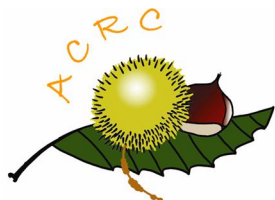


# Le Pelou Rouergat



AUTOMNE 2016  
N° 4

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
LA TRANSFORMATION	2
LA TRANSFORMATION (SUITE)	3
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	3
PLANNING DES ANIMATIONS	4

AVEYRON CONSERVATOIRE  
REGIONAL DU CHATAIGNIER

La Croix blanche, 12390 RIGNAC  
05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com  
www.chataignier-conservatoire.com

## Actualité du Conservatoire du châtaignier

Depuis que nous l'attendions, elle est enfin arrivée le 20 septembre ! Voici notre éplucheuse à châtaignes : il s'agit d'un ensemble compact composé d'une trémie, d'un four et d'un décortiqueur pour le pelage des marrons.

Cet ensemble, muni d'une trémie pouvant contenir jusqu'à 40 kg de marrons, permet de décortiquer la première peau, le péricarpe, et une partie de la deuxième peau, le tan, selon les variétés.



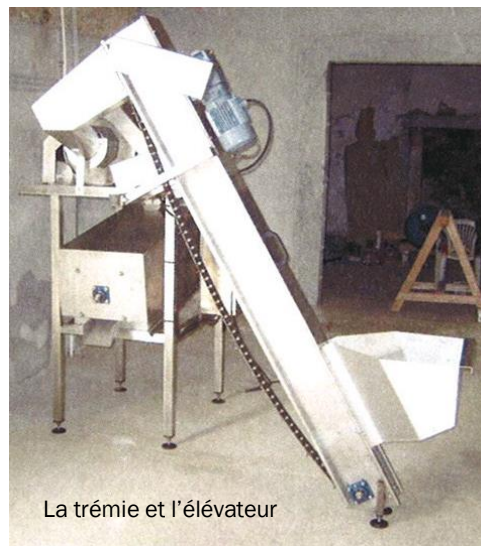
Le four

L'objectif de l'ACRC est donc de réaliser les premiers essais d'épluchage courant de l'hiver 2016 ou du printemps 2017, le temps que les travaux de réception soient réalisés : dalle béton, appentis, évacuations des eaux usées, mise en place du courant triphasé, etc.

Nous espérons ensuite pouvoir proposer aux adhérents de l'association, un épluchage à façon dès l'automne 2017.

Nous vous tiendrons au courant de l'avancée des travaux, de son fonctionnement effectif et des modalités d'utilisation dans les prochains numéros.

C'est le début d'un beau projet, car à terme, l'ACRC espère bien avoir un atelier de transformation complet.



La trémie et l'élévateur

Les marrons doivent être récupérés dans un petit bac et être échaudés avant de les passer dans la brosseuse.

Ce matériel de pelage est réalisé en acier inoxydable AISI 304. Il génère beaucoup de fumée et sera donc installé à l'extérieur, sous un appentis sécurisé accolé au bâtiment.



La brosseuse

Le conservatoire du châtaignier a une nouvelle adresse mail !

Veuillez désormais nous écrire à :

[acrc12@chataignier-conservatoire.com](mailto:acrc12@chataignier-conservatoire.com)

# La transformation: crèmes de marrons...

## 1. Le tri: première étape après l'épluchage

Plusieurs personnes sont postées autour du tapis (5m de long environ) afin d'écarter les fruits pourris et véreux, et de séparer les brisures des marrons. Les marrons entiers partent ensuite au poste de conditionnement tandis que les brisures partent à la cuisson.

A toutes les étapes, des pesées sont réalisées à double fin : technique et pour les facturations. Les châtaignes sont alors stockées dans des caissettes de 25 kg protégées par un film plastique.



Brisures et châtaignes mal épluchées

Marrons entiers

## 2. La cuisson :



Poste de cuisson

Dès que 80 kg (3 à 4 caissettes) de brisures de châtaignes sont triées, celles-ci sont transvasées dans de grosses marmites contenant de l'eau. La cuisson dure 1h30. La cuisson doit se faire au fur et à mesure du tri car c'est une phase longue.



Marmite de cuisson

Ce poste de cuisson est muni de trois marmites de capacité 80 kg posées sur des brûleurs à gaz. Après la cuisson, les châtaignes sont égouttées avec une écumoire.

## 3. Le raffinage :



Raffineuse

Les châtaignes précuites sont insérées dans la raffineuse qui élimine les particules de tan et modifie la structure du produit (pulpe). 80kg de châtaignes sont raffinées en 20min. La pulpe est ensuite pesée à la sortie de la raffineuse. Cette opération nécessite deux personnes : une qui remplit l'entonnoir de la raffineuse, et une qui facilite le raffinage avec un bâton.

## ... et marrons entiers à l'atelier Pendédis (30)

### 4. Le brassage :



La CUMA s'est équipée de deux cuves de cuisson pour un meilleur rendement et fournit le sucre et les pots.

Dans les cuves de cuisson, la pulpe, l'eau et le sirop de sucre biologique sont mélangés. Le taux de sucre d'une crème de marron doit être de 60%. Pour la confection de la purée, il ne faut pas mettre de sucre. Le brassage dure environ 30 minutes.



### 5. Le conditionnement :



Le conditionnement de la crème comprend la mise en pot par une doseuse et le capsulage. Au début le dosage et le capsulage étaient semi-automatiques. Le rendement n'étant pas suffisant, la CUMA a fait appel à l'entreprise CREMMI (Alès) pour automatiser le poste de conditionnement. Equipement d'un débit de 700 pots/heure. Cette phase se termine par le marquage des pots suivi d'un nettoyage minutieux. Le conditionnement des marrons entiers se fait manuellement à l'aide d'une balance. La CUMA propose deux tailles de pots : 240g et 430g

### 6. La stérilisation :

Les marrons entiers sont stérilisés dans un autoclave d'une capacité de 400 boîtes 4/4 soit 200kg de marrons entiers. Leur autoclave n'est pas équipé de l'armoire électronique de régulation qui permet d'automatiser les cycles de stérilisation en fonction de la nature du produit et des données enregistrées. Les crèmes de marrons sont auto-pasteurisées (retournement des pots encore chaud) grâce à la rapidité de leur empotage. La purée doit être stérilisée car elle ne contient pas de sucres.



## Calendrier du castanéiculteur

### Octobre

- Placer les filets de récolte
- Récolte (dès mi septembre pour les variétés précoces) mécanique ou manuelle
- Trempage des fruits pour éliminer les châtaignes véreuses et les déchets, calibrage, tri...

### Novembre

- Fin de la récolte, calibrage, séchage, tri, transformation des châtaignes
- Mise en stratification de châtaignes pour les semis en pots (production de porte-greffes)
- Pâturage du verger d'après-récolte, ou élimination des déchets (fruits véreux ou pourris, feuilles, bogues) par brûlage (loin des arbres) ou broyage pour détruire les parasites restant
- Sur terrains préparés, plantation de jeunes plants de châtaigniers

### Décembre

- Transformation si châtaignes bien conservées (chambre froide) ou séchées (farine)
- Début taille de formation, d'entretien ou de rénovation par temps sec

# Planning des animations de l'automne

---

## **Jardi'Folies avec des exposants sur le thème du jardin au Fraysse (81), à 3 km du village d'Alban**

Il s'agit d'une association de jardiniers amateurs, conservatoire départemental de variétés régionales de Puycelsi, apiculteur avec présentation de ruche vivante, atelier de vannerie, de greffage, démonstration d'élagage, marché de producteurs locaux (fruits, fromages, huile, confitures, etc....)

Un point fort de cette journée est le repas de midi, où 250 personnes environ se retrouvent autour d'une soupe paysanne de type "garbure" confectionnée sur place et cuite au feu de bois en plein air dans un chaudron de cuivre, avec grillades et gâteau à la broche également réalisé sur place, au cours de la matinée.

**DATE : Dimanche 25 septembre 2016**

## **Arbre Expo à Baraqueville (12)**

C'est la manifestation régionale des professionnels de l'arboriculture, du bois, de l'horticulture, du jardinage et des loisirs verts. De nombreuses animations sont mises en place : concours de miel, démonstrations de bûcherons, clown, tailles, greffes et traitements, ateliers maquillage pour les enfants

**DATE : Samedi 22 et Dimanche 23 octobre 2016**

## **Foire de la châtaigne à Mourjou (15)**

Outre un important programme d'animation, la Foire s'organise autour d'une expovente de produits à base de châtaigne et de bois de châtaignier présentés par des producteurs, artistes et artisans de plusieurs régions castanéïcoles et de la Châtaigneraie auvergnate.

**DATE : Samedi 22 (après-midi) et Dimanche 23 octobre 2016**

## **Pressage de pommes avec Terre Paysanne sur inscription, au Conservatoire du châtaignier**

Si vous êtes intéressés pour venir presser vos pommes pour en faire du jus ou du cidre, contactez Laetitia pour vous inscrire et connaître toutes les modalités.

**DATE : Mercredi 26 octobre 2016**

## **Foire à la châtaigne à Laguépie (82)**

Depuis plus de 15 ans déjà, ce charmant petit village se pare de ses plus beaux atouts pour cette programmation festive, gastronomique et pédagogique. Tout au long de la journée, venez randonner, découvrir, déguster, vous amuser, ou tout simplement vous balader à Laguépie.

**DATE : Dimanche 30 octobre 2016**

## **Fête de la châtaigne à Sauveterre de Rouergue (12)**

Depuis 1963, la fête de la châtaigne et du cidre doux est un rendez-vous incontournable de l'automne en Ségala. Entrée gratuite toute la journée : Châtaignes grillées sur place, cidre doux, marché d'automne, animations...

**DATE : Dimanche 30 octobre 2016**

## **Dégustation de châtaignes sur inscription (gratuit) au Conservatoire du Châtaignier**

Venez échanger sur le châtaignier mais surtout passer un moment convivial en dégustant des châtaignes grillées et cuites à l'eau, accompagnées de jus de pommes. Plusieurs variétés vous seront proposées, puis vous serez invités à les noter en fonction de leur aspect visuel, de leur capacité d'épluchage ou encore de leur goût.

**DATE : Samedi 5 novembre 2016 de 15 h à 17h**

## **Soirée castanéïcole sur inscription (gratuit) au Lycée Agricole de Rignac, route de Villefranche**

Projection d'un documentaire réalisé par G.Briane et J.Jimenez, suivi d'un débat et d'une grillée de châtaignes.

**DATE : Jeudi 24 novembre 2016 à partir de 19h**

## **Atelier culinaire « la châtaigne, un fruit oublié » (12p/pers) sur inscription, au lycée agricole de Rignac**

Il s'agit de rendre un hommage à la reine non couronnée de la cuisine. En effet, peu soupçonnent que la châtaigne puisse se prêter à tant de préparations : farces rustiques, confiture, soupe, pâte, gâteau, bière, vin...

**DATES : Lundi 21 novembre 2016 de 15h à 20h**

**Samedi 26 novembre 2016 de 9h à 14h**

**INSCRIPTIONS AU 05 65 64 47 29**