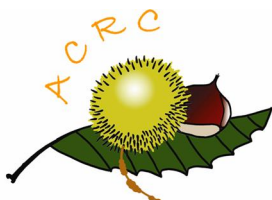


Le Pelou Rouergat

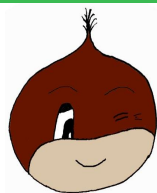


HIVER 2018
N° 1

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
LA TAILLE DE RENOVATION	2
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	3
ZOOM SUR UNE VARIETE	3
ANIMATIONS A VENIR	4

Pensez à nous retourner votre adhésion pour 2018 !



Le mot de la Présidente

A l'occasion du PELOU ,premier numéro de 2018, je vous adresse tous mes bons vœux :

La Santé et l'énergie pour construire et créer,

La Joie et l'Amour pour pétrir le Bonheur,

La Réussite pour faire et se faire sa place.

Mes premières pensées vont vers ceux que 2017 a meurtri et blessé,

Une nouvelle année, une nouvelle page, un nouveau départ !

L'Association Conservatoire Régional du Châtaignier viendra toujours en appui aux propriétaires de châtaigniers.

La châtaigne, c'est notre culture,

Le châtaignier, notre patrimoine,

C'est en valorisant la Châtaigne que nous la promotionnerons.

Gageons qu'en 2018 nous trouvions la solution pour que vous, producteurs, récoltants de 7 à 7777 kgs de châtaignes, puissiez les transformer, les conditionner, les commercialiser.

Au travail...

Très Bonne Année 2018 à tous !

Brigitte Mazars

Dégustation à l'aveugle de châtaignes

Une quarantaine de gourmands se sont retrouvés le 25 novembre dernier pour déguster à l'aveugle 4 variétés de châtaignes ; pour chacune des variétés, la châtaigne a été cuite à l'eau et grillée.

Chacun a pu noter son ressenti par rapport au goût, à la texture ou encore à la capacité d'épluchage du fruit. Que ce soit grillée ou cuite à l'eau, c'est la variété « Sauvage de l'Amic » qui termine sur la première marche. C'est une variété ancienne originaire du bassin de Decazeville ou du vallon de Marcillac.

La préférence pour cette variété est plus prononcée quand elle est grillée que quand elle est cuite à l'eau.

Viennent ensuite la Roussette d'Auzits, puis la Paquette et enfin la Marlhac, cette dernière étant la seule variété hybride de cette dégustation.



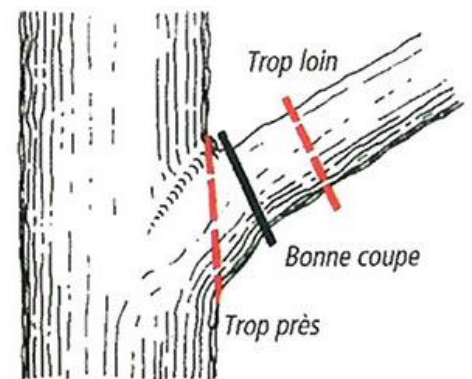
La taille de rénovation

Cette technique concerne les généralement les arbres vieillissant ou dépérissant par manque d'entretien régulier. Elle consiste en une taille ou élagage sévère en rabattant fortement l'arbre au niveau des premières branches vigoureuses situées au-dessus du point de greffe, dans le but de «rajeunir l'arbre, c'est-à-dire de lui redonner de la vigueur, de l'assainir et de le remettre en production de manière durable.

A défaut de pratiquer des tailles d'entretien régulières (tous les 4 ou 5 ans), certains propriétaires, notamment dans les Cévennes, font réaliser à des élagueurs qualifiés un élagage sévère tous les 20 ou 25 ans environ, avec des rotations d'arbres ou de parcelles, ce qui leur garantit une production optimisée constante.

Pour être vraiment efficace (reprise vigoureuse des arbres, remise en état durable) et rentable, l'élagage sévère ne doit concerner que des arbres pas trop dégradés, situés sur des parcelles suffisamment fertiles, avec des variétés intéressantes en terme de valorisation. Un diagnostic préalable à la rénovation doit ainsi permettre de s'assurer de la pertinence de l'opération, et déterminer le travail à réaliser sur chaque arbre (taille plus ou moins sévère) en fonction de leur état sanitaire, de leur vigueur, et des objectifs du propriétaire (perspectives de valorisation économique).

Pour ce dernier, la taille de rénovation implique un travail important : débitage et enlèvement du bois de taille laissé au sol par l'élagueur, entretien du terrain (la taille sévère provoque une mise en lumière du sol et une explosion de la végétation herbacée et arbustive), entretien des arbres rénovés (suppression annuelle des nombreux rejets situés sous le point de greffe, éventuellement taille de sélection des repousses pour



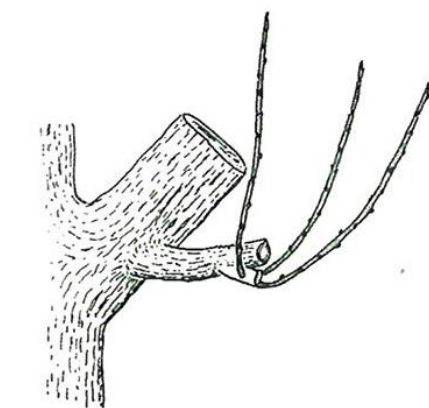
Quelques principes à respecter :

- Procéder par lots d'arbres voisins ou parcelles entières : un arbre élagué seul est vite étouffé par ses voisins non taillés qui en profitent pour combler le vide ainsi créé, et une taille ultérieure des arbres laissés risquerait d'abîmer les premiers rabattus.

- Eliminer tous les rejets non greffés, situés sous le point de greffe ou au pied de l'arbre.

- Rabattre à la bonne hauteur, en fonction de l'état sanitaire de l'arbre et de la hauteur des arbres voisins, en supprimant tout le bois mort et les branches dépérissantes par manque de lumière ou malades (chancre).

Plus le rabattage sera fort (niveau de coupe bas), meilleure sera la reprise



Coupe en biais sur branche à écorce lisse
(dessin : SUAMME-ULRAC)

et la capacité de l'arbre à alimenter les futures repousses. De plus, un rabattage bas est plus facile et moins onéreux à réaliser, et il facilitera toutes les opérations ultérieures (tailles futures, traitement de chancres...).

- Si possible, couper au-dessus des premières branches vigoureuses à écorce lisse (jeunes), rabattues à 10 ou 20 cm de leur point de départ, ce sont elles qui porteront les repousses d'avenir (l'attache des rejets est plus solide sur du bois jeune et lisse que sur de la vieille écorce).

- Faire des coupes propres, en évitant les déchirures (faire une entaille préalable sous les grosses branches).

- Couper en biais pour empêcher l'eau de stagner sur les plaies.

La taille de rénovation (suite)

Quelques années après l'élagage sévère, les arbres rabattus bénéficieront d'une taille de sélection des repousses, qui se fera le 2ème ou 3ème hiver après rabattage, selon les critères suivant :

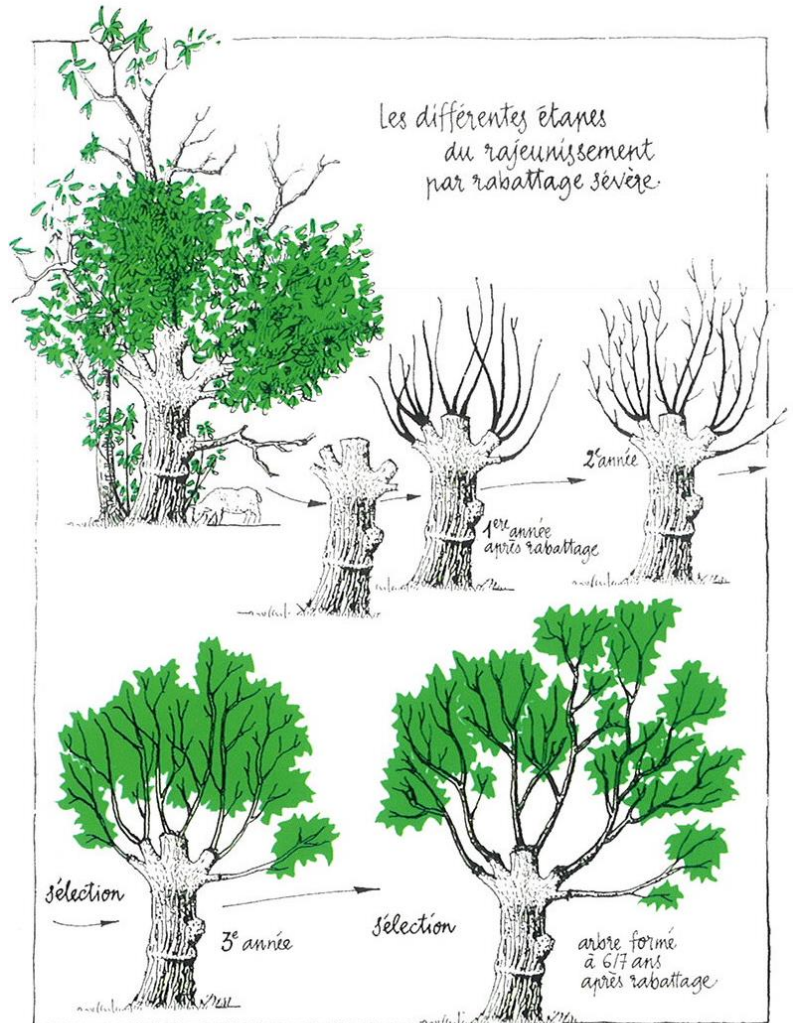
- le positionnement et l'orientation des rejets : supprimer les rejets en surnombre, pouvant se gêner à terme, et ceux qui poussent vers l'intérieur de l'arbre, en gardant de préférence ceux qui font un angle de 30° avec la verticale. Éliminer systématiquement tous les rejets non greffés, situés sous le point de greffe ou au pied de l'arbre.

- la solidité de l'attache : conserver en priorité les rejets attachés sur du bois jeune à écorce lisse.

- la présence de chancres : éliminer tous les rejets atteints

On peut éventuellement refaire une taille de sélection des repousses 2 ou 3 ans plus tard (soit 4 à 6 ans après rabattage), les tailles ultérieures seront des tailles d'entretien (tous les 5 ans environ) ou une nouvelle taille sévère 20 ou 25 ans après.

Pour les arbres trop dégradés (très dépérissants, absence ou trop peu de branches jeunes et vigoureuses au dessus du point de greffe, gros rejets sauvages au pied), il existe une alternative à la rénovation par élagage sévère : la rénovation par greffage, qui consiste à couper l'arbre à sa base et à regreffer ses rejets.



Les différentes étapes de la rénovation par élagage sévère (dessin : SUAMME-ULRAC)

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 starification (production de porte-greffes),
- Arrosage des nouvelles plantations si sécheresse précoce.

Zoom sur la variété «Marron de Laguépie»

Le patrimoine castanéicole aveyronnais abrite une richesse et une diversité variétale insoupçonnable. 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 !

Châtaigne ou marron ? La Marron de Laguépie est une variété au nom usurpé car c'est en fait un fruit de qualité châtaigne avec un fort cloisonnement.

Elle se consomme grillée ou bouillie selon le calibre ; elle pouvait être autrefois séchée dans les sécadous pour la conserver.

L'épluchage de cette châtaigne est délicat, son tan étant pénétrant et plutôt adhérent. Sa conservation est médiocre car sensible aux vers.

Ce châtaignier au port semi-dressé produit une châtaigne d'un acajou clair brillant (rousse) mais qui ternie rapidement. De



Marron de Laguépie

qualité châtaigne de gros calibre, c'est un fruit de marché, certainement le plus récolté et le plus commercialisé en Aveyron (sur les marchés de Laguépie et de Villefranche de Rouergue), exporté à Paris et à Toulouse, mais aussi en Allemagne et en Angleterre.

C'est une variété vigoureuse et très productive, ce qui est un bel avantage.

Le chaton mâle, de longueur moyenne, et mésostaminé, fait de la marron de Laguépie une variété avec un peu de pollen fertile.

Elle possède de bonnes qualités gustatives avec une chair fine, sucrée et parfumée.

Malheureusement, cette variété est sensible au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles.

Animations à venir

Compte-tenu du succès rencontré la dernière fois, les ateliers cuisine adulte autour de la châtaigne sont reconduits et se dérouleront :

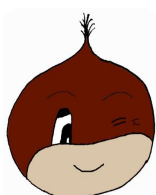
DATES : **Lundi 5 février 2017 de 15h à 20h**
Samedi 10 février 2017 de 9h à 14h

TARIF : 12€/pers

Cet atelier consiste à confectionner un repas complet que l'on partage ensuite tous ensemble autour de la même table.

!!! INSCRIPTION OBLIGATOIRE AUPRES DE LAETITIA AU 05 65 64 47 29 !!!

Pensez à nous retourner
votre adhésion pour
2018 !



**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com

www.chataignier-conservatoire.com