



J'ai été conviée à assister aux **Castagnades** (Fête de la Châtaigne) de Privas sur les Monts d'Ardèche, le 19 octobre 2013.

De début octobre à début novembre, le cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche bat au rythme des "Castagnades", depuis 14 ans. Chaque week-end, ces festivités, qui se déroulent au fur et à mesure dans 11 communes, permettent d'assister à des jeux, ateliers créatifs, concours gastronomique de la Confrérie de la Châtaigne, démonstrations de savoir-faire par des artisans créateurs, marché des castanéiculteurs.

Une grande rôtie de châtaignes, qui grillent par centaines de kilos dans un immense grilloir, offre une dégustation au cours d'une soirée animée par des musiciens.



Avec trois autres journalistes, un représentant de l'office de tourisme d'Eyrieux Rhône Véore, un représentant d'Ardèche Plein Coeur et la présidente de l'office de tourisme du Pays de Vernoux, administratrice d'Ardèche Plein Coeur, nous avons pu rencontrer un castanéiculteur engagé dans la reconquête de l'exploitation de la châtaigneraie ardéchoise, M. Norbert Bertrand, qui nous a fait visiter sa châtaigneraie, et exposé les caractéristiques de la production de châtaignes.

La région des monts d'Ardèche représente 50% de la production française de châtaignes, et les qualités gustatives supérieures de la châtaigne d'Ardèche lui valent une AOC. On dénombre actuellement plus de 65 variétés de châtaignes en Ardèche, dont la Bouche Rouge, la Pourette et la Comballe.

Particulièrement adapté au climat, aux sols des pentes ardéchoises, le châtaignier a contribué au fil des siècles à forger l'identité du territoire. Il était connu autrefois sous le nom d'arbre à pain!

Reportage : Autour des Castagnades et de la châtaigne...

Écrit par Monique

Vendredi, 25 Octobre 2013 13:59 - Mis à jour Lundi, 28 Octobre 2013 11:51



Cependant, seulement 5.000 ha de vergers sont entretenus et récoltés sur 25.000 ha de châtaigneraie appartenant à 15.000 propriétaires. Afin de reconstruire l'avenir de la châtaigneraie traditionnelle, une dynamique est lancée avec l'objectif de reconquérir 2.000 ha de vergers en 10 ans et de développer la sylviculture du châtaignier.

Les qualités gustatives et nutritionnelles de la châtaigne en font un aliment noble. Dépourvue de gluten, la châtaigne est un aliment calorique (180 calories pour 100 g) qui contient des sucres lents. Elle est aussi riche en vitamines C que le citron, possède une teneur en vitamines B1, B2, B6, B9. Elle contient du potassium, du magnésium, du fer, du calcium, du manganèse et du cuivre. Sa consommation est bénéfique contre le cholestérol.

Gastronomie Végétarienne vous recommande de consulter le site de la Confrérie de la Châtaigne d'Ardèche pour y découvrir des recettes salées et sucrées. (

www.confrerie-chataigne.fr/Recettes

)

M. d C