

DANS CE NUMERO

ACTUALITÉS DU CONSER- VATOIRE	1
VENTES DE : - PLANTS GREFFÉS - CHATAIGNES FRAICHES	2
ANIMATIONS À VENIR	3
Nouvelle salle	3
PRESSAGES DE POMMES	4

Mot de la Présidente

Bonjour à tous les adhérents, passionnés de châtaignes et de châtaigniers,

La saison de la récolte des châtaignes arrive.

Année bien particulière car la sécheresse et la chaleur ont sévi cet été ; elles auront des conséquences sur la quantité et la qualité des châtaignes. Les années se suivent mais ne se ressemblent pas!

L'association Aveyron Conservatoire Régional du Châtaignier propose des journées épluchage pour faciliter la transformation de votre récolte, une soirée contes et grillée pour finir la saison en toute convivialité, des visites d'écoles et autres groupes d'adultes pour faire connaître le patrimoine castanéïcole, et bien d'autres actions .





Cet automne, le Département de l'Aveyron engage les travaux d'aménagement de l'étable, en salle de réception et d'animation. Lætitia et Loïc pourront travailler plus confortablement et recevoir nos visiteurs dans un espace d'accueil et de réunion digne de ce nom.



L'ACRC est de plus en plus présente et visible sur le territoire et audelà. Je souhaite que la châtaigne soit organisée en vraie filière régionale et puisse impulser une politique de développement. L'ACRC va mettre en valeur le travail d'études variétales, d'animations et de conseils, qui sont le socle de notre association.



Le bureau de l'association a décidé de prendre attache de la région Occitanie pour évoquer et faire émerger ce projet.

Faisons de la châtaigne et du châtaignier, un vrai sujet patrimonial, environnemental, économique et écologique.

Bonne récolte à tous!

Brigitte Mazars, Présidente

Vente de plants greffés

Nous renouvelons notre partenariat avec les Pépinières Coulié afin de réaliser des plants de variétés locales de châtaigniers greffés sur des porte-greffes hybrides sélectionnés.

Voici les variétés qui seront disponibles fin novembre 2022 :

Variété	Porte-greffe
Paquette	Marsol
Cévénole grosse (Gène)	Marsol
Marrons de Laguépie	Marlhac
Marronne (Dauphine)	Marlhac



Les porte-greffes sont multipliés par micro-bouturage (boutures in-vitro) . Les tarifs varient de 15€ à 30€ le plant en fonction de la taille.

Vous pouvez d'ores et déjà réserver vos plants en appelant le conservatoire du châtaignier au 05 65 64 47 29 ou par mail à acrc12@chataignier-conservatoire.com.

Vente de châtaignes fraîches



Page 2

Le Conservatoire renouvelle la vente de châtaignes fraîches aux particuliers à partir de 3€/kg pour de la châtaigne à griller jusqu'à 4€/kg pour les plus gros calibres.

Prenez contact avec Loïc ou Laetitia afin de réserver pour mieux préparer votre commande.

Le retrait se fera le vendredi en fin d'après-midi, de 17h à 18h.

A noter!

L'adhésion à l'association du conservatoire du châtaignier donne droit :

- à venir ramasser quelques pommes dans nos vergers (quantité limitée à 40 kg). Cette opportunité
 est possible une fois que l'association a ramassé et pressé le jus de pommes souhaité pour la vente. Renseignez-vous auprès de Laetitia si cela vous intéresse.
- À venir éplucher votre propre récolte de châtaignes (quantité limitée à 50kg) grâce à des journées d'épluchage à façon organisée au conservatoire : cette année, ce sera le mercredi 19/10 et lundi 24/10 si le temps le permet. Renseignez-vous auprès de Laetitia également.

D'autre part, l'adhésion ne donne pas droit à ramasser des châtaignes dans nos vergers ; la survie de l'association dépend de la récolte et de la vente des produits frais et transformés qui en découleront. Merci de votre compréhension.

Animations à venir:

Deux journées d'épluchage sont planifiées courant octobre :

- le mercredi 19/10 de 10h à 16h
- le lundi 24/10 de 10h à 16h

Afin de faciliter la transformation de votre récolte, nous vous proposons d'éplucher jusqu'à 50kg de châtaignes. Prenez rendez-vous auprès de Laetitia au 05 65 64 47 29 ou au 06 09 72 51 45.

Une dégustation de châtaignes est organisées pendant les vacances de Toussaint :

le samedi 29 octobre 2022 de 16h à 18h

Pensez à vous inscrire au plus vite auprès de Laetitia au 05 65 64 47 29 ou 06 09 72 51 45.

Une soirée « contes et récits » vous est proposée

pour le vendredi 2 décembre 2022 à 20h à la Médiathèque de Rignac.

- Christian-Pierre BEDEL animera la soirée ;
- L'ACRC en profitera pour présenter son film promotionnel réalisé par Astragale, suite à l'interview de Mme Henriette Marty d'Auzits;
- La soirée se clôturera par une grillée de châtaignes accompagnée d'un verre de jus de pommes.



Nouvelle salle de réception et d'animation

La consultation des entreprises pour les travaux a été faîte pour une remise des offres le 12/09/2022.

Les plis ont été ouverts et étudiés ; tous les corps de métier ont remis une offre. Ce sont des entreprises locales qui ont répondu à l'appel d'offres et la somme des devis effectués est pour le moment inférieure au budget imparti.

Le mois d'étude et de préparation pour les entreprises est planifié à ce jour pendant le mois d'octobre sous réserve de l'attribution des offres d'ici fin septembre.

Durant ce temps de travail des éléments importants impactant le fonctionnement du site seront à planifier : les accès chantier, la délimitation des zones de travaux à l'aide barrières de chantier, le choix de l'emplacement des zones de stockages matériels et de la base de vie, le stationnement du public qui sera à déplacer lors de la création de la partie voirie par exemple.

Le Conservatoire sera bien entendu associé à cette planification à venir.

Le projet se concrétise! Nous sommes maintenant impatients que les travaux commencent :-)



PRESSAGE DE POMMES

LE 28 SEPTEMBRE 2022 LE 12 OCTOBRE 2022 LE 26 OCTOBRE 2022

> RDV au Conservatoire du châtaignier de 8h à 18h (La Croix Blanche, 12390 Rignac) Suivre la direction « Conservatoire du châtaignier » (à 5km en sortant de Rignac)

En partenariat avec Terre Paysanno le Conservatoire du Châtaignier organise trois journées de pressage de pommes.

"INSCRIPTION OBLIGATOIRE!!
RENSEIGNEMENTS au 05 65 64 47 29
ou 06 09 72 51 45

- Préciser la quantité de pommes apportées (pas de quantité minimum)
- Et si vous avez besoin que Terre paysanne vous fournisse des bouteilles.
 - Prévoir de rester entre 2 et 3 heures sur place minimum