

LES USAGES ET L'ECONOMIE DU CHATAIGNIER (mai 2016)

Dans le passé il avait de nombreuses utilisations :

- bois
 - vannerie en association à l'osier ;
 - nasses pour la pêche ;
 - cercles de bois ;
 - échelas piquets de vigne ;
 - manches d'outils ;
 - étais de mine ;
 - douelles de tonneaux ;
 - chéneaux de toiture ;
 - conduites d'eau aériennes ;
 - bois de sciage ;
 - châtaignier d'œuvre ;
 - volige de toiture ;
 - sièges coffres vaisseliers et dressoirs, tables.

Il est toujours utilisé, en menuiserie, charpente et couverture de bâtiments (lauzes). On trouve des maisons anciennes avec leurs poutres d'origine en châtaignier. C'est un bois riche en tanins (4 à 11 %) et a été largement exploité à cet effet.

- Feuilles
 - feuilles de châtaignier sèches : litière ; nourriture pour les animaux
- Bogues
 - utilisées en fumure
- Fleurs
 - Butinées par les abeilles pour la production de miel et de pollen.
 - Fruits
 - Utilisés frais, séchées ou transformées

On distingue deux usages du fruit :

- D'une part, **la consommation en frais** : les fruits sont proposés frais aux consommateurs. Ce premier mode de consommation régresse.

Le prix des châtaignes fraîches dépend du calibre et de la date de mise en vente :

- plus le calibre est gros, plus le prix est élevé
- une durée de mise en marché restreinte:

De fin septembre à début octobre, le marché est favorable puis les cours s'effondrent. La remontée des cours vers fin novembre début décembre correspond à l'approvisionnement des grossistes pour les fêtes de fin d'année. Cela suppose que ces fruits ont été stockés pendant environ 1 mois dans d'excellentes conditions de conservation ce qui n'est facile avec aucune variété.

Ce marché est fragile, mais garde des périodes favorables malgré une diminution régulière de sa durée et des quantités commercialisées liée à la baisse de production.

Autrement dit la châtaigne fraîche se marginalise de plus en plus et on peut se demander si elle n'est pas condamnée à court et moyen terme sur le marché du frais. La fragilité du marché de frais est également liée à l'évolution des modes de consommation.

De plus, ces dernières années, il est de plus en plus difficile pour les producteurs de vendre leurs fruits en frais à un prix rentable. La filière « produits frais » s'essouffle. Seuls les gros calibres sont valorisés par la vente en frais. Dans le contexte actuel de forte concurrence internationale, ajouté à un problème d'identité de la châtaigne aveyronnaise face aux pôles de production français que sont les Cévennes et la Dordogne, le marché frais pour la châtaigne est très restreint et peu avantageux pour les producteurs.

- D'autre part, **la consommation transformée**: les fruits sont pelés et transformés avant d'être consommés (farine de châtaigne, purée et crèmes, châtaignes entières (pelées fraîches ou surgelées), marrons en conserve, marrons glacés et confits, etc) .

De nos jours, près de 80% des aliments que nous consommons sont des produits transformés (Source : INRA).

L'engouement pour la transformation s'explique par de nouveaux comportements alimentaires et de nouvelles tendances de consommation. En effet, la châtaigne, autrefois constituait la base de l'alimentation, aujourd'hui sa consommation est ponctuelle et saisonnière. Ce fruit est boudé par le consommateur car il ne répond plus aux nouvelles exigences de consommation, à savoir, un temps de préparation minimum. La filière châtaigne doit d'adapter en proposant des produits « prêts à consommer ».

Les nouveaux comportements des Français sont liés à des contraintes économiques, à la gestion du temps, à l'industrialisation de l'alimentation. Le rapport au temps se modifie, des contraintes nouvelles s'imposent (liées aux horaires de travail, aux transports, etc.). « La civilisation du bureau » cherche alors à gagner du temps en compressant la période habituellement consacrée à l'alimentation. En effet, les nouvelles générations consacrent moins de temps et d'argent à l'alimentation. En moyenne, 24 minutes sont consacrées à la préparation d'un repas en semaine.

L'industrie agroalimentaire s'adapte en proposant des produits nécessitant un minimum de préparation. La transformation répond donc à une demande du consommateur. C'est une activité importante en France depuis une cinquantaine d'années. Elle permet aux producteurs de valoriser leurs fruits et de vendre un produit ayant acquis une plus-value.

La transformation a pour but de proposer une voie de diversification et de valorisation des châtaignes par leur transformation, tout en s'orientant vers l'identification de la châtaigne à son territoire, en mettant en avant le terroir de production. La multitude de transformation des fruits permet d'envisager des débouchés très variés. En effet, contrairement aux produits frais, il est possible de d'offrir une gamme très étendue et ayant des caractéristiques de stockage et de conservation qui laissent envisager tous les types de commercialisation : diversification de la gamme de produit (crèmes, soupes, confitures, marrons entiers, châtaignes sous vide pré à consommer, farine).

Une gamme de produits diversifiés à base de châtaignes :

- Crème de marron
- Liqueur de marron
- Marron glacé
- Châtaigne prête à consommer (sous vide ou en bocaux)
- Soupe à la châtaigne
- Farine
- Pâté à la châtaigne

La consommation italienne est principalement orientée vers le fruit frais pour 45 à 50 %. Pour les marrons, la part des débouchés en transformation agroalimentaire est accrue, 40 % sont consommés en produits de confiserie et produits pelés surgelés, 10 % à destination de produits déshydratés et de farine.

En France, selon les années, la production nationale est principalement consommée par le marché de frais commercialisée par les groupements organisés de producteurs mais aussi des opérateurs commerciaux. Seuls les fruits de petits calibres et les fruits cloisonnés des variétés de châtaignes sont exploités par l'industrie de la transformation, principalement en purée en Ardèche et en farine en Corse. Les châtaignes importées sur le territoire français sont utilisées pour 90 % pour le besoin de l'industrie agroalimentaire et transformées pour la confiserie et pour la conserve, consommées pour les fêtes de Noël.

En Espagne mais aussi au Portugal, malgré des zones de production clairement identifiées, la commercialisation est très dispersée et réalisée principalement par des opérateurs commerciaux privés. Il existe très peu de structures de producteurs ayant un poids significatif sur le marché. La consommation se fait essentiellement en frais et à l'automne, parfois sous forme de châtaignes séchées en Espagne.



Châtaigne (gauche) et marron (droite)



Sécador en Aveyron