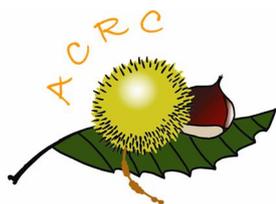


Le Pelou Rouergat



AUTOMNE 2020
n°3

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
VENTE DE PLANTS GREFFÉS	1
VENTE DE CHÂTAIGNES FRAÎCHES	2
ANIMATIONS À VENIR	3
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	3
PRESSAGE DE POMMES	4

Actualité du Conservatoire du châtaignier

L'Assemblée Générale s'est déroulée le vendredi 11 septembre 2020 à 15h à l'Espace André Jarlan de Rignac.

72 adhérents étaient présents ou légalement représentés ; en effet, Madame la présidente, Brigitte Mazars, introduit l'assemblée et indique que « cette année est très particulière en tout et pour tout avec cette crise sanitaire engendrée par la Covid qui perturbe l'activité économique, notre environnement sanitaire et surtout nos relations sociales ».



Elle ajoute que « plus que jamais il est important de reprendre nos activités, et de continuer à vivre sans oublier d'être prudents et de respecter les gestes barrières préconisés ».

Loïc et Laetitia ont ensuite poursuivi avec l'exposé du rapport moral pour l'exercice écoulé. Plusieurs thématiques ont été abordées : l'entretien du conservatoire, les études variétales, le bilan sur les greffes et la récolte, le cynips, la rénovation de châtaigneraies et le bilan sur les animations 2019.

Après la réélection des membres sortants au Conseil d'Administration, Mme Mazars fait part d'une décision prise lors du Conseil le matin même : il s'agit de l'augmentation de la cotisation annuelle à partir de 2021. Celle-ci sera de 15€.

Madame Mazars annonce aussi que l'association reçoit sa nouvelle récolte à la fin du mois qui devrait permettre d'augmenter les quantités de châtaignes récoltées.



Vente de plants greffés :

Nous avons mis en place un partenariat avec les Pépinières Coulié afin de réaliser des plants de variétés locales de châtaigniers greffés sur des porte-greffes hybrides sélectionnés.

Voici les variétés qui seront disponibles fin novembre 2020 :

Variété	Porte-greffe
Paquette	Marsol
Cévénole grosse (Gène)	Marsol
Tounibe	Maraval
Marrons de Laguépie	Marlhac
Marronne (Dauphine)	Marlhac



Nous espérons ainsi répondre à cette difficulté que vous avez à trouver des plants.

Les tarifs varient de 15€ à 30€ le plant en fonction de la taille.

Vous pouvez d'ores et déjà réserver vos plants en appelant le conservatoire du châtaignier au 05 65 64 47 29 ou par mail à acrc12@chataignier-conservatoire.com.

Vente de châtaignes fraîches :



Le Conservatoire renouvelle la vente de châtaignes fraîches aux particuliers à partir de 2,50/kg pour de la châtaigne à griller jusqu'à 4€/kg pour les plus gros calibres.

Prenez contact avec Loïc ou Laetitia afin de réserver pour mieux préparer votre commande.

A noter !

L'adhésion à l'association du conservatoire du châtaignier donne droit à venir ramasser quelques pommes dans nos vergers (quantité limitée à 40 kg).

Cette opportunité est possible une fois que l'association a ramassé et pressé le jus de pommes souhaité pour la vente.

D'autre part, l'adhésion ne donne pas droit à ramasser des châtaignes dans nos vergers ; la survie de l'association dépend de la récolte et de la vente des produits frais et transformés qui en découleront. Merci de votre compréhension.

Animations à venir :

Deux **découvertes du conservatoire** sont organisées pendant les vacances de Toussaint :

- le **mardi 20 octobre 2020** de **14h à 16h30**
- Le **mardi 27 octobre 2020** de **14h à 16h30**

Pensez à vous inscrire au plus vite auprès de Laetitia au 05 65 64 47 29 ou 06 09 72 51 45.

Une **soirée castanéicole** est planifiée pour le **vendredi 27.11.2020** : Rendez-vous à **20h30 à l'Espace André Jarlan de Rignac** :

- Christian-Pierre BEDEL animera le débat « Parce que les mots ont un sens » : ses projets reposent sur la vulgarisation de la mémoire collective sur fond de langue d'Oc et de témoignages.
- L'ACRC en profitera pour présenter son film promotionnel réalisé par Astragale, en collaboration avec Christian-Pierre BEDEL et l'IOA (Institut Occitan de l'Aveyron).
- La soirée se clôturera par une grillée de châtaignes accompagnée d'un verre de jus de pommes.



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 14 OCTOBRE 2020
8H/18H

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 !!

RENSEIGNEMENTS au 05 65 64 47 29

ou 06 09 72 51 45

- Préciser la quantité de pommes apportées (pas de quantité minimum)
- Et si vous avez besoin que Terre paysanne vous fournisse des bouteilles.
- Prévoir de rester entre 2 et 3 heures sur place minimum