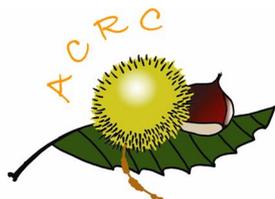


# Le Pelou Rouergat



HIVER 2015  
N° 1

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
BOUTIQUE DU CONSERVATOIRE	1
CHATAIGNERAIE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE	2
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	2
LE SECHAGE DES CHATAIGNES	3
CONCOURS PHOTO « J'AI ME MON CHATAIGNIER »	4
TERRINE DE LAPIN AUX CHATAIGNES	4

## Actualité du Conservatoire du châtaignier

Le conservatoire du châtaignier souhaite une bonne année à tous ses adhérents.

Nous avons mobilisé une stagiaire, Odile BRILLARD afin de mener une réflexion sur la création d'une méthode pour établir une échelle de sensibilité des variétés locales au Cynips. En effet, nous avons constaté sur nos vergers une différence de sensibilité des variétés au cynips. Son étude sera disponible sur



Châtaigneraie corse (Photo de M. COSTES)

notre site Internet.

Le conservatoire poursuit la rénovation de châtaigniers de ses adhérents. Une centaine d'arbres est programmée pour 2015.

Nos moyens financiers et humains ne nous permettent pas d'en faire plus.

Vous recevrez prochainement le planning des animations.

DATE A RETENIR

Le 03/04/15 : Assemblée Générale du Conservatoire

## Boutique du Conservatoire du châtaignier

Cette année, notre récolte a été très satisfaisante aussi bien en qualité qu'en quantité. Plus de deux tonnes de châtaignes ont été récoltées. Finalement l'installation du cynips dans nos vergers n'a pas eu d'impact sur notre récolte.

Après les 15 premiers jours de récolte, les cours de la châtaigne en frais se sont effondrés. Le conservatoire a donc choisi de transformer 600 kg de châtaignes en crèmes et marrons entiers.

Le 2 décembre, accompagné de deux producteurs, nous avons transformé notre production à l'atelier Verfeuille à Génolhac. Vous trouverez nos produits au conservatoire.



Produits du Conservatoire

PRIX

- Crème de châtaigne nature ou vanillée (360g) : 4 €
- Marrons entiers (240g) : 3,50 €
- Marrons entiers (430g) : 6 €



# Les châtaigneraies en agriculture biologique

Dans l'Aveyron, peu de producteurs de châtaignes se sont orientés vers une conduite biologique de leurs vergers.

D'après la réglementation européenne, seules les « châtaigneraies fruitières » sont éligibles aux aides A.B. : surfaces entretenues, plantées de châtaigniers sélectionnés pour la production des fruits, issus principalement de variétés greffées et de quelques variétés productrices directes à l'exclusion des taillis et de futaies forestières. Il n'y a aucune contrainte de densité minimale contrairement aux autres productions arboricoles.

Cahier des charges européen pour une châtaigneraie en A.B :

- Les produits (engrais, amendements du sol et produits phytosanitaires) figurant dans les annexes I et II du règlement européen, ne sont autorisés que si les autres méthodes naturelles (prévention, travail du sol...) n'ont pas été suffisantes pour maintenir la fertilité du sol ou prévenir des maladies.

- Un carnet de production doit être tenu à jour et disponible en permanence pour l'organisme certificateur.

- Si les plants bio ne sont pas disponibles, il est possible de demander une dérogation pour acheter des plants non bio, non traités, qui devront néanmoins être conduits en bio.

- Il est possible de convertir un atelier de façon progressive, sur une durée maximale de 5 ans.

- La première année de conversion, les produits sont vendus en conventionnel. A partir de la seconde année, il est possible d'utiliser la mention « en conversion vers AB »

- Il est possible de convertir en AB une châtaigneraie sans convertir l'ensemble des productions de l'exploitation.

Les aides en AB :

- 900 €/ha pour la conversion pendant 5 ans

- 600 €/ha pour le maintien pendant 5 ans.

- aide à la certification de la Région Midi-Pyrénées : 80 % de la facture de l'organisme certificateur

Tous ces montants restent encore à être validés par la nouvelle PAC.

Il est évident que pour obtenir ces aides, vos châtaigneraies doivent

être déclarées comme « verger » et non comme « bois » à la MSA.

L'agriculture bio en Limousin :

Étudions maintenant le cas du Limousin, bon élève en verger biologique.

De nombreux producteurs de châtaignes du Limousin se sont orientés vers une conduite biologique de leurs vergers. Les chiffres ci-dessous sont extraits de la rencontre interprofessionnelle Bio du 07/10/12.

Entre 2009 et 2011, les surfaces bio de fruits à coque ont été multipliées par 7. En 2011, elles atteignaient 327 hectares et la région comptait 51 producteurs bio. Les castanéiculteurs, en particulier en Corrèze, imposent une réelle dynamique de conversion avec une croissance à 3 chiffres (+ 264 %). Toute la production est valorisée en bio, que ce soit en frais ou en produits transformés.

Témoignage de Guy ARNAUD, castanéiculteur bio en Corrèze.

« Mon passage en agriculture biologique n'a pas été un obstacle à la productivité de mon verger. J'ai plutôt constaté une amélioration qualitative et une plus grande régularité depuis le passage en agriculture biologique. Cela provient probablement de l'effet d'une fumure organique régulière, des techniques d'entretien, alliés à un suivi régulier du verger et d'une irrigation soutenue. »

## Calendrier du castanéiculteur

**Janvier** - Elagage sévère pour les arbres fortement atteints de maladies ou plus léger pour les autres,

- Taille de formation des jeunes arbres et des greffes,

- Préparation de la sélection des rejets : (ceux à retenir et ceux à éliminer),

- Débroussaillage des anciennes châtaigneraies,

**Février** - Prélèvement de greffons de variétés intéressantes en prévision des greffes (maintenir les greffons dans un endroit humide et frais ou bien en chambre froide),

**Mars** - Fin des travaux d'hiver,

- Apport de fumure de fond organique,

En Midi-Pyrénées, le séchage des châtaignes était autrefois le mode de conservation le plus utilisé. Les châtaignes sèches, appelées auriols ; étaient un produit très rependu, base de la nourriture des hommes et des animaux. Aujourd'hui, le séchage se développe principalement dans les Cévennes pour répondre à la demande en produits divers (farine, pilpil...). Mais pour être réussi, le séchage nécessite un savoir-faire réel et le respect de critères techniques.

## Les séchoirs

Il existe 2 types de produits, fumés et non fumés, qui correspondent à des techniques de séchage différentes. Actuellement, la tendance de la demande est au développement des produits sans goût de fumée.

- Produits fumés : Le séchage est généralement fait dans un sécadou, avec un feu de bois qui couve (sans flamme). La durée de séchage est de environ 5 semaines en moyenne.

- Produits non fumés : Plusieurs types de séchoir sont utilisés:

- sécadou « adaptés » : le feu de bois à l'air libre est remplacé par un poêle à bois avec évacuation des fumées à l'extérieur. Cette technique permet d'utiliser d'anciens sécadous. Elle a l'avantage de réduire la durée de séchage et présente une meilleure sécurité par rapport au risque d'incendie.

- séchoir à air chaud: Il s'agit de caissons en tôle, avec un double fond dans lequel passe l'air chaud. Un générateur d'air chaud à gaz et un ventilateur permettent de ventiler les châtaignes à la température souhaitée. La durée de séchage va de 6 à 10 jours selon le matériel. Les avantages de cette technique sont la souplesse d'utilisation et un temps de travail peu important.

## Quelques principes du séchage:

Il faut 3 à 4 kg de châtaignes fraîches pour faire 1 kg de sec.

Les châtaignes fraîches ont un taux d'humidité qui est compris entre 50 et 60% d'eau.

L'objectif du séchage est de ramener ce taux d'humidité :

- 10% maximum pour les auriols

- 5 à 6% maximum pour la farine

Le respect de ces taux est impératif pour assurer une bonne conservation.



Le pourcentage d'humidité de l'air ambiant fluctue selon les conditions climatiques. La durée du séchage en est donc affectée.

Pour que la qualité du produit fini soit correcte, la température à l'intérieur du séchoir doit être maîtrisée tout au long du séchage.

## Le déroulement du séchage

Si la température est trop élevée au démarrage, il se forme une croûte à l'extérieur des châtaignes et l'intérieur ne peut plus sécher. Au démarrage du séchage, la température doit être de 28 à 30°C.

De même, si la température augmente trop rapidement, les châtaignes auront un goût de roussi irrécupérable. La température doit augmenter progressivement jusqu'à 45-50°C en fin de séchage.

## Comment contrôler le déroulement du séchage?

Au cours du séchage, les châtaignes perdent progressivement de l'eau donc du poids. Il est possible de connaître le pourcentage d'humidité restant dans les fruits en effectuant une série de pesées sur un échantillon donné et en utilisant les formules ci-dessous.

## Par exemple:

Au démarrage prendre un échantillon de 2 kg représentatif du lot.

Il faut connaître le pourcentage d'humidité de l'échantillon au dé-

part. Seule une analyse en laboratoire donnera un résultat précis. Toutefois en absence d'analyse et sachant qu'il y a de 50 à 60 % d'eau dans les châtaignes, on peut faire une hypothèse du taux d'humidité selon l'état visuel.

## Formule pour mesurer l'humidité des châtaignes

HR : % d'humidité

M : Poids en g

f : ... final

l : ...initial

Pour un échantillon de 2kg au départ du séchage, avec un taux d'humidité de départ des châtaignes de 55%

$$M_f = \frac{M_i \times (1 - HR_i)}{HR_f}$$

Exemple pour un taux d'humidité final souhaité de 6 %

$$M_f = \frac{2000 \times (1 - 0,55)}{1 - 0,06} = 957 \text{ g}$$

L'échantillon sera à 6% d'humidité quand il pèsera 957g.

## Pour connaître l'humidité de l'échantillon en cours ou en fin de séchage

$$HR_f = \frac{M_i \times (HR_i - 1) + M_f}{M_f}$$

Pour un poids de 1740g au moment du contrôle

$$HR_f = \frac{2000 \times (0,55 - 1) + 1740}{1740} = 0,48$$

Au moment du contrôle les châtaignes sont à 48% d'humidité.

Cette méthode permet de savoir où en est le séchage. Elle est utilisable avec tous types de séchoirs, il suffit d'avoir une balance suffisamment précise. L'expérience complètera le tout pour une bonne maîtrise technique.

## Concours photo « J'aime mon châtaignier. »

Notre département abrite de très beaux châtaigniers et il faut en être fière.

Le conservatoire lance un concours photo gratuit ouvert à tous. Pour participer, il suffit d'envoyer une photo d'un châtaignier (format numérique ou non) avant le 01 février 2016. Le lieu et la date de prise de vue seront précisés à titre indicatif. Chaque participant peut envoyer au maximum 5 photos.

20 photos sélectionnées seront agrandies (format à définir) et exposées à l'espace culturel de Rignac. Lors de l'exposition, les visiteurs voteront pour un lauréat. Ce dernier pourra conserver son agrandissement et gagnera un petit panier garni. Le but de ce concours n'est pas de faire gagner des lots conséquents mais bien d'inciter les gens à regarder les châtaigniers d'un œil nouveau. L'idée est de faire un inventaire des châtaigniers présents en Aveyron et de sensibiliser à la sauvegarde de ces arbres.



Châtaignier corse (photos de M. COSTES)



Châtaignier givré (photos de Meilland)

**A vous de jouer maintenant !**

**Envoyer vos photos à**

**[chataigneraiconservatoire@wanadoo.fr](mailto:chataigneraiconservatoire@wanadoo.fr) ou**

**ACRC - La croix blanche 12390 Rignac**

## Recette: Terrine de lapin aux châtaignes

Ingrédients pour 1kg de terrine

- 150g de marrons entiers
- 2 grosses cuisses de lapin
- 1 foie de lapin
- 400g de farce de porc
- 4 bardes de lard
- 1 verre de cognac
- sel, poivre
- pâte toute prête

Désosser les cuisses de lapin. Les couper en gros morceaux. Mettre à mariner en arrosant de cognac. Saler, poivrer. Tapisser la terrine de deux bardes de lard, puis mettre une couche de farce de porc. Ajouter une couche de lapin en morceaux et les marrons entiers. Disposer le foie salé et poivré au

milieu. Recouvrir de farce puis de lapin et terminer par la farce. Poser les 2 bardes restantes par-dessus.

Recouvrir la terrine de son couvercle et fermer hermétiquement avec un cordon de pâte. Cuire au bain-marie 1h30 à 180/200°C. Laisser mourir au four.



**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL  
DU CHATAIGNIER**

**La Croix blanche, 12390 RIGNAC**

**05 65 64 47 29**

**[chataigneraiconservatoire@wanadoo.fr](mailto:chataigneraiconservatoire@wanadoo.fr)**

**[www.chataignier-conservatoire.com](http://www.chataignier-conservatoire.com)**