



# LE CONSERVATOIRE DU CHATAIGNIER



Retrouvez le blog  
de la biodiversité en Aveyron sur :

[aveyron.fr](http://aveyron.fr)

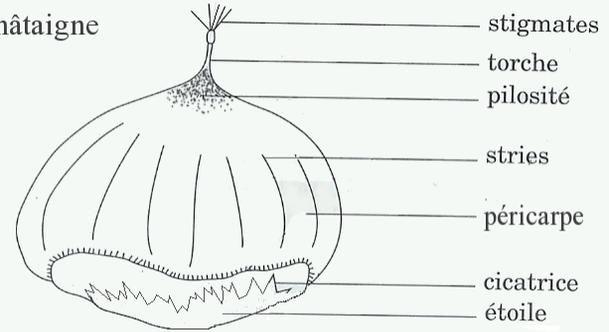
L'AVENIR, L'AVEYRON

L'Aveyron attractif

LE ROLE DU CONSEIL GENERAL	P.3
PRESENTATION	P.4
LE CONSERVATOIRE	P.5,6
ET L'HOMME DANS TOUT CA	P.7,8
POUR TOUT SAVOIR	P.9
LE QUIZ	P.10
RECOMMANDATIONS	P.11

# LE CONSERVATOIRE DU CHATAIGNIER

la châtaigne



Paysage du Ségala en hiver.

## UNE DEMARCHE DE DEVELOPPEMENT DURABLE



Un espace naturel sensible est caractérisé par l'intérêt de son patrimoine naturel ou par les menaces qui peuvent peser sur lui. Ils ont une double vocation : la conservation et la valorisation des espaces remarquables.

En oeuvrant à la création, la protection et la découverte de ces espaces, le Conseil général s'inscrit dans une démarche de développement durable du département aveyronnais.

**PROTEGER  
VALORISER**

## ➤ UNE PRIORITE POUR L'AVEYRON



L'Aveyron possède un patrimoine naturel d'une grande richesse, très largement marqué par les activités humaines qui ont permis des évolutions harmonieuses de nos paysages.

Ce patrimoine reste néanmoins souvent fragile, soumis à des contraintes qu'il convient de maîtriser si l'on ne veut pas courir le risque de déséquilibres nuisibles.

C'est la chance du département de pouvoir aujourd'hui prendre cet héritage partagé en exemple du développement durable des territoires.

En s'engageant dans la politique des Espaces naturels sensibles, le Conseil général souhaite faire œuvre de pédagogie, notamment auprès des jeunes.

En comprenant mieux les milieux dans lesquels s'organise notre vie quotidienne et nos activités, nous apprenons à les protéger et à les valoriser.

Les Espaces naturels sensibles témoignent de cette volonté, clairement exprimée dans le programme du Conseil général, de construire l'avenir de l'Aveyron sur la base de la qualité de vie que constitue une ruralité moderne, innovante et solidaire, respectueuse de son environnement.

Jean-Claude Luche  
Président du Conseil Général de l'Aveyron



## PLUS DE 70 VARIETES DE CHATAIGNES

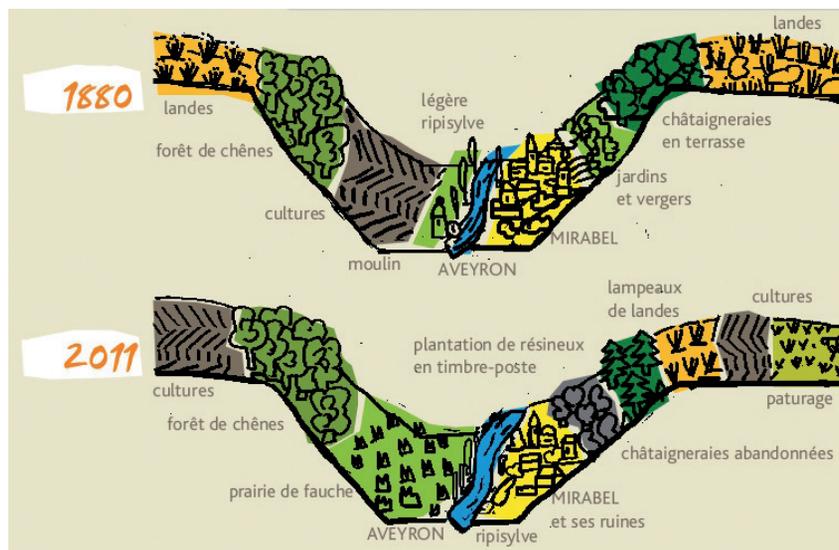
Le conservatoire du châtaignier est situé dans le Ségala sur la commune de Rignac à la Croix Blanche. Propriété du Conseil Général de l'Aveyron, le verger a intégré le réseau des espaces naturels sensibles en 2009. D'une surface totale de 12 ha dont 6 cultivés en vergers de châtaigniers, il héberge plus de 70 variétés différentes de châtaignes aveyronnaises et des départements limitrophes.

Le conservatoire du châtaignier est une association qui est née en 1995 suite au constat de dégradation des châtaigneraies aveyronnaises. Ses missions sont l'étude, la sauvegarde et la valorisation des variétés locales de châtaignes.

## TERRE HOSTILE ET INGRATE

A l'origine, le Ségala était une terre hostile et ingrate. Le schiste et le gneiss, naturellement acide, sont présents sur tout le territoire du Ségala. Ce sol a maintenu ses habitants dans une extrême pauvreté. La châtaigne et la pomme de terre sauvèrent plusieurs fois la région de la famine. Il y a 150 ans, le Ségala était composé de plateaux couverts

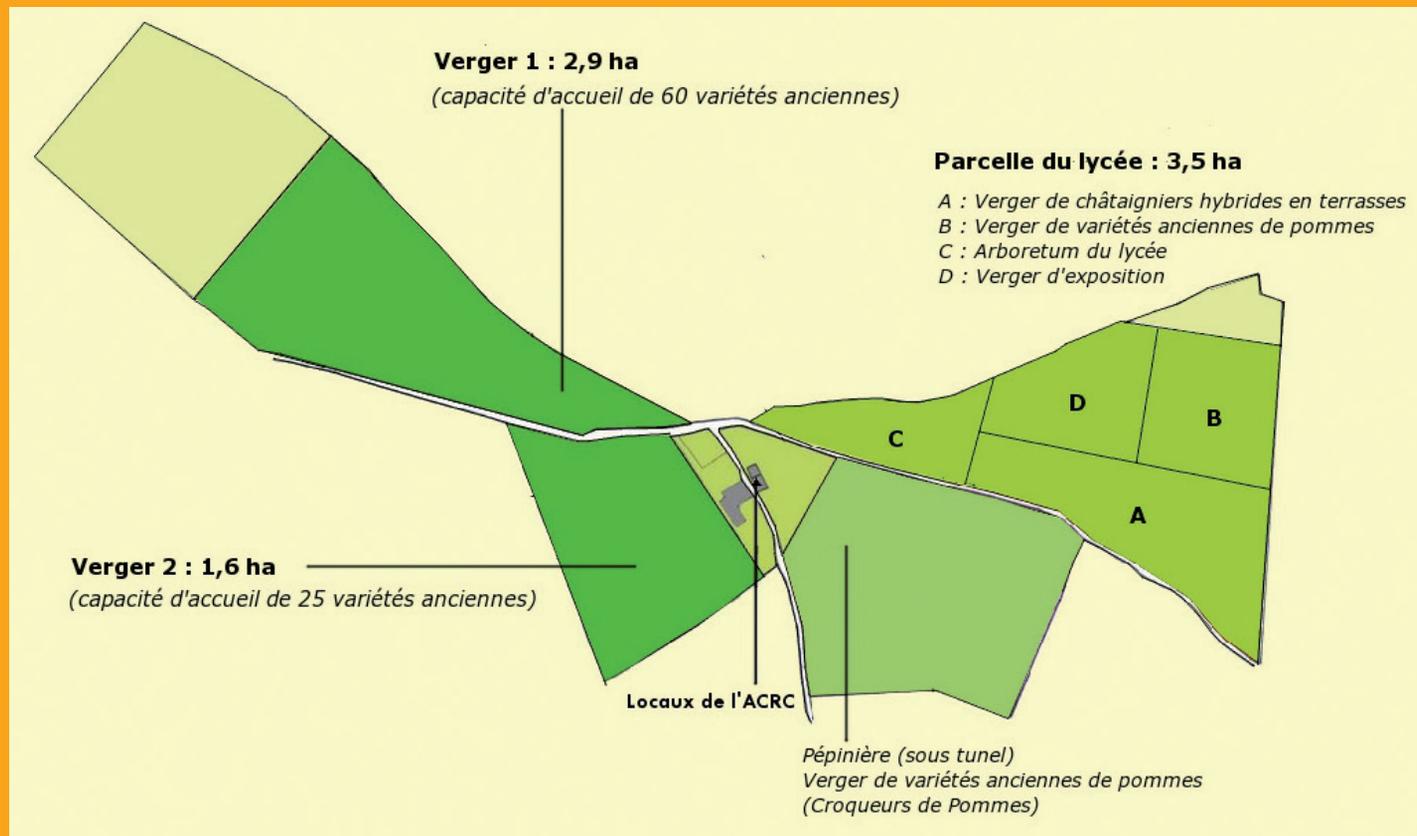
de landes\* et de bois, de vallées et de versants pentus concentrant l'habitat et les cultures le plus souvent en terrasses. On ne cultivait pas le froment mais le seigle, une céréale plus adaptée aux sols acides. Ce seigle donna le nom à cette entité paysagère : le Ségala. L'arrivée de la chaux\* et la mécanisation agricole à la fin du XIX<sup>ème</sup> et début du XX<sup>ème</sup> siècle permirent d'amender les terres, et c'est ainsi qu'aujourd'hui, le Ségala est devenu un des terroirs les plus fertiles du sud de la France.



Evolution des paysages du Ségala.

Ancienne exploitation agricole, le site est devenu en 1995 un verger conservatoire composé de plusieurs parcelles :

- Un arboretum
- Un verger conservatoire de châtaignier
- Un verger de variétés anciennes de pommes valorisé en jus de pommes
- Un verger d'exposition présentant les 20 meilleures variétés de châtaignes aveyronnaises
- Un sentier ethnobotanique présentant la flore et le paysage caractéristique du ségala



## Le Châtaignier

Le châtaignier est un grand arbre de 15 à 25m de haut à feuillage caduc\*. Il préfère les sols acides et légers. Ses feuilles sont simples, vertes foncées, dentées et grandes. Les châtaignes sont enfermées par 1 à 3 dans une bogue épaisse qui s'ouvre à maturité.

## Châtaignes, Marrons...

Dans la bogue piquante, on peut trouver le plus souvent deux ou trois châtaignes. Chaque châtaigne est formée de une à cinq amandes recouvertes d'une pellicule appelée tan et protégée par une peau épaisse, brune et brillante le péricarpe. Il ne faut pas confondre marron et châtaigne.

Dans les confiseries, on peut acheter des marrons glacés. Ce sont des châtaignes dont les fruits ne sont pas cloisonnés. Une variété de châtaignes comportant plus de 88% de fruits non cloisonnés est qualifiée de marron. A ne pas confondre avec le marron d'Inde du marronnier qui n'est pas comestible.



Différence entre marron (gauche) et châtaigne (droite)

## Plus de 100 variétés greffées en Aveyron

Comme pour les pommes, il existe plusieurs variétés de châtaignes. Dans l'Aveyron, on en compte plus d'une centaine. Chaque variété de châtaignes est différente. La couleur, taille, forme, goût, bogue, période de récolte sont des critères qui permettent de les différencier.

Chaque région possède ses propres variétés. Par exemple,

- dans la vallée du Tarn, vous trouverez les variétés appelées « Gène, Abourive... »
- dans le Ségala, il y a les variétés appelées « Maron de Laguépie, Tounibe... »
- dans le nord Aveyron, il y a « la Paquette, Ca-nourguel... »

### Marron de Laguépie



### Savoie



### Tounibe



### Paquet long



## La sauvegarde des variétés

Au fil des siècles, les hommes ont contribué à forger un patrimoine castanéicole inestimable qui est l'une de nos richesses mais qui est fragilisé par les évolutions sociales, agricoles et industrielles. Face à la perte de ce patrimoine, une poignée de passionnés a entrepris de recenser les variétés de châtaigniers aveyronnais. Suite à cet inventaire, l'association sauvegarde les différentes variétés de châtaignes dans un verger conservatoire hébergeant plus de 70 variétés. Ces variétés anciennes de châtaigniers sont étudiées, comparées, mesurées afin de mieux les connaître et les sauvegarder.

## La récolte

La châtaigne n'est pas cueillie sur l'arbre. Tant qu'elle n'est pas tombée, elle n'est pas mûre. C'est donc au sol qu'on la ramasse. Il faut récolter la châtaigne rapidement afin éviter qu'elle ne soit contaminée par des insectes. La chute commence à mi-septembre et se termine début novembre. Un castanéiculteur\* ramasse manuellement en moyenne 20 kg de châtaignes à l'heure. Effectuée à la main depuis toujours, la récolte des châtaignes commence à se mécaniser.



Chancres.



Verger de châtaigniers.

## LE SAVIEZ VOUS ?

Les châtaigniers du site sont attaqués par un redoutable champignon, *Cryphonectria parasitica*, qui se développe dans l'écorce et entraîne la mort des arbres atteints. Le chancre se reconnaît facilement. Au début, la plaie prend une couleur brun-rougeâtre et crée parfois une dépression. Par la suite, l'écorce se craquelle et de petits points rouges apparaissent. Le champignon contamine l'arbre par le biais de plaies (blessure, coupe de taille, greffe, compression de l'écorce à l'aisselle des branches...). Jusqu'à présent, nous traitons nos sujets atteints par le biais de la lutte biologique\*. Cela consiste à introduire autour de la partie infectée une sorte de vaccin dit souche hypovirulente. Cette maladie a fait des ravages dans l'Aveyron depuis 1960.

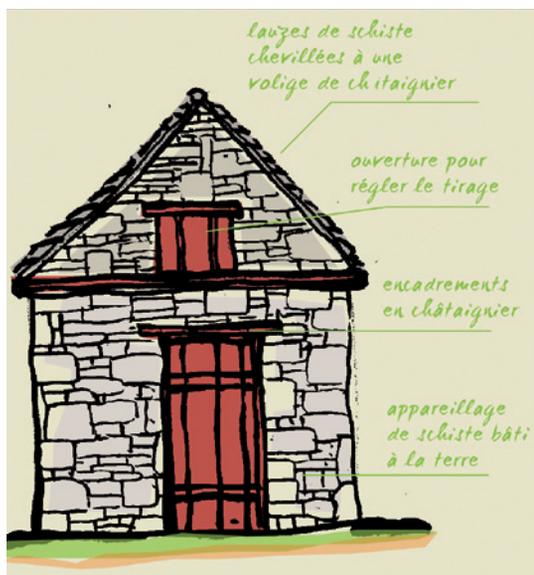
## Greffe

Les hommes pratiquent le greffage pour améliorer et fixer la qualité des châtaignes. Ce terme désigne l'opération qui consiste à implanter une portion d'un végétal appelé greffon sur un autre appelé porte-greffe. En se développant, le greffon donne la partie aérienne et le porte greffe fournit les racines. Il existe plusieurs techniques de greffage : la greffe anglaise, la fente, l'écusson, la couronne... Avant la greffe, il est important de sélectionner un greffon vigoureux et de le conserver au frais.



La greffe

Plan d'un sécadou



## La conservation des châtaignes

La châtaigne est un fruit qui est difficile à conserver. Il existe différentes techniques plus ou moins anciennes de conservation. Le Sécadou est l'ancien séchoir à châtaignes. C'est un édifice construit sur deux niveaux. Au rez-de-chaussée, on entretenait pendant 10 jours, un feu produisant une fumée dense afin de sécher lentement les châtaignes placées à l'étage sur une claie.\*Aujourd'hui, les châtaignes peuvent être conservées jusqu'à trois mois dans une chambre froide.

## LE SAVIEZ VOUS ?

Le site de la Croix Blanche a connu dans son passé plusieurs phases de négligence. Pendant ces périodes, les châtaigniers du site n'étaient ni suivis, ni entretenus. Comme tous les arbres, il demande un suivi régulier afin de pouvoir se développer. L'abandon est donc la principale menace qui pèse sur le châtaignier. Les évolutions sociales, agricoles et industrielles sont des facteurs expliquant le déclin des châtaigniers du site et de l'Aveyron en général. La mécanisation agricole et l'arrivée de la chaux ont été en partie responsables de l'abandon des châtaigneraies. En effet, les agriculteurs et les ménages se détournèrent de lui au bénéfice d'autres produits (pomme de terre et les céréales). Il fut également décimé en raison d'un besoin croissant de tanins\* au cours de la deuxième moitié de 19ème siècle. Enfin, il fût atteint par des maladies : le chancre et l'encre

## GLOSSAIRE

**Castanéculteur** : Personne produisant des châtaignes.

**Lutte biologique** : Méthode de lutte contre un ravageur ou une mauvaise plante au moyen d'organismes vivants et naturels.

**Claie** : grillage

**Lande** : Association de plantes qui dépassent rarement le stade d'arbustes et poussant sur des milieux pauvres et souvent acides.

**Chaux** : Matière poudreuse de couleur blanche obtenue par cuisson du calcaire à haute température. Elle permet de remédier à l'excès d'acidité d'une terre.

**Feuillage caduc** : Se dit d'une plante perdant totalement ses feuilles pendant la période de repos, l'hiver.

**Tanin** : Substance très répandue dans le bois, l'écorce, les feuilles et les racines de nombreux végétaux, permettant de transformer la peau en cuir.

## QUELQUES CHIFFRES

Plus de **100** variétés différentes de châtaignes dans l'Aveyron

Un français consomme en moyenne **200**g de châtaignes par an

Au 19ème siècle, la châtaigneraie aveyronnaise recouvrait **60000** ha et aujourd'hui seulement **5000** ha.



Châtaigniers

## ➤ LE SAVIEZ VOUS ?

Une nouvelle menace arrive de Chine: le Cynips. C'est une petite mouche qui pond ses œufs dans les bourgeons du châtaignier. Les œufs éclosent après 30 à 40 jours. Les larves débutent leur croissance dans les bourgeons et entraînent une baisse de 60 à 80 % de la production de fruits. Le cynips est aux portes de l'Aveyron. Le site sera prochainement contaminé en espérant que certaines variétés soient insensibles à cet insecte.

1. Comment s'appelle l'ancien séchoir à châtaignes ?

2. Comment s'appelle la peau coriace et brillante de la châtaigne ?

3. On me pratique à l'anglaise, en couronne et en fente... Qui suis-je ?



Châtaigniers

**JOUONS UN PEU**

Réponses :  
Question 1 : Le sécadou  
Question 2 : Le péricarpe  
Question 3 : La griffe

## 11 RECOMMANDATIONS

La nature aveyronnaise vous accueille.  
Respectez-la et protégez-la en adoptant une attitude responsable :



Traitement du chancre

# PRESERVONS NOS ESPACES NATURELS



ENSEMBLE,  
PRESERVONS NOS

ESPACES  
NATURELS  
SENSIBLES



Retrouvez le blog  
de la biodiversité en Aveyron sur :

**aveyron.fr**

# L'AVENIR, L'AVEYRON

## L'Aveyron attractif

En partenariat avec :



la  
Mairie de Rignac