



Bilan de saison 2024 du bassin sud-ouest

L'année 2024 a été marquée par un retard de floraison d'environ trois semaines dans toute la région. Cette situation a entraîné un décalage dans la chute des fruits, particulièrement marqué pour la variété Bouche de Bétizac. Les conditions climatiques, avec des périodes froides en avril et mai, ainsi que des gels de jeunes pousses, ont fortement impacté le potentiel de floraison, entraînant des réductions de récolte de 30 à 70 % dans le Bassin Sud-Ouest. Malgré ces difficultés, la qualité des fruits s'est révélée exceptionnelle, avec des calibres généreux et une faible incidence des pourritures internes.



Cette récolte tardive, combinée à une excellente qualité sanitaire, a permis à la production de s'aligner avec les besoins du marché. La saison de commercialisation, qui se terminera le 31 décembre, s'est globalement bien déroulée, avec des prix soutenus.

Cependant, il convient de noter un manque de dynamisme général sur le marché de la châtaigne fraîche, ainsi que l'arrivée précoce de la concurrence étrangère dans les grandes et moyennes surfaces, bien que l'offre du Bassin Sud-Ouest demeure présente.

Bilande récolte européenne

Cette année, toute l'Europe semble avoir été concernée par le manque de production de châtaignes.

- Moins 40 % de récolte au Portugal par rapport à 2023, avec un impact particulièrement fort sur les variétés Judia et Boaventura.
- En Italie, bien que la production ait été relativement correcte dans le sud et en Émilie-Romagne, le Piémont a connu des pertes dues aux gelées.
- En Autriche, la production a diminué de 20 %.
- En Espagne, la situation est globalement satisfaisante, même si certains secteurs affichent des déficits.
- La Grèce a également enregistré une production adéquate.



Un autre aspect notable est la qualité sanitaire des récoltes, qui a été satisfaisante dans tous les pays, avec une faible incidence de *Gnomoniopsis castanea*, en contraste avec 2023 où toutes les récoltes avaient été touchées.

De plus, on notera des prix de production généralement soutenus.

Indemnisation pour pertes de récolte et pertes d'arbres dans le bassin sud-ouest

Suite aux aléas climatiques qui ont fortement impactés les vergers de châtaigniers en 2024, les préfetures ont demandé l'activation des deux dispositifs suivants :

- L'indemnité de solidarité nationale (ISN) suite aux pertes de récolte de châtaignes (épisodes de gel d'avril 2024, grêle et excès d'eau)
- Calamités agricoles pour perte de fonds suite aux excès d'eau de longue durée courant 2024.



En cas d'avis favorable, les dates d'ouverture et fermeture de la procédure de demande d'indemnisation seront communiquées par voie de presse par votre DDT et sur le site internet de la Préfecture.

Plan National Châtaigne

Depuis le début de l'année, le Syndicat national des producteurs de châtaignes (SNPC) collabore étroitement avec les services de la direction de l'agriculture pour élaborer un plan national de soutien à la production de châtaignes. Le diagnostic réalisé met en lumière le manque évident de solutions disponibles pour les producteurs, face aux enjeux sanitaires et climatiques majeurs qui affectent la culture de la châtaigne, ainsi que l'insuffisance des ressources dédiées à la recherche de solutions. Il souligne également la nécessité de structurer davantage la filière à l'échelle nationale.



Syndicat
National des
Producteurs de
Châtaignes

Face à ce diagnostic, 6 projets de recherche et développement ont été soumis pour un accompagnement financier au titre des crédits issus de la planification écologique du ministère en charge de l'agriculture:

- CROC, Réduction des pourritures de la châtaigne au verger et après récolte, porté par le CTIFL ;
- ChatOFor, Châtaigneraies Optimisées contre les chenilles Foreuses, porté par INVENIO ;
- Matcha, Matériel végétal Adapté aux défis sanitaires et climatiques de la châtaigneraie, porté par la chambre d'agriculture de l'Ardèche ;
- RESILIANCE, RESILIENCE des châtaigneraies fruitières et iNnovation de techniques CulturalES face aux changements globaux, porté par le CNRS ;
- PROSPER, Prophylaxie et solutions pour la santé des châtaigniers, porté par l'INRAE.
- Structuration de la filière châtaigne nationale

L'ensemble de ces projets ont été validés et les conventions ont été signées il y a quelques jours, permettant d'engager un total de 5 M€ de crédits.

Ces projets nous donnent l'espoir de trouver des solutions aux principaux problèmes sanitaires et climatiques qui impactent la production de châtaigne.

La responsabilité du SNPC, est désormais de suivre, coordonner et participer à la mise en œuvre de toutes les actions prévues dans ce plan, en co-pilotage avec l'INRAE et sous le contrôle du ministère de l'agriculture.

Réunion Européenne sur *Gnomoniopsis castaneae*

Une réunion dédiée à *Gnomoniopsis castaneae* destinée aux chercheurs et aux techniciens intéressés par ce sujet crucial aura lieu à Porto, le 24 janvier 2025.



Cet événement, organisé par Eurocastanea, servira de plateforme pour partager les connaissances et les expériences liées à la gestion de la pourriture causée par *Gnomoniopsis castaneae*.



L'objectif sera de mettre à jour "les recommandations techniques à mettre en œuvre, du verger à la mise en marché, pour contrôler la pourriture", en fonction des retours d'expérience du terrain et des résultats d'expérimentation des différents pays.

Dérogation pour l'accès aux aide nationale à la rénovation des vergers pour le châtaignier



La profession castanéicole demande la mise en place d'une dérogation à l'obligation d'utiliser des plants de châtaigniers certifiés pour accéder aux aides nationales à la plantation (FranceAgrimer) en raison d'impasses techniques à la production de plants certifiés greffés.

Un groupe de travail technique et professionnel a été mis en place sur ce sujet. Ce dernier s'accorde à proposer un protocole de contrôle de la qualité des plants spécifique pour l'accès dérogatoire aux aides ainsi qu'un plan d'action pour l'entrée en certification de nouvelles variétés de châtaigne. Action à suivre.

Les Marrons Du Périgord Limousin font sensation dans les couloirs du métro parisien !



Ne manquez pas cette délicieuse campagne de communication des Produits de Nouvelle-Aquitaine, mettant en avant le meilleur de notre région 🍂 ✨ !
Une campagne de l'agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine

La marque « Marrons du Périgord-Limousin » élargie sa communauté

L'Union met à disposition de tous ses adhérents la marque territoriale « Marrons du Périgord Limousin ».

C'est notamment le cas des producteurs transformateurs du bassin :

- InovChataigne (24)
- La Fabrique des Châtaigne (19)
- L'Atelier de la Châtaigne (87)
- Marrons D4 (24)
- La Cabane à Marou (24)
- Châtaignes et Vous (19)
- Marrons Brugeaud (19)
- El Mouravy (19)



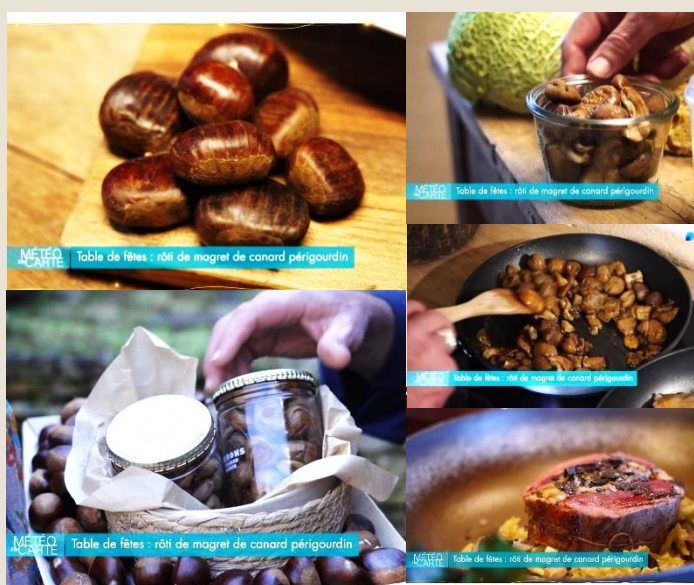
Opération séduction auprès des médias



L'union a récemment lancé une opération visant à accroître la visibilité des Marrons du Périgord Limousin dans le monde gastronomique et au-delà. L'action a pris la forme d'un envoi postal ciblé, destiné à un carnet d'adresses composé de journalistes spécialisés en gastronomie, de médias féminins, de stations de radio nationales ainsi que d'influenceurs actifs sur les réseaux sociaux. Ces acteurs clés de la communication ont reçu un kit attractif, conçu pour éveiller leur intérêt et susciter leur curiosité.

Le kit comprend un plateau de marrons soigneusement sélectionnés, symbolisant la qualité et le savoir-faire des producteurs. Accompagné de cinq fiches recettes, il invite les destinataires à explorer des façons de cuisiner les marrons. Une fiche descriptive accompagne le tout, offrant des informations sur l'origine des produits et leurs atouts nutritionnels. Pour ajouter un élément ludique à cette initiative, un couteau spécialisé a également été inclus, facilitant la préparation des marrons. Enfin, un jeu concours a été mis en place pour encourager l'interaction et l'engagement des journalistes et influenceurs, leur permettant de partager leurs créations culinaires avec leur audience.

Réveillon Gourmand : Le Magret de Canard Farci de Philippe Mesuron avec les Marrons Du Périgord Limousin



Dans l'émission spéciale Noël de MÉTÉO À LA CARTE sur FRANCE 3 NATIONAL, notre chef adoré Philippe Mesuron nous a régalé avec son plat de rêve pour le réveillon : un irrésistible RÔTI DE MAGRET DE CANARD FARCI FAÇON GRAND-MÈRE !

Et devinez qui est l'invité incontournable de cette délicieuse recette ? Les Marrons Du Périgord Limousin ! 🍂🌲



Voyage Culinaire au Festival du Livre Gourmand de Périgueux

Du 15 au 17 novembre, le Festival du Livre Gourmand de Périgueux a accueilli des milliers de visiteurs. L'Union était présente au côté des filières de qualité du Périgord pour mettre en lumière le Marron du Périgord Limousin.

La première journée de l'événement a été placée sous le signe de l'éducation, avec un accueil des élèves des écoles primaires. Les jeunes gourmets ont eu l'opportunité de découvrir les produits locaux et d'en apprendre davantage sur l'importance de la gastronomie dans le patrimoine périgourdin. L'équipe de l'Union a su captiver l'attention des enfants, éveillant en eux une curiosité pour la châtaigne.

Les jours suivants, un véritable show culinaire millimétré a été orchestré, mettant en avant, entre autres, le marron du Périgord Limousin. Les chefs reconnus Anne Alassane et Philippe Mesuron, ont dévoilé une série de recettes innovantes et savoureuses. Le marron a été décliné en plats salés et sucrés, démontrant ainsi sa polyvalence et sa capacité à s'adapter à des créations culinaires variées.

Anne Alassane et Philippe Mesuron présentent un crumble à la crème de Marrons Du Périgord Limousin au #festivaldulivre gourmand 🍂

- Crème de Marrons du Périgord Limousin
- Crumble aux Marrons du Périgord Limousin
- Chantilly nature non sucrée



Cheffe Anne Alassane revisite pour nous le gâteau "Le Nontronnais" (bûche aux châtaignes) 🍂. Un appareil composé de Marrons Du Périgord Limousin et de butternut préalablement cuit, du beurre et du sucre, laissé au réfrigérateur une nuit, puis servit avec une noisette de crème de marrons et une praline aux #noixdupérigord. On adore !
#livregourmandperigueux



👉 A gagner dans le papier gourmand du jeu concours des filières de qualité du Périgord 🍂 sur le #festivaldulivre gourmand



Promotion : Peri'meuh 2024

Le 27, 28 et 29 septembre se tenait le grand comice agricole Péri'meuh. L'occasion une nouvelle fois de venir à la rencontre des Périgourdins et de parler de châtaignes !

Notre présence au côté des filières de qualité du Périgord sur le stand du département de la Dordogne a permis pour mettre en lumière le Marron du Périgord Limousin.

Marrons Du Périgord Limousin fait une belle dernière journée de promotion auprès des Périgourdins ! Merci aux amis de la "Périgord Attitude" ❤️🍂



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

Dordogne
PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT | dordogne.fr



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION



FranceAgriMer

INTERCO
Agence de Coopération Internationale
Nouvelle-Aquitaine

A.A.N.A.
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE

**Bergerac
Duras**
VINS DU SUD-OUEST

Union Interprofessionnelle Chataigne sud-ouest France

Puy-Pinçon – Immeuble consulaire – Tulle Est – BP30 – 19001 TULLE CEDEX

Mail : union.chataigne@gmail.com

