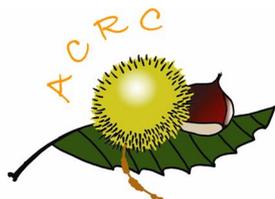


Le Pelou Rouergat



PRINTEMPS 2018
N° 2

Actualité du Conservatoire du châtaignier



DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
TORYMUS SINENSIS	2
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	2
ZOOM SUR UNE VARIÉTÉ	3
PLANNING DES ANIMATIONS	4
RECETTE	4

L'Assemblée Générale s'est déroulée le **vendredi 30 mars à 14h30** au **Lycée Agricole et Horticole de Rignac** (route de Villefranche).

Plusieurs points ont été abordés :

- Rapport d'activité : le verger conservatoire, progression du cynips et lutte biologique, valorisation économique châtaignes transformées et projet régional châtaignier, communication et animation de l'Espace Naturel Sensible ;
- Projet atelier de transformation ;
- Approbation des comptes 2017 ;
- Vote du budget prévisionnel 2018 ;
- Renouvellement des membres du Conseil d'Administration ;
- Questions diverses.

Merci beaucoup pour votre présence.



RAPPEL :

Pensez à régler votre cotisation
2018 (10€ à l'ordre de l'ACRC)

acrc12@chataignier-conservatoire.com

Torymus sinensis : la lutte contre le cynips avance

En 2017, la lutte contre le cynips du châtaignier a encore été massive avec 900 lâchers effectués dans le Sud Ouest.



Source photo : UICP Limousin—Midi-Pyrénées

La présence de torymus a été contrôlée sur une partie des sites de lâcher de 2014. Ce dernier a été retrouvé dans 93% des cas, montrant ainsi qu'il s'implante correctement après les lâchers artificiels.

Il est également à noter que le torymus se propage naturellement autour des lieux de lâcher. Ainsi, le torymus est retrouvé sur des sites où aucun lâcher n'a été effectué.

Le taux de parasitisme augmente ensuite d'année en année. 5 années après le lâcher, il est détecté des taux de présence de torymus allant de 1 à 3 torymus par galle. En attendant que le torymus régule le cynips, il est recommandé d'orienter la conduite culturale des plantations en faveur de la vigueur des arbres : amendement, taille et irrigation dans la mesure du possible.

!!!Attention, il est primordial de laisser les bois de taille portant les galles sèches dans le verger et de ne pas les détruire avant le mois de juin !!!

Calendrier du castanéiculteur

- Avril**
- Période de greffage en fonction de la montée de sève : greffes en fente, à l'anglaise, en cadillac, 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**
- Fin de la période de greffage : 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).
 - Pose de ruches à la mi-juin : la présence des abeilles est conseillée pour la pollinisation
 - Taille de formation des jeunes plants taille en vert (pincements)
 - Fauchage de l'herbe qui commence à envahir le sol de la châtaigneraie
 - Paillage et arrosage si nécessaire
 - Traitement des chancres (si pas déjà fait)

Zoom sur la Sauvage de l'Amic

Le patrimoine castanéicole aveyronnais abrite une richesse et une diversité variétale insoupçonnée. 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 ! Dans ce numéro, le conservatoire propose un zoom sur une variété méconnue présente dans le val-lon de Marcillac et le bassin de Decazeville : **La Sauvage de l'Amic**.

Lors de la dégustation de châtaignes organisée par le conservatoire en novembre dernier, c'est elle qui est arrivée sur la première marche du podium avec la meilleure note, que ce soit grillée ou cuite à l'eau. C'est une châtaigne parfumée, juteuse et croquante.

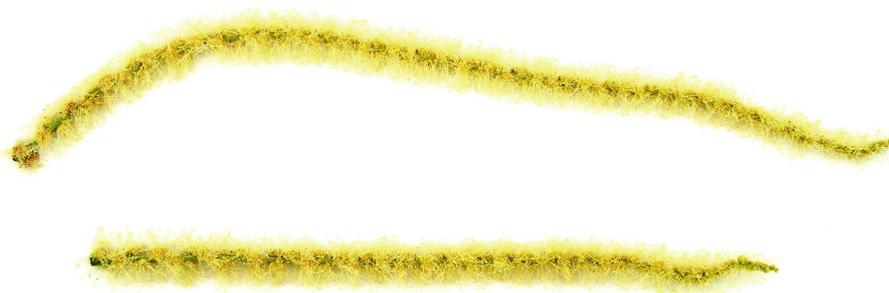


Sauvage de l'Amic

Ce châtaignier au port dressé produit une châtaigne d'un brun plutôt clair, satiné, de qualité marron et de petit à moyen calibre.



La récolte est semi-tardive (aux alentours du 10/10). Une chute de fruit très étalée (jusqu'à 3 semaines environ) et le fait que beaucoup de bogues peuvent être collées en grappes et tomber prématurément ne facilitent pas la récolte. Néanmoins, sa conservation est excellente, son calibre régulier et l'épluchage de cette châtaigne est très facile car son tan est peu pénétrant. Ces qualités facilitent la transformation.



C'est une variété vigoureuse avec une forte productivité ; en effet, elle n'est pas trop sensible au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles. Son chaton mâle est longistaminé et de longueur moyenne à longue, ce qui signifie qu'il s'agit d'une variété avec une bonne capacité pollinisatrice.

La sauvage de l'Amic est une variété qui était surtout cultivée autrefois pour son bois, très dur, avec lequel on fabriquait des roues de char.

Planning des animations

- **Visite du sentier ethnobotanique en Ségala (gratuit)**
DATES : les vendredis 15 et 29 juin, 12 et 27 juillet, 10 et 24 août, 7 septembre
Départ de la Croix Blanche à 10h et retour vers 15h
Pique-nique tiré du sac à Mirabel
- **Visite du Conservatoire du Châtaignier (gratuit)**
DATES : tous les mardis après-midi à partir du 12 juin jusqu'au 11 septembre inclus
De 14h à 16h30 au Conservatoire du Châtaignier
- **Démonstration de greffage du châtaignier (gratuit)**
DATES : le 20 avril à 9H30 aux Catous St Sever du Moustier chez Mr et Mme VIALA
le 21 avril à 14H30 à Pruines chez Quentin PISSOT

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

Recette: Madeleines à la farine de châtaignes



Ingrédients pour une vingtaine de madeleines :

- 50g de beurre
- 35g de sucre
- 60g de farine de châtaigne
- 1g de levure chimique
- 2 œufs

Recette de Claude Brioude extraite du livre « Châtaigne, la reine non couronnée de la cuisine »

1. Réunir dans un saladier le beurre et le sucre et fouetter (au fouet électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer la farine avec la levure et les œufs.
3. Laisser reposer 1 heure minimum.
4. Préchauffer le four à 180°C (th.6)
5. Beurrer les moules à madeleines et les garnir. Mettre une petite noisette de confiture de châtaignes dans chaque madeleine.
6. Enfourner 7 à 8 minutes.

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com

www.chataignier-conservatoire.com