

2024-F-C-3

LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DE LA CHÂTAIGNE

PREPARER ET TRANSFORMER LA CHATAIGNE SAUVAGE OU CULTIVEE



Public : Professionnel ou particulier souhaitant valoriser les produits de la châtaigne.

Pré-requis : Niveau débutant

Objectifs pédagogiques

- Différencier les variétés locales de châtaignes
- Optimiser la conservation des châtaignes
- Identifier les différentes étapes du processus de transformation de la châtaigne
- Utiliser les machines et outils de l'atelier de transformation Rénova

Programme :

- Les variétés locales de châtaignes
- Les techniques de ramassage
- La conservation des châtaignes
- Les différentes étapes de transformation
- Mise en pratique de quelques recettes (crème de châtaignes)

Les intervenants pédagogiques

Ella Townsend, productrice et formatrice de châtaignes

Suzanne Kastell, gérante des Ateliers Rénova

Pensez à vous équiper pour transformer en atelier

	Durée		Coût*
Date à venir	7h	09230 FABAS	Particulier 60€ Professionnel 175€

*+adhésion annuelle à la fédération de 25€