



## Fiche produit

### La Châtaigne

#### **Production :**

Les variétés du Sud-Ouest originaires du Tarn et Garonne, des Pyrénées et de l'Aveyron ont un rôle capital dans le système alimentaire local. On distingue les fruits selon leur cloisonnement interne qui correspond au nombre de graines contenues. Le pourcentage de fruits cloisonnés donne lieu à une classification de type marron et en type châtaigne pour les autres. Dans la Haute-Garonne et l'Ariège seuls des arbres isolés produisent.

#### **Usages :**

La Châtaigne était consommée à chaque repas pendant 6 à 8 mois de l'année. Aussi, les usages étaient ils nombreux et variés. Le boudin à la purée de châtaignes, gâteaux aux châtaignes....

#### **Savoir-faire :**

Le châtaignier exige des terrains filtrants, riches en matières organiques, sans calcaire actif. Le problème du châtaignier est la sensibilité de son fruit aux insectes. La technique du trempage conserve son efficacité pour trier les fruits véreux. Elle consiste à verser les fruits dans l'eau et à enlever ceux qui flottent. Le trempage doit durer 9 jours, en changeant l'eau chaque jour.

Autrefois sur la table pendant 6 à 8 mois de l'année, la châtaigne a ensuite perdu sa place car sa présence dans les maisons désignait les plus pauvres. Et comme tous les symboles de pauvreté, il faut une génération pour oublier et une autre pour redécouvrir.

Pour la fête de la châtaigne, Christian GUERIN de la Boulangerie Pâtisserie Au Bon Goût propose son pain à la châtaigne.

**Christian GUERIN, Au Bon Goût**  
1, rue centrale-09200 EYCHEIL  
Tel/Fax : 05 61 66 06 20