

La tradition de la châtaigne

dans les ménages agricoles d'Ille-et-Vilaine du début du XX^e siècle à nos jours

Samuel Perichon

Laboratoire ESO, université de Haute-Bretagne, Maison de la recherche, Campus Villejean, 35043 Rennes cedex
s_perichon@voila.fr

L'évolution des habitudes de consommation liée à la mise sur le marché de nouveaux produits, de biens alimentaires jusqu'alors réservés à une minorité aisée, a transformé l'image de certains produits hier largement consommés dans les campagnes. Ce bouleversement a été d'autant plus intense que la population paysanne est longtemps restée attachée à un mode de vie traditionnel. La volonté d'indépendance et de repli sur soi la conduisait en effet très souvent à trouver par ses propres moyens - c'est-à-dire par le fruit du travail de la terre - de quoi satisfaire ses besoins domestiques. À l'image des champs et des potagers qui fournissaient les légumes, le grain ou le fourrage nécessaires à l'alimentation des hommes et des animaux d'élevage, les arbres et les arbustes occupaient une place essentielle. À chacune des espèces ligneuses correspondaient des productions bien précises. Parmi les plus courantes, on retrouve le bois de chauffage, le bois d'œuvre et la production de fruits.

Dans les campagnes d'Ille-et-Vilaine, et cela jusqu'à une époque très récente (le début des années 1950), ce sont les pommiers et les châtaigniers qui ont le plus marqué le quotidien des paysans. Pour certains, la comparaison peut paraître excessive ; d'une part, parce que la vente de cidre représentait, il est vrai, le principal revenu de nombre d'exploitations agricoles dans le département (en particulier autour de Rennes¹) et, d'autre part, parce qu'il n'y a jamais eu ici véritablement de filière de production autour de la châtaigne, si ce n'est peut-être dans les campagnes autour de Redon. Pourtant, comme dans la plupart des régions où les récoltes de céréales étaient incertaines et insuffisantes, ce fruit a bel et bien été un produit très convoité par les populations paysannes. À tel point que, dans certaines familles, il était parfois le seul aliment disponible durant plusieurs mois de l'année (octobre à janvier). Enfin, la châtaigne a également été longtemps une tradition des familles aisées (Bourdu, 1996). C'est en fait cette dualité qui a été le point de départ de notre étude et son objectif celui d'apprécier dans quelle mesure les bouleversements opérés dans les habitudes de consommation avaient pu l'affecter.

Pour tenter d'apporter une réponse à cette question, nous avons mené une série d'entretiens semi-directifs auprès de trente familles de trois générations d'agriculteurs (soit 90 entretiens). Les enquêtes ont été réalisées dans quatre sites distincts : l'agglomération de Rennes (campagnes péri-urbaines), le sud-est de l'Ille-et-Vilaine (campagnes remembrées), les régions du Coglais et les Collines de Bécherel (bocages traditionnels). L'ensemble des données recueillies a ensuite été entièrement retranscrit et analysé en fonction des générations enquêtées puis des différents contextes agricoles.

Pour les grands-parents, la consommation de châtaignes accentuait les inégalités sociales dans les campagnes

Selon les revenus des ménages, l'intensité des liens sociaux dans les campagnes et les potentialités des sols, les pratiques sociales autour des châtaignes – préparations culinaires, quantités consommées, fréquence et cadre des repas, ramassages, commercialisation, etc. – variaient fortement en Ille-et-Vilaine.

Entre nécessité alimentaire, repas festif et légumes de saison

D'une manière très schématique, on a identifié trois types de consommation :

1) Dans le premier, les repas de châtaignes étaient surtout l'occasion de se réunir en famille ou entre voisins et amis. Une fois les châtaignes ramassées et préparées, on allumait un grand feu dans les vastes foyers, on attendait que la braise soit suffisamment importante, et on les grillait et les mangeait telles quelles. Rythmés par les anecdotes familiales, les blagues, les chansons, les danses et les jeux, ces repas ne se terminaient jamais avant l'aube : « Ben, oui... on en mangeait ! De toute façon, on avait pas d'autre chose à manger ! On ramassait des châtaignes et on faisait des « filoisées » comme ça le soir. Tu sais ce que c'est, des « filoisées » ? [...] C'est faire des soirées auprès du feu. On « filoisait » comme ça d'une ferme à l'autre... c'est du patois, c'est pas du français, hein ! Non, c'était bien ça... on se réunissait comme ça avec les voisins autour d'un feu et on mangeait tous des châtaignes. On jouait pas encore à la belote, mais c'était la « coinchée » ou « le trois-sept »... à « la ruine », aussi ! On jouait avec des pièces d'un sou ou de deux... on s'amusait bien ! ».

¹ Perichon Samuel, 2002. L'adieu sans regret aux pommiers hautes tiges en Bretagne – rencontres avec dix familles d'agriculteurs autour de Rennes. *Le Courrier de l'Environnement de l'INRA*, 45, 5-15.

Dans l'ensemble, il s'agissait ici de familles modestes : petits propriétaires et exploitants agricoles. Contrairement aux autres sites d'étude, les repas de châtaignes dans les ménages agricoles autour de Bécherel (bocages traditionnels) atténuaient, semble-t-il, les inégalités sociales. Souvent, en effet, les familles réunies venaient d'origines diverses (petits propriétaires fonciers et exploitants agricoles bien sûr, mais aussi ouvriers, artisans, manœuvres, saisonniers, etc.) et n'avaient pas de lien de parenté. Selon l'intensité des relations au sein de la communauté villageoise, ces soirées se répétaient une à deux fois par semaine d'octobre à décembre. Les enquêtés font toutefois une distinction très nette entre ces repas, que l'on peut qualifier de « communautaires », voire de « solidaires », et ceux des dimanches en famille (parents et enfants).

2) Pour d'autres, les châtaignes étaient malheureusement le seul aliment possible durant l'hiver. Comme ces fruits étaient assez abondants et souvent accessibles, les familles à faible revenu (ouvriers agricoles, journaliers) en consommaient en grandes quantités. L'image du « plat du pauvre » correspondait donc très bien à une situation de dénuement dans les campagnes. Et c'est probablement pourquoi les plus âgés minoraient leur consommation passée. Pour s'en convaincre ils utilisent des exemples extrêmes : « [...] *Y'avait une famille, là... ils étaient bien une quinzaine d'enfants et ben... ils en mangeaient des quantités ! Tout l'hiver, hein...* » ou ironisent sur la consommation de leurs propres parents.

La préparation était d'une grande simplicité. Les châtaignes étaient bouillies telles quelles puis, selon les goûts, ou bien coupées en deux et mangées à l'aide d'une petite cuillère, ou bien on retirait le tan et on les consommait dans du lait de beurre. Quelle que soit la précarité des familles, partout la préparation du dimanche devait être différente de celle de la semaine : « *On les ramassait en bogue et on les mettait dans la remise sous de la paille pour que ça tienne mieux. Comme ça, tout l'hiver, on mangeait ça avec du lait, le soir principalement. Des châtaignes grillées aussi, mais c'était plus le dimanche, ça... dans la semaine, on faisait des bouillies.* » Tous s'efforçaient en effet de rompre avec leur quotidien, de faire du dimanche, un jour d'écoute et de discussions, et l'atmosphère apaisante et conviviale de la « *grillerie de châtaignes* » n'en était, semble-t-il, que plus propice.

3) Dans le dernier type de consommation, qui ne concerne que quelques familles, les châtaignes (ou



Figure 1. Le ramassage des châtaignes.

plutôt les marrons²) étaient des légumes de saison appréciés pour accompagner les grands gibiers³.

Récoltés sous les châtaigniers de l'exploitation, les marrons étaient ensuite cuits dans le même plat et parfois réduits en purée. Il était de tradition d'en manger la veille de Noël, tradition qui, par effet d'imitation sociale, est devenue courante dans la société française. Le nombre très réduit de familles enquêtées susceptibles de correspondre à cette catégorie (deux, peut-être trois sur trente) ne permet pas de se faire une idée précise de la fréquence de ces repas et de la quantité de marrons consommées. Mais, en tout état de cause, elle devait être très limitée : deux ou trois repas pendant la saison, l'équivalent d'une trentaine de fruits par an et par personne... Ces enquêtés tiennent en outre des propos très ironiques pour ne pas dire blessants à l'encontre des consommateurs réguliers et de leur manque de finesse dans la préparation des fruits (« *châtaignes bouillies* »).

Conscients de la valeur marchande des marrons (quand leurs châtaigniers pouvaient bien sûr en produire en nombre suffisant) mais aussi en raison de leur faible consommation, les propriétaires des arbres mettaient tout en œuvre pour les commercialiser. En fonction des régions et de la qualité de leur production, les marrons étaient livrés dans des commerces spécialisés (marrons glacés) ou cédés à des marchands ambulants (pour être grillés et vendus dans les rues). Certains arbres étaient également loués à l'année.

Les règles de ramassage des châtaignes et des marrons

Bien souvent des règles strictes encadraient le ramassage des châtaignes (fig. 1). Elles étaient établies en fonction de la qualité des fruits produits, de leur quantité et de

² « Fruits du châtaignier. Par opposition à la châtaigne, le marron ne possède qu'une graine (ou amande) sous l'écorce. Cette graine est entourée d'une peau fine, le tan, qui peut avoir des replis à la périphérie de l'amande, mais ne la divise jamais totalement. » (Bourdu, 1996).

³ Le choix des grands gibiers n'est-il qu'une affaire de goût ou bien est-ce une volonté de détacher ce fruit de son image trop populaire ?

l'engouement qu'ils suscitaient auprès des populations campagnardes.

1) Ainsi, dans toute la moitié sud-ouest de l'Ille-et-Vilaine (région de Redon) et pour des raisons qui tiennent surtout aux conditions naturelles, la production de marrons était une source de revenu dans certains ménages agricoles. À l'entrée de chaque ferme, autour des bâtiments, voire en plein champ, des châtaigniers étaient plantés et les récoltes étroitement surveillées : « *Avant le remembrement, y'avait des châtaignes partout ici... dans chaque ferme, y'avait quatre, cinq châtaigniers qu'étaient greffés et qui donnaient des fruits pour l'hiver... [...] Nous, on avait un châtaignier devant la ferme... il était énorme, mais après le remembrement, il s'est retrouvé dans une prairie, alors les chevaux, on en avait encore à l'époque, ils abîmaient l'écorce et il est mort de ça sûrement... en 2 ans, il était parti ! C'est fou, hein... mais on ramassait bien sept ou huit paniers de châtaignes... bientôt 100 kilos dans le même... [...] Les châtaignes sauvages, c'était un peu à tout le monde mais les greffées, c'était réservé ! Y'a des endroits, il paraît même, comme à Redon... on pouvait acheter son châtaignier comme ça. Le propriétaire le réservait... mais chez nous, y'avait pas cor' ça... Moi, j'ai pas trop connu ça, mais j'ai entendu dire mes parents que la châtaigne, c'était une fortune... ».*

À noter que, quand les enquêtés font référence à leur production, ils préfèrent employer le terme de « châtaigne » plutôt que celui de « marron ». Nul doute que cette attitude est liée à l'image qu'ils associent aux marrons (bourgeoisie paysanne). Pour autant une sélection très rigoureuse s'opérait bel et bien entre les fruits produits. Pour distinguer les marrons des châtaignes, ils employaient alors une terminologie particulière et parfois contradictoire d'une région à l'autre. Dans la moitié nord de l'Ille-et-Vilaine, par exemple, on continuait de distinguer la « vraie châtaigne » (ici un marron) de la « châtaigne sauvage » (une châtaigne) tandis que plus au sud, on parle de « châtaigne greffée » (marron) par opposition à la châtaigne commune (ici, soit correctement dénommée, soit également appelée « châtaigne sauvage »).

2) S'il est indéniable que les propriétaires des châtaigniers abondamment fournis en marrons surveillaient leurs arbres avec une grande attention, les fruits des autres châtaigniers n'étaient pas partout libres d'accès. Logiquement les règles établies autour du ramassage étaient d'autant plus strictes que les régions en étaient peu pourvues et les campagnes peuplées. Ainsi autour de Rennes, il était nécessaire de demander l'autorisation aux propriétaires puis aux locataires, avant tout ramassage. D'une manière plus informelle, les gens attendaient que les uns et les autres aient ramassé ce qui leur convenait, pour le faire à leur tour. Si de telles règles étaient connues et respectées dans les campagnes, les habitants autour des villes les ignoraient déjà et les outrepassaient. D'ailleurs pour beaucoup d'enquêtés, le problème se pose toujours. Certes, ils sont souvent moins vindicatifs que par le passé... partagés entre l'amertume

de voir des personnes étrangères s'approprier des fruits qu'ils ramassaient autrefois et la satisfaction de ne pas (ou plus) les voir perdre sur les champs : « [...] *On en grille, mais y'en a plus beaucoup parce qu'elles sont beaucoup courues par les gamins, mais aussi les grandes personnes. Déjà, maintenant, c'est encore pire... Tout appartient à tout le monde. Alors, on respecte plus le bien d'autrui, alors qu'il suffirait de demander, quelquefois, au lieu de les voir perdre !* ».

L'abandon de la tradition de la châtaigne, reflet de la dégradation récente des liens sociaux dans les campagnes ou signe d'émancipation socioprofessionnelle ?

Dans les bocages traditionnels, la fin des repas de châtaignes entre voisins et amis coïncide avec l'émergence d'un nouveau modèle de société, un modèle fondé, selon eux, sur l'individualisme, la productivité et le profit économique. Longtemps solidaire car contrainte à une mise en commun des travaux les plus lourds (moisson, abattage, émondage, etc.), leur communauté villageoise s'est, sous leurs yeux, totalement déstructurée et désunie. La cohésion de leur propre groupe socioprofessionnel n'a pas échappé à cette logique ; chacun considère dorénavant ses voisins comme des concurrents : « [...] *Ça a tellement évolué que c'était fini tout ça. C'était devenu périmé ! [...] Mais les gens maintenant, ils se connaissent plus même entre agriculteurs des fois... vous croyez ça vous ? Entre agriculteurs ! Alors avec les autres, ceux qui sont arrivés, les ouvriers tout ça... ils se reconnaissent pas non plus ! De toute façon, les enfants, ils te disent même plus bonjour... La politesse n'existe plus de nos jours. Nous, on a pas été longtemps à l'école, mais au moins on connaît la politesse !* » Ces positions parfois extrêmes sont défendues dans les familles où les enfants se sont efforcés (tant bien que mal) de maintenir les traditions mais où les petits-enfants s'en détournent ouvertement : « [...] *Les petits-enfants, non... Non ! Ah ! Non... ils sont pas du tout châtaigne... Pas du tout... D'abord, quand on en fait ici, ils veulent même pas les manger ! Même pas pour un dessert, hein !* ». La rancœur des plus âgés - et le terme n'est pas trop fort - atteint son comble lorsque leurs petits-enfants délaissent leurs propres châtaignes (c'est-à-dire celles de leurs champs) pour les marrons des grandes surfaces : « [...] *Y'avait beaucoup de gens de la ville qui venaient les ramasser tandis que maintenant c'est fini... Même dans nos jeunes, ils ramassent plus de châtaignes... Ils préfèrent aller les acheter dans les grandes surfaces, alors qui y'en a plein les champs... Non, c'est plus du tout comme avant... De toute façon, combien y'a de jeunes qui en mangent cor' ?* » Comme les représentations qu'ils associent aux marrons continuent d'être très liées à la bourgeoisie paysanne, certains vivent cette situation comme une forme de mépris à leur égard. Pour d'autres (plus nombreux), il semblerait que ce soit moins cette volonté

de distanciation sociale que l'impossibilité d'aller eux-mêmes les ramasser dans leurs anciens champs.

Dans les campagnes péri-urbaines et dans les campagnes remembrées, les grands-parents portent un regard très différent sur la disparition de cette tradition. Du fait d'une moindre solidarité dans leur communauté villageoise et/ou d'une plus grande précarité sociale, ces derniers ne cachent pas en effet leur satisfaction à voir disparaître une pratique qui, pour la plupart, reste associée à une vie de labeur, d'incertitude et de soumission. Cette évolution est souhaitable, car elle est la preuve, parmi tant d'autres, de l'émancipation socioprofessionnelle de leurs enfants. Ne plus être obligé de ramasser ces fruits peu digestes, d'en être dépendant durant les mois d'hiver quand les récoltes de grain ne sont pas à la hauteur des espérances, d'en faire des repas entiers semaine après semaine... autant d'épreuves que leurs enfants ne vivent plus. Évoquer cette période de leur vie les met souvent mal à l'aise tant la modernité occupe une place ostentatoire dans les pratiques de leurs successeurs. Aussi, ont-ils peine à imaginer l'ampleur du chemin parcouru depuis leur situation passée (exploitant ou petit propriétaire) et celle de leurs enfants devenus de véritables chefs d'entreprise. Fort logiquement cet embarras est encore plus perceptible lorsque que leurs enfants ironisent sur les conditions de vie dans les fermes avant 1960 (références au Moyen Âge).

Au-delà des considérations symboliques, les enquêtés mettent en avant l'ampleur des contraintes techniques et fonctionnelles qu'imposent la poursuite de cette tradition : temps de préparation, équipements (grand foyer ouvert, grilles, poêles), nuisances (fumées, odeurs, crasses), etc. « *L'année dernière, j'en avais ramassé quelques-unes ! Mais y'en a plus de nos jours des châtaignes, pour ainsi dire ! On a fait ça un temps avec les enfants, mais comme ça, hein... une ou deux dans la saison ! Mais, c'était bien trop de train... Les enfants, maintenant, ils sont occupés aussi. Ouh, faut dire ce qui est, ils ont beaucoup de travail avec leurs bêtes... alors les châtaignes... Les châtaignes, c'était dans le vieux temps, c'est fini tout ça et c'est bien comme ça ! [...]* Ben, parce que manger des châtaignes, c'était pas toujours drôle ! Non, moi... je dis : *C'est fini et c'est bien comme ça !* ». Tout excuserait donc l'abandon des repas de châtaignes.

Selon les régions d'Ille-et-Vilaine, la question de la disparition de la tradition autour des châtaignes divise la génération des grands-parents. Dans les bocages traditionnels, les enquêtés font part de leur profond regret alors qu'autour de Rennes et dans les campagnes remembrées, ils la ressentent comme la promesse d'une meilleure reconnaissance sociale. L'intensité des liens au sein du groupe est également fondamentale pour comprendre l'origine de cette dualité. Dans les régions où la solidarité s'imposait comme un des piliers de l'organisation sociale dans les communautés villageoises, les repas de châtaignes dépassaient de simples besoins alimentaires. Ils permettaient de se réunir et de partager.

C'est sûrement pourquoi ceux qui ont vécu ces moments ont un regard aussi nostalgique et s'inquiètent de la situation à venir dans leur bocage. Mais ce qu'ils décrivent n'est-il pas excessif quand on sait que, pour 87% de leurs enfants et 67% de leurs petits-enfants⁴ la production de châtaignes reste l'un des principaux intérêts du châtaignier ?

Les parents et les enfants ont-ils réellement abandonné la tradition des châtaignes ?

Il est indéniable que la consommation de châtaignes en Ille-et-Vilaine a lourdement souffert de l'évolution des modes de vie dans les campagnes. Malgré cela, la tradition des soirées de châtaignes grillées est encore présente dans bon nombre de familles d'agriculteurs. La place accordée à ce fruit dans les habitudes de consommation est en fait très variable entre et dans les régions étudiées ; ici le processus d'abandon est accompli, là il se heurte à des résistances inattendues, là-bas il s'engage seulement.

Les repas de châtaignes : entre archaïsme et contrainte familiale (campagnes remembrées)

Sans surprise, c'est dans les campagnes remembrées que la tradition a été la plus contestée (fig. 2). Plusieurs facteurs expliquent cette situation : d'abord, les travaux de remembrement ou les échanges amiables de parcelles ont, en abattant un grand nombre d'arbres, réduit d'autant le volume de châtaignes disponibles dans les champs ; ensuite, la pratique reste associée à un passé laborieux que les enfants s'efforcent, eux aussi, d'oublier ; enfin elle exige une certaine détermination (ramassage, nettoyage, préparation) : « *Moi ? J'en mange des fois puisque les parents en font mais c'est rare quand même... Autrement, non... Non, j'en ferais pas sinon ! Non, ça dégueulasse la maison, faut voir ça un peu... et puis faut avoir une grande cheminée, faut être équipé ! Non, moi... je ne veux pas de ça chez moi !* » Sur les dix familles rencontrées ici, seules trois avouent en avoir grillé quelques poignées. Les châtaignes sont consommées après le dessert ou grignotées pendant la journée : « *On en mange plus maintenant, c'est vrai. [...]* Ah, oui ! Oui, ça va disparaître, ça encore ou alors, ça sera du vite fait, quoi... Ouais, c'est vrai qu'il y a quarante ans, les parents vivaient presque que de ça l'hiver. Nous, on en mange deux ou trois comme ça quand on nous en donne, mais bon... c'est pas obligé non plus. C'est plus histoire de dire. Moi, j'en mange des fois comme ça après le dessert ! » En fait, aujourd'hui une seule famille respecte véritablement cette tradition. Sa situation est en tout point exceptionnelle, car l'exploitation est de grande dimension (120 ha, 90 vaches

⁴ Enquête Samuel Perichon. *L'évolution des paysages d'arbres et de haies en Ille-et-Vilaine – Histoire récente vue par trois générations d'agriculteurs*. Thèse de l'ENGREF, décembre 2003.

laitières), située dans une région où plus personne ne ferait un repas entier avec des châtaignes, et que c'est un jeune de 24 ans qui s'exprime ainsi : « [...] *Pendant un mois, c'est quasiment trois, quatre fois par semaine. On fait ça bouillir, ça fait le repas avec du lait caillé ou du lait de beurre. On aime bien ça. On est habitué dans ça. [...] Ah ! Oui... on est les seuls dans le coin ! [...] Ah ! Oui... je pense que je continuerai après. J'adore les châtaignes comme ça !* » Alors que les griller aurait été socialement plus acceptable - cette préparation (bouillies et accompagnées de lait de beurre) est pour l'ensemble des enquêtés un exemple d'archaïsme -, cette famille maintient coûte que coûte une pratique en contradiction totale avec son environnement. Cette originalité s'explique pour plusieurs raisons : d'abord, parce que, comme l'a précisé le jeune agriculteur, tous dans sa famille apprécient ces repas d'automne ; ensuite (mais cela ne figure pas dans l'entretien), parce que l'exploitation est en partie sur une commune voisine où le nombre de châtaigniers est encore important ; enfin, parce qu'on se trouve dans une organisation familiale de type patriarcal.

Le partage du pouvoir au sein des familles est en effet un élément décisif quant au maintien ou non de cette pratique dans les ménages agricoles. En d'autres termes, quand on a affaire à une organisation patriarcale comme précédemment, les repas de châtaignes continuent d'être des moments privilégiés pour affermir les liens familiaux ; quand, en revanche, ce sont les jeunes qui dominent, les traditions sont malheureusement vite oubliées : « *C'est arrivé avant, oui [ramasser des châtaignes]. Maintenant, non... Et c'était plus les parents qui le faisaient de toute façon. Non, moi, i les châtaignes... ça fait plus de trois ans que j'en ai pas ramassées et cette année, on en n'a même pas mangées, alors...* » Cette remarque n'exclut donc pas que la satisfaction apparente des plus âgés (devant la disparition de cette tradition) soit très liée à la nature des relations qu'ils entretiennent avec leur entourage.

Les châtaignes : des repas peu coûteux et délicieux pour les uns, un fruit peu digeste et calorique pour les autres

Dans les bocages traditionnels, la plupart des familles interrogées (quatre sur cinq) consomment encore régulièrement ce fruit (fig. 2). Mais le nombre assez réduit de repas [six à huit durant l'hiver (dimanche soir)] et leur caractère strictement familial (repas avec les grands-parents) attesteraient d'une détérioration des liens sociaux dans la communauté villageoise et dans la profession (chose ressentie par les plus âgés). On note aussi l'abandon de certaines préparations, en particulier celle qui consistait à bouillir les

châtaignes et à les consommer avec du lait. En fait, ceux qui ont maintenu la tradition imitent bien souvent le modèle de consommation de ceux qui, du temps de leurs parents, occupaient une position sociale dominante dans les campagnes. C'est pour cela qu'aujourd'hui, beaucoup parmi eux préfèrent congeler leurs châtaignes et les utiliser, tout au long de l'année, en farce pour la volaille du dimanche, ou les réduire en purée qu'en faire un repas entier avec des voisins ou des amis.

La préparation des fruits se fait en famille (parents et grands-parents). Parfois, la stratégie adoptée rappelle étrangement celle des années d'avant-guerre : « [...] *Tous les dimanches, on en mange. On fait ça en farce avec du poulet et des pommes de terre ou des haricots. [...] À l'automne, on fait une « grillerie » de châtaignes. Toute la famille se rassemble et puis on épluche tout ça, on partage et on met au congélateur. Si, ça sert beaucoup les farces. [...] On va pas loin les chercher. C'est des châtaignes sauvages, ici. Je ramasse ça avec les gars.* » Si la préparation est fastidieuse (nettoyage, épluchage des fruits une fois grillés) et explique que certains jugent plus agréable de la faire en groupe, le ramassage des châtaignes se pratique de manière individuelle (le père avec son ou ses fils, s'il n'en a pas, avec sa ou ses filles et son épouse). Il n'y a donc pas ici une seule et unique récolte à préparer, mais la mise en commun de ce que chacune des familles réunies pour l'occasion a ramassé dans ses champs. Une fois la préparation terminée, le partage s'effectue sans lien avec les quantités apportés (suivant la taille des ménages). Cette logique solidaire reste plus fréquente dans les pratiques des agriculteurs autour de Bécherel.

Autour de Rennes, la tradition des repas de châtaignes est beaucoup moins suivie. Généralement, les agriculteurs y consacrent deux à trois soirées pendant la saison. Les repas s'effectuent dans un cadre familial et les enfants y participent avec une réelle indifférence. Indifférence qui, apparemment, se justifie par le caractère peu digeste et surtout trop calorique de ces fruits. Il est vrai que la châtaigne, pour reprendre les termes de Plinie

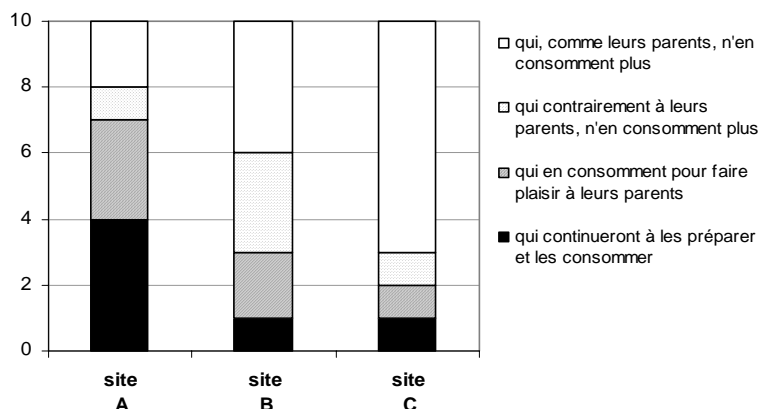


Figure 2. Les jeunes agriculteurs et les châtaignes.

l'Ancien, célèbre naturaliste latin, est depuis toujours reconnue pour donner « de l'embonpoint aux personnes trop maigres⁵ » et on serait tenté de préciser « pas seulement aux personnes trop maigres ! ». Dans un contexte où la minceur, voire la maigreur, est pour beaucoup un idéal à atteindre, les propriétés intrinsèques de la châtaigne ne permettent pas de revaloriser son image et d'inciter à sa consommation. Mais le déficit de reconnaissance est probablement plus profond qu'il n'y paraît et appelle à une analyse plus fine de la situation, chose qui, en l'état de nos recherches, est difficile. Malgré tout, des hypothèses peuvent être avancées : les jeunes agriculteurs ne refusent-ils pas, comme ceux des campagnes remembrées, cette tradition parce qu'ils la jugent d'un autre âge ? Parce qu'elle exige une préparation longue et fastidieuse ou, plus simplement, pour s'affirmer en tant qu'individu (esprit de contradiction) ? On constate des réactions assez proches dans les bocages traditionnels même si l'autorité des parents demeure suffisamment forte pour les convaincre d'en consommer et de participer à la préparation des fruits.

Il est indiscutable que la consommation de châtaignes a connu un recul historique dans les ménages agricoles. S'il y a encore un demi-siècle, elles composaient l'essentiel des repas de nombreuses familles durant l'hiver, son usage est aujourd'hui marginal. La châtaigne a également du mal à se détacher d'une image teintée d'archaïsme qui, pour une majorité, est incompatible avec ce qu'ils souhaitent montrer d'eux-mêmes et de leur profession.

En conclusion

Quand il évoque la châtaigne, Robert Bourdu ne peut pas s'empêcher d'opposer « ce pain du pauvre qui cuit au fond des 'toupis'⁶ limousines durant les soirées tristes et froides de novembre et le luxueux marron glacé, trésor gourmand des veillées de Noël. À la fois légume et friandise, tradition des campagnes pauvres et tradition des riches et plantureux Christmas turkey dinners »⁷.

La situation qu'il décrit en Limousin se vérifiait, semble-t-il, au début du siècle dernier en Ille-et-Vilaine. Certes, le dénuement de la population campagnarde n'est peut-être plus aussi grand qu'il devait l'être cinquante ans auparavant, mais les inégalités sociales entre la bourgeoisie paysanne, les petits propriétaires, les exploitants et les ouvriers agricoles restaient considérables. Sans doute est-ce commun avec l'ensemble des régions plantées de châtaigniers, mais cette vision très manichéenne des pratiques autour des châtaignes – avec, d'un côté, des marrons servis une fois

par an pour la veillée de Noël et, de l'autre, des châtaignes bouillies consommées durant l'hiver – est contestable. Suivant leur préparation, les quantités consommées, la qualité des fruits, la part commercialisée, le cadre des repas, etc., il était possible d'établir la position socio-économique d'une famille et le type d'organisation sociale dans les communautés villageoises. Ce qui signifie qu'il n'y avait pas, comme le laisse penser Robert Bourdu, une rupture très nette entre



les riches et les pauvres, mais une diversité d'usages : reflet de la complexité des rapports sociaux au sein des communautés villageoises.

L'évolution des habitudes de consommation et l'émancipation de la paysannerie ont réussi à remettre en question, pour ne pas dire détruire, cette ancienne hiérarchisation sociale dans les habitudes de consommation. Ainsi, le maintien de préparations populaires n'est plus forcément caractéristique d'une situation précaire ; la consommation de purée de marrons ou de marrons glacés n'est plus le privilège des familles aisées. Pour autant, on ne peut pas minorer le processus de marginalisation des préparations populaires, voire leur disparition, dans les habitudes de consommation des agriculteurs d'Ille-et-Vilaine. ■

⁵ Pline l'ancien (rééd. 1999). *La vertu des arbres*. Arléa.

⁶ Grosse marmite dans laquelle on fait blanchir les châtaignes.

⁷ Bourdu R. (1996), *op. cit.* p. 13.

Références bibliographiques

- BOURDU R., 1996. *Le Châtaignier*. Paris, Actes Sud, 96 p.
- BOURGEOIS C., 1991. *Le châtaignier, un arbre, un bois*. CEMAGREF Éditions, 367 p.
- BROSSE J., 2000. *Larousse des Arbres et des Arbustes*. Paris, Larousse, 576 p.
- BROSSE J., 1990. *Les arbres de France*. Christian de Bartillat, Courtry, 223 p.
- BROSSE J., 1995. *Les fruits*. Bibliothèque de l'image, Paris, 126 p.
- DUPRÉ L., 2000. *Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'un produit régional*. CTHS éd., Paris, 334 p.
- PERICHON S., 2003. *L'évolution des paysages d'arbres et de haies en Ille-et-Vilaine – Histoire récente vue par trois générations d'agriculteurs*. Thèse en sciences de l'environnement, École nationale du génie rural, des eaux et des forêts de Paris, 310 p.
- PLINE L'ANCIEN, rééd. 1999. *La vertu des arbres cultivés et des arbres sauvages* (Histoire naturelle, livres XXII, XXIII et XXIV). Trad. Rosso François, Arléa, Paris, 224 p.

