

## DOSSIER :

### LE PATRIMOINE CASTANEICOLE AVEYRONNAIS : TRADITION ET CULTURE

Mai 2016

**La châtaigneraie aveyronnaise est aujourd'hui souvent méconnue. Pourtant, au fil des siècles, elle avait su prendre une place importante au niveau national en arrivant même jusqu'au 5<sup>ème</sup> rang mondial pour la production castanéicole dans les années 1930.**

#### LA CONQUETE

Le châtaignier (*Castanea sativa* Miller), l' «**arbre à pain** », a joué en Aveyron un rôle primordial dans les sociétés rurales. On retrouve sa trace très tôt dans les écrits, même si à cette époque il était probablement beaucoup plus disséminé dans l'espace. Toutefois, cette trace se perd au Moyen-Age et il semble que ce n'est qu'avec la croissance démographique que sa culture s'est largement répandue aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Selon Meynier (1931), la châtaigneraie aveyronnaise a atteint son apogée à la fin de l'Ancien Régime.

Le châtaignier constituait, avec le seigle, une des bases de l'alimentation du Ségala. L'économie rouergate qui était basée sur l'élevage (bovins, moutons, chevaux...) dont une partie était exportée vers l'Espagne connaît au XVII<sup>e</sup> et au début du XVIII<sup>e</sup> siècle une crise du fait de la politique protectionniste de ce pays. Il s'agissait alors souvent de pré-châtaigneraies ou *plantades*. Certaines communes plantent beaucoup : Flagnac, près du bassin de Décazeville, atteint une surface de 60% de châtaigneraies à la fin de cette période. La région de Pradinas, au cœur du Ségala, va même jusqu'à 75% en 1771. Ces plantations sont encouragées par les grands propriétaires (Pagès). Mais cette période s'éteint avec l'arrivée de la pomme de terre vers 1820-1830. On arrive ici aussi à l'apogée de la population du Rouergue (402 500 habitants en 1870).

Le châtaignier a sauvé de la famine bien des habitants misérables du département pendant les périodes de disette. D'ailleurs, dans la monographie du département de VIGARIE (1927), la châtaigneraie constitue à elle seule une entité à part car elle n'est ni regroupée avec l'étude des bois, ni avec l'étude des vergers. Cela dénote bien l'importance que l'on accordait alors à cette essence.

#### L'APOGEE

Il est difficile d'imaginer le paysage de beaucoup de régions de l'Aveyron au XVIII<sup>e</sup> siècle couvertes de châtaigneraies sur la grande majorité de ses puechs, sauf les parties les plus pauvres qui étaient alors en landes. Dès le XVII<sup>e</sup> siècle au moins, on a constaté que le châtaignier livré à lui-même ne produit que peu de fruits. Il est alors semé, planté et greffé. Il est parfois même « surgreffé ». Ensuite, il est émondé tous les 3 à 4 ans, ceci afin d'améliorer la productivité. Cette culture sera pratiquée jusqu'aux années 1950.

Les châtaigneraies étaient, à l'origine, plantées sur les bons terroirs, en versant nord ou ouest pour éviter la gelée de printemps et la trop forte sécheresse estivale, notamment dans les vallées (la

soulane étant laissée prioritairement à la vigne ou aux céréales, souvent cultivées en terrasses). Il occupe, bien évidemment, les terrains schisteux, gneissiques, gréseux ou granitiques (espèce acidophile). De plus, il craint la haute altitude et ne dépasse pas les 700 m dans notre département. Pour de meilleurs rendements, l'arbre est souvent planté en isolé, au bord des champs ou près de la ferme. On cultive alors des variétés plus « précieuses » pour la consommation humaine.

L'occupation spatiale par la châtaigneraie est assez difficile à déterminer. Certaines statistiques les regroupant dans les vergers, d'autres dans les bois. En 1845, le préfet de Guizard attribue la même surface aux vergers et aux bois. En 1852, G BOSCARY considère que les bois et forêts de châtaigniers occupent 64 000 ha et les châtaigneraies 60 694 ha. Dès le XIXème, la surface diminue. Ainsi, BUFFAULT estime que 13.5 % des bois du Ségala ont disparu entre 1800 et 1900.

En Aveyron, la châtaigneraie occupait, à elle seule, en 1845 plus de 65 000 ha, en 1907, 48 000ha, en 1929 : 26 400 ha, en 1938 : 24 500 ha, en 1945 : 21 500 ha, en 1952 : 18 000 ha, pour aujourd'hui seulement quelques milliers d'ha de vergers, encore sont-ils mal entretenus ! Encore que ces statistiques sont probablement sous estimées, les châtaigneraies recensées étant les seules déclarées...et soumises à impôt ! D'ailleurs les différentes enquêtes sur le châtaignier, notamment celle de 1902 donne des chiffres plus faibles. On voit donc, à travers ces statistiques que la surface de la châtaigneraie a été divisée par 3 en 150 ans !

Dans l'entre deux guerre, l'Aveyron était encore le cinquième producteur national de châtaignes! Aujourd'hui, la production aveyronnaise n'est plus qu'au 6<sup>ème</sup> rang avec environ 300 à 500 tonnes par an (sources CNIM/CTIFL) alors qu'en 1892 on en produisait 100 000 tonnes, voire près de 400 000 tonnes les années favorables (soit de 1 à 4 tonnes à l'ha.) et qu'en 1924 on produisait encore 7 700 tonnes!

En ce qui concerne le bois, la production est aujourd'hui assez faible car sa valorisation se heurte aux problèmes de roulure (décollement des cernes) ou du mauvais état sanitaire des taillis de châtaigniers en Aveyron même si son bois est apprécié en ébénisterie, pour les parquets et les lambris, la trituration, les charpentes et les voliges, les tonneaux, les piquets, la pâte à papier ou les extraits tannants, etc... Selon l'Inventaire Forestier National, la totalité des bois de châtaigniers (vieux vergers, bois et taillis) représenterait aujourd'hui près de 50 000 ha, soit 21% des surfaces boisées.

### **LE DECLIN: VERS LA DISPARITION DE LA CHATAIGNERAIE?**

Plusieurs phénomènes se sont conjugués et ont provoqué le désintérêt et l'abandon de la châtaigneraie :

- l'introduction de la pomme de terre à la fin du XVIII ème et au début du XIXème siècle (cf enquête de 1872)
- l'arrivée de maladies spécifiques au châtaignier (encre, chancre de l'écorce) au milieu du XXème siècle.
- l'avènement de l'agriculture moderne, notamment les améliorations des techniques de fertilisation (chaulage grâce à la création de plusieurs voies ferrées sur le département : Toulouse/Capdenac, Rodez/Albi, Tournemire, Rodez/Séverac...).
- remembrements et défrichements des plateaux du Ségala, souvent encouragés par les autorités

- la déprise rurale après les deux guerres mondiales et le manque de main d'œuvre « bon marché » (les *brassiers*)
- l'abattage des châtaigniers pour la production de tanin (jusqu'en 1914, il existait 4 usines de production de tanin dans le département), même si le prix payé est dérisoire : 50 Fr les 10 stères en 1926 ! (150 à 200 ha/an). La consommation était de 64 000 m<sup>3</sup> en 1919
- la chute de la consommation de châtaignes et marrons
- la baisse des prix de vente
- etc...

=> Ceci entraîne une perte irrémédiable de ce patrimoine génétique et culturel. Pour éviter cela, il est donc apparu nécessaire de préserver les variétés locales du fait de leur multiple intérêt :

. intérêt gustatif

. adaptation au terroir local

. diversité des productions (fruit frais, transformation, farine, confiture et crème de marron, alimentation animale...)

. intérêt génétique

Aujourd'hui, la châtaigneraie aveyronnaise occupe encore, selon l'IFEN (1992), plus de 50 000 ha (vergers et bois) (3ème rang national après la Dordogne et la Corrèze) . La vallée du Lot et le bassin de Decazeville occupent près de 30% de cette surface, 15% pour les contreforts de l'Aubrac (boraldes), 15% pour le nord des monts de Lacaune, 14% pour les gorges de la Truyère et le Carladès, 11 % pour les Ségalias et les vallées du Viaur et de l'Aveyron, 7% pour le Camarès... On la trouve aussi dans le massif du Lingas et dans la vallée du Tarn. L'essence est absente sur le plateau de l'Aubrac et sur une bonne part des Causses et du Lévezou.

L'aspect de cette châtaigneraie est assez variable : vergers plus ou moins abandonnés, taillis, futaies...Mais le plus souvent, il s'agit de châtaigniers mêlés à la chênaie. Selon l'enquête agricole de 1902 : « *le sol des châtaigneraies est tantôt nu, tantôt garni de sous-bois (genêts, bruyères...), tantôt cultivé. Dans ce dernier cas, on cultive surtout le seigle, les pommes de terre et les fourrages artificiels. On prépare le sol par des labours et des hersages, on le fume au fumier de ferme . Dans certains cas, si les racines ne sont pas trop attaquées par la charrue, la production fruitière est favorablement influencée* ».

### **LES USAGES DU CHATAIGNIER**

Les **usages** de la châtaigneraie étaient très nombreux , selon A Montheil « *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 de bateau ; 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* ».

- le **fruit**, avant tout : c'était l' « arbre à pain ». La châtaigne servait de nourriture pour les hommes et les animaux (fraîche ou séchée : les auriols). Elle permettait souvent d'éviter les famines en permettant de réaliser la « soudure alimentaire» avant les récoltes printanières. Elle avait une grande importance commerciale et les marchés étaient nombreux (Espalion,

Saint Geniez, Aubin, Auzits, Cransac, Rodez, Villefranche de Rouergue, Laguépie, St Affrique, St Jean du Bruel...).

- Au début du siècle (enquêtes de 1902 et 1922), les variétés le plus souvent citées sont la Dauphinenque, la Génoise (gène), la bello dal Bar (Rousse del Bar), la Cévenole, la Canourguel, la Dardalasse, la Salonde, la Négrette, la Marronne ou Peyrière, le marron de Lyon, la Nouzillarde, la Paquette, la Moundicouno, la Miellette, la Peyre Gente, la Cournioule, la Précoce (Abourive ?), la Rougeotte, la Bignagos (Teillette de la vigne ?), la Ravense, la Rousse de Najac ou roussette (marron de Laguépie), la Rousse de Lafage, l'Orte de Lavernhe, la Ronde, la Verdale d'Enraygues, la Savoyarde (Savoye), la Tardive, la Tartarada, la Teougno, la Tounibe, la Sauvage du Limousin... Il existait même un verger-école à Aubin !
- la **feuille** servait de litière aux animaux (parfois même aux hommes !), parfois aussi de nourriture. D'après l'enquête de 1902, : « *les feuilles vertes sont souvent employées pour la nourriture des bestiaux en juillet, août ou septembre ; on récolte aussi les feuilles sèches à l'automne pour en faire de la litière* ».
- le **bois d'émondage** servait de bois de chauffage ou bien servait à fabriquer des cercles de barrique ou des échelas de vigne, des courbes de bateaux.
- le **bois des arbres abattus** servait à confectionner des meubles, des merrains, des poutres....
- le bois pouvait aussi être utilisé pour fabriquer du charbon de bois (Leucamp :12, Valence d'Albigeois :81).
- l'**écorce** servait à la production de tanin (il existait en 1950 4 usines dans le département).
- le **tronc** servait de ruche : les « *bucs* »
- les **jeunes pousses** (un an) servaient à la fabrication de l'armature des paniers.
- les **bogues** entraient dans la composition du compost.

Le **patrimoine culturel castanéicole** est aussi très abondant : sécadous et claies pour faire sécher les châtaignes, fourches et râteaux, paniers en châtaigniers, le *Burgaire*, bâton fourchu, les *gadafas*, pinces pour extraire les châtaignes des bogues, etc...

Les châtaignes étaient récoltées manuellement (on dit en occitan « *castanhar* » pour récolter), soit au sol, soit après gaulage pour les conserver dans la bogue. R.BETEILLE a bien décrit la manière dont étaient recrutés les ramasseurs (*castanhares*) qui venaient parfois d'assez loin : « *Les femmes et les filles déambulaient sur la place publique, le chapeau à la main pour indiquer qu'elles désiraient travailler. Le chapeau revenait dans sa position habituelle après accord avec le propriétaire. Les salaires n'étaient guère mirobolants, mais il fallait bien vivre ! Trente francs pour la saison en sus de la soupe* ». Il s'agissait des louées (*logas*) ou « journaliers ». On récolte à la main ou avec des pinces spéciales : les « *gadafas* ». La récolte se fait par assemblage des bogues en grands tas (« *lou pelonier* ») que l'on frappe et que l'on piétine pour en extraire les fruits.

La châtaigne fraîche est consommée cuite à l'eau (*teta ou tetou*) ou grillée au feu de bois (*grasilhadas*) dans des poêles percées et consommées durant les veillées en hiver. Elles servaient surtout à l'alimentation des domestiques et des bestiaux, elles servaient souvent à lutter contre la famine entre deux récoltes de céréales.

Le plus souvent, le fruit était séché dans un petit bâtiment isolé de la ferme ou situé directement dans la châtaigneraie. C'est la « *clai*e » dans l'est du département et le « *sécadou* » dans l'ouest. Il se compose de deux étages. Il est carré ou rectangulaire. Au premier étage, il y a un plancher constitué de petites planchettes de bois séparées par un vide de quelques centimètres, la « *clai*e » en ségala (pour laisser passer la fumée). Sur celle-ci, on dispose les châtaignes sous lesquelles on fait brûler pendant 15 à 20 jours un feu modéré, sans flamme mais dégageant une abondante fumée (sciure, bois humide...). Ensuite, on « *dépique* » les châtaignes afin d'enlever les peaux qui les protègent à l'aide d'un pilon hérissé de pointes (*bougnaco*) ou avec une masse ou bien encore avec des chaussures à clous (*soles*). Cette alimentation sert à l'alimentation des domestiques et des animaux (porcs notamment). On en fait aussi des farines. Généralement, ces châtaignes séchées (les « *auriols* », « *rufols* » ou « *castagnols* ») servent à faire la « soudure » entre l'hiver et les premières récoltes du printemps. On en faisait de la soupe (*bajanat*). Certaines années, une partie de la production est exportée vers les Cévennes et le Languedoc.

Selon le type de fruit (tardif, productif, gros calibre...), chaque variété est greffée, souvent à la « *caramelle* ». Mais pour obtenir les greffons, il fallait maintenir un arbre étêté : le « *flaugier* » ou « *gruelhier* ». La plupart des propriétaires de vergers cultivaient un arbre « porte-greffe », le *flaugièr* (fournisseur de pousses) ou le *gruehier* (fournisseur de bois pour la greffe). Ces arbres étaient cultivés en têtard (élagués tous les ans) ce qui permettait de prélever des greffons vigoureux indispensables pour la greffe en flûte ou cantarelle. Les échanges de greffons entre greffeurs étaient très fréquents, ce qui explique le grand nombre de variétés rencontrées.

La culture du châtaignier était pratiquée de façon variable. On peut ainsi distinguer les châtaigneraies en terrain plat cultivées au sommet des collines, au voisinage des habitations, sur les plateaux. Sur les pentes, elles pouvaient être cultivées en terrasses (« *faysses* ») ou non selon le pendage ou l'accessibilité. Enfin les prés-châtaigneraies cultivés au fond des vallées ou sur les terroirs les plus riches. Parfois, on pouvait complanter d'autres cultures comme des céréales.

Les châtaigneraies étaient souvent plantées en versant nord ou ouest, alors que le versant sud (soulane) laissait la place à la vigne ou aux autres cultures.

Selon l'enquête du Ministère de l'agriculture de 1902, « *les branches de châtaigniers, surtout dans le Ségala, sont coupées à une certaine distance du tronc pour augmenter la production fruitière. Cet élagage porte sur les branches de grosses dimensions, il a des résultats désastreux sur la formation des tissus ligneux et occasionne des plaies et des pourritures dans le corps de l'arbre* ».

Le châtaignier était cultivé comme une autre culture. MEYNIER, en 1931, expliquait que le châtaignier était planté deux ans après avoir été greffé, il commençait à produire au bout de 8 à 10 ans, entrait en plein rapport au bout de 40 ans pour cesser de produire au bout de 80 à 100 ans.

## **L'OPERATION DE SAUVEGARDE DU CHATAIGNIER AVEYRONNAIS**

On l'a vu, les châtaigneraies aveyronnaises sont aujourd'hui pratiquement abandonnées. Pire encore, les personnes susceptibles de connaître les variétés disparaissent encore plus vite. Les derniers greffeurs, récolteurs ont aujourd'hui 60/70/80 ans ! Les menaces qui pèsent sur ce patrimoine ont fait prendre conscience à une poignée d'individus de la nécessité de l'urgence de le préserver et le sauvegarder:

Dans les années 70/80, des actions individuelles de sensibilisation aux problèmes de la disparition du châtaignier sont réalisées (conférences, animations, plantations, articles...). Création de la fédération Castanéicole à la fin des années 70. Des actions de promotion de plantations de nouveaux vergers et de lutte biologique sont aussi réalisées. En 1992, on assiste à la constitution d'un groupe fondateur au sein de l'A.A.C.V.L (Association Aveyronnaise pour la Conservation des Variétés Locales) .

C'est alors qu'à lieu la première campagne de prospection des variétés locales de châtaignier sur le terrain après enquête et à l'initiative d'une poignée de bénévoles (R.Bourdoncle, G.Briane, B.Miquel, C.Rouquier). Les premières études de description botanique en collaboration avec l'INRA, le CNRS et le CTIFL sont réalisées et c'est aussi le début de la mise en place des porte-greffes sur le site de La Croix Blanche à Rignac (appartenant alors au lycée agricole).

A partir de 1995, une nouvelle étape est franchie avec la création de l'A.V.C.D. (Association Verger Conservatoire Départemental) qui a pour objectif la préservation du patrimoine castanéicole aveyronnais. Ceci, grâce à la mise à disposition par le Conseil Général de l'Aveyron d'un terrain pour la gestion et le développement du verger-conservatoire châtaignier de Rignac.

Enfin, à partir de 1996, les premières greffes de variétés locales de châtaigniers dans le verger-conservatoire sont réalisées. A ce jour, plus d'une quarantaine de variétés. Ces dernières ayant été précédemment étudiées in-situ pendant trois ans.

Tous ces travaux n'ont pu voir le jour qu'avec l'aide financière de la Région Midi-Pyrénées (Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional), du conseil général de l'Aveyron et de la mairie de Rignac. A côté de ce partenariat financier, un partenariat scientifique a aussi pu s'établir avec l'INRA, le CNRS, le CTIFL, le CRPF, la chambre d'agriculture, la DDAF et la Fédération Castanéicole de l'Aveyron.

### **LES ACTIONS ET LES REALISATIONS**

***Dans une première étape, il s'agit d'une phase d'étude et de recherche préalable à l'implantation du verger-conservatoire (étude ex situ)***

- Elle est basée sur un réseau d'amateurs bénévoles. Le rôle des prospecteurs est de rechercher des propriétaires connaissant encore bien leurs châtaigneraies (variétés, usages, emplacement...). Une enquête de prospection ethnobotanique est réalisée (localisation et marquage des arbres « in-situ », usages, mode d'exploitation, description de l'arbre, etc...).

- Elle vise aussi à une description pomologique des différentes appellations. Ceci consiste en la description botanique des tiges, des feuilles et des châtons au printemps, l'analyse des fruits et de leur qualité à l'automne. Cette démarche scientifique est réalisée en collaboration avec la station d'arboriculture fruitière de l'INRA de Bordeaux (1), avec le CTIFL (2) et avec le CNRS (3). Ce type d'étude est répété pendant 3 campagnes successives afin d'avoir une meilleure représentativité de l'échantillon (variabilité interannuelle).

- Au total: début 1999, plus de 120 appellations ont été répertoriées en Aveyron.

***Dans une deuxième étape: la sauvegarde et la conservation en verger-conservatoire***

Le Site du conservatoire est basé à Rignac (ferme de la Croix Blanche) Il permet de regrouper et d'étudier les variétés précédemment déterminées après attribution d'un numéro d'introduction dans le verger pour chaque variété.

Le greffage des variétés retenues est effectué après élimination des doublons ou des variétés trop proches sur quatre porte-greffes différents (marsol, maraval , marigoule et sativa) afin de faire face à de nombreux problèmes d'incompatibilités entre greffon et porte-greffe.

Le verger a actuellement une possibilité d'accueil de plus 150 variétés de châtaigniers (3.5 hectares)

***Dans une troisième étape, c'est l'étude « in situ » du comportement des variétés et diffusion de l'information qui est privilégiée***

C'est le travail qui a été réalisé depuis les années 2000. Ce travail a débuté après les premières greffes début 1998 au Conservatoire castanéicole de La Croix Blanche à Rignac.

De nombreuses variétés ont ainsi pu être décrites comme la paquette, la canourguel, le marron de pays, le marron fin dans le nord du département et la vallée du Lot. On peut aussi citer le marron de Laguépie (ou Rousse), la tounibe, la savoye , la rousse del Bar, la teillette, la Dardalassela sauvage de l'Amic ou la corne de bœuf dans les ségalas et le bassin houiller ou bien la gène, l'abourive de Montjoux, la Cévenole d'Ornoye dans la vallée du Tarn ou les contreforts des Cévennes. (voir tableau 1).

## PERSPECTIVES

Un verger conservatoire est lourd à gérer : problèmes de personnel compétent, de rejets du porte-greffe, d'attaques phytosanitaires.

L'intérêt de celui-ci est d'offrir, après études « in situ » des données scientifiques comparatives afin d'étudier :

- le comportement variétal
- la productivité
- la qualité gustative des fruits
- le comportement vis-à-vis des portes-greffes
- la capacité de pollinisation

■ etc

En fait, le verger devrait permettre, non seulement de préserver un patrimoine local menacé, mais aussi il pourra offrir aux castanéiculteurs des variétés adaptées au terroir, aux grandes qualités gustatives ou bien des pollinisateurs adaptés aux nouvelles variétés. On peut aussi espérer que de nouvelles hybridations pourront permettre la sélection de nouvelles variétés.

Toutefois, il ne faut pas espérer de miracles, si quatre ou cinq variétés reprennent place sur nos marchés, ce sera bien tout ce qui pourra revivre en l'état de nos 80 à 90 variétés locales recensées !

De plus, à côté de ce verger conservatoire, un verger d'application et de production a été mis en place par le lycée et la station d'agroforesterie de l'INRA de Toulouse a mis en place un verger expérimental à vocation mixte : production de fruits et production de bois.

La châtaigne va-t-elle renaître de ses cendres tout comme le phoenix ? Durant les années 2000, en Aveyron, des plantations (80 ha) sont réalisées avec des variétés commerciales hybrides. Encore faut-il que les pouvoirs publics aident ce renouveau. Pourquoi ne pas reconverter ou rénover les vieux vergers ? Pourquoi verser seulement des aides aux productions animales et aux grandes cultures ? La prise de conscience d'un riche potentiel est longue, mais elle semble être en cours !

**Gérard BRIANE**

**GEODE UMR 5602 CNRS**

**Géographie de l'environnement**

**Université Toulouse-Le Mirail**

**31 058 TOULOUSE**

## **NOTES**

1 : Institut National de la Recherche Agronomique, La Grande Ferrade, 33 883 Villenave d'Ornon, M SALESSE, J CHAPA

2 : Centre Technique des Fruits et Légumes, Lanxade, M BREICH

3 : Université de Toulouse le Mirail, GEODE (Géographie de l'Environnement), Université de Toulouse Le Mirail, G BRIANE



# *Le conservatoire du châtaignier de Rignac en Aveyron*

## **TOUTE UNE HISTOIRE**

Originaire d'Asie Mineure et d'Europe méridionale, le châtaignier (*Castanea sativa*) doit son amélioration variétale aux grecs. De l'Antiquité jusqu'à récemment, son fruit alimenta nombre de populations. La fin du XIX<sup>ème</sup> siècle marque le déclin de la culture du châtaignier avec comme nourriture de remplacement la pomme de terre et les céréales. En Aveyron, jusqu'au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, l'arbre occupe une place majeure. La culture des céréales n'étant pas suffisamment développée à l'époque sur les terres acides des Ségalas, il permet de mieux assurer les besoins de la population. Symbole de l'autonomie paysanne, il sera appelé « l'arbre à pain ».

## **UN CONSERVATOIRE REGIONAL**

L'Association Aveyron Conservatoire Régional du Châtaignier (ACRC) est née en 1995 du constat que la ressource castanéicole locale périlait. Ainsi, une poignée de passionnés a entrepris un travail consistant à retrouver les variétés anciennes de châtaignes locales et à les sauvegarder. Ce travail a pu s'inscrire dans le temps grâce à l'appui du Conseil Général de l'Aveyron. Au-delà d'une simple sauvegarde, c'est un véritable travail d'étude qui s'est mis en place avec pour accompagnement scientifique les services de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes). Aujourd'hui, reconnaissant la compétence de l'ACRC en termes d'identification variétale, la Région Midi-Pyrénées lui apporte son soutien par le biais du CPBRMP (Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional), et un travail similaire d'identification variétale est en cours dans d'autres départements de la Région (Hautes-Pyrénées, Ariège).

## **CONSERVATION ET SCIENCE**

L'identification variétale commence par un inventaire (prospection) des arbres souches chez les propriétaires, puis une étude *in-situ* (mesures et descriptions des rameaux, fleurs et feuilles en été, puis des fruits à l'automne, forme de l'arbre). Ensuite, les variétés sont introduites sur le site du verger conservatoire (multiplication par greffage), le conservatoire réalise alors une étude *ex-situ* (sur le site du verger conservatoire) du comportement des variétés : stades phénologiques, affinité aux différents porte-greffes, productivité, aptitude à la valorisation et transformation (calibre, cloisonnement, capacité d'épluchage, conservation).

## **EDUCATION A L'ECOLOGIE**

Depuis 2009, le conservatoire du châtaignier a intégré le réseau des Espaces Naturels Sensibles du département de l'Aveyron. A ce titre, le patrimoine naturel et social du site est qualifié de remarquable, avec un impératif d'ouverture au public du site. Le conservatoire a donc pour mission de sensibiliser et éduquer au respect et à la découverte d'une partie du patrimoine naturel aveyronnais, la châtaigne et les Ségalas. Le projet de l'ACRC dans son action de gestion du site

ENS est de réimplanter et de préserver, sur site, une biodiversité locale et multiple. Il s'agit également d'étudier l'élément naturel, social et culturel majeur qu'est le châtaignier, dans ses potentialités actuelles en matière de ressource agricole, génétique, paysagère, écologique et pédagogique. Ainsi, le visiteur pourra découvrir sur site un sentier ethnobotanique, un castanétum et une biodiversité locale, supports d'éducation à l'écologie.

## VERS UNE FILIERE CASTANEICOLE

L'association travaille auprès d'agriculteurs, de collectivités et d'organismes professionnels (pépiniéristes, Chambres d'Agriculture, associations, etc.) pour que le châtaignier retrouve son rôle dans l'autonomie des systèmes fermiers (alimentation humaine et animale, parcours sous châtaigniers, production de miel, bois d'œuvre, bois de chauffage). La récolte pour la vente en frais ou la transformation des châtaignes constitue un moyen de diversification des productions fermières (marrons au naturel, crème, liqueur, purée, châtaignons, soupes, accompagnements charcutiers, etc.), gage d'une conservation durable des variétés anciennes de châtaignes sur leurs terroirs d'origine.

**TABLEAU 1 : 80 variétés de châtaignes inventoriées par l'Association Verger Conservatoire Départemental Châtaignier de l'Aveyron de 1992 à 1998**  
(cf biblio BRIANE G/CHAPA J, rapport INRA - observations in-situ)

APPELLATION LOCALE  AVEYRONNAISE	Longueur étamines	Forme du fruit	Cloisonnement		Pénétration	Maturité	Calibre (fruits au kg)
			1995	1995			
Abourive des Courets	L	Et	10%		<b>TP</b>	<b>P</b>	<b>83</b>
Abourive de Montjoux	A	Et	0 %		<b>TP</b>	<b>½ P</b>	<b>90</b>
Beshale	L	Et	0%		<b>P</b>	<b>½ P</b>	<b>74</b>
Baronne rousse	L	Ec	0%		<b>TP</b>	<b>½ T</b>	<b>107</b>
Bonneval		Ec	5 %		<b>P</b>	<b>½ T</b>	<b>150</b>
Bourgeot	A	Ec	10 %		<b>P</b>	<b>½ T</b>	<b>192</b>
Callarde	M	Et	10 %		<b>TP</b>	<b>½ T</b>	<b>168</b>
Canourguel I	B	Ec	0%		<b>P</b>	<b>½ P</b>	<b>116</b>
Capeloune	A	Ec	15%		<b>TP</b>	<b>½ T</b>	<b>170</b>
Carmaousse	M	Ec	0%		<b>P</b>	<b>½ P</b>	<b>104</b>
Catusselle	L	Et	0%		<b>PP</b>	<b>½ T</b>	<b>255</b>
Cévenole d'Ornoye	A	Ec	0%		<b>TP</b>	<b>½ T</b>	<b>89</b>
Cévenole petite	A	El	0%		<b>P</b>	<b>½ T</b>	<b>244</b>

Charentaise		Ec	0%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>84</b>
Clarespi	A	El	10%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>166</b>
Corne de bœuf	B	Et	0%	<b>P</b>	<b>P</b>	<b>84</b>
Dardalasse	A	Ec	0 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>111</b>
Dauphine	B	Ec	0%	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>148</b>
Dauphinenque	L	T	0%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>125</b>
Del Pourrit	B	Ec	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>89</b>
Delworte	L	Et	30%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>94</b>
Entraygole	L	Ec	0%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>172</b>
Escloupet	L	El	0%	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>106</b>
Fabrinque	A	Ec	5%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>188</b>
Falgous	A	Ec	0%	<b>TP</b>		<b>170</b>
Felou	L	Ec	10%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>108</b>
Flagnague	B	Et	15%	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>154</b>
Gène	L	Et	20 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>108</b>
Gène petite	A	Ec	10%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>140</b>
Grosse rousse	M	Ec	30%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>67</b>
La Grellada	M	Et	44%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>95</b>
Limousin	L	T	0%	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>165</b>
La Pèce	L	Ec	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>72</b>
Mamoya	L	El	15%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>112</b>
Marron blanc	B	R	0%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>252</b>
Marron de Paris	B	Et	35 %	<b>PP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>144</b>
Marron de Laguepie	M	Et	20 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>67</b>
Marron fin B	B	Et	0 %	<b>NP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>148</b>
Marron de pays	A	Ec	0%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>151</b>
Marron pitchou	A	Et	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ <b>T</b>	<b>102</b>
Marronne	A	Ec	0%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>133</b>
Marronne Noire	L	Et	0 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ <b>P</b>	<b>138</b>

Micoural	M	Et	15 %	<b>PP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>84</b>
Moundicoune	M	Et	15 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>130</b>
Ourfinenque	A	Et	5%	<b>P</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>276</b>
Paquette	L	Et	5 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>119</b>
Paquette hâtive	L	Ec	0%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>91</b>
Paquet gros	L	Ec	0%	<b>P</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>143</b>
Paquet long	L	Ec	0%	<b>P</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>100</b>
Petite Cévenole	A	Ec	5 %	<b>TP</b>		<b>198</b>
Peyrière	L	Et	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>132</b>
Pindouraide	A	Ec	0 %	<b>NP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>105</b>
Plate	M	El	0 %	<b>NP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>86</b>
Plato Rousso	L	T	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>123</b>
Précoce de Caux	B	El	0%	<b>P</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>78</b>
Raydoundoto	M	Et	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>176</b>
Rignague	A	Ec	0 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>84</b>
Ronde	B	Ec	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>81</b>
Rousse del bar	A	Ec	5 %	<b>PP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>105</b>
Rouge de Bonneval	A	Ec	10%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>150</b>
Rouge de Quezac	B	Et	0%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>140</b>
Rouge Tounibe	A	Ec	4%	<b>NP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>111</b>
Rougeal d'Estèbe	M	Ec	15 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>107</b>
Roussette Direct	A	Ec	0 %	<b>PP</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>92</b>
Salonde	B	El	5 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>146</b>
Savoie	A	Et	0 %	<b>PP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>105</b>
Sauvage de l'Amic	L	Et	0 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2} P$	<b>107</b>
Sarrane	A	Et	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>122</b>
Sucquette	L	Ec	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>59</b>
Tardive	A	Ec	0%	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>75</b>
Tartarada	M	Et	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2} T$	<b>160</b>

Teillette	M	T	0 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ T	<b>96</b>
Toumbarelle	M	El	0%	<b>PP</b>	$\frac{1}{2}$ T	<b>136</b>
Tounibe hâtive	L	Ec	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ P	<b>76</b>
Tounibe tardive	A	Ec	5 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ P	<b>125</b>
Trés Tardive	L	Ec	0 %	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ T	<b>70</b>
Vidale		El	25%	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ T	<b>214</b>
Verdale	M	Ec	0%	<b>TP</b>	$\frac{1}{2}$ T	<b>117</b>
Vertuale	L	Et	0 %	<b>P</b>	$\frac{1}{2}$ P	<b>72</b>

Longueur des étamines : **A** : astaminées ; **B** : brachystaminées ; **M** : mésostaminées ; **L** : longistaminées  
Forme du fruit : **T** : triangulaire ; **R** : rond ; **Et** : elliptique triangulaire ; **Ec** : elliptique court ; **El** : elliptique long  
Cloissonnement : Pourcentage de cloissonnement des fruits  
Pénétration du tan : **NP** : non pénétrant ; **PP** : peu pénétrant ; **P** : pénétrant ; **TP** : très pénétrant  
Précocité de chute des fruits :  $\frac{1}{2}$  P :  $\frac{1}{2}$  précoce ;  $\frac{1}{2}$  T :  $\frac{1}{2}$  tardive  
Nombre de fruits au Kg : moyenne de mesures du nombre de fruits par kg récolté in situ

## LE VERGER CONSERVATOIRE DE CHATAIGNIERS DE RIGNAC

tel : 05 65 64 47 29

L'Association Verger Conservatoire Départemental de l'Aveyron a entrepris, avec l'aide du Conservatoire Régional du Patrimoine Biologique de Midi-Pyrénées et du Conseil Général de l'Aveyron, de rechercher les variétés anciennes de châtaignes et de marrons de l'Aveyron et des départements voisins.

Elle a ainsi pu recenser et sauvegarder plus d'une cinquantaine de variétés avec l'INRA de Bordeaux. Ces variétés locales étaient grandement menacées car, faute d'entretien les arbres étaient souvent morts, abandonnés ou arrachés par leurs propriétaires. De plus, ces derniers qui sont aujourd'hui très âgés sont aussi les seuls à connaître ce patrimoine dans un territoire où la récolte de châtaignes est quasiment abandonnée.

Dans quelques années, un tel inventaire serait impossible et des variétés dont l'usage local a été perpétué pendant des siècles auraient à jamais disparu.

Le verger-conservatoire s'attache tout particulièrement à l'observation et à la description scientifique des variétés locales (des variétés témoins ont aussi été implantées) : forme des arbres, période de floraison, phénologie, capacité pollinisatrice, description pomologique des fruits, etc...

Que seraient devenues la **Toumbarelle** autrefois abondante dans la vallée du Lot ou la **Tounibe** des Ségélas? Certaines variétés étaient utilisées pour engraisser les porc comme la **Paquette**, la **Corne de Boeuf** ou la **Dardalasse**.

Quelques variétés étaient commercialisées dans toute la région: c'est le cas du **Marron de Laguépie** ou **Roussette** qui fait encore l'objet d'une récolte traditionnelle

et de commercialisation vers la Région Parisienne ou le Sud-Ouest. D'autres variétés, toujours plantées près des fermes, étaient réservées aux fermiers pour les longues veillées d'hiver. C'est le cas de la **Savoie** ou du **Marron de Pays** qui sont particulièrement sucrées. Certaines variétés comme la **Teillette** ou la **Rousse Del Bar** étaient séchées, puis consommées en farine ou servaient à engraisser le cochon et permettaient de faire de savoureuses charcuteries.

D'autres variétés, enfin, comme la **Sauvage de l'Amic** ou la **Sarranne** étaient mêmes greffées pour leur bois particulièrement résistant qui servait à faire des roues de charrette...

Tout ce patrimoine biologique aujourd'hui menacé est conservé au **Verger Conservatoire Départemental** à la ferme de *La Croix Blanche* à Rignac (12 390) sur près de 4 ha. et qui sait si dans quelques années ne pourrez-vous pas à nouveau apprécier les multiples saveurs du terroir aveyronnais?

LES ESPACES NATURELS SENSIBLES DE L'AVEYRON

**GUIDE DE VISITE**

ESPACES NATURELS SENSIBLES



**LE CONSERVATOIRE DU CHATAIGNIER**

AVEYRON CONSEIL GÉNÉRAL

Retrouvez le blog de la biodiversité en Aveyron sur : [www.cg12.fr](http://www.cg12.fr)

**L'AVENIR, L'AVEYRON**  
L'Aveyron attractif