AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL DU CHATAIGNIER

Le Pelou Rouergat

Hiver 2013
N°1

Dans ce numéro :

La renaissance du bulletin de l'ACRC	1
Actualité du conservatoire	1
Prélèvement et conservation des greffons	2
Présentation de la Fédération Castanéïcole Aveyronnaise	2
Détection du chancre de l'écorce	3
Calendrier du castanéiculteur	3
Quizz	4
Recette « Pomme dauphine à la châtaigne »	4

La renaissance du bulletin de l'ACRC

Le conservatoire du châtaignier est une association crée en 1995 dans le but d'étudier, de sauvegarder et valoriser les variétés locales de châtaignes. Son président est Michel COSTES, Conseiller général de Rieupeyroux. L'association est constituée d'un bureau comprenant un scientifique (G. BRIANE), des producteurs (C. ROUQUIER, M. TARAYRE), un professeur du Lycée agricole de Rignac (L. BURGUIERE) et de deux salariés (L. VINCENT et C. CAMPREDON) et plus de 80 adhérents.

C'est avec grand plaisir que nous vous faisons parvenir le premier numéro du Pelou rouergat.

L'objectif de ce document est d'accompagner les producteurs de châtaignes dans leurs projets et d'informer les adhérents sur l'actualité du conservatoire du châtaignier.

Ce premier numéro sera suivi de trois autres parutions : une pour chaque saison.

Bonne lecture...

Actualité du conservatoire du châtaignier

Les châtaigniers doucement s'endorment avec l'arrivée de l'hiver. Il est temps maintenant de prélever les greffons au vu du greffage du mois d'avril , de mesurer l'évolution du chancre sur les vergers afin de commander le traitement et tailler les châtaigniers pour les entretenir. Le conservatoire proposera le **mercredi 17 avril 2013 une formation greffage de châtaignier au conservatoire du châtaignier de 10h à 12h30.** En revanche, nous ne pourrons pas fournir de greffons de châtaigniers à cause de l'arrêté préfectoral lié à la contamination du Cynips du châtaignier.

Bureau de l'ACRC

Ce sera l'occasion pour vous de pratiquer les différents types de greffes après une démonstration. Cette animation est sur inscription obligatoire.

Le conservatoire du châtaignier organise également **des visites guidées du sentier ethnobotanique** de Rignac pour des groupes de plus de 10 personnes.

Au programme : anecdotes et usages ethnobotaniques des plantes du Ségala.

Les portes du conservatoire du châtaignier sont ouvertes aux curieux du lundi au vendredi sur rendez-vous.

Renseignements et inscriptions aux animations au 05 65 64 47 29.

Prélèvement et conservation des greffons

Le greffon est un tronçon de rameau d'un an prélevé sur un arbre vigoureux de la variété à multiplier, possédant plusieurs bourgeons. Après le greffage, cette portion de végétal formera la couronne de l'arbre qui produira ainsi les fruits souhaités.

La récolte du greffon est une des phases fondamentales pour la réussite du greffage.

Pour les greffes en fente, en couronne, et à l'anglaise, **le prélèvement des greffons se réalise en hiver** (février), pendant le repos végétatif, par temps sec et sans vent.

La qualité du greffon garantit le succès de la greffe. Il faut prélever de belles baguettes vigoureuses, longues et bien droites.

La conservation des greffons prélevés en hiver doit respecter certaines règles :

Greffons sous forme de baguettes (Invenio)

- ils doivent être conservés entiers si possible, légèrement humidifiés et enfermés hermétiquement dans un sac plastique au froid (4 à 5°C).

- Ils ne doivent en aucun cas démarrer prématurément sous l'effet de la chaleur, ni se déshydrater. A défaut de chambre froide ou de grand frigo, on peut les conserver en stratification, dans une cave fraiche ou à l'extérieur à l'abri du soleil (par exemple au pied d'un mur exposé Nord), dans du sable tout juste humide.

Pour la greffe en flûte, on prélève le greffon juste avant de greffer, en plein débourrement. Ces greffons se conserveront quelques jours dans un linge humide.

Greffe en incrustation (ACRC)

Présentation de la Fédération Castanéïcole Aveyronnaise

(Interview de Daniel MARRE, Technicien de la Fédération Castanéïcole et Conseiller agricole à la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron)

18 producteurs adhèrent en 2012 à cette association de producteurs de châtaignes. Son Président actuel est Michel Lacombe de Rignac, le trésorier et secrétaire sont respectivement Christian Rouquier et Michel Tarayre.

Sur la période de 1980 à 1990, Claude Rouquier, conseiller agricole à la Chambre d'Agriculture, a sensibilisé par des actions d'animation sur la châtaigne et sur l'intérêt de cette production, a organisé des commandes groupées de plants ouvertes à toutes les personnes intéressées, agriculteurs ou non.

En 1991, Christian Rouquier a planté le premier verger de variétés hybrides équipé d'un système d'irrigation.

Une réflexion a été conduite sur cette période pour définir une organisation de la production et de l'accompagnement des porteurs de projets.

L'adaptation des variétés hybrides sur un milieu différent a compliqué leurs développements. **Rapidement la variété Marigoule s'est imposée sur les périodes de plantation les plus soutenues.**

Des années 1993 à 1997, 3 à 5 ha sont plantées tous les ans sur le département. Le coût d'implantation d'un système irrigué jusqu'aux 5 premières années d'entretien se situait autour de 5000€/ha. Sur cette période, les subventions permettaient de financer le plant soit environ 1000 € par ha.

En 1995, une coopérative fruitière « Marrons et Châtaignes de l'Aveyron » a été créée sur le département.

Michel Tarayre a repris de 1998 à 2009 l'animation de la Fédération Castanéïcole avec son Président Christian Rouquier.

A compter de 2000, les **plantations ont diminué** ; elles ne correspondaient plus qu'à des renouvellements de plants suite à des problèmes de gel…

La Fédération adhère à Invenio en Dordogne qui est un centre de recherche sur la châtaigne, et à l'association les Castanaïres.

La participation à ces rencontres permet à la Fédération de communiquer avec ses adhérents sur des données techniques, des orientations, bref sur l'actualité de la châtaigne.

La Fédération Castanéïcole conduit des actions d'animation comme une journée annuelle de découverte d'autres régions, la préparation des campagnes pour la commercialisation et définit des orientations lors de son Assemblée Générale.

Actuellement le positionnement des producteurs en partenariat avec l'ACRC, est de rechercher **une meilleure valorisation des châtaignes** en raison notamment de la baisse de consommation de fruits frais.

Détection du chancre

Le chancre de l'écorce est une maladie provoquée par un champignon apparu en 1956 qui a fait et fait toujours de gros ravages dans les châtaigneraies. Ce champignon s'attaque à l'écorce par le biais de blessures (branches cassées, plaies de taille, insectes…). Sans traitement, la sève ne circule plus, l'arbre se dessèche petit à petit puis finit par mourir.

Les symptômes sont facilement identifiables. L'écorce contaminée commence par se colorer en brun rougeâtre plus ou moins foncé, avec une légère dépression. Puis elle se craquelle de façon longitudinale et se boursoufle. 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.

Il existe un traitement efficace qui permet de cicatriser les lésions causées par le chancre : la lutte biologique. Il s'agit d'inoculer aux sujets contaminés une souche hypovirulente du chancre.

Dans le prochain numéro, nous vous expliquerons la méthode d'application du traitement contre le chancre.

Pensez à commander vos flacons de souches hypovirulentes au 05 65 67 88 77 (pour les membres de la fédération castanéïcole) ou au 05 65 64 47 29 (pour les adhérents de l'ACRC).

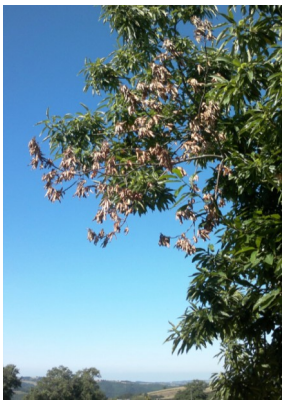
Pour quantifier vos besoins:
120 ml : 8 à 12 chancres traités

Tarifs 2012 :

- 25 €/tube de 120ml
- 40€ /tube de 240 ml

Chancre virulent (ACRC)

Périthèces (ACRC)



Branches et feuilles sèches (ACRC)

Calendrier du castanéiculteur

Janvier	- Taille sévère des arbres très endommagés ou malades (faire appel à un professionnel de l'élagage)
	- Taille d'entretien : coupe des branches mortes, chancrées, trop retombantes, éclaircie de la couronne (faire appel à un élagueur)
	- Taille de formation hivernale des jeunes arbres greffés (en profiter pour récupérer des greffons)
	- Sélection des rejets en prévision du greffage
	- Plantation de jeunes plants dans le verger
Février	- Broyage du bois de taille sain pour paillage (brûler le bois de taille porteur de chancre virulent)
	- Prélèvement et conservation de greffons de variétés intéressantes en prévision du greffage
	- Semis de châtaignes, conservées en stratification, soit en pots soit directement en pleine terre à l'emplacement prévu (production de porte-greffes)
Mars	- Apport de fumure organique (fumier, compost)
	- Arrosage des semis et des jeunes plants si nécessaire
	- Surveillance et traitement des chancres (curetage)
	- Suppression des rejets au pied et sous le point de greffe

AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONALE DU CHATAIGNIER

La Croix Blanche
12390 Rignac
05 65 64 47 29
chataignerai.conservatoire@wanadoo.fr
www.chataignier-conservatoire.com

ANNONCE

Si vous souhaitez passer un message (vente de matériel, recherche de ramasseurs, recherche de châtaigneraies…) , cet espace est pour vous. Il suffit de nous indiquer par mail ou par téléphone votre requête.

Quizz sur la châtaigne

Découper le questionnaire et le retourner à l'adresse ci-contre avant le 28 février 2013. Le gagnant (tirage au sort) remportera une bouteille de jus de pommes à retirer au conservatoire du châtaignier.

Lequel de ces fruits n'est pas comestible?

- Le marron d'Inde
- La châtaigne
- Le marron

La production française est localisée principalement dans trois départements. Lequel n'en fait pas partie ?

- Ardèche
- Dordogne
- Haute-Garonne
- Corse

Qui chante « Le châtaignier » ?

- Jean FERRAT
- Jacques BREL
- Yves SIMON
- Pierre BACHELET

Châtaignier de l'ACRC en fin de floraison

« Pommes dauphine à la châtaigne », *recette de Linda LOUIS*

Ingrédients (pour une trentaine de pommes dauphine) :

- 250 ml d'eau
- 80 de beurre
- 1 c. à c. de sel
- 150 g de farine de blé
- 3 œufs
- 400 g de purée de châtaignes
- un peu d'huile de tournesol

Mettez l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel dans une casserole. Portez à ébullition sur feu modéré.

Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine et mélangez sans attendre avec une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Remettez la casserole sur le feu. Desséchez cette pâte en la pétrissant énergétiquement avec la pointe de la cuillère en bois durant 5 minutes.
Eteindre le feu et laissez la pâte tiédir.

Ajouter les œufs un à un, en mélangeant bien à chaque fois, de manière à obtenir une pâte très épaisse et homogène. Préchauffez le four à 200°C. Incorporez la purée de châtaignes à la fourchette ou à la main si cela vous semble plus facile.

Façonnez des boules de la taille d'une châtaigne. Huilez vos mains. Les boules doivent être lisses et sans sillons. Déposez-les sur 2 plaques recouvertes de papier sulfurisé et enfournez pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes dauphine soient légèrement dorées.
Bon appétit !

Photo extraite de « Châtaignes » de Linda LOUIS