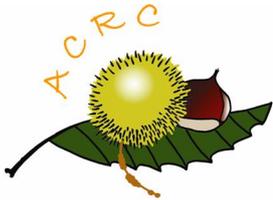


Le Pelou Rouergat



AUTOMNE 2014
N° 4

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
LA RÉCOLTEUSE À CHATAIGNES	1
CARPOCAPSE DU CHÂTAIGNIER	2
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	2
AOC « CHÂTAIGNE D'ARDECHE »	3
SLAM	4
RECETTE: PAIN D'ÉPICE	4



Actualité du Conservatoire du châtaignier

Suite au congé maternité de Charlotte, le conservatoire va embaucher un saisonnier Rémi FABRE pendant 2 mois (octobre et novembre) pour assurer la récolte de châtaignes du Conservatoire.

Vue l'ampleur de la contamination du Cynips, les salariés du Conservatoire

s'interrogent sur la quantité de fruits récoltés en 2014. Il sera d'autant plus important de bien valoriser le peu de fruits récoltés.

Le Conservatoire du châtaignier va donc aller à « Verfeuille » (atelier de transformation), situé à Génolhac afin de transfor-

mer une partie de sa production en crèmes de marron et marrons entiers.

Animation à retenir:

Grillée de variétés anciennes de châtaignes en octobre (date non fixée encore)

La récolteuse à châtaignes par aspiration

La période de récolte s'échelonne sur plusieurs semaines, (de mi septembre à mi novembre) en fonction des variétés, de l'altitude...

La récolte peut être manuelle, avec pose de filets, ou mécanisée. Pour garantir la meilleure qualité possible, il faut récolter les fruits aussitôt tombés, idéalement de façon quotidienne, ou tous les 3 jours.

La mécanisation a fortement facilité la récolte. Autrefois c'était une tâche fastidieuse. Un récolteur pouvait ramasser manuellement jusqu'à 100 kg par jour de châtaignes.

Le Conservatoire du châtaignier a acheté en 2010, une récolteuse à châtaignes par aspiration. Le fruit est aspiré par un tuyau de 15 m de long et de 120 mm de diamètre ou 2 tuyaux de 100 mm



La récolteuse à châtaignes par aspiration du Conservatoire

de diamètre. La longueur du flexible d'aspiration permet d'aller dans les endroits inaccessibles. L'utilisation de cet outil demande un sol enherbé, propre et entretenu. Grâce à une chambre de décompression, le fruit traverse ensuite une ébogueuse. De part sa petite taille, cette machine peut être utilisée avec des tracteurs de petite et à moyenne puissance. (30 CV). La récolteuse permet un ramassage total (fruits

véreux, feuilles, bogues), ainsi, la prochaine récolte sera assainie. Dans une journée, une personne peut récolter grâce à la machine jusqu'à une tonne de châtaignes.

Le coût de cette machine est d'environ 8500 € TTC. Pour une surface de verger supérieure à 1,5 ha, l'achat de cet équipement est plus rentable que celui de filets et d'une ébogueuse.

Le carpocapse du châtaignier, *Cydia spendana*

Ce ravageur est inféodé aux châtaigniers mais il s'attaque aussi aux chênes et plus rarement aux noisettes.



Cydia spendana

iers. L'implantation du carpocapse s'étend dans toute l'Europe tempérée (Espagne, France, Allemagne, Suisse et Italie). Il s'attaque aux fruits, dans lesquels il se loge, devenant ainsi un ennemi des plus gênants pour la production castanéicole.



Larve du carpocapse

Cycle biologique

Les adultes de couleur grise mesurent entre 12 et 20 mm d'envergure. Ils émergent selon la région de fin juillet à fin septembre. Quelques jours après leur sortie, les femelles s'accouplent et pondent isolément une soixantaine à une centaine

d'œufs à la face inférieure des feuilles sur des rameaux fruitiers. La durée de vie des femelles est de 2, parfois 3 semaines. Les œufs éclosent une dizaine de jours après la ponte. Le premier stade larvaire cherche alors immédiatement une bogue et y pénètre par des galeries au niveau du pédoncule. Chaque chenille n'attaque qu'une seule châtaigne. En revanche, les larves de carpocapse tolèrent facilement la présence de balanin dans un même fruit. La croissance des chenilles se fait en une trentaine de jours. Généralement les chenilles sont encore dans les fruits quand ceux-ci tombent au sol mais une fois tombés, elles les quittent rapidement par un trou ovalaire de 1,5mm de diamètre. Les larves s'enfoncent dans le sol à une dizaine de centimètres et tissent alors un cocon agglomérant terre et débris végétaux dans lequel elles passent l'hiver. Au mois de juillet suivant, les chenilles se nymphosent et les adultes émergent 20 à 30 jours après.

Symptômes et dégâts

Les fruits attaqués présentent au niveau de leur cicatrice des traces brunies correspondant aux galeries de pénétration. Le fruit attaqué peut présenter aussi à sa base un rétrécissement. Les bogues avec des fruits attaqués brunissent et tombent prématurément.



Traces brunes sur la cicatrice

Moyen de lutte

La lutte préventive : d'une année sur l'autre, lors de la récolte, il est nécessaire de ramasser toutes les châtaignes et de détruire celles infestées en vue de réduire le nombre de larves qui vont s'enfoncer dans le sol et donner des adultes l'année suivante. Pour cela, il est conseillé de bien désherber autour des arbres avant la chute des fruits. Certaines variétés, plus résistantes aux attaques sont à favoriser.

Cet espace est pour vous. Si vous souhaitez passer un message.

Contactez nous au 05 65 64 47 29.

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 terrains préparés, plantation de jeunes plants de châtaigniers
- Récolte, calibrage, séchage, tri, transformation
- Mise en stratification de châtaignes pour les semis en pots (producteur de porte-greffes)

Décembre

- Fin de la récolte

AOC Châtaigne d'Ardèche

L'Ardèche, premier département producteur de châtaignes en France avec 5000 t de châtaignes produites a obtenu en 2006 une Appellation d'Origine Contrôlée sur la châtaigne. Cet AOC protège 6 produits : Châtaignes fraîches entières, châtaignes sèches entières, brisures de châtaignes, farine de châtaignes, châtaignes entières épluchées, purée de châtaignes.



L'appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir. Toutes les étapes d'élaboration (production, transformation ...) d'un produit « AOC, châtaigne d'Ardèche » se déroulent au sein de l'aire géographique AOC, selon des méthodes traditionnelles, transmises de génération en génération et compilées dans un cahier des charges. Le produit qui en est issu ne peut être reproduit hors de son terroir.

L'aire géographique AOC sur la châtaigne d'Ardèche s'étend sur 197 communes dont 188 en Ardèche, 7 dans le Gard et 2 dans la Drome.

Cet espace géographique répond aux exigences écologiques du châtaignier et aux facteurs humains liés à la production de la « Châtaigne d'Ardèche ».

Objectifs de l'AOC

L'AOC apporte la garantie d'un cahier des charges et de contrôles très stricts au niveau de la qualité du produit (qualité sanitaire et gustative), ainsi qu'une traçabilité du ver-



Aire géographique AOC Châtaigne d'Ardèche (source châtaigne d'Ardèche)

ger à l'assiette qui assure l'origine du produit (zonage précis et châtaigneraies identifiées).

L'AOC doit permettre de faire face à l'évolution défavorable du marché et aux risques de délocalisation de la production (nouvelles variétés de plus gros calibres, concurrence européenne, banalisation du marché : les distributeurs achètent un calibre et un prix plutôt qu'une qualité gustative).

L'AOC permet de se différencier par la mise en avant de la qualité gustative reconnue des variétés traditionnelles ardéchoises et de rechercher une plus-value économique pour l'ensemble de la filière et du territoire castanéicole ardéchois.

De part sa notoriété, le terme "Ardèche" est souvent employé à tort et à travers. Grâce à l'AOC, la dénomination "Châtaigne d'Ardèche" est exclusivement réservée au produit ayant reçu l'agrément. Le Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche est ainsi en capacité de dénoncer les fraudes et de se pourvoir en justice pour la défense de l'AOC.

Les garanties apportées par l'AOC

- L'emploi de variétés traditionnelles ardéchoises aux qualités gustatives reconnues
- Des fruits récoltés et triés avec soin. Le cahier des charges impose 10% maximum de fruits non conformes au sein des lots.
- Une traçabilité sans faille avec des fruits issus de châtaigneraies identifiés
- L'interdiction de toute fertilisation ou amendement chimique

Différence entre AOC et AOP

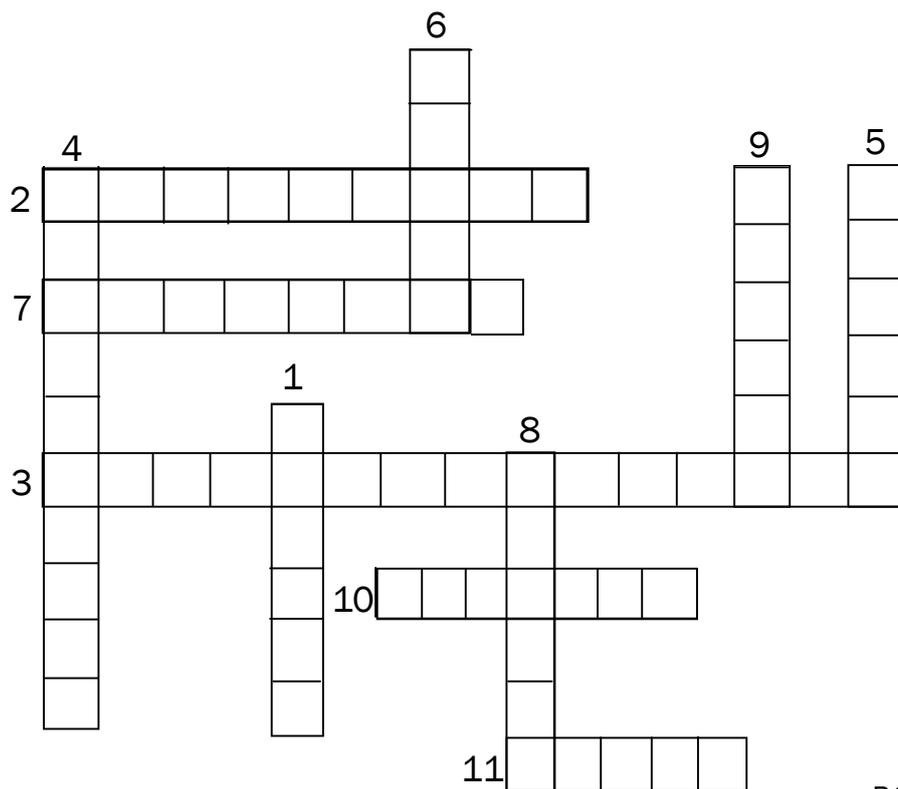
La politique française de valorisation des produits agricoles a inspiré l'élaboration d'une réglementation européenne. Ainsi l'AOC a pour équivalent européen l'AOP. Depuis le 1er mai 2009, l'AOP figure sur tous les produits européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisés dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu.

Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le 1er janvier 2012, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP, seuls les vins sont autorisés à porter l'appellation d'origine contrôlée française (AOC).



AOC « Châtaigne d'Ardèche »

Jeux : Slam sur le châtaignier



**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

chataigneraiconservatoire@wanadoo.fr

www.chataignier-conservatoire.com

Réponse dans le prochain numéro

- | | |
|---|--|
| 1 : Fruit du châtaignier non cloisonné | 7 : Action de ramasser des châtaignes |
| 2 : Fruit du châtaignier cloisonné | 8 : Insecte formant des galles au niveau des bourgeons |
| 3 : Producteur de châtaignes | 9 : En fente, en flute ou en couronne |
| 4 : Petit ver présent dans le fruit | 10 : Champignon attaquant l'écorce du châtaignier provoquant un dessèchement |
| 5 : Plantation d'arbre fruitier en alignement | 11 : Action de planter une graine dans la terre |
| 6 : Enveloppe épineuse | |

Recette: Pain d'épice au miel de châtaignier

Les ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de farine de seigle (ou 50/50 farine de blé)
- 250 g de miel toutes fleurs
- 170 g d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café d'anis vert
- 1/4 de c. à café cardamome
- 1/2 c. à café de muscade
- 1/2 c. à café de gingembre (3 cuillères à café bombées de mélange d'épices pour pain d'épice)
- Quelques grains de sucre

Préchauffer le four à 140°.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau. Y ajouter le miel et laisser tiédir jusqu'à ce qu'il fonde.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et les épices. Verser le mélange eau et miel. Mélanger avec une cuillère en bois. Beurrer et fariner un moule à cake, et y verser la pâte. Saupoudrer de grains de sucre perlé.

Cuire pendant 45 minutes à 1 heure. Emballer dans du papier cellophane dès sa sortie du four.

A consommer le lendemain.



Recette de Noëlle DERAMBURE (apicultrice)