



Le Pelou Rouergat

Bulletin n°16 Hiver 2022

Vò ux de la présidente

2022 sera une Belle année... je le souhaite pour tous !!

Etant donné que nous débutons 2022 avec les mêmes ingrédients que l'année précédente, souhaitons de trouver une recette plus savoureuse et plus douce qui rende à la vie le sens du plaisir, du partage et du respect.

B  **NNNE ANNEE**
2  **22 !!!**

Comme vos châtaigniers, gardez solidité et droiture ; conservez une bonne santé ; récoltez les fruits de la réussite ; vivez heureux.
Bonne et heureuse Année.

Brigitte Mazars

DANS CE NUMERO

ACTUALITÉS DU CONSERVATOIRE	1
BILAN DE LA SAISON 2021	2
ZOMM SUR UNE VARIETE	3
AMENDEMENTS ORGANIQUES	4
RECETTE	4

Cotisation 2022

Il est venu le temps de renouveler votre adhésion pour 2022.

Vous trouverez ci-joint ou sur notre site internet le bulletin d'adhésion à nous retourner dûment rempli et accompagné de votre chèque de 15€.

Être adhérent, c'est soutenir notre association et les différentes actions qu'elle mène en faveur du châtaignier.

Votre soutien financier nous permet de poursuivre nos actions de sauvegarde du patrimoine castanéïco-le d'Aveyron.

 AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL DU CHATAIGNIER
La Croix Blanche - 12390 RIGNAC - Tél. : 05 65 64 47 29
Courriel : acrc@chataigner-conservatoire.com

Visitez notre site !
www.chataigner-conservatoire.com

Bulletin à compléter et à renvoyer signé à :
ACRC - La Croix Blanche - 12390 RIGNAC
accompagné d'un chèque de 15€ à l'ordre de l'ACRC

Adhésion 2022	
NOM	Prénom
Adresse	
Mail	
Téléphone	
Profession	
Signature	

L'adhésion au sein de l'ACRC prend valeur de l'approbation du bureau



VOLUME

La production de châtaignes observée sur l'ensemble du bassin du Sud-ouest est globalement déficitaire par rapport à une année « normale ». Les volumes totaux approchent ceux de 2020 qui était une année ayant produit de -15 à -30% par rapport à 2019.



Les très faibles récoltes de certains dues aux conditions climatiques de l'année, ont été compensées par les récoltes exceptionnelles observées à contrario dans certains vergers, ainsi que par l'entrée en production de nouveaux vergers.

La production de 2021 a notamment été impactée par :

- Le gel du 7, 8 et 13 avril allant de -3°C à -7°C relevées durant plusieurs heures, ayant induit des retards (15 jours en moyenne) et des perturbations sur la végétation ;
- Les températures basses et les précipitations en période de floraison induisant une mauvaise formation des fleurs femelles et une mauvaise pollinisation.

De façon plus positive on remarque :

- la diminution significative du cynips sur le bassin ;
- le nombre de fleurs femelles globalement importante par rapport à une année normale (voir exceptionnelle).

QUALITE

D'une façon générale, la qualité sanitaire a été meilleure que sur les 3 dernières années. Le calibre moyen a été quant à lui inférieur à la moyenne (-20% de GO par rapport à 2020). On peut souligner que la qualité de Mari-goule a été particulièrement bonne avec très peu de fruits fendus et une très bonne conservation.



Les rendements ont été très hétérogènes selon les parcelles. Certains sites, comme celui d'Invenio à Douville relativement bien épargné par gel, ont donné des récoltes importantes en 2021.

Le calibre moyen 2021 est assez faible (-20% de Groupe 0 / 2019), mais la qualité sanitaire bonne dans l'ensemble.

Zoom sur une variété : La Cévenole

La Cévenole est une variété localisée dans le sud-Aveyron, le Lévézou (en dessous 700 m), les vallées du Tarn et de ses affluents ainsi que la partie cévenole aveyronnaise (secteur de St-Jean du Bruel), avec parfois des différences notables dans l'aspect des fruits (« Cévenole Grosse », « Cévenole Petite », « Cévenole d'Ornoye »).



Ce châtaignier au port semi-dressé produit une châtaigne d'un brun rougeâtre brillant, base orangée.



Sa feuille est grande et de couleur vert moyen, son limbe est cordiforme et ses incisions sont dentées. Son chaton lui, est court à moyen, très fin mais astaminé.



D'un très bel aspect visuel, elle a de très bonnes qualités gustatives avec une chair fine et assez sucrée ; c'est une variété vigoureuse et d'une bonne productivité ; de plus, elle est facile à éplucher et se conserve très bien.



De qualité marron (son cloisonnement est généralement inférieur à 12%) et de calibre moyen, la cévenole est traditionnellement consommée grillée, comme ses cousines cévenoles (Gène, Pellegrine, etc.) ; Elle convient très bien pour la transformation en marrons au naturel ou en crèmes et confitures (Cévenole Grosse). Elle pouvait être autrefois séchée dans des « sécadous » pour la conserver ou en faire de la farine.

Par contre, son cloisonnement peut être important sur les gros calibres ; c'est une variété sensible au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles et les fruits peuvent être de très petit calibre certaines années difficiles (sécheresse estivale).

Amendements organiques

Le début d'hiver reste une bonne période pour l'apport d'amendements organiques s'ils n'ont pas été fait à l'automne.

Il est essentiel pour la vie et la structure du sol d'effectuer régulièrement des apports de matières organiques. De nombreuses formes existent, (fumiers, composts...) avec des compositions très variables. Il est important de privilégier des C/N (rapport carbone / azote) supérieur à 10 c'est-à-dire générant plus d'humus que d'azote.

L'enfouissement superficiel des matières organiques grossières en conditions sèches permettra une dégradation plus rapide.

Les vergers étant majoritairement enherbés, privilégier les produits les plus décomposés (composts, fumiers décomposés...).

Pour les exploitations ne disposant pas d'élevage, une gamme étendue de produits commerciaux existe. Il sera alors important d'en connaître la composition.

Recette : fondant aux marrons

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Cuisson : 30 min

- 175g de sucre
- 3 ò ufs
- 65g de farine tamisée
- 200g de crème de marrons
- 200g de chocolat
- 150g de beurre



Recette de Pierre CHAUVET
Chocolatier

Préparation :

- Dans une terrine, battre les ò ufs avec le sucre.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis y incorporer le beurre. Avec une spatule, mélanger jusqu'à ce que le beurre fonde et que la texture soit parfaitement lisse.
- Incorporer l'appareil au mélange ò ufs-sucre.
- Bien mélanger puis ajouter la crème de marrons.
- Pour finir, ajouter la farine tamisée en mélangeant délicatement.
- Chemiser un large moule rond de papier cuisson, verser la préparation et enfourner pour 30 min à 150°C.