

La châtaigneraie cévenole et la figueraie kabyle, si loin, si proches...



châtaigneraie

figueraie

par **Nordine Boulahouat**

Voilà deux plantes vivrières qui ont joué, de part et d'autre de la Méditerranée, un rôle crucial dans la survie de générations et de générations d'humains contraints de chercher des solutions pour se nourrir.

Au commencement, des populations sans doute pourchassées et acculées à se réfugier dans des milieux montagneux isolés et faciles à défendre, ou simplement poussées par nécessité à rechercher les derniers arpent de terres disponibles (car on imagine mal des hommes délaisser sans raison pressante l'opulence des plaines du Gard ou de la vallée de la Soummam pour aller se percher sur des massifs montagneux comme les Cévennes ou la Kabylie).

Deux plantes vivrières adaptées aux besoins humains et au milieu naturel

Dans ces zones aux reliefs chahutés, la terre est rare et difficile à conquérir ; comment produire alors suffisamment de nourriture ? La solution a été trouvée par l'adoption d'arbres nourriciers. Les Kabyles ont sélectionné le figuier, qui peut

prosperer sur leurs sols calcaires jusqu'à plus de 1000 m d'altitude sans crainte de températures fatidiques (inférieures à -15°C). Les Cévenols, contraints par l'acidité de leurs sols et des températures plus basses, ont choisi le châtaignier, qui supporte mal les terrains alcalins et survit jusqu'à -25°C.

Ces deux fruits prodiguent une base alimentaire de choix : énergie (respectivement, plus de 250 kcal et 340 kcal pour 100 grammes de figues et châtaignes sèches), fibres, quantité de minéraux et vitamines. Ils composaient jadis l'essentiel du régime alimentaire. On appelait d'un côté le châtaignier « arbre à pain » et on désignait de l'autre le stock de figues sèches par le terme « aoula », c'est-à-dire le quotidien alimentaire.



Des stratégies paysannes proches

Mais bien sûr, il faut manger toute l'année et pas uniquement au moment des récoltes. Cette contrainte a amené les cultivateurs à effectuer un travail très pointu de sélection, d'abord pour étaler au maximum la période de maturation afin de disposer de produits frais le plus longtemps possible. Ainsi le paysan kabyle récolte-t-il ses premières figues fraîches des variétés bifères dès la mi-juin et, après une attente de quelques semaines, il entamera fin juillet les figues unifères qui l'alimenteront jusqu'à fin octobre. Le Cévenol récolte ses châtaignes de septembre à fin octobre.

Ensuite, il n'était pas question de tout miser sur une seule variété, quand bien même elle serait exceptionnelle, car si un accident climatique survenait à un moment critique du cycle de végétation, c'était la famine qui menaçait.

Mais cela ne suffisait pas : il fallait constituer un stock alimentaire pour l'année, ce qui demandait à sélectionner des variétés de conservation et inventer des systèmes de séchage. Les figues des variétés Taamriout et Azendjar, très aptes à ce mode de conservation, ont constitué l'ordinaire du Kabyle. De son côté, le Cévenol constituait ses réserves de châtaignons secs ou de farine de châtaigne avec les variétés les plus adaptées au séchage comme la Figarette. C'est ainsi qu'une quarantaine de variétés de figuiers ont été adaptées et près de 130 de châtaigniers¹.

Comme on ne peut pas se nourrir exclusivement de figues ou de châtaignes, les deux populations ont dû trouver un cortège de plantes vivrières complémentaires, en association avec leur culture principale. Ce furent les pommes, les oignons, divers fruitiers, le seigle, les légumineuses en Cévennes. En Kabylie, le figuier était d'abord associé à l'olivier et à des cultures annuelles

(blé, orge, féverole, pois chiches), secondairement aux poiriers, pommiers, abricotiers et à la vigne de table, ainsi qu'aux arbres fourragers comme le frêne et le caroubier. Cette pratique d'associations culturales est en train d'être redécouverte ; elle est rebaptisée agroforesterie.

Figuier et châtaignier jouaient également un rôle dans l'alimentation des animaux : les fruits de moindre qualité et les feuilles contribuaient ainsi à la production de lait et de viande.

Les deux communautés ont aussi en commun d'avoir dû développer l'art de la pollinisation. Le châtaignier autostérile demande la proximité de variétés différentes, dont la floraison doit être synchronisée. La composition variétale de la châtaigneraie est tout un art. Le producteur de figues est encore plus sollicité par la pollinisation : le

Bien sûr, il faut manger toute l'année et pas uniquement au moment des récoltes.

figuier étant une espèce dioïque, le figuiculteur doit passer pratiquement un mois à polliniser manuellement ses arbres, en accrochant des figues mâles sur les arbres femelles qui produisent les figues comestibles.

Les paysans des deux bords de la Méditerranée scrutent le ciel de septembre avec angoisse, mais pas pour les mêmes raisons : la pluie de septembre réjouit le castanéiculteur, car elle garantit une bonne récolte, tandis qu'elle est désastreuse pour le figuiculteur, provoquant la fermentation des figues mûres, aussi bien sur l'arbre que sur les aires de séchage.

L'activité de séchage peut absorber un mois à un mois et demi pour les paysans. Le figuiculteur a la partie un peu plus facile, les figues disposées sur des claies de séchage pouvant se retrouver prêtes à être stockées en 2 à 5 jours seulement. Le castanéiculteur aura lui à entretenir un feu modéré dans un *sécadou* ou *clède* pendant 4 à 5 semaines et retourner 2 à 3 fois ses châtaignes posées

sur une grille au-dessus du foyer. Il devra ensuite les décortiquer par battage (piser) et ventage (venter) pour les transformer en châtaignons et farine si besoin. Quant au fruit frais, il se décortique par brûlage et tri avant la transformation en confiture, purée, marron au naturel...





Du déclin...

Les deux agrosystèmes se seraient construits à partir du XIV^e siècle et ont commencé à décliner au début du XX^e. En Cévennes, l'essor des industries extractives avait transformé les castanéiculteurs en mineurs. Ceux qui étaient restés attachés à la terre avaient délaissé la châtaigne pour se consacrer à des cultures de rente portées par la demande des salariés de la mine : les fruits, les légumes, la viande, le lait devenaient plus rentables que la châtaigne.

La demande en énergie provoquée par les deux guerres mondiales et les besoins de reconstruction entraînaient chaque fois une intensification de la production houillère cévenole². Il s'ensuivit de nouvelles vagues d'abandon des châtaigneraies. Il a même été fait appel à des mineurs venus d'Algérie, principalement de Kabylie.

En 1947, il y aurait eu 3 248 mineurs algériens dans le bassin houiller cévenol³. Ainsi les destins d'anciens castanéiculteurs et d'anciens figuiculteurs se sont-ils croisés dans les puits de charbon.

Pendant les années 50, la reconstruction d'après-guerre en France avait exercé un puissant effet d'attraction qui avait continué à vider les Cévennes de leurs habitants. Au même moment, en Algérie, la guerre de libération avait provoqué un exode sans précédent : des dizaines de milliers de personnes, qui avaient fui la guerre, ne retourneront jamais plus à leurs figueraias. Dans les deux pays, les programmes économiques ambitieux des années 1960/1970, et le déséquilibre ville-campagne, ont provoqué une autre vague d'abandon des territoires de montagne. Si bien qu'à la fin des années 1980, les châtaigneraies comme les figueraias étaient en voie de disparition. Il ne reste plus que 30 %, environ, de la figueriaie kabyle. La châtaigneraie cévenole a régressé davantage, car en plus des abandons, les arbres ont été décimés par la maladie de l'encre (*Phytophthora*) et les coupes destinées aux fabriques de tanin ou de piquets pour la viticulture. Au début des années 1980, il ne subsistait plus que quelques dizaines d'hectares cultivés, sur les 75 000 ha qu'a connus la châtaigneraie à son apogée⁴. La production est donc passée en un siècle de plusieurs centaines de milliers de tonnes à la fin du XIX^e siècle, à quelques centaines de tonnes à la fin des années 1980.



... à la renaissance

Puis des groupes de paysans et de citoyens se sont progressivement organisés pour sauvegarder le patrimoine de leurs terroirs. Des associations ont peu à peu remis en selle des filières que l'on croyait condamnées à jamais. Curieusement, en Cévennes comme en Kabylie, le rôle des « néo agriculteurs » dans les dynamiques de réhabilitation est remarquable. Il est fréquent que les innovations sociales et techniques soient portées par des actifs reconvertis à l'activité agricole pour diverses raisons, souvent en rupture avec leur métier d'origine ou avec la vie urbaine, des jeunes qui veulent vivre leurs idéaux d'autonomie et de vie avec la nature et même des retraités, non-agriculteurs, qui ont un lien avec le territoire.

En Cévennes, le mouvement est en synergie avec un foisonnement d'initiatives connexes : protection de l'écosystème et des paysages, sauvegarde du patrimoine fruitier, développement de l'agriculture écologique, circuits courts de commercialisation, etc. Un grand nombre de producteurs se regroupent au sein de l'Association Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut Languedoc, qui porte depuis plus de 10 ans un projet de reconnaissance d'une Appellation d'Origine Protégée⁵. Des marques auto certifiées « châtaigne des Cévennes » sont créées, en attendant l'obtention de l'AOP. Des ateliers collectifs de transformation s'organisent, à l'image de la CUMA⁶ du Penedis. Pour être plus fortes, les associations castanéicoles se regroupent au sein de l'Union Languedoc-Roussillon des Associations Castanéicoles (ULRAC) en 1982. Puis cette fédération régionale intègre le Syndicat national des Producteurs de Châtaignes. Des producteurs s'associent et créent des entreprises de collecte et de transformation, à l'image des SARL Verfeuille⁷ et Fariborne⁸.

Plusieurs collectivités locales soutiennent les dynamiques, par l'accès à des ressources financières ou par l'appui à la promotion des produits, notamment par l'organisation d'événements : fêtes de la châtaigne de Florac, Saint Germain de Calberte, Saint Julien des Points, Saint Michel de Dèze... La production progresse régulièrement, de quelques centaines de tonnes à la fin des années 1980 à environ 1 500 de nos jours.

En Kabylie, les dynamiques paysannes n'ont pas atteint le niveau cévenol, car de façon générale la société civile est jeune et évolue dans un contexte moins favorable. Cependant, un chemin considérable a été accompli. De petites associations locales de producteurs organisent depuis 20 ans des fêtes de la figue à Beni Maouche, Beni Jilil. Une organisation régionale, l'Association des Figuiculteurs de la Wilaya de Béjaïa tente maintenant de fixer un événement annuel à Béjaïa, la métropole régionale. Des collaborations avec des associations du Languedoc et une Université locale⁹ lui ont permis d'avancer sur l'élaboration de nouveaux produits à base de figue, si bien que celle-ci, qui n'était consommée que fraîche ou sèche, apparaît maintenant dans un nombre impressionnant de produits dérivés. De petites unités familiales de transformateurs de la figue, comme celles des familles Abid et Ounas, émergent. Les paysans commencent à y croire et entretiennent mieux les plantations.

Mais au moment où les efforts commencent à porter, de part et d'autre de la Méditerranée, de nouvelles menaces inquiètent les producteurs. Les castanéiculteurs subissent l'invasion du cynips (*Dryocosmus kuriphilus*), un insecte de la famille des guêpes, d'origine asiatique, qui anéantit les récoltes. Des essais de lutte biologique (avec un autre insecte, le taurimus – *Torymus sinensis*) sont néanmoins encourageants¹⁰.

