Transformer la chataigne : approche globale

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs/trices ou porteurs/ses de projets des Côtes d'Armor et des départements limitrophes

OBJECTIFS

Appréhender l'ensemble du cycle de transformation de la châtaigne pour adapter ses choix techniques et
organisationnel à son projet.
- Identifier les différentes étapes de la récolte à la transformation : récolte ; conservation ; ressuyage ; épluchage ;
différentes techniques de transformation
- Comprendre l'enjeu de la planification
- Identifier le matériel nécessaire et les solutions qui existent pour l'ensemble des étapes de récolte et de
transformation
- Anticiper l'étape de la commercialisation

ENJEUX

Le territoire de la Bretagne se prête bien au niveau pédo-climatique à la culture de châtaigne et les sollicitations pour des projets d'installations ou de diversification se multiplient. La castanéiculture, par ses délais de mise en
production serait pour l'instant plus facilement une activité de diversification qui viendrait consolider des exploitations dont les productions dominantes sont l'arboriculture et les petits fruits avec une démarche de valorisation de leurs produits par la transformation.
Agriculture Paysanne 22 propose donc cette formation pour apporter des connaissances sur la filière et des enseignements techniques afin de mieux appréhender la production de châtaigne dans une vue d'ensemble du cycle de transformation pour adapter ses choix techniques et organisationnel à son projet.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- ACCUEIL - RENCONTRE & INTERCONNAISSANCE
- POSER DES ACCORDS DE GROUPE pour les deux jours : organisation, outils…
- VUE D'ENSEMBLE SUR LE CYCLE DE TRANSFORMATION
- POMMOLOGIE de la châtaigne & DEGUSTATION : quelles caractéristiques botaniques influent sur la transformation ?
- LA RECOLTE DE LA CHATAIGNE :
Techniques de récolte & matériels nécessaires
S'adapter à son lieu de récolte
Adapter la récolte aux objectifs de transformation
Identifier l'état sanitaire des châtaignes à la récolte
- LES DIFFERENTES ETAPES AVANT TRANSFORMATION :
Améliorer l'état sanitaire des châtaignes à transformer
Conserver les châtaignes à transformer
- DIFFERENTES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION POUR UNE DIVERSITE DE PRODUITS FINAUX
Introduction ou rappel sur les règles en matière de sécurité sanitaire des aliments : HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire…
Cas pratique : confection d'une « crème de châtaigne » : mesure du PH, taux de sucre…
Quelles autres techniques de transformation pour la châtaigne, pour quels produits finis ? Avantages et inconvénients
Présentation de différents outils de transformation (dépiquetteuse, séchoir, éplucheuse/calibreuse/brosseuse,
raffineuse, empoteuse, autoclave) : intérêts et coûts

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADEAR Côtes d'Armor

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 29/08/2025

MODALITÉS D'ACCÈS
Pour réussir
votre formation, notre organisme est en
capacité d'adapter ses prestations aux
éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de
nous contacter afin d'étudier ensemble
les possibilités d'adaptation.

TARIFS

Adhérent	**56 €**

Financement pouvant être mobilisés selon les cas : Vivéa (SIRET et cotisation à jour ou statut de conjoint collaborateur ou inscription CEPPP) ; AIF (Demandeur d'emploi) ; Financement OPCO (employeur) ou personnel

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Aurélie Brimbeuf
a.brimbeuf@agriculturepaysanne22.fr
Agriculture Paysanne 22

SATISFACTION : Nouvelle formation
NOTE : Repas tirés du sac.

- COMMERCIALISER LES PRODUITS DE LA CHÂTAIGNE :
Rappel des obligations en matière d'étiquetage
Quels circuits de distribution et à quels prix ?
- PROCHAINS PAS & BILAN DE LA FORMATION

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques oraux, travaux de groupe et personnels, étude de cas et temps de synthèse. Analyse de cas et
mise en situation. L'animateur amènera les participants à s'interroger, à s'exprimer, avant d'amener les informations
théorique et conceptuelle - Le bénéficiaire est au centre de l'apprentissage : les mises en situations sont basées sur
des situations concrètes.
Un livret pédagogique synthétique sera fourni à chaque personne.
A l'issu de la formation, un compte-rendu imagé rendra compte des créations et des échanges et sera complété par
des ressources numériques (guides, textes règlementaires…).
Salle, paper-bord, vidéo projecteur, supports pédagogiques et autre matériel (Bande PH, Lessiveuse,Thermomètre,
Etiqueteuse, Verrerie et capsules) fournis.

MOYENS MATÉRIELS

Salle, paper-bord, vidéo projecteur, supports pédagogiques et autre matériel (Bande PH, Lessiveuse,Thermomètre,
Etiqueteuse, Verrerie et capsules) fournis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaire d'auto-évaluation des compétences acquises en début et fin de formation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

Agriculture Paysanne 22
N° organisme de formation : 53220533422
N° SIRET : 40 98 56 879 00039

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
11/09/2025	22160 Côtes-d'Armor	Ella Townsend : animatrice de l'association "Chemins Communs", transformatrice de pommes et de châtaignes aux Ateliers Renova (outils mutualisés) et productrice et transformatrice de fruits et légumes à la ferme « La Fruiterie de Peyort »
12/09/2025	22160 Côtes-d'Armor	Ella Townsend : animatrice de l'association "Chemins Communs", transformatrice de pommes et de châtaignes aux Ateliers Renova (outils mutualisés) et productrice et transformatrice de fruits et légumes à la ferme « La Fruiterie de Peyort »

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques | Autres

FINANCEURS

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)