



BINCHOTAN UBAME de KISHU

BIJIN

www.takesumi.fr

contact@bijin.fr



SOMMAIRE

- **LE BINCHOTAN de KISHU** **P.3**
- **PARTICULARITES DU BINCHOTAN** **P.5**
- **UTILISATIONS** **P.6 À P.7**
- **LABEL** **P.8**
- **QUESTIONS & REPOSES** **P.9 À P.12**
- **COMMENT RECONNAITRE LE BINCHOTAN NIPPON** **P.13**
- **FOURNISSEURS** **P.14**
- **ETAPES DE CONCEPTION ET TRACABILITE** **P.15 À P.19**

LE BINCHOTAN de KISHU (Wakayama)

Le binchotan ou charbon blanc provient d'un chêne spécifique qui pousse dans la région de Wakayama (Japon): le chêne Ubame ou (*Quercus phillyraeoides*) dont le bois est très dense et fibreux. Son origine remonte au 17^e siècle (période d'Edo), un artisan nommé Binchu-Ya a commencé à commercialiser le charbon binchotan pour permettre la cuisson des aliments sans flamme et sans fumée.

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

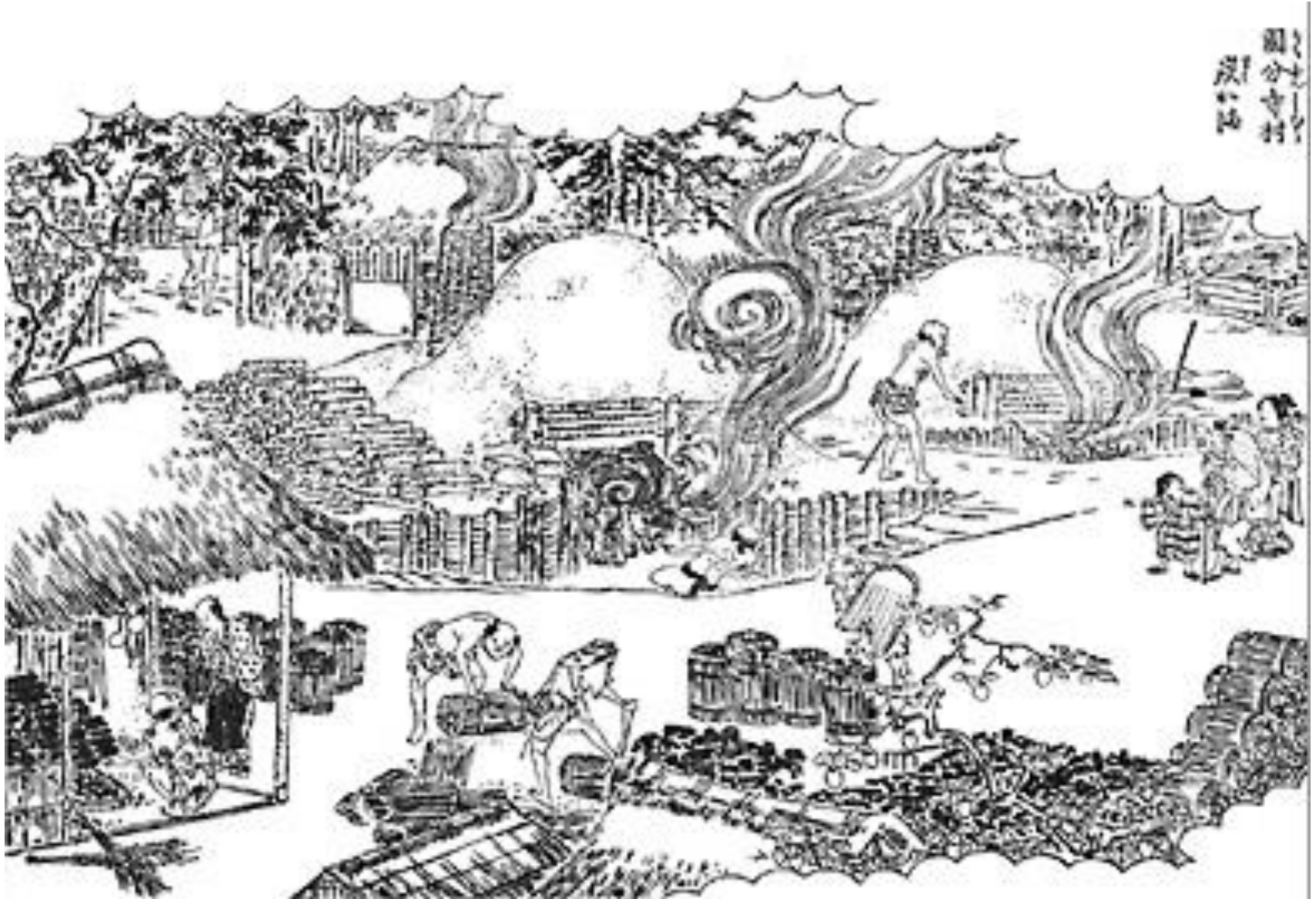
Depuis le 17^e siècle, le savoir faire de combustion du binchotan s'est transmis de maître à disciple tout en améliorant sa technique afin de produire un charbon actif d'excellente qualité.

PROCEDURE DE COMBUSTION

Le bois est débité en bûches puis introduit dans un four en terre/argile.

Le four est hermétiquement fermé (sans oxygène) puis le feu est allumé afin de démarrer la combustion qui va durer plusieurs jours. Le bois va tout d'abord se consumer lentement à basse température (carbonisation) puis, au bout de quelques jours, la température va augmenter pour atteindre 1200°C. C'est pendant cette dernière phase que l'activation du charbon s'effectue. Le refroidissement se fait dans un mélange de cendre & sable ce qui lui confère cette pellicule blanchâtre sur sa surface.

PRODUCTION DU BINCHOTAN AU 17^E SIECLE



PARTICULARITES DU BINCHOTAN de WAKAYAMA

Le bois de chêne Ubame est protégé. Seule, une poignée d'artisans est habilitée à l'extraction et la combustion du binchotan. Sa production est donc contrôlée et limitée. Afin de protéger et d'assurer la qualité du binchotan de kishu/wakayama, des grades de qualité et un label AOP est issu par la région aux maîtres bruleurs qui exportent.

- Minéraux présents dans le binchotan : calcium, magnésium et potassium.
- Taux de carbone : entre 93% et 96%
- Surface d'adsorption environ 2000m²/gramme
- Grade : A- et B
- Adsorption : adsorbe les toxines, le plomb, le mercure, le cadmium, le cuivre, le chlore, résidus de pesticides, herbicides et antibiotiques.
- Absorbe odeurs et humidité
- Sans odeur ni saveur (gout neutre)
- Utilisé pour le barbecue, le binchotan ne dégage ni fumée ni odeur

Adsorption vs absorption : *L'absorption est un phénomène de remplissage d'un corps par un autre, comme une éponge qui se remplit d'eau. L'eau reste prisonnière du fait des forces de capillarité. L'adsorption est un processus physique ou chimique qui fixe des molécules à la surface d'un solide, comme les filtres à **charbon** actif qui servent à piéger les vapeurs de friture.*

UTILISATIONS

La matière première est identique, seule la forme galénique diffère afin de faciliter les utilisations. Sans odeur ni saveur, le binchotan peut être utilisé selon les besoins. (bain, sous-sol des habitations, barbecue, eau courante...)



UTILISATIONS

- 1. Purifier et minéraliser l'eau :** le binchotan diminue le goût du chlore, adoucit l'eau, adsorbe les résidus polluants tout en déchargeant ses minéraux.
- 2. Réguler l'humidité :** au lieu d'utiliser des absorbeurs d'humidité chimique, déposez un petit sac ou quelques morceaux de binchotan dans des endroits où vous souhaitez contrôler l'humidité, surtout pendant la saison des pluies : dans une armoire, des tiroirs ou un placard à chaussures
- 3. Désodoriser :** le binchotan peut également absorber les odeurs. Que ce soit dans le frigidaire, dans un petit espace, dans les placards, les chaussures... Vous pouvez placer des petits sacs de morceaux de binchotan ou 1 bâton où vous le souhaitez pour neutraliser les mauvaises odeurs.
- 4. Pour le bain :** au Japon, le binchotan est traditionnellement utilisé dans l'eau du bain. Celui-ci permet d'améliorer la circulation sanguine (grâce aux rayons infrarouge qu'il dégage), d'adsorber les impuretés de l'eau et de la minéraliser. L'eau du bain devient similaire à celle d'une source thermale.
- 5. Barbecue :** l'utilisation originelle du binchotan est le combustible à barbecue pour grillades (yakitori). Celui-ci ne dégage ni fumée ni odeur.

Au Japon, le binchotan est largement utilisé, placé sous les fondations des maisons en bois, il permet de réguler l'humidité et donc l'apparition de moisissures.

LABEL

Le label certifie l'origine du binchotan Kishu de Wakayama.

Il est destiné au transport par avion et à l'exportation du binchotan de wakayama.

Il est apposé sur les cartons de binchotan et sur les documents d'exportation telles que les FDS (Fiches de Sécurité) du fournisseur.

Ce label contient les informations suivantes :

- Origine du binchotan : kishu wakayama
- Contact pour des questions de dangerosité concernant le transport
- Sécurité pour le transport : produit non dangereux (charbon actif)



QUESTIONS & REPONSES

Le binchotan flotte :

Il se peut que certains bâtons flottent les premiers jours car devenus légers après combustion. Les pores étant vidés de toute substance celui-ci s'allège et peut flotter dans le contenant puis descendre petit à petit lorsque l'eau comble ses cavités.

Le bâton est cassé :

Extrêmement fibreux et constitué à +/- 95% de carbone, le bois est fragilisé. Il peut se casser ou se fendre si il tombe ou subit des chocs. Aucune incidence sur son action et ses vertus. Bien au contraire, une fois cassé, sa surface de contact avec l'eau est étendue. Les petites particules qui se dégagent et peuvent flotter ont également aucune incidence sur la santé.

Binchotan de grade A, B et C :

Le grade correspond à la qualité de chêne et sa cuisson. Il existe plusieurs grades pour le binchotan japonais : A+, A-, B et C . A+ correspond à une espèce interdite à l'exportation car très protégée. A- et B correspond au binchotan kishu de production artisanale autorisé à l'exportation. Le grade C est une production de binchotan Kishu industrialisée.

Calcaire :

Le binchotan dissout le calcaire mais ne l'adsorbe pas. Il permet au calcaire de ne pas se fixer sur les contenants.

Le gout du chlore est encore présent dans l'eau :

Il se peut, que dans certaines villes, le goût du chlore soit plus intense. Dans ce cas : doubler les quantités de binchotan et laisser décanter l'eau au soleil pendant plusieurs heures afin que l'odeur et le gout chlore s'évapore.

Durée de vie du binchotan:

Il peut être utilisé pendant 3 à 6 mois à condition de le faire bouillir tous les mois afin de le décharger des impuretés accumulées. (sa durée de vie dépend de la qualité de l'eau de la commune).

Il est compostable et peut être utilisé comme fertilisant pour les plantes.

Le bâton est petit :

Nous nous efforçons à couper des bâtons de taille + - égales (10X2cm). 90% de la coupe. Afin d'optimiser la coupe des branches et d'éviter la perte de matière, Il arrive que certains morceaux soient bien plus grands (12X3cm) 8% et d'autres bien plus petits (9 X1,5) 2%. Dans le cas où vous recevez un trop petit morceau, nous nous engageons à le remplacer.

Coupe et conditionnement made in France (région Rhones Alpes)

Nous recevons le binchotan en branches entière. Nous le faisons couper et emballer dans l'Ain. Les conditionnements sont Zéro Déchet, réutilisables.

Binchotan Tosa et Kishu :

Il existe 2 variétés de binchotan : le Tosa et le Kishu qui correspondent respectivement aux lieux où ils sont implantés (fôrets montagneuses). Tosa dans la région de Kochi et Kishu dans la région de Wakayama (toutes 2 situées dans le Sud du Japon).

Ces 2 binchotan sont similaires.

Binchotan et Binchotan :

Devant le succès et la limitation de production du binchotan nippon, le savoir-faire s'est transmis à d'autres pays asiatiques (Chine, Laos, Viet-Nam, Indonésie...) qui produisent également du binchotan mais avec un bois local (Eucalyptus, Lychee...) et non le chêne Ubamegashi. Les qualités sont différents ainsi que les volumes d'exportation. GRADE D

Takesumi : charbon de bambou

Au même titre que le binchotan, le takesumi est issu du savoir faire ancestral nippon, encore produit par des générations de maîtres bruleurs. Sa particularité provient du végétal utilisé : le bambou qui est constitué d'une pulpe extrêmement poreuse. (le chêne est constitué de fibres) . Le bambou est activé entre 800 et 1000°C, sa surface d'adsorption est de 3000m²/gramme.

Il n'y a pas de grade pour cette matière car le bambou prolifère et n'est pas un végétal/bois protégé (en consommant du bambou, nous agissons contre la déforestation).

Autres charbons actifs :

Il existe une variété de charbons actifs qui peuvent plus ou moins purifier l'eau courante. (charbon de coques de noix de coco, shungite (minéral russe)...)

Radioactivité :

Le binchotan que nous importons est non radioactif. Les forêts de chêne se situent au Sud du Japon et n'ont pas été touchées par Fukushima. Tests au compteur geiger effectués à chaque réception de marchandise en provenance de Wakayama.

(disponibles sur demande)

Mesures prises le 15 Novembre 2019 à Lyon. Taux de microsievert : 0,13 (air ambiant et binchotan)



**TABLEAU COMPARATIF ENTRE
LE BINCHOTAN VENANT DU JAPON ET LE BINCHOTAN VENANT DU LAOS**



ASPECT GÉNÉRAL

JAPON : Couleur plus claire

LAOS : Couleur plus foncée et surface
similaire à une écorce d'arbre



POIDS

JAPON : Plus lourd et dense

LAOS : Plus léger et moins dense



COUPE

JAPON : A un aspect métallisé

LAOS : A un aspect mat



FIBROSITÉ

JAPON : Est très fibreux

LAOS : Est peu fibreux

**COMMENT RECONNAITRE LE
BINCHOTAN JAPONAIS**

LE BINCHOTAN JAPONAIS EST
EXCLUSIVEMENT CONÇU À PARTIR
DE CHENE UBAME
CONTRAIREMENT AUX BINCHOTAN
EN PROVENANCE DU LAOS, CHINE,
VIETNAM OU INDONESIE QUI SONT
ISSUS DE BOIS LOCAUX TELS QUE
EUCALYPTUS, LYCHEE...

FOURNISSEURS

2 fournisseurs maîtres bruleurs de Binchotan. Tous 2 produisent artisanalement, selon le savoir-faire ancestral et sont localisés dans les forêts de chênes de Wakayama.

Mr. Masuda et son épouse



Mr. Nagayoshi



ETAPES DE FABRICATION DU BINCHOTAN



1 原木の切り出し

20-40年の成木を択木伐採。
ウバメガシ、アラカシなど。



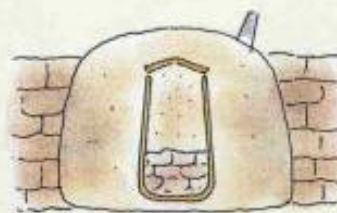
2 窯詰め(木くべ) (1日目)

束にした原木を窯の奥の方から詰めていく作業



3 口楚き (2日~3日目)

原木の水分を抜く作業。白い煙が出る。点火開始



4 焼火 (4日~6日目)



5 精煉 (6日~7日目)

炭化後、窯口を次第にあけて空気を送り、炭材の樹皮を燃して赤熱させる。



6 窯出し (7日~8日目)

少量ずつ、窯口から取り出す。



7 消火

炭床に集め、直ちに素灰をかける。

1. Coupe des branches
2. Séchage pendant 2 jours
3. Allumage et chauffe du four
4. Combustion du bois pendant 3 jours environ
5. Activation
6. Sortie du binchotan du four
7. Refroidissement dans un mélange de cendre et sable

ETAPES DE FABRICATION DU BINCHOTAN



Chêne Ubame gashi

Les branches sont coupées puis triées par grosseur pour les faire sécher



Four en argile de Mr Nagayoshi

ETAPES DE FABRICATION DU BINCHOTAN





Les cartons de binchotan sont chargés dans une camionnette en direction de l'aéroport d'Osaka.



La marchandise quitte le Japon par avion direction Lyon où les branches seront coupées et conditionnées.

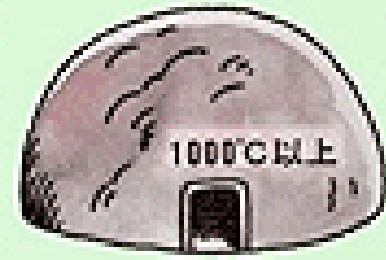


CHARBON DE BARBECUE et BINCHOTAN

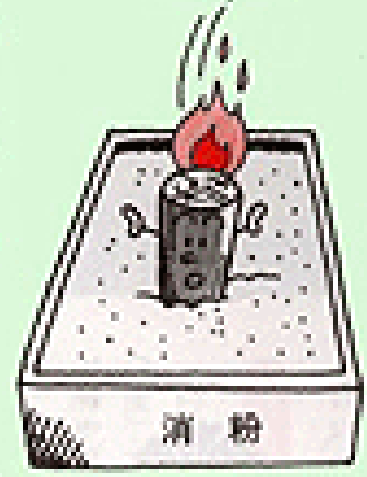
BINCHOTAN

CHARBON de BARBECUE

Cuisson à + 1000°C



血気山脈が白くなる



Cuisson entre 600°C et 800°C

Refroidissement dans un mélange de cendre et sable

この炭は炭素の結晶構造が非常に緻密で、灰分が少なく、燃焼時に大量の熱を放出する。



黒炭



ボクは比較的燃焼しやすい炭で、灰分が多いので、燃焼時に大量の熱を放出する。

Flammable

Incandescent



BINCHOTAN UBAME de KISHU

Pour tout complément d'information
Contacter : contact@bijin.fr