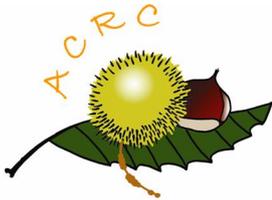


# Le Pelou Rouergat



ETE 2016  
N° 3

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
LA MALADIE DE L'ENCRE	2
PLANNING DES ANIMATIONS	3
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	3
ZOOM SUR UNE VARIÉTÉ	4
RECETTE	4

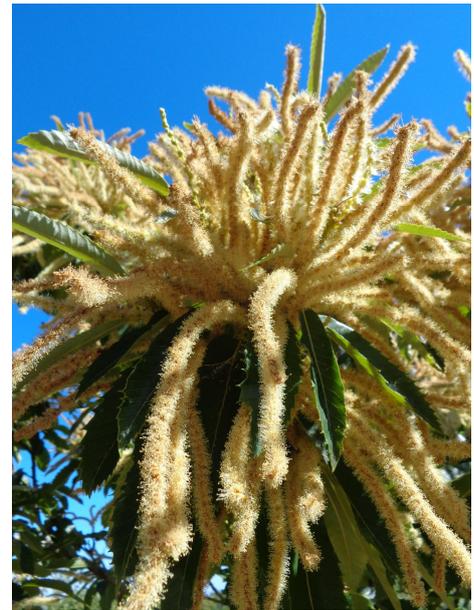
## Actualité du Conservatoire du châtaignier

Cathy Bouffartigue, en thèse à l'INRA d'Orléans sur la revalorisation du patrimoine châtaignier en Midi-Pyrénées, a pris contact avec l'ACRC pour son projet.

Cette thèse a démarré en septembre dernier avec des expériences de production de porte-greffe sativa en pépinière et en semis direct, de caractérisation du goût, de l'épluchage et de la conservation des châtaignes de variétés connues, une réflexion sur l'implantation de châtaignier en agroforesterie fruitière.

Une idée est de caractériser la diversité génétique des variétés locales de Midi-Pyrénées en partenariat avec l'INRA de Bordeaux et celui de Montpellier.

Cela nous permettrait de (tenter de) répondre à des questions du type : Quelles sont les variétés communes et différentes entre les différents territoires ? Y a-t-il beaucoup ou peu de diversité ? Quelles sont les variétés cousines proches, éloignées ou non apparentées ? Est-ce que ce sont des variétés clonales ou des variétés populations ? Ce travail permettrait d'informer les groupes de producteurs et éventuellement être un outil de discussion pour décider ensemble des variétés qui pourraient être multipliées de façon prioritaires, celles qui doivent être conservées, etc. Disposer d'informations génétiques sur les variétés permettrait aussi de les associer aux données phénotypiques recueillies par Loïc ici sur le



(photo : L.FALIEZ - ACRC)

conservatoire depuis plusieurs années, d'analyser comment la diversité génétique contribue à la diversité phénotypique, et pourrait donner des arguments supplémentaires sur le rôle des organisations dans la gestion de la biodiversité cultivée.

Cathy est donc venue sur le conservatoire le 19 juillet dernier afin d'effectuer des relevés : avec l'aide de Loïc et Laetitia, 4 ou 5 feuilles par arbre ont été prélevées afin d'être analysées, et ce sur 73 variétés différentes.

L'analyse génétique étant un travail de longue haleine, les premiers résultats devraient être rendus d'ici un an. Nous vous tiendrons au courant de l'avancée du projet.

Le conservatoire du châtaignier a une nouvelle adresse mail !

Veuillez désormais nous écrire à :

[acrc12@chataignier-conservatoire.com](mailto:acrc12@chataignier-conservatoire.com)



# La maladie de l'encre

L'encre est une maladie grave du châtaignier, provoquée par un champignon parasite, *Phytophthora cinnamomi* ou *Phytophthora cambivora*, qui attaque le système racinaire et le collet de l'arbre provoquant inévitablement son dessèchement et sa mort, plus ou moins rapidement selon son âge.



Le champignon détruit le cambium (couche interne de l'écorce) des racines et du collet, qui brunit puis noircit. On peut parfois observer des nécroses, des craquellements et des écoulements de sève noirâtres à la base du tronc, d'où le nom d'encre.



Sur les jeunes plants, la maladie provoque un dessèchement brutal causant une mort immédiate, les racines sont toutes noires et détruites.



Sur les arbres plus âgés, on constate d'abord un net ralentissement de la pousse, puis un port pendant des feuilles de la cime, qui pâlisent et jaunissent sans tomber. La cime semble dégarnie, laissant apparaître une couronne de bogues « nues ». Les années suivantes, de nombreuses brindilles et branches se dessèchent, en commençant par la cime, l'arbre dépérit et meurt en quelques années.

Quasiment aucun rejet ne repousse du pied, ou alors ils sont très peu vigoureux et de toute façon condamnés.

Apparu ou du moins reconnu en France vers 1870, le champignon se répand par ses spores qui migrent dans l'eau du sol. Il démarre le plus souvent son attaque en commençant par les extrémités des racines (ou radicelles) et en remontant jusqu'aux grosses racines et au collet. Il peut aussi pénétrer par une blessure (point de sevrage pour une marcotte, étranglement ou compression des racines, dégâts de rongeurs...).

Plus rarement, il attaque directement au collet, détruisant le cambium sur toute sa périphérie, ce qui provoque une mort très rapide de l'arbre tandis que ses racines sont encore saines.

## Les moyens de prévention

Il n'existe pas de traitement curatif efficace contre la maladie de l'encre, tous les moyens de lutte sont préventifs:

- Planter uniquement en sol sain et bien drainé, la maladie se développe généralement en situations asphyxiantes : sous-sol argileux, sol compact, année très pluvieuse, plantation trop profonde...
- Utiliser des porte-greffes ou plants directs résistants : la résistance n'est pas totale, mais les variétés japonaises (*C. crenata*) ou hybrides (*C. sativa* x *C. crenata*) sont moins sensibles (moins de risque de contracter la maladie, développement de celle-ci plus lent).
- Ne pas lésiner sur la fertilisation et l'arrosage (sans excès quand même), les arbres vigoureux et bien-portants sont en théorie plus résistants...
- Une taille sévère de la ramure peut permettre à un arbre touché de survivre une voire quelques années de plus...
- En pépinière, travailler en milieu sain : substrats et eau d'arrosage non contaminés voire désinfectés (ou eau d'origine profonde), pots surélevés, destruction immédiate de tout plant et substrat attaqué...
- Traitement chimique : uniquement en pépinière, on peut utiliser un fongicide préventif de type Aliette (fosétyl-Al), en respectant bien le mode et précautions d'emploi. Son efficacité reste assez limitée.

# Planning des animations

---

- **Visite du sentier ethnobotanique en Ségala (gratuit)**  
DATES : les vendredis 12 août et 26 août 2016  
Départ à 10h et retour vers 15h30  
Pique-nique (tiré du sac) à Mirabel
- **Visite du Conservatoire du Châtaignier (gratuit)**  
DATES : les mardis 2 août, 16 août, 30 août, 6 et 13 septembre  
De 14h à 16h30 au Conservatoire du Châtaignier
- **Soirée castanéicole avec projection d'un documentaire réalisé par G.Briane et J.Jimenez, suivie d'un débat (gratuit)**  
DATE : à l'automne (date non fixée)
- **Ateliers culinaires (payant)**  
DATES : il y en aura 2 à l'automne (dates non fixées)
- **Grillée et dégustation de châtaignes (gratuit)**  
DATE : fin octobre (date non fixée)

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29**

## 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 : tonte rase sous les arbres,
  - 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,
  - Début de la récolte (variétés précoces).

## Zoom sur la variété « Paquette »

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 !

La Paquette est une variété reine en vallée d'Olt que l'on retrouve aussi sous le nom de « Paquette Hâtive » ou « Abourive ». Elle se consomme grillée ou bouillie selon le calibre.

L'épluchage de cette châtaigne est très facile, son tan étant peu pénétrant, mais sa conservation est aléatoire selon les années car sensible aux vers.

Ce châtaignier au port étalé produit une châtaigne d'un brun brillant avec des stries très marquées qui lui donne un bel aspect visuel. De qualité châtaigne de calibre moyen, elle se ternie et se délave rapidement.



### La Paquette

C'est une variété vigoureuse et très productive, ce qui est un bel avantage.

Le chaton mâle, moyen à long, et longistaminé, fait de la paquette une variété d'une bonne capacité pollinisatrice.

Elle possède d'excellentes qualités gustatives avec une chair fine, très

sucrée, parfumée et croquante.

Malheureusement, cette variété est sensible au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles.

Autrefois séchée dans des séca-dous pour la conserver, on utilisait aussi la paquette pour l'engraissement des porcs.

## Recette: Roses des sables aux flocons de châtaignes

*Ingrédients pour une quinzaine de roses des sables :*

- 150g de flocons de châtaignes
- 60g de chocolat à pâtisser
- 40g d'huile (graisse solide) de coco
- 2 c.à.c. (30ml) de sirop d'agave (ou d'autre sirop liquide)
- 30g de noix de coco en poudre

**1.** Disposez les flocons dans une grande poêle et faites-les toaster à feu doux (sans matières grasses) pendant 2 à 3 minutes. Faites les sauter régulièrement (toutes les 10 secondes) pour éviter qu'ils ne brûlent.

**2.** Laissez refroidir les flocons à plat sur une plaque à pâtisserie.

**3.** Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie,

avec l'huile de coco. Hors du feu, ajoutez le sirop d'agave et mélangez.

**4.** Mettez les flocons de châtaignes toastés dans un saladier, avec la noix de coco en poudre.

**5.** Versez la pâte au chocolat et brassez.

**6.** A l'aide d'une cuillère à soupe, disposez des petits tas de flocons chocolatés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

**7.** Placez au réfrigérateur au moins 4 heures avant de déguster.

Les roses des sables se conservent une semaine au réfrigérateur.

**Recette de Linda Louis, journaliste et auteure culinaire**



**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL  
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

accrc12@chataignier-conservatoire.com