

Châtaigneraie des Cévennes *infos*

Bulletin semestriel N°2 • Mai 2021

Édito



© Anne-Marie Vincent
Le Réveil Lozère

Voici plusieurs années que des travaux sur la filière châtaigne ont été entrepris.

Les castanéiculteurs étaient alors accompagnés par le Service

d'utilité inter chambres d'agricultures de la montagne méditerranéenne et de l'élevage du Languedoc Roussillon (SUAMME) de la chambre régionale d'agriculture. L'accompagnement technique des producteurs dans leurs travaux de rénovation, élagage, plantation, dépendaient de ce service. Puis, lors de la fusion des régions, ce service a été intégré à la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie. À ce jour, les travaux d'expertise technique sont toujours réalisés.

En parallèle et suite à l'apparition du nouveau prédateur appelé cynips du châtaignier, un comité de pilotage national a été créé pour répondre aux besoins de la filière, où chercheurs, techniciens et professionnels ont œuvré ensemble pour mettre en place un programme de lutte biologique. En région, c'est l'ULRAC (Union Languedoc Roussillon des Acteurs Castanéicoles) qui a financé la lutte biologique en partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture et la FREDON Occitanie.

De ce comité de pilotage a découlé la création du Syndicat National de Producteurs de Châtaignes, (SNPC) fin 2012, qui rassemble toutes les régions castanéicoles françaises : Corse, Provence-Alpes-Côte-D'azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie, Nouvelle-Aquitaine.

Le SNPC, dont le siège est basé à la Chambre d'Agriculture d'Ardèche, fonctionne avec les représentants de ces associations. Il rassemble 650 producteurs par l'intermédiaire des associations régionales. Ses missions multiples vont de l'animation du réseau à la représentation auprès des instances (ministère de l'agriculture, députés etc...). C'est le SNPC qui permet de faire le lien avec les organismes techniques de recherche français et européens sur les problématiques sanitaires telle que la qualité des fruits (vers et pourritures), maladies de l'encre, et du chancre. À la demande des castanéiculteurs, il est en charge de l'organisation des premières réunions sur l'impact du réchauffement climatique sur le verger de châtaigniers.

Une des premières actions du SNPC fut d'aller négocier la reconnaissance du châtaignier en tant qu'arbre fruitier, la revalorisation des aides à l'agriculture biologique, et l'activation des droits à paiement de base. De ce fait, le montant de la conversion est passé de 100 € l'hectare à 900 €.

En région Occitanie, l'instance représentative au SNPC est l'ULRAC qui est une association à caractère interprofessionnel. Toutes les expérimentations faites sur le châtaignier sont auto financées par l'ULRAC et mises en œuvre par les agents de la Chambre Régionale d'Occitanie. Les résultats de celles-ci étaient diffusés alors dans le bulletin « la Montagne qui Bouge ». A ce jour, vous pouvez les retrouver sur le site internet de la chambre régionale d'agriculture d'Occitanie.

L'ULRAC est financé par les adhésions des associations castanéicoles de la zone. C'est au travers des adhésions versées à l'ULRAC que le financement du SNPC s'effectue.

Tournons-nous vers l'avenir : les représentants de la filière avec le concours de la Chambre régionale d'agriculture et de la chambre d'agriculture de Lozère espèrent obtenir un plan d'aide spécifique pour le matériel d'exploitation dans la châtaigneraie. En septembre 2020, l'appellation « Châtaigne des Cévennes » a été reconnue en AOC.

Un nouveau parc à greffons a été créé sur la commune du Collet de Deze, porté par l'association la châtaigneraie cévenole avec le concours financier du PNC et du département de la Lozère.

L'autorisation de mise en marché du produit contre le chancre du châtaignier a été demandée.

Malgré les difficultés et les écueils, soyons fiers du travail accompli qui portera bientôt ses fruits, et si l'union fait la force alors rendons hommage à tous ces acteurs et partenaires qui ont œuvré durant toutes ces années et qui œuvrent toujours aujourd'hui.

Nadia Vidal

Présidente de l'association des producteurs de châtaigne des Cévennes, élue au bureau de la Chambre d'agriculture de Lozère et membre associée de la chambre régionale d'agriculture Occitanie.



■ Deux études sur la châtaigneraie à bois cévenole

Par Loïc Molines, Ingénieur Forestier, CNPF LozèreOccitanie

■ La châtaigneraie occupe environ 30 000 hectares sur le territoire cévenol. Le châtaignier constitue une essence importante pour les agriculteurs mais les forestiers ne sont pas en reste et n'ont pas ménagé leurs efforts pour mieux caractériser ces espaces. Deux études coordonnées par le Centre Régional de la Propriété Forestière ont notamment été conduites pour dynamiser la sylviculture et alerter les propriétaires.



© Loïc Molines - CNPF

2 000 hectares propices à la production de bois d'œuvre

En 2012, l'écologue forestier Jean-Michel Boissier et le CRPF ont réalisé un travail de cartographie afin d'identifier les secteurs favorables à la production de bois d'œuvre de châtaignier (charpente à minima). Dans une optique forestière, les facteurs nécessaires au bon développement du châtaignier retenus ont été les suivants :

- ▶ roches mères acides à faiblement carbonatées (granites et gneiss, schistes et micaschistes, schistes carbonatés, alluvions) ;
- ▶ altitudes comprises entre 600 et 1 000 mètres ;
- ▶ versants frais, c'est à dire en expositions nord-ouest, nord, nord-est et est ;
- ▶ pentes inférieures à 70% ;

- ▶ microtopographies « d'accumulation » (replat sur le versant, versant équilibré, combe ou talweg, fonds de vallon).

Ce travail de croisement d'informations a permis de recenser plus de 300 entités représentant environ 2 000 hectares soit 6% de la châtaigneraie cévenole. Sur une surface plus importante (environ 8 000 ha), il est tout de même envisageable de gérer le châtaignier dans une optique de production de bois (piquets notamment). En revanche, une gestion suivie et régulière est un prérequis indispensable pour escompter produire du bois de qualité.

L'article complet paru dans la Revue Forestière Française :

http://documents.irevues.inist.fr/bitstream/handle/2042/56751/RFF_2014_6_779_boissier.pdf?sequence=1

L'état sanitaire de la châtaigneraie bois : un constat alarmant

En 2014, le CRPF avec l'appui du Département Santé des Forêts et de partenaires a expertisé l'état sanitaire des châtaigneraies dans les Cévennes. 76 sites ont été sélectionnés aléatoirement et 1140 arbres ont été auscultés. Les principaux résultats, alarmants sont les suivants :

- ▶ plus de la moitié des arbres étudiés sont des châtaigniers morts ou présentant un déficit foliaire de plus de 50% !
- ▶ 65% des arbres présentent de nombreuses branches sèches ;
- ▶ 85% des arbres sont impactés par le chancre ;
- ▶ 56% des arbres vivants souffrent d'une descente de cime ;
- ▶ 60% des peuplements observés auraient plus de 40 ans, ce qui traduit un vieillissement généralisé de la châtaigneraie bois.

Le bilan sanitaire global est inquiétant et généralisé pour le châtaignier dans les Cévennes. Depuis 2014, la situation a continué de se dégrader notamment en raison des sécheresses estivales plus prononcées que par le passé. Planter et gérer la châtaigneraie lorsque les conditions de sol et de climat correspondent aux besoins de l'essence sont des impératifs. Le massif forestier cévenol est aujourd'hui à un tournant. Les amoureux des Cévennes doivent donc agir pour redonner de la vie et du dynamisme à leur massif forestier! Cela peut se concrétiser par la mise en œuvre d'une sylviculture adaptée dans la châtaigneraie ou par l'introduction progressive d'essences plus adaptées aux évolutions climatiques.

Des opérations sylvicoles individuelles ou collectives sont

possibles. Il convient de s'organiser pour être proactif. Des exemples locaux existent et seront abordés lors des prochains numéros (gestion mutualisée au sein de l'Association Syndicale Libre de Gestion des Forêts Cévenoles, substitution de la châtaigneraie dépérissante par des essences variées dans le cadre du programme Nature 2050...). A vous de jouer !



© Loïc Molines - CNPF

■ Une AOC pour la Châtaigne des Cévennes

Par Bérénice Petit, animatrice de l'ODG Châtaigne des Cévennes

04 66 30 54 17 - 06 07 32 26 71 • www.chataignedescevennes.com



Consécration pour l'Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes qui obtient l'homologation du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Châtaigne des Cévennes » le 21 septembre 2020. Ce sont près de 40 opérateurs de la filière (producteurs, producteurs- transformateurs, entreprises et structures collectives) qui ont pu voir leur récolte 2020 labellisée en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) !

L'association qui a pour vocation à être un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de la Châtaigne des Cévennes a différentes missions dont celle d'accompagner les producteurs dans leur démarche, mais aussi, de promouvoir, valoriser et défendre l'AOC Châtaigne des Cévennes.

Désormais, la dénomination « Châtaigne des Cévennes » est **protégée** et **seuls les opérateurs habilités pourront l'utiliser sur leurs outils de communication**.

Quels produits en AOC et quelle mention ?

La châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine sont les trois produits qui bénéficient de l'AOC Châtaigne des Cévennes. Dans ce cas-ci, le logo de l'AOC figure sur l'étiquette ainsi que la dénomination.

Pour les produits transformés (la confiture, les biscuits, la tapenade, etc.), il est possible d'inscrire « à base de Châtaigne des Cévennes AOC » sur l'étiquette si le produit de la châtaigne est majoritaire, le cas échéant il faut inscrire dans la liste des ingrédients le pourcentage de châtaigne des Cévennes AOC. La présence du logo AOC n'est pas autorisée.

Le cahier des charges est-il contraignant ?

Écrit par et pour les producteurs, le cahier des charges s'aligne sur les pra-

tiques et savoir-faire des castanéculteurs cévenols. Les points essentiels du cahier des charges à respecter sont : les variétés traditionnelles, le débroussaillage et désinsectisation chimiques interdits, seuls les engrais organiques autorisés, le ramassage se fait directement au sol ou sur filet. Bien évidemment, le site de production et/ou de transformation doit être situé sur l'aire géographique, sur l'une des 206 communes du territoire cévenol, réparties principalement entre le Gard, l'Hérault et la Lozère.

Comment se faire habilitier ?

Il suffit de contacter l'ODG Châtaigne des Cévennes, après un premier échange, seront transmis le cahier des charges, le plan de contrôle et des documents supports. Puis, une visite de l'animatrice est prévue pour accompagner dans la démarche d'habilitation, faire le tour de la châtaigneraie et éventuellement de l'outil de transformation. Enfin, le document d'habilitation est envoyé à l'organisme certificateur qui prononcera l'habilitation. Ce certificat est valable toute la durée de l'activité du castanéculteur.

Quel coût ?

Une adhésion annuelle fixe à l'association, une redevance volume, le coût de l'habilitation une seule fois. Les contrôles internes réalisés par l'ODG sont à la charge de l'association. Le contrôle externe par l'organisme certificateur est à la charge de l'opérateur. Les coûts des commissions organoleptiques sont payés par l'ODG.

Ces coûts (adhésion fixe et redevance volume) servent à faire vivre l'association par l'emploi d'un.e salarié.e, d'être affiliée aux structures représentatives (Syndicat National des Producteurs de Châtaignes, Union Languedoc-Roussillon des Associations Castanéicoles), d'entreprendre le travail en réseau pour faire valoir la filière, d'être présents lors des manifestations mais aussi de communiquer afin de promouvoir et valoriser l'AOC Châtaigne des Cévennes.

Un produit labellisé en AOP est un gage de qualité, de reconnaissance d'un produit d'exception à forte valeur ajoutée. C'est aussi un outil important pour faire-valoir la filière castanéicole cévenole sur notre territoire, mais aussi sur le territoire national. La prochaine étape est celle de l'Appellation d'Origine Protégée, qui est une reconnaissance européenne du label.



Bilan de la campagne castanéicole 2020

Par Jean Michel Thévier, Chambre Régionale d'agriculture Occitanie
Bérénice Petit, Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes

La récolte 2020 de la châtaigne est d'environ 1400 tonnes sur le territoire du Languedoc-Roussillon. Ceci est une estimation car il n'existe pas d'observatoire économique des quantités récoltées et des surfaces.

Bilan sanitaire

Le bilan sanitaire de la campagne 2020 rapporte entre 15 et 25% de fruits défectueux. Pour les variétés traditionnelles, le constat se caractérise par des lots plutôt sains avec un bon état sanitaire. Une période de froid un peu précoce au moment de la récolte avec quelques pourritures sur les variétés précoces. Pour la tordeuse, certaines variétés (Sardonne) sembleraient plus sensibles que d'autres. Ces résultats seront à confirmer les prochaines années.

Voici un tableau récapitulatif :

Qualité sanitaire à la récolte des différentes parcelles de référence

Variété	Lieu	% châtaignes saines	% châtaignes carpocapses	% châtaignes tordeuses	% châtaignes crayeuses	% châtaignes brunes
Bétizac	Mandagout (30)	46,49	49,38	1,03	3,72	0,83
	Vabres (30)	26,25	46	0,75	13,5	32,5
	Lasalle (30)	27,5	46,5	0,25	15,25	29,5
M15	Lasalle (30)	64	26,75	0	9,75	1,25
	Lamalou (34)	47,5	18,25	5,5	5	0,75
	Cognac (30)	45	46,25	4	3,75	4,75
Pellegrine	Cognac (30)	76,75	14,75	0,75	2,5	5,5
	Branoux (30)	77	13,25	2	5,25	2
	Collet de Dèze (48)	85,07	3,36	3,73	6,34	1,12
Olargues	Lamalou (34)	79,75	8,75	6,25	3,25	2,5

Source : Bulletin de Santé du Végétal (BSV) Arboriculture - N°8 - 30 octobre 2020 - Edition Languedoc Roussillon - Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie

Remarques : Le total fait plus de 100% car certaines châtaignes peuvent être à la fois pourries et véreuses.

Un stage sur le foncier au Parc national des Cévennes

Par Viviane de Montaigne, cheffe du pôle agri-environnement au Parc national des Cévennes

De septembre 2020 à février 2021, l'EP PNC a accueilli en stage Thibault Gandara, étudiant à Agroparistech, pour travailler sur la problématique foncière dans la châtaigneraie. Ce stage, porté en partenariat avec la SAFER, les chambres d'agriculture 48, 30 et Occitanie, la Communauté de Communes des Cévennes au Mont Lozère et le Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles a abouti à la construction d'une fiche technique pour agir sur le foncier à plusieurs niveaux.

Mais ce n'est pas tout, dans le cadre de son stage, Thibault Gandara a également accompagné la commune de St Michel de Dèze pour travailler au repérage de parcelles de châtaigneraies in-

téressantes pour installer un.e agriculteur.rice et à construire les prémices d'une association foncière agricole. Il a fait de même, dans une moindre mesure, pour les communes de Ponteil et Bressis et St André de Capcèze, ainsi que dans la haute vallée de l'Hérault, autour de la coopérative Origine Cévennes.

Son travail lui a permis de construire une cartographie indicative des châtaigneraies à potentiel de production sur les Cévennes et de proposer un dépliant de pré-diagnostic du potentiel de sa châtaigneraie, adressé aux propriétaires. Ce



dépliant ainsi que la carte devraient être publiés dans l'été. Grand merci à Thibault pour son travail, ainsi qu'à ceux qui l'ont accompagné.