



LA CHÂTAIGNE ET LE MARRON EN 2017

>>> BILAN DE CAMPAGNE

La sécheresse de l'été entraîne une forte baisse de production

La campagne débute mi-septembre soit une semaine en avance par rapport à la moyenne, à l'inverse de 2016 qui fut une année particulièrement tardive. Les prévisions de récolte sont rapidement revues à la baisse en raison des fortes chaleurs et de l'absence de pluie jusqu'en août. Des problèmes sanitaires sont identifiés avec des symptômes de pourriture brune due aux champignons *Gnomoniopsis* qui sont responsables d'une perte importante de volume. La sélection du produit reste très difficile à exploiter du fait de la présence de fruits souvent fendus. Un recul de la demande est à déplorer tant sur le marché intérieur, qu'à l'exportation.

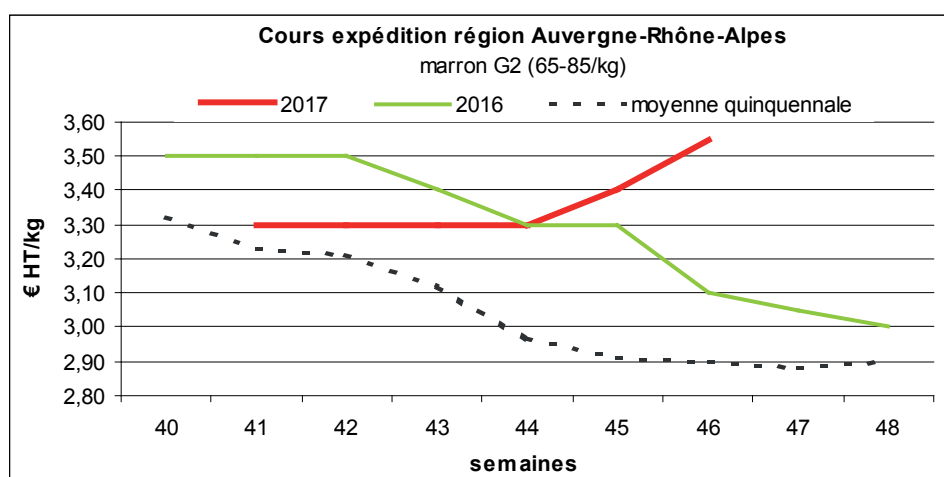
Faits marquants

Les épisodes de gel fin avril sur une bonne partie du territoire et la canicule de l'été impactent fortement la récolte. En effet, au cours du développement végétatif du fruit, des grandes variations de températures occasionnent la création d'échaudure (brunissement de la chair). De plus, la pluie de début septembre impacte les variétés précoces avec des moisissures sur la pointe du fruit. Des problèmes de conservation sont donc révélés et avec un faible disponible de fruits sains, la clientèle reste prudente durant toute la saison. Les prix élevés au cours de la campagne ne compensent pas la perte financière due à la pénurie de production pour l'ensemble des castanéiculteurs.

La production française est annoncée avec 4 700 tonnes, année fortement déficitaire qui atteint une baisse record d'environ 45 % par rapport à la dernière campagne. En Auvergne-Rhône-Alpes, elle est de 1 900 tonnes dont environ 900 tonnes en frais, soit un peu moins de la moitié destinée à l'industrie. En 2016 on évaluait à environ 40 % la part de l'industrie. En revanche, pour le Sud-Ouest, la récolte est proche de l'année 2016, en légère hausse de 1 %.

Les premières appréciations de charge de bogue semblaient correctes. Le recul de la galle du châtaignier présageait d'un bon lancement. Malheureusement, les fortes chaleurs et les trop faibles précipitations, notamment sur la région Auvergne-Rhône-Alpes, ont contenu l'arrivée à maturité ou freiné le grossissement des fruits. De plus, tous les mois entre février et août se sont révélés plus chauds que la normale. Pourtant, malgré les gros efforts fournis pour la lutte contre le Cynips, la qualité sanitaire reste extrêmement difficile à gérer. Cette campagne connaît la plus grosse perte de volume encore jamais enregistrée. Les prix sont corrects durant la saison mais ne parviennent pas à compenser la très faible récolte.

Le cours du marron Sud-Ouest G1 (45-65/kg) sac 5 kg est ainsi 4 % plus élevé que la moyenne des cinq dernières années mais reste inférieur de 10 % par rapport à 2016. Malgré la lutte efficace de ces dernières années contre le Cynips, la récolte 2017 est très inférieure à celle d'une année normale (environ 4 000 tonnes en Rhône-Alpes). Celle-ci est marquée par une qualité très hétérogène et une météo peu propice à sa consommation.



Une saison très courte avec des prix qui remontent en dernière partie de campagne

SOMMAIRE

- Déroulement de la campagne page 2
- D'une campagne à l'autre page 3
- Prix au stade détail page 3
- Chiffres indispensables page 4

Déroulement de la campagne

EN RHÔNE-ALPES

Septembre

La campagne 2017 démarre aux alentours du 18 septembre avec la variété hybride Bouche de Bétizac. La commercialisation se lance péniblement puisque le consommateur privilégie encore l'achat de certains produits d'été comme la pêche, la prune ou le raisin. En effet, les températures estivales ne favorisent pas les transactions. En Rhône-Alpes, les cours en G1 (45-65/kg) s'établissent à 4,70 €/kg mais s'effritent très rapidement pour atteindre 4,00 €/kg début octobre. Les professionnels doivent reconsidérer les cours afin de maintenir une faible activité.

Octobre

D'une façon générale, l'absence de consommation est manifeste. La météo,

bien trop clémente, freine l'écoulement du produit. Avec des températures supérieures à la norme saisonnière, la demande est peu inspirée. Les variétés Marigoule et Aguyane arrivent au compte-gouttes, ainsi que la Comballe. Malgré la faiblesse de l'offre disponible, le produit peine à trouver des circuits de distribution. En raison de ventes très limitées, voire inexistantes, certains professionnels n'avancent aucun prix de départ. Les marchés à l'exportation sont aussi très difficilement accessibles. En fin de mois, les conditions de ventes sont excessivement complexes. Avec un potentiel d'offre pourtant très faible, le produit ne se vend pas pour autant. Les cours glissent à 3,80 €/kg en G1 (45-65/kg). En revanche, les prix sont stabilisés à 3,30 €/kg en G2 (65-85/kg).

Novembre

Malgré le déficit très important de volume, les débouchés sont trop faibles. De plus, la production italienne s'est imposée sur les marchés à l'exportation. Les variétés se succèdent très vite et les professionnels lancent déjà les premières Bouche Rouge. Avec un produit souvent non conforme au cahier des charges, les opérateurs se tournent vers le marché de l'industrie. L'essentiel de l'offre est désormais composé de Bouche Rouge. La demande est passive et avec une fin de campagne qui s'annonce précoce, les cours gagnent en fermeté. La fin de saison se confirme et seuls les derniers opérateurs disposant de lots qualitatifs adaptés à la vente en frais tiennent le marché à des cours fermes. Les marrons d'importation prennent le relais pour les mois suivants.

DANS LE SUD-OUEST

Septembre

Mi-septembre, des transactions se réalisent en Bouche de Bétizac dans le bassin Sud-Ouest. Les premières cotations affichent les marrons G1 (45-65/kg) à 4,50 €/kg. Le produit, en deuxième partie de mois, doit faire face à des conditions climatiques très clémentes. Toutefois, les volumes sont encore faibles et les opérateurs, optimistes, attendent une période de froid prolongée pour réellement lancer le marché. La conservation de Bouche de Bétizac est décevante, le produit est fragile et s'altère rapidement. Les fruits échaudés se fendent et des problèmes de pourriture sont constatés. Les départs à l'export sont encore limités. De plus, la concurrence d'autres régions françaises vient ralentir les départs. En effet, des contre-offres pèsent sur le marché et quelques concessions de prix sont réalisées pour faciliter l'écoulement du produit. La filière est donc tendue en cette fin de mois. Celle-ci se prépare à mettre en marché la Marigoule a priori moins fragile que Bouche de Bétizac mais dont le Cynips a fortement compromis les volumes.

Octobre

Le marché est confus. Cette situation est due aux problèmes de conservation mais également au climat trop clémente pour réaliser la vente de ce produit automnal.

Des baisses de prix sont effectuées et le calibre G1 (45-65/kg) est désormais à 4,10 €/kg en semaine 40, soit 11 % moins cher qu'en 2016 à la même période.

La récolte se termine et quelques opérateurs commercialisent la variété rustique Marigoule (M15). Les ventes sont peu actives, la météo reste peu adaptée au produit. A l'export, de rares transactions se réalisent uniquement, si la qualité des fruits l'autorise. Les pics de températures durant l'été forment des fruits échaudés. Des moisissures sont également constatées sur la pointe des châtaignes en raison de fortes précipitations juste avant la récolte. La part de déchet est estimée entre 15 et 20 %. Afin de limiter au maximum les retours de marchandise, l'opération de triage est décuplée. Les acheteurs restent prudents face à l'hétérogénéité des lots. Une météo toujours clémente nuit au marché. Des actions promotionnelles sont organisées en grande distribution sur les calibres G2 (66-85/kg). En revanche, les gros calibres sont plus recherchés et leurs prix restent fermes. Ainsi le marron Sud-Ouest G0 (-45/kg) sac 5 kg est à 4,30 €/kg en fin de mois tout en restant 11 % inférieur à 2016.

Novembre

Les volumes expédiés s'accroissent grâce au net recul des températures. Les stocks

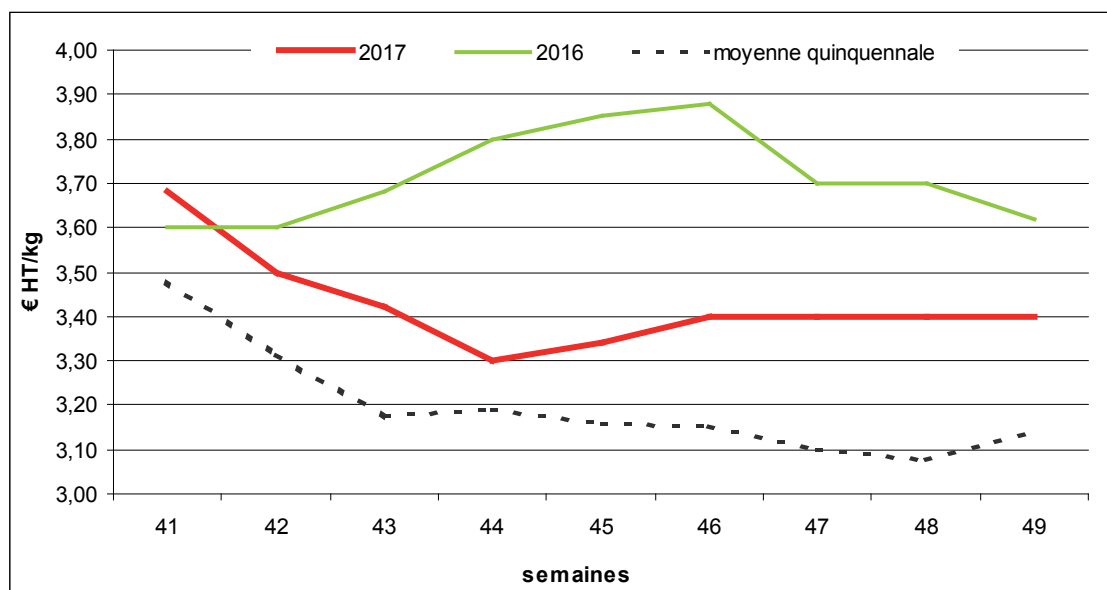
de calibres G0 (-45/kg) se font rares pour certains opérateurs. Néanmoins, ces derniers restent très attentifs à la qualité de la Marigoule. En effet, environ 20 % du produit s'est révélé impropre à la vente. De plus, des problèmes de conservation sont également constatés en grande distribution. Face au faible entrain des consommateurs, les fruits restent stockés sur les étals. Devant cette situation peu optimale, le produit se détériore rapidement et le consommateur se détourne du produit. En milieu de mois, les ventes demeurent calmes. La marchandise part très lentement reportant ainsi la fin de saison. En fin de mois et jusqu'au bout de la campagne, les cours stagnent. En effet, la châtaigne G1 (45-65/kg) reste à 3,80 €/kg depuis fin octobre et la faiblesse de la demande n'autorise pas de hausse des cours.

Décembre

La campagne marron se termine en tout début de mois avec quelques volumes réservés pour les fêtes de fin d'année. L'essentiel de la marchandise restante se compose de petits calibres à des cours fermes. La saison s'achève dans d'assez bonnes conditions grâce à la météo hivernale. Pourtant, cette année se positionne bien en deçà des espérances de la profession.

D'une campagne à l'autre

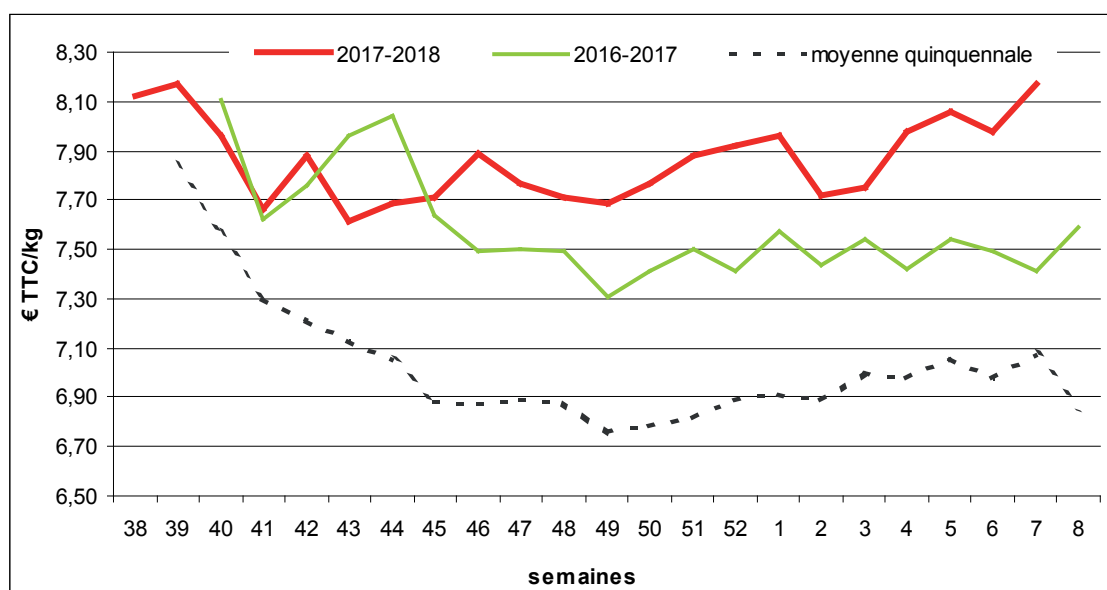
Cours expédition Sud-Ouest
marron G2 (65-85/kg)



Des cours supérieurs à la moyenne quinquennale mais inférieurs à 2016

Prix au stade détail

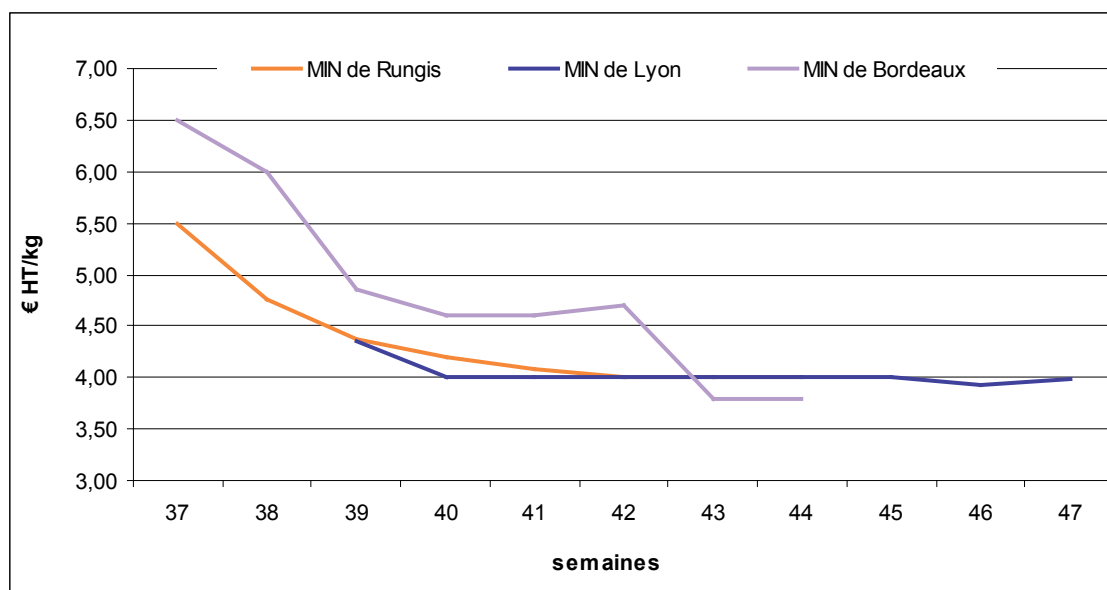
Prix au stade détail en GMS (grandes et moyennes surfaces)
marron châtaigne France vrac



Les cours attestent d'une hausse conséquente par rapport à la moyenne quinquennale.

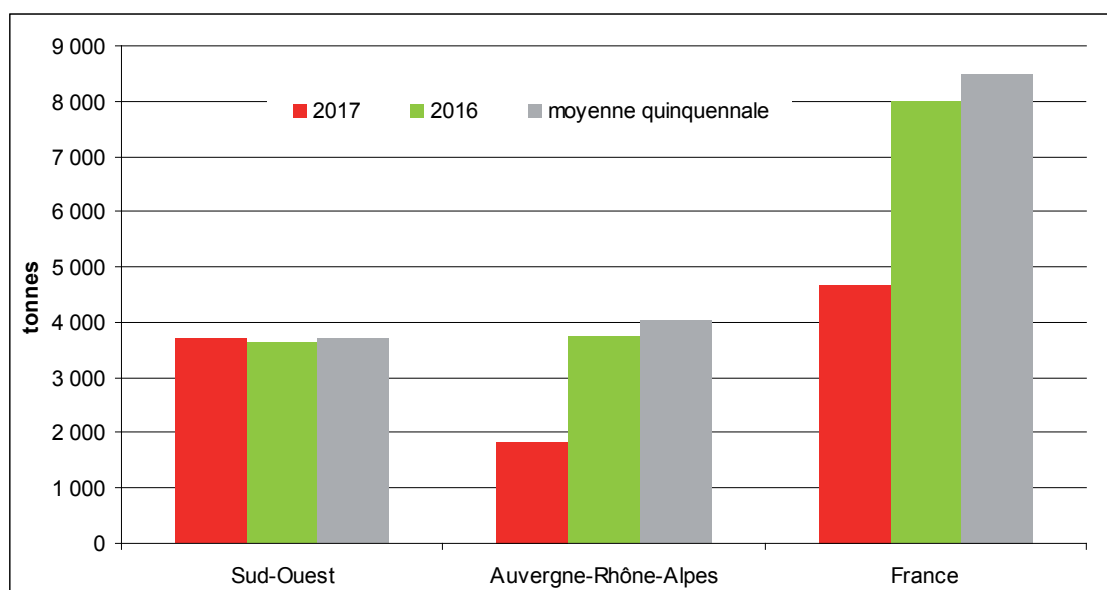
Chiffres indispensables

Cours sur les marchés de gros marron et châtaigne G1 - cat I



Des cours élevés en début de campagne mais qui s'effritent très rapidement

Production française de châtaigne et de marron (source Agreste SAA)



Un fort déficit de production enregistré en Auvergne-Rhône-Alpes



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Direction Marchés, études et prospective
12 rue Henri Rol-Tanguy
TSA 20002
93555 Montreuil cedex
Tél. : 01 73 30 20 67 / Fax : 01 73 30 30 46



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Pour en savoir plus sur la châtaigne et le marron :

Directrice de la publication : **Christine Avelin**

Composition : **RNM Bordeaux (Nina Riaux)**

Date de parution : avril 2018

Rédacteur : **Mathilde Debard**

Centre de Lyon : 04.78.63.13.16

Centre de Bordeaux : 05.57.35.02.80

Centre de Rungis : 01.41.73.48.03

notre site : <https://RNM.franceagrimer.fr>

Reproduction autorisée sous réserve de citer la source.

Prestation réalisée sous système de management de la qualité ISO9001.