



Chemillé-en-Anjou (Maine-et-Loire), octobre 2024. Marine et Benoît Huntzinger ont participé au retour en grâce du marron noir des Mauges dans leur ferme.

PHOTO: CO - LAURENT COMBET

## Le marron noir sauvé de l'oubli

Dans les Mauges et en Vendée, on redécouvre les vertus de ce fruit. Des replantations ont commencé.

Il tombaient les uns après les autres, vieillards décharnés, fragilisés par le temps et les intempéries. Les châtaigniers qui ont si longtemps nourri les habitants des Mauges et de Vendée disparaissaient peu à peu du paysage. En débarquant sur sa ferme des Blottières en 2018, Benoît Huntzinger, 46 ans, ne les avait même pas remarqués le long de l'allée cavalière qui traverse ses terres. Ce diplômé de l'école d'agriculture de Beauvais (Oise) et ex-conseiller financier des agriculteurs s'est installé avec sa femme Marine dans ce charmant hameau de Chemillé-en-Anjou en 2018. Les Huntzinger, férus d'histoire et de patrimoine local, ont appris du diagnostic biodiversité commandé au réseau ARBRES (Agriculteurs respectueux de la biodiversité et des richesses de l'environnement) qu'ils disposaient sur leur propriété de marrons noirs des Mauges, une variété ancienne et comestible. Le

couple a décidé d'exploiter sans tarder cette ressource naturelle. Ils en ont récolté 80 kg la première année, transformés en crème et aussitôt écoulés.

Un succès qui a poussé ces nouveaux à planter cent porte-greffe dans un champ voisin en novembre 2023. Ces arbres, qui seront greffés au printemps prochain, devraient commencer à donner des fruits dans quatre ou cinq ans. Le couple espère en tirer à terme 20 000 à 30 000 euros de revenus complémentaires après transformation. Crème, farine et bocaux divers rejoindront les chips de lentilles, le pesto d'ail des ours, les effilochés de bœuf et de veau et le miel sur l'étagère destinée à la vente directe.

Philippe Ménard, spécialiste de la châtaigne installé en Dordogne, est venu conseiller les Huntzinger. « Le marron noir a un goût sucré, mais il n'est pas fait pour voyager loin et se garder longtemps », estime-t-il. Et si

le marron noir s'appelle ainsi, plutôt que châtaigne, « c'est une histoire commerciale, explique l'expert. La châtaigne, c'était le plat des pauvres. L'appeler "marron", cela faisait plus noble. Mais au niveau botanique, c'est bien une châtaigne. » Les Français consomment 30 000 tonnes de marrons chaque année, ajoute-t-il, mais les deux tiers sont importés du sud de l'Europe ou de Chine. Il y a donc une demande à satisfaire.

« Il y a un inconscient affectif autour de lui »

PHILIPPE MÉNARD  
Expert venu de Dordogne

Pierre Frémondrière, un maraicher bio installé à Chemillé, a planté quatre-vingts arbres à l'automne dernier. « C'est un moyen de diversifier ma production. Il ne faut pas mettre tous ses légumes dans le même panier, comme le faisaient nos anciens »,

explique-t-il. En juillet dernier, il est devenu trésorier de la toute nouvelle association Marrons des Mauges, marrons de Vendée. Le parc du Puy du Fou, distant d'une cinquantaine de kilomètres et très attaché au patrimoine vendéen, en a lui aussi planté 30 et recommandé 40 autres. Le conseil régional des Pays de la Loire et le conseil départemental de Vendée, séduits par cette démarche de sauvegarde, ont décidé de la soutenir avec des subventions qui atteignent 70 % des dépenses engagées (15 euros pour un porte-greffe et 1,50 euro pour le filet de protection et le tuteur). Le conservatoire des races animales est sorti de son périmètre originel pour encadrer les demandes et orienter les candidats à la plantation. Le succès est au rendez-vous selon Élise Guiheneuf, la chargée de mission. « Onze agriculteurs ont déposé des demandes de subvention et vingt ont planté des porte-greffes. » Au total, 948 arbres

ont été mis en terre et 800 devraient suivre à l'automne prochain. Un groupement d'achat a même été créé pour les aider à faire revivre le marron noir.

Comme le rappelle Benoît Huntzinger, ce fruit oublié a d'autres vertus. Le châtaignier fleurit tard et favorise le travail des pollinisateurs au début de l'été. Avec son feuillage généreux, il sert aussi d'ombrière naturelle aux bêtes l'été. « C'est quand même mieux que de mettre des panneaux voltaïques partout ! », sourit-il. Preuve de l'intérêt qu'il suscite, le conservatoire des ressources génétiques du centre ouest Atlantique s'y intéresse de près et l'Institut national de l'origine et de la qualité envisage de créer une appellation spécifique. Ce qui réjouit Philippe Ménard. « Comme l'olivier ou la vigne, c'est un arbre généreux et nourricier, il y a un inconscient affectif autour de lui. »

Yves TRÉCA-DURAND