

*Ruralia*

**Ruralia**

Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

07 | 2000

Varia

---

## Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'une production agricole « traditionnelle »

Thèse pour le doctorat en ethnologie sous la direction de Christian Bromberger, Université de Provence (Aix-Marseille 1), 1 volume : 477 f° + bibliographie et annexes, soutenue le 14 octobre 2000 devant un Jury composé de Christian Bromberger, Jean-Pierre Deffontaines, Bernadette Lizet, Philippe Marchenay, Bruno Martinelli (président) et André Micoud, Mention très bien avec les félicitations du jury.

Lucie Dupré

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/195>

ISSN : 1777-5434

### Éditeur

Association des ruralistes français

### Édition imprimée

Date de publication : 31 juillet 2000

ISSN : 1280-374X

### Référence électronique

Lucie Dupré, « Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'une production agricole « traditionnelle » », *Ruralia* [En ligne], 07 | 2000, mis en ligne le 25 janvier 2005, consulté le 03 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/195>

---

Ce document a été généré automatiquement le 3 mai 2019.

Tous droits réservés

---

# *Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'une production agricole « traditionnelle »*

Thèse pour le doctorat en ethnologie sous la direction de Christian Bromberger, Université de Provence (Aix-Marseille 1), 1 volume : 477 f° + bibliographie et annexes, soutenue le 14 octobre 2000 devant un Jury composé de Christian Bromberger, Jean-Pierre Deffontaines, Bernadette Lizet, Philippe Marchenay, Bruno Martinelli (président) et André Micoud, Mention très bien avec les félicitations du jury.

Lucie Dupré

---

## Présentation de l'objet de recherche

- 1 Ma recherche porte sur la relance de la production de châtaignes en Ardèche et sur ses dispositifs de qualification patrimoniale. L'Ardèche est le premier département producteur de châtaignes, en volume vendu. L'activité représente, selon les cas, 40 à 60 % du revenu d'une exploitation de moyenne montagne, et vient compléter d'autres productions fruitières (abricots, pêches, petits fruits rouges, cerises, vigne, kiwi, essentiellement) ou animales (ovins, bovins et caprins) l'agro-tourisme constituant une troisième voie de diversification agricole. Pourtant d'un point de vue techno-économique, cette activité est caractérisée par un certain nombre de traits négatifs : irrégularité de la production, en qualité et en quantité, châtaigneraie âgée, affaiblissement phytosanitaire des arbres, mauvaise valorisation des fruits de petits calibres qui demandent, davantage que les autres, un travail important lors de la récolte, concurrence des pays de l'Europe du sud (Italie et Portugal principalement), utilisation du nom de l'Ardèche pour désigner à la vente des fruits produits ailleurs, faible identification des nombreuses variétés. Depuis une vingtaine d'années, on assiste à une réorganisation de l'interprofession (agriculteurs, industriels-transformateurs, coopératives, syndicats, etc.), dont l'enjeu est

de faire face au déclin de la production. Un collectif d'acteurs (chambre d'agriculture, syndicats agricoles, associations, chercheurs) travaille à résoudre ces problèmes en produisant, en particulier, une information « objectivée » sur la situation locale. Par ailleurs, la relance s'appuie sur des dispositifs permettant à la fois de rendre visible cette production (musée de la châtaigne, label « paysage de reconquête », confrérie et fêtes, publications et expositions), de la promouvoir (marque collective agro-alimentaire, circuits touristiques, démarche publicitaire, nouveaux produits), de la protéger et de l'encourager (arrêtés municipaux, subvention à l'élagage, de la lutte contre la maladie du chancre, des filets de récolte, mise en place de sites expérimentaux, demande d'une Appellation d'origine contrôlée, programme de recherches, etc.). Parallèlement à ces démarches collectives, des logiques individuelles visent à valoriser la production par une diversification des produits agro-alimentaires au sein de gammes « maison », écoulées sur des circuits de vente les plus courts possibles.

- 2 Le début de la relance correspond *grosso modo* à l'entrée en production de variétés hybrides créées par l'INRA, marquant un tournant à la fin des années 1980. Ces variétés ont été conçues à deux fins et présentent de ce fait deux caractéristiques majeures. En effet, en sélectionnant des variétés résistantes, il s'agit, d'une part, de contourner de lourds problèmes phytosanitaires (maladie de l'encre et maladie du chancre) qui ont contribué à affaiblir le potentiel productif depuis la fin de xix<sup>e</sup> siècle. D'autre part, ces nouvelles variétés répondent aux propriétés requises pour la transformation industrielle (régularité de la production, précocité, gros calibre, fruits non cloisonnés, aptitude à l'épluchage mécanique, chair ferme, etc.). Leur création vise à permettre, à terme, l'approvisionnement des industries transformatrices, qui, manquant de fruits répondant à ces exigences, importent des marrons d'Italie, essentiellement. De plus en plus plantés hors des zones « traditionnelles », les hybrides se prêtent à une production intensive, concurrencent fortement les produits ardéchois dits « traditionnels » et font peser une menace sur la viabilité de leur production. Ainsi, à travers la question de leur introduction dans la gamme variétale, les hybrides sont au cœur du processus de qualification de la châtaigne ardéchoise : celui-ci oscille entre une dénonciation de ce que la production ne saurait devenir intensive, polluante et soumise au bon vouloir des politiques agricoles, produisant des fruits banalisés sans goût, détachés de tout ancrage spatio-temporel et ce qu'elle n'est pas, en dépit du lieu commun une cueillette ou ce qu'elle n'est plus une culture de « crève-la-faim », etc. Dépassant ces deux catégories (« production intensive » et « cueillette ») qui encadrent les possibilités de qualification, les producteurs ardéchois cherchent un compromis dans la construction de la qualité patrimoniale et traditionnelle de la production, qui doit être à la fois pertinente eu égard aux fortes contraintes locales, et économiquement viable. À travers l'analyse des différents points de blocage que connaît la production et des solutions envisagées, je me suis attachée à montrer comment la qualification par la tradition, ordinairement supposée évidente dès lors qu'il s'agit de définir des activités et des produits ancrés dans une forte dimension historique et géographique, exige la mise à distance d'un objet proche par la construction d'une information stabilisée relative à ce dernier. Celle-ci suppose l'explicitation d'un lien entre des acteurs (les producteurs et leur statut), un produit (la châtaigne) et un lieu (l'Ardèche mais aussi à échelle plus petite, les châtaigneraies).

## Problématique

- 3 On pourrait avancer que la production de châtaignes pâtit d'une « surqualification par la tradition ». L'univers sémantique déployé par la « tradition » est corrélé à celui qui accompagne la notion que la pensée occidentale lui oppose fréquemment : « la modernité ». La « tradition » peut renvoyer à d'autres adjectifs, tout aussi peu explicites mais aux connotations largement positives : préservé, naturel, authentique, local, typique, ancien, de qualité, artisanal, ancestral, *etc.* La production de châtaignes ainsi qualifiée serait alors un héritage du passé, sauvegardé et précieux ; les producteurs des gardiens de la mémoire, et la châtaigne, un produit naturel, sain et authentique. Cette perspective opère certes une distinction par l'excellence mais génère cependant trois effets pervers, particulièrement vifs dans le cas de la production de châtaignes. Tout d'abord, prétendre valoriser cette dernière en insistant sur son caractère historique et sur son ancienneté revient à solliciter dans le même temps une image communément partagée qui associe le fruit à une nourriture de pauvre et à une alimentation de soudure en référence à son statut vivrier forgé au long de son histoire, les producteurs à des paysans miséreux, l'Ardèche à un territoire désolé plongé dans un autre âge. Au total une représentation dévalorisante pour une communauté professionnelle et pour un territoire dont producteurs, élus locaux, acteurs du tourisme, *etc.* cherchent avec ténacité à se défaire, sans pour autant renoncer à ce qui constitue l'un des atouts de la production, à savoir précisément son caractère historique. Ce dernier, et c'est le second effet pervers de la qualification par la tradition, soulève une seconde ambiguïté dans la mesure où le sens commun est prompt à associer ancienneté et grandeur culturelle, et grandeur culturelle à musée en tant que cette institution a pour fonction de conserver et de sacraliser. Or cet accès direct au rang des objets muséographiques tend quelque peu à occulter le fait que la production de châtaignes est une réalité socio-économique contemporaine, qu'elle est certes confrontée à de sérieux problèmes mais qu'elle représente de gros enjeux dans le maintien de nombreuses exploitations agricoles, et que des producteurs en vivent et la défendent. Enfin, valoriser la production en évoquant son caractère « naturel » c'est-à-dire la placer à l'opposé de pratiques culturelles intensives et « modernes », avec tout ce que celles-ci supposent de nuisances contribue à insister sur la singularité d'espaces productifs très souvent confondus avec des « espaces naturels ». Le producteur n'aurait qu'à cueillir des fruits tombés au sol, ce qui finalement ne fait que rejoindre les arguments de la critique déployée par les tenants de la modernité, à l'égard de la tradition.
- 4 Car, à l'inverse, la tradition peut aussi, selon un point de vue largement partagé sur le progrès technique, référer à des pratiques jugées défectueuses, héritées d'un autre âge, archaïques, dépassées, et à des acteurs refusant toute innovation, se complaisant dans un système sociotechnique parfaitement figé, obsolète et voué à péricliter dans un avenir proche. Soit, cette fois-ci, une distinction par la médiocrité. Dans ce cas, la production de châtaignes en tant qu'activité traditionnelle serait de l'ordre d'un résidu historique non compétitif et amené à disparaître au profit d'une nouvelle forme de production plus performante, plus rationnelle et intensive : la production de variétés hybrides, fruits à « caractère marron ». Cette dernière, conduite sous irrigation, mécanisée, standardisée, répond aux exigences d'un haut rendement. La production de châtaigne serait alors assimilée à une sorte de bricolage d'amateurs qui se condamnerait à n'être qu'une simple

« cueillette », disqualifiant ainsi un groupe socioprofessionnel, tout simplement en le niant comme tel.

- 5 Allons plus loin dans l'exploration des usages du qualificatif « traditionnel ». Son déplacement au sein d'une proposition aussi simple en apparence que « la production de châtaignes en Ardèche » se prête à plusieurs variations qui chacune font porter le qualificatif sur un élément précis : on pourra ainsi dire « la production traditionnelle de châtaignes en Ardèche », ou encore « la production de châtaignes traditionnelles en Ardèche » ou même « la production de châtaignes en Ardèche traditionnelle ». Gérard Lenclud a fort bien montré que ce « mot problème », la tradition, « se caractérise par le fait qu'il est nécessairement équivoque et qu'il échappe par conséquent à la définition », c'est-à-dire que son usage ne saurait procéder de la simple superposition d'une définition préexistante sur un objet qui lui préexisterait également. Voilà qui m'a invitée à examiner comment les acteurs mobilisent et instrumentent la « tradition », ressource ambiguë qui ne saurait être exploitée sans que ne soit objectivées les spécificités qu'elle est censée désigner à grands frais. Et qui m'a conduite à considérer la tradition, non pas comme une propriété constituée par essence, mais comme un *mode de coordination*, procédant de l'attribution et de la distribution de qualités entre plusieurs éléments : les variétés, les techniques culturelles, les espaces productifs, les lieux, les acteurs, *etc.*, formant un tout doté d'une certaine cohérence.
- 6 Les producteurs en prise avec des enjeux et des contraintes, des tensions et des rivalités, des tactiques et des stratégies, du passé et de l'avenir qui dialoguent dans une situation contemporaine, inventent, objectivent, stabilisent et rendent visible avec le soutien d'alliés un objet « traditionnel » dont ils souhaitent la reconnaissance. De l'objet « marron » qui n'avoue pas son lien avec le châtaignier et cristallise toute la domination économique des formes de production intensive et de la transformation industrielle à « la châtaigne d'Ardèche », il y a tout ce travail de fabrication, de démonstration et de partage d'un « propre », luttant contre une certaine forme de disqualification technicienne et contre l'exiguïté d'une classification rigide qui semblerait ne faire de place qu'à des catégories binaires pour saisir la réalité complexe et feuilletée des objets observés. Ce « propre » procède d'un assemblage composite fait d'ajustements, de compromis, de réinvestissement et d'inventions mis en œuvre dans la fabrication d'un objet original, socialement cohérent, économiquement viable et techniquement possible, sans que ses acteurs n'aient à faire table rase du passé mais sans pour autant renoncer à en inventer l'avenir.

## Outils d'analyse

- 7 Pour saisir ces phénomènes, j'ai mobilisé, entre autres, des outils empruntés à la sociologie pragmatique. Ces derniers permettent de mettre au jour la complexité d'un objet partagé par un grand nombre d'acteurs (producteurs, ingénieurs agronomes, industriels, consommateurs, scientifiques, *etc.*). Chacun d'eux lui attribue des propriétés, depuis un lieu singulier, équipé de grilles de lecture très variables et de dispositifs de mesure qui entrent en tension les uns avec les autres. En effet, en tant que production « traditionnelle », la castanéculture se trouve engagée dans un monde domestique, caractérisé par la référence à un héritage, à un ancrage spatio-temporel, à des relations de confiance entre les acteurs ; en tant que variété hybride créée par les chercheurs de l'INRA, elle émerge à un monde industriel qui se décline selon la productivité, la

régularité, la standardisation du produit ; mais elle est également un produit marchand destiné, par nature, à se déplacer dans un espace économique vaste. Celui-ci doit être détachable du lieu de production, sans perdre pour autant sa grandeur domestique. Enfin, elle relève du monde de l'opinion puisque la réputation de l'Ardèche est en partie supportée par la singularité de cette production inscrite dans l'histoire du département. C'est bien la recherche d'un *compromis*, au sens de L. Thévenot et de L. Boltanski, qui est ici à l'œuvre : construire un objet qui ne soit ni purement marchand, ni purement industriel, ni purement domestique, mais qui emprunte à chacune de ces grandeurs les exigences et les propriétés qui conviennent aux acteurs et à leurs châtaignes. La production de châtaignes est aussi construite et c'est le nouveau monde que les acteurs locaux essaient d'intéresser comme un bien commun civique, dans la mesure où elle profite à une collectivité élargie confrontée à la gestion globale d'un territoire fragile économiquement et démographiquement.

## Plan du texte

- 8 Ce travail est organisé en trois mouvements et sept chapitres. Le premier mouvement comprend les deux premiers chapitres et s'attache à présenter deux des principaux acteurs de la scène de la relance : le châtaignier d'une part et le châtaignier en Ardèche d'autre part. Ainsi, le premier chapitre montre, à travers certaines pratiques discursives du début du xxe siècle, ce qui fait la singularité du châtaignier, *arbre-en-personne*, végétal pérenne au long cours doté d'une profonde humanité qui ne fait que davantage exacerber l'excès de nature prêté à ses hommes, soit leurs défaillances techniques. Ces critiques sont d'autant plus vives que la production traverse alors l'une de ses premières grandes crises qui conduit quelques érudits locaux à « politiser » la production de châtaignes en la construisant comme une ressource naturelle. Le second chapitre nous amène ensuite à arpenter les différentes formes d'économie rurale associées à la production ardéchoise, de la mise en place d'une châtaigneraie vivrière au début du xive siècle à la stabilisation d'un système socio-économique très équilibré, fréquemment identifié comme un « âge d'or ». Ce dernier sera bouleversé à la fin du xixe siècle par l'apparition d'une maladie très grave qui a, en partie, contribué à réorienter la carrière de l'arbre pour laquelle les années 1960 marqueront un tournant important.
- 9 Avec les trois chapitres suivants, le second mouvement examine comment, à partir de la diversité variétale et de ses singularités soumises à différentes expertises, se déploient des relations parfois tendues entre les différentes grandeurs susceptibles de soutenir la qualification de la production, du produit et des producteurs. Le troisième chapitre explore les manières plurielles de classer, d'évaluer et d'ordonner une diversité variétale très riche, à l'aide de multiples critères qui se sont affinés dans le temps. On y voit comment les exigences industrielles et marchandes ont sensiblement contribué à exercer une pression économique sur un ensemble de variété de châtaignes, dont l'excellence est incarnée par l'objet « marron » qui a, de façon assez impérieuse, entraîné une disqualification de plusieurs catégories du fruit « châtaigne ». Le quatrième chapitre retrace, quant à lui, la manière dont la communauté scientifique a contribué au renouveau de la production en mettant au point de nouvelles variétés issues de l'hybridation contrôlée, précisément à caractère « marron » et créées à la fois pour contourner les handicaps phytosanitaires du châtaignier et pour répondre à une demande économique très précise. J'interroge ces hybrides en tant qu'objet technique nouveau,

qui, parce qu'ils dominent économiquement la production de variétés locales, génèrent des inquiétudes chez des producteurs. S'appuyant sur des arguments propres à définir en creux la singularité de leur activité, ceux-ci remettent en cause dans une certaine mesure la légitimité de ces variétés hybrides. Toutefois, s'ils souhaitent élargir leur gamme variétale à ces fruits économiquement très bien valorisés, ils sont par ailleurs confrontés à leur domestication. Venant clore ce second mouvement, le cinquième chapitre s'attache à montrer comment les producteurs de châtaignes réinvestissent les « bois », les châtaigneraies souvent très âgées, en adaptant leurs pratiques aux contraintes de leurs exploitations, en tentant de contourner les énormes handicaps qui alourdissent l'activité, en inventant une forme de production originale, supposant un rapport aux arbres qui n'est pas sans relation avec les activités d'élevage que la plupart d'entre eux conduisent par ailleurs. Innovation, tactiques et opiniâtreté permettent alors de frayer un compromis domestique-industriel dans une forme de production très singulière : « faire de la châtaigne ».

- 10 Enfin, le dernier mouvement s'intéresse aux diverses formes de valorisations économique, mais aussi culturelle et sociale de la production. Le chapitre six analyse ainsi la manière dont les producteurs relayés par divers acteurs : les coopératives, les musées de la châtaigneraie, la chambre d'agriculture, la Section nationale châtaigne, *etc.* vendent et accompagnent (ou non) leur récolte jusqu'aux consommateurs. J'analyse trois formes de valorisation : la vente en gros à la coopérative et aux négociants privés, la transformation fermière qui conduit à la création d'une gamme de produits personnalisés très diversifiée, et enfin la mise au point de nouveaux produits collectifs. Ces derniers sont soit destinés à valoriser essentiellement l'image de la châtaigne, soit, comme le projet d'une Appellation d'origine contrôlée y concourt, à construire un objet local qui permettra dès lors d'affirmer et d'explicitier le lien entre l'Ardèche, les techniques culturelles et le fruit. Le dernier chapitre analyse différents types d'*investissement patrimonial*, c'est-à-dire des opérations par lesquelles des acteurs, non obligatoirement issus du monde agricole, s'emparent d'un objet la production de châtaigne, la châtaigneraie, le châtaignier, et visent à le construire en un bien commun susceptible d'être montré et de définir en retour conjointement ses auteurs et leur territoire. Il y est ainsi question des fêtes de la châtaigne qui, s'adressant à un public contribuent à promouvoir, selon des logiques différentes, l'activité agricole, le collectif qui assure la manifestation et le lieu dans laquelle elle se déroule. J'étudie ensuite la construction de la châtaigneraie comme *objet-frontière* investi par différents acteurs qui en exploitent les singularités. L'analyse des *Assises nationales de la châtaigneraie*, tribune à laquelle les producteurs et les élus locaux de plusieurs départements, ont littéralement plaidé la cause de la production de châtaignes, en la présentant comme un « objet exemplaire » susceptible, à ce titre, d'être reconnu et soutenu par de puissants alliés institutionnels, clôture mon travail.

---

## INDEX

**Index chronologique** : XXe siècle