

LA RÉCOLTE MÉCANIQUE DE LA CHÂTAIGNE

DÉMONSTRATION CHEZ J. GRANDON

AGRICULTEUR :
JÉRÔME GRANDON
ENTREPRISE INDIVIDUELLE



• LOCALISATION DES SURFACES EN CHÂTAIGNERAIE :

Saint Germain de Calberte, Saint Martin de Boubaux, Le Collet de Dèze.

• SAU TOTALE 2025 :

71.90 hectares.

70 % de la surface agricole utile est en propriété ; **les 30 % restant** sont des mises à disposition ou commodats.

→ **12.80 ha** de châtaigneraie récoltée.

→ **59.10 ha** de pâturage : prairies, parcours et châtaigneraie pâturée.

A noter : le lieu visité, le MAZELET = 20 % de la surface de son exploitation.

• VARIETES (EN VOLUME) :

→ 40 % Figarette.

→ 40 % Pellegrine.

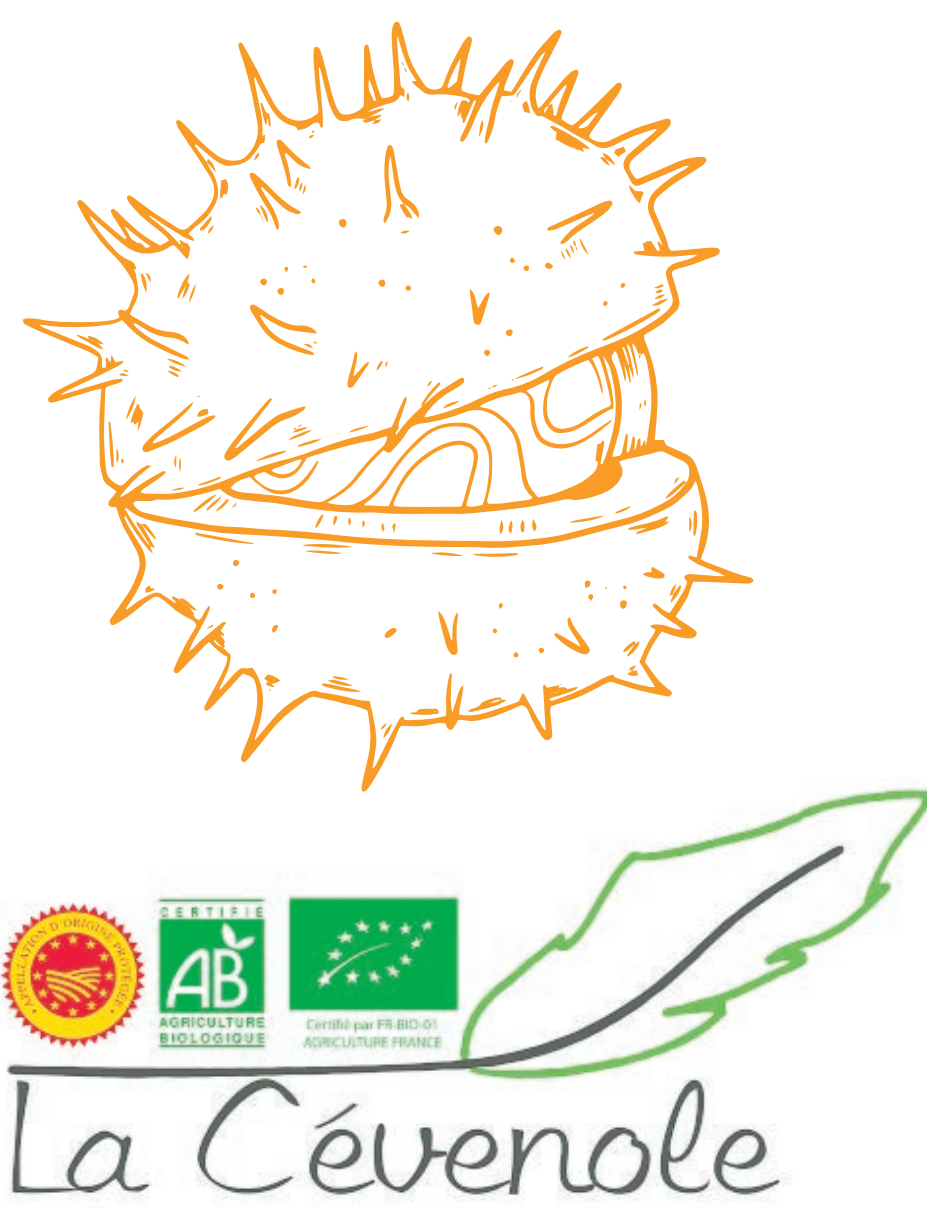
→ 20 % Autres.

• EXPOSITION : N/S, N/O, S/O.

• ALTITUDE : 500-550 m.

• PRODUCTION : 20-25 tonnes.

Vente en frais uniquement.



PERSONNELS QUALIFIÉS :

80 et 90 h par semaine pour Jérôme GRANDON + 4 personnes pour l'entraide en période de récolte.

ATELIER 1 : Châtaignes (74% du chiffre d'affaires).

ATELIER 2 : Ovin viande x 90 brebis (20% du chiffre d'affaires).

ATELIER 3 : Bovin viande x 4 bovins (6% du chiffre d'affaires).

RÉCOLTE DE CHÂTAIGNES



ÉLEVAGE OVIN ET BOVIN VIANDE
avec pâturage sous châtaigniers



PARCOURS PAR LES OVINS
(+ estive dans les Alpes 4 mois/an)

QUELS DÉBOUCHÉS / CIRCUITS DE COMMERCIALISATION ?

- Vente à l'entreprise Verfeuille : 90 %.
- Vente à un acheteur-revendeur pour une coopérative : 10 %.

Achat de la propriété au Mas Valentin (bâtiment + Mas + 26 ha).

2007

Jérôme prend le statut d'exploitant agricole.

La récolte de châtaignes devient un atelier à part entière.

2010

Souscription de contrats MAEC¹ : pour la rénovation de sa châtaigneraie.

Achat de la récolteuse mécanique.

2022

2023

1^{ère} saison de récolte avec la machine.

3^e saison de récolte mécanique et nouveaux contrats MAEC¹ souscrits.

2025

VISION DE LEUR EXPLOITATION

En 20 ans, Jérôme et sa compagne Laure ont créé « un outil de travail » (bergerie, châtaigneraie rénovée et propre). C'est une « petite exploitation cévenole viable ».

¹ Mesures agro-environnementales et climatiques.

LIMITES DU SYSTÈME :

PRESSIION DES SANGLIERS qui rendent la récolte de châtaignes difficile : châtaignes mangées, filets de récolte abîmés, sols creusés, chemins endommagés etc.

CHANGEMENT CLIMATIQUE : les châtaigniers exposés sud souffrent de la chaleur l'été : Perte de 10 % de la surface en châtaigneraie chaque année. L'agriculteur rénove 10 % supplémentaires chaque année pour compenser.

TEMPS DE TRAVAIL

LA CUMA DU PENDEDIS

COL DU PENDEDIS

SAINT MICHEL DE DÈZE

PRÉSIDENT :
NICOLAS BOUTIN



2010

2011

2013

Création de la CUMA ;

1^{ère} saison avec 25 coopérateurs et 7 tonnes de châtaignes transformées.

La CUMA disposait d'un four à éplucher, un tapis de tri et une doseuse capsuleuse.

1 salarié en CDI.

50 coopérateurs, 13 tonnes transformées, la CUMA investit.

Achat de matériel de cuisson pour les confitures, de réfrigérateurs en température positive et négative, un poste d'équipement de lavage et une ligne de conditionnement pour les confitures.

La CUMA continue de s'équiper.

Investissement dans une ligne de conditionnement, des marmites de cuisson et une chambre froide.

2020

2025

110 coopérateurs, environ 35 tonnes de châtaignes transformées, 25 000 litres de jus de fruits (essentiellement pomme poire).

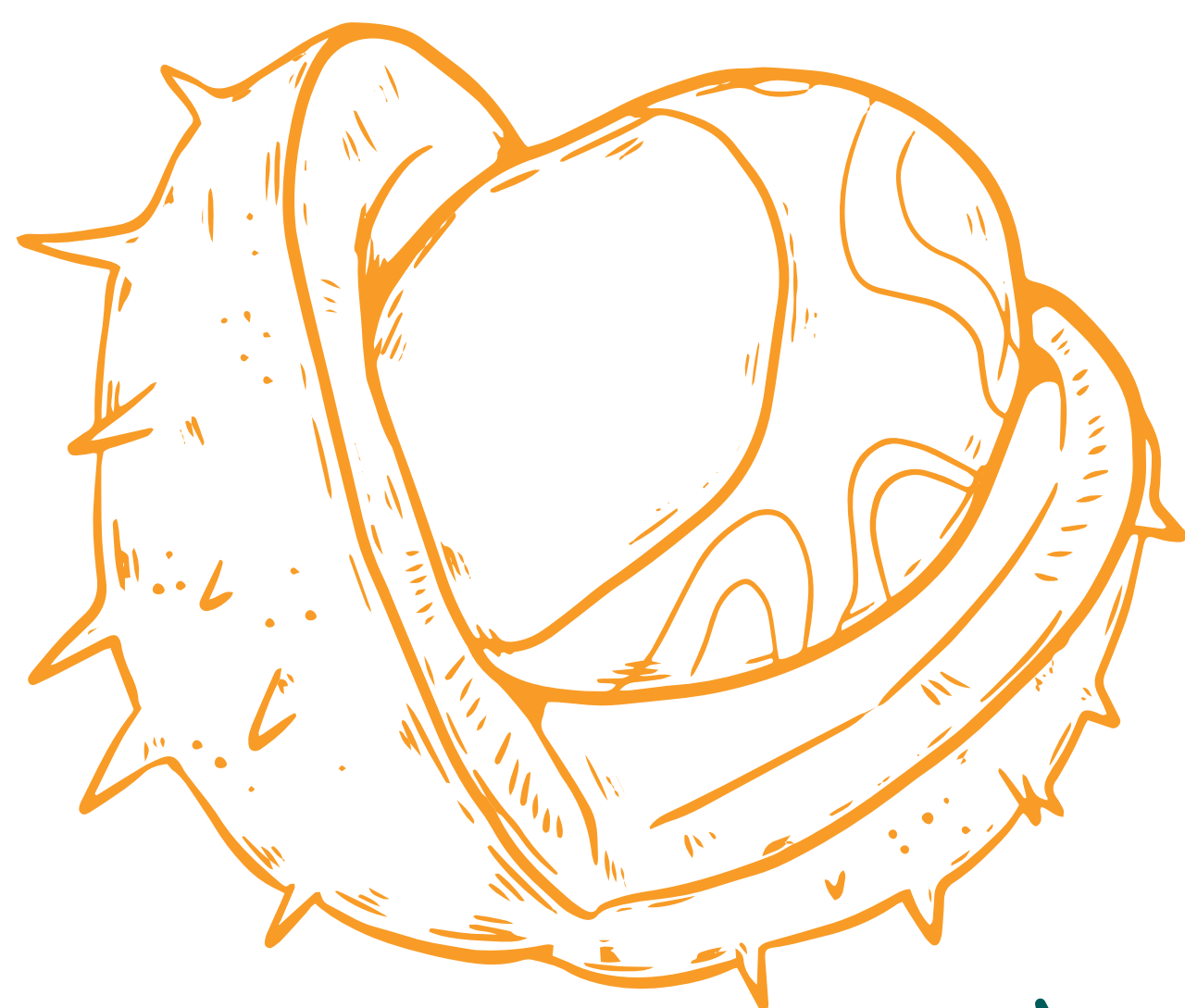
Acquisition en 2019 d'une chaîne d'empotage pour la confiture de châtaignes.

1 salarié en CDI et 3 saisonniers.

121 coopérateurs, plus de 40 tonnes transformées, 1 salarié en CDI, 4 saisonniers et une possible embauche d'un autre salarié en CDI.

La répartition de transformations faites à la CUMA est de **80% de châtaignes et 20 % de fruits.**

La dynamique de la CUMA ne s'est pas essouffée et de nouveaux investissements et travaux d'agencement sont prévus.



CONFITURE ET CRÈME DE CHÂTAIGNE, CHÂTAIGNE NATURELLE, PURÉE DE CHÂTAIGNE, SIROP DE CHÂTAIGNE, CHÂTAIGNE APÉRO ; JUS DE FRUITS ET AUTRES TRANSFORMATIONS VÉGÉTALES (LÉGUMES, CONSERVES, CONFITURES...)

UN RÉSEAU DE COMPÉTENCES POUR VOTRE ACTIVITÉ CASTANÉICOLE

- **COMMANDES GROUPÉES DE MATÉRIEL**
(filets, produit contre le chancre, greffons).

- **DIFFUSION D'INFORMATIONS AU TRAVERS DE L'ANIMATION DE L'ASSOCIATION CHÂTAIGNERAIE CÉVENOLE.**

- Appui à la **MOBILISATION DES NOUVELLES AIDES AUX INVESTISSEMENTS** pour la rénovation des vergers.
ENTRETIEN ÉMERGENCE pour faciliter la traduction de votre idée d'installation en un projet ancré dans la réalité avec élaboration d'un plan d'action.

- **PLAN NATIONAL CHÂTAIGNE LA RECHERCHE ET LE DÉVELOPPEMENT AU SERVICE DE VOTRE ACTIVITÉ, DES ACTIONS SUR :**

- l'adaptation au changement climatique.
- la lutte contre la pourriture en verger et post récolte.
- la lutte contre les maladies de l'encre et du chancre.

AVEC LES COMPÉTENCES MOBILISABLES DU SERVICE PRODUCTIONS VÉGÉTALES ET BIOLOGIQUES DE LA CHAMBRE RÉGIONALE D'OCCITANIE.

À L'ÉCOUTE DE VOS BESOINS DE FORMATIONS TECHNIQUES ET D'ADAPTATION DE VOTRE EXPLOITATION

CONTACT :
EMMY PETIT
CONSEILLÈRE EN DÉVELOPPEMENT LOCAL DU PÔLE DE FLORAC

ZAE Saint-Juien du Gourg
4 rue du Briançon
48400 FLORAC TROIS RIVIÈRES
Tél. : **04 66 45 13 58**

