahier des charges européen.

Pour passer une châtaigneraie en agriculture biologique, une période de conversion de trois ans avant la récolte des châtaignes est obligatoire. Cette période de conversion correspond à la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Pendant cette période, le producteur respecte les règles de production de l'agriculture biologique mais les produits ne peuvent pas être commercialisés sous la mention « produit bio ». La période de conversion peut être réduite sous certaines conditions. Cela est assez fréquent dans le cas de châtaigneraies traditionnelles qui sont conduites depuis plusieurs années sans ajout de pesticide de synthèse et qui passent donc directement en bio sans avoir de période de conversion.

Dans certains cas, le passage en bio peut engendrer une baisse de rendement et une augmentation du temps de travail. Afin de compenser cela et d'aider à la prise en charge du coût de la certification, comme pour toutes les productions agricoles, des aides de l'Europe et de l'Etat sont distribuées aux castanéiculteurs bio.

QUELLE VALORISATION DES CHATAIGNES BIO ?

Les châtaignes bio sont majoritairement commercialisées en coopérative. Que ce soit en tonnes ou nombre de producteurs, la transformation est la seconde valorisation la plus fréquente. Suivent ensuite la vente directe, les grossistes et les magasins spécialisés bio.

Afin d'en savoir plus sur la valorisation des châtaignes bio, Agri Bio Ardèche (l'association des producteurs bio d'Ardèche) a lancé une enquête en été 2014 auprès des castanéiculteurs bio d'Ardèche. Les personnes ayant répondu à ce sondage commercialisent pour la grande majorité en circuits courts. Cette enquête a donc permis de mieux connaître leurs débouchés. Les résultats de cette enquête sont présentés ci-dessous.

Valorisation en circuits courts :

- la majorité des producteurs qui commercialisent en circuits courts transforment leurs châtaignes bio. Les gros calibres sont essentiellement transformés en châtaignes/marrons au naturel, crème de marron/châtaigne, marrons confits ou grillés ou encore en confiture. Les petits calibres sont davantage transformés en crème de châtaigne et farine, et dans une moindre me-

sure en purée, châtaignes au naturel, brisures, châtaignes sèches et confiture,

- ces produits transformés sont largement commercialisés en vente directe, les autres débouchés arrivant loin derrière. Selon les producteurs bio, la transformation des châtaignes bio permet de diversifier leur gamme et donc de s'assurer une plus grande sécurité de débouchés. De plus, les produits transformés se conservant plus longtemps, cela étale et lisse la période de commercialisation sur l'année. Par contre, la transformation en prestation et les stocks coûtent cher, et le marché en vente directe en Ardèche commence à être saturé.

En général, les producteurs bio n'ont pas de problème pour trouver des débouchés pour les châtaignes bio, fraîches ou transformées. Par contre, un quart des producteurs ont des difficultés à valoriser en bio leurs châtaignes certifiées AB. De plus, il est parfois difficile de mettre en avant le label AB, les châtaignes étant souvent toutes considérées comme « bio » par les consommateurs.

Valorisation en circuits longs :

- afin de mieux connaître la valorisation en circuits longs, Bioconvergence Rhône-Alpes (l'association des transformateurs bio de Rhône-Alpes) a réalisé en été 2014 une enquête auprès des opérateurs bio de la filière châtaigne.

L'Ardèche et la région Rhône-Alpes regroupent au total une vingtaine d'opérateurs travaillant sur la châtaigne bio. La filière en circuits longs est organisée comme suit :

En termes d'approvisionnement, on recense deux catégories d'opérateurs travaillant sur le marché de la châtaigne bio :

- les opérateurs bien implantés sur le marché bio : les achats de châtaignes bio sont réalisés en Ardèche pour 30% des besoins, le reste est acheté en Europe. Selon ces opérateurs, la bonification bio à l'achat peut aller jusqu'à 20%,

- les opérateurs peu implantés sur le marché bio : peu d'achat de châtaignes bio, surtout dans le but de fidéliser les fournisseurs. Faible bonification à l'achat et les châtaignes achetées en bio sont valorisées en conventionnel.

De manière générale, les petits calibres sont très recherchés pour l'industrie.

Les ventes des produits transformés dans les réseaux spécialisés bio se développent, notamment pour les marrons prêts à cuire, crème et farine. Il y a en effet une demande pour développer les gammes de produits bio sans gluten (pain, biscuits, boissons...). De plus, les produits transformés bio bénéficient d'une bonne image de marque et de terroir de l'Ardèche, ce qui leur confère un fort potentiel à l'export. Cependant, les produits finaux certifiés bio et/ou AOP ont souvent des

prix élevés. Se pose alors la question de la valorisation auprès des producteurs.

Hors des réseaux spécialisés bio, la commercialisation des châtaignes bio est peu développée.

Comme dit ci-dessus, cela s'explique par l'image déjà naturelle des châtaignes. Pourtant, les châtaignes conventionnelles sont très souvent désinfectées chimiquement pour leur conservation. Par ailleurs les produits transformés bio à base de châtaignes répondent aussi à une réglementation précise qui exclut les additifs et conservateurs de synthèse.

Enfin, la demande pour les châtaignes de table est faible, que ce soit en bio ou en conventionnel.

La châtaigne bio est donc une filière bien représentée en Ardèche. La demande est forte du côté des opé-

rateurs, essentiellement pour de la transformation. A cause de problèmes sanitaires qui diminuent les récoltes des châtaignes ces dernières années, autant en bio qu'en conventionnel, la demande pour les châtaignes est importante. Les producteurs bio n'ont donc en général pas de problème pour trouver des débouchés. Par contre, l'image déjà naturelle de la châtaigne ne permet pas toujours à l'offre bio de se différencier et une partie des châtaignes certifiées AB est ainsi valorisée en conventionnel : une communication à renforcer ? Enfin, le marché des produits bio, et plus particulièrement celui des produits bio sans gluten, est en croissance ce qui pourrait permettre d'offrir un débouché intéressant pour les châtaignes bio d'Ardèche.

Léa DROIN

Quelques éléments sur les usines ardéchoises de tanin

Jean-Claude SABY

Antoine François Michel, teinturier lyonnais, découvre la présence de tanin dans le bois de châtaignier et dépose en 1860 un brevet pour l'utiliser pour la teinture en noir de la soie.

Deux tanneurs lyonnais, Jacques Alegatière et Jacques Zimmermann, lui apportent alors leur concours pour des essais pratiques en tannerie. Le 17 janvier 1865, Antoine François Michel fait une communication à l'Académie impériale de Lyon sur la « *Substitution du bois de châtaignier à l'écorce de chêne en tannerie* ». Ceci constitue une révolution dans l'industrie de la tannerie. Très vite des usines de production sont créées. La première est celle d'Aimé Koch à Lyon. D'autres suivent rapidement notamment dans les zones de châtaigneraies.

En 1914, l'Ardèche, qui comptera jusqu'à cinq usines, produit 7 200 tonnes d'extraits tannants d'une concentration variant de 28 à 35%, ce qui représente 5% de la production nationale.



1. AD07 8 J 18, Fonds Reynier.
2. AD07 8 M 80.



DEUX USINES A LALEVADE D'ARDECHE

La première usine ardéchoise est fondée en 1896 (1) par M. Philippe à Lalevade d'Ardèche à proximité des réserves de bois et de la rivière Ardèche propre à fournir l'eau nécessaire à l'exploitation. Reprise en 1908 par un de ses actionnaires, M. Bonnet, elle passe en 1909 sous le contrôle de la Société des Tanins Gaulois fondée par M. d'Allamel de Bournet, maire de Grospièrres, qui reconstruit l'usine.

En 1903, toujours à Lalevade, M. F. Roubin fonde « Les Tannins de l'Ardèche » à la sortie nord de la ville, société au capital de 480 000 francs. La société est transformée en société anonyme en 1914. En 1922, elle emploie environ cinquante personnes pour une production de 2 000 tonnes d'extraits titrant 23° Baume. Pour cela, elle utilise 11 333 tonnes de bois sec (2). Elle a généré jusqu'à cinq cents emplois indirects (bûcherons, muletiers, charretiers puis camionneurs).

UNE A SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT

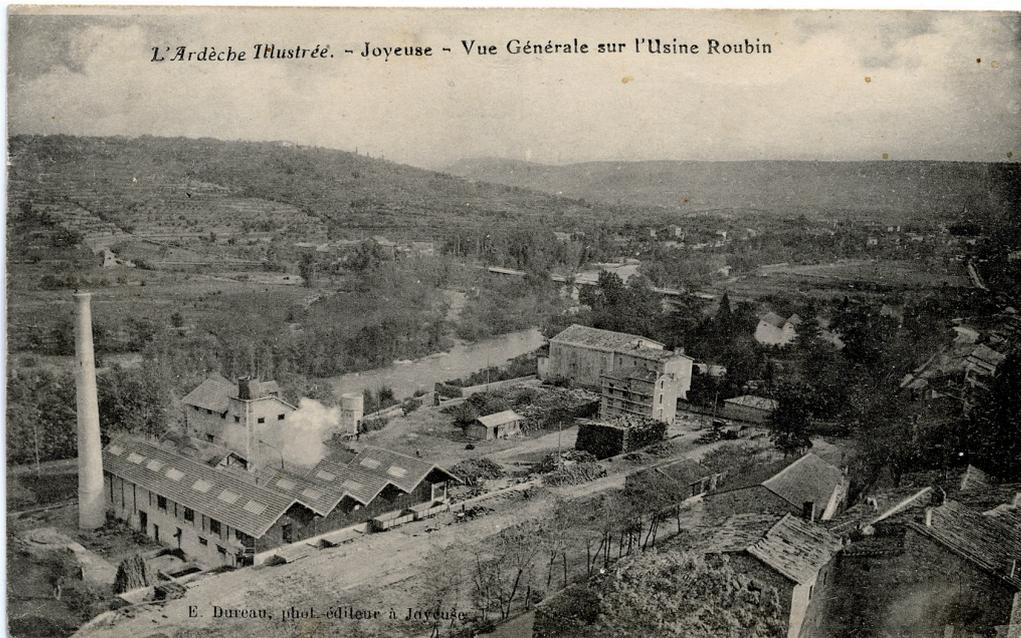
C'est en 1907, que MM. Noyer et Sarny font construire l'usine de Saint-Sauveur-de-Montagut qu'ils revendent en 1910 à MM. Germain, agent de vente, et R. Villez, ingénieur sucrier. L'usine passe ensuite à une date indéterminée sous le contrôle de la société Gillet de Lyon (futur Progil) qui fait construire une usine plus moderne en 1926. Henri Villez, fils du précédent propriétaire, en reste l'administrateur délégué. Elle connaît son plein rendement en 1926 avant « *la concurrence des produits américains sur les marchés extérieurs et à l'importation d'Argentine du bois de "quebracho" dont l'emploi comme précédemment le tan de chêne fournit un cuir plus souple et plus clair que celui qui est travaillé au châtaignier qui est un tannage dur pour les semelles et les courroies* » (3).

En 1932, les liquides à 35% d'extraits purs seulement sont remplacés par des extraits en poudre titrant 75% de matière brute. Ces poudres sont transportables en sacs de jute caoutchoutés ou de papier. Des mélanges chimiques permettent alors de produire des extraits adoucis et des couleurs douces.

3. Elie Reynier, *Saint-Sauveur-de-Montagut, évolution d'une petite commune rurale en Ardèche*, 1953, AD07 BIB 4 461.

4. AD07 7 M 308.

5. AD07 8 M 95.



UNE A JOYEUSE

En 1910, le même Roubin fonde la compagnie « Roubin et Compagnie » à Joyeuse au quartier de la Glacière (4). Son administrateur délégué est Joseph Allauzen. Cette usine, provisoirement fermée en 1917, redémarre comme filiale de la Société Anonyme des Tannins de l'Ardèche. Elle traite à la fois des extraits de chêne provenant des taillis du bois de Païolive et du châtaignier et emploie environ cinquante ouvriers. L'usine fait l'objet d'une enquête environnementale pour cause de pollution en 1922. En 1933, elle est fermée et son activité est recentrée sur l'usine des Tannins de l'Ardèche de Lalevade.

DEUX USINES PLUS EPHEMERES A LA VOULTE ET SARRAS

Une usine sur laquelle très peu de renseignements nous sont parvenus a existé à La Voulte dans les années 1900-1910 (5).

En 1918, Jacques Emile Drevet, originaire de Lalevade fonde à Sarras une usine située en rive droite de l'Ay près de la voie de chemin de fer Lyon-Nîmes (5). Celle-ci est rachetée par André Franc, tanneur à Annonay en 1922. Elle est fermée en 1933-1934.

Sources

AD07 8 J 18, Fonds Reynier.

AD07 BIB F 248, Jean Pierre Henri Azéma, *Moulins de cuir et de la peau, moulins à tans et à chamoiser en France (XIIe au XIXe siècles)*, Edition Créer, 2004, .

Jacky Reyne, *Marrons et Châtaignes d'Ardèche*, Syndicat des Producteurs de Châtaignes et Marrons d'Ardèche, 1984.

AD07 BIB 4 1436, article de Louis Crégut sur « L'industrie française de l'extrait de châtaignier » in *Compte-rendu du Congrès méditerranéen du Châtaignier d'Aubenas de 1935*.

Le Châtaignier

Problèmes sanitaires et changement climatique

Jacques DEGENEVE

Le châtaignier, arbre forestier et fruitier, doit faire face à plusieurs aléas depuis quelques décennies.

Les années 80 ont vu une très forte implantation du chancre (1) de l'écorce en Ardèche et dans toute la France. Ce champignon, *cryphonectria parasitica*, appelé aussi *endothia*, attaque l'écorce des arbres de toute taille. L'écorce infectée rougit, s'enfonce et se fissure. L'arbre réagit en essayant de cicatrifier les tissus détériorés et c'est ainsi qu'apparaissent les chancres de l'écorce. Dès qu'un chancre a entouré complètement une branche ou un tronc, la plante dépérit au dessus de la partie malade. Des gourmands (rejets) se forment la plupart du temps sous le chancre. La dispersion du champignon se fait par le vent, la pluie, les insectes et les oiseaux en s'installant sur une blessure fraîche : cassure de branche, point de greffage, plaie, fissure, galle de cynips... Sauf sur les jeunes arbres, ces attaques sont rarement mortelles, mais elles affaiblissent les arbres et compromettent la production de bois droits et de qualité ; la fructification est également perturbée.

A la fin des années 90, c'est un autre champignon, souterrain celui-ci, une espèce de *phytophthora* qui s'est particulièrement développé dans les stations où les arbres sont le plus en souffrance. La maladie, l'*encre*, colonise le système racinaire et on voit ainsi mourir rapidement des châtaigniers, en groupe ou isolés, situés sur de fortes pentes, en versants chauds et sur sols superficiels. C'est la succession d'années aux étés

humides et aux hivers doux puis d'années sèches qui génère les dégâts d'encre les plus importants.

La tempête de l'hiver 1999 a abattu ou fragilisé l'enracinement de nombreux peuplements.

La canicule de 2003 et les sécheresses estivales qui ont suivi ont également affaibli les arbres de vergers et de taillis.

C'est ainsi que progressivement nous avons vu disparaître des dizaines d'hectares de châtaigniers, particulièrement à basse altitude.

Le cynips, dont la présence a été diagnostiquée en 2011 en Ardèche, est un nouveau coup porté à la santé de ces arbres. La réduction de surface foliaire causée par cet insecte perturbe beaucoup le développement de la plante et la constitution de ses réserves. La présence et l'introduction volontaire d'un autre insecte prédateur semblent contenir et même réduire l'importance des dégâts mais l'impact est quand même notable.

Les événements climatiques extrêmes ont une forte répercussion sur la croissance des arbres et sur leur santé ou aptitude à réagir face à des attaques de parasites (champignons ou insectes). Ainsi les grands froids hivernaux de 1956, les gelées tardives de 1995 et les sécheresses estivales de 1976, 2003, 2005, 2009... sont visibles lors de l'étude des accroissements, mesures des cernes sur des souches.

1. On trouvera dans l'article d'Hélina Deplaude, dans le Cahier n°128 « Châtaignes et Châtaigniers », toutes les informations sur la description et l'évolution des maladies et parasites du châtaignier ainsi que sur les moyens de lutte contre ces maladies et parasites.

Suite à une étude, le CRPF a réalisé une carte des peuplements de châtaigniers se trouvant dans le territoire du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche. Cette étude prend en compte les différentes contraintes de croissance et le changement climatique en cours, ceci afin de visualiser les secteurs où il serait raisonnable de réaliser des investissements - desserte et amélioration par exemple - dans l'optique d'une production de bois d'œuvre de qualité, ou d'une importante production de châtaignes sans arrosage des vergers. Cette cartographie montre qu'il ne faut retenir que les peuplements se situant au dessus de 500 m d'altitude et avec une pente en travers inférieure à 40%. A basse altitude, le climat évolue depuis trente ans vers un type méditerranéen qui n'est pas favorable au châtaignier et les fortes pentes ne permettent pas de constituer des réserves en eau suffisantes. Des effets compensateurs peuvent intervenir : présence de terrasses, sols profonds, ravins ombragés...

Avec la répétition d'étés secs et chauds, on peut craindre que dans le futur l'altitude minimale se situe vers 600 m.

La roulure est, quant à elle, liée à un défaut interne du bois indépendant des maladies et phénomènes climatiques. C'est une fente entre deux cernes sur une longueur et une hauteur très variable. Comme sur d'autres essences d'arbres, les roulures d'origine traumatique : blessure, brûlure ou pourriture, se voient de l'extérieur. Les roulures d'origine mécanique, assez fréquentes dans les châtaigniers, ne sont pas décelables tant que l'arbre n'est pas abattu. Ce défaut déprécie fortement les grumes destinées au sciage, qui doivent être purgées ou complètement déclassées.

Les facteurs prédisposant à l'apparition de roulures mécaniques sont :

- le facteur génétique ; ce facteur est admis mais pas démontré,
- les conditions de croissance : sol, exposition, pluviométrie. Plus les conditions sont difficiles, plus la probabilité de présence de roulure est forte. C'est particulièrement marqué avec des sols très acides,
- l'âge des arbres : dans un peuplement, il est recommandé de ne pas dépasser l'âge de 40 à 50 ans sous peine de voir la proportion de tiges roulées fortement augmenter,
- l'origine des arbres : les arbres de futaie, c'est-à-dire issus de francs-pieds sont moins concernés par la roulure que les brins de taillis ou les arbres de taillis sous futaie. Trois hypothèses : l'âge de l'ensouchement initial, la vitesse de croissance et les courbures au pied des rejets qui créent du bois de tension. Il est donc intéressant de favoriser la régénération naturelle pour renouveler un peuplement ainsi que les arbres issus de semis lors des éclaircies,
- la vitesse de croissance : plus la largeur des cernes est importante, plus la résistance mécanique du bois est forte. Il en est de même en ce qui concerne la régularité de croissance : des à-coups de croissance dus à une alternance de périodes où les arbres sont en croissance libre, puis sont serrés et se gênent et ensuite suivis d'éclaircies tardives où les arbres vont « redémarrer », donneront un accroissement en accordéon, favorable à l'apparition de roulures.

En conclusion, pour éviter la présence de roulures, le sylviculteur a intérêt à faire pousser rapidement, dans de bons sols, des arbres issus de semis.

Châtaignier commun

Angl : Sweet Chestnut

All : Edelkastanie

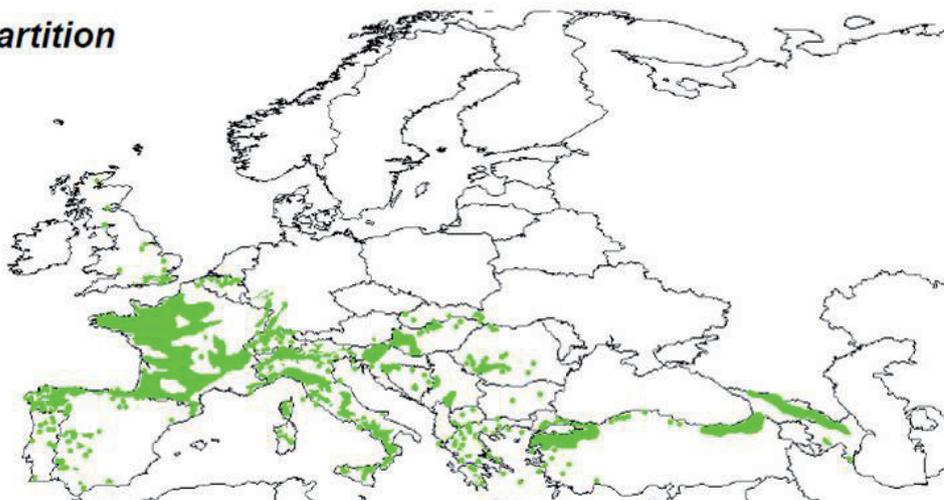
Castanea sativa

Esp : Castaño

Ita : Castagno europeo

Aire de distribution

Répartition



Laire de distribution européenne du châtaignier commun (*castanea sativa*)

Ang. : Sweet chesnut

Esp. : Castaneo

All. : Eldelkastanie

Ita. : Castagno Europeo

Entretien avec Max Vaïtilingom-Boyer, artiste

Philippe DUCLAUX

Travailler sur le châtaignier en Ardèche n'est pas anodin. Longtemps, pour un Ardéchois, le châtaignier a été présent à tous les moments de la vie, du berceau jusqu'au cercueil. Max Vaïtilingom-Boyer, artiste sculpteur et peintre installé en Ardèche, à Coux, a naturellement été attiré par le châtaignier.

Ardéchois du côté Boyer, Indien du côté Vaïtilingom, Réunionnais par sa naissance, descendant d'esclaves, son nom et ses origines sont tout un programme. Il évoque à lui tout seul l'Afrique, l'Asie et l'Europe. Et justement cet autodidacte a la volonté d'unir les gens, les peuples, les générations. Et c'est par l'art que passe cette volonté de transmettre ses idées d'ouverture à l'autre, de partage, de transmission trans-générationnelle.

Max a commencé à sculpter sur châtaignier il y a cinq ans, après trente ans d'arts plastiques derrière lui. Ce fut pour lui comme une rencontre. Adorant se promener dans les bois, il a été fasciné par les châtaigniers morts. Et il s'était toujours dit qu'il aimerait sculpter le châtaignier. Il pouvait rester assis devant des souches à les contempler pendant des heures. Amoureux des courbes et des formes, il se lança dans cette expérience. Et dès les premières sculptures ce fut merveilleux.

Comment ? C'est la souche, la matière qui guide l'artiste. Celui-ci travaille sans filet, c'est une véritable mise en risque. Le châtaignier est la matière de l'imaginaire qui nourrit (l'arbre à pain), qui accompagne jusqu'au bord de ce qui va disparaître (cercueil, subs-

trat) au moment où va se produire l'évanouissement. L'artiste intervient au bout de ce processus, quand le châtaignier va passer dans le substrat. Le châtaignier est une matière noble qui accompagne à l'éveil (envoies). L'art éclaire sur l'imaginaire que va porter cet arbre, l'artiste cherche à magnifier, il polit et évoque la mémoire intérieure du châtaignier.



Max utilise un processus circulaire, déconstruire pour construire. Il prend la matière sous forme de souche en décomposition, propose une figure ou un ensemble de lignes de courbes que celui qui regarde l'œuvre (personnage ou mouvement) va compléter. Max évoque la phénoménologie.

L'artiste aime aussi se laisser surprendre par les teintes et les moires du châtaignier. Il arrive même que les plus férus des publics se trompent, se laissent surprendre, croyant qu'il s'agit d'une autre essence, la confusion pouvant être faite avec l'olivier par exemple. Le châtaignier est plus intéressant que le chêne ou le merisier. Max va dans la matière et y trouve quelque chose, c'est de la macrographie, comme de la dentelle, de la calligraphie.

Max travaille à plat. Pourtant ses réalisations mesurent 3 à 4 mètres de hauteur. Son cerveau construit les perspectives au fur et à mesure, il a une vision de l'objectif mais pas de ce qu'il y aura au final. Au début il ne voit rien, le travail de décapage est énorme. La façon de travailler sur le décapage laisse quelque chose qui fait penser au pelage des félins. La vision se fait plus nette en milieu de chemin. Ce qui reste c'est ce qui est magnifique.

La formation de métallurgiste et de mécanicien de Max lui permet de descendre dans la fissure, de nettoyer jusqu'à la racine. Plus on descend dans la matière, plus on voit des choses accentuées, fines. C'est comme de la métallographie. Peu d'artistes s'attaquent au châtaignier, par peur de la fissure et des craquelures. Pour éviter celles-ci, il faut maintenir pour ne pas que ça se propage, avec éventuellement de la colle ou par assemblage emboîté.

Beaucoup de métiers donnent une image forte du châtaignier ; l'artiste, lui, apporte sa contribution pour mettre en valeur cet arbre symbole, la démarche artistique s'inscrit dedans. C'est un autre regard. L'artiste récupère et détourne la matière (phénoménologie), c'est une autre technique, une autre volonté d'approche de la matière, l'artiste travaille avec tout, c'est le résultat qui compte, il n'y a pas de barrière de l'outil.

Max fait feu de tout bois. Il coopère avec diverses personnes, les propriétaires de galeries, bien sûr, sa première exposition date d'il y a une vingtaine d'années. Avec Eric Penot, photographe aux Archives départementales de l'Ardèche, il a démarré un suivi photographique de son travail sur le châtaignier. Ce sont encore les établissements scolaires avec des visites de son atelier et des interventions en classe. Mais aussi le GOPIO (Organisation mondiale des personnes d'origine indienne) dont il est membre.

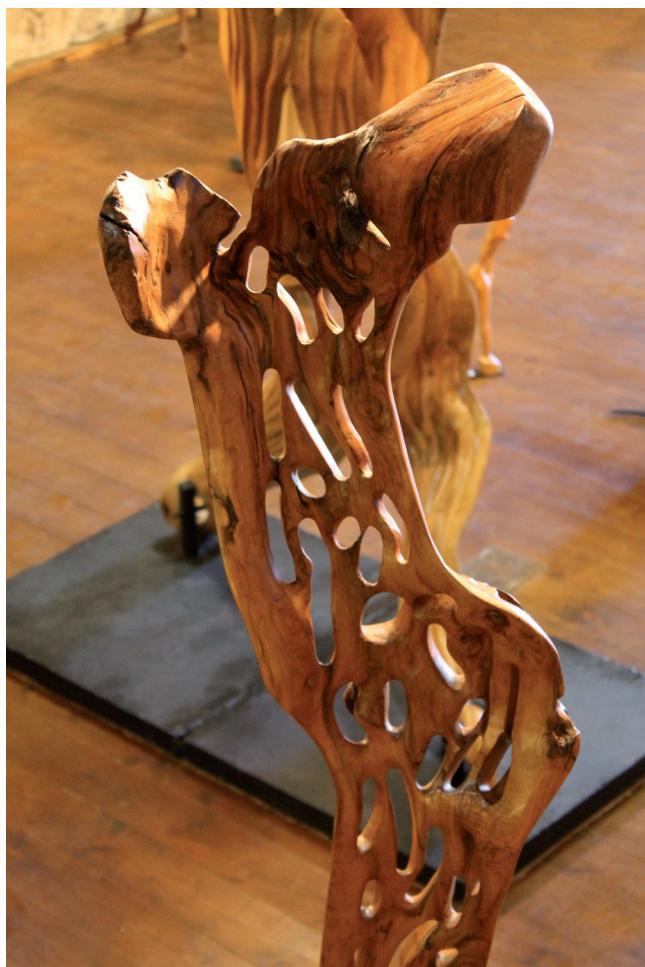
Max travaille actuellement sur un projet fort, à la fois artistique et mémoriel, une œuvre picturale intitulée « Porte du Retour des Enfants de la Diaspora africaine », initiative de la princesse Sika Allou-Agadjia. Cette œuvre devrait être installée sur la plage de Ouidah, au Bénin, sur l'ancienne « Côte des Esclaves ». Elle contribuera au dynamisme du pèlerinage de la diaspora africaine qui se déroule tous les 10 janvier. Le Bénin était l'un des pays d'embarquement des esclaves lors de la traite négrière. Ouidah est également le siège international du Vodoun, la religion traditionnelle de l'ex-Dahomey. Max a été officiellement choisi par

le grand chef suprême du Vodoun et les autorités de l'Etat du Bénin, pour créer ce tableau monumental de 5 m de long et de 2,50 m de haut. Les esquisses ont été réalisées dans son atelier en Ardèche. L'œuvre finale sera réalisée en résidence d'artiste à Ouidah puis inaugurée sur la plage de Ouidah à côté de la porte du Non-Retour des esclaves. Ce tableau a pour vocation de voyager dans tous les pays d'Afrique et dans les grandes capitales internationales pour témoigner de notre histoire commune et de cette volonté de vivre ensemble à transmettre aux futures générations. « *Nulle communauté humaine ne peut déposséder une autre communauté humaine de son appartenance à la communauté humaine quelles que soient les circonstances, les appartenances et ce, de manière intemporelle. Il en est de la vigilance et du ressort de chaque membre de la communauté humaine.* »

Max pratique l'art de l'apprentissage. Il prend souvent les chemins de traverse, mais pour prendre ces chemins-là, il faut un minimum de bagage technique. Il se nourrit de toutes les expériences qui ont une incidence sur son travail. Et il cherche à transmettre et faire partager. Un humaniste qui gagne à être connu.

Pour plus d'informations

Site de l'artiste : <http://www.max-boyer-peinture-et-sculpture.com/>



Le châtaignier dans le texte

Camille DEMENE

Omniprésent en Ardèche, emblématique des Cévennes, le châtaignier est également la troisième essence feuillue de France. Une littérature étoffée lui est ainsi consacrée, portant à la fois sur des aspects techniques - botanique, agronomie, castanéiculture et sylviculture, transformation des produits de la châtaigneraie - et sur des aspects plus culturels - terroirs et territoires de la châtaigne et du châtaignier, valeurs patrimoniales de l'arbre et du fruit, gastronomie. Voici quelques morceaux choisis parmi les ouvrages consacrés à l'arbre à pain.

Quelques ouvrages généralistes

Bourdu R., *Le châtaignier*, Actes Sud, 1996, 88 p., petit ouvrage de vulgarisation sur les caractéristiques botaniques et historiques du châtaignier, les techniques de culture et ses différents usages.

Bruneton-Governatori A., *Le pain de bois : ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, éd. Eché, 1984, 533 p., issu d'un travail de thèse, et à partir de l'étude des différentes régions castanéicoles françaises, cet ouvrage présente une histoire du long rapport entre les hommes et le châtaignier dans ses différentes composantes agricoles, nutritionnelles, commerciales, symboliques. Par ces comparaisons, l'auteur met en évidence le poids des idéologies en matière de production et de consommation alimentaire.

Lemaire P., *Il était une fois... la châtaigne*, éd. Lejeune, 2001, 184 p., une promenade à la fois humaine, écologique et gastronomique au royaume des marrons et des châtaignes.

Pitte J.-R., *Terres de Castanide : hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Fayard, 1986, 479 p., une étude approfondie sur les différentes « civilisations du châtaignier » et leurs histoires en Europe et dans le bassin méditerranéen.

Sauvezon R., Sauvezon A. et Stunt C., *Châtaignes et châtaigniers en régions méditerranéennes françaises*, Edisud, 2000, 167 p., ouvrage sur la « civilisation du châtaignier » en Cévennes, Ardèche, Rouergue et Corse.

Jean-Robert Pitte

Terres de Castanide



*Hommes
et paysages
du Châtaignier
de l'Antiquité
à nos jours*

 **Fayard**

La châtaigneraie en Ardèche et dans le Massif Central

Des références historiques

Les congrès et rassemblements dédiés à la châtaigne depuis un siècle témoignent d'un intérêt historique pour l'arbre emblématique des Cévennes :

Congrès national de la Châtaigne, 1924, Brive.

Congrès méditerranéen du châtaignier, 1935, Aubenas, 10-27 octobre 1935, mémoires et rapports présentés par la Direction des Services Agricoles de l'Ardèche, Privas (cf. Cahier de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent n°65, 2000).

Congrès national du châtaignier, 1949, Briv, 6-8 mai 1949, sur les aspects sylvicoles.

Congrès régional du châtaignier, 1958, Hérault, Gard et Ardèche, 28-30 septembre 1956, organisé par la Direction Générale des Eaux et Forêts, Nancy, Ecole Nationale des Eaux et Forêts.

Assises nationales de la châtaigneraie, 1997, Les Vans, mars 1997, organisées par le Comité national interprofessionnel de la châtaigne et du marron et le Syndicat des producteurs de châtaignes et de marrons d'Ardèche.

Archives départementales de l'Ardèche, 1984, *La châtaigneraie ardéchoise : de la tradition à la rénovation*. Privas, 179 p.

Cahier de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent n°40, 1993, « Ardèche, terre de Castanide : la châtaigne, pain d'hier, fruit de demain », 72 p.

Dossier retraçant l'histoire de la castanéculture ardéchoise, de l'exploitation traditionnelle des vergers au renouveau de la castanéculture ardéchoise.

Leynaud P., *Le châtaignier en Ardèche ou la résistance d'un arbre*. éd. CRIPT Rhône-Alpes, 1998, 71 p.

Un intérêt renouvelé

Depuis les années 2000, de nombreux ouvrages sont consacrés à la relance et au renouveau de la castanéculture ardéchoise, et plus largement cévenole.

Bancel J.-L., 2002. *La culture de la châtaigne dans le Haut-Vivarais : hier et aujourd'hui*, éd. Bellier, 108 p., la castanéculture du Haut-Vivarais décrite à travers l'expérience de l'auteur autour du village de Desaignes.

Boucher C., *Ardèche, la civilisation du châtaignier*, éd. Equinoxe, 2006, 104 p., la châtaigneraie ardéchoise en images commentées, de la récolte à la dégustation.

Chassany J.-P., Crosnier C., *Le renouveau de la châtaigneraie cévenole*, éd. Parc National des Cévennes, Florac, 2006, 304 p.

Dupré L., *Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'une production agricole traditionnelle*. Thèse d'ethnologie, Université de Provence, 2000, une étude poussée sur la châtaigneraie ardéchoise, dans le cadre d'un travail de thèse contemporaine de la structuration de la filière autour du projet d'AOP « Châtaigne d'Ardèche ».

Dupré L., *La châtaigne d'Ardèche : un fruit de l'histoire*, éd. Le Dauphiné, 2008, 51 p., tout ce qu'il faut savoir sur la châtaigne et le châtaignier en Ardèche.

Langoet F., *Paroles de châtaigneux*, Parc des Monts d'Ardèche, 2005, 32 p., l'auteur restitue dans cet ouvrage des paroles et des mots glanés auprès de celles et ceux qui vivent chaque jour auprès du châtaignier.

Parc naturel régional des Monts d'Ardeche, *Le châtaignier, l'arbre ressource. Mémento à l'usage des propriétaires de châtaigneraies*, 2009, 8 p., châtaigne et castanéculture.

Au verger - Aspects agronomiques

Bergougnoux F., Verlac A., Breisch H., Chapa J., *Le châtaignier, production et culture*, 1978, Nîmes, Comité national interprofessionnel de la châtaigne et du marron, 192 p., une synthèse complète, quoiqu'un peu datée aujourd'hui, s'adressant en particulier aux producteurs de châtaignes et planteurs de châtaigniers.

Bouchet M., Boutitie A., Jayne E., Lalaque C., Sabot S., *La châtaigneraie fruitière du sud-est Massif Central*, ULRAC, CA07, SPCA, 1998, guide technique pour la conduite du verger de châtaignier dans le sud-est du Massif Central.

Breiche H., *Châtaignes et marrons*, éd. CTIFL, 1995, 239 p., guide technique de castanéculture. Les aspects agronomiques sont traités en profondeur (variétés, porte-greffes, aspects sanitaires, entretien et conduite du verger, récolte, transformation et conservation) ; ce guide donne également quelques éléments sur la transformation et les caractéristiques diététiques et alimentaires de la châtaigne. L'ouvrage est centré sur la castanéculture « moderne », pratiquée notamment dans le sud-ouest, et traite peu du verger traditionnel.

ITAB, *Le châtaignier en agriculture biologique*, Institut Technique de l'Agriculture Biologique, 2001.

La Belle Lurette, « La châtaigne, fruit d'un savoir-faire » *Revue La Belle Lurette* n°29, Saint-Julien-du-Serre, 2002, 16 p., dossier consacré à la castanéculture ardéchoise, dans la revue publiée par l'association Savoirs de Terroirs.

Parc national des Cévennes, *Votre châtaigneraie*, éd. Parc National des Cévennes, 2008, 56 p., cahier technique à l'usage des castaniculteurs et des propriétaires de châtaigneraies. S'il traite en particulier de la rénovation, de l'entretien et de la valorisation des vergers, il donne également quelques éléments techniques sur la sylviculture et l'exploitation du bois.

Reyne J., *Marrons et châtaignes d'Ardèche*, édité par le Syndicat des producteurs de châtaignes et de marrons d'Ardèche, 1995, 205 p., une description exhaustive de la soixantaine de variétés traditionnelles de châtaignes cultivées en Ardèche, en préfiguration de la création de l'AOC « Châtaigne d'Ardèche » en 2006.

En cuisine - Aspects culinaires

Banzier E., *Marrons et châtaignes*, éd. Auzou, 1999, 104 p., un panorama des nombreuses façons d'utiliser la châtaigne dans les préparations culinaires.

Blanc S. et Blanc H., *La Châtaigne, trésor d'automne*, Beaumont, 1995, 173 p., recueil de cent soixante recettes à base de châtaigne, avec des anecdotes sur la castanéculture ardéchoise.

Collignon J., *Le temps des châtaignes*, Edisud, 1986, 102 p., recueil de recettes traditionnelles des Cévennes, de Corse, du Béarn et du Var, complété par quelques recettes originales.

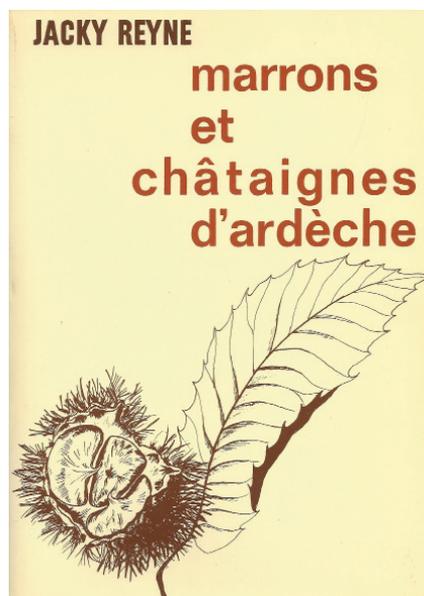
Hilaire C., *Cuisine de la châtaigne*, L'Hydre, 2002, 79 p., recueil de recettes traditionnelles à base de châtaigne, assorties de remarques et suggestions.

Labbé P., *La châtaigne d'Ardèche*, Les quatre chemins, 2008, 59 p., recueil de recettes.

Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, *Eloge culinaire de la châtaigne*, 2005, 103 p., carnet de recettes, issues du concours gastronomique sur la châtaigne, organisé par les Parcs naturels régionaux des Monts d'Ardèche, du Haut-Languedoc, du Périgord-Limousin et le Parc national des Cévennes.

Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, *La châtaigne en cuisine, avec Adeline, Adèle, Christiane et les autres*, 2011, 140 p., carnet de recettes.

Vallon de Montgrand A., *Petit traité gourmand de la châtaigne*, éd. Equinoxes, 2011, 174 p., histoire de l'utilisation de la châtaigne en cuisine et sélection de recettes



A table - Aspects diététiques

Bounous G., Botta R. et Beccaro G., *Les châtaignes et les marrons, une source d'énergie : valeurs nutritives et qualités alimentaires*, Associazione per la valorizzazione della castagna, 2003, éléments de connaissance diététiques sur la châtaigne.

Bruneton-Governatori A., *Alimentation et idéologie : la châtaigne en France*, Annales ESC, n°6, 1984, pp. 1161-1189, le châtaignier, troisième essence feuillue française, un bois recherché

Bourgeois C., Sevrin E., Lemaire J., *Le châtaignier, un arbre, un bois*, 2e édition, éd. de l'Institut pour le Développement Forestier, Les guides du sylviculteur, 2004, 347 p., ouvrage de référence sur la sylviculture du châtaignier aujourd'hui synthétisant les travaux faits par les chercheurs, les développeurs, et les sylviculteurs. Il présente, dans une première partie, les connaissances actuelles en matière de sylviculture du châtaignier, et dans une seconde partie, les techniques de production et de transformation du bois.

CRPF, *Le châtaignier, un « fruitier » recherché pour son bois*, Centre régional de la propriété forestière Rhône-Alpes, 2013, 4 p., brochure de présentation de la sylviculture du châtaignier : caractéristiques de l'arbre, gestion, soins et précautions, économie.

Dossier spécial sylviculture du châtaignier, *Forêt Entreprise* n°179, 2008. pp. 7-64, toutes les références utiles pour la sylviculture du châtaignier.

La Belle Lurette, « Le châtaignier et son bois », *Revue La Belle lurette*, n° 12. Saint-Julien-du-Serre, 1998, 17 p., dossier consacré aux nombreuses utilisations du bois de châtaignier, dans la revue publiée par l'association Savoirs de terroirs.

Pavie A. et al., *Guide des sylvicultures du châtaignier en Castagniccia*, CETEF-CRPF de Corse 2008, 130 p., guide technique très complet, diffusé par le CRPF de Corse, dédié spécifiquement à la sylviculture en Castagniccia, mais utile aux techniciens et propriétaires qui souhaiteraient approfondir leurs connaissances en matière de sylviculture du châtaignier.