



la lettre
du

châtaignier



immeuble consulaire - le Puy Pinçon - BP 30
19001 TULLE cedex

Expérimentation

le CIREA de Douville

La station du CIREA basée entre Périgueux et Bergerac regroupe 5 ha de vergers de 1 à 25 ans avec un potentiel de production de 30 tonnes.

Plusieurs thèmes d'expérimentation sont traités chaque année :

- sélection variétale : étude du comportement des variétés, création d'une collection variétale régionale,
- protection phytosanitaire et accidents climatiques : chancre de l'écorce, lutte contre le carpocapse, protection contre le gel d'hiver,
- recherche de pollinisateurs performants,
- irrigation, nutrition et conduite du verger,
- mécanisation...

Un compte-rendu est rédigé annuellement et disponible sur demande

Contact : CIREA de
Douville -
Nathalie Pasquet
05.53.81.94.32.



Sommaire

Expérimentation

- Le CIREA de Douville
- La pollinisation

Le Cynips du châtaignier

Conseils de saison

- Les pourritures des châtaignes : connaissance des symptômes et méthodes de lutte
- Quelques précautions à la récolte pour préserver l'état sanitaire des fruits

Signe officiel de qualité sur la châtaigne : label rouge et IGP

Nouveau produit pour la désinsectisation des châtaignes

Récolte mécanique : prestation de service

Agenda

Plantation de verger

septembre 2008

La pollinisation

Les besoins en pollen du châtaignier ont été sous-estimés depuis les premières plantations de Marigoule dans les années 1970.

L'objectif est d'atteindre au moins 2 fruits par bogue en moyenne sur votre verger.

Des essais de pollinisation contrôlée avec les châtaigniers chinois *castanea mollissima* ont permis de sélectionner un numéro le Ca 75 : l'INRA a engagé des démarches pour inscrire ce numéro au catalogue des variétés afin qu'il soit disponible et diffusable aux producteurs.

Le surgreffage des pollinisateurs sur Marigoule est désormais une pratique validée par la profession. Les variétés utilisées sont Précoce Migoule, Précoce Monteil et Sauvage Marron.

Pour plus d'informations, vous pouvez vous procurer une synthèse des données sur la pollinisation du châtaignier réalisée en février 2006.

Le cynips du châtaignier un insecte à surveiller !

Originaire de Chine, le cynips du châtaignier a fait son apparition en Europe en 2002 : cet insecte hyménoptère est aujourd'hui présent sur une grande partie de l'Italie et a été repéré en France dans les Alpes Maritimes. Les larves passent l'hiver dans les bourgeons et provoquent la formation de galles au printemps, entraînant le dessèchement des rameaux et une nette diminution de la fructification.

Un plan de surveillance et des mesures de précautions sont mises en place.

Rappel de quelques obligations :

- il est interdit d'importer du matériel végétal produit dans un pays contaminé ;
- toute nouveau verger doit faire l'objet d'une déclaration auprès du Service Régional de la Protection des Végétaux.

Fiches de déclaration et renseignements :
DRAF - SRPV Limousin 05 55 84 13 74 ou Chambre d'Agriculture de Brive 05.55.86.32.33.

Conseils de saison

Les pourritures des châtaignes : connaissance des symptômes et méthodes de lutte

(d'après Henry Breish – Ctifl)

En France, on rencontre couramment 4 espèces de pourritures dans les châtaignes dont l'impact économique peut être grave certaines années. Ces pourritures sont dues à des champignons.

La pourriture noire

Cette maladie apparaît dans les fruits après leur chute. L'amande devient complètement noire comme un boulet de charbon. Elle est très répandue dans les châtaigneraies anciennes dont la situation est humide et fraîche. C'est à partir des châtaignes pourries laissées au sol depuis l'année précédente que la contamination des fruits juste chutés se fait à la suite d'un premier rafraîchissement des températures et d'une pluie.

Mesures prophylactiques

- nettoyage du sol avec broyage ou enfouissement des déchets lorsque cela est possible,
- ramassage fréquent et total au moyen des machines ou de filets (intérêt des filets suspendus).



La pourriture noire (photo Ctifl)

Les pourritures brunes (phomopsis et botrytis)

Phomopsis castanae est présent sur l'arbre toute l'année : dans les écailles de bourgeons hivernants, sur les jeunes pousses après débourrement, sur les

feuilles et organes floraux, dans le fruit et sur le bois mort.

La biologie de *Botrytis cinerea* sur châtaigne a moins été étudié.

Les conditions douces associées à une forte hygrométrie en aout septembre représentent le plus gros facteur favorisant le développement de ces deux pourritures brunes.

Ces champignons s'extériorisent surtout en conservation. Les premiers symptômes sont visibles seulement à l'épluchage : ponctuations brunes à presque noires parsemées la surface de l'amande. A l'étape suivante, des taches apparaissent dans les fruits, leur couleur allant de café au lait à brun foncé. Le stade final est la momification du fruit (dessèchement avec rétrécissement de l'amande).

Lutte

On ne dispose d'aucun moyen de lutte efficace aujourd'hui au verger, la période de pré-floraison étant considérée comme la période la plus favorable à l'efficacité des traitements.

La pourriture brune (photo Ctifl)



La pourriture grise

Due à plusieurs champignons du genre *Penicilium*, elle est responsable de dégâts significatifs en conservation. Elle est très courante et se développe à la faveur de conditions de stockage très humides, pas assez froides et insuffisamment ventilées, comme par exemple : dans des sacs ou lors d'un stockage en masse en palox de grande capacité pour des fruits mal ressuyés ou rentrés tièdes en chambre froide.

A l'extérieur du fruit, on observe un abondant feutrage gris qui se propage rapidement d'un fruit à l'autre au cours du stockage. Le champignon s'attaque ensuite à la chair de la châtaigne et lui donne un aspect d'abord blanc crayeux puis grisâtre.

Méthodes prophylactiques :

Il n'existe pas de traitement chimique post récolte homologué ; les moyens prophylactiques proposés sont la désinfection des caisses, palox et chambres froides, le lavage des châtaignes à l'eau claire ou le trempage suivis d'un ressuyage approprié, utilisation de contenants ajourés et forte ventilation en chambre froide.

La pourriture grise (photo Ctifl)



Quelques précautions à la récolte pour préserver l'état sanitaire des fruits

Après la chute, la châtaigne risque :

- d'être contaminée par des champignons pathogènes,
- de dessécher au soleil,
- de se gorger en eau.

Il est donc conseillé de :

- effectuer une récolte rapide et totale,
- éviter l'exposition des fruits au soleil (septembre),
- laver les fruits terreux,
- faire un pré-trempage des châtaignes (passage rapide à l'eau) pour retirer les fruits pourris (fruits desséchés) et véreux qui flottent à la surface,
- égoutter après la pluie ou ressuyer les fruits trempés,
- éviter le stockage en sac et en masse,
- stockage de courte durée dans un local frais et des contenants aérés.

Signe officiel de qualité sur la châtaigne : Label rouge et IGP

Pour mettre en place deux signes de qualité, le label rouge et l'IGP (Identification Géographique Protégée), les partenaires de la filière ont créé l'Union Interprofessionnelle Châtaigne Périgord Limousin Midi-Pyrénées en février 2005. Les deux variétés Marigoule et Bouche de Bétizac sont concernées.

Le label rouge, c'est la reconnaissance par le consommateur français, d'une qualité supérieure à un standard. L'IGP, c'est la protection du nom et du territoire, au niveau de la concurrence européenne.

L'union a pour mission la mise en place de ces deux signes de qualité mais également la communication et la promotion de la châtaigne Périgord Limousin Midi-Pyrénées ainsi que l'accompagnement des opérateurs dans leurs actions commerciales.

Contact : Céline Armengaud – 05 53 06 34 70

Nouveau produit pour la désinsectisation des châtaignes

Suite à l'interdiction de l'utilisation du bromure de méthyle pour la désinsectisation des châtaignes, un nouveau fumigant pourra être utilisé cette campagne. Employé uniquement dans des chambres de fumigation, le fluorure de Sulfuryle (ProFume) de la société Dow AgroScience a obtenu une dérogation sur châtaigne en attente de l'AMM définitive (Autorisation de Mise sur le Marché).

Trouvez l'essentiel de l'actualité agricole sur le site de la Chambre d'Agriculture : www.limousin.synagri.com



Récolte mécanique: prestation de service

Si vous rencontrez des difficultés pour ramasser vos châtaignes et que vous êtes producteur sur les cantons de Seilhac, Voutezac et Lubersac, vous pouvez contacter M. CHAUFFOUR au 05 55 73 70 62 ou 06 80 87 05 79

: une prestation de service pour un ramassage mécanique pourra vous être proposé.



Agenda

Fête de la châtaigne à Beynat le dimanche 19 octobre.

Concours primé, marché aux fruits, pôle culturel avec présence d'écrivains régionaux, des expositions (les cabas de Beynat, la châtaigne, le pain, ...).

Nombreux exposants et des animations de rue avec ambiance celtique ...

Plantation de verger

Pour réussir au mieux votre projet de plantation, un appui technique peut vous être proposé : choix de la parcelle, les conditions pédoclimatiques, le choix des variétés... Vous pouvez également bénéficier des aides nationales VINIFLHOR, sous certaines conditions. Renseignez-vous !