FERME DE LA POUMARATTE

1237 route du Monteillet
07190 Saint-Pierreville

06 38 22 39 80
07 78 21 71 09

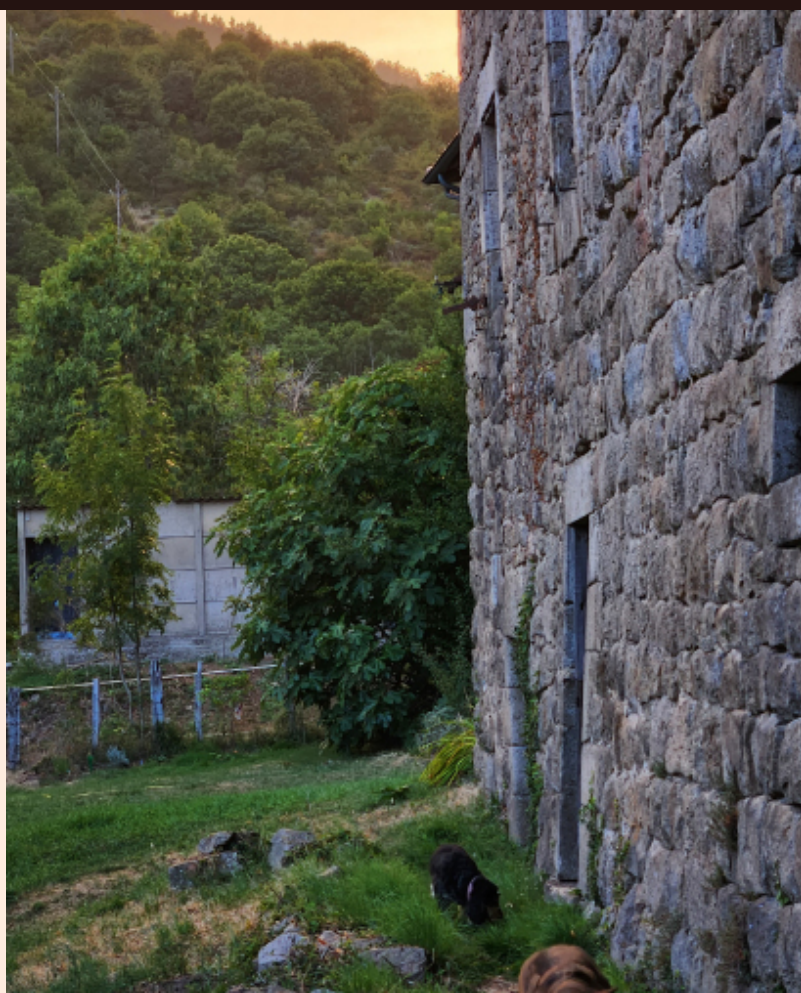
FERME DE LA
POUMARATTE

ALBAN & JEANNE
CASTANÉICULTEURS

Installés récemment en Ardèche, nous avons repris d'anciennes châtaigneraies traditionnelles pour redonner vie à un savoir-faire ancestral.

Membres de l'AOP Châtaignes d'Ardèche, nous sommes actuellement en conversion vers l'agriculture biologique, avec pour objectif d'obtenir la mention Nature & Progrès dès l'année prochaine.

Nous cultivons les variétés traditionnelles Comballe, Merle et Garinche. Nous les récoltons et transformons dans le respect de la nature, au sein du Parc Régional Naturel des Monts d'Ardèche, **classé au patrimoine géologique de l'UNESCO**.



FERME DE LA
POUMARATTE

LE CHATAIGNER
AU FIL DES SAISONS

Nos châtaigneraies sont composées d'arbres **multicentenaires**, historiquement plantés pour nourrir les populations locales.

Implantés sur des **pentes escarpées**, nos vergers valorisent des zones où peu d'autres cultures peuvent s'épanouir.

AUTOMNE

C'est la saison de la récolte. Les châtaignes tombent naturellement au sol et sont **ramassées à la main**.

Nous procédons ensuite à un **tri par flottaison** afin d'écarter les fruits abîmés. Les châtaignes saines coulent, les autres flottent.

Suit le **trempage** : neuf jours d'immersion dans l'eau claire pour **désinsectiser naturellement** les fruits et **prolonger leur conservation**.

Après ressuyage, les châtaignes sont prêtes à être **conditionnées, transformées ou vendues fraîches**.



HIVER

L'hiver est consacré à la **taille des arbres**, pour prévenir la casse des branches et favoriser la lumière, indispensable à la fructification.

PRINTEMPS

Le printemps est la période du **greffage**. Cette étape permet de **renouveler les vergers**, de **préserver une diversité variétale** et d'adapter la production selon les qualités recherchées : goût, conservation, aptitude à la transformation.

ETE

L'été, plus calme, est consacré à **l'entretien des vergers** : débroussaillage, nettoyage et préparation des parcelles pour la récolte suivante.

Chaque saison contribue à la qualité et à la régularité de notre production.

FERME DE LA
POUMARATTE

NOS PRODUITS



FARINE DE CHATAIGNE

Polyvalente et naturellement sans gluten, elle s'utilise pure ou mélangée à vos farines habituelles dans tout type de préparation.

Privilégiez une proportion de 25 à 50% pour la boulangerie/pâtisserie ou pure pour les préparations ne nécessitant pas de levée.



CONFITURE DE CHATAIGNE

Une recette simple et gourmande : **châtaignes, eau, sucre.** Lisse ou avec morceaux, selon vos préférences.

Légèrement moins sucrée qu'une crème de marrons classique, elle met en valeur ***le goût authentique du fruit.***



CHATAIGNES AU NATUREL

En bocal, cuites et épluchées : elles sont prêtes à l'emploi.

Elles s'utilisent très facilement dans vos ***préparations sucrées ou salées****, en accompagnement ou en dessert.*



CHATAIGNES FRAICHES

Ramassées à la main et désinsectisées naturellement par trempage.

Elles se conservent ***2 semaines au frais et à l'abri de la lumière****, ou peuvent être* ***congelées entières*** *pour un épluchage facilité.*

Restez informés, nous travaillons à étoffer notre gamme pour vous proposer plus de produits issus de nos vergers.

FERME DE LA
POUMARATTE

NOS ENGAGEMENTS

- Origine 100 % Ardèche - **AOP Châtaignes d'Ardèche**
- Conversion en **agriculture biologique**
- Récolte **manuelle** et transformation **artisanale**
- **Aucune utilisation** de produits chimiques
- Circuit court **producteur → consommateur**

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUT RENSEIGNEMENT

ferme.lapoumaratte@gmail.com

@fermedelapoumaratte

Alban Fournier & Jeanne Johnson
FERME DE LA POUMARATTE
Saint Pierreville, Ardèche