

Réaliser des GREFFONS de châtaignier

BAGUETTES ET GREFFONS



Fagot de baguettes

UNE BAGUETTE correspond à un rameau qui a poussé l'année précédente. Il y a plusieurs greffons sur une baguette (3 à 5 en moyenne)

Un greffon est une partie de la baguette qui comporte un œil (bourgeon). La quantité et la qualité des greffons seront meilleurs si la pousse de l'année précédente est vigoureuse. La récolte des baguettes doit s'effectuer

Soit sur des « têtards »

Soit sur des arbres greffés préalablement rabattus

LES TÊTARDS sont des souches de châtaignier greffées avec la variété que l'on veut produire.

⚠ Une attention particulière devra être portée sur l'apparition éventuelle de chancre au point de greffe.

(source CA Languedoc Roussillon)

Les pousses sont prélevées chaque année ; elles sont en général vigoureuses si la souche est bien éclairée



Pour produire des baguettes durant plusieurs années, il est nécessaire de les couper tous les ans.

LES CHÂTAIGNIERS RABATTUS

(méthode utilisée en Corse)

Dans un verger, un châtaignier qui produit des fruits ne fait que des pousses de faible longueur.

Pour le forcer à produire des baguettes vigoureuses, il est nécessaire de le tailler sévèrement (ou seulement une partie).

La taille est comparable à celle d'un élagage sévère. Elle est réalisée en **hiver**.

Un impératif :

Que ce soit pour les têtards ou pour les rabattages, il faut s'assurer de l'authenticité de la variété que l'on greffe ou que l'on rabat et surtout rabattre au-dessus du point de greffe.



Il est important de marquer les arbres à la peinture de façon à indiquer la variété.



Châtaignier rabattu au-dessus du point de greffe

PRÉLÈVEMENT DES BAGUETTES



Greffage en couronne avec trois greffons



Prélèvement

Pour le greffage en fente ou en couronne, Les baguettes sont prélevées en hiver, au mois de février

Conservation

Après la coupe, elles sont conservées en fagots dans des sacs en plastique étanches et étiquetés

Les baguettes emballées sont stockées rapidement dans une chambre froide à une température pouvant varier de 4 à 8 degrés à l'abri de la lumière.

Greffage

On sortira les baguettes au moment du greffage, au mois d'avril, avant le débourrement.

Pour le greffage eu flute, les greffons sont prélevés au moment du greffage (avril, mai)

L'écorce doit se décoller et les yeux ne doivent pas avoir démarré.

Attention au chancre !

> En prévention contre le chancre, à chaque coupe, désinfectez les outils de taille.

> Badigeonnez les plaies avec un mastic à cicatriser.

> Les coupes régulières augmentent le risque de contamination par le chancre. Une surveillance ainsi que des traitements sont nécessaires.

Juin 2023

Votre interlocuteur à la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse

Patricia SOULLARD

patricia.soullard@haute-corse.chambagri.fr

Tel : 06 11 39 49 56

<https://corse.chambres-agriculture.fr>



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
HAUTE-CORSE



grptcmc@wanadoo.fr