

TOUT SAVOIR SUR...



la Châtaigne d'Ardèche



Parc
naturel
régional
des Monts d'Ardèche



CHÂTAIGNE
D'ARDECHE
LA REINE DES CHÂTAIGNES

la châtaigne au fil des saisons



AVRIL
Le Débourrement



MAI
Développement
des feuilles



JUIN
Début de
la floraison



JUILLET
Pleine floraison
et fécondation



AOUT
Apparition des
petites bourses



SEPTEMBRE
Les bourses
grossissent



OCTOBRE
Les bourses
s'ouvrent



NOVEMBRE
Les feuilles
jaunissent



DECEMBRE à AVRIL
L'arbre perd ses feuilles
Repos végétatif

UN PEU DE BOTANIQUE

la croissance du châtaignier : croissance juvénile rapide, longévité permettant d'atteindre plus de 1000 ans.

Port : ample et arrondi. Le châtaignier est un arbre majestueux pouvant atteindre 35 mètres de haut.

Feuilles : caduques, longues d'une vingtaine de centimètres, pétiolées à grosses dents pointues.

Fleur : fleurs mâles en longs chatons jaunes, dressées de 10-15 centimètres et des fleurs femelles petites, à la base des chatons.

Fécondation : le pollen des fleurs mâles d'un châtaignier féconde les fleurs femelles d'un autre châtaignier, c'est une pollinisation croisée.

Fruits : akènes brun clair à marron foncé, enfermés par 1 à 3 dans une bogue épineuse.

CHÂTAIGNE OU MARRON ?

Dans le langage courant, on a tendance à nommer « marron » toute châtaigne de gros calibre ou à employer ce terme pour les produits issus de la transformation de châtaignes : crème de marrons, marrons glacés... Il s'agit d'un abus de langage puisque la châtaigne est le fruit issu du châtaignier et le marron celui du marronnier d'Inde qui lui n'est pas comestible !

Comment la cultiver ?

Sensible au gel de printemps, le châtaignier a besoin de chaleur en été et d'eau en septembre. Les anciens disaient : « au mois d'août, la châtaigne doit être dans un four, au mois de septembre dans un puits... » Il lui faut une pluviométrie d'au moins 700 mm/an. Le châtaignier apprécie les sols frais, profonds, modérément acides et filtrants. Il ne supporte pas les sols calcaires. Il prospère en montagne moyenne entre 400 m et 800 m d'altitude.



LES VARIÉTÉS

Il existe à travers le monde 12 grandes espèces de châtaigniers. Il existe une seule espèce européenne, *Castanea sativa* dite « traditionnelle ». Elle se retrouve sur les pentes des Monts d'Ardèche et bénéficie de l'AOP « Châtaigne d'Ardèche » qui reconnaît ses qualités gustatives supérieures. *Castanea sativa* présente à elle seule

de très nombreuses variétés qui ont été multipliées par greffage au fil du temps. On en dénombre plus de 65 en Ardèche dont la Bouche Rouge, la Pourette, la Comballe....



Filets pour récolte de châtaignes

L'HISTOIRE DE LA CHÂTAIGNERAIE ARDÉCHOISE

Particulièrement adapté au climat, aux sols et aux pentes ardéchoises, le châtaignier a contribué au fil des siècles à forger l'identité du territoire..

Les premières traces écrites attestant de la présence du châtaignier datent du XIV^e siècle. Au XVII^e siècle, les vergers s'implantent sur les pentes parfois en terrasses. La civilisation du châtaignier s'épanouit au XIX^e siècle. On compte alors 58000 hectares de vergers. Cette période faste précède un déclin spectaculaire, qui s'explique par l'apparition des maladies - encre et endothia - mais également par le développement de l'industrie du cuir qui nécessite des volumes importants d'extraits de tannins et impliquent la coupe de milliers d'hectares de châtaigneraie.

Pour autant, à côté des taillis, des vergers entretenus et exploités subsistent aujourd'hui. La châtaigne a, de génération en génération, assuré le maintien des exploitations agricoles. Cette identité rurale a conduit à l'émergence du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche en 2001 et de l'Appellation d'Origine Protégée Châtaigne d'Ardèche en 2014.

Lutter contre le Cynips

Le Cynips est un parasite du châtaignier qui empêche sa bonne croissance, gêne sa floraison puis sa fructification. Il est présent en Ardèche depuis 2010. Une lutte biologique de grande envergure a été mise en place avec l'introduction d'un prédateur : le Torymus. Plus de 1 000 lâchers ont été réalisés en 2015 & 2016 par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et les castanéiculteurs. Aujourd'hui, le cynips semble en régression et ses symptômes sont moins visibles. La lutte biologique semble donc efficace ! Pour soutenir cette lutte biologique, ne brûlez pas les bois d'élague (les galls sèches contiennent du torymus), et soignez vos châtaigniers : apport de fumure, élagage si nécessaire.



Elague de châtaignier

LA RECONQUÊTE

5 000 ha de vergers sont aujourd'hui entretenus et récoltés sur 25 000 ha de châtaigneraie appartenant à 15 000 propriétaires. Afin d'accompagner le développement actuel de l'AOP Châtaigne d'Ardèche et construire l'avenir de la châtaigneraie traditionnelle, une dynamique est lancée avec le Plan «Châtaigneraies traditionnelles» pour reconquérir 450 ha de vergers à échéance 2020 et développer la sylviculture du châtaignier. Des aides sont accessibles pour rénover les châtaigneraies abandonnées (ouverture au sol, élagage) ou créer de nouveaux vergers (greffage, plantations)

+ d'info : Parc des Monts d'Ardèche
04 75 36 38 60 ou www.pnrma.fr

La châtaigne, une ressource pour l'économie ardéchoise

• La Châtaigne d'Ardèche en chiffres

Aujourd'hui, la châtaigneraie fruitière ardéchoise représente un potentiel de production de 5 000 tonnes, faisant de l'Ardèche le 1^{er} département producteur français (50% de la production nationale). Tous les maillons de la filière, de la production à la transformation, sont présents en Ardèche. Cela représente environ 1 000 emplois à plein temps.

• Une culture de pente



La châtaigne est une activité complémentaire à d'autres productions, principalement l'élevage et l'arboriculture. Elle joue un rôle essentiel pour les agriculteurs puisqu'elle représente de 20% à 60% de leurs revenus. Bien souvent le châtaignier est la seule possibilité de culture dans les pentes.

• L'AOP qu'est ce que c'est ?

C'est un signe officiel de qualité qui garantit l'origine et les savoir faire d'un produit agricole. La « Châtaigne d'Ardèche » a obtenu son AOP en 2014.

Depuis, ce signe de qualité protège trois produits : la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche, la farine de châtaignes. Pour ces trois produits, toutes les étapes d'élaboration se déroulent au sein de l'aire géographique AOP, selon des méthodes traditionnelles encadrées par un cahier des charges régulièrement contrôlé.



Châtaigneraie



Châtaignes séchées



Farine de châtaignes

• 65 variétés

La Châtaigne d'Ardèche AOP regroupe 65 variétés traditionnelles caractérisées par un potentiel de calibre moyen, des qualités gustatives reconnues (elles sont sucrées et goûteuses). Parmi les plus illustres, vous pourrez retrouver : la Comballe, la Bouche Rouge, la Sardonne, la Merle, l'Aguyane, la Pourette, la Bouche de Clos...

• Châtaignes, chasse gardée !

Si vous avez la chance un jour de venir en Ardèche à l'automne, vous serez probablement tenté de ramasser ces délicieuses châtaignes qui recouvrent les routes et chemins. Sans autorisation du propriétaire des lieux, abstenez-vous ! Les châtaignes sont des fruits cultivés, fruit du labeur des agriculteurs qui en tirent leur revenu. Respectez-les !



Ramassage interdit

A NOTER

Les anciens vergers abandonnés peuvent être réhabilités soit :

- par un retour à la production de châtaignes après nettoyage, élagage des arbres, voire greffage.
- par une conversion en taillis ou futaie pour la production de bois.



LA SYLVICULTURE

Un fruitier recherché pour son bois. Le châtaignier des Monts d'Ardèche est vigoureux et spontané. Cultivé pour son fruit, il est très intéressant pour son bois utilisé dans la construction, la tonnellerie, la parqueterie, la menuiserie et différents usages agricoles. Aujourd'hui, une filière artisanale "bois de châtaignier" se développe sur le territoire. Sur les Monts d'Ardèche, 10 000 ha, possédés par 6500 propriétaires, se situent dans des "stations" favorables à la production de bois de qualité. Un taillis de qualité et le développement d'une filière bois locale sont des objectifs du Parc, du CRPF et de la Chambre d'agriculture qui oeuvrent pour la reconquête des forêts de châtaigniers.



Mobilier design en bois de châtaignier sur le Parcours artistique «Le Partage des eaux»

PRÉPARER ET CUISINER LA CHÂTAIGNE

• Choisir vos châtaignes fraîches

Elles doivent être bien pleines, c'est-à-dire, lourdes au toucher, brillantes et ne doivent pas donner l'impression d'être desséchées (la coque ne doit pas être décollée du fruit). La coque doit être exempte de trous, assurant l'absence de vers.



ASTUCE Trempez vos châtaignes, jetez celles qui surnagent, elles sont creuses.



• Les conserver

La châtaigne est un fruit frais et elle est, à ce titre, très fragile. C'est donc le bac à légumes du réfrigérateur qui est indiqué, dans lequel elle conserve toutes ses qualités durant environ 7 à 8 jours. Il ne faut surtout pas la laisser à la chaleur ou à l'humidité.

• Les congeler

La châtaigne congelée est idéale à griller. Pour cela, incisez la coque avant de les placer dans un sac hermétique au congélateur (500 g à 1 kg suivant la consommation). Les utiliser dès la sortie du congélateur en les grillant immédiatement sans les faire décongeler.

Le temps de cuisson sera quelque peu allongé. Vous pouvez également les congeler après avoir enlevé la première peau, et dans ce cas, les cuire à l'eau sans décongeler au préalable...

• Les éplucher à l'eau

Avec un couteau, incisez horizontalement la partie bombée de la coque assez profondément pour atteindre la seconde peau, puis ébouillantez les châtaignes 3 à 5 minutes. Une cuillerée d'huile dans l'eau assouplira leur écorce et facilitera l'épluchage. Sortez et épluchez les châtaignes une à une.

ASTUCE

Procédez par petites quantités pour pouvoir éplucher à chaud.

• Les éplucher au micro-ondes

Enlevez la première peau puis mettez une poignée de châtaignes 1 minute au micro-ondes puissance maxi. Roulez les châtaignes entre les mains et la seconde peau s'enlève.

• Les cuire à l'eau



Pour cuire les châtaignes à l'eau, il faut au préalable les éplucher. Plongez-les dans une casserole remplie d'eau. Laissez bouillir à petit feu durant 20-25 minutes. Il suffit ensuite de les égoutter et de les faire sécher dans une serviette.

• Réussir votre rôtie de châtaignes

La châtaigne se grille très bien au four (position grill) ou dans une poêle à trous au-dessus d'un feu de cheminée. Pour cela, choisissez des fruits pas trop gros dont il ne faut surtout pas oublier de fendre la coque. La durée de cuisson est d'environ 20 à 25 minutes.

ASTUCE

Pour éviter que les châtaignes ne soient trop sèches, ajoutez un ramequin d'eau dans le four.



La châtaigne dans toutes les assiettes !

● LES CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

Ingrédients (20 crêpes env.) :

- 250 g de Farine de Châtaignes AOP,
- 250 g de farine blanche,
- 3 oeufs,
- 70 g de beurre
- 1 l de lait,
- une pincée de sel.

Mélangez les farines.

Délayez ce mélange dans un peu de lait. Ajoutez les oeufs, le beurre fondu et le sel. Versez progressivement le reste du lait en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Mixez et laissez reposer 1 h. Huilez votre poêle et chauffez-la à feu vif. Faites dorer de chaque côté et dégustez.



● LA CHÂTAIGNE EST IDÉALE POUR LES RÉGIMES SANS GLUTEN

La châtaigne est totalement dénuée de gluten. Sa farine, mélangée avec une autre farine sans gluten (sarrasin, maïzena®, fécula de pomme de terre...) permet de réaliser vos pâtisseries préférées.



RAVIOLES À LA CHÂTAIGNE

Pour 4 Personnes

- Pour les ravioles : 100 g de farine de blé - 100 g de farine de châtaigne - 2 oeufs
- Farce à ravioles : ½ butternut - 1 oignon - 6 châtaignes - huile d'olive
- safran - parmesan - sel et poivre
- Sauce : 200 g de beurre - 20 cl de crème

La pâte à ravioles : Tamiser les 2 farines ensemble. Creuser une fontaine au milieu, y casser les 2 oeufs. Pétrir la pâte, la mettre en boule et la filmer. Laisser reposer 2 à 3 h au frais.

La farce à ravioles : Éplucher le butternut et le tailler en petits dés. Émincer l'oignon, éplucher les châtaignes. Cuire les châtaignes à l'eau en les gardant un petit peu fermes. Dans une poêle, faire chauffer un petit peu d'huile d'olive. Y laisser compoter à feu doux sans coloration l'oignon et le butternut. Quand ce dernier est cuit (compter entre 20 et 25 min), ajouter le safran, les châtaignes et le parmesan puis réserver au frais. Détacher les feuilles de chou et les blanchir. Trier les cébettes, réserver le vert pour la sauce et ranger le blanc dans une casserole. Couvrir à hauteur d'eau, mettre une noix de beurre, un peu de sucre, saler, poivrer. Cuire doucement jusqu'à évaporation de toute l'eau. Rouler légèrement les cébettes dans le beurre et réserver au chaud. Abaisser la pâte au rouleau le plus finement possible (0,5 mm) et la partager en 2 bandes. Déposer une petite cuillère de butternut sur chaque raviole de la première bande de pâte. Badigeonner la pâte avec un peu d'eau et recouvrir avec la seconde pâte.

Bien coller les pâtes entre elles et découper les ravioles. Les cuire 3 min à l'eau salée. Réserver au chaud.

Les ravioles peuvent être servies en sauce avec un filet de truite (voir photo) et retrouvez l'intégralité de cette recette proposée par Claude BRIOUDE sur : www.goutez-l-ardeche.com
Hôtel du Levant Restaurant Brioude
à Neyrac-les-Bains - 04 75 36 41 07



Recette de Claude Brioude extraite de l'ouvrage *CHÂTAIGNE, LA REINE NON COURONNÉE DE LA CUISINE*, paru aux Éditions Sud Ouest.



Crédit photo © Ansgar Pudenz



Les chefs qui vous proposent un « **menu Découverte Goutez l'Ardèche®** » cuisinent les meilleures spécialités du terroir ardéchois avec un savant mélange d'innovation et de savoirfaire traditionnel. Ces restaurants sont évalués grâce à une grille qualitative et des visites « mystère ».

LES CASTAGNADES, FÊTES DE LA CHÂTAIGNE

De mi-octobre à mi-novembre le cœur du Parc des Monts d'Ardèche bat au rythme des «Castagnades». Fidèles des fêtes ou visiteur les découvrant pour la première fois, chacun comprend vite l'attachement des ardéchois à la châtaigne et leur volonté de maintenir vivante ce qui est bien plus qu'une filière agricole, une culture. Dans une châtaigneraie centenaire, à la table d'un restaurateur, sur les bancs d'un spectacle ou sur un sentier de randonnée, ces

onze fêtes régaleront de leurs saveurs festives et gustatives. C'est dans une ambiance inimitable et en toute convivialité que se retrouvent castanéiculteurs, artisans d'art, artistes, producteurs locaux, habitants et visiteurs. Ainsi, l'automne, le Parc des Monts d'Ardèche se pare de la couleur châtaigne qui lui va si bien, et les visiteurs se pressent à ce rendez-vous incontournable.

POUR ALLER PLUS LOIN

La Maison du châtaignier à Saint-Pierreville

N'hésitez pas, poussez la porte pour entrer dans un monde « couleur châtaigne » ! La Maison du Châtaignier vous propose la découverte de la châtaigne et du châtaignier sur 3 niveaux d'exposition; les outils anciens, les panneaux d'exposition, les montages audio et vidéo et votre guide vous raconteront l'histoire d'une relation privilégiée entre l'homme des pentes ardéchoises et son « arbre à pain ».



Maison du châtaignier Place des Comballes
07 190 Saint-Pierreville - Tél. 04 75 66 64 33
contact@maisonduchataignier.fr
www.maisonduchataignier.fr

Castanea - Espace découverte de la Châtaigne d'Ardèche

En 2018, le musée de la châtaigneraie devient Castanea, l'espace découverte de la Châtaigne d'Ardèche. Il propose une nouvelle exposition inédite ! Découvrir l'histoire de la culture de la châtaigne mais aussi tout savoir sur l'arbre, la récolte, la transformation, ce nouvel espace vous en propose plus : il met en avant le goût. Titiller vos papilles en dégustant les délicieuses crèmes des producteurs locaux. Prolongez la visite dans la boutique de productions locales et artisanales. Venez explorer ce nouveau site pour que le fruit emblématique de l'Ardèche n'ait plus de secret pour vous !

Parvis de l'église (dans le vieux village) 07260 Joyeuse
Tél. 04 75 39 90 66 - www.musee-chataigneraie.fr

Horaires : consulter le site internet Dernier billet 1h avant la fermeture.
Jeu découverte pour enfants et ados. Rencontres avec les producteurs le jeudi en juillet-août.



WWW.CASTAGNADES.FR



● AU SERVICE DE LA CHÂTAIGNERAIE ARDÉCHOISE

Créé en 1949, **Le Syndicat de Défense de la châtaigne d'Ardèche** (SDCA) regroupe 250 castanéiculteurs et oeuvre pour la pérennité et le développement de la castanéiculture en Ardèche. Il assure le fonctionnement et la défense de l'AOP « Châtaigne d'Ardèche ».



Le Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche (CICA) regroupe tous les opérateurs de la filière, de la production à la transformation. L'Interprofession assure le suivi économique de la filière et la mise en oeuvre de programmes de développement, ainsi qu'une communication ambitieuse autour de l'AOP Châtaigne d'Ardèche.
www.chataigne-ardeche.com

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » est une association qui aide au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises. Le centre gère aussi la marque collective **Goûtez l'Ardèche®** qui distingue les meilleurs produits ardéchois répondant aux critères de cahiers des charges qualitatifs. Retrouvez la liste des points de vente au
www.goutez-l-ardeche.com

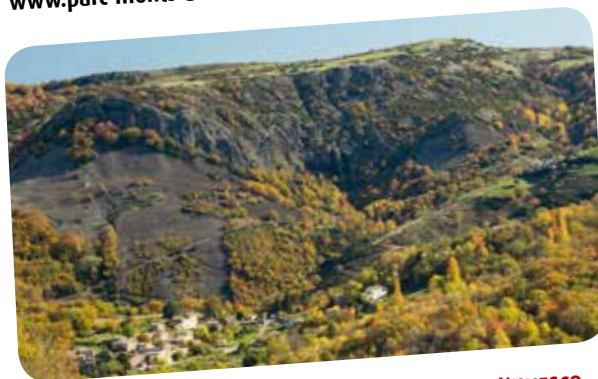


LES MENUS CASTAGNADES

Venez découvrir la châtaigne sous toutes ses déclinaisons ! Chaque année, pendant la durée des castagnades, les chefs-restaurateurs de ce réseau, tous passionnés de cuisine, vous ouvrent leurs portes pour vous proposer de succulents et étonnants menus mettant à l'honneur la châtaigne d'Ardèche AOP. Retrouvez chaque année la liste des restaurants et leurs menus sur le site internet des castagnades :
www.castagnades.fr



Le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche : Les Parcs naturels régionaux sont créés sur des zones à l'équilibre fragile, au patrimoine naturel et culturel riche mais menacé, reconnus d'intérêt national. Créé en avril 2001, le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche est né de l'initiative des castanéiculteurs, soucieux de valoriser leur patrimoine.
www.parc-monts-ardeche.fr



Les paysages des Monts d'Ardèche labellisés par l'UNESCO
Si la châtaigne marque fortement l'identité et le paysage des Monts d'Ardèche, de nombreuses autres richesses le font vivre : savoir-faire ruraux, artisanat, élevage, myrtilles, terrasses, moulins et moulinaiges... Entre volcans et vallées, au coeur de paysages à couper le souffle, les Monts d'Ardèche sont une terre d'accueil et de rencontres qui vibre au rythme des fêtes de la châtaigne et des événements culturels... Preuve de la qualité des paysages et de l'accueil : le Parc des Monts d'Ardèche est labellisé par l'UNESCO au titre du label Geopark mondial. www.geopark-monts-ardeche.fr



la Châtaigne d'Ardèche

ardèche
LE GOÛT



ardèche
LE DÉPARTEMENT

ardèche
TOURISME

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



PNR

Parc Naturel Régional
des Monts d'Ardèche

AOP

Châtaigne d'Ardèche

Création : Studio W • Impression : Imprimerie Fombon
Crédits photos : GCA, Basalle, S. Bugnon, M. Rissoan
Illustrations : C. Rengade - A. Brechbühl - 2017