



**UNIVERSITE DE CORSE-PASCAL PAOLI  
SERVICE COMMUN DE LA  
FORMATION CONTINUE**



**Mémoire présenté pour l'obtention du  
DU Intelligence Economique (DUIE)**

**Soutenu publiquement par  
Ghjudia Maria Defranchi**

le 1<sup>er</sup> Octobre 2018

---

**Méthodes d'Intelligence Économique appliquée à l'analyse du  
potentiel de valorisation de la châtaigneraie en Corse**

---

Jury :

M Alain Juillet M  
Philippe Clerc M  
Henri Dou



# SOMMAIRE

INTRODUCTION .....	3
1 QUELQUES ÉLÉMENTS DE CADRAGE ET DE MÉTHODE .....	5
2 LA CHÂTAIGNERAIE CORSE : UN PATRIMOINE SOUS EXPLOITÉ ET MENACÉ .....	10
2.1 La châtaigneraie corse et ses usages .....	10
2.1.1 <i>Bref historique</i> .....	10
2.1.2 <i>Espèce et variétés de châtaignier</i> .....	11
2.1.3 <i>Aire géographique</i> .....	12
2.1.4 <i>État phytosanitaire</i> .....	13
2.1.5 <i>Une châtaigneraie vieillissante en proie à diverses maladies et ravageurs</i> .....	14
2.2 La filière de valorisation de la châtaigne aujourd’hui en Corse .....	16
2.2.1 <i>Exploitations et mises en valeurs de la châtaigneraie corse</i> .....	16
2.2.2 <i>Les produits</i> .....	18
2.2.3 <i>Acteurs et coopérations</i> .....	20
2.2.4 <i>Signe de qualité et autres signes de différenciation</i> .....	23
2.2.5 <i>Programmes de soutien</i> .....	27
2.3 Potentiels inexploités valorisables.....	28
2.3.1 <i>Évaluation des surfaces et répartition géographique</i> .....	28
2.3.2 <i>Caractéristiques foncières : opportunités et freins à la mobilisation du foncier</i> ...	40
3 LA CHÂTAIGNE DANS LE MONDE : PRODUCTION, DÉBOUCHÉS ET PERSPECTIVES .....	42
3.1 La production de châtaigne dans le monde .....	
3.1.1 <i>Volumes produits et superficies exploitées</i> .....	
3.1.2 <i>Focus sur l’Europe</i> .....	
3.1.3 <i>Focus sur la France</i> .....	
3.1.4 <i>Identification de producteurs émergents</i> .....	
3.2 La consommation actuelle de châtaigne dans le monde .....	
3.2.1 <i>Où en consomme-t-on/transforme-t-on ?</i> .....	
3.2.2 <i>Quels sont ces consommations ?</i> .....	
3.3 Des marchés à conquérir .....	
3.3.1 <i>Les aliments « santé » et le sans gluten</i> .....	65
3.3.2 <i>La cosmétologie et la pharmacopée</i> .....	65
4 SYNTHÈSE AFOM EN GUISE DE CONCLUSION .....	66
BIBLIOGRAPHIE .....	69
SOURCES DE DONNÉES HORS BIBLIOGRAPHIE.....	69

## INTRODUCTION

---

Tous les diagnostics du territoire réalisés depuis vingt ans, à l'occasion des divers changements de mandature politique régionale, de chaque programmation des fonds européens, ou encore, dernièrement, du Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse (PADDUC), s'accordent sur un point : la Corse est un territoire manifestement sous occupé et sous exploité, dont l'économie est essentiellement tertiaire, marquée par la prépondérance du tourisme et une surreprésentation de l'administration (ventilation de la valeur ajoutée par secteur : 48% tertiaire marchand / 33 tertiaire marchand), mais se distingue également par le poids du BTP, stimulé par le tourisme. La Corse est championne de la consommation mais produit peu.

Cette polarisation de l'économie sur deux à trois secteurs éminemment dépendants de facteurs exogènes, place le territoire dans une situation de dépendance extrême et donc de forte vulnérabilité. Une simple grève des transports maritimes pendant quelques mois pourrait avoir des conséquences dramatiques pour le territoire :

- Plus d'approvisionnement en denrées alimentaires alors que les productions locales actuelles seraient insuffisantes pour subvenir aux besoins de la population et qu'aucun dispositif de stock stratégique n'est prévu ;
- De la même façon, plus d'approvisionnement en pétrole/fioul et gaz naturel, avec pour conséquence, l'impossibilité de subvenir à la demande énergétique et en particulier, électrique du territoire ;
- Et subsidiairement, chute des flux de touristes, ce qui, au regard du poids de l'activité dans l'économie régionale, aura sans doute des effets durables sur le territoire, bien que les conséquences sanitaires et sociales, paraissent moins graves que pour les deux premiers points évoqués.

En outre, la poursuite du développement du modèle touristique actuel, comme quasi mono-activité, ayant pour corollaire une construction immobilière débridée, est de moins en moins acceptée par la population<sup>1</sup> : conflits d'usages, difficultés d'accès au logement à des prix abordables, mais également, altération irréversible du patrimoine écologique et paysager de l'île, qui questionne quant au maintien de l'attractivité de l'île à long terme et donc à la soutenabilité de ce modèle touristique.

Aussi, à travers l'approbation du PADDUC en novembre 2015, au terme d'un parcours d'élaboration de 4 ans, les élus de la Corse ont souhaité réorienter le modèle économique de l'île pour (re)mettre l'île sur la voie du développement d'une économie plus productive, équilibrée, et qui valorise durablement les richesses naturelles de l'île.

Parmi les orientations majeures du Plan figurent donc, sans surprise, le développement de l'agriculture, avec l'objectif d'atteindre une plus grande autonomie alimentaire, mais aussi de développer les produits agricoles à forte valeur ajoutée en jouant la carte de la qualité environnementale et des labels, à l'instar de la clémentine qui a su se faire une place sur le marché national et européen.

Au-delà des orientations et objectifs inscrits dans le plan, se pose aujourd'hui la question des moyens de leur mise en œuvre et de la stratégie à adopter.

Aussi, l'objet du présent mémoire est d'éclairer modestement et au moins partiellement cette intention stratégique, pour guider le processus de décision vers le choix d'une stratégie.

---

<sup>1</sup> Sondage d'opinion réalisé dans le cadre de l'élaboration du modèle de développement en 2012

Toutefois, si certains éléments de diagnostic sont communs à l'ensemble de l'activité agricole de la région ou aux espaces inexploités, il convenait de davantage cibler l'analyse pour établir un diagnostic sérieux, tout en restant dans les formes limitées d'un mémoire universitaire.

Aussi, le choix s'est porté sur l'analyse du potentiel de valorisation de la châtaigneraie insulaire.

Le châtaignier est un arbre emblématique de Corse, présent au pourtour de tous les villages de l'intérieur, mais dont la distribution et l'occurrence ne sont pas naturelles ; elles résultent de l'exécution des stratégies passées des autorités qui se sont succédé à la tête de l'île, en particulier, de Gênes et l'Office Saint Georges, qui ont imposé la culture de cet arbre fruitier pendant plusieurs siècles.

Force est de constater, plusieurs siècles après donc, l'adaptation de cet arbre aux conditions topographiques et climatographiques de l'intérieur, et la pertinence du choix de cette essence, sans doute l'une des rares à avoir un tel potentiel productif sur ces territoires difficilement exploitables. C'est donc là le premier motif d'intérêt pour étudier les opportunités et contraintes de sa remise en valeur dans le cadre de la mise en œuvre du PADDUC.

De plus, la culture du châtaignier a déjà, à plusieurs reprises, sauvé la Corse de la famine, on pense en particulier aux deux guerres mondiales, mais déjà avant, il assurait la survie des populations. Aussi, on ne peut s'empêcher d'y réfléchir lorsque l'on s'intéresse à une stratégie de sécurisation de l'approvisionnement alimentaire de l'île.

Cependant, le XXe siècle a marqué une rupture brutale avec « la civilisation du châtaignier » : deux guerres mondiales, une chute démographique très importante pour l'île, seulement rattrapée ces dernières années au terme de quarante ans de croissance démographique, et un exode rural vers les villes littorales, qui a accru la désertion de l'intérieur (au-delà des pertes pendant les guerres et des départs pour le continent et les colonies), ainsi que le développement de maladies, ont marqué l'abandon de la châtaigneraie, voire son rejet par une génération dont l'alimentation avait été principalement basée sur la châtaigne et qui aspirait à tourner le dos à cet arbre associé à la survie pour profiter des divers produits que « la modernité » leur apportait.

Si des initiatives ont tout de même depuis été lancées pour rénover et exploiter des châtaigneraies, avec le soutien de la puissance publique, on observe cependant que le nombre d'exploitants et les surfaces exploitées restent faibles. La castanéiculture ne paraît pas attractive par rapport à d'autres spéculations agricoles, voire à d'autres métiers hors du secteur agricole, et les difficultés sanitaires rencontrées n'arrangent rien. Les corses demeurent pourtant attachés à la châtaigneraie insulaire, comme ils le sont à leur village, mais ils semblent, pour la plupart, en avoir une vision davantage patrimoniale, que productive et économique, presque comme s'il s'agissait d'un monument historique.

L'objectif est donc d'étudier si dans le contexte actuel, la châtaigneraie pourrait prendre une valeur économique supérieure à sa valeur patrimoniale, écologique et paysagère, et sa mise en valeur, participer ainsi de la stratégie de développement économique.

Pour ce faire, on rappellera dans un premier temps, de façon succincte, les principes et méthodes de l'intelligence économique appliqués au cas d'étude, puis on établira, selon ces règles, un diagnostic, en partant de l'échelle insulaire pour aller vers l'échelle mondiale, afin de mettre en évidence les atouts et faiblesses de la châtaigneraie insulaire pour sa mise en valeur économique, ainsi que les opportunités et les menaces qui se présentent.

# 1 QUELQUES ÉLÉMENTS DE CADRAGE ET DE MÉTHODE

---

L'objectif de toute démarche d'intelligence économique (IE) est d'éclairer un décideur:

- vis-à-vis d'une intention qu'il formule, d'un objectif qu'il vise, afin de lui donner tous les éléments pertinents qui permettront d'élaborer une stratégie pour atteindre l'objectif ;
- vis-à-vis d'une stratégie qui est déjà à l'œuvre et qu'il convient d'évaluer et/ou surveiller, pour anticiper les changements de contexte qui compromettraient sa réussite ou offriraient au contraire de nouvelles opportunités, et nécessiteraient de la moduler ;
- pour protéger efficacement sa stratégie, ses informations et le patrimoine à valoriser ;
- pour opter pour une communication efficace qui aura la résonance escomptée.

D'emblée, on comprend qu'il ne peut s'agir que d'une démarche itérative, qui n'aurait éventuellement de fin que si l'objectif était abandonné. Elle ne pourrait en effet être arrêtée dès que l'objectif est considéré comme atteint, car dans le monde économique en perpétuel mouvement, cela ne serait que ponctuel.

Idéalement, la démarche d'intelligence économique est évidemment mise en place dès l'amont, lorsque l'intention stratégique est formulée.

Ici, l'intention stratégique à laquelle l'on s'intéresse est de développer une agriculture productive et créatrice de richesses, et en particulier en développant la filière de la châtaigne/du châtaigne, comme cela figure dans les Plans et Programmes de développement de la Collectivité de Corse.

Aussi, le présent mémoire a pour objet de réaliser une analyse stratégique des forces et faiblesses de l'île vis-à-vis du développement de cette filière, et des opportunités et menaces internes à l'île ou bien externes (autres régions, pays, continents), afin d'évaluer le marché, les débouchés, les concurrents et partenaires potentiels, et d'identifier les avantages concurrentiels du territoire.

Ces éléments, une fois synthétisés, doivent permettre de construire une stratégie efficace, d'arrêter les choix stratégiques et de définir un plan d'actions. Il s'agira alors d'intelligence stratégique. Des axes de stratégie seront proposés en conclusion.

La démarche itérative d'intelligence économique et stratégique obéit au cycle suivant :

## 1. Cadre de la recherche :

Il s'agit de définir l'objet, son étendue (taille de la recherche), les éléments recherchés, les sources visées ;

L'objectif est ici de réaliser un diagnostic de la filière castanéicole corse : son ampleur, son état, les entraves juridiques à sa mobilisation (maîtrise foncière, morcellement«), son accessibilité, son niveau et ses formes d'exploitation, son potentiel d'expansion, ses usages, ses dispositifs de protection et de valorisation, ses débouchés actuels et potentiels, ses acteurs«

Cela suppose de sortir du cadre régional pour étudier comment la filière s'inscrit dans le contexte national, européen et mondial de la production/transformation/commercialisation de la châtaigne afin d'identifier plus précisément ses atouts et faiblesses, ainsi que les opportunités susceptibles de s'offrir à elle mais également les menaces qui pourraient l'impacter.

Les éléments recherchés doivent permettre d'éclairer les acteurs de la filière et les décideurs politiques quant à la stratégie à adopter et mettre en œuvre pour atteindre l'objectif de valorisation de ce patrimoine, comme visé par les plans et programmes de développement de l'île.

## 2. Réflexion prospective :

On imagine à ce stade un changement de contexte plausible qui changera la donne par rapport à la valorisation de la châtaigne corse, tel que des nouvelles techniques permettant de révolutionner la culture de la châtaigne ou sa transformation, ou des nouveaux usages/comportement de consommation, ou encore une nouvelle réglementation qui pourrait impacter le marché.

Pour ce faire, on peut notamment surveiller les axes de recherches ainsi que les brevets, afin d'anticiper les changements majeurs qui auront un impact sur la filière.

Au-delà d'imaginer la modification des marchés à venir, liées à des évolutions inéluctables, la réflexion prospective permet également de réfléchir aux chocs de rupture qui pourraient être provoqués via une stratégie d'influence efficace pesant sur les décisions politiques.

### Axes prospectifs envisagés :

a) La progression du marché de l'alimentation sans gluten et le développement de nouveaux produits à base de châtaigne, en particulier salés, pour prendre une part significative de ce marché.

Les produits sans gluten, très difficiles à trouver il y a une vingtaine d'années, ont désormais envahi les supermarchés pour répondre à une demande croissante, liée en particulier à l'augmentation ou la meilleure détection des intolérances au gluten (maladie coeliaque) et des allergies/sensibilités au gluten. Si les chiffres varient de façon importante d'une étude à l'autre et qu'il est difficile d'apprécier la qualité de ces études, dont aucune n'apparaît publiée par des organismes de référence en matière de santé publique, il y a néanmoins consensus sur les points suivants :

- La prévalence de la maladie est plus importante dans les Pays du Nord, en particulier en Europe et aux Etats-Unis (quasiment nulle en Asie) ;
- Les cas diagnostiqués représenteraient la partie émergée de l'iceberg ;
- La maladie coeliaque est passée du statut de maladie digestive rare du nourrisson à celui de maladie systémique fréquente touchant tous les âges de la vie.

Aussi, longtemps vu comme la base alimentaire de la survie des populations pauvres, la châtaigne pourrait voir sa valeur économique décoller.

b) La décision politique de sécuriser l'approvisionnement alimentaire du territoire et de faire produire suffisamment sur l'île pour assurer l'autonomie alimentaire de l'île et la constitution de stocks stratégiques en cas de crise, qui se traduirait par une politique volontariste foncière, d'installation ~~d'agriculteurs~~, de financement massif de restructuration et renouvellement des vergers, et d'outils de production et transformation, aurait sans aucun doute un effet levier sur le développement de la culture de la châtaigne et la filière de

transformation/commercialisation.

Ils sont partagés par l'Association Française de Formation Médicale Continue en Hépatogastro-Entérologie

- c) Dans le champ également des politiques publiques, une politique protectionniste de l'Union Européenne interdisant l'entrée de végétaux étrangers, en réaction aux pestes végétales et nuisibles importés sur le territoire via le commerce international de végétaux, qui portent atteinte tant aux productions agricoles qu'aux équilibres écologiques et à la biodiversité) et en prévention de nouvelles menaces sanitaires qui ne manqueront pas d'arriver, aurait évidemment un très fort impact sur les productions agricoles dans le périmètre de l'Union Européenne et sur le développement de la culture de la châtaigne pour satisfaire le marché actuel et compenser les déficits d'importation, et prendre une part dans le marché du sans gluten.

La mise en place d'une stratégie d'influence peut permettre d'induire ces décisions.

3. **Recherche effective** : il s'agit là de balayer le maximum d'informations et de données en lien avec le sujet d'étude, en recourant à des outils d'optimisation des recherches le cas échéant, et en visant à multiplier les sources pour fiabiliser les informations ; cela suppose au préalable une bonne compréhension des contenus, permettant de dégrossir le sujet et de procéder à des recherches ciblées par mot-clé.

Sont recherchés pour les besoins de ce mémoire, les données et informations relatives :

- aux volumes de production en Corse, en France, en Union Européenne, dans le monde ;
- aux superficies cultivées ;
- aux imports/exports de châtaignes ;
- aux usages de la châtaigne ;

4. **Traitement des données et informations recueillies, en recourant là aussi, au maximum à des outils d'optimisation :**

- a. pour cibler les contenus pertinents et les recouper plus facilement,
- b. qualifier et classer les sources, en fonction de leur niveau d'expertise, de fiabilité et d'intérêt,
- c. mais également, pour préparer le suivi dans le temps et simplifier les prochaines itérations.

Outils principalement mobilisés pour optimiser le recueil et le traitement de données :

- recherches larges avec Google « classique », Google avancée et Google Scholar, ainsi que [scoop.it](http://scoop.it), et utilisation des outils de traduction pour éviter toute méprise et faciliter les recherches dans les pays producteurs ;
- carrot2 : recherche via divers mots clés pour visualiser les informations de manière groupée par sujet, facilitant le recoupement d'informations ;
- recherche dans les applications et bases de données en ligne :

- o De l'INPI (Institut National de la Propriété Intellectuelle) pour identifier les marques liées à la valorisation de la châtaigne en Corse et ailleurs ;
- o Des brevets relatifs à la châtaigne ou à sa culture sur le site de l'Office Européen des brevets ([worldwide.espacenet.com](http://worldwide.espacenet.com)) via l'outil de recherche



avancée : dans le domaine de la chimie pour les cosmétiques et industries agro-alimentaires, dans le domaine de l'ingénierie et de la mécanique pour les innovations dans le domaine de la production.

- o De la Food Alimentation Organization (FAO) pour les données relatives à la production et au commerce mondial de châtaigne ;
  - o Du portail de la commission européenne relatif aux signes de qualité du secteur alimentaire pour garantir l'origine et les conditions de fabrication des produits, et aider à les identifier.
  - o De scanR, « moteur de la recherche et de l'innovation » et de l'Opendata Enseignement supérieur recherche et innovation, créés par le ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation, afin d'identifier les acteurs impliqués dans la recherche sur le territoire
- Collecte de données auprès des acteurs concernés ou en ligne, notamment sur l'open data national ([data.gouv.fr](http://data.gouv.fr)) et exploitation via les systèmes de gestion de bases de données, les systèmes d'information géographique, ou plus simplement pour les données statistiques pour leur exploitation sous forme de tableau croisé dynamique sur excel :
- o Parmi les bases de données citées ci-dessus qui permettent le téléchargement et le traitement personnel des données : la FAO, ScanR
  - o Bases de données de l'IGN telles que la BDTPOPO (données qui permettent de produire la carte topographique de l'IGN), la BDForrt,« afin de procéder aux recoupements spatiaux et statistiques, et de produire les cartes ;
  - o Déclaration de surfaces exploitées au titre de la Politique Agricole Commune ;
  - o Inventaires de la châtaigneraie ;
  - o «

## 5. Analyse

À l'issue des quatre premières étapes qui ont guidé la démarche, les informations sont analysées et recoupées.

C'est essentiellement la partie analyse que l'on retrouve dans le présent mémoire (cf. chapitre 2 et 3).

## 6. Synthèse

Une synthèse dressant la liste des atouts, faiblesses, opportunités et menaces (AFOM) est réalisé pour dresser un bilan clair, à l'issue de l'analyse, du diagnostic effectué, et guider efficacement les décisions stratégiques (cf. Chapitre 4).

## 7. Diffusion :

- a. Il s'agit de diffuser les informations recueillies et l'analyse qui en est faite à tous les acteurs concernés de près ou de loin par la valorisation de la châtaigne (acteurs directs de la filière ou susceptibles de le devenir, et leurs organes de représentation, décideurs politiques, organismes de recherche, acteurs de la surveillance et la préservation de l'environnement«), afin d'obtenir en retour leurs avis critiques, qui permettront d'en apprécier la pertinence ; dans une optique de protection et

d'influence, cela peut supposer de distinguer les informations à diffuser en fonction des acteurs.

- b. Il s'agira également dans le cadre de la mise en place du cycle de l'intelligence économique dans le domaine de la valorisation de la châtaigne, de relayer les dernières informations stratégiques susceptibles d'avoir une influence sur la filière (découvertes de la recherche, innovation, nouvelles menaces) et impliquant une éventuelle adaptation de la stratégie en cours d'exécution.

Dans ce cadre et afin de faciliter les itérations, des outils peuvent être développés pour faciliter la diffusion continue et le recueil en retours des avis.

## 8. Protection

Mise en place d'un dispositif de sécurité efficace qui doit viser à protéger :

- Les productions originales de l'île : réflexion sur les marques et signes de qualité ;
  - Les données, la recherche et les innovations ;
  - Le capital productif : lutte et prévention des menaces de tout type
- Ce système de protection implique une veille et un système d'alerte permettant de réagir efficacement.

L'intelligence stratégique suppose également de définir une stratégie d'influence afin par exemple :

- De favoriser la consommation, de nouveaux usages et marchés, en ciblant les transformateurs et les consommateurs.
- De protéger la filière ; on peut penser notamment, en lien avec la prospective décrite ci-avant, à viser une réglementation stricte des importations de produits végétaux pour préserver les essences locales et leur culture.

Cette dimension sera abordée exclusivement en conclusion du mémoire.

## 2 LA CHÂTAIGNERAIE CORSE : UN PATRIMOINE SOUS EXPLOITÉ ET MENACÉ

---

### 2.1 LA CHÂTAIGNERAIE CORSE ET SES USAGES

---

#### 2.1.1 Bref historique

S'il est avéré que le châtaignier était une essence naturellement présente en Corse<sup>3</sup>, cependant sa fréquence et sa distribution géographique sont le résultat de campagnes de plantation qui ont débuté avec l'ère Pisane au XI<sup>e</sup> siècle et sont étroitement liées aux conflits qui n'ont cessé de frapper la Corse jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle.

C'est en effet avec les pisans que commence la culture du châtaignier dans la micro région de la Castagniccia à laquelle elle laissera plus tard son nom.

L'œuvre est ensuite poursuivie et amplifiée sous la domination génoise.

Si Grnes conquiert la Corse en 1284, elle mettra plusieurs siècles à assoir son autorité. Ce n'est qu'au terme de deux siècles et demi de conflits, et d'un bref passage de la Corse sous

occupation française (1553-1559), qu'elle décidera de soumettre l'île à un régime d'exploitation sévère.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, par diverses ordonnances, en 1548, 1584, 1619, 1626, 1646 et 1699, elle impose, par une politique coercitive, la plantation de châtaigniers, ainsi que celle de quatre autres espèces : le figuier, le laurier, l'olivier et la vigne :

- L'ordonnance de 1548 impose à tous les propriétaires et fermiers de planter chaque année quatre arbres fruitiers, dont le châtaignier, sous peine d'amende ;
- Celle du 12 novembre 1619 fait obligation, à chaque propriétaire ou tenancier, de planter au moins dix arbres ;
- Celle du 2 décembre 1626 impose aux nobles de faire semer une centaine de châtaigniers dans chacune de leurs circonscriptions ; les plants obtenus sont destinés à être transplantés dans des terrains favorables ;
- Celle du 25 janvier 1646, exige de planter dix arbres avant la fin du mois de mai, les arbres devant être protégés du bétail.

Si les textes ne parlent pas uniquement du châtaignier, seul le châtaignier est pourtant planté dans le massif du Nord-Est et la Haute Corse prend une avance considérable dans le développement de la culture du châtaignier.

C'est essentiellement à cette époque que l'on doit l'étendue actuelle de la châtaigneraie et que la Castagniccia doit son nom.

Cette politique a eu un tel impact que lors de l'inventaire du Plan Terrier, réalisé entre 1770 et 1796, il est fait état de 35 442 hectares de châtaigneraie dont 31 500 pour le seul département du Golo (vérification qui reste à faire en compilant les données du Plan).

---

³Les travaux de palynologie prouvent l'indigénat du châtaignier : les analyses palynologiques réalisées dans la tourbière du lac de Crena attestent la présence de châtaignier pendant la glaciation wumienne (au quaternaire)

Jusqu'à la révolution industrielle, l'expansion de la châtaigneraie coïncide avec un accroissement de la population, dont elle est le facteur clé. Elle rend possible l'autarcie des villages et permet un important élevage. La vaine pâture est pratiquée après la récolte pour tous les animaux des villages ainsi que pour les animaux des bergers itinérants.

La plantation des châtaigniers imposant la clôture, elle induit rapidement le partage des terres communales, accentuant l'évolution vers la propriété privée et modelant ainsi les découpages fonciers.

Ainsi, le châtaignier a remplacé, en partie, dans les régions de montagne, les céréales ; son expansion a transformé les paysages, les habitudes alimentaires, la gestion du foncier, les modes de vie, « toute une culture, déterminant ce qui est couramment appelé aujourd'hui, « la civilisation du châtaignier ».

### **2.1.2 Espèce et variétés de châtaignier**

Les châtaignes produites en Corse proviennent de variétés locales de l'espèce *Castanea sativa* Mill., propre à l'Europe, et de cultivars locaux de l'espèce *castanea sativa*, 44 au total : Aligialincu, Ariata, Arizinca, Bastelicacciu, Campana, Campanari, Campanese, Carpinaghja, Chijina, Faretu, Frisgiata, Furcutone, Giallu, Giucatohju, Ghjentile, Ghjentilone, Insetu, Insetu petrinu, Insetu pinzutu, Insitina, Leccia, Nocella, Macedia, Marrunaghja, Minuta, Morianinca,

Murasgione, Palatina di Monte, Palatina Prunaccia, Petra, Petra Ferrigna, Pianella, Pilosa, Pitrina, Povaru Pa, Radacampana, Radulacciu, Rossa, Rossa canale, Rossa pilosa, Rossuccia, Rossula, Russella, Russina, Terra, Magnese, Tighjulana ou Teghja, Tricciuta, Venachese, Vicu, Zittimi.

Au cours des siècles, seules ont été retenues les variétés de châtaignes répondant aux critères de sucrosité et d'épluchage à sec, afin de fabriquer une farine de qualité.

Cette sélection a abouti à des variétés particulièrement adaptées à une transformation en farine très sucrée, elles sont en effet :

- tardives (mi-octobre), permettant le plus possible de bénéficier de l'ensoleillement ;
- à forte déhiscence (la taille des arbres de plusieurs mètres de hauteur impose la chute naturelle des fruits) ;
- à faible teneur en humidité (<10%).

Vis-à-vis du développement de produits salés et d'une prise de marché dans la production d'aliments sans gluten, la sucrosité de la châtaigne corse pourrait peut-être considérée comme un désavantage. En outre, sa teneur en sucre et son absence de gluten font qu'elle lève mal et par exemple, le pain obtenu ne se conserve pas plus d'une semaine. Pour y remédier, il faut couper la farine.

Toutefois, cela peut être recherché, comme ça l'a été autrefois dans la sélection de ces châtaignes pour accompagner certains plats. De plus, la plupart des pâtes alimentaires sans gluten proposée dans la grande distribution sont généralement obtenues à partir d'un mélange de farine, donc cela peut également être envisagé s'agissant de farine de châtaigne, si le sucre était un problème.

Enfin, le principal usage actuel étant sucré (marrons glacés, crème/confiture de châtaigne, pâtisseries«), cela constitue aujourd'hui plutôt un avantage gustatif

### **2.1.3 Aire géographique**

L'aire géographique de distribution du châtaignier est assez vaste.

Elle se caractérise par :

- des sols acides (pH oscillant entre 4 et 6) et pauvres en calcaire (moins de 4%), l'espèce étant calcifuge ;
- des sols dotés d'une bonne réserve utile et riches en éléments fins ;
- un climat subméditerranéen avec des températures moyennes annuelles comprises approximativement entre 10 °C et 13 °C, avec des précipitations de 800 à 1 500 mm et une saison sèche estivale assez longue
- une altitude comprise entre 400 et 1 200 m, bien que dans certaines situations géographiques telles que des vallons humides et frais, la châtaigneraie peut être implantée au-dessous de 400 m

*« Le châtaignier est un arbre des régions tempérées. Peu sensible aux rigueurs de l'hiver, il l'est davantage aux gelées tardives du printemps. Il redoute les vents violents et desséchants comme la forte insolation.*

*Il est plus exigeant pour l'hygrométrie : il nécessite au minimum 700 mm par an, un printemps et une fin*

*d'été humide, période où commence son cycle végétatif et où l'amande prend sa forme définitive. Il prospère bien et les récoltes sont bonnes dans une atmosphère printanière chaude et humide et une ambiance automnale sèche et douce.*

*Ses aires de prédilection se situent au-dessous de 800 m, particulièrement entre 400 et 800 m. L'altitude aidant, la Corse lui permet d'atteindre 1 200 m. Il y trouve des températures favorables, tandis que la forte pluviosité des moyennes et hautes vallées cristallines et schisteuses explique qu'il puisse atteindre dans ces zones son plein développement.*

*L'aire du châtaignier englobe l'essentiel des régions climatiques de la Corse ; n'en sont exclues que les marges littorales et la haute montagne. Deux zones altitudinales lui conviennent tout particulièrement :*

- *La zone du climat méditerranéen, jusqu'à 600 m environ. C'est le climat typiquement insulaire, qui couvre 62 % de la superficie. Le châtaignier prospère partout ; dès 50 m on le trouve dans le cap Corse, sur le revers de la Casinca, dans les petites vallées de la plaine orientale. Il ne débute que vers 100 m sur le versant occidental, vraisemblablement du fait du vide des plages de jadis.*
- *La zone du climat méditerranéen d'altitude, de 600 à 1 200 m environ. C'est la grande zone de la châtaigneraie, notamment entre 600 et 800 m, et localement sur le versant occidental à 900 m. Elle s'étend sur 26 % du pays et demeure, comme la montagne corse typique, défrichée, utilisée, habitée. L'altitude reprend ses droits, apportant une touche de continentalité, perceptible dans la croissance des amplitudes quotidiennes, mensuelles, annuelles et dans la rigueur de l'hiver, avec son manteau de neige, et où l'été n'est plus qu'une saison sèche, tandis que l'automne conserve des températures élevées dont s'accrochent fort bien les bogues prêtes à éclater »<sup>4</sup>.*

---

<sup>4</sup>Cahier des charges de l'AOP farina castagnina corsa, chapitre 6., « éléments justifiant le lien avec le milieu géographique »

#### **2.1.4 État phytosanitaire**

La châtaigneraie corse est vieillissante. Comme rappelé au paragraphe 2.1, certains châtaigniers ont été plantés au XI<sup>e</sup> siècle, notamment en Castagniccia et la majeure partie de la châtaigneraie actuelle a été plantée au XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècle.

L'abandon de la châtaigneraie au début du XX<sup>e</sup> siècle l'a laissée en proie aux maladies qui se développaient alors, chancre de l'écorce et maladie de l'encre, introduits en France via l'importation de matériel végétal et à l'enfrichement, qui asphyxie les vergers et fait peser un risque important d'incendie.

La châtaigneraie est un verger ; elle se doit d'être entretenue, sans quoi elle se dégrade et dépérit.

Le chancre du châtaignier est une maladie causée par un champignon pathogène (*Cryphonectria parasitica*). Ce champignon fait partie des 100 espèces exotiques invasives les plus néfastes du monde d'après l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN). *C. parasitica* pénètre d'abord dans les tissus de l'écorce puis dans ceux du bois, et les nécrose. Cela conduit à un dysfonctionnement hydrique qui provoque la mort des parties aériennes de l'arbre. Cette maladie réduit fortement la production des vergers et des taillis, en affectant les branches structurantes (charpentières) d'arbres centenaires ou de jeunes plants, en se développant au pied des arbres et en faisant échouer les greffes. *C. parasitica*, originaire d'Asie, a été introduit aux États-Unis en 1904 et y a causé l'élimination du châtaignier américain (*Castanea dentata*) des forêts naturelles de la côte Est. Introduite en Europe peu

après, l'impact de cette maladie a également été très sévère sur le châtaignier européen (*Castanea sativa*).

En 1995, après 20 ans de lutte biologique, un programme de recherche sur le chancre du châtaignier a été initié à la station de Pathologie Végétale de l'Inra de Bordeaux et se poursuit depuis 2003 à l'Unité mixte de recherche BIOGECO. Ce programme a été réalisé en étroite collaboration avec plusieurs organismes : la Fédération de Défense des Cultures de la Gironde, la Chambres d'agriculture d'Ardèche, de Corse-du-Sud et de Lozère, l'Union Languedoc-Roussillon des Associations castanéicoles, Invenio , le CTIFL et le Département Santé des Forêts du Ministère en charge de l'Agriculture. Il a permis de redéfinir les mélanges de souches hypovirulentes à utiliser et d'établir une licence de savoir-faire avec l'entreprise BIOTISA qui commercialise ces mélanges. Une nouvelle méthode d'application du produit a également été mise au point et les différents types viraux et modes de transmission du virus ont été caractérisés.

L'ensemble de ces travaux a permis de raisonner, à court et long terme, les modalités de la lutte biologique contre le chancre du châtaignier. Désormais, cette maladie est bien maîtrisée et même si son incidence est forte dans les vergers et taillis du Sud de la France, elle ne cause plus de dégâts majeurs.

Après la relance de la culture dans les années 80 (cf. paragraphe ci-après), et la remise en état d'une partie de la châtaigneraie, les surfaces exploitées ont cru, jusqu'à l'arrivée du cynips du châtaignier, insecte ravageur venu du Japon, qui a coupé la dynamique en cours et fait chuter les productions (cf. paragraphe ci-après).

Sur les arbres fragilisés par l'abandon et les maladies, les arbres peuvent périr. Il n'y a pas encore d'inventaire exhaustif des effets du cynips, et il faudra attendre quelques années pour constater les bénéfices de la lutte sanitaire via l'introduction d'un parasite *torymus sinensis*.

Aujourd'hui, la relance de la culture doit nécessairement s'accompagner, outre la lutte sanitaire, par un plan de renouvellement des vergers.

À cet effet, le projet européen castanea a été lancé, en 2007, fruit du partenariat du foyer rural de Bocogano avec la chambre d'agriculture de Corse du Sud et la pépinière départementale, avec pour objectif de produire, en 2010, 1500 plants de châtaigniers des variétés reconnues par l'AOP Farina Castagnina Corsa les plus aptes à la production de châtaignes et indemnes de maladies et de gales du cynips. Les greffes ont pu être réalisées en 2010.

Le partenariat entre les chambres d'agriculture et la pépinière devenue territoriale s'est poursuivi et élargi.

En 2015, cinq ans après l'arrivée du cynips, le groupement régional des producteurs et transformateurs de châtaignes et marrons corse vise la mise en terre de 450 plants par an jusqu'en 2020.

Le Plan de Développement Rural de la Corse permet le financement de la rénovation de châtaigneraies. Depuis son adoption, un peu plus de 300 ha ont été rénovés.

Par ailleurs, dans le cadre du projet européen INNOLABS<sup>5</sup> et du Plan de Développement du Massif du SIVOM Seve In Grentu, une des actions pilote vise à rénover d'anciens vergers de châtaigniers abandonnés sur les communes d'Evisa, Cristinacce et Marignana, et à créer une unité de transformation pour les opérations de décorticage et de mouture des châtaignes. Les châtaigneraies visées sont pour la plupart accessibles et mécanisables, ce qui est un atout stratégique pour la production. Dans ce cadre, 900 châtaigniers sont traités et rénovés. La superficie récoltée était de l'ordre de 20 ha auxquels s'ajoutent les 25 ha du programme de rénovation.

La création de l'unité de transformation est achevée. Cette modernisation de l'outil de production doit contribuer à améliorer la productivité et poursuivre, en l'amplifiant, l'effort de rénovation. Le budget global de l'action est de 170 000€, financé à 100% dans le cadre du PDRC. Mis en perspective d'autres budgets et actions de la Collectivité de Corse, par exemple les aménagements de ronds-points, la somme paraît relativement modeste pour un tel projet et laisse donc croire que la massification de l'opération et son extension à d'autres territoires serait faisable financièrement, sous réserve d'une politique volontariste, rendue prioritaire, d'un fléchage budgétaire cohérent, et qu'il y ait des candidats à l'exploitation, ce qui suppose des actions de communication et plus globalement d'influence.

De surcroît, le projet se situe sur le périmètre syndical de l'Association Syndicale Libre d'Insitina regroupant le foncier au régime forestier sur les 3 communes concernées (Cristinacce, Evisa et Marignana), ce qui facilite l'installation de nouveaux producteurs.

### **2.1.5 Une châtaigneraie vieillissante en proie à diverses maladies et ravageurs**

L'âge moyen de la châtaigneraie européenne est estimée

---

<sup>5</sup>Projet européen du Programme transfrontalier Italie-France Marittimo cofinancé par le FEDER (fonds de développement régional) sous l'objectif de coopération territoriale européenne. Le projet INNOLABS a pour objectif de proposer le développement de modèles innovants de gouvernance locale en vue de la mise en œuvre des politiques territoriales.

### 2.1.5.1 Le cynips du châtaignier

Le Cynips est apparu pour la première fois en France en 2007, en forêt, au niveau du Col de Tende ; il, est resté dans un premier temps limitée au département des Alpes Maritimes.

Fin 2009 puis courant 2010, les nombreux foyers détectés dans la région Rhône-Alpes ainsi qu'en Corse, notamment en vergers de production fruitière, ont entraîné une vive inquiétude pour la profession castanécicole. Les

vergers fruitiers de châtaigniers en production représentent 7 746 hectares (Agreste, 2014) concentrés

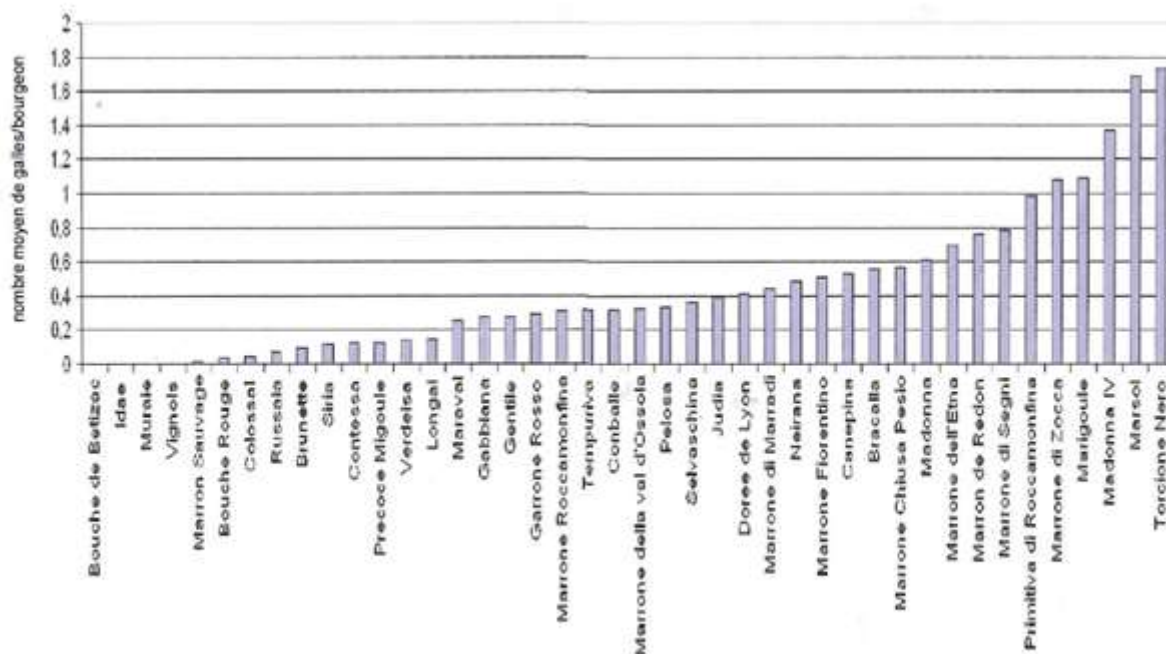
principalement sur les zones Ardèche-Cévennes-Var-Corse dans le Sud-Est et Périgord-Limousin Quercy

dans le Sud-Ouest. Les chutes de productions fruitières de l'ordre de 60 à 80 %, enregistrées dans le Piémont italien suite à la contamination par le cynips, laissent présager le risque d'une réduction importante de la production européenne dans les décennies à venir. Face à cette situation, un

Comité de pilotage national Cynips, initié par le Syndicat National des Producteurs de Châtaignes, a permis de mobiliser l'ensemble des partenaires de la recherche, de l'expérimentation, du développement technique et de la surveillance sanitaire du territoire, pour développer des axes de recherche et d'expérimentation prioritaires.

Au-delà de la production nationale de châtaignes, l'enjeu de cette mobilisation s'étend au devenir de la châtaigneraie forestière, qui, avec une superficie de 1 million d'hectares, représente près de la moitié de la surface mondiale de la châtaigneraie à bois (Source : Forêt Privée Française).

**Sensibilité variétale – Données du Creso de Boves (Cuneo), Région du Piémont**



Source : FREDON



## LE CHANCRE DE

Cette maladie a été signalée la première fois à New York en 1904. Dans quelques dizaines d'années la maladie allait se répandre dans tout le territoire des Etats Unis d'Amérique. L'introduction du pathogène en Europe s'est produite par importation de bois américain contaminé. Les premiers dégâts ont été constatés en Italie en 1938 à partir de la Ligurie (lieu de contamination: port de Gène).

Le champignon responsable du «chancre de l'écorce» appartient à la Classe des Ascomycètes: *Cryphonectria parasitica* (ou *Endothia parasitica*) qui atteint toutes les parties de l'arbre, le tronc, les branches, les rameaux et même les «bogues» (it. riccio); seulement les feuilles sont exemptes de l'attaque du champignon. Les symptômes se manifestent par la formation sur l'écorce de taches de forme irrégulière, couleur orange. En dessous de l'écorce on aperçoit une masse feutreuse couleur crème. Sur les rameaux adultes se forment des taches longitudinales légèrement enfoncées. Dans ces points se forment même des déviations de la direction d'accroissement. Sur le tronc et les branches l'écorce est

fissurée, elle se soulève et se détache en bandes. Dans les fissurations apparaissent des petites boules rouge-orange: ce sont les picnides du champignon. La partie de l'arbre supérieure au chancre va dessécher rapidement. L'infection des arbres sains est provoquée par l'inoculation des spores dans les blessures, à l'insertion des branches et dans les points de greffe (châtaigner à fruits). Enfin les spores germent et le mycélium se développe en forme d'éventail en dessous de l'écorce. C'est ainsi que le flux de la sève élaborée est empêché

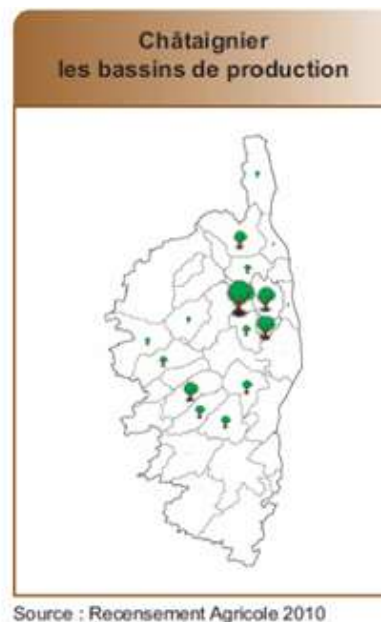
et les branches supérieures dessèchent. On a essayé de combattre le chancre de l'écorce par l'utilisation de porte-greffes chinois et japonais, résistants à la maladie. Un moyen de lutte est la transformation des châtaigneraies à fruits en taillis, plus résistants au chancre.

## 2.2 LA FILIÈRE DE VALORISATION DE LA CHÂTAIGNE AUJOURD'HUI EN CORSE

### 2.2.1 Exploitations et mises en valeurs de la châtaigneraie corse

Évolution fruits à coques	1970	1979	1988	2000	2010
Nombre d'exploitations	2 431	1 460	440	286	192
Surfaces (en ha)	4 172	2 574	1 221	2 021	1 752
dont châtaignes	nd	nd	660	1 280	1 130
dont amandes	nd	nd	140	660	540
Production châtaignes (en t)	nd	nd	630	1 430	790
Production amandes (en t)	nd	nd	300	700	270

Sources : Agreste - Recensements agricoles 1970 à 2010



Les chiffres	2012	2013	2014	2015	2016
<b>Les producteurs</b>					
<b>Nombre d'opérateurs de la filière</b>	<b>78</b>	<b>79</b>	<b>78</b>	<b>76</b>	<b>78</b>
dont nombre de déclarations de récolte en AOP	67	46	45	63	63
dont nombre de transformateurs en AOP	50	49	38	46	47
dont nombre de producteurs labélisés en agriculture biologique	46	46	49	46	49
<b>Surfaces (en ha)</b>					
<b>Surface totale (SAA)</b>	<b>1 195</b>	<b>1 200</b>	<b>1 170</b>	<b>1 170</b>	<b>1 320</b>
dont surfaces totales en AOP	594	606	610	613	632
dont surfaces productives en AOP	349	200	447	459	463
dont surfaces labélisées en agriculture biologique	792	860	866	862	900
<b>Quantités produites (en tonnes)</b>					
<b>Production régionale de châtaignes récoltées (SAA)</b>	<b>637</b>	<b>432</b>	<b>150</b>	<b>172</b>	<b>209</b>
dont tonnage de châtaignes récoltées AOP	280	196	136	140	175
<b>Tonnage de farine de châtaigne AOP produite</b>	<b>70</b>	<b>49</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>39</b>
<b>Prix moyen en € HT/kg</b>					
Châtaignes fraîches	0,85	0,90	1,00	2,88	...
Farine de châtaigne AOP, départ exploitation	8,00	9,00	9,00	13,00	13,00
Farine de châtaigne AOP, commerces	10,00	12,00	12,00	20,00	15,00

Sources : Agreste-SAA, DDC AOP Farina Castagnina Corsa - Farine de Châtaigne Corse, Agence BIO

D'après le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée Farina Castagnina corsa, la superficie de la châtaigneraie exploitée représentait au moment de sa rédaction en 2005/2006 environ 2 000 ha sur 25 000 à 30 000 ha de châtaigneraie identifiés à la fin des années 70 dans la carte produite par la SODETEG pour le service régional de l'agriculture et de la forêt, et la production de châtaignes se situait en moyenne à 1 000 tonnes par an.

Entre 1988 et 2006, l'activité castanéicole a doublé, avec une augmentation tant de la surface de châtaigneraies en production, du rendement à l'hectare, que du nombre de producteurs.

Cela a notamment été permis par un plan de rénovation de la châtaigneraie financé par le Contrat de Plan État-Région (CPER), qui a permis, sur la période 1994-1999, la rénovation de plus de 6 000 arbres, sur 254 ha, permettant d'atteindre un peu plus de 1200ha de vergers récoltés en 2000 (cf. tableau ci-dessus).

Aussi, la tendance au moment de la demande de l'appellation d'origine protégée farine de châtaignes corse<sup>2</sup> farina castagnina corsa, soit avant l'arrivée du Cynips du châtaignier et malgré les maladies déjà présentes, était à la hausse : en 2005, environ 2000ha étaient exploités.

Cependant, la statistique agricole annuelle montre l'impact de la propagation du cynips à partir de 2009 qui non seulement a stoppé la dynamique de progression des surfaces récoltées, constatée jusque alors, mais surtout, entraîne une chute de la production.

2014 marque la plus mauvaise récolte depuis la relance de la filière avec seulement 150 tonnes de châtaignes récoltées (contre 1430 tonnes en 2000).

Les dernières statistiques (2015, 2016) montrent néanmoins que les lâchers de *torymus* initiés en 2011 commencent à avoir des effets.

En effet en 2016, d'après la Statistique Agricole Annuelle (SAA<sup>2</sup> source AGRESTE), la production de châtaigne observe une légère hausse par rapport à 2015 et 2014 :

- la production de châtaigne s'élève à 209 tonnes et 1320 hectares sont récoltés ; soit 2,6% de la production nationale (7982 tonnes récoltées en vergers purs dont 1500 tonnes dirigées vers la transformation) et 16% des vergers exploitées à l'échelle nationale ;

- 900 hectares font l'objet d'une exploitation biologique (+4% par rapport à 2015) par 49 producteurs ;
- 464 ha sont récoltés en AOP (sur un peu plus de 600ha déclarés en AOP) par 78 producteurs, pour une production de 39 tonnes de farine de châtaigne, soit un tiers de la production atteinte en 2010 (110t ) et un peu plus de 10% de la production de farine qui était observée au moment de la demande d'AOP.

Les professionnels estiment qu'il faudra encore sept ans pour revenir à 90% de la production avant l'arrivée du cynips.

S'agissant des conduites d'exploitation, on observe d'une part que l'âge moyen des castanéculteurs s'était rajeuni entre 1980 et 2005 mais est désormais reparti à la hausse, et d'autre part, que la profession s'est féminisée.

Par ailleurs, la châtaigneraie est également mobilisée pour le pacage des troupeaux, en particulier porcins pour le nourrissage à base de châtaigne, mais également ruminants pour la pousse de l'herbe.

Si l'on se réfère aux déclarations de surfaces dans le cadre de la politique agricole commune de l'Union Européenne (référentiel parcellaire graphique), la châtaigneraie entretenue par des porcins ou petits ruminants représente près de 3250 ha.<sup>6</sup>

L'élevage en finition sous châtaignier et/ou sous chênes est un critère des Appellations d'origine protégée « jambon sec de Corse-Prisuttu », « Lonzu ou lonzo de Corse » et « Coppa di Corsica ou Coppa de Corse ».

## 2.2.2 Les produits

### 2.2.2.1 Produits alimentaires

La châtaigne, qui a longtemps souffert d'une image de misère, commence à redorer son blason grâce à ses vertus diététiques et l'attention de plus en plus grande portée par les consommateurs sur les aliments « santé ». Il est vrai que de plus, son coût actuel, en particulier pour les produits issus de sa transformation (farine, crème/confiture, marrons glacés) n'est plus vraiment compatible avec la notion de misère.

Cependant l'utilisation de ces vertus pour la communication et le marketing est insuffisante et pourrait largement être améliorée.

L'essentiel de la production de châtaignes est destinée à la transformation en farine AOP (84% de la récolte totale ; cf. tableau présenté ci-avant), ce qui permet une meilleure rémunération des castanéculteurs, au regard de la valorisation comparée du fruit et de la farine de châtaigne AOP. Lors de l'établissement du cahier des charges de l'AOP, le prix au kg constaté de la farine de châtaigne s'élevait à entre 7 et 10€ le kilogramme. En 2012, il avoisinait les 14€. Dernièrement, et consécutivement à la chute des productions, il est monté à 20€/kg et tout est commercialisé très rapidement, ce qui explique qu'à ce jour la communication et le marketing soient peu développés.

À l'échelle nationale, la production destinée à la transformation représente 19% de la production totale.<sup>7</sup>

<sup>6</sup>Source SIG du RPG 2016 téléchargé sur [data.gouv.fr](http://data.gouv.fr) et exploité sous ArcGIS

<sup>7</sup>SAA 2016 - AGRESTE

À côté de la farine, divers autres produits à base de châtaignes sont commercialisés, presque exclusivement dans le domaine alimentaire et les boissons : châtaignes fraîches et sèches, bières et liqueurs, crèmes et confitures, marrons glacés, biscuits, pâtisseries, foie gras«

En Corse, la châtaigne et sa farine sont « fêtées » plusieurs fois dans l'année à travers des foires, notamment:

- la Journée du marron, qui se déroule à Evisa en novembre. Journée qui a vu la création de la Confrérie de la châtaigne et du marron à l'occasion de ses dix ans, en 2003 ;
- « A Fiera di a Castagna », la Foire de la châtaigne de Bocognano en décembre, dédiée à la châtaigne, et ses dérivés, a été créée il y a vingt ans et joue un rôle majeur dans le renouveau de la filière castanéicole. La plus importante des foires de l'île attire chaque année 30 000 visiteurs.

Les recherches effectuées par ailleurs soulignent les propriétés de conservateur alimentaire naturel d'extraits de châtaigne.

#### *2.2.2.2 Produits cosmétiques et pharmacopée*

L'usage pour la fabrication de cosmétiques est anecdotique à ce stade en Corse malgré les propriétés reconnues de la châtaigne pour la fabrication de cosmétiques hydratants, protecteurs et antioxydants, voire cicatrisants (antioxydants polyphénols et flavonoïdes, vitamines B et C, oligoéléments, minéraux, «).

Sur environ une trentaine de producteurs de cosmétiques insulaires, on identifie seulement :

- La marque « Kyrnella » basée à Murzu, qui produit un baume après rasage à base de châtaignes, une crème purifiante et matifiante, ainsi qu'un sérum contour des yeux ;
- La marque « Isula » qui produit une eau de toilette à base de châtaignes
- La marque « les simples et divine » produit un savon saponifié à froid à base de châtaignes.

La liste n'est sans doute pas exhaustive. Ces producteurs de cosmétiques à base de châtaignes ne sont pas référencés par le Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et de Marrons Corse. En outre, le défaut d'organisation de la filière cosmétologique en Corse ne permet pas d'identifier facilement l'ensemble des produits à base de châtaignes de façon exhaustive.

Il est certain que la baisse des productions a mis un frein au développement de nouveaux produits, qu'ils soient alimentaires ou cosmétiques.

Toutefois, afin de préparer la reprise de la production et de diversifier les produits, un travail de recherche sur les propriétés chimiques spécifiques des variétés corses de châtaigne permettrait de prendre de l'avance sur le développement de produits cosmétiques à base de châtaigne et de nouer des partenariats avec les producteurs de cosmétiques corses qui se développent de plus en plus, et la recherche.

#### *2.2.2.3 Bois*

Troisième essence feuillue de France après le chêne et le Hêtre, le châtaignier occupe en France 740 000 hectares pour un volume sur pied de 118 million de mètres cube.

Traditionnellement employé pour les charpentes, les planchers, les meubles, la FCBA (institut technologique Forêt Cellulose Bois-construction Ameublement), avec le soutien financier de BOISLIM, DRAAF Limousin, région Limousin et France Bois Forêt, a lancé en 2013 une démarche de qualification du châtaignier pour son utilisation en construction<sup>8</sup>.

Le châtaignier fait désormais partie des essences reconnues par les normes constructives (norme NF B53-801 classement d'aspect des sciages de châtaignier).

L'étendue de la châtaigneraie corse (cf. 2.3) et la perspective de restructuration des vergers, notamment par élagage, et de renouvellement, par remplacement des pieds, permet d'imaginer la valorisation du bois, comme bois d'œuvre, voire comme bois énergie à défaut de filières de valorisation constituées.

### 2.2.3 Acteurs et coopérations

Différents acteurs locaux ou nationaux jouent un rôle ou sont susceptibles de jouer un rôle dans le développement de la filière castanéicole corse.

- x En premier lieu, les producteurs et transformateurs et leurs instances de représentation :
  - Le Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et de Marrons Corse (GRPTCM), syndicat d'exploitant agricole créé en 1991, dont l'objet est l'organisation, la coordination et la défense des intérêts des acteurs des producteurs et transformateurs, de la culture du châtaignier à la transformation et à la commercialisation.

Bien que la liste des membres soit en ligne, on ne sait pas, pour chacun, s'il est producteurs, transformateur ou bien les deux. Le contact pris trop tardivement avec le groupement et au moment de leur campagne terrain pour effectuer les bilans avec les exploitants, n'a pas permis à ce stade d'obtenir les informations nécessaires à l'analyse. Il semble en première approche que les confiseurs, glaciers, biscuiteries ou encore producteurs de confitures de l'île qui utilisent et valorisent la châtaigne corse n'y soient pas représentés.

Les éléments d'analyse présentés dans ce mémoire pourront leur être diffusés afin qu'ils puissent réagir, rectifier, compléter certains points ou cibler des sujets qui mériteraient d'être davantage creusés.

Afin d'être le plus efficace et stratégique possible, une association interprofessionnelle doit rassembler tous les acteurs de la filière, y compris lorsqu'ils existent les acteurs de l'emballage, du commerce et de la distribution, ainsi que ceux qui développent les plants (pépinières) voire des outils spécifiques de productions.

---

<sup>8</sup>FCBA, « une campagne pour qualifier le châtaignier »

Pour ce faire, il est nécessaire de communiquer auprès des acteurs non adhérents qui auraient intérêt à l'être, sur les objectifs et missions de l'organisation interprofessionnelle et d'échanger sur le partage des objectifs.

- L'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa », créé en 2001 pour porter le projet de reconnaissance en AOP, puis promouvoir et protéger l'appellation.
  - L'Association d'Organisation de Producteur de Fruits de Corse (AOPn Fruits de Corse)
  - L'InterBio Corse (IBC ex CIVAM Bio), association à vocation interprofessionnelle de l'agriculture biologique ;
  - Les chambres d'agriculture (2A, 2B, régionale) ;
  - Les syndicats de jeunes agriculteurs
  - Le syndicat national des producteurs et transformateurs de châtaignes, créé en 2014
- x Les laboratoires, instituts de recherche et autres organismes de recherche et expérimentation, qui travaillent sur la reconnaissance des spécificités des variétés de châtaigne, la lutte contre les maladies et le cynips, l'adaptation au réchauffement climatique..
- L'INRA, investi depuis 60 an dans le recensement des variétés de châtaigne résistantes aux maladies et parasites, la création de nouvelles variétés résistantes et de nouveaux porte-greffe.
  - **Le Corsic'agropole**, créé sur financements européens, il a pour ambition de mettre en synergie les acteurs scientifiques, techniques et économiques pour dynamiser le développement des filières en arboriculture et viticulture de Corse Il a pour missions :
    - o D'encourager l'innovation scientifique et technique dans le secteur agricole végétal ;
    - o De Faciliter le transfert des innovations issues de la recherche et de l'expérimentation auprès des organismes de développement et de formation et des professionnels agricoles ;
    - o De valoriser l'activité de ses membres auprès du monde professionnel et du grand public à l'échelle régionale, nationale et internationale.

**Il regroupe quatre acteurs dont trois figurant dans la présente liste : l'INRA, l'AREFLEC, le CRVI (centre de recherche en viticulture, et le CIVAM Bio Corse.**

Sont par ailleurs membre de son conseil d'administration : le CIRAD (le Centre de Coopération International en Recherche Agronomique (CIRAD) et l'Association d'Organisation de Producteur de Fruits de Corse (AOPn Fruits de Corse)

- Laboratoires de l'Université de Corse
- Association régionale d'expérimentation sur les fruits et légumes en Corse (AREFLEC), qui a notamment travaillé, en ce qui concerne la châtaigne sur le suivi