

Animations estivales

DANS CE NUMERO

ACTUALITÉS DU CONSERVATOIRE	1
ZOOM SUR UNE VA- RIETE	2
LA POLLINISATION DU CHATAIGNIER	3
LE CAMPAGNOL TERRESTRE	4
RECETTE	4

Visite du Conservatoire du châtaignier



DATES:

Juillet: le 5, 12 et le 19 **Août**: le 9, 16, 23 et le 30 Septembre: le 6 et le 13

De 14h à 16h30 **Public**: tout public

Tarif: gratuit







Page 1

Chasse au trésor sur le site du Conservatoire du châtaignier

DATES: Juillet: le 7 et le 21

<u>Août</u> : le 11, le 18 et le 25

De 14h à 17h au Conservatoire du châtaignier

PUBLIC: enfants de 7 à 12 ans

Tarif: gratuit

Inscription obligatoire au 05 65 64 47 29 ou via notre site internet www.chataignier-conservatoire.com, page « Animations ».

Zoom sur la Roussette døAuzits

La Roussette d'Auzits est une variété essentiellement localisée dans le bassin de Decazeville et dans le Vallon de Marcillac.



Ce châtaignier au port semi-dressé produit une châtaigne d'un acajou plutôt clair (rousse), et est satinée.





Sa feuille est grande et de couleur vert moyen, son limbe est obtus et cordiforme et ses incisions sont mucronées. Son chaton lui, est plutôt long, tardif, que ce soit pour le mâle ou pour la femelle, très fin mais brachystaminé.

D'un très bel aspect visuel, elle a de très bonnes qualités gustatives avec une chair fine et parfumée ; c'est une variété productive avec un calibre régulier ; de plus, elle est facile à éplucher et se conserve très bien.

De qualité marron (son cloisonnement est généralement inférieur à 5%) et de calibre moyen, la Roussette d'Auzits reste peu répandue et peut se consommer grillée ou bouillie selon le calibre.







Par contre, beaucoup de fruits peuvent être immatures, c'est-àdire avec les « culs blancs », restants enfermés dans la bogue ; c'est une variété avec une sensibilité moindre au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles.

Pollinisation du châtaignier : le rôle clé des insectes

En 2018, Invenio a démontré le rôle crucial des insectes pollinisateurs sauvage pour la pollinisation du châtaignier. Pour cela, les chercheurs ont interdit léaccès aux insectes de quelques châtaigniers.

La comparaison de la production de fruits de rameaux témoins, pollinisés par le vent et par les insectes, à celles de rameaux entourés de filets anti-insectes, pollinisés seulement par le vent, a donné des résultats clairs : la production de châtaignes sœffondre faute de pollinisation lorsque les insectes ne peuvent plus accéder aux fleurs.

Ces résultats allaient à lœncontre de lopinion majoritaire selon laquelle le châtaignier est principalement pollinisé par le vent. Effectivement, le fait que cet arbre produise massivement de petits grains de pollen pouvant être transportés sur de longues distances rend lødée døune pollinisation entomophile du châtaignier particulièrement contre-intuitive.



Les chercheurs donnerio ont donc répété cette expérience dœxclusion dønsectes sur un autre site deux années de suite. Pour cette nouvelle expérimentation, une attention particulière fut portée sur le type de filets employé, afin déviter toute pollinisation accidentelle par les insectes déambulant sur les filets.

Les résultats confirment et renforcent les précédentes conclusions : en installant des filets adaptés, la probabilité de fécondation des fleurs femelles sous filets chute de 94%, c'est-à-dire quœlle est 20 fois plus faible! Le rôle du vent est donc négligeable.

Quels sont les insectes impliqués ?

Les abeilles domestiques visitent régulièrement les fleurs mâles du châtaignier, mais pas les fleurs femelles, elles ne participent donc pas à la pollinisation.

Les coléoptères et les diptères semblent être de meilleurs candidats : ils sont très nombreux et visitent régulièrement les fleurs femelle.

Il convient donc de rectifier le mode de pollinisation du châtaignier, en le considérant désormais comme une espèce entomophile et non anémophile.

Le châtaignier, septième essence døarbre forestier en France, devient ainsi løarbre pollinisé par les insectes numéro un en France, loin devant les tilleuils et les saules!

Source : Invenioô Clément LARUEô Post-doctorantô Biogeco & Invenio

Dégâts de campagnols terrestres

Des dégâts sur jeunes châtaigniers ont été signalés dans le Cantal et dans le Lot.

La FREDON Nouvelle Aquitaine suit lévolution des populations de campagnol terrestre sur tout le territoire.

Le campagnol terrestre ou rat taupier est un rongeur souterrain qui se nourrit essentiellement des racines des plantes, avec une prédilection pour les végétaux présentant des racines à pivots (pissenlits, rumexí) Il peut également se nourrir des radicelles de jeunes arbres fruitiers (myrtillier, pommier), mais aussi du châtaignier!!!

La reprise døactivité du ravageur a repris avec løarrivée du printemps, alors pour limiter ou diminuer les risques de pullulation de campagnols terrestres :

- il est important, quelle que soit la méthode utilisée, de la réaliser en basse densité de population de rats ;
- favoriser la prédation naturelle par le maintien de « løherbe rase » entre rang, lømplantation de nichoirs, døhibernaculum ou de nichoirs à rapaces, la sauvegarde et lømplantation de haies favorise la prédation naturelle et le développement des prédateurs;





- le piégeage sur des parcelles avec peu de foyers actifs est un bon moyen de lutte ;
- la pâture limite lømplantation de nouveaux foyers de campagnols par le piétinement des animaux ;
- retarder lænherbement des jeunes plants, les prairies étant la zone de prédilection des rats ;
- la lutte contre la taupe permet également de limiter le déplacement des populations de campagnols terrestres (ces derniers se servant régulièrement des galeries de taupes pour se déplacer).

Rapprochez-vous de la FREDON Nouvelle Aquitaine pour connaître tous les moyens de lutte préventifs et curatifs.

 $Source: Bulletin\ Technique\ Châtaigne\ Sud-Ouest\ du\ GIE\ Fruits\ et\ L\'egumes\ du\ Limousin$

Recette: Glace à la châtaigne

Préparation: (30 min)

- Écraser les châtaignes à l'aide d'un moulin à légumes pour en faire une purée.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue.
- Pendant ce temps, battre les jaunes avec le sucre.
- Délayer ensuite le tout dans le lait, puis remettre sur le feu et faire épaissir jusqu'à obtenir une crème anglaise (la consistance doit rester assez liquide).
- Retirer la gousse de vanille.
- Hors du feu, incorporer la purée de châtaignes puis laisser refroidir.
- Verser dans une sorbetière et mettre à glacer pendant 30 min



Ingrédients pour 6 personnes :

- 150g de châtaignes cuites
- 50cl de lait demi-écrémé
- 3 jaunes døò ufs
- 50g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

«Si vous n'avez pas de sorbetière, vous pouvez placer la préparation au congélateur pendant 3 h en mélangeant de temps en temps.»

Recette de løAtelier des chefs

