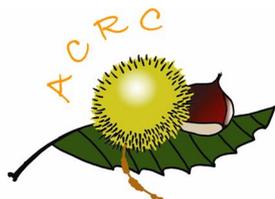


Le Pelou Rouergat



AUTOMNE 2015
N° 4

DANS CE NUMERO

Actualité	1
Planning des animations	1
Le pâturage	2
Le pâturage	3
Calendrier du castanéiculteur	3
Zoom sur la variété « GENE »	4
Suprême de pinta-de farci aux châtaignes	4

Actualité : Début de la récolte de châtaignes

La récolte au Conservatoire du châtaignier a débuté le mercredi 16 septembre 2015. Cette année, la campagne a commencé avec quelques jours d'avance. Les premières variétés récoltées sont les « Précoce Migoule » et la « Bouche de Bétizac. » La récolte des variétés locales arrive en suivant.

Le Conservatoire du châtaignier est contaminé par

le Cynips depuis 2 ans. Cette invasion n'a pas eu pour l'instant d'incidence sur la quantité de châtaignes produites. Le calibre est également au rendez-vous.

Il reste encore à surveiller la qualité des châtaignes. L'année dernière les châtaignes étaient très véreuses. Espérons que cette année soit meilleure que

la précédente.

Bonne récolte à tous...



Planning des animations

- **Fête à la châtaigne au Conservatoire des arbres fruitiers de Puycelsi**

DATE : Samedi 17 et dimanche 18 octobre à Puycelsi

- **Cueillette de pommes à jus (100 kg / adhésion) sur inscription**

DATE : D'octobre à novembre au conservatoire du châtaignier

- **Pressage de pommes avec Terre Paysanne **COMPLET****

DATE : Jeudi 22 et vendredi 23 octobre de 9h30 à 18h au Conservatoire du châtaignier

- **Fête à la châtaigne à Laguépie**

DATE : Dimanche 25 octobre à Laguépie

- **Grillée de châtaignes sur inscription**

DATE : Mercredi 28 octobre de 15 h à 17h au conservatoire du châtaignier

- **Café castanéicole sur inscription**

DATE : Vendredi 13 novembre à partir de 20h au Lycée agricole de Rignac

Projection d'un documentaire réalisé par G. BRIANE et J. JIMENEZ intitulé « Des châtaigniers et des hommes dans le sud-ouest de la France »

- **Atelier culinaire « la châtaigne, un fruit oublié » (12€/pers) sur RDV**

DATE : Samedi 21 novembre de 9h à 14h au lycée agricole de Rignac



INSCRIPTION AU 05 65 64 47 29

Faucher les jeunes vergers, pâturer les vergers adultes :

Les jeunes vergers peuvent être fauchés les premières 8 à 12 années sans difficulté particulière; cela nécessite simplement des arbres alignés avec un tronc haut et sans branches retombantes. Les vergers adultes sont plutôt adaptés au pâturage car le développement des arbres complique le fauchage et exige une charge de travail importante (débranchage au fil au pied des arbres)

La châtaigneraie constitue une ressource intéressante en qualité et en quantité pour l'alimentation des ovins, caprins, bovins et équidés:

- par les feuilles, l'herbe, les broussailles en fin de printemps et en été qui peuvent remplacer le foin;

- par les châtaignes pendant l'automne.

La valeur pastorale de la châtaigneraie dépend du type de châtaignier (taillis, verger, état sanitaire...) et dans une plus grande mesure de son mode d'exploitation.

A savoir

La châtaigne est pauvre en phosphore et calcium. Durant la période de « mise en châtaignes », il faut envisager un complément en bicarbonate de soude (calcium).

La châtaigne est un aliment concentré et pauvre en azote. 1kg de châtaignes est équivalent en énergie à 1kg d'orge. Un apport quotidien en fibres (herbe, foin, genêt) est nécessaire pour équilibrer la ration de bêtes nourries aux châtaignes.

Quelle conduite du troupeau adopter?

Appétentes, nutritives, très énergétiques, les châtaignes forment un excellent aliment à condition de leur associer un complément en fibres (fourrages). Nombreux sont les cas de mortalité d'animaux (suite à un gonflement excessif de la panse) dus à une ration alimentaire déséquilibrée. Localement bien connue chez les ovins, cette cause de mortalité concerne également les bovins et caprins. Faire pâturer des châtai-

gneraies nécessite donc une conduite adaptée des animaux. Pour éviter tout problème, « la mise aux châtaignes » doit être progressive : 1h les premiers jours, 2h ensuite, jusqu'à 3-4 h au maximum et bien dosée : en fin de journée toujours prévoir le passage sur une légumineuse (luzerne, trèfle...), un pré ou la distribution de foin.



(Source : Grégory Sajdak)

Des précautions à prendre pour les jeunes arbres

Les plus graves dégâts pour les arbres sont davantage causés par le cheptel que par les maladies ou les ravageurs. Le verger pâturé ne se conçoit pas sans une protection efficace qui protège les jeunes arbres du frottement et du grignotage exercé sur le tronc et des branches basses. Ces protections (métalliques ou en bois) ne seront ôtées que lorsque l'arbre; devenu adulte sera capable de supporter

la poussée des animaux. Pour autant, cela n'est pas suffisant. Quel que soit le bétail, la surveillance des jeunes arbres doit être constante même s'ils sont munis de protection adaptée.

Pâturage: un chargement moyen à respecter

Le pâturage d'un verger ne diffère guère de celui d'une prairie non plantée. La période de pâturage est identique: elle se déroule généralement sur 7 à 9 mois selon les régions.

Prévenir les risques de piétinement

La surveillance régulière de la pression exercée sur le sol par les animaux est impérative. Le bétail peut en effet causer un tassement excessif du sol, en particulier à l'aplomb des arbres puisqu'il y trouve une protection vis-à-vis du soleil, du vent et de la pluie. Ce piétinement localisé conduit inévitablement au dépérissement rapide des arbres, même les plus vigoureux. Notons que les sols à dominance argileuse résistent mieux au piétinement que les sols légers de type limoneux ou limono-sableux.



La gestion du pâturage dans un verger

(SOURCE : Votre châtaigneraie, les cahiers pratiques, Parc National des Cévennes, octobre 2008)

MILIEU	Sa production	Ses utilisations	Pour 100 brebis
Verger entretenu	1.5 à 2T/ha/an	En automne - hiver dès la chute des fruits et jusqu'au gel, les brebis en lactation mangent les châtaignes et l'herbe. Au printemps dès la pousse de l'herbe, les animaux pâturent et entretiennent le tapis herbacé.	dans un parc de 1 hectare, 100 brebis restent : 10 jours en hiver, 5 jours au printemps.
Verger à l'abandon	1T/ha/an	En automne - hiver dès la chute des fruits et jusqu'aux gelées, les animaux consomment les châtaignes, l'herbe, le genêt. Au printemps les animaux pâturent la feuille de châtaignier, l'herbe et les genêts.	dans un parc de 2 hectares, 100 brebis restent : 10 jours en hiver, 5 jours au printemps.
Verger très dégradé	0.5 à 1T/ha/an	En hiver les brebis à l'entretien pâturent les châtaignes. Au printemps le passage des animaux permet de contenir le genêt et la bruyère.	dans un parc de 2 hectares, 100 brebis restent : 10 jours en hiver, 5 jours au printemps.
Vieux verger et bouscas	0.5T/ha/an	En automne - hiver Les brebis à l'entretien mangent les châtaignes, l'herbe et les genêts. En fin de printemps - été Les animaux à faibles besoins pâturent les feuilles des rejets, sans complémentation.	dans un parc de 5 hectares, 100 brebis restent 15 jours en hiver, 5 à 8 jours en été.
Taillis	Avant éclaircie		
	n'excède pas 0.5 T/ha/an	En hiver Les brebis consomment les châtaignes. En été Les animaux consomment des feuilles et rejets au pied des arbres.	dans un parc de 5 hectares, 100 brebis restent 15 jours en hiver, pendant 8 jours au printemps.
	Après éclaircie		
		Après éclaircie, l'utilisation pastorale est comparable à celle de la vieille châtaigneraie ayant évolué naturellement en taillis.	dans un parc de 3 hectares, 100 brebis peuvent rester 5 à 15 jours en fin d'automne et une semaine en fin de printemps.

Calendrier du castanéiculteur

- Octobre**
- Placer les filets de récolte
 - Début récolte (mi septembre) mécanique ou manuelle
 - Début du trempage des fruits pour éliminer les châtaignes véreuses et les déchets
- 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 (production de porte-greffes)
- Décembre**
- Fin de la récolte
 - Transformation

Zoom sur la variété « Gène »

Le patrimoine castanéicole aveyronnais abrite une richesse et une diversité variétale insoupçonnable. Savez vous qu'il existe en Aveyron plus d'une centaine de variétés de châtaignes. Ces variétés sont toutes différentes les unes des autres. La rivalité locale est omniprésente : Chaque village défend sa variété, bien sûr! Dans ce numéro, le conservatoire propose un zoom sur une variété locale méconnue de la vallée du Tarn et du Rance : **La Gène**

La variété « Gène » est très présente dans le sud de l'Aveyron, dans les vallées du Tarn, du Rance et la partie cévenole aveyronnaise.

Ce châtaignier au port semi dressé produit une châtaigne d'un bel aspect visuel, de qualité marron et de calibre petit à moyen (80 à 120 fruits / kg).

La récolte est tardive du 10 au 30 octobre. Certains fruits tombent en dehors de la bogue ce qui facilite la récolte.

L'épluchage de cette châtaigne est très facile. Cette qualité est nécessaire pour une transformation réussie.



La gène

La gène possède d'excellentes qualités gustatives: fine, sucrée et très parfumée.

Le fruit se conserve bien et est peu sensible à la pourriture.

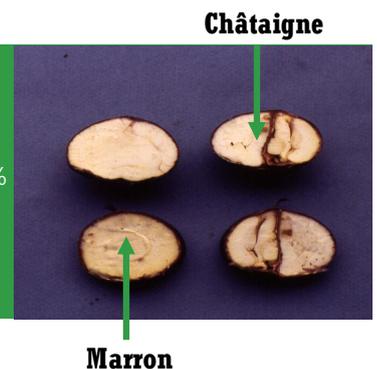
L'arbre résiste assez bien à la sécheresse estivale mais est sensible

au chancre de l'écorce et à la septoriose. Il demande un contrôle régulier de l'écorce.

Cette variété est consommée traditionnellement grillée.

Différence entre châtaigne et marron :

Une variété de châtaignier est considérée comme « marron » si elle présente moins de 12% de fruits cloisonnés.



Recette: Suprême de pintade farci aux châtaignes

Ingrédients

- 4 suprêmes de pintade avec ailes
- 200 g de Châtaignes au naturel (épluchées)
- 150 g de carottes
- 100 g de navets
- 100 g de pommes de terre
- 1 oignon, 2 gousses d'ail, laurier, thym
- 1 verre de chardonnay d'Ardèche
- 25 g de farine
- Chapelure
- Sel, poivre
- 1 l d'eau
- Un peu de lait

La sauce

Dans une cocotte, faire revenir les ailes de pintade avec 50 g de carottes, l'oignon, les gousses d'ail, laurier et thym, sel et poivre. Bien faire colorer et ajout

ter le vin blanc, puis la farine. Mélanger le tout et ajouter l'eau, cuire environ 50 minutes à feu doux.

Farcir les suprêmes

Ecraser 80 g de châtaignes à la fourchette, incorporer un peu de chapelure, du lait, du sel et du poivre, pour une préparation bien homogène.

Retourner les blancs de volaille, à l'aide d'un couteau faire deux rabats afin d'obtenir un creux pour ajouter la préparation à base de châtaignes. Refermer et rouler le suprême dans du papier film. Réserver au frais.

Braisée de légumes :

Couper les légumes en gros bâtonnets. Les cuire à l'eau salée. Les

égoutter. Mélanger le tout avec une noisette de beurre. Réserver au chaud. Chauffer le reste des châtaignes avec un peu de la sauce en préparation. Dès la fin de cuisson de la sauce, passer le tout à la passoire afin d'enlever les ailes de volailles, oignons, carottes...

Faire cuire les suprêmes dans ce bouillon environ 35 minutes, puis enlever le papier film, découper le suprême en grosses rondelles puis disposer sur une assiette, ajouter la braisée de légumes, napper le suprême de jus de cuisson et ajouter les châtaignes.

Recette proposée par Dominique Rignanese (Auberge les murets)