



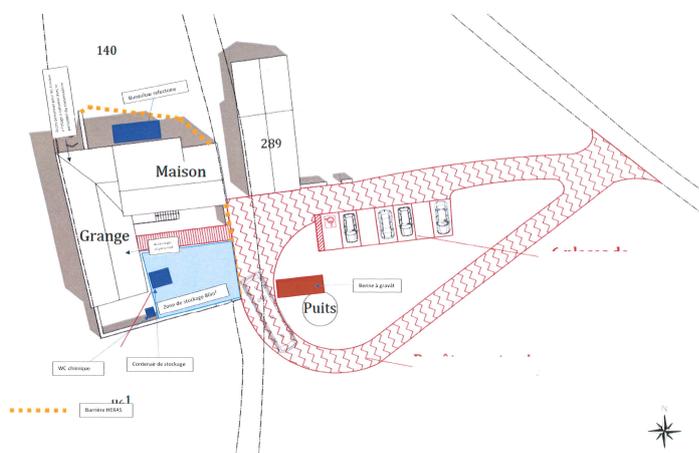
Le Pelou Rouergat

Bulletin n°1 – Hiver 2023

Nouvelle salle de réception et d'animation

Le planning prévisionnel des travaux est établi et ces derniers doivent débuter début janvier 2023. Le lot gros œuvre a été attribué à l'entreprise Auglans Génie Civil : c'est une entreprise indépendante basée à Millau et spécialisée dans les travaux de génie civil, d'ouvrages d'art, de confortement et de réparation.

La deuxième semaine de janvier sera consacrée à la mise en place de la base de vie des ouvriers et son raccordement aux réseaux ; cela permettra également de repérer les réseaux existants afin de les neutraliser.



Durant cette semaine-là, le terrassement intérieur va commencer avec la démolition du muret. Les travaux doivent durer 6 mois pour une livraison fin juin.

Cotisation 2023

Il est venu le temps de renouveler votre adhésion pour 2023.

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 castanéicole d'Aveyron.

AVEYRON CONSERVATOIRE RÉGIONAL DU CHÂTAIGNIER
La Croix Blanche - 12390 RIGNAC - Tél. : 05 65 64 47 29
Contact : acrc12@chataignier-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 2023

NOM Prénom.....

Adresse

Mai

Téléphone.....

Profession

Signature

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

DANS CE NUMERO

ACTUALITÉS DU CONSERVATOIRE	1
LA PLANTATION	2
ZOOM SUR UNE VARIÉTÉ	3
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	4
RECETTE	4



Plantation : ce qu'il faut savoir

Voilà 2 ans que nous avons mis en place un partenariat avec les Pépinières Coulié en Corrèze pour la réalisation de plants greffés de variétés anciennes.

En attendant que ces plants commandés arrivent (livraison prévue mi-janvier 2023) voici quelques conseils :-)

Préparation du sol avant la plantation :

L'analyse physico-chimique de votre sol est primordiale pour réaliser les travaux et les amendements nécessaires avant plantation.

Rapprochez-vous de votre technicien pour adapter l'itinéraire technique.

Qualité des plants :

Un bon plant (scion) de 1 ou 2 ans, qu'il soit livré en pot ou en racines nues, doit répondre à ces critères :

- 4 à 5 racines principales bien étalées, portant un chevelu racinaire dense.
- Hauteur du scion comprise entre 0,80m et 2m, et diamètre au-dessus du point de greffe > 12mm.
- Plus le scion est haut et de diamètre important, plus le système racinaire doit être important.



A la livraison, vérifier l'état des plants :

- Des racines saines : bonne odeur. Si les racines sont noires, il y a un risque de présence de champignons pathogènes tel que le Phytophthora. La présence de mycorhizes, filaments blancs quelques fois visibles, est bénéfique.
- Un plant indemne de chancre (*Cryphonectria parasitica*) sur l'écorce à partir du collet et surtout au point de greffe. Il faudra surveiller sur les premières années.
- Aucune blessure sur l'écorce due à un choc ou à une greffe ancienne pas bien cicatrisée.
- Aucun « chicot » du porte-greffe qui serait mal rabattu.

Précautions à prendre pour les plantations :

- Planter par temps sec, sur un sol ressuyé et portant.
 - Conserver les plants en jauge dans du sable maintenu légèrement humide à l'abri du gel.
- Pendant la plantation, ne pas laisser les racines des arbres longtemps à l'air libre (risques de gel ou sécheresse).
- Ne pas trop enfoncer les plants : l'insertion des premières racines sur le tronc doit être visibles, affleurer le sol.
 - Rabattre les arbres aux 2/3 de la pousse depuis le point de greffage pour les arbres les plus vigoureux et de moitié pour les autres.
 - Mettre une protection contre les gibiers : filet noir, Tubex, arbre de fer, grillage électrifié autour de la parcelle...OBLIGATOIRE.
 - Le paillage est fortement recommandé : cela limite la concurrence des adventices et garde l'humidité au niveau des racines.
 - Tuteurer : piquet solide d'au moins 1,50m de hauteur et à 10cm de l'arbre, ou bambou qui est fixé sur un tasseau planté, et qui est attaché au niveau du tuyau d'irrigation suspendu.
 - Si aucun épisode de pluie n'est annoncé, apporter 20l d'eau par plant à la plantation.
 - Prévoir d'ores et déjà l'irrigation pour être prêt au printemps.

Source : Bulletin technique Châtaigne Sud-Ouest—Décembre 2022

Zoom sur une variété : la Verdale

La Verdale est une variété largement répandue grâce à une bonne capacité d'adaptation à différents terroirs : vallées du Lot et de la Truyère, bassin de Decazeville, vallon de Marcillac (« Verdasse »), basses vallées de l'Aveyron et du Viaur (« Vertuale »), Cantal, Lot, Dordogne, Limousin, Italie (« Verdole »), Suisse (« Verdanesa »), avec parfois des différences notables de précocité et d'aspect des fruits.



Ce châtaignier au port semi-dressé débourre tardivement. De fait, sa récolte est très tardive aussi ; c'est une variété vigoureuse et qui se conserve bien.



Sa feuille est d'un vert moyen, son limbe est obtus à cordiforme et ses incisions sont dentées. Son chaton lui, est de longueur moyenne, mais longistaminé, ce qui en fait une variété d'une bonne capacité pollinisatrice.



D'un bel aspect visuel, elle a de très bonnes qualités gustatives ; la verdale est capable de s'adapter à différents terroirs, c'est une variété peu sensible à la septoriose des feuilles.

C'est une châtaigne d'un acajou orangé plus ou moins clair et assez brillant, qui ternie et fonce rapidement.



De qualité marron (son cloisonnement est généralement inférieur à 5%) et de calibre moyen, la verdale est la dernière récoltée et donc la dernière consommée traditionnellement grillée ou bouillie selon le calibre, mais parfois séchée. Elle convient très bien pour la transformation en marrons au naturel car elle a une bonne tenue en conserverie.

Par contre, son tan est parfois adhérent et pénétrant, ce qui peut rendre son épluchage difficile ; c'est une variété sensible au chancre de l'écorce et les fruits peuvent être de très petit calibre certaines années difficiles (sécheresse estivale).

Calendrier du castanéiculteur

Janvier - Elagage sévère pour les arbres dépérissants ou plus léger pour les autres (taille d'entretien),
- Taille de formation des jeunes arbres et prélèvement de greffons,
- Sélection des rejets sur les cépées à greffer au printemps,
- Plantation.

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),
- Taille et plantation.

Mars - Fin des travaux d'hiver (taille, plantation...),
- Apport de fumure organique et/ou minérale,
- Semis des châtaignes conservées en stratification (production de porte-greffes),
- Arrosage des nouvelles plantations si sécheresse précoce.

Recette : Velouté de butternut aux châtaignes

Cuisson : 30 min

Préparation : 20 min

Epluchez la courge butternut, enlevez les pépins et coupez-la en petits cubes.

Pelez, émincez grossièrement l'oignon et coupez les châtaignes en 4.



Dans la cuve, mettez les cubes de butternut, l'oignon, les châtaignes, le cube de bouillon, l'eau, la crème liquide, le sel et le poivre.

Lancez le programme SOUPE VELOUTEE pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, réalisez les tuiles de parmesan : dans une poêle bien chaude, disposez 6 petits tas de parmesan (en 2 fois si la poêle n'est pas assez grande) ; le fromage va alors fondre et former des bulles. Lorsque les bords deviennent dorés, enlevez la poêle du feu et retirez les tuiles à l'aide d'une fourchette pour les laisser refroidir et durcir dans une assiette pendant au moins 1 minute.

Au moment de servir, disposez la tuile de parmesan, un peu de brisures de châtaignes et saupoudrez de paprika.

Bon appétit !