

TOUT SAVOIR SUR...

la Châtaigne  
d'Ardèche



# la châtaigne au fil des saisons



**AVRIL**  
Le Débourement



**MAI**  
Développement  
des feuilles



**JUIN**  
Début de  
la floraison



**JUILLET**  
Pleine floraison  
et fécondation



**AOUT**  
Apparition des  
petites bogues



**SEPTEMBRE**  
Les bogues  
grossissent



**OCTOBRE**  
Les bogues  
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 fécondent les fleurs femelles d'un autre châtaignier, c'est une pollinisation croisée.

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

## CHATAIGNE 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 le 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'AOC « 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 la récolte des châtaignes

## L'HISTOIRE DE LA CHATAIGNERAIE 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<sup>e</sup> siècle. Aux XVII<sup>e</sup> siècle, les vergers s'implantent sur les pentes parfois en terrasses. La civilisation du châtaignier s'épanouit au XIX<sup>e</sup> siècle et 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 contrôlée Châtaigne d'Ardèche en 2006.

### Lutter contre le Cynips

Le Cynips est un parasite du châtaignier qui empêche sa bonne croissance, gêne sa floraison puis sa fructification. Il est de plus en plus présent en France et notamment en Ardèche et constitue une réelle menace pour la filière castanéicole. Afin de lutter contre son développement une lutte biologique est mise en place avec le prédateur du Cynips, le Torymus. Des lâchers ont été initiés en 2011 par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et l'INRA. Cette lutte semble efficace. Restons vigilant !



Cynips



Elagage de châtaignier

### LA RECONQUÊTE

Seulement 5 000 ha de vergers sont entretenus et récoltés sur 25 000 ha de châtaigneraie appartenant à 15 000 propriétaires. Afin de construire l'avenir de la châtaigneraie traditionnelle, une dynamique est lancée avec l'objectif de reconquérir 2000 ha de vergers en 10 ans et de développer la sylviculture du châtaignier. Des châtaigneraies bénéficient d'aides pour l'élagage et la reconquête des vergers ainsi que pour la constitution de taillis productifs.

+ d'info : Parc des Monts d'Ardèche  
04 75 36 38 60 ou [www.pnrma.fr](http://www.pnrma.fr)

# La châtaigne, une ressource pour l'économie ardéchoise

## • La Châtaigne d'Ardèche en chiffres :

Aujourd'hui, la châtaigneraie fruitière ardéchoise représente une production de 5 000 Tonnes, faisant de l'Ardèche le 1<sup>er</sup> 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.



Châtaigneraie

## • 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'AOC qu'est ce que c'est ?

C'est un signe officiel de qualité français qui garantit l'origine et les savoir-faire d'un produit agricole. La « Châtaigne d'Ardèche » a obtenu son AOC en 2006.



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 AOC, selon des méthodes traditionnelles encadrées par un cahier des charges régulièrement contrôlé.



Farine de châtaignes



Châtaignes séchées

### • 65 variétés

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



Vente de châtaignes fraîches

### • Châtaignes, chasse gardée !

Si vous avez la chance un jour de venir en Ardèche à l'automne, vous serez probablement tenter 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, voir 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.



Menuiserie



Bois de châtaignier

# PRÉPARER ET CUISINER LA CHATAIGNE

## • 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 la décongeler au préalable..

## • Les éplucher à l'eau

Avec un couteau, inciser 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 microondes 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 de 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 AOC,
- 250 g de farine blanche,
- 3 oeufs,
- 70 g de beurre
- 1 l de lait,
- une pincée de sel.

Mélangez les farines.

Délaissez 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 IDEALE POUR LES RÉGIMES SANS GLUTEN

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





## ● RAVIOLES À LA CHATAIGNE

### Pour 4 Personnes

- Pour les ravioles : 100 g de farine de blé - 100 g de farine de châtaigne - 2 œufs
- 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 œufs. 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 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](http://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 savoir-faire traditionnel. Ces restaurants sont évalués grâce à une grille qualitative et des visites « mystère ».

## LES CASTAGNADES, FÊTES DE LA CHATAIGNE

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 castanéculteurs, 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

**Maison du châtaignier à Saint-Pierreville** : Venez découvrir sur trois niveaux d'exposition tout un monde couleur châtaigne : l'histoire d'une relation privilégiée entre l'homme des pentes ardéchoises et son « arbre à pain », la boutique de produits locaux ainsi que le film : « Le châtaignier, arbre ressource ».



Place Neuve  
07190 Saint-Pierreville  
Tél. 04 75 66 64 33  
maison@chataigniers.fr  
[www.maisonduchataignier.fr](http://www.maisonduchataignier.fr)

[WWW.CASTAGNADES.FR](http://WWW.CASTAGNADES.FR)



**Musée de la châtaigneraie à Joyeuse** : Le musée présente une importante collection d'objets usuels, de mobiliers uniques et d'outils anciens servant à entretenir la châtaigneraie, ramasser les châtaignes, les sécher puis les décortiquer. L'exposition relate l'histoire du châtaignier, sa culture en Ardèche du XII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours. Il est situé au cœur du vieux Joyeuse dans l'ancien Collège des Oratoriens datant du XVII<sup>e</sup> siècle. L'espace boutique présente des produits à base de châtaignes.

Parvis de l'église - 07260 Joyeuse Tél. 04 75 39 90 66  
contact@musee-chataigneraie.fr - [www.musee-chataigneraie.fr](http://www.musee-chataigneraie.fr)



## AU SERVICE DE LA CHATAIGNERAIE ARDÉCHOISE

Créé en 1949, **Le Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche**



(SDCA) regroupe 250 castanéiculteurs et œuvre pour la pérennité et le développement de la castanéculture en Ardèche. Il assure le fonctionnement et la défense de l'AOC « 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 œuvre de programmes de développement, ainsi qu'une communication ambitieuse autour de l'AOC Châtaigne d'Ardèche.  
[www.chataigne-ardeche.com](http://www.chataigne-ardeche.com)



**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.

## LE CENTRE DU DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » est une association qui aide au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises. Il s'adresse aux professionnels de l'agroalimentaire (artisans, agriculteurs, restaurateurs, traiteurs, commerçants, industriels...) qui souhaitent développer des partenariats ou participer à des actions collectives : approvisionnement local, transformation, commercialisation, emploi formation, export, innovation, qualité ... et/ou se distinguer par un signe officiel de qualité ou par la marque collective Goûtez l'Ardèche®.

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 moulinages... Entre volcans et vallées, au cœur de paysages à couper le souffle, les Monts d'Ardèche sont une terre d'accueil et de rencontres qui vibrent au rythme des fêtes de la châtaigne et des événements culturels...



Découvrez toutes les bonnes adresses pour un accueil de qualité dans les Monts d'Ardèche sur [www.pnrma.fr](http://www.pnrma.fr)

## Où trouver les produits Goûtez l'Ardèche® ?



La marque Goûtez l'Ardèche® distingue les meilleurs produits ardéchois répondant aux critères de cahiers des charges qualitatifs. Des contrôles et des jurys de dégustation vous garantissent l'origine ardéchoise, la saveur et la qualité des produits. Retrouvez toute l'année, les produits sélectionnés en suivant ce logo. Retrouvez les produits Goûtez l'Ardèche® dans les commerces de proximité et les magasins ayant un rayon « produits locaux ou régionaux ».

[www.goutez-l-ardeche.com](http://www.goutez-l-ardeche.com)



# la Châtaigne d'Ardèche



Parc naturel régional  
des Monts d'Ardèche



Châtaigne d'Ardèche



ardèche  
LE GOÛT



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Parc  
naturel  
régional  
des Monts d'Ardèche

RhôneAlpes

ardèche  
TOURISME