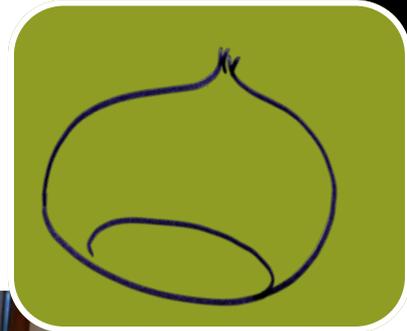


Support de L'EXPOSITION MARRONS & CHATAIGNIERS

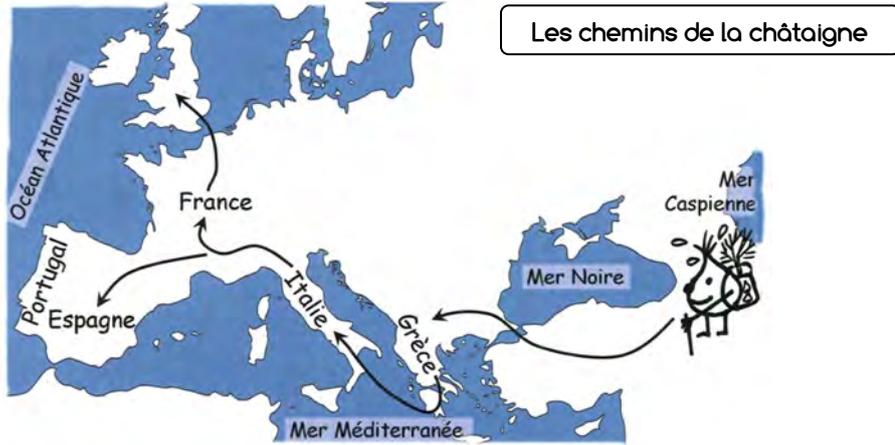


CYCLE 1, 2 & 3

1

Origine du châtaignier

Le châtaignier viendrait d'**Asie Mineure** et aurait été introduit dans **les Cévennes** par les Romains.



Asie Mineure :
Nom donné en histoire ancienne à la pointe occidentale de l'Asie comprise entre la Méditerranée orientale, la mer Égée et la mer Noire. Elle correspondait approximativement au territoire de la Turquie actuelle.

les Cévennes :
Région montagneuse similaire au massif des Maures située plus à l'Ouest.



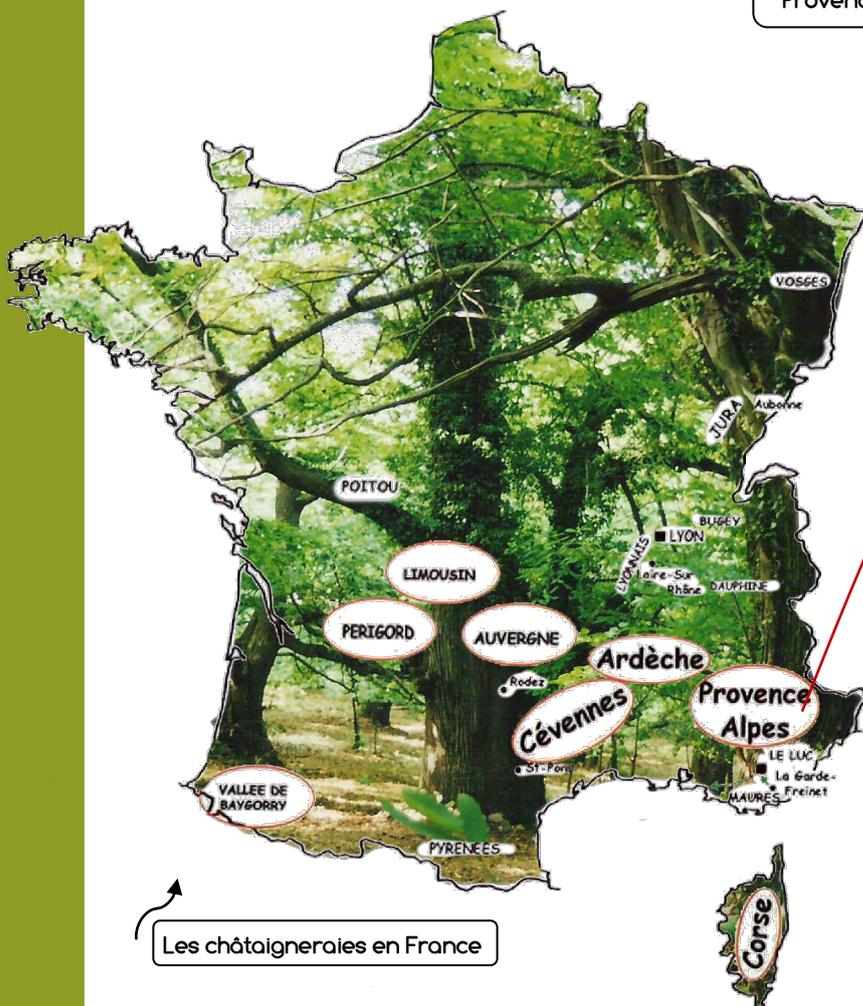
La légende veut que le châtaignier soit la dépouille de la nymphe Née (compagne de Diane déesse de la chasse et de la nature) qui préféra se tuer plutôt que de céder aux avances de Jupiter (dieu romain qui gouverne la terre et le ciel). Ivre de colère, le dieu la transforma en un arbre majestueux, le **Castanéa** (la chaste Née), dont les fruits garnis de piquants symbolisent cette aventure.

Le saviez-vous ?



2

Situation géographique des châtaigneraies



Les châtaigneraies en France

Les Châtaigneraies en région Provence-Alpes-Côte d'Azur



Les châtaigneraies dans le massif des Maures



Les châtaigneraies font partie de l'histoire rurale varoise et plus précisément des communes du sud du département. La variété dominante est la « marrouge » du Var.

3

Petit aperçu de la production

Deux zones géographiques mondiales regroupent la production mondiale de châtaignes :

- L'**Asie du Sud-Est** en plein développement, la Chine est le premier pays producteur mondial).
- L'**Europe méditerranéenne** qui régresse.

Dans le massif des Maures, la **castanéiculture** est longtemps restée l'un des piliers de l'économie locale. La châtaigne était l'aliment de base des populations rurales jusqu'au XIX^{ème} siècle. Dans les montagnes où on ne pouvait pas cultiver la terre correctement, elle permettait de se nourrir. On disait souvent que le châtaignier était « l'arbre à pain », car ses fruits remplaçaient les céréales.

En 1950 on récoltait **4 000 tonnes** de châtaignes sur l'ensemble du massif des Maures. Depuis, la production n'a cessé de baisser (150 tonnes depuis 2000). A cause des maladies, des insectes nuisibles, de la sécheresse, les châtaigneraies ont été oubliées par l'homme au profit d'activités agricoles plus rentables.

ASIE	1 736 500
Chine	1 620 000
EUROPE	169 417
Turquie	59 171
Italie	42 700
Portugal	22 400
Espagne	18 600
Grèce	11 000
France	9 536

volumes exprimés en tonnes
(Source : FAOSTAT / 2010)



Castanéiculture :
Activité qui consiste à cultiver les châtaigniers.

4

Réhabilitation des châtaigneraies



PLANTER - ELAGUER - GREFFER
tels sont les maîtres mots pour réhabiliter les châtaigneraies.

Le producteur de châtaignes, le « castanéiculteur », travaille toute l'année dans la châtaigneraie.

Les châtaigniers sont **PLANTÉS** dès qu'ils sont défeuillés, entre la fin novembre et le milieu du mois de janvier. Les petits châtaigniers n'aiment pas quand il fait trop chaud ou trop froid, ils sont cultivés dans les vergers et ont besoin de beaucoup d'eau pendant leurs premières années de croissance. On place un **tuteur** pour que l'arbre pousse droit.



tuteur : tige de bois plantée dans le sol).

En hiver, il ELAGUE.

Il coupe les branches vieilles et malades. Les branches repousseront plus belles et plus saines.

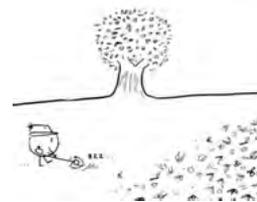


Au printemps, il GREFFE.

Il coupe la branche d'un châtaignier pour la rattacher à un autre pour récolter de beaux fruits.



A la fin de l'été, il nettoie la châtaigneraie avant la récolte.



▲ L'élagage



◀ Le greffage

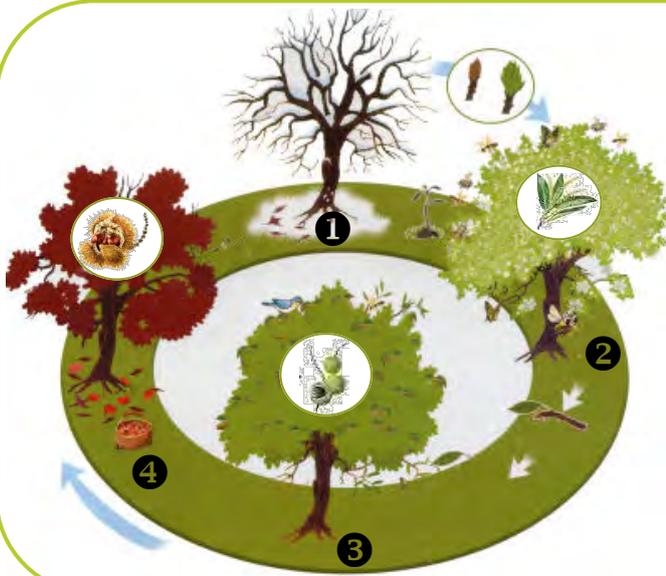
De la fleur au fruit au fil des saisons

Le châtaignier

Le châtaignier vit très vieux. L'âge moyen des arbres est de **300 ans**. Le plus vieux châtaignier dans le massif des Maures est sur la commune des Mayons, il a presque **1 000 ans**. Le châtaignier est un arbre majestueux à longues branches et grandes feuilles dentées.



Le cycle des saisons du châtaignier



- 1** De fin novembre à fin février
Période de repos hivernal, les feuilles tombent.
- 2** A partir de mi-mars
Période de végétation, les bourgeons se développent pour laisser apparaître, en juin, les feuilles et les fleurs.
- 3** En été, à partir de juin
Le châtaignier va produire les rameaux destinés à porter les fruits.
- 4** En automne, de mi-septembre à fin novembre
Les châtaignes sont mûres et tombent de l'arbre. La récolte peut commencer.

La croissance du fruit

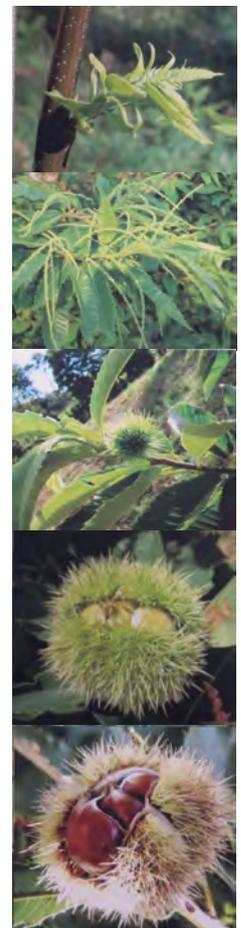
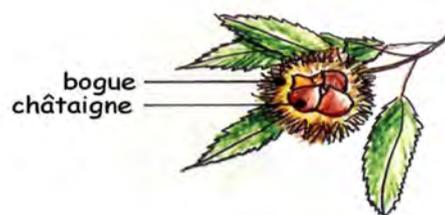
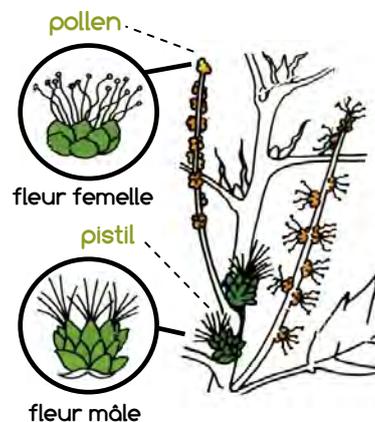
Le cycle de reproduction

Les arbres se reproduisent avec les fleurs.

La fleur du châtaignier s'appelle un « **châton** ». Il y a des fleurs **mâles** et des fleurs **femelles** qui se fécondent entre elles, mais pas sur le même arbre. Ce sont les insectes, par exemple l'abeille ou le papillon, ou bien encore le vent qui assurent le rôle de la rencontre car les fleurs ne se déplacent pas ! C'est la pollinisation.

La **pollinisation** est le transport du pollen (poudre sur les fleurs mâles) sur le pistil qui renferme les ovules (sur les fleurs femelles). Elle sera suivie de la **fécondation**, c'est-à-dire de l'union des cellules mâles et des cellules femelles.

Une fois fécondés, les « châtons » femelles donnent naissance à de petites **bogues** qui renferment les futurs **fruits** (les châtaignes).



La récolte des châtaignes

Une fois au sol, les châtaignes sont à la merci d'attaques diverses : soleil, pluie, animaux comme le sanglier qui en raffole. Il faut vite les ramasser. La récolte se déroule en automne et, dans le Var, s'effectue à la main. Le castanéiculteur peut en ramasser entre 5 et 30 kg par heure en fonction du terrain. Il fera attention à ne pas ramasser les châtaignes sauvages (petites et foncées) qui ne sont pas bonnes (en goût).



La bogue de la châtaigne est couverte de piquants, alors on s'équipe de gants, d'un petit râtelier pour les rassembler et d'un petit sac que l'on noue à la taille.

La châtaigne

On distingue deux catégories de châtaignes.

Je suis Léon le gros marron.

Aucune peau ne cloisonne ma chair. Je reste entier quand on enlève mes deux enveloppes. Je deviens marron glacé.



Je suis Hélène la petite châtaigne.

Une à deux peaux cloisonnent ma chair. Quand on me déshabille, je me partage en deux ou trois morceaux.



Marron ou châtaigne ?

Le marron issu du marronnier d'Inde est toxique et ne contient qu'un seul fruit dans une bogue.



La châtaigne est comestible et contient plusieurs fruits dans une bogue. Il existe une variété de châtaigne que l'on appelle marron.

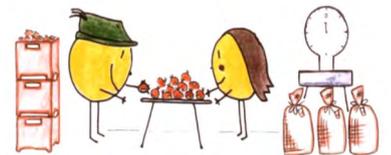


Traitement des châtaignes post-récolte

Le tri



Une fois récoltées, les châtaignes sont triées en fonction de leurs grosseurs, soit à la main soit à l'aide d'une machine « une calibreuse » et mises dans des caisses ou des sacs pour la vente.



La conservation

Pour conserver les châtaignes qui ne se sont pas vendues, le castanéiculteur va utiliser diverses étapes :

1 Le trempage

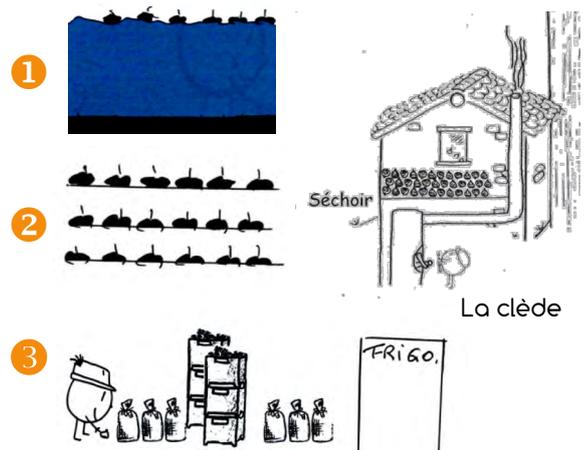
Les châtaignes sont trempées pendant 9 jours dans un bac d'eau froide. Celles qui remontent à la surface sont mauvaises.

2 Le séchage

Elles sont ensuite séchées soit sur des clayettes à l'air libre, soit dans une clède à l'aide d'un poêle.

3 La conservation

Un second tri manuel et visuel est souvent réalisé, puis elles sont mises en chambre froide.



La transformation

Les châtaignes sont des fruits délicieux.

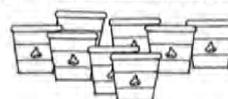
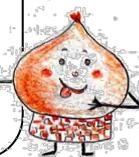
On les incise au préalable à l'aide d'un couteau. On peut les déguster grillées ou bouillies dans l'eau et faire des **marrons glacés**.



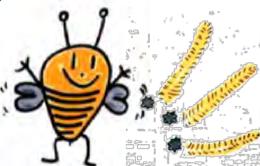
Dans son atelier, le castanéiculteur prépare la **crème de marrons**.



Au moulin, les châtaignes sèches sont transformées en **farine** pour faire du pain, des gâteaux...



Le fruit n'est pas le seul élément qui est exploité dans le châtaignier.



En juin, **les fleurs de châtaigniers** sont butinées par les abeilles qui produisent un très bon **miel** avec une couleur foncée et des saveurs aromatiques fortes.



Riche en tanin, **l'écorce du châtaignier** a longtemps été utilisée pour le traitement du cuir.

Enfin, **le bois du châtaignier** sert à faire des meubles, du parquet, de la vannerie et à se chauffer l'hiver. On fait aussi des piquets pour soutenir la vigne et des tonneaux pour le vin.



Lors de votre visite, vous pourrez visionner un film sur la filière châtaignes du Var réalisé par le SPCV d'une durée de 7 mn.

Ce support a été élaboré avec le concours de l'Union Castanéicole Alpes Provence.
www.chataignes-alpes-provence.fr

Pour approfondir :

Visite d'une châtaigneraie, en octobre et en novembre avec un guide forestier.
(cf guide jeune public p. 25)