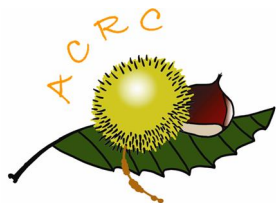


Le Pelou Rouergat



AUTOMNE 2017
n°4

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
PLANNING DES ANIMATIONS	1
LES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE RÉCOLTE	2 ET 3
RECETTE	4
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	4

Actualité du Conservatoire du châtaignier

Avec l'aide de quelques adhérents, nous avons monté et testé le four de pelage au cours du mois d'octobre et les tests sont très encourageants !

Nous avons effectué plusieurs tests avec des châtaignes plus ou moins sèches, des châtaignes qui ont été trempées longuement ou non, des châtaignes de calibre différent, etc. Nous avons constaté que les résultats sont meilleurs quand la châtaigne a été stockée au frais ou quand elle a été trempée longuement.

Avec des variétés de qualité marron, la quasi-totalité des deux peaux est enlevée ; pour des variétés de qualité châtaigne, un passage dans la brosseuse terminera parfaitement l'épluchage.

La récolte s'achève au conservatoire ; les châtaignes étaient plutôt petites, surtout en ce qui concerne les variétés locales, mais la récolte s'élève tout de même à plus de 3 tonnes.

Planning des animations

- Pressage de pommes**

DATE : 3ème journée sur le site de la Croix Blanche organisée par le conservatoire le jeudi 9 novembre 2017 avec Terre Paysanne

- Grillée et dégustation de châtaignes (gratuit)**

DATE : le samedi 25 novembre de 15h30 à 17h30 à la Croix Blanche, au Conservatoire du Châtaignier

- Ateliers culinaires (payant)**

DATES : reportés au mois de janvier ou février 2018



INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

1. La récolte manuelle :

Il s'agit d'une méthode traditionnelle qui peut se faire avec des gants ou des pinces si l'on ne veut pas trop se piquer les doigts. On dit qu'un bon cueilleur peut récolter en moyenne 100 kg de châtaignes par jour, plus ou moins selon l'état du sol, la pente, le calibre des fruits, la déhiscence ou non des bogue, la productivité des arbres, leur éloignement...

Le gros avantage du ramassage à la main est un **bel aspect du fruit**, dit de qualité extra, **idéal pour la vente en frais**, à condition de ne ramasser que les fruits sains.

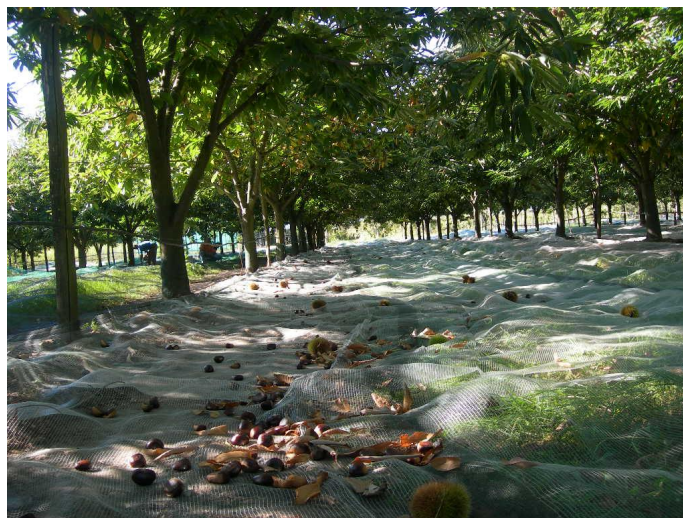
En revanche, elle ne permet pas une récolte totale, c'est-à-dire déchets compris (fruits abîmés, véreux ou pourris, bogue vides), dont le but est de sortir de la parcelle tous les parasites, vers ou pourritures, et ainsi assainir les récoltes futures. Si on a le temps, on peut ratisser tous les déchets en tas pour ensuite les brûler (loin des arbres) ou les composter.

2. La récolte avec filets et ébogueuse :

Avant la chute des fruits, on peut poser des filets, au sol ou suspendus aux arbres. Cela permet en secouant le filet de regrouper rapidement toutes les bogue et fruits tombés. Il ne reste plus qu'à séparer les fruits des bogue, on a alors intérêt à utiliser une ébogueuse-trieuse, dont le principe est d'expulser les châtaignes hors des bogue, et d'écarter les fruits aplatis (véreux ou mal fécondés) plus légers. L'ébogage peut se faire pendant ou après la récolte, dans ou en dehors du verger. Avec des filets et une ébogueuse, 2 personnes peuvent récolter et trier plus d'une tonne de châtaignes par jour.

Avantages :

Le rendement est nettement supérieur à la récolte manuelle ; La récolte est rapide et totale ; C'est bien adapté aux terrains en pente ; Les fruits sont de bonne qualité malgré un passage en ébogueuse qui peut légèrement rayer ou salir les fruits.



Inconvénients :

Cela nécessite au moins 2 personnes pour l'installation des filets, la récolte, et le rangement des filets ; l'investissement est donc conséquent sur de grandes surfaces (coût des filets de 0,20 à 0,50 €/m²), d'autant qu'il est nécessaire d'avoir une ébogueuse (de 3 500 € en occasion à 6 000 € neuve) ; un tri soigneux (visuel et/ou trempage) peut s'avérer nécessaire après ébogage pour éliminer les fruits véreux ou pourris.

3. La récolte mécanique par aspiration (aspirateur tracté) :

Elle consiste à aspirer les fruits et bogue au sol au moyen d'un ou plusieurs tuyaux reliés à une machine aspirante tractée. Assez légère, cette dernière peut être équipée d'un système d'ébogage, ce qui permet de bien séparer les fruits des bogue vides. 2 personnes (2 tuyaux) peuvent ramasser jusqu'à 1 tonne de châtaignes par jour. Ce rendement peut être augmenté en utilisant au préalable un andaineur pour regrouper tous les fruits et bogue en rang.

Avantages : le rendement est nettement supérieur à la récolte manuelle ; la récolte est rapide et totale (à condition de récupérer les bogue vides) ; c'est adapté aux terrains en pente à condition qu'il y ait des chemins en travers de la parcelle pas trop éloignés les uns des autres (par rapport à la longueur des tuyaux d'aspiration) ; l'investissement reste raisonnable (6 000 à 10 000 €) et inférieur à celui de la récolte avec filets et ébogueuse pour une surface supérieure à 1,5 ha.

Inconvénients :

Le sol doit impérativement être enherbé (pour ne pas aspirer la terre), tondu à ras, et le plus propre possible (sans cailloux ni bois morts) ; le travail est difficile voire impossible en conditions humides (les poussières se collent et bouchent les tuyaux d'aspiration) ; les fruits ressortent un peu ternis et rayés de la machine, ce qui peut être un handicap pour la vente en frais ; un tri soigneux (visuel et/ou trempage) après récolte est indispensable pour éliminer les fruits véreux ou pourris, les cailloux et autres déchets indésirables.



4. La récolte mécanique par balayage (automotrice) :

Il s'agit d'utiliser de grosses récolteuses automotrices qui ramassent les fruits et bogues au sol au moyen d'un ou plusieurs balais rotatifs combinés à un tapis roulant et même parfois à un système d'aspiration; elles peuvent être équipées d'un système d'égrogage. Ces machines permettent de ramasser plus de 2 tonnes de châtaignes par jour donc à réserver plutôt aux grands vergers très productifs.



Avantages : le rendement est important ; la récolte est rapide et totale (sauf automotrice par aspiration qui laisse les bogues sur la parcelle) ; c'est bien adapté aux grandes surfaces (> 5 ha).

Inconvénients : l'investissement est très lourd (coût supérieur à 40 000 ú), il faut étudier les possibilités d'achat groupé (CUMA...) ; cela nécessite d'avoir une grosse égrogieuse (coût 15 000 à 20 000 ú) pour les récolteuses par balayage simple ; le sol doit impérativement être enherbé, tondu à ras, et le plus propre possible (sans cailloux ni bois morts) ; les fruits ressortent un peu ternis et rayés de la machine, ce qui peut être un handicap pour la vente en frais ; c'est peu adapté aux terrains en pente ; un tri soigneux (visuel et/ou trempage) après récolte s'avère nécessaire.

5. La récolte mécanique par vibration :

Elle est couramment utilisée sur noyers ou oliviers, en expérimentation sur châtaigniers, elle consiste à faire vibrer les arbres au moyen d'une pince vibrante reliée au tracteur pour faire tomber un maximum de fruits d'un coup. Cette nouvelle technique semble pouvoir mieux s'adapter aux variétés dont les fruits chutent hors de la bogue de manière groupée (tous les fruits d'un arbre arrivant à maturité à peu près au même moment), telles Bouche de Bétizac.

On peut soit poser des filets au sol avant le vibrage, soit ramasser les fruits tombés après vibrage manuellement ou avec une machine aspirante.

L'avantage du vibrage est de gagner du temps en limitant le nombre de passages, mais avec le risque de faire chuter des fruits immatures (ou « culs blancs »). La pince doit être suffisamment protégée (capitonnage mousse...) pour ne pas entraîner de blessures du tronc. Il ne faut en aucun cas vibrer trop fort car l'arbre pourrait réagir négativement (déstabilisation racinaire voire de la résistance mécanique du bois). Cette technique est donc à réserver aux arbres très bien implantés.

Recette : Clafoutis Pomme-Châtaigne

Ingrédients :

- 2 pommes
- 100g de farine de châtaignes
- 2 œufs
- 1/4 de litre de lait
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- zeste de citron



Dans un plat bien beurré, disposer les pommes coupées en tranches et saupoudrer de zeste de citron.

Mélanger la farine et les œufs, ajouter le sucre et le lait. On doit obtenir comme une pâte à crêpes un peu épaisse.

Verser sur les pommes, faire cuire 30 mn à four chaud d'abord, doux ensuite.

Calendrier du castanéiculteur

- | | |
|-----------------|--|
| Octobre | <ul style="list-style-type: none">- Placer les filets de récolte- Récolte (dès mi septembre pour les variétés précoces) mécanique ou manuelle- Trempage des fruits pour éliminer les châtaignes véreuses et les déchets, calibrage, tri... |
| Novembre | <ul style="list-style-type: none">- Fin de la récolte, calibrage, séchage, tri, transformation des châtaignes- Mise en stratification de châtaignes pour les semis en pots (production de porte-greffes)- Pâturage du verger d'après-récolte, ou élimination des déchets (fruits véreux ou pourris, feuilles, bogue) par brûlage (loin des arbres) ou broyage pour détruire les parasites restant- Sur terrains préparés, plantation de jeunes plants de châtaigniers |
| Décembre | <ul style="list-style-type: none">- Transformation si châtaignes bien conservées (chambre froide) ou séchées (farine)- Début taille de formation, d'entretien ou de rénovation par temps sec |

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com

www.chataignier-conservatoire.com