

Mémoire
d'Ardeche



N° 40

TEMPS PRESENT

Archives de l'Ardeche - Place A. Malraux 07000 Privas

Ardèche

“terre de castanide”

la châtaigne, pain d'hier, fruit de demain



15 novembre 1993

SOMMAIRE

Editorial , Marie-José Volle	1
1. Un arbre, une culture	
Journal d'un Bourniquel, Arsène Nègre	3
A la découverte de Dame Châtaigne, Jacky Reyne	9
Le châtaignier dans la Cévenne du Nord, Jacques Schnetzler	15
Un portrait, un point de vue, Philippe Lacroix	21
La châtaigneraie en Haut-Vivarais, Yves Morel	23
Vesseaux : son marron, sa châtaigneraie, Charles Volle	27
Techniques de récolte et de conservation des châtaignes, Pierre Charrié	31
La châtaigne à Désaignes, Jean-Louis Bancel	39
Le châtaignier, poème de Léonce Destremx	43
2. Un fruit pour l'avenir ?	
Et la châtaigne fut..., un conte d'André Griffon	45
Lou cami castanha, Arsène Nègre	47
Itinéraire au cœur des Boutières, Odette Autrand	48
1925 : quel avenir pour l'industrie du tanin en Ardèche ? un article du Sénateur Roche	49
Paul Vincent, le «Pape des Châtaigniers», Arsène Nègre	51
Bonnes recettes,	52
Une merveilleuse alchimie... au service de délicieuses transformations, Claude Boiron	53
Souvenirs et impressions, André Monteil	56
La châtaigne et son marché, Albert Aubert	57
La châtaigneraie ardéchoise : d'abord un enjeu économique, Jean Redon	60
La commercialisation des châtaignes dans les Boutières, l'aventure coopérative, Marc Autrand	61
La toute nouvelle station d'expérimentation du châtaignier, Jean Popon	64
Châtaignier Actualités, Jacky Reyne	65
La Maison du Châtaignier à Saint-Pierre-ville, Sylvette Béraud-Williams	70
La Bouche Rouge, poème de André Manson	71
Pour en savoir plus...	72

M.A.T.P. laisse à chaque auteur la responsabilité des propos qu'il émet.

Couverture : photographies de Jean Challéat et Michel Rouvière

Placé sous la responsabilité d'Arsène Nègre, ce Cahier n° quarante de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent a reçu le soutien de la Direction Régionale des Affaires Culturelles et du Conseil Général de l'Ardèche

Marrons chauds...

et dixième anniversaire

Dix ans déjà ! A l'automne 1983, quelques amoureux de l'Ardèche, historiens, géographes et économistes, unis par la volonté commune de promouvoir leur département, créaient Mémoire d'Ardèche et Temps Présent. Depuis, la jeune association n'a cessé de croître autour des objectifs de ses fondateurs réunissant chaque année un nombre plus important d'adhérents, améliorant d'étape en étape la qualité de ses éditions trimestrielles.

En cet automne 1993, au cœur de la saison des châtaignes, Mémoire d'Ardèche et Temps Présent fête son dixième anniversaire.

Pour marquer cet événement, nous avons le plaisir de remettre à nos adhérents un Cahier n° 40 particulièrement volumineux et c'est en cadeau de fidélité que nous leur offrons la quadrichromie de couverture.

S'il est un arbre qui peut symboliser l'Ardèche, c'est sans aucun doute le châtaignier.

Sa verte frondaison est représentée sur les armes de la ville de Privas, sa culture a façonné le paysage des Cévennes, des Boutières et des pentes du Coiron. Aujourd'hui encore, même si de malheureux arbres victimes de l'encre ou de l'endothermie étirent vers le ciel leur gris squelette, ses feuillages moutonnants recouvrent toujours les collines et les pentes.

Comme la vigne, il a engendré une civilisation ; deux mondes qui se découvraient mutuellement à l'époque des récoltes. Il n'y a pas si longtemps, en Bas-Vivarais, nos vendangeurs, originaires de la moyenne Cévenne ou des versants du Coiron, nous invitaient les dimanches d'octobre à ramasser chez eux les premières châtaignes. Le soir, au retour, l'odorante rôtie était arrosée d'un vin nouveau ou, le plus souvent, d'un moût de raisin pompé à la cuve. Ainsi, peu à peu, montaient chansons de la plaine et chansons des montagnes dans ce bas pays où la vigne et le châtaignier n'ont jamais voulu mêler leurs racines.

Placé sous la responsabilité d'Arsène Nègre, ce Cahier rassemble les contributions des historiens, ethnologues, représentants des organisations professionnelles et des producteurs. Le volume de cette publication traduit tout l'intérêt des Ardéchois pour ce qui fut autrefois "l'arbre à pain" permettant aux régions les plus pauvres, aux raides versants pierreux, de résister aux famines et aux disettes au cours des siècles. Il a marqué la vie quotidienne au rythme des saisons, façonné l'architecture, le mobilier, les outils, favorisé l'élevage. Il a alimenté l'industrie du tanin et son fruit a valorisé la gastronomie régionale.

Arbre mémoire, certes, mais la culture du châtaignier n'appartient pas qu'au passé. Aujourd'hui, sur un espace plus restreint, le châtaignier est cultivé comme un véritable arbre fruitier. La châtaigne occupe le troisième rang dans les productions fruitières après la pêche et la cerise. Un fruit pour l'avenir ? La volonté des producteurs et des organisations professionnelles de rénover la châtaigneraie, de protéger les variétés traditionnelles et de sélectionner de nouvelles espèces, se conjuguant avec le goût actuel des consommateurs pour les produits sains et savoureux ne peut qu'ouvrir sur un avenir florissant pour la châtaigne ardéchoise.

D'autres départements plus favorisés que l'Ardèche plantent actuellement du châtaignier mais notre pays garde la supériorité de ses savoir-faire et des qualités gustatives de ses fruits. La renommée des marrons glacés de l'Ardèche a conquis depuis longtemps l'univers. Pour les animateurs ardéchois chargés de la promotion des produits agro-alimentaires au-delà de l'hexagone, les marrons glacés jouent un rôle moteur dans la vente des autres produits.

A l'aube du XXI^e siècle, la culture de l'arbre providentiel offre de précieux atouts pour que vivent les régions de pentes. Au revenu agricole s'ajoute la possibilité du tourisme culturel grâce au maintien d'un patrimoine paysager symbole du pays.

Au fil de ces pages, bonne promenade sur "lou cami castanha".

Marie-José VOLLE

Un arbre, une culture



Pastorale sous les châtaigniers à Valgorge
D'après une carte postale début du siècle C. Artige fils éditeur, Aubenas

Journal d'un Bourniquel

Arsène NEGRE

Le promeneur dominical, parcourant les bois de la Cévenne ardéchoise, assiste impuissant à l'étouffement de la châtaigneraie traditionnelle par l'extension boulimique du pin maritime. Ainsi a-t-il bien du mal à imaginer la place de l'arbre à pain dans la vie du Cévenol d'antan : sur le plan économique, bien sûr, mais encore dans le travail quotidien. Et, pour un peu, il considérerait la châtaigne comme le champignon : un don gratuit du ciel au paysan des pentes.

Voici quelques passages tirés d'un cahier aux pages jaunies par le temps, découvert par hasard dans le tiroir du vieux vaisselier d'une ferme à l'abandon depuis le décès de son dernier occupant : ils apportent le témoignage émouvant de la vie quotidienne d'un paysan de la vallée de la Borne, à l'âge d'or du châtaignier, alors que son cycle végétatif en rythmait encore les travaux et les jours...

15 NOVEMBRE 18...

Terminé à midi le ramassage des châtaignes... Samedi, j'ai porté les dernières au marché de Langogne. Un marché de fin de saison, donc peu animé. Les prix au plus bas depuis un mois, comme chaque année à pareille époque, amorçaient une reprise : à se demander si les marchands voulaient se donner bonne conscience avant d'arrêter ! De toute façon, c'est terminé et ce n'est pas ce sursaut de générosité qui tirera d'autres marrons des peloux (1).

La clède pleine à ras bords fume jour et nuit. En attendant l'heure du blanchiment, il faut alimenter le feu en bois le jour et, la nuit, par sécurité, le couvrir de pousses ; sans oublier de tourner les châtaignes, de temps en temps, pour qu'elles sèchent régulièrement. Après les dures journées de ramassage qui vous scient les reins et se prolongent, le soir, par le triage à la lumière de la lampe, c'est presque un répit.

Dans le sable, j'ai mis en réserve, pour les conserver fraîches, une petite provision de Sardounes pour faire quelques rôties avec les voisins ; c'est une tradition et cela met un peu d'ambiance pour les veillées. Et aussi, pour les cousins de... la plaine, du côté de Berrias, quand ils monteront nous rendre visite.

20 NOVEMBRE

«A la sainte Catherine, tout bois prend racine» ; cette semaine avec le fils, nous avons planté une dizaine de châtaigniers. L'année dernière, nous avions repassé un coin : un bon défonçage à deux coups de béchar. Alors, ça a été plus vite : un trou de quatre-vingt de profond et de 2 mètres au carré, plus un grand faix de pécolas

par pied. De jolis plants élevés en pépinière et bien venus ; on les greffera en place, la reprise assurée. Pour les protéger des chèvres, quatre piquets et un fagot de genêts. A la grâce de Dieu !

Ceux qui nous ont donné le plus de mal, ce sont ceux implantés dans les ravines. Il a d'abord fallu construire une murette en pierres sèches, y charrier de la terre, pour assurer une bonne reprise. Les apports entraînés par les eaux de pluie finiront par combler le trou. Cela arrêtera le ravinement. Ici, c'est ce que nous appelons les rascasses.

Il faut penser à l'avenir ! Comme disaient les anciens :

*«Amorié de ton grand
Chastagner de ton père
E vinha de tu» (2)*

*«Mûrier de ton grand-père
Châtaignier de ton père
Et vigne de toi»*

23 NOVEMBRE

Ça y est ; le soulèdre s'est levé et souffle, chassant l'humidité ; il arrache les dernières feuilles des arbres, les balaie dans les chavadés et le long des charreyrasses, les amasse en volumineuses congères à l'abri des murs, dans le moindre recoin. Maintenant, il va falloir faire vite et avant qu'il ne les disperse aux quatre vents, amasser la provision de litière de l'année pour le bétail. Balais de bruyères, rateaux et bourrasses entrent en danse. Pesants et rebondis, les faix écrasent le saccol, débordant sur les épaules de l'homme qui les porte jusqu'à la grange, où ils rejoignent bruyères et fougères amassées quelques semaines plus tôt, dans la chaleur de l'été, gage d'une écurie propre, d'un bétail

sain et d'un fumier généreux.

En cette saison, où l'on s'échine pour rentrer le plus de feuilles possible, un souvenir me revient souvent à la mémoire, comme un testament. Etant gamin, un jour où j'accompagnais mon père dans son traditionnel tour dominical de la propriété, je le verrai toujours arrêté au bord d'un champ et me dire gravement, presque solennellement, pour que je le grave bien dans ma tête : «*Vois-tu, petit, si tu veux avoir un bon domaine, maîtrise l'eau et fume tes terres. Il y a des sots qui gaspillent leur bien ; le moindre brin d'herbe, la moindre feuille, le moindre débris végétal sont à conserver. Ils viennent de la terre et doivent y retourner pour l'enrichir. C'est folie de les brûler sans vergogne, comme font certains*».

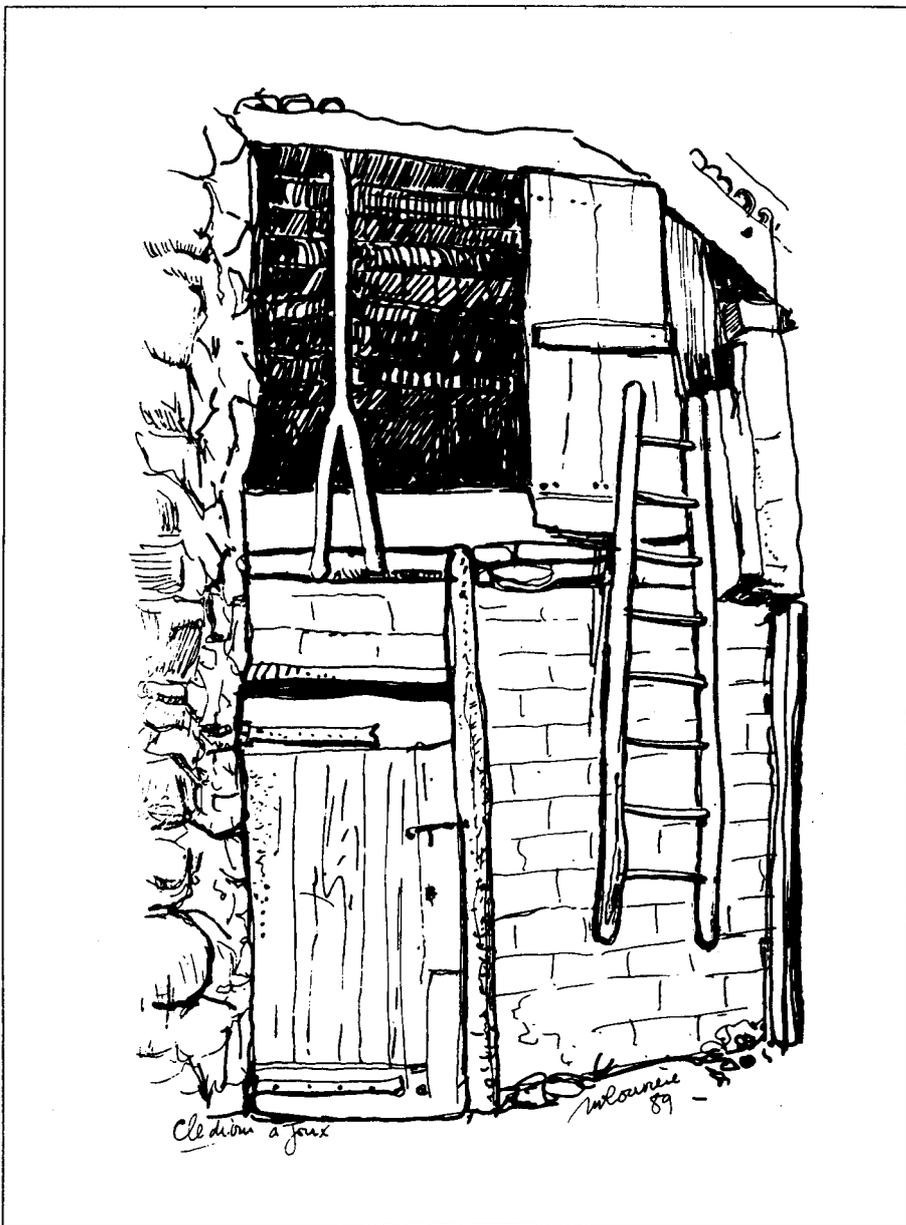
Et, de fait, quand les fougères, les bruyères ou les feuilles représentaient un volume supérieur à nos besoins en litière pour le bétail, nous les mettions à pourrir en tas, avec du fumier, dans des fosses : des poussarencos, que nous les appelions ; et cela complétait nos fumures.

1er DECEMBRE

Avant que la jalibre ne rende glissantes les lauzes du chemin ou que la neige ne blanchisse le sol, il faut se hâter de grossir près du hangar le tas de bois destiné à la fabrication des échals, des piquets et traverses pour les treilles, manches d'outils ou petit matériel. Sur place, il faut pouvoir faire face soi-même à tous les besoins quotidiens.

10 DECEMBRE

Ça y est. Hier on a fini de piser les châtaignes... Un souci de moins ; avec ce feu en permanence à côté de la



maison, la nuit on ne dort pas tranquille. Surtout quand le vent souffle : un malheur est si vite arrivé. Il y a douze ans chez les Tourrel, la maison a failli brûler avec le fenil, heureusement un voisin a donné l'alerte à temps.

Quarante quintaux de bonnes blanches cette année, sans compter les «brises» qui régaleront la volaille. C'est une bonne année. On pourra voir venir. La journée s'est terminée par une grande reboule ; les femmes des voisins, qui nous avaient aidés, étaient de la fête, bien sûr. Du coup, on s'est couché tard.

Et ce matin, après une bonne assiette de cousinat fait avec des châtaignes nouvelles (une fantaisie pour les goûters), un bon morceau de lard et de fromage et un canon de vin nouveau, avec le Milou et le Tienne, nous sommes montés aux Plansounèdes. A la saint Michel, le 29 septembre, après une terrible pluie d'orage, le ruisseau

a gonflé, terriblement gonflé et au petit matin a emporté la levade de la Grande Béalière. Une vraie catastrophe. Les pierres ont été entraînées par la crue ; il va falloir en retrouver. Pas question de laisser les choses en l'état ; il faut absolument la relever. Pensez un peu, sur près de trois kilomètres, elle arrose les plus beaux Sardounes de la commune, des prés et des jardins. Sans cette eau, le quartier deviendrait un lieu de misère, que même les courpatas voudraient pas y nicher.

Il faut compter une bonne semaine de travail si c'est pas deux. Encore, heureusement de notre mule qui pourra monter les sacs de ciment ; sans elle, il faudrait les charrier à saccol, comme ils avaient dû le faire la dernière fois. De toute façon, il faut faire du solide ; pas être obligé d'y revenir à chaque orage. Misère, trente ans qu'elle avait duré sans broncher.

En revenant, on a descendu, chacun avec le saccol, une demi-heure de

marche avec un quintal et demi (3) sur les épaules, un sacré morceau de souche qui garnira la cheminée la semaine de Noël. On l'allume pour Chalendes et on la rallume chaque soir. Il faut qu'elle dure jusqu'après le Jour de l'An.

Comme on s'était un peu attardé, de retour, on a rencontré la Maria qui passait ses chèvres dans ses châtaigniers pour profiter des dernières châtaignes oubliées sous les feuilles au ramassage.

15 DECEMBRE

Les nuits sont longues en ce mois de décembre ; alors, on peut plus facilement prolonger les veillées. Les veillées, ça fait partie de la vie ; ça maintient les bonnes relations entre voisins : hier, les Tallagrand sont venus à la maison à la nuit tombée et ils ne sont repartis qu'à minuit passé. Devant la grande cheminée bien garnie d'une pièce de vieux châtaignier - car nous, on (ne) veille plus à la clède comme avant : les jeunes supportent mal la fumée -, les femmes avec une tasse de serpolet et nous, les hommes, autour d'une double de vin de chatus.

Après échange des nouvelles sur la santé des uns et des autres (l'important c'est la santé, vous savez) ça a été le tour des nouvelles du village, avant d'aborder les histoires petites ou grandes.

Vers les 10 heures, on a commencé à préparer les châtaignes pour la rôtie : une fente à la première peau pour éviter qu'elles pètent au contact de la chaleur. Quand la grande poêle à longue queue et au fond percé de trous a été garnie, que le feu a été empuré, on l'a présentée à la flamme. Dans un pétilllement d'étincelles, troublé parfois par l'éclatement d'une châtaigne mal incisée, la rôtie s'est préparée, adroitement retournée pour que chacune des châtaignes successivement exposée à la flamme prenne sa coloration or, sous la peau brunie par le feu.

Alors quand les veilleurs impatients ont estimé la cuisson à point, la poêle a été retournée dans un paillass, les châtaignes aspergées de vinaigre et recouvertes d'un sac de jute. Après un moment d'étuvage facilitant l'ultime décorticage, les mains se sont fébrilement glissées sous le sac, ramenant une poignée de châtaignes brûlantes. Brûlantes aussi étaient les mains des jeunes, garçons ou filles, qui, parfois, s'attardaient sous la bourrasse complice. Les histoires ont, un instant, cessé et l'on (n') entendait plus que le froissement des peaux

décortiquées. A cette occasion les femmes ont participé à la tournée générale. Enfin, surprise jalousement gardée par la maîtresse de maison, un majestueux plat d'oreillettes circula dans l'allégresse générale... Et l'on se quitta sur une invitation en retour «pour un de ces soirs».

8 JANVIER

Hier, on a tué cochon : une rude, mais agréable journée. Il pesait bien ses quatre quintaux. Jusqu'au bout, il avait mangé tout son soûl de bonnes châtaignes, comme tout porc cévenol digne de ce nom. Aussi fallait voir ce lard de notre «habillé de soie» : trois travers de doigt. Le voici maintenant converti en jambons, saucissons, saucisses, pâtés de toutes sortes, sans oublier nos savoureuses caillettes, parfumées aux herbes des Gras cueillies l'été dernier à l'occasion d'une visite aux Assions. L'hiver peut prendre vigueur ou rigueur, on a de quoi voir venir.

15 JANVIER

Les jours sont au plus court. Pas question, pour autant, de chômer. A l'abri sous le calabert, avec un feu alimenté par les éclats de bois détachés des piquets à grands coups de hache, on en profite pour façonner les échelas ou faire du bois de chauffage pendant que la terre est gelée. Il faut remplacer les manches défaillants des outils, faire «aciérer» par le maréchal les outils dont on aura besoin à la belle saison.

20 JANVIER

Pommes de terre et châtaignes sont souvent au menu quotidien. Les châtaignes fraîches cuites à l'eau après épiluchage ou consommées têtes se font rares. Il faut se rabattre maintenant sur les blanches. Avec une salade de chicorée ou de doucettes assaisonnée à l'huile de noix ou une bonne tomme fraîche (quand les chèvres ont mis bas), quel délice ! Et puis le matin, on a toujours la ressource d'une bonne assiette de cousinat. Que nos anciens devaient être malheureux quand les calamités s'abattaient sur le pays et qu'ils en manquaient, d'autant que le blé et le seigle étaient denrées rares.

27 JANVIER

Les anciens le savaient eux. C'est par temps clair et de lune vieille, alors que la sève s'est bien retirée, qu'il

convient d'exploiter le bois dont on attend une longue conservation ; de cette façon les bêtes ne s'y mettent pas. Le conseil de mon grand-père, je m'en suis souvenu, hier, et j'en ai profité pour abattre quelques bouchas destinés à la réfection du toit de la bergerie. D'ici à l'été, il aura le temps de sécher.

Les ressources que l'on peut tirer du bois de châtaignier sont multiples : douves de tonneau, mobilier, charpente, mais aussi petit matériel : paniers pour le ramassage des châtaignes, des légumes, des vendanges, ou, pendus au plafond, pour le séchage de la charcuterie, pour transporter le linge, les fruits, pour remonter la terre charriée par les eaux et, dans les Boutières, pour fabriquer les besses.

L'été, au marché de Langogne, on voit des picodons enveloppés de feuilles de châtaignier : il paraît que cela plaît aux dames de la ville.

10 FEVRIER

C'est pas possible : voilà huit jours qu'il gèle à pierre fendre, comme on dit. Je ne sais pas s'il a fendu les pierres, mais j'ai bel et bien vu chez le Polyte des châtaigniers jeunes et vigoureux, au tronc et à l'écorce encore lisses, cartonnés jusqu'au cœur par le froid. A se demander comment on les retrouvera au printemps après une pareille épreuve. Son père, un ancien, se rappelle avoir vu ça dans sa jeunesse. A ce qu'il dit, les arbres semblaient avoir repris le dessus, mais quelques années plus tard, on avait remarqué sur le tronc des arbres abattus de longues traînées grisâtres, cicatrices laissées sur les parties atteintes par le froid et où la circulation de la sève n'avait pu se rétablir à travers les tissus nécrosés.

Le bois qui est à l'abri, ça va, on peut le travailler ; quand à celui qui est dehors, pas question de le toucher : dur comme le rocher, il ébrècherait les outils. Quel hiver !

21 FEVRIER

Voilà huit jours que la neige recouvre la campagne. Impossible de sortir les bêtes, bien sûr. Les fagots de rame de châtaignier font la joie des chèvres : les feuilles mangées, elles s'attaquent au bois des rameaux.

On vit au ralenti : après les soins au bétail et le dégagement de pistes dans la neige autour de la maison et en direction des voisins, j'en profite pour travailler dedans, à la garde-robe de ma Cathou... Elle va sur ses dix-huit

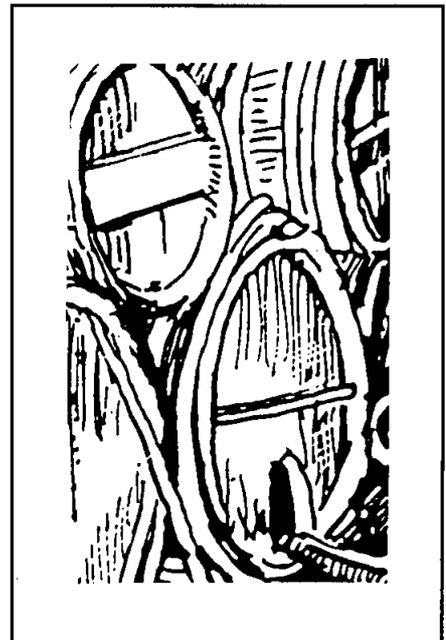
ans... Travailleuse, et avec ça un joli brin de fille... Un jour, j'espère, comme les autres, elle prendra mari et comme toute belle-fille qui se met en ménage il lui faudra son cabinet de filhado pour serrer son trousseau. Du tronc robuste et sain d'un châtaignier, j'ai tiré de bonnes planches : une fois assemblées et décorées, elles feront un coffre qui n'aura rien à envier à celui de sa grand-mère qu'elle considère parfois avec envie. Mais ça, c'est comme les traditions, cela fait partie du patrimoine familial. A ce titre, c'est sacré, ça ne quitte pas la maison.

Chez nous tous les meubles sont en châtaignier : tables, vaisselier, armoires, lits, berceaux, chaises ; dans la famille, on (n') est pas trop maladroït ; la plupart ont été faits par mes anciens. Et j'en suis fier !

Confidence pour confidence, j'ai au grenier, bien au sec, un autre lot de planches de châtaignier de toute beauté ; défense d'y toucher. Fidèle jusqu'à la mort, et au-delà, c'est à l'abri que je veux dormir de mon dernier sommeil... Quand l'heure sera venue...

7 MARS

Le temps s'est radouci : les trois premiers jours de la semaine, j'en ai profité pour porter du fumier aux faysses de la coste ; elles sont bien exposées et peuvent s'arroser. Maintenant, il va falloir l'enfourer pour, à la lune, y semer les pommes de terre, de bonnes «Early roses» que c'est un délice, avec des chicorées bien craquantes. Du fumier, on en met aussi aux châtaigniers, quand on y fait du seigle. Il y en a qui disent que c'est du gaspillage, celui qu'on met aux châ-



taigniers. Voire, j'ai toujours entendu dire à mon père, qui était pourtant regardant, que ce que le seigle ou les tartiffes ne profitaient pas, les châtaigniers n'en pleuraient pas. A preuve, les plus vigoureux, ce sont bien ceux que l'on traite ainsi. *«Petit, disait-il, donne à manger à tes amis, ils te le rendront au centuple.»*

16 MARS

Le printemps s'annonce bien : la végétation démarre. Près des sources, on voit de larges tâches vertes : l'herbe qui sort. J'en profite pour remonter quelques passadous, des pans de muraille effondrés : elles ont «fait le veau» comme on dit. Il faut y tenir la main, sinon nos braves châtaigniers auraient bientôt les racines à l'air.

2 AVRIL

Voilà deux jours que nous travaillons aux béalières pour les mettre en eau : nettoyage des feuilles et détritiques qui s'y sont accumulés pendant l'hiver, colmatage des brèches, surveillance de la progression de l'eau sur tout le parcours, calibrage des partiteurs avec l'esjalhaire : travail minutieux dont dépend l'efficacité de l'arrosage. Dans quelques jours, il faudra y repasser pour s'assurer que les taupes ou les rats n'ont pas creusé de malencontreuses galeries par lesquelles l'eau se perdrait. Avec ce beau temps revenu, les prés sont repartis et une nouvelle saison s'annonce pour les châtaigniers.

5 AVRIL

En soutirant mon vin, j'ai fait la revue du matériel et je me suis aperçu que les cercles de la cuve avaient besoin de renforcer. Encore une fois, il va falloir avoir recours à nos braves châtaigniers. Pour cela, il faut choisir quelques bons bouchas bien venus ; cela c'est relativement facile : un peu d'observation suffit. La mise en forme, par contre, est un travail délicat. Voici comment on procède généralement.

Dans la plupart de nos villages, il y a un emplacement aménagé pour cela : le plejadou. C'est un rocher ou un tronc d'arbre solidement fiché en terre, dont la partie supérieure porte un profond sillon. Celui-ci est destiné à recevoir une des extrémités de la perche choisie. Après l'avoir solidement assujettie, on courbe progressivement la pièce jusqu'à ce que l'autre extrémité ait rejoint la première dans son alvéole, en formant un cercle de la dimension souhaitée. Les deux extré-

mités sont alors maintenues en place et ligaturées de façon à ce qu'en séchant, l'ensemble prenne la forme voulue pour son utilisation.

10 AVRIL

«Lou coucu o chanta per lou tra-vers». Aux abris, les premiers bourgeons gonflent prêts à éclater. Bon présage car : *«Si les châtaigniers verdissent en avril, cheville ta clède»* (4).

18 AVRIL

Les journées sont longues en cette saison ; d'autant plus longues que l'on est au champ pratiquement toute la journée. Les rares châtaigneraies non ensemencées en seigle ou en pommes de terre et qui permettent le travail à la charrue sont maintenant labourées. Tant que la terre n'est pas trop sèche ou pierreuse, on passe au béchard le dessous des meilleurs qui restent. Pour les autres, ceux qui sont trop en pente ou dans la pierraille, il faudra se contenter de couper l'herbe et les fougères, d'arracher bruyères et genêts.

30 AVRIL

Le secret du succès du greffage, c'est le repérage du moment opportun : «la bonne sève». Cela est tout aussi important que l'habileté manuelle de l'opérateur.

Nous voici à la bonne période. J'ai greffé une vingtaine de rejets de souches. Moi, je greffe en flutte : cette méthode garantit une meilleure reprise et plus de solidité à la charpente... Pour ce faire, on prélève des rameaux à la tassièrre : un arbre repéré pour ses qualités et conduit de façon à pouvoir y prélever facilement les greffons souhaités. Du rameau ainsi prélevé, on détache un anneau d'écorce portant un œil et de même calibre que le sujet à greffer, sur lequel on le glisse. Certains greffent aussi en écusson ou en fente, mais plus rarement.

Pour réussir une greffe, il ne suffit pas d'implanter correctement et en temps opportun un greffon, il faut encore assurer le suivi de l'opération : protection de la jeune pousse du vent et de la dent des chèvres par de jeunes rameaux ou quelques rameaux de genêts ; il faut encore éliminer les pousses parasites du sujet greffé.

AVRIL-MAI

Ici, comme en d'autres passages, pour noter les propriétés médicinales d'une simple, la recette d'une confiture, ou un événement de famille,

l'auteur de notre «Livre de raison», interrompt sa suite chronologique pour reproduire les conseils d'Olivier de Serres sur le greffage des châtaigniers.

«Le plus propre moyen d'enter les châtaigniers est par canon ou tuyau, non en été, comme en cette sorte l'on fait pour tous autres arbres fruitiers, mais, au printemps, avant qu'ils aient fait jet nouveau. Etant le châtaignier déjà entré en sève, avant toutefois avoir poussé, est le point de mettre la main à l'œuvre, parce que, lors, les canons se dépouillent fort nettement et avec même facilité s'appliquent sur le sauvageau. Il convient à cela préparer un an devant et sujets et arbres francs, desquels désirés avoir des greffes, en étant les uns et les autres, pour rejeter de nouveau, et, tout d'une main s'entraccorder et jettons et canons, si justement, proportionnement et d'accordante égalité entre eux, qu'étant de pareil âge et grosseur, s'unissent très bien entre eux...»

5 MAI

«Le cinq mai, il faut que le feuillage ait aplani le serre.» Les observations sur la vie coutumière sont un trésor conservé sous la forme de proverbes : cela nous permet heureusement d'en assurer la transmission d'une génération à l'autre.

10 JUIN

Aux branches des châtaigniers pendent en joyeuses guirlandes des milliers de chatons, espérance d'une récolte généreuse... si le temps veut bien la mener à bien. Porté par le vent le pollen envahit la campagne et la couvre d'une poudre d'or, pénétrant jusque dans les maisons au grand dam des ménagères.

JUILLET

«A la Madeleine, la bogue pointe l'oreille...»

«Per Sant-Lop, lo pelon, coma la tèsta d'un aucelon» (5).

28 JUILLET

Hier après-midi, alors que je me reposais d'une rude matinée, mon fils est venu me réveiller : un essaim bourdonnant était venu s'agglutiner sur un arbre à quelques mètres de la ferme. En hâte, nous avons récupéré un gerboul et précautionneusement, pour éviter d'effrayer les abeilles et de les blesser, nous les avons recueillies et

transportées devant une ruche formée d'un tronc de châtaignier creux et recouvert d'une large lause ; à l'intérieur, j'y avais disposé, pour les encourager à profiter de son hospitalité, un morceau de braîche. Le soir, j'ai eu la satisfaction de constater qu'elles avaient pris possession de leur nouveau domaine, grossissant ainsi notre petite colonie de ruches.

Ah, pour moi, il n'y a pas de meilleur miel que celui de châtaignier ; il vous a un parfum du pays à nul autre pareil. Quel délicieux et efficace remède pour le mal de gorge.

2 AOUT

Grosse activité ce mois-ci dans la châtaigneraie. Le moment est venu de nettoyer le sol sous les arbres, si l'on veut éviter la perte d'une partie de la récolte et, en tout cas, pour faciliter le ramassage. De bonne heure le matin, car il faut faire bonne battue avant midi (l'après-midi, malgré l'ombre des arbres, la chaleur est accablante), les fougères et les herbes sont fauchées ; avec les feuilles de châtaignier elles feront une bonne litière. Le terrain débarrassé de tout ce qui gênerait le travail de la récolte prochaine, si le terrain est en pente, on y plante de part en part, surtout au bord des murs et en bordure des ruisseaux, des venades, petites barrières destinées à arrêter la course des châtaignes risquant de rouler vers le bas lors de leur chute. Les cargadouïres mises à mal par le passage du bétail sont remises en état. Nous, on a encore

de la chance, car on (n') a qu'une clède près de la maison. On a des voisins dont les terres sont éloignées de la ferme et qui sèchent sur place à la châtaigneraie. Quand il faut transporter la récolte à dos d'homme, c'est plus facile de transporter les blanches. Cela explique la multitude des fumées qui montent à l'automne au milieu des châtaigniers, vivantes haleines du pays. Par contre cela oblige à monter chaque jour alimenter le feu de ces clèdes.

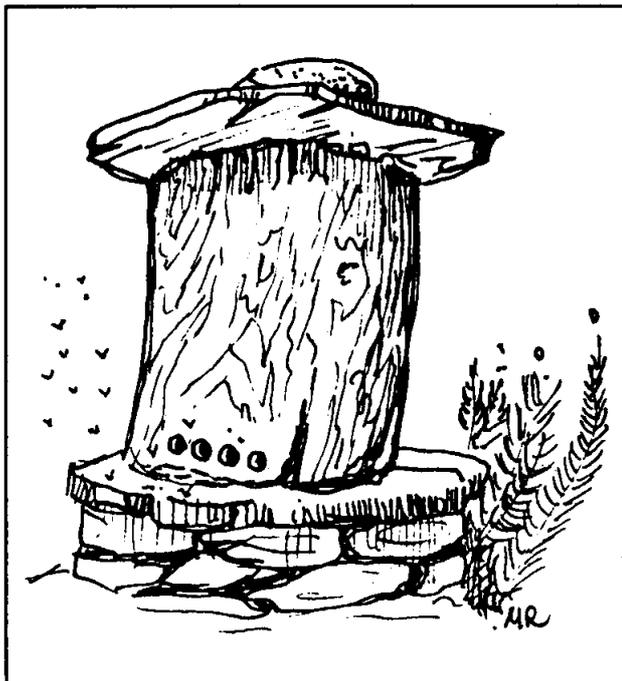
17 AOUT

Hier il a fait un bon orage : ça a ragaillardisé la campagne, et puis il a bien lavé les feuilles des châtaigniers. On va pouvoir attaquer la rame. Nous appelons ainsi des fagots de rameaux de châtaigniers mis en réserve pour

l'alimentation du bétail l'hiver quand, avec la neige, on ne peut sortir le bétail. Cela permet d'économiser le fourrage et permet, aussi, un renouvellement de la ramure. Moi, je compte quatre-vingt à cent fagots par chèvre.

Du côté d'Aubenas, vers Vesseau, il paraît qu'ils auraient tendance à abandonner cette pratique, nuisible, qu'ils disent, à la grosseur des marrons. Nous pour tenir le bétail, pas question de la laisser tomber.

Il faut en profiter que notre Jean est dans toute la force de ses 19 ans, agile comme un écureuil. Il faut le voir grimper aux arbres, la hache glissée à la ceinture ! Et avec ça craignant pas le vertige, il saute d'une branche à l'autre, donnant ici et là les coups de hache nécessaires qui tranchent le bois ou le rameau condamné dont la chute



s'accompagne d'un frémissement du feuillage. Rapidement le sol est jonché des branches descendues.

Pendant ce temps, et en le surveillant du coin de l'œil, sous un arbre voisin, je débite les branches, mettant d'un côté les rameaux feuillus et de l'autre, en tas, le gros bois destiné aux piquets ou au chauffage.

Demain, quand les feuilles auront séché, mais pas trop, car elles se briseraient et seraient perdues pour le bétail, les rameaux seront rassemblés en fagots et liés avec un rameau assoupli par une rotation sur lui-même autour du poignet.

10 SEPTEMBRE

Tous les matins, en me levant, mon premier regard est pour le temps qu'il fait. En cette période, brouillards

et rosées sont la hantise du paysan. En quelques heures ils peuvent emporter la récolte : «*La castanha s'en torno del toupi*» (6).

Alors la chute des feuilles qu'ils provoquent, avant maturité des fruits, compromet irrémédiablement la récolte, rendant vain le travail d'une année.

14 SEPTEMBRE

Les premières chutes sont tombées sur le marché des Vans... accompagnées de champignons.

«*Annado de celous, annado de castanhas*» (7) disait le père Jouve, mort l'année dernière à la saint Jean, à 87 ans. Acceptons-en l'augure, car les premières oronges ont fait leur apparition sous les châtaigniers du Travers.

Saquets, picals et grattes sont en place. La grande saison peut commencer...

Arrêtons-là les extraits de cet imaginaire «*Journal d'un Bourniquel*». D'autres diront les longues journées de récolte, le passage dans le purgatoire de la clède, le piquage et les sacs rebondis débordants des perles blanches des Cévennes et des Boutières.

Et si ces lignes ont réussi à évoquer pour vous les travaux et les jours d'un producteur de châtaignes et que vous souhaitiez poursuivre votre exploration de la terre de Castanide n'hésitez pas à vous plonger dans «*En cò nòstre*» publié par la Faraça du Pays des Vans avec un remarquable chapitre sur «*La Chas-tanha e lo Chastanhier*» qui vous enchantera.

1. La signification des noms d'origine occitane est donnée dans le lexique page 8 ci-après.

2. «*Amorier de ton gran Chastanhier de ton paire E vinha de tu*». D'après Georges Massot, «*Proverbes et dictons d'Ardèche et savoir populaire*», Ed. de Candide, Lavigliedieu, 1983.

3. Il s'agit du quintal ancien : 50 kilos et non du quintal métrique.

4. «*Se los chastanhiers raman enabrièu, guilha ton cledèu*».

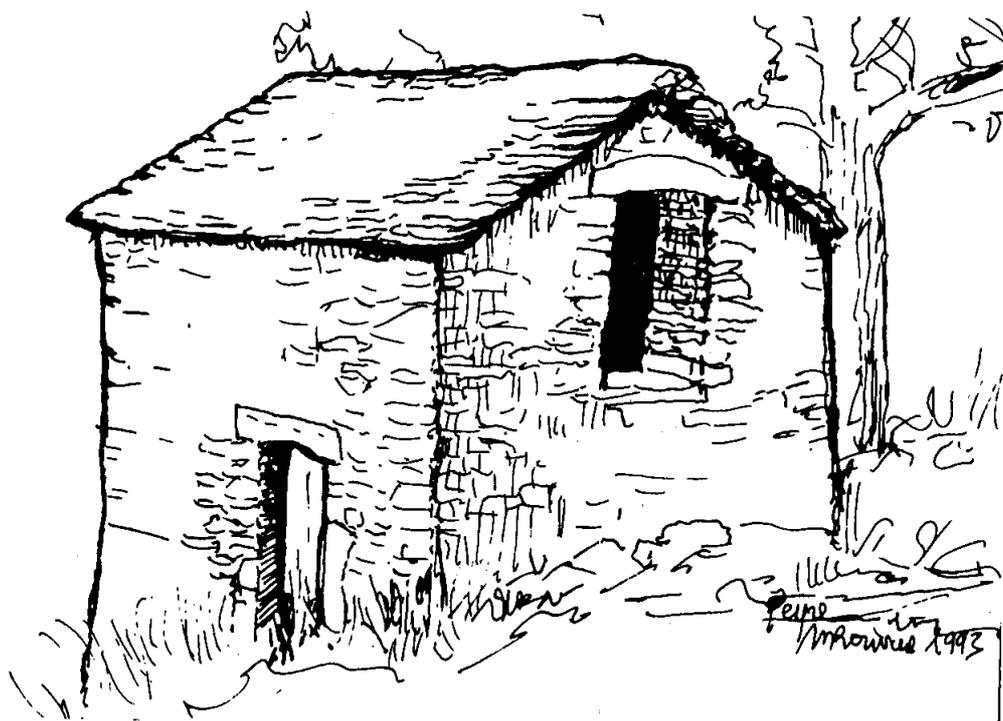
5. «*Per la Madalena, lo pelon ponh l'aurelha*», «*A la saint Loup, la bogue (doit être) comme la tête d'un oisillon*».

6. «*L'eiganha sòrt la castanha delh topin*», «*La rosée fait sortir la châtaigne du pot (de terre)*».

7. «*Annada de celons : annada de castanhas*», «*Année de champignons : année de châtaignes*».

Lexique

Aciérer : rendre à un outil un profil conforme à son usage.
Battue, battude : temps de travail entre deux repas.
Béal, béalière : canal, rigole d'irrigation.
Béchar : pioche à deux dents.
Blanches : châtaignes séchées et décortiquées.
Bouchasse : châtaignier non greffé.
Bourniquel : habitant de la vallée de la Borne.
Bourrasse (borràs), bourin : grand drap d'étoffe grossière.
Braïche : gâteau de miel dans ses alvéoles.
Cabinet de filhade (filhada) : meuble de rangement personnel.
Calabert : hangar, auvent.
Cargadou (cargador) : emplacement aménagé pour charger les sacs.
Cartonner : fendre, refendre.
Chalendas : Noël, bûche de Noël.
Chavade : espace entre deux murs de séparation.
Clède : bâtiment aménagé pour le séchage des châtaignes.
Cousinat (cosina) : soupe de châtaignes blanches avec du lait.
Courpatas (còrpa) : corbeau.
Double : bouteille en général paillée d'une contenance de 2 litres.
Empurar : alimenter le feu.
Esjalhaire : pioche à deux tranchants pour l'entretien des béalières.
Gerboul : corbeille en paille tressée en forme d'outre.
Jalibre : givre.
Levade : digue, prise d'eau en rivière.
Passer le bétail : faire pâturer.
Pecolas : fumier de brebis.
Pelou (pelon) : bogue, enveloppe piquante de la châtaigne.
Pisage : après séchage, élimination des peaux de châtaignes.
Pousses : déchets de pisage (peaux brisées).
Poussarenco : silo de décomposition des matières végétales.
Premièrenches : châtaignes précoces.
Rascasso : mur élevé dans un talweg pour retenir la terre.
Repasser : travailler le sol profondément.
Rôtie : cuisson de châtaignes à la poêle (padella).
Sacol : sac rempli de paille formant un coussin pour le transport.
Saquet, saquette : sac de récolte attaché à la ceinture.
Soulèdre : vent en général accompagné de beau temps.
Tassière : arbre traité pour prélever des greffons.
Teto (teta) : châtaigne cuite avec la peau.



A la découverte de Dame Châtaigne

Jacky REYNE

A notre époque, parfois si inutilement et si tristement ô combien rationnelle, le châtaignier de par la civilisation qu'il a engendrée, toutes images confondues, fait un peu figure, pour certains du moins, de curiosité botanique. Une figure d'exception qui, venue du fond des âges, se serait réfugiée dans ces hautes vallées et ces pentes escarpées de l'Ardèche intérieure.

Mieux, n'est-il pas permis d'ajouter qu'avec la faculté de cet arbre à se régénérer, à rebondir, à repartir de ses propres racines comme son voisin du Sud l'olivier, n'aurait-il pas un peu du Phénix, cet oiseau de la mythologie égyptienne qui renaissait de ses propres cendres ? Ou bien du mythe de Prométhée, l'initiateur de la première civilisation humaine, qui déroba dans le ciel le feu sacré et le donna aux hommes. Enchaîné dans la montagne, la mythologie grecque affirmait qu'un aigle lui rongea le foie mais que celui-ci repoussa sans cesse jusqu'à ce qu'Héraclès le délivre ?

Alors, le châtaignier, avec ses bogues parfois gantées de mousse, serait-il une curiosité botanique dotée d'une certaine immortalité ?

Il serait intéressant et agréable de développer ces deux points mais ce serait aussi s'éloigner notablement du sujet ! Sur un autre plan, il y aurait de quoi réduire par trop la présence et le travail de l'homme. Celui-ci, poussé par différents besoins et guidé par ses propres connaissances, a joué pour cette espèce, plus que pour toute autre, un rôle considérable. Le redire ne sera jamais inutile ; sans embarras, encore moins accompagné par une langue fleurie.

Des générations humaines ? Il y en eut beaucoup. Résumons pour les trois dernières seulement :

- l'avant-dernière a été confrontée aux affres de la mévente et a dû implanter d'autres espèces fruitières,
- la dernière s'est battue avec courage et se bat encore contre le chancre de l'écorce, dans certaines situations,
- la nouvelle, depuis 1992 seulement, jette les bases d'un verger nouveau, constitué de porte-greffes et de variétés à dominante d'origine hybride, complémentaire à la châtaigneraie traditionnelle devenue elle d'utilité double, c'est-à-dire à la fois productive de fruits réputés, comme de bois et de paysages tout autant appréciés par des visiteurs de plus en plus nombreux.

Enfin Dame Châtaigne, chacun le comprend aisément, illustre à elle seule bien des éléments fortement imbriqués les uns avec les autres, tous d'importance et tous complémentaires. En Ardèche, autant et plus qu'ailleurs, elle présente à la fois un enjeu économique (production et services), social (emplois directs et indirects), écologique (rôle de l'arbre, son entretien), touristique (paysages pittoresques), culturel (sujet de nombreuses études), affectif (attachement réel).

Après ce trop rapide survol des enjeux, Dame Châtaigne nous présente ses sœurs d'Europe et ses lointaines cousines asiatiques.

CASTANEA SATIVA

Notre bonne châtaigne d'Ardèche... et au-delà, s'appelle *Castanea Sativa*. Il s'agit de la même famille génétique du Portugal jusqu'en Turquie-Arménie avec, au centre ou presque, comme principal pays producteur l'Italie, mais qui a beaucoup perdu de sa superbe au cours de ces vingt-cinq dernières années.

Arbre familier, il présente partout les mêmes caractéristiques bien connues : dimensions importantes et durée de vie très longue, sensibilité aux maladies de l'encre et du chancre de l'écorce, pousses de l'année trapues et gros bourgeons, fruits plus ou moins sucrés, de calibre, de couleur, de qualité, de conservation très différents selon les variétés.

Il affectionne les terrains légers, à réaction acide, préfère les sols riches en matières organiques, mais s'accommode aussi de terrains plus pauvres qu'il arrive fort bien à valoriser. Au point de vue climatique, il fait preuve aussi de tolérance puisqu'on le retrouve aussi bien en zone maritime (Ouest de la France, du Portugal, de l'Espagne), en zone méditerranéenne (Sud-Est de la France, Italie, Grèce, Turquie, Corse, Sardaigne et Sicile), en zone plus ou moins continentale (pied des Vosges, Suisse, Roumanie, ex-URSS).

Cependant, en se plaçant seulement sur le plan fruitier, sa fructification régulière, même en jouant avec différentes variétés et expositions, ne sera obtenue qu'à des altitudes précises, dont la différence ne peut guère dépasser 400 mètres, et variables selon la latitude. Par exemple, en Ardèche de 350 à 700 mètres, en Corse de 600 à 1 000 mètres, dans le Sud-Ouest de 200 à 600 mètres, etc... La somme des températures, de la floraison à la récolte, doit être comprise selon les variétés de 2 000 à 2 300°C, soit 110 à 120 jours à 18 - 19°C. Pour la pluviométrie nécessaire, chacun s'accorde à dire que la plus déterminante sera celle qui intervient dans les cinq ou six semaines qui précèdent la récolte.

Avec *Castanea Sativa*, une châtaigneraie s'établit donc pour deux siècles ou davantage. Il suffit de la régénérer ensuite. Pendant les douze premières années, mieux vaut ne pas trop compter sur la production. Le verger devenu adulte, en bon état, assurera régulièrement une production de 1 000 à 2 000 kg à l'hectare (à réduire de moitié à l'heure actuelle pour ce qui concerne l'Ardèche suite aux attaques du chancre de l'écorce).

Il existe des situations ici et là privilégiées comme au nord du Portugal, dans la région de Chaves, ou bien en Italie

du Sud, dans celle d'Avellino : 4 000 kg à l'hectare. Dans le premier cas, absence de chancre, dans l'autre, guérison, alliées à d'excellentes conditions de sol et de milieu.

Enfin, *Castanea Sativa*, cette fois sur un plan mondial, n'occupe pas la toute première place... Celle-ci appartient sans doute depuis toujours à la famille chinoise.

Tonnages commercialisés en Europe

Pays	Tonnages commercialisés (t)
Italie	35 à 40 000
Espagne	25 à 30 000
Turquie	25 à 30 000
Portugal	20 à 25 000
France	12 à 14 000
Grèce	7 à 8 000
Autres pays	6 à 8 000
Total	130 à 155 000

Sources : FAO, CNICM, CTIFL, CFCE

Estimations suite à des réceptions de visites individuelles ou groupes venant de Roumanie, ex-URSS et ex-Yougoslavie.

Au fur et à mesure de leur industrialisation, en Europe, les différents pays voient chuter leur production : au cours de ces vingt-cinq dernières années, l'Italie a perdu de 1 000 à 2 000 tonnes par an.

Les grandes sœurs européennes de *Castanea Sativa*

Noms	Aires de culture	Observations
France : Bouche Rouge Comballe Marron du Var Belle Epine Marron d'Olargues Marron de Laguepie Montagne Campanese	Ardèche Sud Ardèche Centre Var Dordogne Hérault Tarn-et-Garonne Dordogne Corse	Toutes utilisations Rôtisserie Groupe Sardonne Toutes utilisations Toutes utilisations Groupe Sardonne Toutes utilisations Rôtisserie Toutes utilisations Rôtisserie et marron au naturel
Italie : Marron de Naples Marron de Viterbe Marron de Cuneo	Région d'Avellino Campanie Toscane Piémont	Montemarano, le plus gros marron d'Europe : confiserie Verdole : rôtisserie Montella : rôtisserie Groupe Sardonne Toutes utilisations Groupe Sardonne Toutes utilisations Pelosa di Vale Garronne Rosso : rôtisserie

Espagne-Portugal :		
Longal	Frontière Nord Portugal-Espagne Région de Chaves-Orense Région de Léon-Bierzo	Rôtisserie et industriel Surtout marron au naturel
Négral Martainha Cotta Judia	Idem Idem Idem Idem	Idem Idem Idem Toutes utilisations confiserie comprise

LES VARIETES DE CASTANEA SATIVA CULTIVEES EN ARDECHE

Les principales

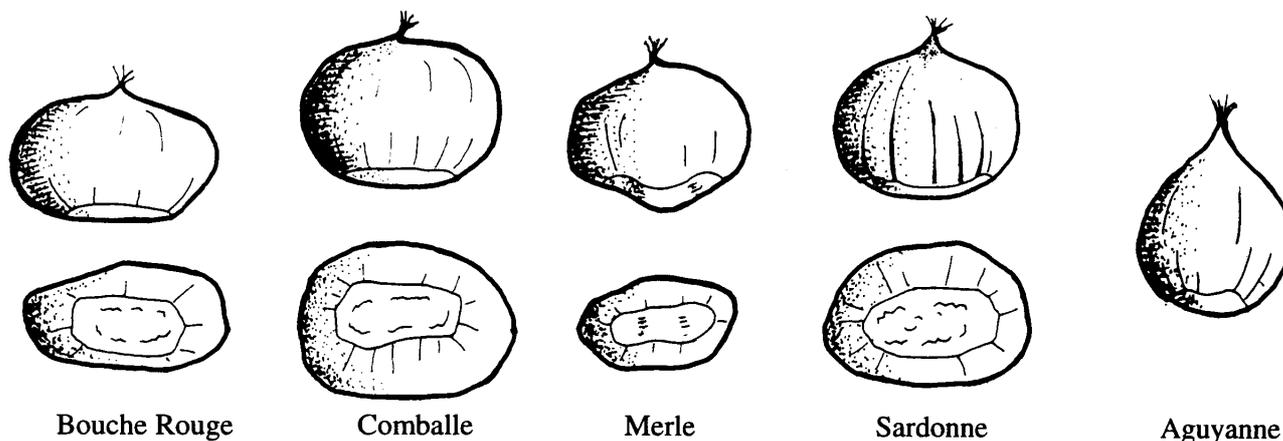
Noms	Synonymes	1er canton producteur	Usage Destination
Bouche Rouge	Marron de Vesseaux Grosse Bouche	Antraigues	Rôtisserie et confiserie
Comballe	Comballoune	Saint-Pierreville	Rôtisserie
Merle	Merlo	Lamaître	Rôtisserie
Sardonne	Sardoune Marronne Marron de Villefort	Les Vans	Rôtisserie et confiserie
Aguyanne Guyane	Aguyonne Guyanne Guyonne	Joyeuse	Rôtisserie et confiserie

Ces cinq variétés principales, toutes Grandes Dames, permirent à la production ardéchoise de se hisser de la quatrième place en France après la guerre dite grande, à la toute première dès les années 50.

Chez elles, on trouve :

- l'allure et l'orgueil avec Bouche Rouge,
- la douceur et la générosité avec Comballe,
- la perfection, la fragilité avec Sardonne,
- la fidélité, la discrétion avec Aguyanne,
- et même un brin de caprice avec Merle.

Bref, toutes les qualités que l'on accorde seulement aux dames !



Bouche Rouge

Comballe

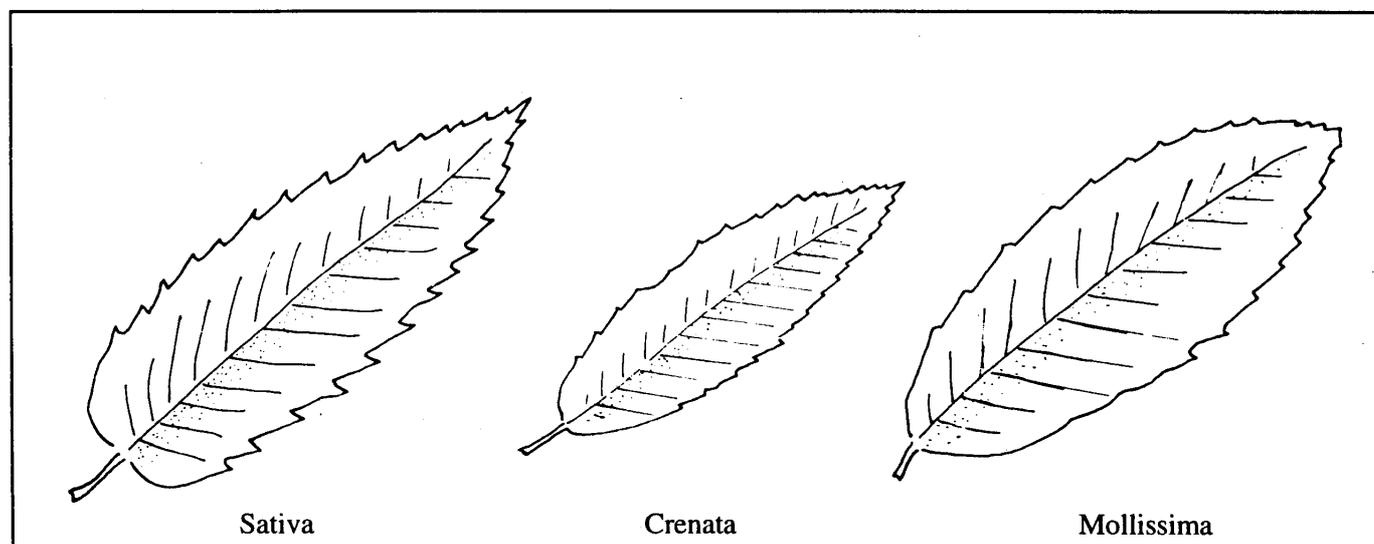
Merle

Sardonne

Aguyanne

Les moins connues en Boutières et Moyen Vivarais

Noms	Localisations	Particularités
Bertrande	Moyenne vallée de l'Eyrieux	Attrayante, précoce pour vente en frais
Roussette	Saint-Sauveur-de-Montagut	La plus précoce, petite, en primeur
Garinche	Toutes situations	Assez précoce, aspect et qualité moyens
Bouche de Bacon	Région de Lamastre	Belle, très productive, fragile
Ventouse	Boutières et plateau de Vernoux	Primitive, semence
Bastard du Gua	Saint-Julien-du-Gua	Plaisante, mais peu généreuse
Dauphiné	Plateau de Vernoux	Bonne qualité, infidèle
Bardenache	Vallée de l'Auzène	Enorme, fade, peu productive
Jean-Jacques	Saint-Sauveur-de-Montagut	Une Sardonne un peu tardive
Bonnefaçon	Le Cheylard Saint-Martin-de-Valamas	Bel aspect, bonne, irrégulière
Mouleyroune	Vallée du Doux	Très petite, duveteuse, productive
Esclafarde	Vallée de l'Eyrieux	Gros calibre, belle mais capricieuse
Greppe des Boutières	Toutes situations	Une Garinche plus tardive, irrégulière
Bouche Verte	Plateau de Vernoux	Petite, bonne conservation, résistante à la rouille
Rougeroune	Région de Lamastre	Agréable, calibre irrégulier, excellente qualité
Fourchanne	Vallée du Doux	Forme cylindrique, l'arbre à fagots
Bouche de Payot	Saint-Pierreville	Tardive, productive, facile à greffer, peu attractive
Bouche de Clos	Vallée du Doux	Tardive, bonne conservation, qualité extra
Guyot	Le Cheylard, vallée de la Vocance	Moyenne, bonne qualité, variété d'altitude
Belin	Plateau du Vernoux, Alboussière	Une Garinche de meilleure qualité
Placarde	Le Cheylard Saint-Martin-de-Valamas	Terne, un peu fade, séchage
Chalayoune	Haute vallée du Doux	Fidèle, rustique, variété d'altitude
Ente Noire	Toutes situations	Très petite, noire, destinée au séchage
Riaillouse	Haute vallée du Doux	Une Merle plus précoce et plus petite
Entouneyre	Région de Lamastre	Tardive, forme entonnoir, très bonne conservation



Extrait de "La châtaigneraie ardéchoise", A.D.A. - Service éducatif, 1984.

Les moins connues en Cévennes

Noms	Localisations	Particularités
Précoce des Vans	Pied des Cévennes, Les Vans	Très précoce, attrayante, lance le marché
Sablèrassè	Joyeuse, Largentièrè	Primeur, brune, duveteuse, pour hauteurs
Bastard-Vianès	Joyeuse, Valgorge	Précoce, plaisante, fragile, productive
Embournièrè	Laval d'Aurelle	Très productive, fruit un peu terne, séchage
Bernarde des Vans	Vallée du Chassezac	Une Sardonne plus petite proléfiq
Marron Vincent	Saint-Etienne-de-Boulogne	Associée au nom de Monsieur Vincent
Durounne	Environs d'Aubenas	Tardive, de qualité exceptionnelle
Bernarde	Toutes situations	Rustique, importance historique capitale
Champfiagouse	Thueyts	Du plus bel aspect qui soit, fine
Pourette	Canton de Valgorge	La productivité et la qualité réunies, reine du séchage
Bouche de Montpezat	Hauteurs	Ressemble un peu à la Bouche Rouge, mais cloisonnée
Greppe	Toutes situations	Minuscule, noire, séchage et semence
Verdalette	Valgorge	Petite et capricieuse, séchage
Georges	Burzet	Précoce, petite et bonne pour les hauteurs
Bouche Jaune	Saint-Andéol-de-Vals	Aspect miel, irrégulière, rarissime
Castillone	Antraigues	Demi-précoce, duveteuse, présente sur Privas
Duralin	Saint-André-Lachamp	Petite, variété pionnière, semence
Neyroune	Toutes situations	Noire, minuscule, semence extra pour terrains secs
Grosse Pourette	Les Vans	Demi-précoce, calibre irrégulier, fragile
Barbansoune	Aubenas Sud	Rustique, précoce, qualité médiocre
Chancello	Joyeuse, Les Vans	Un fruit Grosse Pourette, une feuille Bouche Rouge
Signigrande	Saint-Pierre - Saint-Jean	Voisine d'Aguyanne, excellente, rare
Pourette de Thueyts	Thueyts	Fine, douillette, versant sud (Ardèche rive gauche)
Belle Mène	Saint-Pierre - Saint-Jean	Beau calibre, cloisonnée, longistaminée
Planteneyre	Burzet	Enorme mais cloisonnée, qualité et conservation douteuses
Mazette	Meyras	Un authentique petit marron de qualité exceptionnelle
Bouche de Rigaud	Vallée du Lignon	Grosse, cloisonnée, productive, un peu fragile
Roussette	De Burzet jusqu'au Cheylard	Bonne qualité, précoce, fidèle, séchage
Grossoune	Hauteurs de Valgorge	Bon calibre, cloisonnée, peu fréquente
Dauphinèrè	Sud Aubenas	Minuscule, ronde, séchage
Signarello	Hauteurs de Thueyts	Un fruit par bogue, grosse, peu généreuse
Janivèrè	Hauteurs des Vans	Une Bouche Rouge plus petite

Cette énumération résume en quelque sorte cinq ou six siècles d'observations paysannes : dès qu'une variété nouvelle s'impose, les premières perdent peu à peu leur importance et disparaissent dans l'oubli, c'est-à-dire le pire de tout. Les Grandes Dames n'ont-elles pas, aussi, à effacer leurs rivales ?

CASTANEA MOLISSIMA

Les botanistes appellèrent ainsi la châtaigne de Chine. Ils auraient pu, soit dit en souriant, la dénommer «bourrissima» tant apparaissent des poils partout : bois, rameaux, bourgeons, feuilles, fruits (au niveau de la torche et de la cicatrice), jusqu'aux piquants ou aiguillons de la bogue !

La plus ancienne civilisation du monde cultive cet arbre depuis des temps immémoriaux, plus de 1 000 ans avant J.-C. Il figure déjà en idéogramme dans l'écriture chinoise de l'époque. Elle représente ainsi un arbre couvert de bogues. De la Chine, nous savons si peu de choses, hélas... Un géant de plus d'un milliard d'habitants, qui récolte entre autres 100 millions de tonnes de blé (source CULTIVAR). Combien peut-il produire de châtaignes ?

Une mission scientifique s'est récemment rendue en Chine. Après différents recoupements, la châtaigne faisant l'objet de commerce ou d'échange hors auto-consommation s'élèverait à 550 000 tonnes (10 % d'export sur Corée, Japon, etc...). Cette mission a pu se rendre compte sur place des conditions de culture.

Dans l'ensemble, l'arbre présente un port beaucoup plus étalé que le Sativa, parfois même se montre retombant, de dimension moyenne seulement mais certains sujets atteignent presque l'Européen. Ses rameaux, outre la forte pilosité déjà annoncée, sont frêles et le bois cassant. Sa floraison se remarque : elle est de type longistaminé, c'est-à-dire avec des étamines à filets de 5 à 7 mm de long comme pour certains types sauvages chez nous. Du côté fruits, un aspect globuleux, de calibre variable, souvent une petite cicatrice qui n'occupe qu'une petite partie de la base de la châtaigne qui, elle, est reconnue comme donnant une amande de bonne qualité.

On trouve ce châtaignier en Chine, sur un arc de cercle autour de Pékin, comme de la mer Jaune mais... à distance respectable, jusqu'en Corée du Nord où il côtoie le châtaignier japonais. La Chine, continent à elle toute seule, héberge d'autres familles de Castanea, comme le Castanea Seguinii, un arbrisseau qui fleurit et produit toute l'année, donc sur lequel on peut avoir à la fois des fleurs et des fruits (minuscules, de teinte très claire, presque beige).

Dernier point qui mérite le détour, Castanea Molissima résiste à la fois au chancre de l'écorce et à la maladie de l'encre.

CASTANEA CRENATA

Cette famille de châtaignes croît au Japon et en Corée du Sud. Pendant que la production européenne perdait la moitié de son potentiel, c'est-à-dire au cours de ces quarante dernières années, Coréens et Japonais ont multiplié le leur par trois ou par quatre, suite à une demande très forte qui en fait les meilleurs consommateurs du monde.

En juillet 1992, au congrès de Morgantown, la Corée du Sud a annoncé un verger total de 200 000 ha. Au Japon, on trouve les trois quarts de la châtaigneraie au sud de Tokyo, essentiellement en jeunes vergers. C'est le troisième verger après ceux de mandariniers et de pommiers : il s'élève à 55 000 ha. Les sols d'origine volcanique génèrent volontiers leur richesse avec de surcroît une pluviométrie utile (six mois de végétation) de 600 à 800 mm pour un total par an de 1 200 à 1 500 mm. Bref, des conditions de culture tout à fait exceptionnelles qui expliquent un peu les performances d'une famille de châtaigniers extraordinaires. En effet, prenez les meilleures variétés d'Europe, elles vont se situer à soixante - soixante-dix fruits au kg ; leurs équivalentes en Castanea Crenata se hisseront à trente fruits au kg !

Pour le descriptif, hors bogue, le mot «petit» revient à plusieurs reprises, tant pour les rameaux que pour les bourgeons ou pour la dimension de l'arbre et même pour la feuille également fort réduite. Par contre, la bogue peut dépasser 15 à 18 cm de largeur, un phénomène à elle toute seule ! Le calibre des fruits que l'on devine à l'intérieur ne peut inciter qu'à une immense humilité et à une admiration seulement intérieure. Il faut le reconnaître tout simplement, les plus gros marrons du monde sont issus de Castanea Crenata.

Si l'on ajoute le côté amande unique, soit marron, allié à une facilité d'épluchage incontestable, voilà de quoi perdre pied dans une angoisse extrême rien qu'en y pensant. Même au détour d'une promenade préférée en automne, quand nos pas froissent déjà les premières feuilles teinte or bruni, pas tout à fait mortes encore... Seulement, reste l'étape ultime, celle du palais. Le régal des yeux se transforme alors en une immense déception, avec une amande granuleuse, particulièrement fade, où ira se perdre le moindre plaisir.

Voici, rapidement décrit, Castanea Crenata. Sur deux pays aux dimensions réduites, le développement récent des surfaces la hisse au niveau de l'Européenne Castanea Sativa : Corée du Sud, 85 000 tonnes en 1990, Japon, 65 000 tonnes, soit un total de 150 000 tonnes contre 40 000 en 1970.

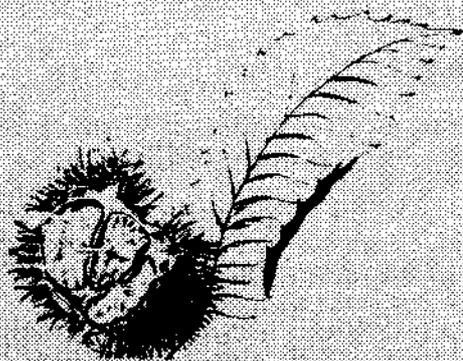
Autre point important : Castanea Crenata résiste fort bien à la rouille des feuilles (Castanea Sativa fut très touchée en 1992), moyennement au chancre de l'écorce, parfaitement à la maladie des racines.

Vision parfaite de la modernité, arbre aux dimensions réduites, de mise en production rapide, fruits de calibre exceptionnel à amande unique, Castanea Crenata hante les nuits de tous les chercheurs et techniciens du monde... ou plutôt du petit monde de Dame Châtaigne, car leur communauté de destin s'avère fort réduite. Ce qui ne les empêche pas d'essayer avec elle de déchirer les limites de leur art.

Ces présentations faites, que chacun respecte et reconnaisse les unes comme les autres, toutes ont présenté ou présentent encore un immense intérêt. Petites et grandes Dames des différentes familles ont bien mérité leur bout de ciel. Maintenant, pourquoi un tel tour du monde de la châtaigne ? Tout simplement parce qu'évoquer la seule production ardéchoise ou française constituerait un cliché bien incomplet et fort peu réaliste à un moment où le marché devient de plus en plus concurrentiel, pour ne pas dire féroce, et où production et consommation (stagnantes en Europe) explosent en Corée et au Japon.

Le petit monde de Dame Châtaigne, en fait, bouge assez fort, plus qu'on ne le pense communément... sous les teintes mélancoliques de l'automne, saison indissociable de cette bonne Dame.

Jacky Reyne, Conseiller agricole de la Chambre d'Agriculture et du Syndicat des Producteurs de Châtaignes de l'Ardèche, spécialiste reconnu du châtaignier, a accepté d'apporter par deux fois sa contribution à ce Cahier. Il est l'auteur de "Marrons et châtaignes d'Ardèche", ouvrage édité par le Syndicat des Producteurs de Châtaignes et Marrons de l'Ardèche en 1984.



Le châtaignier dans la Cévenne du Nord

Jacques SCHNETZLER

Il y eut une civilisation du châtaignier en Cévenne, comme ailleurs et ici une civilisation de la vigne. Celle-ci put parfois remonter à la haute Antiquité, elle procura à ses bénéficiaires richesse ou du moins aisance. Celle-là couvrit moins d'un demi-millénaire et permit simplement à des gens de subsister dans des conditions dures mais assez sûres, la châtaigne évitant de graves disettes et des famines.

En certains endroits de la basse et de la moyenne Cévenne, le châtaignier put coexister avec d'autres ressources dont la vigne, cette chance autorisa des conditions de vie meilleures [Schnetzler, 1990], mais en haute Cévenne, parfois en moyenne Cévenne où la vigne ne réussissait pas, voire en basse Cévenne en des lieux trop éloignés des acheteurs de vin de la Montagne, il fallut se contenter de beaucoup de châtaignes et de bien moins d'autres choses.

DE L'ARBRE FORESTIER A L'ARBRE FRUITIER

Le châtaignier fut d'abord un arbre forestier ; par la suite, il devint un arbre fruitier cultivé pour la châtaigne. Il tend à redevenir une essence forestière qui se régénère maintenant en Cévenne vers 500 mètres d'altitude et plus. Contrairement à une croyance bien répandue, le châtaignier ne disparaît pas.

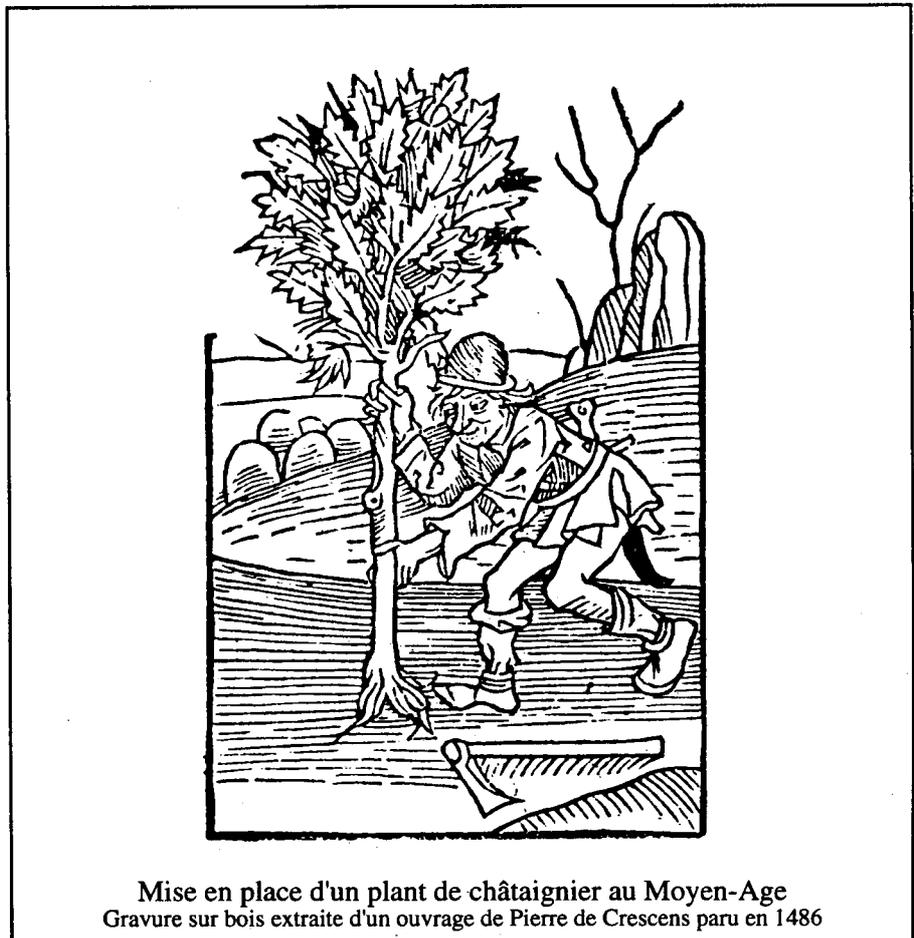
Le châtaignier donne des fruits frais ou séchés consommables toute l'année, des feuilles et des bogues qui servirent de litière puis de fumier quand on ne les brûlait pas dans la clède, des petits bois pour la vannerie, des bois de toute dimension pour le chauffage, la menuiserie et le bâtiment. Il fournit même tardivement du tanin. Aucun arbre de nos forêts ne donne autant. Des chênes livrent du meilleur bois aux menuisiers et aux charpentiers, point tous et surtout pas les nôtres, mais les glands ne se comparent pas aux châtaignes. Le noyer procure un excellent bois à des fins nobles ; il ne peut non plus rivaliser avec le châtaignier pour le volume de bois et de fruits. Une elzière, une rouvière, une nogarède n'ont pas l'importance économique d'une châtaigneraie.

A volume égal le seigle est plus nourrissant que la châtaigne, un farineux peu digeste à qui l'on préféra toujours le pain, fut-il peu bluté, noir ou bis. Cependant, à superficie égale, une châtaigneraie donne autant de calories alimentaires qu'un ségala. Le volume récolté de fruits est plus grand que celui de grains. La châtaigneraie

livre une récolte annuelle assez régulière d'une année à une autre, un champ de céréales n'est cultivé qu'un an sur deux du fait de la jachère obligée dans le cas d'une culture extensive, la seule longtemps pratiquée. Sur des sols discontinus ou minces, sur des versants trop accentués, on ne peut semer des céréales alors qu'on peut planter des châtaigniers. Seuls, des sols calcaires

écartent ces derniers qui poussent sur des soubassements calcaires, quand des sols suffisamment épais sont décarbonatés, ce qui arrive souvent.

Sauf en des endroits tardivement occupés, la mise en valeur de la Cévenne n'est pas due au châtaignier qui ne s'y répandit comme arbre fruitier qu'au XIV^e siècle et après, quand on sut sécher le fruit. Le châtaignier



Mise en place d'un plant de châtaignier au Moyen-Age
Gravure sur bois extraite d'un ouvrage de Pierre de Crescens paru en 1486

Jacques Schnetzler a publié de nombreux écrits sur le Vivarais et dans nos Cahiers : «Une économie fragile» (n° 24, "La Révolution en marche") et «Un ancien vignoble méconnu : les Côtes des Cévennes» (n° 30, "Allons en vendanges").

Géographe, spécialiste de l'Afrique, Jacques Schnetzler a enseigné à Oran, Yaoundé et en classe préparatoire H.E.C. à Saint-Etienne. Il a soutenu une thèse de Doctorat d'Etat sur «Les industries et les hommes dans la région stéphanoise».

était chez lui en haute Cévenne au début du second millénaire [Galzin, 1986]. L'arbre y est exploité en taillis pour le bois, fortement demandé pour le chauffage notamment, le pays ayant été fort déforesté par la paissance des troupeaux. Plus bas, le châtaignier est certainement connu pour ses fruits consommés frais à la saison, comme l'étaient et le restèrent les pommes, les poires et les cerises. Sa valeur alimentaire restait donc réduite.

LA CLEDE ET L'EXTENSION DE LA CHATAIGNERAIE

Au début du XIVe siècle, vers 1320, un peu plus tôt ou un peu plus tard, on sait sécher les châtaignes dans la clède à la fumée des feuilles et des bogues qui s'y consomment lentement. Cette technique est pratiquée à la même époque en Italie [Pitte, 1988]. L'invention ne dut pas se faire simultanément en divers lieux ; née quelque part, elle se propagea rapidement dans un monde méditerranéen et ses abords où l'essor économique permettait une importante circulation d'hommes, de marchandises et de connaissances, ainsi que bientôt d'épidémies, à commencer par la Grande Peste, la Peste noire, véhiculée comme les épidémies qui suivirent depuis les régions d'Orient, foyers par excellence des pestilences jusqu'au siècle dernier.

Cette technique arriva à point, autorisant une consommation de châtaignes tout le temps et palliant les déficiences alimentaires qu'occasionnaient épidémies, guerres, bandits de grand chemin comme la péjoration du climat. Au début du XIVe siècle, le climat se dégradait sensiblement ; un net refroidissement fit descendre en altitude les limites de la vigne, de l'olivier et d'autres cultures, pénali-

sant fortement de vastes pans de la moyenne Cévenne et même de la basse, là où l'exposition est mauvaise.

Seulement, passer de quelques arbres cultivés çà et là pour le fruit frais à de véritables vergers de châtaigniers demandera du temps. Cette mise en place sera lente, certainement accompagnée d'une sélection des sujets favorisant les espèces les plus fructifères.

Cette date tardive ne permet pas d'imputer cette innovation à l'action des moines dont la présence en Cévenne avait alors été réduite par la sécularisation de beaucoup de prieurés qui avaient été confiés à des réguliers au XIIe siècle en conséquence de la réforme grégorienne. Mais cette assertion populaire qui crédite les monastères de l'introduction du châtaignier en Cévenne n'est peut-être pas fautive. Puissance internationale, maintenant l'unité de l'Occident éclaté, pulvérisé même par la féodalité, l'Eglise pouvait par ses ordres religieux favoriser la diffusion de techniques mieux que les marchands du temps, plus préoccupés de négoce de marchandises que de diffusion peu payante à court terme de procédés dont les Bénédictins et les Cisterciens, grands exploitants agricoles, pour ne citer qu'eux, ne faisaient pas fi. Précédemment, ces moines, dont les frères laïcs, méconnus, souvent méprisés, parfois calomniés, avaient pu sélectionner des espèces de châtaigniers donnant des fruits plus abondants et plus savoureux.

La généralisation du châtaignier assez tardive nous apparaît à travers les censives et l'iconographie des églises romanes. Cette dernière, très riche et très diverse, fait la part réduite au châtaignier qui est peu présent dans les motifs floraux des chapiteaux. Les censives exprimées en nature portent rarement sur des châtaignes fraîches, plus fréquemment sèches, si ce n'est à la fin du Moyen-Age, notamment au XVe siècle quand sont définitivement fixées des redevances sur des terres jusqu'alors faiblement exploitées et qu'occupent précisément des châtaigniers [Schnetzler, 1990].

LA CONQUETE DU PAYS CEVENOL

Le châtaignier commence à donner en relative abondance au XVe siècle. Dans le bas, les vergers se propagent hors de la Cévenne sur des sols non calcaires ou décarbonatés, y réussissant parfois remarquablement. Un des plus beaux exemples fut à Courry, paroisse du Vivarais ratta-

chée au département du Gard à la Révolution ; l'isolement de cette châtaigneraie enclavée dans un environnement calcaire lui permettra de résister efficacement aux atteintes des maladies jusqu'à une date récente.

Là où la vigne était en place, les chastanets occupèrent des lieux disponibles, point nécessairement appropriés. La force d'inertie retiendra la vigne en des endroits défavorables, peut-être aussi les censives exprimées en vin. A Gravières, aux Salelles, certainement aussi ailleurs, du temps sera nécessaire pour que se fasse une redistribution des cultures en fonction du nouveau venu relégué de préférence sur des terres quelconques et en fonction des nouvelles données du climat.

L'expansion de la châtaigneraie profita principalement aux parties amont de la Cévenne dont l'économie se saisit mal avant le XVe siècle et où les cultures arbustives pratiquées à l'aval n'étaient pas possibles. Dans les parties élevées de la Cévenne, l'occupation humaine avait pu parfois se faire depuis le bas, comme à La Souche [Bozon, 1958] ; elle se fit souvent depuis les hauteurs, comme à Thines, à Malarce et à Saint-Jean-de-Pourcharesse dont les églises romanes se trouvent nettement excentrées par rapport à l'ensemble des finages et des lieux habités.

Le développement de ces vergers de châtaigniers fut une aubaine pour les Cévenols, lors de cette période difficile qui va des années 1330 aux années 1460 ou 1480. Les contraintes climatiques, les guerres, les Routiers, les épidémies, les disettes ou les famines malmenèrent alors fortement l'Occident. Il se peut qu'ici les conditions d'existence aient été plus supportables que sur les hauteurs de la Montagne parcourues par les Anglais et que dans la vallée du Rhône, le Midi languedocien et leurs abords ravagés par les Routiers et les épidémies que véhiculait tout ce monde de migrants. L'approche en cours de la paroisse de Gravières nous laisse supposer une zone relativement protégée par son éloignement et le relief, où la dépopulation aurait été moindre et les conditions d'existence plus supportables. Ainsi des gens se maintinrent dans des écarts depuis abandonnés bien après la Grande Peste et la dégradation des conditions climatiques.

Sur l'occupation de l'espace, nous avons une première vision globale en 1464 grâce aux Estimes alors établies à des fins fiscales. Les censiers et les terriers antérieurs ne donnent que des vues partielles et peu explicites. Pour-



Treilles de vigne sur "panfourches" en châtaignier (Rocles, août 1990)

tant ces Estimes ne citent pas tous les tenanciers, taisent les biens de certains et ignorent les biens nobles. Les premiers documents vraiment exhaustifs sont les compoix-terriers. Ceux du XVe siècle sont exceptionnellement conservés, ceux de la fin du XVIe le sont un peu mieux ; ce n'est qu'au milieu du XVIIe siècle que la couverture du pays est à peu près complète [Minard, 1979 - Farcis, 1973 - Schnetzler passim].

En 1464, les chastanets sont peu étendus là où ils peuvent s'établir, mais la plupart des tenanciers ont au moins un verger, souvent plusieurs. Il en sera de même ultérieurement. Beaucoup de tout petits possédants n'ont souvent que des châtaigniers. C'est un signe que ces arbres répondent à des besoins et que leurs fruits sont fortement autoconsommés.

Les clèdes sont longtemps des bâtiments distincts, souvent proches des habitations. Au XVIe siècle et après, avec les transformations des habitations paysannes, la clède s'intègre dans la maison, souvent au-dessus de l'âtre, signe cette fois que les volumes de fruits à sécher sont encore modestes. Les clèdes extérieures et souvent isolées loin des logis se multiplieront à partir du XVIIIe siècle quand les volumes à traiter auront fortement augmenté.

C'est alors que les châtaignes commencent à être fortement commercialisées, apparaissant nettement sur les marchés.

ARBRE A PAIN... ARBRE PROVIDENTIEL

Le châtaignier ne fut pas que « l'arbre à pain » tant vanté. On préféra le pain, chaque fois que l'on put, à la châtaigne. Ce fruit ne fut la base de l'alimentation du Cévenol que là où les autres productions, vin inclus, étaient absentes ou insuffisantes et dans les milieux modestes qui ne pouvaient aisément acquérir du grain ou de la farine. La consommation par l'homme des châtaignes s'accrut à partir du XVIIIe siècle avec l'augmentation de la population, le surpeuplement et la paupérisation d'un grand nombre.

Le châtaignier fut longtemps et avant tout l'arbre à engraisser les cochons. Ceux-ci mangeaient les fruits frais lors de leurs divagations, au grand mécontentement des percepteurs de la dîme qui s'estimaient frustrés, les fruits de rebut, les déchets du pisage et beaucoup de châtaignes sèches. Les châtaignes permirent ainsi l'augmentation du troupeau de porcs, fournisseur de viande fraîche l'hiver entre Noël et Carême et de salaisons toute l'année. Malheureusement, faute de statistiques, nous ne pouvons chiffrer le cheptel porcin.

En dehors de la cochonnaille, le Cévenol mange peu de produits animaux, du lait de chèvre en partie sous forme de fromage, très modérément d'autres viandes, de chevreau à la saison, de mouton et de brebis, de

chèvre faute de mieux, de volaille ; il mange peu d'œufs et peu de miel, au contraire d'une idée reçue. La chasse fournit peu, la pêche proportionnellement plus.

Par obligation, le Cévenol est un végétarien, gros mangeur de pain s'il a les moyens de s'en procurer comme les gens du temps. Il consomme des fruits frais et peu de fruits secs en dehors des figues, peu d'olives, modérément des légumes peu abondants et peu divers. Comme matières grasses de l'huile d'olive, guère d'huile de noix, mais aussi des graisses animales dont certaines descendent de la Montagne herbagère à dos de mulets comme la plupart des grains. L'on boit de l'eau, l'on économise le vin en se contentant les mois d'automne de seconds vins et de piquettes ; les verjus qu'on ne peut écouler sont aromatisés avec du miel, le gosier y trouve son compte, certainement pas l'estomac.

Le complément obligé qui complète des menus insuffisants est donc la châtaigne. Quelques semaines, la châtaigne fraîche bouillie ou rôtie peut passer pour une friandise, on s'en lasse vite. Le cousinat n'est guère à la longue bien ragoûtant ; il faut bien s'en contenter.

Au total, une alimentation quantitativement suffisante grâce à la châtaigne, sauf certains temps difficiles pour les démunis, mais qualitativement très déséquilibrée. On n'est pas sous-alimenté, on est malnutri.

Mais nous ne savons pas grand-chose sur les carences alimentaires. Ce qui est sûr, c'est que la châtaigne permit de vivre sur l'escarpe cévenole à une population relativement dense. Plutôt que l'arbre à pain, le châtaignier fut surtout ici l'arbre providentiel. Sans lui, la Cévenne n'aurait pas été ce qu'elle fut un demi-millénaire.

VERGER CHASTANET ET VIGNES

La châtaigneraie est soigneusement maintenue propre, ce qui facilite la cueillette des fruits fastidieuse en elle-même. La récolte terminée, on enlève feuilles et bogues ; une partie se consumera dans les clèdes, le reste servira de litière dans les cours et les étables, puis sera épandu comme fumier dans les champs, les vignes étant servies en priorité, les déchets domestiques étant plutôt réservés aux courtils, aux jardins et aux chènevières. Parfois, le feu complète le nettoyage ; peu de risques d'incendies, car les broussailles et les fourrés sont rares, ainsi que beaucoup de résineux qui envahissent maintenant les terres. A la saison froide et au début du printemps, on taille, on élague plutôt, faisant disparaître les bois morts, les gourmands et tout ce qui paraît inutile, de quoi approvisionner les maisons pour la cuisine et le chauffage. Longtemps, des arbres de belle venue mais déjà âgés et de rendement moindre étaient régulièrement abattus pour les besoins des charpentes et du mobilier. Avec le temps, une demande moindre, une fois le parc immobilier renouvelé en profondeur, on laissa en place des sujets âgés, l'accroissement de la production se faisant par l'extension des surfaces complantées en châtaigniers. Ce maintien de vieux arbres ne fut pas heureux.

Là où la topographie le permit, on retourna la terre au luchet ou à l'araire, façon d'améliorer les rendements ; avec le surpeuplement, on alla jusqu'à régulièrement cultiver quand c'était possible. Ce fut un bien quand on sema des légumineuses (fèves, lentilles, pois, vesces), ce ne le fut pas quand on voulut obtenir des grains. Ces «châtaigniers en plaine» comme on disait étaient plutôt de bon rendement, plus fortement taxés dans les compoix.

Comme le vignoble, avec cependant moins d'empressement et moins de soin, la châtaigneraie fut aménagée par la construction de terrasses retenues par des murettes de pierre sèche. Accols ici, faïsses ailleurs permirent une meilleure utilisation de

l'espace. Dans les parties hautes, cette reconstruction des versants ne fut pas menée à son terme, la châtaigneraie gagnant spontanément les espaces disponibles où la lande avait succédé aux peuplements forestiers antérieurs.

La castanéiculture fut fortement extensive, déprédatrice même, car on prit beaucoup aux vergers et on ne leur restitua rien ou quasi rien. Il y a là un phénomène d'une rare ampleur qui, parfois, dura des siècles. Le résultat fut un épuisement accentué des sols, peut-être aussi empoisonnés d'une certaine façon par le maintien trop longtemps d'une même culture sur les mêmes emplacements. Se régénérant sur place, se développant spontanément à partir des peuplements existants, les châtaigniers purent faire illusion, laissant croire à un équilibre stable, comme celui qu'atteignent des peuplements forestiers dont le maintien ne pose plus de problèmes si les conditions de climat ne sont pas modifiées.

La châtaigneraie fut une aubaine pour le vignoble cévenol. Elle lui procura d'intéressantes fumures durant des siècles. Dès le XVe siècle, elle permit d'échalasser les vignes, d'où une meilleure production de raisins. Les textes sont éloquentes à ce sujet, qui se plaignent de ce que tant de gens vont couper des bois, dépeuplant, dit-on, les vergers, pour satisfaire une forte demande de vigneron [Schnetzler, 1990]. Dans un pays privé de bois, sévit tout un braconnage à la fin du Moyen-Age et au début des temps modernes ; le fait s'atténua par la suite quand le bois devint relativement abondant.

LE BOIS CHASTANET

La Cévenne avait jadis été pour une forte part une chênaie, l'homme ayant pu favoriser l'expansion des chênes dont on appréciait les glands au détriment d'autres essences. Surpâturée, la forêt avait tôt fortement régressé au point que de véritables boisements ne s'étaient maintenus à la fin du Moyen-Age qu'en des sites écartés des habitations. Le peuplement de l'abrupt cévenol lors des premiers siècles du second millénaire avait surexcité le déboisement et accru les surfaces en hermes ou hermures, autrement dit en landes. Il en résulta une forte érosion, faute d'une couverture végétale satisfaisante. Le châtaignier permit une véritable reforestation de la Cévenne, d'autant mieux qu'une fois bien en place, la châtaigneraie s'étendit naturellement dans des zones amont où

précisément elle était mieux dans son élément naturel. Cette extension du châtaignier multiplia ce que d'aucuns appelèrent des bois chastanets, assez quelconques, aux arbres souvent souffreteux réussissant mieux en taillis qu'en fûtaie. Mais ce fut tant mieux pour l'occupation de l'espace valorisé dans ses parties les moins directement utilisables par l'homme.

Cette reforestation permit dès les débuts des temps modernes des transformations heureuses des habitations et, un peu plus tard, la généralisation d'un mobilier et d'un outillage agricole, l'un et l'autre longtemps bien quelconques faute d'une matière première satisfaisante.

A L'OMBRE DU CHATAIGNIER : L'OUSTAU CEVENOL

La maison cévenole couverte de lauzes de schiste, que nous considérons comme traditionnelle, est plus récente qu'on ne le crut, ne remontant pas le plus souvent au-delà des temps modernes. Elle comprend un rez-de-chaussée voûté, la voûte se retrouvant rarement à l'étage et une toiture de grosses plaques de schiste. Les murs utilisent la pierre du lieu, les encadrements des ouvertures pouvant être en grès quand le matériau se prête mal ou point à la taille. La toiture est fort lourde, pesant plusieurs centaines de kilogrammes au mètre carré. Des lauzes de schiste qui se superposent sont serties dans un lit d'argile où chacune se coince et que soutiennent d'épaisses planches de châtaignier supportées par de puissantes solives du même bois. Le tout peut tenir des siècles si le couvert est étanche ; sinon, les planches pourrissent vite. Une toiture demande donc des lauzes prises sur place ou à quelque distance, aisément transportables si l'on prend son temps. Elle exige aussi du châtaignier de bonne taille et en abondance. Pas de châtaigniers, pas de toitures de ce genre, sauf dans des maisons de riches qui firent venir du sapin de la Montagne, sauf quand la voûte supporte directement les lauzes, ce qui arrive dans les églises où l'on peut économiser le bois. La maison cévenole ainsi décrite est postérieure à la mise en place du châtaignier et ne put être réalisée en grand nombre que tardivement, quand les vergers purent fournir planches et solives.

Divers auteurs se sont posés la question de savoir comment était la maison paysanne cévenole au Moyen-Age. Certains [Farcis, 1973 - Minard, 1979] ont avancé l'idée qu'elle était

en terre, excellent matériau retenu dans des pays secs comme en certaines régions humides. Dans ce dernier cas, il faut bien encapuchonner les murs pour éviter que les eaux ne liquéfient le matériau. Or ici, les variations extrêmes de l'hygrométrie et les bourrasques donnant des pluies obliques, parfois proches de l'horizontale, excluent la terre. La pierre est, par contre, abondante, à même le sol. On sait bâtir des murs en pierre depuis des millénaires et voûter des pièces depuis très longtemps. La maison cévenole d'hier fut certainement de pierre comme l'actuelle.

Entre Luech et Beaume, nous saisissons au XVI^e siècle et encore au début du XVII^e siècle dans des endroits reculés comme à Thines [Schnetzler, 1991] ce que nous appelons la maison paysanne à éléments dissociés comprenant plusieurs bâtiments distincts, très proches mais non contigus : la maison foghana ou fougaigne, la clède, la paillère qui est aussi un fenil et parfois une chambre qui est un logis annexe. En occitan, «foghana» veut dire feu, foyer et la maison foghana pourrait aussi se dire la maison-cuisine où est l'âtre et où réside une partie au moins de la famille. A côté de ce type de maison, on trouve la maison que nous connaissons toujours avec un ou plusieurs bâtiments contigus, ce que nous nommons la maison-bloc.

La maison foghana n'est pas une maison au rabais ; elle héberge de bons possédants alors que l'autre peut loger de modestes tenanciers. La dissociation des bâtiments n'a qu'une explication possible, un couvert végétal qui rend les bâtiments combustibles et oblige à un relatif éparpillement pour éviter une éventuelle propagation des incendies. Ici, le chaume ne peut être qu'exceptionnel, faute de céréales abondantes ; le couvert doit être certainement en genêts qui ne manquent pas. On trouvait encore naguère des maisons ainsi chapeautées.

Ces maisons à éléments dissociés n'ont d'ailleurs pas disparu. Etroites, longues souvent, hautes parfois, elles se contentaient d'une légère charpente faite de matériaux quelconques. Par la suite, on les couvrit de lauzes et on les réunit par de nouveaux bâtiments dont certains purent être imposants par leurs dimensions, surtout par leurs largeurs. Ainsi passa-t-on fréquemment de la maison à éléments dissociés à la maison-bloc. Cela permit une meilleure utilisation des murs, dont certains d'abord extérieurs devinrent des murs de refend, et une économie



Greffe en place d'arbres âgés de quelques années
Gravure extraite de Nicole du Mesnil "La manière de enter les arbres" (vers 1500)

d'énergie. Put ainsi disparaître la clède séparée, le séchage des châtaignes s'effectuant souvent dans la cheminée au-dessus du foyer, du moins quand les volumes de fruits à traiter restaient faibles.

MOBILIER DOMESTIQUE ET MATERIEL AGRICOLE

Le châtaignier rend plus commodes et mieux adaptées les habitations rurales au début des temps modernes, mais encore il permet un peu plus tard de les doter d'un mobilier plus complexe et plus adapté aux besoins.

Longtemps, les meubles furent sommaires et quelconques en dehors des lits trop étroits. Les inventaires de maisons aisées du XV^e siècle font état de tables qui sont des planches sur des tréteaux, de sièges qui sont de simples bancs et de coffres bas ; on y serre des provisions comme des vêtements. On recourt beaucoup à la pierre qui donne des ustensiles pour la cuisine ; on évide les murs et l'on y fixe des tablettes de bois. Les récipients sont de pierre, de terre cuite ou de simples courges et Calebasses. Quelques progrès au XVI^e siècle, plus

encore au XVII^e ; les placards encastés dans les murs se ferment par des portes. Rares ce dernier siècle, les cabinets et les buffets se généralisent au XVIII^e siècle et entrent dans la constitution de dots. Les sièges se diversifient et sont plus confortables.

La plupart des meubles sont en châtaignier ; les beaux qui restent rares sont en noyer ou en certains fruitiers comme le poirier ; le sapin et le hêtre venus des hauteurs fournissent des rayonnages, des derrières de meubles. Un demi-tronc de châtaignier évidé et fermé dans le haut et dans le bas donne des meubles rustiques qui ne sont pas sans recherche, fermés sur le devant par une porte plus ou moins travaillée ; ce sont les berles qu'on trouve encore par-ci par-là.

Le châtaignier permit enfin une amélioration du capital d'exploitation qui resta modeste jusqu'au siècle dernier, composé d'outils à bras, d'araires dans certaines exploitations seulement, d'un petit matériel élémentaire comme les caisses à piser, etc. Une exception de taille dans les vignobles, la vaisselle vinaire. Les tines (les cuves) et les tonneaux remplacent avantageusement les outres

de peau et les cuves de pierre. La conservation du vin est meilleure, sans être satisfaisante le plus souvent, faute d'hygiène. Aussi remise-t-on les récipients de pierre et de peaux, les outres restant en service pour le transport du vin.

Ainsi put-on parler en Cévenne d'une civilisation du châtaignier qui fut bien plus qu'un fournisseur de châtaignes. Grâce à lui, des gens menèrent une existence parfois difficile et ingrate mais le plus souvent non miséreuse et en tout cas non misérable.

«L'internationale de la misère et de la châtaigne», cette assertion d'Emmanuel Leroy-Ladurie maintes fois reprise est saisissante mais simpliste. En Cévenne à lui seul, le châtaignier n'apporta ni la richesse, ni l'aisance sauf en quelques endroits et tardivement ; mais dans le cadre d'une certaine polyculture, il épaula heureusement d'autres ressources. Il n'est que de regarder le parc immobilier mis en place aux XVIe et XVIIe siècles en basse et en moyenne Cévenne avant la généralisation de la sériciculture pour s'en convaincre.

Quelques châtaigneraies firent au siècle dernier l'objet de soins attentifs et dégagèrent un temps de bons revenus. On connaît celle de Vesseaux réputée pour ses marrons qui sont des fruits non cloisonnés propices à la confiserie, on connaît moins bien la châtaigneraie des pays de l'Altier, de la Borne et du Chassezac qui mirent à profit les possibilités de l'arrosage pour l'obtention de fruits de bouche. Toute une politique d'hydraulique amorcée vers 1830 et réalisée à partir de 1860 environ autorisa une culture qu'on peut qualifier d'intensive. Des barrages sur ces trois rivières qui confluent au Pied-de-Borne, de longues aménagements accrochés de façon parfois acrobatique sur les pentes et un réseau de canaux distribuèrent l'eau à des vergers soigneusement travaillés. Ceci, aussi l'exploitation de mines de plomb argentifère (galène et blende), permirent à quelques communes de la Lozère et de l'Ardèche, comme Saint-Jean-Chazorne, Planchamp et Sainte-Marguerite-Lafigère de conserver une population élevée jusqu'au début de notre siècle. Malheureusement, l'irrigation favorisa le développement de maladies cryptogamiques qui hâtèrent la récession que connaissait l'ensemble de la Cévenne.

Plus compétents, d'autres sont mieux qualifiés que nous pour analyser les causes du déclin de la châtaigneraie cévenole. Notons simplement que nous eûmes tôt affaire à une cul-

ture de rente, comme le sont par exemple en Afrique chaude et humide les cultures du palmier à huile et que cette culture s'est par trop pérennisée sur des terrains qui, à la longue, ne pouvaient qu'être épuisés et déséquilibrés.

Mais n'oublions pas que, grâce au châtaignier, l'abrupt cévenol put être densément occupé. La sériciculture qu'on vante tant créa une certaine prospérité durant un siècle et suscita de graves crises un siècle ensuite. Le châtaignier joua un rôle utile un demi-millénaire ; son apport fut d'une toute autre importance et notre gratitude à son endroit doit être grande.

Sources

Les sources proviennent d'abord de la lecture attentive de documents fiscaux : Estimes de 1464, compoix-terriers de l'Ancien Régime, contributions foncières établies sous le Directoire et cadastres modernes. Puis des reconnaissances féodales, des transactions sur les dîmes, des délibérations consulaires et

d'habitants, etc..., le tout glané dans des registres notariaux et des fonds d'archives divers.

Plus particulièrement les études suivantes :

[Bozon, 1958] - P. Bozon, «La population de la Cévenne ardéchoise», Revue de Géographie Alpine, 1958-3.

[Farcis, 1973] - D. Farcis, «Etudes sur le Bas-Vivarais d'après les Estimes de 1464», Mémoire de l'Ecole des Chartes, 1973.

[Francus 1884] - Dr Francus, «Voyage dans le Midi de l'Ardèche», Privas, 1884 et rééd. ultérieures.

[Galzin, 1986] - P. Galzin, «Déboisement et plantation de châtaigniers en Cévenne», Annales du Parc National des Cévennes t. 3, 1986.

[Minard, 1979] - P. Minard, «Thines et Malarce à la fin du Moyen-Age», Largentière, 1979.

[Pitte, 1986] - J.-R. Pitte, «Terres de Castanide, hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours», Fayard, 1986.

[Schnetzler, 1990] - J. Schnetzler, «La mise en valeur de la Cévenne du Nord au Moyen-Age», R.V. 1990-2.

[Schnetzler, 1991] - J. Schnetzler, «Thines en 1464, en 1624 et au milieu du XIXe siècle, étude comparative», R.V. 1991-1.



Greffes en place de rejetons
Gravures extraites de Pierre de Crescens (éd. de Bâle, 1548)

Un portrait, un point de vue

Philippe LACROIX

Par une belle journée de juin, en moyenne altitude, contemplez n'importe quelle vallée de l'Ardèche et, en voyant ces châtaigniers centenaires qui ne dressent plus que leur gris squelette au-dessus de la verdoyante broussaille, vous comprendrez la place qu'occupait cet arbre dans la vie de ceux qui ont vécu sur ces terrains.

Jusqu'à la fin de l'ère tertiaire, le châtaignier était présent tout au nord de l'Europe, les glaciations l'ont ensuite repoussé jusqu'au Sud (Corse, secteur des Maures).

Le climat favorable de la fin du quaternaire lui permet de reconquérir partiellement (et lentement) son aire ; en effet, la lourdeur du fruit rend la dissémination de cette essence très difficile.

Sa culture, qui serait originaire du Proche-Orient, a été importée chez nous par les Romains via les Grecs. Timides au début, les grandes plantations datent des XVI^e et XVII^e siècles. Jusqu'au XX^e siècle, «l'arbre du pauvre» occupe une très grande place dans le monde rural. «*Le paysan vit avec le châtaignier et le châtaignier avec le paysan.*»

L'exode rural, la «maladie», la concurrence d'autres cultures vivrières (céréales notamment) entraînent le déclin (inexorable ?) du châtaignier.

EXIGENCES ECOLOGIQUES

Le climat - Froid et sécheresse sont des facteurs limitants de l'extension de cette essence ; arbre assez résistant aux grands froids, les pousses des jeunes sujets craignent cependant les gelées précoces.

On ne le trouve guère au-dessus de 700 - 800 mètres d'altitude.

Assez exigeant en eau (il lui faut une pluviométrie moyenne de 700 mm/an), il est capable de supporter des sécheresses estivales. Une pluviométrie plus faible peut être compensée par une bonne alimentation en eau par le sol.

C'est une essence de pleine lumière (héliophile) qui ne supporte pas la concurrence.

Le sol - Le châtaignier aime les sols filtrants et ne supporte pas l'eau stagnante (sol engorgé).

C'est une essence calcifuge qui se plaît dans les sols dont le pH varie

entre 4,5 et 6,5. L'arbre meurt lorsqu'il se trouve dans un calcaire actif dans lequel les fines particules de calcaire se dissolvent.

Il exige une profondeur de sol supérieure à 50 cm.

MALADIES

Le châtaignier connaît plusieurs champignons ennemis. Nous citerons les deux plus dangereux (donc les plus connus).

La maladie de l'encre à «Phytophthora cinnanomi» ou «Phytophthora cambivora» - Le champignon attaque les racines et entraîne la mort partielle ou totale de l'arbre. La dissémination de la maladie se fait par contact de racine à racine.

Le chancre de l'écorce dû à «Endothia parasitica» - Le champignon bloque la circulation de la sève et entraîne la mort de la partie de l'arbre située au-dessus de l'attaque. Il pénètre par des blessures (naturelles ou artificielles). A noter que les boursouflures rencontrées au niveau des attaques traduisent une réaction de l'arbre qui essaie de créer une barrière contre la maladie. Les pustules, orangées ou rouges, constatées sur le bois sont des fructifications du champignon.

Cette maladie nous est venue des Etats-Unis (où elle a réussi à éradiquer partiellement cette essence) via l'Italie à la fin de la Première Guerre mondiale, importée soi-disant par les caisses de munitions. Pour l'enrayer, l'espoir réside dans la propagation d'une souche hypovirulente du champignon.

L'UTILISATION DU BOIS

Jadis le châtaignier était omni-présent dans la maison du paysan : charpente, meubles, parquets, volets, bois de chauffage mais aussi à l'extérieur :

piquets, tonneaux, cercueils...

Dans certains secteurs viticoles (Alsace), le châtaignier a même été introduit pour fournir les ustensiles indispensables (piquets, douelles, barriques...).

De nos jours, la rareté de belles billes de sciage en fait un produit «de luxe» (récemment des billes partaient pour l'Italie à 700 francs le m³ alors que de très beaux sapins se commercialisaient au même moment à 500 francs le m³).

On l'utilise toujours en menuiserie, en ébénisterie mais aussi en bois de chauffage et en bois de papeterie (dans les zones où le taillis abonde). La demande est supérieure à l'offre.

LE FRUIT

Jadis la châtaigne (le pain du pauvre) était utilisée tant pour l'alimentation humaine qu'animale. Conservée dans une cave ou sous un important manteau de feuilles, elle permettait de passer l'hiver sans trop d'encombre.

Aujourd'hui, seuls les fruits de belle qualité permettent d'assurer aux ramasseurs un revenu décent. Le prix de vente étant à la baisse, le producteur n'est pas incité à développer cette «branche» (entretien, taille...).

LE GENRE CHATAIGNIER

En Europe, on ne rencontre qu'une seule espèce indigène : le *Castanea Sativa*. Au Japon, on trouve le *Castanea Crenata* qui a été introduit pour sa résistance à la maladie de l'encre. *Castanea Dentata*, le châtaignier américain est peu intéressant car très sujet à l'endothia.

En matière de production fruitière, on rencontre un très grand nombre de variétés aux aires plus ou moins étendues : Comballe, Merle, Garinche, Antenaire, Roserone. Certaines même portent le nom de leur lieu d'origine et ne se trouvent que très localement : Chalayou, Riaillou, Bouche de Bacon, Bouche de Claux...

QUEL AVENIR POUR CETTE ESSENCE ?

Une seule phrase pour répondre à cette question : «Cela dépend de l'endothia».

Les vieux châtaigniers sont, à plus ou moins brève échéance, appelés à disparaître, victimes de leur âge et de la maladie. Compte tenu de la facilité à rejeter et de la vitalité de cette essence, on peut espérer implanter un taillis qui, après éclaircissage, peut donner en une cinquantaine d'années

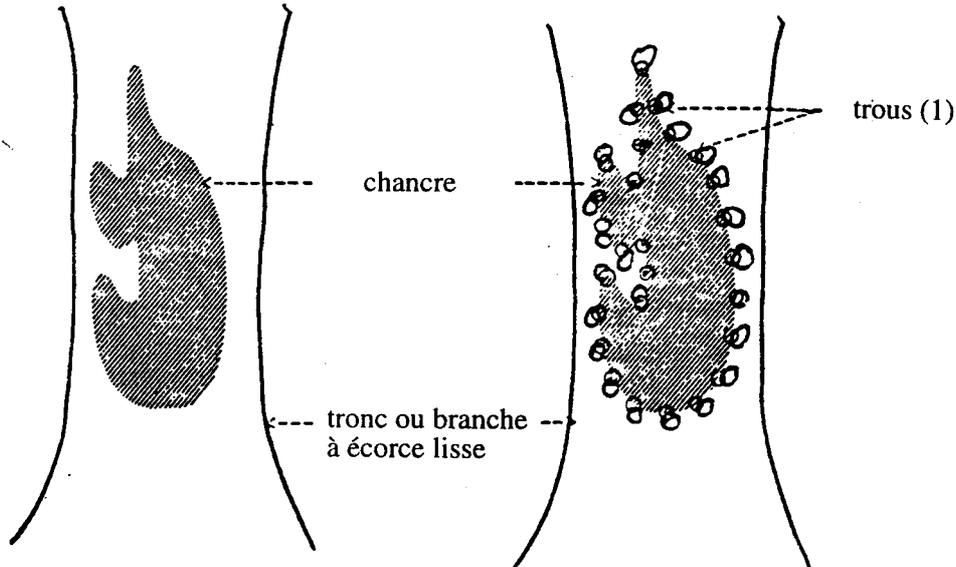
une futaie (deux cents pieds par hectare) avec des arbres de bonne qualité.

Pourquoi ne pas planter ? Le problème reste le même. Quel propriétaire serait prêt à installer à grands frais des plants en sachant que ceux-ci n'ont qu'une très faible chance d'arriver à maturité ?

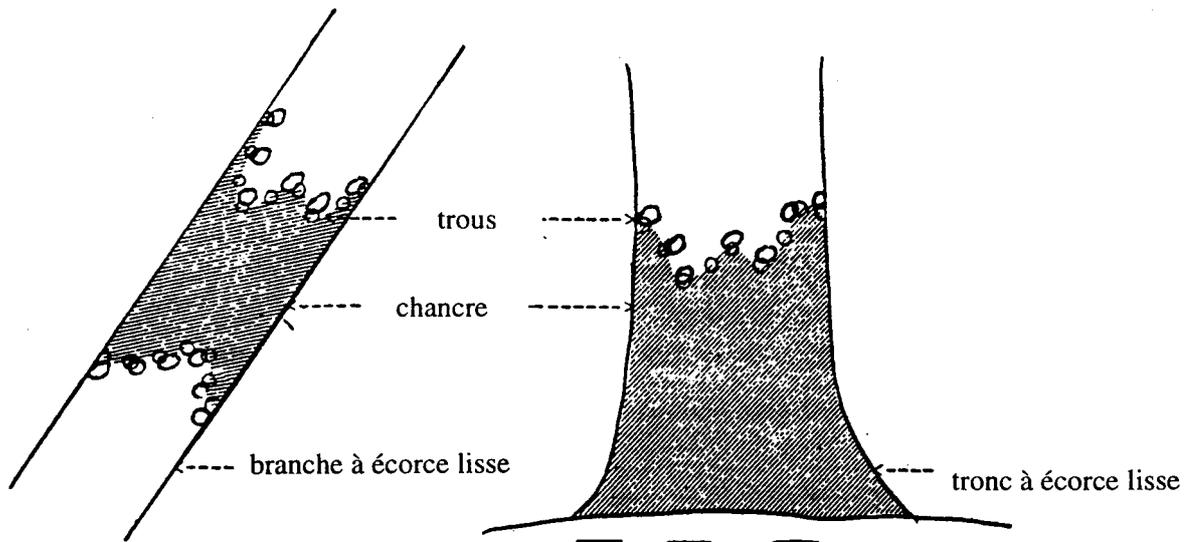
Quelques agriculteurs osent se lancer dans des plantations fruitières avec des essences traditionnelles (Merle, Comballe, Belle-Epine...) ou des hybrides. Outre les risques que fait peser la maladie, il est impératif de suivre et

d'entretenir sa plantation (travail du sol, arrosage, taille) en espérant que le chevreuil ne vienne pas, dans les premières années de plantation, anéantir le travail. Avec cent pieds par hectare, l'agriculteur n'a pas droit à l'erreur.

S'il paraît difficile d'envisager avec optimisme le renouveau de la châtaigneraie à fruit, on peut espérer, en favorisant son implantation et en multipliant les interventions sylvicoles, produire du bois de qualité qui, souhaitons-le, trouvera toujours un débouché.



(1) trous réalisés à l'emporte pièce dans lesquels on place les boulettes de souches hypovirulentes



Traitement de l'endothia à l'aide des souches hypovirulentes Méthode de Jean Grente (INRA)

D'après Comité National Interprofessionnel de la Châtaigne et du Marron à Nîmes et J.-R. Pitte

La châtaigneraie en Haut-Vivarais

Yves MOREL

Dans les quelques lignes qui suivent, nous nous proposons de mettre en évidence les caractères particuliers de la civilisation castanéicole de la partie septentrionale du département de l'Ardèche, tant il apparaît que Nord et Sud diffèrent radicalement dans ce domaine comme dans d'autres d'ailleurs.

En effet il est notoire que la ligne de crête jalonnée par le Mézenc, le Gerbier de Joncs et le Coiron trace une véritable frontière climatique, économique et culturelle. Nous essayerons donc de mettre en relief tout ce qu'il y a de distinct dans l'histoire du châtaignier au nord de cette fameuse limite.

Bien entendu, nous ne prétendons pas apporter d'informations vraiment nouvelles, il faudrait des investigations que nous n'avons pas le loisir de développer. On doit également souligner à quel point divers auteurs ont déjà contribué à la connaissance dans ce domaine, de Jacky Reyne à Catherine Bourgeois en passant par Jean-Robert Pitte sans oublier les co-auteurs du présent Cahier.

Mettant à profit quelques recherches entreprises il y a près de dix ans sur ce sujet, nous allons récapituler les faits qui nous paraissent les plus significatifs. Ainsi, nous aborderons successivement la question de l'introduction tardive du verger dans le Nord du département, les variétés plus spécialement répandues dans cette zone, les techniques originales surtout dans le domaine de la récolte et de la conservation, l'évolution économique. Nous utiliserons quelques documents produits dans la brochure qui a accompagné notre exposition sur la châtaigneraie ardéchoise en 1984.

LA MISE EN PLACE

Si l'on s'en tient au plus ancien document à caractère général disponible pour le Vivarais, les Estimes de 1464, on voit nettement, malgré les nombreuses lacunes de ce recensement de l'état des biens des habitants, que la colonisation des pentes par le châtaignier a commencé par le Sud. L'information est confirmée par des pointages effectués trois siècles plus tard. Il serait bien entendu de la plus grande importance que des recherches viennent corroborer le fait et puissent apporter des explications probantes. Ce développement correspond-il à des besoins alimentaires plus

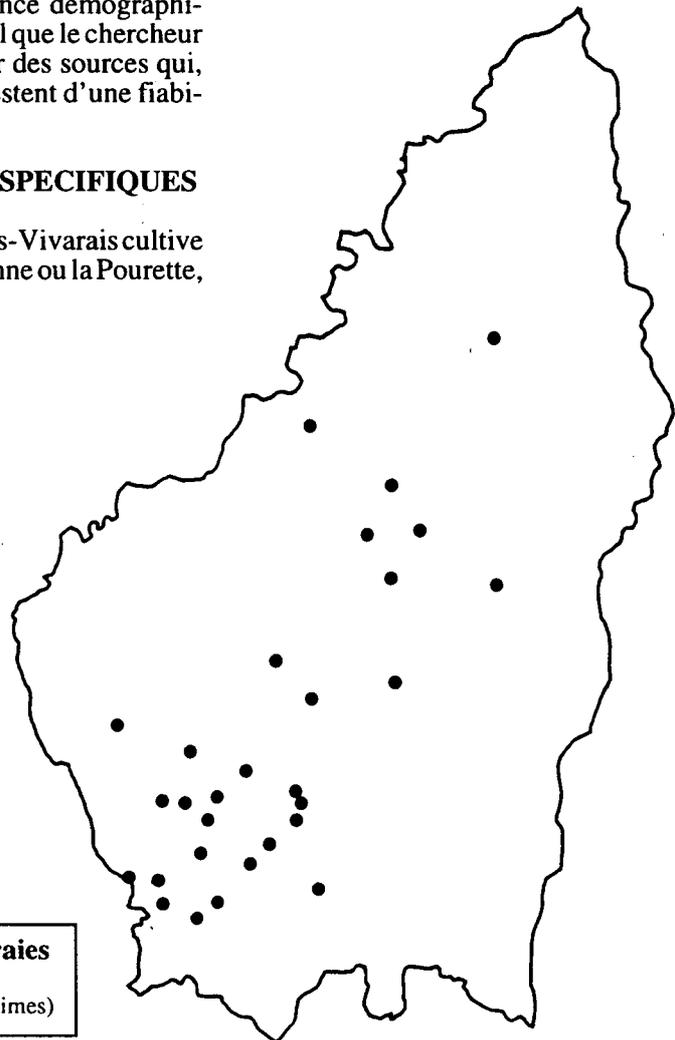
importants en liaison avec la pression démographique ? Mais il faut bien avoir à l'esprit que l'arbre est long à produire et ne peut donc répondre rapidement à un besoin immédiat, à la différence des cultures annuelles.

Ainsi ces plantations conquérantes du XVIII^e siècle posent un problème : dans quelle démarche se situent-elles ? Les acteurs économiques ont-ils une perception des effets à terme de la croissance démographique ? Toujours est-il que le chercheur se trouve prisonnier des sources qui, dans ce domaine, restent d'une fiabilité très incertaine.

DES VARIETES SPECIFIQUES

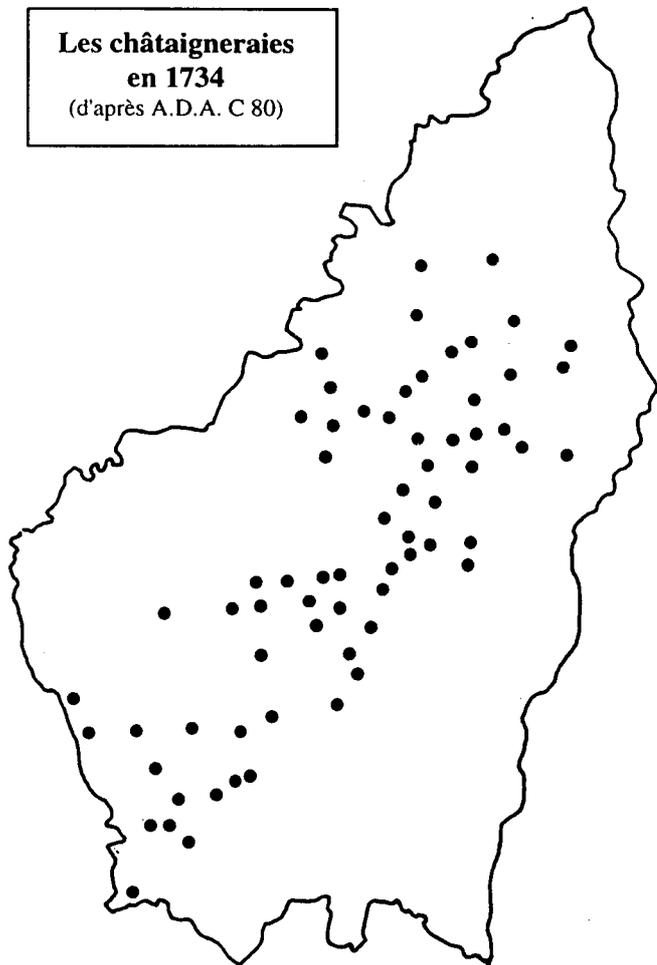
Tandis que le Bas-Vivarais cultive la Bouche, la Sardonne ou la Pourette,

le Nord du département développe des variétés différentes à commencer par la plus célèbre de toutes, la Comballe. Selon certains, le berceau de cette châtaigne serait la ferme des Combeaux dans les Boutières. Riche en sucre, le fruit, souvent de très gros calibre, présente l'inconvénient d'être cloisonné et également sujet aux attaques des insectes. Les vergers du Haut-

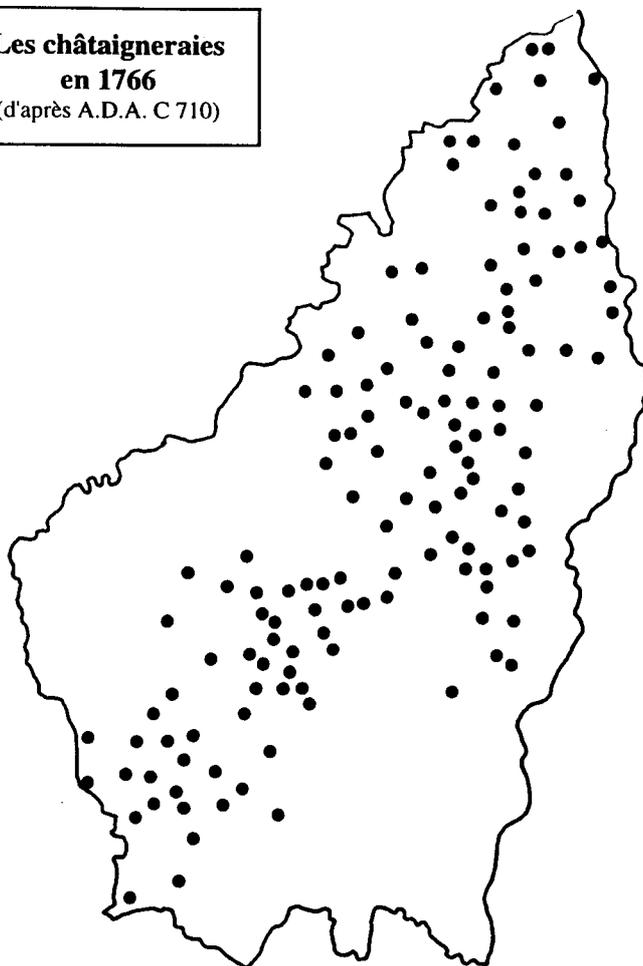


Les châtaigneraies en 1464
(d'après A.D.A. Estimes)

**Les châtaigneraies
en 1734**
(d'après A.D.A. C 80)



**Les châtaigneraies
en 1766**
(d'après A.D.A. C 710)



Vivarais sont également garnis de Merle et de Garinche, châtaignes moins nobles et donc d'un moindre rapport commercial.

La recherche devrait passer par les questionnements suivants :

- ces châtaignes sont-elles le résultat d'hybridations naturelles dans un milieu géographique plus frais et plus humide que le Sud de l'Ardèche ?

- sont-elles l'aboutissement de sélections opérées par des castanéiculteurs ayant remarqué une réussite particulière de ces variétés dans le milieu local ?

- des tentatives d'implantation de sujets provenant du Sud ont-elles eu lieu et vice versa ?

- des greffons ont-ils circulé ?

Bref, quelle est la part de la nature et quelle est celle de l'homme dans cette répartition bien tranchée ?

Au total, dans ce domaine encore, les interrogations demeurent plus nombreuses que les certitudes.

DES TECHNIQUES ORIGINALES

En Haut-Vivarais, on a sa méthode particulière de ramassage, de même que l'on a l'habitude de conserver les fruits récoltés tout à fait

différemment de ce qui est pratiqué dans le Sud.

Le ramassage

On sait qu'en Cévennes, on attend la chute des fruits au sol pour les ramasser à mains nues, après avoir séparé les châtaignes de leur enveloppe piquante d'un coup de «massetto». Le ramasseur accroche généralement à sa taille un sac de toile ce qui lui laisse les deux mains libres. Très curieusement, quelques dizaines de kilomètres plus au nord on procède tout autrement.

Ainsi, il n'est pas rare que l'on précipite la chute des bogues par gaulage, à l'aide de longues lattes. Nous nous interrogerons ultérieurement sur l'utilité du procédé. Le fruit est ramassé le plus souvent à l'aide de petites pincettes appelées «fourcols», la productivité s'en ressent mais l'on évite le contact des bogues. A signaler que la friction répétée d'une des branches de la pince avec le sol provoque une usure dissymétrique, on peut de ce fait distinguer l'outil utilisé par un droitier de celui qu'emploie un gaucher.

La récolte faite, il s'agit désormais de conserver les fruits.

La conservation

Le Cévenol a largement recours, pour cela, au séchage dans une «clède». Son voisin plus septentrional, lui, cherche à conserver le fruit frais. A cet effet, on entasse les châtaignes sur une petite aire entourée, au moins sur trois côtés, par une murette en pierres sèches. L'idéal est de garder le fruit dans sa bogue pour une meilleure conservation d'où l'intérêt de gauler les châtaigniers avant la chute naturelle de la récolte. Quoiqu'il en soit, le tas de châtaignes est soigneusement recouvert d'un amas de fougères et de genêts, on maintient de ce fait l'humidité souhaitable. On peut donc prélever par étapes, dans ce genre de silo, les quantités désirées, au moins jusqu'à l'époque de Noël.

Ces pratiques traduisent des usages alimentaires bien différents de ceux du Sud. Le fruit est vendu ou consommé frais, or on ne peut obtenir de farine de châtaignes qu'à partir de fruits séchés. Il serait d'ailleurs intéressant de consulter en détail les mercuriales publiées en Haut-Vivarais pour voir s'il y avait autrefois un marché pour les châtaignes blanches (autre appellation des châtaignes sèches). Dans son ouvrage «Terres de

Castanide», Jean-Robert Pitte montre que ce marché existait en Haut-Vivarais, mais de façon très limitée dans le temps et dans l'espace. Le champ d'investigation reste de ce fait largement ouvert. Nous pouvons remarquer que la conservation de ce genre de produit est bien plus durable et permettait souvent d'assurer la soudure d'une année à l'autre. Ne serait-ce pas une garantie pour des zones où la précarité des ressources alimentaires contraint les ruraux à cette pratique ? En d'autres termes, les potentialités agricoles du Nord ne mettaient-elles pas les habitants à l'abri des pénuries, du moins à l'époque où le châtaignier s'y est développé ? Il ne faut pas perdre de vue que la pomme de terre était déjà très cultivée dans le secteur au même moment.

De fait, un rapport préfectoral rédigé au tout début de la Restauration montre que la consommation des habitants de l'arrondissement de Tournon n'est qu'exceptionnellement centrée sur la châtaigne et cela n'est valable que dans les régions les plus accidentées (1).

Ainsi donc confirmation est donnée d'un clivage net entre les deux parties de l'Ardèche en matière castanéicole. Ne serait-il pas souhaitable que soient entreprises des réflexions plus profondes sur les facteurs d'une telle situation ? C'est de nouveau l'occasion de rappeler que, pris par d'autres engagements, nous n'avons pas eu le temps de faire toutes ces recherches. Notre démarche s'est

plutôt centrée sur une problématique que sur des certitudes.

Pour terminer cette petite esquisse, il convient de faire le point sur la situation contemporaine.

Jusqu'à ces dernières décennies, le verger septentrional a semblé mieux résister aux diverses nuisances que les plantations du Sud. Notamment les deux grands fléaux qui ont attaqué tour à tour les châtaigniers : l'encre et l'endothia. Dans les années 30, l'encre ne sévissait encore majoritairement qu'en Bas-Vivarais ; quant à l'endothia, son incursion au nord de la ligne de crête date seulement des dernières décennies. Est-ce seulement parce que la propagation des fléaux se faisait dans le sens Sud - Nord, à l'image du trajet du Phylloxera au siècle dernier ? Ce serait donc une question de délai de propagation. Les éléments naturels, surtout au niveau climatique, contribuent-ils à une moindre virulence ?

Quoi qu'il en soit, les deux moitiés du département se rejoignent aujourd'hui sur un point, la moindre place accordée au châtaignier dans l'économie rurale contemporaine. On a abattu autant les arbres pour les besoins des usines d'extraits tannants, les usines de Saint-Sauveur-de-Montagut et de Sarras faisant pièce à celles de Lalevade et de Joyeuse. Quant aux marchés aux châtaignes, ils ont pratiquement disparu, alors qu'on en comptait dix (2) il y a cinquante ans en Haut-Vivarais, le relais étant partiellement pris par les coopératives fruitières.

Mais, grâce aux soins désormais possibles, le capital forestier et fruitier que représente le verger en Nord-Ardèche peut servir de base à de nouvelles actions de développement, notamment dans les Boutières et les zones voisines.

L'installation sur le plateau de Vernoux d'une station expérimentale pour l'étude des différentes variétés traduit en tout cas la place que tient le Haut-Vivarais dans l'activité castanéicole aujourd'hui. Un petit peu comme si le centre de gravité de l'Ardèche, pour cette culture, s'était déplacé vers le Nord, ce que tendrait à prouver l'ouverture d'une Maison du Châtaignier à Saint-Pierre-ville en complément au Musée de la Châtaigne qui contribue depuis longtemps aux animations culturelles de Joyeuse.

1. A.D.A. Série M.

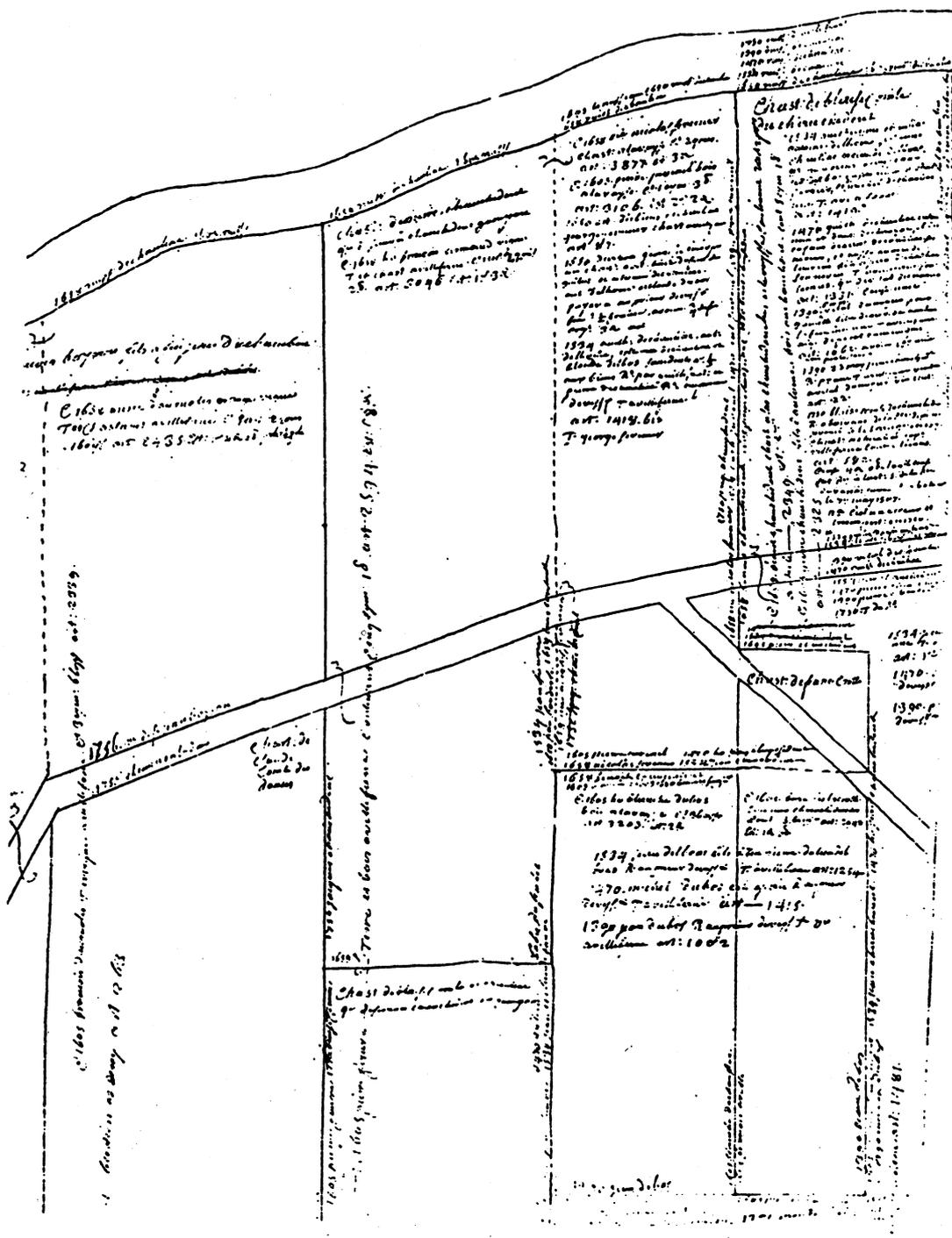
2. Tournon, Lamastre, Alboussière, Saint-Péray, Vernoux, Le Cheylard, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Pierre-ville, Chalencon, Saint-Sauveur.

Yves Morel est professeur d'Histoire à Aubenas et responsable du service éducatif des Archives Départementales.

Il est l'auteur d'un article sur "La châtaigneraie ardéchoise" paru dans *Information Régionale*, C.R.D.P. de Grenoble (1982) et, avec Dominique Dupraz directeur des Archives Départementales, d'un dossier sur le même thème, "de la tradition à la rénovation" (Service éducatif des A.D.A., 1984).



Marché aux châtaignes à Saint-Sauveur-de-Montagut (1905)



Extrait du "cadastre" des Chaussadenches à Vesseau (A.D.A. 3E 210 bis)

Vesseaux : son marron, sa châtaigneraie

Charles VOLLE

Lorsque j'étais petit garçon, les anciens désignaient un énorme châtaignier du «Creux des Ardennes» comme l'unique rescapé du grand froid de l'an 800. Je ne doutais pas un instant. Il était en piteux état, énorme avec son tronc creux portant quelques maigres branches n'en finissant pas de dépérir et ses repousses que broutaient les chèvres. Plus tard, j'ai maudit l'entrepreneur chargé de l'élargissement du chemin qui le jeta à terre d'un coup de godet désinvolte et massacra sa pitoyable carcasse. Adieu le contemporain de Charlemagne qui, revenant de Joyeuse où il avait déposé son épée, s'était assurément assoupi à son pied, avait pendu là quelque Ganelon avant de rentrer à Aix la germanique fonder une école où les petits de pauvres surpasseraient les enfants de riches.

Avec l'âge, d'autres Mérovingiens ou Carolingiens feuillus m'ayant été présentés, un doute proportionnel à leur nombre s'installa dans mon esprit. Adieu Charlemagne, adieu mon arbre millénaire ; mais si la châtaigneraie vesseaudenche ne remonte pas à l'empereur à la barbe fleurie, il convient tout de même de lui retrouver une histoire. Essayons...

DES INDICES

Les alignements même approximatifs des arbres survivants, la présence sur la quasi totalité des anciens vergers de murailles transformant chaque colline en escalier de géant, la présence presque exclusive d'espèces greffées montrent à l'évidence qu'il s'agit bien là de plantations. La grosseur des arbres, le comptage des cercles concentriques de croissance sur les souches abattues, la mémoire même indiquent des plantations échelonnées dans le temps, des arrachages suivis de replantations, des remplacements, des greffages, des surgreffages...

Les deux compoix successifs du XVII^e siècle, les registres de l'époque révolutionnaire, les terriers du prieuré nous éclaireront sur l'histoire de notre châtaigneraie. La toponymie ne nous sera d'aucun secours : elle n'a gardé aucune trace de l'arbre roi dans la commune ce qui n'augure pas d'une grande antiquité.

UNE NOTORIÉTÉ CERTAINE

Jusqu'à la première moitié de notre siècle, la châtaigneraie de Vesseaux était connue et réputée, tant pour son étendue débordant sur Saint-Etienne-de-Boulogne que par la qualité de ses fruits, les Bouches Rouges ou Grosses Bouches mais aussi «Marrons de Vesseaux» réputés pour la confiserie. C'est sur ce terreau que prospèrera, à partir de 1807, la Maison David Boiron qui contribuera largement par

sa capacité de commercialisation à la renommée du Marron de Vesseaux.

DES CONDITIONS FAVORABLES

Ne nous attardons pas sur des points largement traités par ailleurs et constatons seulement que le châtaignier réclame des terrains acides, une altitude de 300 à 800 m, qu'il n'aime ni le calcaire, ni la sécheresse, ni les grands froids. Il trouve largement réunies toutes ces conditions dans la partie occidentale de la commune du Nord au Sud. Un coup d'œil sur la carte géologique nous montre que la châtaigneraie s'est installée sur toute la zone du Bajocien, un calcaire gréseux, donc acide, qui donne une terre gardant bien l'humidité et favorable par là aux fruitiers. Le «mortain» ne craint pas le sec disait-on, même si, comme le chameau, il aime bien l'eau quand il y en a. Autre facteur favorable : le même mortain ne convient que médiocrement à la vigne, car trop fertile, et aux céréales qui «grainent mal». La concurrence était donc affaiblie de ce côté mais elle reviendra avec les autres fruitiers : pêcheurs, cerisiers, pommiers, abricotiers, lorsque, les conditions économiques évoluant, des débouchés s'ouvriront. Ce sera pour la deuxième moitié de notre siècle et ce sera un des facteurs du déclin de la châtaigneraie.

LES ORIGINES

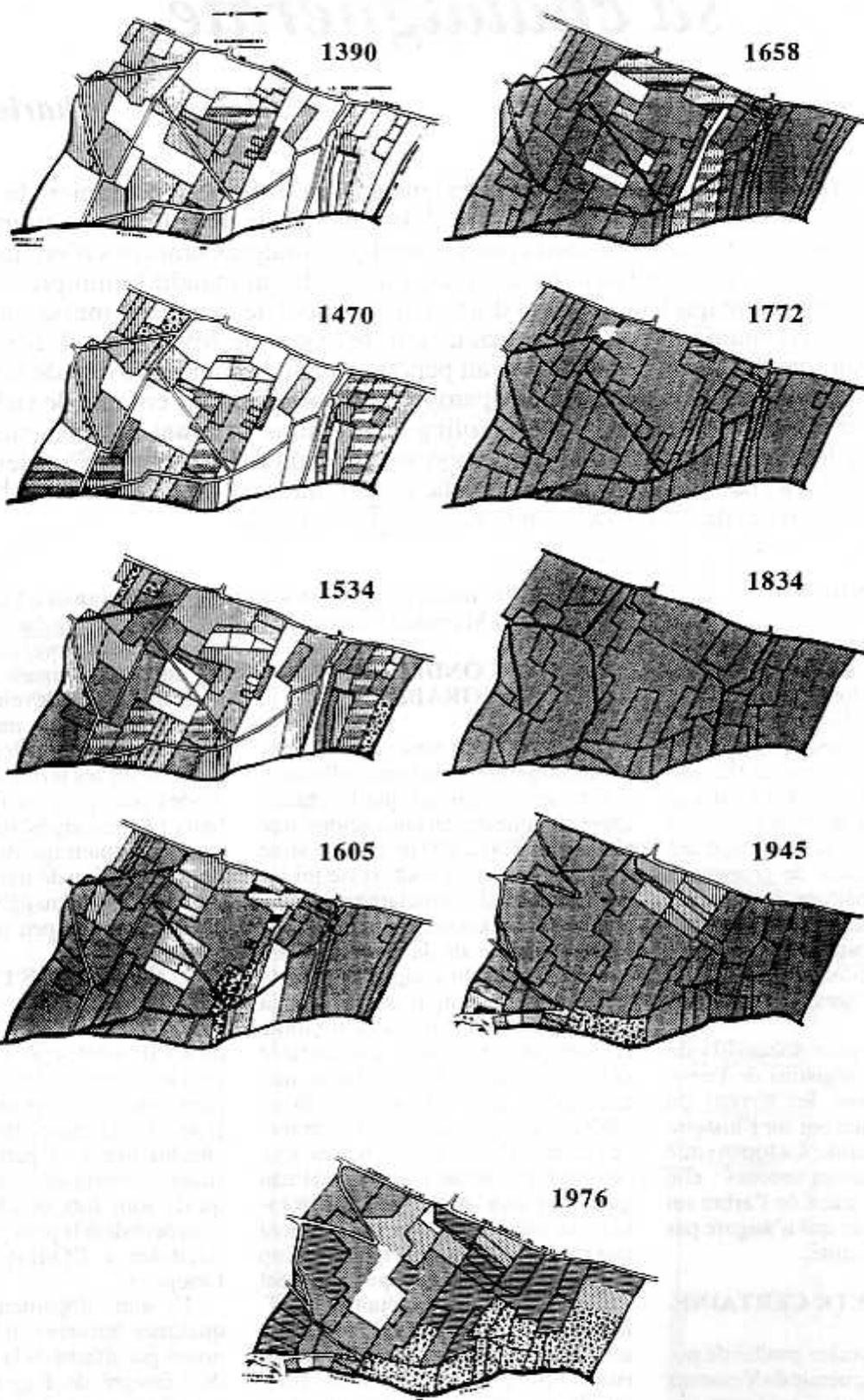
On peut raisonnablement penser

que le châtaignier à Vesseaux comme ailleurs en Ardèche existait à l'état naturel dans la forêt originelle, parmi les chênes dominant largement. Ce n'est qu'avec le développement de la population que se multiplieront les défrichements et les plantations, d'abord sur les terrains les plus commodes puis progressivement en des lieux plus escarpés après de patients travaux d'épierrage, de terrassements, de construction de murailles qui continueront jusqu'au début du XX^e siècle et encore un peu vers 1950.

QUELQUES LUEURS

On pourrait analyser les compoix du XVII^e siècle conservés aux Archives Départementales. Une étude complète nous renseignerait avec précision sur la proportion des «bois chastagniers» et permettrait de les situer. Contentons-nous de constater qu'ils sont fort nombreux et qu'ils occupent déjà la plus grande partie du territoire à l'Ouest de la rivière Lioupoux.

Un autre document nous apporte quelques lumières. Il s'agit de l'annonce par affiche de la vente des biens de l'émigré de Fages en 1794. La propriété vendue comporte quinze tenements, la maison et des ruches. La totalité des terrains a une superficie de 119 setiers environ soit 23 ha. Sept des parcelles sont des «bois chastagniers», quatre autres sont désignées comme châtaigniers et landes, châtaigniers et buissière, châtaigniers et rochers ou châtaigniers et



Evolution de la châtaigneraie des Chaussadenches (représentée en gris foncé)
D'après J.-R. Pitte

terre labourable. Les quatre autres parcelles sont terres cultivables, vigne, jardin ou lande. On peut noter qu'une des parcelles est dénommée «jeunes châtaigniers». Au total, le châtaignier est présent sur 78 % de la superficie. Nous sommes au quartier La Champ, dans la zone du mortain. On peut tirer de ce document quelques conclusions :

- la châtaigneraie est considérée soit comme un verger sur des terres cultivées, soit pour occuper l'espace, le rentabiliser,

- des plantations ont lieu : l'expansion n'est pas complètement achevée, - on trouve des terres labourables et des vignes. Les céréales ne sont pas complètement absentes. La présence sur le domaine du Moulin de l'Aure (moulin à vent) le confirme comme l'existence de cinq moulins sur les rives de la rivière Lioupoux l'atteste pour le reste de la commune.

Un autre document de l'époque révolutionnaire semble contredire le précédent. Il s'agit des comptes de Louis Vacher le fermier des propriétés du prieuré vendues comme biens nationaux en 1791. Les fermages, dûs en nature, sont évalués en argent.

Les châtaignes représentent seulement 20 livres sur les 4 832 livres du fermage. C'est peu, mais la propriété se situant presque exclusivement dans la vallée, hors de la zone du châtaignier, il n'y a pas lieu de s'en étonner.

LE CADASTRE DES CHAUSSADENCHES

Un document nous renseignera plus complètement sur l'histoire du peuplement en châtaigniers au cours des siècles. Il a été étudié par Jean-Robert Pitte dans «Terres de Castanide» (pp. 383 à 388). Ce même document a été utilisé par Jacky Reyne dans «Marrons et châtaignes d'Ardèche» (pp. 112 à 116).

Sur un plan réalisé sans doute en 1772 par un notaire et recouvrant un territoire bien repéré entre les hameaux de Chauliac à l'Est et Le Bosc, Les Chaussadents à l'Ouest, l'auteur a annoté chaque parcelle avec les noms des propriétaires successifs, la nature des cultures et leurs divers changements sur une période de plus de 500 ans. Ces indications rapportées sur le cadastre actuel montrent que la châtaigneraie s'est implantée progressivement, essentiellement entre 1534 et 1658. Le châtaignier règne exclusivement déjà en 1772 et en 1834 et si en 1945 apparaissent seulement quelques défrichements, une visite sur le terrain aujourd'hui nous montre de

nombreuses parcelles défrichées et transformées en vergers essentiellement de pêchers, cerisiers, abricotiers pour une part, pins, chênes et broussailles ayant conquis le reste. Seuls subsistent quelques châtaigniers espacés, réduits parfois à l'état de squelettes. La production de châtaignes de ce quartier est aujourd'hui pratiquement nulle. On peut étendre sans nul doute les conclusions de cette étude à l'ensemble de la châtaigneraie de Vesseaux, avec quelques nuances pour la période récente où des îlots de résistance subsistent encore en certains points : La Champ, Chamoux et la partie nord de la commune.

L'EVOLUTION RECENTE

La commune de Vesseaux s'étend sur 1 870 ha. Les documents cadastraux conservés en mairie donnent, pour 1913, 451 ha de châtaigniers répartis en cinq classes suivant leur valeur, les autres vergers ne représentant que 7 ha 39 a. La superficie «officielle» de la châtaigneraie ne décroît guère jusqu'en 1981 où elle représente encore 389 ha, les autres vergers couvrant 43 ha 75 a. Mais ce n'est qu'une illusion. La révision du cadastre à l'aide de photographies aériennes a, depuis, permis une mise à jour et de nombreux déclassements de vergers châtaigniers en bois ou landes ou leur «surclassement» en vergers fruitiers nouveaux.

En 1991, l'ensemble des vergers occupe une superficie officielle de 308 ha dont 180 de châtaigneraie qui a donc perdu 271 ha soit 60 % de son étendue au profit de nouveaux vergers ou de landes et bois. Encore faut-il tenir compte dans ces 180 ha des deux classes, l'une affichant un revenu cadastral de 60 F/ha pour 54 ha, l'autre un revenu cadastral de 15 F/ha pour les 126 ha restants. On peut considérer que la châtaigneraie réellement productive ne dépasse pas les 54 ha.

LA PRODUCTION

Les variétés - Le Marron de Vesseaux est la Bouche Rouge ou Grosse Bouche issue de la Sardonne encore présente en petite quantité. On trouve également la Durounne, elle-même variante de la Bouche Rouge. Quelques autres variétés sont présentes mais en petit nombre.

Jacky Reyne, qui a bien décrit les différentes variétés de châtaigniers, consacre plusieurs pages à la Bouche Rouge. Il convient de se reporter à son

Charles Voile a longtemps fait partie du Conseil d'Administration de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent. Auteur de plusieurs articles sur Vesseaux dans nos Cahiers (n° 23, 26, 32, 35), il a écrit également dans la Revue de Villeneuve-de-Berg. Animateur de Radio Fréquence 7, il a réalisé une série d'enregistrements sur l'histoire du Vivarais et prépare actuellement un guide sur la région de Vesseaux qui sera édité par Mémoire d'Ardèche et Temps Présent.

livre «Marrons et châtaignes d'Ardèche» (pp. 44 à 50). Il décrit tous les avantages de la Bouche Rouge (la sauvage rouge) : potentiel de production élevé, maturité tardive nécessitant une altitude comprise entre 300 et 500 m, calibre important (65 à 75 au kilogramme), faible sensibilité aux insectes, bonne qualité gustative essentiellement pour le grillage...

De plus, l'arbre est vigoureux, son bois se fend bien et il est très riche en tanin, le départ de la végétation est assez tardif... Bref, la Bouche Rouge a tout pour plaire, mais, contrairement à la légende, le fruit est peu utilisé pour les marrons glacés à l'heure actuelle. Seul un fabricant d'Aubenas l'utilise largement pour un produit de grande qualité gustative.

La production - L'inexistence de statistiques, de déclarations de récoltes, rend l'estimation difficile. On ne sait que peu de choses sur le passé. Pourtant, Jean-Robert Pitte raconte qu'un avocat d'Aubenas, François Barthélémy, note le 12 décembre 1772 que la paroisse de Vesseaux a recueilli à l'automne précédent 4 000 quintaux de marrons qui ont rapporté 30 000 livres. S'il s'agit de quintaux de 50 kg, nous avons donc une production de 200 tonnes ce qui paraît peu si l'on se réfère aux 50 tonnes annuelles actuelles. Mais peut-être l'avocat albenassien n'a-t-il pris en compte que la partie commercialisée et faut-il ajouter la consommation humaine et animale ? Peut-être aussi s'agit-il de quintaux «officiels» de 100 kg ? 400 tonnes alors ne paraîtraient pas déraisonnables.

Ce qui est certain, c'est que la production stagne depuis quinze ans après avoir fortement baissé à la suite du dépérissement de la châtaigneraie et de son abandon progressif. Comme

ailleurs, les vergers ont été victimes de l'endothia après l'avoir été de l'encre. Les défrichements ont touché les meilleurs terrains, les plus plats et les plus fertiles. Défonçages et plantations étaient dans les années 50 en grande partie remboursés par le prix du bois vendu pour son tanin, d'abord à Lalevade, ensuite à Saint-Sauveur-de-Montagut enfin en Aveyron. C'est pourtant sur les meilleurs terrains que le châtaignier a le mieux résisté et qu'il est à nouveau entretenu, élagué, nettoyé depuis que les prix de la châtaigne ont remonté. C'est bien l'abandon causé par la raréfaction de la main d'œuvre familiale, la baisse de la rentabilité ne permettant pas l'utilisation d'une main d'œuvre salariée même pour le ramassage qui, associée à la maladie, est à l'origine de la disparition de la châtaigneraie sur de vastes surfaces où elle occupait le sol et rentabilisait l'espace en des temps plus favorables.

RAMASSAGE ET COMMERCIALISATION

Hier - D'autres articles de ce Cahier en traitant largement, nous ne nous attarderons pas longuement sur les techniques d'entretien, nettoyage, greffage, régénération, lutte contre la maladie, conservation... Constatons simplement l'absence presque complète de séchoirs (les clèdes) due au fait que le Marron de Vesseaux est commercialisé frais depuis longtemps, également parce que la Bouche Rouge se prête mal au séchage à cause de son péricarpe épais et enfin parce que la population disposait d'autres ressources alimentaires.

Avant guerre, la récolte se faisait rapidement grâce à une main d'œuvre encore abondante et gratuite. En une quinzaine de jours la récolte était rentrée. On gaulait les bourses sans attendre leur chute complète. Le «bourcier» conservait les fruits dans leur

bogue. Arrosé régulièrement, il gardait les fruits dans un bon état de fraîcheur. Il ne restait plus qu'à «espellier» c'est-à-dire à sortir une à une les châtaignes de leur bogue, à l'abri, dans un coin de la cour. Des primes de conservation permettaient d'allonger la période de mise sur le marché.

La commercialisation s'est faite longtemps sur les marchés spécialisés, celui de Vesseaux a perduré les lundis et vendredis jusque dans les années 1970 et il est mort de langueur, les courtiers s'étant mis à courir la campagne pour lever la récolte chez les producteurs. Aujourd'hui, les courtiers eux-mêmes se sont raréfiés. Sur les six de Vesseaux à la veille de la dernière guerre, un seul subsiste : la Maison Chabert fondée en 1933. La plupart de ces courtiers travaillaient pour des acheteurs lyonnais et expédiaient par chemin de fer ou pour la Maison Boiron qui avait ses propres débouchés dans la confiserie et possédait les moyens techniques de conservation par trempage et traitement.

Et aujourd'hui ? - On l'a vu, la production atteint un maximum de 50 tonnes annuellement, commercialisées essentiellement par le courtier local Jean Chabert et par Vivacoop. Le ramassage s'étale sur une plus longue période, ce qui nuit à la qualité, car seule la main d'œuvre familiale est utilisée. La pluie, l'humidité, la fermentation des feuilles, les moisissures sont autant de facteurs négatifs pour une bonne conservation.

Les débouchés - La clientèle est essentiellement en régions parisienne, lyonnaise ou dans l'Est. Quatre types d'acheteurs se partagent le produit : les grossistes en fruits et légumes, la grande distribution (70 %), les grilleurs et les confiseurs essentiellement italiens. Pour écouler sa marchandise, le courtier a dû procéder à

un calibrage, à des trempages dans l'eau pour conserver la fraîcheur, à une désinfection au bromure de méthyle avant de procéder à la mise en sachets de 10, de 5 et même de 1 kg.

QUEL AVENIR ?

Il ne s'arrache plus de châtaigniers. Ceux qui subsistent sont de plus en plus souvent entretenus. Une entreprise d'élagage de Saint-Etienne-de-Boulogne a procédé à de nombreuses interventions pour supprimer les branches atteintes par l'endothia. Grâce à l'arrivée des débroussailleuses portatives, voire des girobroyeurs portés sur tracteurs, l'entretien du sol pour une meilleure récolte se fait plus aisément. Enfin les prix pratiqués ces dernières années justifient à nouveau une attention plus soutenue à ce qui reste de la châtaigneraie qui n'appartient plus seulement à des agriculteurs en exercice mais aussi à toute une population rurale non agricole qui trouve là parfois un plaisir, souvent un complément de revenus ou les deux en même temps.

Quelques essais de replantations nouvelles ont été effectués. Ils ont tous été négatifs. Le climat a-t-il changé, le sol est-il épuisé, est-ce un caprice de la nature ? Pour l'instant, rien ne laisse augurer un renouveau significatif de la châtaigneraie vesseaudenche. La renommée du Marron de Vesseaux fait partie de l'Histoire. On verra pour l'avenir.

Sources

- Archives Municipales de Vesseaux.
- Jean-Robert Pitte, «Terres de Castanide, hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours», Ed. Fayard, 1986, 480 p.
- Jacky Reyne, «Marrons et châtaignes d'Ardèche», Syndicat des Producteurs de Châtaignes et Marrons de l'Ardèche, Ed. Curandera, 1984, 190 p.
- Entretien avec Jean Chabert, expéditeur à Vesseaux.



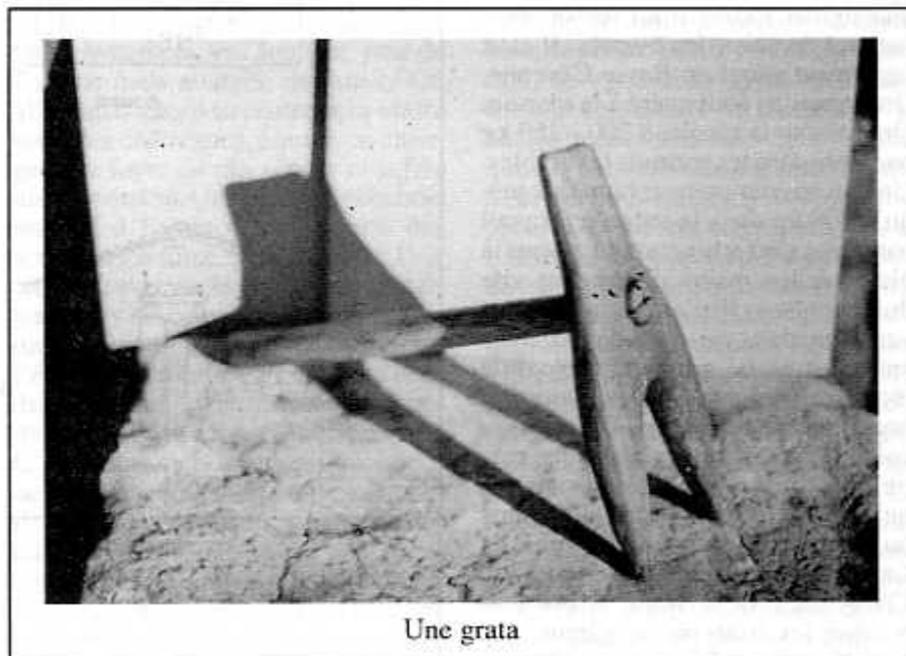
Techniques de récolte et de conservation des châtaignes

Pierre CHARRIE

En préambule, nous devons bien préciser que notre propos concerne des activités malheureusement révolues. La civilisation de la châtaigne qui a profondément marqué le pays ardéchois est désormais du domaine du passé. Certes de nombreux châtaigniers étalent encore leurs belles frondaisons et même un certain renouveau prometteur avec de jeunes plantations est visible çà et là. Néanmoins, la grande épopée de l'arbre à pain est terminée. Il y a une trentaine d'années, nous avons contacté les ultimes témoins de techniques variées mais bien rodées depuis le siècle dernier, époque où l'Ardèche comptait près de 60 000 ha de châtaigniers. C'est le message des anciens que nous avons tenté de reconstituer.

LA RECOLTE

A partir des premiers jours d'octobre, commençait la récolte. Auparavant en septembre, on s'était activé à nettoyer soigneusement les châtaigneraies («destrénher»). La «castagnada» revêtait une telle importance qu'il était normal de mobiliser toute la famille. Les enfants, parents divers employés dans les environs, prenaient des congés et regagnaient le mas familial. Dans les grosses propriétés, on louait hommes, femmes et surtout jeunes filles. La louée s'effectuait principalement à la foire de Mézilhac, car les équipes se recrutaient de préférence en Haute-Cévenne. Ce personnel restait un ou deux mois nourri, logé avec une petite paye. Il repartait avec en prime une provision de châtaignes sèches. Au XIXe, les ramasseuses étaient nourries et touchaient 45 centimes par jour et il était d'usage qu'elles filent chaque soir une quenouille de chanvre au profit du maître... Si l'épine de la bogue piquait de bonne heure, c'était le signe que le fruit se formait et que la récolte serait réussie parce que précoce. Dans la vallée du Chassezac ou de la Gagnière, les châtaignes étaient mûres en octobre et la plupart tombaient d'elles-mêmes. Toutefois, beaucoup restaient encore dans les arbres et suivant les espèces, elles sortaient seules ou avec la bogue. En conséquence, dans les équipes certains jeunes étaient désignés pour gauler («escodre») les bogues avec une longue latte. C'étaient les «avalairés». Cette action simulait assez bien une averse de pluie et il en était resté une vieille ritournelle enfantine disant : «plo plo tomba de castagnas !» Les ramasseurs



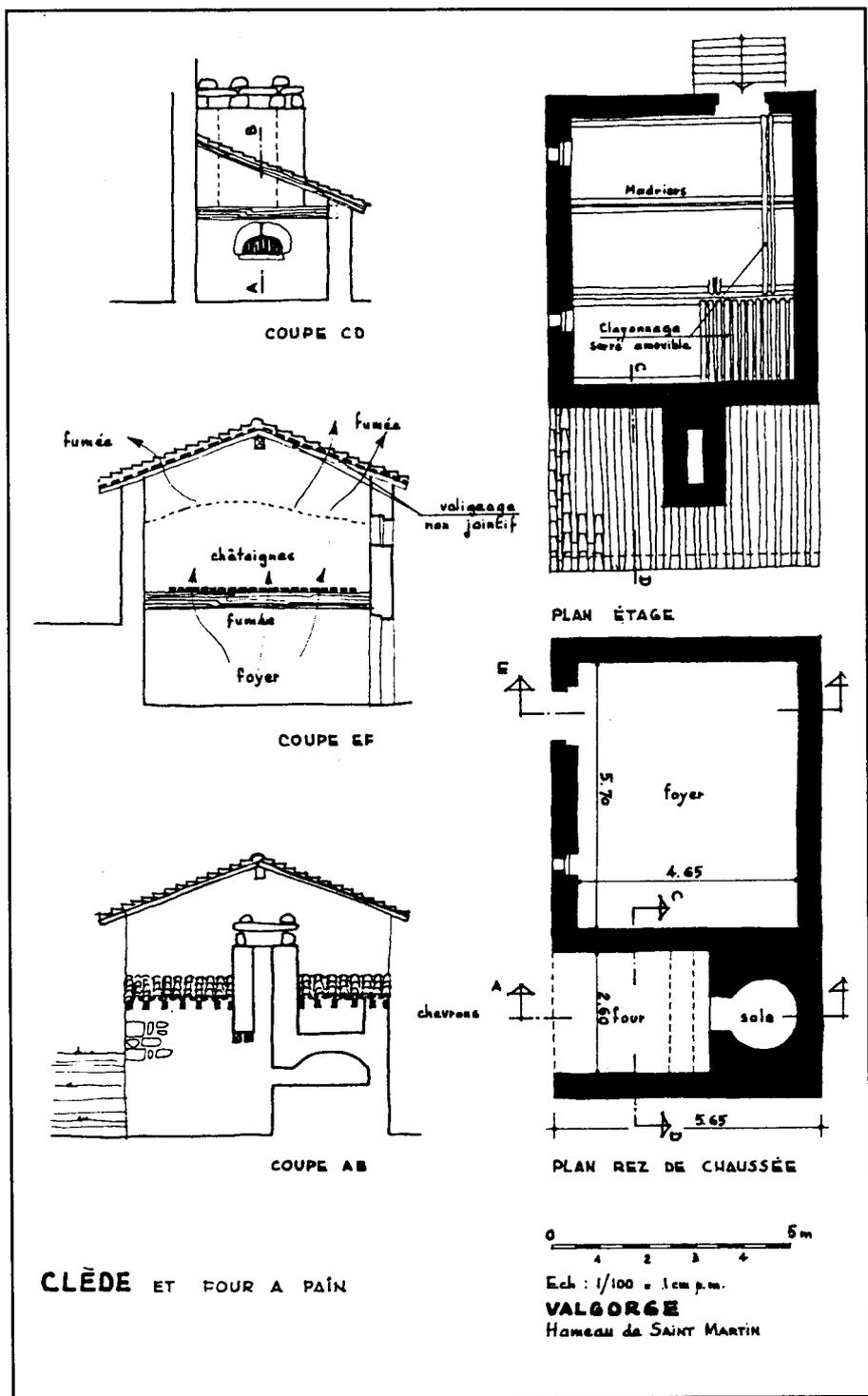
Une grata

portaient autour des reins le «saquet», ample sac de toile où dans un premier temps on plaçait les châtaignes. Celles-ci étaient mises dans des paniers, les «picalhs», dans des endroits assez plats. D'autres avaient en plus sur l'épaule le «faï» ou la «biassa», grande besace où se collectaient les récoltes. Pour dégager la châtaigne de la bogue piquante on avait divers procédés. Le plus simple était un coup de talon sinon on se servait de la «grata». Cette dernière comportait d'un côté deux ou trois becs fourchus permettant d'écarter les feuilles et de l'autre une partie pleine faisant martelet pour écraser les piquants. On confectionnait la «grata» avec du bois de châtaignier vert que l'on courbait et liait, après séchage on pliait encore les branches pour obtenir une sorte de fourche à trois doigts crochus. Parfois

l'outil se réduisait à une simple massette nommée la «cacholle» à Thueyts. A ce stade, on rassemblait les châtaignes de deux manières. On pouvait soit en faire un tas, un «pelholia», sur la châtaigneraie que l'on recouvrait ensuite de feuilles pour éviter le gel et que l'on récupérait l'hiver («anem pica un pelholia»). Plus fréquemment, dans les vallées du Chassezac et de la Borne, on rapportait les châtaignes directement au mas en les déchargeant sur de grandes toiles, la «borrenc». Lors des veillées, on procédait à un tri rapide. Les véreuses, celles avortées dites «golles» ou «cafards» étaient éliminées. Les petites étaient réservées aux pores et poules, les grosses et moyennes étant pour le leueur. Le tri s'effectuait aussi par qualité et on mettait ainsi à part les fruits destinés au séchoir. En fait,

seules les châtaignes dépouillées étaient rapportées, les autres ayant encore leurs bogues étaient séparées afin de constituer une réserve. En Boutières et Haute-Cévenne, en raison d'un temps plus frais, les châtaignes n'étaient prêtes que vers la Toussaint, aussi elles étaient toutes abattues avec la latte et on les ramassait avec la bogue. On les disposait dans des hottes en osier assez hautes, la «bessa». Elles étaient entassées dans un endroit bien placé à l'abri du vent et des chèvres, c'était «l'éricié». Cet amoncellement avait facilement 60 à 80 cm d'épaisseur recouvert de genêts. Au bout de un ou deux mois, le jour de l'an étant la date limite, on les récupérait. On les frappait d'abord avec de solides battoirs, on les triait ensuite à l'aide soit d'un râteau double, l'«espallairé», soit de la «forcola». Cet outil avait la forme d'une pince en châtaignier munie d'un ressort permettant de saisir les bogues. Il était également usuel en Basse-Cévenne. Un dernier tri était opéré à la maison. On estimait la récolte à 200 - 250 kg par arbre dans les endroits favorables. Un bon ouvrier pouvait ramasser jusqu'à 100 kg dans la journée. Travail harassant s'effectuant souvent sous la pluie où les mains devenaient vite douloureuses. Il n'empêche que les «castagnadas» se déroulaient avec entrain et gaieté, car c'était en cas de récolte abondante l'assurance de la nourriture pour l'année. De cette récolte de châtaignes fraîches, une partie était consommée dans la semaine qui suivait, le reste porté aux leveurs ou vendu le samedi au marché de Chassezac et de la Borne. Afin d'éviter que les fruits ne se gâtent, une grande quantité de châtaignes de qualité déterminée était séchée. Actuellement la presque totalité des récoltes est consommée ou vendue à l'état frais. C'est bien ainsi que la châtaigne est la plus savoureuse et nos anciens le savaient bien. Il existait divers procédés pour allonger la durée de conservation selon les réponses au questionnaire de 1811 :

- a) Les étendre dans un endroit sec.
- b) Les ramasser avec les bogues juste avant maturité. Les placer dehors ou dans une cave fraîche mais non humide recouvertes de genêts. Conservation jusqu'au printemps, mais le fruit mûri à l'ombre perd beaucoup de sa saveur.
- c) Les enterrer dans du sable bien sec dans une cave aérée.
- d) Les tremper 48 heures dans de l'eau claire en changeant l'eau fré-



quement. Une fois bien sèches, les placer dans un endroit très sec. Dans ce cas on ne les consommait que bouillies.

Il est important de préciser que les châtaigniers étaient régulièrement taillés de l'intérieur afin que les branches porteuses soient à l'extérieur et ainsi plus vigoureuses. On enlevait les rejets et on débroussaillait le sol avec une houe («trenca») pour sectionner genêts et ronces brûlés ensuite. On entretenait des «trinquats» qui étaient des caniveaux disposés en travers afin de canaliser les eaux et les empêcher de raviner.

LA CHATAIGNE SECHE

Pour conserver les châtaignes, il est donc nécessaire de les sécher c'est-à-dire de les déshydrater. Depuis quand ce procédé existe-t-il ? Il est difficile de se prononcer, mais il est probable qu'il remonte au Moyen-Age. Selon les recherches de Jacques Schnetzler sur les dîmes, les premières mentions se situent vers 1320-1330. On a retrouvé à Genestelle les ruines d'un bâtiment datant du XIIIe qui pourrait être un séchoir. Plus sûres sont les indications de clèdes dans les Estimes de 1464. Olivier de Serres en parle : «... ceux qui ne se soucient

Pierre Charrié est l'auteur du célèbre "Dictionnaire topographique de l'Ardèche", indispensable outil du chercheur ardéchois. Il a également écrit "Le folklore du Bas-Vivarais" et "Le folklore du Haut-Vivarais", un travail d'ethnologie publié chez Guénégaud. Il a par ailleurs consacré différentes études à l'histoire militaire. Pierre Charrié a signé dans les Cahiers de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent "Approches sur le problème des villages désertés en Ardèche" (n° 3/4), "Naître et survivre autrefois, l'ancienne médecine en Bas-Vivarais" (n° 17) et "Fêtes agraires et corporatives en Ardèche" (n° 23).

de les avoir fraîches les sèchent à la fumée sur des claies à ce accommodées, après les battent pour les dépouiller de leurs pellicules, finalement les vannent... Les châtaignes sèches sont les «crusas», les «matas», les «bajanas» (Cévenne gardoise), les «blanches». Les «rascosos» étant des châtaignes sèches non entièrement dépouillées. L'opération du séchage se réalisait encore récemment au moyen du séchoir, la «clèda» ou «essujada» ou «lo mator» (Boutières). C'était un bâtiment en pierres sèches soit isolé dans la châtaigneraie, soit à proximité du mas en dépit des risques d'incendie, parfois même au rez-de-chaussée de l'habitation. Les clèdes n'ont connu un grand développement qu'à partir du milieu du XIXe. En 1464 il y en avait quelques-unes à Malarce et Thines. Elles sont rarement mentionnées avant le XVIIe. Selon le compoix de Jaujac de 1629 on ne trouve qu'une seule «clèdiel» bien que les châtaigniers dans cette commune à l'époque occupaient 40 % des terres. Autre constatation, la clède était pratiquement inconnue au-dessus de la ligne de partage des eaux Ardèche - Eyrieux. La clède avait une toiture en tuiles vers Jaujac ou Montpezat, en lauses de schiste à Thines ou Sablières. Toit sans cheminée. Elle présentait une porte au rez-de-chaussée et une à l'étage avec pour seul éclairage deux «fenestrons». A l'intérieur se trouvait un plancher composé de madriers espacés de un mètre portant des liteaux démontables dits «sétos» assez rapprochés afin que les châtaignes ne puissent passer à travers. Ces «sétos» étaient fixés dans des entailles pour ne pas s'écarter. A partir des années 1920, les claies ont souvent été rem-

placées par un grillage métallique bien tendu. Les dimensions de la clède ne dépassaient pas 9 m², au plus 15 m². A l'étage supérieur, on vidait les châtaignes par une ouverture dite «bojal». Les châtaignes formaient ainsi une couche de 30 à 40 cm d'épaisseur pouvant atteindre 50 cm (mesurée avec un bâton). Elles étaient étalées avec un outil formé d'une planche demi-ronde, la «racleta». On prenait soin de ménager deux cheminées afin de faciliter le tirage. Bien entendu, avant la mise en feu, on nettoyait soigneusement le local et on plaçait à portée de main une cuve d'eau et un bâton entouré d'un chiffon humecté afin d'éteindre la moindre étincelle sur le plancher. L'incendie était constamment redouté. A l'étage inférieur, le foyer entretenue durant un mois à un mois et demi, demandait beaucoup d'expérience. Le feu était difficile à contrôler car la combustion devait se faire lentement en donnant peu de flamme mais quantité de fumée. On allumait d'abord au centre pour «faire suer» les châtaignes, ensuite on changeait le foyer de place pour chauffer uniformément. On brûlait du gros bois préparé à l'avance, des troncs, des souches. La fumée montait avec l'air chaud, traversait la claie et les châtaignes et s'échappait à travers la toiture. Lorsque le feu s'emballait, on l'étouffait à moitié en jetant des cendres ou des épluchures de châtaignes de l'an passé et conservées à cet effet. L'opération se poursuivait trois bonnes semaines. Dans certaines clèdes, il y avait deux étages de châtaignes étalées sur 15 à 30 cm d'épaisseur et dans ce cas au bout de quinze jours on les sortait en en formant deux tas, puis on les replaçait à la clède en inversant les couches. Les châtaignes devaient être remuées chaque jour, deux hommes avec des pelles faisaient une tranchée contre l'un des petits côtés de la clède, la remplissait avec les châtaignes de la couche supérieure qu'ils recouvraient avec celles du fond d'une nouvelle tranchée parallèle à la première et ainsi de suite jusqu'à ce que l'ensemble soit retourné. A Thueyts, on recouvrait de paille pour mieux pomper l'humidité. Pour s'assurer que les châtaignes étaient prêtes, on devait pouvoir écraser la peau avec le doigt. La châtaigne devait aussi bien résister à la dent, être bien blanche et bien ridée. Celle mal séchée se disait un «tendron» aux Vans. Il fallait 30 à 40 quintaux de bois pour dessécher 30 salmées. Une clède de 5 tonnes de capacité nécessitait 2 tonnes de bois. Le rendement habituel était de 3 kg de fraîches pour 1 kg de sèches.

Partout où la clède était absente, on séchait à la maison. Dans les mas un peu importants se trouvait une chambre de séchage avec un procédé différent de celui de la clède.

Les châtaignes dépouillées de leur première peau étaient disposées sur une claie, le «granau», encadrée dans la cheminée à hauteur du plafond et accessible par le grenier. La fumée sans tirage direct se répandait dans la pièce sans jamais descendre trop bas. Un inventaire de 1772 aux Salelles signale deux «granoux». Ce système très courant ne pouvait traiter que de faibles quantités. Les intérieurs tapissés de suie noire que l'on rencontre encore dans les vieux mas n'ont pas d'autre origine.

LE PISAGE

Ces châtaignes sèches sortant de la clède ne sont pas encore comestibles, car deux peaux amères y adhèrent, la «govelha» et la «ruscha». Retirer ces peaux va constituer le blanchiment ou pisage. Cette technique est particulièrement intéressante à suivre, mais finalement assez complexe. Des informations partielles et l'absence de fil conducteur ont donné des descriptions confuses et erronées. D'une manière générale, on a pratiqué deux types de pisage. Le premier très ancien, celui du «billot», le second élaboré au cours du XIXe siècle est basé sur l'utilisation d'outils spécialisés se répartissant en deux familles : le «pestel» et la «maça». La différence fondamentale entre ces instruments étant un emploi à l'intérieur du mas ou à l'extérieur. L'histoire des techniques agricoles présente des lacunes. Une source précise n'apparaît qu'au XVIIIe avec la grande encyclopédie, mais tous les problèmes ne sont pas étudiés, c'est le cas de la châtaigne. Selon les Estimes de 1464, les moulins seigneuriaux en Vivarais sont très minoritaires puisque l'on recense soixante-neuf moulins particuliers. A-t-on utilisé les moulins banaux ou individuels pour les pisages ? C'est peu probable et aucun document n'existe en ce sens. Le paysan a dû rapidement s'équiper pour faire lui-même ce travail.

Le billot

Le procédé du billot ou «soc» est signalé au XVIIe siècle, mais il devait être plus ancien. Le «soc de pizairé» selon l'abbé de Sauvages mesurait 50 à 70 cm de haut avec un diamètre de 25 - 30 cm recouvert souvent d'une peau de mouton. On préparait les sacs

«pisados» en bonne toile grise ouverts aux deux bouts d'environ 85 cm de tour sur 100 cm de long. On versait au milieu un demi-décalitre de châtaignes. Deux hommes debout en vis-à-vis tenant le sac à deux mains en serrant l'ouverture, l'élevaient ensemble et frappaient en cadence vingt-cinq à trente fois parfois plus. Ensuite, l'un des batteurs lâchait son côté et allait prendre une nouvelle mesure au tas, l'autre versait les châtaignes battues dans un van. De temps en temps, on trempait dans l'eau le milieu du sac pour augmenter la résistance du sac et faciliter le détachement de la seconde peau. Pour parfaire le blanchiment, on recommençait l'opération, mais en battant moins fort et moins longtemps. Chaque «pisada» était d'abord passée au grand van d'osier à deux poignées dans le but d'éliminer débris et déchets. Par un mouvement de poignet, les peaux se séparaient en venant sur les bords et par un petit coup sec, on les renvoyait à l'extérieur. Ensuite l'ensemble était passé dans un crible de 80 cm environ de diamètre, «lo dral», afin de rejeter les petites châtaignes et les brises. Ce crible était attaché à l'une des poutres du séchoir, un homme assis le faisait mouvoir. Celui-ci se tenait face à la porte en raison de l'intense poussière duveteuse soulevée. La méthode du billot est indiquée en 1811 par les sous-préfets de Largentière et Tournon et par celui du Vigan pour la Cévenne gardoise. Cette façon de faire avait plusieurs inconvénients : longueur de temps, dépouillage imparfait et surtout brises nombreuses. A signaler une variante un peu spéciale à Aizac : on réchauffait les châtaignes, puis on les aspergeait d'eau avec un balai de genêt. On les étalait sur une toile. Les peaux gonflées se détachaient partiellement. On les mettait enfin dans le «griffard», sorte de long cylindre en vannerie de 20 cm de diamètre auquel on imprimait un va-et-vient rapide pour achever le blanchiment.

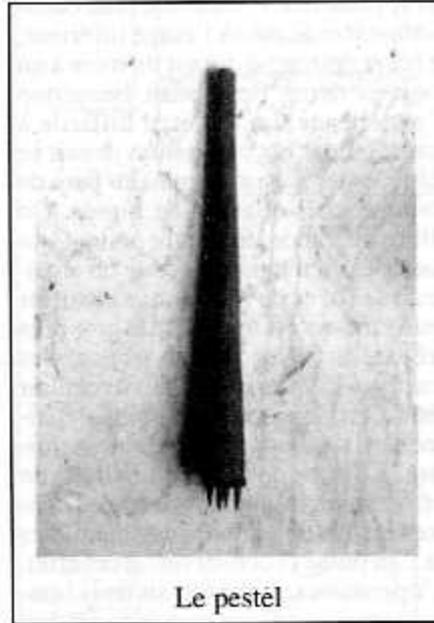
Les châtaignes nettoyées étaient portées au logis. On les vendait après un ultime triage. Les gâtées ou vermoulues, les «trilhats», étaient cuites pour les porcs.

Dans nos régions, au siècle dernier, on a cherché des améliorations et c'est au cours de la seconde moitié du XIXe que sont apparus des outils particuliers et des procédés jugés plus profitables. Sans en connaître l'origine exacte, ni les inventeurs, on peut cependant avancer qu'ils ont été conçus en Cévenne ardéchoise et que, curieusement, la diffusion des techni-

ques est restée très limitée.

Le pestel et la brusca

Les châtaignes de la clède étaient déversées dans un grand récipient, le plus souvent un tronc de châtaignier évidé reposant sur trois pieds sommaires : la «brusca». Ses dimensions moyennes étaient 100 cm de haut, 60 à 80 cm de diamètre. Capacité de quatre doubles soit une cinquantaine de kilogrammes. L'opération s'effectuait avec le «pestel». C'était un genre de pilon renflé à sa partie inférieure. Cette dernière était garnie de dents en fer ou de gros clous type caboche. D'autres modèles avaient de longues



Le pestel

pointes barbelées, au nombre de six, disposées uniquement sur l'extrémité inférieure arrondie celle-ci étant renforcée par un cercle métallique. En haut du manche une barre transversale permettait de saisir l'outil des deux mains. Le travail consistait à frapper les châtaignes d'abord de haut en bas ensuite de biais. Ce pisage se faisait généralement à plusieurs entre voisins à l'intérieur du mas. Il n'était pas rare de rassembler ainsi six ou sept «bruscas», chaque piseur apportant la sienne. Cette activité se déroulait de préférence les jours de mauvais temps ou le soir en plusieurs fois durant l'hiver. Lorsque toutes les châtaignes étaient pisées, on en faisait le tri rapide pour retirer les avortées dites «cruvelus» ou «gorgolhats». On les passait après au tarare ou «ventaïré» (courant qu'à la fin du XIXe) qui avait remplacé le van. Les déchets ou «possas» étaient soigneusement gardés. On effectuait un second pisage («repisar») suivi de même par le passage au tarare, puis enfin au crible. Les brises transformées en fa-

rine étaient destinées au bétail.

Nous avons tenté de répertorier les communes utilisant le pestel. On peut grossièrement les circonscrire dans une zone limitée par Sablières - Dompnac - Saint-Mélany - Valgorge - Laboule - Sanilhac - Beaumont - Rocles - Saint-André-Lachamp - Planzolles - Les Salelles - Saint-Pierre-le-Déchausselat - Saint-Jean-de-Pourcharesse - Thines - Montselgues. Pour la commune de Thines c'était un point de jonction car de nombreux mas pratiquaient la méthode de la «maça».

La maça

Ce procédé utilisait la «maça» ou «pisa». C'était une sorte de dame habituellement ronde en bois dur (hêtre) de 30-40 cm de diamètre sur 5-10 cm d'épaisseur. A la partie inférieure il y avait des rangées circulaires de dents carrées taillées en pyramide de 3 cm primitivement en bois, remplacées ensuite par des clous carrés en fer au nombre d'une quarantaine. A la partie supérieure un manche assez mince de 1,5 cm mais courbe de 80-90 cm de long. Dans la région de l'Eyrieux, les «maças» étaient rectangulaires, 25 x 40 cm avec cinquante à cinquante-cinq dents. A Montpezat, elles étaient plutôt carrées. Le travail se déroulait à l'extérieur sur l'aire à battre. Les châtaignes étaient mises en tas importants, le «molon». La récolte devait être traitée en une seule fois et rapidement en raison des incertitudes du temps. L'équipe était d'au moins six hommes, souvent huit parfois douze qui manœuvraient en cercle. Chacun balançait sa masse une fois à droite, une fois à gauche en la laissant retomber bien à plat et en lui imprimant une légère rotation. Dans l'intervalle des deux coups qui se donnaient assez vite, l'ouvrier retournait les châtaignes avec le pied et repoussait celles s'écartant du bord extérieur. Pour effectuer un pisage correct, la «maça»



La maça vue de dessous

devait taper sur une épaisseur d'au moins 8 à 10 cm. A la suite des frappeurs, un dernier homme ramassait avec une pelle les châtaignes jugées suffisamment blanchies. Pour cela, il les déposait du côté opposé si bien qu'à mesure que le tas central s'épuisait, il se formait autour une couronne de fruits dépouillés. Cette ronde rythmée par les coups sourds des masses demandait de la régularité et de la précision. Tout comme pour le pestel, on nettoyait au tarare, puis on repisait après mouillage. Ici il y avait deux cas : ce repisage s'effectuait à la masse de suite ou bien plus tard avec les chaussures à pointes, les «soles».

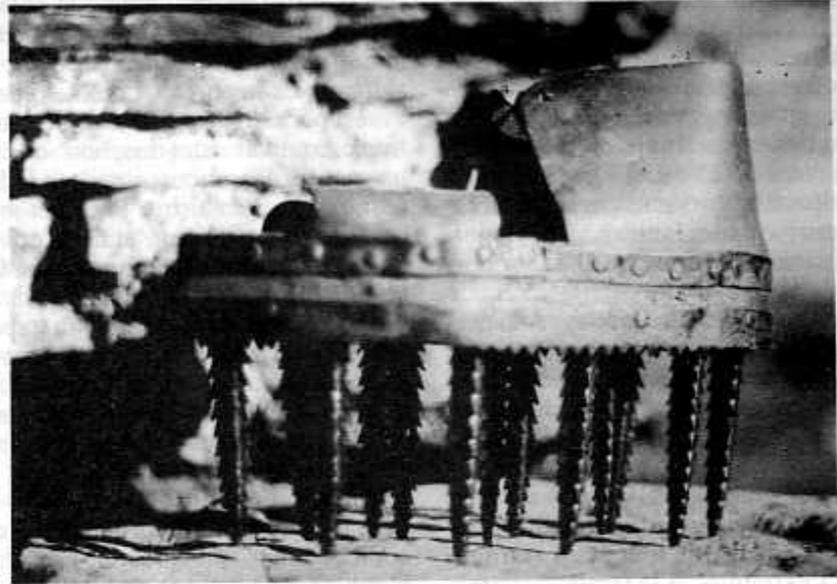
La tâche se réalisait entre voisins. Si on ne rendait pas les journées, on payait les batteurs nourris à raison de 20 sous par jour plus une provision de blanches. A Montpezat, on pratiquait le repisage avec le «branlaïré», nasse en éclisses de châtaignier cylindrique, longue de 100 - 120 cm sur 30 cm de diamètre, munie à chaque extrémité de mancherons permettant à deux hommes de secouer l'ensemble.

L'utilisation de la «maça» dans nos régions touchait les localités suivantes : Laurac - Malbosc - Les Vans - Naves - Malarce - La Figère - Gravières - Sainte-Marguerite - Thines - Planchamp - Villefort - Prévencières - Saint-André-Cap-Cèze. On la retrouvait dans les Boutières, la vallée de l'Ardèche, celle de l'Eyrieux, la région de Privas. Egalement bien employée à Montpezat - Burzet - Saint-Julien-du-Gua - Sardiges - Thueyts - Marcols - Saint-Martin-de-Valamas. A noter que l'outil se modifiait parfois en une sorte de râteau de fer monté sur un manche courbé.

Les soles

«Las sòlas», ces chaussures typiques, mériteraient une étude complémentaire que le regretté Dr Richard avait, croyons-nous, entreprise. Il serait en effet passionnant d'en retrouver l'origine exacte et si possible le ou les inventeurs. Nous insistons à nouveau sur le fait que l'utilisation des «sòlas» n'a jamais été une méthode de décortication par elle-même, mais seulement une opération complémentaire pratiquée dans une zone très restreinte.

Ce sont des chaussures composées d'une semelle de bois de 4 - 5 cm d'épaisseur, pointue sur le devant, arrondie à l'arrière et entourée d'une double bande de fer découpée en dents à la partie inférieure renforcée de clous. Cette semelle comporte treize dents entaillées en arêtes, de 8 cm de



Une sole

long, carrées à la base de 2 cm. On y adapte un vieux brodequin de cuir fermé par un lacet. Les châtaignes légèrement mouillées étaient placées dans une maie dont on avait scié les pieds, la «pastiera», et dont les dimensions allaient de 150 à 250 cm de long sur 70 cm de large. On la remplissait aux trois quarts. Le travail s'effectuait généralement à deux hommes chaussés des «sòlas» pour fouler les châtaignes. Ils s'aidaient en se retenant à une corde ou en s'appuyant sur les épaules. C'était un mouvement des genoux écartés et resserrés alternativement combiné avec celui des pieds pliés et relevés l'un après l'autre. Il fallait passer et frotter les châtaignes sous les «sòlas» en les renvoyant d'une extrémité à l'autre de la «pastiera». Il était traditionnel pour un débutant piseur de placer dans le fond un écu de 5 francs. Lorsque celui-ci remontait à la surface, c'était la preuve d'un travail bien fait. On faisait deux passages suivis d'une séparation au crible. La région d'utilisation, comme nous l'avons dit, était très restreinte : Thines - Malarce - La Figère - Malons - Le Frontal - Malbosc - Murjas et les villages des pentes sud du Mont Lozère. Vers Thueyts, on parlait aussi de chaussures ou de sabots à clous sans autre précision, on disait que les châtaignes étaient «guimli» (origine le verbe occitan «guimbar» : bondir, gambader). Par ailleurs, selon une information de M. Travier parue dans *Causses et Cévennes* 1975, on aurait également trouvé des «sòlas» à Saint-André-de-Valborgne et à Saint-Germain-de-Calberte ainsi que près de Vialas où certains récoltants avaient des sabots

équipés de pointes. Pour montrer à quel point tous ces outils sont strictement locaux et souvent ignorés, on peut constater que le très sérieux Atlas linguistique et ethnographique du Massif-Central (où l'Ardèche est englobée) ne mentionne pas l'existence du pestel et des soles. Il s'agit pourtant d'une étude du CNRS, mais les enquêteurs ont commis l'erreur de négliger le petit triangle de l'extrême Sud-Ouest ardéchois. Pour essayer d'être complet, nous devons mentionner une information non précisée disant que l'on foulait aussi avec deux mules comme pour les grains. Un homme les faisait tourner sur les bords du tas, un second avec une pelle ramenait les châtaignes sous leurs pieds et écartait celles dont l'enveloppe était brisée. Après vanage, on repisait mais avec le système du billot.

Les méthodes mécaniques

Au début du siècle, vers Sainte-Marguerite et Planchamp, on a commencé à se servir d'une sorte de tonneau horizontal à l'intérieur duquel tournait, autour d'un axe central, un bras muni de dents de fer. L'ensemble était animé à l'aide d'une manivelle montée sur un engrenage en bois. Dans le bas, un tamis récupérait les brises. Un modèle sur pied venant de Saint-André-Lachamp et un autre du Mas de l'Air sont visibles au musée de Joyeuse. Il y avait aussi des décortiqueurs verticaux constitués par un grand récipient circulaire en bois dans lequel un râteau à grandes dents, fixé perpendiculairement à l'axe vertical, tournait. Un axe horizontal muni de deux manivelles transmettait le

mouvement à l'axe vertical par un pignon à 45°. Un appareil originaire de Villefort est également à Joyeuse. Ces machines plus ou moins bricolées avec ingéniosité se sont répandues après la guerre de 1914-1918 dans des exploitations même modestes. Vers 1925-1930 apparaissaient les décortiqueurs mus par moteur. Le premier semble revenir à M. Monnier, menuisier à Beaumont. Il était composé par un cylindre de 20 - 25 cm de diamètre et 125 cm de long. A l'intérieur tournait un arbre en acier équipé de vingt-deux dents disposées en hélice. L'arbre était monté sur deux roulements à billes et à l'extrémité du cylindre figurait un régulateur de débit. Les châtaignes versées dans la trémie supérieure étaient battues par l'arbre à dents, le tout étant entraîné vers l'extrémité. A la sortie, un ventilateur éliminait les poussières tandis que les châtaignes blanchies, plus lourdes, tombaient dans la trémie inférieure. Un trieur rotatif les classait selon trois calibres. Le débit était de 850 - 1 000 kg à l'heure.

LA CHATAIGNE SECHE AUJOURD'HUI

Bien avant 1940, la consommation des châtaignes sèches avait considérablement chuté (maladie des arbres, désertification, changement de goût, amélioration des conditions de vie). Lors de la pénurie des années de guerre, une relance s'était produite et divers propriétaires avaient retrouvé les gestes des anciens. Le retour de l'abondance a été celui d'un abandon progressif. Actuellement, la production de sèches est devenue marginale sans être négligeable. Le fait fondamental est le renoncement au séchage par la fumée, le goût spécial donné à la châtaigne n'étant guère apprécié par les nouveaux acheteurs. L'entretien fastidieux des feux est une raison supplémentaire pour le changement.

Tout en conservant la clède, le séchage s'effectue avec un simple poêle à bois avec tuyau. Les résultats sont satisfaisants. Selon des renseignements donnés par M. Reyne, la production annuelle est de 150 tonnes environ réparties entre divers petits récoltants le plus important réalisant 30 tonnes. Ils se situent principalement sur les communes de Beaumont, Rocles et Thines.

LA CHATAIGNE ET LES TRADITIONS POPULAIRES

Le châtaignier et la châtaigne ont marqué un certain nombre de prati-

ques et de croyances. Moins peut-être que d'autres arbres comme le noyer, le noisetier ou le chêne, mais il demeure que le châtaignier est encore le symbole de la pureté et de la durée.

La période des pisages était jadis impatientement attendue, car c'était un motif à des réjouissances et à des réunions entre voisins. Pour les jeunes, lors des veillées, c'était les ébauches à des aventures amoureuses. La clôture du travail donnait lieu à la «rebola» c'est-à-dire un bon repas offert par le propriétaire et souvent la seule rémunération. On y mangeait le dernier jambon de l'année et chansons, danses étaient de rigueur.

Le bois de châtaignier avait la réputation d'éloigner les araignées et insectes parasites. Il était habituel d'en confectionner son cercueil. Les plus humbles y tenaient et on citait le cas de certaines personnes soupçonneuses faisant exécuter la «caissa» de leur vivant afin d'éviter une éventuelle tromperie. La bûche de Noël, la «calenda», était toujours en châtaignier. Bûche magique parfois arrosée de vin dont on gardait les tisons pour allumer la chambrée des vers à soie. A Lablachère, on mettait deux bûches en croix et lorsqu'elles étaient à demi consommées, on les portait dans la magnanerie en guise de porte-bonheur. Néanmoins, le bois de châtaignier n'a pas toujours été prisé. Ainsi au Moyen-Age, on pensait qu'il putréfiait le vin et les tonneaux en châtaignier ne datent que du XVIe siècle. On s'aperçoit aussi à la lecture des inventaires que les anciens pétrins étaient souvent en châtaignier, leur dessus étant par contre en noyer. Le châtaignier était le bois des petites gens avec lequel on faisait un peu de tout : ustensiles domestiques, manches, montants de magnaneries, seaux, etc...

Au chapitre de la médecine populaire, les trois petites châtaignes mises dans la poche pour se préserver des rhumatismes sont bien connues. On recommandait aussi aux personnes faibles de la poitrine de boire chaque matin à jeun un bouillon de châtaignes sèches. Une autre thérapie, sans doute plus efficace, consistait à utiliser les propriétés astringentes du châtaignier en plaçant de la sciure de bois ou d'écorce sur les plaies afin d'activer la cicatrisation.

A Burzet, faute de talc sur la peau écorchée des enfants par les vêtements rugueux de cadis, on se servait de sciure très fine. Il était habituel de dire que manger des châtaignes améliore la vue tandis que les feuilles de châtaignier prises en tisane ou garga-

rismes étaient souveraines contre la toux et la coqueluche. Vers Chalencon, on guérissait les engelures en les trempant dans l'eau de cuisson des châtaignes. On nous a parlé aussi de certaines potions à base de chatons de l'arbre pour soigner la diarrhée des moutons. Par contre, en Montagne, la croyance était que les châtaignes coupent le lait des vaches et un peu partout, on évitait de manger les châtaignes crues sous peine d'attraper vers et vermines.

Dans le domaine des rites, il faut citer le jeu des présages lors des veillées. Les jeunes gens devaient faire sauter par deux fois le contenu d'une «padella». Si, par maladresse, une châtaigne tombait, c'était un mauvais signe. Pour les jeunes filles chargées de la cuisson, si les châtaignes étaient cuites à point, c'était une promesse de bonheur, si elles étaient brûlées, il valait mieux éviter le mariage dans l'année... L'usage, ailleurs traditionnel, de manger des châtaignes le soir de la Toussaint n'existait pas en Ardèche, par contre la châtaigne faisait partie des aumônes en nature données aux pauvres à l'issue de la messe anniversaire des morts ou service du bout de l'an.

Un autre aspect curieux de la châtaigne concerne les «escais noms» c'est-à-dire les surnoms plus ou moins aimables que l'on donnait aux habitants de chaque village. Ainsi les gens de Saint-André-Lachamp et de Saint-Jean-de-Pourcharesses étaient les «cruveluts» (petites châtaignes sèches rabougries), ceux de Bonnevaux les «saquets», ceux de Sanilhac les «pica berla», les frappeurs de châtaigniers véreux, et enfin ceux des Assions les «picorèlas» sans doute amateurs de ce plat de raves et châtaignes.

Un certain nombre de dictons sur le temps s'applique aux châtaignes et châtaigniers. M. Massot dans son livre «Proverbes et dictons d'Ardèche» nous en donne de multiples ; citons :

«*Se los chastanhièrs raman en abrièu, guilha ton cledèu*», «*Si les châtaigniers verdissent en avril, cheville ta clède*»,

«*Per la Madalena lo pelon ponh l'aurelha*», «*A la Madeleine la bogue pointe l'oreille*»,

«*Annada de nièras, annada chastanhièra*», «*Année de puces, année de châtaignes*»,

«*Lo cinc de mai, chau que lo ramatge age aplanat lo sèrre*», «*Le 5 mai, il faut que le feuillage ait aplani le serre*»,

«*L'eiganha sòrt la chastanha delh topin*», «*La rosée fait sortir la châta-*

gne du pot» : la rosée du matin est néfaste,

«Entre les deux dames (15 août - 8 septembre), les châtaignes doivent être nouées» (Saint-Félicien),

«Le brouillard la semaine avant et la semaine après la Sainte-Croix (14 septembre), le fruit s'arrête de croître.»

Autre précepte : il suffit qu'une brebis se frotte au tronc d'un châtaignier pour que la récolte soit meilleure. Nous avons aussi deux dictons satiriques concernant le côté «bourratif» de la châtaigne :

«Totos los très beura un co digué la chastanha !»

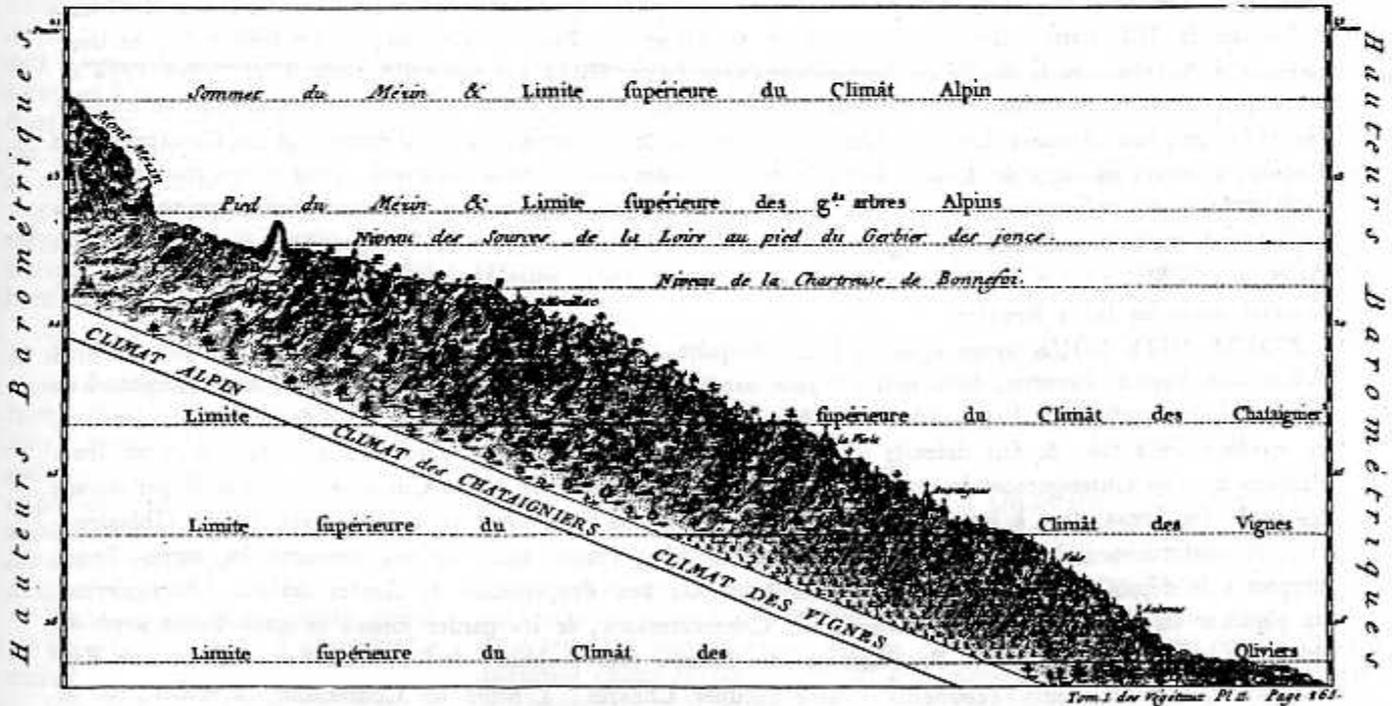
«Gavach de la montagna que manja los chastanhas, quan la chastanha cofla lo gavach s'estofa !»

Pour terminer nous ajouterons quelques mots sur le pestel et sa légende. Aux Vans on dit toujours «Redde coma un pestel». Cet outil est aussi à l'origine de l'histoire du «pesteliàiré» rapportée par Marius Talon. C'était une espèce de croque-mitaine grand, maigre et barbu qui se tenait dans les grottes ou dans les gours. A l'époque des vendanges, il sortait de sa cachette afin de garder les raisins. Il était armé d'un redoutable pestel et il en frappait impitoyablement les petits maraudeurs. Celui

pris en flagrant délit était «pesteillé» et il lui faisait passer en plus son «pestel» sur le ventre. On disait à un enfant goulu : «Gare le père Pestel !»

Dans ces quelques pages nous avons tenté de faire revivre le côté historique de la châtaigne et de retrouver ce que certains nomment la mythologie de la châtaigne. Pourtant, il ne faut pas formuler des regrets, ni cultiver un pessimisme négatif. Les temps changent mais il y a, grâce à des hommes courageux et déterminés, un avenir certain pour la châtaigne ardéchoise. L'Ardèche, ne l'oublions pas, demeure le premier département français de production.

COUPE VERTICALE DES MONTAGNES VIVAROISES
Limites respectives des Climats des Plantes
Et Mesures 9 Barométriques de leur hauteur, sur le niveau de la Méditerranée.



D'après J.-L. Giraud-Soulavie "Histoire naturelle de la France méridionale, IIème partie : les végétaux", Paris - Nîmes, 1784



A R R E S T

DE LA COUR DU PARLEMENT

DE TOULOUSE.

CONTENANT Défenses à tous les Habitans du Pays de Vivarais, de mener dépaître leurs Bestiaux dans les Châtaignerées des uns & des autres, & de joindre à leurs Troupeaux à laine aucunes Chèvres, sous les peines y contenues.

Du 22 Septembre 1761.



LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE, au premier notre Huissier ou Sergent requis, comme sur la Requête de, soit montré à notre Procureur Général, présentée à notre Cour de Parlement de Toulouse le 18^e Septembre courant, par le Sieur Demontel Syndic du Pays de Vivarais, à ce que pour les Causes y contenues, il plaïse à notred. Cour, autorisant la Délibération des États particuliers & Assiete du Pays de Vivarais, du 1^{er} Juin 1761, déclarer commun au Suppliant en sa qualité de Syndic dud. Pays, l'Arrêt rendu par notre dite Cour le 18^e May 1759 & autres précédens, & en conséquence, faire défenses à tous les Habitans dud. Pays, de mener dépaître en aucune façon de l'année, leurs Bestiaux dans les Châtaignerées des uns & des autres, à peine d'Amende & des Contreventions Enquis par devant les Juges des Lieux; sauf à les faire dépaître chacun dans son Fond, pour ce qui concerne lefd. Châtaignerées, & conformément à l'Arrêt du 27^e. Mars 1725 pour ce qui concerne les autres fonds propres à la dépaissance, & autres fins de ladite Requête. VEU la susdite Requête dud. jour 18^e Septembre courant, le susd. Arrêt du 18^e. May 1759 & lad. Délibération du premier Juin 1761, ensemble les Conclusions de notre Procureur Général mises sur ladite Requête.

NOTRE DITE COUR ayant égard à ladite Requête, autorisant la Délibération des États particuliers & Assiete dud. Pays de Vivarais, dudit jour 1^{er} Juin dernier, a déclaré & déclare commun audit Sieur Demontel en sa qualité de Syndic dud. Pays, l'Arrêt rendu par notre dite Cour, le 18^e May 1759 & autres précédens, & en conséquence a fait, & fait défenses à tous les Habitans dud. Pays de Vivarais, de mener dépaître leurs Bestiaux dans les Châtaignerées des uns & des autres, à peine d'Amende & des Contreventions Enquis par devant les Juges des Lieux, sauf à les faire dépaître chacun dans son Fond pour ce qui concerne lefdites Châtaignerées, & conformément à l'Arrêt de Reglement du 27 Mars 1725, pour ce qui concerne les autres Fonds propres à la dépaissance. Ce faisant, a permis & permet aux Propriétaires & Gardes desdites Châtaignerées, de pignorer les Bestiaux qui seront trouvés en Contreventions, & les garder jusqu'à ce qu'ils soient payés du dommage qui sera estimé par le Prud'homme des Lieux, sans préjudice de l'Amende. Fait défenses aux Particuliers de joindre à leurs Troupeaux à laine aucunes Chèvres, à peine de Confiscation d'i-celles, & de cent livres d'amande. Ordonne que le present Arrêt sera lû, publié & affiché dans toutes les Communautés dudit Pays de Vivarais, à la diligence des Consuls des Lieux, & qu'il sera exécuté non-obstant toutes oppositions, & sans y préjudicier. NOUS A CES CAUSES, à la Requête dudit Sr. Demontel Syndic du Pays de Vivarais, TE MANDONS ET COMMANDONS mettre le present Arrêt à duë & entière exécution, & pour ce, faire tous exploits requis & nécessaires. Mandons en outre, à tous nos autres Officiers, Justiciers & Sujets ce faisant obeïr. Prononcé à Toulouse en notre dit Parlement, le vingt-deuxième jour du mois de Septembre, l'an de grace mil sept cent soixante-un, & de notre règne le quarante-septième. Mr. LAROQUESERRE.
Rapporteur. Par la Cour, CAZAL Signé.

La châtaigne à Désaignes

Jean-Louis BANCEL

L'histoire de la châtaigne à Désaignes peut se conjuguer aisément au passé et au présent. Si elle n'a pas gardé l'importance qu'elle avait autrefois, elle n'en demeure pas moins d'actualité. Utiliser la châtaigne comme objet d'observation ethnologique n'est pas choquant dans ce pays et je pense même fort apprécié. Revivre des moments du passé grâce à des entretiens avec les acteurs d'autrefois encore en vie et partager l'existence pendant quelques jours avec des acteurs du temps présent pour comparer ces deux périodes, cela constitue la base de ma recherche.

L'ethnologue travaille la plupart du temps dans de petites dimensions du social en observant, en échangeant, en participant. J'ai choisi d'étudier la châtaigne par l'intermédiaire de la cellule familiale.

L'une des particularités de l'ethnologie est le travail de terrain. C'est une des activités que je préfère ; je suis toujours partant pour cela et, d'une certaine façon, il est urgent d'agir car, petit à petit, les derniers dépositaires de ces traditions disparaissent et une partie de notre patrimoine avec eux. Il est sûrement plus facile de saisir celui-ci sur le vif que de le reconstituer des années plus tard. Comme disait Boas (1) à ses élèves et le répétaient sans cesse certains de mes professeurs d'ethnologie : *«Allez sur le terrain»*. Pour moi ce conseil signifie ne plus vivre par procuration ; c'est pouvoir vérifier soi-même ce que l'on a appris le plus souvent dans les livres ou sur les bancs de l'école.

Ce qui est primordial aussi, c'est de restituer aux habitants de cette région leurs propres savoir et savoir-faire. *«Il n'y a pas d'anthropologie sans échange, c'est-à-dire sans itinéraire au cours duquel les partenaires en présence arrivent à se convaincre mutuellement de ne pas laisser perdre des formes de pensée et d'activité uniques»* (2).

Voilà certains des objectifs que je me suis fixé lorsque j'ai entrepris ce travail.

Mais malgré ma hâte d'aller sur le terrain, il est cependant nécessaire de faire un peu d'histoire.

UN PEU D'HISTOIRE

Hier

Vers 52 avant J.-C., Désaignes devient une cité romaine.

C'est peut-être prendre un trop grand raccourci que d'avancer que les

Romains qui connaissaient les techniques du greffage les ont appliquées à Désaignes au châtaignier. Rien ne prouve qu'ils effectuèrent un tel travail à Désaignes et selon la petite enquête que j'ai menée, on pense plutôt que *«les châtaigniers datent de l'époque des guerres de religion. On ne sait pas quand ils ont été plantés ; on en a toujours vu ; cela fait partie du paysage»* (3).

Une autre personne d'une trentaine d'années m'a déclaré qu'ils devaient avoir 200 ans environ (4). Selon Gérard Reboullet, agriculteur de 45 ans, *«les arbres, ils ont facilement 200 à 300 ans»*.

Sous Louis XI, l'enquête économique faite à Désaignes le 4 octobre 1464 révèle que *«ce village est alors un grand marché agricole. Tel paysan possède dix-huit vaches, neuf veaux, une paire de bœufs, deux chèvres, seize moutons. Tel autre six bœufs de labour, huit vaches et leurs veaux, ... les produits sont le seigle, l'avoine, les châtaignes, les noix»*. D'autre part dans ces fameuses Estimes du Vivarais de 1464, documents fiscaux conservés dans cent cinquante paroisses, on peut découvrir que dans la vallée du Doux, à Empurany, soit à une quinzaine de kilomètres de Désaignes, le châtaignier est signalé : *«Un jardin contenant deux pugnères de blé, quelques sestivades de pré, des sétérées de terre, des fessoirées de vignes, quelques châtaigneraies forment le patrimoine du petit paysan»* (5).

Même si aucun bois de châtaigniers n'est signalé à Désaignes à cette époque, on peut considérer que, étant donné la courte distance entre ces deux lieux et la composition du sol, qui est siliceux, les châtaigniers pouvaient très bien et même mieux pousser qu'à Empurany, d'autant plus que Désaignes est situé à l'altitude idéale (de 300 à 900 mètres) pour la culture du châtaignier.

C'est au XVI^e siècle et après que la culture du châtaignier s'est vraiment développée. Elle a connu pourtant de multiples vicissitudes : *«En 1580, il y eut autant de calamités que de souvenance humaine on en a vu, et par lesquelles nous avons senti le jugement de Dieu... Il y eut gelée si grande qui tua tous les fruits, blé, châtaignes»*.

Petit à petit, le châtaignier aurait gagné sur les espaces boisés et incultes, sur la chênaie et sur la lande. La main-d'œuvre ne devait pas manquer à Désaignes puisque dans les années 1860, c'était la ville la plus peuplée du Vivarais : 3 941 habitants en 1869 (6).

«Leurs ancêtres étaient attachés à la petite patrie, à ce paysage où s'est déroulée leur existence de labeur, à ces vignes qu'ils ont créées, accrochées pied à pied sur le roc pulvérisé, à ces murs de soutènement qui s'étagent sur les coteaux, si souvent abattus et relevés, à ces domaines qu'ils ont acquis à force d'économie et farouchement aimés» (7).

Aujourd'hui

On ne trouve pas de grosses propriétés : le relief ne le permet pas. Pour vivre, les agriculteurs sont aujourd'hui dans l'obligation d'en travailler deux ou trois, voire quatre. C'est le cas de mon cousin Gérard Reboullet et de sa femme Marie-Thérèse qui exploitent depuis 25 ans avec *«comme production surtout lait, viande, cerises et châtaignes»*. Cette dernière production a bien baissé car les premières années ils faisaient *«cinq à six tonnes, maintenant deux à trois tonnes... On ne peut pas vraiment compter dessus ou alors il faudrait se lancer, avoir des arbres jeunes, c'est-à-dire qu'il faut attendre 15 ou 16 ans»*. Désaignes a une agriculture variée, de par ses productions et ses

gens. Cela est dû à la différence d'altitude qui va de 385 m à 1 190 m.

«Pour ses productions, on pourrait dire qu'il y a une douzaine de fermes qui sont uniquement fruitières : cerises, fraises, pommes, châtaignes, quelques-unes ont encore des pêches, sans oublier les petits fruits» (8).

Malgré la baisse de la vente des fruits, Désaignes a su conserver son marché aux cerises journalier et son marché aux châtaignes toutes les semaines aux époques voulues... La population passe de 1875 à 1950 de 3 742 à 1 735 habitants et, comme dans le reste de l'Ardèche, la châtaigneraie a sans doute perdu en 1950 la moitié de sa surface. Mais si le châtaignier a connu un grand recul depuis le début du siècle, il est tout de même loin d'avoir disparu. Quel arbre est plus associé à l'homme à Désaignes et en Ardèche ? Quelques chiffres recueillis récemment nous permettront de mieux évaluer son importance à Désaignes.

Au dernier recensement agricole de 1988, le nombre d'exploitations est de cent-vingt dont vingt-sept à temps complet, vingt-quatre sont exploitées soit par des retraités soit par des gens qui font une journée à l'extérieur. Environ 12 % ont moins de 35 ans, 30 % ont entre 35 et 49 ans, 49 % ont entre 50 et 64 ans et 9 % ont 65 ans et plus. D'après un adjoint de la mairie, il y a soixante-dix agriculteurs qui tous cultivent la châtaigne.

Selon la fiche du recensement agricole de 1988, le nombre de châtaigniers recensés est de 5 892 alors qu'il n'était que de 5 137 en 1979. David Loupiac, par exemple, a replanté en 1988 une soixantaine de châtaigniers sur trois terrasses à Bonnefond. Je suis allé les photographier le 11 novembre 1991 : il avait déjà récolté quelques châtaignes.

Sur une superficie totale de 5 072 ha, la superficie agricole utilisée était en 1988 de 1448 ha, soit environ 28 %.

Les vergers de châtaigniers étaient en 1991 d'environ 32 ha et les bois de taillis de 91 ha.

Il faut savoir que les endroits mentionnés «vergers châtaigniers» au cadastre sont souvent aujourd'hui des lieux plantés de cerisiers mais les mairies ont intérêt à ne pas en faire état car la châtaigneraie ne paie guère plus d'impôts que la broussaille (9).

Il y a plusieurs châtaigneraies à Désaignes dont celle du Grand Clos (presque 7 ha) et celle de Jaute Dessus (2 ha).

La châtaigne dans l'économie agricole de Désaignes

«La châtaigne est plutôt considérée par l'agriculteur comme un complément. Pourtant jusqu'en 1987, la châtaigne, c'était plus important que les cerises» (10). Le premier récoltant de châtaignes a tout de même une production de 7 tonnes.

En recueillant les chiffres des marchés à la châtaigne du jeudi matin à Désaignes, nous avons obtenu pour les six jeudis (octobre - novembre 1991) environ 53 tonnes, qui se répartissent comme suit :

Date	Kg
24.10.91	7 113
31.10.91	8 725
07.11.91	14 949
14.11.91	10 097
21.11.91	8 266
28.11.91	3 556
Total	52 706

D'autre part, cinq fermes déposent directement à la coopérative de Vernoux soit environ 8 tonnes. «L'estimation du tonnage global de l'Ardèche est d'environ 6 500 tonnes pour 1991, très grosse année» (11).

AU CŒUR DE LA CHATAIGNERAIE

A présent il est temps de passer à l'étude de terrain proprement dite. Nous allons donc essayer de décrire le plus minutieusement possible le plus minutieusement possible le gaulage, le ramassage, le tri et l'épluchage à la veillée : les témoignages abondent sur cette période. Nous laisserons largement la parole aux acteurs pour tenter de restituer le plus possible l'authenticité de ces tranches de vie. Passé et présent interfèrent et nous constaterons qu'ils se rejoignent souvent en une parfaite symbiose.

Le gaulage

Le gaulage était très utilisé autrefois : lorsqu'on emploie ce terme, on pense tout de suite au gaulage des noix. C'est l'action de battre un arbre avec une perche pour faire tomber les fruits. En ce qui concerne le gaulage du châtaignier, cette opération se pratiquait uniquement au tout début de la récolte lorsqu'il n'y avait pas beau-

coup de châtaignes à terre.

Marcel Bancel, 77 ans : «On gaulait les châtaignes avec mon père ; pour cela on coupait un pinatou, petit pin de 6 à 7 mètres que l'on allait chercher à l'ubac (versant à l'ombre). On fabriquait une latte, latte en patois. On montait dans l'arbre et on faisait tomber les bogues avec la latte. On l'a fait à Concio (12) dans les années 40 à 50. On montait dans l'arbre pour les gauler mais on gaulait aussi souvent de par terre. On ne gaule plus de nos jours. Maintenant ils attendent qu'elles soient tombées».

Il se garde bien de porter un jugement. Cela est une simple constatation qui signifie qu'il n'y a plus assez de bras pour procéder comme auparavant.

Le ramassage

Position du corps et geste du ramasseur - Le corps est courbé, la main droite ou gauche reposant sur l'anse du panier, lui-même posé sur le sol. On remonte la pente en fouillant sous les feuilles, en extirpant la châtaigne de la bogue ou en la ramassant à même le sol. On avance en ligne tout en procédant par «encerclement progressif» (13) ; cela se passe de façon spontanée. Parfois on écrase la bogue avec le talon du pied. On dit alors qu'on «peille» avec le pied.

Mains nues, mains gantées ou fourcols - Cela a beaucoup évolué depuis 40 ou 50 ans, car si la position du corps est toujours la même, courbée, maintenant on ramasse le plus souvent avec des gants en plastique alors qu'avant on cueillait soit à mains nues, soit avec des fourcols, des pinces en bois ou en fer munies d'un ressort (voir photos). Ces derniers sont encore utilisés par certains mais à Désaignes, je n'ai pas assisté à une cueillette avec ces instruments. Écoutez les acteurs de l'époque, qui se souviennent bien de ce temps-là. Marcel Bancel : «Le père Bancel prenait sa rangée. On se mettait à un mètre de lui et on faisait un mètre de large et on le suivait. On n'avait pas de gants, mais des fourcols. On pouvait en trouver chez les marchands, mais nous les fabriquions. En une heure, on confectionnait une paire de fourcols. On prenait un rejet de châtaignier, on le fendait au milieu avec un couteau, ça faisait deux fourcols. On les gardait plusieurs années ; il fallait en refaire de temps en temps parce qu'ils se cassaient. Jusqu'à 1930, 1940, on ramassait toujours avec les fourcols, ça évitait de mettre



les mains. Les châtaignes qui n'étaient pas dans le buisson, on les ramassait à la main, mais les buissons qui contenaient des châtaignes, on les ramassait avec les fourcols».

Juliette Bancel évoque le ramassage tel qu'il était pratiqué du temps de sa jeunesse, c'est-à-dire il y a une cinquantaine d'années : «Le ramassage est un travail difficile : toute la journée, courbé sous les châtaigniers avec les fourcols, ces pinces spéciales pour prendre les bogues que l'on nommait aussi buissons, en patois les éris, et un panier pouvant contenir 5 kilos».

L'anebé - Quand le panier était plein on versait son contenu dans une hotte que l'on appelait aussi anebé et l'homme allait verser le contenu dans l'éricié. Il le faisait sauter en l'air par dessus la tête. A la question «Pourquoi appelle-t-on cela un anebé ?», Juliette Bancel répond par cette explication imagée : «Comme on charge un dos d'âne, on charge un dos d'homme». En effet, seuls les hommes portaient l'anebé. En principe, il était en osier comme les paniers.

Mon père a soudain pensé que cela pouvait être intéressant de les montrer et il en a sorti deux qui reposaient depuis longtemps, couchés au fond du hangar : «Ceux-là ont été fabriqués par le Pépé vers 1930 ; ils sont en planchette. Ils servaient aussi et surtout à charrier du fumier dans les vignes car les charrettes ne pouvaient pas y aller».

L'éricié - On ramassait donc les châtaignes avec les bogues et on les

mettait dans un panier, puis dans le fameux anebé que l'on allait verser dans un coin du bois, qu'on avait bien nettoyé auparavant, l'éricié.

Marcel Bancel : «Le éricié est parfois assez loin, c'est un peu dans un trou qui a été creusé depuis longtemps sûrement... Il faisait environ 25 m², avait 80 cm de profondeur. En général, il était circulaire. On le remplissait de bogues que l'on recouvrait de feuilles, de genêts coupés ou de fougères pour les protéger contre le gel. Pour les enlever on tirait avec un râteau. En ardéchois, on dit on peillait. A l'époque lorsqu'on peillait, on faisait toujours une rôtie de châtaignes à côté du éricié. Elles avaient un goût vraiment parfumé».

On sent poindre un brin de nostalgie dans cette dernière remarque. Après la cueillette, la vie continuait encore dans la châtaigneraie.

Un après-midi de cueillette - Toujours dans le souci de mieux comprendre et pour mieux décrire le ramassage au moment même où l'action se déroule, j'ai proposé à mes cousins de les aider, en somme de pratiquer l'observation participante tout en mettant la main à la pâte.

Nous sommes trois, Marie-Thérèse, Gérard et moi, un panier à la main chacun, sur le bas de l'ubac de la châtaigneraie de Jaute, composée principalement de Merles et de Comballes. La pente est raide. Nous commençons à ramasser.

Le temps n'est pas très chaud. Heureusement, il ne pleut pas. Munis de gants bleus en plastique, nous remontons en fouillant, en extirpant les

châtaignes de leurs bogues ou en les glanant à même le sol ; en principe nous sommes éloignés de 5 à 6 mètres les uns des autres. Mon cousin se souvient des ériciés d'antan. On peut en deviner un, plus haut dans la châtaigneraie.

Le silence règne. Gérard me le fait constater. L'atmosphère est sympathique, nous abordons de multiples sujets tout en ramassant : l'Ardéchois est travailleur et apprécie le calme de la châtaigneraie. Dans cet espace, on cueille aussi souvent des bolets et cela est fort agréable. Nous remontons toujours.

Il ne faut pas croire que ce lieu est seulement planté de châtaigniers : il y a aussi des pins et Marie-Thé me fait remarquer malicieusement que «sous lou pins, y a pas bien de châtaignes».

En tout, nous récoltons environ 80 kilos en quatre heures et vidons les paniers de 5 kilos dans des sacs en jute au fur et à mesure de la cueillette.

On prend aussi le temps de vivre : boire un petit coup de la production maison (Gérard et moi), ramasser les bolets (Marie-Thé), plaisanter (tous ensemble).

Pour finir, nous transportons les quatre ou cinq grands sacs de châtaignes dans la benne du tracteur et ramenons le chargement le soir même à la ferme. Les châtaignes seront triées à la veillée.

Gérard Reboullet : «Maintenant on ramasse avec des gants ; on ramène tous les jours la cueillette, elle n'est pas stockée, on la commercialise tout de suite».

Marie-Thérèse Reboullet : «Je ne sais pas comment ils font ceux qui ramassent sans gants». Parfois, et je cite Juliette Bancel, «on se piquait drôlement et le soir il fallait arracher les buissons».

Le ramassage mécanique - Gérard Reboullet : «On a eu des essais de ramassage mécanique, une sorte d'aspirateur à châtaignes. Il n'y a pas eu de suite».

M. Soubeyrand père confirme cela lorsqu'il ajoute qu'il y a eu des démonstrations quelques années auparavant, mais cela n'a pas marché.

Le terrain très pentu se prête sûrement mal à l'usage de ce genre de machine.

Le tri à la veillée

Après avoir ramené la récolte à la ferme, on trie les châtaignes : les plus grosses, les plus belles partiront pour le marché ; on gardera les plus petites pour l'autoconsommation.

Tri manuel - Le soir, à la veillée, on sépare les grosses châtaignes des petites. Ce tri se fait la plupart du temps encore manuellement. Dans la majorité des familles, on étale les châtaignes sur la table de la cuisine après avoir étendu un ou deux sacs de jute. Cette opération ne semble guère avoir évolué.

Ayant assisté à cette scène lors de notre étude, nous pouvons constater la pérennité des gestes en écoutant Juliette Bancel raconter comment cela se déroulait 50 ans auparavant : *«Il y avait un bon feu de cheminée. On étendait des sacs sur la table. Tout le monde se mettait autour pour les trier. Hommes et femmes, il fallait s'y mettre ; ce n'est pas ce qu'il y avait de plus intéressant à faire. Chacun avait un panier, ou bien on prenait un panier à deux ; on y mettait les grosses, on laissait les petites sur la table, on versait d'abord les grosses dans un sac et à la fin on ramassait toutes les autres petites dans un sac. Cela durait d'après le dîner jusqu'à 23 heures en général».*

Dans certaines familles, on a aménagé un local spécial qui sert pour le tri des châtaignes pendant la saison. C'est par exemple le cas à Bouton. Si la plupart des gens trient encore manuellement, trois familles utilisent des machines.

Tri à la machine - La machine à calibrer de la Devesse, installée dans un garage, trie selon la grosseur des châtaignes. La récolte de la journée est répartie dans des caisses pouvant contenir 20 kilos environ. On transporte ces caisses jusqu'au grand entonnoir de la machine où l'on verse les fruits ; ceux-ci sont filtrés en passant par un orifice et tombent dans un long cylindre qui tourne, actionné par un moteur. Ce rouleau est percé de trous, servant de calibres aux châtaignes. A la sortie, une personne assise sur un tabouret effectue un tri à la main avec célérité. Trois calibres sont ainsi établis :

- calibre 1 : grosses châtaignes, soixante-cinq fruits au kilo, en général ce sont des Merles,

- calibre 2 : moyennes châtaignes, soixante-cinq à quatre-vingt-cinq fruits au kilo,

- calibre 3 : petites châtaignes, quatre-vingt-cinq à cent fruits.

Les plus belles (calibre 1) sont versées dans des sacs de 30 kilos environ. On les emmène le jeudi au marché de Désaignes. Les autres sont destinées à l'autoconsommation ou pour nourrir les bêtes. J'ai assisté au fonctionnement de cette machine pen-

dant une bonne heure le soir. Elle assure un bon rendement.

Je n'ai pas observé le travail de la calibreuse de David Loupiac, car je suis allé le voir un matin ; elle est plus simple que celle de la Devesse : *«C'est probablement une machine qui servait pour le grain qui a été transformée».* Ils sont deux à s'en servir deux fois par semaine, chacun à leur tour.

L'épluchage

L'épluchage se pratique aussi pendant la veillée.

Juliette Bancel : *«Pendant ce temps, on avait bien le loisir de parler parce que ce n'était pas un travail qui te prenait trop. C'était un travail de... veillée».*

On épluchait les moins jolies... Oui, c'était un travail que faisaient les hommes ; ils épluchaient des châtaignes pour faire les chaudières, pour donner à manger aux cochons. Quand ils avaient mangé des châtaignes, leur viande était plus parfumée, ça faisait de la bonne viande qui était bien recherchée».

On donnait les plus petites aux chèvres. Elles aimaient tellement qu'elles s'en rendaient malades. La Mémé les écrasait avec une pierre ou un marteau sur les escaliers ; les poules les aimaient et cela avait la réputation de les faire pondre des œufs».

Gérard Reboullet : *«Les cochons élevés à la châtaigne, c'était très bon, c'était apprécié. De ce temps-là, on mangeait le lard, c'est pas comme maintenant, le cochon était meilleur».*

La nostalgie du passé permet d'oublier quelques instants la dure réalité. Elle assure le lien avec le présent. Ce qui compte certainement le plus, c'est de ne pas rompre totalement avec le passé. Il est vital de se rattacher à une mémoire qui s'efface

très vite à notre époque. Faire revivre le passé, c'est préparer l'avenir. Charles du Besset a notamment écrit dans son histoire de Désaignes : *«Plus on connaît un pays, plus on l'aime ; plus on l'aime, plus on s'y enracine».* Belle référence à l'arbre, symbole de vie et d'espoir.

1. 1858 - 1942, de nationalité allemande, l'un des pères fondateurs de l'ethnographie.

2. F. Laplantine, «Cleps pour l'anthropologie», Ed. Seghers, 1987, pp. 29 - 30.

3. M. Combe, sur les lieux de l'exposition Ardesco.

4. F. Soubeyrand, jeune agriculteur de Désaignes.

5. Jean Régné, conservateur des Archives de l'Ardèche.

6. NDLR : la carte a été modifiée depuis avec sécession et création de nouvelles communes.

7. Du Besset, «Le vieux Désaignes», Gap, 1955.

8. Jean-Pierre Bret, jeune agriculteur à Désaignes en 1984.

9. Jean-Robert Pitte, «Terres de Castanide, hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours», Ed. Fayard, 1986, p. 33.

10. François Soubeyrand, jeune agriculteur à Désaignes : «En 1987, les cerises ont fait plus d'argent que les châtaignes».

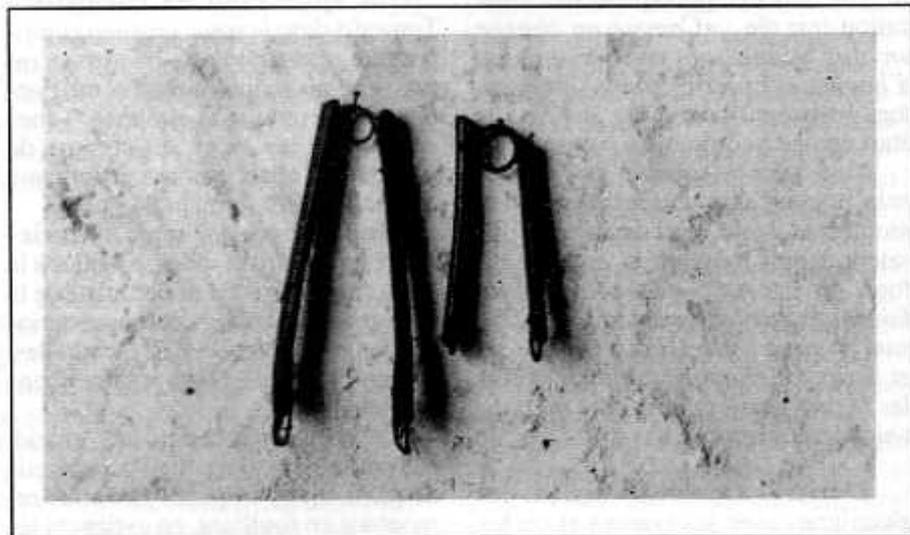
11. Philippe Bay, technicien, Syndicat des Producteurs de Châtaignes et Marrons de l'Ardèche.

12. Lieu de Désaignes où il y avait beaucoup de châtaigniers. Maintenant, ils sont tous morts, faute d'entretien.

13. Ariane Bruneton-Governatori, «Le pain de bois», Toulouse, 1984, p. 159.

Cet article a été rédigé d'après le mémoire de Maîtrise d'Ethnologie de Jean-Louis Bancel «La castanéiculture, hier et aujourd'hui, dans le Haut-Vivarais. Approche ethnologique du vécu autour de la châtaigne à Désaignes» (septembre 1992). Direction Jean-Baptiste Martin et Daniel Mandon.

Ce mémoire est déposé à la bibliothèque de l'Université Lyon II, à la bibliothèque de Désaignes et aux Archives Départementales de l'Ardèche.



Le Châtaignier

Comme toi, Paul Félix, j'aime bien mes Cévennes,
Comme toi, je suis né sous un vieux châtaignier
Qui caressait l'enfant de ses douces haleines.
Je voudrais les chanter comme mon devancier,

Et son peuple affectueux et ses vertes montagnes
Et mon vieux châtaignier, le roi de ses grands bois,
Qui, petit, me nourrissait de ses douces châtaignes,
Et qui, je l'espère, un jour, ombragera ma tombe.

Ainsi, sous ton ombre, pauvre enfant, tu m'as vu naître
Quand j'étais abandonné, tu m'as bercé, tu m'as nourri.
Maintenant, que la mort vienne et sur mes yeux se penche
Puisqu'en toi, j'ai vécu, en toi, je veux mourir.

Tu m'as toujours couvert quand la bise soufflait,
Tu m'as défendu du froid, m'as défendu du chaud,
Pour me calmer, la nuit, tu m'as donné ton feuillage,
Quand le sommeil me gagnait ou que j'étais malade.

Et du pauvre rayol, tu es la Providence,
Tu es, de son pays, l'arbre qui fait le pain,
Nous garderons toujours notre reconnaissance
Au brave châtaignier qui nourrit le paysan.

Mon berceau sera ma tombe, à mon heure dernière,
Ne pas te quitter, revivre en toi, me sera doux,
La mort prend le cadavre, en fait de la poussière,
Le bon Dieu me fera revivre dans tes fleurs.

O jour béni ! ma vie en passant dans la tienne
Trouvera le bonheur pour toute l'éternité
Car ton fruit, chaque année, pour le pauvre, éclos
Augmentera le bien que nous ferons de moitié.

Léonce Destremx
Traduction d'un poème en dialecte alésien.

Un fruit pour l'avenir ?



Et la châtaigne fut...

Un conte d'André GRIFFON

En ce temps-là les pentes cévenoles étaient aussi nues que la main. Les eaux du ciel y roulaient à plaisir et les lavaient mieux qu'auraient su le faire des chercheurs d'or. C'est ainsi que de l'Ardèche au Rhône jusqu'au pays d'Arles, la bonne terre s'en allait édifier la Camargue. C'est ainsi que seuls les rochers restaient. Les Cévenols gémissaient :

«Regardez-nous, disaient-ils, suant et soufflant, courbés sous la hotte. Nous remontons notre sol sur notre dos comme on porte sa misère. Nous bâtissons des murs et des murs pour le garder chez nous. Et pourtant les vertèbres de notre pays pointent de partout que c'en est grand pitié. Seuls les lichens, souffrés comme l'enfer, y prospèrent...»

C'était bien vrai ma foi.

Le chœur affligé des Cévenols s'éleva tant et tant, comme les litanies des Vêpres, que Dieu le Père tint conseil dans sa grande mansuétude. Tout avis entendu, la décision fut prise.

«Qu'on leur donne un arbre !» dit Dieu. Et le châtaignier sortit de terre...

Il prit racine partout. Dans la moindre saignée du rocher il se cramponnait ; dans les combes et les vals il se multipliait.

Les Cévenols étaient aux anges. Ils prirent ses feuilles et en firent la litière et la nourriture de leurs troupeaux, le fumier de leurs jardinets et l'ombre de leurs assemblées. De son bois ils firent la charpente de leurs maisons, la poutre maîtresse de leurs cheminées et la canne de leurs bergers.

Restait le fruit. Il était sucré et nourrissant. Mais comme tous les fruits des arbres trop vite faits, il était nu sur la branche. Comme la cerise, la prune ou le raisin. C'était un fruit agréable mais sans esprit.

Les Cévenols n'osaient pas se plaindre à haute voix. Ils ne voulaient pas discuter un don du ciel mais ils n'en pensaient pas moins. Dieu le Père qui entend tout et surtout ce qui

n'est pas dit, s'irrita d'abord. Puis il décida de déléguer au pays cévenol un de ses spécialistes de l'arboriculture.

«Qu'ils fassent donc leurs châtaignes comme ils les veulent ! En trois coups... Pas un de plus !»

C'est ainsi que Nouné, le plus éveillé des Ardéchois, rencontra un jour, par hasard, le délégué providentiel au coin d'un bois.

«Alors, Nouné, dit le Céleste, qu'est-ce qui ne va pas ?

- Ma foi, mon bon Monsieur, articula Nouné après avoir enlevé sa casquette d'un geste mesuré, il faudrait peut-être qu'elle soit comme notre cœur...»

Ainsi fut fait. Au lieu de pendre toutes dénudées au bout des branches, les châtaignes se cachèrent à partir de ce jour-là dans une bogue. Des piquants au-dehors, du velours au-dedans et des châtaignes serrées l'une contre l'autre, plates dans le dos, rondes par-devant. Comme l'homme et la femme qui sont les deux moitiés d'une même chose.

Au second jour, Nouné fut à nouveau consulté.

«Alors Ardéchois, dit le Céleste, qu'a donc cette châtaigne qui ne va point ?

- Ma foi, mon bon Monsieur, répondit-il après avoir enlevé sa casquette, il faudrait bien qu'elle prenne son temps et qu'elle nous le donne !»

Ainsi fut fait. La châtaigne s'entoura d'une pellicule brune et résistante. On devait dès lors la déshabiller avant de la manger. La déshabiller patiemment, calmement, entre les doigts, après l'avoir fait danser dans les flammes. C'est ainsi que les choses qui ne se donnent pas simplement prennent le goût délicieux de l'attente. Le temps pris par la robe de la châtaigne, la châtaigne le rendit aux Cévenols. Elle fit aussi un pacte d'amour avec les grands feux de bois qui dansent dans les yeux, jusqu'au fond de l'âme. C'est ainsi que les Ardéchois s'accoutumèrent à se réu-

nir le soir à la veillée. Et à causer pour causer. Et à rêver pour rêver.

Au troisième jour, Nouné fut à nouveau consulté, pour la dernière fois.

«Alors, dit l'envoyé céleste, vous voilà contents, toi et les tiens ?

- Ma foi, mon bon Monsieur, répondit-il, après avoir enlevé sa casquette, encore faudrait-il que notre châtaigne ne soit pas trop parfaite !»

Ainsi fut fait. La châtaigne reçut une deuxième enveloppe, fine et ligneuse à la fois, qui épousait tous ses contours et rentrait parfois dans sa chair comme les racines du châtaignier dans les interstices de la roche. Ou bien comme ces petites choses de la vie qui viennent se glisser dans les grandes pour l'irritation ou le désarroi de ceux qui voudraient que tout leur soit donné d'un seul coup. Nouné regretta d'abord d'avoir souhaité ce qui lui fut accordé. Et puis, au fil des jours et des jours, il ne regretta rien du tout. Cette seconde peau paya au centuple son insistance. Elle laissa dans les replis secrets du fruit de petits accroche-gorges légèrement râpeux qui firent merveille.

«Qu'on apporte à boire !» cria-t-on les soirs de «castagnade». On tira des tonneaux des pichets de vin rouge et des pichets de vin blanc. Et l'on se mit à s'adoucir le gosier par de franches lampées. Et l'on se mit à parler. Et l'on se mit à rire. Et l'on se mit à chanter.

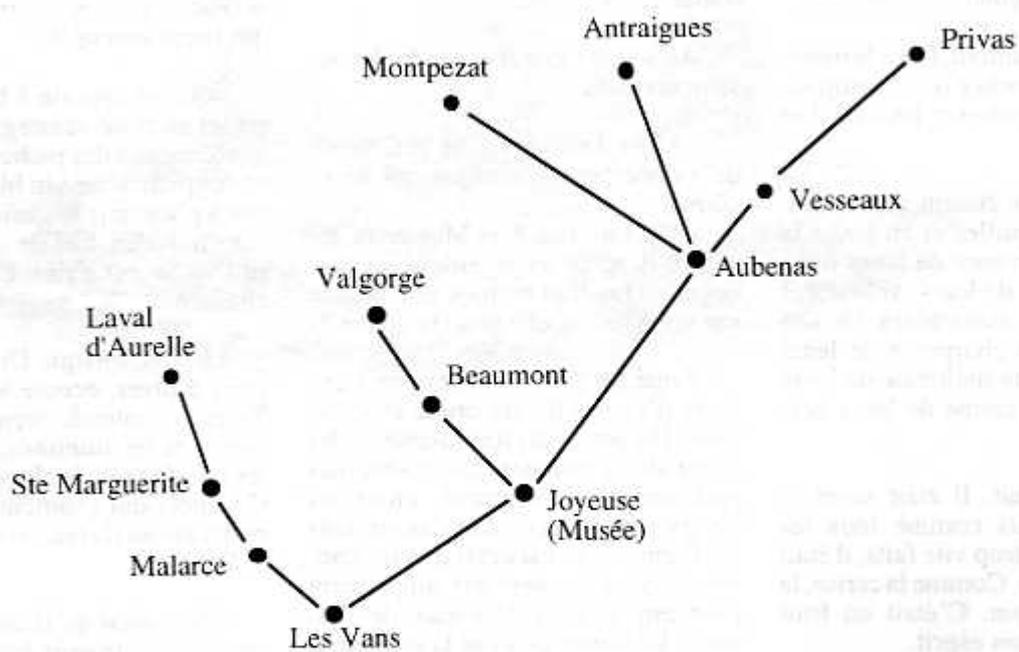
Depuis, lorsque Dieu le Père, les soirs d'hiver, écoute les bruits de la Terre, il entend, dominant les clameurs et les tumultes, les fureurs et les cris de rage, le chœur puissant des Cévenols qui chantent à pleins poumons autour du feu, en mangeant leurs châtaignes.

C'est ainsi qu'il comprend, après en avoir douté peut-être, que sa Création a du bon.

(Extrait de «Ardèche douce amère», Seilc, Aubenas, 1975)



Le château de Craux et son allée de châtaigniers



Lou cami castanha

Lou cami castanha

Arsène NEGRE

Voies romaines, pistes muletières, itinéraire Stevenson, route des châteaux, route de la soie, route des vins. Tout est bon pour guider ou aguicher le touriste connaisseur, curieux ou blasé. Alors, pourquoi pas une route des châtaigneraies ? Itinéraire privilégié, guide précieux de la découverte des hauts lieux d'une vie rurale d'une indiscutable et authentique richesse culturelle trop méconnue parce que quotidiennement sous nos yeux.

A travers les Cévennes du Bas-Vivarais, voici «lou cami castanha» (1).

Comment ne pas commencer par Les Vans ? Certes, il faudrait la plume experte et malicieuse de Joseph Thibon, chroniqueur fidèle de sa cité, pour évoquer les marchés animés de la place la plus méridionale du département, dont la réputation tenait autant à l'importance de ses apports qu'à la précocité des fruits qui s'y négociaient, au cœur d'une petite région privilégiée par un micro-climat exceptionnel.

Voici d'abord Gravières, solidement assise entre la route de la vallée et celle du Mas de l'Air. Son noble verger d'Aguyannes, de part et d'autre du Coudoulas, s'élance à l'assaut du Folcheran et de la silhouette blanche de son château de la Tour.

Si l'écologie spéculative - bien différente de l'opérative depuis longtemps pratiquée par le paysan cévenol - si cette écologie avait existé, quel ouragan de passions n'eût pas soulevé l'implantation du barrage de Malarce. Les quelques spécimens subsistant sur le site ne donnent qu'une image dérisoire de ce que fut ce splendide îlot de châtaigniers précoces, objet d'admiration des spécialistes français et européens.

Mais plutôt que de nous laisser aller à des lamentations stériles, continuons à remonter la vallée du Chassezac. A Sainte-Marguerite-Lafigère, en amont de la centrale E.D.F., empruntons la vallée de son affluent : la Borne, et ce jusqu'à Laval d'Aurelle. Nous voici au cœur de l'ensemble prestigieux le plus exceptionnel ; sur les deux versants (Ardèche et Lozère) se développent de magnifiques châtaigneraies de variété Sardonne, irriguées par un complexe hydraulique de plusieurs kilomètres mis en place au siècle dernier par des paysans d'avant-garde, sans concours extérieur, ni technique, ni financier, et sur un site frappé des contraintes topographiques les plus sévères (2). On reste stupéfait de l'audace acrobatique qu'ont dû déployer les construc-

teurs pour ciseler, avec des moyens de fortune, le passage de l'eau dans les à pics de rocher dominant le lit de la rivière de dizaines de mètres. Ces réalisations n'ont rien à voir avec celles de l'hydraulique industrielle qui, à l'époque, ont marqué l'essor de l'économie ardéchoise.

L'embarras est grand, tant sont nombreuses les vallées qui, à juste titre, mériteraient une mention. Il est, pourtant, une étape que l'on ne saurait manquer ; c'est le musée de la châtaigne à Joyeuse, conservatoire précieux des témoins d'un monde attachant. Témoin du passé, aussi, cette «Pourette», variété «de clède» que l'on trouve encore vers Beaumont et Valgorge.

Aubenas fut longtemps le marché privilégié des châtaignes descendues des vallées affluentes du cours supérieur de l'Ardèche. Les temps ont bien changé depuis que VIVACOOOP s'est taillée la part du lion dans la collecte de la production basvivaroise. Cette cité s'honore d'avoir été le berceau d'un éminent chercheur, dont une partie des travaux porta sur le châtaignier, Georges Couderc.

Remontons la vallée de l'Ardèche en direction de Thueyts ; au pied du château de Ventadour récemment restauré et dont l'altièrre silhouette domine à nouveau les environs, empruntons, à droite, la route de Montpezat. Passé le hameau qui abrite l'éco-musée de Chirols, nous débouchons sur la riante mini-plaine de Champagne, autre berceau historique de l'implantation de la noble Sardonne. Implantés sur un riche sol volcanique, les arbres s'y sont développés majestueusement, donnant, à leur belle époque, une abondante récolte.

Si l'on veut joindre l'attrait touristique à l'agrément de la découverte de ces arbres majestueux, un détour par le château de Craux s'impose : derniers témoins d'un faste passé depuis

que ceux du cratère de Jaujac ont alimenté les usines à tanin, sentinelles immobiles, les châtaigniers semblent narguer de leurs masses imposantes la silhouette d'Antraigues et monter la garde alentour sur le verger des Bouches Rouges et des Comballes comme avant la Révolution le château de la Bastide sur la vallée de la Bezorgues.

Un choix est toujours quelque peu arbitraire, privilégiant quelques cas particuliers au détriment d'autres peut-être aussi valables. Il est pourtant un site que l'on ne saurait ignorer même si, frappé par les rigueurs du temps, il n'est plus que le souvenir de sa grandeur passée. Joyau de la châtaigneraie ardéchoise au début du siècle, il a vu les arbres qui ont fait sa célébrité succomber sous les attaques conjuguées des maladies de l'encre et de l'endothia et sous les coups de butoir du développement des plantations fruitières de cerisiers et de pêchers. C'est Vesseaux, dont les marrons, par une obscure promotion, se sont vus parés du titre de «Marrons de Lyon». Un poète, égaré dans les siècles futurs, dira peut-être un jour que c'est de dépit d'une telle annexion que le châtaignier a disparu de Vesseaux. Quoi qu'il en soit, c'est en vain que l'on chercherait ici les témoins d'une gloire passée.

Trêve de nostalgie stérile ; au cours de votre périple vous aurez sans doute su découvrir ici ou là quelques châtaigneraies bien entretenues, voire quelques plantations nouvelles, mises en place par quelque mainteneur convaincu.

Bonne promenade !

1. «Lo camin castanha» en graphie normalisée, prononcé le plus souvent en Ardèche «Lou tchomi tchostogno».

2. Cf. «Irrigations au XIXe siècle en Cévennes», communication de Fernand Aubert in Journées Nationales de l'Hydraulique Agricole en Montagne, Imbourg, 19-21 mai 1980, et «Permanences de l'irrigation», de Pierre Bozon in Cahier de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent n° 11-12, 1986.

Itinéraire : châtaigniers au cœur des Boutières

Cette promenade d'une cinquantaine de kilomètres est une boucle entre Saint-Sauveur-de-Montagut, Albon, Saint-Pierre-ville et Saint-Etienne-de-Serre.

Quittons la vallée de l'Eyrieux à Saint-Sauveur pour remonter la Glueyre par la D 102 jusqu'à Albon ou jusqu'à Marcols-les-Eaux. Vallée encaissée, aimée des pêcheurs où les canaux de dérivation annoncent ou rappellent les moulins, où pins et douglas prennent parfois le pas sur le châtaignier décimé par l'ancienne usine d'extraits tanniques de Saint-Sauveur.

A Albon, nous traversons la rivière et prenons à gauche la direction de Saint-Pierre-ville à moins que nous fassions par la droite un crochet vers le vieux hameau de Serrepuy (on rejoint alors une route forestière venant de Marcols).

Après quelques tournants, nous voici entre les deux fermes des Combeaux, pays de la «Comballe». Arrêtons nous un instant pour observer à la fois l'entretien et l'irrigation par écluses et béalières des prés et des châtaigniers. Si l'on n'est pas très pressé pourquoi ne pas aller jusqu'à la ferme la plus élevée des Combeaux ou jusqu'à Serrepuy et admirer le paysage, les arbres... le travail des hommes. A cette altitude souvent les myrtilles poussent sous les châtaigniers et sont soigneusement entretenues.

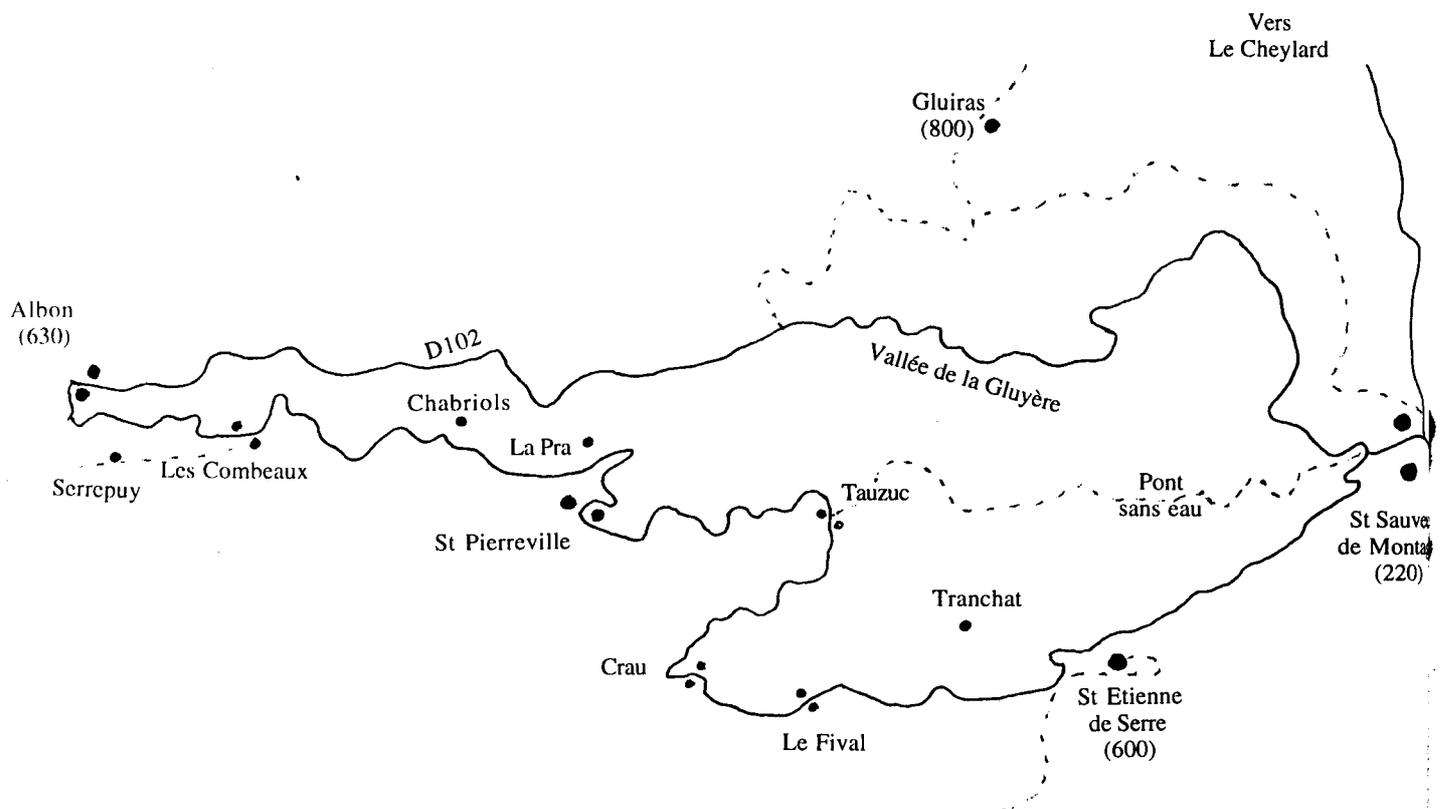
Puis voilà Saint-Pierre-ville, chef-lieu de canton, avec sa «Maison de la châtaigne» et, au bord de la rivière : Ardelaine installée dans une ancienne filature car chèvres, moutons et châtaigniers ont toujours cohabité par ici, moulins et filatures fournissant un complément de revenu.

A Tazuc, prenons la direction de Saint-Etienne-de-Serre. Au passage d'une rivière, observons les anciens petits barrages : les «levées» ou «chaussées» d'où partent les étroits caniveaux d'irrigation appelés «béalières». Entre Crau et le Fival, le châtaignier est encore l'arbre roi, bien entretenu même si l'endotheria a laissé des traces.

Il faut remarquer les murets retenant un tout petit peu de terre sous les arbres et, bien sûr, les champs en terrasses et les vieux chemins.

Et puis nous redescendons vers Saint-Sauveur à moins que, séduits par ces pentes et ces hameaux, nous ne prolongions le trajet par Issamoulenc et Saint-Julien-du-Gua d'où l'on peut rejoindre Privas et le Col de l'Escrinet.

Odette AUTRAND



1925 : quel avenir pour l'industrie du tanin en Ardèche ?

Un article du Sénateur Roche

Dès la fin du XIXe siècle commence l'abattage de l'arbre à pain devenu arbre à tanin. La vente des arbres peut représenter la valeur de dix à quinze récoltes de châtaignes. La maladie et la mévente incitent le propriétaire à réaliser ce capital accumulé au cours des siècles. La châtaigneraie régresse à raison de 30 000 tonnes annuelles entre 1914 et 1944 (1). En 1925, le docteur Roche, né en 1871 à Saint-Vincent-de-Durfort, sénateur de l'Ardèche de 1920 à 1929, dépose un projet de loi qui oblige tout agriculteur à remplacer chaque arbre abattu. Son objectif n'est pas de conserver l'arbre fruitier mais de prolonger l'industrie du tanin qui procure des devises à la France. Il s'en explique dans un article du numéro spécial de l'Illustration économique et financière consacré la même année à l'Ardèche.

«La France est au premier rang des pays producteurs de tanin. C'est une situation doublement avantageuse qui nous permet d'exporter tous les ans plus de 500 000 quintaux d'extrait tannique, en même temps qu'elle attire sur notre marché tous ceux qui recherchent des cuirs de première qualité.

Par les ressources qu'il offre aux industriels du tanin et à ceux de la mégisserie, le département de l'Ardèche contribue dans une large mesure aux avantages de cette situation.

Sur les terres volcaniques et froides des hauts plateaux que couronne le Mézenc, comme sur les pentes granitiques qui descendent vers le Rhône, 110 000 têtes de gros bétail, 180 000 moutons, plus de 90 000 chèvres trouvent une nourriture abondante et fournissent aux mégissiers d'Annonay une part importante des peaux qui sortent de leurs ateliers, toutes prêtes pour la ganterie, la maroquinerie et la chaussure.

Mais ce qui fait la réputation de nos cuirs, ce qui leur donne la résistance, la souplesse et la couleur tant appréciées des usagers du monde entier, c'est l'excellence des produits tanniques que l'on retire de l'écorce ou des fibres de nos arbres à feuilles caduques.

Dans les innombrables replis des vallées qu'une érosion intense creuse chaque jour davantage, s'abritent, en effet, des bois de chênes et surtout des bois de châtaigniers qui sont parmi les plus beaux que l'on puisse voir. Jusqu'à l'altitude de huit cents mètres au-delà de laquelle le châtaignier ne peut plus vivre, ses massifs occupent tout le terrain laissé libre par la culture

ou la prairie ; le chêne, plus rustique, se trouve relégué, avec le hêtre et le pin, dans les parties les plus abruptes et les plus reculées de la montagne.

Pour juger des richesses forestières du Vivarais, il ne suffirait donc pas de prendre pied sur la rive droite du Rhône et de jeter les yeux sur les hauteurs qui bordent le fleuve. Sans doute, les nombreux wagons chargés



de bois qui circulent sur la voie ferrée indiquent déjà une exploitation intense, mais il faut remonter à leur point de départ, c'est-à-dire assez haut dans la vallée, pour rencontrer des plantations intactes, car il est malheureusement vrai que chaque jour qui se lève voit diminuer l'aire de nos forêts.

En 1872, la surface des châtaigneraies de ce département était de 58 000 hectares. Elle est de 30 000 à peine en 1925 (2).

Pendant longtemps, les difficultés

de l'exploitation, jointes à la résistance des propriétaires, ont retardé l'abattage du châtaignier, mais aujourd'hui, le treuil, le câble, le moteur, se jouent de la profondeur des ravins, les paysans eux-mêmes semblent moins attachés à la conservation de leurs arbres ; les usines se multiplient ; le déboisement s'accroît.

On évalue à 250 tonnes la quantité de bois distillée chaque jour par les quatre usines du département ; c'est beaucoup plus que le sol n'en produit et l'on peut fixer à vingt-cinq ou trente ans l'époque qui marquera la fin de nos belles forêts de châtaigniers. «Auri sacra fames», détestable soif de l'or ! Que de maux n'as-tu pas engendrés ! Que de misères tu nous réserves !

Laissons de côté le point de vue esthétique et forestier, passons sur les conséquences que peut avoir pour la prospérité économique du pays la perte d'une récolte comme celle des marrons, il n'en reste pas moins que la disparition du châtaignier menace directement l'avenir d'une industrie où la France avait acquis un avantage incontestable.

Une telle situation ne laisse pas d'être inquiétante mais que faire ?

Réglementer l'abattage du châtaignier ? Limiter le nombre des usines ? Les temps héroïques sont passés ; au surplus toute atteinte au régime de la liberté risquerait d'aller à l'encontre du but poursuivi.

Par contre, il a paru possible au législateur d'intervenir afin d'encourager la plantation, c'est l'objet d'une proposition de loi, déjà adoptée par la Commission d'agriculture du Sénat, dont nous attendons le vote avec impatience.

Mais ici encore, les effets de la loi

ne sauraient conjurer tout le mal, car il faudra plus d'un demi-siècle pour que les plantations nouvelles puissent être exploitées au profit de l'industrie.

Une solution des plus heureuses consisterait dans la découverte d'un arbre pouvant remplacer le châtaignier dans la production du tanin. Cet arbre existe : c'est l'*acacia decurrows*, improprement appelé *mimosa*, dont l'écorce fournit un produit en tous points semblable à celui du châtaignier et dont la croissance est à ce point rapide qu'on peut le couper tous les huit ans. Malheureusement, cet acacia est originaire des pays chauds, il n'a pu s'accommoder du climat de France, en sorte que l'extrait de mi-

mosa importé à l'état sec ne donnera jamais d'aussi beaux résultats que l'extrait frais de châtaignier.

L'opération du tannage est un phénomène complexe, d'ordre physiologique autant que chimique dont les diverses phases ne peuvent s'accomplir parfaitement qu'en présence d'un agent pourvu de tous ses éléments et de toutes ses propriétés, ce qui n'est pas le cas des extraits secs d'importation.

La culture du châtaignier offre donc, pour notre pays, un immense intérêt, nous devons tout mettre en œuvre pour l'encourager. J'ai confiance dans les bons effets de la loi qui doit intervenir, mais combien plus rapide et plus sûre serait l'interven-

tion spontanée des paysans et des industriels ! Ces derniers ont déjà donné la preuve de clairvoyance par quelques sacrifices volontairement consentis ; il importe maintenant d'obtenir de nos agriculteurs un effort parallèle afin d'assurer la reconstitution des châtaigneraies productrices du précieux tanin.»

La loi Roche sera promulguée le 6 décembre 1928 mais jamais contresignée par le ministre et par conséquent jamais appliquée.

1. Jacky Reyne, «Marrons et châtaignes d'Ardèche», Ed. Curandera, 1984.

2. La châtaigneraie ardéchoise, entretenue ou abandonnée, est aujourd'hui estimée à 10 000 hectares.



Le pied-mère de Marron Vincent
D'après photographie de 1935 et Jacky Reyne op. cité

Paul Vincent, le «Pape des Châtaigniers»

Arsène NEGRE

A la lecture de «Provence», où une main pieuse, guidée par un esprit averti, a regroupé des écrits de Giono sur cette région qu'il a si admirablement évoquée, j'ai été frappé par un article, «Sur des oliviers morts», véritable cri du cœur poussé au lendemain du gel catastrophique de février 1956, incomparable chant d'amour à un arbre symbolisant sa patrie.

Et de là, de regretter que le Vivarais n'ait pas eu, lui aussi, son chantre du châtaignier... Vain regret, car, il eut ce chantre et bien mieux. Jugez plutôt !

Dans les années 70, évoquant les efforts et les espoirs de relance de la châtaigneraie, celui-ci écrivait :

«Voilà qui peut satisfaire ceux dont l'enfance a été bercée par le murmure du vent dans la châtaigneraie, ceux qui ont suivi les castagnaires dans le charme des sous-bois teintés par les premières rouilles d'automne, ceux qui ont participé à ces veillées chaudes où la famille se réunit autour d'une grillée de châtaignes.»

Voilà qui est conforme au destin d'un peuple accroché à la pierre du seuil. Les nomades vont chercher fortune ailleurs. Les sédentaires, éternels mainteneurs, s'emploient à réparer les injures du temps ; ils ont toujours quelque chose à reconstruire, ils le font avec leur particularisme, leur originalité, le génie qui leur est propre.»

Ces quelques lignes découvrent le cœur, la sensibilité et la culture de Paul Vincent, «paysan» d'Auriolles, le seul titre dont il tira gloire.

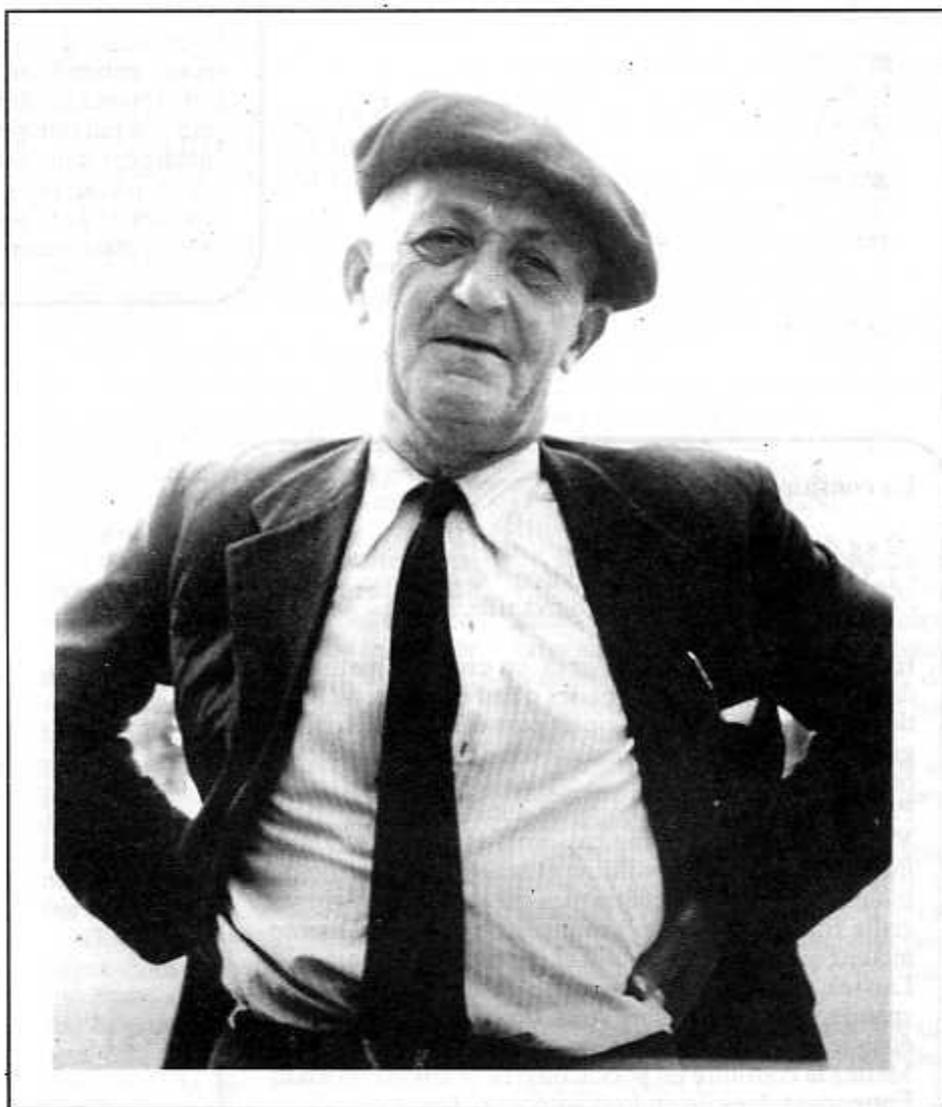
Reconstruire... Ce fut, un demi-siècle durant, l'œuvre de Paul Vincent, «l'Homme de la Châtaigne», et, disons-le quitte à être taxé d'impertinence, le «Pape de la Châtaigne».

Porte-parole incontesté de ses pairs, interlocuteur privilégié des administrations départementales et nationales, relais apprécié des chercheurs de l'INRA, benjamin de la Chambre d'Agriculture à sa création en 1927 (à une époque où l'on ne faisait pas de cadeaux aux jeunes), Paul Vincent était l'homme écouté et à écouter.

Aussi à l'aise dans une assemblée importante, devant la cheminée de sa ferme, noyée alors dans les châtaigniers, que devisant sous ces arbres qu'il aimait. Et, avec ça, clairvoyant : n'oublions pas qu'il fut aussi l'instigateur du Syndicat de Défense des Marrons de l'Ardèche, regroupant sous une appellation modeste tous les partenaires intéressés à ce que, pompeusement, on appellerait aujourd'hui «la filière châtaigne».

Si sa personnalité n'avait pas été évoquée ici, ce Cahier eût présenté une grave lacune.

Honneur lui soit rendu : modeste comme son caractère, mais grand comme la place qu'il a tenue dans le monde du châtaignier.



La rôtie de châtaignes...
dans la cheminée, au four, au micro-ondes

Dans la cheminée : après avoir fendu les châtaignes, mettez-les dans une poêle à trous sur les tisons. Lorsqu'elles sont bien grillées, tirez-les du feu.

Au four : après avoir fendu les châtaignes, déposez-les sur une plaque et mettez-les dans un four programmé sur la position grill entre 15 et 20 minutes.

Au micro-ondes : après avoir fendu les châtaignes, mettez-les dans un plat adapté au micro-ondes, couvrez-les à peine d'eau salée, recouvrez le plat d'un film étirable transparent, piquez le film avec un couteau pour éviter son gonflement, mettez dans le four à micro-ondes à puissance maximale pendant 4 à 5 minutes : les châtaignes sont prêtes à consommer.

Le cousinat ardéchois
ou soupe maigre de châtaignes

Pour quatre à six personnes : un bol de châtaignes sèches entières, un litre de lait, une pincée de sel. Débarrassez les dernières peaux de châtaignes après les avoir fait tremper dans l'eau chaude. Puis, jetez les châtaignes dans assez d'eau bouillante pour qu'elles soient recouvertes. Laissez cuire 2 à 3 heures en ajoutant le lait. Servez lorsque les châtaignes sont molles mais encore entières.

La confiture de châtaignes

- 2 kg de châtaignes,
- 1,5 kg de sucre semoule environ,
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

Incisez l'écorce des châtaignes en croix et mettez-les dans une marmite. Couvrez-les d'eau et portez à ébullition. Laissez frémir 20 minutes puis égouttez les châtaignes et débarrassez-les de l'écorce et de leur fine peau brune.

Pesez les châtaignes et comptez autant de sucre.

Mettez le sucre dans une casserole et ajoutez-y 1/4 de litre d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire ce sirop 3 minutes. Passez les châtaignes au moulin à légumes, grille fine. Au bout de 3 minutes de cuisson du sirop, ajoutez-y l'extrait de vanille et la pulpe de châtaigne.

Laissez cuire 15 à 20 minutes, en tournant avec une spatule, jusqu'à ce que vous obteniez une confiture épaisse.

Mettez la confiture en pots. Couvrez et laissez refroidir. Entreposez dans un endroit sombre et frais.

Une merveilleuse alchimie... au service de délicieuses transformations

Claude BOIRON

«Et l'on ne saurait pas, vieux, assez t'encourager à m'envoyer de ces marrons optimes qui, réduits en purée, honorent fort Privas.»

Guillaume Appolinaire

Le châtaignier, arbre qui pousse un peu partout en France, a joué un rôle important dans l'alimentation, tant humaine qu'animale.

Dans l'Antiquité, il couvrait les pays en bordure de la Méditerranée, de l'Océan Atlantique jusqu'à la Mer Caspienne. Il s'est étendu, plus tard, en Amérique du Nord, en Chine et au Japon. Ces deux derniers pays ont une châtaigne légèrement différente des nôtres ; leur chair est plus ferme et la couleur de leur pulpe plus jaune.

Tite-Live raconte qu'en Gaule, au moment de l'invasion de Jules César, les Romains incendiaient les forêts escomptant soumettre la population en l'affamant. Celle-ci, en effet, se nourrissait de châtaignes toute l'année, en les faisant sécher pour les consommer.

On dit également que l'empereur Charlemagne avait très souvent sur sa table des châtaignes qu'il mangeait rôties en buvant du vin.

Depuis plusieurs siècles, à l'exception de l'Italie, de la Péninsule Ibérique et de la France, partout ailleurs dans le Bassin Méditerranéen, les forêts sont ravagées par la terrible maladie de l'encre. De plus, à l'occasion des débarquements massifs de toute nature en provenance d'Amérique du Nord, au cours des dernières guerres, ce continent nous a envoyé une nouvelle maladie contagieuse, «l'Endothia Parasitica» ou chancre du châtaignier qui a détruit aux U.S.A. la totalité des châtaigniers sans y laisser subsister même la possibilité de cultures sauvages en taillis : il a ravagé en Europe de grandes surfaces.

En ce qui concerne la France, les principales régions productrices sont les départements des Cévennes et le Var. Dans ces régions, la châtaigne a été la meilleure utilisation des terres relativement pauvres et le complément à la fois alimentaire et économique d'exploitations auxquelles elle assurait un équilibre. Le département de l'Ardèche est de beaucoup le plus

important de toute la France en ce qui concerne l'utilisation de sa production.

DES PROPRIETES NUTRITIONNELLES EXCEPTIONNELLES

Les qualités nutritives de la châtaigne sont telles que pendant longtemps le châtaignier s'est appelé «l'arbre à pain».

Cette appellation n'est pas usurpée. En effet, la farine de châtaigne est aussi riche en matières saccharifiables que celle du blé, un peu plus riche que celle-ci en matières grasses, mais sensiblement moins en matières azotées.

Pour avoir une nourriture complète, on associera utilement les châtaignes aux laitages.

La châtaigne renferme la plupart des vitamines principales, autant de vitamines antiscorbutiques que le citron. Cette dernière propriété n'est pas altérée par un court rôtissage ou par une ébullition de trois quarts d'heure pratiquée sur le fruit non pelé. Les populations qui vivent uniquement de châtaignes n'ont pas à souffrir de ce régime.

Grâce à son goût agréable, la châtaigne constitue des desserts et des entremets savoureux. Au même titre que la pomme de terre, la châtaigne peut être considérée comme un légume pour la confection de plats ou de garnitures.

Au moment où elles se détachent de l'arbre, les châtaignes de qualité courante renferment 65 % d'eau, et encore 53 % après quelques jours. Pour 100 grammes de fruits nous avons :

- glucides : 22 à 40 grammes,
 - lipides : 0,4 gramme,
 - protides : 1,4 à 4 grammes,
 - eau : 53 à 65 grammes,
- plus les vitamines C, B1 et B2.

Ces 100 grammes procurent 209 calories.

La châtaigne a donc une excellente valeur nutritionnelle.

LE MARRON ET LA CHATAIGNE

Il convient de faire la distinction entre le marron et la châtaigne provenant tous deux d'arbres appelés châtaigniers. Cette distinction est rendue possible à la fois par les qualités de ces deux espèces mais également par l'utilisation qui en est faite...

Le marron pour le confitage se distingue de la châtaigne par les qualités suivantes :

- une grosseur suffisante : soixante fruits au kilo pour les plus petits et quarante-cinq à quarante-huit pour les plus gros, alors que les châtaignes comptent souvent plus de cent fruits au kilo,

- une belle forme, c'est-à-dire un fruit régulier bien bombé, sans rides pénétrant dans la chair,

- une absence de fruits cloisonnés

c'est-à-dire séparés en deux par une pellicule de peau qui, après le premier épluchage, donne deux demi-marrons,

- une bonne possibilité de longue conservation,
- une bonne tenue à la cuisson et au confisage.

Si un marron possède toutes ces qualités, on le réservera à la fabrication des marrons confits et pour la table. Il va de soi que le prix sera, en moyenne, cinq fois supérieur à celui de la châtaigne commune.

Il serait fastidieux de dresser une liste complète des variétés de marrons et de châtaignes existant en France. Parmi les principales variétés de marrons, citons :

- le marron de Vesseaux ou Bouche Rouge appelé, parfois, «Marron de Lyon»,
- le marron impérial dans le Var,
- le marron Sardonne,
- le marron redon en Bretagne,
- le marron Laguepier du Tarn-et-Garonne et du Quercy,
- le marron des Pyrénées, dans les environs de Ceret,
- le marron du Dauphiné, qui se récolte dans l'Isère et en Corrèze,
- le marron de Gourdon dans la région du Lot, etc...

UNE PRODUCTION EXIGEANTE

Le problème de cette production est devenu préoccupant depuis que la production française et même mondiale subit une chute régulièrement inquiétante. Malheureusement, c'est aussi valable pour notre département.

Le dépeuplement des campagnes accentue la baisse de production. Une partie de la récolte n'est plus ramassée en raison de la difficulté de l'opération jointe au fait que les châtaigniers occupent les pentes, les terrains les plus maigres et donc les moins fertiles. Cela est dû à la différence de conception entre un arbre fruitier productif et un arbre forestier traditionnel.

«On plante un pêcher pour soi, un olivier pour son fils et un châtaignier pour son petit-fils.»

De plus, de nombreux vergers sont vétustes.

La châtaigne est un fruit de couleur brune, tirant quelquefois sur le noir. Son sommet est plus ou moins pointu et se termine par un style avec les vestiges de stigmate. L'ensemble s'appelle la «plumule». La base du fruit est claire, c'est le «hile», cicatrice qui, par l'intermédiaire de la bogue, reliait la châtaigne à l'arbre pour assurer sa nourriture.

UNE SAGA GOURMANDE

L'origine, les zones et les conditions de production, les variétés présentées, reste à préciser les produits que l'on peut réaliser à base de marrons.

Transformer le marron si bien protégé par une triple barrière : de piquants, d'écorce extrêmement dure et d'une peau très adhérente, en un produit de confiserie de luxe est une entreprise particulièrement délicate.

A l'origine, la fabrication des marrons glacés était purement artisanale.

C'est sous Louis XIV que le marron glacé a fait son entrée dans le cadre prestigieux de la Galerie des Glaces à Versailles.

En 1667, le sieur de la Varenne, dans son livre intitulé «Le parfait confiturier» qui enseigne à bien faire toutes sortes de confitures, nous dévoile «la façon de faire marron pour tirer au sec» : ce sont, peut-être, les premières indications écrites de la recette des marrons confits.

C'est d'une usine ardéchoise que sont sortis, pour la première fois, d'une

façon industrielle, tous les produits à base de marrons. En 1882, en effet, Clément Faugier industrialisa la fabrication des marrons glacés, première étape d'une chaîne de produits variés à base de marrons :

- 1885, pour utiliser les marrons brisés, la crème de marrons voit le jour,

- 1890, réalisation de la boîte de marrons glacés sous vide,

- 1924, marrons au cognac,

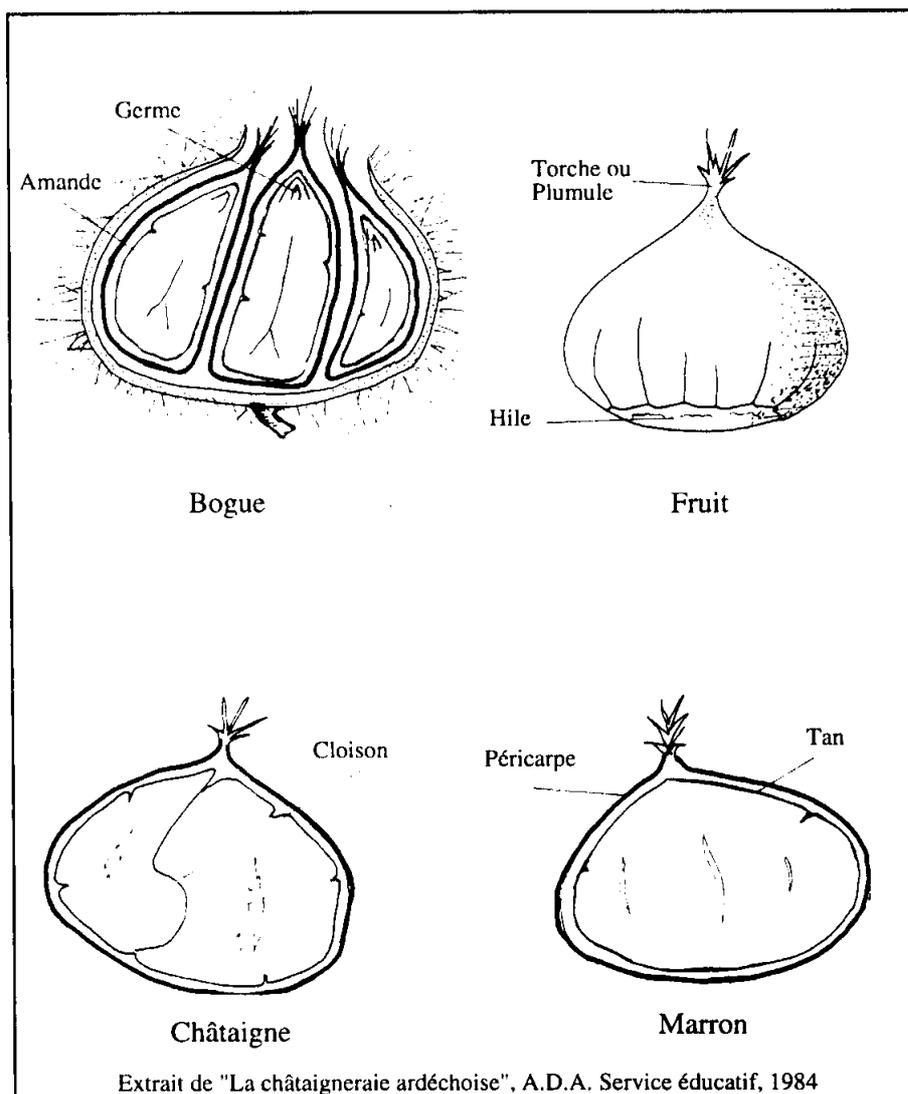
- 1934, purée de marrons nature,

- 1951, marrons au naturel.

Reste à préciser, maintenant, les caractéristiques des différentes fabrications.

MARRONS CONFITS

Après sélection suivant leur provenance et leur calibrage, les marrons sont débarrassés de leur écorce, autrefois manuellement et un à un, aujourd'hui après incision et traitement à l'eau bouillante ou à la vapeur (ce qui a pour effet de détacher en même temps les deux peaux du marron) ou en les grillant superficiellement pendant quelques secondes dans un four



Extrait de "La châtaigneraie ardéchoise", A.D.A. Service éducatif, 1984

à haute température, et, ensuite, par broissage, séparés de leurs deux peaux. Quel que soit le procédé utilisé, il reste dans les replis des nervures des morceaux de peaux. Ceux-ci sont alors éliminés à la main à l'aide d'un couteau : opération longue, exigeante en main-d'œuvre, effectuée à la cadence de 6 à 7 kilos par personne et par heure.

A ce stade, les marrons obtenus, dépourvus de leur enveloppe de protection par l'épluchage, sont très friables à la cuisson. Pour les protéger, ils sont enveloppés, deux par deux, dans de petits carrés de tulle et disposés, serrés les uns contre les autres dans des paniers en acier inoxydable, de forme généralement cylindriques. La cuisson s'effectue dans ces récipients introduits dans des autoclaves en inox à une température de 100°C et sa durée varie suivant la période de l'année, la grosseur des marrons et leur provenance. Ce sont l'expérience, la consistance des variétés, la qualité de la récolte, la grosseur des fruits qui déterminent le temps de cuisson.

La cuisson terminée, l'eau est évacuée et remplacée par un sirop de sucre très faible parfumé à la vanille. La concentration du sirop s'effectue sous vide pendant 24 ou 36 heures pour arriver à un sirop épais de 72 brix. Lorsque le sirop a atteint le cœur du marron, le confisage est terminé.

MARRONS AU SIROP MARRONS GLACÉS

Mûris en cave dans du sirop, on peut à ce stade entreprendre la mise en boîtes de 3 kg, 700 ou 400 g des marrons au sirop.

Pour les marrons glacés, on procède alors au glaçage par enrobage d'une pellicule de sucre glace.

Aujourd'hui le glaçage s'effectue entièrement à la machine. Pour ce faire, les marrons sont délicatement retirés des tulle dans lesquels ils étaient isolés pour la cuisson et le confisage. Ils sont alors disposés sur des grilles passant sous une cascade de sucre glace, puis dirigés vers un tunnel où une source de chaleur leur donne l'aspect brillant et définitif.

Après un refroidissement de plusieurs heures, les marrons glacés sont finalement logés dans leurs différents emboîtages.

Le prix élevé se justifie aisément : pas moins de seize opérations pour le cycle complet de fabrication, impossibilité de remplacer par des machines une main-d'œuvre féminine rompue aux manipulations délicates d'un produit fragile.

CREME DE MARRONS DE L'ARDECHE

Qui dit «travail délicat», dit risque de casse. Avec les marrons glacés, inévitablement, il y a de la casse. C'est cette casse qui incita Clément Faugier en 1885, soit trois ans après le lancement de la fabrication des marrons glacés, à écraser les débris pour en faire de la crème de marrons de l'Ardèche.

Cette utilisation est une garantie de haute qualité, car elle permet une sélection très stricte des marrons glacés. Ce nouveau produit est différent de la confiture de châtaignes qui, elle, a vu le jour il y a bien longtemps.

MARRONS SOUS VIDE

En 1890, un Privadois, Perschier, en instance de départ pour Zanzibar, demande à son ami Clément Faugier de lui envoyer, pour la Noël, des marrons glacés de l'Ardèche. Cette demande incita son destinataire à mettre au point le moyen de conserver les marrons et de les expédier aux quatre coins du monde, sans qu'ils ne souffrent ni du temps, ni des différences de température...

Ainsi vit le jour le marron sous vide.

Dans les archives de la maison Faugier figurent, précieusement conservés, trois boîtes de ce produit, ainsi fabriquées à la fin du siècle dernier.

MARRONS AU COGNAC

Piquante est l'origine de la création du marron au cognac. Alors que battait son plein la prohibition Outre-Atlantique, dans les années 1923-1924, fut créée par Clément Faugier, à destination des U.S.A., cette spécialité qui bravait la loi.

Pour une fois, les douaniers ont été «marron».

Et c'est ainsi que Privas devint la capitale mondiale des marrons glacés.

PUREE DE MARRONS CREME DE MARRONS

Certaines châtaignes, qui sont pourtant de beaux fruits, se conservent mal : la Garinche, la Comballe, la Pourette, la Bourrue, l'Aguyanne, etc... répandues en Ardèche, sont appréciées pour la fabrication de la crème de marrons et de la purée de marrons, dans lesquelles la durée de conservation du fruit, sa grosseur, sa forme et le cloisonnement importent moins.

Pour obtenir ces deux produits, après avoir éliminé les fruits de mauvaise qualité, on passe à la cuisson des châtaignes à la vapeur, on fait éclater les fruits et, par du matériel de notre conception, les écorces sont séparées de la farine.

Pour la purée de marrons, avant mise en boîte et stérilisation, la farine obtenue est mélangée à de l'eau.

Pour la crème, à la farine obtenue sont ajoutés des débris de marrons glacés, du sirop de confisage, du sucre et de la vanille. Une fois mélangés, tous ces ingrédients sont tamisés à maille très fine afin d'éliminer les parcelles d'écorces restantes. Suivent la cuisson et le conditionnement.

MARRONS AU NATUREL

Derniers nés de la gamme Faugier, les marrons au naturel connaissent un très bon développement.

Partant de la constatation que les marrons comptent encore parmi les rares fruits qui poussent à l'état naturel et ne font l'objet d'aucun traitement chimique, les Etablissements Faugier, conscients du patrimoine que constitue leur réputation acquise ont volontairement renoncé à l'utilisation de tout additif dans leurs préparations.

Qui dit produit naturel, dit denrée périssable.

Aussi, le marron glacé, sans agent de conservation, comme le nôtre, doit être consommé dans les quatre semaines ce qui interdit tout stockage prolongé. Garantie de cette qualité, l'approvisionnement hebdomadaire des clients par petits lots.

QUELQUES CHIFFRES SIGNIFICATIFS

Le quart du chiffre d'affaires de Clément Faugier est réalisé à l'exportation dans quatre-vingt-sept pays et cinq continents.

Aux cent cinquante permanents s'ajoutent, pendant cinq à six mois, deux cent cinquante saisonniers.

En conclusion suivez le conseil d'Appolinaire figurant en exergue de cet article, savourez «ces marrons optimes».

Peut-on imaginer ambassadeurs plus éloquents du terroir ardéchois, de la gamme variée de ses productions et du savoir-faire créateur de ses habitants ?

Claude Boiron est président des Etablissements Faugier depuis 1970.

Souvenirs et impressions

Mémoire d'Ardèche

Au début du siècle, le châtaignier dominait dans un grand nombre de nos vallées ; l'automne venu, ses feuilles et ses fruits formaient un large tapis qui se déroulait de Lamastre aux Vans et, sur ce territoire, on ne voyait que femmes, hommes et enfants, ramassant châtaignes ou marrons.

Si une observation aérienne avait été alors possible, on aurait constaté que cet arbre vénérable se tenait à distance assez régulière de la Haute-Loire et de la Vallée du Rhône. Craignant l'altitude, franchissant le Doux et l'Eyrieux, évitant les cols, se faufilant vers le Sud, occupant l'Ouest de la Nationale 104, traversant l'Ardèche, il se développait à travers les Cévennes après une incursion dans le Coiron.

C'était par excellence l'arbre nourricier d'une grande partie de la population et, pendant les trois derniers mois de l'année, les communes du Plateau, déjà engourdis par le froid, envoyaient leurs filles et garçons participer au ramassage de ses fruits dans les vallées.

Bien qu'on ne puisse en déceler aujourd'hui la raison avec certitude, ce n'est certainement pas par hasard si certaines variétés étaient produites dans un canton et pas dans d'autres ; sans négliger le terroir ou le climat, on peut penser que les producteurs furent incités à faire ces choix par les besoins de la consommation locale très importante, mais surtout par les demandes du commerce et de l'industrie naissante. La Pourette qui se séchait et se décortiquait facilement, dominait dans l'arrondissement de Largentière, le Marron de Vesseaux était réclamé par la confiserie et la Bouche Rouge, la Comballe ou la Merle, majoritaires dans les autres arrondissements, étaient destinées à l'expédition.

Il y avait une multitude d'autres variétés et les indications sommaires qui précèdent mériteraient d'être complétées pour permettre d'avoir une idée plus précise d'une situation que, faute d'écrit, on ne connaît aujourd'hui que par transmission orale d'une génération à l'autre.

On pesait les châtaignes sur les marchés avec une « romaine » ou on les mesurait comme le blé avec un « double décalitre » et on les livrait dans des « balles », souvent de 100 kilos, dont la manipulation réclamait force et habileté. La commercialisation était assurée par un réseau de négociants qui expédiaient dans de nombreuses régions de France, ou même outre-mer pour les châtaignes sèches.

Les expéditions étaient effectuées par le chemin de fer qui circulait sur les deux rives du Rhône et pénétrait depuis le Pouzin jusqu'à Privas et depuis Le Teil jusqu'au cœur de l'Ardèche méridionale, elle-même reliée à Alès.

Temps Présent

Ah, l'Ardèche ! Les marrons de l'Ardèche ! C'est bien souvent ainsi encore que nous sommes accueillis par cette exclamation quand nous quittons notre région, nos interlocuteurs associant le nom de notre département à celui du fruit qui, pendant des siècles, en a été la principale production.

Mais, l'automne venu, ce n'est plus un large tapis de feuilles et de fruits qu'on découvre, mais des îlots de taches de rousseur plus ou moins étendus, noyés dans la masse sombre des pins. Malgré tout, l'Ardèche demeure le département ayant la production la plus importante.

Les résineux ont conquis de larges espaces, aidés en cela par les maladies qui frappent le châtaignier, par la hache des bûcherons qui pendant des décades ont approvisionné les usines des tanins de Saint-Sauveur-de-Montagut, Lalevade et Joyeuse, aujourd'hui fermées.

Pour arrêter une évolution qui, à terme, risquait d'entraîner la disparition des châtaigniers, un effort collectif a été entrepris :

- les arbres malades sont soignés, ou peuvent l'être car de nombreuses châtaigneraies sont abandonnées,
- des variétés nouvelles ont été greffées ou plantées pour répondre à la demande du marché qui réclame de gros fruits,
- l'ONIFLHOR, la Région et le Département se sont engagés, par contrat, à apporter une aide aux producteurs de petits fruits,
- une prospection permanente est effectuée pour trouver de nouveaux débouchés,
- la désinsectisation, le triage manuel ou par trempage permettent la livraison d'une qualité égale à celle des pays concurrents qui avaient entrepris une rénovation de leur châtaigneraie il y a longtemps.

Ces efforts des producteurs, conseillés par les techniciens de l'agriculture, du commerce indépendant ou de la coopération auront-ils des résultats ? Il faut le souhaiter et espérer que dans les années qui viennent, des arbres jeunes et vigoureux jalonnent nos routes, prenant ainsi la place de ces arbres morts qui dressent vers le ciel leurs branches dénudées, spectacle désolant pour les promeneurs et les habitants.

André MONTEIL
Conseiller Général,
Maire de Largentière

La châtaigne et le marché

Albert AUBERT

«On sait que le département de l'Ardèche est un gros producteur de fruits, les cultures fruitières fournissant la moitié du revenu agricole», écrivait Pierre Bozon dans un de ses derniers ouvrages.

Les châtaigniers, qui ont fait la réputation de ce pays (Marrons de Privas), n'ont plus guère d'importance aujourd'hui.

Le châtaignier a connu bien des vicissitudes, depuis la hache des bûcherons au service des usines à tanin jusqu'aux maladies, principalement celles de l'encre et de l'endothia, qui ont fait disparaître des forêts entières. Surtout, sa fonction principale d'arbre nourricier support de toute civilisation a pratiquement disparu, et il a fallu le reconvertir en authentique arbre fruitier, ce qui ne va pas sans mal, en raison notamment de la dépopulation accélérée.

Pourtant la Cévenne, qui détient les deux tiers des châtaigneraies productrices de l'Ardèche, possède des variétés appréciées : Aguyanne, Pourette, Comballe et plus encore Bouche Rouge.

Aussi ce fruit demeure-t-il encore une ressource appréciable dans nombre de communes.

EVOLUTION DE LA PRODUCTION A VIVACOOOP

Année	Kg
1950	169 427
1960	393 531
1970	593 582
1980	994 273
1991	1 130 174

Production récoltée par VIVACOOOP

Par leur présence permanente et par leur travail, les castanéculteurs participent activement à l'équilibre économique et écologique de notre territoire.

Que serait l'aménagement du territoire, que seraient nos montagnes et nos Cévennes s'il n'y avait encore le châtaignier ? Quel avenir pour elles et quel coût pour la collectivité sans ces activités ?

Le devoir des responsables politiques et économiques dans les années 1970 était de regarder avec les producteurs de châtaignes les réalités en face, de faire avec eux un bilan lucide des problèmes, de découvrir les avenir possibles afin de définir, en concertation étroite avec les organisations professionnelles, une politique pour la castanéculture de demain.

Aussi, la Région Rhône-Alpes et le Conseil Régional ont-ils débloqué des crédits (1,8 millions) afin de rendre accessible la châtaigneraie (création de chemins d'accès permettant débroussaillage, surgreffage et plantation).

Ainsi de 1974 à 1976 ce sont :

- 244 hectares de débroussaillage,

- 45 hectares de surgreffage,

- 31 hectares de plantation.

Aujourd'hui encore :

Année	Elagage	Greffage	Plantation
1988/89	14	14	15
1989/90	15	15	23
1990/91	24	11	12
1991/92	23	12	12
1992/93	20	10	12

Surfaces exprimées en hectares

Non content de stopper le déclin de cette production, c'est l'aspect qualitatif de celle-ci qui s'améliore assurant aussi aux producteurs un revenu décent.

Année	Prix
1950	1,29
1960	0,72
1970	0,94
1980	3,39
1991	6,12

Prix moyens payés aux producteurs

Plus précisément, il s'agit là des efforts qualitatifs produits par le producteur, par la taille, par les soins apportés à l'arbre.

En 1950, 70 % de la production partaient à la transformation pour la fabrication de crèmes et de purées.

Aujourd'hui, ce sont 70 % qui partent sur le marché du frais avec toute la revalorisation qui en découle, mais en ce qui concerne la transformation c'est un contrat par lequel les industriels, les producteurs mais aussi l'ONIFLHOR, la Région et le Département sont associés dans cette filière agro-alimentaire.

TABLEAUX COMPARATIFS DES PRIX ET EXPORTATION

Variétés	1980		1991	
	Quantité	Prix	Quantité	Prix
Bouche Rouge	238	4,73	305	7,85
Comballe	161	3,87	110	7,43
Aguyanne	199	6,76	36	14,19
Marron hybride	12	6,76	36	14,19
Châtaignes	237	3,38	237	7,28
Transformation industrie	147	1,27	325	3,00

Quantités exprimées en tonnes

Il s'agit là d'une moyenne sur la campagne tous calibres confondus, mais rentrons dans le détail des variétés aussi prestigieuses que la :

Variétés	Moins de 65 fruits/kg	66 à 85 fruits/kg	86 à 100 fruits/kg
Bouche Rouge	15,94	8,87	5,83
Comballe	14,92	8,20	5,16
Châtaignes	12,58	8,21	5,78

Prix en FF

Mais l'on n'observe bien une espèce fruitière quelle qu'elle soit que si elle est confrontée à la compétition internationale. C'est donc vers l'exportation que l'on se tourne.

En 1964 nous exportions 17 tonnes de marrons (sur l'Allemagne), aujourd'hui :

Pays	1970	1980	1991
Allemagne	87	120	248
Grande-Bretagne	22	2	12
Japon	30		
Suisse	6	20	24
Côte d'Ivoire	2		
Hollande		30	50
Luxembourg		5	15
Total	147	177	349

Quantités exprimées en tonnes

Il s'agit là de la démonstration de notre compétitivité sur les marchés internationaux et d'une certaine réussite.

Face aux difficultés, aux doutes, à l'inquiétude de l'agriculteur en général en France comme en Europe, les producteurs de châtaignes des Cévennes ont fait preuve de leur efficacité, de leur capacité d'entreprendre, de la valeur de leurs projets, du courage et de cette imagination propre aux castanéiculteurs.

Ils sont de vrais entrepreneurs agricoles, se formant aux techniques de production, se préoccupant des marchés, c'est-à-dire des produits de qualité, des produits spécialisés, des produits nouveaux ; ils ont le souci du dynamisme commercial par une adaptation permanente aux besoins des utilisateurs industriels ou des consommateurs. Ils se montrent confiants dans leur avenir parce qu'ils ne craignent pas la concurrence qui est la seule source de l'efficacité et du succès.

Albert Aubert est conseiller du commerce extérieur de la France, président de la commission fruits et légumes des C.C.E.F et directeur commercial de VIVACOOOP.



Saint-Etienne-de-Serre : châtaigneraie entre Crau et le Fival

La châtaigneraie ardéchoise : d'abord un enjeu économique.

L'Ardèche est aujourd'hui le premier département castanéicole de France avec une production variant selon les années de 5 000 à 6 000 tonnes.

C'est près de la moitié de la production nationale qui oscille quant à elle entre 10 000 et 13 000 tonnes. Pour l'Ardèche, la châtaigne représente un poids économique certain. Elle occupe le troisième rang des productions fruitières après la pêche et la cerise.

La châtaigne est présente sur près d'une centaine de communes. Pour environ un millier d'exploitations mixtes, fruits-châtaignes ou élevage-châtaignes, elle entre dans la constitution de 20 à 50 % du chiffre d'affaires.

La production de châtaignes en Ardèche est d'abord, pour les agriculteurs, un enjeu économique même s'il y en a d'autres.

Devant cette importance économique réelle, les producteurs ardéchois et leurs organisations ne pouvaient se résigner à voir dépérir et abandonner les vieilles châtaigneraies. C'est pourquoi, un effort très important de rénovation a été accompli depuis une douzaine d'années.

Cette rénovation porte principalement sur :

- l'élagage et la remise en état des vieilles châtaigneraies atteintes par l'endothia : 40 à 60 ha/an ont été ainsi remis en état depuis 1980 avec une prévision de 300 ha à élaguer pour les trois années à venir,
- le surgreffage en variétés nobles et reconnues,
- la lutte biologique contre la maladie de l'endothia ou chancre de l'écorce : cette lutte coûteuse, appliquée intensivement en Ardèche, a permis d'endiguer dans de nombreuses parcelles la progression de la maladie,
- la création de jeunes plantations conduites en conditions arboricoles modernes (irrigation, fertilisation, taille, entretien du sol). 3 000 à 5 000 plants sont mis en place chaque année depuis 1988. Le châtaignier s'avère une espèce très capricieuse à conduire en plantations modernes et on manque encore de recul et de références à cet égard. De nouvelles variétés, plus précoces et de plus gros calibres, ont fait leur apparition dans ces nouvelles plantations. Ce sont des variétés adaptées à un épluchage mécanique mais de valeur gustative moyenne, ce qui n'est pas sans poser des inquiétudes quant à leur apparition future sur le marché du frais. Au sujet de ces plants, le manque de disponibilité, leur qualité encore discutable, limitent le développement des plantations nouvelles.

40 % des châtaignes produites en Ardèche sont écoulés par le canal des organisations économiques (trois coopératives et un groupement de producteurs sous forme syndicale).

Les 60 % restants passent par le canal privé (marchés locaux, expéditeurs, négociants, ...).

Au niveau national, le marché est globalement déficitaire : 10 000 à 12 000 tonnes sont importées annuellement et seulement 2 000 tonnes sont exportées.

Les exportations sont principalement réalisées à partir de fruits de qualité venant de l'Ardèche vers les pays du Nord de l'Europe : Allemagne, Grande-Bretagne. Des efforts considérables de promotion ont été faits par les producteurs organisés afin de revaloriser l'image de ce produit auprès des consommateurs. De même, les structures économiques ont su faire évoluer les modes de vente (emballages de 500 g et 1 kg, présentation du produit, ...) afin de les adapter à la demande des consommateurs. Mais aujourd'hui, il faut tenir compte du fait que le marché du frais est court, du 10 octobre au 10 décembre seulement, et dépendant de la qualité du produit.

Il faudra aller plus loin au cours des années qui arrivent avec des produits semi-élaborés de quatrième et cinquième gammes.

Au niveau de la châtaigne d'industrie, le marché se situe aux alentours de 12 000 tonnes/an, principalement du fait des importations.

Un plan de relance de la châtaigne d'industrie, produite en Ardèche mais peu récoltée du fait de son prix trop bas, a été mis en place en 1991 par la profession grâce à un soutien financier de l'ONIFLHOR, du Conseil Général de l'Ardèche et du Conseil Régional Rhône-Alpes. Il a été poursuivi en 1992. Une politique contractuelle pluriannuelle, avec les industries, est demandée par la profession pour les cinq années à venir. Les négociations sont en cours, un projet se dessine.

Les producteurs de châtaignes ardéchois veulent aller de l'avant. On le voit au travers des différentes actions précitées dont ils ont souvent été le moteur. Ce volontarisme se traduit aussi par la mise en place dans le département, en 1991, d'une station expérimentale de 12 hectares entièrement consacrée au châtaignier.

Cette station s'accompagne de cinq sites satellites répartis sur l'ensemble des zones de production du département. Sa mise en place et son fonctionnement ont été possibles grâce au financement du Conseil Général, de la CEE, de la Région et de l'ONIFLHOR.

Parallèlement, plusieurs parcelles d'essai chez des producteurs sont suivies depuis plusieurs années par le Syndicat des Producteurs de Châtaignes et Marrons de l'Ardèche et par la Chambre d'Agriculture. Les résultats obtenus compléteront ceux observés sur la station.

La châtaigne reste un produit d'avenir pour les agriculteurs ardéchois et ces derniers travailleront encore pour que se maintienne et se développe sa production.

Jean REDON

Président du Syndicat Départemental des Producteurs
de Châtaignes et Marrons de l'Ardèche

La commercialisation des châtaignes dans les Boutières, l'aventure coopérative

Marc AUTRAND

Il est de bon ton, dans les milieux qui ont la nostalgie de l'Ardèche de nos pères, de regretter la disparition progressive des marchés aux châtaignes dans les villages. On en accuse la coopérative. «Il n'y a plus de paysans sur les marchés, on porte tout à la coopérative...» Elle est décrite comme une organisation impersonnelle, quasi administrative. Et pourtant elle n'existe que par la volonté d'un groupe d'agriculteurs bien réels... comme ceux qui fréquentent les marchés locaux.

SITUATION DU NEGOCE DE LA CHATAIGNE EN 1964-65 DANS LE CANTON DE SAINT-PIERREVILLE ET LES CANTONS VOISINS

Les fruits destinés à la consommation en frais et ceux qui vont vers la «transformation» sont achetés en grande partie par les marchands sur les marchés de production : Saint-Pierreville, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Sauveur-de-Montagut, Privas, Pont-de-Chervil et jusque dans les fermes ou hameaux les plus importants. Ce sont des fruits triés rapidement. La vente est très irrégulière et s'écroule à la mi-saison en raison de l'abondance et de la mauvaise qualité sanitaire de la marchandise. Il y a alors beaucoup d'invendus. La collecte pour la transformation se fait par des «leveurs» spécialisés qui paient tous le même prix imposé par les industriels.

Une partie de la récolte de qualité supérieure, bien triée, est envoyée par les producteurs aux «commissionnaires» des halles de Lyon, marché régulateur de la châtaigne.

CREATION DE LA COOPERATIVE CENTREYRIEUX

En 1964, la coopérative fruitière Centreyrieux de Saint-Sauveur-de-Montagut est créée. Destinée à la commercialisation des pêches, cerises et légumes primeurs, elle ne s'intéresse qu'un peu plus tard aux châtaignes qui sont pourtant une partie importante de la production fruitière de la région.

Les difficultés auxquelles s'est trouvée confrontée Centreyrieux

étaient multiples :

- les commandes se faisaient par petits lots : l'unité de vente était plus souvent quelques centaines de kilos que le wagon,

- l'impossibilité de prévoir la récolte, l'irrégularité de la production empêchaient tout plan de campagne valable. Les difficultés de conservation et l'état sanitaire des fruits stoppaient quelquefois la vente en fin de saison,

- le producteur de châtaignes, habitué de tout temps au contact avec l'acheteur, aux relations humaines qui s'étaient établies depuis longtemps entre eux, soucieux de son indépendance et fier de sa production personnelle, heureux de la possibilité de «pache», ne devenait pas facilement un coopérateur fidèle, livrant régulièrement ses fruits,

- la coopérative ne pouvait régler les apports qu'en fin de campagne. Si elle jugeait la valeur des lots à leur état sanitaire et à la proportion de «petites», elle n'avait cependant pas la souplesse d'un marchand qui estime la valeur de la marchandise d'un seul coup d'œil et qui paye tout de suite,

- la coopérative devait s'introduire dans le circuit, trouver des acheteurs... au détriment des concurrents, ou bien découvrir de nouveaux débouchés, à l'exportation par exemple.

Cependant la coopérative avait aussi des atouts :

- les agriculteurs étaient très fiers de leur production : la Comballe surtout, variété de qualité supérieure, gros fruits sucrés et très prisés par les consommateurs. Les difficultés du



Calibrage : après avoir été époussiérées, trempées, essorées, les châtaignes sont calibrées, à raison de 30 tonnes par jour

marché les poussaient insensiblement à rechercher une autre forme de commercialisation,

- la minorité de gens clairvoyants et confiants dans les possibilités d'organisation des agriculteurs formait un groupe suffisamment soudé et actif pour entraîner les producteurs vers Centreyrieux,

- la coopérative s'engageait en contrepartie de l'apport de toute la récolte du coopérateur à commercialiser toute sa production saine et marchande,

- la bienveillance et les aides de la Direction Départementale de l'Agriculture, la possibilité d'investissement par l'apport du capital social des adhérents, les subventions et les possibilités d'emprunts encourageaient à l'action,

- les prévisions de récolte se faisaient au cours de réunions de quartier qui facilitaient les contacts humains entre le Président, le Directeur et les coopérateurs,

- Centreyrieux n'a commercialisé vraiment elle-même qu'à partir de 1971, ayant été d'abord aidée par une grande coopérative du Sud de l'Ardeche.

Quand j'ai vu arriver à une assemblée générale un des frères Dejours des Combeaux, producteurs les plus célèbres de Comballe et tenants de la tradition, j'ai compris que la partie était en passe d'être gagnée, qu'on

avait réussi à trouver une place pour Centreyrieux dans la nébuleuse commerciale des châtaignes.

RECHERCHE DE LA QUALITE ET DES PRIX

Nous arrivions à un moment où la baisse de la consommation correspondait à la baisse de la production en France. Ces deux phénomènes, en se conjuguant, facilitaient la recherche de la qualité. Les châtaignes, produit de consommation courante, tendaient à devenir un produit estimé, presque de luxe.

Pour réussir, nous devons remplir trois conditions :

- obtenir une qualité sanitaire et une conservation suffisantes,

- utiliser un emballage bien adapté à la demande des acheteurs,

- pouvoir servir nos clients régulièrement pendant toute la période de commercialisation : d'octobre à décembre.

En 1978, nous pouvions faire le bilan des huit années écoulées :

- la qualité sanitaire des fruits et leur conservation s'étaient bien améliorées au dire des contrôleurs sanitaires à l'exportation... et ceci :

. grâce à l'effort des coopérateurs : la récolte étant ramassée le plus tôt possible après la chute des fruits,

. grâce au stockage en chambre froide,

. grâce à la chaîne de trempage, investissement important et novateur qui éliminait par flottage les châtaignes véreuses ou attaquées par la pourriture noire,

- l'emballage se faisait surtout en filets de 1 kg qui remplaçaient les sacs de 10 et 25 kg. On vendait des fruits de deux calibres différents : les «têtes» soit moins de soixante-cinq châtaignes par kilo et les «moyennes» de soixante-cinq à cent fruits par kilo,

- l'exportation sur l'Allemagne était régulière : de l'ordre de 20 % du tonnage,

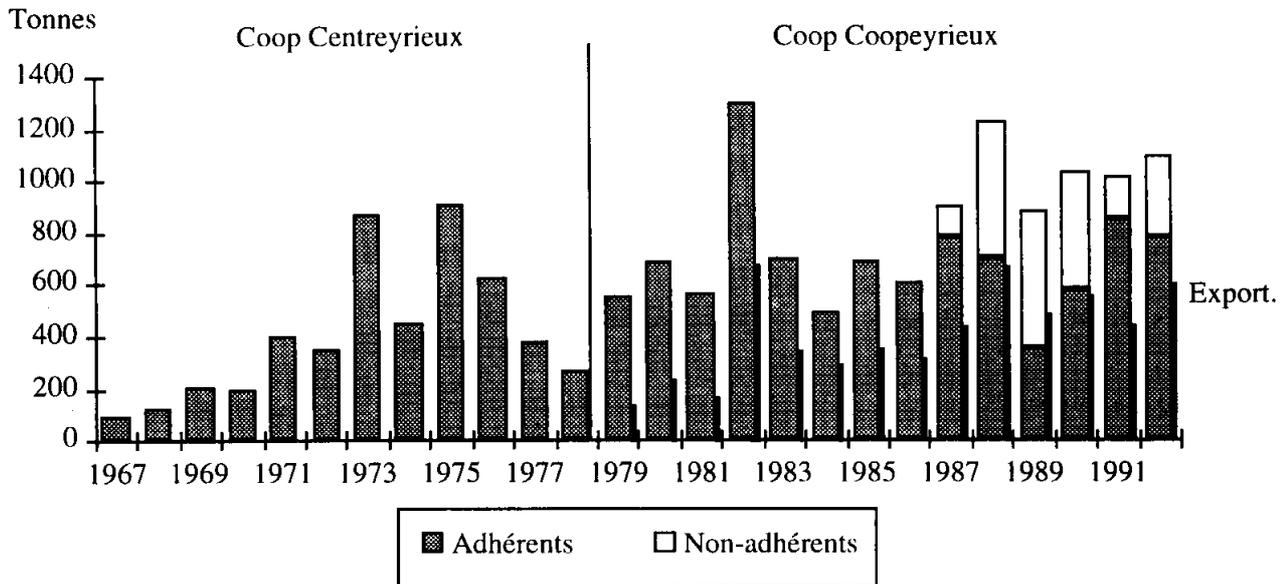
- le nombre d'adhérents était de deux cent cinquante, progression due en partie à une percée sur la région de Lamastre pourtant desservie par un très bon marché local,

- nous commercialisons une moyenne annuelle de 600 tonnes de châtaignes mais la différence trop importante entre les petites et les grosses récoltes nous gênait dans le suivi de nos clients.

COOPEYRIEUX

En 1979 s'est réalisée la fusion entre Centreyrieux et Coopeyrieux, coopérative très importante de la vallée du Rhône, à Beauchastel. Elle avait déjà une expérience en châtaignes. Cette opération fut une réussite parce que les dirigeants de Coopeyrieux ont tout de suite compris l'importance des châtaignes dans

Tonnages apportés par les adhérents et les non-adhérents
Tonnages exportés



le commerce des fruits et légumes. Ils ont décidé des investissements importants et fréquents pour une chaîne de tri, de calibrage et de conditionnement d'une dimension bien plus

considérable que celle qui existait.

En 1984, grâce à l'option des 20 % de « tiers non adhérents », on a pu compléter les récoltes déficitaires par des apports de fournisseurs non asso-

ciés. Les exportations se sont diversifiées et représentent actuellement une moyenne de 50 % de la production.

Si nous prenons en exemple l'année 1991, les adhérents ont livré une récolte de 855 tonnes complétée par un apport de 161 tonnes venant des tiers non associés. Ce qui fait un volume de 1 000 tonnes commercialisées en France et dans de nombreux pays européens dont : l'Allemagne, la Belgique, la Grande-Bretagne, la Hollande, le Danemark et l'Italie. Le tout est emballé en sacs de 500 g et de 1 kg et classé en trois groupes selon le calibrage. Les châtaignes sont payées au producteur en tenant compte de la variété, de la grosseur (quatre groupes : les plus petites étant destinées à l'industrie), de la qualité, ceci grâce à une analyse précise d'un échantillon pris dans chaque sac de la livraison journalière à la coopérative.

Le projet du début, le rêve pourrait-on dire, s'est enfin réalisé : organiser la vente de la châtaigne de façon solide, moderne, faire de ce produit de chez nous, autrefois peu considéré, une marchandise de luxe.

Des clients, en France et en Europe, peuvent juger de nos techniques de commercialisation et de la qualité de nos produits.

Je ne résiste pas à l'envie d'ajouter une anecdote. Nous sommes fiers d'exporter nos châtaignes dans toute l'Europe et par exemple en Hollande. Nos ancêtres le faisaient aussi à la grande joie de Jean-François Boissy obligé de vivre en Hollande à cause de l'intolérance du moment. Il écrivait à son frère, le docteur de Lamastre, père du célèbre conventionnel d'Annonay François-Antoine Boissy d'Anglas : « *Leyde, décembre 1751 : ... Nous mangeons ici des châtaignes venues de France, ce ne sont pas des marrons mais on ne laisse pas de s'en régaler. On s'en donne à ventre déboutonné, on en mange bien dans un repas sept à huit chacun. Les plus avides n'ont pas même honte d'aller jusqu'à la douzaine. On les sert rôties comme à l'ordinaire, mais on les accompagne chacune d'un morceau de beurre.* ».

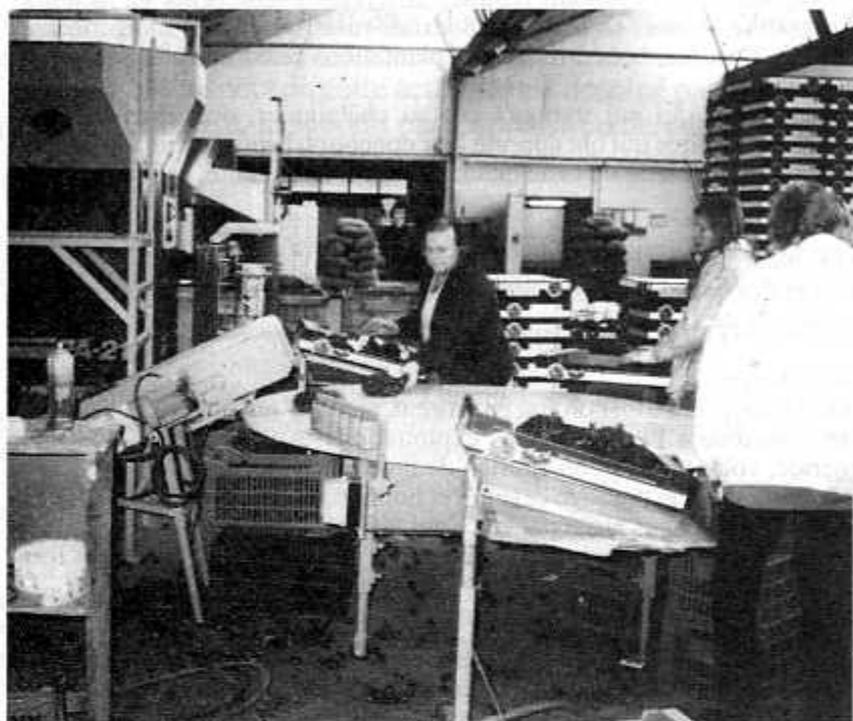
Sources

Archives des coopératives Centreyrieux et Coopeyrieux.

"Jean-François Boissy (1704-1754), un réfugié français d'après sa correspondance" par Cl-E. Angel, Neuchatel, 1941.

Photos prises à Coopeyrieux, automne 1992.

Marc Autrand est ancien président de la coopérative Centreyrieux.



Conditionnement : les sacs de 1 kg sont rangés dans des plateaux avec des recettes à l'intérieur, 24 tonnes peuvent être ainsi conditionnées chaque jour

La toute nouvelle station d'expérimentation du châtaignier

La châtaigneraie joue un rôle essentiel dans l'économie des zones de pente de l'Ardèche (Cévennes et Boutières).

Ce sont encore, au moins, mille exploitations qui tirent un revenu non négligeable de la production de châtaignes.

La culture du châtaignier occupait 58 000 ha à la fin du siècle dernier.

Depuis le début du XXe siècle, cette surface s'est beaucoup réduite, différents événements et facteurs défavorables y ont contribué : hécatombe d'hommes jeunes en 1914-1918, exode rural, attrait de l'industrie des tanins, maladies de l'encre puis du chancre de l'écorce, concurrence des plantations forestières de résineux, mévente de la châtaigne.

Aujourd'hui, grâce aux efforts des producteurs qui ont toujours cru au châtaignier, des organisations économiques (Vivacoop, Coopeyrieux) et des partenaires qui ont apporté leur concours, la production commercialisée est de l'ordre de 5 à 6 000 tonnes par an. Une partie de cette quantité, grâce à sa qualité, est valorisée à un prix qui devient rémunérateur.

Quelle est, aujourd'hui, la surface de la châtaigneraie ?

En additionnant les surfaces des châtaigneraies qui sont encore bien entretenues, cultivées, et celles qui sont plus ou moins à l'abandon, on doit arriver autour de 10 000 ha.

Quel est l'avenir de la châtaigneraie ardéchoise ?

- les producteurs qui ont pu maintenir une châtaigneraie en bon état en retirent, aujourd'hui, un produit annuel non négligeable ; la vente des châtaignes contribue à l'équilibre des exploitations. Aussi observe-t-on une motivation pour l'entretien de la châtaigneraie, voire pour la constitution de nouveaux vergers,

- la châtaigneraie est aussi un élément fondamental du paysage cévenol et boutiérais. Elle est de plus en plus reconnue et appréciée pour cela par les gens du pays, mais aussi par ceux qui viennent en vacances,

- la volonté de maintenir la châtaigneraie ancienne, voire de la régénérer, est de plus en plus affirmée à la fois pour des raisons économiques et pour les aspects environnementaux que nous évoquons,

- la volonté de réaliser des plantations nouvelles de châtaigniers s'affirme aussi pour les mêmes raisons. Mais la question se pose aussitôt : comment faut-il procéder, quels plants convient-il d'utiliser ; quelles variétés, quels porte-greffes faut-il choisir ?

L'art de nos ancêtres qui ont élevé nos châtaigniers centenaires a sans doute été pour une part oublié ; et puis, après des décennies, voire des siècles, des adaptations sont nécessaires ne serait-ce que pour affronter des maladies jadis inconnues chez nous.

Une station expérimentale du châtaignier correspond donc à une nécessité pour le renouvellement de la châtaigneraie ardéchoise.

La Chambre d'Agriculture s'est engagée depuis deux ans dans la création de cette station ; elle y a été vivement encouragée par ceux qui ont conscience de l'importance du châtaignier pour le présent et pour l'avenir de l'Ardèche. Ainsi, les moyens nécessaires à cette réalisation ont pu être réunis grâce au concours du Conseil Général de l'Ardèche, de la Région, de la CEE.

Cette station a particulièrement pour ambition d'assurer un lien entre les travaux scientifiques, les obtentions de la recherche agronomique et la pratique des producteurs.

Implantée sur une superficie d'environ 8 ha sur un site proche de Vernoux-en-Vivarais, elle est complétée par cinq parcelles satellites en différents lieux et différents climats du sud au nord de l'Ardèche.

Le premier programme d'expérimentation est en cours de mise en place ; les premières plantations ont été réalisées en février - mars 1992.

Les thèmes étudiés sont :

- le comportement de différentes variétés associées à différents porte-greffes. Les variétés étudiées sont pour une part des variétés locales, déjà plus ou moins connues et mises en valeur aujourd'hui et des variétés hybrides (*Castanea Sativa*, *Castanea Crenata*) obtenues par la recherche. Les porte-greffes étudiés sont tous des hybrides issus de la recherche. Les porte-greffes *Sativa* n'ont pas été retenus en raison de leur grande sensibilité à la maladie de l'encre,

- la conduite de la châtaigneraie dans une optique de production et de rentabilité économique : densité de plantation, conduite de l'arbre (taille),

- la maîtrise de l'irrigation du châtaignier : adaptation aux besoins de l'arbre.

Avec cette station expérimentale, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche s'est engagée aux côtés des producteurs dans une opération difficile, mais porteuse d'avenir.

Gageons que, dans quelques années, des châtaigneraies nouvelles contribueront à l'économie et au charme de notre département.

Jean POPON
Chambre d'Agriculture
de l'Ardèche

Châtaignier Actualités

Jacky REYNE

Pour une production comme celle de la châtaigne, l'actualité tant phytosanitaire que variétale ne peut englober forcément qu'une période relativement longue. D'autre part, espérons que le fait de regarder ici l'arbre, peut-être de façon excessive parfois, ne nous empêchera pas d'observer soigneusement la forêt...

Le premier aspect de cette actualité est dominé par la présence du chancre de l'écorce et par la lutte qui s'en est suivie, le second par l'apparition de variétés nouvelles, hybrides différents, et de porte-greffes, hybrides aussi, qui vont bouleverser à terme certaines conditions de culture.

Nous aborderons également ici quelques autres points ou projets en cours d'élaboration, tous d'une importance capitale pour le futur proche de cette production typique chère à tous les Ardéchois.

LES ASPECTS PHYTOSANITAIRES

Le chancre de l'écorce - Bien des producteurs, à juste raison, restent encore traumatisés, le mot n'est pas trop fort, par les attaques du chancre de l'écorce, dont la vague principale déferla dans les années 70 en Cévennes, plus tard, à partir de 1980, en Boutières et Moyen-Vivaraïs.

Le parasite s'appelait alors «endothia». Il vient de changer de nom pour celui de «cryphonectria» (1990). Responsable de la mort d'un nombre vraiment considérable de branches, ce champignon empêcha bon nombre de travaux normaux d'entretien et d'élagage et compliqua énormément les opérations de greffage.

La mise en place progressive de la lutte biologique apporta un grand espoir à partir de 1976-1978. Ce concept de lutte biologique, procédé INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), entièrement nouveau pour l'époque puisqu'il s'agissait d'introduire dans la châtaigneraie des souches affaiblies de ce même champignon, fut bien admis par la majorité des producteurs. Quelques-uns restèrent dubitatifs, en particulier en Boutières et Moyen-Vivaraïs, secteur où l'animation technique à l'époque était plus faible et la sensibilité variétale (Comballe) plus grande.

La lutte se poursuit encore de nos jours par l'utilisation, cette année par exemple, de 2 000 tubes desdites souches contre 8 000 voilà dix ans. Cet immense travail d'une part, l'affaiblissement naturel du champignon d'autre part, font que dans l'ensemble la situation s'est améliorée de façon indiscutable. Il était temps !

Par ailleurs, des équipes de traitement furent formées et permirent d'apporter l'appui nécessaire aux producteurs de l'Ardèche. Elles rendirent d'énormes services. Qu'elles en soient, ici aussi, remerciées comme tous ceux qui participent, de près ou de loin, à cette action.

La maladie de l'encre - La maladie de l'encre, causée par plusieurs champignons de type «phytophthora» ne fait plus vraiment l'objet de recherches suivies, ni en France, ni à l'étranger. Mise à part l'étude dans les années 80 par la recherche française de champignons antagonistes, comme certains bolets ou oronges, les scientifiques préfèrent suivre la voie génétique, c'est-à-dire utiliser en croisement les caractères des châtaigniers chinois ou japonais qui offrent une résistance fiable dans le temps.

L'encre, champignon de sol, interdisait jusqu'à présent, avec les porte-greffes locaux ou européens, toute plantation en zone basse, à plus forte raison irriguée. Les porte-greffes hybrides nouveaux permettront cette plantation en respectant bien entendu les exigences normales de l'arbre : terrain acide, filtrant, situation peu ou pas gélive, etc...

Le carpocapse de la châtaigne - Peut-être le nom ne vous dit rien ? Les dégâts oui : il s'agit des fruits véreux. Cet insecte pond sur le feuillage ses œufs au mois d'août, les larves s'installent dans les bogues et les fruits quelques semaines plus tard. Les Cévennes-Sud avec l'INRA d'Antibes travaillent à la mise au point d'une lutte biologique avec un autre insecte prédateur, le trichogramme, sorte de mouche qui pond ses œufs dans ceux du carpocapse, visibles seulement avec une loupe ! L'étude est en cours, très compliquée car chaque région a ses propres familles qu'il faut repérer, élever en cage puis lâcher en temps opportun et dont il faut contrôler les résultats. Ce travail remarquable exige une précision et une patience inouïes !

Une action analogue a été réalisée avec la pyrale du maïs ; ça marche, des milliers d'hectares sont protégés biologiquement avec trois lâchers espacés de cinq à dix jours, le premier se situant au début de la ponte de la pyrale. Des capsules cartonnées percées contenant des œufs parasités par les trichogrammes sont placés tous les vingt-six rangs de maïs à raison de deux cents par hectare et par lâcher (méthode TR 16).

Cette méthode sera-t-elle appliquée pour la châtaigne un jour ? Il faut l'espérer tant pour certaines variétés locales parfois atteintes (Comballe) que pour les variétés à venir, précoces pour la plupart donc a priori sensibles. Autre raison : tel produit utilisé pour la désinsectification, obligatoire pour l'exportation, risque d'être interdit prochainement. Il est donc judicieux d'explorer d'autres voies de façon à la fois à garder le cachet naturel de ce produit et à présenter en même temps au consommateur un produit irréfutable.

Aspects liés à la récolte - Dans la constante recherche d'une qualité toujours meilleure, de toute évidence, la rapidité de la récolte sera toujours un atout déterminant. C'est un réel problème.

Des filets étendus au sol (à olives type EMIS), alliés au travail d'une ébogueuse mécanique (machine GMH), conçue par un producteur proche des Vans, apportent un intéressant début de solution. Pour les châtaigneraies propres, même en pente, avec une densité d'arbres correcte, ce système permet de multiplier par sept ou huit ou davantage les performances de la récolte manuelle. Pour l'instant, le prix du filet apparaît dissuasif. On peut imaginer des solutions mixtes, des filets qui passeraient des variétés précoces aux variétés tardives, ou ces mêmes filets associés à un râissage manuel ou mécanique des bogues et des fruits sur une partie de la surface, par exemple pour des arbres disséminés ou moins volumineux.

Le système par aspiration avec un appareil plus performant que ce que l'on a connu n'a pas dit son dernier mot. La formule ne doit pas être écartée, mais pour présenter un intérêt réel, devrait être à même de pouvoir récolter quatre à cinq fois plus vite qu'à la main. Nous attendons avec la plus grande impatience les résultats d'un prototype local, même si certains ne manqueront pas d'affirmer que c'est une atteinte (bruit d'un moteur à deux temps) aux charmes de l'automne... et aux longs sanglots de ses violons comme disait Verlaine !

LE MATERIEL VEGETAL

Avec les aspects botaniques, évoqués dans l'article «A la découverte de Dame Châtaigne», une question toute simple mais logique s'impose. Puisque l'espèce européenne, *Castanea Sativa*, apporte la saveur, l'espèce chinoise, *Castanea Mollissima*, la résistance au chancre de l'écorce, et l'espèce japonaise, *Castanea Crenata*, la résistance à l'encre et le calibre des fruits, pourquoi ne pas faire des hybrides inter-spécifiques ? Nous irions alors vers le type idéal. Voilà ce qu'essaient de réaliser avec leurs moyens respectifs quelques scientifiques depuis... un siècle, c'est-à-dire depuis les dégâts de la maladie de l'encre. L'Ardèche prit une part dans ces recherches avec les travaux de Georges Couderc, repris ensuite à travers une présence de l'INRA à Lalevade dans les années 60, avec d'autres hybridations et, à présent, pour résultat, quelques variétés prometteuses, accompagnées de leurs porte-greffes.

Origine génétique	N° clône	Nom
Hybride naturel C. Sativa + C. Crenata	CA 48	Précoce de Migoule
Hybride naturel C. Sativa + C. Crenata	CA 112	Bournette
Hybride contrôlé Bouche Rouge + C. Crenata	CA 125	Bouche de Bétizac
Hybride contrôlé Sardonne + C. Crenata	CA 124	Maridonne

Table 1. Variétés hybrides nouvelles

Origine génétique	N° clône	Observations
C. Sativa + C. Crenata Hybride naturel	CA 74	Vigueur faible. Accepte les variétés hybrides, sauf Bouche de Bétizac.
C. Sativa + C. Crenata Hybride naturel	CA 07	Vigueur moyenne, polyvalent pour hybrides. Bien avec Bouche de Bétizac.
C. Sativa + C. Crenata Hybride naturel	CA 15 Ex M 15	Très vigoureux, utilisé aussi en producteur direct. Convient seulement pour P. Migoule et Maridonne.
C. Sativa + C. Crenata Hybride contrôlé	CA 118	Tests en cours. Utilisable aussi pour les variétés traditionnelles dont Comballe.
Hybride avec C. Mollissima	CA 90	A l'essai avec Bouche Rouge et autres variétés traditionnelles. Forte sensibilité au gel.
Autres porte-greffes à l'étude en Ardèche	CA 21 CA 48 CA 60 CA 84	(avec Bouche Rouge).

Table 2. Les différents porte-greffes hybrides

Quelques définitions.

Hybride : croisement entre deux familles.

Porte-greffe : partie souterraine d'un arbre. Sur un porte-greffe on place une variété par greffage, l'ensemble forme un plant.

Clône : sélection d'un individu.

CA : abréviation de Castanea.

Cette énumération variétale appelle quelques commentaires et compléments.

Précoce de Migoule - Cet hybride naturel provient d'une ancienne parcelle de l'INRA du lieu-dit de Migoule à Brive en Corrèze.

Floraison spectaculaire, maturité à mi-septembre en Sud-Ardèche, fruit pouvant être gros à très gros avec taille, soins et irrigation adaptés ; n'offre par contre qu'une qualité gustative discutable avec la fragilité des variétés précoces.

Précoce de Migoule accepte volontiers comme porte-greffe le bien connu CA15 ex-M15, qui lui confère une vigueur satisfaisante.

Intérêt : facilité de vente.

Inconvénient : fruit de qualité inférieure à la moyenne.

Bournette - Son nom honore les introductions anciennes de marrons japonais effectuées par M. de Bournet, d'où ce marron est directement issu.

Un des premiers marrons hybrides, gros à très gros.

S'il n'a jamais été cultivé, c'est par absence de porte-greffes bien adaptés. Le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) le préconise sur CA48 ou sur CA74, maintenant sur CA07. Peu vigoureux jusqu'à présent sur des porte-greffes faibles, il exigeait des sols exceptionnels, une taille sévère, une irrigation généreuse. Même groupe de maturité précoce que Migoule, fruit typique, couleur miel très rare en hybride. Par contre, hile énorme fréquent avec ces variétés-là.

Son bel aspect se ternit vite, qualité de l'amande médiocre, fragile, épluchage difficile : pour ces raisons, risque dans quelques temps de ne plus figurer au catalogue. Même intérêt et... plus d'inconvénients que Migoule.

Bouche de Bétizac - Fille de Bouche Rouge, nous voulions lui donner pour nom «Bouche Rouge précoce» au comité d'agrément de Bordeaux d'octobre 1985. L'INRA avançait celui de «Précoce de Bétizac», Bétizac étant le nom d'une propriété en Cévennes gardoises de l'ancien Président du Comité National Interprofessionnel de la Châtaigne et du Marron. Voilà comment elle est devenue à la fois Bouche et Bétizac !

Les premières introductions remontent seulement à 1988 ; encore, n'avions-nous pas de plants à ce moment-là sur porte-greffes hybrides.

De Bouche Rouge, elle a gardé la vigueur, le port élanqué, un peu la forme et l'aspect du fruit, le type marron avec le même taux de cloisonnement (variable de 6 à 18 %), mais aussi et surtout une qualité correcte de l'amande. Son géniteur, lui, a apporté un calibre... exceptionnel de 50, 55, 60 fruits au kilogramme. Si on ajoute des possibilités au niveau épluchage et la précocité de surcroît, elle a tout pour plaire. Il est vrai que ce sera une variété extraordinaire lorsque son adaptation, ses exigences, seront affinées et qu'il en aura été de même pour l'aspect porte-greffe et leur assemblage, c'est-à-dire du côté de la qualité des plants offerts.

A cultiver sur CA07 ou CA118 (mais pas sur CA74) en attendant d'autres combinaisons à l'étude. Reprend bien aussi sur rejets classiques en châtaigneraie traditionnelle (seulement sur bons terrains et avec apport d'eau).

Exceptionnelle, Bouche de Bétizac interpellera bientôt tous les acteurs de la filière, industriels compris.

Maridonne - Encore une variété très prometteuse, hybride, croisement de Sardonne par CA Crenata d'où son nom, contraction de marron et de Sardonne.

Elle mûrit ses fruits en saison comme Comballe. Nous l'avons en expérimentation seulement pour l'instant (sur cinq sites du département, introduction 1993). Elle demande encore un peu de patience. Sinon, marron tous usages, calibre énorme : 50, 55 fruits au kilogramme. Forme, aspect, couleur attrayante du meilleur genre, s'associent avec une qualité très convenable et une bonne conservation naturelle. Se plaira-t-elle sous nos cieux ? Supportera-t-elle nos écarts de température ? Quels seront ses meilleurs porte-greffes en Ardèche ? C'est le rôle de l'expérimentation engagée, pour assurément le développement de l'une des plus belles variétés du monde. Peut-être la plus belle.

Variétés ardéchoises sur porte-greffes hybrides - L'expérimentation est engagée de la même façon. Nous accordons la plus grande importance à cette version modernisée de conduite pour nos authentiques châtaignes et marrons ardéchois. Nous attendons une mise en production plus rapide, de meilleurs calibres avec une qualité gustative inchangée. Ce programme concerne Bouche Rouge et Comballe, bien entendu, mais aussi les deux précoces des



Vans, Sardonne, Merle, Esclafarde, pour l'instant, d'autres peut-être dans un deuxième temps. Leur adaptation, leur rusticité, leur qualité, leur productivité, cultivées de façon rigoureuse sur ces porte-greffes hybrides permettront, nous le pensons, une redécouverte de nos «propres valeurs végétales».

Nos attentes, nos espérances sont grandes ; aussi, nous apportons une vigilance extrême à ces différents travaux.

Pour conclure ce paragraphe sur le matériel végétal, ajoutons encore deux points.

L'expérimentation souhaitée depuis longtemps par les producteurs regroupe une douzaine d'hectares. La ferme expérimentale est située à Vernoux-Silhac. Les premiers châtaigniers (Bouche de Bétizac sur CA07) ont été plantés le 18 décembre 1991 pour l'étude sur l'irrigation. Cinq autres sites dont trois en Sud-Ardèche (Saint-Etienne-de-Boulogne, Joannas, Gravières), un en Centre-Ardèche (Pranles), et un en Nord-Ardèche (Cheminas), viennent accompagner cette action. Ils compléteront par leurs différences agro-climatiques les observations attendues.

Puisqu'on parle plantations, il faut dire encore que le potentiel actuel des pépiniéristes, face à une demande insistante, progresse et se situe déjà à 45 - 50 000 plants par an. A raison de 15 à 20 kg par arbre espérés et permis à partir de huit à dix ans, cela veut dire que chaque année, il se plante l'équivalent de 1 000 tonnes. Le marché est petit ; celui du frais précoce (20 septembre - 10 octobre) encore plus. C'est le premier point.

Le second ? Les quotas sur les grandes cultures et l'élevage risquent de précipiter un certain nombre d'exploitations parfois grandes, situées en région favorable (Sud-Ouest) vers ces «petites productions». Les conséquences de ce mouvement de plantations ne resteront pas anodines. Nous devons déjà nous y préparer.

D'AUTRES PROJETS, D'AUTRES ACTIONS

Bon nombre de projets et d'actions se préparent ou se poursuivent. Des dates fixent tel ou tel événement. Il n'y a pas d'ordre dans ce qui suit.

L'Identification Géographique Protégée : I.G.P. - Une sorte d'A.O.C. ou d'appellation contrôlée ; le jour où (en 2002, 2005 ?) un tiers des marrons et des châtaignes produits en France seront hybrides, une meilleure identification des variétés traditionnelles s'imposera. Voilà le but de cette action où la réflexion ne fait que débiter.

Le projet de Parc Naturel Régional de la Châtaigneraie ardéchoise - Il ne s'agit pas seulement de protéger mais de mettre en valeur l'atout paysage, entre autres, et de reconnaître enfin le travail de l'agriculteur ou du rural dans l'entretien de ce paysage. Cette mosaïque d'intérêts parfois divergents mais aussi de fonctions souvent complémentaires, il faudra un jour prochain, ensemble, ruraux, élus, associations de personnes ou de collectivités, apprendre à la gérer. Le Parc régional nous paraît l'outil nécessaire et indispensable de par ses missions :

- protéger le patrimoine,
- contribuer au développement économique,
- promouvoir l'accueil, l'éducation, l'information du public,
- réaliser des actions expérimentales ou exemplaires.

Une rencontre pour la création d'une association sur l'opportunité d'un Parc régional de la châtaigne en Ardèche a eu lieu à Privas le 11 février 1993. La pré-étude en cours constitue une des étapes de ce projet. Fédérer les différents acteurs en sera une autre pour ce parcours peut-être long et sinueux, mais d'une capitale importance pour nos valeureux paysages de l'Ardèche des pentes, avec leurs villages «*espaces nouveaux d'avenir et de liberté*», comme le dit le Président du Comité d'Etudes du Parc, Monsieur Paul Leynaud.

En pleine civilisation du tout-jetable, à l'heure où le pouvoir de résistance des sociétés rurales s'estompe, voilà un autre état d'esprit : un nouveau défi, particulièrement novateur, est lancé.

Et chez nos industriels ardéchois ? - Arrivée de M. Christophe Sabaton aux établissements du même nom à Labégude comme directeur en 1988 (C.A. voisin de 30 MF, vingt emplois permanents).

Construction et mise en service en 1992 de l'usine du Logis du Roy à Privas par les Ets Clément Faugier (C.A. d'un peu plus de 100 MF, 100 emplois permanents).

Notons que pour ce qui est de la petite châtaigne transformée en crème et purée de marrons, un plan de travail se trouve en cours d'élaboration qui englobera toute la filière.

L'espace bois - Aux côtés de la châtaigneraie fruitière, l'espace bois doit s'affirmer. En effet, sur 34 000 hectares en Ardèche, le châtaignier constitue l'espèce dominante. La partie récoltée concerne un peu moins du quart de cet espace. Une intervention forestière se met en route. Elle intéresse de nombreux propriétaires : par exemple le 3 avril 1993 à Prunet, plus d'une cinquantaine d'entre eux avaient répondu à l'invitation du Centre Régional de la Propriété Forestière, organisme investi de cette mission.

Le secteur prioritaire retenu pour l'instant est celui du Syndicat Intercommunal des Hautes-Cévennes Ardéchoises. Les autres n'en sont pas exclus. Ce travail, qui consiste bien sûr à éliminer le bois de valeur de second ordre et à favoriser une production de bois de qualité, rejoint l'aspect paysager déjà évoqué. Il n'interdit pas non plus, bien au contraire, lorsque les arbres se trouvent hors de portée des animaux, un côté plus pastoral où nettoyage, production de bois de qualité et fourniture d'une alimentation aux animaux se rejoignent.

L'espace animaux - Une action pastorale dans le cadre de l'article dit 19 sur le territoire d'une partie de la châtaigneraie ardéchoise démarre. Elle associe différents partenaires : Agriculture et Environnement pour une première fois. Il s'agit donc d'une mesure agri-environnementale qui concerne la préservation et l'entretien des espaces découverts voués à la pâture, non la châtaigneraie fruitière mais l'espace-bois ou châtaigneraie pâture. En effet, il y a urgence à mieux maîtriser l'extensification qui souvent veut dire repli sur les terrains les meilleurs et abandon des autres

qui s'embroussaillent dans un premier temps, puis se ferment.

Cela va se traduire par un plan de gestion pastorale, puis par la mise en place de clôtures avec parcs de dimensions réduites et déplacement des animaux d'un parc à l'autre, en fonction de la végétation, de leurs besoins, etc...

Par ailleurs, du point de vue de l'écologie, les lisières entre zones de bois et espaces «pelouses» sont très intéressantes et réputées pour leur richesse et la diversité de leur flore et de leur faune, image qui chaque jour dans le cadre du tourisme vert valorise un peu plus ces sites.

Ce programme pastoral 1993-1998 revêt une utilité évidente pour les castanéiculteurs-éleveurs, les plus nombreux. Les autres, plutôt arboriculteurs, ressentent, et c'est vrai, que bien de ces mesures ne sont conséquentes pour l'instant que pour l'élevage seul. Par contre, pour tous, cette réflexion et cette co-gestion entre l'agriculture et l'environnement seront forcément un acquis déterminant quand viendra l'heure du futur Parc régional.

Site labellisé - La châtaigneraie ardéchoise a son site labellisé par le Ministère de l'Environnement (1992), suite aux propositions professionnelles communes. Le label «paysages de reconquête» a été décerné à la châtaigneraie de Saint-Pierre-ville pour quatre ans.

Mais il ne faut voir dans cette distinction aucune sorte de favoritisme car le concept de label pourrait polariser l'attention sur quelques paysages aux dépens d'autres également méritants. Il s'agissait dans ce cas de ne pas passer inutilement à côté d'une opportunité. Par ailleurs, la création de la Maison du Châtaignier et le site forment un tout.

La Maison du Châtaignier - Ouverte en juillet 1993, œuvre commune de la municipalité de Saint-Pierre-ville, des Amis de Saint-Pierre-ville, du Syndicat des Producteurs, d'organisations agricoles et autres, la Maison du Châtaignier vient de voir le jour au cœur du village.

Elle se prépare déjà à faire ses premiers pas ; elle aura besoin du concours et de l'attention de tous et nous lui souhaitons bonne et longue vie, à l'image de l'arbre qu'elle représente, mais aussi qu'elle saura faire connaître, apprécier et aimer.

Saint-Pierre-ville, pour les amoureux des arbres et des hommes, sera dans l'avenir, en région Centre-Ardèche, une étape incontournable, inoubliable, d'une profondeur, d'une richesse incommensurables.

Comme au Musée de la Châtaigne de Joyeuse, ouvert en 1988, il y aura de bonnes grosses larmes d'émotion essuyées furtivement quand les objets, les images présentées avec soin iront caresser les toujours très chers et tendres souvenirs de l'enfance pour certains.

Enfin n'oublions jamais que la Maison du Châtaignier de Saint-Pierre-ville est aussi conçue et organisée pour préparer demain.



Ch. ed Navel
ROCKÉPAULE, 800 m. d'alt - Cure d'air
Le Géant des Châtaigniers - Circonférence 8 m. 70,
à la base 14 m. 50, hauteur 25 mètres

La Maison du Châtaignier à Saint-Pierreville

Sylvette BERAUD-WILLIAMS

Arbre de mémoire et de vie, le châtaignier demeure une clé essentielle pour saisir l'identité du pays et décrypter le paysage des Boutières.

Pays de la Comballe, l'une des variétés de châtaignes traditionnelles les plus connues, Saint-Pierreville se devait de mettre à l'honneur l'arbre sur lequel près d'un millier d'agriculteurs ardéchois compte encore aujourd'hui. Depuis le 10 juillet 1993, la Maison du Châtaignier présente au public trois niveaux d'exposition. La municipalité et l'association des Amis de Saint-Pierreville ont mûri ce projet pour retracer l'histoire en pleine évolution d'une relation privilégiée, vieille de plusieurs siècles, entre l'arbre qui a nourri des générations de paysans des Boutières et l'homme des rudes pentes ardéchoises.

Sans doute est-ce un lieu de mémoire : la scène reconstituant une veillée de tri de châtaignes dans une ambiance d'autrefois donne d'entrée le ton. Et il ne s'agit pas que de donner à voir. Ces veillées étaient une importante occasion de rencontre et de retransmission du patrimoine traditionnel oral (contes et chansons, airs à danser...) ce que nous rappelle une bande sonore mettant en valeur cette culture. Au travers d'objets usuels en bois de châtaignier, d'outils, de photos et de documents, apparaissent des siècles de lutte pour s'acharner à vivre sur ces pentes où l'agriculture demande tant d'efforts et de persévérance.

Mais la Maison du Châtaignier n'est pas un musée. Si elle consacre tout le premier étage à retracer l'importance économique, culturelle et symbolique de l'arbre par le passé, ce n'est que pour mieux situer la profondeur d'une relation qui se perpétue et se renouvelle encore aujourd'hui. L'arbre n'appartient pas qu'au passé. L'Ardèche est actuellement le premier département français producteur de châtaignes. La châtaigne arrive au troisième rang des productions fruitières du département après la pêche et la cerise. Certains agriculteurs font de gros efforts pour rénover leur châtaigneraie par l'élagage, le traitement, le greffage. C'est à cet effort que la Maison du Châtaignier s'associe en informant public et producteurs sur l'avancement des travaux, des recherches et des expériences en cours autour du châtaignier, en mettant en évidence le travail actuellement poursuivi dans la châtaigneraie, en offrant un lieu-vitrine pour assurer la promotion des produits créés à partir de la châtaigne ou du châtaignier.

Alliant tradition et avenir, la Maison du Châtaignier permet de mieux comprendre l'évolution du paysage et des hommes qui l'ont construit ainsi que l'élan qui les pousse, malgré de multiples difficultés, à croire en l'avenir du châtaignier si fortement lié à celui du pays.

Une maison ouverte, première pierre d'une construction plus vaste qui a pour ambition de soutenir tout projet concernant le châtaignier et d'établir des échanges avec d'autres régions ou pays castanéicoles de cultures sœurs. Un arbre pour étendre ses branches comme des liens entre les hommes des pays de pentes.

La Maison du Châtaignier à Saint-Pierreville est ouverte :

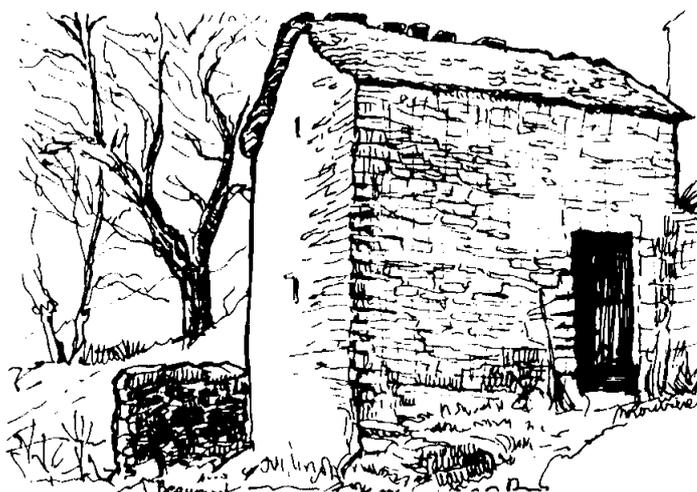
- en juillet et août, tous les jours de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h,

- en avril, mai, juin, septembre, octobre, novembre, mercredi, samedi, dimanche, jours fériés et congés scolaires de 14 h à 18 h.

Visites guidées à 10 h, 15 h et 17 h.

Groupes sur rendez-vous.

Tél. 75 66 64 33 - 75 66 64 64



La Bouche Rouge

Il n'en manquait plus qu'une, tu es arrivée
Avec ta belle robe rouge et ta peau satinée
Tu viens compléter cette grande famille
Composée de noires, de brunes et de blondes
Qui, à travers les siècles, par leur charité
Sont venues secourir la faim dans le monde
Intervenant en toutes occasions
Sans racisme, sans politique, sans religion.

Avec ta cousine la Comballe, vous vous complétez si bien
L'une des Boutières, née aux Combeaux
L'autre des Cévennes, née à Vesseaux
Deux jolies filles ardéchoises qui font leur chemin
Tu es je crois, fille de la Sardonne
Ancienne favorite des rois
Olivier de Serres parlait déjà de toi
Comme étant, fine, agréable, et mignonne.

Par tes allures de princesse, avec raison, on t'a proposé
D'être la reine des châtaignes et du marron glacé
Tu n'as accepté qu'à une condition
Comme une amante, noble et fière
Qui ne se donne pas qu'à moitié, mais toute entière
Tu es la meilleure ambassadrice d'Ardèche et de France
Dans ta robe de cristal et ton écrin doré
Franchissant les frontières à travers le monde
Avec ton passeport de gloire, et ta subtilité
Visitant les palais, en y faisant du charme
Sans oublier celui des gourmets.

Tu es devenue une star de luxe, difficile à aborder
Tu es le caviar de notre Ardèche
Dont ton père bouche rouge cet aventurier
Serait l'esturgeon royal et généreux
Venu au secours d'une région déshéritée
Agrippé dans les gorges profondes
D'une mer desséchée.

André Manson

Pour en savoir plus...

Une bibliographie sur le châtaignier, on l'a vu dans ce Cahier à travers de nombreuses références, ne se conçoit pas sans l'ouvrage de Jean-Robert Pitte dérivé d'une Thèse présentée devant l'Université de Paris-Sorbonne en vue de l'obtention du Doctorat ès Lettres. Mais le lecteur ardéchois se tournera très vite vers le livre de Jacky Reyne pour apprécier les qualités de Bouche Rouge ou de Comballe, pour comprendre combien le châtaignier participe à notre héritage culturel et peut contribuer, à sa juste place, à la renaissance ardéchoise.

Jean-Robert Pitte, «Terres de Castanide, hommes et paysages du Châtaignier de l'Antiquité à nos jours», Fayard, 1986, 480 p.

Jacky Reyne, «Marrons et châtaignes d'Ardèche», Syndicat des Producteurs de Châtaignes et Marrons de l'Ardèche, Ed. Curandera, 1984, 190 p.

Pour aller plus loin à la découverte de Dame Châtaigne et de son environnement ardéchois on consultera les travaux de Yves Morel et Dominique Dupraz avant de relever telle ou telle communication de deux congrès tenus à Aubenas sur l'arbre à pain.

Yves Morel, «La châtaigneraie ardéchoise», Information Régionale, C.R.D.P. Grenoble, 1982.

Dominique Dupraz, Yves Morel, «La châtaigneraie ardéchoise, de la tradition à la rénovation», A.D.A. Service éducatif, 1984.

Congrès méditerranéen du châtaignier, Aubenas, 1935.

Congrès régional du châtaignier Hérault Gard Ardèche, Aubenas, 1956.

Mais, sauf à vouloir se spécialiser, on retrouvera volontiers les œuvres de Pierre Bozon qui bien sûr font une place de choix à *Castanea Sativa* et celles du Dr Francus qui nous entraîneront avec lui dans ses «voyages»...

Pierre Bozon, «La vie rurale en Vivarais», Valence, 2ème édition, 1963, 641 p.

Pierre Bozon, «Histoire du peuple vivarois», Valence, 2ème édition, 1974, 278 p.

Albin Mazon (Dr Francus), «Voyage dans le Midi de l'Ardèche», Privas, 1884 et rééd. ultérieures.

... et pour retrouver plus encore notre culture, il restera à rechercher quelque proverbe occitan chez Georges Massot.

Georges Massot, «Proverbes et dictons d'Ardèche et savoir populaire», Ed. de Candide, Lavilledieu, 1983, 352 p.

Louis-Frédéric Ducros

C'est en juillet dernier que le Colonel Louis-Frédéric Ducros, résistant et historien de la Résistance en Ardèche, nous a quittés.

Engagé très tôt dans le combat, maquisard, Louis-Frédéric Ducros plus qu'un autre provoquait le respect tant pour le courage dont il fit preuve durant les années d'oppression que pour sa soif d'authenticité sur une période dont il avait eu à souffrir mais qu'il souhaitait ardemment dépeindre dans toute sa vérité historique.

Ce furent les trois tomes de «Montagnes ardéchoises dans la guerre», une somme de recherches effectuées en France, en Grande-Bretagne, en Allemagne, aux sources archivistiques les plus sûres, toujours confrontées et croisées. Jusqu'à la fin de ses jours et malgré la maladie, Louis-Frédéric Ducros continua à parfaire son œuvre, traquant l'erreur minime, l'interprétation tant soit peu erronée. La mort seule l'empêcha de rééditer son ouvrage.

En février dernier, sollicité par notre association pour participer à un groupe de réflexion préparatoire aux Cahiers et au Colloque 1994 sur la Deuxième Guerre mondiale, la Résistance et la Libération, il avait immédiatement répondu pour mettre son témoignage, son expérience de chercheur et surtout sa rigueur au service des autres. Il était notre conseiller scientifique, le modérateur de nos débats.

Nous garderons de Louis-Frédéric Ducros l'image de l'homme de courage, de tolérance, d'humilité et d'espoir qu'il nous donna durant ces trop courtes rencontres.

Pierre Ladet

Photographies : Jean Challéat (p. 1 couverture), Marc et Odette Autrand (p. 59, 61, 63), Jean-Louis Bancel (p. 41, 42), Pierre Charrié (p. 31, 34, 35), Arsène Nègre (p. 46), Michel Rouvière (p. 4 couverture, 17).

Dessins : Michel Rouvière (p. 2, 4, 5, 7, 8, 30, 32, 67, 69,70).

MEMOIRE D'ARDECHE ET TEMPS PRESENT

Abonnement aux Cahiers (sans adhésion à l'association) donnant droit aux quatre parutions trimestrielles 1993 : 135 F.

Adhésion 1993 donnant droit à La Lettre d'information sur les activités de l'association et sur la vie culturelle du département : 10 F.

Chèque postal ou bancaire à l'ordre de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent.

Les abonnements couvrent obligatoirement l'année civile.

COURRIER ET CORRESPONDANCE

A Mémoire d'Ardèche et Temps Présent,
Archives Départementales de l'Ardèche,
Place André Malraux
07000 - Privas

PUBLICATIONS DISPONIBLES AU DEBUT NOVEMBRE 1993

Colloques : "Villages en Vivarais", 125 F franco.
"La Révolution française en Ardèche", 145 F franco.

Cahiers disponibles en plus de dix exemplaires :

N° 16 (Emploi), N° 17 et 18 (Médecine), N° 19 (Papeterie), N° 21 (Ecole Tome 2),
N° 23 (Fêtes), N° 24 (Révolution), N° 26 et 27 (Justice), N° 32 (Population),
N° 33 (Communications),
N° 34 (Tannerie), N° 37 (Patrimoine culturel), N° 38 et 39 (Eaux minérales, eaux
thermales).

Expédition assurée, chèque à joindre à la commande.

Cahiers disponibles en très petit nombre :

N° 14 (Révolution Tome 2), N° 15 (Eau), N° 29 (Famille), N° 30 (Vigne Tome 1),
N° 35 et 36 (Forêt).

Se renseigner avant d'envoyer un chèque de paiement.

1 Cahier 50 F - 2 Cahiers 90 F - 3 Cahiers 120 F - 4 Cahiers et au-delà 35 F l'un.

Editeur : Association Mémoire d'Ardèche et Temps Présent, loi de 1901, J.O. du 27 novembre 1983,
Archives Départementales de l'Ardèche, Place André Malraux, 07000 Privas.

N° ISSN : 0765 - 9563

N° CPPAP : 7079

Dépôt légal.

Imprimeur : Imprim'Express - Privas
Directrice de la publication : Marie-José Volle
Secrétaire à l'édition : Pierre Ladet
Responsable P.A.O. : Marianne Joyaux
Prix au numéro : 75 F

Reproduction interdite sans autorisation écrite de l'éditeur.



Prix : 75 francs