

Le châtaignier: "l'arbre à pain", providence de nos ancêtres

Par Claude PARADO

Le châtaignier (*Castanea sativa* Miller, Fagacées) mérite amplement notre reconnaissance, si ce n'est notre vénération : en effet, comme son surnom l'indique, il a aidé pendant longtemps nos ancêtres à subsister dans une nature parfois très hostile. Partageant par ailleurs la dénomination d'arbre d'or avec le mûrier, objet éphémère de revenus séricicoles pour la population du Midi, cet arbre a été de tout temps une source de nourriture de première importance pour les habitants des régions collinéennes que sont les Cévennes et notamment les Cévennes méridionales des Hauts Cantons de l'Hérault.

Depuis l'avènement de la science organisée, beaucoup de chercheurs se penchaient assidûment sur le problème de l'amélioration rationnelle de l'alimentation des habitants de nos campagnes et, à un moindre degré, de nos cités. En effet, la population paysanne représentant, il n'y a guère de temps encore, quelque 90 % de la population totale de la France, cette question s'avérait être d'un intérêt national, question que, d'ailleurs, se posaient aussi d'autres pays, avec des solutions plus ou moins heureuses selon différents facteurs auxquels ils étaient soumis (position géographique, climat, facilités d'importation, habitudes culinaires...).

Parmi ces chercheurs, je n'en citerai qu'un seul, Antoine Augustin Parmentier (1737-1813), celui-là même qui "inventa" la pomme de terre, en l'introduisant en France, dans la plaine des Sablons en 1770, avec l'insigne appui du roi Louis XVI. Ce pharmacien-chimiste des Armées - que j'ai l'honneur de compter parmi mes prédécesseurs dans mes activités professionnelles - s'est préoccupé inlassablement des possibilités qu'offrait la nature comme ressource alimentaire pour les populations, c'est ainsi qu'il orienta ses recherches bromatologiques, parmi beaucoup d'autres, sur la châtaigne, travaux qu'il concrétisa en 1780 par son "Traité de la Châtaigne" (9) d'où j'ai tiré de nombreux renseignements pour le présent article.

Originaire d'Asie Mineure, d'Arménie selon les uns, de Turquie selon d'autres, ou même présent sur notre territoire depuis l'ère tertiaire pour d'autres encore (des pollens de châtaignier ont en effet été trouvés en grande concentration dans les marnes tertiaires de Celleneuve, près de Montpellier), le châtaignier est décrit pour la première fois, au IV^{ème} siècle avant J.C. par Théophraste dans son "Histoire des plantes" : la châtaigne est dite alors "noix castanéique" (11).

Historiquement, l'arbre serait arrivé chez nous via la Grèce et l'Italie dès le premier siècle après J.C. Il y prospère alors en choisissant ses terrains de prédilection en fonction de leur acidité (pH 4,8-5,5), de leur exposition (les ubacs dans le Midi), de leur altitude (rarement au-dessus de 600-700 mètres) mais surtout en fonction du climat : la température ambiante doit être chaude pour que la pollinisation se fasse dans d'excellentes conditions. Aussi, très sensibles aux grands froids, les châtaigneraies furent-elles anéanties certains hivers rudes, notamment en 1685 dans les Cévennes, ou 1709 en Limousin ou durement éprouvées récemment en 1956.

Malgré tout, les exigences du châtaignier sont assez> souples et il s'accommode, dans certaines limites, des conditions écologiques ou pédologiques de l'endroit où il a pris pied.

Les châtaigniers sauvages ne fournissant que des fruits de caractère médiocre mais procurant par contre un excellent bois, l'homme s'oriente très tôt vers la culture d'arbres de meilleur rapport, dits "à fruits", produisant des châtaignes de qualité nettement supérieure, qu'il cherche à améliorer encore ; ainsi il sélectionne les meilleures variétés qu'il pérennise par la greffe. Il entreprend alors une castanéculture raisonnée en vue de la consommation des fruits , en pratiquant irrigation, émondage, labours, fumures, protection contre les parasites, renouvellement et régénération des essences.

"La peuplade... finit à la longue par provoquer la plantade; l'essor démographique pousse à la mise en valeur des terres froides (des Cévennes méridionales) par la seule plante (le châtaignier) qui permette raisonnablement d'y produire des subsistances" (8)

Ferdinand Fabre (1827-1898), romancier natif de Bédarieux, a bien décrit dans nombre de ses oeuvres la "personnalité" du châtaignier avec de belles envolées lyriques, notamment dans "Monsieur Jean ", roman champêtre, paru en 1886 et dont l'action se passe non loin des mines de Graissessac, à Camplong, où l'auteur passa sa prime jeunesse chez son oncle, curé de l'endroit. :

"Le châtaignier est le roi de nos montagnes, il s'est emparé de proche en proche de notre terre cévenole et l'occupe despotiquement. Son vaste tronc rugueux, écaillé, se montre partout, étendant sur nos campagnes des bras énormes qui les embrassent jalousement. Quel éclat dès les premières tiédeurs du printemps ! De magnifiques bourgeons gommeux paraissent au bout des branches, où, touchés par le soleil nouveau, ils éclatent semblables à de grosses pierreries. Puis viennent les feuilles, tendres d'abord et blanches comme le lait, robustes ensuite et vertes comme l'herbe des prés. Vers mai, des rameaux bruisants ombragent tout le pays, décorés de délicates pyramides en fleur... Il faut voir la joie de nos paysans à cette nature renouvelée qui leur promet toutes les richesses car l'abondance des châtaignes, en nos contrées, c'est la porcherie grasse et pesante, la volaille arrondie pour le marché, le mulot pourvu d'avoine, c'est chacun faisant rebondir sur son ventre plein, un gousset sonnante. Le châtaignier se complaît à tel point en nos monts d'Orb rocailleux, qu'après en avoir aspiré les sucres nourriciers, s'il trouve quelque silex perdu aux couches schisteuses du sol, il l'enveloppe de ses racines, le filtre, l'épuise comme le reste et le garde. Cela explique comment il arrive que, des souches ayant été mises au feu, les pierres à fusil noyées dans les matières ligneuses détonent comme des bombes, blessent les gens et endommagent les vaisseliers"(6)

Débarassée de sa bogue piquante, la châtaigne, sorte d'akène, se présente avec son enveloppe brune et brillante qui la protège du dessèchement : c'est le péricarpe, communément nommé écorce ou première peau. La seconde peau c'est le "tan" (nom donné à cause des tanins qu'elle contient) ou encore "petite peau" : elle cache la partie nourricière du fruit, l'amande, de couleur éburnéenne tirant plus ou moins sur le jaune.

La châtaigne peut être utilisée fraîche pendant la châtaignaison, soit consommée grillée (prendre soin alors de fendre son écorce sous peine de la voir exploser), bouillie (décortiquée ou non). Elle entre dans diverses préparations culinaires : pâtés, boudins, soupes...; on ne saurait passer sous silence la populaire dinde de Noël accompagnée de ses indissociables marrons, le rôti de porc frais

aux marrons... La confiserie (sous forme de marrons glacés), la confiturerie et la pâtisserie l'utilisent aussi (3). A noter que le marron ne serait pas à proprement parler une variété botanique de châtaigne, mais plutôt une variété commerciale (les discussions sur ce sujet ne sont pas encore closes).

Mais ramassée en automne, la châtaigne peut difficilement se conserver au-delà de Noël, habitée qu'elle devient par des larves d'insectes (balanin, carpocapse..), quand elle n'est pas envahie par les champignons de la pourriture noire ou de la pourriture brune. La dessiccation est le moyen de conservation efficace le plus généralement utilisé et ce, depuis fort longtemps.

C'est au séchoir, nommé "clède" en Ardèche, ou encore "clée, clédier, clédo"...que se passe cette transformation : au rez-de-chaussée d'un petit bâtiment d'un étage, souvent isolé des maisons d'habitation, brûle un feu doux, desséchant les châtaignes déposées en couches sur la claie de l'étage supérieur (10). Le tas de châtaignes est remué sans cesse jusqu'à dessiccation totale.

"Le séchoir vous rendait le châtaignon dansant dans sa gousse trop grande, sec et dur comme un caillou" (7) ; la châtaigne est ensuite débarrassée de ses deux peaux au cours de veillées traditionnelles d'autrefois, où chacun jabotait à langue folle (5)

Cette châtaigne sèche, ou châtaignon, peut alors être conservée jusqu'à trois ou quatre ans dans un endroit sec et à l'abri des insectes. Il suffit de la faire tremper pour la ramener à son état (presque) frais.

Réduite en farine, elle sert à préparer du pain dit "pain de bois" dans certaines régions ; mais les qualités peu panifiables de cette farine l'obligent à être mélangée à de la farine de blé, de seigle ou d'orge. Par contre cette farine, sans l'aide de levain, peut se prêter à la confection de galettes (pisticcine en Corse), de gaufres, de crêpes, de beignets... On a même vu pendant la dernière guerre surgir différents ersatz du café, dont celui à base de châtaigne torréfiée, breuvage qui pourtant existait déjà au siècle précédent sous le nom de "café des dames" parce qu'il était assez suave et adoucissant (1).

La valeur calorique de la châtaigne fraîche est supérieure à celle de la pomme de terre et celle de la châtaigne sèche dépasse celle des céréales. Si la châtaigne est très riche en sucres (amidon surtout), elle est par contre relativement pauvre en protides et en lipides. Cependant, les vitamines B et C, de même que les sels minéraux, sont en concentration très appréciable. Bien que l'organisme puisse grâce à la néo-protéogénèse ou la néo-lipidogénèse -, compenser le manque d'apport en protéines ou en lipides par transformation biochimique des sucres, il ne faudrait pas abuser d'un régime à base strictement de châtaignes car il mènerait inéluctablement à des carences (voir plus loin).

Heureusement, rares furent les régimes limités à la consommation unique de châtaignes : nos ancêtres y ajoutaient toujours, même en petite quantité, des laitages, du lard, des viandes, des fruits sauvages, apportant ainsi un minimum de protéines, de lipides, de minéraux plastiques (calcium, magnésium...), d'oligo-éléments, de vitamines et d'acides aminés essentiels. Ainsi, beaucoup de chercheurs relèvent que les populations des zones castanéicoles jouissaient d'une santé bien meilleure que celles des gens des cités (peut-être ces chercheurs ont-ils sous-estimé ici l'interférence de l'hygiène de vie c'est-à-dire le travail musculaire, la vie au grand air..).

Donc, jusqu'à très récemment, la châtaigne a été le plat de base de nombreuses populations paysannes, en particulier durant la plus mauvaise saison : l'hivernale. En effet, en montagne la châtaigne a souvent pallié le manque d'autres ressources nourricières, comme les céréales (froment, blé, orge, seigle...) plus présentes dans les zones de plaine. Sans elle, une famine à l'état endémique aurait régné dans ces contrées ; la conservation du fruit, à l'état sec, a fait que souvent elle permettait de supporter sans trop de dommage une à deux années de mauvaises récoltes.

"Les châtaignes, chez nous, c'est le pain ; et l'homme est ainsi fait que, lorsque le pain lui est promis avec abondance, il entre en joie. Le pain sera la vie pour lui et plus on en aura dans la huche, plus on se sentira vivre, plus en réalité on vivra. De là dans nos Cévennes pauvres, des fêtes retentissantes, des fêtes à verres pleurants, des fêtes à coups de poings sonores au cabaret ou sur la Place du village..., (fêtes) qui ne sont pour nos montagnards qu'une prestation bruyante contre la faim, cette louve décharnée hurlant sans cesse à leur porte, les talonnant sans cesse par les sentiers"(7)

Ces fêtes des châtaignes étaient célèbres dans la région de Camplong-Bédarieux où batteurs et ramasseuses, employés pour la circonstance, entonnaient avant l'embauche le chant sacré de lou coumplate d'el castan (la complainte du châtaignier), qui commençait ainsi :

Can lou castan ès plantat, monto, monto, monto... (Quand le châtaignier est planté, il monte, il monte, il monte...) (7).

L'arbre à pain est aussi indirectement un arbre à viande car la châtaigne, avec le gland des chênes, sert aussi de nourriture animale, notamment pour le porc, pratiquement la seule source de protéines et de lipides d'origine animale dans des régions défavorisées.

La châtaigne est utilisée en médecine populaire, comme remède dans les dysenteries des enfants (grâce au tanin contenu dans la petite peau), souvent mélangée à de la poudre d'écorce ou à des feuilles de l'arbre. La présence de vitamine C lui confère une action antiscorbutique. On a aussi prêté à la châtaigne d'autres vertus médicinales allant même jusqu'à une action aphrodisiaque pour l'homme (peut-être par similitude avec la forme de ses testicules ?).

Il est connu que la consommation de châtaignes tout comme celle d'autres féculents (haricots secs notamment) provoque de l'aérocôlie. Cette sorte de flatulence a d'ailleurs inspiré à notre truculent Rabelais un épisode de son "Pantagruel" (Chapitre XXXI), bien dans son style d'écriture (12).

Je le cite volontiers tout en présentant par avance mes excuses au lecteur pour la trivialité des propos tenus : Panurge, ayant marié le roi Anarche avec une vieille "lanternière" (prostituée),

"après disner (de noces), amena (le couple) au palais (de Pantagruel) et les monstra à Pantagruel et luy dist, monstrant la mariée :

- Elle n'a garde de péter
- Pourquoi ? dist Pantagruel
- Pour ce (dist Panurge) qu'elle est bien entamée
- Quelle parole est cela ? dist Pantagruel
- Ne voyez-vous (dist Panurge) que les chastaignes qu'on faict cuire au feu, si elles sont entières, elles pètent que c'est raige (rage, rageant) et, pour les engarder (empêcher) de péter, l'on les entame. Aussi ceste nouvelle mariée est bien entamée par le bas, ainsi elle ne pètera point"

On a soupçonné la châtaigne de provoquer chez ses gros consommateurs, des hypertrophies de la thyroïde sous forme de goitres. Effectivement, ces derniers apparaissent quand, entre autre causes, les aliments n'apportent pas d'iode ; la châtaigne, pauvre en iode, pourrait provoquer l'apparition de ces goitres, si elle constitue de manière continue l'unique source de nourriture, mais cela peut arriver avec tout autre aliment peu iodé. Aussi accuser la châtaigne de tels méfaits ne relève que d'une mauvaise querelle.

Le bois de châtaignier provenant surtout des châtaigniers sauvages (donc non greffés) croissant dans les taillis et les futaies, est nommé suivant les endroits "cerclières" ou "céoucliéros" (Cévennes), "barguérirédos" (Languedoc)...(2). Tiré d'un jeune arbre de 6-7 ans, le bois sert à cercler tonneaux, cuves, portes....

Le bois d'arbres plus vieux fournit d'excellentes douelles pour les futailles. Mon grand-père, Albert Parado, tonnelier-foudrier à Salasc (Hérault) avant d'être négociant en vins à Clermont-l'Hérault, me disait faire venir son bois de châtaignier de Castres (Tarn).

"Ce bois, ajoutait-il, ne gonfle pas et conserve plus longtemps les alcools que le chêne"

On ne saurait, non plus, passer sous silence les ruches ou "bournioux" des Monts d'Orb creusées dans des troncs de châtaigniers.

Dans le Midi, nombre de charpentes sont faites à base de bois de châtaignier, lequel outre sa solidité et sa longévité aurait l'avantage de chasser les araignées et autres insectes.

Un des mes ancêtres, Jean Parado (1670-1708), Compagnon du Tour de France, charpentier de la Petite Cognée, quitta son Poitou natal dans le but de parfaire ses connaissances ailleurs mais, séduit par une autochtone, il se maria en 1698 dans l'Hérault et s'installa là comme charpentier, utilisant sûrement pour ses ouvrages le châtaignier, très abondant dans la région.

Les menuisiers, surtout les ébénistes, se servent du bois de châtaignier pour la finesse de son grain et la beauté de ses veines ; mais devant la pénurie et le prix élevé de ce bois, les placages priment maintenant le bois massif.

La castanéiculture, déjà affaiblie par les ravages du gel des hivers, dont celui assez récent de 1956, touchée par les deux terribles maladies que sont le chancre de l'écorce (*Endothia parasitica*) et l'encre (*Phytophthora cinnamomi* Rands) (1) et de moins en moins pratiquée à cause de la désertification des montagnes, ne pouvait que décliner. Il faut y ajouter d'autres facteurs dont une consommation de châtaignes diminuée par le fait qu'elles sont remplacées sur nos tables par d'autres aliments de base issus de cultures intensives, donc plus rentables (provenant de blé dur, de pommes de terre, de riz...). La conséquence est l'orientation notable de nos habitudes culinaires vers des aliments de plus en plus sophistiqués, à valeur calorique moindre et de préparation plus simple... Aussi ne faut-il pas s'étonner de voir la production française passer de 512.000 tonnes en 1880 à 136.000 en 1950 puis à 41.000 en 1976, ce qui nous place au quatrième rang en Europe après l'Italie, l'Espagne et le Portugal mais très loin derrière le Japon, premier producteur mondial (2, 11).

Des hybrides interspécifiques résistant aux attaques des maladies cryptogamiques apparaissent depuis quelque temps sur le marché : ils proviennent de croisements naturels entre *Castanea sativa* et *Castanea crenata* (châtaignier japonais) ou *Castanea mollissima* (châtaignier chinois). L'Institut

National de Recherche Agronomique (INRA) a mis au point d'autres hybrides remarquables, tels que le M 15, sur lesquels se fondent beaucoup d'espoirs (11).

Si on a longtemps considéré la châtaigne comme synonyme de pauvreté, c'est parce que ses lieux de consommation correspondaient à des zones économiquement faibles où vivait une classe sociale particulièrement démunie. Cette considération, devenue par la suite une affirmation péjorative, a été renforcée par l'assimilation de cette sorte de nourriture à celle des porcs, animaux éminemment peu distingués (mais, ô combien utiles à l'homme ! Il n'en fallait pas plus pour que cette logique simpliste rende la châtaigne responsable d'avoir relégué celui qui en consommait au rang de la gent porcine. Ceux qui ont émis ce jugement dépréciatif n'avaient sûrement pas les mêmes préoccupations de survie que ceux qui les subissaient véritablement ! Aussi doit-on, avec un souci de réhabilitation légitime dans un contexte historique et social, rendre au châtaignier et à la châtaigne, même s'ils n'ont plus l'importance d'antan, les honneurs auxquels ils ont droit en tant que bienfaiteurs de la Nation ; ce n'est qu'une juste reconnaissance, ne serait-elle que celle du ventre.

BIBLIOGRAPHIE

1. ABGRALL (J-F) et SOUTRENON (A), La forêt et ses ennemis, CEMAGREF et cie édit., Grenoble, 1991
2. BRUNETON-GOVERNATORI (A), Le Pain de bois, Eché édit. Toulouse, 1984
3. COLLIGNON (J), le temps des châtaignes, Edisud édit. Aix-en-Provence, 1986
4. FABRE (D) et LACROIX (J), La vie quotidienne des paysans du Languedoc au XIXème, Hachette édit., Paris 1973
5. FABRE (F), L'Abbé Roitelet, Charpentier et Fasquelle édit. Paris, 1890
6. FABRE (F) Monsieur Jean, Charpentier et cie édit. Paris, 1886
7. FABRE (F), Xavière, Bibliothèque-Charpentier édit. Paris, 1891
8. LE ROY LADURIE (E), Les paysans du Languedoc, Flammarion édit. Paris, 1969
9. PARMENTIER (A A), Traité de la châtaigne, Monory édit. Paris, 1780
10. PELEN (J N), L'autrefois des Cévenols, Edisud édit. Aix-en-Provence, 1987
11. PITTE (J-R), Terres de Castanides, Fayard édit. Paris, 1986
12. RABELAIS (F), Oeuvres complètes, NRF édit. Paris, 1959