

CHRISTINE, JOSEPH ET LES CHÂTAIGNES !!!

Christine et Joseph Volay de Saint Genis l'Argentière sont beaucoup allés en Corse. Ils se sont liés avec des habitants et ont énormément appris de leur mode de vie et de l'importance du châtaignier (abondant dans la région où ils allaient, dont le nom est évocateur «La Castanicia»). Ils ont d'abord été des clients et ont acheté et rapporté de la farine de châtaignes. Ils ont pris goût à de nombreuses fabrications comme en font les Corses. Alors ils se sont dit : Pourquoi pas nous ? En effet dans la ferme héritée des parents ils avaient leurs propres châtaigniers...

LE CHÂTAIGNIER, ARBRE MIRACLE :

Le châtaignier existe depuis des millions d'années. A la fin de l'ère tertiaire, il poussait partout en Europe. Les châtaignes étaient connues des Grecs anciens qui les considéraient comme les organes sexuels du dieu Zeus.

Les châtaigniers qui poussent aujourd'hui chez nous, proviennent certainement d'Asie mineure. Les Grecs l'ont introduit chez eux, puis les Romains en Italie. On trouve des traces de vergers de châtaigniers dès l'antiquité. Ils ont été introduits en Gaule dès la conquête par les Romains.

Ce sont sans doute les moines Bénédictins qui ont introduit la culture du châtaignier en Europe occidentale. Ils furent les héritiers des techniques de greffes de l'antiquité.

Le premier développement de la châtaigneraie date du Moyen Âge comme en atteste la toponymie de certains lieux.

C'est au XVIème et au XVIIème siècle que l'on a planté le plus de châtaigniers. En Corse, un décret du gouvernement génois du 28 août 1548 ordonne à chaque habitant de plus de vingt ans de planter ou de greffer chaque année 4 arbres : châtaignier, olivier, figuier, mûrier, sous peine d'une amende de 3 livres et de 2 coups de cordes. Avec l'huile et le vin, la châtaigne était la principale ressource de l'île. Mais le châtaignier a été accusé de pousser les Corses à la paresse et en 1772, l'Etat français a interdit la plantation de nouveaux châtaigniers... L'édit a été annulé 2 ans plus tard.

Au Moyen Âge et jusqu'au XIXème siècle, le rendement des céréales était extrêmement faible et n'assurait pas l'alimentation des populations dont la principale nourriture était le pain, surtout dans les zones où la culture de céréales était extrêmement difficile. Les châtaignes produisent deux à trois fois plus de calories à l'hectare que les céréales et ont assuré pendant des siècles la subsistance des populations rurales des zones montagneuses en particulier.

Le châtaignier est un arbre miracle. Il nourrit les hommes, les volailles, le bétail (les porcs en particulier). On en fait du charbon de bois, des tonneaux, des piquets, des échelas, les charpentes, des parquets et le bardage des maisons, du tanin, avec les feuilles, de la litière pour les animaux et même de la tisane. Le châtaignier a besoin de chaleur, de sols légers, frais mais bien drainés. Il n'aime pas les terrains calcaires.

C'est souvent un arbre d'altitude, il peut croître en forêt jusqu'à 1000 mètres. Sa croissance est forte et il vit très longtemps, de 500 ans à plus de 1000 ans. Il atteint des dimensions considérables parfois plus de 30 à 40 mètres de haut. Le plus vieux châtaignier pousse sur les pentes de l'Etna et est surnommé «le châtaignier aux 100 chevaux». La reine de Naples visitant l'Etna s'abrita sous l'arbre avec ses 100 cavaliers lorsque sur-

vint un orage effroyable.

Une partie des Monts du Lyonnais, de par ses terrains acides provenant de vieux massifs granitiques et schisteux est une terre de prédilection du châtaignier. La région approvisionnait la ville de Lyon en châtaignes fraîches jusqu'au tout début du XXème siècle. Le déclin du châtaignier commence progressivement à la fin du XVIIIème siècle, avec l'arrivée de l'élevage de vers à soie beaucoup plus rentable et qui permettait d'acheter des céréales.

En 1820 un industriel lyonnais découvre que l'on peut teindre la soie en noir avec du tanin de châtaignier. Cinq usines verront le jour et les paysans constatèrent qu'il était plus facile d'abattre les arbres pour produire du tanin que de les entretenir. A partir de cette époque beaucoup d'arbres furent abattus. En 1870, la maladie de l'encre fit de terribles ravages dans les châtaigneraies mal entretenues. Mais le manque de main d'oeuvre qui a suivi la 1ère guerre mondiale, l'exode rural des années 1960, l'augmentation de la taille des exploitations agricoles ont eu raison de la récolte des châtaignes dans les Monts du Lyonnais.

Au début du vingtième siècle, à la foire de Haute-Rivoire, se négociaient plusieurs dizaines de tonnes de châtaignes.

Avant la récolte les châtaigneraies étaient méticuleusement débroussaillées pour faciliter le ramassage, parfois à la main, parfois grâce à l'aide précieuse des chèvres ou des moutons. Traditionnellement, les châtaignes étaient récoltées à la main. Toute la famille, et même parfois tout le village était mobilisé pour une récolte longue et fastidieuse de plusieurs semaines. En Corse, le début de la récolte était décidé par décret communal et les cloches des églises sonnaient. Il était alors temps pour les éleveurs d'éloigner leur troupeau.

Souvent les châtaigneraies étaient éloignées des villages, et c'est à dos de mulet, dans le meilleur des cas, que le transport des sacs jusqu'au séchoir se faisait.

Le séchoir était un bâtiment spécial à deux niveaux. En bas un feu de bois était entretenu, en haut sur un plancher à claire voie, les châtaignes étaient étalées sur une épaisseur de 30 à 50 cm. La chaleur et la fumée du feu les traversaient. C'est du bois de châtaigneraie pas trop sec qui servait de bois de chauffage, car il avait la particularité de produire beaucoup de fumée, et donc de faciliter la déshydratation des châtaignes. Le séchage durait environ une quinzaine de jours et le feu était entretenu nuit et jour. Les châtaignes étaient remuées tous les 4 à 5 jours. Une fois sèches, elles étaient craquantes sous les doigts. Ensuite venait la phase de décorticage. Selon les régions, on utilisait soit des chaussures cloutées et les châtaignes étaient piétinées pendant des heures (Ardèche) soit des sacs qui étaient tapés une cinquantaine de fois sur un billot en bois (Corse).

Ensuite les châtaignes étaient moulues dans des moulins utilisant la force de l'eau ou des animaux. Pour la fabrication de la farine, dans les zones sèches (Ardèche, Cévennes), elles étaient conservées dans le séchoir en sac et le feu était ralumé si le temps était trop humide. En Corse, la farine était comprimée dans des «boîtes» en bois, pour éliminer un maximum d'air, comme on le ferait avec une conservation sous vide.

COMMENT A COMMENCÉ LA PASSION DE CHRISTINE ET JOSEPH POUR LE CHÂTAIGNIER :

Ils sont allés pour la première fois en Corse en 1998. Les

Corses leur ont appris qu'il n'y avait pas que les châtaignes grillées, cuites à l'eau ou accompagnant une viande mais qu'on pouvait faire de nombreuses recettes où on utilise la farine de châtaignes. En 2003-2004 ils se sont dit pourquoi pas nous ? En effet à chaque séjour ils achetaient de la farine pour la ramener à Saint Genis l'Argentière.

Christine sait combien c'est pénible de ramasser les châtaignes. Elle a été outrée d'entendre dans un restaurant en Corse un touriste qui disait : « Ils sont tous fainéants ces Corses. Ils ne peuvent donc pas se baisser pour ramasser un produit qu'ils nous vendent 15 euros le kg ». Tout simplement ils n'avaient rien vu car en Corse il fait chaud et les Corses commencent à travailler à l'aube et s'arrêtent vers 10 h.

EN 2010 CHRISTINE ET JOSEPH PASSENT À L'ACTION :

Ils ont ramassé 29 kg de châtaignes tombées, donc déboguées, d'un des châtaigniers de leur propriété aux Marninches à Saint Genis l'Argentière. Ils les ont fait sécher de façon artisanale au grenier. Après on les a mis dans une « bogue » (sac). On a tapé sur un billot avec le sac. Et il fallait 50 coups. A ce moment-là les deux peaux sèches se brisent et se décollent. On trie à la main sur la table de la cuisine. Des 29 kg il ne restait plus que 3 kg de châtaignes blanchies, dures.

Comme il restait le moulin à farine électrique de la ferme des parents on l'a utilisé pour les châtaignes et on a eu la même farine que celle qu'on achetait en Corse.

Avec la farine on a fait des gâteaux et une cuisson à l'eau où il faut tourner 3/4 d'heure. D'abord liquide cela s'épaissit beaucoup. On le mange avec des viandes en sauce. C'est très bon. Comme c'est lourd à tourner, en Corse ils en font des quantités et les membres de la famille se relaient, les hommes prenant le relais au moment le plus pénible. On sait que c'est prêt quand la masse est prise et ne colle plus.

LES MAUVAIS SOUVENIRS :

Ce sont les pertes au grenier la première année. Pas séchées assez rapidement des châtaignes devenaient noires, beaucoup étaient mangées par les vers et aussi certaines moisissaient.

Autre contretemps, la deuxième année le vieux moulin des parents a rendu l'âme. On a dû jeter une bonne quantité de mouture mélangée aux débris de meules. Pour le reste il a fallu sous-traiter la mouture.

LES AMÉLIORATIONS :

Suite aux pertes dans le grenier, l'année suivante Joseph a installé un séchoir fabriqué par ses soins. On chauffe de l'air pulsé à 35° - 40° pendant 3 jours. On sèche jusqu'à 60 kg à la fois.

Dès 2010 ils ont ramené deux filets de 400 m² de Corse. On les met sous le châtaignier avant la chute des fruits. D'un seul coup ils ramassent toutes les châtaignes. En 2014 une souffleuse a été achetée pour chasser les bogues et les feuilles du filet. C'est très efficace et très rapide.

En 2010 Joseph et Christine ont ramassé 300 kg de châtaignes. Ils ont sous-traité le décortiquage dans l'Ardèche. Les 6 « bogues » ont été traités en 1 heure mais il fallait rouler 4 heures pour aller chez un castanéculteur à Valgorge qui avait une décortiqueuse électrique. Ils ont ramené les châtaignes blanchies. Christine et Joseph ont demandé à un ami de Salvizinet de faire la farine. Ils en ont eu 95 kg, donc bon rendement (31 % du poids du ramassage).

Par la suite, en 2013, ils ont fait l'acquisition d'un moulin dédié à la farine de châtaignes. En effet certaines personnes ne supportent pas une seule poussière de gluten et ils veulent une

farine de châtaignes pure.

Enfin, en 2014, ils ont acheté une débogueuse. On y met toutes les châtaignes avec ou sans bogue. Et pour faire une farine plus fine ils ont acheté une tamiseuse neuve.

L'UTILISATION DES CHÂTAIGNES DEVIENT UNE MICRO ENTREPRISE :

Christine est devenue double active, agricultrice déclarée à la MSA. En effet, en 2014 ils ont traité 710 kg de châtaignes. Les voisins, les amis, le bouche à oreille ont permis l'apport de châtaignes. Cinq propriétaires apportent les châtaignes qu'ils ont ramassées ce qui leur donne droit à la moitié de la farine au prorata du poids de châtaignes fourni (cela se fait dans plusieurs régions de France). De plus ils ont pris en charge le ramassage de châtaigniers de voisins ce qui permet d'arriver à la quantité ci-dessus. Dans une bonne année ils espèrent recueillir 1 000 kg de châtaignes.

DES DÉBOUCHÉS POUR LA FARINE DE CHÂTAIGNES :

La farine de châtaignes des Marninches s'est d'abord vendue aux amis mais avec les quantités il fallait aller plus loin. Il y a eu le bouche à oreille, la journée portes ouvertes chez Chaverot à Haute-Rivoire, les marchés nocturnes à Sainte Foy l'Argentière, la présence au Printemps du Tourisme à Haute-Rivoire. Ils ont aussi des dépôts ventes chez des commerçants, dans des magasins de producteurs.

Christine et Joseph ont découvert une solidarité, un dynamisme fort chez les petits producteurs très divers et parfois surprenants par les nouvelles fabrications. Cela est chapeauté par « Lyonnais Monts et Coteaux ».

La farine est très précieuse pour les personnes allergiques au gluten, celle de châtaignes, contrairement à celle du blé, en est totalement exempté. Mais pour nous tous elle a un parfum subtil et plaisant. Ils espèrent vous avoir convaincu que, si aux siècles précédents la châtaigne a été la nourriture des « pauvres », aujourd'hui, surtout avec la farine, c'est un aliment à bien considérer.

Paul MARIDET.