

La châtaigne, un fruit qui ne manque



© J.-F. Salles

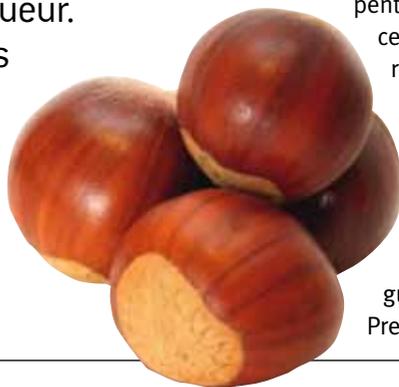


© J.-F. Salles



© J.-F. Salles

Arbre millénaire et familier du paysage cévenol, le châtaignier retrouve une nouvelle vigueur. La châtaigne des Cévennes est en passe de devenir AOC et la filière professionnelle s'organise.



Le châtaignier ou « *arbre à pain* » a longtemps été la seule richesse des Cévennes. Son bois imputrescible se retrouvait dans les charpentes, les berceaux et les cerceuels. Son fruit nourrissait bêtes et hommes. Avec l'exode rural, il est tombé lentement dans l'oubli. Mais la roue tourne et l'on redécouvre enfin la richesse nutritive et gustative de ses fruits. Premier signe : la nais-

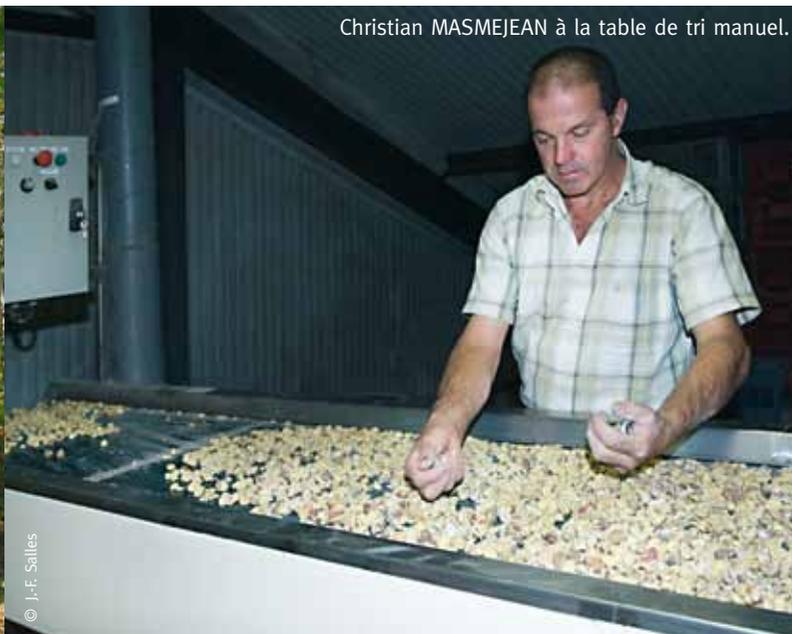
sance de Fariborne à Pied-de-Borne. Créée en 1999 par neuf castanéiculteurs, cette entreprise transforme les variétés de châtaignes traditionnelles en farines, châtaignes sèches et brisures. Produisant sous le label bio, elle traite autour de 80 tonnes de marrons par an. Outre la farine qui représente 85 % de la production de la société, elle propose aussi des fruits au naturel et de la crème de marrons. Pour faire face à son développement, Fariborne a obtenu le soutien de la Communauté de communes de Villefort. « *Celle-ci a voté la construction d'un atelier relais qui sera concédé*

en location-vente », précise Christian Masmejean, le gérant. Cet équipement d'un coût de 421 000 €, cofinancé par l'État (30 %) et le Conseil général (10 %), aidera Fariborne et le marron lozérien à conquérir les gourmets, de France et d'ailleurs.

Une démarche AOC

Seconde initiative, à laquelle est associé le Conseil général : la démarche pour le classement en Appellation d'Origine Contrôlée (ou Protégée). « *Tout a commencé en 2000, avec la création de*

pas de piquant !



Christian MASMEJEAN à la table de tri manuel.

© J.-F. Salles

l'association "Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut Languedoc" dont le but est l'obtention d'une Appellation d'Origine "Châtaigne des Cévennes", indique Marie-Pierre Ferreux, animatrice de la démarche AOC. Cette structure regroupe des producteurs, des acteurs de la filière et d'autres associations. Elle a pour objectif une meilleure valorisation de la production et des différentes variétés du terroir cévenol. »

Comptant 120 adhérents et regroupant 205 communes réparties sur la Lozère, mais aussi le Gard et l'Hérault, l'association s'efforce de franchir un à un

tous les obstacles menant à la reconnaissance, par l'INAO*, des singularités des quelque trente variétés cévenoles. Soutenue par plusieurs associations telles « *Châtaigneraie Cévenole* » ou « *les Chemins de la Châtaigne* », la démarche de classement semble en bonne voie. Elle permettra aux fruits récoltés dans la zone délimitée d'arborer fièrement le label « *Châtaigne des Cévennes* » ! ■

* Institut national de l'origine et de la qualité.

🔊 EN SAVOIR PLUS :

04 66 45 93 66

Fête de la Châtaigne de St-Germain-de-Calberte

Voilà déjà plus de vingt ans que Saint-Germain-de-Calberte, commune nichée au cœur des Cévennes castanéicoles fête « *l'arbre à pain* ». La 23^e édition de la « *Fête de la châtaigne, du châtaignier et de la châtaigneraie cévenole* », aura lieu samedi 30 et dimanche 31 octobre. Elle célébrera comme il se doit la châtaigne cévenole. Samedi à 19 h, rendez-vous pour la conférence « *La vie dans les gardons* » par Gérard Lamy, hydrobiologiste, suivie d'une

dégustation de soupe à la châtaigne.

Dimanche, du ramassage à l'étalage, on suivra toutes les étapes de la transformation de la châtaigne, avec les outils anciens et récents. Un marché de producteurs et d'artisans locaux se tiendra sur la place du village. « *Les visiteurs pourront rencontrer des castanéiculteurs et découvrir les variétés qui font la réputation de notre terroir* », indique Françoise Cellier, conseillère en séjour à l'Office du Tourisme.



© J.-F. Salles