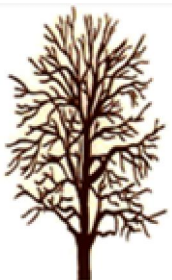


Cévenole

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 (« Cévenole Grosse », « Cévenole Petite », « Cévenole 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 (Cévenole 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