

LES QUATRE SAISONS CASTANEICOLES



HIVERS



PRINTEMPS



ETE



AUTOMNE

CALENDRIER DES OPERATIONS POUR UNE CHÂTAIGNERAIE TRADITIONNELLE EN AOC FARINE DE CHATAIGNE CORSE – FARINA CASTAGNIN ACORSA

JANVIER

Travail sur les arbres, élagage des arbres, sévère pour les arbres fortement atteint ou plus léger par la coupe des branches mortes pour les autres.

Taille de formation des jeunes arbres et des greffes. Elimination des branches mortes tombées au sol. Début de la préparation de la sélection des rejets : ceux à retenir et ceux à éliminer

Débroussaillage des parties de la châtaigneraie non encore remis en production, et dans ces nouveaux espaces, coupe des châtaigniers sauvages en prévoyant le futur aménagement et la place des futures greffes. Coupe les châtaigniers sauvages pour bois d'œuvre à la lune descendante et pour le bois de chauffage de l'année suivante. Etre attentif au fait que les châtaigniers sauvages permettent une bonne pollinisation croisée grâce aux chatons longistaminés chargés de pollen.

Envoi de la déclaration de récolte de châtaigne dans le cadre de l'AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa. (date limite le 31 janvier)

FEVRIER

Prélèvement de greffons de variétés intéressantes en prévision des greffes (maintenir les greffons dans un endroit humide et frais ou bien en chambre froide 10°C)

Suite de l'entretien du sol, en prenant soin de laisser un espace ouvert entre la châtaigneraie et la forêt avoisinante. La lumière et l'eau de plus en plus rare doivent aller en priorité au verger. Le risque d'incendie est limité aussi par l'entretien régulier de cet espace.

MARS

Fin des travaux d'hivers

Apport de fumure de fond organique (Utilisation de produits biologiques conformes au cahier des charges de l'AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa)

AVRIL

Période du greffage en fonction de la montée de sève (fin avril, début mai). Greffage en fente et en couronne pour les diamètres de 5 à 15 cm. Badigeonnage des points de greffe avec un mastic contenant un fongicide résistant à la chaleur et la pluie.

Traitement des chancres avec une souche hypovirulente (Lutte biologique).

Envoi de la déclaration de stock de l'AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa (date limite 30 avril)

MAI

Fin de la période de greffage (mi mai). Entretien des greffes, Ebourgeonnage des portes greffes pour éviter la concurrence avec le greffon, Contrôle des risques d'étranglement par les ligatures. Rabattage des greffons pour éviter la casse par le vent et surtout consolidation rapide du point de greffe.

Traitement des chancres avec des souches d'*Endothia* "hypovirulentes" (Lutte biologique).

Apport de fumure de fond organique (Utilisation de produits biologiques conformes au cahier des charges de l'AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa)

JUIN

Entretien des greffes comme au mois de mai, et effectuer une taille de formation avec des outils désinfectés et protection des plaies de taille, greffage en écusson (à œil poussant)

Fauchage de l'herbe qui commence à envahir le sol de la châtaigneraie suites aux pluies de printemps et au début des chaleurs.

Pose des ruches à la mi- juin, la présence des abeilles est conseillée pour la pollinisation en effet le châtaignier utilise deux modes de pollinisation : anémophile et entomophile (vent et/ou insectes).

Envoi de la Déclaration d'identification en AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa (date limite le 30 juin de l'année de récolte)

JUILLET

Travaux d'entretien sur les greffes, tailles et élimination des rejets, entretien du sol, vérification des clôtures...

AOÛT

Travaux d'entretien sur les greffes, greffage en écusson (à œil dormant) tailles et élimination des rejets (a frasca), entretien du sol, vérification des clôtures, ...

En situation de sécheresse, arrosage des châtaigniers avec un système d'irrigation amovible : 25 à 35 mm d'eau par semaine (Attention système fixe d'irrigation interdit par le décret de l'AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa) car après la mi août le châtaignier a besoin d'eau pour favoriser un bon calibre des châtaignes.

SEPTEMBRE

Préparation de la récolte : coupe des mauvaises herbes et des fougères. La coupe doit être très rase pour éviter que les châtaignes restent sur un gazon d'herbe et donc dans l'humidité les jours de rosée.

Suite de l'irrigation (système amovible) si persistance de la sécheresse.

Mise en place des filets à récolte de châtaignes.

Révision des équipements de récolte mécanique

Inspection de tous les outils de transformation : séchoirs, décortiqueuses, fours, machines sous vide, moulins,...

Inspection du matériel pour le frais (bacs de trempage, calibreuses, ressuyeurs, brosseuses,...)

Apporter une fumure de fond organique (Utiliser des produits biologiques conformes au cahier des charges de l'AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa))

OCTOBRE

Fin de mise en place des filets.

Début de la récolte (mi – octobre). Mise en route des séchoirs à bois ou air pulsé chaud

Pour le frais : début du trempage des fruits selon la technique de la « curatura » en eau froide

NOVEMBRE

Sur terrain préparé : Plantation de jeunes plants de châtaigniers de variétés locales

Récolte, séchage, décortilage, tri, passage au four des châtaignes

Début de la mise en route des moulins pour la fabrication de la première farine de châtaigne corse

Mise sous vide des premières farines de châtaignes sous AOC en vue de leurs commercialisations.

Calibrage et trempage pour les calibres 1 et 2 en vue d'une commercialisation en frais.

DECEMBRE

Fin de la récolte et séchage des châtaignes

Mouture des fruits décortiqués et triés, passage au four pour le biscuitage des fruits

Mise sous vide des farines de châtaignes corses sous AOC commercialisées en magasins et en épiceries.