

Châtaigneraie

du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche



Illustrations : François Crozat, Alain Brechbuhl
Crédit photos : Yves Vêrilhac et Michel Rissoan
© Châtaigneraie des Monts d'Ardèche
PNR des Monts d'Ardèche
impressions FOMBON • Aubenas





Vous entrez au Pays de la châtaigne ardéchoise

Cette châtaigne, vous la consommez grillée, au coin de la rue un soir d'hiver, ou fondante autour de la dinde de Noël ; les enfants se régalaient des tartines de crème de marrons... mais savez-vous ce qu'elle cache sous sa robe sombre ? De l'énergie bien sûr ! Mais aussi l'âme de tout un pays.

C'est à l'automne que la châtaigne s'échappe de sa bogue piquante. Pour le castanéiculteur, après toute une année de travaux dans la châtaigneraie, commencent les longues journées de récolte et de tri. Le pays tout entier ne vit plus que pour la châtaigne.

La châtaigneraie ardéchoise résulte d'un savoir-faire ancestral et constitue dans nos régions de pentes un paysage très particulier, mais aussi un lieu de vie fort intéressant pour de nombreuses espèces animales et végétales.

Ce paysage vous surprendra puis vous dévoilera toute l'histoire des hommes et des femmes qui l'ont forgé au fil des siècles.

Quant à l'avenir de la châtaigneraie, il est étroitement lié à la capacité qu'auront ses habitants à valoriser les produits du châtaignier... à faire connaître cette fameuse châtaigne d'Ardèche dont vous allez à votre tour devenir les ambassadeurs.

La châtaigneraie est cultivée : ne ramassez pas les fruits sans autorisation préalable, même au bord des routes.

F. Crozat

Ce livret est une pièce en 13 actes avec pour actrice principale la châtaigne :

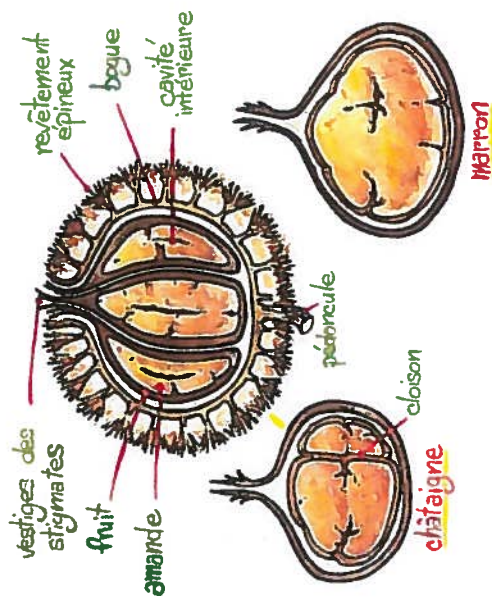
- Acte 1 La châtaigne, reine de l'automne p 3 à 6
- Acte 2 La vie du châtaignier p 7 à 10
- Acte 3 Le châtaignier, un arbre cultivé p 11 à 14
- Acte 4 La castanéiculture p 15 à 18
- Acte 5 Paysages de châtaigniers p 19 à 22
- Acte 6 Des quatre saisons de la châtaigneraie p 23 à 26
- Acte 7 La châtaigneraie, un milieu riche et dynamique p 27 à 30
- Acte 8 La longue histoire de la châtaigneraie p 31 à 34
- Acte 9 La civilisation du châtaignier p 35 à 38
- Acte 10 Le renouveau de la châtaigneraie ardéchoise p 39 à 42
- Acte 11 Perspectives économiques p 43 à 46
- Acte 12 Délices de châtaignes p 47 à 50
- Acte 13 A la découverte de la châtaigneraie des Monts d'Ardèche p 51 à 54



La Châtaigne, reine de l'automne

La châtaigne est le fruit du châtaignier. Elle se présente cloisonnée en plusieurs amandes entourées d'une enveloppe et « emprisonnées » par groupes de 2 ou 3 dans une bogue épineuse. Cette dernière assure la protection des amandes jusqu'à leur maturité qui intervient entre septembre et novembre.

Voir aussi...
acte 4

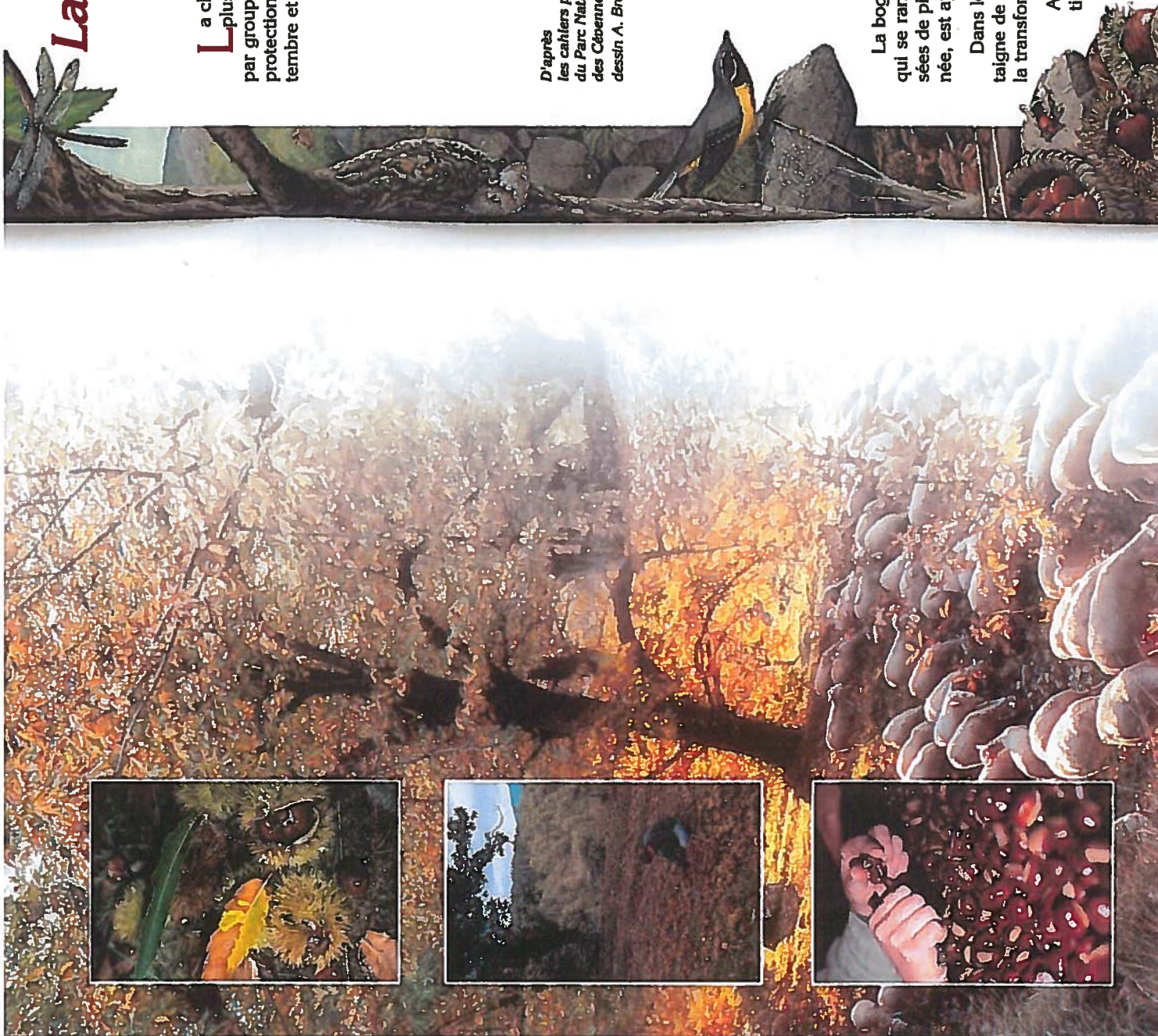


D'après
les cahiers pratiques
du Parc National
des Cévennes.
dessin A. Brechibuhl

La bogue tombe alors sur le sol libérant ainsi les précieuses châtaignes qui se ramassent donc à terre, en écartant délicatement les parois hérissées de piquants. Une châtaigne formée d'une seule amande, non cloisonnée, est appelée marron.

Dans le langage courant, on a tendance à nommer "marron" toute châtaigne de gros calibre ou à employer ce terme pour des produits issus de la transformation de châtaignes : crème de marrons, marrons grillés...

A ne pas confondre non plus avec le marron d'inde non comestible, fruit du marronnier.



Castanea : la colère de Jupiter...

Par Jupiter ! Car c'est bien d'un geste d'humeur du Dieu du ciel, de la lumière, de la foudre et du tonnerre que serait né le châtaignier... Si l'on en croit la mythologie latino-romaine, une histoire d'amour inassouvi est à l'origine du nom botanique de la châtaigne.

Jupiter avait des vœux sur la chaste Nea, nymphe de Diane, déesse de la chasse et de la nature. Il la poursuivait de ses assiduités. Un jour la chaste Nea s'éloigna de ses compagnes. Malheureuse initiative qui signa sa perte. Désespérée face aux manœuvres de Jupiter, elle se donna la mort. De colère, Jupiter la transforma en... châtaignier.

De la chaste Nea à la Castanea, l'histoire de la châtaigne aurait ainsi commencé... (source : Jacky Rejny dans "Marrons et châtaignes d'Ardèche" citant un poète italien de la Renaissance).

Plus de 60 variétés en Ardèche !

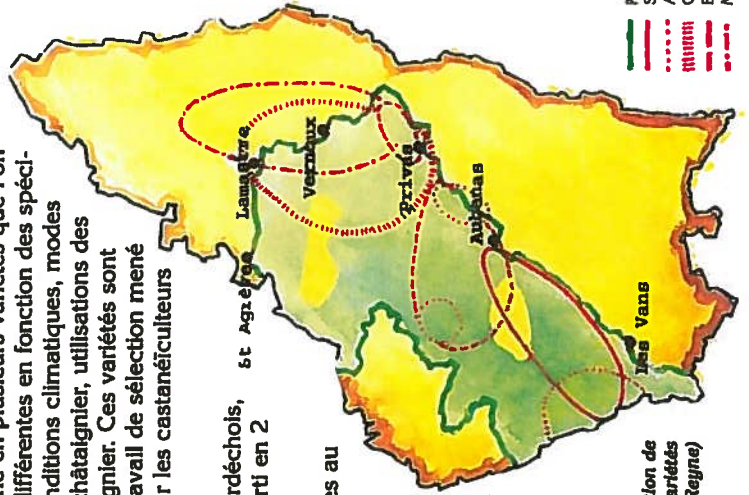
Tous les châtaigniers ardéchois sont issus d'une même "famille" de châtaigniers européens dont le nom générique est *Castanea sativa*. Leurs confrères asiatiques s'appellent *Castanea crenata* (japonais) et *Castanea mollissima* (chinois), et l'américain *Castanea dentata*.

Castanea sativa se décline en plusieurs variétés que l'on retrouve dans des régions différentes en fonction des spécificités locales : conditions climatiques, modes d'exploitation du châtaignier, utilisations des produits du châtaignier. Ces variétés sont issues d'un long travail de sélection mené depuis toujours par les castanéiculteurs de chaque région.

Voir aussi...
acte 3

Le terroir castanéicole ardéchois, bien que cohérent, est réparti en 2 régions bien distinctes :

- La région des Boutières au nord (autour de Saint-Pierre-Val, Lamastre...),
- La région des Cévennes au sud (des Vans à Aubenas en passant par Antraigues).



Localisation de variétés (source J. Rejny)

Les variétés des Boutières

On y trouve le plus fréquemment la Comballe, la Merle ou la Bouche de Clos, mais également la Garinche, la Bouche de Bacon, la Ventouse...

La Comballe <small>(S.Pierre-Val, Ventroux, Lamastre)</small>	La Merle <small>(Lamastre, Desaignes)</small>	La Bouche de Clos <small>(S.Prix, St-Belle, Ventroux, ...)</small>
<ul style="list-style-type: none"> - Amande le plus souvent non unique, - Robe claire, couleur de miel, - Forme un peu indéfinie, surtout pour les gros fruits. 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 Amandes sur 4 (ne sont pas colorées (marron)) - Robe de couleur marron rougeâtre, très lustrée 	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur marron rougeâtre, lustrée.
Caractéristiques		
<ul style="list-style-type: none"> - Bonnes qualités gustatives (sucrées), - Bonne productivité, - Adaptée à des altitudes jusqu'à 800 m. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rusticité, - Bien adaptée aux sols et climats de sa zone de production. 	<ul style="list-style-type: none"> - Excellente conservation naturelle, - Qualités gustatives remarquables

Source SPCA

Voir aussi...
acte 12

Les variétés des Cévennes

La variété phare de cette région est la Bouche Rouge mais on y trouve également la Pourrette, l'Aguyane, la Précocée des Vans, la Sardonnie...

La Bouche rouge <small>(Ventroux, St-Félix-de-Boutérou)</small>	La Précocée des Vans <small>(Les Vans, Guilhaus, Chambrons)</small>	L'Aguyane <small>(Aguyane, Lagrenière, Les Vans)</small>
<ul style="list-style-type: none"> - Fruit légèrement gros, - Belle robe rouge brillante et soye, - Variété à maturité tardive 	<ul style="list-style-type: none"> - Feuilles bogues relativement un fruit unique, entièrement rond, - Marron foncé, lustré et de bel aspect, - Amande la plus souvent entière 	<ul style="list-style-type: none"> - Fruit allongé dans le sens de la longueur, pointu, - Couleur marron sombre, - Amande la plus souvent entière
Caractéristiques		
<ul style="list-style-type: none"> - Bon calibre, - Productivité élevée 	<ul style="list-style-type: none"> - Plineur, - Peil culture 	<ul style="list-style-type: none"> - Récolté à la sécheresse, - Qualité en récolté

Source SPCA

Les nouvelles variétés hybrides

Depuis quelques années, de nouvelles variétés hybrides ont été introduites en Ardèche.

Certaines d'entre elles sont nées de croisements "naturels" entre des espèces japonaises et européennes : Marigoule, Bournette. D'autres ont été créées par croisements contrôlés : Bouche de Bétizac, Maridonne...

Outre la recherche de résistance à des maladies comme l'endothia, l'objectif principal est d'obtenir des fruits mieux adaptés aux besoins de l'industrie de la transformation. Les caractères recherchés sont donc : la grosseur des calibres, le caractère "marion" (fruit entier), l'épluchage facile, la tenue de la chair à la cuisson...

Mais cette évolution récente a amené les producteurs à se poser des questions essentielles.

Ils ont décidé de préserver à tout prix une diversité génétique synonyme de richesse et de qualité.

L'Ardèche doit conserver ses spécificités et les valoriser plutôt que de se lancer dans la production de variétés standardisées qui seront de toute façon produites massivement à moindres coûts dans d'autres régions françaises.

Les castanéculteurs ardéchois ont décidé de défendre les notions de terroirs et de qualité, notamment gustative et paysagère. Le projet d'Appellation d'Origine Contrôlée "Châtaignes d'Ardèche" en est un exemple marquant.

Le châtaignier, fiche d'identité

Classe : *dicotylédone*
 Famille : *Fagacées*
 Genre : *Castanea*
 Espèce : *Castanea sativa* (Miller)

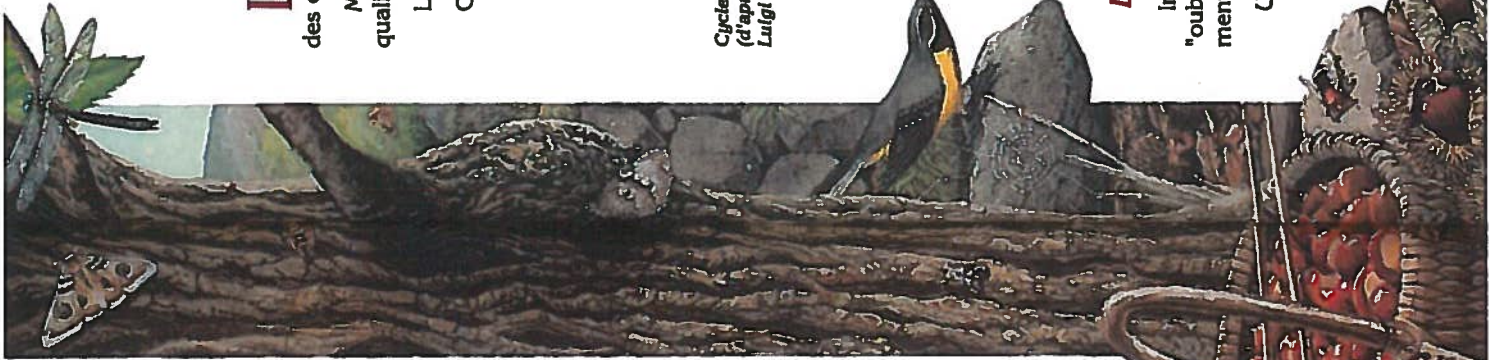
Mots-clefs

Châtaignes, bogue, variété
 Diversité génétique



Lexique

Variétés hybrides :
 Variétés provenant du croisement d'espèces différentes



La vie du Châtaignier

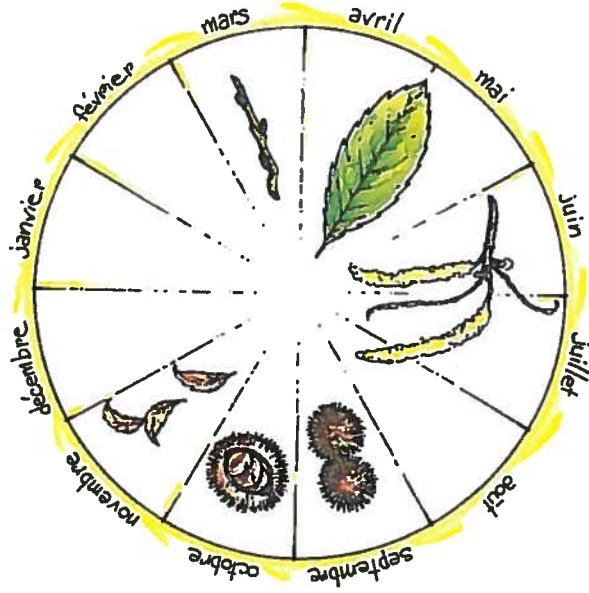
Acte 2

La châtaigne est une graine ; elle peut germer et donner, au bout de nombreuses années, un châtaignier qui lui-même pourra produire des châtaignes à son tour.

Mais les châtaignes produites seront-elles de même variété et de même qualité que le châtaignier qui portait la châtaigne "mère" ?

Le castanéculteur n'a-t-il qu'à attendre que jeunesse se passe ?

Ce n'est pas si simple...



Cycle végétatif (d'après Luigi Fenaroli - 1945)

La germination

Imaginons une châtaigne tombée d'un arbre, épuisée de sa bogue et "oubliée" par le castanéculteur, ou bien encore une châtaigne volontairement plantée par une main patiente.

Une fois au sol, cette "graine" va chercher à germer.

La germination a lieu au printemps. En puisant dans les réserves de la châtaigne, un petit arbuste va former d'un côté les racines et de l'autre une tige. Après quelques semaines, il disposera de suffisamment de racines et de feuilles pour devenir autonome.

Les conditions de la croissance de l'arbre

On rencontre parfois de vieux châtaigniers qui ont réussi à pousser dans des conditions difficiles (à même le rocher, sur des pentes très fortes...). Mais le châtaignier reste un arbre très exigeant dont les conditions optimales de croissance sont bien connues des castanéiculteurs ardéchois :

La première condition à respecter pour faire pousser un châtaignier est l'absence de "calcaire actif", c'est à dire que le pH du sol doit être acide (inférieur à 7) . Le châtaignier ressemble beaucoup sur ce point au genêt qu'il côtoie d'ailleurs souvent dans les paysages des Monts d'Ardèche.

D'autre part, le châtaignier aime l'eau mais n'aime pas avoir les pieds mouillés ! Il lui faut un sol filtrant qui laisse facilement s'écouler l'eau : généralement un sol à dominante sableuse. Le châtaignier est souvent exposé sur les versants nord, là où la sécheresse sévit moins, mais dans des zones non saturées en eau (sinon les racines s'asphyxient ou la maladie de l'encre se développe).

Enfin, le châtaignier, bien que très rustique lorsqu'il est vieux, n'aime pas les grandes gelées ni même les nuits froides de printemps lorsqu'il est jeune. Dans ce cas, le gel de la nuit, après le soleil de la journée, peut faire éclater son écorce et entraîner sa mort. Pour éviter ce phénomène, il faut peindre en blanc le tronc des jeunes arbres : la chaleur du soleil est renvoyée et la sève ne montera pas trop tôt à la sortie de l'hiver.

Le châtaignier se plaît surtout dans des sols acides, assez profonds et sableux, entre 300 et 800 m d'altitude, dans des climats doux et humides (ni trop froids ni trop secs).

La culture "en pente" est particulièrement adaptée au châtaignier car le sol peut ainsi être drainé et chaque arbre bénéficie d'un maximum d'ensoleillement.

De l'arbre à la châtaigne

Chaque année, après tous les autres arbres fruitiers, entre mi-juin et mi-juillet, la floraison des châtaigniers, très courte dans le temps, illumine les paysages ardéchois. Les fleurs sont regroupées sous forme de châtons qui, en s'épanouissant, dégagent une odeur très marquée attirant les insectes pollinisateurs.



Le châtaignier porte à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles mais le pollen d'un arbre ne peut féconder que les fleurs d'un autre arbre. Cette pollinisation "croisée" ne permet d'obtenir une production significative que lorsque l'arbre a atteint son âge adulte, à savoir 15 à 20 ans.



Fleurs de châtaignier

Fleurs mâles

Fleurs femelles

Ce sont les insectes ou le vent qui transportent le pollen d'un châtaignier à l'autre.

Après la fécondation, l'inflorescence femelle se transforme en bogue. Cette dernière renferme couramment 2 à 3 fruits.

A maturité, les châtaignes tombent au sol. Lorsqu'elles ne sont pas ramassées, elles continuent à évoluer jusqu'à un stade où elles seront capables de germer.

Mais il ne suffit pas qu'une châtaigne germe : la pollinisation croisée rendant les résultats très aléatoires, le greffage et le suivi de la culture par le castanéiculteur sont indispensables.

*Voir aussi...
acte 3*

Mots-clefs

Cycle végétatif, graine, arbre, fleur, pollen



Pollinisation croisée :

processus par lequel le pollen, agent mâle de la fécondation, est transporté d'une fleur à une autre fleur de la même espèce pour la féconder.



**« Amorier de mon gran
chasthanhièr de mon paire
e vinhà de ièu, ambe vos
crebarai pas de fam »**

**(Mûrier de mon grand-père
Châtaignier de mon père
Et vigne de moi**

Avec vous je ne crèverai pas de faim)

**"Los chastanhiers per gerbeirar
fasson ombra lo dètz de mai"**

**(Les châtaigniers, pour porter beaucoup de fruits,
doivent faire de l'ombre le 10 mai)**

Le Châtaignier , un arbre cultivé

La châtaigne est une graine qui n'a pas forcément besoin de l'homme pour pousser et se développer dans la nature.

Mais elle est, dans les Monts d'Ardèche, le principal produit du châtaignier que le castanéiculteur cultive en verger.

La châtaigne est donc un produit de l'agriculture façonné par l'intervention de l'homme tout au long de l'année et aux différentes étapes de la vie de l'arbre.

La récolte n'est pas pour autant identique en qualité et en quantité chaque année, car elle reste soumise à des facteurs extérieurs non maîtrisables.

Le greffage, garantie de qualité

Les graines de pollen qui fécondent les fleurs d'un châtaignier sont toutes différentes les unes des autres. Aussi, les châtaignes issues de ces fécondations seront distinctes sur le plan génétique. Si on laisse germer ces châtaignes pour obtenir des châtaigniers, le résultat sera donc complètement irrégulier : les fruits seront très souvent petits, quelquefois peu abondants, d'autres fois difformes ou très cloisonnés, mais très rarement beaux.

Pour assurer le renouvellement de sa châtaigneraie, le castanéiculteur doit alors utiliser la méthode du greffage qui améliore la qualité génétique des arbres.

Voir aussi...
acte 1

Le greffage permet d'assurer le remplacement d'arbres vieux par des plus jeunes de façon moins aléatoire et plus rapide que par la germination. Il est aussi l'occasion de sélectionner et de multiplier de nouvelles variétés de châtaignes: c'est ainsi que le greffage a depuis toujours permis aux castanéiculteurs, par tâtonnements et à force de croisements expérimentaux, de sélectionner les variétés les plus appropriées à chaque vallée et à chaque type d'utilisation.

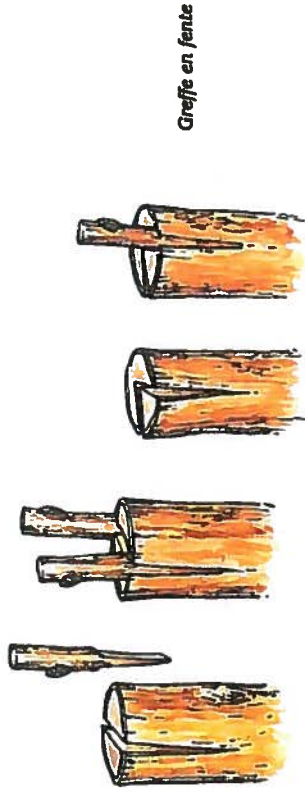


Fente, couronne et flûte...

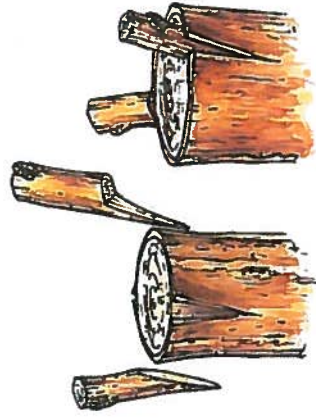
Pour greffer, il faut prendre un greffon à l'extrémité d'un rameau de châtaignier ("baguelette") avant éclatement des bourgeons et sortie des feuilles.

Le greffon doit ensuite être installé sur un jeune tronc de châtaignier que l'on a préparé et que l'on nomme "porte-greffe".

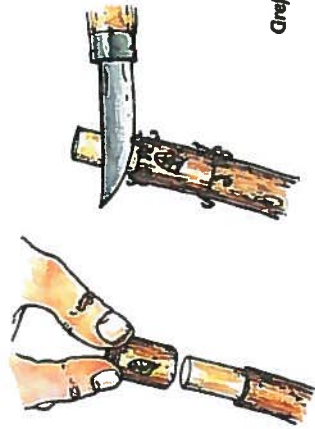
Il existe de très nombreuses techniques de greffage mais les plus utilisées pour le châtaignier sont : la fente, la couronne et la flûte.



Grefje en fente



Grefje en couronne



Grefje en flûte

Les multiples soins à apporter au châtaignier

Outre le greffage qui est réalisé régulièrement dans le verger, le castanéiculteur intervient pour :

- Éclaircir ses arbres (pour donner la lumière aux bourgeons) ;
- Entretienir le sous-bois;
- Éventuellement fertiliser (la culture du châtaignier reste cependant très "extensive" et "biologique") ;
- Irriguer si nécessaire les jeunes plantations.

Voir aussi...
acte 4, 5, 10

L'homme doit aussi rester très vigilant pour prévenir, protéger, voire guérir lorsque cela est possible, ses châtaigniers de diverses maladies et prédateurs :

- Une irrigation bien raisonnée (éviter le surplus d'eau) permet d'éviter la maladie de l'encrè.

L' encrè, une maladie intraitable...

L' encrè est une maladie provoquée par un champignon du sol (*Phytophthora cinnamomi*) qui est apparue en France à la fin du XIXème siècle.

Elle attaque les racines et détruit l'arbre sans espoir de guérison. La couleur de la sève devient noire et l'arbre meurt rapidement.

De nombreux moyens sont mis en oeuvre pour lutter contre ce fléau mais à ce jour aucun traitement n'a pu être mis au point.

Voir aussi...
acte 8

- Un entretien régulier (taille ou élagage) permet de redonner de la vigueur à l'arbre et donc d'éviter l'installation de l'endothia, agent pathogène responsable du chancre du châtaignier (voir encadré page suivante).

- Lorsque la maladie est présente, il est possible de "vacciner" le châtaignier avec un gel qui contient une souche inoffensive d'endothia qui se combine avec celle de l'arbre traité pour la rendre à son tour peu virulente.

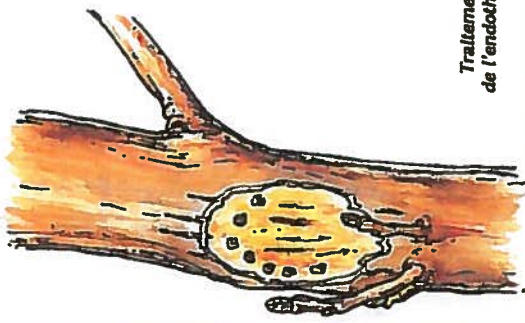


- De la même façon, l'utilisation de filets au moment de la récolte permet d'enlever rapidement le fruit du sol pour éviter l'installation d'insectes comme la carpocapse ou le balanin.

L'endotheria

(Cryphonectria parasitica)
en voie de régression

L'endotheria aussi appelée chancre du châtaignier est apparue en Italie en 1914 avec du bois de châtaignier importé des États-Unis où la maladie avait déjà fait d'importants ravages. Après s'être étendue en Italie, elle apparait en France en 1952. C'est dans les années 1970-80 qu'elle a connu sa plus forte activité. Elle est aujourd'hui en régression grâce au développement des traitements.



Traitement de l'endotheria

Le chancre se développe sur le tronc et les branches, juste sous l'écorce, privant de sève la partie sommitale de l'arbre. Les branches indommées continuent cependant à produire des châtaignes parfaitement saines.

C'est pourquoi on rencontre souvent dans les paysages des Monts d'Ardèche ces châtaigniers mystérieux dont les branches hautes, squelettiques et desséchées semblent avoir été sculptées.

Mots-clefs

Greffage, maladies, entretien



Culture extensive :

culture faisant peu ou pas appel à des facteurs de production extérieurs à l'exploitation (amendements, produits phytosanitaires,...)

La Castanéiculture

Acte 4

Outre les soins apportés aux châtaigniers toute l'année pour favoriser la production de châtaignes, le travail du castanéiculteur consiste à mettre tout en œuvre pour, le moment venu, récolter puis conserver les châtaignes dans les meilleures conditions.

Voir aussi...
acte 3

Il faut régulièrement débroussailler, enlever le bois mort, éliminer la végétation arbutive, pour garder un espace propre sous les châtaigniers. Ainsi, une fois venu le temps de la récolte, les ramasseurs pourront en un coup d'œil distinguer les châtaignes au sol.

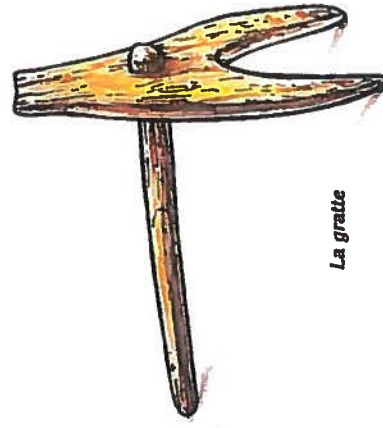
Pour le ramassage, les gestes des castanéiculteurs ardéchois ont peu changé depuis le XVIIIème siècle. Les conditions de récolte des vergers des Monts d'Ardèche, caractérisés par une forte pente et des parcelles difficiles d'accès, ne permettent pas une mécanisation généralisée.

Rappelons enfin que, sur cet espace ardéchois, la culture du châtaignier est souvent associée à d'autres productions comme l'élevage de moutons, le ramassage de myrtilles...

Le ramassage des châtaignes

Autrefois, le ramassage des châtaignes s'effectuait avec la gratte et la massette dans les Cévennes ardéchoises, avec la fourcolle dans les Boutières.

Ces outils étaient faits à la ferme avec du bois de châtaignier.



La gratte

- La gratte permet de déga-ger les feuilles qui recouvrent les bogues et la massette sert à briser la bogue pour récupérer les châtaignes ainsi libérées.

- La fourcolle, est une sorte de grosse pince qui évite de se piquer les doigts et de trop se baisser pour ramasser les châtaignes.



La fourcolle

Aujourd'hui, les castanéculteurs utilisent encore ces outils traditionnels ou leur préfèrent le filet pour un meilleur rendement. Les filets en polyéthylène sont étendus au sol sous les châtaigniers avant la récolte. Ils reçoivent feuilles, châtaignes et bogues tombées naturellement de l'arbre. Ces filets, une fois pleins, sont ensuite levés; la récolte est triée par l'ébogueuse qui sépare d'un côté le fruit, de l'autre la bogue et les feuilles. Le travail de cette machine associé aux filets permet un gain de temps conséquent pour le ramassage et évite aussi au fruit de rester trop longtemps sur le sol où il serait attaqué par les insectes et les moisissures.

Voir aussi...
acte 3

La mise en place de cette technique est toutefois limitée par une pente trop abrupte, des parcelles trop petites, un coût d'investissement important et des problèmes de dégradation causés par les sangliers.

La conservation des châtaignes

L'essor de la culture du châtaignier en tant qu'arbre fruitier en France s'est fait conjointement à l'apparition de techniques de séchage (voir ci-après : la cliède) aux alentours du XIII^{ème} siècle.

Les gestes et traditions liés à la conservation et au décorticage de châtaignes ont donc fait partie intégrante de cette civilisation du châtaignier jusqu'à une période récente.

Nos grands-parents utilisaient des ériciés pour conserver leurs châtaignes fraîches jusqu'en février-mars. L'éricié, sorte de réfrigérateur d'avant-garde, était un espace extérieur, à l'abri du vent, souvent contre un mur dans la châtaigneraie. Il était recouvert d'herbes et de genêts et était rempli de bogues vertes non ouvertes que l'on avait gaulées. Les châtaignes ainsi stockées continuaient à mûrir, les basses températures de l'hiver les gardant en bon état.

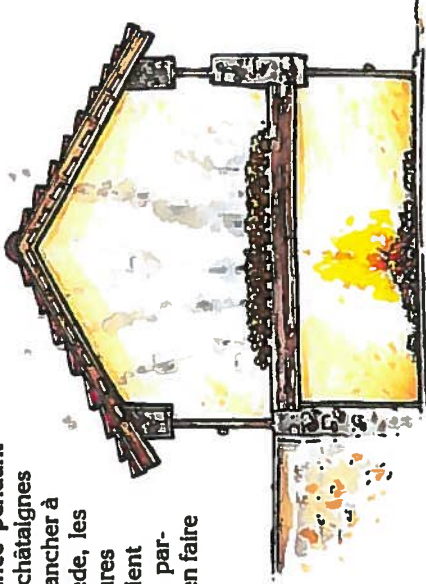
Pour conserver la châtaigne toute l'année, il faut la déshydrater en la faisant sécher car, contrairement à la noix ou l'amande, la châtaigne est un fruit "frais".



16

- Autrefois, le séchage se pratiquait dans la cliède, petite construction de pierre à deux niveaux, sans cheminée, près de la maison ou au cœur de la châtaigneraie. Au rez-de-chaussée,

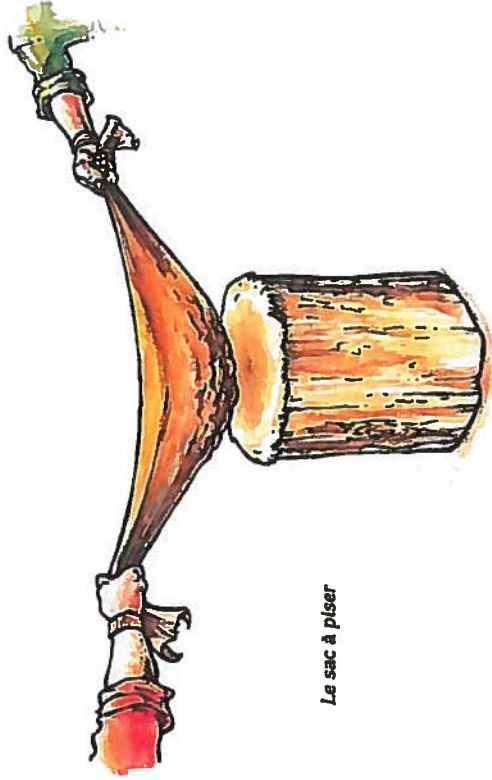
- un feu entretenu en permanence pendant un à deux mois séchait les châtaignes entreposées à l'étage sur un plancher à claire-voie. Au sortir de la cliède, les cruses (châtaignes sèches), dures comme de la pierre, étaient décortiquées (ou pisées) puis parfois envoyées au moulin pour en faire de la farine.



Une cliède

En Boutières, c'était plus généralement l'intérieur du conduit de la cheminée de la cuisine qui était utilisé pour le séchage des châtaignes (le mator).

Le décorticage ou pisage consiste à ôter les deux peaux qui recouvrent la châtaigne sèche.

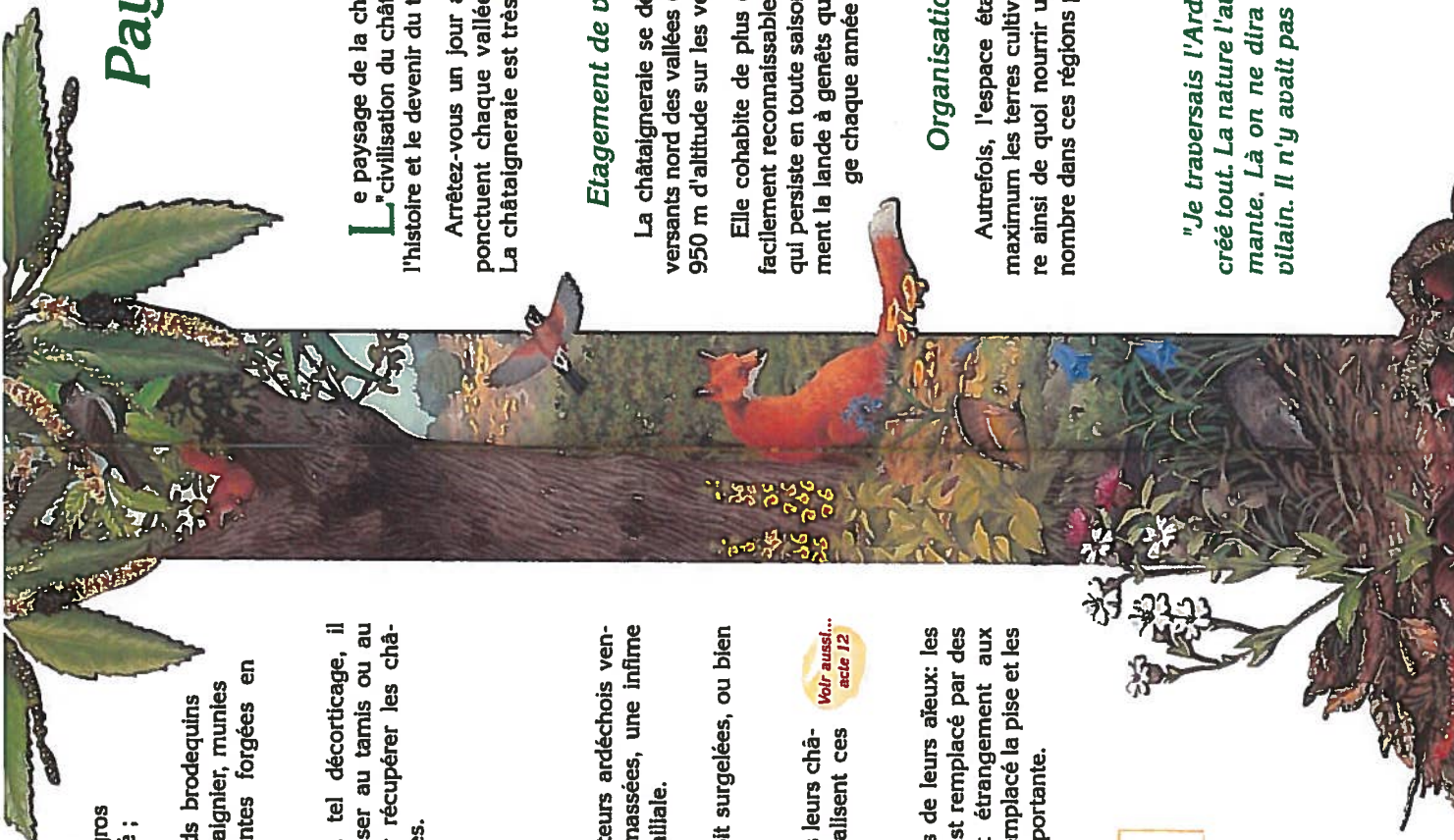


Le sac à piser

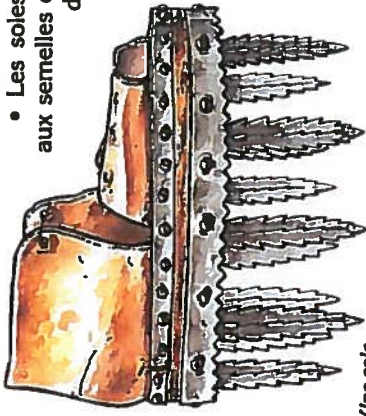
Plusieurs méthodes ont cohabité dont le sac à piser, la pise, le brusc ou les soles :

- La pise, est une sorte de masse que l'on frappe sur les tas de châtaignes pour en éclater la peau.

Paysages de châtaigniers



• Le brusc, est un tronc de châtaignier évidé dans lequel les châtaignes sont foulées avec le pestel, gros pilon en bois garni de grosses pointes à son extrémité ;



Une sole

• Les soles, sont de lourds brodequins aux semelles en bois de châtaignier, munies de longues pointes forgées en épis.

Après un tel décorticage, il suffit de passer au tamis ou au vannoir pour récupérer les châtaignes sèches.

Aujourd'hui, la majorité des castanéiculteurs ardéchois vendent leurs châtaignes dès qu'elles sont ramassées, une infime partie étant destinée à la consommation familiale.

Voir aussi... acte 11

Les châtaignes sont alors écoulées soit en frais soit surgelées, ou bien sont immédiatement transformées.

Certains castanéiculteurs transforment eux-mêmes leurs châtaignes en purée, confiture ou farine puis commercialisent ces produits notamment sur des circuits fermiers locaux.

Voir aussi... acte 12

Ils utilisent des méthodes assez similaires à celles de leurs aïeux: les clièdes modernes se sont améliorées (le feu de bois est remplacé par des fours avec chauffage au gaz) mais ressemblent étrangement aux anciennes; les chaînes de décorticage à brûleurs ont remplacé la pise et les soles, mais nécessitent toujours une main d'œuvre importante.

Mots-clefs Récolte, outils, ramassage, conservation, décorticage



Lexique
Gauler :
Faire tomber les fruits de l'arbre, à l'aide d'une grande perche (gaule).

Le paysage de la châtaigneraie ardéchoise est la partie visible de la "civilisation du châtaignier". Il constitue un véritable livre ouvert sur l'histoire et le devenir du territoire.

Arrêtez-vous un jour au niveau de l'un de ces si nombreux cols qui ponctuent chaque vallée du Parc des Monts d'Ardèche et observez. La châtaigneraie est très facilement reconnaissable...

Etagement de végétation

La châtaigneraie se développe jusqu'à une altitude de 700 m sur les versants nord des vallées (ubac) qui sont plus frais et humides. Elle atteint 950 m d'altitude sur les versants sud (adret) plus ensoleillés et secs.

Elle cohabite de plus en plus souvent avec des parcelles de résineux facilement reconnaissables dans le paysage de par leur teinte vert foncé qui persiste en toute saison. Au-dessus de la châtaigneraie, c'est généralement la lande à genêts qui domine et impose son jeune vif dans le paysage chaque année au printemps.

Organisation des pentes

Autrefois, l'espace était aménagé de façon à exploiter au maximum les terres cultivables (cultures en terrasses) et produire ainsi de quoi nourrir une population qui vivait alors en nombre dans ces régions pourtant peu faciles.

Voir aussi... acte 8, 9

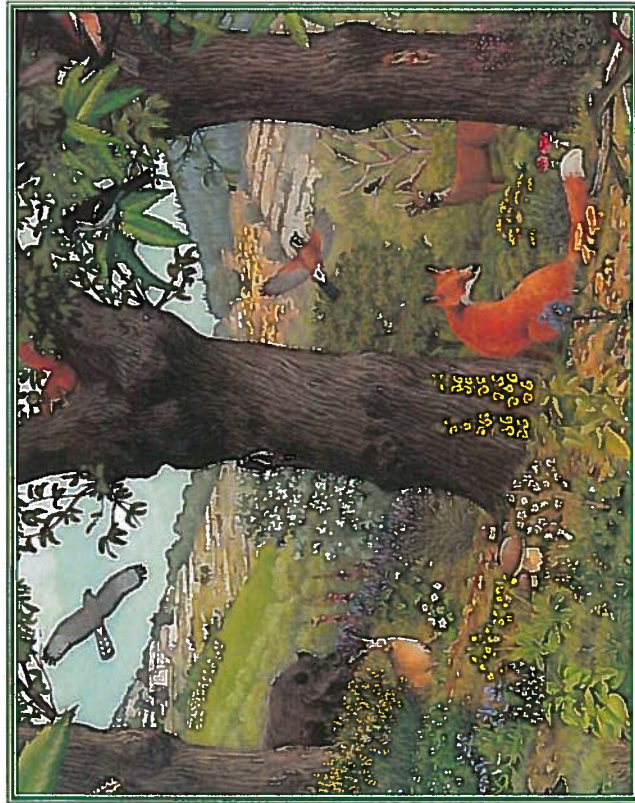
"Je traversais l'Ardèche, cette contrée si âpre où l'homme a créé tout. La nature l'avait faite affreuse, grâce à lui la voilà charmanche. Là on ne dira pas que le seigneur a donné la terre au vilain. Il n'y avait pas de terre".

(Le Peuple, Jules MICHELET 1844).

Puis viennent septembre et octobre durant lesquels les callunes et bruyères étendent un voile rose bleuté sur les Monts d'Ardèche. L'amateur s'attarde sous les châtaigniers à la recherche de quelques giroules et cèpes.

Càpe

Déjà, les Monts d'Ardèche se préparent à un nouvel hiver...



Mots-clefs

Flore, écosystème, forêt



Lexique

Anthropisé :

se dit d'un milieu marqué par le travail de l'homme.

Vivace :

une espèce vivace vit plusieurs années.

30

Acte 8

La longue histoire de la châtaigneraie

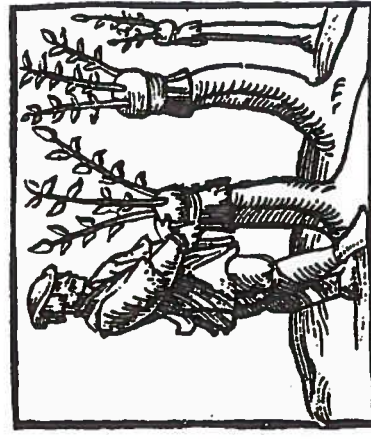
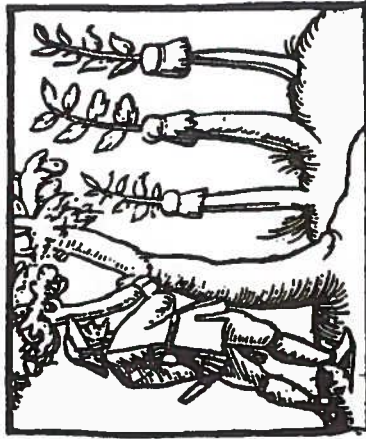
Les paysages des Monts d'Ardèche sont attachants : ils nous racontent une histoire, notre histoire. Un récit fait de résistance, lutte et entêtement.

Une implantation ancienne

Le châtaignier est connu depuis la fin des dinosaures, soit environ 65 millions d'années. Il perdure jusqu'aux grandes glaciations de l'ère quaternaire, c'est à dire jusqu'à 700 000 ans avant notre ère puis disparaît de l'Ardèche, couverte alors de glaciers, pour ne subsister plus que dans des régions où le climat est assez doux pour qu'il puisse y survivre.

C'est bien plus tard, au Néolithique (il y a 7 000 ans) que le châtaignier revient dans nos contrées. Il semble alors que, déjà, l'homme ne soit pas étranger à son extension.

Mais le développement de la culture du châtaignier date environ du XIIIème siècle, époque à laquelle l'homme se met à transformer les forêts naturelles (de chênes et de hêtres) en châtaigneraies à fruits en utilisant les techniques de greffage venues du Proche Orient via la Grèce et l'Italie.



Grabures extraites de *Pierre de Crescans* (Ed. de Bâle, 1548)

31

La technique du séchage en "clède" qui intervient à cette époque renforce la vocation fruitière du châtaignier. Elle permet de conserver les châtaignes toute l'année et de faire face ainsi aux nombreuses crises alimentaires qui affectent alors le pays.

**On estime à environ 1 000 ans
l'âge du plus vieux châtaignier ardéchois
découvert à Desaignes.
Son tronc fait 12 mètres de circonférence.**

Le châtaignier, arbre nourricier

Aux XV^{ème} et XVI^{ème} siècles, les Boutières et Cévennes d'Ardèche se relèvent d'une période difficile de coups de froid, d'épidémies et de guerres correspondant à la fin du Moyen Age. La croissance démographique redémarre et la châtaigneraie progresse.

Son expansion va alors être continue jusqu'au XVIII^{ème} siècle.

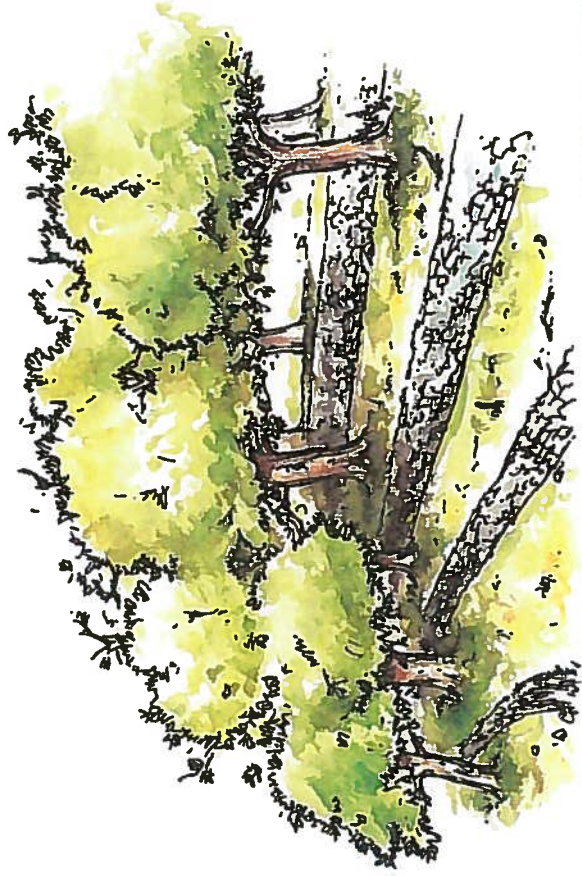
Les pentes ardéchoises sont fortement aménagées pour satisfaire l'alimentation d'une population de plus en plus importante maintenue sur place grâce au développement, en fond de vallée, de l'industrie de la soie (très grande demandeuse de main d'œuvre).

**En 1400,
l'Ardèche compte 100 000 habitants
contre 250 000 en 1786.**

Les plantations de châtaigniers se développent au sud comme au nord des Monts d'Ardèche. Les Boutières et le Haut Vivarais connaissent au XVII^{ème} siècle une forte progression de la mise en place de vergers.

Des variétés autochtones, adaptées à l'altitude telles que la Comballe et la Garinche sont sélectionnées. Elles bénéficient de la connaissance accumulée pendant des siècles sur le greffage et les soins accordés aux plantations.

**Voir aussi...
acte 1, 3, 9**



Une châtaigneraie sur terrasses

Après l'âge d'or, le déclin

Le XIX^{ème} siècle est l'âge d'or du châtaignier en Ardèche. En 1860 près de 58 000 ha produisent 40 000 tonnes de châtaignes (contre 6 à 8 000 ha seulement qui seraient cultivés aujourd'hui pour une production de 5 000 tonnes).

**Voir aussi...
acte 3**

Les difficultés débutent à la fin du XIX^{ème} siècle avec l'apparition, dans un premier temps, de l'encre, cette *maladie cryptogamique* qui va faire des ravages dans la châtaigneraie ardéchoise... ravages d'autant plus catastrophiques qu'un nouveau fléau apparaîtra plus tard : l'endotheria.

D'autres hypothèses sont avancées sur les raisons plus lointaines de ce déclin :

- La découverte par les habitants des Cévennes du mûrier et du ver à soie qui, n'écouterait que l'intérêt du moment, arrachent les châtaigniers pour planter des mûriers, et cela dans les meilleures terres ;



La civilisation du châtaignier



- Le contexte agronomique de l'époque qui commençait à prôner des cultures plus "honorables" que ce châtaignier quasi naturel jugé dépassé ;
- Des hivers très rigoureux qui avaient commencé à affaiblir les arbres dès le XVIIIème siècle puis un arrêt progressif des plantations et un non renouvellement de la châtaigneraie, tout ceci la rendant plus vulnérable aux maladies.

Arbre à pain ou à tanins

En ce début de XXème siècle, parallèlement au déclin de l'exploitation fruitière, l'industrie de tanins se développe de façon exponentielle principalement dans les régions productrices de châtaigne.

Le bois de châtaignier contient un fort taux de tanins qui permettent de rendre les peaux imputrescibles et de teindre naturellement la soie en noir.

L'arbre à pain devient arbre à tanins.

En Ardèche, plus d'un million de châtaigniers ont été abattus pour alimenter les usines d'extraits tanants de Lalevade, Saint-Sauveur-de-Montagut, Joyeuse et Sarras. 30 000 tonnes de bois auraient été consommées chaque année entre 1914 et 1944. Cette pratique a duré jusque dans les années 50.

Le début du XX^{ème} siècle va voir se poursuivre le processus de déclin : les maladies, l'abattage, l'exode rural, la mévente des châtaignes, les changements alimentaires mettent à rude épreuve la culture du châtaignier.

Cependant, grâce à la volonté et l'opiniâtreté de ses castanéiculteurs qui ont su résister, innover et remobiliser autour d'eux l'ensemble de la population locale, l'Ardèche a réussi à maintenir un terroir et une activité castanéicoles vivants.

Voir aussi...
acte 10

Mots-clés Histoire, arbre nourricier, déclin, tanins



Maladies cryptogamiques : affections parasitaires des végétaux provoquées par un champignon.

Le châtaignier est communément appelé "arbre à pain" car la châtaigne a permis, pendant plusieurs siècles, de nourrir de façon frugale mais énergétiquement les nombreuses familles installées dans les Monts d'Ardèche.

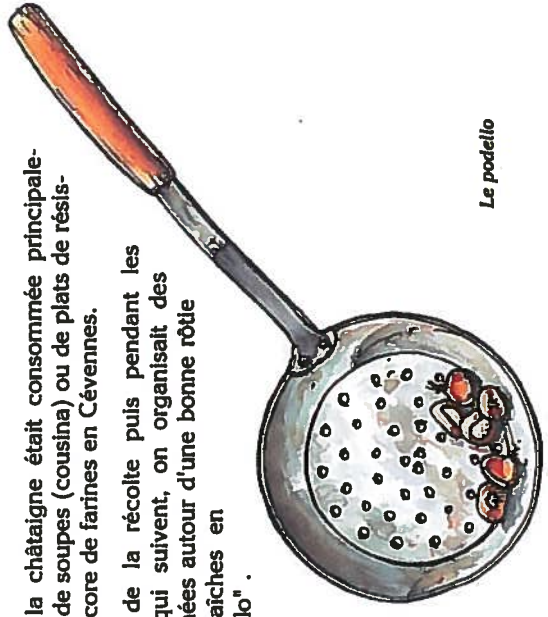
L'expression "civilisation du châtaignier" témoigne des liens étroits qui se sont créés au fil du temps entre l'homme, castanéiculteur ou simple habitant de cette zone, et le châtaignier. Elle nous parle des modes de vie particuliers qui se sont organisés autour de la culture de cet arbre et des savoir-faire qui se sont peu à peu affirmés et se perpétuent toujours à notre époque.

Une nourriture de base

Aujourd'hui, la châtaigne est considérée comme un fruit saisonnier, ramassé en automne et consommé en automne-hiver. Mais il ne faut pas oublier que, une fois séchée et stockée, la châtaigne constituait pour nos aïeux, la base de l'alimentation tout au long de l'année... ou presque car, lorsque la culture de seigle ou de la pomme de terre (plus tard) était pratiquée, les habitants de ces régions préféraient, et on les comprend, varier leur alimentation.

En Ardèche, la châtaigne était consommée principalement sous forme de soupes (cousina) ou de plats de résistance, ou bien encore de farines en Cévennes.

Au moment de la récolte puis pendant les quelques mois qui suivent, on organisait des veillées très animées autour d'une bonne rôtie de châtaignes fraîches en utilisant le "podello".



Le podello

La châtaigne est aussi la nourriture de base des cochons qui étaient les principaux fournisseurs de viande de ces zones escarpées. Ils étaient nourris avec les petites châtaignes véreuses.

La graisse de qualité ainsi obtenue était très appréciée et réputée.

Un arbre providentiel

Le châtaignier cultivé, bien que n'étant pas considéré comme un "arbre à bois", constituait aussi une ressource en bois intéressante, d'autant que sa richesse en tannins le rend résistant à l'humidité et à l'attaque des insectes.

*voir aussi...
acte II*

La taille des arbres réalisée régulièrement fournissait du bois de chauffage (ou du charbon) bon marché mais "furneux". Dans le sud du département, il permettait de confectionner des tuteurs (échalas) pour la vigne et des "paufourches" destinées à soutenir treilles et tonnelles.

On fabriquait des tonneaux, des piquets de clôtures.

La toiture des habitations était soutenue par des poutres maitresses en bois de châtaignier... suffisamment résistant pour pouvoir soutenir les plaques de lauzes qui étaient alors utilisées massivement dans certains secteurs pour recouvrir les bâtiments.

Les meubles en châtaignier étaient divers et nombreux. Le plus souvent fabriqués à la ferme, ils étaient le reflet des compétences et savoir-faire du chef de famille.

Dans les troncs bruts de châtaigniers étaient creusées des auges pour les cochons, des mangeoires, des ruches, des berles (petites armoires).



Une berle

En hiver, de nombreuses vanneries traditionnelles étaient confectionnées en *écalisses* de châtaigniers, à partir de rejets (ragaißes) ou en associant des *amarines* pour le tressage et le châtaignier pour l'armature : paniers et cribles à châtaignes, paniers à linge, à cocons.

C'était un travail d'homme: ils sont encore nombreux aujourd'hui à pratiquer cet artisanat familial.

Les feuilles de châtaignier étaient aussi largement utilisées pour faire des paillasses, des litières...



Une ruche

Une culture qui rythme la vie quotidienne

Le cycle végétatif du châtaignier rythme les nombreux travaux du castanéiculteur et de sa famille. Au-delà d'un simple arbre fruitier, il est au cœur des préoccupations traduites dans de nombreux proverbes :

"La chastianha dèu èstre
au mes d'abost, dinc un forn
au mes de setembre, dinc un potz"
(La châtaigne au mois d'Août doit être dans un four
et dans un puits au mois de Septembre)

"An de celons, an de chastianhas"
(Année de champignons, année de châtaignes)

"Se los chastianhers raman en abrièu gullha ton cledèu "
(Si les châtaigniers font des pousses en Avril, chepilte ta clède)
(la récolte sera importante)



L'arbre de la survie familiale

Outre l'utilisation vivrière de la châtaigneraie pour l'alimentation et la vie quotidienne, les châtaignes étaient échangées contre des denrées non disponibles localement comme le blé, l'huile, le vin... Par ailleurs, le développement de la vente de châtaignes destinées aux marchés « urbains » de Lyon ou Paris a constitué, à partir du XVIIIème siècle, une source de revenus non négligeable pour la population locale.

Ainsi, la châtaigne a directement permis de nourrir, donc de maintenir, une population importante sur des terres abruptes et difficiles jusqu'à atteindre une limite extrême en terme de densité et d'occupation de l'espace à la fin du XVIIIème siècle.

Mais de façon plus globale, on peut affirmer qu'elle est à l'origine d'une « micro-société », d'une civilisation du châtaignier particulière organisée autour de cette production et qui a relativement peu évolué jusqu'à la fin du XIXème siècle. Au sein d'une famille, la châtaigneraie et ses activités spécifiques fournissaient du travail pour toutes les générations, elle leur permettait de se nourrir, leur apportait des revenus modestes mais suffisants compte tenu de leurs faibles besoins (l'entretien de la châtaigneraie elle-même n'impliquait aucune dépense extérieure).

Le châtaignier est aussi, sur ces rudes terres, symbole d'une certaine résistance. Les châtaigneraies éloignées, escarpées, apportaient protection, nourriture et habitat aux protestants durant les périodes de persécution religieuse.

On retrouve ce phénomène de « civilisation du châtaignier » dans toutes les régions de France et du pourtour méditerranéen présentant des caractéristiques géographiques, agronomiques et climatiques voisines de celles de l'Ardèche : Corse, Cévennes Gardoises, Corrèze pour la France, mais aussi Grèce, Portugal, Italie.

Mots-clés **Civilisation, alimentation, bois, vie quotidienne**



Lexique

Amarante :

branche d'amarantin, un des noms usuels du saule-osier jaune.

Éclisse :

lamelle d'osier, de châtaignier ou de bois résineux, obtenue par fendage.



Le renouveau de la châtaigneraie ardéchoise

La châtaigneraie ardéchoise a connu un fort déclin à partir du XIXème siècle. Les Monts d'Ardèche se sont vidés de leurs forces vives. Les châtaigneraies malades, abandonnées se sont recouvertes de broussailles. La castanéculture semblait condamnée à devenir anecdotique.

Ceci aurait été sans compter sur le fort attachement des ardéchois à leur arbre à pain.

On assiste depuis les années 1980 à une reprise de confiance dans la production de châtaignes. Les producteurs ont entrepris, avec le soutien de tous les ardéchois, un ambitieux processus de reconquête.

La reconquête de l'espace castanéicole et des marchés est en bonne voie.

Un projet global pour la châtaigneraie ardéchoise

Les Assises Nationales de la châtaigneraie qui se sont déroulées en Mars 1997 aux Vans en présence du Ministre de l'Agriculture ont permis d'affirmer l'intérêt économique, social et environnemental de la châtaigneraie traditionnelle en France. Fort de ce constat, la Chambre d'Agriculture, en lien avec le Syndicat des Producteurs de Châtaignes de l'Ardèche (le SPCA), s'est engagée dans la construction d'un projet de filière et de territoire cohérent intégrant l'ensemble des fonctions de la châtaigneraie et associant tous les acteurs.

Il s'agit de prévoir l'évolution de la châtaigneraie ardéchoise pour les 20 ans à venir et de mettre en place les outils nécessaires pour accompagner cette évolution.

Entre autres outils, le syndicat conduit actuellement une démarche de reconnaissance A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) des châtaignes d'Ardèche.

Ce signe officiel de qualité a pour objectifs de protéger et de valoriser des produits de terroir : protéger un patrimoine, une histoire, et valoriser une production de qualité.

Il permet ainsi au consommateur d'identifier la spécificité du produit et son territoire d'origine.

Voir aussi...
acte 1