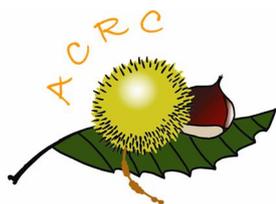


Le Pelou Rouergat



HIVER 2021
n°1

DANS CE NUMERO

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE	1
LE SITE INTERNET	1
LA PRODUCTION MONDIALE	2
LA PRODUCTION EUROPÉENNE ET FRANÇAISE	3
RECETTE : VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES ET DE CEPE	4

Le mot de la présidente

Les vœux prennent un sens bien particulier cette année avec ce contexte de crise sanitaire. Laetitia, Loïc ainsi que tous les membres du bureau se joignent à moi pour vous souhaiter une belle et heureuse année 2021.

Il faut garder confiance en l'avenir et espérer reprendre au plus vite les animations au conservatoire. Je ne saurais trop vous recommander de rester prudents face à l'épidémie et de prendre soin de vous et de vos proches.

Cap sur 2021 ! que l'accomplissement de nos rêves et la réussite de nos projets soient au rendez-vous pour cette nouvelle année !

« Une nouvelle année est là,
De nouvelles perspectives s'offrent à nous,
De nouvelles opportunités à saisir,
Et de nouveaux défis à relever !
Préparons notre futur,
Profitons de chaque instant,
Que 2021 ne nous apporte que du bonheur ! »

Brigitte MAZARS
Présidente de l'ACRC

Modernisation de notre site internet

Notre site internet a besoin d'un petit coup de jeune ! Et ce sera fait dès le début de 2021.

Nous avons fait appel à Clémence Barthelemy de l'entreprise Kalici, installée à Anglars St Félix, pour moderniser la mise en page de celui-ci.

Nous en profitons pour créer de nouvelles pages avec la possibilité de s'inscrire aux animations directement en ligne ou encore de passer commande de crèmes, marrons, farine ou jus de pommes, et de venir retirer et régler son paquet à la boutique du conservatoire du châtaignier.

Je vous invite à aller le visiter dès que possible :
www.chataignier-conservatoire.com



Adhésion 2021

Comme décidé en Conseil d'Administration, la cotisation annuelle sera désormais de 15€ ; vous pouvez d'ores et déjà télécharger le bulletin d'adhésion sur notre site internet.

La production mondiale de châtaignes

Dans le monde, 2 261 589 tonnes de châtaignes sont produites par an.

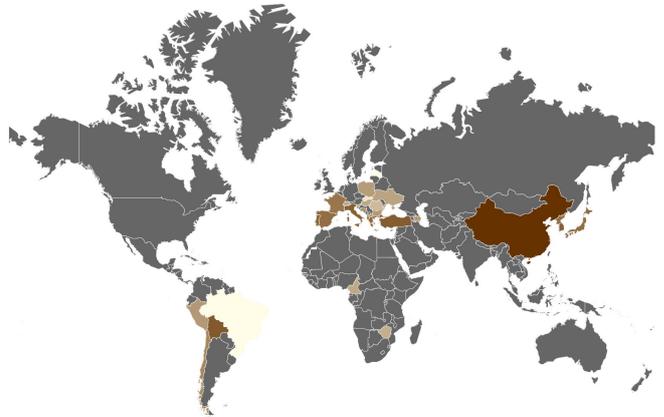
La Chine est le plus grand producteur de châtaignes au monde avec 1 879 031 tonnes de volume de production par an, soit plus de 83% de la production mondiale.

La Bolivie arrive en deuxième position avec 84 813 tonnes de production annuelle.

La France avec 8 642 tonnes est classée à la 11ème place.

La production mondiale se situe majoritairement dans deux aires géographiques, l'Asie qui progresse et l'Europe méditerranéenne qui régresse, ceci autour de 3 espèces distinctes de châtaigniers :

- *Castanea crenata* au Japon
- *Catsanaea mollissima* en Chine
- *Castanea sativa* en Europe



En Europe, la récolte des châtaignes est réalisée entre les mois d'octobre et décembre, à l'automne, elles arrivent donc sur le marché après les récoltes asiatiques.

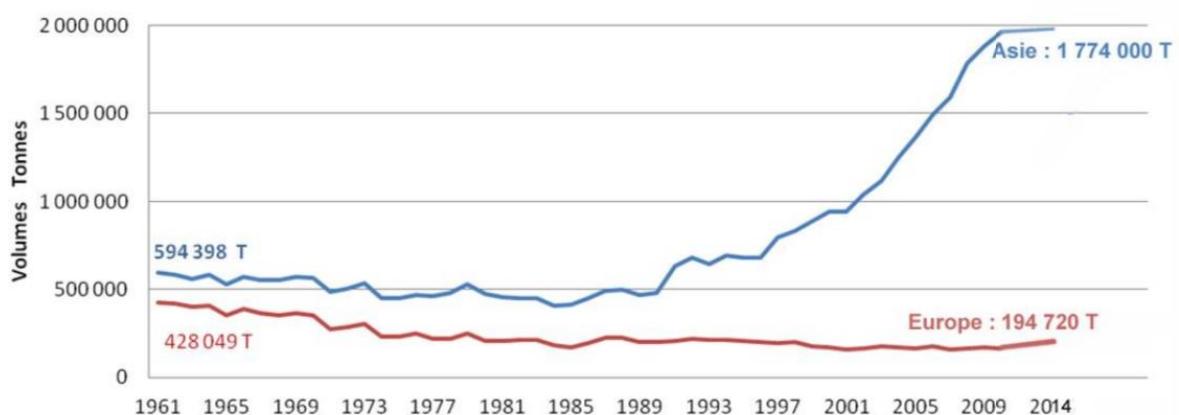
Outre l'importante déprise, la châtaigneraie européenne exploitée fait face à de nombreuses difficultés liées à la propagation de maladies et ravageurs, auxquelles l'espèce *sativa* est particulièrement sensible par rapport aux autres espèces cultivées en Asie.

En Europe, des variétés hybrides avec les 2 autres espèces ont été créées à partir de 1950 pour leur meilleure capacité de résistance aux maladies affectant le châtaignier européen (maladie de l'encre s'attaquant aux racines). Ces variétés continuent aujourd'hui leur développement.

Une quatrième espèce présente en Amérique du Nord, *Castanea dentata*, a aujourd'hui disparu pour cause de maladies comme la « blight disease ».

En dépit de ces difficultés, qui ont largement contribué à diminuer les productions depuis 1961, on observe un léger regain de production depuis 2010 malgré l'invasion du cynips et ses conséquences sur les rendements, preuve qu'une dynamique est à l'œuvre et aussi, que la lutte sanitaire s'organise et porte ses fruits.

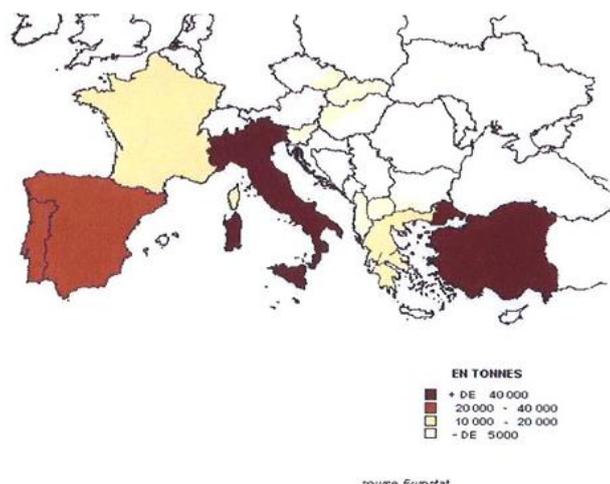
Evolution de la Production Asiatique et Européenne (1961 - 2014)



La production européenne de châtaignes

Production européenne en 2010 : 163.200 tonnes La production très importante dans les pays européens au 19ème siècle, a fortement régressé par suite de maladies, pour se fonder à partir des années 60. Aliment de base des populations rurales jusqu'alors, la pomme de terre et les céréales lui ont été substituées.

Sa régression suit l'évolution des populations rurales. Même si une part des volumes produits est consommée localement, l'essentiel des volumes récoltés est



La production française de châtaignes

La production annuelle de la châtaigneraie française en 2010 est de 9075 tonnes sur une surface de 7166 ha. (Source : Statistique Agricole Annuelle)

Cette production française en 2010 est réalisée dans deux bassins de productions :

- Le Bassin Rhône Méditerranée avec comme premier département producteur l'Ardèche. Ce bassin est la première région productrice avec 6303 tonnes. Cette production est issue essentiellement de vergers traditionnels et repose sur une politique de production axée sur la rénovation et la réhabilitation des surfaces existantes.

- Le Bassin Grand Sud-Ouest avec comme premier département producteur la Dordogne : Cette production (2772 tonnes de châtaignes) est issue de vergers traditionnels et modernes (hybride) reposant sur une politique axée sur un programme de plantation et un programme de

Châtaigne / répartition de la production française en 2011

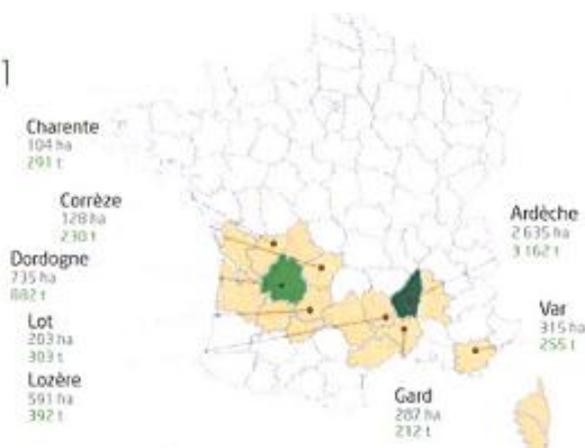
- de 1 000 tonnes
- de 500 à 1 000 tonnes
- de 500 tonnes

Source : SSP - elaboration FranceAgriMer

Total France : 7 163 ha / 7 011 t

3 premiers départements producteurs

Ardèche
Dordogne
Lozère



En France, les trois principaux départements producteurs de châtaignes sont l'Ardèche, la Dordogne et la Lozère.

L'Aveyron arrive en 10ème place avec 232 tonnes produites.

La châtaigneraie occupe 740 milliers hectares du territoire métropolitain, soit environ 5% de la forêt française. En France, on trouve le châtaignier dans la plupart des régions de moyennes montagnes, dans leur partie méridionale, également en bordure du Massif central et en Bretagne.



Recette : velouté de châtaignes et de cèpe

Ingédients :

- 750g de purée de châtaignes
- 30g de beurre
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- Sel, poivre
- 10cl de crème fraîche
- 1 petit cèpe bien ferme
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Environ 1/2 l d'eau



Préparation :

- faire fondre le beurre à feu doux
- Laver et émincer le poireau et le céleri. Les faire blondir dans le beurre à feu couvert
- Ajouter la purée de châtaignes et allonger avec de l'eau selon la consistance désirée
- Saler, poivrer. Mélanger. Poursuivre la cuisson.
- Dans une petite poêle, sur feu vif, faire cuire le cèpe émincé dans l'huile d'olive
- Verser la crème fraîche dans le velouté, puis le cèpe, mélanger et retirer du feu



**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com

www.chataignier-conservatoire.com