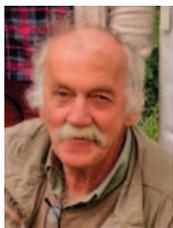


# Châtaigneraie des Cévennes *infos*

Bulletin semestriel N°4 • Octobre 2023

## Édito

### Le châtaignier : un arbre d'avenir



Venu de la nuit des temps, le châtaignier est à la fois un arbre forestier et fruitier, ses fruits ont nourri et nourrissent encore humains et animaux, son bois

riche en tanin sert à de multiples usages : charpentes, menuiseries, clôtures, bois de chauffage... cela depuis des générations et sur tous les continents.

Présent et cultivé en Cévennes depuis de nombreuses générations, c'est l'arbre qui a permis à ce pays de se construire.

Arbre roi à la fin du dix-neuvième siècle, il fut exploité de manière intensive pour son bois ainsi que pour l'industrie du tanin. Affaibli par la maladie de l'encre et du chancre de l'écorce, son fruit est peu à peu délaissé au profit de productions plus rentables permises par une agriculture intensive.

Après un siècle d'abandon, à la fin des années 1970, une nouvelle population venue des villes s'intéresse à cette production, d'abord timidement, récoltant les arbres greffés encore en capacité de produire. Des anciennes châtaigneraies se rénovent. Les travaux d'élagages et quelques plantations de nouvelles variétés permettent de maintenir une production estimée à 1500 tonnes sur les Cévennes Gardoise, Lozérienne et Héraultaise, pour une production nationale d'environ 10000 tonnes. Fin des années 1980, les premiers ateliers de transformations apparaissent en Cévennes, permettant ainsi une meilleure valorisation du fruit.



© Daniel Mathieu - Châtaignes Pellegrine

Nous sommes en 2023, beaucoup de choses ont changé. Le dérèglement climatique, la pandémie du COVID, la guerre en Ukraine, ont mis le doigt sur la fragilité de notre système économique et de notre dépendance aux énergies fossiles et matières premières.

Face à ces changements en cours nous devons nous interroger sur le devenir de cette châtaigneraie et cela pour plusieurs raisons.

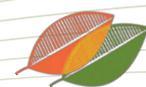
Tout d'abord, la culture du châtaignier fait partie de l'identité des Cévennes. L'arbre joue un rôle économique non négligeable pour sa production de fruits (reconnu en AOP depuis 2022). Adapté au sol pauvre et au relief accidenté, il a toute sa place en Cévennes, même si aujourd'hui son avenir peut paraître menacé face au changement climatique.

Conserver cette production reste un enjeu majeur. Les dernières plantations de grande ampleur remontent à plus de 150 ans, même si le châtaignier peut vivre

beaucoup plus longtemps, il est nécessaire d'engager rapidement des travaux de rajeunissement et de renouvellement aussi bien pour son fruit que pour son bois, riche en tanin, reconnu pour sa résistance et sa durabilité, la châtaigneraie participe aussi au stockage du carbone et à la protection contre les incendies. Pour répondre à ces objectifs de préservation, il est nécessaire de mobiliser tous les acteurs du territoire, financeurs, chercheurs, élus, propriétaires foncier, institutions, associations, entreprises, afin d'accompagner les producteurs dans cette reconquête de la châtaigneraie et redonner à cet arbre la place qu'il mérite.

### Daniel Mathieu

Gérant de la société Verfeuille en Cévennes  
Réfèrent technique au Centre de Ressource de la châtaigneraie de l'Espinass



## ■ La ressource mycologique, un levier de développement pour Le Vigan

Doriane Morata, cheffe de projet et Jérôme Sauveplane, élu à la Mairie du Vigan •  
doriane.morata@levigan.fr - jerome.sauveplane@levigan.fr

### ■ La ressource mycologique, un levier de développement pour Le Vigan



En 2022, la municipalité a été retenue par la Région Occitanie pour l'appel à projet « **Châtaigneraies et champignons : une alliance cévenole** ». Le territoire viganais possède une large couverture forestière, particulièrement diversifiée en termes d'essences et de biotopes, dont la châtaigneraie constitue un patrimoine majeur. Aujourd'hui exploitée essentiellement pour son fruit et exposée à de nombreux ravageurs, la châtaigneraie ne garantit pas toujours à son exploitant un revenu économique suffisant. Il apparaît ainsi opportun de valoriser des ressources autres que la seule châtaigne et ses dérivés.

Dans le cadre de cet appel à projet, il est prévu le financement d'un poste de conseiller technique aux exploitations et l'organisation de journées techniques de formation à destination des castanéculteurs, autour de la valorisation des champignons sylvestres. Actuellement le projet est porté par Jérôme Sauveplane élu à l'environnement, référent de la charte forestière Sud Cévennes et une quinzaine de propriétaires de châtaigneraies et des cas-

tanéculteurs (dont les châtaigneraies sont entretenues et pour la plupart clôturées pour que la ressource mycologique puisse croître sans pression de la faune sauvage).

#### ► **Les champignons comestibles, une ressource naturelle à valoriser pour les espaces forestiers.**

Les chercheurs ont démontré des synergies entre production de la ressource fongique et pratique sylvicoles. Appelé mycosylviculture, l'ensemble de ces pratiques constitue un moyen de mobiliser bois, fruit et champignons dans les mêmes espaces.

Appuyée par des mycologues reconnus (qui portent les Journées Mycologiques du Vigan depuis maintenant 40 ans), Doriane Morata, cheffe de projet mycosylviculture recrutée par la mairie est spécialisée en développement de filières agricoles. Elle est chargée d'accompagner les castanéculteurs dans la création d'atelier de récolte de champignons sauvages sur leurs parcelles. Elle va également à la rencontre des transformateurs et consommateurs afin d'étudier les possibilités de créer un produit gastronomo-

mique autour de la châtaigne et du champignon.

L'objectif est de mettre en avant des espèces de champignons comestibles peu connus et donc peu ramassés. En effet, parmi les 500 espèces de champignons récoltées lors des Journées Mycologiques du Vigan, les mycologues du Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive (CEFE) du CNRS de Montpellier ont répertorié une soixantaine d'espèces comestibles sur notre territoire, qui poussent chaque année et en quantité suffisante pour entrer dans une filière. Il faut à présent les faire connaître et apprendre à les cuisiner.

#### ► **Des journées techniques et des formations en taxonomie sont au programme.**

Le 20 juin 2023 une première journée technique a permis aux castanéculteurs du Pays Viganais de rencontrer ceux de la Dordogne qui produisent déjà du champignon sauvage sous leurs châtaigniers. Cette journée a débuté par une présentation des travaux actuels en mycosylviculture en Europe et en mycogastronomie (en Espagne notamment avec la participation de Fernando Martinez Peña de l'Institut Européen de Mycologie, qui a également proposé un parallèle avec la filière canadienne). La présentation a été suivie de l'intervention du mycologue Jean Michel Bellanger du CEFE-CNRS, particulièrement connaisseur et attaché au Pays Viganais. Il a présenté la liste et les caractéristiques des espèces comestibles fructifiant sur nos terres et pouvant faire l'objet d'un produit gastronomique. L'après-midi s'est déroulée sur le terrain, dans une châtaigneraie cultivée, où l'échange de pratique a été fort enrichissant entre les castanéculteurs de la Mycofédération d'Aquitaine et ceux du Pays Viganais.

# Valoriser les tannins de châtaignier

Gloria OLA, Chargée de mission Forêt et Innovation - Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles • foret@shvc.fr - 04 28 70 82 18 - www.shvc.fr

## Présentation des projets de recherche

Depuis 2016, le Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles s'est engagé à financer la thèse du Dr. Valeriia Karaseva portant sur la valorisation des tannins de châtaigniers. Les résultats de la thèse ont révélé que ces tannins pourraient être utilisés comme un retardant de feu.

Les résultats de la thèse ont motivé la poursuite d'autres travaux de recherches pour passer sur une phase plus opérationnelle du projet sur la valorisation des tannins de châtaignier. Le Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles souhaite aboutir à la création d'une micro-filière bio-sourcée de bois de châtaignier en accord

avec les acteurs du territoire. Il vise également à maximiser les retombées socio-économiques sur le territoire et minimiser l'impact de cette nouvelle activité sur l'environnement.

Ainsi, depuis 2018 de nouveaux projets de recherche ont été engagés afin d'identifier les meilleurs moyens d'extraction du tannin. Il s'agit des projets suivants :

- **CALORABINA** (2018-2021) qui a abouti à l'élaboration de l'outil Dynoforest. C'est un outil d'aide à la décision sur le devenir de la châtaigneraie en fonction de son exploitation ;

- **MODESTINE** (2022– 2024) : pour développer un projet industriel tout en minimisant les impacts sur l'environnement. La méthode d'extraction des tannins utilisée est l'extrusion bi-vis (cf. figure 1) ;

- **BICCOG** (2022-2027) : afin d'évaluer les conditions de viabilité de bio-clusters émergents de la filière ;

- **ECOBIO MAX** (2023 - 2024) : afin d'améliorer l'extraction du tannin grâce à l'éco-extraction de biomasse maximisée par couplage bi-vis et micro-ondes.

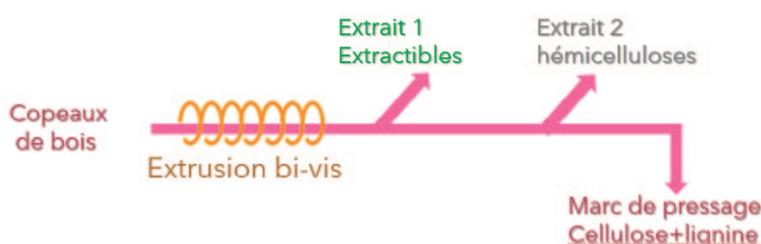


Figure 1 :

La méthode d'extraction du tannin par extrusion bi-vis - Source : INRAE

Les travaux de recherche ont exploré plusieurs voies de valorisation de ces tannins (cf. figure 2) : antifongique, antioxydant, retardant de feu, cosmétique, tannage du cuir, alimentation animale... Les résultats des projets ont révélé que le châtaignier malade et/ou dépérissant serait plus riche en tannin.

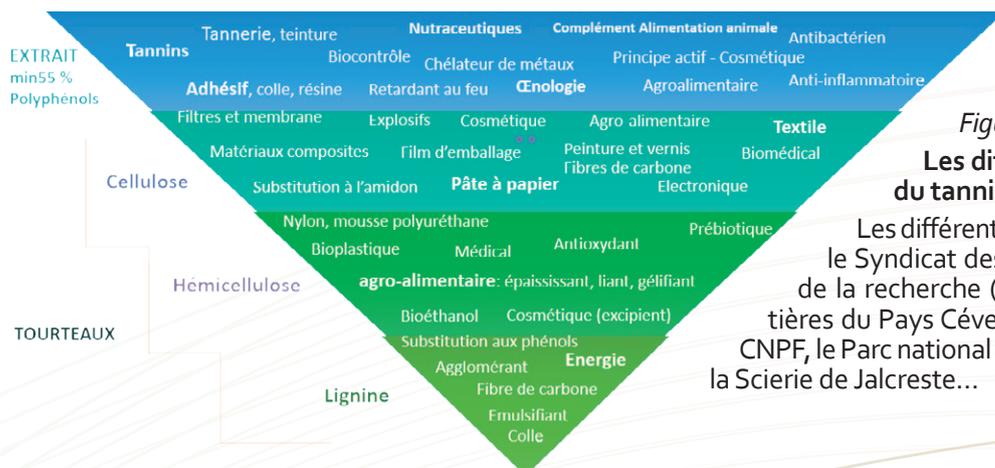


Figure 2 :

Les différentes voies de valorisation du tannin - Source : INRAE

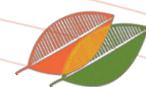
Les différentes parties prenantes de ces projets sont : le Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles, les acteurs de la recherche (INRAE, IMT Alès...), les Chartes forestières du Pays Cévennes et du PETR Sud Lozère, l'ONF, le CNPF, le Parc national des Cévennes, les exploitants forestiers, la Scierie de Jalcreste...

## Les perspectives du projet

En 2020, les élus ardéchois ont initié des échanges avec le Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles sur la valorisation du châtaignier. Il s'est avéré important de mettre les moyens en

commun pour porter ce projet à l'échelle interrégionale. Aujourd'hui, le projet a dépassé le territoire des Cévennes et se porte à l'échelle du Massif central avec deux autres projets sur :

la sylviculture du châtaignier porté par IPAMAC et le volet socio-économique du bois de châtaignier porté par CERIBOIS.



# ■ L'Association Foncière Pastorale libre de Saint Michel de Dèze, un outil au service du maintien et du développement des châtaigneraies de la commune.

**Pierre Bonnet**, adjoint à la commune de Saint Michel de Dèze - Administrateur de l'AFPL • pierre.bonnet.conseil@gmail.com

L'Association Foncière Pastorale Libre (AFPL) créée en 2022 rassemble actuellement 16 propriétaires fonciers regroupant plus de 190 hectares sur la commune de Saint-Michel-de-Dèze. Elle a pour but de créer une dynamique collective en rassemblant des propriétaires fonciers pour une meilleure gestion de leurs espaces. Notre stagiaire de l'Institut Agro Mathieu Moreau a travaillé, cette année, sur la caractérisation des terrains, l'évaluation des potentiels agricoles et forestiers et sur le développement de l'Association Foncière Pastorale Libre de Saint-Michel-de-Dèze. L'AFPL de Saint-Michel-de-Dèze est gestionnaire du foncier, chaque adhérent reste propriétaire de son bien et conserve l'intégralité de ses droits sans limite de temps sur les parcelles qu'il apporte à l'association.

La caractérisation foncière des parcelles a mis à jour différents milieux avec notamment plus de 20 hectares de vergers de châtaigniers à l'abandon. Suite à cette action, l'association a élaboré des dossiers d'appels d'offres agricoles castanéicoles pour les adhérents de la CUMA du Penedis qui regroupe plus de 110 adhé-

rents. Un exploitant adhérent de la CUMA s'est positionné favorablement et reprend 2 hectares de vergers de châtaigniers à rénover. Les propriétaires du bien concerné ont accordé à l'exploitant un droit d'exploiter sur 6 ans (renouve-



lable) en réalisant une convention pluriannuelle de pâturage et d'exploitation encadrée par de nombreuses clauses et signée par les trois parties (AFPL, propriétaires, exploitant.).

L'exploitant originaire de Vallée Française c'est vu contraint de reprendre du foncier, les vergers de son exploitation sont à une altitude inférieure à 400 m. Il a remarqué depuis plus de dix ans un dépérissement important malgré l'entre-

tien annuel des boisements. Les deux hectares repris sur la commune de Saint-Michel-de-Dèze sont à une altitude de 620 mètres et exposés Est avec une pente moyenne à 44%. Ce verger se voit donc moins impacté par les conséquences du changement climatique. Les parcelles sont à restaurer intégralement. Ce vieux verger est en bon état général mais montre tout de même des points de fragilité et notamment sur certains houppiers qui ont dépéri. Le castanéiculteur souhaite exploiter les parcelles en AB et sous l'appellation AOP châtaigne des Cévennes. Le bois de coupe sera valorisé par les propriétaires en bois de chauffage et en piquets de clôture par l'exploitant. L'Association Foncière Pastorale Libre a voté une location annuelle pour l'exploitant de 40 euros/an pour les deux hectares, afin d'encourager cette démarche de rénovation. L'AFPL souhaite continuer d'œuvrer dans cette dynamique de reprise de foncier sur les vergers de châtaignier, maraîchage, apiculture, forestier et d'élevage pour pérenniser et valoriser un patrimoine agricole particulier et soutenir les productions locales associées.

## ■ Actualités :

### ■ Le territoire des Cévennes accueille une nouvelle association castanéicole

Depuis le mois de juin, l'association la Castagnette a été créée par une dizaine de castanéiculteurs du Pays Viganais. Elle a pour objectif la réhabilitation de la châtaigneraie, la transformation et la

valorisation des châtaignes. Elle est accompagnée par la Communauté de Communes du Pays Viganais dans son projet de création d'un atelier de transformation collectif.

#### ► Contact

- Paul Remise : [avenetcalade30@gmail.com](mailto:avenetcalade30@gmail.com)
- Gaetan Reilhan : [gaetanreilhan@icloud.com](mailto:gaetanreilhan@icloud.com)

