

ALIMENTATION ET IDÉOLOGIE : **le cas de la châtaigne**

Au milieu du ^{xix}^e siècle, la culture de la châtaigne occupe en France près de 580 000 ha (enquête décennale de 1852). En 1975, on n'en retrouve plus que 32 000¹. Sa production, estimée à 512 000 t en 1880, n'est plus que de 42 000 en 1976². Encore faut-il distinguer la production totale de la production commercialisée (22 000 t). Le reste, pour l'essentiel, pourrit sur place.

On pourrait souligner le gâchis que représentent à l'heure actuelle les milliards de protéines qui se perdent annuellement sous les arbres (environ 70 000 calories par arbre !), ou relever que la balance commerciale française en châtaignes et marrons est nettement déficitaire tandis que le Japon est en passe de devenir le premier producteur mondial de châtaignes après plantation massive de 30 000 ha en 15 ans ! Mais notre propos est de nous interroger sur les raisons du déclin formidable d'une production dont la fiche signalétique pourrait comporter les éléments que voici³ :

- La châtaigne est une véritable culture et non une ressource accessoire ou de cueillette : greffes, réglemmentations, redevances, complants, signes repérables dès les ^{xiii}^e et ^{xiv}^e siècles, marquant la réalité du fait culturel.
- Les exigences pédo-climatiques de *Castanea sativa* sont incontournables et limitent la présence productive de l'arbre aux régions chaudes, aux sols acides, aux terrains drainés. Conséquence : ne cultive pas le châtaignier qui veut, mais qui peut, en gros, le hercynien, le Sud, les pentes.
- Par-delà sa fonction d'assurer la satisfaction des besoins locaux de subsistance (hommes et bêtes), cette culture a depuis fort longtemps un caractère commercial et spéculatif, d'importance variable selon les régions. La châtaigne est un produit marchand qui circule, s'échange, se vend et se consomme aussi en ville. Mais son volume, sa périssabilité constituent un handicap sérieux à la spéculation à long terme.
- Du point de vue nutritionnel, ce fruit est principalement riche en glucides et lipides ; sa valeur énergétique dépasse celle des céréales lorsqu'il est séché. Sa relative pauvreté en protéines peut être compensée par une ration de lait auquel on le trouve du reste souvent associé dans la consommation. Sa richesse en sels minéraux, en vitamine B et surtout C, mérite d'être soulignée.

RECHERCHES EN COURS

– Le rendement calorique comparé de l'hectare de seigle et de châtaignier donne l'avantage à ce dernier ; le travail cultural est moindre aussi mais il faut pouvoir attendre que l'arbre entre en production, pas moins d'une vingtaine d'années.

– Le rôle de cette denrée différait beaucoup selon les régions et le mode de vie. Il est possible de repérer, pour les XVIII^e et XIX^e siècles, quatre types de consommation : a) une consommation occasionnelle, marginale (type casse-croûte) : villes, régions proches et lointaines des centres de production ; b) une consommation saisonnière courte (type aliment de soudure, de un à trois mois), Bretagne, pays pyrénéens ; son usage est journalier, au repas du soir et sous forme de produit frais uniquement ; c) une consommation saisonnière étalée (type aliment de subsistance), énergétique du matin, sous forme fraîche et sèche, de 3 à 7 mois (Limousin, Cévennes, Périgord, Vivarais) ; d) une consommation régulière (type denrée de base) répartie sur toute l'année, à tous les repas à l'instar et sous la même forme que les céréales (Corse et Apennins par exemple, pour mémoire).

Plusieurs raisons ont été avancées pour expliquer le déclin de cette culture. Les maladies de l'*Encre* et du *Chancre* sont repérées officiellement et respectivement en 1860 au Pays Basque et en 1956 en Ardèche. Elles ont été directement responsables, la première surtout, du séchage sur pieds de milliers d'arbres, puis, par voie de conséquence, de la coupe d'aussi nombreux hectares dont la vente aux usines d'extraits tannants (qui passent de 7 en 1875 à 40 en 1914) a constitué un débouché inespéré. On a invoqué aussi le dépeuplement des campagnes, la raréfaction de la main-d'œuvre, l'élévation générale du niveau de vie ; les difficultés d'épluchage et de préparation d'un mets dont la richesse calorique voire la pesanteur, ne correspond plus aux besoins d'une vie de travail où la dépense physique corporelle a fortement diminué.

Nous pensons, pour notre part, que la culture du châtaignier a été victime avant tout d'une pression idéologique, d'une image péjorative l'associant à la paresse et à la pauvreté et que son déclin est directement lié à cette dévaluation morale de la châtaigne.

Les enquêtes de 1852 et de 1862 plaçant la châtaigne à son maximum d'extension territoriale, on considère souvent que le milieu du XIX^e siècle correspond à l'âge d'or du châtaignier. La châtaigneraie limousine se développe à cette époque grâce à la présence du chemin de fer, ce qui n'est pas le cas par exemple de la châtaigneraie cévenole. Mais ces statistiques sont peu fiables : l'enquête de 1841 ne totalise les superficies que de 29 départements alors que celle de 1862 en comptabilise 62.

Délaissant donc les statistiques et faute d'un travail minutieux, patient mais non réalisé encore sur les cadastres et plans parcellaires locaux, il est possible de rassembler un certain nombre de témoignages concordants, exprimant un certain délaissement de cette culture déjà au XVIII^e siècle. On se limitera à citer ici cet extrait des *Calendriers ecclésiastiques et civils du Limousin* (1763)⁴ disant : « Il est très croyable que nos Pères étaient plus experts que nous dans la culture du châtaignier » ou du *Journal œconomique* (1758)⁵ : « Les châtaigneraies étaient autrefois bien plus communes en France qu'à présent, les grandes gelées de 1709 en ont détruit la plus grande partie » ou encore cet avertissement de Montet paru dans l'*Académie Royale des Sciences* en 1768⁶ : « Depuis près de

trente ans, les habitants des Sevennes, comme tous les gens de la campagne qui ne se conduisent guère que par l'intérêt du moment, arrachent les châtaigniers, pour planter des mûriers et cela dans les meilleures terres... »

Mais nous écartant plus encore des sources quantitatives, c'est à la façon dont ce fruit est présenté dans les écrits anciens que nous allons prêter attention. Dans les traités de diététique, médicaux, agronomiques des xvi^e et xvii^e siècles, la denrée est considérée comme normale. Estienne et Liébaut⁷ mentionnent qu'« une infinité de peuple ne vit d'autre chose que de ce fruit ». Ils énumèrent cinq formes différentes de consommation « ores bouilli, ores rosti, une autrefois en pain, tantost en bouillie avec le lait, tantost en farine cuite en autre sorte ».

On relève également le caractère régional de la châtaigne comme produit alimentaire de base. Olivier de Serres cite « le Dauphiné, la haute Provence, partie du Languedoc, comme en Vivaretz, le Perigord, la Guienne, la Gascongne en plusieurs endroits. En France, y en a aussi en quelques quartiers »⁸.

On mentionne les formes de vie auxquelles convient cet aliment. Ainsi le *Tacuinum sanitatis* de Vienne (xiv^e siècle) affirme que les châtaignes « conviennent à ceux qui ont le tempérament chaud, aux jeunes et aux enfants, en hiver et dans les régions froides », prescription reprise par Gratarolo par exemple⁹ : « Nous sommes d'avis de réserver les châtaignes à ceux qui travaillent beaucoup ou qui prennent de l'exercice. » Ce fruit n'est pas encore présenté comme une nourriture de pauvre. Mais, l'assimilation va se faire progressivement dans ce sens.

À la fin du xvi^e siècle, le médecin Mizauld, s'excusant d'avoir à présenter un fruit si commun, introduit ainsi le paragraphe consacré aux châtaignes : « Si suis-je délibéré pourtant d'en faire ici un sommaire discours, à cause qu'en hyver on en void d'ordinaire les tables des riches et des pources toutes chargées [...] »¹⁰. » La différenciation sociale par la nourriture est un trait fondamental de notre culture. Aussi, le fruit de *Castanea sativa* sert tantôt de « dessert de tables aux riches » et tantôt de « viande aux pauvres » comme le relate très clairement l'*Histoire générale des plantes*¹¹. Et comme si cela ne suffisait pas, on prend au xvi^e siècle l'habitude d'une terminologie différente, marrons d'un côté¹², châtaignes de l'autre. Distinction qui ne repose sur aucun critère objectif, mais qui nous est restée dans cette symbolique puisque c'est bien de « marrons glacés » que l'on parle, de « purée de châtaignes » et non l'inverse !

Si on ajoute à ces notations des faits concernant le commerce de cette denrée, comme l'ordonnance de Colbert de 1664¹³ qui, contrairement aux dispositions prises pour les grains, favorise les sorties du royaume et protège le pays des importations, ou ses avantages fiscaux (les châtaignes furent un temps placées au rang des productions non décimables en tant que culture non annuelle), on obtient l'image d'une culture régionale, protégée voire encouragée, dont le produit fait partie de l'ordinaire alimentaire des pauvres comme des riches même si elle ne remplit pas la même fonction chez les uns et chez les autres. « Ce qu'il y a de bon ici » affirme le majordome de Charles Quint (1556) en Estramadure castillane « ce sont les châtaignes, non le blé [...] »¹⁴. » On remarquera l'équivalence châtaigne-blé. On pourrait de la sorte accumuler force indices : plantations de 6 200 plants au château de Pau en 1630¹⁵, émerveillement de Mme de Sévigné¹⁶, etc.

RECHERCHES EN COURS

1709, 1766, 1789 : des années noires, des hivers où le gel effroyable fait périr quantité d'arbres dont le châtaignier. C'est un accident, mais qui oblige les cultivateurs à se poser la question : faut-il replanter ?

En Limousin, en 1733, l'intendant Aubert de Tourny écrit : « Nous voyons avec grand-peine que la négligence sur cet objet est portée dans tout notre département au point qu'il n'y a pas de replanté le vingtième des châtaigniers, noyers et autres arbres fruitiers détruits par l'hiver de 1709¹⁷. » En 1758, on procède à Pau à la coupe et à la vente de la châtaigneraie royale agrandie un siècle auparavant. En Cévennes, on préfère planter du mûrier. En 1771, un arrêt du Conseil d'État porte défense de planter, en Corse, des châtaigniers dans des terres labourées. Que se passait-il ?

L'engouement nouveau pour l'agriculture ne concernait que les secteurs où l'on pouvait agir, changer les méthodes, les techniques, les pratiques. De ce point de vue, la culture du châtaignier apparaissait peu attrayante. Que changer dans cette production ancestrale qui pour un minimum de travail accorde si bien subsistance ? Méritait-elle au fait le nom de culture ? Et que valait au juste son fruit ? C'est ainsi dans un contexte d'agromanie et de développement d'une véritable mythologie du travail que vont émerger des prises de position hostiles à cette culture, dénigrant la denrée.

Une production qui empêche le développement du progrès

« Nous sommes persuadés que sa présence [du châtaignier] a longtemps réduit la culture des basses vallées à l'état de demi-atonie qui l'a toujours caractérisée ; on n'empoigne pas volontiers la charrue ou la bêche sous un climat parfois trop pluvieux, lorsque tant d'arbres nourriciers assurent une nourriture presque gratuite. Le châtaignier a engourdi les aptitudes agricoles des gens des basses vallées, comme il l'a fait de ceux de la châtaigneraie corse. » Ce point de vue contemporain d'un géographe, pour le versant piémontais des Alpes occidentales¹⁸ est l'héritier d'une longue tradition. Elle part du principe suivant exprimé encore par Chaptal¹⁹ : « les châtaigneraies n'exigent point de soins » ou par Moreau de Jonnes²⁰ : « Cette production est un vestige des temps où les populations vivaient des fruits spontanés de la terre et de ceux qui n'exigent ni soins, ni intelligence pour donner une nourriture chétive et grossière ! »

Une production qui ne réclame pas de travail mérite-t-elle d'être considérée comme une culture ? Si le produit du châtaignier s'obtient sans culture, comment peut-on l'améliorer ? Comment se justifier alors lorsque l'on est économiste, agronome, administrateur ?

« Une population alimentée presque uniquement par les fruits d'un arbre est nécessairement dans un état stationnaire » écrit de Gasparin dans son *Cours d'agriculture*²¹. Cet état peut aussi être interprété comme autarcique, c'est-à-dire vivant hors des circuits commerciaux et monétaires. « La population qui bénéficie du châtaignier » explique Demolins « ne trouve donc pas en général d'issue large au-dehors. [...] Aussi ne remarque-t-on dans la classe supérieure aucune recherche du confortable ; la classe inférieure vit misérablement se contentant d'une habitation et d'une nourriture également rudimentaires »²².

Reprocherait-on ainsi à ces populations de ne pas être des consommateurs ? A peu près. Et s'ajoute à cet état de choses, le fait que si la population ne dispose que de peu de numéraire, elle ne peut faire l'objet d'une forte imposition ! N'accusait-on pas directement les Limousins de ne pas vouloir défricher les châtaigneraies de peur d'être imposés davantage²³ ?

Demolins décrit d'autres conséquences néfastes de la présence de l'arbre. Il ne développe pas l'esprit d'initiative ou de compétition parce que « les individus plus capables ou plus travailleurs ou plus prévoyants n'ont dans l'exploitation de ce produit aucune supériorité fondamentale sur les autres puisque cette production toute spontanée n'est pas en proportion de la capacité du travail préalable ou de la prévoyance ». Pire même, elle ne donne pas lieu à la supériorité masculine de se manifester : « Bien plus, pour la récolte et le pelage quotidien de la châtaigne [...] les femmes, les vieillards, les enfants sont aussi utiles que les hommes faits car ce travail ne nécessite pas de dépense de force » (*op. cit.*, p. 83). Et puis, comme la châtaigne « n'est pas susceptible de transformation industrielle » (*sic*), qu'elle est « un produit de trop faible valeur et trop peu recherché [...] pour fournir un article d'exportation », elle ne développe ni les aptitudes industrielles, ni les aptitudes commerciales. En voudrait-on une preuve ? Le Limousin émigre dans « des emplois subordonnés qui n'exigent ni capitaux ni initiative » (*ibid.*, p. 91).

En fait, conclut l'auteur dans une démonstration pas très claire, le châtaignier favorise un esprit « communautaire », « entraîne la famille à vivre sous le régime de la communauté » qu'il réprouve visiblement.

Autre aspect de cette culture ressenti comme négatif, celui de ne guère se prêter à des améliorations ou « créations » techniques d'outillage pour lesquelles le XIX^e siècle se passionne.

Dernier grief, et non des moindres, adressé à cette production, celui d'entrer en concurrence avec les céréales seule nourriture digne de ce nom. « Certains cultivateurs » peut-on lire dans les *Calendriers ecclésiastiques et civils du Limousin* (1763) « ajoutent que les châtaignes ne donnant aux Païsans d'autre peine que celle de les amasser, ils négligent la culture des grains qui demandent d'eux de pénibles travaux pour les labours et la récolte ». La politique menée en Corse dans le dernier quart du XVIII^e siècle est exemplaire à cet égard de la situation concurrentielle dans laquelle ces cultures sont tenues. A la suite d'un débat qui eut lieu lors de la consulte du 15 septembre 1770 portant sur le fait de savoir s'il convenait ou pas d'y détruire les châtaigniers, un arrêt du Conseil d'État du roi est pris « portant défenses de planter des châtaigniers dans les terres labourables ». Il débute ainsi :

Le Roi étant informé du préjudice que porte en Corse à l'Agriculture, le nombre trop multiplié des châtaigniers et ne pouvant voir qu'avec peine, que des terrains très étendus et les plus propres à toute autre espèce de productions beaucoup plus profitables, sont uniquement employés à des plantations de cet arbre, ce qui prive l'isle d'avantages considérables qu'elle retireroit de la culture des blés et des grains de toute espèce, de celle des prairies, de la vigne, des oliviers et des mûriers [...]²⁴.

L'arrêt précise que seuls auront la permission de planter ceux qui voudraient le faire dans des terres susceptibles de ne porter aucune autre culture. Cet arrêt,

non respecté, fut révoqué sur le rapport de Turgot. Il était remplacé par un autre « où l'on reconnaissait que les châtaignes étaient, pour les habitants de certains cantons, un moyen d'existence nécessaire dans les temps de disette et dans tous les temps, un objet de commerce avantageux ». Il comportait même une prime à la plantation qui fut renouvelée en 1788²⁵.

Une production qui rend paresseux

Dans le registre sur l'assiette de l'impôt en 1765, on relève le commentaire suivant pour la commune d'Albussac en Limousin : « Terrain pas trop bon ; beaucoup de châtaignes, ce qui rend les habitants paresseux et à la mendicité lorsqu'elles manquent²⁶. » Avis isolé d'un fonctionnaire particulièrement acariâtre ? Nullement.

« J'ai souvent ouï dire par des personnes aussi respectables par leurs bonnes intentions que par leurs places importantes », relate en 1790 Juge Saint-Martin²⁷, « que l'abondance des châtaignes dans le Limousin était une des causes qui rendent le laboureur paresseux et qu'en détruisant presque entièrement l'arbre qui les produit, la Province auroit une subsistance plus assurée. Que d'ailleurs, les manipulations qu'exige leur apprêt sont gênantes, qu'il faut un tems considérable pour les conserver, de la dépense pour les sécher. Inconvénients qu'on ne trouve pas dans la récolte des grains [...] ».

Des agronomes écrivent que le châtaignier « a une influence nuisible sur leur moral [des habitants des montagnes], en n'excitant pas le développement de leur industrie, puisqu'il ne demande d'autre soin de culture, après sa plantation et son émondage que la récolte de ses fruits [...] ». Et les auteurs de poursuivre : « Aussi je ne sache pas que les habitants des pays à châtaignes soient nulle part amis du travail. Du moins tous ceux de ces pays où j'ai séjourné, ne m'ont offert que la paresse, l'ignorance et la misère²⁸. »

Cette idée est suffisamment répandue à l'époque pour que certains jugent nécessaires de la réfuter : « On se plaint généralement du peu d'activité des colons de notre pays. On suppose que la disparition du châtaignier les obligerait à compenser par les travaux d'une culture plus étendue des céréales, la perte d'une récolte qui ne leur coûte que la peine de la ramasser [...].²⁹ » Et elle a la vie assez dure pour qu'au début du xx^e siècle on puisse lire encore : « Les châtaignes ont un avantage qui convient beaucoup à l'indolence limousine : c'est qu'elles ne demandent aucun soin et aucun travail. Il suffit de les ramasser³⁰. »

On ne s'étonnera pas non plus de trouver pareils propos appliqués à la Corse : « La châtaigne, c'est le blé de la Corse ; [...] la frugalité et surtout la paresse du paysan corse s'en accomodent³¹. »

Si la ressource en châtaignes d'un pays est ainsi associée à la paresse, c'est que les différents auteurs ne veulent pas considérer le travail fourni, refusent de le faire. Demolins, le « sociologue » de référence de l'époque, traduit peut-être le point de vue général ; si les Limousins sont ce qu'ils sont, c'est parce que « le produit du châtaignier s'obtient sans aucun travail préalable » et « par conséquent [...] ne développe pas l'effort et l'initiative »³².

Que dire à cela ? Effectivement la charge de travail que nécessite la culture du châtaignier n'est pas très élevée comparée à celle des céréales, mais elle

existe, mieux elle revêt des traits particuliers. Hormis le gros travail et l'investissement en temps et en espace que représente une création de châtaigneraie (encore que la technique fréquente du complant ou le renouvellement régulier des arbres ou encore des contrats semblables à ceux de l'*artigaïre* dans les Pyrénées-Orientales³³ en réduisent sensiblement la part), les soins culturels annuels et effectifs sont limités à trois, surveillance des rigoles d'irrigation, labours ou travail au pied avec fumure éventuelle, fauchage du sol, travaux auxquels s'ajoute un an sur trois un nécessaire émondage. Le travail présente la particularité de pouvoir être groupé dans le temps, de septembre à décembre par exemple, et d'être ainsi associé au temps de récolte ; de bénéficier d'une finalité seconde : émonder revient à faire du bois, labourer à se donner la possibilité d'une culture intercalaire, faucher, à faire provision de litière. Autre trait distinctif : le travail peut aussi, pendant une période de temps déterminé, ne pas être effectué, l'arbre donnera malgré tout.

Dans un contexte où prenait corps une véritable mythologie du travail, ne saluait-on pas l'expansion de la culture du maïs pour l'accumulation de travail nécessaire et sa répartition tout au long de l'année³⁴, la culture du châtaignier ne détonnait-elle pas complètement ?

Une ressource qui défie la malédiction divine et incite à la révolte

« La récolte tombant du ciel comme la manne, ramassée à mesure que le fruit se détache de l'arbre, promettant à chacun une provision limitée seulement par la diligence qu'il apportera à la disputer à ses voisins et aux animaux sauvages, n'est-ce pas le rêve, l'Eldorado des socialistes ? » questionne quelque peu railleur de Gasparin dans son *Cours d'agriculture*³⁵. Comment tolérer cette situation, si elle est vérifiée, avec la prescription de saint Paul « Que celui qui ne travaille pas, ne mange pas » ? Il y avait deux types d'arguments possibles.

Ou insister sur le travail minimum à effectuer. C'est ce que fait le marquis de Puismarais par exemple en disant : « Pour que l'homme puisse retirer du châtaignier, une récolte annuelle, il faut, suivant l'arrêt qui l'a condamné à n'obtenir sa nourriture qu'à la sueur de son front qu'il plante cet arbre, que sa main le façonne et qu'il veille à son entretien³⁶. » Pour notre part, il convient d'ajouter que la récolte et son traitement représentent certainement une part non négligeable de travail. Pour des impératifs de conservation, la châtaigne est souvent gaulée ; la maturité échelonnée des fruits et des arbres empêche la concentration de la récolte sur un petit nombre de jours ; sans compter les manipulations qu'exigent certaines techniques de conservation nécessaires pour faire de ce fruit une denrée alimentaire de base³⁷.

Ou, autre solution : en faire « l'arbre de la Providence ». C'est ce point de vue qui sera le plus souvent invoqué par les partisans de l'arbre. C'est un « présent dont la Providence a gratifié l'homme de certaines contrées comme pour le dédommager de leur infertilité »³⁸. « C'est la manne de ce désert de cîmes et de roches montagneuses. Que serait la Corse sans ses oasis de châtaigneraies nourricières³⁹. » Et pour les Cévenols, il est entendu que « c'est un pain tout apprêté qui comme la manne dont Dieu nourrit les Israélites pendant

RECHERCHES EN COURS

quarante ans au Désert, suffit à la nourriture de l'homme et s'accommode au goût d'un chacun »⁴⁰.

Paresse, indolence, apathie tels sont les maux que nous avons vu associés aux populations vivant du châtaignier. S'y ajoute l'esprit de révolte :

Une alimentation que l'on croit assurée, dégoûte l'homme des travaux pénibles ; c'est la chasse qui devient son occupation favorite ; avec elle [...] le caractère s'aigrit, devient farouche ; les passions violentes remplissent le cœur et il s'établit entre les familles, jalouses des avantages que procure plus d'adresse ou plus de diligence, des haines qui les isolent [...] ⁴¹.

Dans les esprits, passer de l'état de rixe à la révolte devait couler de source, et ce, à cause du châtaignier toujours !

Lorsque se posa le problème de la pacification de la Corse, Choiseul, pour y arriver, aurait proposé d'y faire couper tous les châtaigniers et de substituer à cette culture celle du blé qui, en dissipant l'oisiveté, aurait mis un terme à la révolte⁴². Vérité ou légende, au XIX^e siècle encore, un Corse, le maréchal Sébastiani aurait dit : « Voulez-vous réduire les Corses ? Coupez les châtaigniers ⁴³ ! »

A cette mythologie réprobative correspondaient bien sûr des avis favorables tout aussi partiels. Ceux qui sont pour le maintien, voire le développement de cette culture le font, somme toute, au nom de trois principes : le « régionalisme », le bon sens et l'« écologie ».

Spécialistes ou habitants d'une région à châtaignier, certains ont à cœur de défendre ou de mieux faire connaître une production du pays, une « spécialité » qu'ils estiment mal connue, inconnue, investie de préjugés. En Corse, croit ainsi utile de spécifier Bigot ⁴⁴, « un homme est estimé autant par le grand nombre de ses fils ou neveux que par le nombre de ses châtaigniers ou de ses porcs ». Ils ont conscience du régionalisme du produit et l'expriment de la sorte : « On passera sans doute à un habitant du Limousin de s'être un peu étendu sur la propagation [...] d'un fruit ⁴⁵. » Ils sont eux-mêmes souvent propriétaires de châtaigniers. Ils ne se privent pas de se moquer de l'ignorance des Parisiens qui confondent marrons et grosses châtaignes et que l'on peut ainsi duper⁴⁶. Ils raillent même l'Académie : « La définition de l'Académie au mot châtaignier n'est pas plus exacte que celle du mot marron [...]. Si le rédacteur du Dictionnaire de l'Académie avait été à portée de voir nos châtaignerées ou celles du Limousin et du Périgord [...] » (*ibid.*). Car tel est bien le problème, le châtaignier n'est pas un arbre du Nord.

Mais pour d'autres, c'est tout simplement le bon sens qui prime. Comme Monteil pour l'Aveyron en l'an X, ils disent la polyvalence extraordinaire de l'arbre : « Cet arbre est très utile à l'habitant de l'Aveyron : son fruit le nourrit une partie de l'année ; son bois sert à faire les échelas des vignes, les cercles de futailles et les courbes des bateaux ; ses bogues lui donnent du fumier pour les terres, ses feuilles après l'avoir couvert de leur ombre lui servent ensuite à faire son lit ; enfin ce bel arbre est en même temps la parure et la ressource de la contrée ⁴⁷. »

En fait, beaucoup sont des responsables provinciaux ou des administrateurs locaux. Ils ont à cœur d'offrir un point de vue différent sur cette culture en la faisant connaître. Ce sera en tout cas la motivation de ceux qui donnent la

forme d'un mémoire à leurs réponses à une enquête de l'Empire⁴⁸ qui porte précisément sur cette culture. L'avis du sous-préfet de Brioude que nous en extrayons résume assez bien leurs points de vue. Les avantages de cette culture « dans un pays comme celui-ci » sont qu'« elle n'exige pas d'engrais, que fort peu de soins et très peu de peines » ; quant à la récolte

son produit vaut infiniment plus qu'une année en grains ou en pommes de terre, soit pour le prix, soit pour la quantité, elle donne plus régulièrement que les grains sur les mauvaises terres.

Également, répondant aux critiques, ils expliquent qu'on ne peut aussi facilement qu'il y paraît, substituer la culture des céréales au châtaignier :

J'ai souvent ouï dire [...] qu'en détruisant presque entièrement l'arbre qui les produit, la Province auroit une subsistance plus assurée [...]. J'ai remarqué en même temps que ceux qui tiennent ce langage ont habité les pays fertiles de plaine où la marne tient lieu d'engrais. Ils ne font pas attention que telle étendue de terrain qu'ait ici une ferme, on ne peut semer qu'une quantité de grains déterminée par la quantité de fumier qu'on peut y faire ; qu'il n'est même pas possible d'introduire la charrue dans certaines parties d'un vaste Domaine qui sont pierreuses ou en pente très rapide, et que la châteigne que la Providence semble y avoir établi pour nous dédommager de l'infertilité du sol, est le meilleur produit qu'il soit possible d'en tirer⁴⁹.

Et encore, toujours pour répondre à l'accusation de paresse des colons du Limousin :

Depuis quand n'est-il plus permis d'accepter les dons spontanés de la nature ? Et où sont les engrais, où sont les bras nécessaires pour étendre les cultures alimentaires ? D'ailleurs nous avons dans le département des localités où ne croît point le châtaignier pour des causes indifférentes à notre présent objet. Nous ne voyons pas que les cultivateurs y soient ni plus actifs, ni plus riches que dans les lieux où se plaît cet arbre. Cela tient au moral, aux habitudes et peut-être au climat. Si l'on voulait aiguillonner nos paysans, nous ne pensons pas qu'on y réussit en commençant par les priver d'une ressource sur laquelle ils comptent, lorsque des accidens trop communs diminuent de beaucoup ou anéantissent tout à fait la récolte des céréales⁵⁰.

Notons tout de même que ces avis favorables ne sont pas inconditionnels, car des inconditionnels à dire vrai, il n'y en aura plus beaucoup au XIX^e siècle. Et des panégyriques tels que celui de Béguillet (1775) ne se retrouvent plus :

Il serait difficile de dire pourquoi on a abandonné la culture de cet arbre utile ; [...] On s'est privé par cette négligence impardonnable d'une des ressources les plus assurées contre les disettes des grains et il serait à souhaiter qu'une ordonnance salubre rétablît cette culture dans la double vue d'épargner les grains et d'augmenter les bois de service⁵¹.

Dernier argument présenté pour la défense de l'arbre : un souci « écologique » de maintien des sols. Il est perçu que cette culture par l'usage des rigoles d'irrigation et des terrasses conserve les terres qui seraient autrement entraînées par la pluie⁵². Des manuels recommandent à cette fin la plantation

RECHERCHES EN COURS

de châtaigniers. Enfin : il n'épuise pas le sol autant que la culture des grains ou des pommes de terre.

Une vision péjorative de la denrée

Tandis que les ^{xvi}^e et ^{xvii}^e siècles présentent la châtaigne comme une nourriture normale, banale, le ^{xviii}^e siècle l'insère progressivement dans une échelle sociale des besoins et de goûts alimentaires.

Le docteur Tissot dresse une carte sociale des aliments et des régimes⁵³. Bien qu'on assiste à cette époque à un retour du goût pour les légumes et les fruits, on peut lire dans un dictionnaire du ^{xviii}^e siècle : « Les paysans sont d'ordinaire assez stupides parce qu'ils ne se nourrissent que d'aliments grossiers et terrestres. »⁵⁴ Et l'habile plaidoyer d'Hecquet, 1709, en faveur des nourritures grossières, au rang desquelles sont rangées les châtaignes, ne doit pas faire illusion. Il exprime au contraire ce système de pensée inégalitaire. Voici ce qu'il dit :

On s'imagine pour l'ordinaire qu'il n'est de bons aliments que ceux qui subtilisent le sang et qui l'animent ; cependant comme il est des constitutions où le sang est trop vif, trop déployé et trop volatile, il sera vray de dire qu'en ces cas un aliment moins délicat et plus grossier deviendra bon et préférable même à d'autres qui passent pour meilleurs parce qu'ils sont plus délicats. Suivant ce principe, il ne sera pas déraisonnable de donner rang aux châtaignes parmi les bons aliments, puisqu'il se trouve souvent de ces sortes de constitutions. *Comparant à présent le sang de nos Français avec ce qu'on vient de dire de la nature des châtaignes on comprendra qu'elles sont peut-être aussi sûres dans le régime qui convient à la plupart d'entre eux et qu'il leur est plus utile que tant de viandes délicieuses, plus propres à développer le sang et à l'enflâmer, qu'à l'adoucir et à le tempérer*⁵⁵.

Cela donne aussi « [la châtaigne] fournit une nourriture abondante mais pour des gens robustes et accoutumés à des travaux rudes et pénibles : un estomac délicat ne pourrait s'en accommoder »⁵⁶.

Cette connotation sociale donne prise bientôt à un véritable préjugé. C'est dans l'édition de 1764 du *Dictionnaire d'histoire naturelle* de Valmont de Bomare qu'on peut le voir mentionner pour la première fois : « Les habitants du Périgord, du Limousin et des montagnes des Cévennes ne font usage d'autre pain que de celui de châtaignes. On prétend que tous ces peuples ont un teint jaune : effet produit par cette mauvaise nourriture [...] » Ce stéréotype est intéressant non seulement parce qu'il sera souvent repris, mais aussi parce qu'il situe parfaitement ce qui pique au vif l'amour-propre des notables des régions à châtaignes. C'est ainsi que le sieur de Cabiron écrit dans son journal (1810)⁵⁷ : « Autant d'erreurs que de mots ; on ne fait point de pain de châtaignes [...], le teint animé et la vivacité de l'air de ses montagnes [du Cévenol] contribuent à parer ses joues d'un coloris plus agréable que celui dont le gratifie l'auteur du Dictionnaire d'histoire naturelle ! » Lamy de La Chapelle en 1839 réfute de même cette croyance qui fera encore l'objet de démentis au début du ^{xx}^e siècle.

Puisque la châtaigne est un aliment lourd, propre aux gens lourds et misérables, elle ne peut que constituer une nourriture détestable, voire néfaste. C'est le raisonnement qui sous-tend les remarques d'un observateur des disparités anthropologiques de l'espace français aussi perspicace que d'Angeville : « Les départements de la Charente, de la Dordogne et du Lot doivent être considérés comme faisant partie de la série des départements où la nourriture est la plus mauvaise. On doit comprendre que l'énorme consommation de châtaignes qui s'y fait [...] doit modifier les faits alimentaires qui les concernent⁵⁸. » Dans l'étude qu'il consacre à la nourriture (8^e section), d'Angeville dresse ainsi la liste des départements où celle-ci est la pire : Allier, Basses-Pyrénées, Aveyron, Puy-de-Dôme, Ardèche, Landes, Mayenne, Ain, Haute-Vienne, Côtes-du-Nord, Morbihan, Finistère, Haute-Loire, Loire, Cantal, Corrèze, Creuse. On reconnaîtra dans cette liste les pays de pommes de terre, de maïs, de millet et de châtaignes. C'est qu'effectivement il définit une « bonne nourriture » par son pourcentage (supérieur à 55 %) en « grains supérieurs » (froment, méteil) par rapport aux « inférieurs » (seigle, orge, sarrasin, maïs et millet, avoine) auxquels s'ajoutent « légumes secs et autres ». En corrélant le caractère de la nourriture et la taille des individus, les conclusions sont les suivantes (p. 127) : « Les habitants de la France du Midi se nourrissent en général fort mal mais quoique leur taille soit petite, ils sont mieux constitués que ceux de la France du Nord. »

On pourrait penser qu'un tel résultat incite l'auteur à revoir ses critères ; en fait, rien de tel et les résultats contradictoires s'amoncellent : à propos de la première subdivision du Midi qui comprend l'Auvergne, les Cévennes et les Pyrénées (zones castanéicoles), il est dit : « taille petite, mais homme robuste et la vie y est plus longue que dans les départements moyens. Nourriture mauvaise mais quoiqu'il y ait peu d'aisance, la paupérisme est peu répandu et les suicides très rares » (*id.*). A propos de la troisième subdivision (Limousin) : « La vie y est aussi courte que la taille qui est la plus petite de toute la France. Constitution des habitants faible ; on s'y nourrit d'une manière détestable, [...] le département Creuse fait pourtant exception à ce sombre tableau et a beaucoup d'analogie avec le groupe Auvergne. » Et à propos de la Corse, la septième subdivision : « taille petite mais homme robuste et vie moyenne plus longue que dans départements moyens ».

« Quelle est l'influence du mode de nourriture sur le moral et le physique des individus ? » telle est la question qu'à peu près à la même époque et après bien d'autres, Raspail pose à la Société Royale d'Agriculture de Limoges⁵⁹. « Cette immense question » ajoute-t-il, « exigerait tout un volume pour sa solution. Le paysan limousin privé le plus souvent de vin et nourri de substances dont la fécule forme la base (pommes de terre, châtaignes), de crêpes faites de farine de sarrasin, le paysan limousin est maigre, chétif, de petite stature. La lenteur des mouvements et de sa mastication rappelle la lenteur des mouvements et de la rumination de ses bœufs » ! L'association entre la consommation de châtaignes et un mauvais état de santé semble aller totalement de soi. D'autres l'avaient faite avant eux. Texier-Olivier en 1808 relève que l'état physique des populations du Limousin est catastrophique⁶⁰. En 1821, Bosc et Baudrillart écrivent que « la châtaigne a comme conséquence aussi de rendre leur corps lourd comme peut s'en convaincre tout homme qui mangera uniquement des châtaignes pendant seulement un jour »⁶¹. De Gasparin, enfin, propose le

tableau le plus sombre des effets de cet aliment : « Dans les malheureuses contrées réduites à cette nourriture » dit-il « on multiplie les repas pour absorber successivement la quantité nécessaire pour l'alimentation et cependant ces populations sont faibles et de petite taille parce qu'elles ne peuvent digérer la quantité de nourriture qui satisfait aux conditions de plus de taille et de force⁶². »

Les auteurs qui essayent de faire entendre un avis différent attestent de la fréquence de cette association. On dit que les gens qui vivent de châtaignes ont le sang épais, qu'ils perdent une partie de leur vivacité, qu'ils sont lents et comme endormis, surtout après avoir mangé l'espèce de mortier auquel ils donnent le nom de soupe ; qu'ils se baissent difficilement, qu'enfin ils sont paresseux. J'ignore jusqu'à quel point cela est vrai pour les hommes ; mais j'ai vu que les femmes étaient assez vives, qu'elles avaient la démarche alerte, qu'elles travaillaient continuellement » déclare Thouin⁶³. De même sous la plume de Parmentier, peut-on lire semblable réfutation : « Le commun du peuple des cantons à châtaignes peut bien à cause de son embonpoint avoir l'air épais ; mais s'il n'est pas moins robuste et industriel que les habitants des pays à grains, que veut-on davantage⁶⁴ ? »

Juge Saint Martin en appelle aux centenaires : « On y void [dans le Limousin] assez communément des centenaires qui ont joui d'une santé continue, ce qui prouve sans réplique les propriétés nourrissantes et saines de la châtaigne » (*op. cit.*).

En fait, derrière l'aspect polémique de tels arguments ou contre-arguments, on devine l'étonnement de voir que cette denrée puisse remplir le même rôle que d'autres, que les grains en particulier. On peut lire des remarques du genre : « Dans les Cévennes, dans la Borne, il existe des familles qui, dans leur ménage, ne goûtent pas le pain deux fois par an ; elles se nourrissent de pommes de terre et de châtaignes ; et cependant les individus qui les composent sont robustes, vigoureux et jouissent de la meilleure santé⁶⁵. »

Enfin il y a une dernière façon de mépriser consciemment ou inconsciemment une production vivrière, c'est de la passer sous silence. Attitude fréquente des préfets qui rend à cet égard peu utilisables leurs statistiques au XIX^e siècle. Courante chez les voyageurs ou les envoyés en mission (tels Villermé et Benoiston de Chateauneuf en Bretagne en 1840 et 1841) si celle-ci ne coïncide pas avec la récolte par exemple. Omission que l'on retrouve du reste chez l'historien contemporain dressant la carte des ressources principales de la France au milieu du XVI^e siècle⁶⁶.

Une assimilation qui a la vie dure : châtaignes et misère

En fait, ce qui apparaît désormais dans les témoignages d'administrateurs, c'est un rapprochement entre châtaignes et misère. La Corse, l'Aveyron, le Vivarais ou le Limousin inspirent les mêmes remarques : « La misère du peuple, sans lit, sans meubles, n'ayant pour tout vêtement que des haillons et pour nourriture que des châtaignes »⁶⁷ ; « le sort de nos paysans est de souffrir la faim, de vivre de châtaignes et de bouillie sans pain »⁶⁸ ; « les habitants de Vivarets vivent de la plus affreuse misère, la plupart ne se nourrissent que des

châtaignes et des pommes de terre »⁶⁹ ; ou encore « les habitants [du Limousin] en général sont très pauvres. L'impossibilité où cette pauvreté les met de faire les avances qu'exige la culture des grains les plus précieux, fait qu'ils se trouvent réduits à donner leurs soins à la culture du blé noir, du blé d'Espagne et de certaines raves qui leur coûtent peu à semer, exigent très peu de frais d'exploitation et suffisent à leur nourriture. Ils y joignent la châtaigne qu'ils font sécher à l'ombre et qu'ils conservent ainsi pendant l'hiver, pour être mangée sans autre préparation que de la faire bouillir. Ces quatre sortes de denrées sont ici de première nécessité, puisqu'elles suppléent au pain de froment ou de seigle dont la plus grande partie du peuple limousin n'a jamais mangé »⁷⁰.

On prête aux autres ses propres préjugés. Coyer, agronome anglophile, écrit qu'en Angleterre « le laboureur briserait sa charrue s'il était obligé de vivre comme le nôtre, de noix, de châtaignes, d'orge et de blé noir »⁷¹.

Au XIX^e siècle cependant, avec le développement des enquêtes locales et des statistiques, on pouvait espérer voir cesser cette association d'idées entre châtaignes et misère. Loin de là, dans le Cantal, les contrôleurs disent : « Les châtaignes font presque l'entière nourriture des misérables et contribuent beaucoup à celles des plus commodes⁷². » Et les dictionnaires et encyclopédies continuent à véhiculer cette corrélation qui n'est plus remise en question et finit par s'imposer comme un simple synonyme.

Mais le plus curieux c'est que cette idée reçue s'est transmise des observateurs du temps... aux historiens.

Synthétisée par la jolie formule de E. Le Roy Ladurie qualifiant la Cévenne de la Renaissance de « Membre de cette Internationale de la misère et du châtaignier »⁷³, différents types d'associations d'idées se retrouvent fréquemment. Tantôt c'est avec la pauvreté : « Plus pauvre [le nord-est de la Sicile entre le XIV^e siècle et le XVIII^e siècle] mange comme d'ailleurs la Calabre, du seigle (*germano*) et des châtaignes⁷⁴. » Tantôt c'est avec le principe d'une nourriture de qualité médiocre comme dans cette description de l'alimentation des pauvres à Genève au XVII^e siècle qui se caractérise par l'importance du pain ou à défaut « d'aliments supplétifs, probablement en petit nombre et de qualité médiocre comme les châtaignes et les légumineuses »⁷⁵. Ou bien c'est avec celle d'un aliment de secours « la permanence locale des risques de faim [...] met l'accent sur les glands, les châtaignes et les légumineuses propres à l'Ibérie »⁷⁶ ou encore « que vienne la disette, il est commun de faire des bouillies avec des châtaignes et des glands pilés »⁷⁷. Ou bien encore avec un produit de ramassage et de cueillette : « [le vieux saltus] était aussi le domaine des abeilles [...] des cueilleurs [...], des légumes sauvages et des baies, des châtaignes dans les demi-montagnes (Corse, Cévennes, nord-ouest du Portugal et de l'Espagne) sur les sols acides où les céréales venaient mal. Ainsi se maintenaient les formes de la cueillette que pratiquaient déjà les populations faméliques de la préhistoire⁷⁸ ».

Même les pères fondateurs de l'histoire biologique et quotidienne ne semblent pas avoir saisi complètement le rôle de cette denrée. Certes, Marc Bloch dans *Les Aliments de l'ancienne France*⁷⁹ ne peut l'ignorer. Après avoir redit l'importance du pain dans le régime alimentaire, le blanc comme le noir, il ajoute : « Aussi bien, manger du pain, si grossier fût-il, n'était pas donné à tout le monde. Dans le Centre, la châtaigne au témoignage d'un intendant de Bordeaux était “ l'unique ressource de pauvres gens de la campagne ” qui la

consommaient soit après ébullition dans l'eau ou le lait, soit en galettes, ou encore mélangée à la pâte même du pain de seigle. » Mais il se retranche somme toute derrière l'avis d'un témoin. Max Sorre, dans *Les Fondements de la géographie humaine*⁸⁰ se contente d'évoquer la farine de châtaignes en ces termes ; là où « la consommation de froment était insuffisante, où la farine de châtaignes et celle de fèves étaient au premier plan [...] le maïs s'est inséré dans leur groupe comme céréale de substitution ». F. Braudel⁸¹ ne néglige pas ce produit dont la « pseudo-farine » peut compenser le manque de céréales ; il lui attribue le rôle de la pomme de terre au XIX^e siècle. Il ajoute : « Ce recours, dans les pays méridionaux, était plus important qu'on ne le dit d'ordinaire. »

Condamnée à ne susciter que des réactions polémiques, la châtaigne avait aussi un certain nombre de défenseurs : « Châtaignier [...] objet de frivoles moqueries, pris souvent pour cachet d'un sol stérile [...] » écrit le propriétaire Lamy de La Chapelle (1839) qui essaie de réfuter par des preuves concrètes les attaques qui lui sont portées : « L'embonpoint ordinaire de nos colons qui en font leur principal repas pendant un tiers de l'année ne donne-t-il pas suffisamment raison à ce dernier auteur [Chomel] disant qu'elles engraisent ?⁸² »

Certains refusent d'y voir un aliment strictement populaire : « Elles constituent la nourriture habituelle des pauvres habitants, elles figurent aussi sur les meilleures tables », peut-on lire dans *La Maison rustique du 19^e siècle* (1835-1844). On notera tout de même l'emploi des verbes constituer et figurer. On accordera aussi une particulière attention au témoignage du préfet de la Haute-Vienne (1808)⁸³, car sous la périphrase on peut imaginer que c'est de lui qu'il parle : « Des gens accoutumés à des mets plus recherchés » dit-il « partagent souvent ce déjeuner [de châtaignes blanchies] avec plaisir ». Les marrons — mais non les châtaignes — font partie des denrées inscrites au tableau de l'*Almanach des gourmands* (1804) : Grimod de La Reynière leur est assez favorable ; le Docteur Roques en 1837 n'hésite pas à écrire « le marron est aujourd'hui un aliment à la mode »⁸⁴ !

Renversement du goût et de la mode ?

En réalité, c'est surtout le marron qui bénéficie de louanges, et si la châtaigne apparaît désormais parfois comme un aliment bon et sain, c'est qu'elle bénéficie, indirectement bien sûr, du changement de conception de la société vis-à-vis du monde paysan, de la connotation attractive que le rustre et le berger sont en train d'acquérir. D'aliment pesant puisque propre aux gens lourds, le voilà devenu « naturel » et donc bon, puisque du pasteur : « Je vois aussi le pâtre, cet homme simple et rustique, à la tête de son troupeau avec son chien fidèle [...] son vase est plein d'un lait parfumé [...] et le marron fraîchement cueilli y mêle son doux mucilage. Encore quelques instants et le *castagnat* est tout prêt. Voilà le plaisir des montagnes. Et ce pâtre que l'homme du monde méprise, laisse couler paisiblement ses jours » (*ibid.*, p. 487). Dans la foulée, la purée de marrons est présentée comme une nourriture « douce, restaurante et d'une digestion facile pour les hommes épuisés par de longues maladies, par le travail du cabinet, par les veilles, par l'abus des plaisirs du monde » (*ibid.*, p. 490).

Le caractère « naturel » de l'aliment est aussi mis en évidence et prisé en ce qu'il n'a guère besoin des combinaisons amalgamées de l'art culinaire.

Cependant les partisans de cet aliment n'ont guère d'arguments neufs à faire

valoir. Un rapport tel que celui-ci, adressé à la Commission de subsistances⁸⁵ « sur l'utilité des châtaignes séchées et sur l'emploi qu'on peut en faire pour suppléer au Biscuit de Mer, ou à la nourriture des troupes de terre » reste rare. Parmi les avantages cités, il est dit : « n'exige aucun apprêt et se cuit comme les autres légumes ou bien tout comme des pruneaux » ; « se conserve bien en magasin », seulement « elle fait plus de volume que le Bled. Aussi est-ce pour le marin surtout qu'elle est recommandée ». Il est significatif qu'aucun texte ne tire parti des propriétés antiscorbutiques de la châtaigne qui semblent pourtant connues à l'époque.

Raisons d'un tel discrédit ?

Une nourriture régionale et provinciale

Nous avons signalé plus haut le caractère local et régional de la consommation, plus conséquente en pays de production et plus rare voire occasionnelle en pays éloignés des centres. L'importance que peut revêtir ce fruit dans certains régimes alimentaires devient pour ceux qui en sont nourris, un véritable critère d'identification : je suis un mangeur de châtaignes. Si l'on sait que l'identification culturelle par la nourriture est un trait que l'on retrouve dans presque toutes les sociétés, il est plus difficile de saisir à partir de quand le montagnard toscan, cévenol, corse ou le limousin réalise qu'être toscan, cévenol, corse ou limousin passe entre autres par le fait de manger des châtaignes. Un « curieux » poème du XIII^e siècle dont le manuscrit est conservé à la bibliothèque d'Orléans vaut ici d'être rapporté dans la traduction qui nous est donnée⁸⁶. Il s'agit d'un extrait d'un dialogue du blé, de l'avoine, des fèves, de l'orge et des châtaignes :

Il y avait des châtaignes de diverses formes et apparences, qu'un paysan avait déchargées de ses épaules. Il y en avait de doubles, de rebondies, de menues, de bouillies et de grillées qui étaient cuites au lard fondant. Quittant donc leur rougeur elles vinrent toutes ensemble. Elles prirent le parler de Limoges : qu'avez-vous à rire et à nous prendre pour des imbéciles ? Nous aussi nous provenons de semences. Dans le terroir limousin, il y a grand foison de notre récolte et de notre race. C'est nous qui rendons les cochons gras et les paysans alertes. Nous faisons la principale force de notre peuple, sa principale culture, son approvisionnement le plus choyé. C'est pour nous que travaille notre peuple, c'est nous qu'il chérit [...].

L'intérêt de ce texte, outre la réfutation des sarcasmes « nous aussi nous provenons de semences » (*nam de seminibus nos etiamque sumus*), est d'illustrer que très tôt il y aurait eu conscience d'une particularité limousine passant par le châtaignier.

On trouve aussi maintes traces populaires de la caractérisation d'un groupe social par la châtaigne. Ainsi ce :

Raïoulat enfarinat
Que sans las tétos
sério créba

Cévenol enfariné
Qui sans les châtaignes bouillies
Serait crevé-mort

RECHERCHES EN COURS

ou Lo gavot de la mountagno	Celui de la montagne
Rousigabo une castagno	Rongeait une châtaigne
La castagno se couflabo	La châtaigne se gonflait
Lo gavot s'espétabo	Le Gavot en « pétait » ⁸⁷ .

Castagniaire était le surnom des habitants de la Châtaigneraie (Massif Central) donné par les éleveurs du Cantal. En Provence, pendant la Restauration, on aurait appelé châtaigniers, les bonapartistes parce que Bonaparte était mangeur de châtaignes ! A Paris, un « pied de châtaigniers » servait à désigner un Limousin dans le langage populaire et Martin Nadaud n'oublia pas de sitôt la manière dont il avait été interpellé par un groupe d'ouvriers en arrivant à Paris : « Eh ! petit Mufle, tu n'avais donc plus de châtaignes à te mettre sous la dent que tu viens manger notre pain ? » L'expression « bille à châtaignes » désignait une figure grotesque en argot et pour dire « tête d'imbécile », il suffisait de dire « quel marron sculpté ».

Que le fait d'être désigné du doigt par cette particularité s'accompagne de moqueries n'a rien d'étonnant. La prise de conscience de la différence chez l'autre ne suscite-t-elle pas régulièrement une réaction de défense qui prend au mieux la forme du sarcasme ?

Aussi bien, Beronnie dans son *Dictionnaire du Bas-Limousin* en 1823 aborde-t-il la définition de *Tsostanio* (châtaigne) de la manière suivante : « Je dois commencer par détruire un préjugé et par consoler mes compatriotes qui nous plaignent de ce que nous sommes obligés de vivre de châtaignes. » Comme souvent, ces réactions s'accompagnent en retour de quelques moqueries : « Si on disoit à un Parisien que ce bœuf si délicat qu'il mange a été engraisé en partie avec l'eau dans laquelle notre malheureux paysan a fait cuire la châtaigne qui a composé tout son dîner, il serait bien surpris. »

D'un autre côté, puisque pour les autres, cet arbre sert si bien de critère de reconnaissance, on assiste à la fin du XIX^e siècle à la naissance d'un courant régionaliste qui se met à revendiquer l'arbre et son fruit comme symbole, à en tirer fierté et à le parer de toutes les vertus. Paysans et châtaigniers se trouvent alors associés en des termes lyriques, beaux et désespérés : « L'homme des champs est dans le monde moral ce que le châtaignier est dans le règne végétal [...] »⁸⁸. Et la comparaison a d'autant plus de raison d'être que le déclin de la châtaigneraie est déjà manifeste comme le sont les signes avant-coureurs d'un exode rural massif. C'est ainsi qu'on peut lire : « Le châtaignier est bien vraiment pour les régions qu'il abrite de son épais feuillage, l'arbre-père ; autrement précieux que le chêne qui fut vénéré de nos ancêtres, il mérite notre culte attendri ; ce n'est pas la force qu'il représente c'est tout ce que dans la nature nous considérons comme constituant par essence le bien et le bon : il symbolise tout ce que la paix nous donne : la richesse et la sécurité »⁸⁹.

Une nourriture à cochons

Depuis Pline au moins, on sait que les châtaignes, le rebut exactement, servent à engraisser les cochons. Comme les glands. Or ceux-ci ont très probablement servi aussi de nourriture humaine « normale », c'est-à-dire ni occasion-

nelle, ni de disette. Mais progressivement châtaignes et glands se séparent dans l'échelle des valeurs : Nicole de la Chesnaye (1507) prie ainsi le lecteur de ne pas confondre les châtaignes, nourriture humaine avec les glands « viande de pourceaux »⁹⁰. Olivier de Serres donne l'avantage quant à la production fruitière, au châtaignier, « les chastagnes surpassant d'autant les glands qu'il y a de différence entre la nourriture des hommes à celle des bestes »⁹¹.

Deux siècles plus tard, l'attitude n'est plus la même.

Dans un questionnaire adressé aux Académies et autres Sociétés savantes de province, Quesnay et Mirabeau père, posent la question suivante : « S'il y a du gland, des châtaignes qui se consomment par les porcs ; si les châtaignes sont d'un bon revenu ; ou si elles servent de nourriture aux paysans et les rendent paresseux ? » Le sous-entendu de la formulation n'est peut-être pas conscient mais l'assignation du fruit est assez claire : il conviendrait désormais de laisser les châtaignes aux cochons⁹².

Or si ce fruit devient porteur de cette connotation à part entière, arrive même à symboliser cette nourriture porcine, on devine que l'idée de participer au même banquet que l'espèce porcine ne soit pas du goût de tous !

Cette réaction est-elle due à ce que la nutrition de l'homme ne diffère que par quelques détails de celle du porc (et du rat) ? Que les amino-acides, les vitamines, les minéraux qui lui sont indispensables, ses sources glucido-lipidiques d'énergie sont les mêmes⁹³ ? Cela n'est pas impossible. Toujours est-il qu'à cause de cette connotation, des auteurs du XVIII^e siècle plaignent les Limousins d'aller « à la glandée » comme les porcs. On trouvera pour la divulgation de la pomme de terre le même handicap.

La nourriture d'une classe sociale différente

Dans les témoignages des observateurs des habitudes alimentaires du monde paysan, il est aisé de relever ignorance et jugements de valeur dépréciatifs même chez les partisans du châtaignier. Leur sensibilité à la différence sociale comme fondement d'un particularisme culturel est à ce prix. Ainsi le sieur de Cabiron, cévenol, propriétaire foncier partisan du châtaignier, note dans son journal (1810) :

[...] Une matinée d'hiver je me réfugiai dans la maison d'un particulier qui avait la réputation d'une certaine aisance. Je m'assis auprès d'un large foyer autour duquel étaient rangés les enfants de cet homme. Je vis sur le feu un chaudron dans lequel bouillaient pêle-mêle de la porée, des choux, des raves et quelques poignées de châtaignes sèches. L'aspect de ce mélange était vraiment dégoûtant, je le crus destiné aux cochons. Quelle fut ma surprise lorsque peu après on le descendit et qu'on le distribua à ces pauvres enfants qui le dévorèrent avec toute l'avidité de la faim [le père de famille lui dit que cette situation est enviable, Cabiron n'en croit pas ses oreilles]. J'appris alors que beaucoup de bons paysans n'avaient qu'un dîné pareil à celui de mon hôte ; qu'ainsi que lui, ils goûtaient avec un peu de pain et de fromage ou quelques pommes de terre et qu'à souppé ils ne mangeaient qu'un potage chargé de plus de légumes que de pain et un chétif morceau de lard [...]. Je ne puis jeter les yeux sur le triste manoir d'un paysan sans me rappeler avec serrement de cœur, l'aventure dont je viens de faire récit (*op. cit.*).

Comme on peut s'en rendre compte, le menu ici décrit n'a rien de si misérable ! Même attitude, même incompréhension dans le rapport de Villermé et de Benoiston de Chateauneuf en Bretagne⁹⁴ : « Un jour, nous étions entrés, mon collègue et moi, dans une misérable chaumière, c'était l'heure du dîner. Un pain noir, des crêpes de sarrasin, des pommes de terre et du lait de beurre dans des écuelles de bois, composaient tout le repas d'une nombreuse famille. Curieux de savoir si l'on y ajoutait quelquefois un peu de viande, nous priâmes notre interprète de s'en informer avec tous les ménagements dus à l'extrême misère que nous avions sous les yeux... » La réponse de l'informatrice fut éloquente : « Quand nous allons le dimanche, à la messe, à Plougastel, personne ne distingue sur nos visages, qui de nous mange de la viande, ou n'en mange pas... »

Ces relations ont de quoi nous alerter. Peut-être faudrait-il une plus grande vigilance dans l'emploi de témoignages d'époque dans ce domaine ; nous pensons en particulier à ceux que nous ont laissés les médecins dans les *Topographies médicales* (1774-1794).

Développement d'une mystique du pain blanc et du froment

« Le blé n'est pas assurément la nourriture de la plus grande partie du monde. Le maïs, la cassave nourrissent toute l'Amérique. Nous avons des provinces entières où les paysans ne mangent que du pain de châtaignes plus nourrissant et d'un meilleur goût que celui de seigle ou d'orge dont tant de gens s'alimentent et qui vaut beaucoup mieux que le pain de munition qu'on donne au soldat. » Si Voltaire juge bon de s'exprimer ainsi à l'article *arbre à pain* du *Dictionnaire philosophique*, c'est que se développe alors une véritable mystique du pain en général, du pain blanc en particulier.

La question de la subsistance du peuple est à la mode, mais on pense blé, mais on pense pain. L'opinion est alors que seul l'aliment qui a fermenté convient à la santé ; c'est ainsi que les partisans de la châtaigne suggèrent de lui laisser prendre un « léger mouvement de fermentation » avant de la consommer. Cependant l'engouement pour ce principe diététique a ses limites et ne s'applique en réalité qu'au pain de froment.

En 1780, Parmentier consacre à des essais de panification de la farine de châtaignes « selon les procédés en usage en Corse », un *Traité de la châtaigne*. Sa conclusion est négative, ne trouvant pas ce pain assez levé. Il précise : « Quelques infructueux qu'aient été mes efforts je n'ai garde de prononcer affirmativement qu'on ne parvienne un jour à faire du pain de châtaigne : mais quel qu'il soit, j'ose avancer, sans crainte d'être jamais démenti, que ce pain aura toujours une couleur désagréable, un état mat et une saveur douceâtre⁹⁵. » Autrement dit, on peut peut-être faire du pain avec de la farine de châtaigne, mais il n'en mérite pas le nom ! Le problème qui se veut technique est en fait idéologique. On trouve là une bonne illustration de cette « révolution du pain blanc » entre 1750 et 1850 dont Braudel a souligné l'importance (*op. cit.*, p. 106).

Cet emballement pour le pain blanc est d'autant plus fort qu'étant important encore dans le régime alimentaire des classes aisées, sa consommation équivaut à l'accès aux valeurs de ceux qui en font usage ; sa divulgation entraîne celles de la classe bourgeoise.

Changement de conception de l'aliment ?

Enfin il reste à évoquer l'influence d'un autre facteur : les changements dans les conditions de production et la conception même de l'aliment. En effet, dans la perspective où le jugement sur l'aliment dépasse, et de beaucoup sa stricte valeur nutritionnelle, ou le consommer équivaut à partager avec les autres un même statut social, on peut poser que le prestige des conditions de production de la denrée a pu intervenir. Trémolières et Claudian⁹⁶ ont relevé que « la conception mystique de l'aliment victime s'est effacée petit à petit dans la conscience de l'homme occidental. Elle a fait place à une autre, à celle de l'aliment fruit du travail, récompense ou équivalence d'une peine ». Pour la châtaigne, de plus en plus assimilée à un fruit de cueillette, à qui l'on refuse d'être le produit d'un travail humain ou le résultat d'une culture, ce phénomène a certainement joué.

Tant de parti pris a de quoi surprendre. N'y avait-il pas moyen pour les contemporains d'apprécier cette culture en des termes plus objectifs ?

Châtaignes et densité de population

En 1728, Montesquieu circulant en Ligurie dans le pays de Gênes, remarque : « Quant au pays qui est plus avant dans la terre et dans tout le côté nord, il n'y vient que des châtaigniers et les paysans ne vivent que de châtaignes. Cependant toutes ces collines sont pleines de maisons de paysans et ce pauvre pays paraît très peuplé. Cela peut venir de ce que les Génois ont la maxime de ne point trop charger d'impôts la campagne ; et même les pays où l'on vit de châtaignes ne sont-ils pas si mauvais qu'ils le paraissent, et le Limousin, qui est aussi stérile que le pays génois, et où l'on ne vit aussi que de châtaignes, est plus peuplé qu'aucun autre de France. Comme cette denrée vient sans culture, on n'y appréhende pas le nombre des enfants⁹⁷. »

Juge Saint Martin, dans son étude sur le châtaignier, confirme la forte densité de peuplement du Limousin (« Notre Province est, proportions gardées, beaucoup plus peuplée qu'aucune autre de la France »⁹⁸) et le préfet de Gênes écrit au cours de l'enquête déjà citée : « Sans cet arbre précieux, une population de 40 000 âmes déserrerait ces pays de montagnes et irait périr dans les Risières du Piémont et de la Lombardie. »

La corrélation entre ressources en châtaignes et forte densité de population qui n'avait pas échappé aux observateurs de l'époque les plus perspicaces, a été soulignée par certains historiens et géographes.

De l'étude du peuplement du diocèse de Nîmes-Alès au milieu du xvr^e siècle, Le Roy Ladurie conclut : « Les trois vigueries cévenoles et 'castanéicoles' ont donc une densité démographique surprenante ; la montagne apparaît donc aussi densément bâtie et fortement peuplée que la plaine nîmoise [...]. Cette égalité de peuplement avec la plaine équivaut en fait, si l'on songe à la pauvreté des ressources agricoles du haut-pays, à un surpeuplement montagnard⁹⁹. » Laissons à l'auteur sa conclusion mais retenons l'attestation d'une forte densité de population en Cévenne castanéicole au xvr^e siècle.

A propos d'une autre région castanéicole, les basses vallées des Alpes Occidentales, versant piémontais, un géographe constate, non sans surprise, le même phénomène : il note, dès le milieu du XVIII^e siècle et de façon constante jusqu'au XX^e siècle, les très fortes densités de population qui les caractérisent, de 50 à 100 habitants au km² et même davantage. En présence d'un fait permanent de peuplement intensif, R. Blanchard¹⁰⁰ émet différentes hypothèses : climat, éléments commerciaux favorables, petits établissements industriels dus à la présence de différentes matières premières. Aucune d'entre elles n'apparaît comme valable d'autant que l'utilisation des ressources agricoles se révèle maigre, l'agriculture étant d'une « très mauvaise condition », « insuffisante dans ses techniques, très limitée dans ses objectifs comme dans ses résultats » ; « c'est donc, obligatoirement qu'un autre produit subvenait à l'alimentation des habitants. A notre avis, ce rôle providentiel était tenu par le châtaignier » (*ibid.*, p. 312).

La Corse offre aussi l'exemple d'une telle corrélation (cf. cartes 1 et 2). On peut voir facilement qu'il y a coïncidence, si ce n'est totale, du moins globale entre les zones à châtaigniers et les zones où la densité de population dépasse les 20 habitants au km² pour atteindre 60 et même plus que 82 habitants au km². Un regard à la carte des grains qui apparaît presque comme le négatif de celle des châtaigniers ne montre pas, au contraire, semblable corrélation. En Corse aussi, cette forte densité évoque au chercheur l'idée d'un surpeuplement : « Les aires atteintes par le surpeuplement au milieu du XIX^e siècle sont donc associées aux genres de vie sédentaires, appuyées sur l'arboriculture, elles s'étendent surtout dans l'En-Deça des Monts, sur les pentes des coteaux et dans la moyenne montagne schisteuse¹⁰¹. »

Enfin la forte densité de population des Cévennes vers 1840, proche de 46 habitants au km² de surface exploitable, est aussi perçue par R. Lamorisse¹⁰² comme un phénomène à rapprocher de la présence du châtaignier : « Toutes les châtaigneraies sont des régions de forte densité humaine et la Cévenne languedocienne n'échappe pas à la règle » observe-t-il. Il met cependant en garde celui qui voudrait établir une correspondance point par point. S'il y a un lien de cause à effet, c'est globalement dit-il, à l'échelle d'un pays, d'une « région », d'un ensemble de communautés ; d'autres facteurs peuvent en effet concourir à expliquer de fortes densités de population : l'industrie rurale ou la fonction de bourg-marché par exemple. N'oublions pas non plus une caractéristique essentielle de cette production à savoir que la culture du châtaignier n'est pas donnée à tous. Deux communes limitrophes peuvent ainsi, à cause de la nature différente de leurs sols, être ou non, porteuses de châtaigniers. Quand c'est le cas, des complémentarités de ressources existent sous forme d'échanges ou de ventes.

Une fois la corrélation établie, que peut-on en déduire ? Que le sol nourrit les hommes qui y naissent, leur permet de se multiplier mais ne représente pas une zone d'attraction pour de nouvelles populations. Quels sont les rapports entre cette forte densité de population et l'agriculture en général et cette culture en particulier ? Nous n'avons pas l'intention d'entrer dans cette problématique controversée¹⁰³. Nous évoquerons juste ici l'opinion de E. Le Roy Ladurie à propos des Cévennes et du châtaignier : « La peuplade en 1540-1550 finit à la

longue par provoquer la plantade¹⁰⁴ », plus exactement : « L'essor démographique pousse à la mise en valeur des terres froides, par la seule plante [le châtaignier] qui permette raisonnablement d'y produire des subsistances. » Pour notre part, compte tenu du long temps d'attente nécessaire à la mise à fruit de l'arbre (20 ans minimum), nous doutons du rôle colonisateur de l'arbre ou que son extension puisse être une réponse à une expansion démographique, du moins de celle des producteurs. Par contre, fort plausible est l'incitation à planter venue d'un accroissement de la demande sur les marchés citadins, résultat d'une progression démographique d'ensemble ou même d'une concentration urbaine.

Quoi qu'il en soit, les pays à châtaignes étaient donc des pays fortement peuplés, permettant à leurs populations de se multiplier et de vivre sur place. Ce phénomène au XIX^e siècle, peu veulent le voir, s'acharnant à associer misère, pauvreté et châtaignier. En fait, le châtaignier ne crée pas la misère, mais n'attire pas la richesse.

Car la culture de cet arbre avait aussi une autre conséquence : permettre à la population une circulation et une émigration temporaires. Les soins et les travaux nécessaires peuvent être concentrés sur une même période et la culture de l'arbre ne nécessite en rien une présence permanente. C'est ce que remarque aussi R. Lamorisse pour les Cévennes languedociennes : « Si le châtaignier est un arbre 'peuplant' par l'énergie que contiennent les bogues, il ne l'est nullement par les travaux qu'il nécessite [...] : le sous-emploi qui en résulte contribue à justifier l'émigration dans un domaine où la balance naturelle est toujours positive : 0,5 à 1 % par an¹⁰⁵. »

Mais cette émigration plutôt que d'être perçue comme une forme d'organisation particulière des tâches où l'homme, rendu libre, disponible, « transhumait » avec sa force de travail, ou comme une nécessité imposée par la pression fiscale et monétaire généralisée, a été la plupart du temps présentée comme un signe de pauvreté.

Constatant que l'agriculture du Limousin est routinière, faite de maigres labours, de friches et d'étendues couvertes de châtaigneraies, Pajot de Marcheval écrit à Berlin le 12 septembre 1760¹⁰⁶ : « Aujourd'hui que le luxe commence à s'insinuer dans cette province et que les impositions y sont excessives, cette manière de cultiver, loin de fournir à tout, peut à peine y faire vivre la moitié d'une famille et pour sustenter l'autre et payer les impositions, les hommes vont en Espagne exercer des métiers abjects ou à Paris faire celui de maçon. » Ceci dit le texte est clair : la pauvreté n'est pas ici une notion absolue mais relative par rapport au besoin de l'État d'avoir des sujets suffisamment argentés pour pouvoir les taxer. Semblable préoccupation ne se retrouve-t-elle pas identique à l'origine de politiques de développement menées actuellement dans un certain nombre de pays du Tiers Monde ?

On peut lire également : « C'est par l'émigration seule que les habitants de ce pays [où pousse le châtaignier] peuvent pourvoir à leurs nouveaux besoins. C'est ainsi que le Limousin, la partie montagneuse de l'Auvergne déversent chaque année sur les contrées voisines, une partie de leurs ouvriers qui viennent y gagner pendant l'été la nourriture de l'hiver ; c'est ainsi que la Corse cherche au-dehors, surtout dans les services publics et dans l'état militaire qui ne choque pas ses préventions contre le travail manuel, un écoulement pour sa jeune

RECHERCHES EN COURS

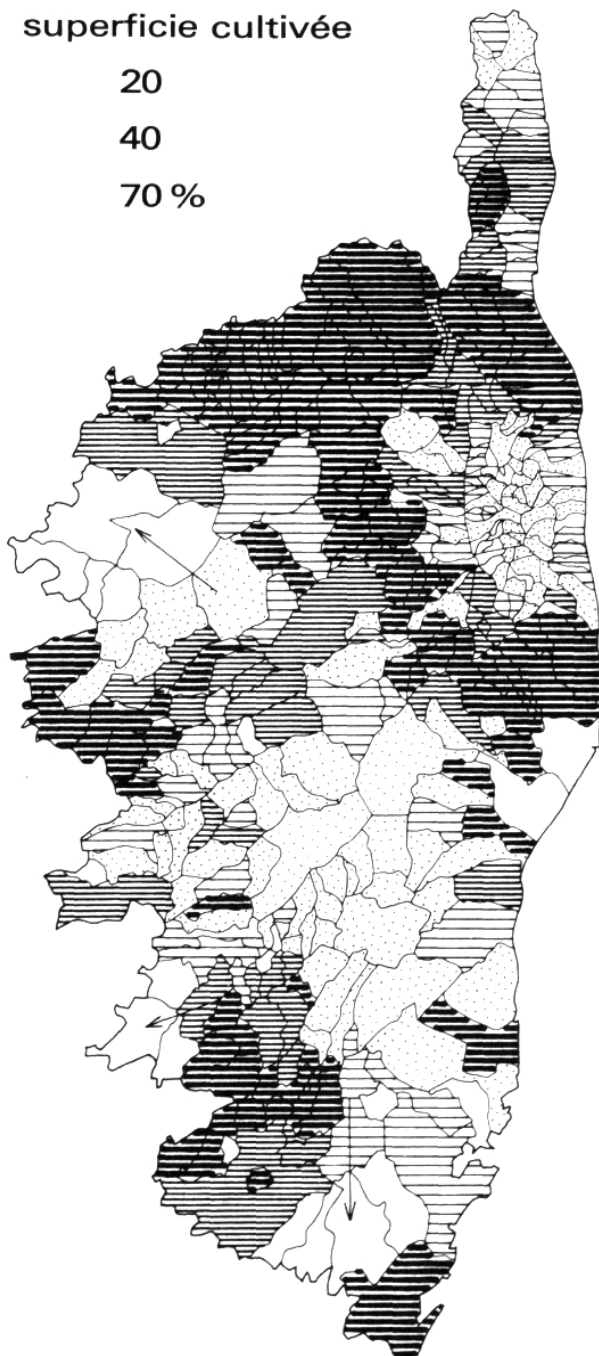
GRAINS

superficie cultivée

20

40

70 %

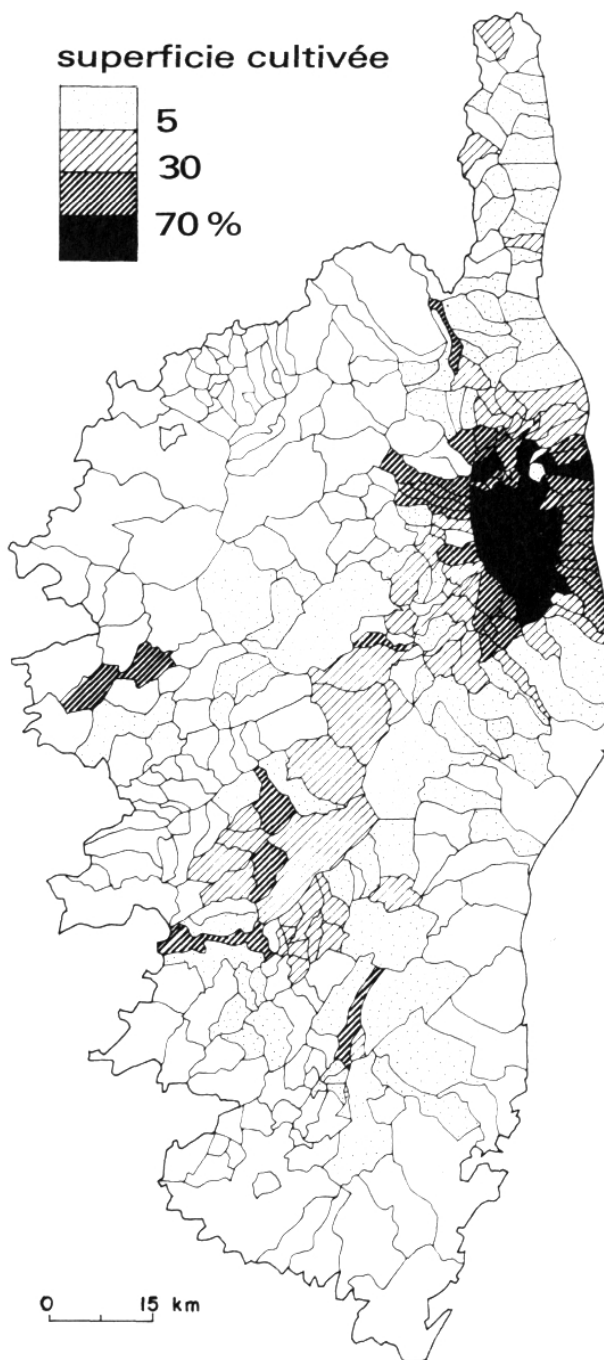


superficie cultivée

5

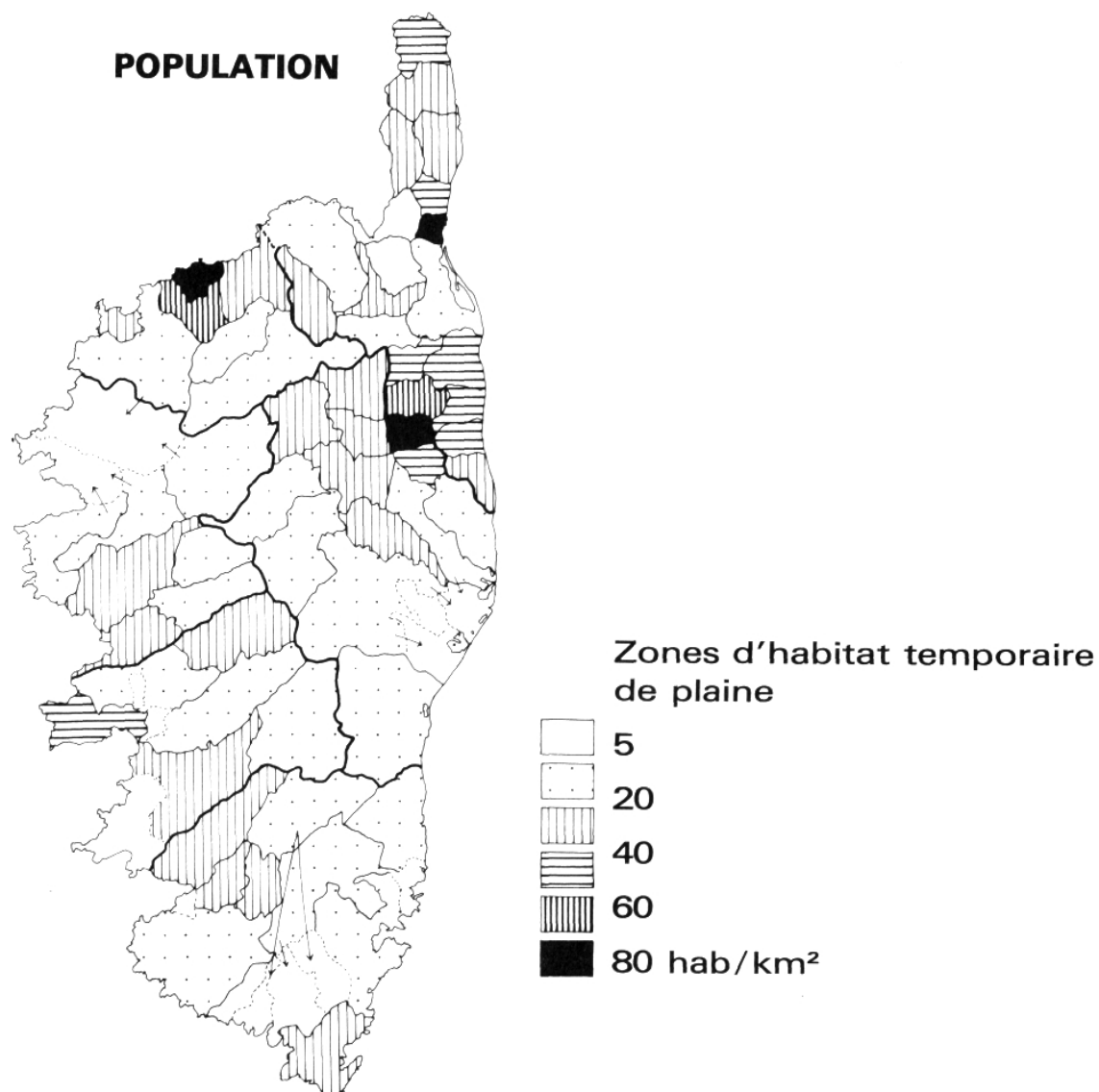
30

70 %



CHATAIGNIERS

Comparaison du pourcentage de la superficie cultivée en châtaigniers et en grains avec la densité de la population en Corse (1770-1790) d'après M. Caisson, A. Casanova, et al., *Pieve et paesi : communautés rurales corses*, Paris, C.N.R.S., 1978.



population dont la consommation excédera la production moyenne des subsistances¹⁰⁷. »



Réfléchissant à la quasi-disparition de cette culture vivrière, nous nous sommes attachés à mettre en lumière des facteurs parfois négligés ou même occultés. Si nous avons concentré l'analyse sur des phénomènes idéologiques, nous n'entendons pas nécessairement leur attribuer la primauté. Mais nous tenons pour probable qu'ils forment une toile de fond, un réservoir de valeurs qui a été déterminant pour les pratiques.

Dans l'analyse historique, la continuité de l'association châtaignes et misère, du xix^e siècle à aujourd'hui, illustre à sa manière la force des processus idéologiques. Cette association n'est pas un fantasme mais une mauvaise interprétation de la réalité.

La surpopulation, car il s'agit bien de cela, des régions à châtaignes, témoigne de la bonne qualité de la nourriture et de conditions de production qui font qu'on n'y craint pas de faire des enfants. Cependant la pression fiscale augmente, les besoins en numéraire aussi. Aucune forme de proto-industrie ne se développe dans ces massifs montagneux ; pas même une industrie de transformation de la châtaigne qui aurait pu se créer. La population émigre, d'abord temporairement, puis définitivement. Les phénomènes s'engendrent, puis se cumulent. On assiste alors à l'intériorisation de la péjoration de la culture de l'arbre et de l'aliment.

Le passage de l'idéologie aux pratiques et aux comportements est difficile à saisir concrètement. Considérant la culture de l'arbre, on peut poser qu'il y a intégration progressive par les producteurs d'un modèle de progrès, de développement dont les valeurs étaient — nous les avons vu suffisamment énoncées — modernisme entendu comme rupture avec les pratiques et techniques en usage, bienfaits et valeur rédemptrice d'un surcroît de travail, intégration de la production agricole dans l'ensemble de la production économique.

Ce qui fut à l'œuvre au xix^e siècle chez nous n'est rien d'autre que ce qui se passe à une autre échelle et avec d'autres conséquences dans les pays du Tiers Monde actuellement. Et aujourd'hui encore, le jeune agriculteur béarnais — pour parler de ce qui nous touche de près — qui coupe sa châtaigneraie pour en faire une prairie, obéit au moins autant à une motivation idéologique qu'à un calcul économique : faire « moderne », faire « mécanique » et « se spécialiser » selon la norme distillée par la vulgarisation agricole. Semblable cadre idéologique, bien qu'avec des valeurs différentes, se retrouve chez les néo-ruraux cévenols qui remettent en état les châtaigneraies délaissées.

Maintenant si l'on aborde la consommation de la châtaigne, reste à se demander comment se fait l'impact des valeurs sur le goût. On peut avancer que celles-ci agissent plus dans un sens positif que négatif, c'est-à-dire qu'elles poussent plus à l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires qu'à l'abandon. Mais comme le champ d'application des valeurs et des goûts alimentaires n'est pas indéfini, certains mets, certaines denrées font les frais de l'innovation. Le goût s'en perd. Il est frappant de constater que si l'éventail des produits alimentaires s'est considérablement élargi depuis le début du siècle par exemple, il s'est

parallèlement singulièrement rétréci : pensons au lait de chèvre, aux fromages caillés, aux variétés de légumineuses pour ne citer que quelques cas.

On pourrait dire que notre nourriture est comme un dépôt de sédiments successifs où la couche supérieure n'efface pas totalement la précédente. Elle laisse pour un temps au moins émerger certains mets, certaines préparations à qui est dévolue alors une valeur symbolique. Le plaisir de froisser l'écorce brûlée de la châtaigne pour en dégager le fruit chaud, tendre et sucré relève aussi de la communion même inconsciente avec les générations qui nous ont précédés. Il y a encore dans ce plaisir, consommation d'un sentiment, même erroné, de retour à l'âge d'or où l'homme était censé vivre des fruits spontanés de la nature.

Il reste aux générations successives d'historiens, géographes, ethnologues à décrypter l'histoire de cette sédimentation.

Ariane BRUNETON-GOVERNATORI
Département d'Études régionales,
Université de Pau
E.R.A. 773 – C.N.R.S.

NOTES

1. I.N.S.E.E., *Annuaire statistique*, France, Résultats de 1975 (1977).
2. Institut National pour la Vulgarisation des Fruits, Légumes et Champignons (INVU-FLEC), *Le châtaignier, production et culture*, Comité National Interprofessionnel de la Châtaigne et du Marron (C.N.I.C.M.).
3. Le lecteur intéressé pourra se reporter pour de plus amples développements à A. BRUNETON-GOVERNATORI, *Châtaignes et châtaigniers en France aux 18^e et 19^e siècles. Analyse ethno-historique d'une culture et d'une consommation*, thèse de 3^e cycle, Paris-I, E.H.E.S.S., 2 t., 820 p.
4. Dans « Observations sur le châtaignier et les châtaignes ».
5. P. 59.
6. P. 556.
7. *L'agriculture et la maison rustique*, J. DU PUYS éd., Paris, éd. consultée 1583.
8. *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, éd. consultée 1804.
9. « Egrege efficiunt his qui multum laborant aut exercentur relinquendas censemus », *De literatorum et eorum qui magistratibus funguntur conservande praeservandaque valetudine*, pp. 76-77, Basilae, H. PIETRI éd., 104 p.
10. *Le jardin médicinal*, 1578.
11. Sortie en latin de la bibliothèque de M. J. Dalechamps, 1615, Lyon, Éd. Rouille, t. 1, p. 27.
12. Le marron, fruit de *Castanea sativa* comme la châtaigne est une appellation qui désigne à l'origine une variété de fruit cultivée en Lombardie dès le xiv^e siècle et exportée entre autres à Lyon à travers les Alpes.
13. A.N. F 5003, 1323 bis.
14. Cité p. 84 par F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle et capitalisme (15^e-18^e siècle)*, Paris, 1967.
15. A.D. des Pyrénées-Atlantiques B 3763.

RECHERCHES EN COURS

16. Lettre du 11 octobre 1671 : « Pour nous ce sont les châtaignes qui font notre ornement : j'en avais l'autre jour trois ou quatre paniers autour de moi. J'en fis bouillir ; j'en fis rôtir ; j'en mis dans mes poches ; on en sert dans les plats ; on marche dessus ; c'est la Bretagne dans son triomphe. »
17. A.D. de Corrèze cité par Pitte, 1980, « Note sur la préchâtaigneraie limousine », pp. 99-110 dans P. FLATRÈS, X. DE PLANHOL éd., *Paysages arborés et complantés*, Paris, Publications du Département de Géographie de l'Université de Paris-Sorbonne, n° 9, 121 p.
18. R. BLANCHARD, 1952-1954, *Les Alpes Occidentales*, t. VI, *Le versant piémontais*, Paris, Arthaud, p. 559.
19. *De l'industrie française*, Paris, Renouard, 1819, 2 vols, t. 1, p. 190.
20. *Statistiques de l'Agriculture de la France* comprenant la statistique des céréales, des cultures diverses, des pâturages, des bois et des forêts et des animaux domestiques, Paris, Librairie de Guillaumin, 1848, p. 282.
21. 1863, t. 4, p. 742.
22. P. 91 de *Les Français d'aujourd'hui I : Les types sociaux du Midi et du Centre*, Paris, Firmin-Didot, 465 p., 1898.
23. Lettre de Pajot de Marcheval à Bertin en date du 12 septembre 1760, A.N. H 1503 citée par BOURDE, 1967. *Agronomie et agronomes en France au 18^e siècle*, Paris, 3 vols.
24. Cité par U. CASTAGNU, 1977, n° spécial du *Courrier du Parc de la Corse*, n° 27.
25. P. ARRIGHI, 1970, *La vie quotidienne en Corse au 18^e siècle*, Paris, Hachette, 287 p. (p. 171).
26. Cité par J. PERREL, 1966, « Une région d'émigration vers l'Espagne aux 17^e-18^e siècles : le plateau de Roche-de-Vic (Corrèze) », *Bull. de la Soc. des Sciences et Arts de la Corrèze*, Tulle, p. 183.
27. *Notice des arbres et arbustes du Limousin*, 1790, 311 p. (p. 60).
28. BOSC et BAUDRILLART, 1821, *Dictionnaire de la culture des arbres et de l'aménagement des forêts*, t. 7, dans TESSIER, THOUIN, BOSC, *Encyclopédie méthodique, agriculture*, Paris, Agasse, p. 272.
29. GONDINET, 1811, « Note sur le produit d'une étendue de terrain plantée en châtaigniers avec le produit du même terrain cultivé en seigle », *Soc. d'Agr. des Sciences et des Arts du département de la Haute-Vienne*, p. 31.
30. R. LAFARGE, 1902, *L'agriculture en Limousin au XVIII^e siècle et l'intendance de Turgot*, Paris, 282 p. (p. 77).
31. Jean LORRAIN cité par Ph. Comte, 1905, « Le rôle alimentaire de la farine de châtaignes en Corse », *J. de Pharmacie et de Chimie*, 1^{er} sept. 1905, p. 200.
32. *Op. cit.*, p. 83. *Les Français d'aujourd'hui I : Les types sociaux du Midi et du Centre*. Paris, 1898.
33. Contrat passé en Pyrénées-Orientales au XIX^e siècle entre un propriétaire terrien et un « défricheur », stipulant que ce dernier peut disposer à sa guise du sol qu'il a défriché jusqu'à ce que les châtaigniers qu'il a dû y planter (plants fournis) couvrent de leur ombre le sol ; c'est-à-dire 7-8 ans, l'objectif visé là étant la création de taillis et non de châtaigneraies.
34. P. TAUZIA, *Le maïs dans les Pyrénées Atlantiques. Des origines à la révolution agricole (1530-1939)*, Annales du Centre Départemental de Documentation Pédagogique (C.D.D.P.) des Pyrénées Atlantiques, Dossier d'histoire locale.
35. Édition consultée 1863, t. 4, p. 742.
36. « Mémoire instructif sur la culture du châtaignier », *Journal œconomique*, novembre 1754, pp. 40-57.
37. Sur ces techniques de conservation, cf. « Des différentes techniques de conservation des châtaignes », pp. 122-138, dans M. GAST, F. SIGAUT, *Les techniques de conservation des grains à long terme*, Marseille, C.N.R.S., 1980.
38. Marquis DE PUISMARAIS, 1754, *op. cit.*, note 36.
39. Jean LORRAIN cité par Ph. COMTE, *op. cit.*, note 31, p. 200.

40. A. COURT, 1760, cité par *Causses et Cévennes*, 1975, n° spécial consacré au châtaignier, n° 2.
41. DE GASPARIN, 1857, *Cours d'agriculture*, Paris, 5 vols, éd. consultée, 1863, p. 472.
42. PICCIOLO, *Monografia del castagno*, cité par L. CRÉGUT, 1927, p. 131, *L'industrie de l'extrait de châtaignier en France. Ses rapports avec l'industrie de la tannerie et l'économie rurale*, Thèse pour le doctorat en droit, Largentière, Ardèche.
43. Cité par LAVIALLE, 1906, *Le châtaignier, culture, utilisation. Étude agronomique et sociale*, Paris, Vigot frères, 286 p. (p. 34).
44. BIGOT, 1869, « Paysans corses en communauté : porchers-bergers des montagnes de Bastelica » Monographie n° 64, dans *Les Ouvriers des Deux Mondes*, t. 2, 2^e série, 1890, p. 458.
45. CABANIS, 1781, *Essai sur les principes de la greffe*, Paris, Saugrain, p. 89.
46. BOISSIER DE SAUVAGES, 1820, *Dictionnaire languedocien-français*, Éd. d'Alais, article *daoufinenco*.
47. Cité par BOSCARY, 1909, *Évolution agricole et condition des cultivateurs de l'Aveyron pendant le XIX^e siècle*, Montpellier, G. Firmin, 320 p. (p. 31).
48. A.N. F¹⁰ 429 portant exclusivement sur le châtaignier (1810-1811).
49. Juge SAINT MARTIN, 1790, *op. cit.*, n. 27, p. 60.
50. GONDINET, 1811, *op. cit.*, n. 29, p. 31.
51. E. BÉGUILLET, 1775, *Traité général des subsistances et des grains qui servent à la nourriture de l'homme*, p. 606.
52. Réponses des arrondissements du Vigan et de Tournon à l'enquête de l'Empire citée plus haut.
53. Cité par J.-P. ARON, « Biologie et alimentation au XVIII^e siècle et au début du XIX^e », *Cahier des Annales*, n° 28, 1970.
54. Cité p. 698 par M. VILLEMONT, éd., 1973, *Le grand livre de la nutrition et de la diététique*, R. Laffont.
55. C'est nous qui soulignons, *Le traité des dispenses de Carême*, Paris, 1709, p. 82.
56. GOULIN, an II, *Dictionnaire des plantes usuelles, des arbres et arbustes*, Paris, Lamy, t. 2, p. 320.
57. A. D. du Gard 3 J 51, Chartrier de Cabiron, 1810.
58. D'ANGEVILLE, A. 1836, *Essai sur la statistique de la population française*, préface d'E. LE ROY LADURIE, Paris-La Haye, Mouton, 1969, p. 116.
59. Raspail « Lettre à la Société » *Bull. Soc. Roy. d'Agr. Sciences et Arts de Limoges*, 1834.
60. TEXIER-OLIVIER, 1808, *Statistique générale de la France*. Dépt de la Haute-Vienne, p. 86.
61. BOSC et BAUDRILLART, 1821, *Dictionnaire de la culture des arbres et de l'aménagement des forêts*, t. 7, dans TESSIER, THOUIN, BOSC, *Encyclopédie méthodique, agriculture*, Paris, Agasse.
62. *Cours d'agriculture*, 1863, t. 4, p. 746.
63. *Voyage dans la Belgique, la Hollande et l'Italie* (1796-1798), Paris, t. 2 : *L'Italie*, 1841, p. 173.
64. *Traité de la châtaigne*, 1780, p. 111.
65. *Bull. Soc. d'Agr. de la Lozère*, 1900, cité par Châtaignes/Cévennes, 1979. Lasalle (Gard) : Gevaudan/Cévennes.
66. R. MANDROU, 1961, *Introduction à la France moderne. Essai de psychologie historique, 1500-1640*, Paris.
67. TURPIN DE CRISSE, 1787 A.N. K 1225 cité par J. RENUCCI, 1974, *Corse traditionnelle et Corse nouvelle*, Lyon, Audin.
68. Réponse du curé de Montagnac au questionnaire de Monseigneur de Cicé adressé en 1771 cité par BOSCARY, 1909, *op. cit.*, p. 19.

RECHERCHES EN COURS

69. Cahiers de doléance de Sanilhac et Ailhon cités par J. R. PITRE, 1978, « Les origines et l'évolution de la châtaigneraie vivaraise à travers un document cadastral du XVIII^e siècle, *Bull. de la section de Géogr.*, t. 82, Paris, Bibl. Nat., p. 176.

70. Œuvres de Turgot, t. 5. Avis sur les impositions de la généralité de Limoges en 1762, p. 52 cité par TANDEAU DE MARSAC, 1903, *Monographie économique d'un domaine rural en Limousin : la terre de Brignac*, Paris. On relèvera que le sous-préfet de Brioude dans l'enquête de 1810-1811 accuse au contraire la pauvreté des paysans de ne pouvoir leur donner les moyens de planter les châtaigniers.

71. Cité par A. J. BOURDE, 1967, *op. cit.*, n. 23, p. 290.

72. Cité par M. GROSIDIER DE MATONS, 1927, « La châtaigneraie cantalienne », *Revue de Géographie alpine*, vol. XV, fasc. II, pp. 249-277 (p. 265).

73. 1966, *Les paysans de Languedoc*, S.E.V.P.E.N., p. 213.

74. M. AYMARD, H. BRES, « Nourritures et consommation en Sicile entre le XIV^e et le XVIII^e siècle », *Annales E.S.C.*, mars-juin, 1975, numéro spécial 2-3, pp. 592-599 (p. 592). Cf. aussi J. MEUVRET, *Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV*, 1977, Paris-La Haye, Mouton, t. 1, p. 14 qualifiant les châtaignes de « véritables céréales du pauvre » et A. GOTTSCHALK, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Éd. Hippocrate, 1948, p. 33, les châtaignes, les glands et les noix « d'aliments de misère remplaçant le pain ».

75. A.-M. PRIUZ, « Alimentation populaire et sous-alimentation au XVIII^e siècle. Le cas de Genève et de sa région », *Cahiers des Annales*, n° 28, p. 145.

76. L. BOLENS, « Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane », *Annales E.S.C.*, mai-août 1980, numéro spécial 3-4, p. 471.

77. R. MANDROU, 1961, *op. cit.*, n. 66, p. 17.

78. D. FAUCHER, dans DAUMAS, *Histoire générale des techniques*, 1962, t. 2, p. 150.

79. *Cahiers des Annales*, n° 28.

80. T. 1, *Les fondements biologiques. Essai d'une écologie de l'homme*, Paris, A. Colin, 2^e éd., 1947.

81. *Civilisation matérielle et capitalisme*, Paris, 1967, p. 84.

82. « Sur le châtaignier » *Bulletin de la Société d'Agriculture des Sciences, Lettres et Arts de la Haute-Vienne*, XVIII, p. 46 ; XIX, p. 82 ; XX, p. 1.

83. TEXIER-OLIVIER, 1808, *Statistique générale de la France. Département de la Haute-Vienne*, p. 317.

84. Dr J. ROQUES, 1837, *Nouveau traité des plantes usuelles spécialement appliqué à la médecine domestique et au régime alimentaire de l'homme sain ou malade*, Paris, 4 vols, p. 489.

85. A.N. F¹⁰ 261, an II.

86. Lemouzi, 1920, pp. 95-96.

87. *Châtaignes/Cévennes*, 1979. Lasalle (Gard) : Gevaudan/Cévennes.

88. M. M. CORSE, *Au Bas-Pays de Limosin*, 1896.

89. E. PERRIER (préface à l'ouvrage de J. B. LAVIALLE), 1906, *op. cit.*, n. 43.

90. *La nef de santé*.

91. *Op. cit.*, n. 8, p. 562.

92. QUESNAY, 1760, *Œuvres économiques : questions intéressantes sur la population, l'agriculture et le commerce. Œuvres économiques et philosophiques*, éd. consultée 1888.

93. J. TRÉMOLIÈRES, J. CLAUDIAN, 1971, p. 14, « La diététique des profondeurs : essai historique », *Rein et foie. Maladies de la nutrition*, t. XIII, C. 84, p.

94. *Voyage en Bretagne en 1840 et 1841*, réédité par Tud Ha Bro, Sociétés bretonnes, pp. 25-26, 1982.

95. P. 79.

96. *Op. cit.*, n. 93.

97. *Voyages en Europe, 1728-1732, Œuvres complètes*, Paris, Éd. du Seuil, p. 345.
98. *Op. cit.*, n. 27, p. 59.
99. *Op. cit.*, n. 73, p. 216.
100. *Op. cit.*, n. 18, t. 6 (1), p. 312.
101. RENUCCI, p. 117, 1974, *Corse traditionnelle et Corse nouvelle*, Lyon, Audin.
102. *Recherches géographiques sur la population de la Cévenne languedocienne*, Montpellier et Univ. de Lille III, 1973, p. 107.
103. Cf. E. BOSERUP, *Évolution agraire et pression démographique*, trad. anglaise par J. Metadier, Paris, Flammarion, 221 p. et Ch. MORINEAU et VANDENBROEKE sur les rapports entre le développement de la culture de la pomme de terre et l'expansion démographique au XVIII^e siècle, « La pomme de terre au XVIII^e siècle », *Annales E.S.C.*, nov.-déc. 1970, n° 6, pp. 1767-1785.
104. *Op. cit.*, n. 73, p. 212.
105. *Op. cit.*, n. 102, p. 118.
106. A.N. H 1503, citée par BOURDE, 1967, *op. cit.*, n. 23, p. 1207.
107. DE GASPARIN, *op. cit.*, 1863, n. 63, p. 743.

Alimentation et idéologie : le cas de la châtaigne

Ariane Bruneton-Governatori

Abstract

Alimentation and Ideology : the Chestnuts.

Within the span of a single century a crop of considerable importance both in terms of commercial and food production almost disappeared completely : namely the French production of chestnuts.

This is generally explained by various specific factors, which tend to overlook the role of representation of food consumption and production. In this case the negative image of chestnuts - accused by the partisan of modernism of being the fruit of a tree rather than the result of human labor, and of slowing down agricultural development and progress in general - played an important role. The devaluation of this food product was accompanied by that of its traditional consumer as well. The internalization of this devaluation is manifest in the evolution of this crop, as is the case in the Third World today for other foodstuffs.

Citer ce document / Cite this document :

Bruneton-Governatori Ariane. Alimentation et idéologie : le cas de la châtaigne. In: Annales. Economies, sociétés, civilisations. 39^e année, N. 6, 1984. pp. 1161-1189;

doi : <https://doi.org/10.3406/ahess.1984.283126>

https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1984_num_39_6_283126

Fichier pdf généré le 12/04/2018