



Paquette

Aire de culture : nord-Aveyron, vallées du Lot et de la Truyère, bassin de Decazeville, vallon de Marcillac, sud-Cantal, parfois sous différentes appellations (« Paquette Hâtive », « Abourive »)

Porte-greffe conseillé : *Castanea sativa*

Port de l'arbre



dressé



semi-dressé



étalé

Débourrement

précoce

moyen

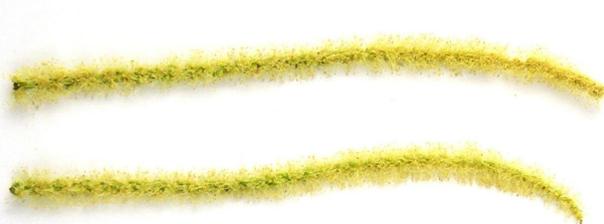
tardif

Feuille



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

Floraison



Date de floraison : - mâle : précoce
- femelle : précoce

Chaton mâle : longistaminé

Longueur chaton : moyen à long

Fruit



Couleur : brun brillant, stries très marquées, ternie et se délave rapidement

Forme : elliptique courte à longue

Cicatrice : moyenne, glabre

Calibre : moyen

Cloisonnement : variable selon les années, de 5 à 30 % (châtaigne)

Tan : peu pénétrant

Conservation : moyenne

Epluchage : très facile

Récolte

Date de chute : précoce

Déhiscence : plutôt libre

Utilisations

Variété reine en vallée d'Olt, la Paquette se consomme grillée ou bouillie selon le calibre. Autrefois séchée dans des « sécadous » pour la conserver, on l'utilisait aussi pour l'engraissement des porcs.

Avantages

- bel aspect visuel
- excellentes qualités gustatives (chair fine, très sucrée, parfumée, croquante), une des meilleures variétés aveyronnaises
- bonne productivité
- facilité d'épluchage
- capacité pollinisatrice

Inconvénients

- cloisonnement important (qualité châtaigne)
- conservation aléatoire selon les années (sensibilité aux vers)
- sensibilité au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles