

GLOSSAIRE

Agrodiversité :

Diversité du patrimoine cultivé, notamment diversité des variétés de châtaignes adaptées à un terroir spécifique.

AOC, AOP :

AOC : Appellation d'origine contrôlée qui a été remplacée, au niveau européen, par l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cette certification concerne notamment la châtaigne d'Ardèche et la farine de châtaigne de Corse.

Arboriculture :

Culture, sous forme de verger, des arbres fruitiers.

Bajana (terme occitan) :

Châtaigne séchée et préparée. Le « Bajanat » est une préparation de châtaignes bouillies.

Balanin :

Insecte coléoptère (*Balaninus elephas*) qui s'attaque, à l'état larvaire, aux châtaignes.

Béal (terme occitan), bésal :

Un béal est une conduite, le plus souvent en pierre, destinée à conduire l'eau à l'intérieur du verger afin de l'irriguer. Il est souvent alimenté par un pesquier.

Bille (de bois) :

Pièce de bois découpée dans une grume.

Biomasse :

Quantité de matière végétale produite.

Boscas (terme occitan) :

Châtaignier sauvage issu de souche ou de semis.

Cabasses (terme occitan) :

Rejets de châtaigniers, souvent issus d'une souche greffée. Ils ne sont pas greffés et peuvent servir à fabriquer des piquets ou des armatures de paniers.

Calade :

Chemin empierré, avec les pierres disposées verticalement. Les calades servaient souvent lors des transhumances.

Carpocapse :

Papillon nocturne (*Laspeyresia splendana*) dont la larve parasite les châtaignes.

Castagniccia :

Région du nord de la Corse dénommée ainsi.

Castanea sativa (nom latin) :

L'espèce européenne du châtaignier.

Castanea mollissima (nom latin) :

Espèce chinoise du châtaignier.

Castanea crenata (nom latin) :

Espèce japonaise du châtaignier. Elle a servi à réaliser de nombreux hybrides avec des variétés européennes (Marigoule, Marsol, Bouche de Bétizac, etc.).

Chablis :

Chute des arbres dans la forêt.

Chancre :

Le chancre est un champignon (*Cryphonectria parasitica*) ou (*Endothia parasitica*) qui attaque l'écorce du châtaignier et provoque le dépérissement de l'arbre. Il a provoqué une forte régression des vergers de châtaigniers en France, depuis son introduction en 1957 et en Europe environ dix ans plus tôt, par l'Italie. Depuis, on combat ce parasite par une lutte biologique (hypovirulence).

Châtaigne :

Fruit du châtaignier. On parle de châtaigne quand l'intérieur du fruit possède plus de 12% de cloisonnement.

Châtaigneraie (La) :

Région du Cantal dénommée ainsi.

Châtaignon (= auriol= blanchette) :

Le châtaignon ou blanchette est la châtaigne séchée, décortiquée, blanche. C'est donc un fruit sec. Il était traditionnellement utilisé pour le « bajanat ». Aujourd'hui, réhydraté et cuit, il s'utilise autour des viandes rôties et dans des préparations en sauce. Plus sucré, plus parfumé que la châtaigne fraîche, il accompagne à Noël les oies, les dindes et les chapons.

Clède (terme occitan) :

Nom donné, dans certaines régions (comme les Cévennes), au séchoir à châtaignes. Dans d'autres régions comme l'Aveyron ou le Tarn, la *clède* est la partie à claire-voie sur laquelle reposent les châtaignes, qui se situe dans le *secador*, le séchoir dans son ensemble.

Confiture de marron :

L'une des utilisations aujourd'hui les plus courantes dans la transformation des châtaignes ou marrons est la confiture qui doit compter au moins 60% de sucre. La confiture est le mélange approprié de sucre, de purée de châtaignes et d'eau.

La quantité de purée utilisée pour la fabrication de 1000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 350 grammes en général.

Coopérative :

Structure collective de production ou de transformation de châtaignes.

Crème de marron :

Cette préparation doit comporter entre 50 et 60% de sucre avec un tamisage très fin de la pulpe. La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini doit être supérieure ou égale à 380 grammes. La crème de marrons est constituée d'eau, de sucre et de purée de marrons.

Cultivar :

Variété pure de plante, sélectionnée par l'homme et multipliée de façon végétative, en l'occurrence par la greffe en ce qui concerne le châtaignier.

Culture / Indigénat :

Le châtaignier indigène est le châtaignier à l'état sauvage (*bouscas*, en occitan). Le châtaignier cultivé différencie les variétés de châtaignes, le plus souvent introduites, cultivées et améliorées par l'homme (Grèce, Turquie, Italie, puis tous les pays d'Europe du sud).

Cynips :

Petit insecte hyménoptère (*Dryocosmus kuriphilus*) parasite, introduit d'Asie dans les années 2000 (première apparition en 2002, en Italie, dans la région de Cuneo). Il provoque la formation de galles sur les bourgeons de châtaigniers, pouvant entraîner de fortes chutes de production de fruits. Pour lutter contre ce parasite, on utilise un autre insecte, le *Torymus sinensis*, qui attaque la larve de cynips (lutte biologique).

Démaquisage (terme corse) :

Expression utilisée en Corse pour expliquer l'action du nettoyage d'un maquis en vue de restaurer ou de rénover la châtaigneraie.

Domestication :

Une population de plantes est domestiquée lorsque, de l'état sauvage, elle subit des modifications génétiques importantes et, à la limite, lorsqu'elle ne peut survivre par elle-même et en tant que telle dans la nature ; il ne faut pas confondre plante domestiquée et plante cultivée : certaines plantes sauvages peuvent être mises en culture sans être domestiquées.

Désamortissement (Desamortización / terme espagnol) :

Le **désamortissement** fut un long processus historico-économique entamé en Espagne à la fin du XVIII^e siècle (1798) par Manuel Godoy et qui ne s'est terminé qu'au XX^e siècle (le 16 décembre 1924). Dans d'autres pays un phénomène aux caractéristiques similaires s'est également déroulé. Le désamortissement consista à mettre aux enchères publiques des terres et des biens improductifs détenus par les « mainmortes », dans l'immense majorité des cas c'était l'Église catholique qui les avait accumulés par le biais de nombreux legs ou donations ainsi que des propriétés foncières appartenant à l'aristocratie, la noblesse.

L'objectif poursuivi était l'augmentation de la richesse nationale ainsi que la création d'une bourgeoisie et d'une classe moyenne de travailleurs propriétaires. De plus, le Trésor public obtenait ainsi des revenus très importants, grâce auxquels il prétendait amortir les titres de la dette publique. Le désamortissement devint la principale arme politique avec laquelle les libéraux s'attaquèrent au régime de propriété de l'Ancien Régime pour implanter le nouvel État bourgeois durant la première moitié du XIX^e siècle.

Duramen :

Partie centrale du tronc d'un arbre n'assurant plus la fonction de la circulation de l'eau du fait de l'obturation des vaisseaux.

Eclise :

Bois refendu (fabrication de paniers, etc.)

Ecobuage :

Action consistant à brûler régulièrement l'espace pour entretenir l'ouverture du milieu. Technique agricole de fertilisation ; action de peler le sol en arrachant les mottes (avec l'herbe et les racines) que l'on fait brûler et dont on épand les cendres.

Ecologie :

De « *oikos* », maison, habitat). Etude des rapports entre l'être vivant et le milieu dans lequel ils se trouve.

Ecosystème :

Ensemble d'un milieu naturel constitué par la bioscénose (les êtres vivants : faune et flore) et le biotope (le non vivant : climat, relief, etc.).

Edaphisme :

Ensemble des caractères physiques du sol (humidité, salinité, etc.).

Elagage :

Action consistant à enlever une partie du houppier des châtaigniers pour le renouveler et provoquer ainsi de nouvelles pousses.

Encre (maladie de l') :

Cette maladie est provoquée par un champignon (*Phytophthora cambivora*) qui entraîne un pourrissement du système racinaire avec écoulement de sève qui, en s'oxydant, devient noir d'encre, d'où son nom. C'est l'une des premières maladies qui ait été signalée à la fin du XIX^e siècle sur le châtaignier.

Endocarpe :

Peau intérieure de la châtaigne, riche en tanins, difficile à détacher de la châtaigne lors des préparations.

Espaces naturels sensibles :

Espaces naturels, gérés par les départements sur la base d'une ouverture au public, ils sont financés par une taxe sur les constructions (Taxe Départementale des Espaces Naturels Sensibles).

Espèces :

Unité élémentaire de la taxinomie ou classification, désignée par un nom de genre et un qualificatif d'espèce (ex. : chêne vert) ; l'espèce est la réunion d'individus apparentés, possédant le même nombre et la même structure de chromosomes, interféconds, dont la descendance présente une proportion normale des sexes ; même lorsque les espèces sont subdivisées en sous-espèces, variétés ou races, l'espèce est l'unité de base du naturaliste (voir essence, taxon).

Essartage :

Espaces procédé de défrichement d'une parcelle de forêt, par la coupe et par le feu, sans destruction des souches ; la terre est cultivée, en général en céréales) sans travail du sol et sans fertilisation. La croissance des rejets de souche redémarre aussitôt et reconstitue un taillis ordinaire après un, deux ou trois ans, ou au maximum cinq, six ans de culture (taillis sarté) ; la période forestière dure en général une vingtaine d'années ; elle est plus longue dans l'Europe du nord, plus courte dans le sud de la France.

Essence :

Pour les arbres et arbustes, synonyme de d'espèce, selon une terminologie employée par les forestiers, qui n'est pas une dénomination taxinomique (voir espèce, genre, taxon).

Étage :

L'étage (de végétation) est un système de groupements végétaux réunis par une affinité écologique dans une même tranche d'altitude.

Ethnobotanique :

Science qui étudie, dans un contexte socio-culturel, l'ensemble des connaissances et coutumes concernant les végétaux.

Faïsse (terme occitan) :

Les terrasses aménagées par les hommes au fil des siècles dans les terrains en pente portent différents noms selon les régions où elles sont mises en œuvre (*restanques, paredous, faïsses, banques ; andenes, bancales ou balates* en Espagne).

Farine de châtaigne :

La farine de châtaigne est un produit de longue tradition, que ce soit en Corse ou en Italie, réalisé à partir de châtaignes séchées et moulues.

Floraison :

La floraison des châtaigniers est tardive, souvent vers la fin du mois de juin et même jusqu'à début juillet dans certaines zones. Le châtaignier a la particularité d'être monoïque, c'est-à-dire d'avoir les fleurs mâles et femelles séparées sur le même arbre.

Foresterie :

Technique de gestion respectueuse et durable de la forêt qui vise à assurer un renouvellement naturel des arbres.

GAEC :

Il s'agit d'un Groupement d'Agriculteurs pour l'Exploitation en Commun. Regroupement de producteurs qui partagent un même outillage, des locaux et du matériel de transformation.

Gardons :

Rivières des vallées cévenoles qui peuvent connaître, lors des fortes pluies d'automne, des crues importantes (« gardonnades »).

Greffage :

Le greffage est l'action qui permet de multiplier une variété reconnue de façon végétative. Il existe de nombreuses formes de greffes. Pour le châtaignier, les plus utilisées sont les greffes en flûte, en fente, en couronne ou en écusson.

Grume (bois de, bois en) :

Ecorce qui reste sur le bois coupé, non encore équarri. Bois abattu encore couvert de son écorce.

Houppier :

Constitue la partie feuillue de l'arbre.

Hypo-virulente (souche) :

Pour lutter contre le chancre de l'écorce du châtaignier, on inocule à l'arbre malade une souche non virulente du chancre qui est atteinte d'un virus. Cette lutte biologique permet de préserver les châtaigniers sans utiliser de fongicide.

Irrigation :

Technique très ancienne permettant d'amener de l'eau aux vergers de châtaigniers, souvent par l'intermédiaire de *béals*, sorte de petits canaux creusés dans le sol ou construits en pierres. Aujourd'hui, les techniques d'irrigation sont plus économes en eau et se font le plus souvent par le biais du goutte à goutte.

Lutte biologique :

Au verger, la lutte biologique permet de lutter contre des parasites (champignons ou insectes) sans apport de pesticides. On utilise généralement un parasite antagoniste du parasite ravageur (hyper-parasitisme) comme avec le *Torymus* qui est une petite guêpe s'attaquant aux larves du cynips, ou également un virus, dans le cas du chancre de l'écorce (hypovirulence) qui affaiblit celui-ci.

Maquis :

Végétation arbustive méditerranéenne très dense qui pousse sur substrat acide (Corse, Maures, Estérel).

Marron :

Le marron est une châtaigne non cloisonnée. On accepte un taux inférieur à 12% de cloisonnement à l'intérieur du fruit (marron Combale, Marigoule, Marron du Var, Savoye, etc.). Contrairement à la châtaigne qui a un tan pénétrant et qui est cloisonnée à plus de 12%.

Marrons confits :

Le marron confit est un produit de luxe qui demande beaucoup de travail et qui sert de base à la confection des marrons glacés.

Marronnier d'Inde :

Le marronnier, improprement qualifié de Marron d'Inde, (*Aesculus hippocastaneum*,) est un arbre d'ornement qui n'a rien à voir avec *Castanea sativa*. Il est originaire du Proche-Orient d'où il a été exporté. Son fruit, bien que s'appelant aussi marron n'a rien de comestible, il est même toxique car il contient des alcaloïdes. C'est l'arbre que l'on trouve dans les cours d'école, au bord de certaines rues, etc.

Masière :

Plantation de châtaigniers à proximité des hameaux ou des exploitations (mas) dans les Cévennes.

Ménier (= gruelhier = flaugier) (termes occitans) :

Arbre porte-greffe, taillé en têtard tous les ans. Il servait à obtenir des greffons vigoureux pour la greffe en flûte.

Minifundio :

Système d'exploitation agricole de taille si réduite que sa viabilité en est très difficile. Le minifundio a, par définition, des dimensions si limitées qu'elles empêchent l'agriculteur d'obtenir une production suffisante pour être commercialisée ou obtenir des rentrées d'argent suffisantes, poussant ce dernier à une agriculture de subsistance.

Moulin :

Les moulins étaient construits autrefois sur les torrents ou les petits cours d'eau pour profiter de la force hydraulique afin de faire tourner les meules de pierre. Ils servaient notamment pour moudre les châtaignons en vue de produire la farine de châtaigne. Aujourd'hui, ils fonctionnent grâce à l'énergie électrique.

Natura 2000 :

Directive européenne de 1979 et 1992, visant à préserver ou à restaurer la biodiversité des milieux naturels les plus remarquables en Europe. Paradoxalement, la châtaigneraie méditerranéenne, cultivée traditionnellement, est quasiment le seul milieu anthropisé considéré comme rare par cette directive européenne.

Nature & Progrès :

Fédération de producteurs, transformateurs et non professionnels, née en 1964 afin de faire reconnaître et progresser l'agriculture biologique.

Paléo-environnement :

Se dit à propos de la description d'un milieu aujourd'hui disparu.

Palynologie :

Etude des pollens contenus dans les miels (méliisso-palynologie) ou dans des sédiments fossiles (paléo-palynologie) tels que la tourbe des tourbières ou les dépôts lacustres.

Parc National des Cévennes :

Les parcs nationaux ont été créés par une loi de 1960. Ils visent la préservation des milieux naturels et de leur faune et flore. Ils sont aujourd'hui au nombre de 10 en France. Le PN des Cévennes a été créé en 1970 et il est l'un des seuls à être habité en permanence par l'homme. Depuis la révision de la loi en 2006, les parcs nationaux sont constitués d'une **zone cœur** et d'une **zone d'adhésion**.

Pare-feu :

Zone aménagée pour limiter le risque d'incendie.

Parédous (terme occitan) :

Nom occitan des terrasses ou restanques.

Pelou (terme occitan) :

C'est le nom occitan de la bogue épineuse qui protège deux à quatre graines de châtaignes.

Péricarpe :

Peau extérieure et brillante de la châtaigne.

Pesquier (terme occitan) :

Réservoir destiné à stocker l'eau d'irrigation, notamment pour les vergers de châtaigniers.

Phloème :

Le phloème est le tissu conducteur de la sève élaborée qui est une solution riche en glucides tels que le saccharose, le sorbitol et le mannitol chez les plantes vasculaires. Dans les troncs d'arbres, le phloème peut faire partie de l'écorce, c'est pour ça que son nom provient d'un dérivé du mot grec *phloios* qui signifie écorce.

Plantades :

Un verger de châtaignier planté de façon peu dense afin de faciliter les cultures intermédiaires. Aujourd'hui, en France, il s'agit essentiellement d'herbages. Mais, au Portugal ou en Espagne, ce système est encore bien en usage, notamment lorsqu'il s'agit de jeunes plantations.

Pollinique :

Relatif au(x) grain(s) de pollen, actuels ou fossiles.

Pollinisation :

Action d'assurer la reproduction des fleurs par apport de pollen sur le stigmate. La pollinisation du châtaignier peut être assurée par les insectes (pollinisation entomophile) ou par le vent (pollinisation anémophile).

Prés-châtaigneraie :

Châtaigneraie à fruits dont le sous-bois herbager permet le pastoralisme.

Purée de marron :

À la différence de la crème ou de la confiture, il s'agit de fruits écrasés non sucrés (moins de 12% de sucre). La partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire

Pycnides :

Ce sont les structures reproductrices de certains champignons mitosporiques, Sphaeropsidales (Deuteromycota, Coelomycetes) et notamment chez les Pezizomycotina.

Quaternaire :

Ère géologique la plus récente, postérieure au Tertiaire avec lequel elle forme le Cénozoïque. On place son début il y a deux ou trois millions d'années ; il se poursuit encore actuellement. Il est scindé en deux périodes de longueur très inégales : le Pléistocène, qui se termine il y a environ 12 000 ans, et l'Holocène.

Ravageur :

Organisme pluricellulaire qui dévaste ou détériore gravement la forêt ou des installations humaines (cultures, constructions...).

Rejet :

Tige issue de la plante mère à partir d'un bourgeon préexistant (dormant) ou néoformé, soit sur le collet d'une souche ou sur une tige (bourgeon proventif), soit sur une racine (bourgeon adventif, donnant un drageon) ; spécialement, désigne une nouvelle pousse après une coupe (voir taillis).

Ripsisylve :

Formation végétale arborée poussant en bordure d'un cours d'eau.

Secador (secadou) (nom occitan) :

Petit bâtiment en pierre, composé de deux étages, où l'on faisait sécher traditionnellement les châtaignes. Dans les Cévennes, on parle également de clède.

Séchage :

Action consistant à déshydrater les châtaignes pour assurer leur conservation (châtaignons, *auriols*). Traditionnellement, les châtaignes étaient séchées dans le séchoir à châtaignes.

Séchoir :

Un séchoir est un bâtiment servant à sécher les châtaignes (*clède*, *secadou*). De nos jours, on utilise souvent des séchages au gaz ou à l'électricité, beaucoup plus rapides.

Silice :

Oxyde de silicium (SiO₂). Existe sous plusieurs formes dans la nature ; la plus abondante est le quartz.

Silicicole :

Plantes qui préfèrent les terrains riches en silice.

Soutos (terme utilisé au Portugal et en Galice) :

Terme désignant les vergers de châtaigniers, au Portugal et en Galice (Espagne)

Station :

Étendue de terrain d'une superficie de quelques dizaines d'ares à quelques hectares, caractérisée par des conditions de vie physiques et biologiques homogènes, et qui constitue souvent une unité d'observation en écologie ou en palynologie.

Stigmate :

Partie terminale du pistil.

Subspontané :

Les plantes subspontanées sont de plantes qui ont été introduites et cultivées par l'homme, parfois depuis très longtemps (dès la Préhistoire pour certaines d'entre elles) et qui sont retournées à l'état sauvage où elles se sont plus ou moins naturalisées, sous leur forme cultivée, mais le plus souvent sous une forme redevenue sauvage. Ces plantes ont abandonné le lieu où elles étaient cultivées à l'origine. Généralement, elles ne s'éloignent guère. Certaines étaient utilisées à des fins alimentaires, médicinales ou industrielles, d'autres ont été importées à des fins d'ornement. Dans le cas du châtaignier, c'est l'abandon de sa culture qui l'a conduit à ce retour à l'état sauvage.

Sylvicole :

Qui a trait à la sylviculture, ou culture des arbres.

Sylviculture :

La sylviculture est l'activité et l'ensemble des méthodes et pratiques par lesquelles le « sylviculteur » agit sur le développement, la gestion et la mise en valeur d'une forêt ou d'un boisement pour en obtenir un bénéfice économique et/ou certains services profitables à la société (dans une approche de forêt dite multifonctionnelle).

La sylviculture est dite « durable » quand le sylviculteur s'assure que le capital forestier est acquis et optimisé, et qu'il peut être maintenu pour les générations futures, pour en retirer durablement des bienfaits ou des produits comme le bois, sans en dégrader le capital. Ceci nécessite la prise en compte appropriée des facteurs écologiques et abiotiques, à savoir les qualités naturelles du site. Le concept actuel de gestion durable des forêts insiste non seulement sur la nécessité de ne pas surexploiter le milieu afin qu'il ne perde pas son potentiel, mais aussi sur l'importance de préserver, voire restaurer le cas échéant sa capacité de résilience écologique, face par exemple aux changements climatiques, aux risques de maladies des arbres, d'incendies, de tempêtes, etc. Ces modes de gestion apportent une attention plus soutenue à l'environnement et à la biodiversité.

Au Québec, le terme de **foresterie** est plus volontiers employé. Il englobe cependant l'ensemble des activités liées à la forêt. Le terme de sylviculture est alors réservé au sens plus restreint des seules règles et techniques de la gestion forestière.

Sylvo-pastoralisme :

Action de pâturage dans les sous-bois ou dans les vergers de châtaigniers.

Taillis :

Peuplement forestier de repousse, composé de rejets après une coupe ; le traitement d'un boisement en taillis consiste à couper les arbres à la base, près du collet, puis à gérer la cépée qui résulte des rejets de souche et éventuellement de drageons ; toutes les essences ne s'y prêtent pas. Le cycle de repousse permet à d'autres activités de s'y dérouler (essartage, pâturage) ; jusqu'au XVIII^e siècle, le taillis désigne une récolte de combustible, d'écorce, etc., par opposition à la futaie qui est un capital ; plus tard, le mot désignera une physionomie forestière et un régime sylvicole.

Tan :

Peau intérieure du fruit. Parfois, elle pénètre à l'intérieur de celui-ci (tan pénétrant) et peut même entraîner son cloisonnement en plusieurs amandes (différence entre châtaigne/marron).

Tanin :

Le tanin est une substance véhiculée par la sève, qui est secrétée par différentes espèces d'arbres comme le chêne ou le châtaignier. Il est très utilisé dans le tannage des peaux et du cuir et, aujourd'hui, pour des usages phytothérapeutiques.

Taxon :

Toute unité de classification des êtres vivants ou taxinomie (espèce, genre, famille, etc.).

Terrasses :

Les terrasses étaient aménagées dans les terrains en pente pour limiter l'écoulement des eaux et l'érosion et pour maintenir la terre. Elle portent différents noms selon les régions où elles sont mises en œuvre (*restanques, paredous, faïsses, banques ; andenes, bancales* ou *balates* en Espagne).

Torymus sinensis :

Cette petite guêpe est le prédateur naturel du cynips (*Dryocosmus kuriphilus*). Cet antagoniste fait actuellement l'objet de programmes d'introduction en France en vue d'une lutte biologique contre les attaques du cynips.

Variétés traditionnelles :

Les variétés traditionnelles sont les variétés végétales sélectionnées au fil du temps et des générations par l'homme en raison de leurs qualités (gustative, productive, résistance aux maladies). Les variétés de châtaignes françaises (plus de 600) sont issues de cette lente sélection adaptée aux différents terroirs. Elles sont toujours multipliées par greffage ou parfois par marcottage.

Variétés modernes :

Aujourd'hui, par les techniques d'hybridation, des variétés nouvelles ont été mises au point surtout en croisant des variétés locales de *Castanea sativa* avec des variétés de châtaignes japonaises (*Castanea crenata*). Cela donne souvent une plus forte vigueur hybride aux arbres, des fruits de gros calibre de type marrons, le plus souvent non cloisonnés. Mais les qualités gustatives y ont souvent été perdues.

Verger conservatoire :

Un verger conservatoire est un lieu où l'on conserve et observe des variétés fruitières ex-situ. Il sert de référence en matière d'authenticité variétale, il permet d'évaluer leurs qualités agronomiques et permet aussi la diffusion de la diversité d'un terroir. Un tel verger, outre un cahier des charges scientifique, doit correspondre à un territoire précis et limité ; l'effet terroir (sol, climat) influe sur les qualités et la productivité (adaptation) des variétés locales.

Xylème :

Tissu conducteur des végétaux supérieurs comprenant des vaisseaux (feuillus) qui assurent le transport de la sève brute. Le **xylème** (du grec *xylon*, « bois ») ou tissu xylémique, est un constituant des tissus végétaux formé de l'association de vaisseaux, de cellules mortes ou vivantes de soutien et de cellules associées. Les vaisseaux du xylème ont la capacité de transporter de grandes quantités d'eau et de nutriments depuis le sol jusqu'à l'« usine photosynthétique » : les feuilles. Le xylème conduit donc la sève brute (minérale).

ACRONYMES

AB : Agriculture Biologique.

ACRC : Aveyron Conservatoire Régional de la Châtaigne.

AFP : Associations Foncières Pastorales.

ASL : Associations Syndicales Libres.

AREFLH : Association des Régions Européennes productrices de Fruits Légumes et Horticulture.

CNRS : Centre National de la Recherche Scientifique.

CRPCMC : Groupement Régional des Producteurs de Châtaignes et Marrons Corses.

CRC : Centro Regionale di Castanicoltura (Centre Régional de Castanéiculture / Cuneo, Piémont / Italie).

CRPF : Centres Régionaux de la Propriété Forestière.

CTCorse : Centre Technique Corse.

CTIFL : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes.

DDT : Direction Départementale du Territoire.

DFCI : Défense des Forêts Contre les Incendies.

DRAF : Direction Régionale de l'Agriculture et de la forêt.

DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement.

ECOCERT : Eco-certification

FCBA : institut technique français, chargé des secteurs de la forêt, de la cellulose, du bois de construction et de l'ameublement. Fait partie du réseau CTI (Centres Techniques Industriels).

FREDON : Fédération REgionale de Défense contre les Organismes Nuisibles.

GAEC : Groupement d'Agriculteurs pour l'Exploitation en Commun.

GEODE : Géographie de l'Environnement (Laboratoire CNRS, UMR 5602).

IDF : Institut pour le Développement Forestier.

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique.

INVENIO : Organisme d'Intervention Agricole (24 140 Douville, pour le châtaignier)

MAEC : Mesures Agri-environnementales Climatiques

MAET : Mesures Agri-environnementales Territorialisées

ULRAC : Union Languedoc-Roussillon des Associations Castanéicoles