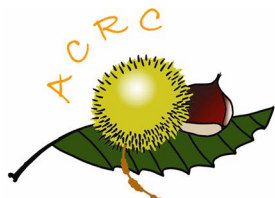


Le Pelou Rouergat



ETE 2018
N° 3

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
COMMUNICATION	1
PARTENARIAT	2
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	2
ZOOM SUR UNE VARIÉTÉ	3
RECETTE	3
PLANNING DES ANIMATIONS	4



Atelier de transformation

Où en est le projet de mise en place d'un atelier de transformation ?

Nous savons aujourd'hui que l'atelier ne pourra pas s'installer au Conservatoire du Châtaignier : en effet, pour des raisons juridiques (application de la loi NOTRE), l'ACRC ne pourra qu'encourager les démarches des porteurs du projet mais ne pourra pas avoir d'implication directe.

Le projet est donc porté aujourd'hui par un groupe de jeunes producteurs qui travaille assidument à la mise en place de cet atelier qui devrait voir le jour à l'automne 2019.

L'ACRC mettra à disposition de cet atelier les machines déjà acquises pour la transformation de châtaignes, et ce sous la forme d'une convention.

Dans l'attente, le four de pelage sera mis en fonctionnement cet automne au conservatoire du châtaignier (3 journées seront planifiées) afin d'assurer une prestation de pelage. Voici les conditions :

- être adhérent à l'association,
- amener maximum 50kg,
- s'inscrire obligatoirement auprès de Laetitia.

Attention, une journée d'épluchage peut être annulée pour cause de pluie ou de vent trop fort.

Communication

L'ACRC a pour projet de réaliser un film ou un court métrage sur le patrimoine castanéicole aveyronnais.

Nous sommes donc à la recherche de témoignages de personnes, d'écrits ou de photos qui pourraient alimenter cette œuvre.

Si vous connaissez des personnes qui seraient susceptibles d'amener leur contribution, dites-leur de prendre contact avec l'ACRC.

N'hésitez pas à le faire savoir autour de vous !

DERNIER RAPPEL :

Pensez à régler votre cotisation 2018 (10€ à l'ordre de l'ACRC)

Votre carte d'adhésion est disponible !
Pensez à la demander lors de votre prochaine venue au Conservatoire :-)

Abris à chauve-souris et nichoirs à mésanges

Depuis de nombreuses années, il a été constaté la présence d'espèces invasives qui perturbent et contraignent la vie de aveyronnais et nuisent à l'attractivité de notre territoire : c'est aujourd'hui le cas pour la pyrale du buis et la processionnaire du pin, dont les effets, visibles de tous, menacent nos paysages aveyronnais.

Afin de contribuer à lutter contre cette prolifération, le Conseil Départemental de l'Aveyron en partenariat avec la Fédération Départementale des Chasseurs de l'Aveyron, a mis en place une opération de distribution de nichoirs favorables à la reproduction de quelques-uns de leurs prédateurs naturels, comme les mésanges ou les chauve-souris. Chaque mairie aveyronnaise pourra donc bénéficier gratuitement d'un lot de 7 nichoirs. Le Conservatoire participe à cette action en tant que lieu de stockage et de distribution pour 80 mairies de l'Ouest Aveyron.



Afin d'augmenter l'efficacité de la prédation des oiseaux sur les insectes ravageurs, il est recommandé d'installer les nichoirs et abris à proximité de zones infestées. En période de reproduction, ces prédateurs peuvent ingérer plus de 500 chenilles par jour.

Calendrier du castanéiculteur

Juillet

- Travaux d'entretien sur les greffes : attaches, coupes des rejets, etc.
- 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 des filets de récolte de châtaignes,
- Révision des équipements de récolte mécanique,
- Fertilisation organique des jeunes plants,
- Début de la récolte (variétés précoces).

Zoom sur la Sucquette

La Sucquette est une variété très localisée dans la basse vallée du Viaur (secteur Bor et Bar).

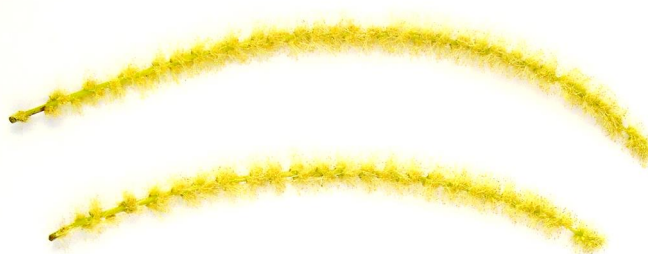
Ce châtaignier au port dressé produit une châtaigne d'un brun foncé à noirâtre, très brillant mais qui ternie rapidement.

Sa feuille est petite à moyenne mais son chaton est long et longistaminé ; c'est donc une variété pollinisatrice.

De qualité quasi 100% marron et d'assez gros calibre, la Sucquette est pourtant très peu répandue : elle peut se consommer grillée ou bouillie selon le calibre.



En plus de ses bonnes qualités gustatives, c'est une variété qui se conserve très bien et qui n'est pas trop sensible au chancre de l'écorce. Par contre, son épluchage est très difficile car son tan est très pénétrant et adhérent.



Recette: Croquettes de châtaignes

1. Cuire les châtaignes ou prendre des châtaignes précuites sous vide.
2. Eplucher, laver, couper les pommes de terre en 2. Les cuire environ 20 minutes.
3. Chauffer les châtaignes émiettées dans la moitié de beurre. Saler, poivrer. Procurer une coloration. Laisser en attente.
4. Passer les pommes de terre au moulin à légumes. Laisser la purée à feu doux et y incorporer l'autre moitié de beurre. Saler, poivrer. Remuer au fouet. Ajouter les 2 jaunes d'œufs et retirer du feu.
5. Mélanger, joindre les châtaignes et laisser tiédir.
6. Former des croquettes et les passer dans la farine, puis dans les œufs battus et dans la chapelure.
7. Chauffer 2 bons verres d'huile dans une poêle et faire frire les croquettes environ 2 minutes de chaque côté, le temps de bien les dorer. Les égoutter sur du papier absorbant.
8. Dresser sur des assiettes ; entourer les croquettes de mesclun assaisonnées de vinaigrette.

Ingrédients pour une vingtaine de croquettes :

- 600 g de pommes de terre
- 30 châtaignes
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 6 cuil. à soupe de chapelure
- 4 œufs
- sel et poivre du moulin

Recette de Noëlle NOEL extrait de « La cuisine de la châtaigne, ce délicieux fruit oublié »



Planning des animations

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

DATES : les vendredis 27 juillet, 10 et 24 août, 7 septembre 2018

Départ de la Croix Blanche 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 depuis le 12 juin et jusqu'au 11 septembre 2018 inclus

De 14h à 16h30 au Conservatoire du Châtaignier

- **Chasse au trésor (gratuit)**

DATES : les jeudis 19/07, 02/08 et 16/08 /2018 au Conservatoire du Châtaignier

RDV à la Croix Blanche de 14h30 à 16h30

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

NOUVEAU !!!

NOUVEAU !!!

NOUVEAU !!!

RIGNAC

Des indices
Des énigmes
Des défis...

Chasse au Trésor

du Conservatoire
du Châtaignier

GRATUIT

LES JEUDIS

19/07/18
02/08/18
16/08/18

Viens avec tes copains, tes parents, tes frères et sœurs pour chercher le trésor !
RDV à la Croix Blanche de 14h30 à 16h30

Inscription obligatoire au 05 65 64 47 29
ou par mail à acrc12@chataignier-conservatoire.com

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**
La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29
acrc12@chataignier-conservatoire.com
www.chataignier-conservatoire.com