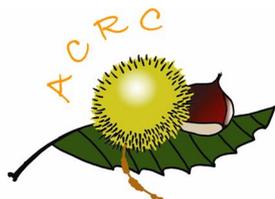


Le Pelou Rouergat



ETE 2014
N° 3

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
VOYAGE TECHNIQUE ET TOURISTIQUE EN CORSE	1
MIEL DE CHATAIGNIER	2
CALENDRIER DU CASTANÉICULTEUR	2
AGROFORESTERIE	3
EPLUCHEUSE À CHATAIGNES	4
FLAN A LA CHATAIGNE	4

Actualité du Conservatoire du châtaignier

Le Conservatoire du châtaignier accueille une stagiaire, Cyrielle ISSALY (étudiante en IUT génie biologique à AURILLAC) pendant 12 semaines. Sa thématique de stage concerne le nouveau ravageur qui sévit dans l'Aveyron, le Cynips.

Cyrielle, sur demande de producteurs, peut venir chez vous pour vérifier si vos châtaigniers sont contaminés par ce ravageur.

A ce jour, sa propagation ne cesse de croître. Nous avons identifié plusieurs nouveaux foyers de contamination en 2014.

Son mémoire sera disponible sur notre site Internet.

Cinq lâchers de torymus, parasitoïde naturel du Cynips, ont été réalisés fin avril en Aveyron : deux à Rignac, deux aux Albres et un à Saint Igest.

Pour la troisième année, l'opération « l'arbre à portée de main » se déroulera le mardi 01 juillet 2014. Nous recevons l'association « Voir ensemble » qui lutte pour l'insertion et la promotion des personnes aveugles ou malvoyantes dans la société. Un groupe de 20 personnes malvoyantes s'est inscrit pour participer à une journée consacrée à la reconnaissance sensitive des arbres et la découverte de la ruche (apicultrice DERAMBURE).

Je vous informe également que je partirai en congés maternité de fin août à début janvier 2015. Ainsi, il n'y aura exceptionnellement pas d'animations cet automne. Pour toutes questions, veuillez appeler mon collègue, Loïc VINCENT au 05 65 64 47 29.

CAMPREDON Charlotte



Voyage technique et touristique en Corse

En partenariat avec la fédération castanéicole, le Conservatoire organise un voyage touristique et technique en Corse du 15 au 20 septembre 2014.

Nous visiterons la Castagniccia, région montagneuse recouverte de châtaigneraies dont certains arbres sont âgés de plusieurs centaines d'années. Trois castanéiculteurs passionnés par leur métier, ouvriront les portes de leurs exploitations : visite de leurs vergers et de leurs outils de transforma-

tion et dégustation de produits à base de châtaignes. La farine de châtaigne est un produit typique de Corse, nous découvrirons un moulin à châtaignes en activité.

Ensuite, nous explorerons la côte ouest de la Corse, très réputée pour ces magnifiques paysages. Nous longerons le Golfe de Porto, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, offrant des paysages dignes des plus belles cartes postales. Nous traverserons ensuite les calanches

de Pianca, curiosité géologique plongeant dans la mer méditerranée.

Nous visiterons Cargèse, petit village pittoresque avec son port de pêcheurs.

Enfin, notre circuit se terminera par Ajaccio, et ses îles sanguinaires, sublime ville entre mer et montagne.

13 adhérents de l'ACRC se sont inscrits à ce séjour financé en partie par l'association.



Miel de châtaignier

Miel de caractère

Le miel de châtaignier a une odeur forte et suave, un goût boisé et intense, qui dévoile une pointe d'amertume. Le miel de châtaignier est conseillé pour les problèmes de circulation du sang. Il est riche en potassium, magnésium, manganèse, baryum et depuis peu reconnu également pour ces propriétés cicatrisantes.

Fabrication du miel

C'est à partir du nectar ou du miellat (sécrétion des pucerons) que les abeilles vont élaborer cette substance prodigieuse qu'est le miel. Le nectar est un liquide sucré contenant 70 à 80 % d'eau, il est produit par les nectaires des fleurs. Les abeilles butineuses aspirent ce liquide avec leur langue en entrant dans la fleur. Elles emplissent leur jabot et le régurgitent de retour à la ruche. Le transport d'un litre de nectar nécessite entre 20 000 et 100 000 voyages selon l'espèce visitée.

De retour à la ruche, la butineuse de nectar cherche des abeilles receveuses pour effectuer le transfert du chargement qu'elle a accumulé. La receveuse aspire avec sa langue le nectar régurgité par la butineuse.

Cet échange terminé, l'abeille receveuse commence alors à régurgiter le nectar sur ses pièces buccales, puis l'ingurgite à nouveau. Ce procédé favorise l'évaporation de l'eau qui atteint un taux de 18 à 20%. Pendant cette phase de régurgitation, les abeilles ajoutent des enzymes qu'elles sécrètent et qui transforment le saccharose en glucose et lévulose. Le nectar est alors



Butineuse au travail (source: bal-des-avettes.com)

déposé dans les rayons et lorsqu'il est suffisamment déshydraté, les abeilles ferment les alvéoles à l'aide d'une capsule de cire imperméable, qui permet sa conservation à long terme.

Ces provisions permettront à la colonie d'affronter les disettes et l'hiver.

Le rôle de la reine

La reine des abeilles règne sur sa ruche. Elle ne sort pratiquement jamais.

A l'inverse de toutes les autres abeilles, si elle est la seule à posséder des organes génitaux complets, la reine est aussi la seule à ne pas posséder d'organe de succion. Elle ne peut donc pas récolter le pollen.

La première tâche de la reine des abeilles est donc de procréer puisqu'elle est la seule abeille de la ruche qui soit apte à être fécondée. Elle va ainsi donner naissance à toutes les abeilles de la ruche, ce qui correspond à un bon million de larves.

Courant printemps, avant la miellée, la reine en place quitte la ruche, accompagnée par une grande partie des ouvrières de tous âges, pour former un essaim qui se met rapidement en grappe. C'est un processus de division de la colonie en deux populations : Essaimage

L'essaim laisse dans la ruche initiale le nid avec un tiers des ouvriers et des cellules royales prêts à éclore. Une jeune reine remplacera l'ancienne, et la colonie reformée commencera son développement.

Calendrier du castanéiculteur

Juillet

- Travaux d'entretien sur les greffes,
- Taille et élimination des rejets,
- Traitement chancres,
- Entretien du sol et vérification des clôtures,

Août

- Travaux d'entretien sur les greffes et 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

- Préparation de la récolte : fauche des mauvaises herbes et des fougères : Coupe rase,
- Suite de l'arrosage si persistance de la sécheresse,
- Mise en place de filets à récolte de châtaignes,
- Révision des équipements de récolte mécanique,
- Fertilisation organique des jeunes plants (Orga3 + bactériosoil),

Des arbres dans nos parcelles cultivées? Quelle drôle idée? L'agroforesterie est l'association, sur une même parcelle d'arbres et de productions agricoles (culture ou animaux).

La création d'une parcelle agroforestière commence soit par un éclaircissement d'une parcelle boisée dans laquelle on introduit des cultures ou des pâtures, soit à l'inverse, on plante des arbres à faible densité (de 30 à 200 arbres/ha) sur une surface cultivée ou pâturée.

I- Apports de l'arbre en milieu agricole

1. Améliore la production des parcelles en optimisant les ressources du milieu

L'expérimentation INRA sur un système blé-noyers à Restinclières (Hérault) a montré qu'une parcelle agroforestière de 100 ha pouvait produire autant de biomasse (bois et produits agricoles) qu'une parcelle de 136 ha où arbres et cultures auraient été séparés, soit un gain de 36%. Cette intensification de la production résulte d'une meilleure utilisation des ressources naturelles du milieu.

2. Diversifier la production des parcelles

Les arbres permettent de diversifier les services et sources de revenu sur l'exploitation : productions agricoles, bois d'œuvre, bois énergie, fruits, fourrage, paillage...

3. Restaurer la fertilité du sol

Les arbres restituent de la matière organique via les feuilles qui tombent au sol et la décomposition des racines : 40 % de la biomasse d'un arbre retourne au sol chaque année.

4. Garantir la qualité de l'eau

Véritables filtres à polluants, ils limitent une partie de la lixiviation des nitrates, réduisant ainsi la pollution des nappes phréatiques.

5. Améliorer les niveaux de biodiversité et reconstituer une trame écologique

Une parcelle agroforestière est diverse aux niveaux végétal, animal, mycorhizien, génétique... La diversité des structures et des espèces de li-



Association d'un verger de châtaigniers et de blé dans l'Hérault (source AFAP)

gneux et d'herbacées fournit des habitats et de la nourriture.

6. Stocker du carbone

99% de la matière solide de l'arbre provient du CO₂ atmosphérique : les arbres sont donc d'excellents puits de carbone.

II- Une nouvelle PAC: une opportunité pour développer l'agroforesterie

Depuis la mise en place de la PAC et jusqu'aux années 2000, l'arbre était considéré comme un intrus sur les parcelles agricoles : primes à l'arrachage, pertes des DPU...

Depuis 2006, les parcelles agroforestières sont reconnues comme des parcelles agricoles, bénéficiant ainsi de l'éligibilité aux aides PAC. Mais des incohérences et des restrictions ne constituaient pas un contexte favorable au développement de ces pratiques.

Avec la nouvelle version des textes européens en cours de finalisation, des simplifications et des évolutions positives permettent d'intégrer pleinement l'arbre sur l'exploitation.

III- Les près - verger

Le pré-verger, aussi appelé verger haute-tige est un type de verger utilisé en agroforesterie. Il permet d'associer l'arbre fruitier de haute tige et la prairie. Cette prairie peut être soit pâturée par les animaux

soit fauchée pour le foin.

A la différence des vergers modernes où le nombre d'arbres peut atteindre 3000/hectare, la densité des prés-vergers est généralement inférieure à 100 arbres/hectare.

Pour tous renseignements supplémentaires, la chambre d'agriculture du Centre a rédigé un bulletin technique sur les prés-vergers. (Disponible sur leur site Internet)



Pâturage sous un verger de châtaigniers (source B. MIQUEL)



Fauchage dans un verger (andain de foin)

Eplucheuse à châtaignes au Conservatoire

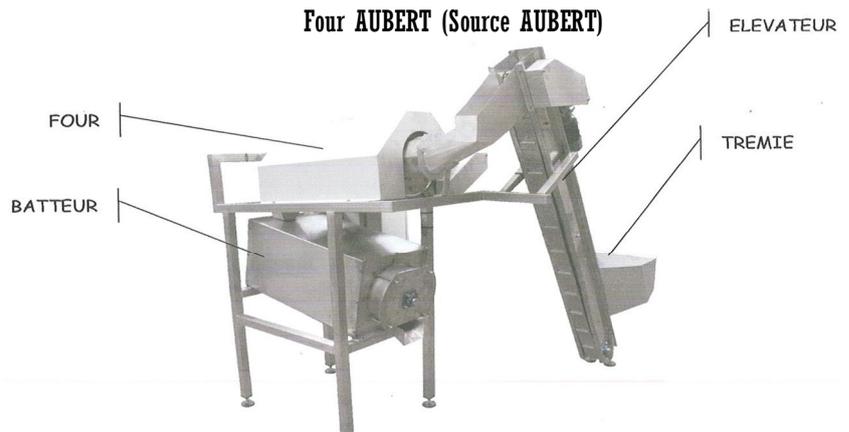
L'épluchage des châtaignes est l'étape la plus laborieuse pour fabriquer de la confiture ou des marrons entiers. Elle demande beaucoup de patience et d'agilité. De nombreux gourmands ne fabriquent pas leur confiture à cause de l'épluchage.

Le Conservatoire du châtaignier pense à tous ses gourmands frustrés. Nous prévoyons pour l'automne 2015, l'achat d'une éplucheuse à châtaignes disponible à Rignac, dans les locaux de l'association :

le Four AUBERT



Châtaignes épluchées par le Four AUBERT



Cet outil, très onéreux, permet d'éplucher la première et la seconde peau. C'est une machine performante qui a un rendement de 100 kg de châtaignes épluchées à l'heure.

Le principe consiste à brûler à très haute température les deux peaux sans cuire le fruit.

Les gourmands repartiront chez eux avec leurs châtaignes épluchées. Il ne restera plus qu'à fabriquer la confiture à domicile. Si les châtai-

gnes ne sont pas transformées dans la journée, il faudra impérativement les congeler.

Les tarifs de prestation ne se sont pas encore définis, mais nous prévoyons d'ores et déjà un tarif préférentiel pour nos adhérents pour les remercier de leur soutien.

Recette: Flan à la châtaigne

Ingrédients

- 150g de farine de châtaigne
- 1L de lait
- 4 œufs
- 200g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 cl d'eau de vie (facultatif)

Versez $\frac{3}{4}$ de litre de lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue. Gardez le quart de lait restant à portée de main. Portez le mélange à ébullition à feu moyen pour que la vanille ait le temps de bien infuser.

Pendant ce temps, versez le reste du lait dans un saladier. Ajoutez la farine de châtaigne et mélangez le tout. Dans un autre saladier, mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à rendre la préparation mousseuse. On fouette avec entrain.

Lorsque le lait est à ébullition, passez-le au tamis pour enlever les résidus de gousse de vanille. Versez le lait chaud sur la préparation de farine et de lait, en mélangeant au fur et à mesure. Remettez le tout dans une casserole à feu doux pendant 10 minutes et remuez délicatement. Au bout de 10 minutes sans repos, la préparation est devenue épaisse.

Préchauffer le four à 200°C. Mélangez le contenu de la casserole à la préparation sucre-œufs. Ajoutez 2cl d'eau de vie (facultatif) et versez la pâte dans un plat allant au four. Placez le plat dans un bain-marie et faites cuire 40 minutes au four. Quand le flan est bien doré, sortez-le, et laissez-le tiédir avant de placer au réfrigérateur.



Source : cuisine de Corse

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

chataignerai.conservatoire@wanadoo.fr

www.chataignier-conservatoire.com