

Le Pelou Rouergat



Été 2013
N°3

Dans ce numéro :

Actualité du conservatoire du châtaignier	1
Animations	1
Al travers, le sentier ethnobotanique en Ségala	2
Le cynips	3
La maison de la châtaigne à Ayssènes	3
Le sécadou	4
Recette : granité de poires aux marrons glacés	4

Actualité du conservatoire du châtaignier

Le 17 avril, une vingtaine de personnes ont participé à la formation greffage de châtaigniers. Loïc a effectué une démonstration de différentes techniques de greffes (couronne, fente, sifflet, l'anglaise compliquée) et a énoncé les bonnes pratiques du greffage. Ensuite chacun a pu s'exercer sur une cépée le long d'un talus. Pour certain, c'était leur première greffe. Résultat dans quelques mois ...

Nous avons comme chaque année sollicité M. Montourou pour greffer nos châtaigniers sur le verger. Ainsi, 16 greffes ont été

réalisées début avril.

Dès le mois de mai, nous avons entrepris le traitement des chancres dans nos vergers.

C'est un travail de longue haleine et qui demande beaucoup de patience !!!



Greffes en couronne sur une cépée de châtaigniers

Animations du conservatoire du châtaignier

**Samedi 29 juin de 10 h à 16 h au Conservatoire du châtaignier et
Mercredi 10 juillet de 10 h à 16 h au Conservatoire du châtaignier**

VISITE GUIDÉE DU SENTIER ETHNOBOTANIQUE

Ce sentier offre une vue d'ensemble d'un paysage où l'homme et la nature vivent en interaction.

- KILOMETRE: 7 km
- PUBLIC: Grand public
- PRIX: Gratuit
- Sur inscription
- RECOMMANDATIONS: chaussures de randonnées et pique-nique tiré du sac



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

Al travers, le sentier ethnobotanique en Ségala

Avec les beaux jours, la saison touristique débute. Si le cœur vous en dit, venez profiter de la beauté des paysages du ségala en parcourant le sentier ethnobotanique dont le départ se trouve au Conservatoire du Châtaignier à Rignac.

Ce sentier offre un cadre préservé de promenade, de loisir et de découverte du patrimoine naturel du Ségala. Sur 7 km, il comporte des vestiges visuels, témoins de l'histoire des hommes et de leurs pratiques. Le milieu tantôt sauvage tantôt artificiel

se prête aux activités de découverte et permet la compréhension de phénomènes anthropiques et naturels. Ce sentier offre une vue d'ensemble d'un paysage où l'homme et la nature vivent en interaction.

Apprendre le passé, observer le présent et imaginer les perspectives d'avenir : voilà autant de possibilités de réflexion sur le Ségala. Un tel sentier permet de retrouver le désir de parcourir des espaces mal

ou peu connus, de développer l'intérêt et les connaissances du randonneurs, de faire prendre conscience de la diversité et de la fragilité de l'environnement.



Panorama sur le méandre de la vallée de l'Aveyron

Le sentier est jalonné de panneaux botaniques et de trois lectures de paysage. Le conservatoire organise courant printemps - été des visites guidées. Cependant, il peut être emprunté seul, il suffit de suivre le fléchage. De plus, les randonneurs peuvent s'appuyer sur le livre « Al travers » en vente au conservatoire du châtaignier et à l'office du Tourisme de Rignac.

Le Conseil du guide

Etre curieux et discret.

Cette promenade est une invitation à la découverte. Prenez le temps d'observer, de vous pencher, de sentir et d'écouter...

Prévoyez un équipement adapté (chaussure de randonnée, eau, paire de jumelle...)

La nature vous accueille...

Protégez-là en adoptant une attitude responsable :

- Observez la nature en silence
- Ne cueillez ni fleurs ni végétaux
- Suivez le chemin balisé
- N'abandonnez pas vos détritres sur le chemin
- Tenez votre chien en laisse
- N'allumez pas de feu

Calendrier du castanéiculteur

Juillet	<ul style="list-style-type: none">- Travaux d'entretien sur les greffes,- Taille,- Elimination des rejets,- Traitement chancres- Entretien du sol,- Vérification des clôtures,
Aout	<ul style="list-style-type: none">- Travaux d'entretien sur les greffes,- Greffage en écusson (à œil dormant),- Remplacement des filets de protection contre le gibier,- Taille et élimination des rejets, entretien du sol,- En situation de sécheresse, arrosage des châtaigniers,
Septembre	<ul style="list-style-type: none">- Préparation de la récolte : fauche des mauvaises herbes et des fougères. La coupe doit être très rase pour éviter que les châtaignes restent sur le gazon d'herbe et donc dans l'humidité les jours de rosée.- Suite de l'arrosage si persistance de la sécheresse,- Mise en place de filets à récolte de châtaignes,- Révision des équipements de récolte mécanique (récolteuses, calibreuses, chambre froide, bac de trempage...)- Fertilisation organique des jeunes plants (Orga3 + bactériol)

Le Cynips, la nouvelle menace

Le Cynips du châtaignier, insecte de la famille des Hyménoptères, est considéré au niveau mondial comme le ravageur le plus important de cette essence. Originaire de Chine, il a été introduit en France à partir de 2007.



Cynips du châtaignier (adulte)

Source (CTIFL)

Les territoires du sud-ouest infectés à ce jour sont : le Lot, la Corrèze, la Dordogne, la Gironde, l'Aveyron, l'Ariège et les Hautes-Pyrénées. Il ne cesse de s'étendre sur la France.

Cet insecte se développe uniquement sur le châtaignier.

Le cynips pond ses œufs dans le bourgeon du châtaignier et les larves se nourrissent de ce dernier. Les attaques du Cynips provoquent une diminution de la croissance des rameaux et une baisse de la fructification (jusqu'à une perte de rendement de 50 à 70% dans la châtaigneraie à fruits).

Le cynips pénalise également la dynamique de plantations de châtaigniers.

Plusieurs arrêtés préfectoraux interdisent tout transport de matériel végétal de châtaignier à l'intérieur et vers l'extérieur de la zone de lutte sur une période de 3 ans.



Vergers contaminés dans le Lot

En réponse à la contamination du Cynips, le châtaignier développe au printemps des galles au niveau des bourgeons ou du pétiole.

D'après des recherches menées par INRA d'Antibes et le CTIFL de Lanxade, le degré de sensibilité au Cynips varie selon les variétés de châtaigniers. Par exemple, les variétés « Belle épine et Gou-



Formation d'une galle source (CTIFL)

jonac » seraient peu sensibles au Cynips. Tandis que la variété « Marigoule » qui a été plantée en masse dans le Sud de la France est très sensible à cet insecte.

A ce jour, la lutte biologique est le seul moyen de contrôle efficace et durable de ce ravageur. Cette méthode consiste à introduire un parasite naturel du cynips, le *Torymus sinensis*. Le *Torymus* pond ses œufs dans le bourgeon du châtaignier puis les larves du *Torymus* se nourrissent des larves du cynips. Cette méthode a rencontré en Italie des résultats efficaces mais, cependant il faut compter entre 6 à 10 ans avant d'atteindre le point d'équilibre entre la population de cynips et de *Torymus*. Les premiers lâchers en Midi-Pyrénées ont été réalisés au printemps 2012 dans le Lot. Pour 2013, quatre nouveaux lâchers sont prévus, notamment dans l'Aveyron.

En juillet dernier, la FREDEC* a observé des galles de Cynips sur le verger conservatoire de Rignac. L'arrêté préfectoral est en cours de mise à jour.

Si vous observez des galles de Cynips dans vos vergers, appeler d'urgence le conservatoire du châtaignier.

0565644729

* Fédération régionale de défense contre les Organismes nuisibles

Maison de la châtaigne à Ayssènes

Ludique et visuel, partez à la découverte de l'arbre à pain et de son fruit, base autrefois, de l'alimentation dans nos zones rurales. Sur 140 m², vous suivrez tous les cycles, de la maturité à sa transformation, ainsi que les usages du bois d'œuvre. A proximité, un sé-

choir à châtaignes (sécadou) ancestral a été rénové.

**Ouverture juillet et août tous les jours de 10h30 à 12h30
14h30 à 19h**

**De Pâques à Toussaint:
Dimanches – jours fériés
de 14h à 18h**

Hors saison sur réservation

Renseignements au 05 65 46 50 91
ou
06 12 16 42 19

Le sécadou

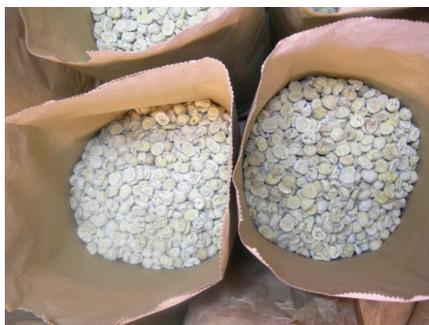
Le sécadou est le séchoir à châtaignes. C'est un petit édifice carré ou circulaire, souvent construit à l'écart des maisons pour éviter les incendies, ou parfois même dans la châtaigneraie. On utilisait pour sa construction des matériaux locaux : ici, le schiste pour construire les murs et la lauze pour recouvrir le toit.



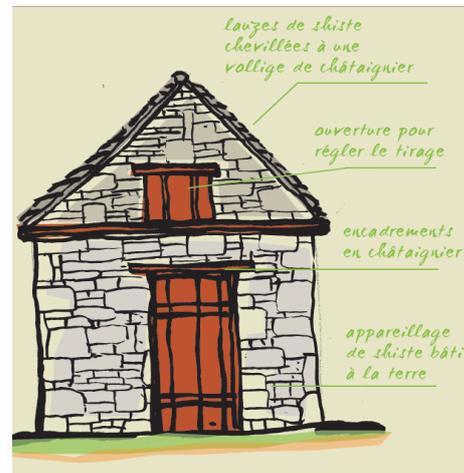
On entretenait au rez-de-chaussée un feu de souches sans flammes, produisant une fumée dense, afin de sécher lentement

les châtaignes placées à l'étage sur un grillage appelé claie sur une épaisseur de 20 à 80 cm. Durant 10 à 20 jours, on maintenait le foyer actif et la fumée s'échappait par tous les interstices du toit et du bâti.

C'était la technique de déshydratation qui permettait de conserver le fruit appelé « châtaignon » ou « auriol ». En Aveyron, ce fruit sec était le plus souvent trempé avant utilisation.



Peu pratiqué dans notre département, il pouvait cependant être transformé en farine dans les moulins spécialisés, farine qui sera ensuite utilisée pour l'alimentation.



Sécadou (dessin de G.MARTY)

RECETTE : Granité de poires aux marrons glacés *de Marron Passion*

Pour 4 personnes

4 poires Louise-bonne ou Conférence
8 marrons glacés
2 Cannelles en bâton (6 cm environ)
3 clous de girofle
2 pincées de quatre-épices
4 étoiles badiane
Une dizaine de lamelles de gingembre confit
2 c. à café d'eau-de-vie de poire
Quelques copeaux de chocolat noir

Préparation

Eplucher les poires, évider-les, émincer-les dans une casserole à fond épais.

Ajoutez les épices et 100 ml d'eau.

Démarrez sur feu vif, puis baissez le feu, couvrez et cuire doucement 10 minutes environ.

Mixez finement les poires en compote et laissez-les refroidir.

Disposez la compote uniformément, dans un bac plat et rectangulaire, genre bac à glaçons sans compartiment.

Entreposez au congélateur environ 1h30 et cassez le granité deux ou trois fois, pour qu'il n'atteigne pas le stade de la glace.

Emiettez quatre marrons glacés sur une assiette, coupez en fines lanières le gingembre. (attention : un petit tiers de gingembre confit pour 2/3 de marrons glacés.)

Mélangez et réservez.

Dans une coupe individuelle, mettez une couche de granité de poires, arrosez-la avec 1/2 c. à café d'eau-de-vie.

Ajoutez le mélange marrons glacés, gingembre, puis les copeaux de chocolat.

Terminez par un marron glacé entier.



**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix Blanche
12390 Rignac
05 65 64 47 29

chataignerai.conservatoire@wanadoo.fr
www.chataignier-conservatoire.com