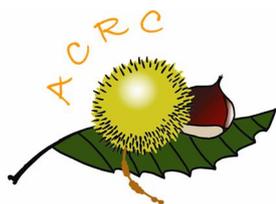


Le Pelou Rouergat



AUTOMNE 2018
n°4

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
ANIMATIONS À VENIR	1
LE BALANIN	2
RECETTE	3
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	3
PRESSAGE DE POMMES	4

Actualité du Conservatoire du châtaignier

Retrouvez-nous tout au long de l'automne sur les manifestations organisées au tour de la châtaigne :

- À Arbre Expo à Baraqueville les 20 et 21 octobre 2018
- À Lanternes et Jardins à Lanuéjols le dimanche 21 octobre 2018
- À la foire à la châtaigne de Laguépie le dimanche 28 octobre 2018
- À la foire à la châtaigne de Sauveterre le dimanche 28 octobre 2018
- À la Fête du Fruit de Villefranche de Rouergue le samedi 3 novembre 2018
- À la Fête du Fruit de Salles la Source le dimanche 4 novembre 2018



Animations à venir

1. Des ateliers culinaires autour de la châtaigne vont être réalisés début 2019, certainement courant du mois de février ; les dates sont encore à déterminer mais l'information vous sera transmise par mail dès que possible.
2. La traditionnelle grillée de châtaigne aura lieu au le samedi 24 novembre 2018 à partir de 16h au Conservatoire du Châtaignier.

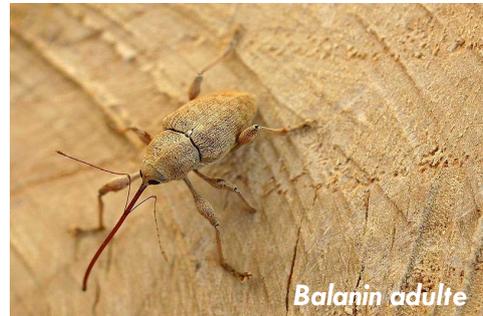


INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

Le balanin

Le balanin (*Balaninus* ou *Curculio elephas*) est un élégant charançon (coléoptère) qui parasite les fruits par sa larve, et tout comme le carpocapse, il parasite aussi les glands des chênes. Les fruits touchés conservent généralement une apparence intacte, jusqu'à la sortie de la larve qui laisse un trou de 3 à 4 mm de diamètre dans le péricarpe.

Le balanin adulte possède un long rostre (faisant penser à une trompe d'éléphant d'où son nom latin) pouvant être aussi long que son corps. La larve est dodue, arquée, nettement plus grosse que celle du carpocapse.



Son cycle est majoritairement annuel, mais certaines larves (20 à 40 %) hivernent pendant une ou plusieurs années (diapause prolongée) et se nymphosent 2 à 4 ans plus tard.

Les larves qui ont hiverné dans le sol de la châtaigneraie se nymphosent de fin juin à mi-juillet, puis les adultes commencent à sortir de terre au minimum un mois plus tard, de la mi-août jusqu'à mi-septembre voire fin septembre.

Mâles et femelles s'accouplent aussitôt, et les femelles pondent 30 à 50 œufs directement dans l'amande du fruit, perforant la bogue et le péricarpe à l'aide de leurs mandibules et de leur rostre. Une femelle ne pond qu'un seul œuf par perforation, mais plusieurs femelles peuvent pondre dans le même fruit. Il peut ainsi y avoir jusqu'à 5 ou 10 larves par châtaigne.

La larve éclot environ 10 jours après la ponte, et sa croissance dure 40 jours. Elle quitte le fruit après sa chute, voire bien après, en découpant un trou rond de 3 à 4 mm de diamètre. Elle s'enfonce aussitôt dans le sol, de 10 à 50 cm de profondeur, parfois plus, et se fabrique une logette de terre dans laquelle elle va hiverner jusqu'à sa nymphose au début de l'été suivant ou des étés futurs.

Moyens de lutte :

A l'exception du piégeage, ce sont les mêmes que pour le carpocapse :

- récolte rapide et totale des fruits avec trempage, tri et élimination des déchets
- parcours d'animaux (brebis, cochons, poules)
- favoriser la faune auxiliaire (merles, musaraignes, hérissons...)

Recette : Salade Périgourdine aux châtaignes

Ingrédients pour 4 personnes :

- mélange de salades croquantes (trévisse, scarole, frisée...) bien lavées, séchées et concassées car il est toujours désagréable d'être obligé de couper les feuilles de salade au couteau dans son assiette
- 4 gésiers d'oie ou de canard gras confits émincés
- 100g de jambon de pays en julienne (très fins bâtonnets)
- 100g de cerneaux de noix concassés et légèrement grillés
- 200g de châtaignes blanchies et cuites dans un peu de bouillon de volaille assaisonné de sel et de poivre
- une vinaigrette à la moutarde de violette, vinaigre aromatisé à la noix et huile de noix



Chauffer les gésiers et les châtaignes dans une poêle avec un peu de graisse.

Pendant ce temps, assaisonner la salade et la répartir en dôme sur quatre assiettes

Disperser équitablement gésiers et châtaignes sur la salade, saupoudrer avec la julienne de jambon, les cerneaux de noix et la ciboulette.

Calendrier du castanéiculteur

- Octobre**
- 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**
- 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, bogues) par brûlage (loin des arbres) ou broyage pour détruire les parasites restant
 - Sur terrains préparés, plantation de jeunes plants de châtaigniers
- Décembre**
- Transformation si châtaignes bien conservées (chambre froide) ou séchées (farine)
 - Début taille de formation, d'entretien ou de rénovation par temps sec



PRESSAGE DE POMMES

Mercredi 17 octobre 2018

et Mardi 30 octobre 2018

***RDV au Conservatoire du châtaignier de 8h à 18h
(La Croix Blanche, 12390 Rignac)***

Suivre la direction « Conservatoire du châtaignier » (à 5km en sortant de Rignac)

En partenariat avec Terre Paysanne, le conservatoire du châtaignier organise deux journées de pressage de pommes.

!! INSCRIPTION OBLIGATOIRE !!

RENSEIGNEMENT au

05 65 64 47 29

- Préciser la quantité de pommes apportées
- Et si vous avez besoin que Terre paysanne vous fournisse des bouteilles.

