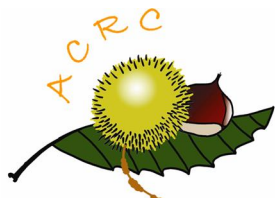


Le Pelou Rouergat



PRINTEMPS 2014
N° 2

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
JOURNÉE DE L'ARBRE FRUITIER	1
HISTOIRE DU CHÂTAIGNIER EN AVEYRON	2
CALENDRIER DU CASTANÉICULTEUR	2
USINE À TANNIN DE ST EULALIE D'OLT	3
CYNIPS EN AVEYRON	4
PAPILOTTE AU SAUMON ET AUX CHATAIGNES	4



Actualité du Conservatoire du châtaignier

Le Conservatoire est touché par votre soutien exprimé lors des appels à cotisations de 2014. En effet, le nombre d'adhérents ne cesse d'augmenter et nous motive pour animer l'association. Nous allons prochainement vous envoyer le planning des animations. En attendant, voici quelques dates à noter dans vos agendas :

- Mercredi 16 avril 2014 à 14h : Formation greffage de châtaigniers avec Loïc VINCENT.

Le lieu n'est pas encore défini.



- Mardi 22 avril 2014 à 14h30 : Assemblée générale de l'association au Lycée agricole de Rignac

- Jeudi 15 mai 2014 de 14h à 16h : Formation « Cynips » au Conservatoire du Châtaignier.

Au programme de cette animation: présentation de du Cynips (cycle biologi-

que, observation de l'insecte, conséquence sur la production), visite d'un verger contaminé (symptômes), lutte biologique avec le Torymus.

- Juin et juillet : Pour les amateurs de randonnées, le conservatoire propose des visites du sentier ethnobotanique pour des groupes d'au moins 6 personnes.

**Renseignement
et inscription au
05 65 64 47 29.**

Journée de l'Arbre fruitier

Les Croqueurs de pommes du Rouergue et le Conservatoire du châtaignier ont organisé une journée en l'honneur des arbres fruitiers : le pommier et le châtaignier. Le Samedi 15 Mars une dizaine de participants était présent pour l'animation.

Celle-ci a débuté par une formation sur la plantation, la greffe et la taille de pommiers. Les participants ont récupéré des greffons de variétés locales de pom-



Démonstration de taille de pommiers

miers. Ainsi, ils pourront chez eux mettre en pratique ce qu'ils ont appris lors de la formation.

Une nouvelle variété de pommes a été planté lors

de l'animation, la Réale d'Entraigues. Le verger compte maintenant 30 variétés anciennes de pommes.

Après un pique-nique tiré du sac, l'animatrice du Conservatoire a abordé la sauvegarde du patrimoine castanéicole aveyronnais lors de la visite d'un verger et d'un sécadou.

La journée s'est terminée par un goûter à base de châtaignes, bien sûr!

Histoire du châtaignier en Aveyron

La châtaigneraie à fruit était très présente sur le département jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Elle occupait plus de 65 000 ha en 1845 et les castanéiculteurs produisaient environ 5000 t de châtaignes. Cet arbre appelé « Arbre à pain » a garanti l'autonomie paysanne. En effet, il était au service des aveyronnais. Son fruit avec le seigle était la base de l'alimentation, ainsi plusieurs famines ont été évitées. Ses feuilles servaient de fourrage et de litière pour les animaux. Son bois était utilisé pour faire les échals des vignes, les cercles de futailles, des ruches (tronc évidé), le chauffage, la charpente, piquets...

Le XX^{ème} siècle constitue une période de régression de la châtaigneraie :

Année	Surface de châtaigneraie à fruits (ha)
1845	65 000
1907	48 000
1929	26 400
1938	24 500
1952	18 000

Source : Paysage de l'Aveyron, G. BRIANE
et D. AUSSIBAL

en 150 ans, la châtaigneraie à fruits a été divisé par 3.

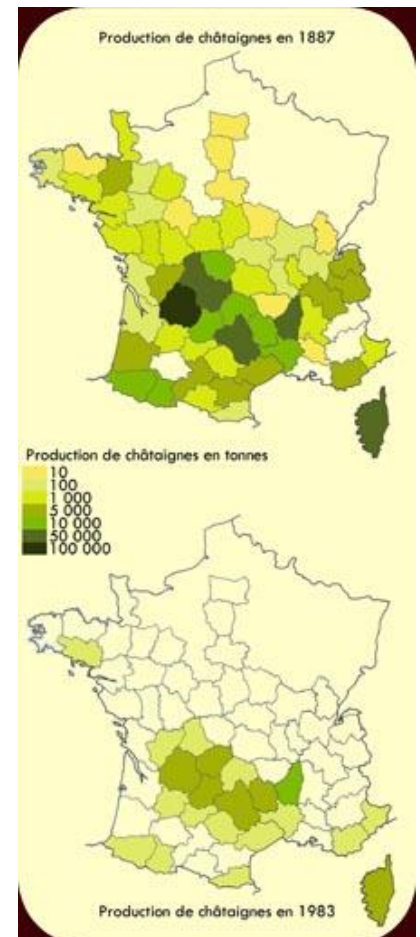
Plusieurs facteurs se sont conjugués et sont responsables de l'érosion de ce patrimoine castanéicole aveyronnais.

L'amélioration des techniques de fertilisation comme le chaulage a permis la culture des céréales sur le Ségala au détriment du châtaignier. Les castanéiculteurs ont alors peu à peu abandonné leurs châtaigneraies et la suprématie des céréales s'est installée, comme partout ailleurs. L'arrivée de maladies spécifiques au châtaignier au milieu du XX^{ème} siècle a freiné l'expansion de l'arbre. Ensuite, de nombreux arbres abattus ont alimenté les 4 usines de production de tannin (Sainte Eulalie d'Olt, La Mothe, Saint Félix, Boisse-Penchot).

Aujourd'hui quelques milliers de châtaigneraies subsistent, souvent peu entretenus et la production atteint péniblement 200 t/an. Il est coutume de dire « Sans châtaigne, pas d'aveyronnais; sans aveyronnais, pas de châtaigne. »

Les aveyronnais ont vécu par et pour le châtaignier. L'homme et l'arbre forment un couple indissociable, l'un faisant vire l'autre et réciproquement. Mais, même si la présence de l'arbre s'amenuise sur le terrain, sa dimension culturelle

demeure. Les différents fêtes à la châtaigne d'octobre, la présence du verger conservatoire, de la maison de la châtaigne témoignent de cette dimension culturelle. La châtaignier reste un marqueur identitaire de l'Aveyron.



Calendrier du castanéiculteur

Janvier

- Elagage sévère pour les arbres fortement atteints de maladies ou plus léger (coupe des branches mortes et cancrées) 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,

L'usine à tannin de Sainte Eulalie d'Olt

Le tannin est une substance organique contenue dans l'écorce et le bois de nombreux arbres, dont le Châtaignier. Il était utilisé pour le tannage des peaux pour les rendre imputrescibles. De nombreux châtaigniers sains alimentèrent les 4 usines de production de tannin de l'Aveyron. Cette opération était très tentante pour les propriétaires puisque que le gain réalisé sur un arbre abattu et vendu représentait celui de 18 récoltes. Ainsi, 150 à 200 ha/an était envoyés dans les usines et la consommation de bois approchait de 64 000 m³ en 1919.

Située au Nord-est de l'Aveyron, au cœur de la haute vallée du Lot, l'usine de « La mécanique » fut construite à l'emplacement du moulin de Cayrouse à Saint Eulalie d'Olt. Au XVII, ce bâtiment alimenté par la serre, rivière qui traverse le village, appartenait à Pierre Blanc. Pendant près de 80 ans, l'usine textile va procurer de l'emploi à une trentaine d'ouvriers. Elle cesse son activité en 1895.



Usine de Saint Eulalie après 1910 (AZEMA)

En 1904, le sénateur Joseph Massabuau loue les bâtiments à la société Centrale de Marseille désireuse d'y installer une usine à tannin de châtaignier. Cette usine fonctionnera de 1905 à 1949.

L'année 1910 verra la construction d'une cheminée en brique rose de 31 mètres de haut. Durant la Guerre de 1914-1918, la fabrication fut poussée au maximum pour faire face aux besoins de l'intendance militaire et à la demande des tanneurs anglais.

En 1924, l'usine est achetée par la société PROGIL de Lyon. Le rythme de fonctionnement adopté est saisonnier: production de novembre à Pâques, et entretien et stockage du bois d'avril à Toussaint. Près de 50 ouvriers composent le personnel. Cette même année, le meunier du moulin de Sainte Eulalie d'Olt, situé à une centaine de mètres en aval de l'usine, porte plainte auprès du Préfet au sujet des nuisances générées par cet établissement. (impossibilité de procéder au lavage du blé, odeurs dégagées, destruction complète du poisson, impossibilité d'alimenter les bestiaux dans le ruisseau.)

Interrogé au cours de l'enquête, le maire de la commune, quant à lui, ne trouve que des avantages à la présence de l'usine dans le village.

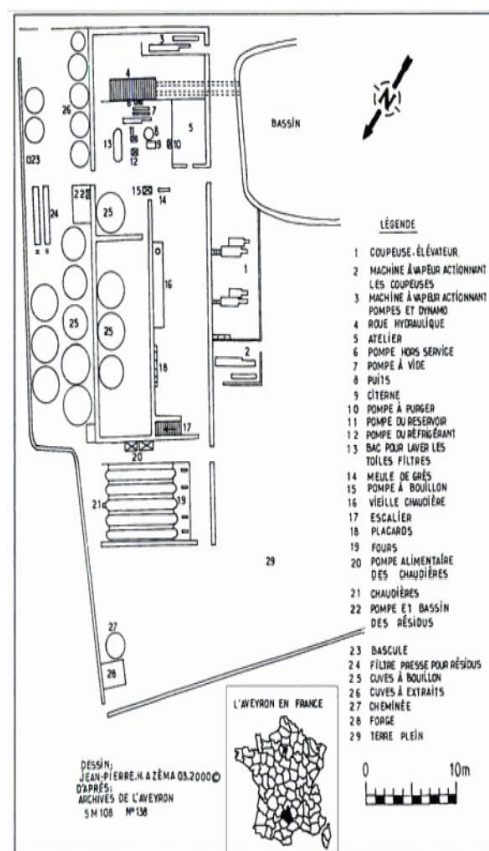
Selon lui, l'usine soutien l'agriculture en donnant un supplément de travail aux petits agriculteurs pendant la période morte, elle favorise l'écoulement des produits locaux et améliore à ses frais les voies de communication.

On peut remarquer que la sauvegarde du châtaignier n'est évoquée par aucun des parties. La population n'était pas encore conscient de l'enjeu de la conservation de ce patrimoine.

Le Directeur de l'usine, Monsieur Romiguier, explique qu'il utilise les vieux châtaigniers ou chênes, que les résidus sont filtrés avec des presses-filtres et que les matières solides résultant de cette filtration servent à la chaufferie. Deux sources d'énergies sont employées. L'énergie hydraulique actionne une roue verticale de 5m de diamètre et 2m de large. En période d'insuffisance énergétique, une machine à vapeur prend le relais.

Le Journal de l'Aveyron dans son édition du 11 décembre 1927 nous apprend qu'un accident survenu sur le site est à l'origine des eaux noires constatées quelques jours plus tôt.

En 1950, l'usine est démantelée, la cheminée est détruite en 1963 et le bâtiment est aujourd'hui un entrepôt.



Plan de l'usine (M. AZEMA)

Moulin du Cuir et de la peau, J-P Henri AZEMA

Cynips dans l'Aveyron, organisation de la lutte biologique

Le Cynips du Châtaignier, insecte de la famille des hyménoptères, est considéré au niveau mondial comme le ravageur le plus important de cette essence. Originaire de Chine, il a été introduit 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.

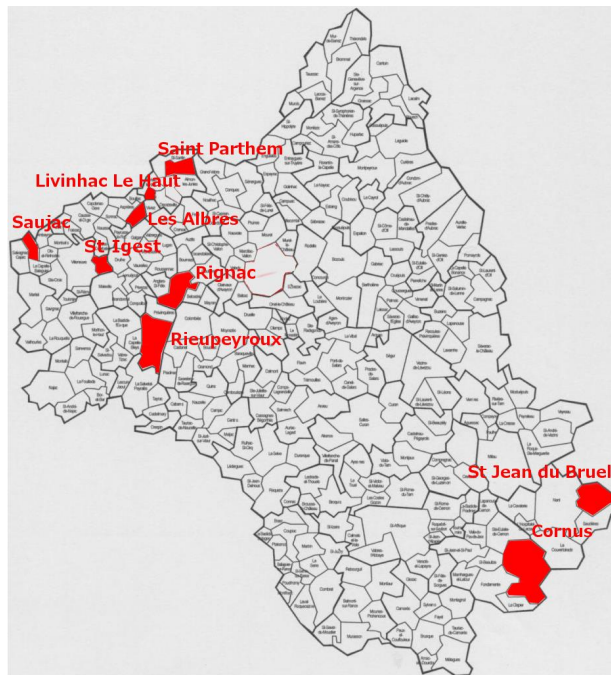


Galles de Cynips sèches (automne)

Le Conservatoire du châtaignier s'active avec la FREDON pour repérer les foyers de contamination du Cynips en Aveyron.

A ce jour, sur le département, la contamination se cantonne au nord-ouest, mais va probablement vite se propager sur le reste du territoire aveyronnais. Les communes contaminées sont : Rignac, Les Albres, Livinhac le Haut, Saint Parthem,

Saint Igest, Rieupeyroux, Cornus, St Jean du Bruel.



connu en Italie des résultats efficaces, mais demande du temps à sa mise en place.

Le premier lâchet de Torymus en Aveyron a été réalisé à Livinhac Le Haut en avril 2013. Au printemps 2014, la FREDON a prévu un lâchet protocolaire au Conservatoire du châtaignier à Rignac et cinq lâchets simplifiés dans les vergers identifiés en 2014. La FREDON a demandé au Conservatoire du châtaignier de s'occuper des lâchets simplifiés (mise en place de filets contenant des galles avec du Torymus dans les vergers infectés).

Si vous observez dans **vos vergers des galles de Cynips, contactez d'urgence le Conservatoire du châtaignier afin d'organiser le traitement. (05 65 64 47 29)**

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. Ce dernier pond ses œufs dans le bourgeons du châtaignier et ses larges mangent celles du Cynips. Ce traitement a



Galles de Cynips (printemps)

Recette: Papillote au saumon et aux châtaignes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 filets de saumon,
- 8 tranches de poitrine de porc
- 1 barquette de tomates-cerises,
- 200 g de marrons entiers
- 4 échalotes,
- vinaigre balsamique,
- 1 briquette de crème fraîche

Dans chaque papillote en aluminium (ou en papier sulfurisé), déposer d'abord 2 tranches de poitrine, puis 5 tomates cerises coupées en deux, la tranche de saumon, une petite giclée de vinaigre,

l'échalote émincée en fines rondelles, puis 6 marrons grossièrement émiettés, et une cuillère à soupe de crème.

Refermer la papillote, et laisser cuire 15 à 20 min environ, à four bien chaud. Servir avec un riz basmati.

Extrait du site internet 750g

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

chataigneraiconservatoire@wanadoo.fr

www.chataignier-conservatoire.com