

PAQUETTE

Origine & Aire de culture : Nord Aveyron, vallées du Lot et de la Truyère, bassin de Decazeville, vallon de Marcillac, Sud Cantal, parfois sous différentes appellations « Paquette hâtive » ou « Abourive ».

L' arbre

Débourrement : moyen

Port: étalé

Couleur face supérieure : vert moyen

Chatons mâles : longistaminés

Porte-greffes : Castanéa Sativa

Taille de la feuille : moyenne

Longueur des chatons : moyens à longs

Pollinisateurs conseillés : tous les Castanéa Sativa

Le Fruit

Forme : elliptique courte à longue

Calibre : moyen

Chute des fruits : précoce

Aptitude à l'épluchage mécanique : très facile

Couleur : brun

Cloisonnement : variable, de 5 à 30 %

Conservation naturelle : moyenne, variable selon les années

Utilisations : grillée ou bouillie selon le calibre, autrefois séchée dans des sécadous pour la conserver, on l'utilisait aussi pour l'engraissement des porcs.

Appréciations générales :

Variété reine en vallée d'Olt, délicieuse, la plus sucrée de toutes. Très belle aspect visuel, calibre correct régulier, facilité d'épluchage, bonne productivité, capacité pollinisatrice.

Qualité châtaigne; conservation aléatoire selon les années (sensible aux vers). Sensibilité au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles.