

**PETITE
ENQUETE
SUR NOS
CHATAIGNES**

ASSOCIATION DU VIEUX COLLOMBEY-MURAZ

1990 - ©

PETITE ENQUETE SUR NOS CHATAIGNES

Préambule

A notre connaissance, il n'existe aucun document écrit nous permettant de situer, du point de vue historique, l'implantation de la châtaigne dans notre région.

Par contre, son implantation géographique est directement liée à la nature du sol de notre coteau (sol siliceux et granitique). En effet, les dépôts morainiques qu'a laissés le glacier du Rhône en se retirant à la fin de la dernière glaciation conviennent particulièrement bien au châtaignier. Les blocs erratiques telle la "Pierre Studer" ou celle des "Marmettes" ainsi que les nombreuses carrières de granit encore exploitées dans nos forêts au début de ce siècle sont les preuves du passage de ce glacier. De plus, les superbes tons de nos mélèzes, vert tendre au printemps et jaune doré en automne, nous montrent clairement la limite supérieure de cette moraine.

Le Bois

Pour la petite histoire, le bois de châtaignier était recherché en raison de sa forte teneur en tanin, sorte de substance rendant la putréfaction (la pourriture) fort improbable.

On profitait de cette qualité pour utiliser le bois de châtaignier dans la fabrication de piquets. Même fichés en terre, ceux-ci résistaient durant des décennies. Les CFF utilisaient de tels piquets pour monter les clôtures qui bordaient les voies. Nos aïeux les servaient également pour clôturer leurs prés ou pour attacher les plants de tomates. Parfois, pour les faire durer encore plus longtemps, ils trempaient la partie "souterraine" de ces piquets dans le goudron ou encore, ils la faisaient charbonner (noircir à la flamme).

Au Tessin, on utilisait ce bois pour soutenir la vigne des fameuses pergolas, ces sortes de bâtis sur lesquels poussait le fameux Merlot et sous lesquels on buvait le fameux Merlot.

La charpente du château de Grandson, dans le canton de Vaud, est montée en bois de châtaignier que les bâtisseurs de l'époque avaient fait venir depuis le Tessin. (Imaginez le voyage qu'ont fait ces poutres!). Ceci pour la bonne raison suivante: En cas d'incendie, une charpente en châtaignier ne se consume que peu ou pas. Il faut dire encore que ce bois fait fuir les araignées.

Nos anciens, d'ailleurs, ne considéraient pas le châtaignier comme bois de feu. Si par hasard on en avait, on le laissait à l'air du temps durant deux ans avant de le mettre dans le fourneau ou le potager.

Enfin, sachez encore que les tanneries recherchaient le bois de châtaignier. Le tanin était essentiel pour la conservation des peaux. On envoyait les billons dans les scieries et là, on réduisait ces billons en copeaux. A la tannerie, on mélangeait ces copeaux avec les peaux que l'on tannait. Dernier détail concernant ces copeaux; on les utilisait dans les jardins, ou plutôt dans les allées qui bordaient les plates-bandes, ceci pour éviter de se salir les pieds.

Bons et mauvais châtaigniers

Comme tout amateur de brisolée qui se respecte, chacun d'entre vous sait que les châtaignes ne poussent pas sur les comptoirs de nos grandes surfaces, pas plus que dans les chaudrons des marchands ambulants qui les nomment à tort "marrons chauds". Toute châtaigne digne de ce nom pousse sur un ... châtaignier!

Cette lapalissade cache cependant un phénomène étrange. En effet, il faut savoir que si vous plantez une châtaigne en terre, l'arbre qui poussera ne donnera pas de fruits dignes de ce nom. On appelle ces plants, aux fruits de moindre qualité, les "bâtardes", nom féminin désignant bien le défaut de ces châtaigniers impuissants.

Comme à l'époque on ne pouvait pas acheter un châtaignier chez le pépiniériste du coin, on faisait appel aux spécialistes de la greffe.

Celui-ci intervenait lorsque la bâtarde était encore petite. Il lui coupait la cime, faisait une incision dans le tronc resté en terre et il y insérait une petite branche d'un arbre productif. C'est à cette seule condition que votre châtaignier donnera des fruits valables.

Les Travaux dans la Châtaigneraie

C'est en août que les premiers travaux en vue de la récolte des châtaignes avaient lieu. On profitait du temps que l'on avait entre les moissons et les regains (seconde coupe des foins). A ce moment-là, on nettoyait la forêt en coupant les ronces et les arbustes importuns. De plus, on fauchait les herbes qui y poussaient.

On revenait dans la châtaigneraie en octobre pour râteler tout ce qui traînait par terre, ceci afin de faciliter le ramassage des "pillons", c'est-à-dire des bogues. On en profitait également pour nettoyer les arbres en éliminant les branches sèches. Les premières bogues tombées étaient ramassées à part et consommées rapidement. Ces "voirs", comme on les appelait, n'avaient pas fermenté et c'est pourquoi on devait vite les manger.

La place enfin nette, on pouvait passer à la cueillette proprement dite.

D'abord un homme mettait les "fers" afin de pouvoir monter sur l'arbre.

Arrivé sur l'arbre, il se cherchait un "poste" où il avait un bon équilibre et un bon appui.

De là, il secouait les branches chargées de pillons avec une gaule, sorte de longue perche.

Après cela, il fallait ramasser les bogues tombées et, pour se faire, on utilisait des pinces soit en bois, soit avec un ressort, ou encore, les pinces à briquettes (les briquettes de charbon).

Le ramassage terminé, on entassait les bogues dans la "pillonnière", sorte de gros creux dans le sol délimité par un muret de pierres. D'ailleurs, on peut encore en observer quelques-unes en parcourant nos forêts.

Lorsque les pillons étaient entassés, on les couvrait de "bronde", soit des branchages. Par-dessus cette "bronde", on mettait encore des cailloux pour éviter que les animaux, les sangliers surtout, ne viennent se servir.

Ce travail terminé, on laissait "cuver" les châtaignes durant trois semaines afin qu'elles fermentent. La couleur brune de la bogue était le signe de bonne fermentation. Cette dernière avait deux avantages: elle permettait aux châtaignes de bien se conserver et, de plus, elle permettait d'ouvrir les bogues plus facilement.

Après trois semaines d'attente, on ôtait les pierres et la "bronde" pour frapper les pillons avec un "cassoir", sorte de râteau muni de quatre dents en bois (des dents de fer auraient endommagé les châtaignes). Ainsi frappées, les bogues s'ouvraient et les châtaignes, plus lourdes que les pillons, "tombaient" au fond de la "pillonnière".

Il ne restait alors plus qu'à râtelier les bogues vides avec un "ramassoir", sorte de petit râteau, et à récupérer les châtaignes. On les mettait alors dans des sacs que l'on traînait sur une "rameau", sorte de traîneau de perches et de "bronde", et ceci jusqu'au premier chemin carrossable.

A la maison

A peine était-on arrivé à la maison qu'il fallait trier ces châtaignes. Les plus petites et les mauvaises étaient gardées pour nourrir les porcs. Les belles étaient conservées à la cave ou dans le sable. Grâce à la fermentation, elles pouvaient se conserver jusqu'en mai!

Ainsi, dès novembre, la châtaigne était l'élément vital et indispensable pour l'alimentation familiale. Cuites à l'eau, les châtaignes étaient l'unique aliment consommé matin et soir durant tous les longs hivers d'antan. Ceci était peu varié, mais quelle économie pour la famille: De cinq kilos de pain par jour, une famille de huit personnes n'en consommait plus qu'un durant la période des châtaignes.

Il est à noter qu'il n'était pas coutume, à l'époque, de déguster la "brisolée" comme on a l'habitude de le faire aujourd'hui. Celle-ci était réservée pour les repas pris dehors, lorsque les travaux des champs ne permettaient pas de revenir à la maison pour prendre son repas.

Généralités

- Les bonnes années, le rendement était légèrement inférieur à 100 kilos pour 1000 m2.
- Les gourmets préféraient nos châtaignes plutôt que les tessinoises. Il paraît que leur goût est meilleur! Cocorico!
- Personne ne vendait ses châtaignes: Elles étaient considérées comme aliment de base et non comme une friandise comme à l'heure actuelle.
- Les magasins qui vendaient des châtaignes, vendaient des "étrangères" déjà séchées et pelées.

Glossaire

Un pillon	: terme local désignant une bogue
Une pillonière	: creux aménagé dans lequel on fait fermenter les pillons
Une bâtarde	: châtaignier non greffé, donc non productif
Les fers	: sorte de pointes fixées au soulier pour pouvoir monter sur les châtaigniers
Une voir	: nom donné aux premières châtaignes tombées et que l'on ne faisait pas fermenter
Un cassoir	: sorte de râteau très solide muni de quatre dents en bois (Le cassoir en fer était utilisé pour casser les mottes après les labours)
Un ramassoir	: sorte de petit râteau en bois utilisé pour enlever les bogues vides
Une rameau	: sorte de traîneau rudimentaire fait à l'aide de perches et de bronde
Une brisolée	: C'EST BON!!!

Réalisé avec l'aide de Mme et M. Adrienne et Charles BUTTET ainsi que de M. Sylvain NICOLERAT.