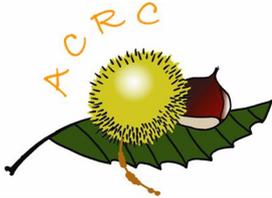


Le Pelou Rouergat



ETE 2015
N° 3

DANS CE NUMERO

Actualité	1
Planning des animations	1
L'irrigation de vergers	2
Traitement du chancre	3
Calendrier du castanéiculteur	3
Zoom sur la variété « TOUNIBE »	4
Crêpe à la châtaigne	4

Brigitte MAZARS: Présidente du conservatoire du châtaignier

Après 14 ans au service du Conservatoire du châtaignier, Michel COSTES souhaite laisser sa place de président pour prendre un peu de repos bien mérité, mais reste impliqué dans l'association en tant que membre du bureau.

Le Conseil d'administration s'est réuni le 08 juin 2015 afin d'élire la nouvelle présidente du Conservatoire du châtaignier :

Brigitte MAZARS

Conseillère départementale « Aveyron Tarn », Bri-

gitte est avant tout une agricultrice.

La Roselle est son exploitation familiale située en Aveyron, au cœur du Ségala. Depuis dix générations elle se transmet de père en fils ou fille. Après avoir été une ferme vivrière, aujourd'hui, la Roselle est une petite entreprise, qui compte quatre salariés.

Brigitte et son mari ont orienté l'exploitation vers des chemins ambitieux en diversifiant la production (transformation laitière,



Brigitte MAZARS

plats cuisinés). Vous trouverez leurs produits sur plusieurs marchés locaux.

Source : www.ferme-de-la-roselle.com/

Planning des animations

- **Visite du sentier ethnobotanique en ségala (gratuit)**

DATE : 25 juin, 07 juillet et 18 août 2015

de 9h30 à 15h30 au Conservatoire du châtaignier

- **Visite du Conservatoire du châtaignier (gratuit)**

DATE : 16 juin, 30 juin, 16 juillet, 25 août 2015

de 9h30 à 12h au Conservatoire du châtaignier

- **Projection du documentaire « L'homme et le châtaignier dans le sud ouest de l'Europe » réalisé par G. BRIANE et J. JIMINEZ (gratuit)**

DATE : Vendredi 13 octobre à 20h à Rignac

- **Atelier cuisine « un fruit oublié, la châtaigne » (12€/personne)**

DATE : Lundi 05 octobre 2015 de 15h à 20h au Lycée agricole (21 av de Villefranche, Rignac)

Samedi 21 novembre de 9h à 14h au Lycée agricole

- **Pressage de pommes avec Terre Paysanne**

DATE : vendredi 06 novembre 2015 au conservatoire du châtaignier



Irrigation de châtaigniers (source: châtaignes et marrons du CTIFL)

L'irrigation du châtaignier est une pratique nécessaire pour assurer au producteur un revenu régulier. L'arbre en situation de stress hydrique végète et produit peu. Le nombre et le calibre du fruit dépendent d'une bonne alimentation en eau. Les besoins en eau sont continus de mai jusqu'à la récolte avec une période sensible de début juillet jusqu'à la récolte. Les châtaigniers doivent impérativement recevoir un apport d'eau pendant cette période.

Les techniques d'irrigation

1. L'aspersion en plein

Cette technique consiste à apporter de l'eau sur toute la surface du sol avec une pluviométrie horaire de 4mm/h environ pendant le temps nécessaire pour remplir le « réservoir sol » sur une profondeur donnée.



Les installations sont généralement mobiles, les tuyaux en aluminium sont disposés au centre de l'interligne et déplacés à chaque tour d'eau. L'aspersion peut être installée sous ou sur frondaison. Cette technique consomme beaucoup d'eau et génère une ambiance humide défavorable au développement du châtaignier.

2. Les systèmes localisés

Le châtaignier, étant un arbre volumineux, à faible densité de plantation, une économie substantielle de d'eau peut être réalisée en ne mouillant que la partie « utile » du sol où se développe le système racinaire, et en conservant une partie de l'interligne sèche. Il existe deux systèmes localisés:

- Micro-aspersion

L'apport en eau est réalisé en grandes tâches par des distributeurs de 50 à 100l/h de débit avec une portée de 2 à 4 m environ.

Cette technique s'adapte à tout type de sol. Elle permet de faire une économie d'eau par la localisation et assure un grossissement optimum du fruit.



- Goutte à goutte

Cette technique demande un sol à bonne conductivité hydrique.

L'apport d'eau est ponctuel sous chaque goutteur de 4l/h de débit. Plusieurs goutteurs sont nécessaires à l'alimentation de l'arbre. Le nombre de goutteurs peut augmenter au fur et à mesure que l'arbre se développe. Dans ce cas, le sol n'est plus un réservoir mais un milieu de transfert de l'eau, ce qui nécessite des apports quotidiens. Cette solution est la plus économe en eau mais la conduite est très technique et on constate en période de sécheresse un déficit de grossissement du fruit.

Le système de goutte à goutte peut être enterré. Ainsi l'entretien du verger en est facilité et la pousse des mauvaises herbes en est limitée. Cependant, plus aucun contrôle visuel est possible, il faut donc poser un compteur et des tensiomètres sur la parcelle afin de vérifier la cohérence des apports d'eau.

Type	Dose	Fréquence	Qualité de l'eau	Main d'œuvre	Technicité
ASPERSION	50 mm	10 à 12 jours	Indifférente	Manutention ou contrôle	Faible
MICRO-ASPERSION	25 mm	5 à 7 jours	Filtrée	Contrôle	Moyenne
GOUTE A GOUTE	3 à 4 mm	Tous les jours	Très filtrée	Contrôle	Elevée

Conduite des irrigations

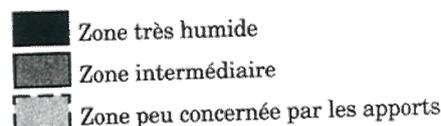
3. le bilan hydrique

Il consiste à apporter une quantité d'eau calculée sur les besoins théoriques et que l'on estimera empiriquement. Cette méthode du bilan est imprécise puisque l'on ne tient compte ni de l'efficacité réelle de la pluie, ni d'éventuelles remontées capillaires depuis le sous-sol.

4. le tensiomètre

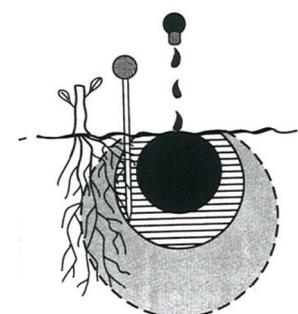
Le suivi direct de l'évolution de l'eau du sol par tensiomètres (type Watermark) renseigne sur ce qui se

passera réellement dans le sol et permet de gérer au plus près l'irrigation. Cette méthode est contraignante puisqu'elle impose des relevés réguliers des tensiomètres. Dans le cas de l'irrigation goutte à goutte, ces appareils sont quasiment indispensables.



Irrigation correcte

La zone très humide n'évolue pas, la tension reste stable: l'irrigation est donc correcte.



Traitement du chancre du châtaignier

Il est temps maintenant de traiter les chancres du châtaignier. Il existe plusieurs méthodes de traitements.

1. Le curetage et la désinfection

Peut se pratiquer toute l'année (par temps sec et sans vent). Cette méthode consiste à enlever la totalité de la partie contaminée de l'écorce jusqu'au bois sain avec un outil coupant. Les copeaux enlevés doivent être ensuite brûlés et la plaie doit être désinfectée avec de l'alcool à brûler ou de l'eau de javel diluée à 4%. Ensuite, la plaie doit être badigeonnée de mastic cicatrisant. Cette technique est efficace sur les jeunes chancres détectés assez tôt.



Le curetage

2. L'étouffement

Peut être pratiqué toute l'année. Il s'agit d'appliquer des cataplasmes sur les chancres dans le but de les priver d'oxygène. Un mélange efficace se compose de 2 parts d'argile, 2 parts de bouse fraîche et une part d'huile de lin. Appliquer directement sur le chancre, ensuite attacher le cataplasme avec un morceau de tissu. Laisser en place 2 à 3 ans.

3. La lutte biologique

Se pratique du printemps à l'automne. Elle consiste à inoculer une souche de chancre hypovirulente, qui se présente sous forme d'un liquide blanc.

Il existe deux modes d'application:

- Méthode à l'emporte-pièce



Lutte biologique à l'emporte-pièce

Après avoir délimité le tour du chancre en surface avec un grattoir à chancre ou un couteau, faire des trous à l'emporte-pièce (diamètre 6 à 8 mm) tous les 3 cm à cheval sur la partie saine et la partie contaminée, puis déposer une goutte de souche dans chaque trou. Ce mode d'application est efficace sur les petits chancres.

- Méthode par griffage

Il s'agit de griffer verticalement l'écorce sur toute la surface du chancre, puis d'appliquer au pinceau la gélose hypovirulente diluée à 50% avec de l'eau. Très efficace et économe en produit, cette technique permet une guérison rapide et moins traumatisante pour l'arbre qui cicatrise mieux et conserve en principe son écorce.



Lutte biologique par griffage

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 + bactériol),

Zoom sur la variété Tounibe

Le patrimoine castanéicole aveyronnais abrite une richesse et une diversité variétale insoupçonnable. Savez vous qu'il existe en Aveyron plus d'une centaine de variétés de châtaignes. Ces variétés sont toutes différentes les unes des autres. La rivalité locale est omniprésente : Chaque village défend sa variété, bien sûr!. Dans ce numéro, le conservatoire propose un zoom sur une variété locale méconnue du plateau rignacois : La Tounibe

La variété « Tounibe » est très présente sur la plateau Montbazens-Rignac, sur le vallon de Marcillac et le bassin de Decazeville. Elle est appelée également le « marron sans reproche ».

Ce châtaignier au port étalé produit une châtaigne d'un bel aspect visuel, de qualité marron et de calibre moyen (80 à 100 fruits / kg).

La récolte est tardive du 20 au 30 octobre. Certains fruits tombent en dehors de la boque ce qui facilite la récolte.

Malgré un tan parfois pénétrant l'épluchage est très facile. Cette qualité est nécessaire pour une transformation réussie.



La Tounibe

La Tounibe possède d'excellentes qualités gustatives: fine, sucrée et très parfumée.

Le fruit se conserve bien et est peu sensible à la pourriture.

L'arbre résiste à la septoriose des feuilles mais est sensible au chancre

de l'écorce. Il demande un contrôle régulier de l'écorce.

En période de sécheresse estivale cette variété demande un apport d'eau important afin d'éviter un déficit de grossissement du fruit.

Différence entre châtaigne et marron :

Une variété de châtaignier est considérée comme « marron » si elle présente moins de 12% de fruits cloisonnés.



Châtaigne

Marron

Recette: crème de châtaignes

Ingrédients pour 20 crêpes :

- 250 g de farine de châtaigne
- 250g de farine blanche
- 3 œufs
- 70 g de beurre
- 1 L de lait
- Une pincée de sel

Tamiser et mélanger les farines. Délayer ce mélange dans un peu de lait. Ajouter les œufs, le beurre fondu et le sel.

Verser progressivement le reste du lait en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Mixer et laisser reposer une heure.

Huiler une poêle avec un papier absorbant. Chauffer la poêle à feu vif. Faire dorer de chaque côté et déguster.



AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

chataignerai.conservatoire@wanadoo.fr

www.chataignier-conservatoire.com

Où se procurer de la farine de châtaignes ?

Les halles de l'Aveyron à Onet le château 05 65 67 88 50

Biocoop Campana (les moutiers) à Rodez 05 65 78 42 57

O bio nature et vie, (plein aire de la rocade) à Villefranche de rouergue

Graines d'ortie (5 all rosiers) à Millau 05 65 60 30 06

EARL la châtaigneraie (Seyrolles) à St Hippolyte 05 65 66 13 65