AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL DU CHATAIGNIER

Le Pelou Rouergat

Automne 2013
N°4

Dans ce numéro :

Actualité du conservatoire du châtai-	1
Animations	1
La plantation de châtaigniers	2
Calendrier	2
La récolte	3
Châtaigne ou marron ?	4
Recette : Marron glacé	4

Actualité du conservatoire du châtaignier

Les feuilles commencent à jaunir signe que l'automne est arrivé. Nous nous préparons à la récolte qui s'annonce cette année de bonne qualité. Cependant, nous craignons l'impact du Cynips sur la quantité de châtaignes récoltées. En effet, la contamination du cynips dans nos vergers ne fait plus aucun doute. Nos « Marigoules », nos « Précoces Migoules » et même quelques variétés locales sont touchées. Nous espérons prochainement des lâchers de Torymus au Conservatoire du châtaignier.

Verger en terrasses du Conservatoire du châtaignier

La rentrée débute avec de bonnes nouvelles: Le Conseil Général de l'Aveyron et la Région Midi-Pyrénées ont renouvelé leur confiance et leur soutien au Conservatoire du châtaignier à travers l'attribution d'aides financières.

Bonne lecture ...

Animations du conservatoire du châtaignier

Inauguration de l'Espace Naturel Sensible du Conservatoire du châtaignier
DATE : Vendredi 18 octobre de 15h à 18h
-Visite du conservatoire, démonstration de récolte mécanique et grillée de châtaignes

Atelier cuisine autour de la châtaigne (Nombre limité à 20 personnes)
- Programme : Visite du conservatoire et atelier cuisine
- PRIX : 4 € par personne et gratuit pour les adhérents

Journée de pressage de pommes (en partenariat avec terre Paysanne)
DATE : Vendredi 08 novembre à partir de 9h au Conservatoire du châtaignier

Porte ouverte du Conservatoire du châtaignier
Date : tous les vendredis d'octobre et novembre (Sur inscription obligatoire)
Venez faire provision de variétés anciennes de pommes et de châtaignes.
- PUBLIC : Adhérents uniquement
- PRIX : gratuit, quantité limitée/ adhésion
Pensez à amener des contenants (sacs, cartons…) et de gants.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

La plantation de châtaigniers

La plantation de châtaigniers doit être faite en respectant certaines règles :

1. La préparation à la plantation

Choix de la parcelle:

Les exigences pédoclimatiques sont complexes. Le châtaignier préfère un sol léger, sableux, profond, frais et acide (pH de 5,5 à 7). Il a besoin de lumière, de chaleur et d'une pluviométrie d'au moins 700mm/an. Il redoute le gel, la présence de calcaire actif et les sols compactés ou humides.

Choix des variétés locales

Il dépend de la situation de la parcelle et de l'objectif de production.

Attention, le châtaignier étant autostérile, il faut prévoir au moins 10% de variétés polinisatrices.

Les plants doivent être exempts de maladies (chancre, encre…).

Les plants en racines nues doivent avoir des racines volumineuses, ramifiées et étalées avec beaucoup de radicelles; les scions doivent avoir 1 à 2 ans et mesurer de 0,80 à 2m de haut.

Les plans en pots doivent avoir un conteneur d'au moins 7L; les scions seront âgés de 1 à 2 ans et mesurer 0,50 à 1,50 m.

La préparation du sol

Pour les anciennes prairies ou cultures, décompacter le sol l'été précédent.

Apporter une fumure de fond et de la matière organique si nécessaire et l'enfouir par un labour à 25-30 cm de profondeur.

2. Multiplication

Il est possible de produire ses propres plants sans passer par un pépiniériste soit par marcottage soit par semis.

Verger d'exposition de 2 ans (ACRC)

3. La mise en place

La plantation s'effectue de novembre à février, après la chute des feuilles et avant les grands froids.

Le piquetage

On préconise au minimum 10 m entre chaque arbre pour que les périphéries des arbres ne se touchent pas. Il est préférable de planter en quinconce pour mieux occuper l'espace et pour limiter l'effet des vents violents.

Commencer par marquer l'emplacement des plants à l'aide d'un cordeau et d'un décamètre. .

Méthode de plantations

Prévoir des trous de 50 cm de larges et 30 cm de profondeur.

Séparer les racines nues, les rafraichir au sécateur et bien les étaler au fond du trou.

Pour les plants en pots, couper les racines desséchées, démêler les racines si elles forment un chignon.

Il convient de pratiquer un pralinage ce qui garantit la reprise. Consiste à envelopper toutes les racines d'un film protecteur et nutritif.

Ne pas enfoncer le plant, quelques centimes de terre sur les racines suffisent. Le point de greffe doit bien rester visible au-dessus du sol.

Attention à ne pas faire de cuvette où l'eau pourrait stagner.

La pose des tuteurs

Le tuteur est planté en même temps que l'arbre et restera en place pendant 3 ans. Planter les tuteurs du côté sud de l'arbre. Attention la ligature ne doit pas blesser l'écorce.

La paillage

Mettre en place un paillage afin de maintenir l'humidité dans le sol, d'éviter la pousse de mauvaises herbes et pour enrichir le sol.

Calendrier du castanéiculteur

octobre	- Placer les filets de récolte - Début récolte (mi octobre) mécanique ou manuelle - Début du trempage des fruits pour supprimer les châtaignes véreuses
Novembre	- Sur terrain préparé: plantation de jeunes plants de châtaigniers - Récolte, calibrage, séchage, tri, transformation - Mise en stratification de châtaignes pour les semis en pots (production de porte-greffes).
Décembre	- Fin de la récolte et transformation

La récolte de châtaignes

La période de récolte de châtaignes varie selon les variétés; les châtaignes chutent de septembre et fin novembre. Pour garantir une récolte de qualité, il est impératif de ramasser les châtaignes en totalité (saine et véreuse) dès leur chute; il est recommandé de faire au moins 2 à 3 passages par semaine. Il existe plusieurs méthodes de récolte :

1. La récolte manuelle

En moyenne, un cueilleur ramasse environ 100 kg/jour. La récolte manuelle favorise un bel aspect du fruit, idéal pour la vente en frais. Le ramassage à la main ne permet pas une récolte totale, les déchets restent au sol (fruits abîmés, véreux ou pourris, bogues vides). L'objectif de la récolte totale est de sortir de la parcelle tous les parasites, vers ou pourritures, et ainsi assainir les récoltes futures. Si on a le temps, on peut ratisser tous les déchets en tas pour ensuite les brûler ou les composter.

2. La récolte avec filets et ébogueuse

Récolte avec filets (ACRC)

Consiste à poser des filets au sol ou suspendus avant la chute des fruits. Il suffit ensuite de secouer les filets pour regrouper les bogues et les châtaignes. A l'aide d'une ébogueuse, le fruit est expulsé de sa bogue. Ainsi, dans une journée de travail, il est possible de récolter 500 kg/jour/personne. Cette méthode nécessite d'être au moins deux personnes et s'adapte bien aux terrains pentus. Dans ce cas présent, la récolte sera totale. L'achat de filets pour de grandes surfaces peut rapidement devenir onéreux (de 0,20 à 0,50 €/m2)

3. La récolte mécanique

Il existe plusieurs techniques mécaniques : par aspiration, par balayage et par vibrage.

La mécanisation permet de gagner du temps et le rendement est nettement supérieur cependant, l'investissement est important. La mécanisation nécessite que le terrain soit plat.

Récolte par aspiration (ACRC)

La récolte par aspiration

Consiste à utiliser une machine tractée qui aspire par le biais de tuyaux les châtaignes et bogues au sol. Cette machine peut être associée à un système d'ébogage. 2 personnes (2 tuyaux) peuvent ramasser jusqu'à 1 tonne de châtaignes par jour. Cette méthode permet une récolte rapide et totale. L'investissement est inférieur à celui de la récolte avec filets et ébogueuse pour une surface supérieure à 1,5 ha.

Récolte par balayage (ACRC)

La récolte par balayage

Il s'agit d'utiliser de grosses récolteuses automotrices qui ramassent les fruits et les bogues au sol à l'aide d'un ou plusieurs balais combinés à un tapis roulant, pouvant être équipées d'un système d'ébogage. Le rendement est très intéressant, plus de 2 tonnes de châtaignes par jour ramassées, à réserver aux grands vergers très productifs.

Cette technique nécessite un sol bien entretenu, enherbé, tondu à ras. Les fruits ramassés par balayage sont ternis et rayés, ce qui peut être un handicap pour la vente en frais. L'investissement sur ce matériel est très lourd (supérieur à 40 000€).

La récolte par vibrage

Récolte par vibrage (ACRC)

En expérimentation sur les châtaigniers, cette technique consiste à faire vibrer les arbres avec une pince associée au tracteur pour faire tomber un maximum de fruits d'un coup. L'avantage de cette méthode est de gagner du temps en limitant le nombre de passages, mais avec le risque de faire chuter des fruits immatures. La pince doit être capitonnée ou recouverte de mousse pour ne pas blesser le tronc.

Mme LEGER recherche des branches de châtaigniers issus d'élagage pour un projet de construction de meubles de jardin naturel et design. Si cela vous intéresse, contacter le Conservatoire.

Châtaigne ou marron?

Châtaigne et marron d'inde ?

Attention à ne pas confondre le fruit du châtaignier et celui du marronnier ! Le marron d'inde est issu du marronnier. Ce fruit n'est pas comestible. La bogue du marronnier est moins épineuse que celle du châtaignier et ne contient qu'un marron d'inde tandis que la bogue du châtaignier peut contenir plusieurs châtaignes. La forme du fruit est également différente. Le marron n'a pas de torche (extrémité poilue) et sa cicatrice est ronde. La feuille du marronnier est composée et palmée tandis que celle du châtaignier est simple et dentée.

Marron d'inde avec sa bogue et sa feuille composée palmée (source ACRC)

Châtaigne avec sa bogue épineuse et sa feuille simple dentée (source ACRC)

Châtaigne ou marron?

La bogue piquante, referme le plus souvent deux ou trois châtaignes. Chaque châtaigne est formée de une à cinq amandes recouvertes d'une fine pellicule appelée tan et protégée par une peau épaisse, brune et brillante, le péricarpe.

Le marron et la châtaigne sont tous les deux des fruits issus du châtaignier. La différence entre la châtaigne et le marron se résume en un seul mot le cloisonnement. Les marrons sont des châtaignes dont les fruits ne sont pas cloisonnés. Une variété de châtaignes comportant plus 88% de fruits non cloisonnés est qualifiée de marron.

Les marrons glacés sont donc réalisés à partir de marrons, c'est à dire des châtaignes non cloisonnées.

A droite : marron / à gauche : châtaigne

(photos de G. BRIANE)

RECETTE « Marron glacé »

Pour 6 personnes:

- 1 kg de marrons surgelés ou en boite
- 1,5 kg de sucre
- 1,5 l d'eau
- 1 gousse de vanille

Préparation

Faire cuire les marrons dans une casserole d'eau frémissante pendant 12 à 15 minutes. Vérifier la cuisson : les marrons doivent rester fermes sinon ils se brisent.

Dans une cocotte-minute, mettre l'eau et le sucre sur feu moyen. Lorsque le sucre devient transparent, augmentez le feu. Dès que le sirop bout, ajoutez les graines de la gousse de vanille. Laisser bouillir à gros bouillons pendant 3 min et y plonger les marrons installés dans le panier de la cocotte, cela les protègera des chocs.

Laisser reprendre l'ébullition et laisser frémir pendant 1 min. Éteindre le feu et laisser refroidir tel quel pendant 24 heures.

Le lendemain, égoutter les marrons et porter le sirop à ébullition pendant 3 à 4 min puis plonger le panier de marrons et laisser frémir pendant 3 min. Renouveler l'opération le 3ème et 4ème jour.

Pour terminer, sortir les marrons refroidis et les poser sur du papier sulfurisé à l'air libre afin qu'ils sèchent. Le sirop restant pourra aromatiser des yaourts ou du fromage blanc.

AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL DU CHATAIGNIER

La Croix Blanche
12390 Rignac
05 65 64 47 29
chataignerai.conservatoire@wanadoo.fr
www.chataignier-conservatoire.com