

# Le Castagnié

Bulletin d'information annuel

Septembre 1995

Groupement pour le développement de la châtaigneraie du Var

N°5

## EDITORIAL

Nous avons voulu cette fois-ci regarder quelque peu en arrière, donner la parole à un "ancien" pour essayer de comprendre l'évolution de la castanéiculture depuis le début du siècle et les raisons de son déclin.

J'ai déniché à ce sujet un article qui vous étonnera (voir page 2). Il date de Janvier 1945 et reste d'une étonnante actualité.

Merci, Messieurs les ingénieurs d'avoir ouvert la voie du bon sens il y a 50 ans ! Que les grincheux, les râleurs, les mécontents, les pessimistes ne s'en prennent qu'à eux-mêmes et à ceux qui les ont précédés. Leurs châtaigneraies offrent les marques de l'attention qu'ils ont bien voulu leur porter.

Le châtaignier a besoin de l'homme. Ce dernier l'a abandonné au moment il avait le plus besoin de lui. Fort heureusement, son pouvoir de survie inespéré lui a permis d'arriver jusqu'à nous, malgré tout. Aujourd'hui nous récoltons les "fruits" de cet abandon centenaire et un travail de

remise en état démesuré.

N'est-ce pas quelque part une forme de lâcheté !?

Dans un tout autre domaine, dans le cadre de la lutte contre le vol, nous avons déposé en Mairies, une pétition dès février (vous en aviez personnellement été informés dans l'appel de cotisation). Résultat : 400 signatures essentiellement sur 3 communes.

Ne trouvez-vous pas cela un peu dérisoire ?!

Et puis j'attire votre attention sur le "Courrier des consommateurs" toujours très révélateur.

Bonne récolte à tous. Un seul mot d'ordre : C.Q.F.D.  
Concorde - Qualité - Fêtes - Développement -

*Nadine Ponce-Allione*  
Présidente du G.D.C.V.

# SOMMAIRE

## VISION

*"Le Châtaignier et sa culture de rapport"*

janvier 1945

## INFOS

### LE DOSSIER

*Le Cryphonectria Parasitica (Endothia)*

### INTERVIEW

*M. Latour*

### LE POINT SUR LA RECHERCHE

*Premiers essais de lutte chimique contre les pourritures des châtaignes*  
*La Conservation*

### ECHOS

*En direct des Régions*

### A PROPOS DE COMMUNICATION

*La fête des châtaignes*  
*La pétition*

### CE QU'ILS EN PENSENT

*courrier des consommateurs*

### APPUI

*Le plan castanéicole*

### PENSEZ-Y

### DETENTE

*mots masqués*

Le Castagnié est édité par le G.D.C.V. "La Tuillière"  
83610 Collobrières.

Tirage : 2000 exemplaires.  
Il est financé en totalité par le G.D.C.V.



## VISION

### Le châtaignier et sa culture de rapport

Janvier 1945

... A la vieillesse des arbres s'ajoute le désintéressement du propriétaire. Depuis 50 ans on n'a guère planté. Pis encore, on n'a pas depuis cette date, dans l'immense majorité des cas, soigné les arbres qui subsistent : autrefois, il n'en était pas ainsi et nos belles vieilles châtaigneraies nous montrent encore, malgré le temps, un sol présentant des traces de sillons de charrue, souvenir d'un temps où le sol était avec raison ameubli et fumé. Aujourd'hui le sol et l'arbre en trop d'endroit ne reçoivent plus de soin. En ramassant comme cela se produit trop souvent la feuille :

- on appauvrit le sol,
- on prive l'arbre d'azote et de matières minérales nécessaires à l'élaboration des substances du fruit ; on l'empêche de constituer un humus très utile pour

former des complexes stables et assimilables avec les constituants du sol, pour emmagasiner l'eau et empêcher l'évaporation. L'enlèvement des feuilles doit être compensé par l'apport d'engrais : *le châtaignier de verger est un fruitier et doit être traité comme tous les arbres fruitiers de rapport.* La maladie de l'Encre, certes, tue l'arbre mais l'homme a commencé son travail de mort et lui a ouvert la porte : pas de soins aux sols, pas de fumures, pas de labours légers, et la châtaigneraie dépérit ...

*Gérard de la Serre,*  
*ingénieur agronome,*  
*J.P. Marion,*  
*ingénieur horticole,*  
*Rémi Coutin,*  
*ingénieur horticole.*

*Texte extrait d'un fascicule intitulé "Le châtaignier et sa culture de rapport" édité en Janvier 1945.*

## INFOS

### Septoriose (et non Anthracnose)

Dans certains secteurs des Maures (fonds de vallons, zones humides) les feuilles sont tombées prématurément, compromettant la récolte de châtaignes. Cela est dû à un champignon nommé *Septoria Castanicolla* qui a donné son nom à la maladie appelée à tort l'Anthracnose du châtaignier. Cette maladie détermine le dessèchement rapide du limbe et donc la chute du feuillage. Pendant l'hiver, le parasite poursuit son évolution dans les feuilles mortes et pourrissantes. Dans les pépinières on peut traiter à titre préventif les jeunes arbres à l'aide de bouillie bordelaise (500 gr/hl).

### Machine à ramasser

Démonstration d'une machine à ramasser des châtaignes par aspiration la semaine du 23 au 28 octobre. Le lieu reste à définir.

Ses caractéristiques :

- fabrication italienne,
- poids = 680 kg,
- capacité de récolte = 150 à 450 kg/h,
- manche en polypropylène de 25 m.,
- ébogueuse intégrée,
- doit être tractée.

Son prix : 47.800 Fr H.T.

Prenez contact avec vos vice-présidents pour avoir des précisions sur le rendez-vous, venez nombreux, ce devrait être intéressant.



### Vos Contacts

#### Le Bureau

Présidente : Nadine Ponce-Allione,  
Collobrières  
VicePrésident : Rémy Lonjon,  
Les Mayons  
Secrétaire : Chantal Leimgruber,  
Collobrières  
Trésorière : Annie Ferrara,  
Collobrières

#### Les Représentants communaux

Collobrières : Daniel Cattaneo  
La Garde Freinet : M. Deulofeu  
Gonfaron : Jean Buyle  
Les Mayons : Suzanne Carles,  
Pignans : Bernard Destrau,

### Vos Trésors

Si au hasard de vos rangements, ou au détour d'une conversation, vous dénâchez une info., un texte, une photo ou autre originalité qui ne manquerait pas de surprendre ou d'intéresser les castanéiculteurs, confiez-nous votre trésor. Dans le prochain "Castagnié" il fera le plaisir de nombreux lecteurs.

### Toussaint

Le dîner de famille de la Toussaint était naguère une tradition. Personne n'y manquait. Ce dîner était "*Lou soupa deis armeto*" (le souper des âmes). Les châtaignes et le vin cuit étaient les mets traditionnels du dîner des armeto. Les anciens entretenaient les plus jeunes des qualités des ancêtres, des morts de la famille. Ce soir-là, les enfants gardaient une partie de leur dessert pour que les petites âmes viennent s'en régaler dans la nuit. On dit toujours en provençal "les pauvres morts" dans une intention de pitié.

# LE DOSSIER



## LA LUTTE BIOLOGIQUE CONTRE LE CHANCRE DE L'ECORCE DU CHATAIGNIER

- Depuis la parution de notre premier Castagné en mars 1991, nous essayons à travers nos dossiers de répondre à vos attentes :
- Castagné n°1 Réussir vos greffes
  - Castagné n°2 Le point sur la recherche contre le carpocapse
  - Castagné n°3 La châtaigne et notre alimentation
  - Castagné n°4 La plantation

Dans cette nouvelle parution, nous avons pensé qu'il serait souhaitable de rappeler les effets bénéfiques de la lutte contre le chancre de l'écorce par une application raisonnée du traitement (ce dossier est réalisé avec l'aide d'H. Breisch - C.T.I.F.L. - "Le verger de châtaignier" février 1993)

**PLAN**

- 1/ **Cryphonectria Parasitica (Endothia)**
- 2/ **Comment reconnaître un Chancre actif ?**
- 3/ **En pratique**

Ces recommandations arrivent après la période de traitement de cette année. Aussi nous vous conseillons de bien les conserver afin de pouvoir en bénéficier à la saison prochaine.

### CRYPHONECTRIA PARASITICA (Endothia)

Il a détruit la quasi totalité de la châtaigneraie américaine (1870 - 1905). Il est arrivé en Italie en 1930 puis en France vers 1956.

Le chancre du châtaignier est provoqué par un champignon microscopique appelé Cryphonectria Parasitica. La virulence de ce parasite provoque sur troncs et branches de châtaigniers des chancres à évolution rapide qui entraînent leur dessèchement puis leur mort. Le champignon possède le pouvoir de pénétrer profondément dans toute l'épaisseur de l'écorce malgré la réaction de défense de l'arbre. Depuis longtemps on observe dans les zones contaminées des chancres en voie de guérison spontanée. Ils sont dus à une race spéciale du champignon qui a perdu une partie de sa virulence. Sous cette nouvelle forme il pénètre dans l'écorce mais il est vite arrêté par les réactions de défenses naturelles de l'arbre qui limitent sa progression. Il n'atteint donc pas les couches profondes et la lésion finit par se cicatiser. On a donné à cette forme de champignon le qualificatif "d'hypovirulent".

Le caractère de l'hypovirulence est contagieux c'est à dire que lorsque le champignon rencontre une forme virulente il la transforme à son image, la rendant hypovirulente. Au bout d'un certain temps le chancre se cicatrise complètement. Cette hypovirulence se dissémine ensuite sur les chancres voisins expliquant des guérisons spontanées.

Il est donc très important d'introduire chaque année cette souche par un traitement adéquat afin d'aider à sa dissémination.

## 2/ Comment reconnaître un chancre actif ?

Il se voit très bien sur l'écorce lisse des jeunes branches ou troncs. Il est de couleur **brune rougeâtre** très caractéristique. A l'inverse les parties cicatrisées sont formées d'écorce craquelée, desséchée, de couleur gris sombre (voir croquis).

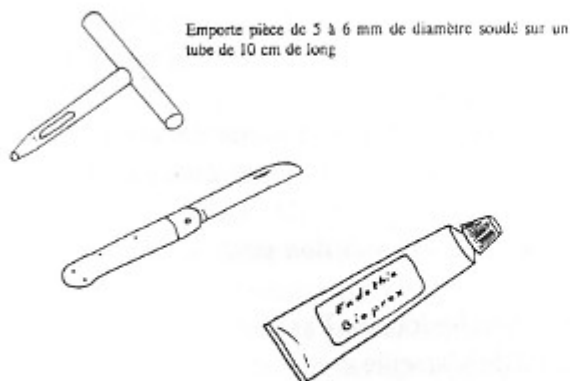
Dans certaines zones des Maures traitées régulièrement, les chancres virulents régressent et les guérisons spontanées se développent, preuve de l'efficacité du traitement.

## 3/ En pratique

L'application est effectuée pendant la période de végétation, au moment du développement maximum de la maladie de la mi-avril à la fin juin. Elle est réalisée sur des chancres en pleine évolution. Il est conseillé de traiter un maximum de chancres sur une parcelle.

Il est nécessaire :

- de délimiter soigneusement à l'aide d'un couteau la limite entre partie saine et malade,
- de faire des trous à l'emporte-pièce sur toute la profondeur de l'écorce, distants les uns des autres de 2 à 3 cm. Ils doivent être situés dans la partie saine à la limite de celle atteinte.
- d'introduire dans chaque trou une goutte de pâte.



CHANCRE en cours de traitement avec ENDOTHIA BIOPROX



CHANCRE traité et cicatrisé

Les premiers résultats peuvent être observés l'année suivante par apparition de bourrelets de cicatrisation et par l'arrêt en profondeur de l'extension du chancre. Chaque année il faut continuer à intervenir sur de nouveaux chancres.

Les tubes de pâte hypovirulente sont disponibles vers la mi-avril. Contactez vos vice-présidents pour les commandes. Ces tubes valent 75 Fr TTC sortie d'usine. Les subventions vous permettent de ne les payer que 35 Fr pièce.

A savoir :

- les recherches mises en oeuvre il y a 20 ans, ont permis de montrer que l'endothia parasitica pouvait avoir des caractéristiques différentes d'une région à une autre. Ainsi la souche hypovirulente qui lui est adaptée le sera aussi.
- en 1960, le chancre entra dans le Var, en 1990 seulement il atteignait la Bretagne !



## INTERVIEW

**Monsieur Maurice LATOUR, Président du Syndicat des Exploitants Forestiers et Scieurs du Var et Administrateur honoraire du C.R.P.F.**

Je suis propriétaire forestier, sylviculteur castanéiculteur. La récolte de châtaignes a toujours été dans la famille un élément important de l'activité.

*Pascale Blancard - Comment, il y a 50 ans, les gens imaginaient l'avenir de la châtaigneraie ?*

**M. Latour** - Ici, sur le versant Nord de Notre Dame des Anges, nous avons des châtaigniers. Il y a un cabanon où l'on couchait autrefois. Ma grand mère pendant un mois avec les femmes, ramassaient les châtaignes et couchaient et mangeaient au cabanon. Le cheval avec la charrette 2 fois par semaine allait chercher les sacs de châtaignes au cabanon et ça c'était général. Ça remonte à la 1ère guerre mondiale.

*P.B. - C'était la récolte principale ?*

**M. Latour** - Non, à Pignans, on n'arrête pas de récolter, il y a beaucoup de terres irriguables. On a toujours fait beaucoup de près et de fourrages, du blé. Quand la moisson était finie, on allait faire les fougères sous les châtaigniers, et aussitôt c'était les vendanges. Quand les vendanges étaient finies, le dernier jour tout le personnel partait pour les premières châtaignes et quand les châtaignes étaient finies on partait aux olives. Des récoltes, il y en avait en permanence. Une richesse locale qui se traduit par la beauté des tombes au cimetière.

Pratiquement tous les soirs il y avait le train omnibus de Toulon qui venait des Arcs et qui

allait jusqu'à Marseille. Il s'arrêtait en gare du Luc et on accrochait plusieurs wagons de châtaignes c'était le «Marron du Luc». En réalité elles venaient de la Garde Freinet et des Mayons et c'est de là que vient l'appellation «Marron du Luc» parce que sur les étiquettes d'expédition était écrit le Luc. Il s'arrêtait ensuite à Gonfaron et on accrochait 2 ou 3 wagons, puis à Pignans 2 ou 3 wagons qu'on chargeait vite vite.

*P.B. - Vous voulez dire que c'était un train de châtaignes ?*

**M. Latour** - Non, c'était le train de tous les jours, omnibus, qui chargeait les châtaignes comme le courrier, mais il y avait des wagons affectés aux châtaignes. Alors, ça partait à Marseille et c'était vendu sur le cours Julien à l'aube pour être distribué le lendemain aux consommateurs Marseillais. Le circuit commercial était rapide.

*P.B. - Vous avez une idée du tonnage ?*

**M. Latour** - De Pignans, tous les soirs, il devait partir entre 10 et 15 tonnes, autant de Gonfaron, autant du Luc. Ce n'était pas d'une régularité absolue ; on attendait le matin le télégramme du résultat de la vente. Et ça jusqu'en 1950. Quand il n'y avait pas d'acheteur, ça partait à la resserre ; alors les Marseillais avait une façon de faire pour mettre la pression et donner le prix le plus bas possible. Quelques fois on attendait un jour d'en cueillir pour écouler le stock. Après il y avait une très bonne semaine, c'était celle de la Toussaint. Là, il y avait une bonne vente de châtaignes parce qu'il commençait à faire froid. En fait ça se terminait au 1er Novembre. Au 10 Novembre il y avait autorisation de glaner c'est à dire que tout le monde pouvait ramassait chez n'importe qui.

*P.B. - Cette autorisation existe encore ?*

**M. Latour** - C'est désuet, on n'en parle plus.

*P.B. - Est-ce une solution pour arrêter le vol ?*

C'était pour les locaux. Pas pour les cars qui viennent de Marseille avec sortie dans les Maures, ramassage de châtaignes et tout compris dans le prix du billet.

**P.B. - Et vous greffiez beaucoup à cette époque ?**

**M. Latour -** A oui, chaque année mon père greffait pour maintenir la relève des arbres vieillissants. On greffait en tuyau, ce qu'on ne fait plus, et ça prenait à tous les coups. La greffe en fente, c'est pas solide, ça casse.

**P.B. - Aviez-vous des bêtes, des moutons ?**

**M. Latour -** Des moutons oui, pas des chèvres. Le mouton entretient. Il y avait toujours plusieurs bergers qui passaient partout du mois de mai au mois de juin, ils partaient en transhumance dans les Alpes du mois de Juillet au mois de Septembre.

**P.B. - Comment imaginait-on l'évolution ; pensait-on à ce moment là que la châtaigne était une valeur sûre qu'il fallait développer ?**

**M. Latour -** Je vais vous décevoir, mais on n'imaginait rien du tout parce que c'était un état de fait et qu'on pensait que ça devait toujours durer.

**P.B. - Et pourquoi , en fait , ce recul ?**

**M. Latour -** Parce que les habitudes alimentaires ont changé. Les châtaignes bouillies ça donne, paraît-il, des aigreurs à l'estomac ! et c'est long à faire. La châtaigne n'est pas un produit immédiatement consommable, il faut la préparer. Maintenant les femmes travaillent, elles n'ont pas le temps de préparer. Puis il y a tellement d'autres produits à volonté, tout prêts à consommer ! Il y a abondance de tout alors que pendant les restrictions, la châtaigne c'était énergétique, nourrissant, recherché, important.

A partir de là, on a négligé, on n'a plus fait de greffage, plus d'entretien systématique, on n'a plus coupé les fougères régulièrement, il y a eu une dégradation.

**P.B. - Est-ce que vous pensez que l'Endothia a aussi été un facteur d'arrêt de la production ?**

**M. Latour -** Oui oui oui l'endothia a fait beaucoup de mal. Et puis la sécheresse aussi. En 1990, beaucoup d'arbres sont morts de la sécheresse. Il y a aussi la mévente, les prix qui n'ont pas suivi, et d'autre part le pillage, parce que ce sont les primeurs que l'on

vient chercher. Si on autorise de glaner à partir du 10 Novembre ça n'intéresse personne.

**P.B. - Quelle est la place de la castanéiculture aujourd'hui ?**

**M. Latour -** On est gagnant sur tous les tableaux. Le châtaignier sert de pare-feu efficace, naturel. Il faudrait essayer de trouver une formule pour conserver ce qui existe encore et remettre en état ce qui est possible dans des sites où le châtaignier a toujours existé, ne serait-ce que pour faire un pare-feu, ce qui justifierait un financement. Pour l'équilibre général de la forêt, on peut imaginer une justification de financement du fait que le châtaignier concourt à une protection générale. Il faudrait des garanties de vente sur le marché, ce serait très important. Donc, on peut dans ce sens, demander aux pouvoirs publics qu'ils se penchent sur la question. Je le propose sans arrêt, à notre député maire, Hubert Falco, Président du Conseil Général (je suis son conseiller forestier en quelques sortes). En fait ce sont des crédits Etat, Région, Département, Europe, (le Feoga). Il faut une incitation assez forte sinon les gens s'en désintéressent, le Feoga a réussi à intéresser pas mal de propriétaires à faire des travaux.

Les hommes politiques sont branchés sur des opérations d'intérêt général. On fait beaucoup de pistes, de débroussaillages, de pare-feux, de points d'eau, mais ça s'inscrit dans un cadre collectif. Maintenant s'il faut donner de l'argent à un particulier c'est plus difficile, qui choisir, sur quel critère ? la difficulté est là, il faudrait quelque chose qui ne concerne pas les personnes mais le terrain. Disons qu'il faudrait intervenir par quartier pour la remise en valeur. Il y a des endroits stratégiques.

**P.B. - Et d'un point de vue commercial qu'envisagez vous comme soutien ?**

**M. Latour -** Là il faut avoir des idées sur la promotion, comme les Locomotives de Charlie Marron. Le Groupement peut avoir des idées de promotions aussi... mais il faut donner de son temps, ça n'est pas évident.

**Suite de l'interview, page 13.**

## LE POINT SUR LA RECHERCHE

### Premiers essais de lutte chimique contre les pourritures des châtaignes

Les pourritures des châtaignes sont les principaux agents responsables de la dégradation de la qualité sanitaire des châtaignes dès la fin octobre. Elles empêchent la mise en marché d'une quantité importante de fruits qui sont particulièrement sensibles aux pourritures.

Il existe plusieurs sortes de pourritures dont deux principales :

- **la pourriture noire** (*Sclerotinia pseudotuberosa*) : elle apparaît dès la récolte et la contamination augmente fortement en conservation. Elle a lieu aussi au sol, le champignon se conserve d'une année à l'autre sur des débris végétaux.

- **la pourriture brune** (*Phoma Endogena*) : l'attaque a lieu sur l'arbre mais se développe surtout en conservation. Le champignon peut se développer sur l'arbre dans des blessures (entailles, cicatrices foliaires) ou des organes affaiblis (rameaux cassés ou feuilles). La propagation des spores est plus élevée par temps humide.

On connaît mal la biologie de ces champignons et il y a un gros travail de recherche à réaliser pour savoir quand comment et où lutter contre ces maladies. Ce travail sera réalisé

dans la mesure où les financements accordés le permettront. Un premier travail a pu commencé en laboratoire, au C.T.I.F.L., grâce à un financement du C.E.T.A. castanéicole de l'Hérault.

L'action de plusieurs matières actives a été testée sur le développement du mycelium de plusieurs champignons provoquant des pourritures. Ces essais réalisés en boîte de Pétri ont montré qu'il existe quelques produits efficaces à la fois sur la pourriture noire et la pourriture brune en laboratoire. Il reste à affiner les doses et surtout à faire des essais au champ. Mais au préalable il faut mieux connaître les périodes du cycle biologique du champignon où un traitement serait efficace...

A l'heure actuelle il est possible de limiter préventivement les risques de pourriture en réalisant plusieurs opérations prophylactiques :

**1 - ramasser le plus rapidement possible** pour limiter la durée de contact des fruits au sol (pour la pourriture noire).

**2 - après la récolte, ratisser et éliminer** les bogues, feuilles et autres débris pour limiter la contamination l'année suivante.

**3 - réaliser une taille régulière** des arbres pour évacuer le bois mort et les branches faibles où peut s'installer la pourriture brune.

*Extrait de "La Montagne qui bouge"  
N°11 de Mars 1995 - SIME-ULRAC*



