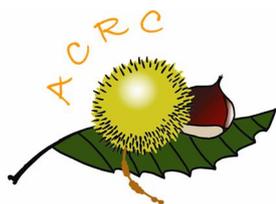


Le Pelou Rouergat



ETE 2017
N°3

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
PLANNING DES ANIMATIONS	1
LE CHANCRE DE L'ÉCORCE	2
LES MOYENS DE LUTTE CONTRE LE CHANCRE	3
RECETTE	4
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	4

RAPPEL :

Pensez à régler
votre cotisation
2017 (10€ à
l'ordre de
l'ACRC)

Actualité du Conservatoire du châtaignier

L'ensemble des membres du bureau s'est réuni le 17/07/2017 afin de faire un point sur le projet d'atelier de transformation. Il en résulte que compte-tenu que le conservatoire fasse partie de l'Espace Naturel Sensible et que la compétence économique n'appartient plus au Département, il est impossible juridiquement d'implanter l'atelier sur le site même du conservatoire à la Croix Blanche.

Un groupe de travail a donc été créé pour réfléchir à la mise en place de cet atelier dans la région rignacoise.

Une chose est sûre, c'est que le four de pelage va tout de même être mis en place pour des tests cet automne ; les personnes intéressées par de la prestation d'épluchage sont donc priées de se faire connaître auprès de Laetitia.

Planning des animations

- **Visite du sentier ethnobotanique en Ségala (gratuit)**
DATES : les vendredis 28 juillet, 11 et 25 août, 8 septembre
Départ à 10h et retour vers 15h
Pique-nique tiré du sac à Mirabel
- **Visite du Conservatoire du Châtaignier (gratuit)**
DATES : tous les mardis après-midi jusqu'au 12 septembre inclus (sauf le 8 août >> reporté et au 9 août)
De 14h à 16h30 au Conservatoire du Châtaignier
- **Ateliers culinaires (payant)**
DATES : il y en aura 2 à l'automne (dates non fixées)
- **Grillée et dégustation de châtaignes (gratuit)**
DATE : début novembre (date non fixée)
- **Pressage de pommes (gratuit)**
DATE : fin octobre/début novembre (date(s) non fixée(s))



INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com

Le chancre de l'écorce

Le chancre de l'écorce est une maladie grave du châtaignier, provoquée par un champignon microscopique, *Cryphonectria* (ou *Endothia*) *parasitica*, qui s'attaque à l'écorce de l'arbre (tronc, branches, rejets), provoquant des lésions à évolution rapide entraînant le dessèchement et la mort des parties supérieures.

L'écorce touchée prend d'abord une couleur rougeâtre plus ou moins foncée, parfois noirâtre, avec une légère dépression. Puis elle se craquelle de façon longitudinale et se boursoufle.



Périthèces



Chancre virulent

On peut observer sur les chancres des petites pustules rouge-orangé de 1 à 2 mm de diamètre : ce sont les périthèces, qui contiennent des spores reproductrices.

Le champignon se répand par ses spores et aussi par des fragments de mycélium transportés par le vent, la pluie, les insectes, les acariens, les oiseaux, ou même par l'homme (bois, outils, greffage, épareuse...).

Le chancre se développe de l'extérieur à l'intérieur de l'écorce, jusqu'au bois, et s'étend par coté jusqu'à faire le tour de la branche ou du tronc. Le passage de sève se trouve alors bloqué, la partie supérieure se dessèche, et des rejets peuvent parfois pousser au dessous du chancre.

Il pénètre l'écorce par des blessures (branches cassées, plaies de tailles, greffes, attaques d'insectes lignivores, micro-fissures, compressions d'écorce à l'aisselle des branches...). Originaire d'Asie et apparue en France dans les années 1950, la maladie n'a depuis cessé de s'étendre et contamine aujourd'hui toute la châtaigneraie française.

Il pénètre l'écorce par des blessures (branches cassées, plaies de tailles, greffes, attaques d'insectes lignivores, micro-fissures, compressions d'écorce à l'aisselle des branches...). Originaire d'Asie et apparue en France dans les années 1950, la maladie n'a depuis cessé de s'étendre et contamine aujourd'hui toute la châtaigneraie française.

Moyens de lutte

Il n'existe pas de traitement chimique efficace contre le chancre, on le traite soit par curetage, soit par étouffement (cataplasme), soit par la lutte biologique (hypovirulence). Pour les chancres difficiles d'accès, situés haut dans l'arbre, il est souvent plus simple d'éliminer par la taille les branches

1. Le curetage et désinfection : peut se pratiquer toute l'année (par temps sec et sans vent), consiste à enlever la totalité de la partie contaminée (de l'écorce jusqu'au bois sain) avec un outil coupant (couteau, serpette, grattoir à chancre). Idéalement, il faut récupérer les copeaux enlevés pour ensuite les brûler. Puis il faut désinfecter la plaie (alcool à brûler ou eau de javel diluée à 4 %), et appliquer un mastic cicatrisant. Cette méthode est efficace sur de jeunes chancres détectés assez tôt.



2. L'étouffement : toute l'année, on peut appliquer des cataplasmes sur les chancre dans le but de les priver d'oxygène. Un mélange efficace se compose de 2 parts d'argile (idéalement argile kaolinique crue), 2 parts de fiente de bovin (bouse fraîche), et 1 part d'huile de lin. Donc par exemple, mélanger dans un seau 2 kg de kaolin, 2 kg de bouse de vache fraîche et 1 litre d'huile de lin, bien malaxer jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux. Appliquer directement sur le chancre en dépassant assez largement et en forte épaisseur (4-5 cm). Le cataplasme doit tenir tout seul, mais pour qu'il reste le plus longtemps en place, mieux vaut l'attacher à la branche ou au tronc avec un morceau de tissu (vieux drap découpé...). Laisser en place au moins 1 an, voire 2 ou 3 sur les plus gros chancres, tant que ça tient.

3. La lutte biologique : se pratique du printemps à l'automne (sauf par temps de pluie, vent, ou forte chaleur), consiste à inoculer une souche de chancre hypovirulente, qui se présente sous la forme d'une pâte blanchâtre assez liquide (ou gélose) contenue dans des flacons. 2 méthodes d'application sont possibles :



Traitement biologique à l'emporte-pièce



Chancre cicatrisé

1- Méthode 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 23 cm à cheval sur la partie saine et la partie contaminée, puis déposer une goutte de gélose hypovirulente dans chaque trou. Cette méthode très efficace se pratique plutôt sur des chancres pas trop étalés car comme on traite uniquement en périphérie du chancre, elle ne permet pas toujours d'empêcher son extension interne jusqu'au bois, ce qui laisse parfois de grosses plaies (l'écorce tombe) comme si l'on avait réalisé un curetage. Elle est en outre difficile à pratiquer sur des chancres situés sur le dessous des branches horizontales, on a du mal à faire tenir une goutte de gélose dans les trous.

2- Méthode par griffage : consiste à griffer verticalement l'écorce sur toute la surface du chancre, puis à appliquer au pinceau la gélose hypovirulente (que l'on peut diluer à 50 % avec de l'eau de pluie ou de source pour économiser du produit). Sur les vieux arbres à écorce épaisse et rugueuse, il faut d'abord décaper les vieilles couches mortes de l'écorce avant de procéder au griffage. Très efficace et économe en produit si on le dilue, cette méthode permet une guérison rapide et moins traumatisante pour l'arbre, qui cicatrise mieux et conserve en principe son écorce.



Traitement biologique par griffage



Chancre cicatrisé

Mini clafoutis aux courgettes & farine de châtaigne

Ingrédients (pour 6 format « muffin »):

- 2 ou 3 courgettes (env. 450 gr)
- 180 ml de lait
- 50 gr de farine de châtaigne
- 1 œuf
- 1 c à s d'huile d'olive
- 7 ou 8 belles feuilles de basilic
- 6 olives noires
- Pignons de pin pour la déco



Préchauffer le four T6 (180°C)

Laver et sécher les courgettes. Les couper en fines rondelles d'environ 2 mm d'épaisseur. Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Faire revenir les rondelles de courgettes à feu vif jusqu'à ce qu'elles colorent. Saler et poivrer. Laisser refroidir.

Dans un récipient, battre l'œuf avec l'huile d'olive. Ajouter la farine de châtaigne et le lait. Battre énergiquement. Saler et poivrer. Ajouter le basilic ciselé.

Répartir les rondelles de courgettes dans 6 moules à muffins, beurrés si nécessaire. Verser la préparation dessus. Parsemer de quelques pignons de pin. Déposer une olive noire au centre de chacun.

Enfourner et cuire 25 minutes.

Déguster tiède accompagné d'une salade verte, par exemple.

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).

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

accrc12@chataignier-conservatoire.com

www.chataignier-conservatoire.com