

MONTS DU LYONNAIS Milieu naturel

Il faut sauver les châtaignes



« Avec le réchauffement climatique, les châtaigneraies vont disparaître dans le sud Ardèche et remonter vers le nord. Cultiver des plantations méridionales constitue une réelle opportunité pour le monde rural. Photo Progrès/Flavie MARTIN »

Alors que le marron de Chaussan était bien plus recherché que le marron ardéchois au Moyen-âge, comment la châtaigneraie la plus noble de France a-t-elle pu être oubliée ? Dimanche 20 octobre, l'Arrière vous propose de découvrir la castanéiculture thurinoise afin de revaloriser ce patrimoine.

Dès 2007, Christian Fougereuse avait tiré la sonnette d'alarme face à l'abandon de la châtaigneraie dans les monts du Lyonnais, en publiant un premier article dans la revue de l'Arrière. « J'avais alors interpellé des conseillers de la Chambre d'agriculture, afin que celle-ci puisse adopter une stratégie de valorisation de la châtaigne, mais n'ai reçu aucune écoute favorable ».

« La châtaigneraie a été un vecteur de développement touristique »

La châtaigneraie s'est effondrée pendant la première guerre mondiale. À partir de 1924, d'autres Chambres d'agriculture ont adopté une stratégie de résistance pour les préserver. Ici, elles ont été complètement aban-

données pendant la Seconde Guerre mondiale. « La châtaigneraie a pourtant été un vecteur de développement touristique dans l'entre-deux-guerres. On a cru que la paysannerie s'en sortirait par elle-même, mais le territoire était trop pauvre pour se relever », relate l'économiste.

Un manque d'information déploré

Dans les années 1980, plusieurs Appellations d'origine protégée (AOP), dont l'Ardèche et la Corse, sont apparues sous l'impulsion des néo-paysans. « Or, notre bastion catholique conservateur était fort peu accueillant pour les néo-paysans. Leurs présences étaient de ce fait plutôt rares. De plus, nos châtaigneraies étaient très petites, s'étirant sur un long ruban entre Chaussan, Saint-Martin-en-Haut, Thurins, Vaugneray, Lentilly, Courzieu, Aveize et la vallée de la Brévenne. Les terrains en pente rendaient leurs mécanisations difficiles. Les propriétaires ne bénéficiaient de la politique de la montagne, ni des aides publiques à la production, favorables à l'élevage et à la culture céréalière. »

Désormais, ces châtaigneraies sont considérées au niveau cadastral et fiscal comme des bois taillis ou des friches.

« Cette absence de prise de conscience a alimenté une économie souterraine. Les propriétaires ont continué à ramasser les châtaignes mais n'entretenaient plus leurs exploitations. Christine Volay est une exception. Nombreux sont ceux à ne pas avoir cotisé à la MSA (Mutualité sociale agricole) », déplore-t-il.

La solution passerait par le déploiement d'une mise en valeur des châtaigneraies : « Nous avons besoin d'un interlocuteur institutionnel, lequel pourrait être une association pour la valorisation de la châtaigneraie, ainsi que d'un technicien châtaignes afin d'assurer un suivi technique et sanitaire des plantations. Nous manquons d'information dans le Rhône (bulletins techniques sanitaires). Les collectivités pourraient créer une châtaigneraie sous la forme d'un grand parc public, chacun pourrait venir y glaner des châtaignes et s'informer. »

De notre correspondante locale, Flavie MARTIN

« J'avais interpellé des conseillers de la Chambre d'agriculture, mais n'ai reçu aucune écoute favorable. »

Christian Fougereuse, économiste du monde rural



EN SAVOIR PLUS

■ Dégustation de châtaignes

Dimanche 20 octobre, l'Arrière propose découverte et dégustation des châtaignes des Maminches. « On a eu l'idée de lancer cette manifestation à partir d'un livre écrit par Christian Fougereuse en 2016 », explique Marie Rivory, animatrice culturelle de l'Arrière. L'événement se tiendra de 10 à 18 heures à la maison d'expositions de l'Arrière, au 25, rue de la Cascade à Yzeron. Tarif : 4 €.

Tél. 04.78.81.07.79. Site web : www.arriere.org

■ Ouvrage de Christian Fougereuse

Ouvrage *Châtaigniers du Lyonnais : le terroir d'Yzeron (1555-2015)* écrit par Christian Fougereuse. Éditions Cei. Octobre 2016. Né dans la plus petite ferme de Messimy, la trajectoire de vie de Christian Fougereuse a été marquée par l'histoire de ses parents, de petits exploitants agricoles autochtones. Devenu docteur agrégé en économie du développement rural, membre du laboratoire d'études rurales de l'université Lyon 2 et ancien secrétaire général de l'Arrière, Christian Fougereuse a publié une vingtaine d'ouvrages autour du patrimoine agricole des monts du Lyonnais.

Tél. 04 78 45 36 18. Mail : fougereuse.christian@wanadoo.fr

Châtaignes des monts du Lyonnais

« Le châtaignier est un arbre qui souffre de la chaleur »

Depuis près de dix ans, Christine Volay exploite une trentaine de châtaigniers à Saint-Genis-l'Argentière. Aujourd'hui, elle revient sur ce fruit qui a fait la réputation des monts du Lyonnais.

L'Ardèche est réputée pour sa production de châtaignes, qu'en est-il des monts du Lyonnais ?

« Dès le XVI^e siècle, le châtaignier occupait une place prépondérante sur notre territoire si l'on en croit les recherches menées par Christian Fougerouse. De nombreux lieux-dits s'y réfèrent. La culture de châtaignes était encore très répandue au XIX^e siècle. Elle s'est perdue du fait de la guerre et de l'exode rural. Les Soyeux lyonnais se sont aussi rendu compte qu'il était plus rentable de faire bouillir le bois de châtaignier afin d'en extraire une couleur que de ramasser des châtaignes. De nombreux arbres ont été coupés, quand d'autres ont été laissés à l'abandon car la main-d'œuvre coûtait trop cher. »

Pourquoi vous êtes vous lancée dans la production de farine de châtaignes ?

« On trouvait cela bête de ramener autant de châtaignes de Corse alors qu'il existe de très nombreux châtaigniers ici. J'ai donc créé mon activité en 2010 à titre accessoire. Aujourd'hui, à l'approche de la retraite, je souhaite passer du statut de cotisant solidaire à celui d'exploitant agricole auprès de la Mutuelle sociale agricole (MSA).



« Vous pourrez voir des châtaigniers au bord de la route reliant Duerne à Sainte-Foy-l'Argentière », précise Christine Volay.

Photo Progrès/DR

Cela implique de faire plus d'heures de travail, de m'investir davantage dans mon exploitation. Mes arbres ont été plantés par mes arrière-grands-parents. Je ramasse aussi les châtaignes de mon voisin. D'une tonne cent de châtaignes, je fabrique 300 kg de farine par an. Je fais appel à un élagueur corse, lequel vient tailler une dizaine d'arbres une semaine chaque année. Je n'ai malheureusement trouvé aucune personne qualifiée proposant un prix raisonnable sur notre territoire. »

La châtaigneraie est-elle impactée par le changement climatique ?

« Le châtaignier est un arbre qui souffre de la chaleur. On le trouve plus facilement sur des terrains exposés au nord, sauf si

la région est froide. Vous pourrez voir des châtaigniers au bord de la route reliant Duerne à Sainte-Foy-l'Argentière. Selon l'Office national des forêts (ONF), du fait du changement climatique, les arbres s'implanteront à l'avenir à 600 - 1 000 mètres d'altitude, plutôt qu'à 400 - 800 mètres aujourd'hui. On observe une floraison de moins en moins longue. Cela impacte surtout les abeilles. Les bogues tombent aussi entre une à deux semaines plus tôt. On commence à les ramasser fin septembre. Et puis, on observe des choses bizarres comme des tardives tombant avant des précoces. En 2017, il a gelé très tardivement. Cela a eu un effet bénéfique en gelant les Cynips, des insectes parasites. »

De notre correspondante locale, Flavie MARTIN



« Quand j'étais enfant, je me rendais souvent ici avec mes grands-parents pour récolter des châtaignes. C'est dommage que les châtaigniers ne soient plus entretenus, c'est un peu comme ces tables de pique-nique. Elles ont été abandonnées », relate une habituée des lieux venant de Rontalon.

Photo Progrès/Flavie MARTIN



« Opportunité pour notre territoire », indique Christian Fougerouse, économiste



L'Araire propose une dégustation de châtaignes locales le 20 octobre à Yzeron. Photo Progrès/L'Araire

La recette du moelleux à la châtaigne

Pains d'épice, crumbles, flans, crêpes, la farine de châtaigne peut être utilisée de maintes façons. Découvrez la recette du moelleux à la châtaigne.

Ingrédients : 130 g de chocolat, 130 g de beurre, quatre gros œufs, 150 g de farine de châtaigne, 200 g de sucre semoule, 30 g de noisettes émondées.

Préparation : Faire fondre le chocolat au bain-marie. Introduire le beurre ramolli et les jaunes d'œufs, la farine de châtaigne et le sucre. Travailler le mélange à la spatule pour avoir un appareil bien équilibré. Adjoindre les blancs d'œufs montés en neige ferme. Beurrer un moule à manqué. Saupoudrer l'intérieur de noisettes hachées. Y verser la préparation précédente. Enfourner à four modéré, 180°-200 °C, et faire cuire pendant 40 minutes. Laisser refroidir le moelleux avant de le présenter.