

Beynat : Première étape des journées européennes de la châtaigne



Le vendredi 1^{er} et samedi 2 octobre, ont eu lieu en Région Nouvelle Aquitaine, et plus précisément en Corrèze et Haute-Vienne, les 11^{ème}s journées européennes de la châtaigne.

Ces deux jours étaient proposés par le réseau Eurocastanea par un comité d'organisation composé de l'AREFLH (**Assemblée des Régions Européennes** Fruitières, Légumières et Horticole), l'Union Interprofessionnelle de la Châtaigne Sud-ouest France, le Comité Interprofessionnel de la Châtaigne du Bas limousin, le Syndicat des Producteurs de Marrons et Châtaignes du Limousin, l'Association du Marron et du Châtaignier Limousin, Interco et l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine

La journée du 1^{er} octobre a débuté à Beynat sur l'exploitation de Pascal Coste « La Châtaigneraie Maison Coste ». Le président du Conseil départemental en sa qualité d'exploitant agricole a reçu plus de 150 personnes, dont des experts et techniciens du fruit de l'arbre à pain, de nombreuses délégations (portugaises, espagnoles, italiennes, hongroises, autrichiennes et mêmes grecques), sans oublier des élus et des membres de la confrérie des gourmets de la châtaigne.

Au programme : Mise à l'honneur des produits « Origine Corrèze » et « Bienvenue à la ferme », présentation de l'exploitation, historique de la restructuration de la filière châtaigne en Corrèze, visite du verger, structures, équipement de récolte, station et de tri et de conditionnement...

Cette matinée riche en enseignements s'est opérée dans toutes les langues avec la présence de traducteurs, avant de s'achever par un buffet limousin confectionné par des producteurs locaux. Une petite délégation beynatoise s'est ensuite rendue en Haute-Vienne à Coussac Bonneval et à Glandon pour des visites de vergers, avant de se rendre à Saint-Yrieix pour le salon professionnel Tech-Châtaigne en verger.

La demi-journée inaugurale à Beynat a été riche en enseignements et a révélé aux yeux des participants la qualité d'un savoir-faire local et tous les enjeux d'une production structurée et raisonnée dans le respect de l'Environnement.