

# LA CHATAIGNERAIE

## 1-ANCIENNETE DE SON IMPANTATION EN VIVARAIS

Le VIVARAIS est l'un des habitats originels du châtaignier. Les dépôts fossiles du Charay et de Rochessaure prouvent sa présence en Vivarais au Miocène. En de nombreux points, l'homme a remplacé la chênaie, au cours du premier âge de Fer, par la châtaigneraie. Mais l'expansion de celle-ci en Vivarais date surtout du Moyen Age qui a été là, comme ailleurs, la grande période de l'occupation humaine. Cette expansion médiévale fut souvent due à l'action des moines des abbayes vivaroises et des prieurés bénédictins du Languedoc qui possédaient des terres dans la région. Ils y favorisèrent ainsi l'emprise humaine dont le châtaignier, cet arbre à pain du Vivarais, fut le moyen.

Dans sa thèse, LA VIE RURALE EN VIVARAIS, M.Pierre Bozon note que la plupart des églises de la zone du châtaignier, dans le sud du Vivarais, datent des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles, marquant l'époque où, grâce à l'introduction de la culture du châtaignier, cette région a cessé d'être inhabitable. Ce fut le cas pour Sablières dont l'église ancienne remonte au XI<sup>e</sup> siècle, et fut construite sur l'initiative des moines de Saint-Chappe (Haute-Loire). Depuis cette époque, la communauté sabliéroise tire de la châtaigneraie sa principale ressource et l'argent exigé par l'impôt.

En l'an III, les châtaignes furent même réquisitionnées au lieu des céréales. C'est ainsi que « le district de Tanargue », dont Sablières faisait partie, dut fournir 3000 quintaux de châtaignes à celui de Perpignan, en considération des mêmes quantités de grains ».

Par suite de l'accroissement continu de la population, l'extension de la châtaigneraie et l'aménagement des terrasses, qui la portaient, se poursuivirent jusqu'au milieu du XIXème.

## 2-CONDITIONS PHYSIQUES ET CLIMATIQUES

Le châtaignier est un arbre assez délicat de nature. Il exige un climat tempéré et des ciels clairs. Il craint les gélivures et aussi les fortes gelées printanières. Il redoute surtout les grands froids. Il lui faut une chaleur prolongée pour bien mûrir ses fruits mais il craint le soleil trop ardent, qui le brûle. Une sécheresse trop longue jaunit vite ses feuilles, qui tomberont à la première pluie. Il est de même très sensible aux rosées de septembre et d'octobre qui rougissent ses feuilles et nuisent ainsi à la récolte. Il lui faut des pluies abondantes mais il n'aime pas les brouillards ni les vents violents, qui cassent aisément ses branches et parfois le déracinent.

Il garnit les versants des vallons jusqu'à 800 mètres environ mais c'est surtout en dessous de 600 mètres qu'il produit le plus de fruits et qu'il est le plus beau. Jusqu'à 500 mètres, il préfère l'ubac. Au dessus, c'est l'adret qui est à sa préférence.

Le châtaignier est un arbre des sols siliceux. Tous les sols cristallins lui conviennent, qu'ils soient dérivés des schistes à séricite, des micaschistes ou des granits. Il prospère

aussi dans les sols gréseux. Il a une prédilection pour les sols siliceux, légers, chauds, perméables et riches en matières organiques.

Les châtaigniers forment sur le territoire de Sablières, au moins depuis le XI<sup>ème</sup> siècle, le peuplement végétal le plus important quant à l'étendue occupée. Ils y ont trouvé des conditions physiques et climatiques leur convenant parfaitement, malgré quelques déficiences climatiques occasionnelles (sécheresse, grands froids rares mais non inconnus, rosées), et la maigreur de certains sols.

### 3-ENTRETIEN DE LA CHATAIGNERAIE

A Sablières, pays de pentes, la châtaigneraie était le plus souvent établie sur des terrasses que les paysans bâtissaient pour retenir la terre précieuse aux flancs escarpés, sur les vallons. Ces terrasses, soutenues par des murettes, en pierres sèches, portent à Sablières les noms de « faïsses », ou d' « accols ». Il y a très longtemps qu'elles ont été faites, et elles résultent, ainsi que l'a montré M. P.Marcellin, « de l'aménagement d'accidents de terrains antérieurs à l'agriculture, de bourrelets empâtant les pentes et provenant du plissement des terres solifluées, et que l'on a soutenus par des murs ». On veillait alors au bon état de ces murettes protectrices et dès que l'une d'elles s'écroulait, on la relevait. Les familles étaient nombreuses. Les bras ne manquaient pas pour ce travail.

La surpopulation de la commune, surpopulation due plus à la faiblesse des ressources qu'au nombre des habitants, imposait la mise en culture de toutes les terres qui pouvaient porter, tant bien que mal, quelques cultures vivrières. C'est ainsi que se

pratiquèrent jusqu'en 1914 environ des cultures de pommes de terre, de raves et surtout de seigle, sur les terrasses, qui portaient les châtaigniers. Les paysans sabliérois en retournaient la terre avec « le bichar », pioche à deux branches et y apportaient des fumures. Ces cultures ne donnaient que de très faibles rendements mais elles avaient le grand avantage d'améliorer considérablement la production des châtaignes, vitale aux habitants de Sablières. Les arbres profitaient des « labours » et des fumures qui bonifiaient des terres pauvres en acide phosphorique. Les châtaignes se ramassaient aussi plus aisément car on ne laissait pas les broussailles envahir les terrasses.

Les soins apportés à l'arbre lui-même étaient peu nombreux. Tous les quatre ans en moyenne, on le débarrassait, l'été, de ses branches mortes et de ses rejets inutiles à la production. La topographie et l'hydrographie ne permettaient pas d'établir une irrigation systématique de la châtaigneraie. Seuls les quelques arbres placés aux bords des prés qui longent les cours d'eau bénéficiaient d'une irrigation salubre mais indirecte.

En vue d'effectuer de nouvelles plantations de châtaigniers, chaque paysan avait, sur une terrasse bordée de vignes en hautins, une pépinière où il laissait pousser les plants jusqu'à l'âge de trois ou quatre ans. Ces plants, qui avaient alors la grosseur d'un verre, étaient arrachés de la pépinière et mis dans la châtaigneraie. Ils étaient aussi greffés. La greffe à l'œil, était souvent employée.

Il n'était pas rare de trouver dans la châtaigneraie sabliéroise plusieurs arbres ayant cinq mètres de circonférence, et demeurés toujours vivaces et productifs. Il y en eut même quelques spécimens qui atteignirent huit ou neuf mètres de tour. C'est par des

siècles que se chiffrait leur âge. Quant aux arbres ayant trois mètres de circonférence, ils étaient très nombreux.

#### 4-VARIETES DE FRUITS

Un châtaignier produit en moyenne de 60 à 100 kilos de fruits. Au grand maximum, il peut donner jusqu'à 250 kilos.

A Sablières, on trouvait les variétés suivantes, divisées selon les deux types commerciaux en châtaignes et en marrons ; parmi les châtaignes, variétés à chair divisée par des cloisons intérieures, on trouvait :

- Les « prémérenches », qui sont les premières châtaignes qui tombent, généralement vers la mi-septembre.

- Les autres variétés sont plus tardives. Elles commencent à tomber vers la mi-octobre. Un temps doux et pluvieux les fait tomber plus tôt et plus vite.

- Les « sabiettes » tombent aussitôt après les « prémérenches ».

Suivent :

- « L'aiguillonne » ou « aguyane ». L'arbre qui la donne est productif et convient bien aux basses altitudes. Ses fruits sont de taille moyenne et d'une forme allongée, plate, caractéristique. Leur chair est assez fine. Ils ont toujours été très appréciés.

- « La combale », qui est grosse comme un marron. Le fruit est savoureux mais l'arbre qui le produit craint beaucoup le sec.

- « La pourette », petite, précoce, convient bien au séchage.

- « La barbansoune »

- « La sinigronde »
- « La bourzenche »
- « La bernarde »
- « La sableyranchio » variété spéciale à Sablières

On ramassait aussi les châtaignes sauvages dites « bouchiasses ».

Quant aux marrons, variétés à gros fruits (moins de 65 au kilo), et à chair entière, ils étaient représentés à Sablières, en faibles quantités, par la « Grosse Bouche » et la « Sardone » dont Olivier de Serres parle déjà, très favorablement, dans son Théâtre de l'agriculture des champs.

On ne trouvait pas à Sablières la « Pellegrine », châtaigne très répandue dans l'Ardèche et renommée pour sa chair savoureuse, bien qu'elle soit de mauvaise présentation.

## 5- LA RECOLTE

Lorsque arrivait la Toussaint, la majeure partie des châtaignes et marrons, sinon la totalité, était tombée. La cueillette ne commençait pas vraiment à la mi-septembre lorsque tombaient les « prémérenches », car les arbres qui les produisaient n'étaient pas très nombreux. Elle commençait vraiment vers la mi-octobre, quand toutes les variétés que nous avons énumérées ci-dessus tombaient, toutes en même temps. La cueillette durait parfois jusqu'à la mi-décembre.

De tout temps, toute la famille paysanne a participé à la cueillette des châtaignes tombant sur ses terres. Tous les membres de la famille étaient pour ainsi dire mobilisés pour ce travail.

Certains propriétaires disposant de châtaigneraies assez étendues, employaient des jeunes filles et des femmes pour la cueillette, et des hommes pour porter sur le dos les sacs emplis de châtaignes jusqu'au séchoir. Ils étaient rétribués en argent.

Chaque ramasseur portait un petit sac noué autour des reins. Lorsque ce sac était plein, il était vidé dans un grand sac qui, porté à dos d'homme ou par une bête de somme, était à son tour vidé dans la « clède » ou séchoir.

Chaque ramasseur tenait continuellement à la main gauche une « grappe ». C'était un rameau court, en bois sec, à trois branches, qui lui permettait de rejeter derrière lui les bogues vides et les feuilles qui cachaient les châtaignes. Il se servait aussi du manche de la « grappe » pour ouvrir les bogues qui n'avaient pas libéré leurs fruits bien qu'elles fussent tombées des arbres. Les petits châtaigniers étaient gaulés.

Les ramasseurs avaient parfois une petite masse de bois pour ouvrir les bogues. Parfois aussi, les bogues non ouvertes étaient ramassées en tas. La pluie fréquente en cette période de la cueillette, les imbibait alors d'eau et en faisait détacher les châtaignes.

Pour aider à la cueillette, on coupait à la serpette, en août ou septembre, les fougères qui poussaient serrées autour des arbres ; on les laissait sécher sur place ou on les emportait pour les utiliser comme litière pour les porcs.

Les rendements de la récolte présentaient souvent des variations d'une année à l'autre, et aussi suivant les espèces, les arbres.