

Châtaignes, choses gardées!

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 rous 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!

Un fruitier recherché pour son bois

Le châtaignier des Monts d'Ardèche est vigoureux et spontané. Cultivé pour son fruit, il est aussi très intéressant pour son bois utilisé dans la construction, la tonnellerie, la parquetterie, la menuiserie et d'infinies usages agricoles. Aujourd'hui, une filière artisanale « bois de châtaignier » se développe sur le territoire. Sur les Monts d'Ardèche, 7 000 ha se situent dans des « stations » favorables à la production de bois de qualité. Un travail de qualité et le développement d'une filière bois de châtaignier locale sont des objectifs du Parc, du Centre Régional des Propriétaires Forestiers et de la Chambre d'Agriculture qui œuvrent pour la reconquête des forêts de châtaigniers. Des aides spécifiques au châtaignier bois ont été mises en place en 2021 sur le territoire et sont accessibles aux propriétaires qui souhaitent investir dans leurs forêts de châtaigniers.

À NOTER

Les anciens vergers abandonnés peuvent être réhabilités soit par un labour à la production de châtaignes soit par un nettoyage, évitage des arbres, voire greffage, soit par une conversion en haies ou talus pour la production de bois.

Les Castagnades et espaces de découverte de la châtaigne

Castanea - Espace découverte de la Châtaigne d'Ardèche à Joyeuse

Dans un sublime écrin du 17^e siècle, Castanea valorise les savoir-faire des castaniculteurs et des artisans qui transforment ce fruit en délicieuses gourmandises. Regardez, touchez, sentez... en visitant cet espace ludique, vous apprendrez tout, tout, tout sur la châtaigne! De l'histoire à la consommation moderne de la châtaigne, du mobilier en bois de châtaignier à la récolte des vergers, après une visite de Castanea, vous ne dégusterez plus jamais ce fruit de la même manière.

2 parvis de l'église, 07260 Joyeuse
04 75 29 90 96
contact@castanea-ardèche.com
www.castanea-ardèche.com

Maison du châtaignier à Saint-Pierreville
Au cœur du Parc des Monts d'Ardèche, vous accueilliez pour une découverte de la châtaigne sur trois niveaux d'exposition. Retraçant l'histoire d'une relation privilégiée entre l'homme des pentes ardéchoises et son « arbre à pain », la Maison du Châtaignier vous explore les utilisations multiples du châtaignier comme nourriture, revenu et matériau.

Place Neuve, 07190 Saint-Pierreville
04 75 64 00 97
accueil@ardèche-hautes-vallees.fr
www.ardèche-hautes-vallees.fr

LES MENUS CASTAGNADES

Pendant les Castagnades, les chefs restaurateurs proposent de succulents et étonnants menus mettant à l'honneur la châtaigne d'Ardèche AOP.
Retrouvez le programme des 11 sites et la liste des restaurants et leurs menus sur www.castagnades.fr

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 surmontent, elles sont creuses.

LES CONSERVER

La châtaigne est un fruit frais et elle est, à ce titre, très fragile. C'est donc le bœc à légumes pour son fruit, il est aussi très intéressant pour sa construction, la tonnellerie, la parquetterie, la menuiserie et d'infinies usages agricoles. Aujourd'hui, une filière artisanale « bois de châtaignier » se développe sur le territoire. Sur les Monts d'Ardèche, 7 000 ha se situent dans des « stations » favorables à la production de bois de qualité. Un travail de qualité et le développement d'une filière bois de châtaignier locale sont des objectifs du Parc, du Centre Régional des Propriétaires Forestiers et de la Chambre d'Agriculture qui œuvrent pour la reconquête des forêts de châtaigniers. Des aides spécifiques au châtaignier bois ont été mises en place en 2021 sur le territoire et sont accessibles aux propriétaires qui souhaitent investir dans leurs forêts de châtaigniers.

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 max. Roulez les châtaignes entre les mains et la seconde peau s'enlève.

LES CUIRE À L'EAU

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 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.

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 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.

Botanique

Croissance du châtaignier : croissance juvénile rapide, longévité pouvant 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, pétioles à grosses dents pointées.

Fleur : fleurs mâles en longs chatons jaunes, 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.

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. La châtaigne apprécie les sols frais, profonds, modérément acides et filtrants. Il ne supporte pas les sols calcaires. Il prospère en montagne entre 400 m et 800 m d'altitude.

LES VARIÉTÉS

Il existe à travers le monde 5 grandes espèces de châtaigniers et une seule espèce européenne, *Castanea sativa* dite « traditionnelle ». Elle se retrouve sur les pentes des Monts d'Ardèche et bénéficie de l'appellation d'Origine Protégée « 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 Porette, la Comballe...

CHÂTAIGNE OU MARRON ?

Dans le langage courant, on a tendance à nommer « marron » toute châtaigne à noyau « marron » ou à employer ce terme pour désigner les châtaignes destinées à la transformation de produits sucrés (marrons glacés, marrons au chocolat, etc.).
Il s'agit d'un abus de langage puisque la châtaigne est le fruit du châtaignier et le marron est le fruit du marronnier d'Inde qui lui n'est pas comestible.

La châtaigne dans toutes les assiettes!

LES CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

INGRÉDIENTS (20 crêpes env.)
250g de farine de châtaignes AOP • 250g de farine blanche • 3 œufs • 70g de beurre • 1l de lait • une pincée de sel

PRÉPARATION
Mélangez les farines. Délayez ce mélange dans un peu de lait. Ajoutez les œufs, 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.

Les joutes gastronomiques

À l'occasion des Castagnades, la confrérie de la châtaigne d'Ardèche organise des concours où gastronomes amateurs rivalisent d'inventivité autour de la châtaigne.

Pour participer
www.confrerie-chataigne.fr

LA CHÂTAIGNE EST IDEALE POUR LES RÉGIMES SANS GLUTEN

La châtaigne est totalement dépourvue de gluten. Sa farine, mélangée avec une autre farine (cette dernière peut être de blé, de maïs, de riz, de sarrasin, de millet, etc.) permet de réaliser vos pâtisseries préférées.

Plus de recettes
www.chataigne-ardèche.fr

La châtaigne, une ressource pour l'économie ardéchoise

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.

LA CHÂTAIGNE D'ARDECHE EN CHIFFRES

Aujourd'hui, la châtaigneraie fruitière ardéchoise représente un potentiel de production de 5 000 tonnes, faisant de l'Ardèche le premier département producteur français de châtaignes (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.

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. L'AOP rassemble aujourd'hui 450 adhérents et 87 000 châtaigniers représentant un potentiel de production de 2 000 tonnes.

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. La châtaigne est naturellement présente en Ardèche depuis 6,5 millions d'années (fossile de châtaigne). Au XVIII^e siècle, on compte alors 56 000 hectares de vergers. Cette période faste précède un déclin mais également par l'apparition des maladies – encres et endothia – importants d'extraits de tanins et impliquant la coupe de milliers d'hectares de châtaigniers. Pour autant, à côté des taillis, des vergers entretenus et exploités subsistent 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.

LA RECONQUÊTE

Plus de 5 000 ha de vergers sont aujourd'hui entretenus et récoltés sur 35 000 ha de châtaigneraies appartenant à environ 13 000 propriétaires. Afin d'accompagner le développement actuel de l'AOP Châtaigne d'Ardèche et construire l'avenir de la châtaigneraie traditionnelle, un programme de reconquête a été initié en 2013. Des aides sont depuis accessibles, aux agriculteurs et aux propriétaires non agricoles, pour rénover les châtaigneraies abandonnées (recoquer, tailler, élaguer), créer de nouveaux vergers (greffage, plantation), créer des accès et récolter le matériel de récolte. Entre 2013 et 2023, plus de 20 000 arbres ont été élagués, 7 000 arbres ont été recoqués, 3 000 souches ont été greffées et 6 200 arbres ont été plantés.

À SAVOIR

Une châtaigne illustre le logo du Parc. C'est l'emblème de notre territoire!

Plus d'infos
Parc des Monts d'Ardèche
04 75 36 36 60
ou www.parcma.fr

Visite chez les producteurs

Les castaniculteurs du territoire du Parc vous invitent à visiter leur ferme et à découvrir leur métier. Amoureux de leur pays comme de leur travail, ils prennent du temps pour partager leur passion.

Rando-cueillette

Partez en balade avec Dimitri au milieu des châtaigneraies. Vous prendrez le temps d'admirer le paysage d'automne dans les Cévennes ardéchoises. Dimitri vous racontera l'histoire de la châtaigne, de la biologie des châtaigniers et la biodiversité qui les entoure. Plus sera venu le moment de la récolte des châtaignes.

www.aubenas-valsois.com

RANDOMNER DANS LA CHÂTAIGNERAIE

L'application mobile « Rando Monts d'Ardèche » à télécharger gratuitement vous guide dans vos randonnées. Le Parc des Monts d'Ardèche sélectionne des randonnées qui traversent de belles châtaigneraies. Pour les découvrir sélectionnez le thème « châtaigneraie » sur l'application ou sur le site internet www.destination-parc-monts-ardèche.fr

Visite accompagnée à La ferme du châtaignier

Castaniculteurs depuis plus de 7 générations, découvrez la ferme à travers une visite guidée de la châtaigneraie et de l'atelier de transformation (confitures bio, châtaignes glacées, biscuits à la châtaigne...).

La Ferme du Châtaignier à Laneston
lafermeduchataignier@orange.fr / 04 75 06 30 19

Âges et usages de la châtaigneraie au GAEC Bogue et Châtaigne

Jeunes castaniculteurs installés à Désaignes, Cynthia et Benjamin vous accueillent sur le sentier d'interprétation de la châtaigne du Parc, au cœur de leur exploitation. Visite gratuite du sentier d'interprétation ou visite guidée suivie d'une dégustation pendant l'été (confiture, châtaignes entières, biscuits à la châtaigne...).

Tous les jours, après avoir de venir visiter guidée : 1€ sur réservation
07590 Saint-Laurent-les-Bains - Laval d'Aurillac
lafermedupeyrou@gmail.com / 06 07 40 93 17