

Comballe

Variété de châtaigne

ORIGINE : ARDÈCHE (FRANCE).

AUTRES DÉNOMINATIONS : COMBASLE.

DATE : INSCRIPTION CTPS 1986.

PARENTS : INCONNUS (CHÂTAIGNIER EUROPÉEN : *CASTANEA SATIVA*).

SIGNES PARTICULIERS : ENTRE DANS L'AOC « MARRONS DE L'ARDÈCHE ».



En résumé

APPRÉCIATION GÉNÉRALE

Comballe est l'une des grandes variétés de châtaignes traditionnelles françaises qui brille essentiellement par sa productivité et la qualité gustative de son fruit. Elle est cultivée dans une aire géographique limitée, et traditionnelle. Elle est malheureusement très sensible aux pourritures et sa durée de conservation est donc limitée.

J'AIME

Les zones de production d'altitude moyenne à élevée.

JE N'AIME PAS

Le climat humide.

SENSIBILITÉS PARTICULIÈRES

Comballe est sensible à la septoriose des feuilles, et surtout aux pourritures sur fruits et aux attaques de carpocapse. Comme la plupart des variétés *C. sativa* elle est aussi relativement sensible au chancre de l'écorce.

LE FRUIT

Le fruit est de forme elliptique, courte à longue. Il est de couleur châtain brillant, strié. Le calibre est gros mais pas toujours régulier et le taux de cloisonnement est très variable selon les années et les situations. Il est souvent supérieur à 20 %, ce qui le classe dans la catégorie des « châtaignes ». La qualité gustative est très bonne, la texture est très fine, la saveur sucrée et parfumée. Mais le fruit est très sensible aux pourritures ainsi qu'aux ravageurs (carpocapse et balanin).

PRODUCTION - RÉCOLTE

C'est une variété semi-tardive qui se récolte en octobre en Ardèche. Du fait de sa sensibilité aux maladies, le fruit se conserve difficilement. Son aptitude à l'épluchage mécanique est très bonne et son comportement en transformation (conservation et confiserie) est satisfaisant. Sa productivité est forte dans l'aire de culture naturelle (entre 400 et 650 m d'altitude), Ardèche, Lozère. Elle arrive en pleine période de production/commercialisation, et elle pèse parfois sur les marchés du fait des volumes importants qu'elle représente (première variété française en quantité récoltée) et surtout de ses problèmes de conservation. Elle est donc plutôt commercialisée sur l'Hexagone. C'est un fruit de très bonne qualité gustative dont la texture est fondante et la saveur sucrée et aromatique.



L'arbre

- Vigueur : moyenne.
- Port : semi-érigé.
- Mise à fruit assez rapide (8 à 10 kg par arbre à 10 ans) et très bonne productivité.
- Adaptée aux zones d'altitude du Sud-Est de la France.
- Débourrement : tardif, peu sensible aux gelées printanières.
- Floraison femelle tardive.
- Fleurs mâles : brachystaminées, sans pollen.
- Sensible à très sensible à la septoriose des feuilles, sensible au chancre de l'écorce mais plutôt moins que la moyenne des variétés de *C. sativa*.

Elle est traditionnellement greffée sur porte greffe *C. sativa*, mais sa compatibilité sur porte greffe hybride (Marsol Ca 07 ou Marlhac Ca 118) est bonne. La culture sur ce type de porte-greffe nécessite cependant des conditions de sol et de conduite culturales plus exigeantes : sols profonds, bien structurés et bien drainants, avec irrigation et fertilisation bien menées.

Son aire de prédilection se situe sur les plateaux ardéchois, mais aussi en Lozère et généralement entre 400 et 650m d'altitude. Elle n'est pas cultivée dans le Sud Ouest où les risques de septoriose sont plus importants. Cette maladie

Les conditions de culture



peut conduire à des chutes de feuilles prématurées et parfois importantes et susceptibles de perturber la mise en réserve de l'arbre. Sa vigueur est moyenne, et sa productivité forte à très forte. Durant la période de mise à fruit, on sélectionnera les

principales charpentières, on supprimera les rameaux mal placés. Par la suite, on veillera à supprimer régulièrement les branches inutiles et mal placées, de manière à maintenir un calibre satisfaisant et à aérer la végétation au maximum. Toutes les mesures prophylactiques visant à éliminer le potentiel infectieux (champignons, ravageurs) présent dans le verger (comme la récolte totale) devront être privilégiées avec cette variété. La lutte chimique contre le carpocapse est possible avec des applications

aériennes. La configuration du verger (zone de montagne) et son environnement (châtaigneraie naturelle environnante) rendent les applications difficiles et peuvent perturber leur efficacité.

Ctifi



RENSEIGNEMENTS
CTIFL, CENTRE DE LANXADE, BP 21,
24130 LA FORCE.
TÉL. : 05 53 58 00 05
FAX : 05 53 58 17 42

CES RÉSULTATS SONT ISSUS
DES TRAVAUX RÉALISÉS
DANS LE CADRE DE LA CHARTE
NATIONALE FNPF / CEP / INRA / CTIFL
ET STATIONS RÉGIONALES