

U mio Monda

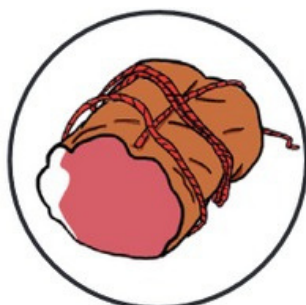
11 fiches pédagogiques bilingues
à la découverte de notre territoire
et de ses produits fermiers



LES SAVOIR-FAIRE INSULAIRES

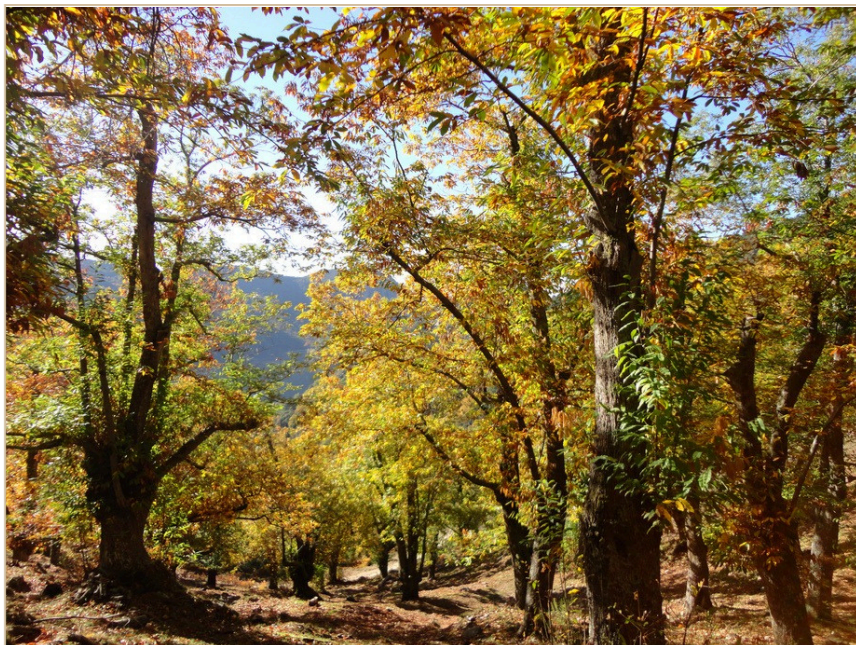


- **Présentation**
- **Proposition d'activités**
- **Pour aller + loin**



LES SAVOIR-FAIRE INSULAIRES

Le territoire, des animaux de races corses ou des variétés endémiques ne suffisent pas à faire un produit typique. La main de l'Homme et surtout ses savoir-faire, hérités d'une longue tradition, lui ont appris à élever et à cultiver les espèces locales pour en tirer les meilleurs produits.



À l'automne, le castanéiculteur récolte le fruit de son travail.

Objectifs pédagogiques

- Se repérer dans le temps

Compétences

- Situer les événements les uns par rapport aux autres

Le *castanea sativa*, est l'espèce de châtaignier présente dans l'île. Des pollens fossiles ont été retrouvés en Corse, attestant d'une présence après les dernières glaciations, soit il y a environ 7000 ans. De la simple cueillette pour se nourrir à la **castanéiculture**, en passant par l'obligation de planter des châtaigniers imposée par les Génois, la réputation de l'arbre à pain n'est plus à faire.

Si sa consommation n'est plus vitale comme autrefois, des initiatives ont été mises en place depuis les années 1980 pour lui redonner ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, la culture du châtaignier, la récolte de ses fruits et leur transformation en farine de châtaigne sont reconnues par une AOP, garante de l'origine et d'un **savoir-faire** unique. Des plants de châtaigniers sont produits et vendus principalement à l'occasion de la Fiera di a castagna, qui récompense également chaque année les meilleures farines de châtaigne.

La culture du châtaignier

Le châtaignier commence à **débourrer** au printemps. Mi-juin, les chatons sont en fleur et nourrissent les abeilles. La fructification donnera naissance à deux ou trois châtaignes par bogue.

Tout au long de l'année, la châtaigneraie est entretenue. Avant la récolte, un nettoyage plus précis (coupe rase) sera réalisé pour éviter que les châtaignes prennent l'humidité une fois au sol.

À l'automne, l'arbre perdra ses châtaignes, ses bogues et ses feuilles.

Ce n'est qu'après cela qu'il pourra être taillé si nécessaire. L'objectif étant de produire plus de fruits, de meilleure qualité, et d'avoir des arbres plus résistants aux maladies.

Présent entre 400 et 1200 m d'altitude sur des terrains plats ou pentus, le châtaignier a besoin d'eau pour se développer.

La récolte

La récolte débute généralement au mois d'octobre, lorsque les fruits mûrs tombent. Elle peut se poursuivre jusqu'à fin décembre.

Traditionnellement manuelle, la cueillette se fait également aujourd'hui sur filets et mécaniquement avec tracteur et récolteuse. Une fois que tous les fruits sont au sol, il faut faire descendre le contenu du filet jusqu'à l'arrêtoir. Là, il sera aspiré dans un tuyau et trié : les feuilles d'un côté, les châtaignes de l'autre.

Le transport des châtaignes se faisait à dos d'âne jusqu'au séchoir où elles étaient pesées.

De nos jours, la majorité des châtaigneraies a des pistes d'accès.



Après la récolte, les porcs seront lâchés dans les châtaigneraies. Cette finition est inscrite au cahier des charges des AOP Prisuttu, Lonzu et Coppa. Pendant la cueillette, leur accès est interdit, souvent par arrêté municipal.

Le séchage

Le séchage s'effectue dans le *grataghju*, un plancher à claire-voie. Les châtaignes sont étalées sur le séchoir à l'étage. Selon les régions, elles seront tournées chaque semaine pour éviter les moisissures. Dans d'autres, il est admis que lorsque les châtaignes du haut sont sèches, elles le sont toutes.

En-dessous, un feu est allumé. Lorsque le séchoir sera plein, un second feu sera allumé. Il assurera un séchage complet, jusque dans les angles.

Les feux seront entretenus et surveillés quotidiennement, nuit et jour, durant 18 jours minimum. Le castanéculteur utilise les peaux des châtaignes décortiquées et séchées l'année précédente. Celles-ci seront déposées autour du feu afin de maintenir la chaleur et de lui éviter des allers-retours trop fréquents.

Alimentés avec du bois de châtaignier, ils seront recouverts de tôle pour éviter que les flammes n'atteignent l'étage. La tôle va aussi garder un peu plus la chaleur.

Au départ, les châtaignes transpirent et crachent de l'eau durant une dizaine de jours. Ensuite, elles commencent à sécher. La fumée dégagée par les feux fait tomber les vers qui peuvent être présents dans les fruits.



La construction du séchoir permet d'optimiser le séchage : même si elles ne sont pas au même étage, les deux entrées ne se font pas face. Deux fenestrons ont vocation à faire des appels d'air pour entretenir le feu. Le toit est en tuile afin qu'une partie de la fumée puisse s'échapper.

Des séchoirs à air pulsé chaud sont également utilisés aujourd'hui.

Le décortilage

Le décortilage consiste à ôter les deux peaux, encore chaudes, des châtaignes : le péricarpe et la tan.

Autrefois réalisé par battage des sacs, la décortiqueuse facilite à présent cette étape.

Le tri

Le tri s'effectue à la main. Les châtaignes iront soit au moulin, soit aux cochons pour les plus abîmées.

Certains castanéculteurs fournissent aussi des artisans (brasseries, ...).




Le moulin

Actionnées par l'eau d'une rivière située à proximité, les meules de granit transforment les châtaignes sèches en farine. L'art du meunier consiste à régler correctement la chute des châtaignes et le débit de l'eau pour obtenir la texture de farine souhaitée. L'avantage de la meule de granit est qu'elle n'échauffe pas la farine.

Désormais, le moteur électrique, plus régulier, peut remplacer la force hydraulique.

La mise en sachet

La farine est conditionnée sous vide pour une meilleure conservation. On peut la retrouver en sachet uniquement en vente directe.



Les abeilles se régolent des fleurs du châtaignier pour offrir un miel de châtaigneraie légèrement amer, délicieux en cuisine.

Vocabulaire

Savoir-faire : maîtrise des connaissances et techniques dans un domaine d'activité

Castanéculture : culture du châtaignier

Débourrer : éclore

PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Guide du maître

1/ Légende les illustrations

Classe entière au TBI avec adulte OU en autonomie sur fiche, par groupe

Matériel : crayon papier, fiches

Guidés au besoin par l'adulte, les élèves devront nommer les différentes étapes de fabrication de la farine de châtaigne. Attention, les illustrations ne sont pas dans l'ordre. Elles serviront pour l'exercice suivant.



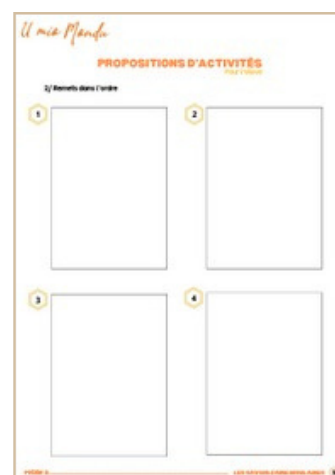
2/ Remets les étapes de la fabrication de farine de châtaigne dans l'ordre

Classe entière avec adulte OU en autonomie sur fiche, par groupe

Matériel : crayon, fiches, ciseaux, colle

Il s'agit de remettre dans l'ordre les étapes de la fabrication de farine de châtaigne dans l'ordre :

1. châtaignier en fleurs (été)
2. récolte dans la châtaigneraie (octobre à décembre)
3. transport, généralement dans des sacs en toile de jute à dos d'âne
4. séchage durant une vingtaine de jours
5. décorticage
6. tri manuel
7. passage au moulin
8. mise en sachet, généralement sous vide, pour la Fiera di a Castagna



PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Guide du maître

3/ Complète le texte

Classe entière OU groupe, en autonomie OU avec adulte
À l'oral avec l'adulte pour les non lecteurs Matériel :
crayon, fiche,

Les élèves devront compléter la trace écrite
avec ou sans l'aide des mots manquants.
Ils pourront être notés au tableau si besoin :

- savoir-faire
- arbre à pain
- mécanisation
- farine
- châtaignier



La castanéculture est la culture du **châtaignier**. Appelé aussi **l'arbre à pain**, il a nourri de nombreux corses jusqu'au milieu du XXème siècle. La plus grande partie des châtaignes était transformée en **farine** selon un **savoir-faire** qui s'est transmis de génération en génération. La **mécanisation** facilite désormais les différentes étapes de sa production.

PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Pour l'élève

1-A/ Légende les illustrations

A



B



C



D



PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Pour l'élève

1-B/

E



F



G



D

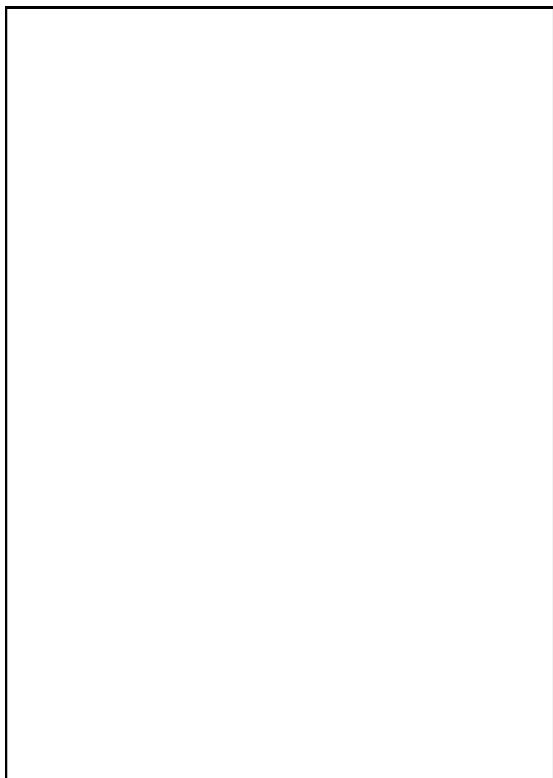


PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

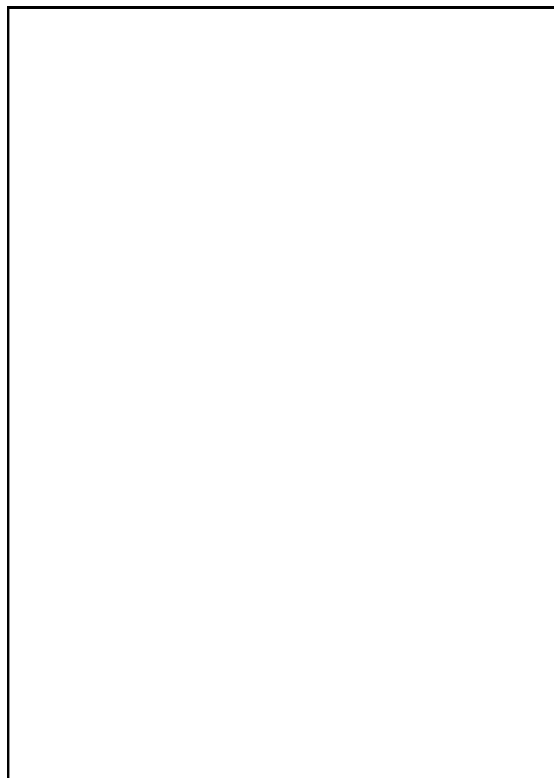
Pour l'élève

2-a/ Remets dans l'ordre les étapes de la fabrication de farine de châtaigne

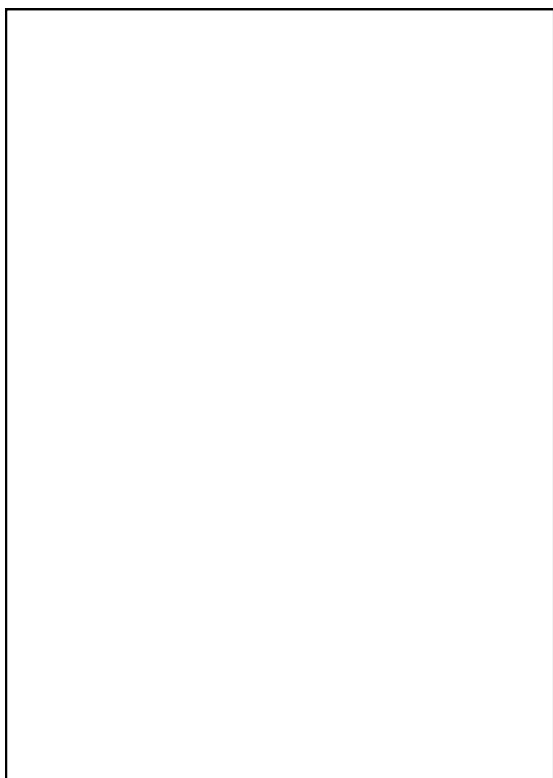
1



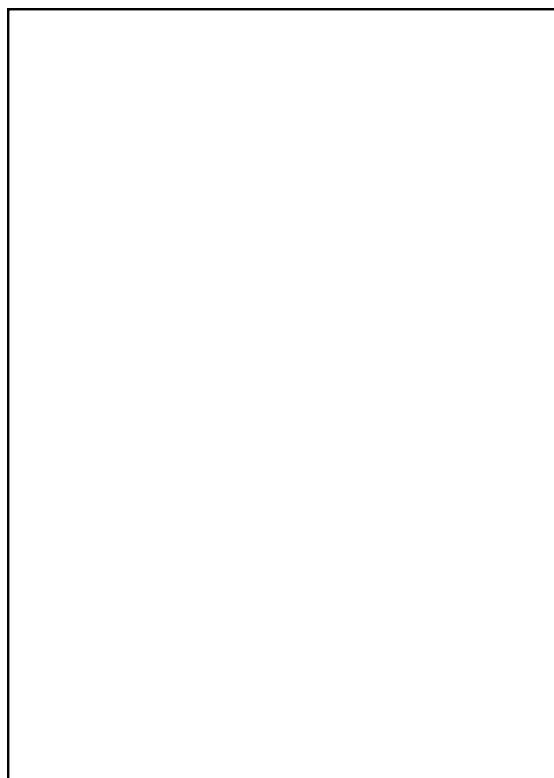
2



3



4

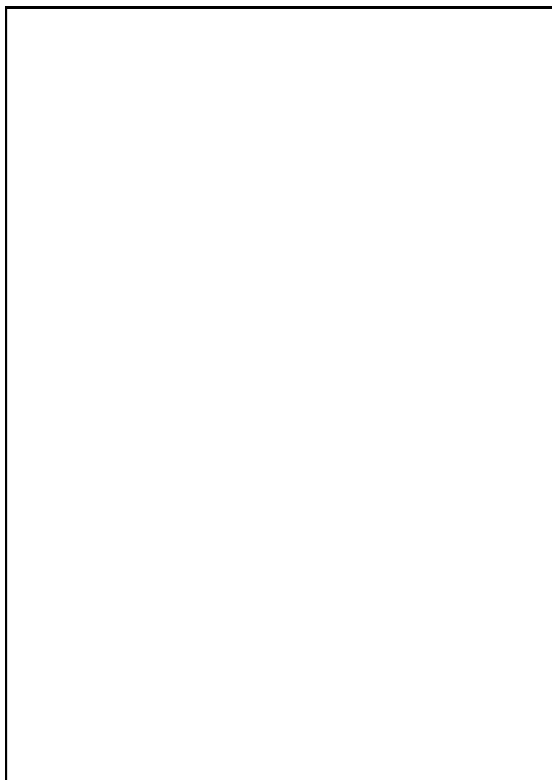


PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

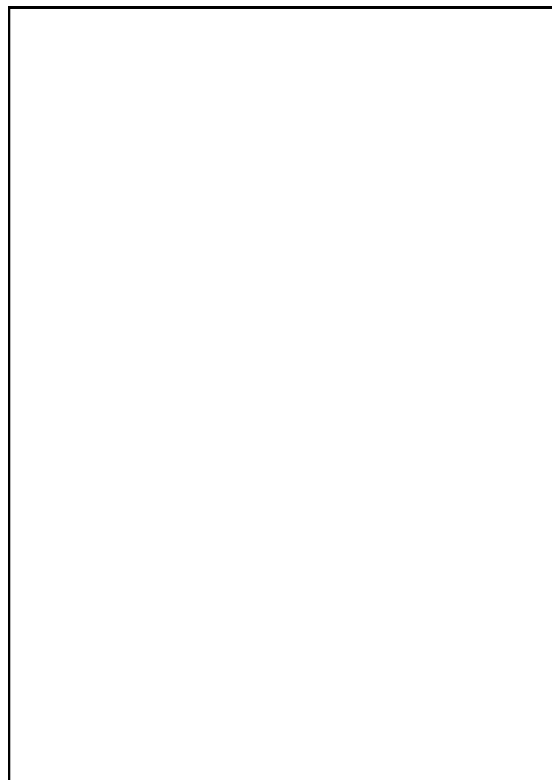
Pour l'élève

2/ Remets dans l'ordre les étapes de la fabrication de farine de châtaigne

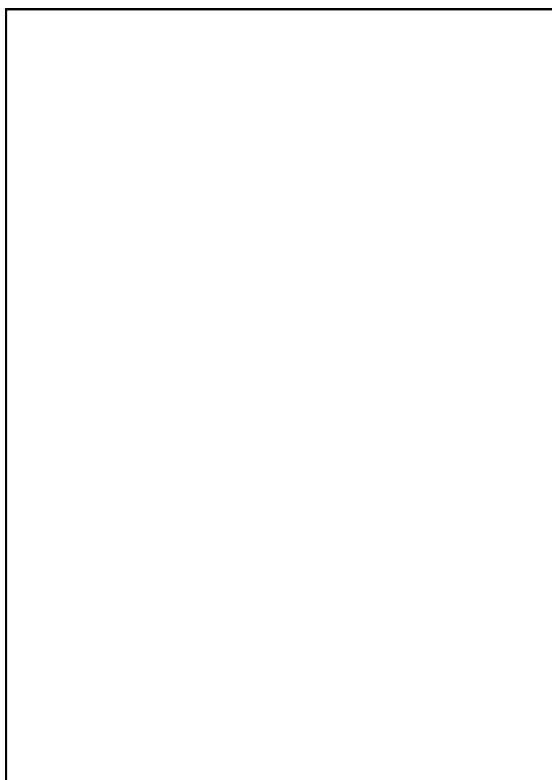
5



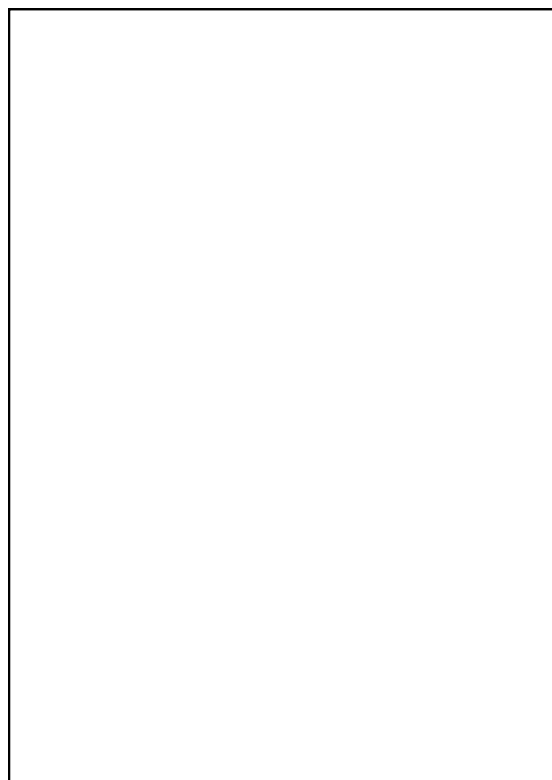
6



7



8



PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Pour l'élève

3/ Complète le texte :

La castanéculture est la culture du

Appelé aussi.à....., il a nourri de nombreux Corses jusqu'au milieu du XXème siècle.

La plus grande partie des châtaignes était transformée en

selon un qui s'est transmis de génération en génération.

La facilite désormais les différentes étapes de sa production.

PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Pour l'élève

3/ Complète le texte avec les mots suivants :

savoir-faire
arbre à pain
mécanisation
farine
châtaignier

La castanéiculture est la culture du

Appelé aussi.à....., il a nourri de nombreux Corses jusqu'au milieu du XXème siècle.

La plus grande partie des châtaignes était transformée en

selon un qui s'est transmis de génération en génération.

La facilite désormais les différentes étapes de sa production.

POUR EN SAVOIR +

AOP Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa

<https://www.aocfarinedechataignecorse.org/>

<https://aocfarinedechataignecorse.org/calendrier.html>

Cahier des charges

<https://aocfarinedechataignecorse.org/cahierdescharges.html>

Pépinière Forestière Régionale de Castellucciu

A voir sur Facebook et sur Instagram

Fiera di a castagna <https://www.fieradiacastagna.com/>

Crédits photos :

Photos : Stella EMMANUELLI

Pictogrammes et panneaux

paysage agricole : PNRC

Correction des activités :

1/Légende

A : récolte/cueillette

B : passage des châtaignes au moulin

C : tri des châtaignes

D : séchage

E : mise en sachet pour la commercialisation

F : croissance des châtaignes sur l'arbre

G : décorticage

H : transport des châtaignes après récolte

2/Les différentes étapes : 1/F, 2/A, 3/H, 4/D, 5/G, 6/C, 7/B, 8/E

3/ châtaignier, arbre à pain, farine, savoir-faire, mécanisation