



Ramasser, cueillir, récolter : trois rapports à la nature et aux autres

Lucie Dupre, . Université de Bretagne Occidentale

► To cite this version:

Lucie Dupre, . Université de Bretagne Occidentale. Ramasser, cueillir, récolter : trois rapports à la nature et aux autres. Séminaire d'ethnologie : Ordres naturels et bricolages humains, May 2006, Brest, France. 14 p. hal-02819052

HAL Id: hal-02819052

<https://hal.inrae.fr/hal-02819052>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Lucie Dupré, dupre@ivry.inra.fr

Ramasser, cueillir, récolter :

trois rapports différents à la nature et aux autres

A paraître dans les actes du séminaires d'anthropologie « ordres naturels et bricolages humains », organisé par Sergio dalla Bernardina, Université de Bretagne Occidentale, Brest.

PREMIER JET – VERSION de TRAVAIL

Un malentendu s'est installé non seulement, sans doute par commodité langagière, mais aussi dans le sillage anthropologique de ce cycle de séminaires et de cette séance en particulier, puisqu'elle est dédiée à la thématique de la prédation, entendre chasse, pêche et cueillette. La journée dans laquelle je suis intervenue a vu se côtoyer des producteurs de châtaigne, des pêcheurs d'alose, des pilleurs d'épaves et autres cueilleurs de plantes sauvages en Cévennes... De fait, tout pourrait laisser croire que la châtaigne est, elle aussi, une ressources naturelle spontanée et sauvage, alors qu'il n'en est rien. Et c'est bien là que réside le malentendu dont je n'avais sans doute jamais réellement pris conscience aussi clairement, ni surtout de ses conséquences. Une approche en terme de prédation et de prélèvement des ressources naturelles m'offre l'occasion de revenir sur ce point entouré d'une certaine opacité. J'y reviendrai en montrant que ce rapport à la nature (ou dans notre cas à la ressource agricole) est d'autant plus nécessaire à préciser qu'il infléchit de façon importante le rapport aux autres qu'il suppose.

La châtaigne est un produit agricole qui se récolte comme le blé, les olives ou le raisin. Comme pour ces trois productions végétales, un terme spécial désigne (depuis peu) la récolte des châtaignes. Il s'agit du verbe « châtaigner » qui désigne l'action de récolter les châtaignes dans le cadre d'une activité professionnelle identifiée par un autre néologisme, la castanéculture. On peut toutefois aussi ramasser des châtaignes en se promenant avec un panier en osier au bras. L'information peut paraître simpliste. Pourtant, elle est fondamentale car en général les biens de nature qui se prêtent à une récolte diffèrent de ceux associés aux cueillettes traditionnelles. Car cueillette et récolte reposent *a priori* sur des modes contrastés d'appropriation d'objets de nature aux statuts nécessairement différents. Ainsi, on retrouve une série d'oppositions classiques suivantes : marchand/non marchand, laborieux/récréatif¹, professionnel/amateur, propriété/appropriation, légitime/toléré. Entre les cueillettes et les récoltes agricoles, une autre disjonction existe qui concerne cette fois-ci, les espaces de référence et le statut des biens visés : d'un côté, l'*ager*, espace de production privé ou privatif de biens agricoles, et de l'autre, le *saltus* et la *silva*, espaces d'appropriation souvent individuelle de ressources naturelles cette fois-ci collectives ou plutôt de personne en particulier qui sont *res nullius* (bois, champignons, baies, fleurs, lichen, etc...). Avec la châtaigne, ce n'est pas aussi tranché car la châtaigneraie est un espace productif singulier à

1. Ces deux dernières oppositions ne résistent pas toujours aux éralmités diverses des cueillettes. Un grand nombre de cueillettes excèdent en effet largement la seule autoconsommation et sont clairement associés à des circuits économiques clairement identifiables comme l'ont bien montré dans leurs travaux de Raphaël Larrère et Martin de la Soudière qui pointent notamment le fait que l'argent des cueillette est souvent l'argent des femmes.

l'entredoux du domestique et du sauvage. Elle est parfois appelée *bois*² mais ce n'est pas pour autant une forêt bien qu'elle soit peuplée d'arbres et qu'elle soit souvent déclarée comme telle au recensement agricole en raison des avantages fiscaux de cette catégorie ; elle n'est pas non plus un verger au sens agronomique courant³. En fait, elle s'intercale entre d'une part, les cultures potagères et maraîchères et les vergers proches de la maison, et d'autre part, les landes, herbages d'altitude et forêt (*saltus* et *silva*). Cette position médiane jette un trouble sur le statut de la castanéiculture et des pratiques associées ; elle explique (en partie) les difficultés récurrentes pour la situer sur l'échiquier agricole (Dupré 2002).

Dans un premier temps, je reviendrai sur les nuances sémantiques entre trois verbes employés presque indifféremment pour désigner différents des modes de prélèvement pourtant différents : cueillir, ramasser et récolter. Ces premières indications serviront à introduire la présentation de quelques discours agronomiques et sociologiques du milieu du 19^e et du début du 20^e siècle. On y verra comment les opérations de récolte apparaissent comme une phase décisive pour qualifier, ou plutôt en l'occurrence disqualifier, les hommes, l'arbre et la production. Ces pratiques discursives sont tout à fait représentatives du malentendu qui a été structuré et nourri, par les regards agronomiques savants, également. On le verra, ceux-ci, ont de longue date hésité à reconnaître à la châtaigne un statut agricole. Ses hommes ont été longtemps, quant à eux, décrits, comme des sauvages (au sens étymologique de proches de la *silva*) – plutôt mauvais sauvages que bons sauvages d'ailleurs. Dans la seconde partie, je reviendrai sur le rapport professionnel à la nature qui se déploie dans le cadre de la *récolte* des châtaignes. Cette opération est généralement réduite à quelques images folkloriques parfaitement impropres à rendre compte de ses enjeux et de ses réalités. La récolte est principalement manuelle, longue en raison du manque de bras et des surfaces à récolter alors que les possibilités de mécanisation sont faibles. Elle est de fait pénible et en même temps stratégique comme toute récolte agricole, peut-être plus encore en raison de son caractère particulièrement tardif. Cette seconde partie devrait entamer quelque peu le charme champêtre de la cueillette cette fois-ci, c'est-à-dire du ramassage des châtaignes hors de toute activité professionnelle. C'est à celle-ci que je consacre ma troisième et dernière partie. Les pratiques de cueillette mettent en scène des autres : touristes, résidents secondaires et promeneurs de tous ordres qu'ils soient ou non du lieu. Alors que les pratiques professionnelles visent à tenir en respect le sauvage (mais sans pour autant le réduire et c'est bien ça d'ailleurs qui les rendent suspectes aux yeux des experts du secteur agricole), les cueilleurs, eux, en recherchent la troublante – mais en rien effrayante – proximité. Cette confusion entre ressources naturelle et produit agricole, plus ou moins de bonne foi, occasionne un conflit avec les acteurs « légitimes » des châtaigneraies que sont les producteurs. Ces deux manières de s'approprier le même objet – car il s'agit bien du même objet – invite à réfléchir aux usages et aux règles qui ordonnent nos pratiques de l'espace rural, nos liens aux ressources naturelles et finalement aux hommes.

Récolter, cueillir et ramasser : différents rapports à la nature

La préfecture de l'Ardèche met en ligne quelques renseignements relatifs aux différentes cueillettes possibles dans le département. Ainsi, la fiche « champignon » rappelle qu'un arrêté préfectoral limite la cueillette à cinq kilos par jour et par personne et qu'au delà, une autorisation officielle est nécessaire ; elle décrit par ailleurs les modalités d'une cueillette qui ne compromet pas les « cueillettes futures ». Examinons maintenant la fiche «châtaigne ».

2. On fera par exemple référence à un «bois de comballes», c'est-à-dire une châtaigneraie de variété comballe.

3. On peut admettre l'expression de « forêt fruitière » proposée par J. R. Pitte (Pitte, 1986).

Bien qu'elle soit intitulée : « vous souhaitez ramasser des châtaignes », il n'y est pas question de « ramassage » mais bien de « récolte » faite par des « castanéculteurs ». C'est là une façon claire de marquer la différence entre la châtaigne et d'autres biens de nature se prêtant véritablement à une cueillette, à l'instar des champignons – et celle-ci est règlementée. La fiche rappelle succinctement l'histoire et l'importance économique et culturelle de l'arbre pour l'Ardèche. Pour toute information complémentaire, elle invite à contacter le Syndicat des producteurs de châtaignes et de marrons de l'Ardèche (SPCMA).

La préfecture n'utilise pas le verbe « châtaigner », peut-être car il s'agit d'un néologisme assez récent qui n'est pas encore véritablement entré dans le langage technique officiel, contrairement à un autre terme tout aussi récent, celui de « castanéculteur ». Le verbe désigne, comme je l'ai dit, la récolte professionnelle des châtaignes à des fins marchandes donc et dans le cadre d'une activité agricole. On peut y voir la volonté de spécifier cette opération agricole – et dans le même temps, le caractère cultivé de l'arbre – en écartant les risques (réels) de la réduire à une « simple cueillette ». Avant de préciser en quoi consiste cette action de « châtaigner », il faut rappeler les nuances entre différents verbes souvent utilisés sans réelle distinction : cueillir, ramasser et récolter. Notons que dans le cas de la châtaigne, ces trois verbes sont parfaitement interchangeable – ce qui ne signifie pas qu'ils désignent alors la même chose. Et c'est peut-être pour cette raison qu'un néologisme a été créé. A l'appui du *Dictionnaire historique de la langue française* d'Alain Rey, parcourons à présent les nuances établies entre cueillir, récolter et ramasser.

Le labeur contre la facilité

Commençons par *cueillir* qui signifie « détacher (une partie d'un végétal) de la tige ». Littéralement, le terme convient donc aux champignons mais pas à la châtaigne qui se ramasse au sol. Pour cette dernière, il faudrait utiliser *ramasser*, qui signifie « prendre par terre (des choses éparées) pour les réunir ». On l'utilise également à propos du bois mort, des coquillages ou des pierres. Mais ramasser connote deux idées : celle de facilité dans l'accès aux ressources et celle de gratuité, voire de prédation, dans l'appropriation de certains biens de nature qui s'y prêtent. Il s'agit en l'occurrence véritablement de ressources naturelles, revenant spontanément d'une année l'autre sans intervention humaine, ce qui n'est pas le cas de la châtaigne. *Récolter*, enfin, est l'action de « recueillir les produits de la terre » avec l'idée de « collecte, moisson, profit » et c'est bien cette notion-là que le verbe « châtaigner » veut rendre, en se détachant précisément des autres acceptions : marquer les caractères agricole de la châtaigne et professionnel des pratiques. L'enjeu de ce néologisme est double. Il s'agit d'abord de spécifier une activité professionnelle en introduisant l'idée de labeur autour d'un arbre naturellement si généreux et si prolifique que ses hommes ont été accusés d'en être les parasites. Ensuite, et par conséquent, on peut y voir la volonté de lever une ambiguïté autour du statut du fruit souvent confondu avec une ressource naturelle sauvage. Un châtaignier peut produire chaque année des fruits sans intervention humaine. Même délaissé quelque temps, il continue à fructifier et ne s'ensauvage pas ; les fruits restent comestibles. En revanche, s'il n'est pas régulièrement entretenu, il s'affaiblit, la maladie le guette, les branches cassent, les fruits sont moins gros, abîmés, et surtout la châtaigneraie devient vite inaccessible. De fait l'accusation de paresse portée aux producteurs est d'autant plus facile que la palette d'interventions sur les arbres et la châtaigneraie ne s'inscrivent en rien dans les schémas

arboricoles classiques⁴ et incitent à penser que la châtaigne pousse toute seule. Un travail moindre et des récoltes toujours aussi abondantes : il n'en fallait pas davantage pour entourer les gens de châtaignes d'une opprobre tenace que de nombreux écrits ont étayé régulièrement (Bruneton Governatori 1984). Cela est particulièrement vrai pour les 19^e et 20^e siècles où les questions agricoles (et sociales) sont traitées avec académisme. Je vais prendre deux exemples. Le premier avec un grand nom de la science agricole du 19^e siècle en la personne d'Adrien de Gasparin ; le second avec un auteur peut-être moins connu. Il s'agit d'Edmond Demolins, affilié à l'Ecole leplaysienne qui a mis en œuvre un projet de connaissance singulier reposant sur l'inventaire des « pays » de France dont il s'agit de spécifier les caractéristiques. Dans ces deux textes, pourtant d'inspiration très différente, la phase de récolte suffit à stigmatiser les sociétés montagnardes vivant (en partie) de la châtaigne. Demolins parle de « Simple récolte » et sa description est finalement celle d'une cueillette qui ne dit pas son nom. L'argumentation de ces deux auteurs débouche sur une conclusion finalement bien partagée : la châtaigne est une ressource naturelle qui produit des hommes tenus à l'écart des grandes institutions sociales ; autant dire que la châtaigne produit des sauvages.

A ressource naturelle, hommes sauvages

Nous sommes en 1863. Voici ce que Adrien de Gasparin, agronome réputé et reconnu, écrit à propos de la récolte de châtaignes :

« 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 le disputer à ses voisins et aux animaux sauvages, n'est-ce pas le rêve, l'Eldorado des socialistes ? [...] Mais cette vie oisive et presque sauvage exerce un charme profond sur ces hommes débarrassés des soins les plus importuns qui absorbent les moyens et les forces des peuples cultivateurs. »

Dans ce texte, les hommes de châtaignes sont loin d'avoir le statut de cultivateur ; il seraient plutôt des pasteurs sans bêtes, voire des sauvages et plus précisément de mauvais sauvages. A l'instar de ceux rencontrés au-delà des océans, ils vivent dans une scandaleuse proximité avec la nature, au jour le jour, sous le régime de la cueillette et de la communauté. Rien de champêtre ni de bucolique dans cette osmose-là ; rien de voluptueux ni d'onirique non plus : ceux-là sont définitivement sous l'influence de la *silva*, dans laquelle ils côtoient des fauves, des bêtes sauvages avec lesquels ils se trouvent en concurrence.

Examinons maintenant un texte intitulé *Les français d'aujourd'hui. Les types sociaux du midi de la France*, écrit plus d'un siècle plus tard par Edmond Demolins, un géographe d'inspiration leplaysienne (Demolins 1900). L'ouvrage d'une certaine actualité sociale a servi de galop d'essai à une recherche qui devait se mettre en place peu après. En effet, Demolins s'apprêtait à dresser la « carte sociale du monde » (Sagnes 2005). Les questionnements qui trament ce projet ambitieux mettent l'accent sur le lien entre conditions de lieu et de travail d'une part, et l'état social des pays d'autre part. D'une certaine manière, on retrouve dans le texte sur lequel je m'appuie, de semblables interrogations, appliquées ici aux producteurs et à la production de châtaignes. Et une fois encore, c'est à partir de la phase de récolte que Demolins définit le statut des hommes :

4. Les pratiques culturelles ne sont pas aussi interventionnistes que pour la plupart des autres productions mais elles le sont davantage qu'en sylviculture par exemple avec laquelle un rapprochement pourrait être opéré. Élagage, fumure, taille des rejets et soins prophylactiques en constituent les principales interventions.

« Le produit du châtaignier favorise le travail de récolte en communauté. 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 ; ils ne sont donc pas portés de ce chef à sortir de la communauté pour s'établir en simple ménage et à leur compte. Bien plus, pour la récolte et pour le pelage quotidien de la châtaigne, - ce qui est la grosse affaire, ce qui est presque toute l'affaire – les femmes, les vieillards, les enfants sont aussi utiles [que les autres]. Non seulement ces membres faibles n'ont aucune infériorité, mais il serait difficile de se passer de leur concours. En effet, lorsque les fruits commencent à tomber des arbres, en octobre ou en novembre, il faut, chaque matin, aller ramasser ceux qui sont à terre, si l'on ne veut pas que les passants ou les voisins s'en emparent. Or cette petite récolte journalière est un travail bien approprié aux membres les plus faibles de la famille. »

Voilà un autre scandale : une vie au jour le jour et dans laquelle les plus faibles et les moins travailleurs ne sont non seulement pas stigmatisés mais sont utiles, voire indispensables pour ces tâches répétitives ne nécessitant aucune qualification particulière. Je préciserai d'ici peu les conditions contemporaines du travail de récolte qui est une opération particulièrement pénible. Revenons plutôt sur une idée forte du texte de Demolins, l'idée du collectif – ici proche de la « horde » serait-on tenté de dire en se référant à la classification évolutionniste que Lewis Morgan rend publique quelques années plus tôt la parution du texte. D'après cette analyse, la châtaigne confinerait ses hommes dans un état de quasi barbarie les empêchant de franchir l'étape sociale, juridique et technique qui les placerait dans la civilisation. Michel de Certeau ne s'y était pas trompé lorsqu'il avançait : « les paysans sont nos sauvages de l'intérieur » et on voit bien ici que cette façon de les considérer ne date pas d'hier⁵ (Certeau 1993). Edmond Demolins de poursuivre :

« L'influence communautaire du châtaignier se manifeste non seulement dans le Travail, mais aussi dans la constitution de la Propriété et de la Famille, et dans les relations de voisinage. Evidemment, nous ne trouvons pas ici la propriété collective du sol parce que l'institution de la propriété personnelle⁶ a été introduite de temps immémorial, dans l'ensemble des trois massif montagneux, par l'usage partiel de la culture et des pâturages d'hiver, et parce que le châtaignier ne se refuse pas comme l'herbe des sommets neigeux à une appropriation individuelle. Mais l'influence des produits spontanés du châtaignier ne se manifeste pas moins par une notion assez confuse de la propriété. »

Ce second passage introduit des notions intéressantes parce qu'elles renvoient au statut des biens de nature visés respectivement par les opérations de récolte et de cueillette (au sens alors de prédation). Ces notions posent des questions fondamentales relativement au rapport à la nature et aux rapports aux autres. Une distinction forte apparaît en effet entre des biens collectifs ou communaux offerts par la nature et des biens privés, fruits du labeur, qui sont dans certaines conditions seulement, rendues accessibles à des tierces personnes. Le châtaignier serait donc propre à brouiller les repères des grandes institutions sociales que sont la famille, la propriété et le travail. Les textes de Gasparin et de Demolins sont révélateurs, chacun à leur manière, du discrédit qui s'est progressivement construit autour de la châtaigne ; ils sont cependant bien datés et ne doivent en rien masquer les réalités contemporaines de la production. Celle-ci a d'ailleurs évolué contrairement à l'idée communément répandue qu'elle est une forme relictuelle et archaïque d'agriculture.

5. Rappelons que quelques années avant la sortie de ce livre, un ministère indépendant de l'agriculture, conçu sur le modèle de celui des Colonies vient de se mettre en place (Duby, Wallon, dir., 1977).

6. Demolins n'est pas allé en Corse où la propriété arboraire est distincte de celle du sol. Ainsi, les châtaigneraies sont-elles à la fois souvent communales par le sol mais privées par les arbres.

Châtaigner : un néologisme pour une opération singulière

Pour y voir plus clair, il faut commencer par donner quelques précisions sur la castanéiculture, ardéchoise en l'occurrence. En Ardèche, la production de châtaignes est une activité agricole importante pour la majorité des exploitations situées dans les pentes des moyennes montagnes. Elle y représente au moins entre 30 % du revenu, généralement fondé par ailleurs vers l'élevage de gros et de petits ruminants, et en plaine, sur d'autres productions fruitières. La pluriactivité est par ailleurs courante ; elle prend le relais d'une ancienne forme d'économie montagnarde que l'Ardèche a développée depuis le 18^{ème} dans laquelle l'artisanat, la proto-industrie et l'agriculture trouvaient à s'associer. Ces activités bénéficiaient d'une main-d'œuvre familiale importante qui fait défaut aujourd'hui. L'évolution de la famille agricole a en effet bouleversé l'organisation du travail en général et celui de la châtaigne en particulier ; laquelle par ailleurs n'a plus rien à voir avec la configuration du milieu du 19^e siècle sur lesquelles prennent appui les descriptions que j'ai commentées plus haut. Alors que la main-d'œuvre familiale a aujourd'hui diminué, les surfaces entretenues et récoltées ont, quant à elles, fortement augmenté. Cela tient à deux facteurs. Le premier est que la productivité est nettement plus faible qu'au milieu du 19^e siècle⁷. C'est en effet à ce moment que les châtaigniers plantés massivement cinquante ans plus tôt commencent à produire en quantité. Or ce sont souvent ces mêmes châtaigniers qui sont de nos jours entretenus et récoltés. Le deuxième facteur tient aux exigences économiques considérablement accrues du secteur agricole : le marché s'est libéralisé, les prix ont chuté alors que dans le même temps, la châtaigne, déjà handicapée par son caractère saisonnier, a été écartée des pratiques alimentaires. De fait, le marché qu'elle occupe est extrêmement restreint.

Une phase décisive et intensive

La récolte s'étend généralement sur un mois et demi, de la mi-septembre jusqu'à la fin du mois d'octobre, selon la maturité des différentes variétés présentes sur la même exploitation. Il s'agit d'une opération essentiellement manuelle, pénible et contraignante. Elle mobilise rarement plus de deux ou trois personnes face à plusieurs hectares de châtaigneraies, ce qui peut représenter entre sept et douze tonnes de fruits. La récolte des châtaignes consiste à ramasser les fruits tombés *au sol*. Le producteur ne coupe pas, ne cueille pas, ne déterre pas, n'arrache pas du support producteur : il *châtaigne*. Tout au plus est-il parfois amené à extraire le fruit de sa bogue. L'activité est donc faiblement outillée⁸ et de toutes façons non mécanisée⁹. Elle est de fait souvent assimilée à une « cueillette ». Cependant, lorsqu'elle prend place dans un cadre professionnel, la récolte ne s'apparente en rien à une flânerie dominicale.

La récolte concerne souvent plus de cinq hectares de châtaigneraies plantés de différentes variétés. Elle ne commence que lorsque *tous* les fruits sont au sol ; la plupart du temps, les bogues s'ouvrent et libèrent les châtaignes mais cela est plus ou moins vrai d'une variété à l'autre. L'objectif principal est de procéder le plus rapidement possible aux opérations qui s'étendent souvent sur plus d'un mois. Les premières variétés arrivent à maturité mi-septembre ; viennent ensuite les semi-précoces avant le 10 octobre et enfin les tardives que

7. Le milieu du 19^e siècle est par ailleurs souvent présenté comme un âge d'or pour les sociétés rurales qui connaissent alors un dynamisme économique et démographique sans précédent et jamais retrouvé par la suite.

8. Une pince appelée *fourcoles* est parfois utilisée, cf *infra*.

9. Des essais ont été faits avec des aspirateurs à châtaignes. Les prototypes se sont avérés tout à fait inadaptés aux terrains en pente. Les fruits sont rayés et abîmés ; la machine aspire également des pierres et d'autres déchets qu'il faut trier ensuite.

l'on commence à récolter à partir du 20 octobre ¹⁰. La pluie et le vent accélèrent parfois la chute des fruits mais lorsqu'ils sont trop violents, les dégâts causés sur les arbres ruinent tout le soigneux travail de nettoyage du sol qui a précédé la récolte. L'étalement des périodes de maturité permet de répartir le travail de récolte mais le producteur doit attendre que la plupart des fruits soient tombés au sol puisqu'il n'effectue qu'un seul passage par châtaigneraie ¹¹. Il faut donc attendre suffisamment mais ne pas trop tarder non plus faute de se faire précéder par le sanglier et les touristes ¹², de laisser les fruits s'abîmer ¹³ et les cours s'effondrer et enfin, de se trouver débordés en milieu de campagne avec toutes les châtaigneraies à récolter en même temps. Plus l'on avance dans la saison et plus les conditions de récolte deviennent fastidieuses : la chute des feuilles ralentit les opérations, les bogues sèchent et deviennent très piquantes, le froid – voire la neige – engourdit les mains, les pluies arrivent, le gel est plus fréquent, le risque de germination des fruits augmente et les journées de travail raccourcissent. La différence est déjà sensible entre mi-septembre et fin octobre où l'on ne peut que compter sur des horaires allant de la pénombre de 8 heures du matin jusqu'à celle de 17 h 30. Il s'ensuit que les rythmes de travail sont intenses et s'effectuent presque en toutes conditions météorologiques. Quelques (rares) producteurs pris par le temps poursuivent les opérations nuitamment, à la lueur d'une lampe frontale. D'autres, pour ne pas perdre une journée, n'hésitent pas à récolter sous la pluie, habillés de vêtement de pêche, au prix de journées de épuisantes.

Un travail pénible et manuel

La récolte se fait à main nue pour les habitués ou au début de la saison pour les autres lorsqu'il y a encore peu de bogues et que celles-ci sont encore tendres, donc moins redoutables. L'utilisation de gants de cuisine pour se protéger des blessures, du froid et de l'humidité qui engourdissent les doigts est cependant très fréquente. Certains récolteurs s'équipent simplement de « doigts de plastique » prélevés sur une paire de gants de cuisine : le pouce, le majeur et l'index sont ainsi protégés jusqu'à la paume qui demeure à l'air libre. Dans certaines zones très localisées, on utilise une pince en bois appelée « fourcoles » ¹⁴. Cet objet, maintenant confectionné avec un ressort métallique, était autrefois réalisé avec un rejet de châtaignier, pièce de bois à la fois souple et résistante ¹⁵. Les fourcoles permettent d'extraire plus facilement les châtaignes de leurs bogues lorsque celles-ci ne sont pas suffisamment ouvertes, mais le récolteur s'en sert également pour attraper les autres fruits.

Le ramassage demande de la rigueur : le regard fixé au sol en permanence, le récolteur perd en effet vite ses repères. Lorsque le sol est jonché de feuilles et si le producteur est équipé

10. Cette classification sommaire varie selon l'altitude, la latitude et l'exposition.

11. Contrairement aux variétés hybrides récoltées en plusieurs passages successifs de façon à suivre les cours élevés des variétés précoces. Mais le travail n'est en rien aussi pénible : les vergers sont plats, les fruits tombent en tout début de saison dès le 20 septembre, ce qui signifie que les jours sont encore longs et surtout, les châtaignes sont très grosses. Les rendements à l'heure sont, dans ce cas, incomparablement plus élevés.

12. C'est de façon tout à fait délibérée que je mets sur le même plan, c'est-à-dire dans une relation de concurrence, prédateurs humains et animaux (cf. ci-dessus, le texte de Demolins).

13. En dépit de leur apparente robustesse, les châtaignes sont très sensibles aux changements de température, aux pourritures et aux vers. Le contact prolongé avec le sol compromet grandement leur qualité phytosanitaire, et occasionne un dégât important, voire une démarque des lots.

14. Cette technique de ramassage s'observe essentiellement en Boutières aux environs de Saint-Pierreville. Ainsi, sur la commune de Jaujac, près d'Aubenas, un retraité ramasse avec les fourcoles. « *C'est comme ça, le courtier de la zone, qu'on voit qu'il n'est pas d'ici : il est venu se marier ici alors qu'il est de Saint-Pierreville. Et il a emporté son habitude avec lui. C'est le seul à ramasser aux fourcoles dans la vallée.* »

15. De la même manière, la « grata » est un petit objet en bois de châtaignier avec d'un côté, une petite fourche et de l'autre, un marteau. La première permet de soulever les feuilles, alors que la seconde sert à écraser la bogue pour en extraire la châtaigne, pour les variétés qui restent dans leurs bogues.

d'un souffleur à dos – utilisé pour nettoyer ensuite la châtaigneraie après la récolte – la toute première opération consiste à découvrir un petit espace, de façon à ce que les fruits soient plus facilement repérables. Ensuite, les ramasseurs s'alignent au niveau d'une terrasse en maintenant entre eux une distance d'environ un mètre. La récolte s'effectue en remontant la pente, de façon à éviter la fatigue musculaire des jambes et du dos, un genou au sol – protégé occasionnellement par une genouillère pour éviter l'humidité et les piquants. Chacun occupe une « bande » longue d'une dizaine de mètres qu'il a charge de récolter en prenant garde d'avancer de façon rectiligne, c'est-à-dire sans empiéter sur l'espace du voisin. Sur des terrains plus plats, les récolteurs procèdent différemment car la fatigue est moins grande. Ils peuvent encercler l'arbre et ramasser les fruits en progressant jusqu'au pied du châtaignier. Cette méthode demande au moins quatre personnes présentes de façon simultanée, pour occuper toute la superficie autour de l'arbre.

Chaque récolteur est équipé d'un seau ou d'un panier¹⁶, plus stable sur des terrains très inclinés. Une fois plein, ce dernier est reversé soit dans un sac en toile de jute, soit dans une caisse en plastique déposée dans un endroit plat, à proximité des ramasseurs. À la fin de la matinée, ces petits lots sont transportés jusqu'au véhicule. Il se s'agit pas de ramasser sans discernement toutes les châtaignes. Un premier tri est fait et certains fruits sont soigneusement évités¹⁷. Les « gouelles », les « gargavo », les châtaignes « avortées » (les petits fruits plats et souvent creux), les « cuillers », (les fruits très plats qui, dans la bogue, entourent parfois la châtaigne centrale), ainsi que les fruits visiblement véreux ou bien trop petits pour la variété, sont laissés au sol. Le récolteur doit par ailleurs essayer de « faire des seaux » les plus propres possible, c'est-à-dire épurés de feuilles, de brins d'herbe ou de divers déchets végétaux. Une vérification régulière permet de retirer ces impuretés et de nettoyer le seau avant de le vider dans le sac commun. Mis à part ces fruits indésirables, aucune châtaigne n'est négligée : les murs des terrasses qui en font provision sont minutieusement fouillés eux aussi. Il ne s'agit pas seulement de glaner quelques kilos de châtaignes supplémentaires – les murs en stockent une grande quantité. Cela permet aussi de se redresser quelques instants et de soulager dos et jambes très intensément sollicités. Le producteur peut évaluer la qualité de la récolte – et donc la qualité du travail – au bruit que les châtaignes font en tombant les unes sur les autres dans le bac commun. Si ça ne « gouelle pas », c'est-à-dire si ça ne sonne pas creux, cela signifie d'une part, que les châtaignes ont été bien choisies et d'autre part, qu'elles sont bien « finies » : on peut donc s'attendre à peu de déchet lors du second tri qui suit la récolte.

Il est difficile de déterminer un rendement à l'heure : la taille de la variété, la propreté du terrain, la productivité de l'arbre, les conditions météorologiques et l'expérience du récolteur sont autant de facteurs à prendre en compte. Les chiffres que j'indique ne sont que des approximations calculées à partir d'informations recueillies lors de mes enquêtes. Pour une variété de bon calibre comme la bouche-rouge ou la comballe, un récolteur averti peut ramasser une quinzaine de kilos à l'heure si le terrain est propre. En cas contraire, il faut diminuer le chiffre de presque un tiers, ce qui peut correspondre au rendement d'une ethnologue qui sacrifie aux exigences de l'observation participante – encore faut-il qu'elle soit dans de bonnes conditions de récolte. Pour une très petite variété comme la pourette, dans des conditions optimales, il faut diviser ces chiffres encore par deux, alors que leur prix à la vente l'est au moins, lui, par quatre. Il ne s'agit là que d'estimations puisque le rendement

16. Pour contourner le problème de la pente tout en évitant de déplacer fréquemment un récipient, la plupart des producteurs utilisaient jusque récemment le « saquet », ample sac de toile qui se nouait à la taille comme un tablier.

17. Ce premier tri est suivi d'une autre sélection de fruits par trempage, du moins pour les fruits produits sous certification biologique. Un autre traitement ensuite est effectué en coopérative.

horaire dépend également de la production de l'arbre récolté : plus celle-ci est importante, plus les châtaignes sont concentrées sur un petit espace et plus la récolte est rapide¹⁸. Dans le cadre d'une cueillette sauvage, le bénéfice est garanti ; en revanche, dans le cadre d'une récolte, la valorisation économique dépend des charges engagées, or la châtaigne se vend mal et ne permet pas le plus souvent de payer une aide. De fait, l'embauche d'un saisonnier, même rémunéré de la main à la main, reste rare. Les autres modes d'intensification de la récolte, le gaulage, l'usage des filets et de l'aspirateur à châtaignes, demeurent quant à eux et pour des raisons différentes, peu fréquents.

Trois pratiques pour intensifier la récolte

Trois pratiques, éventuellement combinées les unes aux autres, permettent d'accélérer les opérations de récolte et d'alléger la fatigue, tout en marquant accessoirement le caractère agricole de cette opération. Il s'agit de la multiplication des bras par l'embauche saisonnière, du gaulage et de l'utilisation du filet de récolte et de l'aspirateur (Dupré 2002). La première est limitée par le coût salarial et la difficulté à trouver une personne de confiance qui puisse « tenir » la saison entière et qui « aime ça ». La seconde, le gaulage, est attestée historiquement pour certaines variétés mais elle ne semble pas liée directement à la volonté d'accélérer et de faciliter la récolte. Il s'agissait plutôt d'une technique de conservation des fruits dans le cadre d'une économie d'autoconsommation. Les bogues encore closes étaient enterrées dans des silos creusés dans le sol. Les fruits pouvaient s'y conserver plusieurs mois à l'abri du gel et des parasites. Les branches des arbres aujourd'hui immenses sont difficiles à gauler depuis le sol. Les producteurs précipitent la chute essentiellement pour éviter la perte des châtaignes. Ils secouent en effet les arbres en bordure de voies publiques afin de récupérer leurs fruits qui autrement tomberaient naturellement sur la route et pourraient alors être ramassées, de plein droit, par les passants.

La troisième façon d'intensifier la récolte enfin consiste à étendre des filets à olives sous les arbres avant la chute des fruits. Maintenus au sol par des pierres et relevés à leurs extrémités par des piquets (pente oblige), ils sont ensuite « levés comme à la pêche », précisent certains. Leur contenu est un mélange de bogues, feuilles, branchettes et fruits qui demandent ensuite une opération de sélection au moyen d'une ébogueuse. Ces filets sont parfaitement adaptés aux réalités de la castanéculture de moyenne montagne. Ils auraient par ailleurs une incidence favorable sur la qualité des fruits puisque les châtaignes ne reposent en effet pas directement sur le sol puisque herbe et branchettes maintiennent le filet légèrement en hauteur. La châtaigneraie étant ainsi débarrassée de l'ensemble de ses déchets, cette pratique pourrait jouer favorablement dans la rupture du cycle parasitaire et garantir ainsi une châtaigneraie plus saine l'année suivante. Les filets se sont peu répandus. Cela tient à trois raisons. La première est qu'ils sont très chers ; il est impensable de couvrir l'ensemble des châtaigneraies. Cette restriction est habilement assouplie puisqu'en général un ou deux hectares de filet permettent de couvrir davantage de surface : les filets sont en effet déplacés des variétés les plus précoces pour être aussitôt réinstallés sous des arbres de variétés tardives. La deuxième raison qui explique leur faible utilisation est que si leur manipulation est certes moins pénible, elle nécessite malgré tout de la main-d'œuvre aussi bien pour les poser que pour les « lever ». Mais la troisième raison est que le filet n'aide en rien s'il n'est couplé à une ébogueuse, machine utilisée trier feuilles et bogues, pour ouvrir ces dernières et en extraire les fruits. Or l'engin est coûteux et son acquisition doit de ce fait être collective, ce qui pose vite certaines

18. Il existe en Ardèche un pouret (c'est-à-dire un châtaignier portant des châtaignes de la variété pourette) de huit mètres de circonférence, surnommé « l'arbre aux cent fagots », qui dans les années 1930 produisait cinq cents kilos de fruits, de telle sorte que l'équipe de ramasseurs ne le quittait pas de la journée (Reyne 1995 : 72).

limites dans son utilisation, elle aussi nécessairement. Enfin, certains producteurs font part de désagréables surprises : des filets, prêts à être levés, ont été volés par des personnes bien organisées, ou alors retournés et saccagés par le sanglier qui vient s'y prendre les pieds et de panique, les déplace et les déchire. On reviendra sous peu sur les premiers. Disons un mot des secondes, c'est-à-dire des voleurs organisés.

Les sangliers sont des prédateurs redoutables que les producteurs comparent volontiers aux résidents secondaires et autres touristes amateurs de ces fruits synonymes de l'automne. La bête ne dérange pas la croissance des vieux arbres ; en revanche, elle est particulièrement friande de châtaignes et il est pratiquement impossible de la neutraliser dans ces espaces complètement ouverts. « *Ils ont leurs habitudes, on ne sait pas pourquoi mais il y a des endroits où ils ne viennent pas et d'autres où ils sont comme chez eux. C'est leur coin. De toutes façons, on est toujours après eux, on n'arrive jamais à les rattraper* », constate fataliste une productrice. Non seulement le sanglier prélève une partie de la récolte, mais piétine le sol et enterre les fruits, démonte les murs des terrasses centenaires où il essaie de dénicher quelques menues proies. Faute de pouvoir écarter cette menace, les producteurs commencent souvent la récolte dans ces endroits plus fragiles où ils notent un passage régulier de ces cochons de moins en moins sauvages et des voleurs quant à eux, de moins en moins scrupuleux. Car il existe un autre type de prédation, humaine cette fois-ci, qui se déploie à des degrés divers durant la même période. On quitte alors le rapport professionnel à la nature, avec ce que cela suppose de contraintes et d'exigences pour verser dans un rapport de déprédation imputable une tierce personne extérieure. Bien qu'il y ait préjudice dans les deux cas, il faut toutefois établir une nuance entre le cueilleur du dimanche et le voleur avéré. Dans le premier, l'acte peut-être éventuellement toléré après accord verbal et dans certaines conditions établies par le producteur, alors que dans le second, il est clairement condamné.

Les autres : voleurs, touristes et résidents secondaires

En Ardèche, à l'automne, une curieuse théorie de véhicules immatriculés dans les départements voisins stationne dès le lever du jour le long de petites routes ordinairement très peu fréquentées. De nombreux récoltants « adventices » arpentent alors les *bois* et font provision de châtaignes et champignons pour leur consommation personnelle mais aussi parfois pour les vendre. Les vols de fruits – car il s'agit dans ces cas-là de vols et non d'un glanage au fil d'une promenade – obligent les communes à prendre des arrêtés municipaux stipulant l'interdiction de pénétrer dans les châtaigneraies depuis le début de la récolte et jusqu'à une date souvent postérieure au 11 novembre. La diffusion de ces informations dans la presse locale (*Le Dauphiné Libéré*, *L'avenir Agricole de l'Ardèche*, *La Tribune*) ne semble pas avoir un effet dissuasif. Ces déprédations, particulièrement celles à caractère marchand, génèrent un conflit qui unit les producteurs face à un responsable non défini sinon par un « ils » désignant pêle-mêle touristes, résidents secondaires et voleurs organisés. Il faut toutefois faire la part des choses entre les vrais voleurs d'un côté et les autres, « voleurs de bonne foi », ceux qui volent les fruits en toute méconnaissance de cause. La frontière est parfois ténue entre ces deux pratiques : posons qu'elle tient à la quantité de fruits cueillis et à ce qui est en fait.

Les vols de fruits : un délit avéré

Les vols de châtaignes se sont intensifiés depuis quelques années et il est particulièrement difficile de les prévenir. Les châtaigneraies ne sont en effet que rarement clôturées en raison de la pente ; le foncier est par ailleurs si dispersé et morcelé qu'il est impossible et impensable

de surveiller l'ensemble des parcelles. La gendarmerie faisait, il y a quelques années, des rondes dans certaines communes, à Vesseaux au nord d'Aubenas notamment – une commune extrêmement réputée pour sa production de châtaignes de variétés nobles – mais cette surveillance n'est pas systématique. Aussi, certains producteurs exaspérés par ces déprédations répétées en viennent-ils parfois à s'en prendre indirectement aux intrus. À défaut de pouvoir interpellier ces derniers, les dégradations de véhicules se multiplient. La colère des producteurs contribue à les rendre solidaires au-delà de leurs éventuelles divergences ordinaires. Chacun prend soin de surveiller les alentours de sa châtaigneraie et de celle de ses voisins en identifiant les personnes étrangères qui vont et viennent aux alentours des arbres, en tâchant d'identifier les véhicules stationnés près des parcelles. Les châtaigneraies d'un même producteur sont fréquemment situées sur deux, voire trois communes, ce qui restreint considérablement la possibilité d'y exercer une surveillance régulière. Plus une zone de production est entretenue, plus le contrôle effectué par les uns et les autres est soutenu, et moins les risques de déprédations sont fréquents. Les producteurs en viennent de plus en plus à clôturer les parcelles situées à proximité d'une route relativement passante. De nombreux panneaux fleurissent sur les troncs des arbres les plus visibles : les castanéculteurs y rappellent le statut cultivé de ces fruits et vont jusqu'à interdire, voire condamner l'accès aux bois.

Que font ces voleurs des fruits, parfois récupérés avec les filets qui les supportent ? La réponse est évidente : ils les vendent. Non pas sur les places marchandes de la commune où a eu lieu le vol car leur véhicule pourrait être éventuellement reconnu mais sur un marché proche. Dans les départements producteurs, la vente des fruits se fait schématiquement soit auprès des coopératives, soit auprès d'expéditeurs privés (soit bien sûr directement par le producteur, alors souvent transformateur). Dans ce dernier cas, les producteurs livrent directement ou font enlever les châtaignes mais l'expéditeur peut également s'approvisionner sur les marchés à la châtaigne qui se tiennent chaque semaine dans certains bourgs durant la saison. Chacun peut fréquenter la place marchande de son choix, quel que soit son statut et son origine géographique ou socio-professionnelle. Les metteurs en marché qui s'approvisionnent ici étant surtout regardant sur les prix. On repère vite les fraudeurs à leur comportement étrange. Ils arrivent très tôt pour éviter la confrontation avec les autres vendeurs qui sont des producteurs professionnels. Furtifs, pas bavards et prenant soin de masquer la plaque d'immatriculation de leur véhicule, ils ne s'attardent pas, font affaire au plus vite et surtout n'exposent pas leur marchandise. Ils perturbent l'offre et la demande en se débarrassant à moindre coût des châtaignes et contribuent ainsi à faire chuter les cours dès le début de la matinée. Mais le préjudice causé va au-delà car ce qu'ils vendent est résolument le produit d'une cueillette hâtive par nécessité et qui n'a donc subi aucune sélection. L'une des tensions majeures entre cueillette et récolte est bien que les châtaignes accèdent au même espace marchand dans lequel elles entrent en concurrence mais sans être pareillement tenues à la même obligation de qualité.

A côté du voleur avéré, le simple cueilleur du dimanche deviendrait sympathique même si les producteurs n'ont pas de raison de le porter davantage dans leur cœur – à moins de l'avoir autorisé préalablement à cueillir les fruits. Alors que le premier vend dans le but de faire un profit, le second consomme lui-même son butin, voire en offre quelques kilos à des amis. Mais ce n'est en aucun cas, la valorisation économique qui est centrale et motive la cueillette ; laquelle reste d'ailleurs en dehors des circuits marchands¹⁹. Venons en maintenant aux autres prédateurs humains de la châtaigne, ceux qui en toute méconnaissance de cause mais pas forcément en toute bonne foi, jouent les Robinsons. Ils peuvent dans certains cas bénéficier

19. Ce qui ne signifie pas qu'il n'y ait pas échange et redistribution non marchande des châtaignes.

d'une indulgence circonstanciée. Comme ce couple de touristes ignorant sans doute sincèrement qu'il se trouvait dans un espace privé. Ils étaient simplement persuadés d'avoir déniché un fameux coin. Le lieu ainsi ouvert invite effectivement à y pénétrer et laisse croire qu'il ne fait pas l'objet d'une activité agricole mais qu'il s'agit d'un espace naturel. Pour la plupart des producteurs, cet argument tient de la pure mauvaise foi, car « *Ils n'y vont pas dans les bois pleins de broussaille. Pourtant ce n'est pas ce qui manque ici. Ils voient bien que c'est entretenu, ce n'est pas pour rien qu'ils viennent.* »²⁰ De fait, il est impossible de pénétrer dans une châtaigneraie gagnée par la broussaille : ronces, sous bois touffus et inhospitalier et branches cassées font vite renoncer le promeneur qui n'aurait de toutes façons même pas l'idée de s'y aventurer. Seul le sanglier, dit-on, peut encore s'y faufiler... Qu'est-il arrivé à nos Robinsons ? Comme on le pressent, le propriétaire de la châtaigneraie les a surpris dans leur paisible cueillette. Après un face à face, que ce dernier n'a pas hésité à qualifier de quelque peu brutal, il les a invités à une fête à la châtaigne à laquelle j'assistais en tant qu'ethnologue et à laquelle ils sont bel et bien venus. Pour le producteur, l'invitation visait à leur faire prendre conscience des réalités socio-professionnelles liées à la châtaigne. L'histoire de leur mésaventure les a largement précédés et a couru parmi le public de la fête où ils sont été accueillis très chaleureusement. On a salué leur présence comme un témoignage excédant leur bonne foi : leur intérêt nouveau pour la production de châtaignes. Mais tous les menus larcins n'ont pas pareille publicité et nombreux sont les promeneurs qui arpentent les châtaigneraies à l'automne dans le cadre d'une pratique qui reste problématique bien qu'elle soit parfois tolérée dans certaines conditions.

« Aller aux châtaignes » : une pratique (parfois) tolérée

On l'a compris, ce qui pose problème, c'est bien que la châtaigne, en tant que produit cultivé, n'autorise pas une cueillette à l'instar des champignons, des myrtilles et autres baies des bois. Elle relève davantage d'une forme de glanage que j'évoquais au début de cet article. En effet, elle vise non pas l'appropriation de ressources communes, du *res nullius*, mais bien les restes d'une production agricole délibérément abandonnés dans l'espace productif. D'après l'édit de 1554 qui les a définies, les pratiques de glanage, de grappillage et de râtelage concernent les productions végétales laissées par les hommes après la récolte ; ces droits ne peuvent s'exercer que sur des propriétés non closes, entre le lever et le coucher du soleil. L'édit précise également qu'ils sont réservés « aux gens vieux ou débilités de membres, petits enfants et autres personnes qui n'ont pouvoir de seyr ». Une telle appropriation collective de ces ressources agricoles privées, à des fins de subsistance des plus démunis, est attestée en Ardèche jusqu'en 1936. En effet, dans son recueil des usages locaux, le juge de paix de Largentières (au sud d'Aubenas), un dénommé Aldebert évoque le râtelage, le glanage et le grappillage comme des « droits archaïques et singulièrement démodés » qui procurent « une misérable et presque ridicule provende » (Aldebert 1936). Mais ces droits concernent des productions très spécifiques (le blé, le raisin et foin) et non pas la châtaigne²¹. L'appropriation des châtaignes par des tierces personnes est régie, quant à elle, par des usages locaux mais elle échappe quelque peu au registre de l'entraide à destination de catégories sociales de très petites conditions auquel émerge les doirits de glanage. Les usages locaux

20. On peut faire le lien avec le commentaire ci dessus-mentionné de la même productrice évoquant cette fois-ci les sangliers. Le même "ils" est employé dans des phrases de construction assez proche dans lesquelles les termes sont presque interchangeable.

21. D'autres pratiques permettaient aux plus démunis de ramasser des fruits gratuitement hors ces droits qui ne concernent que certaines ressources. Ainsi, certains départements s'employaient à cultiver des arbres communaux.

prévoit qu'elle appartient au propriétaire du fonds sur lequel elle tombe : autrement dit, au voisin si les fruits roulent dans sa châtaigneraie, au premier qui les ramasse s'ils tombent sur une voie publique²², au propriétaire des arbres bien sûr si elle reste dans sa propre châtaigneraie²³. Mais aucun texte ni usage local ne prévoient les modalités de la cueillette en châtaigneraie après la récolte. C'est donc dans un rapport de gré à gré et de familiarité avec les producteurs, souvent voisins, parents et ou amis que se donnent, parfois et sous conditions les autorisations.

Quel plaisir peut procurer ce type de cueillette – mise à part, bien sûr la consommation de quelques châtaignes fraîchement ramassées par soi-même ? La cueillette des châtaignes s'affiche en tous points contraire à celle des champignons – archétype de la cueillette – sur laquelle on peut prendre appui pour mesurer son étrangeté. Ici, ni savoir particulier lié à une « géographie secrète » comme le dit très justement Pierre Dérioz (Dérioz 1997), ni « coin » découvert et gardé pour soi seul, ni sens de l'observation, ni même le hasard n'interviennent ici. Les châtaigneraies sont largement exposées et visibles ; les fruits y jonchent le sol en abondance ; et bien qu'il faille écarter quelques feuilles sèches, bogues ou branchettes, cette cueillette ne demande pas de talent particulier : ni audace, ni patience, ni bravoure. Alors quoi ? Formulons une hypothèse qu'une enquête ethnographique au sens fort du terme pourrait peut-être étayer. Cette cueillette offre l'expérience d'une nature fascinante par sa générosité et sa prodigalité. Une corne d'abondance, une nature nourricière – et pour cause ! elle est effectivement cultivée ou entretenue, selon les termes. Car c'est bien l'accumulation facile de fruits doux et brillants qui rend cette cueillette exaltante : on en revient finalement jamais bredouille, on ne perd jamais avec la nature. Les châtaigneraies paisibles, lumineuses et tranquilles constituent un cadre champêtre tout à fait accueillant. De plus, ce geste garde quelque chose de primitif mais ne vise pas un espace hostile demandant agilité ou témérité dans un corps à corps avec la nature. L'espace naturel n'est en rien menaçant et repoussant. Bien au contraire, certains producteurs comparent les châtaigneraies à des « oasis ». Et le terme n'est pas neutre, car qu'est-ce qu'un oasis sinon un jardin ? Loin de la nature sauvage, c'est un lieu de nature pacifiée dans laquelle s'effectue un geste pourtant primitif et nourricier : la cueillette

Bibliographie

- Aldebert Henri, 1936, *Usages locaux. Recueil et commentaires*. Largentière (07), imprimerie Mazel.
- Bruneton-Governatori Ariane, 1984, « Alimentation et idéologie : la châtaigne en France », *Annales ESC*, 6 : 1161-1189
- Certeau de Michel (avec la collaboration de Dominique Julia et Jacques Revel), 1993 [1974], « La beauté du mort », in M. de Certeau, *La culture au pluriel*. Paris, Seuil : 44-72.
- Demolins Edmond, 1900, *Les Français d'aujourd'hui. Les types sociaux du midi de la France*. Paris, Firmin -Didot et C^{ie}.

22. Cela explique en partie la « culture », disons le maintien des haies de fougères qui bordaient les limites des parcelles : elles servaient à retenir les feuilles et les bogues (utilisées dans les matelas et pour la lisière des porcs), mais aussi les châtaignes.

23. Là encore, la Corse fait exception. Le sol des châtaigneraies étant communal, la récolte y est autorisée une fois la récolte officielle achevée. Celle-ci dure quarante jours, encadrée par les cloches du village. Au delà-de ce délai, les châtaignes non récoltées sont considérées comme abandonnées : elles peuvent donc être ramassées ou mangées sur place par les porcs qui parcourent alors librement les châtaigneraies.

-
- Dérior Pierre 1997, « Territoires : saisons et enjeux de la guerre des champs en haut Languedoc », in *La forêt. Perceptions et représentations*, Paris, L'Harmattan : 331-340.
- Duby, Wallon (dir.), 1977, *Histoire de la France rurale. De 1914 à nos jours*, Paris, Le Seuil.
- Dupré Lucie, *Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'un produit régional*, Paris, Éditions du CTHS, 2002, 334 p.
- Gasparin (comte de), 1863, *Cours d'agriculture*. Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique.
- Pitte Jean-Robert, 1986, *Terres de castanides : hommes et paysages du châtaignier, de l'Antiquité à nos jours*. Fayard.
- Reyne Jacky, 1995 [1984], *Marrons et châtaignes d'Ardèche*. Privas, SPCMA.
- Sagnes Sylvie, 2005, « Les pays de Pierre Foncin », *Ethnologies comparées*, « Pays, terroirs, territoires, n°8.