

La filière de la châtaigne a retrouvé quelques couleurs

Après des années difficiles, marquées par la prolifération du cynips, le secteur castanéicole insulaire reprend peu à peu du poil de la bête, même si d'autres problèmes restent encore à résoudre comme la fraude

Après des années de lutte biologique, la prolifération du cynips semble enfin diminuer sur l'ensemble du territoire insulaire, et ce grâce aux lâchers de *torymus sinensis*.

Bien que certaines régions de la Corse soient encore fortement impactées par le parasite, comme la Vallée d'Orezza, les châtaigniers ont repris vigueur, en attestent les feuillages plus conséquents.

"Le cynips a eu un impact considérable sur la production insulaire, concède Carine Franchi, animatrice du syndicat AOP de la farine de châtaigne corse. Mais, malheureusement, ce n'est pas le seul problème que traverse le secteur castanéicole."

Car la baisse drastique de production de farine de châtaigne a entraîné un autre problème : celui de la fraude.

"On constate une augmentation des fraudes depuis environ deux ans, poursuit Carine Franchi. Cela se caractérise par plusieurs types, soit les châtaignes ne viennent pas de Corse, soit c'est la fa-

rine qui est fabriquée à l'étranger, principalement en Italie et en Espagne. Certaines personnes ont profité de la baisse de production pour s'immiscer dans le marché, en marquant farine corse sur leurs sachets alors que celle-ci vient d'ailleurs. La plupart des acheteurs et certains commerçants se font avoir."

"Nous avons, pour l'instant, poursuivi deux personnes en justice. Le seul moyen de s'assurer une farine corse et de qualité, c'est de vérifier si les emballages possèdent la vignette AOP."

30 tonnes de farine AOP produites cette année

Délivrée uniquement par le syndicat et en main propre, cette petite vignette verte garantit l'origine, la qualité et le savoir-faire ancestral. "Actuellement, 86 opérateurs font partie de notre label AOP, précise l'animatrice. Tout est contrôlé par le syndicat, des parcelles à la

transformation. Il faut noter la solidarité dont font preuve les exploitants, car certains mettent à disposition des autres leur moulin."

Mais la farine de châtaigne AOP reste malgré tout assez rare et peu de tonnes sont produites sous ce label.

Au 1^{er} novembre 2019, le syndicat estimait sa production de farine à environ 30 tonnes, c'est plus que l'an passé (16 tonnes), mais largement moins qu'il y a 10 ans, où la production AOP dépassait les 110 tonnes.

"La châtaigneraie est en train de disparaître"

Même si le secteur castanéicole va mieux, il est néanmoins loin d'être tiré d'affaire, comme l'affirme Jean-Marie Vecchioni, exploitant et détenteur du label AOP, qui tire toujours la sonnette d'alarme. "Par rapport aux dix dernières années, la production a repris, mais le châtaignier est fatigué, la châtaigneraie est en train de dis-



Dix producteurs se sont réunis à Campile pour recevoir leur vignette AOP et faire le point sur la filière. /PHOTO P-P.L

paraître. Dans quinze, voire dix ans, si rien n'est fait, nous aurons un déficit d'arbres. Il faut trouver le moyen de reboiser efficacement et permettre

aux jeunes de se lancer. On ne peut pas imaginer la Corse sans châtaigniers."

Repartie de l'avant, la castanéiculture corse n'est pas en-

core venue à bout de ses problèmes, mais le recul du cynips redonne malgré tout espoir aux exploitants.

PIERRE-PHILIPPE LECOEUR