



Compte-tenu de l'arrivée du cynips du châtaignier en Languedoc-Roussillon en 2011, il est nécessaire de prévoir sa propre production de greffons. En effet, en zone délimitée (rayon de 15 km autour des foyers), les transports de greffons, même les échanges entre voisins, ne sont plus possibles. Les greffons devront donc être pris sur place, sur l'exploitation. (cf Arrêté National du 22 novembre 2010).

Baguettes et greffons

Une baguette correspond à un rameau qui a poussé l'année précédente. Il y a plusieurs greffons par baguette (3 à 5 en moyenne). Un greffon est une partie de la baguette comportant un œil (bourgeon).

Comment produire des greffons ?

La quantité et la qualité des greffons récoltés seront meilleures si la pousse de l'année précédente est vigoureuse.

C'est pour cette raison que la récolte des baguettes s'effectue

- ▶ soit sur des "têtards" ou "meyniers"
- ▶ soit sur des arbres greffés rabattus de manière sévère pour favoriser la pousse de rejets.

1 - Les têtards

Il s'agit de rejets de souches greffées avec la variété que l'on veut produire.

La technique, les précautions à prendre et l'entretien sont les mêmes que dans le cas d'une rénovation par greffage (cf *fiche technique OIER SUAMME La rénovation par greffage*).

Les pousses sont prélevées tous les ans.

Elles sont en général vigoureuses (50 à 150 cm) si la souche est bien éclairée.

2 - Les châtaigniers rabattus

Un arbre qui produit des fruits ne fait plus des pousses que de faible longueur. Pour le « forcer » à émettre des baguettes de longueur et de vigueur suffisantes, il est nécessaire de le tailler sévèrement, ou, du moins, d'en tailler une partie importante (charpentière par exemple).

La taille est comparable à celle d'un élagage sévère (cf *fiche technique OIER SUAMME L'élagage sévère du châtaignier*).

Dans tous les cas :

- ▶ il faut être sûr de l'**authenticité variétale**, c'est-à-dire que l'on greffe (ou on rabat) la variété choisie. Dans le cas d'un ancien arbre greffé, le mieux serait d'avoir authentifié la variété en observant les fruits avant la taille.
- ▶ Pour le greffage de têtards, se procurer des greffons de source sûre, c'est-à-dire ne provenant pas d'une zone délimitée.
- ▶ il faut **marquer les arbres** de façon à indiquer la variété. Le plus pratique et efficace est de faire des marques de peinture de couleurs différentes selon la variété. Penser à conserver ce « code couleur » pour pouvoir s'y référer d'une année sur l'autre.
Remarque : les étiquettes sur les arbres ne tiennent pas de manière suffisante.
- ▶ La production de baguettes augmente régulièrement les premières années.

Le prélèvement et le stockage des greffons

- ▶ **Pour le greffage en fente ou en couronne**, les baguettes sont coupées chaque année en repos de végétation (janvier-février).

Elles doivent être emballées aussitôt après la coupe dans un sac plastique étanche.

Ne pas oublier de marquer la variété: on peut faire des "fagots" de baguettes attachées et étiquetées de manière indélébile.

Les baguettes emballées sont stockées rapidement dans un local froid et sans lumière (chambre froide ou cave fraîche). La température doit être comprise entre 4°C et 10°C et la plus constante possible.

Les baguettes seront sorties au moment du greffage (avril-mai).

- ▶ **Pour le greffage en flûte**, les greffons sont prélevés au moment du greffage (fin avril-mai).

Il ne faut pas que les yeux du greffon aient démarré mais l'écorce doit pouvoir se décoller. La période correspondant à ce stade peut être très courte.

Au moment de la coupe, en prévention contre le chancre, il est nécessaire de badigeonner les plaies avec un mastic à cicatriser.

L'entretien

Un têtard peut produire pendant plusieurs années à condition de couper les baguettes tous les ans et d'être entretenu régulièrement.

Les opérations d'entretien sont les mêmes que pour les parcelles rénovées par greffage (cf *fiche technique SUAMME La rénovation par greffage*).

La surveillance et le traitement des chancres sont indispensables car les coupes annuelles accroissent le risque de contamination par le chancre de l'écorce.



Baguettes



Après le prélèvement