

Châtaigneraie des Cévennes *infos*

Bulletin semestriel N°3 • Novembre 2022

Édito



L'année 2022 restera marquée par une sécheresse et des températures que nous n'avons jamais connues ainsi qu'une pluviométrie très irrégulière sur les Cévennes.

La production s'en est fortement ressentie, mais au-delà de cet automne il faudra regarder comment évolue la châtaigneraie dans son ensemble, en particulier suivant son altitude et son orientation.

Le manque d'eau peut pénaliser les jeunes plantations irrigables, mais l'on peut noter que les arbres anciens avec un système racinaire conséquent ne s'en sortent pas trop mal, même si les branches hautes ont eu du mal à faire monter la sève pour une bonne fructification.

Au vu de ce constat, certains se demandent si la châtaigneraie a encore toute sa place dans nos Cévennes. Je pense que oui, pour plusieurs raisons qui sont d'ordre économique, historique, et écologique.

Il est difficile de parler des Cévennes sans décliner le châtaignier dans toutes ces particularités : pour son bois dont les charpentes sont encore prisées pour la construction, pour son tanin où les études montrent qu'il a des propriétés très recherchées, pour le chauffage, dans ces périodes très tendues au niveau de l'énergie, il redevient une sécurité énergétique avec de gros volumes disponibles et en circuit court.

Son fruit qui depuis plusieurs années est travaillé dans les ateliers de transforma-

tion sous différentes formes, ou séché car il devient un élément d'avenir pour nourrir nos concitoyens par ses qualités gustatives, protéiniques, et toujours en circuit court.

Il s'entretient toujours plus d'hectares d'année en année, de jeunes paysans en vivent et l'intègrent dans leur projet d'installation, des habitants propriétaires de quelques hectares entretiennent ce patrimoine laissé par leurs anciens, avec passion.

Tout cela est de bonne augure pour l'avenir, grâce au travail de longue haleine du collectif de producteurs pour l'obtention de l'AOP châtaignes et marrons des Cévennes mettant en valeur les variétés endémiques de nos terroirs, afin de donner, enfin, une reconnaissance à ce territoire et aux hommes et femmes qui y travaillent, le PNC qui a décidé de donner toute sa place à cette production avec du personnel dédié, aux collectivités qui accompagnent cette filière, aux chambres régionale et départementale d'agriculture aux travers de leurs programmes filières.

Le chancre et l'encre du châtaignier sont deux maladies qu'il ne faut pas sous-estimer, mais ne sont-elles pas, en partie, le fruit de trop d'années d'abandon et du manque d'entretien ?

Il faut croire en l'avenir de ce territoire, demain il se repeuplera, et ceux qui y viendront, comme ceux qui y sont venus, trouveront de quoi travailler cette terre qui ne demande que ça. Bien sûr il faudra y laisser de la sueur et de l'abnégation, mais le défi est à relever comme l'ont fait nos



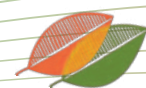
© Domegüe Régis

ancêtres en d'autres temps avec bien moins de moyens.

Apprécions, dans ce monde un peu fou, la chance que nous avons de vivre dans ce merveilleux pays, riche de ses savoirs, de son histoire, et des gens qui y vivent.

Robert Aigoïn

Vice-président du Conseil Départemental de Lozère délégué à l'énergie, la forêt, l'aménagement rural, au foncier agricole et forestier



■ Un lieu ressource pour la châtaigneraie

Marion CHAMPETIER, animatrice du Centre de Ressource Châtaigneraie de l'Espinas Épi de Mains - l'Espinas 48160 Ventalon en Cévennes • 06 63 76 63 99 - chataigne@epidemains.org

■ Le lieu ressource de l'Association Épi de Mains fonctionne autour de 3 volets, dans lesquels sont réalisés plusieurs actions, co-construites ou animées avec nos divers acteurs partenaires :



► **Volet lieu de recherche et de partage** : dans le but de renforcer les connaissances sur les savoir-faire et savoir du châtaignier, nous travaillons sur le projet de créer un centre de documentation. Également, en partenariat avec le CNRS dans le cadre du projet ROC-CHA, nous participons à la création d'un réseau de conservation et d'observation du châtaignier. Ceci nous permettra de connaître la résilience des variétés de châtaigniers face au changement climatique.

► **Volet lieu education a l'environnement**. Au siège de l'association, nous avons créé un sentier de découverte



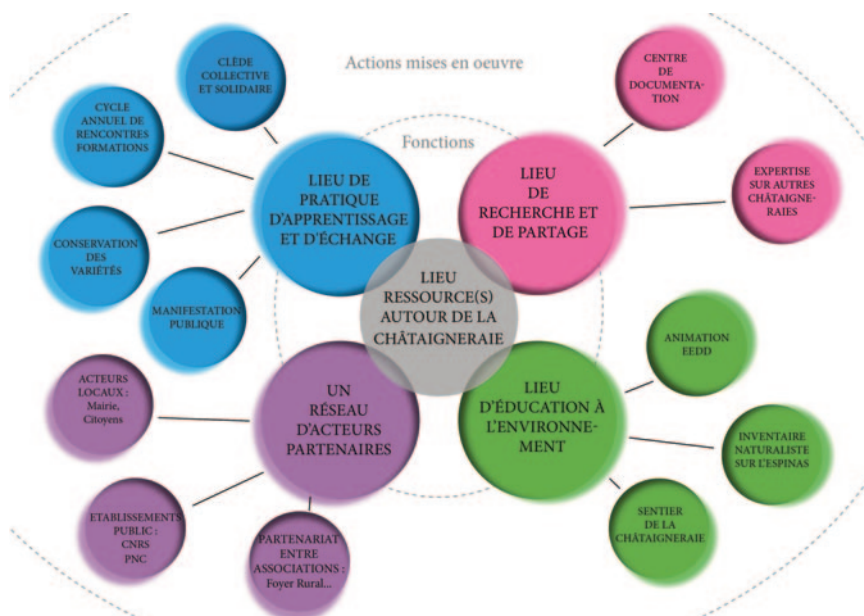
sur le thème de la châtaigne. Ceci permet aux visiteurs de découvrir la châtaigneraie, son histoire et la richesse écologique. Chaque année, nous proposons des journées de découverte de la châtaigne et du châtaignier : présentation des savoir-faire et de l'écologie des châtaigneraies. Un chantier international avec des adolescents est

réalisé à l'Espinas dans le but d'aménager la châtaigneraie et de sensibiliser ces jeunes à l'environnement et aux savoir-faire locaux.

► **Volet lieu de pratique d'apprentissage et de connaissances** : afin de maintenir et favoriser la culture de la châtaigne, nous organisons des formations sur la castanéculture : greffes, création de verger, conseils sur le type de taille...

Nous portons également un projet de revalorisation d'une clède. Ce projet a permis de produire de la châtaigne sèche, que nous distribuons aux restaurations. Ces dons ont pour finalité de faire connaître ce produit nourricier et local.

► **Réseau d'acteurs partenaires** : pour beaucoup de nos actions, nous sollicitons de nombreux partenaires, afin de créer un réseau et permettre une meilleure diffusion des savoir-faire castanéocoles. Grâce à ces partenaires, nous avons pu accomplir l'ensemble des actions décrites en amont.



■ Le chancre du châtaignier (*Endothia parasitica*)

Jean Michel Thevier, chargé de mission à la Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie

Biologie du champignon

Le chancre du châtaignier est provoqué par un champignon microscopique : *Endothia parasitica*. La race virulente de ce parasite provoque sur le tronc et les branches du châtaignier des chancres à évolution rapide qui entraînent le dessèchement des branches puis la mort de l'arbre.

Certaines races spéciales du champignon ont perdu une partie de sa virulence. On a donné à cette forme de champignon le qualificatif « d'hypovirulente ».

Le caractère d'hypovirulence est contagieux, c'est-à-dire que lorsque la forme hypovirulente vient à rencontrer la forme virulente, elle lui communique ses propriétés d'hypovirulence en la transformant à son image en la rendant hypovirulente.

Pour la réussite du traitement, il faut que la souche hypovirulente utilisée soit compatible avec la souche virulente qui a provoqué le chancre. Chaque territoire possède ses propres souches ; c'est pourquoi sont distribués des produits où sont mélangées plusieurs souches hypovirulentes spécifiques à chaque bassin de production. Le produit doit être conservé au frais et sa durée de vie est limitée à 1 an.

Symptômes et dégâts

Sur le tronc et les branches infectées, des tâches de couleur rougeâtre apparaissent avec des boursouflures jaunes.

Toute plaie de l'écorce peut être une porte d'entrée à la maladie. Etre vigilant sur : liens trop serrés, frottement de branches, plaies de taille, point de greffe, dégâts de gibier (sangliers, chevreuils, cerfs, ...), nettoyage des rejets de souches...

Dans un secteur comme les Cévennes, les risques de parasitismes sont augmentés par la réalisation des travaux de réhabilitation. Tous les vergers nécessitent une surveillance régulière mensuelle d'avril à octobre pour contrôler la maladie.

Moyen de lutte

Le traitement consiste à inoculer les souches hypovirulentes sur le pourtour du chancre. Il est nécessaire de :

- ▶ Délimiter la partie malade,
- ▶ Faire des trous à l'emporte-pièce sur le périmètre de la zone malade ou pratiquer des scarifications de l'écorce,
- ▶ Appliquer le produit de traitement dans les trous ou sur la zone scarifiée.



La boîte à outil : matériel de traitement du chancre

Distribution et avenir du produit de lutte biologique

A ce jour, le produit ne dispose plus d'Autorisation de Mise en Marché (AMM) et la distribution se fait sous système dérogatoire délivrée annuellement.

En règle générale les commandes se font au mois de janvier.

▶ Commande groupée pour le Gard et la Lozère :

Association Châtaigneraie Cévenole
Bureaux de la Chambre d'Agriculture
ZAE de St Julien du Gourg - 48 400 Florac
Trois Rivières
chataigneraiecevenole@gmail.com

▶ Commande groupée pour l'Hérault :

CETA castaneicole de l'Hérault
Maison de Pays - 1 rue de la république
34 600 Bédarieux
cetacastaneicole34@outlook.fr



Chancre virulent



Scarification du chancre



Chancre traité à l'emporte-pièce



■ Comment valoriser le châtaignier dépérissant dans les Cévennes ?

Margot Lepetit, chargée de mission charte forestière de Territoire Sud-Lozère



La châtaigneraie cévenole souffre du changement climatique. Des dépérissements sont régulièrement observés surtout dans les zones basses en altitude et sur les stations forestières les moins favorables. Une étude menée en 2014 par le CRPF et le Département Santé des Forêts a permis de quantifier ce dépérissement en dressant un bilan sanitaire inquiétant. Sur l'ensemble des arbres échantillonnés, plus de la moitié étaient morts ou présentaient un déficit foliaire important.

La question de l'exploitation des peuplements de châtaignier dépérissant est épineuse. Les débouchés pour cette ressource sont quasi inexistants, il est donc difficile de trouver des acheteurs. Par ailleurs, l'accessibilité des massifs pose souvent problème pour l'exploitation. Les opérations sylvicoles sont alors déficitaires et les parcelles ne sont pas exploitées.

Il existe cependant de nombreux enjeux liés à la gestion et à la mobilisation des bois de châtaignier dépérissant : redy-

namisation de la sylviculture, stockage de carbone, Défense des Forêts Contre les Incendies, approvisionnement des filières locales, etc.

Les élus et les partenaires de la Charte Forestière de Territoire Sud-Lozère ont donc souhaité travailler sur cette problématique lors de la rédaction du nouveau plan d'action en 2021. L'opportunité de valorisation du châtaignier dépérissant en bois énergie a été identifiée. L'enjeu est donc de développer la consommation de cette ressource sur le territoire Sud-Lozère afin de permettre l'exploitation et la valorisation de parcelles dépérissantes tout en contribuant à l'indépendance énergétique du territoire. Pour cela, il est tout d'abord prévu d'estimer la ressource de châtaignier dépérissant sur le territoire ainsi que d'identifier les réseaux de chaleur pouvant absorber cette essence. La recherche de retours d'expérience sur d'autres territoires permettra de comprendre comment cette problématique est traitée ailleurs. Dans un second temps, l'organisation d'un chantier test devra permettre de tester l'exploitation et la consommation de cette ressource.

■ Jean-Michel Thévier part à la retraite.

■ Grand Merci à lui pour toutes ces années d'engagement pour la filière châtaigne !



Après de nombreuses années au service des castanéiculteurs, d'abord en tant que technicien au SIME puis à l'OIER SUAMME puis en tant que chargé de

mission auprès de la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie, Jean-Michel Thévier était devenu incontournable

pour la filière castanéicole locale, très investi dans son travail.

Il nous quitte pour partir à la retraite à la fin de l'année. C'est une profonde gratitude que nous exprimons envers lui et son engagement pour la castanéiculture du Languedoc Roussillon.

Pour la suite, des discussions sont actuellement en cours entre l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de

l'AOC châtaigne des Cévennes et l'Union Languedoc Roussillon des Acteurs Castanéicoles (ULRAC) avec les trois chambres départementales d'agriculture (Gard, Lozère et Hérault).

