



1

Un peu de repérage

Le Relais de l'Espinas témoigne d'une activité locale plurimillénaire. Lieu de halte sur la draille de transhumance pour le Mont Lozère ou encore relais sur la route royale à partir du XVIII^e siècle, l'Espinas était un lieu de passage privilégié entre la plaine et la montagne, avec tous les échanges que cela implique : sel, vin, laine, fer, argent et évidemment la châtaigne !

Nous nous trouvons à environ 900 mètres d'altitude ce qui correspond localement à la limite d'altitude maximale où on peut trouver le châtaignier aujourd'hui.

Voyez au-dessus de la route, les conditions difficiles des crêtes l'empêchent de se développer !

On retrouve le châtaignier cultivé (*Castanea sativa*) sur l'ensemble du pourtour méditerranéen à condition qu'il rencontre les conditions écologiques qui lui sont favorables : un climat méditerranéen doux et des sols non-calcaires, comme ici les schistes ou les granites de l'autre côté de la crête.

Le châtaignier s'impose comme l'une des rares possibilités de culture nourricière

Distance 880m
Dénivelé positif 50m
Temps estimé 1h20min

- Escaliers
- Chaises longues
- Banc
- Pont

* L'Association Epi de Mains se trouve à l'étage du café-restaurant du Relais de l'Espinas
** ABPS : Artisans Bâtisseurs en Pierres Sèches

dans les pentes incultes où il se développe. On estime que 1500 ha. de châtaigneraies cévenoles sont récoltés chaque année, soit 4 % de la surface totale.

2

La châtaigne en Cévennes

Comme la majorité des châtaigneraies cévenoles, celle de l'Espinas a été laissée à l'abandon pendant 50 ans après l'exode rural du XX^e siècle. Elle porte aujourd'hui le témoignage de l'histoire de la castanéculture en Cévennes.

La culture du châtaignier a été introduite dans les Cévennes par les Romains, puis les moines du Moyen-âge ont contribué fortement à son expansion. Jusqu'au début du XX^e siècle, les pentes cévenoles étaient presque toutes couvertes de châtaigniers.

Atout majeur de la paysannerie cévenole, ses fruits servaient de base alimentaire aux habitant-e-s, comme à leur bétail. On utilisait aussi son bois pour la construction, ses feuilles en litière pour les animaux, etc.

Pourtant, avec l'exode rural pour les basses vallées industrialisées, la concurrence des cultures mécanisées et l'apparition des maladies du châtaignier, la castanéculture fût abandonnée.

Depuis une vingtaine d'années, la culture du châtaignier connaît une nouvelle dynamique. Ici vous ne découvrez pas un verger en pleine production, mais une châtaigneraie en restauration progressive.

Regardez cette parcelle d'arbres anciens devant vous, elle a bénéficié d'une « taille sévère » en 2015, étape importante dans la réhabilitation d'une châtaigneraie.

3

Que fait-on des châtaignes ?

Vous êtes arrivé-e-s dans une partie de la châtaigneraie de l'Espinas qui est en production avec devant vous trois vieux châtaigniers, récoltés par l'association Le Pré des Maresques. Mais qu'est-ce que cela veut dire ?

En automne lorsque les châtaignes tombent naturellement des arbres, on les récolte à l'aide de filets étalés au sol au préalable.

Vu les quantités produites, la question de la conservation du fruit se pose.

L'essentiel de la production est destiné à être séché. Les châtaignes sont traditionnellement déshydratées dans une clède

(occitan : cleda), un séchoir à deux étages souvent construit dans les châtaigneraies mêmes ou près des mas. Un feu en bas de la clède est entretenu pendant cinq semaines. La fumée et la chaleur produites passent à travers un plancher à claire-voie et séchent les fruits stockés à l'étage. Elles sont finalement décortiquées pour pouvoir être consommées toute l'année.

Enfin jusqu'au milieu de l'hiver, les châtaignes fraîches peuvent être transformées en confiture, crème, sirop, conserves, glaces etc. ou tout simplement se consommer grillées !

4

Un long travail de rénovation

La castanéculture ce n'est pas seulement récolter les fruits à l'automne ! Un travail régulier est nécessaire pour obtenir un verger productif.

La rénovation de la châtaigneraie de l'Espinas est dès son début en 2013 un projet collectif qui s'inscrit dans la philosophie et l'histoire du lieu. Depuis 2018, un programme annuel de rencontres-formations bénévoles autour des techniques de castanéculture a été initié par l'association Epi de Mains en partenariat avec le Foyer Rural de Saint Michel de Dèze. Avec cette envie de transmettre des savoir-faire et de créer une dynamique autour de la châtaigneraie, les associations encouragent les anciens comme les nouveaux habitant-e-s, à redonner une place à la châtaigneraie cévenole dans la vie du territoire.

La châtaigne constitue une ressource importante dans le développement socio-économique des Cévennes. De même, la rénovation des vergers joue un rôle majeur dans la revitalisation du patrimoine cévenol et la conciliation des activités humaines avec le vivant.

5

Une châtaigneraie à composer

La châtaigneraie traditionnelle comporte plusieurs variétés de châtaigniers. Près de 900 variétés sont répertoriées rien qu'en France, avec chacune ses spécificités.

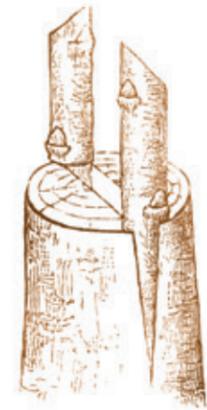
Pour « composer » un verger de châtaigniers en Cévennes, les variétés sont choisies selon des critères différenciant les fruits (précocité, goût, calibre, décortiquage)

et les arbres (résistances aux maladies, exigences écologiques, etc.).

Les variétés recherchées peuvent être introduites par des plantations mais, surtout en cas de restauration, par le greffage ! Il s'agit d'une méthode multimillénaire dont les techniques varient selon les régions et les époques : on greffe un arbre en soudant un greffon de la variété souhaitée sur un porte-greffe « sauvage » qui semble être dans un lieu favorable à son développement. Les types de greffes les plus utilisés sur notre territoire sont les greffes en fente, en couronne et en flûte.

Pour une première récolte appréciable, il faut compter environ 5 ans après le greffage.

Vous êtes dans une zone où beaucoup de greffes ont été effectuées. Regardez autour de vous pour observer les tentatives qui ont échoué et les réussites.



Greffe en fente

6

Une marque à vie

Lorsqu'on restaure une châtaigneraie, on commence par identifier les arbres greffés qui produisent encore : les arbres anciens portent très souvent sur leur tronc la marque de leur greffe. Une ligne de greffe est une zone de démarcation où ont été associés un greffon avec un porte-greffe. Elle sera plus ou moins visible selon le procédé de greffage et peut se repérer parfois à un bourrelet circulaire dans l'écorce. On greffait à hauteurs très variées parfois au ras du sol, parfois en hauteur. Lorsque l'arbre est mort, sans écorce, la cicatrice pro-

fonde est encore plus visible. Au cours de cette visite, vous pouvez chercher à repérer ces marques !

7

Vive la diversité !

Dans la deuxième moitié du XX^e siècle et sous l'impulsion du Fond Forestier National, les Cévennes délaissées après l'exode rural ont subi un bouleversement important : on a poursuivi la coupe des châtaigneraies traditionnelles au profit des boisements mono-spécifiques de résineux avec ici le sapin de Douglas.

Perçu alors comme un territoire « vide », cette politique d'aménagement devait répondre à un besoin croissant de l'industrie en bois.

Observez le contraste entre les deux espaces, celui du verger et celui de ce boisement : l'état du sol, la lumière, la végétation, etc.

Affecter un espace « naturel » à une seule vocation économique est une cause importante de l'érosion de la biodiversité. Ces boisements donnent lieu à un appauvrissement extrême des écosystèmes auquel se cumulent la fragmentation des habitats naturels et l'artificialisation des paysages. Le besoin de concilier les activités socio-économiques et l'épanouissement du vivant, devient alors une évidence en l'espace d'un regard.

8

Le bois mort, un espace vivant !

Qu'il soit sur pied ou au sol, le bois mort joue un rôle clef dans une châtaigneraie. Ses fonctions sont multiples. Au sol, il assure la régulation du cycle du carbone mais surtout le renouvellement de l'humus grâce à l'action des organismes saproxylophages (qui ne consomment que le bois mort). Sur pied, il permet le stockage du carbone à long terme et peut servir de gîte aux différents pics et chouettes par exemple. Souvent mal perçue, la présence de gros bois mort est pourtant aujourd'hui largement

admise comme un critère majeur de bonne santé dans tout écosystème forestier.

10

Polyvalent, autonomisant, résiliant

Les paysan.ne.s cévenol.e.s ont réussi au fil du temps à mettre en place des systèmes en **polyculture-élevage, répondant au besoin vital d'optimiser l'espace et les ressources disponibles autour des fermes**. Par exemple les troupeaux de brebis consommaient les châtaignes qui n'avaient pas été ramassées, favorisant la fumure et l'entretien des sous-bois. Autre exemple, le miel récolté à la ferme est traditionnellement produit par l'abeille noire dans un tronc de châtaignier évidé recouvert d'une lauze en schiste : les ruches-troncs ou « bruscs ».

Cette organisation permettait d'apporter **une forme d'autonomie et de résilience face aux aléas, en réfléchissant sur des productions complémentaires cohérentes avec l'environnement immédiat**.

Aujourd'hui, face aux crises actuelles, cette organisation du territoire ne pourrait-elle pas apporter des réponses en associant développement local, cohabitation avec le vivant, lien social et bien-être ?

11

Le châtaignier, un compagnon de vie

Pour terminer, nous vous invitons à passer un moment contemplatif en lisant le poème installé dans la souche du vieux châtaignier.

On reconnaît très bien ici la marque de greffe sur le tronc mort. Un arbre greffé laissé à lui-même pendant quelques dizaines d'années produit des rejets sauvages autour du tronc central qui vont lui capter sa sève. Il peut ainsi mourir sec au milieu de ses « bouscas » (rejets).

9

Des paysages sculptés

Naturellement, **le châtaignier peut se contenter de sols appauvris, son système racinaire pivotant lui permet de plonger loin dans le sol et d'en remonter les nutriments**. Mais bien sûr il se développe et fructifie mieux sur des sols profonds et enrichis !

C'est la raison pour laquelle les cévenols ont remonté, souvent à dos d'homme, les terres alluviales des ruisseaux pour créer des parcelles cultivables : près, champs, jardins et vergers.

Ces « faïsses », un des noms occitans pour désigner ces parcelles en terrasses, sont soutenues par des **murs en pierre sèche, constructions qui ralentissent le ruissellement de l'eau en cas de fortes pluies et protègent le sol de l'érosion naturelle**. Ces murets et terrasses témoignent d'une capacité de construction et de main d'œuvre qui semble difficilement imaginable aujourd'hui, où notre territoire est l'un des moins peuplés de France.

« Ce qu'il y a de mieux,
c'est l'olivier planté par ton grand-père,
le châtaignier planté par ton père
et le mûrier planté par toi.
proverbe des Cévennes »



Le lieu de ressource(s) autour de la châtaigneraie

Le sentier fait partie du lieu ressource de l'Espinas qui propose également des animations tout au long de l'année et des documents sur la castanéiculture consultables au Relais de l'Espinas et en ligne.

Association Epi de Mains

L'Espinas - Route des Crêtes
Saint Andéol de Clerguemort
48160 Ventalon en Cévennes
epidemains@yahoo.fr
07 83 66 32 35



www.lerelaisdelespinas.org
www.facebook.com/epinas.epidemain

L'association Epi de Mains remercie chaleureusement tou-te-s les bénévol-e-s, volontaires, habitant-e-s, partenaires et financeurs qui ont contribué à la réalisation du sentier !

SENTIER de la châtaigneraie de l'Espinas

Distance 880m - Dénivelé positif 50m - Temps estimé 1h20min



Déplaiant: imprimé sur papier recyclé (PEFC) avec de l'encre végétale - Aquarelles: Émilie Félix - Conception et réalisation graphique: Julie Mercey

IMPRIMERIE

