



Le pari des 1 000 châtaigniers !

C'est à la fois peu et beaucoup : 2 tonnes de châtaignes commercialisées par an c'est effectivement peu au regard du potentiel des Baronnies. Mais c'est aussi un bon début au regard du chemin accompli. Et qui donne envie aux agriculteurs d'aller plus loin pour mieux valoriser leur patrimoine fruitier.

Les 4 fondateurs de l'association *le Renouveau de la châtaigne en Hautes-Pyrénées* se rappellent, comme si c'était hier, de cet article du journal agricole départemental. Le sujet : l'excellente santé de la châtaigneraie italienne. Un électrochoc pour ces passionnés entourés de châtaigniers non récoltés et abandonnés depuis longtemps. Un paradoxe, puisque la France importe la moitié des châtaignes qu'elle consomme.



De la Bigorre aux Baronnies, les fermes possèdent des châtaigniers, héritage d'une époque récente où se vendait des tonnes de fruits sur les marchés de Bagnères, Tarbes, Lannemezan...

En 1996, l'association fédère les derniers producteurs de châtaignes. Objectif : atteindre un volume et une qualité suffisants pour négocier un prix viable auprès d'hypermarchés du département. Entre 1,5 et 2 tonnes sont ainsi commercialisées chaque année.

Faits et chiffres

- 1 500 ha de châtaigneraies dont 30 ha entretenus
- 20 propriétaires récoltants, dont 2 producteurs transformateurs
- Vente essentiellement en vrac : 2 tonnes/an (potentiel 15 tonnes)
- Coût du programme : 67 000 euros
- Rénovation de 150 châtaigniers (130 euros/arbre)
- Plantation de 500 châtaigniers
- Achat de matériel de récolte (filets)

En 1998, le *Renouveau de la châtaigne* engage une opération pilote de restauration de 12 vergers avec l'aide du Conseil Général et l'appui technique du CRPF. Ce succès fait date.

En 2002, l'association ambitionne alors un projet plus large. Précieux, le conseiller agricole du pays garantit la qualité de ce projet, et anime avec entrain le groupe de bénévoles actifs : visites en Cévennes et Aveyron, formations à l'entretien des vergers, mise en place en 2004 de la "*Fête de la châtaigne*" relayée par la Communauté de Communes Neste-Baronnies.

Si l'association ne cesse de prouver que la châtaigne a un réel avenir, tout n'est pas facile. Un châtaignier produit correctement vers l'âge de 15-20 ans, alors que 6 ans suffisent après restauration. Mais, restaurer est délicat, malconnu des propriétaires, et avec un coût 5 fois supérieur à la plantation. Malgré la montée en puissance du projet, l'objectif initial (500 arbres rénovés) demandera un peu plus de temps que prévu.

Dès l'achèvement de l'identification des variétés, d'ici 2 ans, un verger conservatoire serait créé dans les Baronnies pour évaluer leurs intérêts productifs.

Le *Renouveau de la châtaigne* réfléchit à la création d'une coopérative de collecte des châtaignes, et d'un atelier pour les transformer (purée, confiture, marron au naturel...). Avec en toile de fond, l'intuition que la vente directe et la transformation par les producteurs offrent des opportunités, en améliorant la valeur ajoutée.

Principaux Relais

- Europe, Région, Conseil Général : financement (80%)
- Chambre d'agriculture : maîtrise d'oeuvre
- Aveyron Conservatoire Régional du Châtaignier : variétés

Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées
Stéphane Artigues - Tél. : 05 62 34 66 74
Renouveau de la Châtaigne en Hautes-Pyrénées
Moulin des Baronnies - 65130 Sarlabous

