Marie Brilland - Marine Le Roux - Karine Nunes - Dorian Vilain

FICHE PRODUCTEUR - SARL PETITE CHATAÎGNE

Contacts : Patrice DUPLAN, chef d'entreprise à SARL Petite Chataîgne et chef d'exploitation

Présentation

- Entreprise de négociation et transformation de châtaignes en farine, brise et conditionnement de châtaignes fraîches.
- Exploitation de châtaigniers indépendante de l'entreprise.
- Entreprise et exploitation situées à Genestelle en Ardèche (07).

Facteurs de production

Matériel

Exploitation / entretien des arbres :
- Matériel pour la taille

Entreprise / Transformation :
- Filets de récolte
- Ebogueuse (enlever les bogues)
- Calibreuse
- Séchoir
- Chaudière à bois
- Dépiqueuse (enlever les 2 peaux)
- Moulin à meule de pierre
- Détecteur de métaux (avant le conditionnement)

Foncier

Exploitation :
- 10 ha de châtaigniers avec en moyenne 50 arbres par ha.
- Sol granitique
- En moyenne à 700m d'altitude.
- Terrain en pente.

Main d'oeuvre

Exploitation :
- 4 saisonniers pour la récolte pendant 1 mois et demi.

Entreprise :
- 5 salariés (3 en CDI, 1 saisonnier de 8 mois et le directeur)

Système de culture sur l'exploitation

Sol

- Pas de travail du sol
- Amendement : fumier ou chaux
- Pâturage

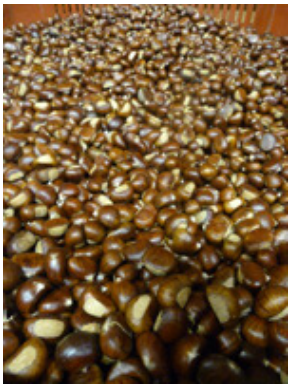
Entretien des arbres

- Variétés de châtaigniers traditionnelles ardéchoises (rustiques et adaptées au climat ardéchois)
- Taille des arbres tous les 5 ou 10 ans
- Nouveaux plants : achat et approvisionnement gérés par l'interprofession des producteurs de châtaignes

Ravageurs / maladies

- Cynips du châtaignier (mouches qui pondent dans les bourgeons et provoquent des nécroses) : causent de grosses pertes de récolte en Ardèche
- Maladie de l'encre (provoquée par des oomycètes) : destruction des racines qui entraine la mort de l'arbre

Transformation en farine dans l'entreprise



Récolte:
- Récolte soit manuelle, soit au filet

Préparation:
- Ebogueuse pour séparer la bogue de la châtaigne
- Passage en flottaison pour enlever les châtaignes verreuses ou vide
- Tri manuel
- Calibrage avec une calibreuse : les gros calibres sont vendus en châtaignes fraîches, le reste est transformé

Transformation:
- Séchage dans un séchoir alimenté par une chaudière à bois pendant une semaine (les peaux des châtaignes et les bois de taille servent à alimenter la chaudière)
- Pelage à la dépiqueuse pour enlever les peaux
- Mouture dans un moulin à meule de pierre
- Tamisage

Conditionnement:
- Passage au détecteur de métaux pour vérifier l'absence de corps métalliques
- Conditionnement de la farine en sacs de 20kg destinés à la transformation ou en sachets de 500g ou 1kg pour la vente aux particuliers

Livraison:
- Livraison avec un transporteur

Qualité:
- Certification Ecocert
- Certification ISO 9001: démarche qualité avec contrôles pour assurer la sécurité alimentaire
- AOC Châtaigne d'Ardèche

Données économiques

Commercialisation

- Commercialisation de 70% de la farine à des grossistes en AB (Markal), le reste à des boulangeries, des biscuiteries, fabricants de pâtes ...
- Prix de vente : 6€ le kg pour le conditionnement de 20kg et 9€ le kg pour le petit conditionnement

Aides financières

- Dotation Jeunes Agriculteurs à l'installation
- Aide à l'installation en AB
- Aide à l'implantation d'arbres (50€ par arbre)

Rendements

- 1 tonne de châtaignes par ha de châtaigniers
- 180 / 200 tonnes par an de farine transformée dont 5 tonnes avec les châtaignes de l'exploitation
- Rapport de transformation: 3kg de châtaignes pour faire 1kg de farine

>>> **Chiffre d'affaire:** 30 000€ pour l'exploitation et 1.5 millions pour l'entreprise.
20% de marge brute

Investissement

Montant de l'investissement : 500 000 € (matériel et bâtiments)