

FARIBORNE



A quelques kilomètres de Villefort, à l'intersection de 3 rivières : le Chassezac, l'Altier, la Borne et en limite des 3 départements la Lozère, le Gard, l'Ardèche, Pied de Borne offre un paysage magnifique que les habitants de ce relief difficile ont su façonner.



Dans le parc national des Cévennes, parc habité de moyenne montagne, cet atelier a été créé en 1999 par 10 agriculteurs - éleveurs (brebis) et castanéiculteurs du Canton de Villefort et de la vallée de la Borne pour valoriser les variétés de châtaignes traditionnelles collectées sur une zone de 270 ha.

Monsieur Masméjean (éleveur de brebis) & Maire de Pied de Borne, est à l'origine de cette activité dont le but était de valoriser leur terroir pour maintenir la population au Pays.

LEUR TRAVAIL

Au fil de l'année ...

L'atelier de production : Un fonctionnement à taille humaine.

Certaines tâches ont été mécanisées mais le travail à la main est maintenu, notamment au niveau des étapes du tri.

Stades de fabrication des produits de base :

- préparation du fruit (décorticage de la bogue), calibrage, tri par variété,
- séchage (châtaignons et brise)
- broyage (farine)
- stockage et conservation en chambre froide.

Tout au long de l'année, en plus des travaux de l'atelier de production, les associés s'activent dans la châtaigneraie pour :

- Eclaircir les arbres (taille pour donner de la lumière aux bourgeons),
 - Entretenir le sous-bois,
 - Greffer pour assurer le remplacement de vieux arbres par de plus jeunes,
 - Surveiller les arbres par rapport aux maladies,
 - Assurer une irrigation bien adaptée.
 - Entretien des canaux d'eau de sources datant du 17ème siècle.
-
- Récupération (pour la chaudière) des déchets (bogues, pelures de châtaignes) - bois mort et d'élagage dans un rayon de 5 km de l'atelier

LEURS PRODUITS

Les châtaignes traditionnelles anciennes :

Sardonne, Précoce des Vans, Aguyane, Platette, Embournière.

✓ la farine ----> le pain, les pâtes à tarte, les crêpes, crumble

(en mélange à 30%) : (pour faire le sablé beurre/farine)

ne contient pas de gluten

----> pour rehausser sauces et potages,

✓ Les châtaignes ----> entières appelées «**châtaignons**» ou en **brisures**

(déshydratées)

La « brise » est très facile à utiliser car rapide à réhydrater et à cuire (voir fiche Recettes et Conseils)

Le « châtaignon » nécessite un trempage la veille.

----> salades mixtes : vertes, de pommes-de-terre, endives, choux, pois chiches, lentilles, agrémentées de lardons, bâtonnets de fromage, poissons fumés ...

----> farce pour volailles ou rôtis, terrines, accompagnement de viande,

----> en purée ou mixte de purées, en gratin avec du chou, du potiron, des pommes-de-terre (tartiflette), soupes,

----> desserts : crème vanille ou chocolat et brisures caramélisées, cakes brisures chocolat/châtaignes, ...

✓ Les marrons

au naturel ----> en bocaux sous vide - Prêts à l'emploi -

✓ La crème ----> desserts : nature sur tartines grillées, crêpes, avec du fromage de brebis battu, mousse glacée, biscuit roulé.

