



Rustique, le châtaignier (*Castanea sativa*) se développe facilement en deçà de 700 à 800 m d'altitude selon l'exposition.

Il se contente de terres médiocres mais acides et filtrantes, là où l'été est chaud et l'hiver peu rigoureux. La qualité alimentaire de son fruit est réputée^(a) et chaque partie de la plante peut être utilisée.

Le pivot de la civilisation

Déjà bien présent dans le haut Moyen-Âge^(b), l'arbre est en Cévennes, dès le XI^e siècle, le vecteur de la défriche forestière et de la colonisation agraire en Cévennes, soutenues notamment par des prieurés bénédictins^(c).



"on châtaigne" ©FR

Jusqu'au début du XIV^e siècle, le régime féodal de la terre contraint le paysan à verser au seigneur une redevance fixe, le "cens". Au sortir de la profonde crise du "siècle noir"^(d), la forte pression foncière incite à mettre en culture des terrains délaissés (*terre herme*) libres de servitudes, avant qu'un nouveau droit d'accès au sol apparaisse, le bail à "complant" (chap. les terrasses).

Pourvoyant à tous les besoins, le châtaignier s'étend au XVI^e siècle au point de devenir presque partout une monoculture (sans exclure des céréales intercalaires comme le seigle), et de prendre une place centrale dans la société cévenole. Une civilisation naît, celle de l'ar-

- a. Sa valeur énergétique dépasse celle de la pomme de terre ou des céréales ; sa teneur en vitamines est comparable à celle des agrumes.
- b. La donation d'un mas avec terres et castanets à Saint-André de Lancise est attestée en 1019: Travier 2004.
- c. Les moines introduisent de nouvelles variétés et vulgarisent le greffage, essentiel pour obtenir des fruits de bonne qualité : Bruneton 1999.
- d. Une succession d'inondations, de sécheresses, de famines, la peste noire (1347-1352) et la guerre de Cent Ans.

bre à pain, dans laquelle « l'homme et l'arbre forment un couple indissociable » (Travier op.cit.)^e».



clède (valat de Valdivin)

Le commerce de la châtaigne, avec celui de la laine, fait alors bientôt passer l'économie cévenole de l'autosuffisance et du troc au marché (Le Roy Ladurie 1969) en s'ouvrant largement à la consommation citadine du fruit, frais ou sec (*blanchette*, *bajana*).

Conserver le fruit récolté

Si à l'époque la production et la consommation familiale prennent une telle importance, c'est grâce à l'innovation : un traitement radical assurant la conservation de la châtaigne pendant plusieurs années. Le fruit récolté s'abîme en effet très vite et peut devenir immangeable^(e).



le ver et le fruit

Le travail du fruit (*castanhadas*) est un moment de relations sociales intenses dans le quartier : le partage des tâches avec le soir le plaisir de la veillée et des premières châtaignes grillées (*brasucade*). Il commence par le ramassage fastidieux avec le petit râteau-grattoir (*masseta* ou *grata*) « du matin jusqu'au soir, le corps plié en deux, les doigts courant sur les mottes, sous les feuilles et quelquefois contre les *pelous* ». Effectué dès la chute et l'ouverture des bogues, il se prolonge pendant une quinzaine de jours ou plus selon l'abondance des fruits^(f).



récolter à la masseta ©GC

Les fruits débugués et mis en sac sont alors portés au séchoir

e. Il est souvent habité par des larves d'insectes, balanin et carpocapse, qui le gâtent avant de ressortir au bout de trois ou quatre semaines ; de plus il moisit facilement dans l'humidité automnale.

f. Quand la récolte est prometteuse, on va jusqu'à louer dans les foires des bras d'hommes et de femmes du Gévaudan ou de la Margeride.