La récolte des châtaignes à Fully

Autor(en): **Roduit, Joseph**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **64 (1974)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1005395

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Joseph Roduit

La récolte des châtaignes à Fully

Située près de Martigny, sur la rive droite du Rhône, la commune de Fully étire ses six villages de la plaine, le long du pied du Grand Chavalard et disperse sur son coteau une demi-douzaine de hameaux. Ses habitants, au nombre de 3850, s'occupent en grande partie d'agriculture. Environ 330 ha sont plantés en vigne et 600 ha en cultures fruitières et maraîchères. Protégée des vents froids du nord, son climat est très doux; de tout le Valais, ses produits arrivent les premiers sur le marché.

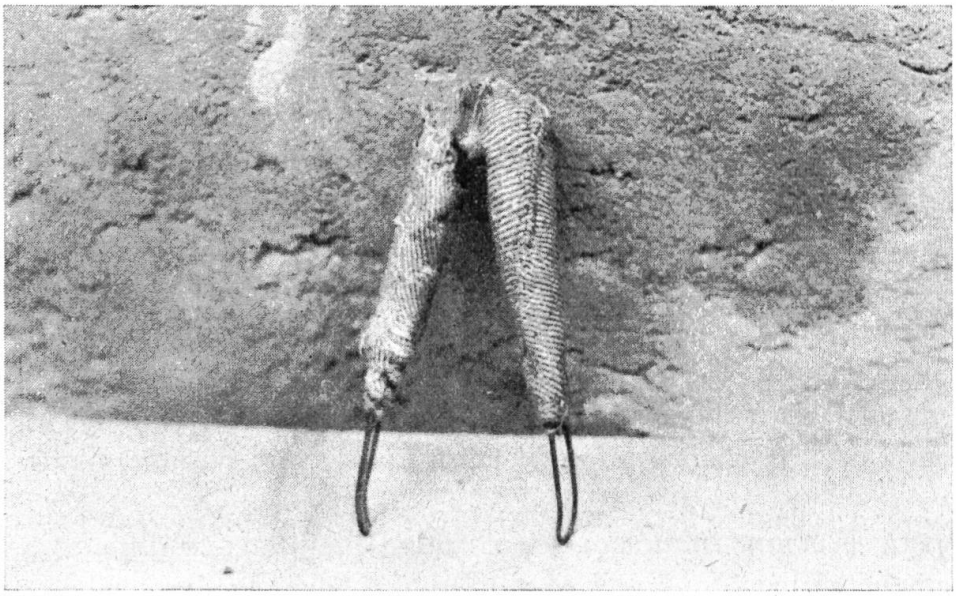
Il n'en fut pas toujours ainsi. Avant l'aménagement du Rhône, la plaine était marécageuse; de grandes mares entrecoupées d'îles s'étendaient jusqu'au pied de la montagne. Toute cette vaste superficie restait inculte; quelques troupeaux de vaches maigres et de mulets parcouraient les îlots en quête d'une frugale nourriture. En ce temps-là, on ne cultivait que le coteau, dont la partie inférieure était plantée de vigne. Plus haut, on trouvait les champs de blé qui devaient produire le pain pour la population. Plus haut encore, il y avait des prés et des pâturages.

Le village principal, Vers l'Eglise, ne forme qu'une seule agglomération avec celui de la Fontaine. Au nord de celui-ci une châtaigneraie d'environ 30 ha donne un fond de verdure aux deux villages précités. Il n'est pas exagéré de dire que vers le milieu du siècle passé, les châtaigniers devaient couvrir une surface d'au moins 60 ha; tous les villages étaient à demi entourés par cette essence forestière.

A cette époque la châtaigne a dû jouer un rôle assez important dans la vie fuilleraine. Elle constituait un élément indispensable, remplaçant le pain qui était très cher et elle jouait un rôle comme article de commerce. Un de nos aînés disait que «lors de l'ouverture du tunnel du Simplon, en 1906, le grand souci des Fuillerains était de voir le marché valaisan 'inondé' de châtaignes italiennes. Mais, continuait-il, ça n'a pas été le cas. Nous vendions nos châtaignes à Martigny et à Sion comme auparavant.»

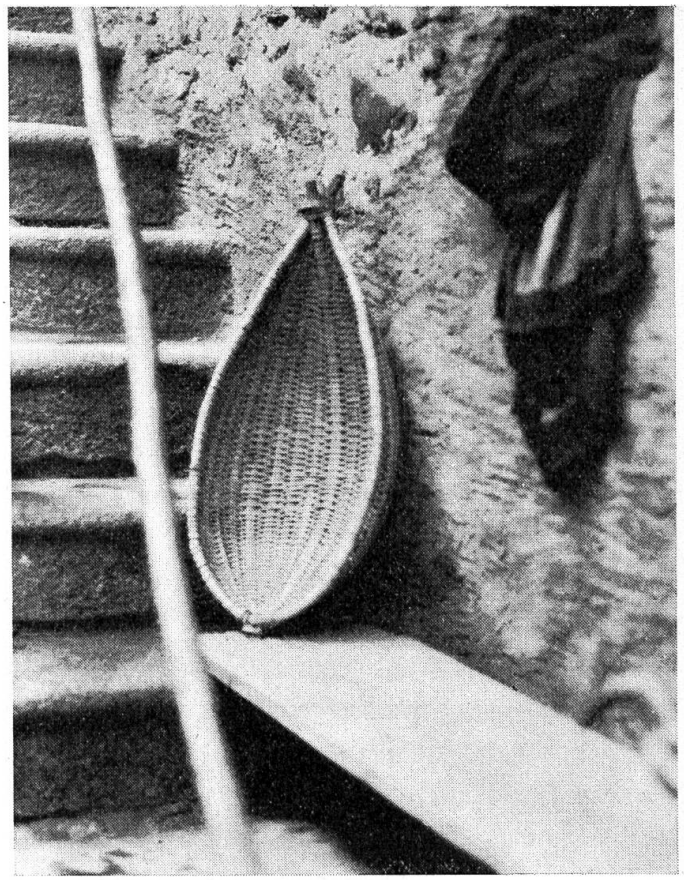
Petit à petit la vigne remplaça les châtaigniers. Ceux-ci disparurent complètement à Châtaignier et à Mazembroz. A Saxé, les derniers specimens furent anéantis lors du terrible éboulement de 1939 qui recouvrit une partie du village. A Branson, il reste encore quelques dizaines d'arbres. En 1940, désirant protéger les villages de la Fontaine et de Vers l'Eglise contre les débordements du torrent du Ban de Lentière, l'administration communale décida d'interdire tout nouvel abattage de châtaigniers. Une commission forestière composée des inspecteurs fédéraux Müller et Albisetti vint sur place et délimita la zone à protéger. Les

trente hectares restants ont été expropriés. Ils appartiennent maintenant à la bourgeoisie de Fully.
Autrefois la récolte des châtaignes se faisait avec soin. Quand l'automne muni de pinceaux et de couleurs diverses venait colorier notre coteau, que les raisins brillaient sur les ceps, les bogues s'ouvraient et laissaient tomber leur contenu sur le sol. C'était le moment de récolter les châtaignes. Avec les membres disponibles de sa famille, le propriétaire se rendait alors à sa châtaigneraie muni de tout le matériel nécessaire. Le secoueur *le sacòyœü* armé de deux perches de différente longueur arrivait le premier. Par une échelle qu'il avait apportée également, il montait sur un arbre en faisant glisser ses perches *la pertse* le long du tronc au fur et à mesure qu'il avançait. Arrivé au sommet, sa première opération consistait à 'assurer' ses perches en les plaçant horizontalement sur les branches; puis de ses mains, il donnait de brusques secousses à l'arbre. Ensuite, suivant la distance, tantôt avec une perche, tantôt avec l'autre, il secouait les bogues récalcitrants. La petite perche *la petiouda pertse* étant plus maniable que la longue *la grôssa pertse*, lui donnait plus de précision. L'opération terminée, il laissait tomber ses deux perches à la verticale le long du tronc, pour ne pas les casser. En descendant, avec la serpette, il coupait les branches gourmandes en ayant soin de laisser quelques appuis pour faciliter la montée l'année suivante. Arrivé à terre, il commençait la même opération sur un autre arbre.
On commençait alors le ramassage. Avec des pinces formées de bois fourchu *li blòchette*, on mettait les bogues dans des corbeilles *le panaï a*



Les pinces servant à ramasser les châtaignes

còrne qu'on vidait ensuite sur des carrés de serpillère, *les chardzes*. Dans le langage local les bogues étaient appelés *peyï* et les châtaignes débarrassées de leur enveloppe *pillotes*. Pour ne rien oublier on remuait les bogues vides et les feuilles mortes à l'aide d'un râteau. Au fur et à mesure du ramassage, la récolte était transportée à domicile à l'aide d'une luge.



La corbeille à cornes

Les bogues étaient déposées en un seul tas dans un local à l'abri du gel et les *pillotes* à la cave, afin qu'elles ne se dessèchent pas trop vite. Après quelques semaines, quand les bogues avaient fermenté, on en étendait une couche par terre et on les frappait avec un battoir en forme de T *le batiœü*. On enlevait les bogues vides avec un râteau, puis on ramassait les châtaignes. Certains propriétaires possédaient un tamis à châtaignes *le crëble di tzâtagne* dont le fond était fait de baguettes de bois. Leur écartement permettait le passage des châtaignes, mais non celui des enveloppes. Une réserve était faite pour l'usage de la famille et le surplus vendu à des commerçants qui les revendaient aux marchés de Sion et de Martigny.
Les châtaignes s'apprêtent de deux façons: premièrement, on les cuit à l'eau salée en ayant au préalable fait une incision dans la pelure; deuxièmement, on les grille sur un bon feu de bois. On dit alors qu'on fait la *brisolée*. Celle-ci est accompagnée ordinairement d'un bon fendant et de fromage du pays.
Actuellement on ne secoue plus les châtaigniers, mais rien n'est perdu. Chaque automne de nombreux amateurs de châtaignes viennent sous les grands arbres séculaires faire une ample provision. Le bruit qu'ils font en remuant les feuilles mortes frappe l'oreille d'un léger son métallique. Les samedis et dimanches surtout, on vient même des communes environnantes et l'on entend parfois parler l'italien et l'espagnol.
Dès la vente à la bourgeoisie, la châtaigneraie n'a plus été entretenue. Chaque année les buissons occupent une surface de plus en plus grande et rendent la cueillette plus difficile. Il est vraiment regrettable que l'administration communale ne fasse rien pour son entretien.