

PROGRAMME PRÉVISIONNEL XI ÈMES JOURNEES EUROPEENNES DE LA CHATAIGNE EN NOUVELLE AQUITAINE 2020

Document actualisé le 11/03/2020

Jeudi 17 septembre 2020 :

Matin : Auditorium Sophie Dessus, Allée de la Papeterie, 19140 UZERCHE

11H00-12H30 Assemblée générale EUROCASTANEA

11H00 – 13h30 Accueil des participants

12H00 – 13h00 Buffet léger accessible aux participants

13H30 Allocutions d'accueil

14H15 Présentation de la région agricole Nouvelle Aquitaine (Emmanuel Rabaud-Chambre Régionale d'Agriculture)

15H00 La production de châtaigne Européenne : présentation des situations par pays (évolution de la production, perspectives de récolte, état sanitaire...)

- Autriche
- Espagne
- France
- Italie
- Portugal

16H00 Carrefour international – Intervention pays tiers (Japon, Turquie, Chili, USA)

- Présentation par pays
- Echange avec la salle

17H00 L'Europe un acteur clé pour la relance de la châtaigneraie européenne par la DG Agri- Commission Européenne

17H15 Table ronde : Perspective du marché du frais et de la transformation

Introduction : le panorama européen, Jacques Dasque

- Une coopérative, cœur de métier marché de l'industrie : Coopenela, Portugal
- Une coopérative, cœur de métier marché du frais : Pierre Genebre, La périgourdine, France
- Un transformateur
- Un distributeur : Dominic Gray, UK



Traductions
vers : ES,
EN, PT, IT



Synthèse et conclusions Jacques Dasque

17H50/18H00 Questions de la salle

18H00 Visite guidée de la Ville d'Uzerche

19H00 Réception par la Mairie et mot du maire

20H00 Dîner de gala, salle de réception d'Uzerche



Vendredi 18 septembre :

Matin : Auditorium Sophie Dessus, Allée de la Papeterie. 19140 UZERCHE

9H30 : Conférences techniques :

sur la recherche fondamentale

- Des avancées sur la pollinisation du châtaignier (Clément Larue- INRA-INVENIO)

sur les maladies et ravageurs

- Contrôle du carpocapse et des pourritures du fruit en Italie (Renzo Panzacchi- Consortium de Bologne)
- Recherche de moyens de contrôle des vers des fruits et des pourritures (Nathalie Lebarbier, Invenio)
- Traitement des fruits pour la conservation des fruits post récolte, Témoignages d'utilisation de procédés : Ionisation, traitement eau chaude, Microondes (CTIFL, Finca El Commun, Coop Penela)
- La biodiversité fonctionnelle au verger (Jean Michel Ricard- CTIFL Balandran)
- Le châtaignier un acteur de la multifonctionnalité, une contribution forte à la lutte contre le dérèglement climatique par le CNPF.

Traductions
vers : ES,
EN, PT, IT

10H45 Pause-Café (15/20 mn)

11h00 Conduite du verger : densité de plantation et gestion de la taille

- Le choix de la densité et la gestion de la taille (Didier Mery, Chambre d'agriculture de la Dordogne)
- La conduite du verger au Chili (Pedro Halcartegaray Viveros Austral, Chili)
- Expérimentation d'une conduite haute densité en Autriche (Johannes Schantl, Autriche)

11H45 Débat et questions

12H00 Buffet Limousin

Après-midi : 14H00 Visites techniques



- Patrick Henry : problématique de la gestion de la taille et chantier de récolte
- Julien Pillard : l'agroforesterie, parcours volaille, pâturage ovin et en verger de châtaigniers

18H00 Visite guidée de la coopérative Limdor. Présentation du développement de la filière châtaigne en Haute-Vienne (Emmanuel Rabaud, Syndicat des producteurs de marron-châtaignes et petits fruits du Limousin)

19H45 Buffet à Tech-Châtaignes, St Yrieix La Perche

21H30 / 22H00 Retour aux hôtels

Samedi 19 septembre :

Salon Tech-Châtaigne, Saint Yrieix la Perche (Haute Vienne)

Tech-Châtaigne est un salon professionnel dédié à la castanéiculture, organisé en verger autour de 5 pôles : village d'exposants, démonstrations d'équipements, conférences techniques, marché et restauration, pôle bois.



9H00 Départ hôtels Uzerche

10H00 Arrivée au salon Tech-Châtaigne

10H00/11H30 Ateliers guidés

- La gestion de l'enherbement,
- L'irrigation,
- Le chantier de récolte

11H30 Inauguration du salon Tech-Chataigne

12H30 Repas sous chapiteau

Traductions
vers : ES,
EN, PT, IT

13H30 Conférence : L'avenir du châtaignier et la gestion de la ressource en eau (Bertrand Guérin, UISCO et Bernard Rebière Chambre régionale d'Agriculture)

14H45 visite libre du salon

14H15 *possibilité de bus de retour sur aéroport de Bordeaux*

[Achetez vos billets](#)



Dimanche 20 septembre

Visite touristique du **château de Hautefort en Dordogne**

Cette visite est optionnelle, ticket d'entrée et repas à charge de chacun



Achetez
vos billets pour
les journées
européennes ici !

