

## Animations estivales 2026

### Visite du Conservatoire du châtaignier

#### DANS CE NUMERO

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| ACTUALITÉS DU CONSERVATOIRE                            | 1      |
| VENTE DE PLANTS GREFFES                                | 2      |
| LA CHÂTAIGNE FACE AUX IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE | 3 ET 4 |
| RECETTE                                                | 4      |

**DATES :** Juillet : les 7, 15, 21 et 28 Août : les 18 et 25  
Septembre : les 1 et 8

**PUBLIC :** tout public De 14h à 16h30



### Atelier cuisine pour les graines de chef

**DATES :** 8, 22 et 29 juillet / 19 et 26 Août 2026

De 9h30 à 12h au Conservatoire du châtaignier

**PUBLIC :** enfants de 3 à 10 ans



### Chasse au trésor sur le site du Conservatoire du Châtaignier

**DATES :** jeudi 9, 16, 23 et 30 juillet 2026  
jeudi 20 et 27 août 2026

De 14h à 17h au Conservatoire du châtaignier

**PUBLIC :** enfants de 7 à 12 ans



## Vente de plants greffés

Cette année encore, nous renouvelons notre partenariat avec les Pépinières Mouraud afin de réaliser des plants de variétés locales de châtaigniers greffés sur des porte-greffes hybrides sélectionnés. Voici les variétés qui seront disponibles fin novembre 2026 :



**Pépinières MOURAUD**

| Variété                       | Porte-greffe | Aire de culture                                                                                                                                                       | Points forts                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paquet Long (Paquette)</b> | Marsol       | Vallée du Lot, en amont d'Espalion ; semble être une sous-variété de Paquette moins cloisonnée                                                                        | Qualité marron<br>Bel aspect visuel<br>Chair sucrée et parfumée<br>Bonne productivité<br>Facile à éplucher<br>Variété pollinisatrice                                                                         |
| <b>Cévenole grosse (Gène)</b> | Marsol       | Sud-Aveyron, Lézou (en-dessous 700m), vallées du Tarn et de ses affluents, partie cévenole aveyronnaise (secteur de St Jean du Bruel)                                 | Très bel aspect visuel<br>Chair fine et assez sucrée<br>Variété vigoureuse, bonne productivité<br>Facile à éplucher<br>Très bonne conversation                                                               |
| <b>Roussette d'Auzits</b>     | Marsol       | Bassin de Decazeville<br>Vallon de Marcillac                                                                                                                          | Bel aspect visuel<br>Chair fine et parfumée<br>Bonne productivité, calibre régulier<br>Facile à éplucher<br>Bonne conservation<br>Sensibilité moindre au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles |
| <b>Marronne (Dauphine)</b>    | Marsol       | Vallée du Lot, en amont d'Espalion, Sud-Aveyron (secteur Brusque et Cornus), bordure cévenole aveyronnaise (secteur St-Jean du Bruel), aussi appelée « Dauphinenque » | Bel aspect visuel<br>Chair fine, assez sucrée et très parfumée<br>Variété assez vigoureuse et productive<br>Facile à éplucher<br>Assez bonne conservation                                                    |

Le porte-greffe Marsol a été sélectionné car il résiste à la maladie de l'encre.

Vous pouvez d'ores et déjà réserver vos plants en appelant le conservatoire du châtaignier au 05 65 64 47 29 ou par mail à [acrc12@chataignier-conservatoire.com](mailto:acrc12@chataignier-conservatoire.com). (date limite de commande : 30/10/2026)

Nous restons disponibles pour vous accompagner dans votre projet de plantation :

- choix de la parcelle : le microclimat de la parcelle est déterminant, l'exposition variant en fonction de l'altitude, les zones gélives étant à proscrire ;
- Choix des variétés en fonction de la situation de la parcelle (climat, altitude, exposition) et des objectifs de production ;
- Préparation du sol : décompacter le sol en profondeur, apporter une fumure de fond et l'enfouir par un labour à 25-30 cm de profondeur, puis effectuer un labour superficiel ;
- Choix des plants : en bon état sanitaire, à racines nues, en pot ou en conteneurs.

Nous espérons ainsi répondre à cette difficulté que vous avez à trouver des plants.  
Les tarifs varient de 20€ à 35€ le plant en fonction de la taille.

## La châtaigneraie française :

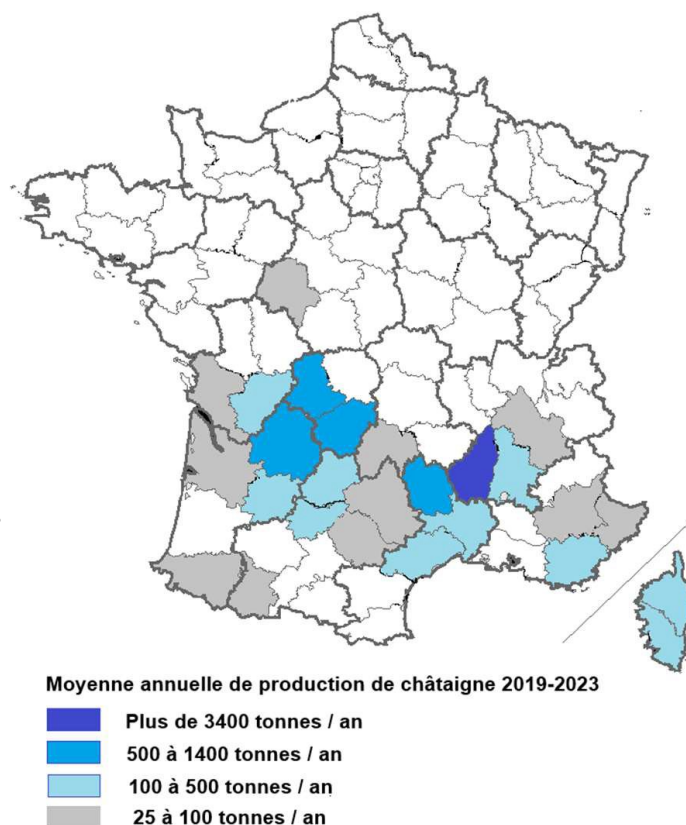
La production française de châtaignes a été d'environ 9000 tonnes en moyenne annuelle sur les 5 dernières années (2019-2023 source Agreste).

Les vergers français produisent des fruits destinés au marché du frais (environ 70 % de la récolte) et à la transformation (crème de châtaigne, marron entier au naturel, farine, ...).

La production se répartit principalement sur deux bassins aux stratégies différenciées :

1. Le bassin Sud-Est a assuré environ 60 % de la production moyenne quinquennale 2019-2023 soit 5200 tonnes/an, issues majoritairement de vergers dits « traditionnels » car composés d'arbres souvent plus que centenaires de l'espèce européenne *Castanea sativa* et localisés en zone de montagne aux conditions d'exploitation difficiles. Dans une grande partie de ces zones, quasiment aucune autre production végétale n'est substituable au châtaignier. Les principaux départements producteurs sont l'Ardèche, la Lozère, le Gard, la Drôme, la Haute-Corse, le Var, l'Hérault, la Corse du Sud.

2. Le bassin Sud-Ouest a assuré environ 40 % de la production moyenne quinquennale soit 3600 tonnes/an, provenant majoritairement de vergers plus récents de variétés hybrides (croisement entre espèces européenne et asiatiques). Les principaux départements producteurs sont la Dordogne, la Corrèze, la Haute-Vienne, le Lot, le Tarn-et-Garonne, le Lot-et-Garonne, la Charente, l'Aveyron.



Source : Agreste - Statistique agricole annuelle - SSP/  
Ministère en charge de l'agriculture

## Reprenons un peu le contexte :

Le châtaignier a des atouts pour une production durable :

- la production de châtaigne est fortement engagée dans les signes de qualité : trois AOP (appellations d'origines protégées) et un label rouge « Marron ».
- plus de 60 % du verger est engagé en agriculture biologique.
- les châtaigneraies fruitières sont très favorables à la biodiversité et l'environnement.
- la châtaigne a également un atout santé, elle est sans gluten.

Mais le châtaignier a aussi des difficultés :

- les effets du changement climatique accentuent les dépérissements et les maladies des arbres (encre, chancre) et augmentent les problèmes de qualité des fruits.
- la production française de châtaigne ne permet pas de satisfaire ses marchés.
- la structuration de la filière est perfectible. Le maillage territorial des adhérents du SNPC est un atout qui doit être renforcé.
- le dialogue interprofessionnel (producteurs, metteurs en marché, transformateurs, distributeurs,) doit être développé au niveau national.
- la châtaigne est mal connue d'une grande partie des consommateurs

## Un plan de soutien exceptionnel :

Pour faire face à ces difficultés, une enveloppe financière de 5 M€ a été obtenue sur le budget 2024 du ministère de l'agriculture à l'initiative du député ardéchois Fabrice Brun, avec l'appui de parlementaires et élus des régions castanéicoles. Les crédits ont été engagés sur 7 projets.

- 80 % des crédits sont consacrés à la recherche de solutions aux principaux problèmes sanitaires de la production de châtaigne et l'adaptation du verger aux impacts du changement climatique
- 20 % à la structuration et l'animation de la filière.
- 

Le syndicat national des producteurs de châtaigne (SNPC) est chef de file du plan national, en co-présidence avec l'INRAE pour les projets sur les problèmes sanitaires et climatiques.

## Les 7 projets :

1. **Projet CROC** (Chestnut Rot Control) - Réduction des pourritures de la châtaigne au verger et après récolte porté par le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) + 16 partenaires.
2. **Projet PROSPER** >> Prophylaxie et solutions pour la santé des châtaigniers porté par l'INRAE UMR BIOGECO (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement - unité mixte de recherche Biodiversité Gènes et Communautés) + 12 partenaires.
3. **Projet RESILIANCE** >> RESILience des châtaigneraies fruitières et iNnovation de techniques CulturalEs face aux changements globaux porté par le CNRS-CEFE (Centre national de la recherche scientifique -Centre d'écologie fonctionnelle et évolutive ) + 17 partenaires.
4. **Projet MatCha** >> Matériel végétal Adapté aux défis sanitaires et climatiques de la châtaigneraie porté par Chambre d'agriculture d'Ardèche + 9 partenaires.
5. **Projet ChatOFor** >> Châtaigneraies Optimisées contre les chenilles Foreuses porté par Invenio (Station d'expérimentation de la filière fruits et légumes en Nouvelle Aquitaine) + 6 partenaires.
6. **Action d'animation et plan de soutien à la filière châtaigne** porté par le Syndicat National des Producteurs de Châtaignes.
7. **Projet « Structuration de la filière châtaigne »** porté par le Syndicat National des Producteurs de Châtaignes.

*Source : SNPC*

## **Recette : crêpes à la farine de châtaigne**

### Ingrédients :

- 175 g de farine de châtaignes
- 75 g de farine de blé
- 3 œufs
- 1/2 l de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 pincée de sel



### Préparation :

Dans un saladier, verser les 2 farines et le sel.  
Ajoutez les œufs et mélangez bien au fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse.  
Délayez progressivement avec le lait. Ajoutez l'huile.

Laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Au moment de l'emploi, vérifiez la fluidité de la pâte ; au besoin, allongez-la d'un peu d'eau et de lait.

*Source : Maison de la Châtaigne à Ayssènes*