



# Denis Bourgin

24360-VARAIGNES



## LA CHÂTAIGNE BIO DANS TOUS SES ÉTATS

C'est en 1983 que germe l'idée de l'installation de Denis, quand il rachète 8ha de terres qui sont propriété de la famille depuis 1903. Il faudra toutefois attendre 12 années avant qu'il ne rachète la maison familiale et le reste de la surface, et encore 6 autres avant qu'il ne plante les premiers châtaigniers.

Avec un BTSA TAGE en poche et après avoir exercé différents métiers, il s'installe en 2002 après une reconversion professionnelle à l'âge en 39 ans, directement en bio. Il acquiert des terres supplémentaires et plante encore des arbres jusqu'en 2003, puis en 2005 arrive un troupeau de moutons sur la ferme pour fertiliser le verger. En parallèle, il développe une activité de tourisme à la ferme avec 3 chambres d'hôtes "Bienvenue à la Ferme".

Châtaigne en frais, crème de marrons, purée de châtaignes, châtaignes pelées en bocal... Denis cultive et transforme la châtaigne sous toutes ses formes. Il commercialise ses produits via 3 boutiques de producteurs et 4 magasins Biocoop, et parfois par l'intermédiaire de revendeurs. Il participe également à des foires et salons.

En 2015, il a choisi d'arrêter l'atelier moutons et de louer une châtaigneraie vieille de 40 ans à Dournazac en Haute-Vienne. Le gîte a été mis en vente.



### Repères

- SAU = 30ha dont 12 de châtaigneraies
- 26ha en propriété, 4 en location
- 800 châtaigniers
- 6T récoltées, 5000 bocaux réalisés (2014)
- Emploi de 5 ETP pour la récolte (01/10 > 10/11)
- Parc Naturel Régional Périgord- Limousin



## Contact

Rue du Château  
24360 VARAIGNES

☎ 05 53 56 24 65

avec la participation de





## LA PRODUCTION

### Variétés

90% des châtaigniers du verger sont de variété Marigoule. Denis a toujours utilisé la technique du greffage sur une partie de ses arbres : les 10% restants sont issus des greffes de Bouches de Bétizac, Dorées de Lyon, etc. Les arbres sont plantés à une distance de 10m x 10m.

### Conduite du verger

En janvier-février, Denis élague le verger, puis en mars-avril il effectue des grattages pour lutter contre le chancre. Les tontes d'entretien commencent fin juin et jusqu'à la récolte, de début octobre à mi-novembre.

### Récolte

La récolte consiste en du ramassage, 2 tris (calibrage au tamis et état sanitaire par flottaison) et de l'épluchage. Denis est aidé par 5 emplois saisonniers à plein temps en saison, dont 80% sont les mêmes d'une année sur l'autre. Il peut y avoir des dégâts dûs au carpocapse, les châtaignes sont alors écartées lors du tri.

### Fertilisation

En termes de fertilisation, Denis épandait le fumier de ses brebis auparavant ; en 2015, il a mis du vieux foin au pied des arbres et semé/déplacé des orties (essai azote). Toutes les parcelles du verger sont irriguées via aspersion ou goutte-à-goutte (8000m<sup>3</sup> consommés en 2015).



Après récolte, les châtaignes sont séchées sur du grillage à l'abri de la pluie (2 à 3 jours). Ensuite, elles passent dans une machine bricolée par Denis avec un tambour de lave-linge pour être flambées au chalumeau (30 sec) puis laissées à tourner afin que la peau se détache mieux (3 à 5 min) avant épluchage.

Les plus belles châtaignes sont vendues en frais ou pelées en bocal, les autres sont transformées en crème de marrons (plus de 50% de la production). Il faut 60gr de fruits par bocal de 200gr.

L'étape autoclave (pour stériliser les pots) est soustraite. Denis stocke les pots dans sa grange, dans 2 petites chambres froides.

POUR EN SAVOIR PLUS...

## Projets & perspectives

*Projet d'achat d'un terrain pour y faire construire un laboratoire et local de stockage/commercialisation, proximité d'un local commercial à louer. Denis souhaite disposer d'un laboratoire complet avec autoclave pour être autonome sur la transformation (éviter 1h de trajet par vague de 440 bocal).*  
*Réfléchit à une diversification (mûres, sureau...).*  
*Cherche une nouvelle fertilisation (suite arrêt moutons).*  
*Approfondissement atelier plantes médicinales.*



• AGROBIO PÉRIGORD •  
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

20, rue du Vélodrome  
24000 PERIGUEUX  
☎ 05 53 35 88 18  
h.dominique@agrobioperigord.fr  
[www.agrobioperigord.fr](http://www.agrobioperigord.fr)