



Photo J. Bonnier

La chataigneraie des Maures n'est pas nouvelle, puisqu'on croit savoir qu'elle a été créée vers l'an 1100, 1200 par les Templiers. Une partie de cette chataigneraie a d'ailleurs été récupérée par les Moines de l'abbaye de la Verne.

La castagniculture moderne s'est développée sous l'Empereur Napoléon après que celui-ci ait maté les pirates... et les Anglais. Le pays des Maures, presque désert, s'organise à l'agriculture après des luttes sans fin. De toutes parts on voit arriver des gens qui viennent du Haut Var (au-dessus de Draguignan) car le climat y est plus engageant et, outre la chataigneraie, on trouve partout une forêt attrayante et luxuriante.

A ce moment là la chataigneraie n'est pas encore fruitière et fait partie de la forêt, à ce stade le châtaignier donne de petits fruits. Il faut donc la main de l'homme pour faire de la sélection par divers greffages appropriés et pour que la chataigneraie à vocation forestière devienne vocation fruitière. Les castaniculteurs s'affairent à greffer

La chataigneraie des Maures : ses problèmes ses espoirs

par Pierre PERRIN
*La Fouquette
Les Mayons
83340 LE LUC*

vers les années 1820-30. La forêt est vierge avec un humus considérable, les vergers commencent à être irrigués par de petites rigoles qui serpentent le long des troncs de châtaigniers. Plus tard les paysans construisent des bassins (dont on trouve encore trace actuellement) car pour que le châtaignier se développe d'une façon optimale il faut de l'eau en sous-sol. Ce qui veut dire que nos ancêtres ont choisi judicieusement. Car on a souvent essayé de développer la chataigneraie fruitière dans son ensemble, mais le butoir hydrologique a toujours empêché une extention conséquente. Les sols sont les mêmes partout, surtout sur les ubacs, mais ils sont tributaires des nappes aquifères. Bien des vestiges sont encore visibles.

Vers la fin du siècle les vergers commencent à produire des fruits exportables. Puis c'est le début du chemin de fer. 3. 4 wagons par jour à la gare du Luc (Marron du Luc !). A cette époque arrive le grand moment du chêne liège. La forêt est une ruche bourdonnée. Belle époque !

Mais revenons à nos marrons, aux noms bien méditerranéens : Marouge, Sardone etc. La chataigneraie est à son apogée, les transports se sont développés, les Marrons des Maures sont sur les marchés Belges et Allemands, les expéditeurs font des affaires d'or et ce, jusqu'à la deuxième guerre mondiale. La guerre de 40 détruit les circuits commerciaux. Puis il y a l'*Endothia parasitica*, champignon de l'écorce qui décime les rameaux les mieux charpentés la vague de maladie arrive en France vers 1930. Des arbres séculaires meurent. Après bien des démarches nous créons le « Syndicat Interprofessionnel de la Chataigne et du Marron ». Puis on nous envoie un chercheur de l'I.N.R.A. Monsieur Grente. Il lui fallait, pour faire ses premiers essais, une parcelle de terrain. J'ai donc donné à notre chercheur 1 ha de chataignier et, A dieu va ! Mais dès le début nous avons compris que c'était un chercheur qui connaissait son métier. J'ai donc eu le privilège de voir les premières guérisons de chancre. En fait Monsieur Grente a pour objectif de faire baisser les taches d'endothia. Il faut gagner 20 ans. On est sur la bonne voie pour y arriver.

Perspectives de renouveau de la chataigneraie :

La chataigneraie des Maures a perdu la moitié de son potentiel opérationnel : 50% sont abandonnés les sols sont érodés, l'humus n'existe plus. Sur ma propriété j'ai essayé 1 ha de banquettes D.R.S. pour retenir les sols. Les résultats sont encourageants surtout pour le ramassage et l'entretien. Car avant la récolte il faut couper les herbes et fougères, travail difficile et onéreux à la main, en banquette on peut travailler avec une machine à broyer les herbes (girobroyeur) qui s'adapte au tracteur agricole. Dans le cas de banquette toutes les surfaces sont balayées par le bras du débroussailleur. J'insiste sur le fait des banquettes car on peut plus facilement ramasser les châtaignes qui se concentrent sur les banquettes. Autre avantage, l'érosion s'arrête sur la banquette. De ce fait nous ramassons la presque totalité des châtaignes tombées au sol, de là à faire le ramassage mécanique il n'y a qu'un pas. Nous avons, dans le cadre du Comité expérimenté des matériels de ramassage mécanique.

Ce qui reste à faire pour cerner le problème, c'est l'eau. Quelques bassins et voici que le goutte à goutte apparaît, qui permet en période de sécheresse d'apporter quelques litres d'eau qui seront les bienvenues.

Nous sommes à la croisée des chemins : la vocation fruitière de la forêt des Maures a perdu 50% de son potentiel par abandon. J'insiste là-dessus, car quand les chataigniers retournent à la forêt, la défense incendie perd les sous-bois qui ne sont plus cultivés. Car pour la défense incendie les fruitiers sont gazonnés et entretenus, et on a toujours dit que la chataigneraie cultivée fait un rempart contre les incendies. Le rempart est déjà fissuré. Que les autorités se penchent sur le problème, il est grand temps.

La France est déficitaire pour la balance de fruits de qualité. La Forêt des Maures peut surmonter ce déficit pour peu que l'on aide les intéressés en remodelant les profils du sol, en faisant une structure dynamique et plus moderne. Tout cela est à notre portée.

D'autre part, et après bien des démarches, notre syndicat nous a permis d'être dans la catégorie I du C.T.F.L. des produits de qualité.

P.P.

