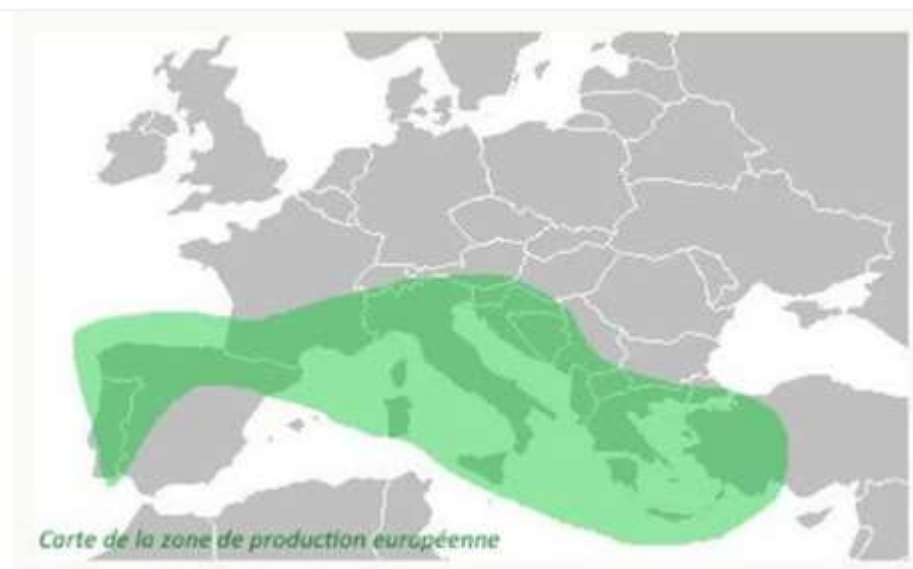


La production Européenne

source FAOSTAT



Source : Livre Blanc de la Châtaigne européenne 2017, AREFLH

Source : Livre Blanc de la Châtaigne européenne 2017, AREFLH

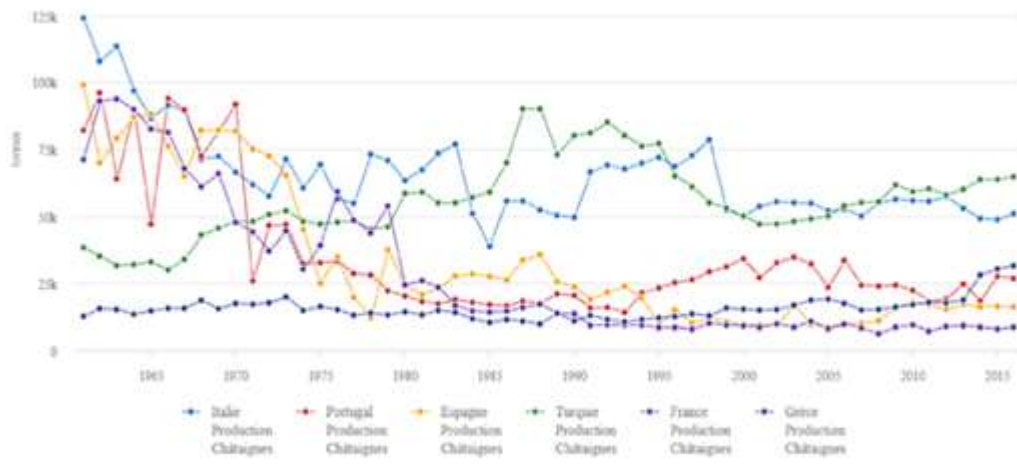


Au total, la production en Europe, en 2016, s'élève à 143 256 tonnes, dont 94% proviennent de l'UE, et plus précisément des cinq pays précédemment cités : Italie, Grèce, Portugal, Espagne, France.

D'après le livre blanc de la châtaigne 2017, les données de la FAO ne tiendraient pas compte de la chute de production constatée en Italie suite à l'invasion du cynips et qui se situerait, à dire d'experts repris dans le livre, entre 20 000 et 25 000 tonnes. Toutefois, les données exploitées de la FAO et figurée ci-dessous, un peu plus récentes que celles du livre blanc, montrent bien une chute de la production de châtaigne en Italie en 2015, mais plutôt de l'ordre de 10 000 tonnes, la plus grosse chute étant observée en 2000 (-28 000 tonnes).

Principaux producteurs en Europe

source FAOSTAT



En Europe, la récolte des châtaignes est réalisée entre les mois d'octobre et décembre, à l'automne, elles arrivent donc sur le marché après les récoltes asiatiques.

La production est issue essentiellement de vergers (multi)centenaires situés en 600 et 1000m d'altitude qui connaissent donc pour une part, un dépérissement naturel lié à l'âge, comme dans toute culture arboricole non renouvelée. Plusieurs variétés de l'espèce sativa sont cultivées. Comme on l'a vu, le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), « farina castagnina corsa », en vise une cinquantaine ne serait-ce que dans le périmètre de cette AOP.

Outre l'importante déprise, la châtaigneraie européenne exploitée fait face à de nombreuses difficultés liées à la propagation de maladies et ravageurs, auxquelles l'espèce sativa est particulièrement sensible par rapport aux autres espèces cultivées en Asie (cf. 3.3).

En dépit de ces difficultés, qui ont largement contribué à diminuer les productions depuis 1961, on observe un léger regain de production depuis 2010 malgré l'invasion du cynips et ses conséquences sur les rendements, preuve qu'une dynamique est à l'œuvre et aussi, que la lutte sanitaire s'organise et porte ses fruits.

En effet :

- Des programmes de restructuration des châtaigneraies par élagage sévère ont permis le maintien, voire la remise en production, dans beaucoup de régions européennes, comme en Corse ;
- Des programmes de renouvellement sont également en cours dans des vergers existants pour remplacer les arbres morts ; ils s'appuient sur des programmes de recherche et d'expérimentation pour identifier des porte-greffes tolérants aux maladies et adaptés aux conditions de production en zones sèches ;
- Des campagnes de lutte biologique contre le ravageur cynips à travers l'introduction d'un auxiliaire de lutte, le *torymus sinensis*, financées grâce à des publiques, et notamment aux fonds européens (PDRC), et des appels aux dons (Ardèche, Corse).

En outre, on observe dans plusieurs régions européennes la mise en œuvre de programmes de plantation de nouveaux vergers de châtaigniers :

- À partir des variétés locales, comme dans le cas du nord du Portugal qui voit ainsi sa production nationale progresser significativement au cours des 10 dernières années.
- À partir de variétés hybrides de *C. crenata* (Japon), *C. sativa* (Europe) et *C. mollissima* (Chine, Corée), créées en France par l'INRA dès les années 1960 pour lutter contre la maladie de l'encre. Le programme de création se poursuit aujourd'hui dans la région de Bordeaux (collaboration INRA, CTIFL, INVENIO). Ces variétés sont en fort développement.

Un verger nouveau a été développé avec ces variétés (Marigoule et Bouche de Bétizac), principalement dans le sud-ouest de la France et plus récemment dans les autres régions européennes.

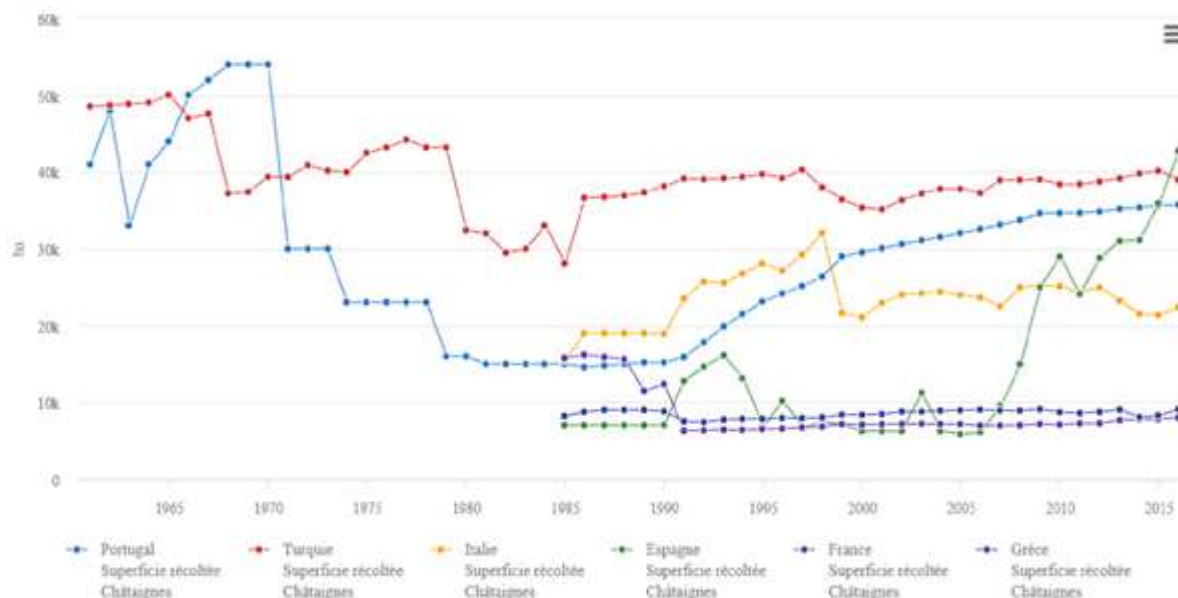
Il faudra impérativement réfléchir aux implications dans le cadre d'éventuelles stratégies de reconnaissance d'aires d'appellation ou de certification qui permettraient de démarquer les productions européennes de ses concurrentes, et au regard des AOP déjà reconnues, comme celles de l'Ardèche ou de la Corse, qui excluent les variétés hybrides.

- Dans des plantations récentes et modernes, sur des terrains de moyenne ou basse altitude, voire de plus en plus, sur des terres planes, permettant la mécanisation. Les

cultures sont

alors ordonnées, et spécialement planifiées pour la production de fruits comme n'importe quel verger en arboriculture optimisée. Les variétés actuellement cultivées produisent des fruits de gros calibre destinés au marché en frais. De nouvelles variétés sont à même d'être développées (exemple Belfer) pour approvisionner l'industrie de la transformation.

Évolution des surfaces cultivées
Incidence des programmes de restauration et renouvellement
Source : FAOSTAT



Le graphique montre notamment les augmentations significatives de surfaces cultivées en Espagne et au Portugal.

Au regard des superficies déjà plantées de châtaigniers non exploitées, certes âgés, que l'on a pu montrer en première partie pour la Corse, et donc du potentiel d'accroissement de la mise en culture, de la situation similaire indiquée dans les diagnostics de différentes régions et dans le livre blanc de la châtaigne 2017 de l'AREFLH, ne serait-ce qu'en France (Ardèche, Périgord) mais également en Italie, en Espagne, au Portugal, il y a de quoi augmenter très largement les superficies cultivées en Union Européenne, et surtout, les productions.

Toutefois, face au mastodonte Chinois, la question se pose de savoir s'il y aurait les débouchés pour ces productions, et sous quelles conditions ?

Le cas échéant, la Corse peut-elle y prendre part ou y-a-t-il trop de concurrence sur ce créneau pour que ce soit surmontable ?

Pour tenter de répondre à ces questions, il faut s'intéresser à la consommation de la châtaigne dans le monde :

- Où s'écoule la production Chinoise ?
- Quels sont les utilisations de la châtaigne actuelles et potentielles futures ?
- Quels avantages concurrentiels possibles pour la Corse, la France et l'UE

afin de rivaliser avec les autres producteurs ?

3.1.3 Focus sur la France

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.

7982 tonnes de châtaignes sont produites en France en 2016 sur une superficie d'environ 8 000 ha (SAA- Agreste), dont 1500 tonnes destinées à la transformation. On observe une diminution depuis 2014 (2017 résultats provisoires)

	2000	2010	2012	2014	2016	2017p
<i>Châtaigne</i> <i>en milliers de tonnes</i>	9	9	9	9	8	6

Deux AOC/AOP ont été reconnues, en 2006 pour la farine de châtaigne corse et en 2011 pour la châtaigne de l'Ardèche.

Des dossiers sont par ailleurs en cours pour l'obtention d'une AOC/AOP pour la châtaigne des Cévennes et d'une IGP pour le Sud Ouest.

Un label rouge « Marron » a été obtenu en 2015 au bénéfice de de l'organisme de défense et de gestion Union interprofessionnelle Châtaigne Périgord, Limousin, Midi-Pyrénées (UICPLM).

Suite à l'apparition du cynips 2007 et à la contamination des autres régions, la lutte s'est organisée et s'est coordonnée au plan national à partir de 2010, avec la création d'un comité de pilotage national.

Principales zones de production françaises.
Moyenne 2010-2013. Part de la production nationale.

Source : CTIFL

Régions	%
Sud Est	
Ardèche	46
Lozère	8
Gard	6
Drôme	3

Sud Ouest	
Dordogne	10
Charente	4
Lot	4
Corrèze	3
Tarn et Garonne	2

Corse	
Haute Corse	3
Corse du Sud	2

Les chiffres de la production cultivée (France)	
Département	Surfaces (Ha)
Ardèche	5 000
Dordogne	1 500
Corse	1 000
Corrèze	950
Lozère	800
Gard	650
Var	630
Charente	420
Hérault	125
Alpes Maritimes	80
Drôme	75
Alpes de Haute Provence	70
Lot	400
Haute-Vienne	400
TOTAL	12 100

Extrait du livre blanc de la châtaigne 2017 de l'AREFLH

Le syndicat national des producteurs de châtaignes a par ailleurs été créé en 2014

3.1.4 Identification de producteurs émergents x

Amérique Latine

Parmi les pays qui apparaissaient, dans les tableaux présentés précédemment, dans le bas de notre classement des producteurs, deux se démarquent en Amérique Latine :

- La Bolivie, que l'on ne peut plus qualifier de producteur émergent, puisqu'elle occupe la 2^e place des producteurs avec 84 467 tonnes produites par an, représentant quasiment à elle seule, la production de l'Amérique Latine qui figurait précédemment dans les graphiques comparant la production dans le monde.

Assez curieusement, il n'en est pas fait mention dans le livre blanc du châtaignier, ni parmi les principaux producteurs, ni même parmi les producteurs émergents, alors que le Chili est mentionné.

Pourtant, depuis le milieu des années 80, la Bolivie a multiplié par 3 ses surfaces récoltées et par 3,5 sa production.

On peut donc difficilement ignorer une telle dynamique et un tel niveau de production.

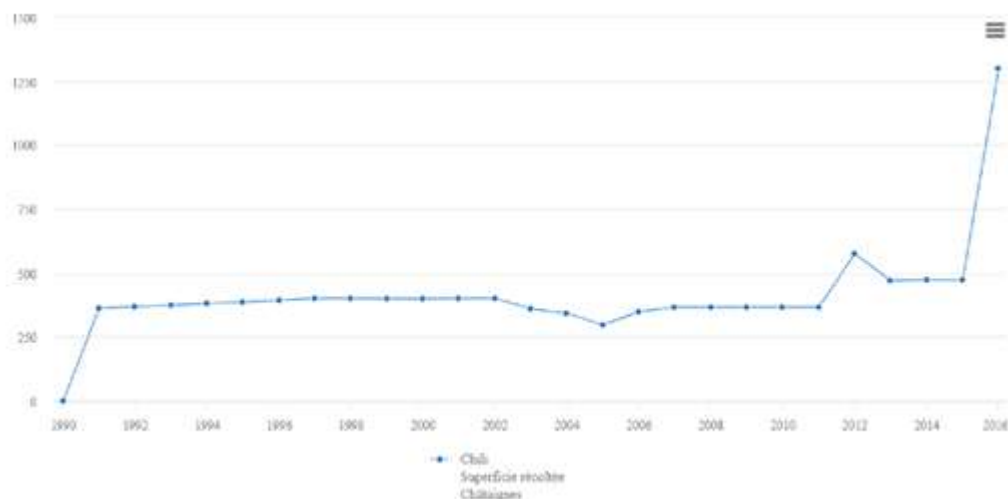
- Le Chili, qui s'il reste encore parmi les petites producteurs avec 3000 tonnes produites en 2016, se distingue par sa croissance, partie de rien : depuis 2000, il a ainsi presque multiplié par 10 sa production en mettant 1300 ha en cultures, après une augmentation très significative en 2016.

Il s'agit d'une initiative d'opérateurs privés qui ont entrepris depuis une petite dizaine d'années de constituer un verger à partir d'hybrides de variétés françaises, avec l'objectif d'exporter au Brésil et au Japon.

Il conviendra donc de voir ce qui s'y passe dans les années à venir.

Superficies récoltées au Chili

Source FAOSTAT



La Bolivie associée au Chili pourrait donc devenir rapidement un pôle de production concurrent au pôle européen.

Pour le savoir, il convient de mieux connaître les marchés : Qui importe ? Qui exporte ? Où les châtaignes produites sont-elles consommées ?

Par ailleurs, bien que l'on ne trouve pas de statistiques relatives aux productions de ces pays dans les bases de données statistiques de la FAO, le livre blanc de la châtaigne 2017, pointe

l'Australie et les États Unis comme pays producteurs émergents ; ils méritent donc que l'on s'y intéresse

x États-Unis ² Amérique du Nord

Les châtaigniers américains *C. dentata*, qui constituaient l'espèce dominante des forêts de l'Est des États Unis, ont été décimés au début du XXes par le chancre de l'écorce du châtaignier (*Cryphonectria parasitica*), originaire d'Asie où les Chktaigniers de l'espèce *molissima* lui sont résistants. Ce dernier a été introduit accidentellement via l'importation de bois asiatique.

Depuis plus d'un siècle, les chercheurs visent à restaurer l'espèce.

En 1989, l'American Chestnut Fondation (ACF) a lancé un programme de restauration à partir d'hybridation de châtaigniers chinois et américain afin d'obtenir la résistance au chancre, et d'essais de plantations.

En 2005, un châtaignier a d'ailleurs été planté dans le jardin de la Maison Blanche et il résiste pour le moment à la maladie.

Au-delà de l'objectif de réparer une catastrophe écologique, l'objectif de production arboricole est clairement affiché.

Des initiatives privées émergent avec l'ambition affichée de conquérir le marché américain *a minima*. Des pépinières privées développent ainsi des plants et font la promotion de la filière.

En 2016, l'American chestnut fondation répertorie 680 sites de plantation établis sur environ 1 183 acres (478 ha). Les plantations sont situées sur des terres privées et publiques et sont gérées par un large éventail de volontaires et de partenaires. Les responsables des vergers sont responsables de l'établissement et de la maintenance de leur site, même si la section locale peut fournir un appui dans la mesure du possible.

D'après le site internet d'une pépinière américaine spécialisée dans la commercialisation de variétés hybrides, il y aurait environ 1000 ha de vergers de châtaigniers. Considérant, d'après cette entreprise, que les États-Unis importent 20 millions de dollars de châtaigne chaque année, il y a toute une économie à développer.

Il est assez difficile de savoir où en sont actuellement les plantations.

Quoiqu'il en soit, en parallèle du développement ambitionné de la *castanea dentata*, pour ressusciter l'espèce américaine, des vergers développent des variétés étrangères telles que la variété française hybride créée par l'INRA « bouche de Betizac » recensée en Californie et qui approvisionne le marché local. Cela peut d'ailleurs interroger sur la protection des produits de la recherche française au service de la sécurisation de sa filière castanéicole, même si face au désastre écologique qu'a subi les États Unis, il est assez logique que des programmes d'échanges internationaux aient été mis au service de la réparation de ce préjudice écologique, avant d'être économique.

En 2016, on constate que le Canada a aussi lancé son programme de rétablissement du châtaignier d'Amérique au Canada.

x Australie

D'après l'association Chestnut Australian Inc. dont l'objet est le développement de l'industrie de la châtaigne en Australie, 1200 tonnes de châtaignes fraîches sont produites en Australie, de mars à juillet.

Les châtaignes ont été introduites pour la première fois en Australie par des migrants pendant la ruée vers l'or des

années 50. L'arrivée d'immigrants grecs et italiens après la Seconde Guerre mondiale a entraîné une augmentation des plantations. L'industrie commerciale de la châtaigne a été établie depuis les années 1970 et il existe environ 300 producteurs de châtaignes en Australie.

Les châtaignes sont produites dans la région montagneuse du Nord Est de Victoria, ainsi qu'à l'Est de Melbourne.

Zones de production

Zones de production



La filière de la châtaigne semble particulièrement bien organisée au travers de l'association Chestnut Australian Inc. qui forme les producteurs, assure la promotion, très efficacement, de la filière et la diffusion des informations, et au-delà permet de connecter producteurs et acheteurs. Elle joue également un rôle dans la représentation de la filière auprès du gouvernement et fait le lien avec la recherche et l'industrie. C'est donc un modèle assez exemplaire.

Elle regroupe les producteurs, les emballeurs, les grossistes, les exportateurs, les chercheurs et les détaillants. Tous les acteurs de près ou de loin liés à la mise en valeur de la châtaigne.

Le niveau de production est encore faible, inférieur au Chili mais semble devoir être surveillé.

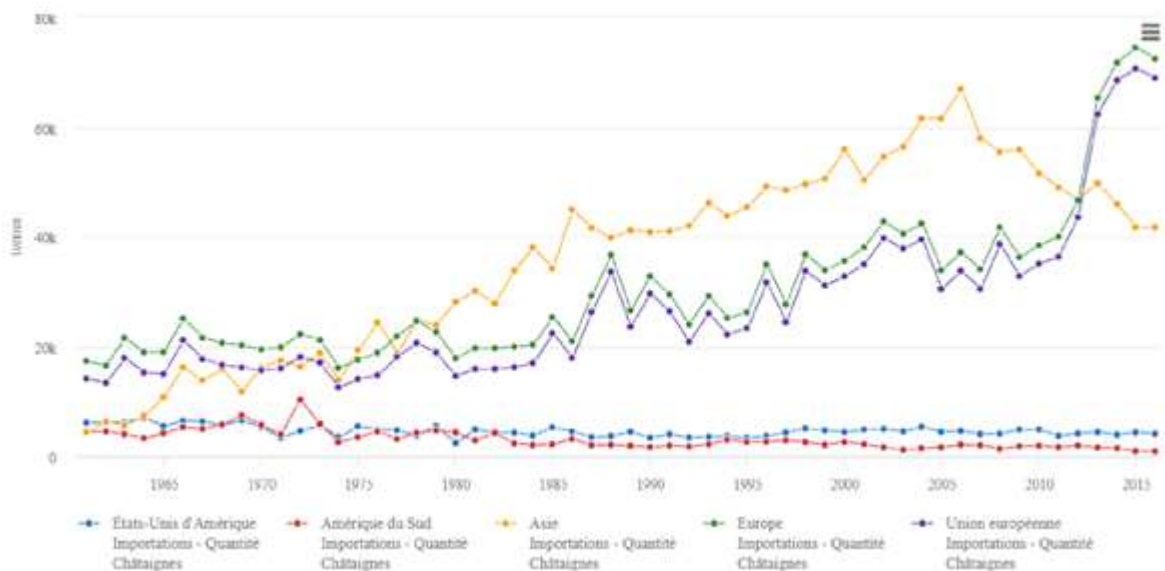
3.2 LA CONSOMMATION ACTUELLE DE CHÂTAIGNE DANS LE MONDE

3.2.1 Où en consomme-t-on/transforme-t-on ?

Afin de comprendre le marché de la châtaigne, il est nécessaire, en premier lieu, de s'intéresser aux importations et exportations, toujours en exploitant les données statistiques de la FAO.

Importation de châtaignes dans le monde de 1961 à 2016

Source : FAOSTAT

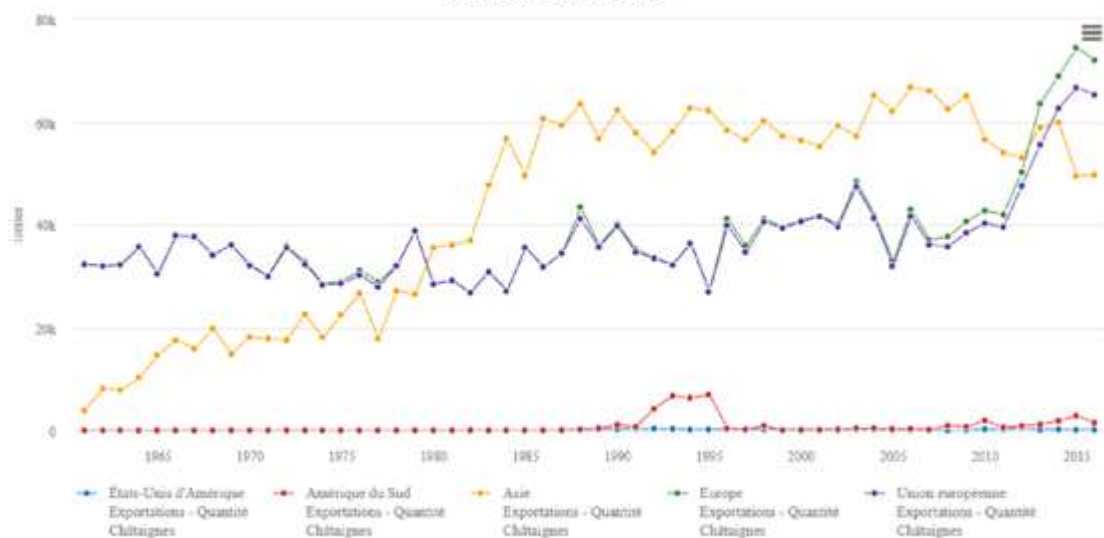


Les plus importantes se font en Europe, quasi intégralement en Union Européenne. Les pays de l'UE importent l'équivalent de la moitié de ce qui est produit dans le territoire : 68 922 tonnes en 2016.

Un peu plus de 40 000 tonnes sont par ailleurs importées dans des pays d'Asie.

Exportation de châtaignes dans le monde de 1961 à 2016

Source : FAOSTAT



Les grands secteurs géographiques où les pays exportent, sont les mêmes que ceux où les pays importent : l'Asie et l'Europe. Il faudra observer, dans le détail, les échanges à l'intérieur de ces zones et à l'extérieur, pour apprécier ce qu'il en est.

x *Classement des principaux importateurs en 2016, au-dessus de 1000 tonnes*

<i>En tonnes</i>	2013	2014	2015	2016
TOTAL	124 397	125 414	124 388	121 142
Italie	32 036	38 903	32 060	37 016
France	7 609	5 726	11 463	8 750
Chine, continentale	11 842	9 938	6 766	7 262
Japon	10 483	7 921	7 083	7 156
Chine, Taiwan Province	4 586	5 036	5 340	6 045
Allemagne	4 315	5 285	6 120	5 126
Thaïlande	5 314	5 260	4 982	4 815
Etats Unis d'Amérique	4 422	3 959	4 352	4 112
Espagne	2 999	2 633	3 942	3 314
Liban	3 026	2 576	2 758	3 174
Suisse	2 494	2 561	2 860	2 676
Hongrie	1 295	2 191	2 126	2 391
Émirats arabes unis	3 033	3 093	2 802	2 208
Autriche	1 528	1 894	1 938	1 988
République de Corée	2 197	1 919	1 620	1 977
Pays-Bas	2 695	2 152	3 126	1 913
Israël	1 711	1 972	1 989	1 781
Arabie saoudite	2 009	2 509	1 654	1 743
Jordanie	1 473	1 262	1 774	1 653
Royaume-Uni	1 979	1 538	2 046	1 615
Canada	1 648	1 534	2 160	1 595
Slovénie	1 898	2 208	2 279	1 502
Portugal	3 254	2 866	1 832	1 292
Belgique	483	495	911	1 019

Parmi ces vingt-quatre premiers importateurs, on compte dix pays de l'UE (Royaume Unis exclu), dont 4 des 5 producteurs : la France et l'Italie qui occupent les deux premières places, l'Espagne et le Portugal. Seule la Grèce n'apparaît pas.

Toutefois, on note que les importations du Portugal diminuent d'année en année, ce qui coïncide avec l'augmentation des productions du pays.

x *Classement des principaux exportateurs en 2016,*

			2015	2016
			128 785	125 066
<i>au-dessus de 1000 tonnes</i>				
<i>En tonnes</i>	2013	2014	34 646	32 916
Total général	125 094	133 635	18 052	20 020
Chine, continentale	39 067	35 626	18 186	19 793
Espagne	13 690	16 039	15 104	12 996
Portugal	16 153	19 459	5 567	8 337
Italie	14 148	12 910	4 527	4 760
			1 736	1 402
			1 932	1 169
			1 786	1 021

Turquie	5 166	11 481
République de Corée	12 285	10 001
Albanie	4 148	3 606
Grèce	1 650	4 362
France	3 716	3 440
République dominicaine	1 317	2 647
Chili	1 095	1 875
l'ex-République yougoslave de Macédoine	1 627	1 303
Slovénie	1 747	1 864
Allemagne	726	1 314

2 836 1 432

On y retrouve là aussi de nombreux pays de l'Union Européenne, y compris la Slovénie et l'Allemagne qui ne sont pas ou quasiment pas producteurs.

On observe que même si la Chine est le premier exportateur, elle exporte assez peu par rapport à ce qu'elle produit, et ses exportations ont tendance à diminuer dans le temps.

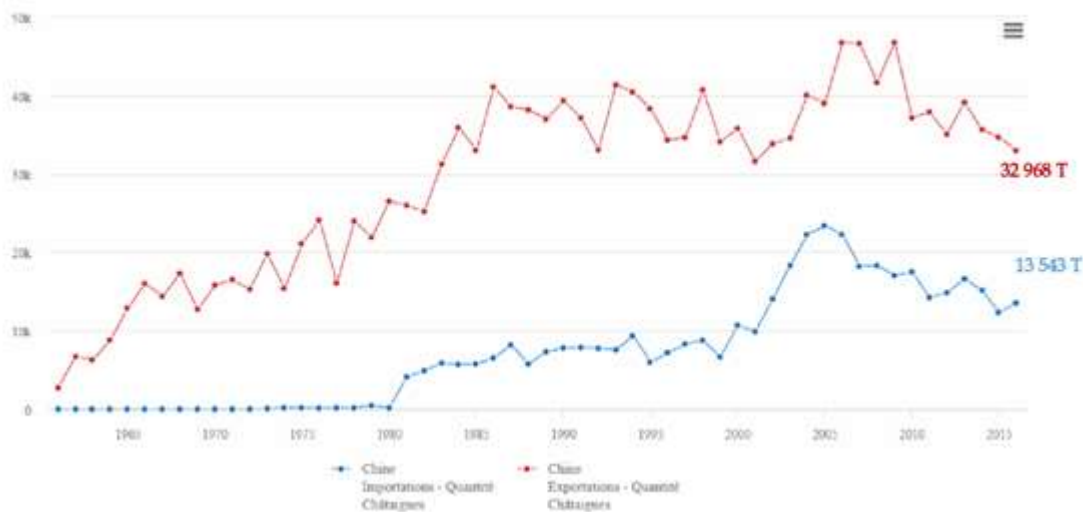
Parmi nos producteurs émergents, on retrouve ici le Chili, dont les exportations sont quasiment égales voire supérieures à ces productions selon les années.

En revanche, la Bolivie exporte très peu (2T en 2016), dont les cultures paraissent destinées à son propre marché

x Détail Chine

Évolution des imports/exports de châtaigne en Chine

source FAOSTAT



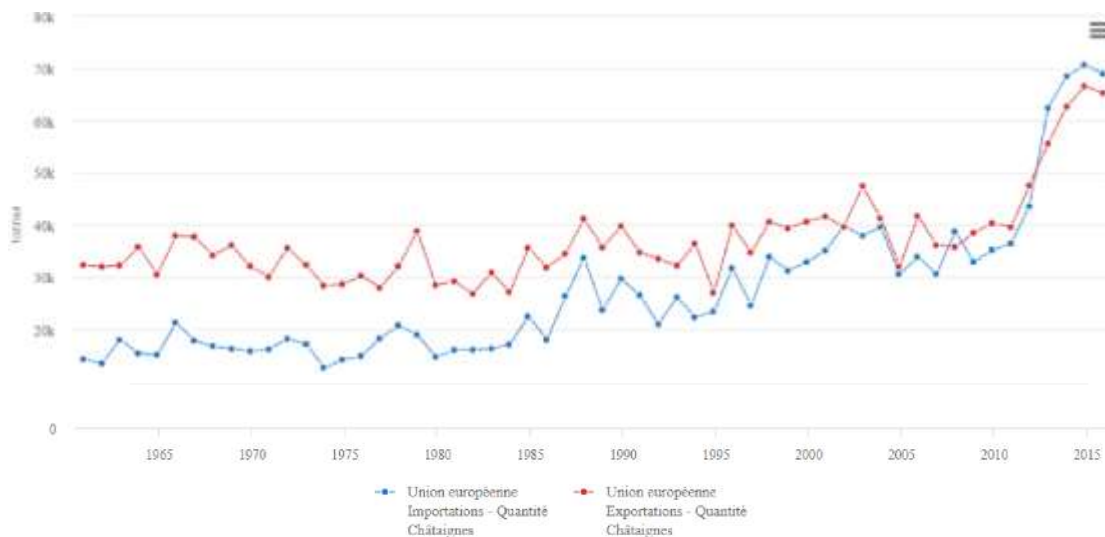
On s'aperçoit que l'essentiel de ce que la Chine produit est tourné vers son propre marché : sur les 1,8 millions de tonnes châtaignes qu'elle produit, elle n'en exporte en effet que 32 968 tonnes (soit 1,7% de la production) et importe même encore 13 543 tonnes.

La châtaigne occupe une place importante dans la culture culinaire asiatique, chinoise ou encore japonaise. Elles sont en Chine un aliment de base des populations paysannes, comme ça été le cas en Europe, avec des productions familiales en autoconsommation. Elles sont aussi consommées par les populations urbaines sous forme de produits transformés.

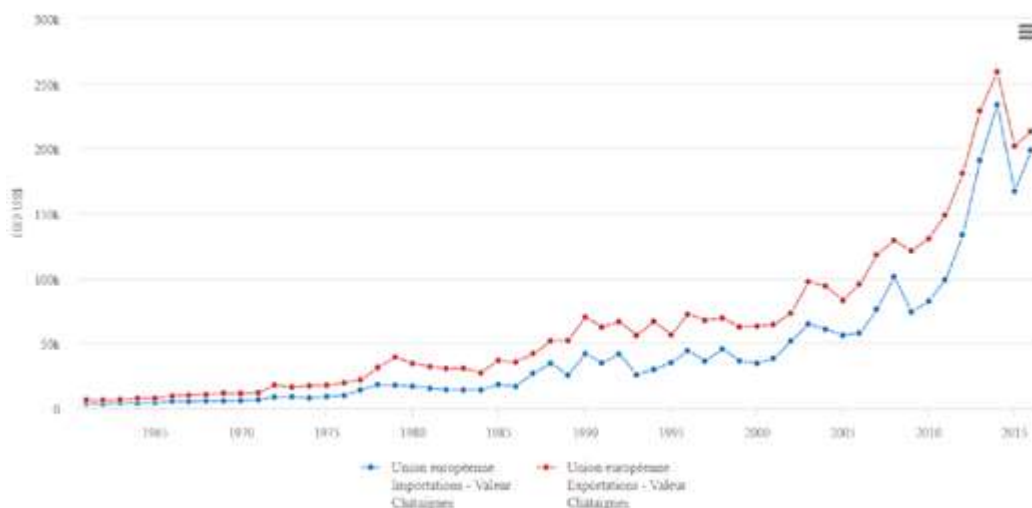
En Union Européenne, le profil est bien différent. Bien qu'elle produise peu comparativement à la Chine, elle exporte deux fois plus de châtaignes que cette dernière. La moitié environ de ce qu'elle produit est destinée à l'export. En outre, elle en importe un peu plus qu'elle n'exporte. Toutefois cela peut cacher d'importantes disparités entre les territoires, et il est donc nécessaire de descendre à l'échelle des pays de l'UE, pour voir comment les comportements divergent.

x Détail Union Européenne

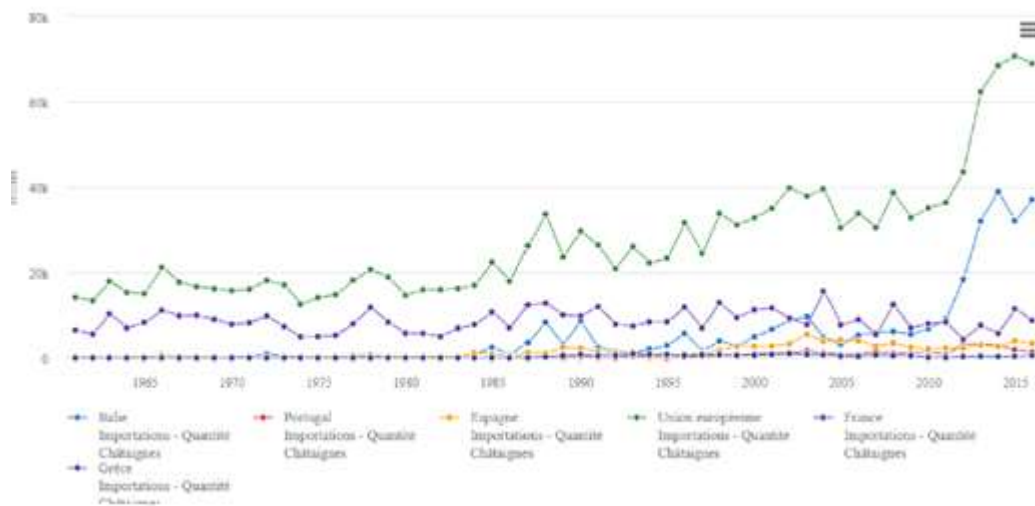
Évolution des imports/exports de châtaigne en Union Européenne
(recalé sur les frontières actuelles bien que ce soit une série historique)
source FAOSTAT



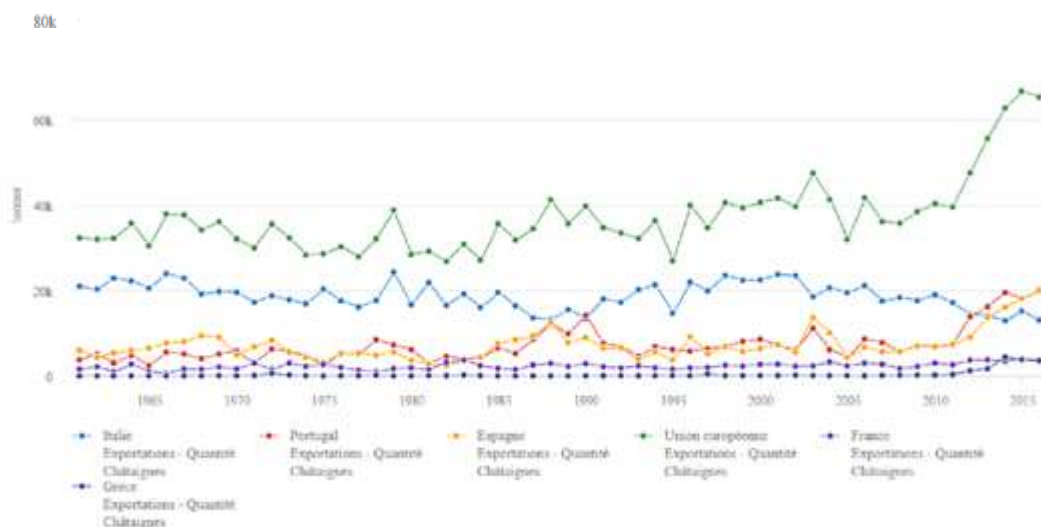
Importation VS exportations en valeur en Union Européenne
Source : FAOSTAT



Détail des importations en Union Européenne
Source : FAOSTAT

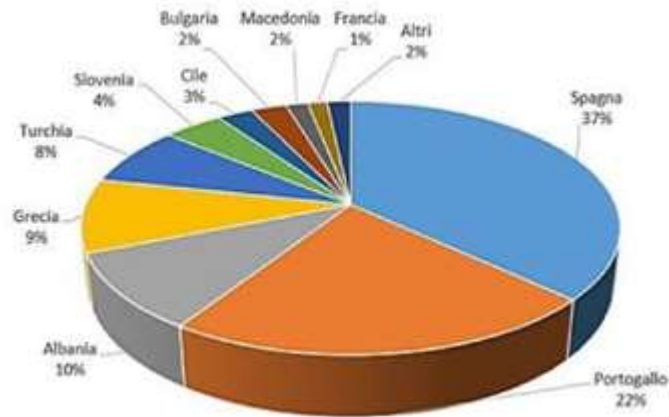


On observe qu'à compter de 2010, les importations de l'Italie sont montées en flèche, suite à la chute de ses productions liées à l'invasion du cynips. Elle a par ailleurs dû réduire considérablement ses exportations.



En parallèle, le Portugal et l'Espagne ont considérablement augmenté leurs exportations ; l'essentiel de leur production y est consacrée : ils sont les principaux fournisseurs de l'Italie.

Les principaux fournisseurs de l'Italie



Source: Ismea

Le Chili approvisionne aussi, pour une moindre part, l'Italie.

Si l'on compare les productions, les importations et exportations de l'Union Européenne, on peut approcher les consommations des différents marchés nationaux et l'Italie arrive largement en tête.

La France est en 3^e position. Elle exporte cependant un tiers de sa production mais importe quasiment l'équivalent de sa propre production (un peu plus même)

sources de lignes

Étiquettes de lignes	importations (I)	exportations-€ (E)	production-P+I-E= besoin du marché (P) national	
Italie	37 016	12 996	50 889	74 909
Grèce	566,8	3 549	31 557	28 574
France	750	33 914	8 642	14 001
Portugal	1 292	19 793	26 780	8 279
Allemagne	5 126	1 021		4 105
Hongrie	2 391	20	223	2 594
Autriche	1 988	314		1 674
Royaume-Uni	1 615	84		1 607
Pays-Bas	1 913	984		929
Belgique	1 019	406		613
Roumanie	532,1	1	33	564
Slovénie	502	1 169	76	409
Slovaquie	325	44	1	282
Croatie	279	2		277
Bulgarie	161	406	500	255
Luxembourg	181	23		158
Suède	135	0		135
Chypre	123			123
Tchéquie (la)	382	315		67
Danemark	67	1		66
Irlande	64			64
Malte	44			44
Finlande	21			21
Lettonie	7	1	0	6
Lituanie	3	0		3
Estonie	1	0		1
Pologne	104	728	413	-211
Espagne	3 314	20 020	16 185	-521

3.2.2 Quels sont ces consommations ?

La châtaigne peut être consommée fraîche ou transformée. Cependant, elle peut être vendue épluchée en surgelé, en conserve, voire être davantage transformée : farine, confiserie«

La consommation de fruits frais est en régression en Europe. Cela étant, ce n'est pas propre à la Châtaigne puisque 80% de ce qui est consommé en Europe est transformé. Cela tient plus au mode de vie des consommateurs. Considérant de plus que la châtaigne n'est pas un fruit simple à travailler frais (deux peaux à éplucher), sa consommation dans cet état, de façon assez logique régresse.

Elle représente encore toutefois 50% de la consommation italienne et la production nationale française est également principalement destinée à la consommation en fruit frais.

Mais la part des débouchés en transformation agroalimentaire, en particulier pour le marron, roi des châtaignes (châtaigne non cloisonnée), augmente :

- En Italie, la confiserie et les produits pelés surgelés représentent 40% de la consommation (les 10% restants correspondent aux farines et produits surgelés).
- En France, 90% de ce qui est importé, soit quasiment l'équivalent de ce que la France produit, est destiné à la transformation par les Industries agro-alimentaires.
- La France et l'Italie sont les leaders de la production de marrons glacés.

Plus de la moitié de la production européenne de châtaignes cultivées et récoltées est actuellement destinée à la transformation industrielle et artisanale avec environ 68 500 Tonnes de châtaignes élaborées produites.

EUROPE	Quantité annuelle	Marché de distribution	C.A. en Millions d'euros
Marrons glacés et confits, confiserie	4230 t	Gros & détail, Distribution GMS et artisanale	88,5
Crèmes et purée de marrons	8600 t	Gros & détail, Distribution GMS et artisanale et marché bio	43
Marrons pelés surgelés	32800 t	Gros & détail, Distribution GMS et artisanale et marché bio	135,5
Marrons pelés en conserve et sous vide	9070 t	Gros & détail, Distribution GMS et artisanale et marché bio	105,5
Farine de châtaigne et Châtaignes séchées, produits secs artisanaux	4500 t	Gros & détail, Distribution artisanale et marché bio	45,5

Source : Livre blanc de la châtaigne 2017, AREFLH

Des outils industriels ont été développés pour faciliter le pelage et la transformation des châtaignes, en premier lieu, en France.

Selon, le Livre Blanc de la Châtaigne :

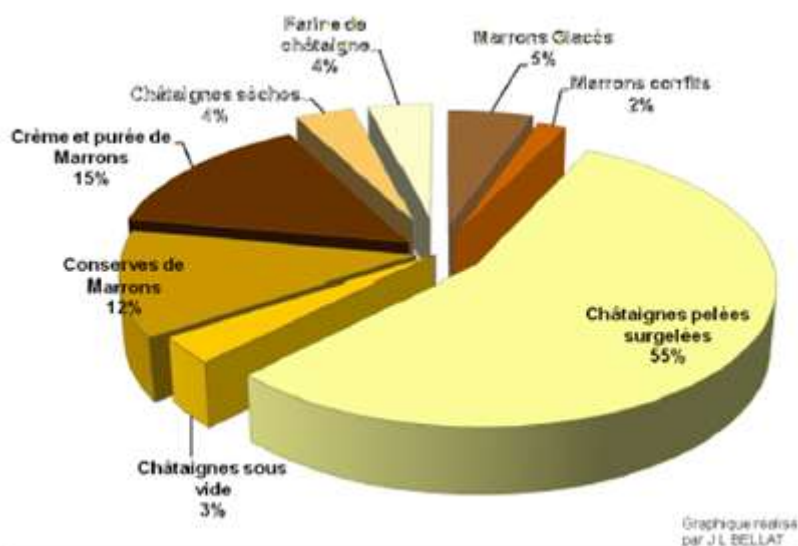
- En France, une vingtaine d'unités industrielles de transformation se sont déployées dans les deux principaux bassins de production de châtaignes que sont l'Ardèche et le Périgord Limousin, avec une production annuelle de 13 900 tonnes qui génèrent ainsi un

3.3 DES MARCHÉS À CONQUÉRIR

chiffre d'affaires de 119 millions d'euros

- En Italie : dans la région d'Avellino en Campanie, dans le Piémont, le Latium et la Toscane, des usines se sont créées autour de cette production en élaborant des châtaignes pelées surgelées mais aussi des marrons confits et glacés. L'Italie est le pays européen où la consommation de produit transformé est la plus importante et son industrie de transformation est très diversifiée. La production italienne regroupe des petites entreprises artisanales et des PME dans les régions productrices de châtaignes de toute l'Italie qui produisent 35 000 Tonnes et réalisent un chiffre d'affaires de 250 millions d'euros
- Au Portugal : à partir des années 90, trois usines de transformation de châtaignes pelées surgelées, se sont créées dans les régions du nord qui concentrent la production de la châtaigneraie portugaise. Cette production industrielle de 9 000 à 12 000 Tonnes pour un chiffre d'affaires de 45 millions d'euros est essentiellement tournée vers la transformation de châtaignes pelées surgelées qui sont exportées à 80 % vers les autres pays européens et le Brésil.

Des innovations dans le domaine de la transformation sont à noter technique du traitement des sont cependant à recenser dans ce domaine



Production Européenne de châtaignes données 2015

3.3.1 Les aliments « santé » et le sans gluten

Alors que le marché du sans gluten connaît une très forte croissance¹⁴, voire explose, de même globalement que les aliments « santé » comme la grenade (également peu pratique pour le consommateur), la châtaigne ne semble pas encore avoir pris sa place sur ce marché malgré de sérieux arguments en la matière : un déficit de communication ?

Les grands distributeurs eux-même s’y sont mis (Auchan en 2009 avec « mieux vivre », Carrefour et Casino en 2010, et Leclerc en 2013 avec « chaque jour sans gluten »), preuve que le marché du sans gluten est florissant et est devenu un marché « de masse ».

On y trouve cependant peu de produits à base de châtaigne.

Des innovations dans le domaine de l’ingénierie industrielle pourraient permettre de diminuer les coûts de production et de trouver plus facilement et rapidement une place sur le marché du sans gluten.

À titre d’exemple, la société INOVCHATAIGNE en Dordogne a développé son propre procédé de transformation de la châtaigne et poursuit la recherche et le développement.

3.3.2 La cosmétologie et la pharmacopée

À titre d’exemple, dans les Cévennes, deux chercheuses en cosmétologie hébergées à l’incubateur de l’école des Mines d’Alès ont par exemple mis au point un fond de teint hydratant à partir de la châtaigne des Cévennes ; la production a démarré cet été.

La châtaigne corse est réputée plus riche en potassium et en sucres par rapport à une châtaigne « classique », cela pourrait lui conférer un avantage pour la production de cosmétiques. En outre, l’île bénéficie d’une image très avantageuse pour le marketing des cosmétiques. De manière globale, la forte production dans les parcs naturels régionaux en France, serait sans doute un avantage pour le marketing en cosmétologie.

Bee’Ethic(Italie) produit également un actif issu du miel de châtaignier pour agir sur les jambes lourdes.

Par ailleurs, des produits vétérinaires qui permettraient de remplacer le recours aux antibiotiques dans les élevages ont été lancés à partir d’extrait naturel de châtaigniers.

La société King Tree soutenue par le programme d’investissement d’avenir dont elle a été le lauréat, et BpiFrance, a installé une usine dans le Tarn en 2017 pour produire des extraits secs ou liquides de bois de châtaignier afin d’alimenter les élevages de poulet.

La recherche continue pour la médecine humaine, l’un des associés étant Professeur de gastroentérologie au CHRU de Lille et spécialiste mondial de la maladie de Crohn (maladie inflammatoire chronique du système digestif)

Des projets de recherche liés à la châtaigne sont en cours dans le domaine de la santé et des cosmétiques

4 SYNTHÈSE AFOM EN GUISE DE CONCLUSION

ATOUPS :

La châtaigne :

- Vertus diététiques,
- Aliment sans gluten pouvant se substituer aux céréales qui en contiennent
- Vertus cosmétiques,
- Conservateur alimentaire.

Le châtaignier :

- Bois d'œuvre reconnu

Globalement de l'Europe et France :

- Surfaces importantes, potentiel important de remise en culture de la châtaigneraie existante ;
- Existence d'un syndicat national des producteurs de châtaignes
- Des signes officiels d'origine et de qualité : 2 AOP en France, 3 IGP et 1 AOP en Italie, 4 AOP au Portugal, 1 IGP en Espagne ;
- Des coopérations transfrontalières (cf. INNOLABS) ;
- 2^e bassin de production après l'Asie ;
- Importants organismes de recherche qui travaillent sur la châtaigne ;
- Part importante de la production dans des parcs naturels ;

De la Corse :

- L'image de qualité environnementale que véhicule l'île ;
- Des variétés propres de châtaignes, naturellement plus sucrées ;
- Des labels de qualité : Appellation d'origine Protégée farina castagnina corsa, et trois AOP charcuterie qui reposent partiellement dessus, le miel de châtaignier, souvent couvert par l'AOP miel de Corse, est également appuyé sur les vergers de châtaigniers ;
- Une farine plus fine que les farines italiennes ;
- Châtaigneraie presque intégralement comprise dans le périmètre du Parc Naturel Régional de Corse ;
- Inclusion partielle dans des périmètres protégés ou reconnus pour leur qualité environnementale : zone natura 2000, ZNIEFF,
- Augmentation des surfaces cultivées et du nombre d'exploitants ;
- Dynamique de restauration des châtaigneraie
- Un important potentiel inexploité (entre 30 000 ha et 50 000 ha à affiner) ;
- Aucune difficulté de commercialisation, la demande n'est pas couverte ;
- L'essentiel de la production est dirigé vers la transformation en farine de châtaigne AOP, permettant une très bonne rémunération ;
- Une pépinière territoriale et une marque corsica grana pour tracer et sécuriser la production de plants de châtaignier en vue du renouvellement des vergers ;
- Existence de la marque corsicamade qui peut aussi valoriser les productions corses à base de châtaigne.

FAIBLESSES :

Europe :

- État vieillissant de la châtaigneraie impliquant des rendements moindres ;
- En proie à la propagation de maladies (chancre de l'écorce, maladie de l'encre) et ravageurs (cynips) qui provoque une chute des rendements ;
- Majorité de la châtaigneraie à l'abandon, entraînant son recul (enfrichement, mort des arbres) ;
- Faible renouvellement des vergers ;
- Châtaigneraie située dans les zones de déprises rurales : déficit de mains d'œuvres et d'entreprises ;
- Production en baisse ;

- Châtaignes à maturité tardive qui arrivent après les châtaignes asiatiques.
- Multiplicité des systèmes d'organisation des producteurs à l'échelle européenne : pas d'instance de représentation des producteurs à l'échelle de l'Union européenne ;
- Absence d'organisation d'une filière complète de valorisation de la châtaigne, : cultivateur, grossiste, transformateur, industrie de transformation mais aussi industrie pour la culture (mécanisation«) ;
- Usages peu diversifiés de la châtaigne/ du châtaignier, que ce soit dans la transformation alimentaire mais également les cosmétiques et la pharmacopée :
- Peu de marques déposées liées à la valorisation de la châtaigne.

Corse en particulier :

- Châtaigneraie située dans des zones peu peuplées, parfois mal desservies par les réseaux routiers ;
- Communication faible, peu d'influence
- Pas d'AOP pour la châtaigne corse non transformée alors que l'Ardèche et plus globalement, les six autres signes européens IGP ou AOP de l'Espagne, l'Italie, le Portugal et l'Ardèche, couvrent directement la châtaigne
- Pas de marque liée à la valorisation de la châtaigne, pas même pour la farine ;
- Pas de capitalisation sur l'image du parc naturel régional ;
- Insularité : coût d'exportation plus importants

OPPORTUNITÉS :

Europe et France en général

- Marché mondial de la châtaigne grandissant ;
- Marché du sans gluten grandissant qui offre des perspectives de diversification et développement de produits à base de châtaigne via les transformations par les industries agro-alimentaires ;
- L'UE est le plus grand importateur ;
- Le développement de la filière châtaigne est souhaité par les pouvoirs publics ;
- Les programmes européens financent les rénovations de châtaigneraie et le développement d'outils de transformation ;
- 1^{er} zone d'importation et bassin important de consommation (besoin non couvert par les productions) ;
- Des coopérations entre chercheurs, producteurs et industriels sont initiées dans certaines régions ;
- Développement de plants résistants issus notamment de la recherche agronomique française ;
- Développement d'outils de productions et de transformation innovants.
- Développement de cosmétiques ;
- « Coopétition » possible et nécessaire en UE entre les pays producteurs.

Corse en particulier :

- Pratique proche de celle certifiée en agriculture biologique qui pourrait donc facilement être entièrement certifiée
- Châtaigneraies abandonnées en Corse situées pour une part intéressante sur des terrains communaux : facilité de mobilisation et mise à disposition malgré les contraintes de la propriété arboraire qui pourraient facilement être dépassées
- Châtaigneraie Corse essentiellement dans le périmètre du parc naturel régional de

Corse,

- Opportunité de créer une marque pour la châtaigne Corse (le nom n'est pas pris) et pour les productions du parc naturel régional
- Le Programme de développement Rural de la Corse finance les rénovations de châtaigneraie ; un appel à projets est en cours ;
- Proximité géographique avec le premier importateur et consommateur Européen, l'Italie. En particulier, le bassin de production de la Castagniccia est rapidement relié au port de Bastia et aux ports d'Italie.
- Plus globalement, et à l'exclusion de la Grèce, au cœur du pôle de production de l'Union Européenne ;
- Une conversion de toute l'île à la culture biologique offrirait un avantage compétitif sans pareil pour l'ensemble des productions car peu d'endroits peuvent garantir une totale maîtrise en bio de l'ensemble des bassins versants concernés par les cultures ;
- Sécurisation alimentaire de l'île ;

MENACES :

- Menaces sanitaires qui persistent avec la lutte en cours contre les maladies (chancre, encre) et le cynips, et la poursuite de l'import de matériel végétal, qui laisse présager de nouvelles menaces sanitaires à l'avenir.
- Émergence de nouveaux pays producteurs, États Unis, Australie, Chili, avec des filières récentes, d'emblée plus structurées ;
- Compétition en UE avec en particulier le Portugal et l'Espagne qui exporte ;
- La part des subventions dans le chiffre d'affaire est telle qu'une diminution lors de la prochaine Programmation Européenne ou du Contrat de Plan pourrait avoir un impact important ;
- Baisse de la consommation du fruit ;

BIBLIOGRAPHIE

- x Albitreccia A., Le Plan Terrier de la Corse au XVIIIe siècles, PUF, 1942 (réédition de 1981).
- x Amandier L., Dureau R., Joffre L. ²M, Joffre R., Larnet J. ²L., Éléments pour un zonage agro-sylvo-pastoral de la Corse, SODETEG 1982.
- x Briane G., Jimenez J., des châtaigniers et des hommes, le renouveau de la châtaigneraie dans le sud européen (ressources vidéos et documentaires), Université de Toulouse Jean Jaurès, 2017.
- x Collectivité de Corse, PADDUC, Livre I- diagnostic territorial, approuvé le 2 octobre 2015 par l'Assemblée de Corse.
- x Collectivité de Corse, PDRC 2014-2020.
- x Décret n° 2010-703 du 25 juin 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Farine de châtaigne corse-Farina castagnina corsa ».
- x INSEE, la Corse en Bref, édition 2017.
- x Inventaire Forestier National, résultat du troisième inventaire forestier, département de l'Ardèche, 1995.
- x Inventaire Forestier National, résultat du troisième inventaire forestier, Haute-Corse et

Corse-du-Sud, 2004 et 2003.

x Livre Blanc de la châtaigne européenne 2017, Assemblée des Régions Européennes fruitières , légumières et horticoles (AREFLH).

SOURCES DE DONNÉES HORS BIBLIOGRAPHIE

- FAOSTAT (commerce et culture)
- EUROSTAT
- PCI VECTEUR et fichier MAJIC (DGFIP)
- Référentiel Parcellaire Graphique
- BD Forêt IGN
- SAA² Agreste
- BD TOPO IGN