

# Le Pelou Rouergat



Printemps 2013  
N°2

## Dans ce numéro :

Actualité du conservatoire du châtaignier	1
Animations	1
Traitement du chancre	2
Le calendrier du castanéiculteur	2
Les techniques de greffage du châtaignier	3
Les vénérables châtaigniers	4
Recette : Rôti de lottes aux châtaignes	4

## Actualité du conservatoire du châtaignier

L'Assemblée Générale de l'association approche à grands pas. Ce sera l'occasion de faire le bilan sur le programme d'actions réalisé en 2013. Faites nous part de vos attentes.

**RDV le vendredi 12 avril au Lycée agricole de Rignac à 14h.**

Une des missions du Conservatoire du châtaignier est l'identification et l'étude des variétés de châtaignes aveyronnaises.

Pour cela, en partenariat avec INRA et le CTIFL, nous avons élaboré un protocole d'identification qui comporte deux phases : l'étude *in situ* et l'étude *ex situ*. L'étude *in situ* consiste à étudier l'arbre souche chez

le propriétaire. Tandis que l'étude *ex situ* consiste à étudier la variété issue de l'arbre souche sur le verger conservatoire.



L'année 2012 marque la fin de l'étude *in situ* des variétés aveyronnaises. En effet, nous considérons que le travail de prospection et d'étude des variétés de châtaignes sur le Département débuté en

1995 est achevé. Au terme de cette étude, plus d'une centaine de variétés ou appellations ont été identifiées en Aveyron.

En parallèle, l'étude *ex situ* se poursuit. Cette année, 15 appellations ont été étudiées. Il s'avère que certaines d'entre elles s'apparentent à des variétés déjà étudiées. En effet, parfois la même variété peut avoir plusieurs appellations.

Cette compétence est reconnue au niveau régional, ainsi, nous accompagnons d'autres départements dans l'identification et l'étude variétale, notamment les Hautes-Pyrénées et l'Ariège.

## Animations du conservatoire du châtaignier

Les animations du conservatoire sont sur inscription :

- RDV le mercredi 17 avril 2013 à 14h au Conservatoire du châtaignier : Démonstration « greffage de châtaigniers ». Attention, afin de limiter la prolifération du Cynips (nouveau ravageur du châtaignier), la diffusion de greffons est interdit sur les communes du Nord-Ouest de l'Aveyron. Dans le prochain numéro, cette thématique sera abordée.
- Attention : l'initiation à la reconnaissance végétale prévue le 01 juin est déplacée au dimanche 02 juin à 10h au Conservatoire du châtaignier.
- RDV le samedi 29 juin 2013 à 10h au Conservatoire du châtaignier : Randonnée sur le sentier ethnobotanique en Ségala



**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION AU 05 65 64 47 29**

# Traitement du chancre

Il est temps maintenant de traiter les chancres préalablement observés. Il existe plusieurs traitements contre le chancre.

## 1. Le curetage et désinfection

Peut se pratiquer **toute l'année** (par temps sec et sans vent). Cette méthode consiste à **enlever la totalité de la partie contaminée** de l'écorce jusqu'au bois sain avec un outil coupant. Les copeaux enlevés doivent être ensuite brûlés et la plaie doit être désinfectée avec de l'alcool à brûler ou de l'eau de javel diluée à 4 %, et badigeonnée de mastic cicatrisant. Cette méthode est efficace sur de jeunes chancres détectés assez tôt.



*Le curetage*

## 2. L'étouffement

Peut être pratiqué **toute l'année**. Cela consiste à appliquer des cataplasmes sur les chancres dans le but de les priver d'oxygène. Un mélange efficace se compose de 2 parts d'argile, 2 parts de fiente de bovin (bouse fraîche), et 1 part d'huile de lin. Appliquer directement sur le chancre. Ensuite, attacher le cataplasme avec un morceau de tissu. Laisser en place 2 à 3 ans.

## 3. La lutte biologique

Se pratique **du printemps à l'automne**. Elle consiste à **inoculer une souche de chancre hypovirulente**, qui se présente sous la forme d'une pâte blanchâtre assez liquide. Il existe 2 méthodes d'application :

- Méthode **à l'emporte-pièce** :

chancre en surface avec un grattoir à chancre ou un couteau, faire des trous à l'emporte-pièce (diamètre 6 à 8 mm) tous les 2-3 cm à cheval sur la partie saine et la partie contaminée, puis déposer une goutte de souche hypovirulente dans chaque trou. Cette méthode est très efficace sur les petits chancres.

- Méthode **par griffage** : consiste à griffer verticalement l'écorce sur toute la surface du chancre, puis à appliquer au pinceau la gélose hypovirulente (que l'on peut diluer à 50 % avec de l'eau de pluie ou de source pour économiser du produit). Très efficace et économe en produit si on le dilue, cette méthode permet une guérison rapide et moins traumatisante pour l'arbre, qui **cicatrise mieux** et conserve en principe son écorce.



*Traitement biologique à l'emporte pièce*



*Traitement biologique par griffage*

# Calendrier du castanéiculteur

- Mars
- Fin de la taille hivernale (formation, entretien, rénovation)
  - Apport de fumure organique ou de chaux si nécessaire (en alternance)
- Avril
- Période de greffage en fonction de la montée de sève (fin avril, début mai) : Greffes en fente, à l'anglaise et en couronne
  - Début du traitement des chancres avec une souche hypovirulente (lutte biologique)
- Mai
- Entretien des greffes : ébourgeonnage et épamprage des porte-greffe pour éviter la concurrence avec le greffon, contrôle des risques d'étranglement par les ligatures, rabattage des greffons pour éviter la casse par le vent pour les greffes en couronne
  - Greffe en flûte (ou en sifflet)
  - Désherbage manuel au pied des arbres et arrosage des jeunes plants si nécessaire
- Juin
- Poursuite entretien des greffes
  - Taille de formation des jeunes plants (taille en vert ou pincement)
  - Greffage en écusson à œil poussant
  - Fauchage de l'herbe
  - Pose de ruches à la mi-juin. La présence des abeilles est conseillée pour la pollinisation.
  - Arrosage si nécessaire

# Techniques de greffage

Le greffage est le mode de multiplication traditionnelle des variétés de châtaigniers. Il s'agit d'une multiplication végétative qui permet la reproduction fidèle d'une variété donnée. Cela consiste à souder un greffon d'une variété choisie sur un porte-greffe. La période idéale pour greffer est au printemps.

## Le porte-greffe :

Issus de semis, de marcotte, ou d'un rejet de souche, le porte-greffe deviendra la partie racinaire du futur arbre. On choisit le porte-greffe en fonction de son **adaptation au sol**,

de sa vigueur, de sa résistance aux maladies et surtout d'une **bonne compatibilité** avec la variété à greffer.

## Le greffon :

Il s'agit d'un tronçon de **jeune rameau** prélevé sur un arbre de la variété à multiplier, possédant en général 1 ou 2 yeux (bourgeons). Le greffon constituera **la partie aérienne** de l'arbre qui produira les fruits conformes à la variété choisie. Le prélèvement et la conservation des greffons ont déjà été abordé dans le Pelou Rouergat

précédent (hiver).

## Les différents types de greffes :

Il existe de nombreuses méthodes, que l'on choisit en fonction de la période de greffage, de la quantité de greffons disponibles, de la possibilité ou non de conserver longtemps les greffons et du diamètre du porte-greffe. Le greffage est à la portée de tous, il suffit de respecter à la lettre les règles de base (beaux greffons bien conservés, bonne période, porte-greffes vigoureux, greffoir bien affûté...).

**Quelques techniques de greffage de châtaignier** (d'autres techniques seront présentées dans les parutions suivantes)

### 1. La greffe en fente double

Principalement utilisée sur des porte-greffes de 20 à 40 mm de diamètre.

1. Rabattre le porte-greffe pendant l'hiver, puis rafraîchir au moment de la greffe,
2. Fendre le porte-greffe au centre sur 3 à 5 cm,
3. Mise en place d'une cale pour maintenir écarté,
4. Tailler les greffons en biseau double : deux biseaux plats de chaque côté de l'œil,
5. Insérer les greffons dans la fente en faisant coïncider les zones génératrices des greffons et de la tige,
6. Ligaturer et mastiquer les plaies (sans oublier le bout du greffon).

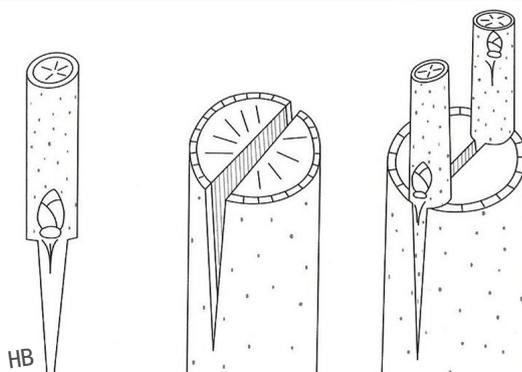
### 2. La greffe en couronne

1. Fendre verticalement l'écorce du porte-greffe sur 2 cm,
2. Décoller légèrement l'écorce de la fente d'un seul côté,
3. Tailler le greffon en biseau simple face à un œil, avec un épaulement, couper le greffon à deux yeux,
4. Insérer délicatement le greffon sous l'écorce décollée,
5. Ligaturer et mastiquer les plaies.

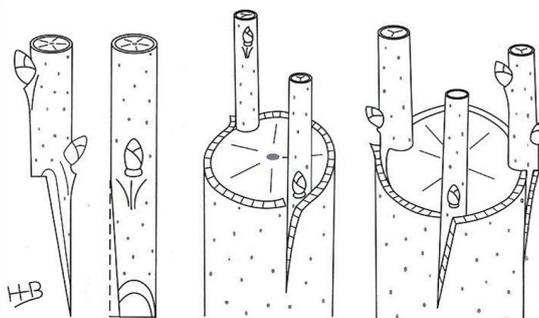
### 3. La greffe à l'anglaise compliquée

Ce type de greffage est utilisé quand le greffon et le porte-greffe ont des diamètres voisins.

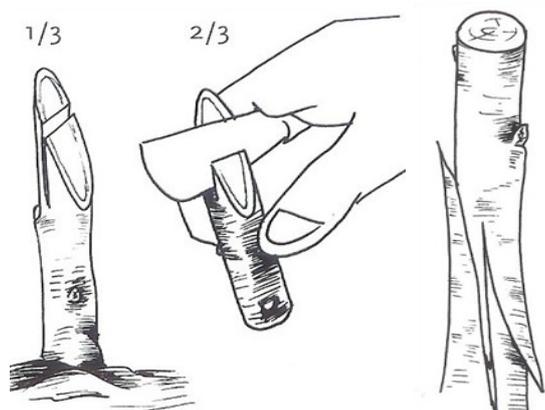
1. Tailler en biseau simple le porte-greffe (longueur égale à au moins 2 fois le diamètre),
2. Tailler le greffon en biseau identique à celui du porte-greffe, le couper à deux yeux,
3. Les biseaux du greffon et du porte-greffe sont refendus dans le sens du bois de manière identique au 1/3 supérieur (languettes),
4. Insérer la languette du greffon dans celle du porte-greffe,
5. Faire coïncider les zones génératrices au moins sur un côté,
6. Ligaturer et mastiquer le bout du greffon.



Dessin de Henri BREISCH, CTIFL



Dessin de Henri BREISCH, CTIFL



Dessin de E. LAGUEYTE, (extrait Le greffage de Evelyne LETERME)

## « Les vénérables châtaigniers... »

Certains arbres deviennent des légendes vivantes. C'est le cas du « Châtaignier des Cent Chevaux », situé sur la commune de Sant'Alfio sur les pentes de l'Etna en Sicile. Il mesurait 57,90 m de circonférence en 1780. Son âge est estimé entre 2000 et 4000 ans.

L'arbre depuis s'est divisé en plusieurs gros troncs, mais partage toujours les mêmes racines. Il doit son nom à une reine napolitaine, Giovanna d'Angio. Cette dernière fut surprise par un violent orage alors qu'elle faisait route vers l'Etna. Elle s'abrita accompagnée de son escorte de cent cavaliers sous la ramure immense de ce châtaignier d'où le nom donné depuis à l'arbre. Cette curiosité botanique a été classée en 2008 comme « arbre monument naturel de la Paix ».

La France a également des châtaigniers exceptionnels.



*Le châtaignier de Kerséoc'h (extrait de la revue Cap Caval, n° 16 mai 1992)*

Un châtaignier, caché dans la campagne bretonne, dans le camping de Kerséoc'h à Pont l'Abbé atteint des dimensions incroyables. En 1932, il mesurait 20 m de haut et 20,5 m de circonférence. Quant à son âge, il est situé autour de 1200 ans.

En 1910, ce châtaignier fut inscrit aux monuments naturels classés.

Un label qui ne l'a pas empêché de subir à maintes reprises les outrages des hommes, davantage que ceux du temps.

En effet, en 1965, un chasseur maladroit, essayant d'enfumer un des nombreux terriers qui se trouvaient à la base du châtaignier, a allumé un feu qui en peu de temps, prit une ampleur incroyable. Lorsque le feu fut maîtrisé, il ne restait plus que quelques bran-

ches charpentières calcinées et un tronc ravagé. Contre toutes attentes, au printemps suivant surgissait de la masse décharnée quelques pousses vivantes. Mais au fil des saisons, un feuillage verdoyant recouvrit la totalité de l'arbre et quelques châtaignes tombèrent cette année là.

## « Rôti de lotte aux châtaignes », Association française des comités économiques agricoles des fruits et légumes.

Ingrédients pour 4 personnes.

- 1 bocal de 1kg de châtaignes épluchées
- 1 kg de lotte en un seul morceau,
- 1 bouquet de persil, cerfeuil et d'aneth,
- 12 tranches fines de lard fumé,
- 40 g de beurre,
- 1 échalote et 1 gros oignon,
- 50 g de sucre en poudre,
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de xérès,
- 1 dl de vin blanc sec,
- Sel, poivre.

Faites retirer l'arête centrale du rôti de lotte par votre poissonnier en gardant les deux filets attachés. Portez à ébullition 2 litres d'eau et plongez les châtaignes pendant 15 minutes dans l'eau bouillante salée.

Pelez l'échalote, hachez-la finement avec les herbes. Salez et poi-

vrez. Déposez le rôti de lotte sur le plan de travail, farcissez-le avec les herbes et une dizaine de châtaignes concassées. Alignez les tranches de lard en les faisant chevaucher, déposez-y le rôti de lotte, rabattez les tranches et ficelez le rôti pour le maintenir avec le lard.

Pelez et émincez l'oignon. Dans une cocotte à fond épais, faites fondre le beurre et mettez le rôti à revenir 2 minutes de chaque côté. Ajoutez l'oignon, faites-le rissoler 2 minutes. Mouillez avec le vin blanc, poivrez. Couvrez et laissez cuire 10 minutes. Retournez le rôti délicatement, ajoutez le sucre, le vinaigre et les châtaignes. Laissez cuire à couvert 5 minutes, puis 10 minutes à découvert. Retirez le rôti de la cocotte, coupez-le en tranches à

l'aide d'un couteau bien aiguisé. Dans le plat de service, déposez les tranches de lotte, les châtaignes et la sauce.  
Bon appétit.

### AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL DU CHATAIGNIER

La Croix Blanche  
12390 Rignac  
05 65 64 47 29

chataigneraie.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.