

Le Pelou Rouergat

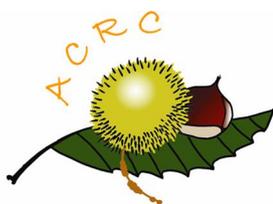
Laetitia, Loïc et l'ensemble du bureau se joignent à moi pour vous souhaiter une
BONNE ANNEE 2017 !

La Santé , socle de toute Joie, Bonheur et Réussite,
La Sérénité et la Paix,

Que les grands projets d'Aveyron Conservatoire Régional du Châtaignier, puissent voir le jour cette année, nous souhaitons une belle récolte cet automne.

Un grand merci à vous , les adhérents , qui participez à la dynamique de l'association.

Brigitte MAZARS - Présidente de l'ACRC



HIVER 2017
N° 1

Actualité du Conservatoire du châtaignier

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
LE CYNIPS	2
CONSERVER ET CONSOMMER LA CHATAIGNE	3
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	3
RECETTE	4

Le conservatoire du châtaignier organise de nombreuses manifestations pour mettre en valeur la châtaigne, ce fruit quelque peu tombé dans l'oubli. Et ce sont près de 800 personnes qui ont participé cette année en-



Et il y en a pour tous les goûts ! Ce sont près de 160 personnes (touristes d'Odalys, locaux, club des aînés, etc) qui sont venus parcourir le sentier ethnobotanique ou encore profiter de la visite du conservatoire.



Ces deux manifestations sont clôturées par une dégustation de crème de marrons qui invitent les participants à acheter



Ce sont aussi 9 écoles, 1 centre de loisirs et 2 centres sociaux, soit plus de 400 enfants, qui sont venus découvrir le monde castanéicole en participant aux animations proposées par Laetitia.

Mais le conservatoire se déplace aussi ! 2 ateliers cuisine pour adultes ont été organisés courant novembre dans les cuisines pédagogiques du lycée agricole de Rignac et un autre auprès des résidents de la maison de retraite des Rosiers à Rignac, des animations qui ont permis de faire découvrir la châtaigne de différentes manières.



Laetitia se rendra aussi à l'école d'Anglars aux mois de janvier et février pour intervenir dans le cadre des activités péri-éducatives.

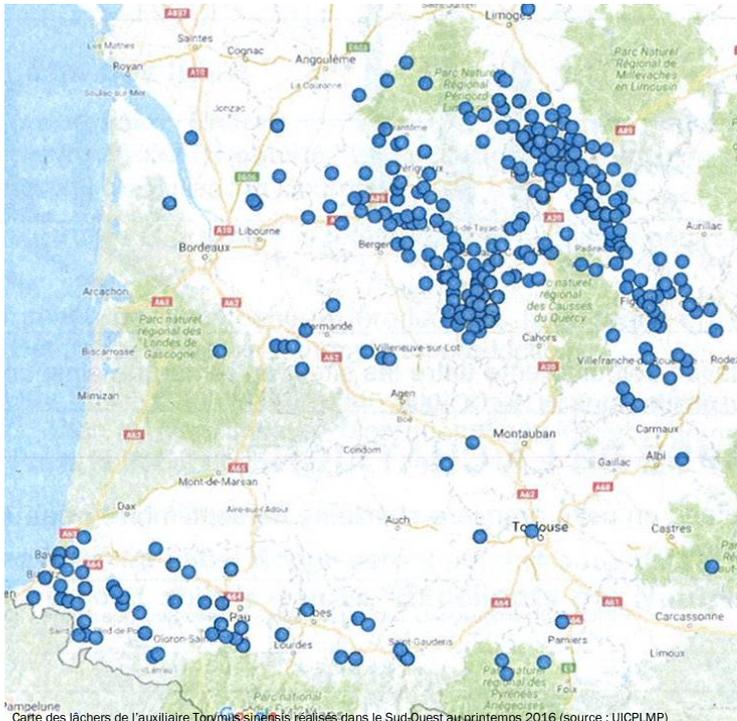
Pensez à nous retourner
votre adhésion pour 2017 !



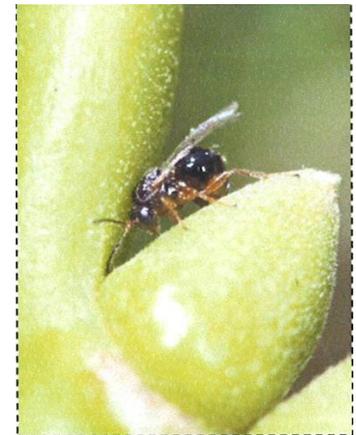
Le cynips : la lutte biologique fonctionne

LE PROBLEME : en 2002, le cynips du châtaignier *Dryocosmus kuriphilus*, d'origine asiatique, est signalé en Italie dans les châtaigneraies piémontaises. Sa rapide propagation affecte de nombreuses régions italiennes et françaises, engendrant de graves dommages aux châtaigniers en vergers et aux forêts de châtaigniers. La production se réduit radicalement et bon nombre d'arbres dépérissent.

L'absence de prédateur naturel est la cause principale de la gravité des ravages du cynips.



Carte des lâchers de l'auxiliaire *Torymus sinensis* réalisés dans le Sud-Ouest au printemps 2016 (source : UIOPLMP)



Dryocosmus kuriphilus - photo DISAFA – Université de Turin

Le cynips est présent sur tous les départements du bassin sud-ouest. Les larves resteront dissimulées dans les bourgeons jusqu'au débourrement 2017, période d'apparition des galles qui correspond au développement des larves.

(Source : Bulletin technique Châtaigne Sud-Ouest)



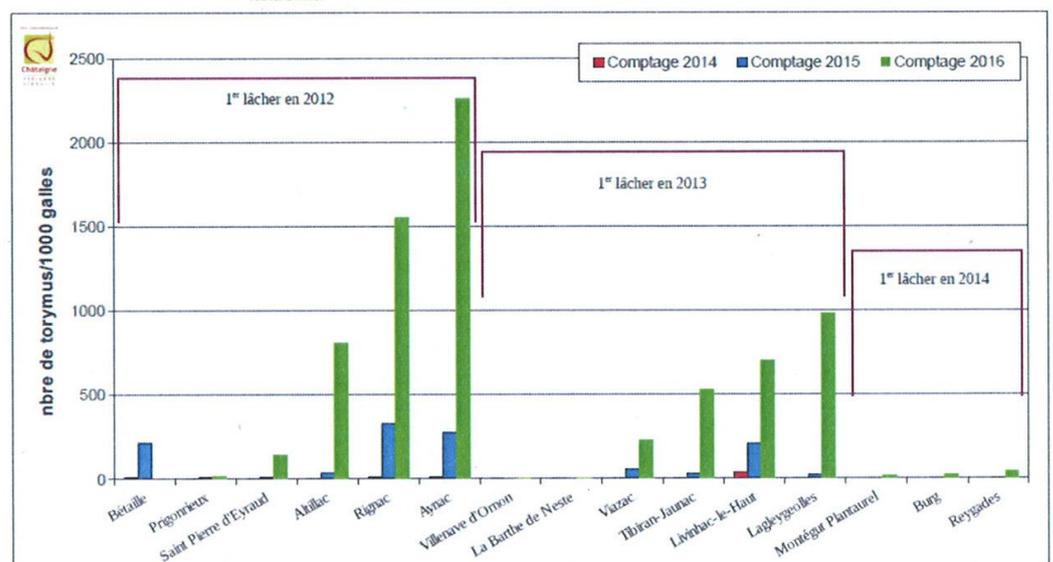
Femelle de *Torymus sinensis* - photo DISAFA - Université de Turin

Les résultats 2016 des suivis de l'installation de l'auxiliaire *Torymus sinensis*, communiqués par l'INRA, sont encourageants : sur plusieurs parcelles du Lot et de Corrèze, on dénombre, 4 ans après les premiers lâchers, de 1 à plus de 2 torymus par galle de cynips.

Bien que la situation soit différente entre les sites, on remarque ainsi un net décollage des taux de présence de l'auxiliaire dans le Sud-Ouest.

Données fournies par  INRA SCIENCE & IMPACT

(Source : Bulletin technique Châtaigne Sud-Ouest)



Cette technique rétablit l'équilibre de l'écosystème, en évitant des interventions par produits phytopharmaceutiques, qui seraient nuisibles et peu efficaces en milieu forestier. Le *T. sinensis*, ça marche ! Dans les châtaigneraies italiennes où il a été introduit depuis plus longtemps, les dommages ont été réduits de manière significative. Au Japon, cette technique a permis de résoudre le problème dans les années 80 et 90.

Comment conserver et consommer la châtaigne ?

La châtaigne est un fruit d'automne délicat qui doit être consommé rapidement, surtout si vous souhaitez la consommer grillée ou cuite à l'eau. Plus vous attendrez pour la consommer, plus le fruit se sera desséché et aura perdu en qualité sanitaire et en poids.

Si vous devez la consommer quelques temps après sa récolte, quelques techniques existent afin de la conserver plusieurs semaines voire plusieurs mois :

- effectuer un tri soigneux avant de les stocker afin d'éliminer tout fruit véreux ou pourri;
- ce tri peut se faire par trempage court ou long, mais surtout attention à bien les sécher avant de les stocker;
- prévoir un stockage en petite quantité de préférence dans des caisses ajourées pour favoriser l'aération du fruit;
- conservation au réfrigérateur pour les petites quantités, pendant 3 à 4 semaines;
- conserver la châtaigne en chambre froide pendant 1 à 3 mois entre -2°C et 1°C ; si la température est entre 0 et 1°C , la chambre froide doit être équipée d'une ventilation et d'un humidificateur d'air pour maintenir une hygrométrie entre 90 et 95%;
- La congélation (-20°C) est un moyen de conservation très efficace car elle permet de conserver la châtaigne en l'état jusqu'à 1 an ; petite astuce : penser à entailler le fruit afin qu'il n'éclate pas ensuite à la cuisson;
- Le séchage est aussi un moyen de conservation à long terme. Autrefois réalisé dans des sécadous, il est aujourd'hui réalisé dans des séchoirs à gaz. On obtient des châtaignons (ou auriols) qui se conservent plus d'une année ; il suffit ensuite de les réhydrater pour les consommer.

La châtaigne peut ensuite être consommée de différentes manières :

- grillée : préférer alors les châtaignes de petits calibres qui vont bien cuire à cœur sans trop brûler à l'extérieur;
- cuite à l'eau : environ 20 minutes pour un calibre moyen, augmenter le temps s'il s'agit d'un gros calibre;
- en farine : pour plus de légèreté, penser à la couper avec de la farine de blé, sarrasin ou riz (50%/50%);
- en flocons : remplacez les traditionnels flocons de maïs des roses des sables par des flocons de châtaignes en les passant rapidement à la poêle pour qu'ils ne ramollissent pas trop;
- en crème de marrons : sur vos tartines, dans vos yaourts, sur vos crêpes ou dans vos gâteaux, comme bon vous semble !
- en marrons entiers ou marrons glacés : pour ces deux façons de la consommer, il est très important de bien choisir la variété. En effet, pour que la châtaigne ne se partage pas en plusieurs morceaux au moment de sa préparation, il faut absolument une variété de qualité marrons, c'est-à-dire une châtaigne non cloisonnée. N'hésitez pas à demander au vendeur la variété de châtaigne et si elle est cloisonnée ou non.

Calendrier du castanéiculteur

- Janvier**
- Elagage sévère pour les arbres dépérissants ou plus léger pour les autres (taille d'entretien),
 - Taille de formation des jeunes arbres et prélèvement de greffons,
 - Sélection des rejets sur les cépées à greffer au printemps,
 - Plantation.
- 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),
 - Taille et plantation.
- Mars**
- Fin des travaux d'hiver (taille, plantation...),
 - Apport de fumure organique et/ou minérale,
 - Semis des châtaignes conservées en stratification (production de porte-greffes),
 - Arrosage des nouvelles plantations si sécheresse précoce.

Recette: Rôti de dinde aux marrons et choux de Bruxelles

Ingrédients :

- 1 gros blanc de dinde épais
- 500g de choux de Bruxelles
- 2 oignons
- 50g de mie de pain
- 1 pomme
- 400g de marrons au naturel
- 10 tranches de lard fumé
- 1 bouquet garni + 1 brin de thym

- 1 pincée de noix de muscade
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- Sel et poivre

Temps de préparation :

1 heure

Temps de cuisson :

1 heure



Faire cuire les choux 5 minutes dans de l'eau bouillante salée; changez l'eau, additionnée-là de brin de thym et renouvelez l'opération pendant 10 minutes. Les égoutter.

Peler et hacher les oignons. Faire ramollir la mie de pain dans le lait.

Peler, vider et détailler la pomme en dés.

Sans en percer le fond, entamer le blanc de dinde dans le sens de l'épaisseur de façon à pouvoir le farcir.

Faire chauffer 30g de beurre dans une poêle. Y faire revenir les oignons hachés, puis ajouter la mie de pain essorée ainsi qu'un quart des marrons et la pomme. Saler et poivrer.

Farcir le blanc de dinde avec ce mélange, l'entourer avec les tranches de lard et maintenir le tout avec du fil de cuisine.

Dans une cocotte, faire dorer le rôti de dinde dans une cuillerée à soupe de beurre. Ajouter le bouquet garni et le bouillon de volaille. Laisser cuire à couvert pendant 40 minutes à feu doux.

Faire revenir les choux avec les marrons restants, 5 minutes, dans une cuillerée à soupe de beurre. Saler, poivrer. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Déglacer les sucs de cuisson avec la moitié d'un verre d'eau. Ajouter le persil.

Disposer dans un plat de service chauffé au préalable. Entourer le blanc de dinde avec marrons et choux de Bruxelles. Arroser du jus déglacé.

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com

www.chataignier-conservatoire.com