

Le Castagnié

Bulletin trimestriel d'information
Groupement pour le développement de la châtaigneraie du Var

numéro 2
Juin 1991



Le premier « Castagnié » a suscité des encouragements, des félicitations, en tout cas pas d'indifférence. Nous l'avons conçu pour essayer de répondre aux questions que vous vous posez, vous tenir informés de l'actualité castanéicole, vous exprimer des points de vue très divers. Chacun s'y retrouvera... Ce numéro 2 est quelque peu différent puisque des professionnels, dont l'activité est liée à la castanéiculture ont aidé à sa parution. Ils nous appuient dans notre démarche de communication ; à notre tour, sachons utiliser leur savoir-faire. Une campagne de communication coûte cher, sert à tous, promouvoit l'image de notre marron,

de notre travail. Merci à tous ceux qui nous aident financièrement à avancer dans ce sens. A ce titre, un stand est actuellement en voie de création (banderolle, panneaux informatifs, badges...). Il sera bientôt mis à votre disposition pour vos lieux de vente.

Ce mois de Mai aura été marqué par l'Assemblée générale, dans le cadre exceptionnel du hameau de St Guillaume à Collobrières. 35 personnes présentes, 40 représentées ; du jamais vu ! A.G. suivie d'un sympathique repas champêtre. Il est vrai que les actions que nous menons sont de plus en plus importantes, et de 2 ordres : aides directes

aux producteurs (plan castanéicole du CDEA, OGAF des Maures, programmes PIM), actions en faveur de la recherche (lutte contre le carpocapse, mécanisation de la récolte, verger expérimental P.A.C.A. à Collobrières). Vous démontrez votre intérêt croissant à ces engagements.

Et maintenant, à nos débroussailleuses : l'herbe est abondante et la récolte s'annonce bonne !

Bon courage.

Nadine Ponce
Présidente du G.D.C.V.

VISION

LES LUTTES BIOLOGIQUES

Les consommateurs demandent actuellement des produits sains et de qualité irréprochable. Il faut que les producteurs présentent à la vente des fruits non véreux en non pourris. Pour cela, ils doivent traiter leur production.

Plusieurs méthodes peuvent être efficaces : les traitements chimiques (emploi de pesticides qui détruisent les maladies et les champignons) et les luttes biologiques (emploi d'insectes ou de champignons détruisant les parasites).

Le principe de ces luttes biologiques est de réduire au maximum les parasites des cultures sans emploi de produit chimique en respectant la nature et la chaîne écologique. Elles consistent à introduire, dans les vergers, un insecte prédateur ou un champignon antagoniste du parasite que l'on veut éliminer. Avec ce système, il n'y a pas destruction des animaux non nuisibles ou indispensables au développement des plantes (abeilles servant à la pollinisation). Ces méthodes se développent depuis peu de temps mais sont de plus en plus recherchées par les producteurs et représentent une des solutions d'avenir car elles n'utilisent pas de pesticides pouvant nuire à la santé des utilisateurs et des consommateurs.

Une lutte biologique est déjà pratiquée et donne d'excellents résultats : la lutte contre l'*Endothia Parasitica* (chancre de l'écorce) par l'emploi des souches hypovirulentes. Des recherches sont en cours sur la lutte contre le *Phytophthora* du châtaignier (maladie de l'Encre) par recherche de champignons détruisant ce parasite des racines. La lutte contre le *Carpocapse* de la châtaigne par lâchers de trichogrammes dans le verger en est un autre exemple.

Ces recherches, expérimentations et essais sur la mise au point d'un traitement sont longs et difficiles. Pour ces innovations technologiques, il est nécessaire qu'un maximum de partenaires participe à ces travaux : l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), les régions par l'intermédiaire de leurs structures locales (G.D.C.V.), les organismes nationaux (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes : CTIFL) mais aussi le Comité National Interprofessionnel de la Châtaigne et du Marron (CNICM).

Ce dernier, depuis maintenant plus de vingt ans assure et coordonne les programmes de revalorisation de la châtaigneraie. La disparition du CNICM dûe d'une part à la mise en place de la régionalisation et, d'autre part, par les pri-

ses de positions de certains responsables professionnels de quelques régions, va entraîner une désorganisation de la profession et laisser beaucoup de producteurs sans aide et sans appui technique.

Les orientations du Ministère de l'Agriculture axées principalement sur l'organisation économique par l'intermédiaire des Groupements de Producteurs et des Comités Economiques Régionaux vont accroître le déséquilibre et les différences entre les régions et vont priver une grande partie des castanéiculteurs des moyens nécessaires à la relance de cette culture et la mise en place d'une castanéiculture moderne au même titre que les autres productions arboricoles (pomme, pêche, etc...).

Il est indispensable que les producteurs de toutes les régions se réunissent au sein d'une structure indépendante pouvant les représenter auprès des Pouvoirs Publics et des divers organismes nationaux. Une Association Inter-régionale des Producteurs de Châtaignes et Marrons a été créée récemment pour jouer ce rôle de coordination, animation et représentativité.

Didier CHAPON
Technicien au CNICM



LE POINT SUR LA RECHERCHE CONTRE LE CARPOCAPSE

1) LE CARPOCAPSE

Le *CYDIA SPLENDANA* est une espèce répandue dans toute l'Europe tempérée. Les premières recherches sur ce ravageur en France ont été réalisées par M. COUTIN (1958-1960). Comme tous les carpopapses, le *CYDIA SPLENDANA* hiberne à l'état de chenille dans un cocon (hiber-

naculum) résistant aux agents extérieurs. Il est formé à une faible profondeur dans le sol

- mi-juillet : nymphose des chenilles.
- Début Août : apparition des premiers papillons.
- Août-Début Octobre : durée de vol et de ponte.

Le carpopapse de la châtaigne est de mœurs crépusculaires. Immobile durant le jour, son activité commence dès la tombée de la nuit. La

femelle pond ses œufs sur les nervures, sur la face inférieure des feuilles. La durée d'incubation est de 10 à 12 jours. La jeune chenille pénètre alors dans une châtaigne où elle effectuera tout son développement. De ce fait, le parasitisme naturel des chenilles est très faible, ceci probablement en relation avec le mode de vie caché des larves dans le fruit, protégé par les bogues.

2) LA METHODE DE RECHERCHES

Dès l'été 1988, 3 sites ont été choisis dans les Maures (2 à Collobrières, 1 aux Mayons).

Une station d'agrométéorologie constituée d'un thermo-sonde, d'un thermo-hygrographe et d'un pluviomètre, a été installée à la Malière, Collobrières.

3 Objectifs se posaient alors.

- trouver des insectes indigènes capables de parasiter les œufs de carpopapse.
- connaître les périodes de vol du carpopapse afin d'introduire des prédateurs au moment voulu.
- quantifier les résultats sur la récolte.

* Le trichogramme

L'œuf de carpopapse est naturellement parasité par un petit insecte (1 mm) : le TRICHOGRAMME.

Il a donc fallu rechercher des œufs parasités dans les 3 sites (rappelons que l'œuf de carpopapse ne se voit qu'à la loupe !!). Un très petit

nombre de trichogrammes a été trouvé. Ils ont ensuite été multipliés en laboratoire pour étudier leur caractère biologique et déterminer leur identité. Cette multiplication a aussi permis d'assurer des lâchers inondatifs dans les 3 secteurs. Chaque arbre choisi reçoit un diffuseur contenant environ 5 000 œufs d'un hôte de substitution parasités par le trichogramme. L'éclosion est rapide ; le trichogramme cherche alors des œufs de carpopapse pour pondre. Un contrôle réalisé après la pose du dernier diffuseur a montré un taux de parasitisme des œufs de carpopapse supérieur à 35%.

* Les périodes de vol du carpopapse.

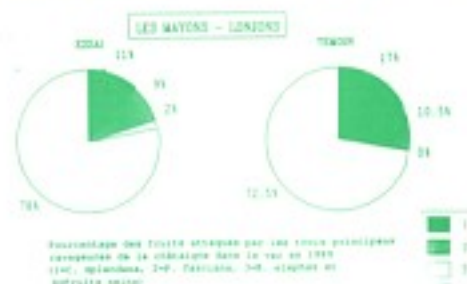
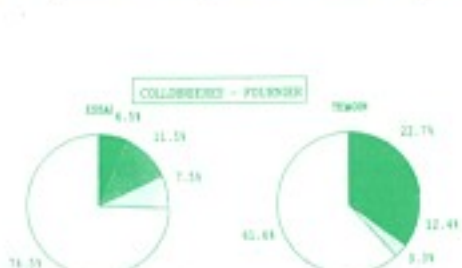
Afin de connaître les périodes de vol du carpopapse, donc de ponte, il a fallu utiliser des pièges sexuels de type INRA. Le piège, mis en bout de branche, est un cône au centre duquel est placée une plaque engluée. Une capsule (phéromone sexuelle) est posée sur la glu : les mâles attirés viennent s'y coller. Le comptage quotidien permet ainsi de tracer les courbes de vol. Onze pièges ont ainsi été placés sur les 3 sites. Les premiers

adultes ont été capturés le 25 juillet (1990) ; le vol a duré jusqu'à fin septembre. Par rapport aux années précédentes, le vol a débuté 3 semaines plus tôt. A la suite de quoi, les diffuseurs de trichogrammes ont été posés dans les arbres.

Durant l'hiver précédent, des hibernaculum ont aussi été enfouis dans une cage d'émergence (couverte d'une mousseline) afin de suivre leur éclosion dans des conditions naturelles, en relation avec les données météorologiques (thermo-sonde).

* Quantification des dommages.

Le pourcentage de fruits attaqués a été calculé sur 200 fruits prélevés au hasard dans un échantillon représentatif de la récolte. Les résultats de chaque parcelle d'essais ont été comparés à ceux des parcelles témoins (graphique). Ainsi on a pu constater que le pourcentage de fruits attaqués est inférieur dans les parcelles traitées, dans les 3 sites. Ces résultats obtenus sur fruits confirment le pourcentage de parasitisme par les trichogrammes relevé sur les œufs de carpopapse.



Conclusion

Les dommages causés par le carpopapse restent élevés dans cette région et peuvent varier selon la variété et la date de récolte. L'action des trichogrammes sur les œufs de carpopapse a pu être démontrée et les pourcentages de parasitisme obtenus sont encourageants.

A partir des données recueillies pendant les campagnes précédentes, on peut recommander aux castanéiculteurs :

- de ne pas laisser stationner les fruits sur le sol de manière à éviter l'enfouissement des chenilles de carpopapse en terre.
- de pratiquer une récolte totale et rapide permettant ainsi d'éliminer une partie de la population des ravageurs (TORDEUSE et BALANIN).

L'utilisation des filets devrait être envisagée.

Les résultats actuels permettent de penser que la lutte biologique contre le carpopapse de la châtaigne dans les parcelles entretenues sera véritablement effective dans quelques années.

Jean-Pierre MARRO
Adnan BABI
Station de zoologie d'Antibes





La castanéiculture est traditionnellement une composante de la polyculture dans les Maures. Une interview... Deux points de vue.

Exploitation	L'AURIER (GAEC)
Année de Création	1984
Lieu	Collobrières 94.48.09.47
Activité	Elevage, Fromagerie, Castanéiculture

Combien d'hectares de châtaigniers exploitez-vous ?

France DAMEY : Avec les 2 dernières années de sécheresse on s'est limité à l'exploitation de 3 hectares sur les 12. Cette année on va faire un carton, c'est magnifique, tout est en feuille. Par contre dans les endroits abandonnés, il y a de la casse, des arbres morts.

Pourquoi seulement 3 hectares d'exploités ?

F.D. : J'ai eu l'aide F.E.O.G.A. pour 1 hectare, on a fait un peu plus, a proximité de la chèvrerie, pour faciliter l'entretien du verger, parce que notre exploitation, c'est d'abord les chèvres.

Mais les chèvres aussi adorent les châtaignes. Une fois la récolte terminée, on fait la repasse avec les chèvres pour nettoyer.

On dit pourtant que les chèvres font des dégâts dans une châtaigneraie ?

F.D. : C'est vrai que si on replante si on greffe, il faut protéger la châtaigneraie. Mais sur les arbres séculaires, il n'y a pas de problème. Pourtant l'idée est là, et on doit faire attention pour déplacer nos chèvres. Les propriétaires de châtaigneraies sur le parcours nous le demandent.

En revanche, la chèvre peut remplacer un débroussaillage mécanique en partie. Une fois que ça a été fait une année mécaniquement, l'année d'après on fait passer les chèvres très tôt, en début de printemps, et pendant un mois elles brouillent tout à ras du sol et les crosses des Fougères ne peuvent pas monter parce qu'elles ont été piétinées par les sabots des chèvres. Vous vous rendez compte le boulot en moins !

Pourquoi intégrer la châtaigne dans une exploitation ?

F.D. : Je trouve que c'est extra d'avoir une récolte de châtaignes au moment où le lait baisse. C'est-à-dire que j'ai moins de production en fromage et je passe à un revenu castanéicole.

Vous vendez la châtaigne en frais ou vous la transformez ?

F.D. : Les bonnes années on fait de la crème, sinon on vend directement en frais.

Et l'entretien du verger ?

F.D. : L'entretien, c'est difficile la 1^{re} année, ensuite les chèvres se chargent du débroussaillage et du nettoyage après la récolte. Il faut surveiller, replanter, greffer, tous les ans il y a quelque chose à faire.

Vous avez l'intention de replanter ?

F.D. : Je vais replanter oui. Avec les conseils du G.D.C.V. Il va falloir protéger la nouvelle plantation. Et puis on a fait faire des terrassements pour la construction et là je ne vois pas pourquoi on planterait des peupliers ou des conifères alors que tout le monde connaît les risques d'incendie avec les résineux. Une moindre étincelle et le feu démarre. Il faut mettre les feuillus, et le feuillu d'ici c'est le châtaignier.

Inconvénients ?

F.D. : C'est extrêmement dur pour un revenu exclusivement castanéicole. Les années de sécheresse ont été décourageantes.

Votre avis sur les circuits commerciaux ?

F.D. : On peut faire beaucoup mieux. Il y a en Europe des pays qui ne sont absolument pas castanéicole, comme la Suisse par exemple, et où les gens consomment beaucoup de châtaignes. A la sortie des gares, devant les magasins. Ceux qui vendent les glaces l'été, vendent les marrons chauds l'automne.

Votre avis sur les produits castanéicoles commercialisés ?

F.D. : Dans le Var, les ménagères n'hésitent pas à acheter la châtaigne fraîche. Pour griller, pour cuisiner un dessert, accompagner une viande, faire la soupe. J'ai remarqué ça sur les marchés. J'ai été étonnée de la forte demande en farine. Mais là il faut un four, un moulin... En Corse ils en font pas mal, et on retrouve leur farine ici.

Vous avez un projet épatant pour promouvoir le Marron du Var...

F.D. : Un projet d'accueil à la ferme L'aurier. Avec un esprit un peu différent, parce qu'au lieu de dire aux gens « ne rentrez pas dans la châtaigneraie », on va leur dire « venez ramasser des châtaignes avec nous, on se fait un castagnade ce soir avec un rosé du coin ».

Le but est de faire connaître le produit. Mais il ne faut pas jeter les gens, mettre des barrières partout. Il faut les informer et surveiller nos vergers.

A l'aurier, les randonneurs ou autres voyageurs, peuvent prendre un repas ou un casse-croûte (à condition d'avoir prévenu de leur arrivée). Et il est certain qu'ils ne s'en retourneront pas tout à fait les mêmes. Un peu comme un passage dans la 4^e dimension.

Ils ne pourront toutefois pas s'attarder faute d'hébergement (en construction), mais les inconditionnels de la nature peuvent venir avec leur

Exploitation	LA ROUGIERE
Exploitant	Marcel CAMOUS
Année de Création	1976
Lieu	La Garde Freinet
Activité	Bois, Elevage, Fromagerie, Castanéiculture

Vous avez opté pour la polyculture pourquoi ?

Marcel CAMOUS : Parce que je suis obligé. La loi vous oblige à un minimum pour une activité, pour pouvoir en vivre. C'est-à-dire que si vous avez un minimum de 10 hectares cultivables, irrigables ça suffit, ou 2 hectares de serres. Mais comme mes terres ne sont pas cultivables et qu'en définitive je voyais que la châtaigne déclinait beaucoup, on m'a autorisé à travailler avec un minimum de 20 chèvres, plus les châtaigniers, plus la forêt. Sinon pour vivre uniquement des chèvres il en faudrait au moins 30 ou 40.

Au démarrage de l'exploitation, comment voyiez vous les choses ?

M.C. : Au départ, il y a 15 ans, je voulais faire les châtaignes. Les châtaigniers étaient moins malades, on avait de belles productions. La rentabilité est toujours bonne, on a jamais vendu aussi cher ! Et puis je vais vous dire j'ai honte de vendre la châtaigne à 30 francs le kilo. Parce que la châtaigne n'est pas un fruit ordinaire, il faut la préparer, la faire cuire. Non, c'est la récolte qui est médiocre ! Chaque année ça décline, il y a eu l'endothermie ensuite le carcopap. J'ai eu quand même presque 50% de véreuses dans ma récolte.

J'arrête la présidence de la châtaigne ici à la Garde Freinet. Pour une bonne raison c'est que les jeunes s'en désintéressent. Les années de sécheresse les ont découragés. Dans un endroit comme ici il faut être coriace. Et puis maintenant les gens ont d'autres ressources et notamment l'immobilier, la viticulture, alors quand ils récoltent seulement 20% de la récolte, ils laissent tomber.

Il y a un grand découragement. Et puis les temps ont changé et les gens mangent des hamburgers. C'est simple quand je vends de la châtaigne mes meilleurs clients sont dans le haut var, des vieux surtout. Avant, les châtaignes partaient par wagon, tout le monde en mangeait. Mais là on a laissé tomber et c'est trop tard, il y a d'autres habitudes alimentaires.

Croyez-vous à la réhabilitation de la châtaigne chez les ménagères ?

M.C. : On a déjà tenté ça. Avec des concours de cuisine, à l'occasion des fêtes, on donne des recettes.

Ces actions étaient uniquement locales ?

M.C. : Oui bien sûr. Mais des productions comme avant (3 000 tonnes dans les Maures), on n'en aura plus. Maintenant il pleut, mais les arbres sont crevés. Dans ma châtaigneraie j'ai fait enlever les arbres morts ou malades. Et bien, il n'y a plus rien.

Envisagez-vous de replanter ?

M.C. : Non. Parce que mon terrain n'est pas mécanisable, ni irrigable. Et puis il y a la crainte d'avoir à payer trop de main d'œuvre pour le rapport. Pour bien faire, il faudrait tout replanter. Pour récolter dans 10 ans...

Quels avantages à la castanéiculture ?

M.C. : Les châtaigneraies sont d'excellents parefeux. On fait pas mieux. Il faudrait obliger les gens à nettoyer les châtaigneraies. C'est un devoir civique. Les gens achètent, ne s'occupent pas de leur terre, c'est dangereux à cause des incendies. Voilà des terres non entretenues et non exploitées.

Envisagez-vous de transformer la châtaigne en crème par exemple ?

M.C. : Oui, mais je suis tout seul, comment faire. Pourtant c'est l'avenir. Il faut absolument la transformer, à cause des habitudes des gens, comme je l'ai dit.

Pourquoi à la Garde Freinet, les châtaigneraies sont de moins en moins exploitées ?

M.C. : Beaucoup de propriétés se sont vendues, se sont morcelées. Pour construire. Alors les gens gardent 2 ou 3 châtaigniers chez eux. Ça fait joli. Dans tout mon quartier je suis le seul paysan. C'est comme le liège. C'est trop tard, faute d'entretien.

Vous abandonner la châtaigne ?

M.C. : Abandonner ? Non. Ne serait-ce que par principe. Je veux garder le patrimoine. Je les ramasserai jusqu'à la dernière.

Propos recueillis par Norman Fl

Dans quelle interview vous reconnaissez-vous ? Il semble que les défenseurs des châtaigneraies aient une lourde tâche à accomplir. Mais ces interviews donnent les clefs de la réussite : développer la transformation de la châtaigne, élargir le marché à d'autres pays consommateurs. Les prochaines années laisseront une large part aux produits naturels, c'est une certitude. Le marron du Var, qui est exempt de tout traitement chimique, aura sa place. Il y a là un rendez-vous à ne pas manquer.

APPUI

P.I.M.

(Programmes Intégrés Méditerranéens)

Depuis 1986, le groupement bénéficie d'aides pour la rénovation de la châtaigneraie dans le cadre de la lutte contre les incendies (F.E.O.G.A. puis P.I.M.) - Ces subventions (90% du montant total des travaux) sont accordées par la C.E.E., l'Etat, la Région et le Département, entre 15.000 F et 20.000 F l'hectare - 5 programmes ont été engagés par le G.D.C.V. depuis 5 ans (60 hectares).

Les Conditions d'obtention :

- être agriculteur ou propriétaire,
- se mettre à jour des cotisations des 4 années antérieures,
- signer un engagement trentenaire.

La D.D.A.F. est maître d'œuvre.
Le G.D.C.V. est maître d'ouvrage.

La marche à suivre :

Un dossier vous est fourni sur lequel doivent être portés quelques renseignements (nom, commune, surface à élaguer... + matrice cadastrale + plan). Après acceptation du dossier, 2 solutions s'offrent à vous :

- vous réalisez les travaux vous-mêmes (pour Propre Compte), sachant que vous ne disposez que de 2 hivers pour cela et bénéficier de la subvention ; que d'autre part le châtaignier reste un arbre dangereux car imprévisible (certains proprié-

res ont fait des chutes et ont des séqueles graves). Après réception des travaux par le technicien D.D.A.F., la subvention vous sera versée (12 à 18 mois),

- vous faites réaliser les travaux par Entreprise (choisie par le Groupement), votre travail consistera à nettoyer et éliminer le bois au sol - la subvention sera versée à l'entreprise-

1/ Sachez que dans un programme, l'ensemble des demandeurs est solidaire -lorsque un ou deux d'entre eux tardent à réaliser leurs travaux, ils font partir les autres, retardant le versement des subventions pour tous.

2/ Sachez que dans les 2 cas (Propre Compte ou Entreprise) le propriétaire est redevable auprès du Groupement de 10% du montant total des travaux (pour le paiement de la maîtrise d'œuvre D.D.A.F.)

Dès la 1^{re} année, vous serez étonnés par l'augmentation de votre production à l'hectare ainsi que celle du calibre de vos fruits. Bien que certains bruits courent, l'élagage n'accroît pas la progression du Chancre. Il tient à vous d'incinérer systématiquement tous les bois atteints lors de votre nettoyage et de continuer à traiter chaque printemps les Chancres résiduels. Vous participez d'autre part à la sauvegarde de ce superbe patrimoine et à la lutte contre les incendies.

Contact :
Maythé Blanc à Collobrières (94.48.00.14).

PLAN CASTANEICOLE

N'oubliez pas que pour tous vos travaux dans la châtaigneraie : coupe des arbres morts, piste d'accès, traitement, achat matériel (ébogueuse, calibreuse, filets,...), plantations (restanques, fumure, plants,...).

le C.D.E.A. (Conseil Général) accorde des subventions de 50% sur vos factures H.T.

Agriculteurs, propriétaires, contactez N. Ponce pour toutes demandes. De nombreux propriétaires ont déjà bénéficié de cette aide (1 hectare planté aux Mayons).

OGAF DES MAURES

Les permanences se poursuivent dans les 4 villages :

- le 1^{er} Mardi de chaque mois (Collobrières 9 H 30 - 12 H)
(Gonfaron 14 H 30 - 17 H)
- le 2^e Lundi de chaque mois (La Garde Freinet 9 H 30 - 12 H)
(Les Mayons 14 H 30 - 17 H)

Une enveloppe de 800.000 Fr nous a été attribuée. De nombreux dossiers sont déjà en cours. Pour tous vos projets (viticole ou castanéicole) allez voir le technicien lors de ses permanences.

COTISATIONS ET DONNS

Notre nouvelle Trésorière recevra avec plaisir vos cotisations (minimum 100 Fr).

Annie FERRARA, Place du 2 Décembre
83610 COLLOBRIERES.

PLUIE

Les cieux auraient-ils entendu le vœu formulé par notre ami Rémy LONJON lors de notre premier Castagné ?

Du 1^{er} octobre au 30 avril nous comptons (pluviomètre à la Malière-Collobrières) :

- en 1989 = 408 mm
- en 1990 = 403 mm
- en 1991 = 588 mm (+ 40%)

Nous avons en 7 mois, dépassé la pluviométrie relevée en 1990 (537 mm).

Nos sources coulent enfin.

Notre récolte a des chances d'être prometteuse !

CONTACT

N'hésitez pas à contacter Nadine Ponce ou un membre du G.D.C.V. plus proche de vous, pour tout renseignement d'ordre financier ou technique.

VOS CONTACTS : Rémy Lonjon aux Mayons
Jean Buyle à Gonfaron
Bernard Destrau à Pignans
Maythé Blanc à Collobrières

**PARLONS
CHIFFRES**

RENOVATION - ELAGAGE

1986-1991 - Travaux en cours ou réalisés, dans les Maures (Maîtrise ouvrage : G.D.C.V., Maître œuvre : D.D.A.F.).

Var : 60 ha.

A titre indicatif : Ardèche : 350 ha

Dordogne : 30 ha.

PLANTATIONS

1990 : 0,5 ha verger expérimental Collobrières (10 variétés)

1 ha verger référence les Mayons (6 variétés) nombreuses petites plantations sporadiques.

A titre indicatif : 1986-1990 - Dordogne 50 ha : 12 ha/an.

Finistère 60 ha : 15 ha/an.

(Vos commandes 1991 de plants sont en très forte augmentation. Si vous pouvez arroser durant l'été ces jeunes scions, passez commande dès maintenant pour décembre prochain).

Nous remercions le Conseil Régional pour l'aide apportée à notre action de communication.

Le Castagné : G.D.C.V. - La Malière - 83610 Collobrières
Directrice de publication - Publicité : Nadine Ponce
Conception et Maquette : Norman Flu - 94.48.05.36
Rédaction et Illustrations : Norman Flu - 94.48.05.36
Photocomposition : MEGA Offset - 94.31.22.65
Impression : Imprimerie du Sud Est - 94.24.25.48



Conseil Régional
Provence Alpes Côte d'Azur

GROUPEMENT POUR LE DEVELOPPEMENT DE LA CHATAIGNERAIE DU VAR

Tous les professionnels de la châtaigne sont concernés :

Le G.D.C.V. met à votre disposition
les compétences de tous et de chacun
et aussi

des machines outils.....pour produire mieux
des outils marketing.....pour mieux vendre
des actions communication.....pour être connu et reconnu

Le G.D.C.V. vous représente auprès des organismes
départementaux, régionaux et nationaux

Le G.D.C.V. apporte des réponses concrètes
à vos problèmes de production

Le G.D.C.V. vous aide à obtenir des financements

Le G.D.C.V. expérimente des outils

Le G.D.C.V. centralise des commandes

Le G.D.C.V. vous informe

PEPINIERISTES - LABORATOIRES
PRODUCTEURS
TRANSFORMATEURS - CONSERVERIES - CONFISERIES
EXPEDITEURS - GROSSISTES - DETAILLANTS



NOUS CULTIVONS LA VIE

