



# Cèvenole

**Aire de culture :** sud-Aveyron, Lévézou (en dessous 700 m), vallées du Tarn et de ses affluents, partie cévenole aveyronnaise (secteur de St-Jean du Bruel), avec parfois des différences notables dans l'aspect des fruits (« Cèvenole Grosse », « Cèvenole Petite », « Cèvenole d'Ornoye »)

**Porte-greffe conseillé :** Castanea sativa, Marsol

## Port de l'arbre



dressé



semi-dressé



étalé

## Débourrement

précoce

moyen

tardif

## Feuille



**Taille :**  petite  moyenne  grande  
**Couleur :**  vert clair  vert moyen  vert foncé  
**Limbe :**  aigu  obtus  cordiforme  
**Incisions :**  mucronées  dentées

## Floraison



**Date de floraison :** - mâle : moyenne  
- femelle : moyenne

**Chaton mâle :** astaminé

**Longueur chaton :** court à moyen, très fin

## Fruit



**Couleur :** brun rougeâtre brillant, base orangée

**Forme :** elliptique triangulaire à courte (fruits d'aspect plutôt ronds et plats)

**Cicatrice :** petite, légère pilosité

**Calibre :** moyen à gros

**Cloisonnement :** généralement < à 12 % (marron)

**Tau :** peu pénétrant

**Conservation :** bonne

**Epluchage :** très facile

## Récolte

**Date de chute :** semi-tardive

**Déhiscence :** plutôt libre

## Utilisations

Comme ses cousines cévenoles (Gène, Pellegrine, etc.), elle se consomme plutôt en grillée. Elle convient très bien pour la transformation en marrons au naturel ou en crèmes et confitures (Cèvenole Grosse). Elle pouvait être autrefois séchée dans des « sécadous » pour la conserver ou en faire de la farine.

## Avantages

- très bel aspect visuel
- bonnes qualités gustatives (chair fine et assez sucrée)
- variété vigoureuse, bonne productivité
- facilité d'épluchage
- très bonne conservation

## Inconvénients

- cloisonnement important sur les gros calibres
- les fruits peuvent être de petit calibre certaines années difficiles (sécheresse estivale)
- sensibilité au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles