



HAL
open science

Comment concevoir la reconversion de la châtaigneraie fruitière?

Louis Velay

► **To cite this version:**

Louis Velay. Comment concevoir la reconversion de la châtaigneraie fruitière?. *Revue forestière française*, 1956, 12, pp.826-833. <10.4267/2042/27260>. <hal-03383985>

HAL Id: hal-03383985

<https://hal.science/hal-03383985v1>

Submitted on 18 Oct 2021

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.



HAL Authorization

COMMENT CONCEVOIR LA RECONVERSION DE LA CHATAIGNERAIE FRUITIÈRE ?

Au Congrès régional du Châtaignier, qui vient de se dérouler avec plein succès de l'Hérault à l'Ardèche, il est possible de donner une conclusion en forme de paradoxe. D'une part, en effet, il n'est jamais apparu plus clairement que la *châtaigneraie traditionnelle* était condamnée à un abandon définitif à court terme sur la plus grande partie de sa surface. Mais jamais non plus il n'a été donné aux congressistes d'entrevoir avec plus de précision ce que pourrait être une *utilisation moderne, intensive et rentable, du châtaignier* comme producteur de fruits de qualité.

La châtaigneraie traditionnelle, qui occupait dans l'économie montagnarde des pays européens du pourtour de la Méditerranée une place si importante qu'on a pu parler d'une « civilisation de la châtaigne », la châtaigneraie des pentes cévenoles et vivaroises se meurt. Le dépérissement des arbres, de vieillesse ou de maladie, n'en est que le signe le plus spectaculaire. Si la maladie était seule en cause, on pourrait envisager l'avenir avec optimisme : nous disposons maintenant de plants présentant une certaine résistance à la maladie de l'encre, grâce aux travaux poursuivis avec le concours du Fonds Forestier National, sous l'égide de la Commission Nationale du Châtaignier, par le Centre de Recherches Agronomiques de Clermont-Ferrand en liaison avec la Station de Recherches Forestières et la Société de Reboisement en Châtaigniers à Brive. Si des cultivateurs le voulaient vraiment, ils viendraient en quelques années à bout de l'exploitation des vieux arbres malades, récupérés par les industries d'extraits tannants, et de la replantation de jeunes sujets résistants.

Mais les causes de l'abandon progressif des châtaigneraies de pentes sont plus profondes, et pour tout dire irrémédiables. C'est qu'elles correspondaient à un *mode de vie et à une étape de l'économie montagnarde* aujourd'hui révolus. Le paysan cévenol de 1850 trouvait dans la châtaigneraie de quoi assurer une partie essentielle de ses ressources alimentaires et de celles de son bétail. Elle offrait un terrain de parcours apprécié des moutons et des chèvres. Elle fournissait à la petite ferme la litière et la « rame » pour les bêtes à l'étable, le bois de chauffage et le fagot. C'est pourquoi, sans cons-

(1) et notamment MM. SCHAD, SOLIGNAT et GRENTE.

tituer à proprement parler une production intensive, la châtaigneraie était à cette époque une culture soignée : elle bénéficiait de la fumure des animaux de la ferme, son sol était nettoyé, les arbres élagués, renouvelés et greffés en temps voulu, les châtaignes ramassées ou consommées sur place par les animaux dans leur totalité. Aux sols pauvres et en pente qu'elle occupait, la châtaigneraie apportait la stabilité d'une production culturellement et économiquement équilibrée. La châtaigne s'intégrait dans une *économie pauvre*, en grande partie autarcique, presque totalement coupée du courant du progrès déjà amorcé dans les régions riches. Mais elle constituait aussi, pour la ferme, une source d'argent liquide, grâce aux débouchés dans les centres urbains.

Ces temps sont définitivement révolus, et il serait vain de vouloir restaurer la châtaigneraie dans son ancien état. La population de nos cantons de montagne, appauvrie en nombre et surtout en jeunesse, n'accepte plus le mode de vie dont la châtaigne était le support : le développement des voies de communications, le brassage de la société moderne, l'ont mise en contact avec des modes d'existence plus confortables. Son activité se porte vers d'autres productions dont le choix est dicté à la fois par l'économie de marchés et par les possibilités naturelles des terres de vallées (le développement du cerisier et du pommier en a été, pour les congressistes, un exemple probant). C'est pour des motifs très précis que les cultivateurs ont progressivement abandonné la récolte de la châtaigne. Plusieurs producteurs, des anciens comme des jeunes, ont franchement posé le problème de la façon suivante : « ramasser la châtaigne, cela ne paye même plus le travail des hommes et des femmes ; cela n'est plus rentable que si on les fait ramasser par les enfants des écoles ». Et, en effet, qui accepterait de passer une journée à ramasser sur ces pentes raides, au milieu des genêts et des roches, sous ces arbres surannés, 40 kilos de châtaignes de petite dimension, de variétés locales peu recherchées par le commerce, que les acheteurs paieront 10 francs le kilo ? Si même, sur une faible partie de la châtaigneraie, le ramassage familial continue à s'effectuer, quel cultivateur consacrerait une partie de son temps, même à la morte saison agricole, à nettoyer, à élaguer, à soigner, et à plus forte raison à renouveler et à fumer sa châtaigneraie pour de tels revenus ?

Le Maire de Saint-Vincent d'Olargues dans l'Hérault, celui de Vesseaux en Ardèche, ont montré aux congressistes des châtaigneraies de pente d'un aspect plus favorable ; non que les arbres ne soient atteints par la maladie, mais le terrain est propre, l'élagage n'est pas abandonné, des greffages sont en cours. La raison en est simple : ces châtaigneraies produisent des « marrons », recherchés par la confiserie et payés aux producteurs 60 francs et plus le kilo ; le ramassage en est plus aisé, le rendement journalier plus élevé.

Mais même dans ce cas, et cela ne fait que confirmer la condamnation de cette forme de production, les cultivateurs se plaignent que ce prix ne paye que tout juste les frais de main-d'œuvre. La vieille châtaigneraie de pentes n'est plus rentable parce que les *conditions de production et de récolte* y sont trop défavorables. De culture semi-intensive qu'elle était encore il y a un siècle, elle devient presque partout une *production franchement extensive*. En maints endroits elle retourne à l'état sauvage, et même la simple récolte des fruits ne s'opère plus. Dans certaines régions, le renouveau de l'élevage du mouton a rendu à la châtaigneraie son intérêt de terrain de parcours. Mais dans d'autres cantons, en Ardèche par exemple, où la chèvre prédomine, la dépression démographique, l'abandon total de certains hameaux, ont réduit même l'intérêt pastoral de la châtaigneraie.

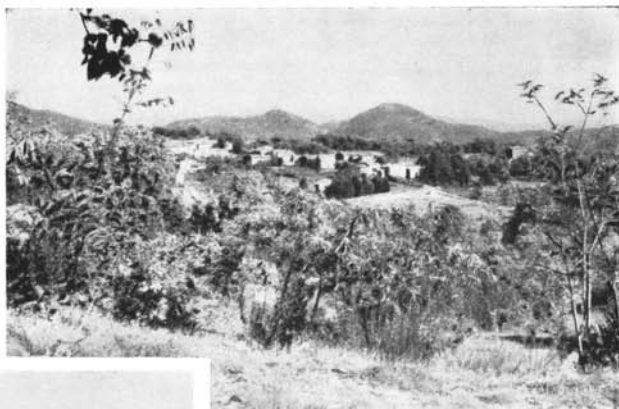
De cette décadence, les pouvoirs publics comme les organismes régionaux, les producteurs comme les fonctionnaires, ont pris conscience depuis longtemps. La Commission Nationale a mis sur pied un programme de recherches de tous ordres, dont les premiers résultats seront des atouts précieux quand on abordera la véritable *reconversion de la châtaigneraie*.

Car là est bien l'apparent paradoxe : en dépit de la situation catastrophique de la plupart des châtaigneraies traditionnelles, il n'est pas interdit de considérer le châtaignier comme une ressource d'avenir pour nos régions de montagne. Mais cela impose de reviser fondamentalement les principes de sa localisation, de sa culture, de son exploitation.

Le mode extensif d'exploitation de la châtaigneraie étant condamné, est-il possible, sur la meilleure partie des terrains qu'elle occupait ou même sur d'autres terres abandonnées par la culture, de créer des vergers intensifs de châtaignes ? A l'exploitation actuelle, plus proche de la simple cueillette que de la culture, peu coûteuse en main-d'œuvre, mais fournissant une production médiocre, est-il possible de substituer une culture relativement intensive, comportant au départ des investissements assez importants, puis des frais d'exploitation comparables à ceux des autres productions fruitières ? La réponse sera positive, dans la mesure où il sera possible d'obtenir un *rendement à l'hectare* suffisamment élevé, des fruits de qualité, se conservant bien, et pour cette raison assurés de débouchés stables et de prix rémunérateurs. Cette réponse, qui se ramène à une simple analyse de bilan, on ne pourra certes la fournir aux producteurs aussi longtemps que l'expérience n'aura pas été tentée sur une échelle assez vaste. Du moins une honnête observation des faits permet-elle d'affirmer qu'il n'y a pas d'autre façon pratique de poser le problème, le Congrès régional aura-t-il permis d'enregistrer des indices encourageants.

1 - Cévennes
Cognac (Gard)

Type de station propice à l'installation d'un verger à châtaignier de qualité.



2 - Renouvellement
de châtaigneraie malade
sur prairie
à Lasalle (Gard).



3 - Châtaigneraie fruitière intensive
à Carrezedo de Martenegro
Nord du Portugal.

(Clichés Velay.)



4 - Substitution spontanée à partir d'arbres de parc,
du cèdre de l'Atlas au châtaignier déperissant.
Saint-Vincent d'Orlagues (Hérault « Soubergues »).

(Cliché Velay.)

Le premier et le plus déterminant sans doute, concerne les *débouchés*, sans lesquels rien ne mériterait d'être tenté. Il existe, sur le marché français, comme sur le marché international, une demande importante de *châtaignes de qualité*. Le représentant au Congrès des utilisateurs de châtaignes a même pu montrer, chiffres en main, que cette demande tendait à s'accroître. Il a pu indiquer par exemple, que les seuls industriels français avaient, en 1955-56, mis sur le marché 8 000 tonnes de produits (crème de marrons, marrons entiers au naturel) de plus que l'année précédente, ce qui correspond à environ 15 000 tonnes de châtaignes achetées en plus aux producteurs. Cette fabrication était entièrement écoulee au seuil de la nouvelle campagne. Ainsi la production des confitures de marrons et des marrons en conserve montre une nette progression, à l'inverse de toutes les autres confitures de fruits, actuellement en pleine crise; la commodité d'emploi pour la ménagère moderne, et la qualité des produits français, assurent à cette industrie des débouchés en plein développement.

La confection des *marrons glacés*, destinés surtout à l'exportation, reste l'utilisation la plus rémunératrice de la grosse châtaigne non cloisonnée. Mais, faute de trouver en France les marrons de qualité et de grosseurs convenables (60 fruits au plus au kilo), nos industriels se procurent à l'étranger, et surtout en Italie, entre les 2/3 et les 3/4 de leurs besoins (1 200 tonnes environ, contre 400 tonnes en France, chiffres encore nettement inférieurs à ceux d'avant-guerre).

Enfin, la *châtaigne de table* n'est plus assurée d'un bon prix que si elle est précoce. (Les congressistes ont enregistré les prix élevés (80 à 100 francs le kilo) payés aux producteurs pour la « Précoce de Lasalle » (Gard), l'une des premières à apparaître sur le marché.) Mais tout porte à croire qu'une partie au moins des anciennes positions de la châtaigne de table pourraient être reconquises au prix d'efforts systématiques portant sur la qualité, sur la présentation, et surtout, c'est là le point crucial, *sur la conservation de nos fruits*. Ainsi que le soulignait le représentant des utilisateurs, les marchés étrangers, dont nous avons été, il n'y a pas si longtemps encore, les principaux fournisseurs, ne se sont pas fermés, bien au contraire: par exemple, la demande des Etats-Unis d'Amérique reste très élevée. Mais nous y avons été entièrement supplantés par d'autres pays, au premier rang desquels l'Italie, le Portugal, l'Espagne. Il n'est pas jusqu'aux marchés de nos grandes villes qui, dès le mois de décembre, n'accueillent plus volontiers le « marron napolitain », plus gros et surtout beaucoup plus sain à cette époque de l'année que notre châtaigne française.

Dès lors, il apparaît qu'on peut envisager avec confiance les débouchés d'une éventuelle châtaigneraie fruitière intensive, si des

solutions sont apportées à ces deux problèmes d'ordre technique : celui du *choix des variétés*, celui de la *conservation du fruit*.

Sur le premier point, le Congrès a mis en évidence l'intérêt que présentent plusieurs variétés indigènes qui n'occupent malheureusement en France que des surfaces réduites : le « marron du Luc » (Var), le « marron du Jaur » ou « de Saint-Vincent » (Hérault), la « Bouche rouge » (Ardèche) et quelques autres. Leur extension par le greffage ne doit pas poser de difficultés insurmontables et nous en avons vu un bel exemple dû à l'initiative d'un producteur de Cognac (Gard). Reste à sélectionner d'autres variétés intéressantes par leur grosseur, ou leur précocité, ou les avantages qu'elles comportent pour la transformation industrielle. Ce dernier point est très important : il est dommage par exemple de voir les producteurs ardéchois donner une préférence systématique à une variété comme la « Combale », très productive sans doute, mais que les transformateurs ne peuvent utiliser en raison de la structure du fruit qui rend impossible les traitements de conservation. Reste aussi et surtout à étudier la faculté d'adaptation des diverses variétés aux différents types de stations ; c'est le but du dispositif de recherches mis en place pour l'étude du comportement écologique des variétés. Plusieurs milliers de plants ont été distribués dans diverses stations et sont régulièrement suivis. En attendant que les résultats soient connus, ce qui ne devrait demander que peu d'années, on peut déjà utiliser pour la constitution de vergers à châtaignes (c'est-à-dire pour le greffage de jeunes sujets résistants à l'encre), les variétés locales reconnues les plus aptes à une production de qualité.

En ce qui concerne la conservation de la châtaigne, il semble bien que, là encore, les résultats positifs puissent être escomptés à bref délai. L'état des travaux entrepris sur place, au cœur même de la châtaigneraie cévenole ou ardéchoise par les jeunes et enthousiastes spécialistes du Centre de la Recherche agronomique de Versailles (1) (sur les insectes à Cognac, sur les pourritures à St-Etienne-de-Boulogne), a donné à tous les congressistes le sentiment très réconfortant que le problème était enfin abordé avec toute la rigueur nécessaire. De plus en plus on se persuade que le traitement efficace devra avoir lieu *sur l'arbre même* avant la récolte. C'est une raison de plus de reconvertir l'ancienne châtaigneraie : on ne pourra produire de châtaignes de bonne conservation que si l'on peut traiter économiquement et, donc, si l'on dispose d'arbres de formes peu élevées, plantés sur un terrain accessible aux engins pulvérisateurs.

Mais cette exigence n'est pas la seule qui conduise à poser en principe que le verger à châtaignes intensif devra être installé sur des terrains plus propices que la plupart de ceux où végétait la châtai-

(1) Sous la direction de MM. TROUVELOT et DARPOUX.

gueraie traditionnelle. La richesse du sol n'est pas l'élément essentiel, et il n'est pas question d'installer les châtaigniers sur les terrains de fond de vallées, dont d'autres productions arboricoles ou agricoles tireraient un meilleur parti. L'important est de disposer d'un terrain pas trop éloigné du village, où les soins convenables puissent être réalisés au moment opportun ; permettant l'accès et l'emploi facile des engins tractés ou automoteurs, non seulement pour traiter les arbres mais aussi pour donner, à une périodicité suffisante, les *façons culturales* indispensables et apporter les *fumures* organiques ou minérales (ces différentes interventions nécessitant d'autre part une plantation à écartements réguliers) ; offrant enfin pour la récolte de bonnes facilités.

De tels terrains ne peuvent évidemment se trouver sur des surfaces aussi importantes que l'ancienne châtaigneraie. Mais ce n'est pas là un inconvénient grave : la production de châtaignes basée sur de hauts rendements matière et argent à l'hectare viserait des objectifs tout différents des besoins de l'économie montagnarde du XIX^e siècle, et ne nécessiterait que des surfaces beaucoup plus réduites. Les congressistes ont pu voir à Colognac, à Lasalle, à Vesseaux, des châtaigneraies aux pentes modérées, où de larges banquettes existent ou peuvent être aménagées, qui remplissent toutes les conditions désirables : sur ces parties les plus favorables de l'ancienne aire d'extension de la châtaigneraie, la création de vergers peut être très rapidement entreprise par l'élimination des vieux arbres, la plantation de jeunes sujets et leur greffage. Ailleurs, il ne doit pas manquer, dans certaines vallées au moins, de terres propices, autrefois cultivées, aujourd'hui en friche ou exploitées de façon très extensive, où il serait possible d'installer la châtaigneraie fruitière sans gêner les autres cultures plus exigeantes qui ne les revendiquent pas. Sur de tels terrains, et grâce à une culture intensive, il doit être possible, de l'avis même des producteurs, d'obtenir régulièrement une production à l'hectare d'au moins 3 000 à 5 000 kilos (actuellement atteinte en bonne année sur les meilleures parcelles de la châtaigneraie traditionnelle), qui pourrait grâce à sa qualité, être payée de 60 à 100 francs le kilo. Dans ces conditions, on pourrait parler d'une production rentable.

Nous venons de souligner l'importance que présente, pour l'avenir de la châtaigneraie, le *choix des terrains*. Ce choix doit s'exercer, et c'est une notion sur laquelle il paraît indispensable d'insister, dans le cadre d'un *réaménagement général* des terrains de chaque commune. La Commission Internationale du Châtaignier, présidée par M. A. OUDIN, Inspecteur Général des Eaux et Forêts, dans un vœu adopté en 1953 sur la proposition de la délégation française, avait bien posé le problème. Elle avait recommandé aux pays membres la mise en œuvre de *plans de réaménagement des zones de châtaigneraies*, prévoyant notamment :

— « la concentration de la châtaigneraie à fruits dans les parties des zones où se trouvent réunies les conditions d'une culture soignée et d'une production de qualité »,

— « la réaffectation du surplus des sols plantés en châtaignier, à des exploitations plus rémunératrices qui, selon les besoins de l'économie locale, pourront être soit agricoles, soit sylvicoles ».

En France, c'est à cette dernière utilisation que nous devons surtout songer. Les surfaces qu'occupait jadis la châtaigneraie ne doivent pas être perdues pour l'économie générale ni pour la commune. Elles doivent continuer à procurer un revenu aux cultivateurs. Partout où les besoins du bétail ne s'y opposent pas, partout également où ils peuvent être satisfaits par d'autres moyens (par l'amélioration des parcours non forestiers ou le développement des prairies de fauches intégrées dans l'assolement de la ferme), une solution est facile à mettre en œuvre : l'introduction dans la vieille châtaigneraie de résineux de croissance rapide. En plusieurs endroits, la nature elle-même a montré la voie aux congressistes : le cèdre de l'Atlas essaime avec une grande abondance dans l'ancienne châtaigneraie et y croît avec vigueur ; ailleurs, le pin Laricio de Corse, le sapin de Nordmann, en stations plus chaudes le pin maritime, en stations plus fraîches le Douglas, sont des essences bien adaptées aux conditions du « *castanetum* ». Elles permettront au forestier de transformer les vieilles châtaigneraies improductives et déperissantes en futaies résineuses productrices de pâte à papier et de sciages, pour le plus grand profit de l'économie nationale et des propriétaires ruraux.

L'instrument financier existe : c'est le Fonds Forestier National, et un vaste programme d'enrésinement peut être dès maintenant entrepris... pour peu que les propriétaires soient d'accord, et pour cela acceptent de se grouper. Rien ne sera possible en effet aussi longtemps qu'il ne sera pas porté remède à l'*extrême morcellement* de nombreuses zones de châtaigneraies. A cet égard, il ne faut pas sous-estimer les difficultés ; la législation toute nouvelle des *groupements forestiers* offre de grandes facilités, elle nécessite cependant de la part des intéressés un minimum d'abandon de leur individualisme traditionnel, particulièrement vif, on le sait, chez nos montagnards du Massif Central.

Le *taillis de châtaigniers* est une autre forme d'utilisation qui peut, dans certains cas, être étendue aux dépens de l'ancienne châtaigneraie fruitière. Ce mode de traitement, très favorable au maintien des terres sur les pentes, est encore assuré dans plusieurs régions (à proximité des vignobles surtout), de bons débouchés. De toute façon, il conviendra de l'utiliser comme quadrillage au sein des futures futaies résineuses pour les rendre plus résistantes, notamment au danger d'incendie.

Tel se pose aujourd'hui le problème de la reconversion de la châtaigneraie française. Il est à la fois complexe et difficile, et s'il est maintenant possible de définir sur le papier les principes d'action, on peut s'attendre à ce que les obstacles se révèlent nombreux sur le terrain. C'est pourquoi il apparaît très souhaitable que, sans plus attendre, des *expériences pilotes* soient entreprises à l'échelle si possible d'une commune. Le Congrès a permis de solliciter sur place les bonnes volontés. Il est évident que rien ne peut être entrepris sans l'adhésion collective des producteurs. Mais, à ce prix il semble qu'une étape décisive puisse être franchie dans l'action entreprise pour sauver le châtaignier. De telles expériences constitueront en tout cas le meilleur stimulant et la coordination la plus efficace des efforts de tous : producteurs, chercheurs, services de la Production agricole et forestiers, intéressés à des titres divers à la reconversion des quelque 160 000 hectares que couvre encore la châtaigneraie fruitière française.

L. VELAY.

*Ingénieur des Eaux et Forêts
Secrétaire administratif
de la Commission Nationale du Châtaignier.*

Vous lirez dans

**LA REVUE DU BOIS
de novembre 1956**

La sensibilité du marché forestier, par P.-H. GOISLARD.
Les industries du bois en Belgique, par B. TONNET.
Une leçon sur l'expansion économique, par M. LEQUÉ.
Le delta du fleuve Parana en Argentine, par L.-A. TORTORELLI.
La raboteuse, par E. LEDINOT.