

La Castanéiculture en Ardèche qu'es aquò ?

On trouve les premières traces de cette activité à l'époque gallo romaine mais elle s'est véritablement développée à partir du XI^e Siècle conjointement à l'implantation d'ordres monastiques, au développement des hameaux qui marquent aujourd'hui le paysage et à la découverte des techniques de greffage. Le châtaignier trouve dans les Cévennes Ardéchoises les conditions idéales de cultures (pluviométrie, sols acides et drainant, chaleur estivale, ...), si bien que cet arbre a permis le développement de communautés humaines dans des secteurs de pentes peu adaptés à la céréale.

On compte en Ardèche plus de 60 variétés de châtaignes aux caractéristiques et aux besoins cultureux différents. Ainsi, même les mauvaises années, la récolte de subsistance était assurée. C'est grâce à cette diversité et au nombre important de châtaigniers plantés que les Cévennes ont souvent été épargnées de la famine. C'est aussi pour ça qu'on appelle le châtaignier l'arbre à pain. (Même si la châtaigne n'est pas panifiable).

Cette histoire entre ce végétal et l'homme est tellement marquante que l'on parle de civilisation du châtaignier.

Feuille de châtaignier fossilisée, 8,5 MA



La Castanéiculture et nous : Mélanie et Cédric

Après un parcours universitaire et professionnel dans le grand sud est et à l'étranger, nous avons choisi de nous installer en Ardèche en 2017. Cette destination n'est pas un hasard puisque Cédric y a grandi et que la grande majorité de sa famille y réside.

Si le châtaignier abonde dans les vallées, ce n'est pas le cas de l'emploi salarié, ainsi, possédant quelques vergers, le travail de la terre s'est placé naturellement entre les CDD et prestations diverses qui ponctuent le cours des années.

Peu à peu l'activité castanéicole prend de la place et à ce jour, elle occupe environ un équivalent temps plein.



En 2023 la surface exploitée était d'environ 8 hectares. Mais cette donnée n'a que peu de sens car tous les arbres ne se valent pas ; la production par arbres peu aller de 0 à 100kg en fonction de nombreuses variables (sol, variété, âge, météo, maladie, etc.). De plus beaucoup de ces parcelles ont longtemps été abandonnées et sont en cours de remise en production. Plusieurs années seront nécessaire s avant qu'elles ne retrouvent leur plein potentiel.

Ainsi, comme l'on fait des générations avant nous, nous composons avec le terroir et ses arbres, le ramassage se fait à la main, lorsque cela s'avère utile et possible nous installons des filets. Nous n'avons pas de tracteur, outil inadapté du fait de parcelles morcelées, de petite taille et à forte pente.

La plupart des arbres que l'on récolte aujourd'hui ont été plantés et greffés il y a plus de 50 ans et certains sont plus que centenaires. Et comme l'on fait avant nous nos aïeux, nous perpétons le geste en greffant quelques dizaines d'arbres chaque année. Parmi ceux-ci seulement 20% arriveront à fruits et bien moins connaîtront les générations à venir. Sous réserve que celles-ci veuillent perpétuer cet héritage, car si le châtaignier est connu comme un arbre forestier spontané, ici c'est un arbre de verger dont la production et la survie dépendent des soins qui lui sont apportés : débroussaillage, maintien des sols, élagage, élimination des rejets, ... Dans ce processus de culture, la chimie est absente, elle n'est pas souhaitée, ce qui est d'autant plus facile qu'elle n'apporte pas de gain notable par rapport aux produits biologiques et à la prophylaxie. Le seul produit phytosanitaire utilisé, est une hypovirulence de l'endothia (champignon de l'écorce). C'est un virus naturellement présent dans la nature et de souche ardéchoise. On l'apporte sur par pulvérisation manuelle sur l'écorce infectée des jeunes arbres ; il infecte à son tour le champignon parasite, l'attaque est alors contenue, l'arbre peut cicatriser.



Des labels de qualité?

En 2022, avec le développement de l'activité, nous avons franchi le pas de la certification bio. Nous sommes donc en conversion jusqu'en 2025. Néanmoins après la première visite de l'organisme certificateur, à part la tenue d'un ou deux registres, il n'y aura pas de changement à apporter dans nos modes de culture...

Par ailleurs, nous sommes labellisés AOP (Appellation d'origine Protégée) Châtaignes d'Ardèche. Cela reconnaît :

- la qualité de nos fruits liées à des variétés locales (ce ne sont pas des variétés hybrides certes de gros calibres mais gourmandes en eau et en sol et à moindre valeur organoleptique);
- une production liée à un terroir adapté et respectant un cahier des charges strict sur les modes de culture et de conservation des fruits.

Ce label nous permet de bénéficier des avantages du réseau castanéicole ardéchois qui participe activement à la promotion et à la dynamisation de cette culture atypique.

Produire c'est bien, transformer c'est mieux !

Parce que la valorisation de ce travail passionnant mais laborieux passe par une rémunération digne et la satisfaction du consommateur final, nous avons fait le choix de la vente directe et de la transformation.

Nous transformons nos fruits dans des ateliers certifiés en Agriculture Biologiques et utilisons du sucre bio pour nos confitures. Dans la limite des contraintes de conservation nous utilisons le moins de sucre possible afin de valoriser au mieux les qualités du fruit. Fruit que nous trions manuellement un à un et au minimum trois fois entre la récolte et la vente. Nous sélectionnons les variétés en fonction de leur destination : pour la confiture nous privilégions des variétés douces et sucrées (combales, aguyanes et roussettes) et pour



les pots de châtaignes au naturel, les châtaignes fraîches et grillées, nous choisissons les bouches rouges, pour leur meilleure conservation et leur tenue à la cuisson.

Nous sommes très heureux de vous faire découvrir nos produits et vous souhaitons une bonne dégustation !