



HAL
open science

Recherches sur l'espace forestier à Collobrières par Annie-Hélène Dufour (1978)

Annie-Hélène Dufour

► **To cite this version:**

Annie-Hélène Dufour. Recherches sur l'espace forestier à Collobrières par Annie-Hélène Dufour (1978). 1978. hal-01955928

HAL Id: hal-01955928

<https://hal.science/hal-01955928>

Preprint submitted on 14 Dec 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Document de travail :

Recherches sur l'espace forestier à Collobrières par Annie-Hélène Dufour (1978)

Annie-Hélène Dufour (1947-2002) est une ethnologue française, maîtresse de conférence à l'Université de Provence de 1994 à 2002. Son sujet d'étude principal est la question de l'espace, à travers ses pratiques et ses représentations, dans le département du Var. La thèse qu'elle a soutenue en 1983 porte sur les *Pratiques et représentations de l'espace dans une commune du littoral varois : Six-Fours-les-Plages*.

En amont de son travail de thèse, Annie-Hélène Dufour s'est penchée sur l'étude de deux communes varoises : Cotignac et Collobrières. Une partie des résultats de son enquête concernant l'habitat a servi à documenter l'ouvrage dirigé par Christian Bromberger, *Pratiques et représentations des espaces bâtis en Provence rurale*¹. L'autre partie des résultats a servi d'appui à la rédaction de l'article « Les paysans varois et leur "colline". Les enjeux symboliques d'une passion »².

Le document ici présenté est issu des archives papiers du fonds « Annie-Hélène Dufour » conservé à la phonothèque de la Maison méditerranéenne des sciences de l'homme (Aix-en-Provence)³ ; le document original porte la cote AHD-1-N-01. Il est constitué de données extraites des entretiens et recherches que l'ethnologue a réalisés durant l'année 1978. Il s'agit d'une première formalisation de données « brutes » et d'une première étape pour approfondir la réflexion sur son sujet d'étude. Le thème abordé dans ce document est la forêt, avec cinq composantes principales : l'habitat, les charbonnières, la récolte des châtaignes, la cueillette des champignons, et la levée du liège, sur la commune de Collobrières. Les enregistrements sonores des entretiens dont sont issues les informations sont également consultables sur le catalogue du fonds « Annie-Hélène Dufour ».

Confection et conduite d'une charbonnière

Habitat marginal

Tableau récapitulatif des cueillettes

Espace forestier. Données générales

Cueillette

Champignons

Châtaignes : aspects économiques

Châtaignes : récoltes

Châtaignes (consommation, conservation, recettes)

Liège : aspects économiques

Liège : récolte

Les charbonnières

Autres ressources forêt

Commentaire

1 C. Bromberger avec la collaboration d'Annie-Hélène Dufour et de Raymonde Malifaud, *Pratiques et représentations des espaces bâtis en Provence rurale*, Centre d'ethnologie méditerranéenne et Office régional de la culture, 1980.

2 Bromberger, C., Dufour, A.-H., Gontier, C. et Malifaud, R., « Les paysans varois et leur "colline". Les enjeux symboliques d'une passion », *Forêt méditerranéenne*, t. II, no 2, 1980, p. 193-200 ; t. III, no 1, p. 45-47. Consultation en ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01821468>

3 Le catalogue du fonds « Annie-Hélène Dufour » est en ligne sur Calames : <http://www.calames.abes.fr/pub/ms/FileId-1760>

CONFECTION ET CONDUITE

D'UNE CHARBONNIERE .

Conditions de réussite :

Il faut tenir compte de trois éléments ;

- L'emplacement. L'idéal est le fond des vallées, où les hommes trouvent la terre la plus meuble .
- La qualité du bois que l'on va utiliser, les meilleurs étant le chêne vert , le chêne blanc , le chêne liège. le choix étant axé sur leur densité .

-L'orientation par rapport aux vents dominants. Une charbonnière ne doit jamais être construite sur une ~~crête~~ crête ou un versant exposé au vent .

- Influence du vent: le Mistral est le plus défavorable. Le Levant (vent d'Est) est moins nocif

Ces trois facteurs se combinent à proportions égales.

Préparation de la charbonnière :

L'abattage et la coupe du bois ont été faits 4 ou 5 mois auparavant.

Différentes étapes du travail:

- Coupe du bois .
- Séchage
- Débardage: transport du bois sur l'emplacement de la charbonnière.
- Rusque (Ecorçage) : pour le liège uniquement .
- Choix de l'emplacement de la charbonnière
- Confection de la charbonnière
- Allumage " " "
- Surveillance " " "

- Décapage de la charbonnière
- Refroidissement du charbon
- mise en sac
- débardage du charbon .

- Construction de la charbonnière:

Le principal souci au début de cette construction, est d'étudier l'inclinaison que l'on donnera aux bûches qui déterminera la stabilité de la charbonnière pendant la cuisson.

- 1.- On plante un "mât" autour duquel on bâtera la charbonnière .
- 2.- Autour de ce mât, on dispose selon l'inclinaison choisie, les bûches, de façon que le bois se "resserre" en cuisant: la charbonnière doit en effet se tasser tout en conservant sa forme initiale.
- 3.- Au centre de la charbonnière, on installe le "premier foyer": on dispose du petit bois qui servira à la mise à feu.
- 4.- Autour de ce premier foyer, on place les ~~plus~~ grosses bûches qui seront plus longuement soumises à l'action du feu , et donc doivent se consumer plus lentement .
- 5.- On diminue progressivement le calibre des bûches à mesure qu'on les place plus loin du centre , jusqu'à ne mettre plus que des branchettes sur la partie la plus extérieure de la charbonnière.

L'opération de mise en place du bois doit se faire avec beaucoup de soin; les bois doivent être parfaitement ajustés entre eux pour ne laisser aucun trou susceptible de laisser passer de l'air .

- 6.- Lorsque la charbonnière a reçu tout son bois et qu'elle a pris sa forme , elle est "recouverte" " d'un mois de Mai" (sorte de genêts) et de "pointes" de pin (aiguilles).

7.- On recouvre l'ensemble d'une couche de terre tamisée (des cailloux créeraient des voies d'air), dont l'épaisseur va décroissant de la base au sommet de la charbonnière .

Au fur et à mesure que l'on "monte" la terre , on la tasse en la battant .

8.- A la base de la charbonnière , on a laissé 4 trous , qui permettent , selon le vent , d'accélérer ou de diminuer la combustion intérieure . Par exemple, par temps de mistral, on bouche les deux trous qui sont exposés au vent, de façon qu'une incandescence trop rapide ne provoque pas une dépression localisée et l'effondrement de la charbonnière.

Quand cela arrive, il faut "donner à manger" à la charbonnière . C'est une opération que l'on essaie d'éviter à tous prix, car elle est dangereuse et pénible : on doit alors découvrir la partie qui brûle trop vite, on "lève" la terre, et en plein foyer, remettre de gros morceaux de bois pour colmater cette brèche et redonner à cette place de la charbonnière une résistance égale à l'ensemble . Ensuite, on refait le même habillage de genêts et de terre, de façon à redonner à la charbonnière sa forme initiale, pour que le bois devenant peu à peu charbon s'affaisse également en cours de cuisson.

- Allumage de la charbonnière:

- 1)- On retire le mât central.
- 2)- On allume le "premier foyer" par la cheminée ainsi créée .
- 3)- Selon l'importance de la charbonnière, la cuisson dure entre huit et onze jours .

- Sortie du charbon:

- 1.- On commence par "décaper" le sommet de la charbonnière.
- 2.- On sort le charbon avec d'infinies précautions. Car il

est encore ardent. Les morceaux doivent demeurer en entiers, car des cassures entraîneraient, au cours de cette combustion finissante, la formation de cendres qui sont une perte pour le charbonnier.

3.- Une fois le charbon sorti, on l'étale au sol, et ~~ensuite surveillé~~ pendant les trois jours nécessaires à bonnon refroidissement, on le surveille pour éviter un éventuel reveil de la combustion.

Pendant la durée de ces opérations, on a pris soin d'avoir de l'eau à proximité du lieu où l'on travaille afin d'éteindre immédiatement tout foyer ~~venais-~~sant.

4.- Le charbon refroidi est mis en sacs que l'on "débarde" à dos d'homme jusqu'à un chemin carrossable. D'ailleurs, en édifiant la charbonnière, les hommes ont fait en sorte que ce chemin ne soit pas éloigné de plus de 500 mètres.

Observations:- Les qualités d'un bon charbon.

- C'est un charbon d'une certaine densité
- dont la charbonnière a été bien surveillée
- Il n'a pas été brûlé
- Il** Ne s'est pas fait trop vite
- Il a été fait par beau temps.

- Le déroulement dans le temps des différentes étapes du travail était d'une importance capitale pour des hommes payés à la tâche. Cela nécessitait une organisation et une planification à long terme des tâches.

Les travaux de coupe, débardage, séchage se faisaient pour les charbonnières suivantes pendant les temps "morts" qui n'engageaient pas l'équipe tout entière autour de la charbonnière en cours de "cuisson".

On n'attendait pas non plus qu'une charbonnière fût achevée pour en mettre une autre en train. En général, on considérait comme rentable d'en allumer plusieurs à un jour d'intervalle.

HABITAT MARGINAL .

Les cabanes de charbonniers ;.

- Situation : dans l'espace forestier .
- Site → - A proximité d'un point d'eau, le long d'un ruisseau et d'une voie de communication .
 - Le long du sentier muletier et du ruisseau du gouffre de Lambert, vestiges de plusieurs petites cabanes.
- Morphologie : - 4 piquets plantés aux 4 angles.
 - Murs faits de traverses de bois, de mauvaises planches achetées à une des scieries de Collobrières .
 - Plaques de liège pour assurer l'étanchéité de l'ensemble.
 - Toits très pentus, légèrement incurvés, recouverts de bruyère et de "pointes" de pin, pour permettre l'écoulement des eaux .
- Fonction : Abritaient 5 à 6 personnes pendant la saison de liège, de fin Mai à début Août .
 - Leur existence était liée à l'absence sur les lieux de charbonnières, d'une grange ou d'une bergerie (cas le plus courant)
- Nombreuses sur le territoire de Collobrières à l'époque de l'exploitation intensive de la forêt .
- Traces au niveau des toponymes de certains quartiers forestiers : " La Cabane des Italiens - La Cabane des Espagnols" ...

* * *

Les cabanes de chasse .

- Localement, on appelle cabanes de chasse les postes de chasse (à la grive)
- Abris précaires et rapidement faits de branchages et

de planches .

- Emplacement : espaces forestiers connus des utilisateurs pour être favorables à la chasse aux grives .

* * *

Les maisons forestières .

- Localement , on désigne ainsi les maisons - en tous points semblables aux maisons des écarts - acquises par l' ONF .

- Emplacement : sur un espace forestier appartenant à l' ONF ;

* * *

Les cabanes de chasseurs : n'existent pas . Ce sont ~~des~~ cabanons , les bergeries ou les bastides inoccupées , qui servent d'abri aux chasseurs .

* * *

Les cabanons . Cf. Fiche Habitat.

TABLEAU RECAPITULATIF des CUEILLETES .

X = X

	Acteurs			Saisons	Moments de la journée	Lieux
	Hommes	Femmes	Enfants			
Champignons	+	+	+		Chaque fois qu'on peut Tte journée quand il y a un saisonnier	
Cèpes				Août et fin Septembre, Octobre et Novembre	"	Châtaigneraies Suveraies
Safranés				Novembre Décembre	"	En "rodous", sous les pins
Morilles				Avril-Mai	"	Pinèdes, ^{brulées} Brandes
Oronges				Fin de la saison des cèpes .	"	Châtaigneraies
Salades sauvages	-	+	+	Fin automne, Hiver	Chaque fois que l'on peut	Un peu partout.
Asperges sauvages	-	+	+	Avril-Mai	"	Dans les "Meyans"
Plantes aromatiques	-	+	-	Printemps Eté	Pleine chaleur	un peu partout
Pommes de pin	-	+	+	Toute l'année	Chaque fois qu'on le peut.	Pinèdes

ESPACE FORESTIER.

DONNEES GENERALES

Le Couvert forestier est très important: les bois occupent une superficie de 10 500 ha, soit les 9/10^e de la commune. Sur une superficie totale, 9400 ha de forêt proprement dite
1100 ha de châtaigneraies (vergers)

Formations végétales dominantes: forêt de chênes-liège
pins maritimes
chênes verts

- Chênes-liège : 4500 ha. Toutes les expositions et tous les types de terrains jusqu'à 700 m.
- Chênes verts : 50 ha environ. Dans les fonds de vallées fraîches comme celui de la Verne.
- Chênes pubescents : 20 ha environ sous forme de quelques enclaves sur la Chaîne des Sauvettes, sur les versants Nord et dans la forêt de la Verne
- Pins maritimes : 2000 ha environ jusqu'en 1966. Entièrement détruits par l'incendie de 1966, et la cochenille. Ils sont actuellement inexistantes.
- Châtaigniers : 1100 ha (1/3 des châtaigneraies du département). Sur les versants Nord à partir de 200 m. d'altitude, et sur les versants Sud à partir de 500 m.
2 types: Châtaigneraies en taillis disséminées sur tout le territoire (50 ha environ)
Châtaigneraies à fruits, dans vergers.
- Les Sous-bois : associés aux divers types de peuplement
chênes-liège = bruyères et arbousiers
chênes verts = carex . Erica . Viornes
chênes pubescents = ronces . Lierres . Clématites.
sorbiers : brachipodes
- Le feu et le manque d'entretien ont développé un maquis dense et épineux caractéristique de la dégradation des forêts de chênes liège: maquis élevé (1m50) de bruyères et d'arbousiers

ou maquis plus bas lorsque celui-ci a aussi été détruit par le feu: cystaies qui couvrent environ 750 ha.

- Répartition.

Forêts d'Etat=3900 ha (39 % du territoire communal)

Forêts communales=1430 ha (15% du territoire communal)

Particuliers =5170 ha.

- Les forêts domaniales: acquisition commencée en 1800, et accélérée depuis la 2ème Guerre Mondiale (rachat à des particuliers après la baisse démographique)
Plan d'aménagement à long terme en 3 phases:

- . Elimination des risques d'incendie par créations des pistes forestières, et essais de plantations d'essences ignifuges
- . Reconstitution des futaies anciennes pour éviter la dégradation du sol et assurer un revenu à l'ONF (chênes liège)
- . Reconstitution de la forêt de pins maritimes par disparition des causes de la maladie (cochenille natsucoccus)

= Actuellement : phase 1 accomplie

Phases 2 et 3 entamées, mais on observe une politique d'attente au bénéfice de la poursuite de l'extension du domaine par l'achat de terres à bas prix (3500 Fr./ha) pour former une "réserve foncière"

- Les bois communaux: sont répartis sur l'ensemble du territoire, mais l'essentiel se concentre sur la Pointe des Martels.

Etat d'abandon total

- . Opérations actuelles: échanges entre biens communaux et biens privés (rare: 1 cas en 5 ans)
- . Opérations envisagées: vente d'un grand nombre d'ha (50 ha en moyenne) à des Sociétés susceptibles d'entretenir les bois en vue de la construction d'habitations (Cf. POS) pour un prix relativement bas (5000 fr. / ha)

ESPACE FORESTIER

- 6 Les forêts privées: Châtaigneraies et suverais très morcelées qui font partie d'exploitations agricoles de dimensions extrêmement réduites, et actuellement à l'abandon pour la plupart (Cf. fiche Espace agricole
- . Quelques grandes propriétés (information orale, concernant ces dernières années, et n'ayant pas fait l'objet d'un recensement, par un informateur chargé par la Mairie de faire une étude pour le POS)
 - §. 1 de 350 ha morcellée
 - §. 1 de 250 ha morcellée
 - §. 1 de 100 ha d'un seul tenant
 - §. 1 de 80 à 100 ha morcellée
 - §. 1 de 50 à 60 ha morcellée
 - §. 2 de 150 à 180 ha récemment acquises par des étrangers et jouxtant la commune de Cogolin, et d'un seul tenant.

Cet ensemble forestier est le fruit d'une longue évolution faite d'alternances de détériorations et de reboisements. La plupart des forêts ont été dégradées soit par des maladies (pins maritimes et châtaigniers) soit par des incendies qui ont atteint des milliers d'hectares.

A l'exception des châtaigneraies et de quelques vallons humides, l'espace forestier de Cogolobrières a été entièrement parcouru par le feu. Lorsque les espèces forestières comme les chênes liège ont pu résister au feu, l'absence d'entretien a laissé place à un maquis dense, particulièrement gênant pour l'exploitation, le reboisement et la fréquentation de ces forêts.

CUEILLETES.

CHAMPIGNONS.

- Espèces connues et cueillies = Chanterelles = Oreillettes
 (nom local et nom français) Frongis = Cèpes
 Morilles = Morilles
 Pissacan +
 Trompettes de la mort
 Mousserons = Mousserons
 Pigés + Safranés
 Coucodnes = Oronges

- Espèce dépréciée = Pissacan

- Mode de conservation = Séchage (Cèpes, Morilles)

§. Mode de séchage = . Coupés en lamelles; mis au soleil
 sur des canisses pendant la journée
 et rentrés le soir.

§. Conservation = . Mis en boîtes ou en bocaux hermétiques
 une fois secs.

. Conservés au naturel: Cèpes.

. Conservés à l'huile : Safranés.

Conservés d'une saison à l'autre

- Manière de les consommer =

. Safranés: toute l'année en hors d'oeuvre, avec
 huile, vinaigre, et bouquet garni.

. Cèpes: séchés, dans les sauces accompagnant une
 viande;

. Morilles: séchées, idem.

. Oronges: crues, en salade.

. Les autres champignons et ceux précités, quand
 ils sont consommés sitôt après la cueillette; à
 la poêle, avec de l'huile et du persil, et de l'ail;
 ou en omelette.

- Epoque de cueillette = En Automne; en fonction des pluies.

" L'Oronge commence quand le cèpe finit. "

CUEILLETES (suite)

- Lieux de cueillette = Un peu partout dans l'espace sauvage:
 - . Le Safrané sous les pins .
 - . La Morille sous les pins, et où la forêt a brûlé .
- Moments de la cueillette = Pas de moments précis; en fonction des heures de liberté laissées par le travail/
- Acteurs = Hommes - Femmes - Enfants - Vieux - Jeunes .
- Composition des groupes =
 - . Hommes seuls ou en groupe, entre hommes.
 - . Femmes seules ou par petits groupes de 2 ou 3 femmes, seules ou accompagnées d'enfants .
 - . Enfants = en groupes de 4 ou 5 , à partir de 11 à 12 ans .

AUTREFOIS , la cueillette des champignons donnait lieu à une véritable "campagne" , comme pour les récoltes agricoles: fruits, vendanges, etc... et un circuit de commercialisation existait par courtiers ou expéditions sur Toulon, Solliès-Pont, ...

ASPERGES SAUVAGES .

- . Saison = avril - Mai
- . Lieux = dans les meyans (espace sauvage plein d'épines, de ronces, de taillis épais et de mauvaises herbes).
- . Fréquence = une fois ou deux dans l'année .
- . Cueillette féminine .

SALADES SAUVAGES (dite "salade fère)

- . Saison = Automne - Hiver . ^{Mour}
- Es ~~ces~~ = Cousteline - ~~Nom~~ de puor - Pissenlit

- . Accompagnent toujours des brochettes d'oiseaux
- . Cueillette féminine .

POMMES DE PIN .

- . Saison = toute l'année . On en fait provision quand on a du temps libre .
- . Cueillette féminine .

PLANTES AROMATIQUES .

- . Espèces = . Farigoulette (thym)
- . Pèbre d'aI (sariette)
- . Tisanes
- . Saisons = au moment de la floraison . Par temps sec et chaud . Surtout, au fur et à mesure des besoins.
- . Cueillette féminine .

CHAMPIGNONS .

Consommation
 Conservation
 Recettes.

66 CEPES : . séchés ; .

- . en conserve (quand ils sont très "jeunes")
- . Consommés tout de suite s'ils sont cueillis en Août.

- SAFRANES : . En conserve

- ORONGES : . Consommés tout de suite, en salade .

- MORILLES : . Consommées tout de suite, en persillade .

■ ■ ■

RECETTES .CEPES = séchés.

On les coupe en lamelles très fines que l'on étend l'une à côté de l'autre sur un cageot ou un plateau de "canisse" .

On expose ce plateau au soleil pendant plusieurs jours jusqu'à parfaite dessiccation, en prenant soin d'éviter toute humidité, diurne ou nocturne .

Une fois secs , on met les cèpes dans des bocaux ou des boîtes en fer fermés hermétiquement.

On peut ainsi les conserver un an .

En conserve. Cf. Recette des Safranés .

SAFRANES = Conservés en bocaux. On les appelle "les Pignés au vinaigre" .

. On les nettoie et on les fait "blanchir" avec de la farigoulette (thym); du "pèbre d'Œf (sariette), du laurier , du sel et du poivre .

. On les laisse égoutter toute une nuit sur un torchon.

. Le lendemain , on les met à cuire dans une casserole, pendant un quart d'heure, avec 2 verres de vinaigre, un verre d'huile , et les mêmes condiments et aromates que pour leur blanchiment.

- . On les laisse refroidir , puis on les met en bocaux .
- . On couvre le bocal d'un doigt d'huile .

ORONGES = en salade .

- . On les coupe en lamelles, ou on les laisse entières si elles sont très petites .
- . On les assaisonne avec une sauce au citron , huile , sel sel et poivre.

MORILLES = ~~Persillade~~ ^{frire} dans une poêle avec de l'huile , de l'ail et du persil hachés , du sel et du poivre .

CEPES , SAFRANES , et autres CHAMPIGNONS : en persillade quand ils sont consommés tout de suite après la cueillette .

Remarque : Les Cèpes sont plus souvent séchés que mis en bocaux .

Les autres champignons ne sont jamais séchés .
On ne conserve pas les champignons cueillis au mois d'Août, mais ceux d'Automne et d'hiver .

CHATAIGNES

ASPECTS ECONOMIQUES.

Etat actuel: Recensement 1975.

- 1100 ha encore entretenus.
- Production totale : 600 tonnes.
- Rendement à l'hectare : 5 à 600 kg
- Récolte totale répartie entre 100 propriétaires environ, dont l'un récolte plus de 200 tonnes par an, et 15 récoltent 5 à 10 tonnes.
- Prix du Kg de Châtaignes : 150 Fr. environ.
- La plupart des petits agriculteurs (ceux qui ont une production moyenne de 30 hl de vin par an) récoltent chaque année leurs châtaignes.
- Diminution annuelle et croissante de la production.
- Actuellement: le châtaignier est atteint d'une maladie parasitaire (Endothia Parasitica), contre laquelle les méthodes employées par l'ONF sont encore peu efficaces.
D'où: suppression des arbres plutôt que d'engager des frais très lourds pour des résultats aléatoires; et création de nouveaux vignobles quand le terrain est bien exposé.
- Commercialisation : Plusieurs procédés:
 - . Les producteurs apportent 2 ou 3 fois par semaine leur production à un commerçant Collobriérois qui, au cours de ses propres approvisionnements en produits frais, les revend à un grossiste Hyérois ou Toulonnais. - C'est le circuit le plus fréquemment utilisé.
 - . Un agriculteur, lui-même producteur de châtaignes, va revendre une partie de la production totale de châtaignes.
 - . Des courtiers passent chez certains propriétaires (cas plus rare) .
 - . Certains propriétaires vendent leur récolte , en Novembre, aux "touristes", dans la rue (pratique récente, depuis 1 OU 2 ans)

CHATAIGNES.

. Le producteur touche environ 1/5ème du prix de vente au consommateur.

. Existence d'une confiserie de Marrons dans le village, la "Confiserie Azuréeane", qui traite les châtaignes et vend les fruits confits: 5 tonnes par an environ, aux touristes de passage, ou à l'exportation vers d'autres régions et vers les pays étrangers.

Elle emploie un personnel saisonnier local, essentiellement féminin pour l'épluchage des fruits (d'Octobre à Février), puis l'emballage des colis:
. 4 personnes en permanence au Secrétariat et comme

. 40 personnes en Octobre, pour le triage des châtaignes
. 60 personnes en Décembre, pour l'expédition, et la commercialisation.

Tendance actuelle : transformation des châtaigneraies en vignobles.

CHATAIGNES

RECOLTES.

La saison de la récolte dépend du temps qui l'a précédée; mais , en général , les châtaignes sont mûres en Octobre, et la récolte est achevée au plus tard le 21 Novembre , date à laquelle les "glanes" (droit de glanage) sont autorisées.

- On attend que les "bogues" (fruit dans son écorce dure recouverte de piquants) soient tombées à terre pour ramasser les fruits . A ce moment-là , les bogues s'entrouvent et laissent échapper les châtaignes, qui sont rassemblées à l'aide d'un petit râteau à cinq branches (Cf croquis) et mises dans des "saquets", sacs de grosse toile que les femmes portent attachés autour de la taille comme un tablier . Le râteau est appelé " glanet".

Du saquet, elles les versent dans de gros sacs de 25 kg qui sont ensuite apportés par les hommes au bord des châtaigneraies d'où ils sont acheminés vers le village ou la bastide en fin de journée.

Le "trilage", à la fois calibrage et nettoyage, se fait à la maison . Selon que le propriétaire possède une bastide ou une maison dans le village , cette opération a lieu dans la cuisine, ou sur la terrasse de la bastide, ou dans la cuisine au village . Aujourd'hui , cette phase du travail est considérablement simplifiée ou supprimée . Autrefois, la propriétaire , aidée d'une ou deux femmes , vidait les châtaignes sur une grande table . Les trieuses , assises autour de la table , choisissaient les châtaignes en fonction de leur taille et de leur "beauté" et les faisaient glisser de la table dans trois récipients différents placés sur leurs genoux et de part et d'autre de leur chaise . Certains propriétaires disposaient d'un ustensile plus élaboré que l'on posait sur la table , et dans lequel on vidait les châtaignes, afin d'éviter leur dispersion et leur chute .(Cf croquis n°) (1)

(1)- En fonction de leur grosseur et de leur qualité , les châtaignes étaient vendues à un prix différent et affectées à un type particulier de consommation(marrons glacés;marché aux confitures)

Une fois triées , les châtaignes étaient remises en sacs et prêtes à être vendues aux courtiers qui venaient prendre livraison sur place .

Les récoltes sont actuellement effectuées par une main-d'oeuvre familiale ; les difficultés de recrutement et la cherté d'un personnel salarié font que l'on ramasse le plus fréquemment ses châtaignes soi-même, ou qu'on ne les ramasse pas .

Autrefois , on faisait venir pour la saison des équipes d'Italiennes que l'on logeait dans les bastides et les cabanons ; Quand leur famille les accompagnait , les hommes se chargeaient du transport des sacs , les femmes et les enfants de la cueillette . Après la saison des châtaignes , tout le monde participait au ratiésage des bogues et au nettoyage des sous-bois .

La fin de la récolte était marquée par un repas qu'ouvriers et propriétaires prenaient ensemble dans les bastides . On y consommait généralement un aïoli ou une bouillabaisse préparés par la maîtresse de maison .

Pendant la récolte , les écarts connaissaient une animation particulière ; En effet , au cours de l'année , les bastides n'étaient que rarement habitées , et elles n'avaient la visite de leur propriétaire que pendant les quelques heures du jour où ils prenaient leur repas et leur repos, quand ils travaillaient aux champs .La campagne était déserte dès la tombée du jour .

Pendant les récoltes , les châtaigneraies étaient emplies de cris et de chants . Les familles employées aux travaux se rendaient d'une bastide à l'autre , le soir , pour souper ensemble ou passer un moment à deviser , jouer aux cartes , chanter et raconter des souvenirs ou des histoires .

CHATAIGNES .

Consommation
 Conservation
 Recettes

Consommation immédiate : en dessert .

- En pâtée , avec du lait de chèvre
- Bouillies
- Rôties
- Grillées

Conserves :-

- Confiture
- En cornues
- Marrons glacés

■ ■ ■

RECETTES : Châtaignes bouillies .

Avec un feu de gaz . On met les châtaignes non épluchées à bouillir dans une casserole .

Avec le feu de la cheminée . On les mettait ,non épluchées, dans un toupin de terre,et on les couvrait d'eau . On plaçait le toupin devant le feu pendant plusieurs heures,jusqu' à ce que la cuisson soit à son terme .

Châtaignes rôties .

Avec le feu de la cheminée . On place directement les châtaignes, non épluchées et fendues d'un coup de couteau, dans le foyer de la cheminée .

On les recouvre d'une couche de cendres chaudes .

On recouvre les cendres d'une couche de braises .

Châtaignes grillées .

Avec le feu de la cheminée . On utilise une poêle percée de trous (faits avec un gros clou) .

On place les châtaignes , avec leurs deux peaux qu'on

a fendues d'un coup de couteau, dans la poêle .

On humecte (peu) et on agite la poêle en cours de cuisson .

CONSERVES : Recettes de confitures/;

. Autrefois , on ôtait la première peau des fruits, on les faisait bouillir, puis on ôtait la seconde peau.

. Aujourd'hui, on fait bouillir les fruits avec leurs deux peaux .

. Cuits, on les ouvre en deux et on les presse entre deux doigts pour en extraire la pulpe.

. On les passe dans un presse-légumes quand la pulpe est encore chaude .

. On pèse la purée ainsi obtenue.

. Pour 1kg de pulpe, il faut 800 gr de sucre, 3 verres d'eau et un bâton de vanille.

. On fait fondre le sucre , on y ajoute le bâton de vanille; puis on ajoute la purée de châtaignes

. On fait cuire ce mélange une demi-heure, en tournant constamment .

. On met en pots .

En Cornues ;

. On place dans une cornue une couche de châtaignes , de quelques centimètres .

. On recouvre cette première couche d'un lit de feuilles de Châtaigner .

. On poursuit de la même manière, en alternant fruits et feuilles .

. On finit par une couche de feuilles

On les conserve ainsi 6 mois environ .

Marrons glacés .

Se font industriellement, et jamais à la maison.

LIEGE

ASPECTS ECONOMIQUES

Etat actuel.

- Il faut distinguer les productions de:

- La Forêt domaniale
- les bois communaux
- les bois privés.

- Forêt domaniale : quelques levées de liège chaque été, dont le but est l'entretien des quelques chênes encore productifs.

-Bois communaux : exploitation pratiquement nulle (sous la tutelle de l'ONF). La suveraine est en grande partie détruite; l'exploitation est difficile et non rentable du fait de la dissémination des arbres dans la masse forestière.

Statut juridique de la collecte à l'échelon communal:

la commune met certaines parcelles en adjudication par l'intermédiaire de l'ONF (11 répartitions en 1978).
 . Adjudication au rabais: mise à prix par l'Inspecteur en chef, au siège de la vente; 2 agents-crieurs annoncent le rabais.

. Les parcelles adjudgées pour 1 an et 3 mois à des exploitants forestiers qui emploient des ouvriers saisonniers (Nord-Africains en général) pour lever le liège, et qui vendent leurs produits aux usines du département (Cuers, Cogolin)

- Bois privés: les parcelles sont en grande partie reconquises par le maquis.

. Un propriétaire sur 10 continue à "lever" son liège; Il s'agit dans ce cas souvent d'un ancien forestier.

. Superficie exploitée: environ 10 ha

. Rendement: 250 quintaux tous les 4 ans (au XIX^e, on levait plusieurs milliers de quintaux)

. De plus en plus de propriétaires font des coupes "à blanc", pour vendre l'arbre comme bois de chauffage et libérer un pan de colline pour le transformer en vignoble, ou le vendre comme terrain à bâtir.

. Actuellement, l'ONF accorde des subventions aux particuliers (2000 Fr. /ha) pour défricher ^{des} parcelles de bois.

Etat antérieur.

- Au début du XX^e siècle (Statistiques 1929, Enquête Générale Agricole)
- 7000 ha de suverais exploités
- 7 bouchonneries à Collobrières employant 300 personnes (fondées entre 1830 et 1900)
- Bouchons et isolants thermiques expédiés dans toute la France.
- Apogée économique du XIX^e siècle
- Déclin et disparition des bouchonneries (
 - . Concurrence étrangère (bouchonneries espagnoles)
 - . Installation de grandes manufactures à proximité de Collobrières et concurrence de 2 types:
 - §. Salaires plus élevés que dans les fabriques de Collobrières
 - §. Production de matières plastiques.
- Les demandes de produits du liège deviennent pratiquement nulles: les vins de grande qualité se raréfient, les isolants thermiques et les sous-produits du liège sont remplacés par des matières synthétiques.
 - . Installation d'une usine de plastiques à Collobrières pendant une courte période, après la fermeture de toutes les bouchonneries

Rentabilité actuelle.

- Production par hectare: 25 quintaux
Prix du kg de liège: 1,20 Fr.
Revenu brut par hectare: 2860 Fr.
- Main d'oeuvre qualifiée de plus en plus rare.
Salaires de plus en plus élevés, dus au prix des transports et d'hébergement d'une main d'oeuvre étrangère (Espagne, Italie)

LIEGE.

RECOLTE.

La récolte du liège se fait de la fin du mois de Mai au début du mois d'Août, au moment de la montée de la sève dans les arbres (Cf. photo n°).

A l'époque de la pleine exploitation des suverales , il y avait à Collobrières 5 à 6 équipes de "résquiers" (leveurs de liège) .Une équipe était composée de dix , douze ou 15 hommes .

La plupart d'entre eux étaient des habitants de Collobrières . Il s'agissait en général de petits agriculteurs qui , en période d'inactivité agricole, proposaient leurs services à la commune ou aux propriétaires de suverales . C'est ce qu'on appelait "faire campagne " . Mais certains des forestiers saisonniers Italiens , venus à Collobrières pour travailler aux coupes de bois et aux charbonnières , participaient aussi aux levées de liège.

Lorsqu'ils travaillaient pour des particuliers , les résquiers quittaient le village à 6 heures du matin , dinaient sur les lieux de travail à midi , et rentraient à 6 heures du soir dans leur familles .

Les employés de la commune couchaient sur place. Ils établissaient alors un campement à proximité d'un point d'eau (rivière, source, puits) et de leur "quartier"-la portion de forêt qu'ils devaient exploiter - et ne redescendaient au village que le samedi soir .

Ils dormaient sur des litières de fougères, à l'abri d'une "toile" (tente) individuelle . Les provisions étaient stockées dans une "toile" commune , et la cuisine était assurée par une femme appointée par la Mairie .C'était d'ordinaire l'épouse du "meneur" (chef de chantier),qui séjournait elle aussi au campement pendant toute la semaine .

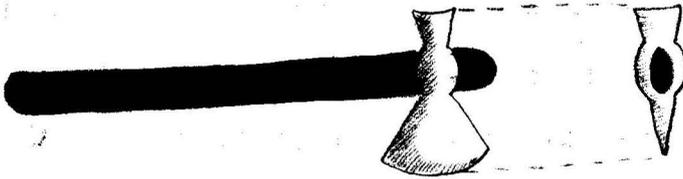
Lorsqu'un quartier avait été exploité , les équipes transportaient leur campement dans un nouveau "quartier".

Le liège était transporté en charrettes jusqu'au village où les propriétaires possédaient ou louaient un "carré"(parcelle clôturée en plein air) pour l'entreposer en attendant que les fabricants de bouchons,venus des communes voisines (Bormes - Pierrefeu - Vidauban - Cuers) en prissent livraison.

Il n'y avait pas alors un "cours" du liège très nettement fixé.Le prix était "fait" en fonction de la qualité du liège,par accord entre l'exploitant et le bouchonnier.Certains des bouchonniers préféraient même aller choisir leur liège sur l'arbre;dans ce cas , le prix était fait avant même la coupe .

A la différence d'autres activités saisonnières,on ne s'inventait pas "leveur de liège" .C'était un vrai métier , dans lequel on entraît assez jeune pour faire un sérieux apprentissage avant de devenir "rusquier" en titre. Pendant au moins trois ans , les jeunes étaient consignés dans des tâches auxiliaires de manèment et de transport.

hache rusquiere



Durant cette période, ils apprennent le métier en regardant les anciens. En règle générale, "on commençait à charrier à 17 ans, on prenait la hache à 20 ans, et on était leveur de liège au retour du service militaire".

Car "prendre la hache", c'était aussi posséder une connaissance parfaite du territoire que l'on exploitait : il fallait connaître chaque "quartier", connaître arbre par arbre son "peuplement" afin de pouvoir en évaluer les possibilités, et chaque arbre dans son histoire et son développement.

C'était, enfin, au delà de la maîtrise d'une certaine technique, accepter et aimer les conditions de vie du forestier.

Techniques de levage.

Les techniques diffèrent selon l'âge de l'arbre, et la destination du produit que l'on retire.

- Avant trois ans, un jeune chêne ne donne pas de liège utilisable pour la fabrication de bouchons. Mais, dès que l'arbre a un an, on peut procéder à une première levée : c'est le "démasclage", qui consiste à enlever la première écorce porteuse de feuilles, alors appelée "éclouge mâle" ou "rusquet", selon que parle un rusquier ou un bouchonnier.

Le rusquet désigne aussi tout liège dont on ne peut pas faire de bouchons (déchets de liège adulte par exemple).

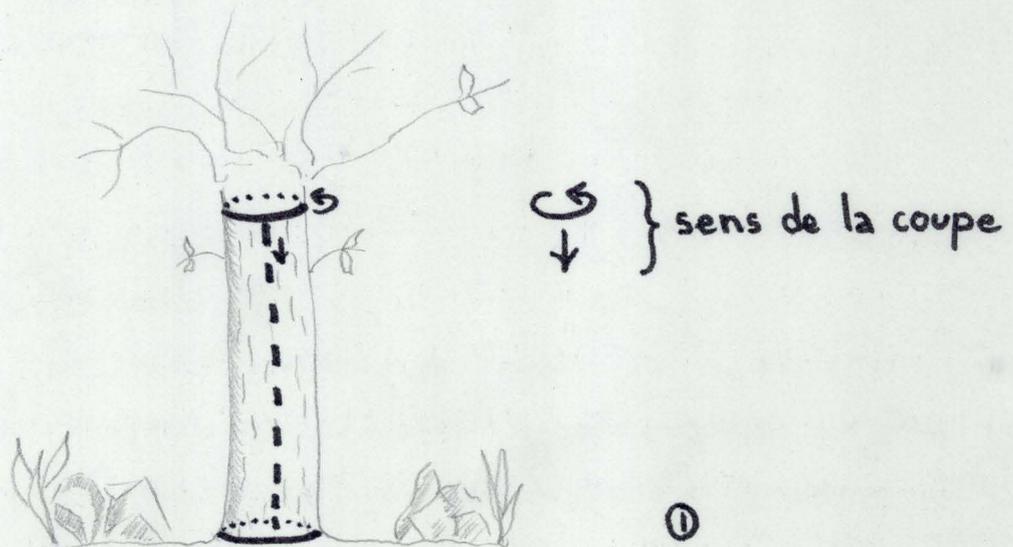
- Au bout de trois ans, l'arbre est dit "exploitable".

L'écorce est alors épaisse de 2 centimètres au moins et peut être utilisée à la fabrication des bouchons. Elle est appelée à ce stade "liège" ou "rusque" .

Le Démasclage.

C'est une opération délicate et importante, dans la mesure où elle prépare les levées ultérieures , et où le produit que l'on veut obtenir ne doit pas être "cassé". Il s'agit en effet d'ôter un tube de la hauteur du tronc sans blesser la couche intérieure qui supporte l'écorce . Il faut donc que la sève soit bien en "course" dans l'arbre . La sève étant imprégnée de tanin, on dit que l'arbre "saigne" .

- 1) - On fait alors deux coupes transversales au pied et au sommet de l'arbre , sur la circonférence du tronc
- 2) - On trace en pointillés, à petits coups de hache sur l'écorce une ligne longitudinale rejoignant les deux précédentes coupes (Cf annexes n° 5 et fig. 1)



3) - On "ouvre" alors l'écorce en s'aidant d'un "collier" morceau de liège que l'on place entre l'écorce et le tronc, pour la dégager sans blesser l'arbre. On enfonce ce collier en frappant doucement avec le dos de la hache. - On utilise des colliers de plus en plus "forts" (épais) au fur et à mesure que le liège se détache du tronc, en évaluant au craquement caractéristique du bois le degré d'avancement auquel on est arrivé et donc la taille du collier que l'on peut employer.

4) - On continue ainsi jusqu'à ce que le tronc soit entièrement dégagé. Le bruit que fait alors l'écorce est suffisamment familier aux résquiers pour qu'ils sachent qu'elle ne tient plus au tronc, et qu'il est temps de poser la hache pour continuer le travail de dégagement à la main;



②

14) - On continue à "La Rusque"

Elle se fait sur les chênes parvenus à une maturité suffisante pour être exploités, c'est-à-dire portant une écorce épaisse et dense, propre à être transformée en bouchons.

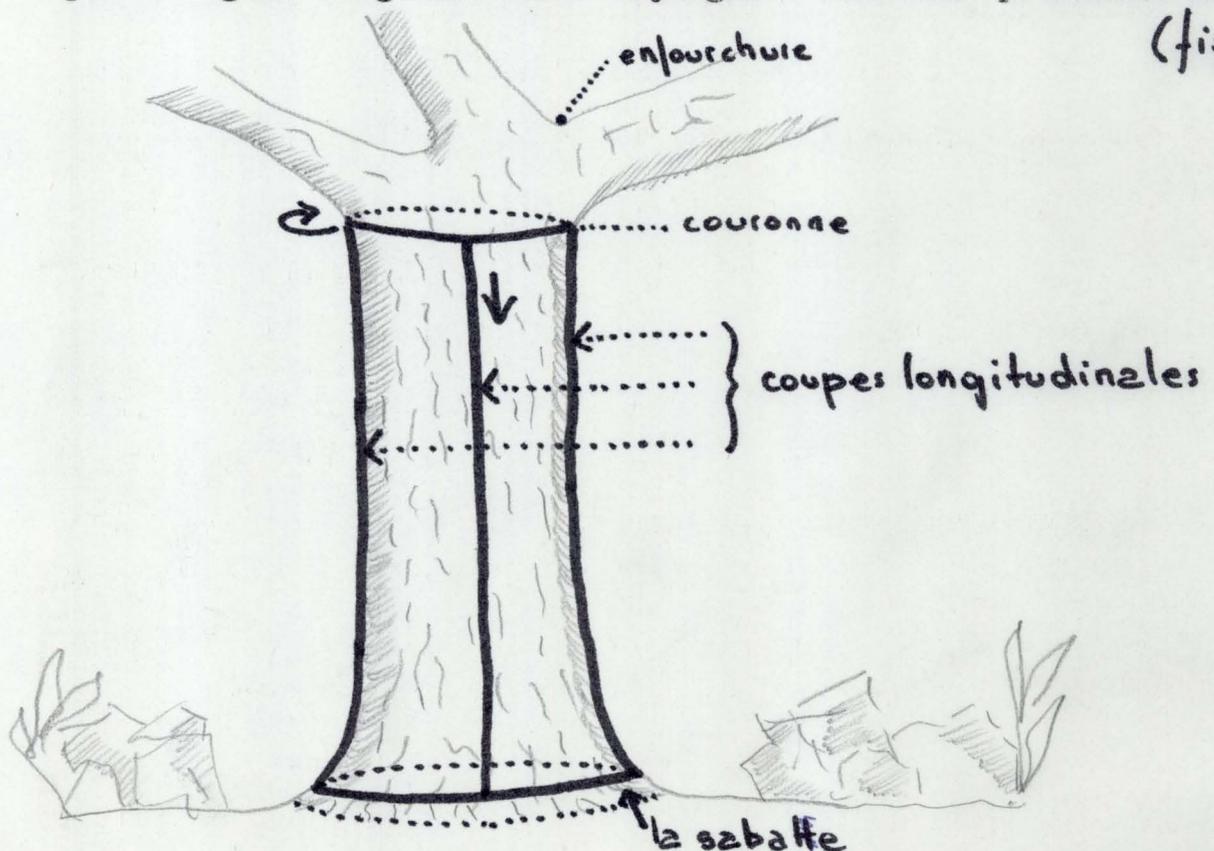
Elle concerne la partie inférieure du tronc ne portant pas un jeu de ramures. Les branches portant des feuilles sont soit traitées comme de jeunes chênes et donnent du " liège mâle", soit laissées au repos pour une levée ultérieure.

1) - On commence par faire une ^{Coupe transversale} coupe transversale à 2 m. 50 environ du pied de l'arbre , sur la circonférence du tronc: c'est une "lourgue". On dit que l'on "couronne l'arbre".

2) - On fait une coupe parallèle à la première, au bas du tronc, en prenant soin de ne pas laisser de "sabatte" .

Il importe de faire une coupe nette et de l'exacte épaisseur de l'écorce . Pour mieux contrôler son mouvement , on tient alors la hache par sa partie métallique. Un couronnage bien fait et l'absence de sabatte sont des éléments qui, avec le fait de ne pas blesser la deuxième écorce de l'arbre, distinguent le bon "rusquier".

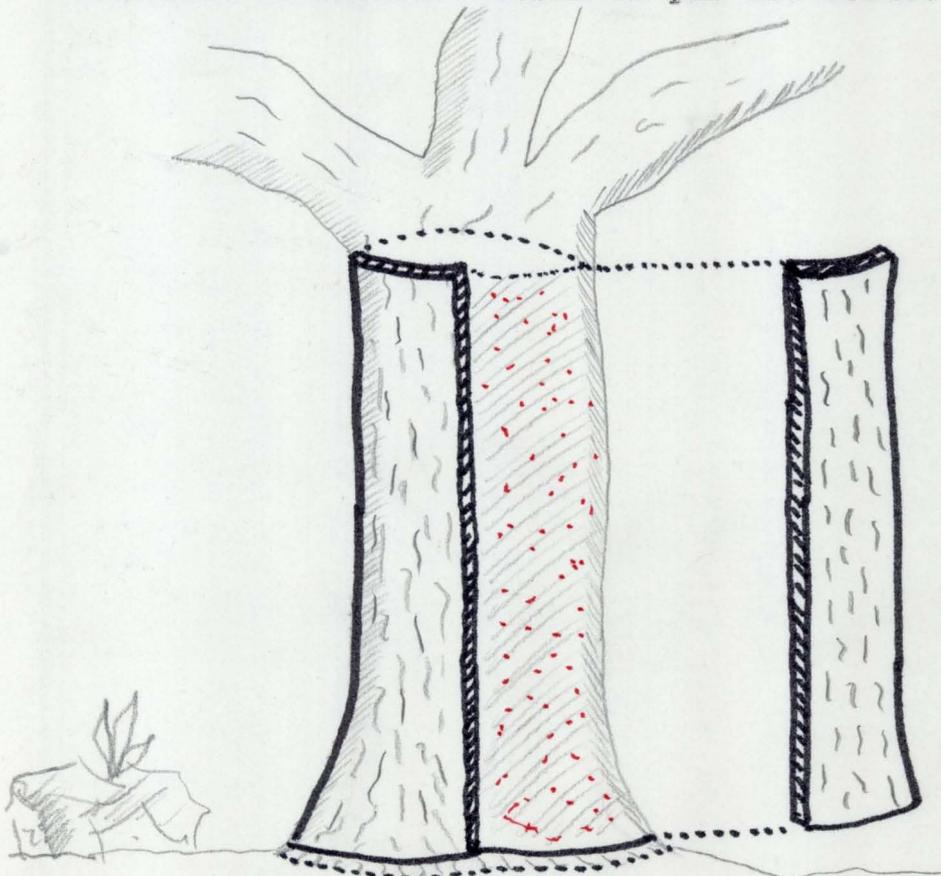
3) - On partage ensuite le tronc en 4 "planches" égales par 4 lignes longitudinales rejoignant les deux premières coupes .



~~écoupes~~
4) - Avec la lame de la hache , on soulève le "coin" supérieur de l'écorce à l'intersection des deux lignes de coupe . Les planches n'étant pas très larges,elles se détachent assez facilement . Quand ce n'est pas le cas , on s'aide d'un "collier" qui , compte tenu de la résistance du liège , peut ici être fait dans une jeune pousse d'arbre (fig 4)

Lorsque l'on désire exploiter les ramures,ou lorsque le tronc est assez haut pour permettre une deuxième coupe,on utilise une "étagère" (Cf croquis N° 2 et 3). Dans ce cas, la partie du tronc appelée à supporter l'étagère n'est pas écorcée,et la couronne est faite un peu plus bas .

L'étagère est faite dans une jeune branche d'arbre suffisamment résistante pour supporter le poids d'un homme. Elle est ensuite placée perpendiculairement au tronc,et solidement maintenue à celui-ci par une corde.

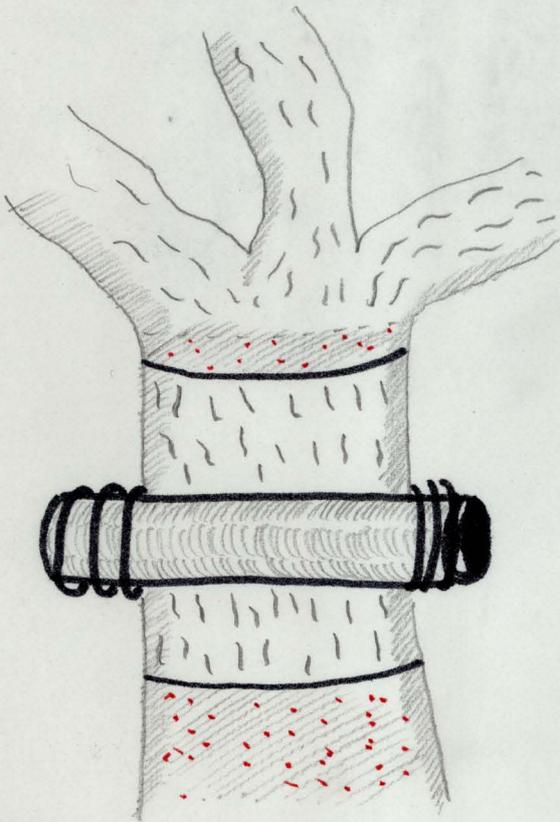


④

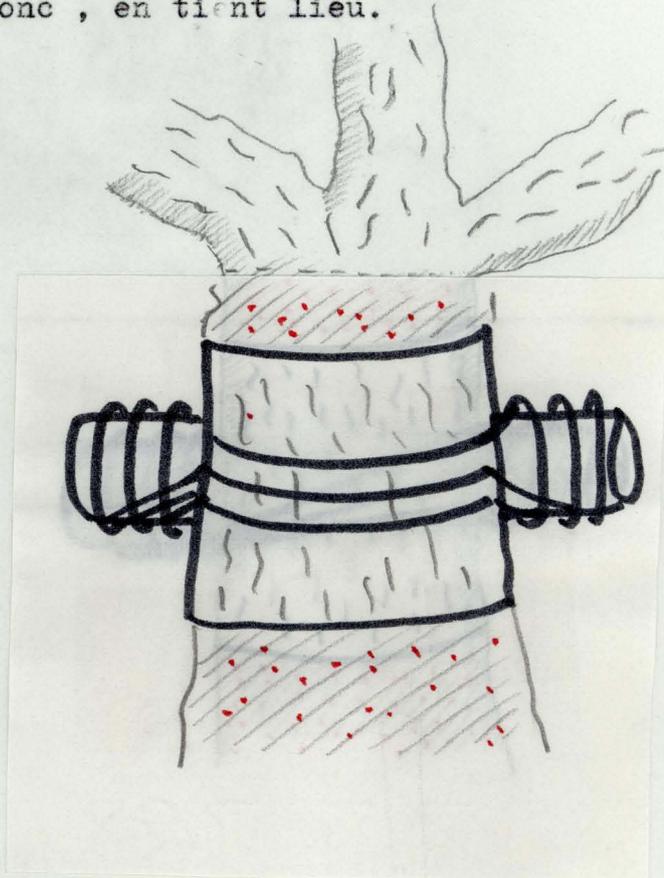
La corde, à laquelle on a fait un "plombage" (on a réuni les bouts pour former un anneau), ^{entouré 3} ~~est entouré~~ trois fois chaque extrémité de la branche et la partie postérieure du tronc, dégageant ainsi la partie antérieure de l'arbre (Cf croquis n°5.6)

Le rusquier peut alors se hisser jusqu'à l'enfourchure; le port de souliers cloutés facilite cette opération.

Lorsqu'il s'agit d'un chêne dont la partie inférieure a été exploitée deux ans auparavant, par exemple, l'utilisation d'une étagère n'est pas nécessaire. C'est la hache qui, plantée directement dans le tronc, en tient lieu.



DEVANT ⑤



DOS ⑥

↑
 en transparence tu verras
 ma première tentative ... mais
 je doute que "ma" façon de nouer
 la ficelle permette à quique ce soit de
 fixer quoi que ce soit sur un chêne ou ailleurs...
 La 2ème tentative est-elle meilleure?
 35

LES CHARBONNIERES

- Main d'oeuvre : Italienne, du Piémont et surtout de la région de Cuneo , qui travaillait pour un exploitant forestier résidant parfois hors de la commune.

- Trois à Quatre familles à plein temps, et résidant à Collobrières, dont 1 ou 2 familles venues pour la saison (de Septembre à Mai)
- Des ouvriers saisonniers venus sans leur famille .

- Migrations saisonnières qui existaient encore il y a dix ans .

- Implantation dans le village d'un grand nombre de familles qui y ont fait souche , et quelquefois fortune .

- Organisation du travail: Cf Feuille : Confection d'une charbonnière.

- Habitat : Cf fiche Habitat .

AUTRE RESSOURCES FORET

- 6 Coupes de bois, jusqu'en 1962; pins maritimes pour la vente aux scieries. Depuis, la pinède a été dévastée par la cochenille. Quelques arbres n'ont pas été touchés par la maladie, mais ne sont pas exploités; le maquis très dense rend l'accès des parcelles très difficile.
- Ruscus - Houx nain - Fougères décoratives: Exploités par 5 à 6 personnes pour la revente aux fleuristes (Toulon, et surtout Nice), soit sur les terres communales, soit sur des terrains privés.
- Taxes communales. 10 Fr. le quintal
- Terrains privés: accord financier ou paiement au travail.
- Cosses de liège: à partir d'arbres non exploités, et destinées à l'étalage de produits fruitiers, ou maraîchers; ou poisson.
- Vente: aux commerçants
aux touristes de passage
- Prix: 20 à 50 Fr. la cosse
- . Commerce local
 - . Exploitation par des particuliers sur leur propre terrain
 - . Stockage dans les maisons.
- Terre de bruyère: engrais vendus aux fleuristes et aux maraîchers (Toulon, Ollioules, Nice et communes voisines)
- Souches de bruyère: exploitées par 3 ou 4 personnes pendant 3 ou 4 mois d'hiver
- . Destinées à la fabrication des pipes et vendues aux fabricants d'ébauchons (Collobrières, Cogolin, St Claude et Italie)
 - . Marché de gré à gré à l'échelon communal soumis au tarif des menus produits (25 Fr. le kg de souche donnée à l'exploitant).
 - . Revente: 120 à 130 Fr. le kg; 1 souche fait en moyenne 4 kg.
 - . Un bon exploitant ramasse une moyenne de 120 kg par jour.
- Les Aludes: vendues à l'échelon communal aux braconniers et aux pêcheurs (0,15 Fr. la fourmi)

COMMENTAIRE. *photo*Leveur de liège.

La première coupe de liège a été faite , et le rusquier accède au second tronçon .Fait coutumier chez les leveurs de liège ,il porte une corde enroulée autour de la taille . C'est elle qui servira à la confection des "étagères" .

Fichée dans cette corde , on aperçoit la hache ;c'est ainsi que les rusquiers la portaient quand ils ne s'en servaient pas .La Hache et la corde devaient toujours être à la portée de la main .

La hache rusquière doit toujours avoir une lame parfaitement tranchante,pour permettre au rusquier un travail très précis,et éviter d'avoir à frapper le bois brutalement,au risque d'atteindre et de blesser la 2ème écorce . Les hommes en affutaient le tranchant trois fois par jour , pendant les repas qui coupaient la journée . On appelait cela "faire la coupe" .On allait chercher l'eau nécessaire à cette opération à la source la plus proche et on la recueillait dans une cosse de liège .