



SÈVRE ET BOCAGE

LE CHÂTAIGNIER A FRUITS DANS LE HAUT-BOCAGE VENDEEN : *des habitants à la reconquête d'un arbre emblématique de leur territoire*

Exposition itinérante

Sortie en 2016

Depuis 2015, des habitants du haut-bocage vendéen se mobilisent pour préserver le châtaignier à fruits, arbre emblématique d'un paysage façonné par des générations de ruraux. En effet, il témoigne d'un savoir-faire spécifique, d'une histoire sociale et économique indissociables du paysage dont nous héritons aujourd'hui. A travers cette exposition et dans un contexte de réhabilitation de cet arbre sur le territoire, nous vous invitons à (re)découvrir ce patrimoine dans toute sa diversité : paysagère, historique, sociale, économique.

Conception et création graphique : CPIE Sèvre et Bocage

Impression : DL System

Réalisée à l'initiative du CPIE Sèvre et Bocage, dans le cadre du projet « Reconstituer les populations locales de châtaigniers greffés – des habitants à la reconquête de leur paysage | 2015-2017 »

Caractéristiques techniques

L'exposition est constituée de **18 panneaux** en alu, dont 7 au format 80 x 60 cm et 11 au format 60 x 40 cm. L'exposition peut être proposée en intérieur et/ou extérieur.

Système d'accroche : 4 trous par panneau pour fixation sur murs ou grilles, avec pointes ou ficelles.

Un **film** de 20 minutes accompagne l'exposition. A travers de nombreux témoignages d'habitants, ce documentaire propose de revisiter l'histoire paysagère, économique et sociale du châtaignier à fruits sur le territoire, les raisons de son déclin et les perspectives d'évolution pour pérenniser l'espèce localement.

Film disponible sur support DVD ou clé USB.

Panneau d'introduction

**Le châtaignier à fruits
dans le haut-bocage vendéen**

**Des habitants à la reconquête
d'un arbre emblématique de
leur territoire**

Depuis 2015, des habitants du haut-bocage vendéen se mobilisent pour préserver le châtaignier à fruits, arbre emblématique d'un paysage façonné par des générations de ruraux. En effet, il témoigne d'un savoir-faire spécifique, d'une histoire sociale et économique indissociables du paysage dont nous héritons aujourd'hui.

A travers cette exposition et dans un contexte de réhabilitation de cet arbre sur le territoire, nous vous invitons à (re)découvrir ce patrimoine dans toute sa diversité : paysagère, historique, sociale, économique.

Conception et création graphique : CPIE Sèvre et Bocage - La Flocellière - Sèvremont
Impression : DL System - Les Herbiers
Réalisée à l'initiative du CPIE Sèvre et Bocage, dans le cadre du projet « Reconstituer les populations locales de châtaigniers greffés – des habitants à la reconquête de leur paysage | 2015-2017 »
Remerciements à toutes les personnes qui ont participé à la réalisation de cette exposition : les contributeurs, le comité rédactionnel, les photographes
Avec le concours financier de :

CENTRE PERMANENT
D'INITIATIVES
POUR L'ENVIRONNEMENT

www.cpie-sevre-bocage.com - contact@cpie-sevre-bocage.com
Association Maison de la Vie Rurale
CPIE Sèvre et Bocage - La Flocellière - 85700 SEVREMONT
Tél. 02 51 57 77 14 / Fax : 02 51 57 28 37



SÈVRE ET BOCAGE

Exemples de panneaux techniques

Une implantation progressive

Présent avant la dernière ère glaciaire, le châtaignier avait totalement disparu du territoire national. Avec la conquête des Romains, le châtaignier, originaire du pourtour méditerranéen, est réintroduit en France et s'y implante progressivement. Dès lors, il pousse spontanément sur les terrains qui lui procurent des conditions favorables de développement :

- Sols argilo-limoneux, drainants, acides.
- Précipitations régulières.

Dans le haut-bocage vendéen, le châtaignier s'est particulièrement adapté aux conditions géologiques, notamment sur les collines et les zones de plateaux des contreforts du massif armoricain. Il a été implanté sur des zones difficiles d'accès pour l'exploitation agricole.

Au Moyen Âge, le châtaignier connaît un développement progressif jusqu'au XIII^e siècle, au cours duquel sa production atteint son apogée. Il répond aux besoins de construction, de chauffage et de nourriture.

Le châtaignier sous toutes ses formes

Dans le haut-bocage, le châtaignier se conduit sous trois formes : taillis, têtard, arbre fruitier.

Le châtaignier en taillis

La taille « en cèpe » permet la repousse rapide de jeunes sujets en taillis et assure ainsi le renouvellement de la production. Autrefois manuelle, elle est désormais mécanique et se fait tous les 20/25 ans. Cette exploitation se destine avant tout à la production de piquets et de lattes.

Le châtaignier en têtard

Cette technique consiste à éêter régulièrement l'arbre pour favoriser le développement des repousses. Cette méthode d'entretien permet de produire des volumes de bois de chauffage importants sur une toute petite surface. Les têtards, lorsqu'ils sont creux à l'intérieur, représentent des habitats pour bon nombre d'espèces animales : insectes, oiseaux, mammifères...

Le châtaignier à fruits

Ce châtaignier est greffé afin de lui permettre de produire des châtaignes plus grosses qu'à l'état sauvage. Les châtaigniers à fruits produisent deux grands types de fruits :
 - le **châtaigne**, localement la « zimogne ». Une bogue renferme plusieurs fruits. Chacun est cloisonné et recouvert d'une fine peau.
 - le **marroon** est plus gros et peu cloisonné. Ce fruit n'est pas à confondre avec le fruit du maronnier d'Inde qui n'est pas comestible.

*en cèpe : coupé au ras du sol très régulièrement

Le châtaignier à fruits

Au XIII^e siècle, le châtaignier a permis de subvenir à des besoins alimentaires essentiels. Ce n'est qu'au XIX^e siècle que son exploitation diminue et devient actuellement insuffisante pour répondre à la demande des consommateurs.

L'âge d'or

A la fin du XVIII^e, et au début du XIX^e siècle, dans le haut-bocage, des générations de paysans greffent de nombreux châtaigniers, afin de pallier les épisodes de famine, dans une région de tradition chrétienne à la démographie galopante.

Au XIX^e siècle, les nouvelles générations voient dans ce patrimoine fruitier une source d'alimentation et de revenu complémentaire.

Le déclin

A partir du XX^e siècle, greffer devient moins nécessaire et progressivement, le savoir-faire lié à la greffe du châtaignier se perd.

La France importe plus de la moitié des châtaignes qu'elle consomme. De 1900 à nos jours, la production de châtaignes est ainsi divisée par 2,5 en Europe, quand celle-ci est multipliée par 3 en Asie.

Le renouveau

Actuellement, en France, 9 000 tonnes de châtaignes sont produites tous les ans. Les principales régions productrices sont l'Ardèche et la Dordogne. D'autres petites zones de production amènent se développent, notamment dans la moitié sud de la France ou en Bretagne, dans le secteur de Redon.

Le projet du CPIE Sèvre et Bocage de réimplantation du châtaignier dans le haut-bocage se met en place.

Le saviez-vous ?
 Le déclin du châtaignier à fruits dans le haut-bocage vendéen est lié à :
 - la baisse de la demande locale en châtaignes due au changement des habitudes alimentaires
 - la diminution de la main d'œuvre paysanne et l'intensification des pratiques agricoles à partir des années 60
 - l'absence de greffage au cours du XIX^e siècle et l'apparition de maladies : le chancre, l'encre
 - la perte de savoir-faire : greffage, entretien, récolte

Une réhabilitation en cours

Depuis les années 2000, des habitants, des institutions et des collectivités se questionnent sur l'avenir menacé de ces arbres sénescents, à la silhouette si significative dans le paysage. Dans certains secteurs du Pays de Pouzauges, par exemple, pas une ligne d'horizon sans châtaigniers à fruits !

En 2015, un programme de reconstitution des populations locales de châtaigniers greffés est lancé par le CPIE Sèvre et Bocage avec la participation des habitants. Il a pour objectifs de :

Valoriser et transmettre des savoir-faire

Reconstituer les populations locales de châtaigniers à fruits

Préserver le patrimoine local

Préserver la biodiversité

Valoriser le potentiel économique du châtaignier à fruits

Cela se traduit par :

- du collectage d'informations sur l'importance de cet arbre dans le bocage
- des stages de greffage
- la réimplantation de cet arbre dans les exploitations agricoles
- une communication auprès des professionnels et du grand public

La greffe en couronne

Pour le châtaignier, la greffe en couronne se pratique à partir du 1^{er} mai, lorsqu'il est en pleine sève. En effet, c'est un arbre qui démarre sa végétation tardivement. La période de greffage est donc décalée et peut s'étaler jusqu'à la fin juin. Le greffon est alimenté par la sève du porte-greffe et ces deux éléments vont progressivement se souder.

Sur des sujets allant de 4 à 15 cm de diamètre, cette technique offre de très bons résultats.

Les greffons sont recueillis en période de repos végétatif entre le 1^{er} et le 15 février. Ils sont stockés dans un sac hermétique, à une température d'environ 4°C.

Le porte-greffe est préparé. Le greffon est taillé. Les greffons sont insérés sur le porte-greffe, entre la bois et l'écorce, tous les 5 cm. L'ensemble est entouré de raphia adhésif et de mastic pour éviter tout contact avec l'air et l'eau.

Quelques principes sont à respecter, pour accroître les chances de réussite :

- Mettre un tuteur lorsque le greffon est « démarré ». Très fragile, il peut casser au premier coup de vent.
- La deuxième année, si plusieurs greffons ont pris, en sélectionner un et supprimer progressivement les autres.

Greffes de 3 semaines, Greffe de 1 mois 1/2, Greffe de 3 mois

La greffe en écusson

La greffe en écusson se pratique en sève déclinante entre juillet et septembre en fonction des essences. Pour le châtaignier, elle se pratique le plus souvent de la mi-août à la fin août sur des sujets de 3 à 4 cm de diamètre maximum. Cette greffe est dite à « œil dormant » car le bourgeon ne se développera pas avant le printemps suivant.

Sur une pousse de l'année d'un châtaignier à fruits, couper les feuilles et prélever un morceau d'écorce encore vert portant un bourgeon (écusson). Ligaturer le tout avec du raphia ou des élastiques à greffer.

En sortie d'hiver, couper le porte-greffe au-dessus de la zone d'incrustation de l'écusson afin que seul ce dernier se développe.

Inciser l'écorce du porte-greffe en faisant un « T » dans lequel l'écusson sera glissé.

Le châtaignier est un arbre réputé difficile à greffer. La réussite de la greffe varie d'une année à l'autre, en fonction des pratiques et des conditions météorologiques.

CENTRE PERMANENT
D'INITIATIVES
POUR L'ENVIRONNEMENT

www.cpie-sevre-bocage.com - contact@cpie-sevre-bocage.com
 Association Maison de la Vie Rurale
 CPIE Sèvre et Bocage - La Flocellière - 85700 SEVREMONT
 Tél. 02 51 57 77 14 / Fax : 02 51 57 28 37



SÈVRE ET BOCAGE

Exemples de panneaux - témoignages des habitants.

Les techniques traditionnelles de récolte

Par Mathieu Grand, Saint-Mesmin

La récolte des châtaignes se faisait méthodiquement afin de conserver toutes leurs qualités. Les bogues étaient cueillies dans l'arbre et stockées avant d'être épluchées puis les châtaignes étaient préparées pour être vendues au marché.

Bien récolter pour bien conserver

À la fin septembre, pour que les châtaignes se conservent, il fallait les faire tomber de l'arbre, à l'aide de gaules, avant que les bogues soient à maturité. On les ramassait alors au sol avec une fourche et on les mettait dans des paniers, des brouettes ou des charrettes.

La récolte était amenée dans l'aire* de la ferme et on faisait des tas de 50 cm de hauteur sur 3 à 4 mètres de largeur. On recouvrait le tout de fougères.

Stocker au sec

À la mi-octobre, il fallait «éplouner» les châtaignes, c'est-à-dire les retirer de la bogue. On faisait cela avec des râtaux. On ramassait les châtaignes à la main dans des paniers et on les montait au grenier, au sec, à plat. On les remuait de temps en temps.

Préparer la vente

Chaque veille de marché, il fallait fourbir les châtaignes : on les mettait dans un grand sac de jute que l'on secouait. Quand les châtaignes étaient bien fourbées, elles brillaient...

- Gaule : perche de bois
- Aire : terrain de stockage à proximité des bâtiments de la ferme




L'histoire économique du châtaignier à fruits

Par Mathieu Grand, Saint-Mesmin

Les châtaigniers étaient une source de revenus. Les châtaignes étaient vendues sur le marché réputé de Saint-Mesmin (85).

Payer le fermage

Je suis né en 1929, à Saint-Mesmin, dans une famille d'agriculteurs. Nous vivions sur une ferme de 7 hectares où il y avait 7 gros châtaigniers à fruits. On ne sait pas qui les avait plantés. Ils étaient là... Ils produisaient beaucoup de châtaignes, une source de revenus qui permettait de payer le fermage.

Vendre au marché de Saint-Mesmin

J'ai connu l'époque où Saint-Mesmin était une place forte pour le commerce, grâce à la gare. D'octobre à décembre, à côté du renommé marché aux bestiaux, la place de l'église était réservée au commerce de châtaignes.

Des commerçants de Cholet venaient acheter toutes les châtaignes. Sur les étals, dans les villes, ils écrivaient «marrons de Saint-Mesmin». Les châtaignes n'étaient pas toutes de la commune. Elles pouvaient provenir de Montournais, de la Flocellière, de la Pommerai-sur-Sèvre...





- Marron : Les châtaigniers greffés, en fonction des variétés, produisent des fruits appelés châtaignes ou marrons.

Une transmission intergénérationnelle

Par Yves Pouch, La Flocellière - Stenay

Un terreau propice

Né en 1914, mon père était très proche de la nature. Il greffait par passion. Il avait un coup de main exceptionnel ! Toujours le couteau paysan dans la poche...

Un patrimoine mis de côté

J'ai greffé tardivement avec lui. J'avais une autre formation agricole et quand j'ai repris la ferme, j'étais dans une logique productiviste. Je me souviens d'avoir coupé un très beau châtaignier pour construire une stabulation. Mon père était furieux !

Une reconquête du paysage

Quelques années plus tard, j'ai remis en question tout mon système d'exploitation. J'ai replanté des haies, je me suis mis à greffer... « Les plus belles années de ma vie professionnelle ! »





Et Aujourd'hui...

Depuis 25 ans, j'ai voulu recréer un village où on se sent bien. La nature, c'est un vrai terrain de jeu. Mes petits-enfants en profitent ! Ce vieux châtaignier mort, j'ai mis du temps à comprendre pourquoi ils l'appelaient « l'arbre à l'envers » ! Ils pensaient que les branches dénudées étaient les racines et que finalement, l'arbre poussait à l'envers...

Un arbre support de vie

Par Laurent Desnades, La Flocellière - Stenay

Par la présence de cavités et de branches sénescentes, les châtaigniers matures génèrent des micro-habitats favorables à la biodiversité. Ce rôle varie en fonction de la localisation des arbres au cœur des pâtures ou dans les haies, de l'exposition au soleil et de leur densité.

Le châtaignier à fruits : habitat remarquable pour les coléoptères saproxyliques

Les espèces saproxyliques dépendent, pendant au moins une partie de leur cycle biologique, du bois mort ou déperissant. La rarefaction des vieux arbres a entraîné une régression de ces espèces et de nombreux coléoptères sont devenus rares et menacés, notamment dans l'Europe de l'Ouest.

Pour conserver ces espèces, il convient de replanter et de greffer à proximité des arbres sénescents car la dispersion de ces insectes, peu mobiles, est lente. Il nous reste à espérer que nos nouvelles greffes développeront des cavités avant que les vieux arbres déperissent.

La Cécéine à huit points, espèce peu commune, présente dans le Pays de Pouzauges, recherche principalement les cavités des vieux châtaigniers pour se reproduire et les chatons de ceux-ci pour se nourrir.





Une silhouette qui inspire

L'arbre qui s'enroule sur lui-même, qui tourne, qui roule, qui vrille, qui demi-tourne... De nombreuses expressions entendues ici et là décrivent la silhouette de cet arbre qui interpelle volontiers ses observateurs... D'où peut lui venir cette morphologie si spécifique ? Si aucune explication scientifique ne peut être aujourd'hui avancée, ce ne sont pas les hypothèses qui manquent.

Une histoire de poids, de vent

«Après la greffe, selon la charge de bois qu'il développe, le tronc tourne à droite ou à gauche. Et la force du vent vient accroître ce phénomène de circonvolution.»

Bernard

Une histoire de failles

«Les failles terrestres émettent des ondes négatives. Elles sont comme des fractures et sont généralement humides. Ces ondes orienteraient les arbres et les conduiraient à prendre des formes inhabituelles.»

Yves




Une histoire de lumière

«Entouré d'arbres, le châtaignier à fruits cherche la lumière depuis l'intérieur de la haie. Le tronc tourne pour la trouver, et la greffe vient accentuer l'effet de vrille.»

Marcel

Point de greffe

La greffe, un bon coup de main

Par Sébastien Boin, Saint-Mesmin, Saint-Mesmin - Stenay

Le châtaignier est une ressource pour le bocage mais sa greffe est difficile. Sa réussite exige des conditions et des techniques précises.

Le châtaignier, une ressource du bocage

Le châtaignier est une richesse paysagère mais aussi une ressource économique intéressante pour le bocage. Il fait partie du patrimoine végétal et offre ainsi un potentiel intéressant de nos jours. C'est un produit d'une grande valeur nutritive, qui lui confère un potentiel économique intéressant.

Une maîtrise difficile

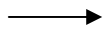
J'avais déjà greffé le châtaignier lors d'une formation de pépiniériste. J'ai réappris avec le CPIE et acquis de l'expérience. Maîtriser la greffe du châtaignier permet de greffer d'autres espèces. L'inverse n'est pas vrai. Je me suis perfectionné dans la technique en escoussonnage pour greffer à partir du mois d'août et ainsi optimiser les greffes non réussies au printemps. Cela donne deux chances dans l'année. Il ne faut pas s'en priver.



Un travail de précision

Il faut des outils extrêmement propres, très coupants pour une greffe réussie. C'est de la chirurgie végétale. Respecter les délais, planter les greffons dans les bonnes conditions, surveiller ses greffons, les exigences sont grandes.

«Tu greffes un pommier, tu es jardinier, tu greffes un châtaignier, tu es chirurgien.»



CENTRE PERMANENT
D'INITIATIVES
POUR L'ENVIRONNEMENT

www.cpie-sevre-bocage.com - contact@cpie-sevre-bocage.com
Association Maison de la Vie Rurale
CPIE Sèvre et Bocage - La Flocellière - 85700 SEVREMONT
Tél. 02 51 57 77 14 / Fax : 02 51 57 28 37



SÈVRE ET BOCAGE

Exemples de panneaux - témoignages des habitants.

Le marron, une variété de châtaigne

Par Michel Duval, Sarah Mouton

Le marron et la châtaigne sont les fruits du châtaignier. Ils se différencient par leur aspect, leur goût et leur utilisation. Le marron a des caractéristiques qui plaisent aux gourmets.



Un arbre, deux fruits
Le marron, comme la châtaigne, a deux peaux : une extérieure, épaisse et dure, une intérieure plus fine et duveteuse. Cette dernière enveloppe le marron sans entrer dans les interstices du fruit, contrairement à la châtaigne. Il s'épluche donc très facilement alors que la châtaigne a tendance à s'effriter. Epluché, le marron reste entier, beau, d'une belle couleur jaune et est ainsi beaucoup plus présentable en cuisine.



Préparer le marron
Le marron a plus de valeurs gustatives que la châtaigne. Son goût est plus sucré et plus constant. Il est préférable de le cuire à l'eau bouillante en récipient ouvert pour contrôler sa cuisson.



Conservation des fruits
La conservation est liée aux conditions de récolte. S'ils sont ramassés au sol, les marrons ne se conservent pas longtemps. Il est donc nécessaire de les congeler dès la récolte. Cependant, même congelés, ils ne se conservent qu'une saison. Au-delà, ils perdent en qualité gustative.

La châtaigne en cuisine

La châtaigne retrouve, en cuisine, les deux dénominations connues : la châtaigne et le marron. Suivant les régions et les recettes, les deux noms sont utilisés : des marrons grillés aux marrons glacés en passant par une soupe de châtaignes, chacun y retrouve des saveurs d'autant mais aussi des associations de saveurs innovantes.




Flan de champignons aux châtaignes
Les châtaignes sont très appréciées en tant que légumes. La façon de les préparer est variée et de nombreuses recettes existent. Elles sont très savoureuses et peuvent être utilisées dans de nombreuses recettes.

Le parfait aux marrons
Le parfait aux marrons est une recette traditionnelle de la région. Il est préparé avec des marrons glacés et du lait. C'est un dessert très savoureux et facile à réaliser.

Traditionnellement, la châtaigne se fait bouillir. Elle se mange alors chaude avec du beurre et du pain. Au fil des années, elle trouve de nombreuses utilisations dans une cuisine quotidienne ou une cuisine de fête.



Le châtaignier à fruits, un arbre d'avenir

Alors que depuis plusieurs siècles, cet arbre a marqué le quotidien de générations de ruraux, il semble aujourd'hui plus que jamais un arbre moderne !

En quoi est-il un arbre d'avenir ?

Originaire de terrains arides du bassin méditerranéen, cet arbre semble présenter de grandes capacités d'adaptation aux évolutions climatiques de notre région.

Au moment où on parle de plus en plus de « consommer local », la France importe une grande partie des châtaignes qu'elle consomme. N'y aurait-il pas une relocalisation à imaginer, une opportunité à saisir pour la dynamique des territoires et pour la valorisation économique d'un cadre de vie ?

Quand le monde agricole s'interroge sur son avenir, sur ses modèles de production, la diversification semble une des réponses. La production de châtaignes pourrait-elle trouver sa place ?

Toutes ces questions, hautement d'actualité, nous montrent combien le châtaignier à fruits peut être au cœur des réflexions sur le développement des territoires ruraux au XXI^e siècle.

● ● ● Greffer des châtaigniers, c'est s'inspirer du passé pour imaginer dès à présent un nouvel avenir.

Apprendre à greffer : pourquoi ?

Paroles de participants : chacun a une bonne raison pour apprendre à greffer le châtaignier.

- Il est très important de transmettre les savoirs et les techniques de greffe.
- Je veux participer à la préservation du patrimoine culturel et de notre territoire.
- C'est l'opportunité de s'approprier un territoire.
- Cette technique m'a toujours intéressée mais son apprentissage n'était pas pour les filles. J'apprends donc à greffer maintenant.
- Je suis intéressée par la technique de la greffe et je veux apprendre à greffer avec des personnes qui ont de l'expérience.

Le miel de châtaignier

Par Jean-Denis Duret, Thérèse-Bouchard

Le miel de châtaignier est un miel renommé pour ses qualités : c'est un miel au goût prononcé, de couleur sombre. Il se fait rare en France et son prix est supérieur au miel toutes fleurs.

La conduite des ruches

Pour obtenir du miel de châtaignier, il suffit de mettre les ruches le plus près possible de châtaigniers. La période de floraison est étalée sur plusieurs semaines de juin à juillet. La récolte du miel a lieu vers la mi-juillet. L'importance de la récolte tient aux conditions météorologiques et à la durée de butinage des abeilles. Ce miel se conserve plusieurs années, comme les autres miels.



Le miel : ses caractéristiques

Ce miel, à la texture variable, a une couleur plus sombre que le miel d'été récolté fin août. Le miel de châtaignier a aussi un goût plus prononcé. Ce goût ne convient pas à tous mais il est en général très recherché par les vrais amateurs de miel de caractère. Il est utilisé par les professionnels spécialistes de la cuisine.



Bande-annonce du film disponible ici ou <https://vimeo.com/channels/laflocelliere/197406799>



CENTRE PERMANENT
D'INITIATIVES
POUR L'ENVIRONNEMENT

www.cpie-sevre-bocage.com - contact@cpie-sevre-bocage.com
Association Maison de la Vie Rurale
CPIE Sèvre et Bocage - La Flocellière - 85700 SEVREMONT
Tél. 02 51 57 77 14 / Fax : 02 51 57 28 37