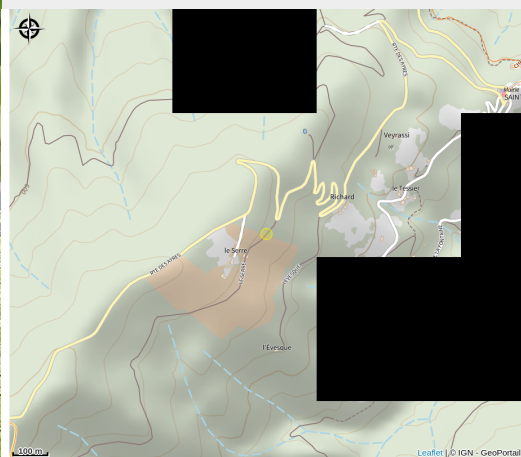
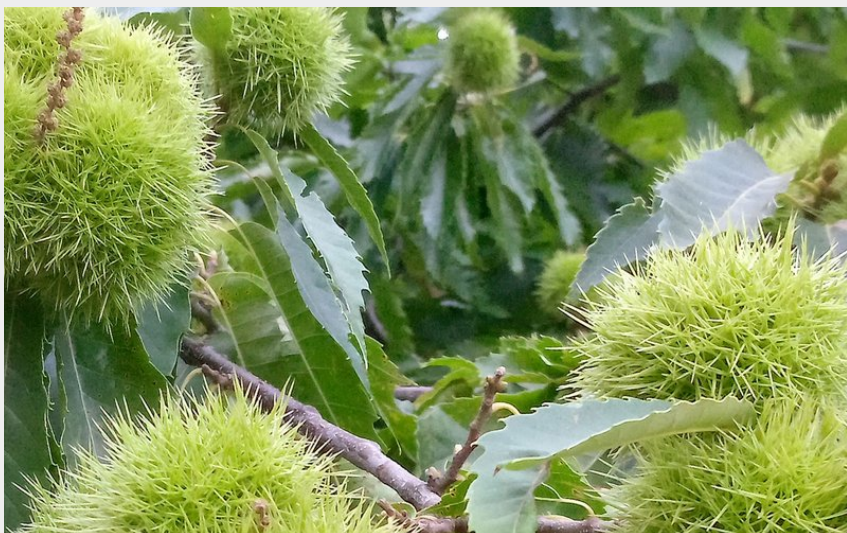


Châtaignes fraîches - La Magnanerie du Serre

Vallées cévenoles



Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir

Type de produits : Alimentaire

Description

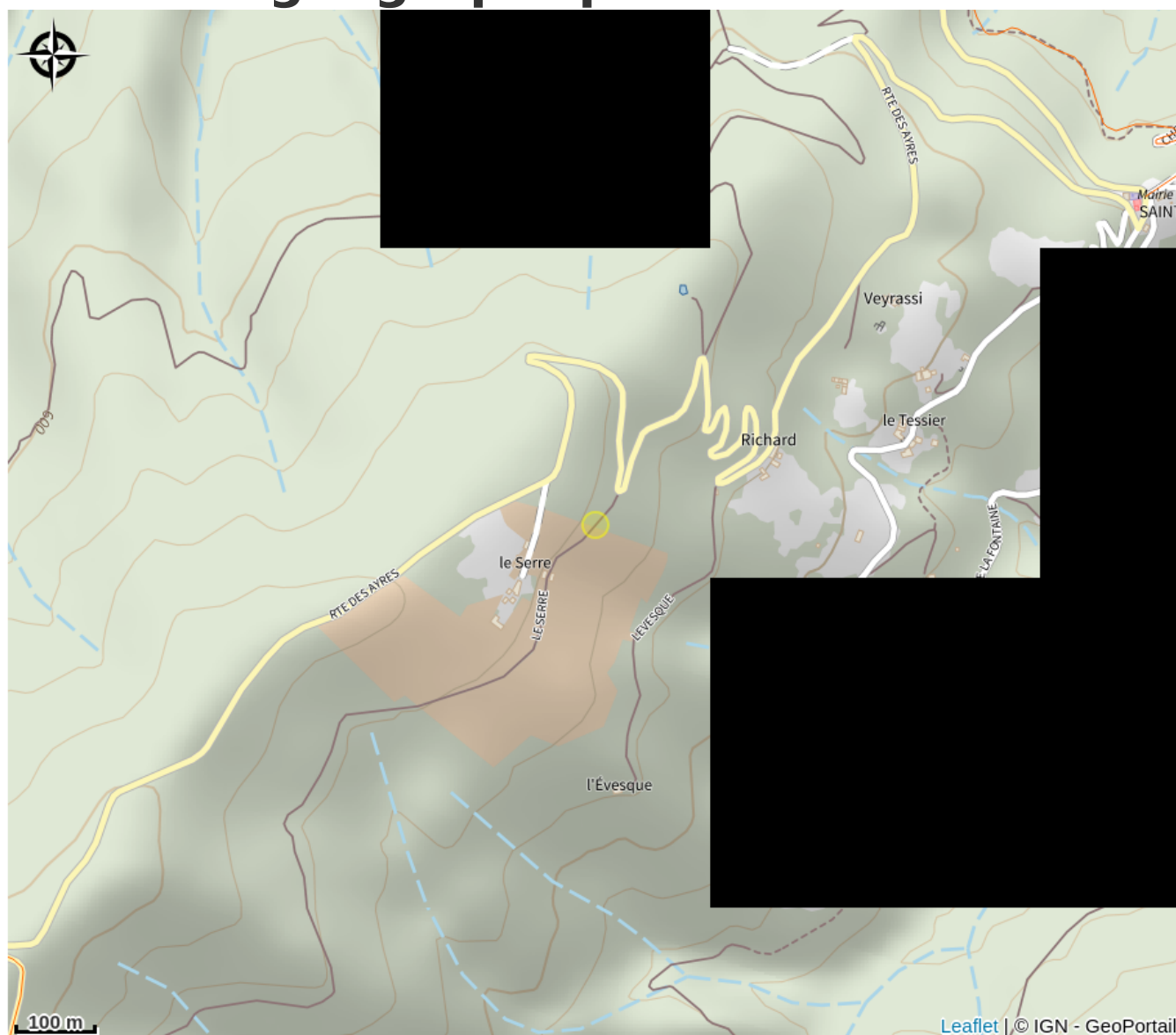
À La Magnanerie du Serre, les trois plus vieux châtaigniers dépassent les 320 ans. Ils ont sans nul doute connu le règne de Louis XIV et la guerre des Camisards. Ils ont, avec les plus jeunes, survécu à la maladie de l'encre qui est apparue au 19ème siècle et ont échappé à l'abattage pour alimenter les usines à tanin. Au cours du 20ème siècle, ils ont souffert de l'exode des cévenols vers les grandes villes et de la déprise des terres agricoles.

À notre arrivée, il nous a fallu débroussailler, couper les branches mortes, les rejets, les ronces et les fougères pour dégager les châtaigniers greffés plantés en vergers par les anciens.

Les récoltes des châtaignes, qui durent tout le mois d'octobre et une partie du mois de novembre, se font, selon le lieu et le temps, à la main, sur filets ou avec la récolteuse qui aspire les fruits.

Les châtaignes de variétés anciennes : Pelligrine, Figarette et Combale, bénéficiaires de l'AOP châtaignes des Cévennes, sont vendues fraîches.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

Le Serre ,
48160 Saint Hilaire de Lavit
0659509219
<https://www.facebook.com/p/La-Magnanerie-du-Serre-100077511644761/>
lamagnanierieduserre@gmail.com
<https://lamagnanierieduserre.com>

Source



Parc national
des Cévennes

Parc national des Cévennes

<http://www.cevennes-parcnational.fr/>