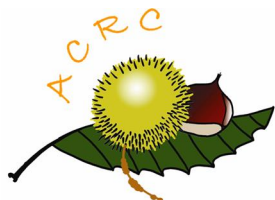


# Le Pelou Rouergat



PRINTEMPS 2016  
N° 2

## DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
L'ASSEMBLEE GENERALE	1
ENTRETIEN : LA TAILLE EN VERT	2
LE MATERIEL DE TAILLE	2
PLANNING DES ANIMATIONS	3
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	3
ZOOM SUR UNE VARIÉTÉ	4
RECETTE	4

## Actualité du Conservatoire du châtaignier

Bonjour !

Je suis Laetitia FALIEZ, votre nouvelle animatrice au verger conservatoire du châtaignier depuis début avril.

Originaire de Rieupeyroux, je vis depuis plus de 15 ans maintenant avec mon mari et mes enfants dans le petit village du Bruel sur la commune d'Anglars St Félix.

Mes grands-parents étant originaires de Prévinières et Compolibat, j'ai souvent côtoyé la châtaigne, que ce soit pour la ramasser, la cuire à l'eau, la griller dans la cheminée, ou encore la peler pour en faire de la confiture.



Charlotte me passe le relais de la gestion du verger ainsi que des animations qu'elle a mis en place, et c'est avec grand plaisir et beaucoup d'enthousiasme que je reprends le flambeau !

Le bureau a été installé à l'étage et la salle d'animation a été aménagée au rez-de-chaussée : je suis prête à accueillir petits et grands et leur faire découvrir le monde casta-

## Assemblée Générale de l'ACRC

L'Assemblée Générale de l'ACRC s'est tenue le 29 avril 2016 dans les locaux du lycée agricole de Rignac, sous la présidence de Brigitte MAZARS.

Cette dernière a remercié Michel COSTES pour ces 14 années d'investissement à la présidence, son accompagnement et son engagement encore aujourd'hui au sein de l'association.

Mme MAZARS a ensuite présenté Laetitia FALIEZ, en poste depuis début avril en remplacement de Charlotte CAMPREDON qu'elle remercie pour son investissement au cours de ces 5 dernières années.

Le rapport moral et financier a été

exposé puis Mr GUELDRY, directeur du service agriculture et aménagement du conseil départemental, a présenté la politique en faveur des Espaces Naturels Sensibles dont le Conservatoire du Châtaignier fait partie.

Le compte de résultat, le bilan financier et le rapport moral ont été approuvés à l'unanimité par l'assemblée.

Le nombre d'adhérents en augmentation et plus jeune ainsi que le projet de mise en place d'un atelier de transformation montrent la dynamique de cette association.



Le conservatoire du châtaignier a une nouvelle adresse mail ! Veuillez désormais nous écrire à :

[acrc12@chataignier-conservatoire.com](mailto:acrc12@chataignier-conservatoire.com)

# Entretien : la taille en vert

---

**En été**, par temps beau et sec, on pratique la taille en vert, c'est-à-dire en pleine végétation, sur de jeunes arbres (les 5 ou 6 premières années) en cours de formation : il s'agit d'une taille de formation destinée à favoriser le développement vertical de la tige principale (axe), futur tronc de l'arbre.

- **Pincements de juin à août** : sur des branches concurrentes à l'axe central, soit trop vigoureuses (mais à conserver car bien placées), soit indésirables (mal placées ou angle d'insertion trop aigu, à supprimer à leur base plus tard), élimination de l'extrémité des pousses de l'année afin de stopper leur croissance, en gardant l'essentiel du feuillage dont l'activité (photosynthèse) sera bénéfique à l'axe. Les pincements permettent ainsi de favoriser la pousse centrale sans risque d'attaque du chancre, qui ne se développe pas sur les jeunes pousses vertes de l'année non aoûtées (non lignifiées).
- **Taille en vert au sécateur de juillet à septembre** : suppression des pousses indésirables à leur base, cicatrisation rapide avant l'hiver. Eventuellement suppression de branches plus grosses à la scie, en prenant bien soin de protéger (mastic) toutes les plaies de taille.

## BON A SAVOIR :

L'arbre fait des fruits tout seul, il n'a pas forcément besoin d'être taillé pour grandir et fructifier. Les plus beaux fruits se trouvent sur les rameaux les plus jeunes et les mieux éclairés, tandis que les rameaux les plus âgés, moins

bien alimentés, manquant de lumière, produisent des fruits moins beaux, plus petits, et finissent parfois par dépérir complètement. La taille, utilisée avec discernement, doit permettre d'améliorer la production de

fruits en quantité (productivité optimale, diminution des phénomènes d'alternance) et en qualité (calibre), et de faciliter certaines pratiques culturales (entretien et récolte mécanisés).

## Le matériel de taille

---

**Le sécateur** : sert à couper les petites branches de diamètre inférieur à 2 cm. Préférer les sécateurs classiques (à lame mobile tranchante, et contre-lame fixe non affûtée) aux sécateurs à enclume (contre-lame en petit plateau où vient buter la lame tranchante) qui ont tendance à écraser les tissus.

**L'ébrancheur** : ou sécateur à enclume à 2 mains, permet de couper du bois plus gros qu'avec un sécateur (jusqu'à 5 cm), mais provoque souvent un écrasement des tissus plus important. Pour une coupe nette, préférer la scie plutôt que de forcer avec l'ébrancheur.

**La scie d'élagage** : indispensable pour couper proprement des branches de 2 à 10 ou 15 cm de diamètre selon la longueur de la lame. Sa forme particulière (lame étroite et recourbée, denture inclinée traditionnelle ou japonaise) permet de réaliser des coupes très nettes induisant une excellente cicatrisation.

**Tous les outils de taille doivent être bien affûtés, propres, non oxydés, et régulièrement désinfectés (alcool à brûler...)**

**La tronçonneuse** : peut servir à couper les plus grosses branches pour la taille d'entretien ou la taille de rénovation. Pour un travail dans l'arbre, préférer une tronçonneuse légère type élagueuse, et surtout ne pas prendre de risques (faire intervenir un élagueur-grimpeur professionnel).

**Mastic cicatrisant** : à base de cire ou de résine, il sert à protéger les plaies de taille, notamment contre les attaques du chancre de l'écorce. S'applique au pinceau ou à la spatule. Éviter d'utiliser du goudron de Norvège car il brûle les tissus et provoque des déformations sur le bourrelet cicatriciel.

# Planning des animations

---

- **Visite du sentier ethnobotanique en Ségala (gratuit)**  
DATES : les vendredis 24 juin, 1er juillet, 15 juillet, 29 juillet, 12 août et 26 août  
Départ à 10h et retour vers 16h  
Pique-nique tiré du sac à Mirabel
- **Visite du Conservatoire du Châtaignier (gratuit)**  
DATES : les mardis 21 juin, 5 juillet, 19 juillet, 2 août, 16 août, 30 août, 6 septembre et 13 septembre  
De 14h à 16h30 au Conservatoire du Châtaignier
- **Soirée castanéicole avec projection d'un documentaire réalisé par G.Briane et J.Jimenez, suivie d'un débat (gratuit)**  
DATE : à l'automne (date non fixée)
- **Ateliers culinaires (payant)**  
DATES : il y en aura 2 à l'automne (dates non fixées)
- **Grillée et dégustation de châtaignes (gratuit)**  
DATE : fin octobre (date non fixée)

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29**

## Calendrier du castanéiculteur

---

- Avril**
- Période de greffage en fonction de la montée de sève (fin avril, début mai) : greffes en fente, à l'anglaise, voire en couronne si l'écorce se décolle bien.
  - Début du traitement des chancres avec une souche hypovirulente (lutte biologique).
  - Début de la tonte dans les vergers enherbés non pâturés.
- Mai**
- Greffes en flûte (ou en sifflet), greffes en couronne.
  - Entretien des greffes : ébourgeonnage et épamprage des porte-greffes pour éviter la concurrence avec le greffon, contrôle des risques d'étranglement par les ligatures, protection anti-gibier...
  - Désherbage manuel au pied des arbres et arrosage des jeunes plants si nécessaire (printemps sec).
  - Traitement des chancres.
- Juin**
- Poursuite de l'entretien des greffes (pour les greffe en couronne, éventuel rabattage de la pousse des greffons pour éviter la casse par le vent).
  - Taille de formation des jeunes plants >> taille en vert (pincements)
  - Fauchage de l'herbe
  - Pose de ruches à la mi-juin : la présence des abeilles est conseillée pour la pollinisation
  - Paillage et arrosage si nécessaire
  - Traitement des chancres (si pas déjà fait)

## Zoom sur la variété « Marron de pays »

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 !

Cette variété est présente dans la vallée du Lot en amont d'Espalion, et est aussi appelée « Maronne ».

Ce châtaignier au port semi-dressé produit une châtaigne d'un brun acajou foncé, de qualité quasi 100% marron, de calibre petit à moyen.

Les fruits peuvent être de très petit calibre certaines années difficiles (sécheresse estivale) mais c'est une variété vigoureuse et productive, ce qui est un bel avantage.

Le chaton mâle est très court et tombe très prématurément. La récolte est semi tardive (mi-octobre).



### La Marron de Pays

L'épluchage de cette châtaigne est très facile, son tan étant peu pénétrant voir non pénétrant, et sa conservation est bonne. Ces qualités facilitent la transformation.

La Marron de pays possède de bonnes qualités gustatives, traditionnellement consommée en grillée.

L'atout de cette variété est sa faible sensibilité au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles.

La Maronne était cultivée pour la qualité de son bois, réputé droit, très dur et sans roulure. Elle était également très utilisée pour engraisser les cochons autrefois.

## Recette: Gâteau choco-châtaigne

Ingrédients pour 8 personnes :

- 150g de chocolat à pâtisser
- 4 oeufs
- 100g de sucre de canne roux
- 1 c.à.c. de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 150g de crème de marrons
- 100g de purée d'amande (ou de noisette)
- 30g d'arrow-root (ou de fécule de maïs, type maïzena)

1. Préchauffez le four à 170°C. Faites fondre le chocolat au bain marie, à feu doux.

2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

3. Fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre de canne, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4. Montez les blancs d'œufs en neige avec le jus de citron et le sel, en commençant doucement pour les

détendre, puis en augmentant la vitesse du batteur jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

5. Ajoutez au mélange jaunes d'œufs-sucre la crème de marrons, la purée d'amande, l'arrow-root puis le chocolat fondu.

6. Incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule souple.

7. Chemisez un petit moule à gâteau (20 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé.

8. Versez-y la pâte et faites cuire 45 minutes au four (testez la cuisson avec la pointe d'un couteau).

9. Laissez refroidir avant de démouler.

**Recette de Linda Louis, journaliste et auteure culinaire**



**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL  
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC  
05 65 64 47 29

accr12@chataignier-conservatoire.com  
www.chataignier-conservatoire.com