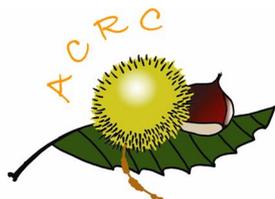


# Le Pelou Rouergat



HIVER 2016  
N° 1

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
DÉGUSTATION À L'AVEUGLE DE CHÂTAIGNES	1
LE CYNIPS	2
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	2
EPLUCHAGE DE CHÂTAIGNES	3
COMMERCIALISATION	3
ZOOM SUR UNE VARIÉTÉ	4
RECETTE	4

## Actualité du Conservatoire du châtaignier

Aujourd'hui, est venue l'heure où je dois vous dire au revoir. En effet, c'est le cœur plein d'émotions et de souvenirs professionnels que je quitte le Conservatoire du châtaignier à la fin du mois.

Ces 5 années de travail parmi vous ont été une formidable expérience professionnelle pour moi.

Aujourd'hui, je suis à l'âge où il faut savoir se renouveler et se projeter vers d'autres projets professionnels.

Avant de partir, je souhaitais

vous remercier pour nos différents échanges et moments de partage riche en enseignements. Nos collaborations m'ont été précieuses ...

CAMPREDON Charlotte, animatrice de l'ACRC



Source: COSTES

## Dégustation à l'aveugle de châtaignes

Le conservatoire du châtaignier organise de nombreuses manifestations pour mettre en valeur la châtaigne, ce fruit quelque peu tombé dans l'oubli. Le mercredi 28 octobre la population a été invitée à une dégustation de variétés anciennes de châtaignes. Quatre variétés ont été proposées aux papilles de nombreux gourmets qui ont été invités à les noter sans connaître leur identité. Plusieurs critères étaient à prendre en compte : l'aspect visuel, la capacité d'épluchage et le goût. Le verdict est tombé, la Tounibe est la lauréate. Ce n'était qu'un sondage sur quatre variétés choisies pour

l'occasion effectué auprès d'un panel de visiteurs d'un jour. Ce qui ne veut pas dire que les autres variétés ne sont pas bonnes ou meilleures !



### CLASSEMENT

1er : La Tounibe

2ème : Sauvage de l'amic

3ème : Marigoule

4ème: Roussette



Le Cynips du Châtaignier, insecte de la famille des hyménoptères, est considéré au niveau mondial comme le ravageur le plus important du Châtaignier. Originnaire de Chine, il est apparu en France à partir de 2007.

Cet insecte se développe uniquement sur le châtaignier. Le Cynips pond ses œufs dans les bourgeons du châtaignier et les larges se nourrissent de ce dernier. Se forment alors des galles à la place des bourgeons. Les attaques de Cynips provoquent une diminution de la production de

fruits et de la croissance des arbres .

L'Aveyron comme tous les départements français est aujourd'hui contaminé. Le premier foyer de cynips a été repéré en Aveyron en 2013.

Les organismes de recherche ont fait un travail permettant de proposer un moyen de lutte biologique qui commence « à porter ses fruits » sur les premiers départements contaminés.

La lutte biologique est le seul moyen efficace et durable de ce ravageur. Cette méthode consiste à introduire un parasite naturel du cynips, le *Torymus sinensis*. Ce dernier pond ses œufs dans le bourgeon du châtaignier et ses larges mangent celles du Cynips. Ce traitement a connu en Italie des résultats efficaces, mais demande du temps à sa mise en place (5 à 6 ans).

La FREDON Midi-Pyrénées en lien avec ces partenaires locaux organise la lutte biologique en

Aveyron.

Le premier lâcher de *Torymus* en Aveyron a été réalisé à Livinhac Le Haut en avril 2013.

Au printemps 2014, la FREDON a réalisé 25 lâchers de *Torymus* en Aveyron.

Pour 2016, nous prévoyons de doubler les lâchers de *Torymus* afin d'assurer un meilleur maillage du territoire, soit 50 lâchers répartis de façon stratégique. Le défi actuel est de lutter contre cet insecte avec le meilleur maillage possible.

Le coût d'un lâcher est de 210 €. Le lâcher doit être réalisé fin avril.



## Attention

Pour commander un lâcher de torymus

appeler rapidement Michel LACOMBE au 05 65 64 41 97 ou Daniel MARRE au 05 65 73 79 24

## 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,

# La commercialisation des châtaignes fraîches

## Vente en gros de fruits frais à une coopérative ou à un collecteur local

Les coopératives ont pour objectif de valoriser au mieux les châtaignes de gros calibres destinées au marché du frais. Cela nécessite de la part des producteurs un calibrage des fruits. La meilleure valorisation aujourd'hui en fruits frais est obtenue avec des marrons de gros calibres et précoces. Les variétés locales sont souvent de calibres moyens mais elles ont pour certaines d'entre elles une qualité gustative reconnue qui est recherchée par les consommateurs régionaux. De plus, un effort particulier a été fait ces dernières années sur la qualité sanitaire des fruits (élimination des châtaignes véreuses, technique de conservation...). Ces recherches continuent aujourd'hui et font l'objet d'information régulièrement diffusées auprès des producteurs.

## Vente direct et de demi-gros

Il s'agit soit de vente à des détaillants (demi-gros) soit au détail sur les marchés, dans les foires, à la ferme. Ce type de vente permet souvent une bonne valorisation des fruits mais il faut

s'occuper soi-même de tous les aspects commerciaux. (emballages, étiquettes, transports, suivi de clientèle...) Les volumes commercialisés de ce type de circuits locaux sont limités. Seuls les fruits issus d'arbres greffés sont commercialisables. Les fruits issus de taillis « Sauvage » sont de qualité trop hétérogène et souvent médiocre.

## Tarifs de 2016 (vente à un collecteur local)

Le prix de la châtaigne dépend de son calibre, de la période de mise en marché et du type de circuit choisi.

- Châtaigne de gros calibre vendue fin septembre : 2,70 €/kg
- Châtaigne de gros calibre mi octobre : 2€/kg
- Châtaigne de calibre moyen fin de campagne: - de 1 €

En fin de campagne, les prix du marché du frais s'écroulent, il est alors plus avantageux de stocker les fruits en vue de les transformer.

## Les perspectives d'avenir \*

La France exporte 56% de sa production de châtaignes fraî-

ches en Allemagne. Au total ce sont 3029t qui sont exportées en Europe. La France est toutefois déficitaire en châtaignes et marrons. En effet, 45 % des fruits présents en France sont importés d'Italie. Le marché est non satisfait en volume et doit faire appel à des produits d'importation hors UE.

L'Aveyron a pour atout la possibilité de produire des variétés de gros calibres et précoces et des variétés locales de bonne qualité gustative.

Le marché aveyronnais du « frais » connaît aussi des faiblesses :

- Un seul collecteur local
- Hétérogénéité des variétés
- Difficulté à organiser une mise en marché collective .



\*Chiffre extrait du livre blanc de la châtaigne (2010)

# Epluchage de châtaignes

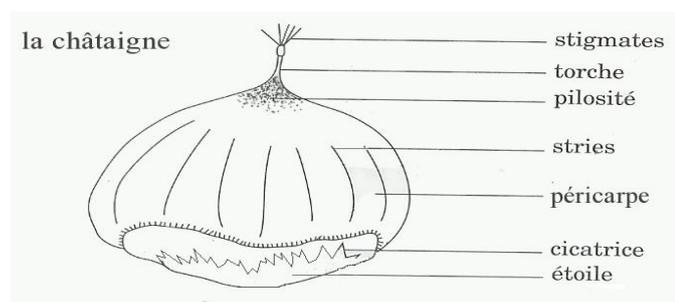
La châtaigne est recouverte de deux peaux :

- la première appelée le péricarpe est épaisse et brillante
- la deuxième appelée le tan est très fine et difficile à être épluchée.

L'épluchage est la phase la plus fastidieuse de la transformation de la châtaigne. Pour une crème de marron de qualité, il est essentiel d'éplucher les deux peaux. En effet, le tan de certaines variétés peut

être amer.

L'épluchage sera plus facile si les châtaignes sont brûlantes. L'astuce est donc de se brûler les doigts. Alors courage, la crème de marron ça se mérite!!!



## Zoom sur la variété « Japonaise »

Le patrimoine castanéicole aveyronnais abrite une richesse et une diversité variétale insoupçonnée. 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 ! Dans ce numéro, le conservatoire propose un zoom sur une variété méconnue présente dans la vallée du Lot : **La Japonaise**

La variété « Japonaise » appartenant à l'espèce crenata (châtaignier du Japon) a été introduite au début du XX<sup>ème</sup> siècle pour sa résistance à la maladie de l'encre, avec parfois des différences notables dans l'aspect du fruit. Cette variété est présente dans la vallée du Lot, autour d'Entraygues-sur-Truyère.

Ce châtaignier au port étalé produit une châtaigne d'un bel aspect visuel, de qualité marron et de calibre moyen à gros calibre.

La récolte est très précoce (dès début septembre). Une chute de fruit précoce est un vrai atout



La japonaise

pour la vente en frais. Lors de la chute des fruits, ces derniers sont plutôt dans la bogue.

L'épluchage de cette châtaigne est très facile. Cette qualité facilite la transformation.

La japonaise possède d'excellentes qualités gustatives: fine, sucrée et très parfumée.

Le fruit ne se conserve pas très longtemps et nécessite une

consommation rapide après la récolte.

L'atout de cette variété est sa faible sensibilité aux maladies (encre, chancre, septoriose...)

Cette variété est consommée cuite à l'eau ou transformée en crème.

### Identification de vos variétés de châtaignes

Demander une fiche d'identification afin de déterminer vos variétés de châtaignes.

## 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. Tapiser 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

chataignera@conservatoire@wanadoo.fr

www.chataignier-conservatoire.com