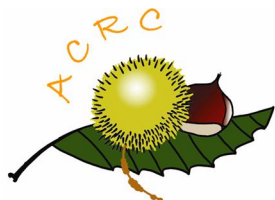


Le Pelou Rouergat



PRINTEMPS 2017
N° 2

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
ASSEMBLEE GENERALE	1
LA FARINE DE CHATAIGNES	2
LE SECADOU	3
RECETTE	3
PLANNING DES ANIMATIONS	4
CALENDRIER DU CASTANEICULTEUR	4

Actualité du Conservatoire du châtaignier

L'ACRC travaille à la mise en place de l'atelier de transformation. Le four de pelage et la brosseuse ont été réceptionnés en septembre 2016 et nous espérons pouvoir effectuer les premiers essais de pelage pour l'automne 2017.

Deux projets sont étudiés : soit la rénovation du bâtiment existant (étable + grange), soit la création d'une extension à ce bâtiment existant. Les études sont réalisées en partenariat avec le service ingénierie du Conseil Départemental sur plusieurs facettes : financement, environnement, hygiène, commodité, législation par rapport à la commercialisation des produits, etc.

Nous aurons besoin de savoir également quels sont les adhérents qui seraient intéressés par une prestation d'épluchage et pour quelle quantité ? Alors n'hésitez pas à prendre contact avec Loïc ou Laetitia pour leur faire part de vos besoins.

Nous sommes convaincus que l'avenir de l'ACRC réside aussi dans la mise en place de cet atelier qui va apporter une réelle dynamique dans le secteur castanéicole en valorisant la production locale.

Assemblée Générale de l'ACRC

L'Assemblée Générale se déroulera le **vendredi 7 avril à 14h** au **Lycée Agricole et Horticole de Rignac** (route de Villefranche).

L'ordre du jour sera le suivant :

- Rapport d'activité : le verger conservatoire, progression du cynips et lutte biologique, valorisation économique châtaignes transformées et projet régional châtaignier, communication et animation de l'Espace Naturel Sensible ;
- Projet atelier de transformation ;
- Approbation des comptes 2016 ;
- Vote du budget prévisionnel 2017 ;
- Questions diverses.

Nous comptons sur votre présence.

A défaut, merci de nous retourner votre bon pour pouvoir au plus tôt.

RAPPEL :

Pensez à régler
votre cotisation
2017 (10€ à
l'ordre de
l'ACRC)



Farine de châtaigne, LA farine sans gluten

EN BREF

La farine de châtaigne ne contient pas de gluten. Elle a une saveur très prononcée, très typée, on l'utilise généralement en association avec des farines plus neutres comme la farine de riz, la fécule de pomme de terre, de maïs. Elle possède une texture très dense et est riche en fibres, ce qui la rend très rassasiante.

On l'utilise beaucoup dans la cuisine sans gluten pour confectionner les pains et les pâtisseries afin d'apporter une saveur délicate et sucrée ainsi qu'une jolie couleur brune.

Elle est idéale pour confectionner toutes sortes de pâtisseries comme des muffins, des crèmes, des pâtes à crêpe, ou à gaufre, des sablés, des gâteaux mais aussi des pâtes brisées ou feuilletées ou encore du pain.

Elle se marie particulièrement bien avec le chocolat, le miel, les fruits secs (noix, noisettes, amandes), les épices (la cannelle) et les fruits (pomme, poire, orange).

On l'utilise également dans la cuisine pour épaissir les soupes et les sauces, notamment en accompagnement de volaille ou de gibier avec lesquels elle s'associe très bien.



La farine de châtaigne possède, en outre, de réels atouts nutritionnels. Contrairement à d'autres farines sans gluten, pauvres en éléments nutritifs indispensables, elle contient des protéines, des acides aminés essentiels, des fibres tout en ayant une faible quantité de matière grasse. En outre, elle contient aussi de la vitamine E, des vitamines du groupe B, du potassium, du phosphore, du magnésium (éléments manquant souvent dans les produits sans gluten).

NOUVEAU !

**Vente de farine
de châtaignes au
conservatoire :**

**5 € les 300g
10 € les 600g**

**COTE
CUISINE**

Comme la saveur de la farine de châtaigne est très prononcée et sa texture est dense, généralement on l'utilise dans une proportion allant de 30 à 50% en association avec des farines plus neutres.

Une association qui fonctionne très bien par exemple, c'est un mélange farine de châtaigne, farine de riz et fécule de maïs, la quantité de chaque farine pouvant être modulée selon les goûts. La farine de riz apporte sa douceur, la fécule de maïs sa légèreté et la farine de châtaigne sa saveur typée. Plus la proportion de farine de châtaigne est forte, et plus le rendu sera typé. De même, plus la quantité de fécule de maïs sera importante, et plus le rendu sera aéré.

Il est également possible d'utiliser la farine de châtaigne pure pour confectionner des gâteaux, des cakes, des biscuits, des crêpes... le résultat n'en sera que plus typé.

En revanche, La farine de châtaigne n'est pas panifiable, elle doit être associée à une ou plusieurs autres farines pour confectionner un pain, généralement on ne dépasse pas les 30%.

Pour finir il est conseillé de tamiser la farine de châtaigne avant de l'utiliser car elle est assez grumeleuse.

Le séchoir à châtaigne : le sécadou

C'est un petit édifice carré ou rectangulaire, souvent construit à l'écart des maisons pour éviter les incendies, ou parfois même dans la châtaigneraie. On utilisait pour sa construction des matériaux locaux : ici, le schiste pour construire les murs et la lauze pour recouvrir le toit.

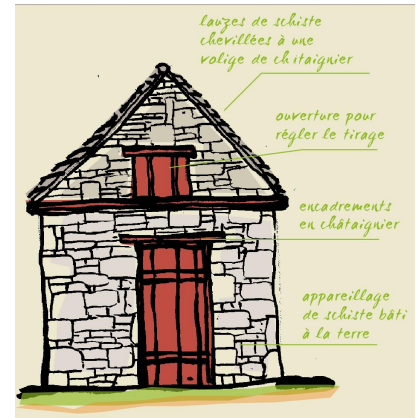


On entretenait au rez-de-chaussée un feu de souches sans flammes, produi-

-sant une fumée dense, afin de sécher lentement les châtaignes placées à l'étage sur un grillage ou une claie, et sur une épaisseur de 20 à 50 cm. Durant 15 à 20 jours, on maintenait le foyer actif et la fumée s'échappait par tous les interstices du toit et du bâti.



C'était la technique de déshydratation de l'époque qui permettait de conserver le fruit appelé « châtaignon » ou « auriol ». En Aveyron, ce fruit sec était le plus souvent trempé avant utilisation. Peu pratiqué dans notre département, il pouvait



Sécadou (dessin de G.MARTY)

aussi être transformé en farine dans les moulins spécialisés, farine qui sera ensuite utilisée pour l'alimentation régulière des hommes. Les animaux, eux, consommaient le châtaignon tel quel.

Gâteau moelleux à base de farine de châtaignes :

Ingrédients (pour 7 personnes) :

- 160 g de farine de châtaigne
- 180 g de sucre blanc ou sucre de canne
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile

- 4 œufs
- 1 sachet + 1/2 de levure chimique
- 5 cl d'eau de vie ou de rhum
- 1 bonne cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1 pincée de sel

Tamiser la farine de châtaigne et la verser dans un saladier.

Ajouter le sucre et la levure, mélanger au fouet, puis former un puits.

Y verser le lait et l'huile.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs (réserver les blancs dans un autre saladier).

Ajouter les jaunes dans le puits, et bien mélanger. Ajouter l'eau de vie ou le rhum, et la vanille liquide, et bien mélanger de nouveau.

Préchauffer le four thermostat 4 ou environ 140°C.

Monter les blancs d'œufs en neige, puis les ajouter délicatement à la préparation à la châtaigne.

Beurrer et fariner un moule à manqué, ou le recouvrir de papier cuisson ou d'aluminium (sauf si c'est un moule silicone).

Attention, normalement le gâteau gonfle bien (environ le double de son volume), alors, pour éviter un débordement, il vaut mieux remplir un deuxième moule (moule à cake par exemple) en cas de doute.

Enfourner et laisser cuire 50 min.

Piquer le gâteau au centre, la lame doit ressortir propre. Laisser refroidir avant de déguster.



Planning des animations

- **Visite du sentier ethnobotanique en Ségala (gratuit)**
DATES : les vendredis 28 avril, 12 et 24 mai, 2, 16 et 30 juin, 13 et 28 juillet, 11 et 25 août, 8 septembre
Départ à 10h et retour vers 15h
Pique-nique tiré du sac à Mirabel
- **Visite du Conservatoire du Châtaignier (gratuit)**
DATES : tous les mardis après-midi à partir du 18 avril jusqu'au 12 septembre inclus (sauf le 4 juillet et le 8 août >> reporté au 6 juillet et au 9 août)
De 14h à 16h30 au Conservatoire du Châtaignier
- **Démonstration de greffage du châtaignier (gratuit)**
DATES : le 22 avril à 14H à Pruines et le 28 avril à 14H à Rignac
- **Ateliers culinaires (payant)**
DATES : il y en aura 2 à l'automne (dates non fixées)
- **Grillée et dégustation de châtaignes (gratuit)**
DATE : début novembre (date non fixée)

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AU 05 65 64 47 29

Calendrier du castanéiculteur

- Avril**
- Période de greffage en fonction de la montée de sève : greffes en fente, à l'anglaise, en cadillac, voire en couronne si l'écorce se décolle bien.
 - Début du traitement des chancres avec une souche hypovirulente (lutte biologique).
 - Début de la tonte dans les vergers enherbés non pâturés.
- Mai**
- Greffes en flûte (ou en sifflet), greffes en couronne.
 - Entretien des greffes : ébourgeonnage et épamprage des porte-greffes pour éviter la concurrence avec le greffon, contrôle des risques d'étranglement par les ligatures, protection anti-gibier...
 - Désherbage manuel au pied des arbres et arrosage des jeunes plants si nécessaire (printemps sec).
 - Traitement des chancres.
- Juin**
- Poursuite de l'entretien des greffes (pour les greffe en couronne, éventuel rabattage de la pousse des greffons pour éviter la casse par le vent).
 - Pose de ruches à la mi-juin : la présence des abeilles est conseillée pour la pollinisation
 - Taille de formation des jeunes plants taille en vert (pincements)
 - Fauchage de l'herbe
 - Paillage et arrosage si nécessaire

**AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHATAIGNIER**

La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29

acrc12@chataignier-conservatoire.com

www.chataignier-conservatoire.com