

# Châtaignier en Périgord-Limousin

## Chastanher en Peïregòrd-Lemosín

Présent partout dans le Parc naturel régional Périgord-Limousin, isolé, en massifs ou en forêts, le châtaignier en est l'arbre emblématique.



### l'arbre emblématique

Le châtaignier couvre près de la moitié de la surface boisée du Parc naturel régional, soit environ 23000 hectares. Ce grand feuillu aime les sols acides, frais et bien aérés. Naturellement présent puis massivement implanté au fil des siècles, on le retrouve partout : sous forme de taillis, dont on exploite surtout le bois, et de quelques châtaigneraies où l'on « cultive » et récolte les fruits. Sa présence, plus marquée en limite de Dordogne et Haute-Vienne, donna notamment son nom à de nombreux lieux-dits (Chasenac, Châtain, Le Bost...) et au Pays des Feuillardiers. Le délai de production des châtaignes est long, à l'image de la longévité de l'arbre qui peut vivre plusieurs siècles. Le châtaignier commence à produire dès sa sixième année mais il faut attendre quinze ans pour obtenir une récolte digne de ce nom.



### un bois valorisé au naturel



Le bois de châtaignier, à la veine chaude et claire, a de très grandes qualités : souplesse et résistance mécanique, imputrescibilité, résistance aux insectes, aux intempéries, à l'air marin... sans traitement chimique ! Il offre une gamme de produits très étendue. La fabrication d'échelles, de marquants de vignes, piquets, bardeaux, clôtures treillagées, charpentes et meubles a toujours été chose courante. Plus récemment ont émergé d'autres productions : vannerie, parquets, lambris, mobilier de jardin... Les lassises de piquets habilement entassées le long des routes et la densité des sizeries sur le Parc naturel régional témoignent de l'importance de cette filière dans l'économie.



Deux professions, les feuillardiers et les vanniers, marquent particulièrement l'identité du Périgord-Limousin. Les feuillardiers prélevent les bois de petits diamètres parmi les rejets de souche, les fendent et les cintrent pour en faire des cercles de barriques par exemple. Quelques typiques « cabanes de feuillardiers » témoignent de cette activité. Les vanniers mettent en forme les perches, préalablement étuvées et écorcées, pour confectionner l'ossature de paniers, sièges, mobilier et objets de décoration. Ceux-ci sont ensuite habillés avec des écasses, fines lamelles obtenues après tranchage du bois et tressées.



Le Périgord-Limousin compte une grande variété de châtaignes locales, que le verger conservatoire de Doumazac par exemple, a pour mission de sauvegarder et de valoriser. En cuisine, on utilise de préférence le « marron », qui est en réalité une châtaigne non cloisonnée (la deuxième peau, le « tan », ne partage pas le fruit). Ces « marrons » n'ont rien à voir avec le marron d'Inde, non comestible, issu du marronnier.



### un fruit savoureux

Très nutritive et énergétique (bien plus calorique que la pomme de terre), la châtaigne fraîche et crue est, à poids égal, aussi riche en vitamine C que le citron. Dans le passé, le châtaignier était l'« arbre à pain » pour les habitants : ses fruits remplaçaient le pain quotidien, d'où son nom. La châtaigne garde une place de choix dans nos assiettes (bignets et boudins à la châtaigne, marrons glacés...), en particulier lors des fêtes de fin d'année et des manifestations locales.



« Arbre de vie » du Périgord-Limousin, offrant de multiples potentialités, le châtaignier bénéficie de l'attention de nombreux partenaires. Ensemble, ils s'attachent à œuvrer :

- pour favoriser la sylviculture du châtaignier et une gestion durable des forêts;
- pour promouvoir le bois de châtaignier et valoriser les savoir-faire qui s'y rattachent;
- pour renouveler les expressions de la châtaigne, dans la cuisine et sur les tables !