

MAITRISE D'OUVRAGE ET FINANCEMENT

La décortiqueuse et la laveuse-brosseuse de marque La Parmentière ont été acquises par le SYCOPARC (Syndicat de Coopération pour le Parc naturel régional des Vosges du Nord), dans le cadre du projet transfrontalier « la Châtaigne dans le Rhin Supérieur – une essence rassemblant hommes, culture et paysages », avec des crédits européens du programme INTERREG IV, de l'Etat et de 4 Communautés de communes, (Pays de Wissembourg, Sauer-Pechelbronn, Pays de Hanau et Pays de Niederbronn-les-Bains).

L'aménagement de l'atelier et de la ligne complète des autres machines et équipements nécessaires au process a été réalisé et financé par la Communauté de communes du pays de Niederbronn-les-Bains, avec le soutien du Commissariat à l'Aménagement du Massif des Vosges, de la Région Alsace et du Conseil départemental du Bas-Rhin.

« Ce projet est cofinancé par l'Union européenne – Fonds européen de développement régional (FEDER) – dans le cadre du programme INTERREG IV Rhin Supérieur »

« Dépasser les frontières, projet après projet »



INFOS PRATIQUES

L'Atelier d'épluchage est aménagé au sous-sol de l'Epicerie Sociale avec accès direct en voiture, sur le site de l'hôtel d'entreprises,

13 rue d'Uttenhoffen
67110 GUNDERSHOFFEN.

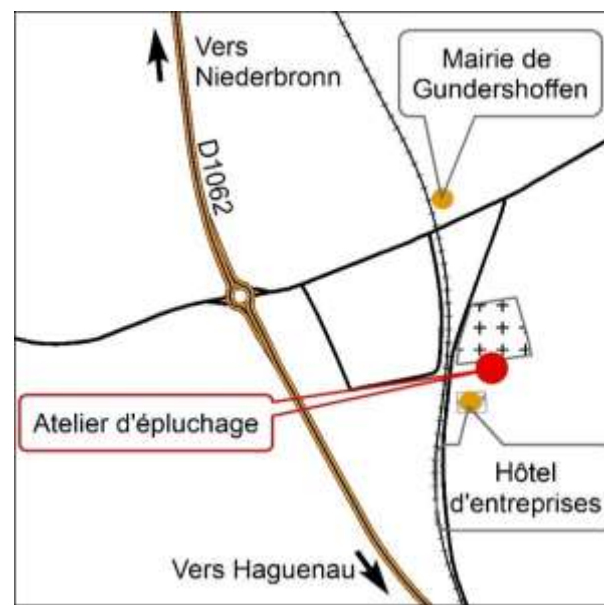
L'activité est assurée par les salariés de l'association APOIN de Schweighouse sur Moder.

Sur rendez-vous uniquement, auprès de la **Communauté de Communes du Pays de Niederbronn-les-Bains** au :

03 88 05 86 86

Prestation payante : 3,50 € par kilo de châtaignes épluchées et 4 € si vous n'assurez pas l'étape (6) du tri manuel de vos châtaignes.

Plan de situation et d'accès



Version : septembre 2016

UN ATELIER D'EPLUCHAGE DE CHATAIGNES



TOUT PRES DE CHEZ VOUS

Apportez vos châtaignes, elles seront lavées, blanchies et mises sous vide.

13 rue d'Uttenhoffen
67110 GUNDERSHOFFEN



ORIGINES DU PROJET

Le châtaignier est présent dans la région du Rhin Supérieur depuis l'époque romaine et ses peuplements caractérisent le paysage des collines du piémont des Vosges du Nord, du Palatinat et de la Forêt Noire.

De par ses diverses fonctions et différents usages, cette essence a rassemblé hommes, culture et paysage.

Suite à l'apparition du chancre qui menace ces peuplements, 17 institutions et collectivités allemandes et françaises ont conjugué leurs efforts dans un projet transfrontalier à vocation économique, environnementale et culturelle, dans le cadre du programme INTERREG IV.

Ce programme a permis de réaliser :

- divers travaux de recherche sur l'écologie du châtaignier et les choix en matière de traitement sylvicole ainsi que sur les potentiels d'utilisation,
- un concours de design visant à promouvoir le bois de châtaignier pour 3 types d'usages (délimitation d'espaces extérieurs, mobilier extérieur, petit mobilier d'intérieur),
- une exposition pédagogique sur le châtaignier, disponible au SYCOPARC,
- l'acquisition de 2 machines pour l'épluchage des châtaignes.

Compte tenu de la longue tradition de valorisation de la châtaigne à Oberbronn, la Communauté de communes du Pays de Niederbronn-les-Bains a décidé d'aménager un tel atelier d'épluchage sur son territoire, afin de faciliter l'utilisation de ce fruit emblématique des Vosges du Nord.

LA CHATAIGNE, UN FRUIT PLEIN D'ÉNERGIE !

En plus d'être délicieuse, la châtaigne est à la fois idéale pour les sportifs, préconisée dans le cadre d'une alimentation de prévention contre les maladies cardio-vasculaires et prépondérante pour les personnes intolérantes au gluten.

La châtaigne est une véritable aubaine pour les personnes n'arrivant pas à digérer le gluten, notamment sous forme de farine qui permet une grande diversité d'utilisation.

Les lipides de la châtaigne sont constitués pour les 2/3 d'acides gras insaturés qui sont les plus satisfaisants pour la prévention des maladies cardio-vasculaires, d'autant plus que ses modes habituels de préparation ne nécessitent pas d'adjonction de matières grasses.

Pauvre en graisses, elle est très riche en glucides complexes, qui libèrent progressivement leur énergie. Sa consommation permet de retrouver du tonus et d'améliorer la résistance à l'effort.

Grâce à sa richesse minérale (potassium, magnésium, calcium, fer, et nombreux oligo-éléments) et son apport en vitamines E, B et C, la châtaigne est un bon allié dans les périodes de stress et de grande fatigue.

EPLUCHAGE ET CONDITIONNEMENT :

Comment ça se passe ?

- 1. Réception**
Pesage, inscription des coordonnées des propriétaires et de l'origine des châtaignes
- 2. Trempage**
Trempage dans les bacs de l'évier quelques instants pour récupérer celles qui flottent et sont impropres à la consommation
- 3. Décorticage** de la première peau dans une décortiqueuse
- 4. Blanchiment**
Après le décorticage, les paniers de châtaignes sont plongés dans une marmite d'eau bouillante jusqu'à la reprise de l'ébullition
- 5. Lavage-brossage** dans une laveuse-brosseuse pour éliminer la seconde peau
- 6. Tri par le client et refroidissement**
- 7. Mise sous vide**
- 8. Restitution au propriétaire ou stockage** en chambre froide.