

La prise de possession non autorisée de tout bien appartenant à autrui est du vol (Code pénal, art. L 311-1).

Le ramassage des châtaignes non autorisé par le propriétaire constitue un vol.

Le vol est réprimé d'une peine de prison pouvant aller jusqu'à 3 ans et d'une amende de 45 000 euros. Si des clôtures sont détériorées, cette peine peut être de 5 ans d'emprisonnement et de 75 000 euros d'amende (code pénal, art. 3 et 4).

Le ramassage des fruits sur les chemins publics et les routes est aussi interdit par arrêté des maires des communes d'Ajoux, Gourdon, Saint-Etienne et Saint-Michel-de-Boulogne.

Toute infraction constatée fera l'objet d'un procès-verbal transmis au Procureur de la République.



L'AOC « Châtaigne d'Ardèche »

La « Châtaigne d'Ardèche », fruit sain et naturel par excellence, dispose de toutes les caractéristiques pour prétendre à une certification sous Appellation d'Origine Contrôlée. Les acteurs de la filière châtaignes, regroupés dans le cadre du Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche ont engagé une démarche de certification. L'Institut National des Appellations d'Origine a d'ores et déjà reconnu officiellement le bien-fondé de cette future AOC. Elle devrait être acquise en 2006. L'AOC « Châtaigne d'Ardèche » portera sur les 65 variétés sativa de châtaignes fraîches, les châtaignes sèches, les brises de châtaignes sèches, la farine et la purée de châtaignes.



**CHÂTAIGNE
D'ARDECHE**

LA REINE
DES CHÂTAIGNES

Le territoire de la communauté de communes de la Roche de Gourdon, situé au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, est fortement marqué par le châtaignier qui domine ses paysages et constitue la ressource principale de ses agriculteurs. Devant les problèmes de récolte non autorisée et de vol de châtaignes, la collectivité a souhaité s'engager afin de participer à la défense du travail des agriculteurs, en sensibilisant les visiteurs à l'importance patrimoniale et économique de la châtaigne.

Pour en savoir plus ...

- Musée de la Châtaigneraie - Joyeuse - 04 75 39 90 66
- Maison du Châtaignier - Saint-Pierreville - 04 75 66 64 33
- Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche
4, avenue de l'Europe Unie - BP 128 - 07001 Privas cedex
Tel / fax : 04 75 64 04 61 www.chataigne-ardeche.com
- Parc naturel régional des monts d'ardèche - Montpezat - 04 75 94 35 20



Credits photos : © CICA - M. RISSOAN et Musée de la Châtaigneraie • Conception - réalisation : Inrou 04 75 87 13 55

LA CHÂTAIGNE UN FRUIT CULTIVÉ, PRODUIT DU LABEUR DES HOMMES

Communauté de communes
de la Roche de Gourdon



Comité Interprofessionnel de la « Châtaigne d'Ardèche »

RhôneAlpes



Communauté de communes
de la Roche de Gourdon



Comité Interprofessionnel de la « Châtaigne d'Ardèche »



Durant votre séjour dans le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, sans doute serez-vous tentés de ramasser quelques châtaignes sur les parcelles qui bordent les chemins. Vous penserez alors que la nature fait bien les choses, puisqu'elle met ces fruits merveilleux à portée de mains. Si ces châtaignes vous réchauffent, sachez qu'elles ont fait suer le cultivateur, qui tout au long de l'année a travaillé dur pour préparer sa récolte.

Vous pourriez croire que quelques fruits dans un sac plastique ne mettent pas en péril l'économie agricole... Pourtant, sachez qu'un arbre produit de 40 à 80 kilogrammes de châtaignes : quelques promeneurs indéliçats suffisent à anéantir le travail de toute une année et les revenus qui en découlent.

Contrairement à ce que pensent beaucoup de visiteurs, la châtaigne n'est pas un fruit sauvage, c'est un fruit de culture issu du labeur des hommes. Les ramasser sans autorisation constitue un vol.

Ce livret, édité par la **communauté de communes de la Roche de Gourdon** et par le **Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche** tente de vous faire partager la passion d'un fruit exigeant. Vous pourrez y découvrir son histoire, sa production et son économie, mais aussi la législation qui protège les producteurs.

Prenez conscience que la châtaigne constitue le revenu de celui qui la fait pousser et que ce n'est pas un fruit à ramasser librement.

LE CHÂTAIGNIER EN ARDÈCHE

Carte d'identité

Classe : dicotylédone
Famille : fagacées (comme le chêne ou le hêtre)
Genre : castanea
Espèces : castanea sativa (Europe)
Variétés : 200 variétés en France, dont 65 spécifiquement ardéchoises (la comballe, la bouche rouge, la sardonne, la garinche sont les plus présentes autour de la roche de gourdon).



Implantation



Le châtaignier est un arbre méditerranéen exigeant qui ne prospère que dans des régions aux caractéristiques spécifiques. Ces conditions se rencontrent dans une partie de l'Ardèche où « l'arbre à pain » est particulièrement bien adapté. Il y trouve une terre légèrement acide, un sol bien drainé à une altitude de 350 à 750 m. De plus, climat tempéré qu'on y rencontre lui convient à merveille !

Un arbre de verger

Depuis un millier d'années, le châtaignier est cultivé en Ardèche où il a pris une importance considérable pour nourrir les hommes. Ce n'est plus un arbre forestier, mais c'est un arbre de verger, à l'image d'autres espèces fruitières : la pomme, la poire, ... Certains arbres peuvent atteindre un millier d'années, et couramment un châtaignier peut vivre jusqu'à cinq cents ans ! Cela impose le respect.



Bonne lecture et bon séjour

LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE, UN TRAVAIL DE TOUTES LES SAISONS ET LE REVENU DES CASTANEICULTEURS



ELAGAGE (Janvier-février)

La coupe de branches est nécessaire pour :

- prévenir et éradiquer les maladies,
- redéployer le système racinaire,
- augmenter le calibre et la qualité du fruit.

GREFFAGE (Avril)

Le châtaignier sauvage ne produit que de petits fruits de faible intérêt gustatif. Les greffons de variétés nobles (Bouche rouge, Combale, Sardonne,...) sont implantés à l'aide d'un greffoir en «couronne», en «fente», ou en «flûte» sur un jeune tronc : le porte-greffe.



RÂTELAGE (Novembre à janvier)

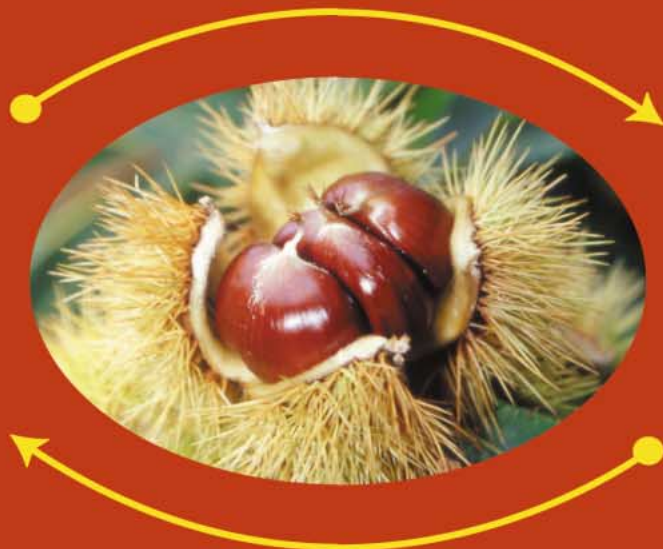
Il faut supprimer les anciennes bogues pour :

- lutter contre les parasites et les maladies,
- faciliter le ramassage de la récolte suivante.



VENTE et/ou TRANSFORMATION (Décembre-avril)

Epluchage, cuisson, mise en pots, la reine des pentes d'Ardèche est prête à consommer à tous moments de l'année et de la journée.



L'ÉTÉ

C'est une période creuse dans les vergers de châtaigniers. Mais il faut compter avec la météo. Que l'été soit très sec ou chaud trop longtemps, les fruits seront de petite taille, trop humide ils seront «véreux».



DÉBROUSSAILLAGE (Août-septembre)

Il faut nettoyer sous les vergers afin de permettre la récolte qui s'annonce. Il faut aussi placer les filets pour le ramassage mécanisé.



TRIAGE (Octobre à décembre)

Les fruits sont triés afin d'éliminer les châtaignes véreuses, pour ne proposer à la vente que celles qui sont saines et d'un bon calibre.

RÉCOLTE (Octobre à décembre)

Manuellement, sur une parcelle entretenue (et pas trop pentue), on ramasse de 10 à 15 kg de fruits par heure. Il est possible de ramasser mécaniquement les fruits, mais il faut que la parcelle s'y prête : cela demande un investissement en matériel important et la pose de filets.



