

Zeitschrift: Tracés : bulletin technique de la Suisse romande
Herausgeber: Société suisse des ingénieurs et des architectes
Band: 133 (2007)
Heft: 20: Ressources alimentaires

Artikel: Le châtaignier, élément du patrimoine territorial
Autor: Bischofberger, Yves
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-99616>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le châtaignier, élément du patrimoine territorial

ENVIRONNEMENT

Le bon vieux châtaigner suisse a mérité ses titres de noblesse. Producteur de fruits à haute valeur nutritive, il occupait autrefois une place importante dans notre alimentation. Point de repère dans le paysage, il a aussi servi de marqueur dans la détermination des limites du territoire suisse. Au début du siècle passé, sa culture a progressivement été délaissée en faveur de la pomme de terre ou du maïs, plus rentables. Une vaste opération de recensement est en cours afin d'identifier les spécimens restants et d'assurer la pérennité de l'espèce. Dans le même esprit, les prairies à fleurs font elles aussi l'objet d'une étude: leur homogénéisation – voire leur disparition – affecterait sans conteste le goût des fromages du pays.

Le châtaignier fait partie du patrimoine romand. La qualité de son bois – universellement reconnue – lui a valu au fil des siècles nombre de mises en valeur, allant de la charpente à la futaille, de la claie à l'échalas. Sa floraison est spectaculaire et s'apparente à un feu d'artifice (fig. 1), son feuillage est à la fois délicat, ample et profond, alors que son fruit est nourrissant et délicieux, propre à de multiples usages. Enfin, sa rusticité lui confère une vigueur remarquable, dont il peut résulter des sujets hors du commun par leur stature et leur développement.

Marqueurs du territoire

Certains n'y verront que hasards et coïncidences, mais divers arguments permettent d'élargir son envergure bien au-delà de sa dimension paysagère, esthétique ou même



Fig. 1: Stade de floraison maximal, chez ce spécimen « longistaminé », au 22 juin 2007

Fig. 2: Le procès verbal fait sur la limitation des finages entre Son Altesse, Duc de Savoie et Messieurs de Berne au mois de septembre 1568 (Archives du Canton de Vaud) indique la façon de trouver, depuis la deuxième borne, la troisième pierre de démarcation : « 3. Dez là à une autre grosse pierre noire qu'est en la possession de jacquemet vuillet auprès de certains chastagniers. Vérifié comme dessus et demeurera ladite pierre noire y estant pour borne perpetuelle, laquelle pierre a été a cette cause croisée au dessus. »

Fig. 3: Croquis de visées de la main de Nicolas Fatio dans lesquels on remarque le rôle joué par les châtaigniers de Duillier.

Fig. 4: En Gachet, la croisée des chemins allant de la « Chattagneriaz » à Céligny (GE) et à Founex (VD), organisée autour d'un spectaculaire spécimen est une belle illustration de la diversité des fonctions qui parfois furent rattachées à cette espèce. Plans géométriques des territoires de Coppet, Founex, Chattagneriaz et Gachet, levé par Egrege Grenier en 1700 (Archives communales de Coppet), extrait

nourricière et de reconnaître au châtaignier une ampleur véritablement territoriale. Peut-on déceimment parler d'épi-phénomène alors que, dans la seconde moitié du XVI^e siècle, des châtaigniers figurent au nombre des repères retenus pour la démarcation de la nouvelle frontière séparant les Etats de Savoie et de leurs majestés de Berne (fig. 2), subséquente à la prise du Pays de Vaud par ses derniers? Coullisse de l'His-toire peut-être, mais quelle pérennité pour cette lignée qui encore aujourd'hui distingue les confins de Genève, du pays de Gex et de Vaud?

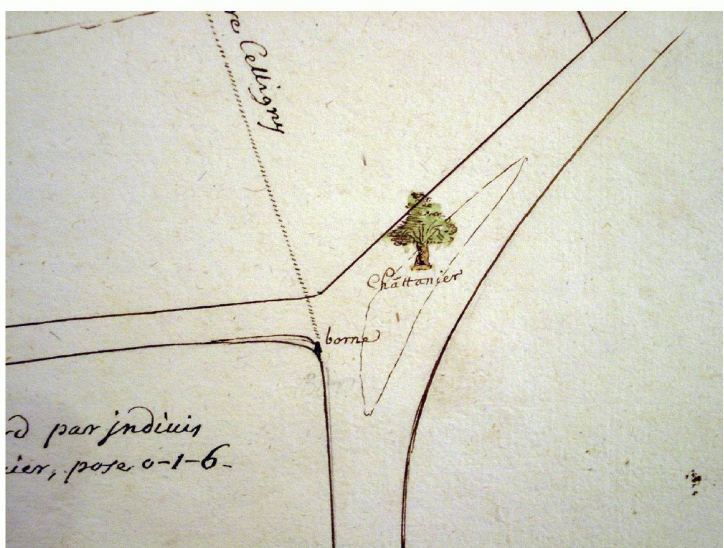
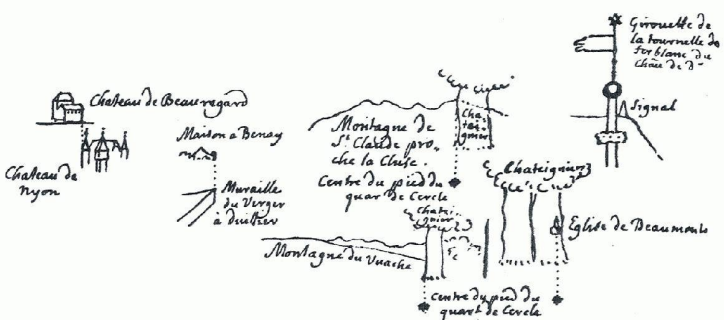
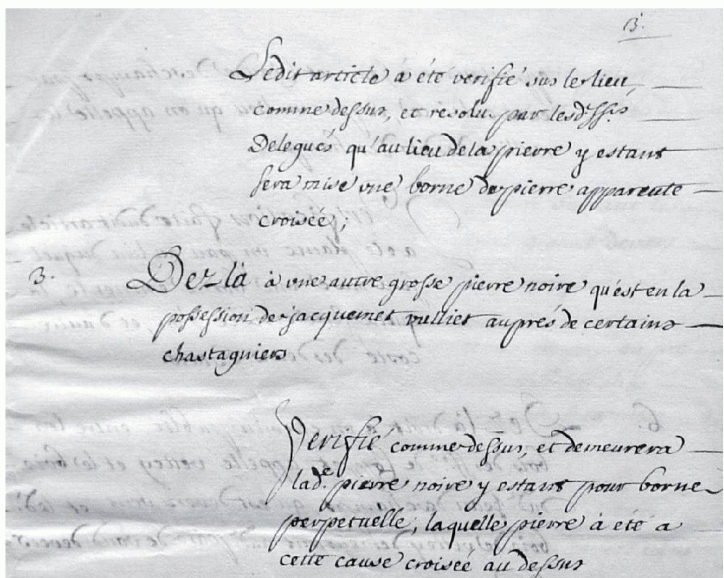
Que dire de ces autres qui, croissant à proximité du châ-teau de Duillier, vont, à la fin du XVII^e siècle, contribuer à établir la première image précise de l'arc lémanique et parti-ciper ainsi à la formation de l'image collective de toute une région? C'est en effet sur eux qu'en 1685 les frères Fatio s'appuyent pour le calculs des premiers triangles qui, plus tard, seront repris et réinterprétés par Jean-Christophe pour l'établissement de sa carte du Lac Léman (fig. 3). Sa précision fit date dans l'histoire de la cartographie régionale et elle ser-vit à l'élaboration de la « Carte du Lac de Genève et des Pays circonvoisins », publiée en 1730 et 1740 par Chopy¹.

A la même époque, quelques croquis viennent assouplir et agrémenter la nouvelle rigueur géométrique qui s'empare alors de la représentation cartographique et, plus particu-lièrement, de la levée des plans cadastraux. Ceux d'Egrège Grenier (1701) ne font pas exception et nous informent sur la présence de châtaigniers remarquables dans la région de Founex près de Nyon, donnant corps à une réalité signalée ailleurs par la dénomination des lieux (fig. 4).

En guise d'exceptions, certains toponymes se font plus précis et prêtent des qualités particulières à nos châtai-gniers. Par exemple, les arbres croissant « Aux Chatagniers de Mouilles » (1773-78), près de Valavran vers Genthod (GE), devaient prospérer en terres humides.

A en croire l'abondance et la récurrence des ouvrages consacrés aux « géant ligneux » (fig. 5) – il n'est pas de périodes de fin d'année sans que ne paraisse une nouvelle mouture des « Arbres millénaires », « Arbres de mémoire » ou des « Arbres sacrés du système solaire et des galaxies pro-ches », richement illustrée sur papier glacé – la participation de l'arbre dans la structuration de notre univers mental se mesure aussi en terme de circonférence de troncs. Et en la matière, le châtaignier est un élève modèle! On dit que celui de Neuvecelle au-dessus d'Evian servit d'abri à un ermite. Infatigable, il n'en finit pas de grossir, atteignant des dimen-

¹ A ce propos, voir « Essai sur la cartographie du Léman – La carte de J.C. Fation de Duillier (1685-1720) », Etienne Clouzot, in *Genava*, Tome XII, 1934.



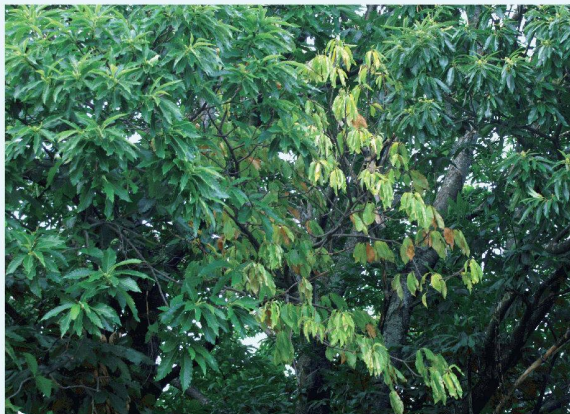


5

sion extravagantes. Mourant, il rejette encore des pousses qui elles-mêmes deviendront troncs, arbres à leur tour.

Un déclin lent et inexorable

Malgré ces indiscutables lettres de noblesses, le châtaignier va connaître en Suisse occidentale un recul lent et inexorable. Au tournant du XX^e siècle, les témoignages de divers inspecteurs forestiers cantonaux concordent pour le constater. A Genève, W. Borel (« Rapport sur les bois du Canton », 1899) avançait l'hypothèse climatique comme explication partielle de ce recul, alors que, plus alarmiste, M. Decoppet (« Le châtaignier et sa dispersion dans la vallée du Rhône », 1901) prédisait sa disparition de la Vallée du Rhône. L'essor des maladies de l'encre (*Phytophthora cinnamomi* et *P. cambivora*) et, plus récemment, du chancre (*Cryphonectria parasitica*) n'est pas non plus étranger à ce phénomène (fig. 6).



6

Au cours des siècles précédents, bien qu'il soit difficile d'en définir exactement l'ampleur, les changements de pratiques agronomiques et alimentaires avaient déjà mis à mal la culture du châtaignier. En effet, l'introduction de la pomme de terre, puis du maïs, offrirent des alternatives avantageuses à la production d'amidon par la châtaigne, que ce soit pour l'humain ou le bétail. Encore faut-il rappeler que l'importance du châtaignier dans l'économie rurale de la Suisse romande ne fut jamais homogène – primordiale ici, marginale ou insignifiante ailleurs –, la répartition de celui-ci dépendant de conditions pédologiques très particulières, en ce sens qu'il ne prospère vraiment que sur des sols à tendance acide et dépourvus de calcaire. L'exploitation du châtaignier pour son bois d'œuvre et, en taillis, pour la production de piquets et d'échalas notamment, fut aussi progressivement abandonnée, supplantée qu'elle fut par l'adoption de système de supports « modernes » (fig. 7 et 8).

Cette lente accumulation de circonstances défavorables fit que la « culture » de la châtaigne, dans les deux acceptions du terme, recula progressivement, jusqu'à s'éteindre presque totalement, même si force est de constater que la disparition du châtaignier de nos régions n'a pas eu lieu.

Le châtaignier subsiste bel et bien en Suisse romande, même s'il est très affaibli. En forêt, ses peuplements sont attaqués par le chancre que certains programmes publics tentent heureusement d'enrayer. Hors forêt, sa population est vieillissante, pour ne pas dire déclinante.

Vers une réhabilitation du châtaignier

C'est d'ailleurs – paradoxe ou causalité ? – sur ces décombres que l'ont assisté depuis quelques années à un net regain

Fig. 5 : Châtaignier à Céligny (GE) : extravagance et équilibre hivernal

Fig. 6 : Une branche dépérissante en période de pleine végétation, signe avant coureur d'une attaque de chancre

Fig. 7 et 8 : Vaumarcus (NE) : allée du Château « avant » et « après »

d'intérêt culturel pour la châtaigne qu'il serait réducteur d'assimiler à une simple exploitation touristique. Les festivités, « brissolées » et autres, foisonnent en Valais et en pays vaudois. Des chemins didactiques sont ouverts au public. Des sèves sont restaurées, tant par des communautés que par des privés, seuls ou réunis en associations, voire regroupés autour d'une fondation, tous motivés par la mise en valeur de leur patrimoine vivant. Patrimoine, le mot est lâché ! Et lorsqu'il s'agit d'un patrimoine porteur de ressources génétiques liées à l'alimentation, c'est la collectivité entière qui est concernée.

En effet, la Suisse compte parmi les 150 pays ayant adopté, lors de la quatrième Conférence technique de la FAO sur les ressources phytogénétiques qui se tint à Leipzig en 1996, le plan d'action global pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture. Un programme national de mise en œuvre suivit bientôt, que le Conseil fédéral ratifia et confia à l'Office fédéral de l'Agriculture (OFAG) pour application. A l'instar du plan d'action global, le plan d'action national se propose d'assurer la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques que recèle la Suisse, qu'elles soient liées aux plantes cultivées ou aux plantes sauvages apparentées à des plantes cultivées².

C'est dans ce cadre que l'OFAG a décidé en fin 2006 d'encourager la réalisation d'un inventaire du châtaignier de Suisse occidentale, inspiré du travail qu'il avait, entre 1998 et 2003, rendu possible sur le noyer. Sa première phase s'étendra jusqu'à 2010³.

Ce projet, basé sur un recensement géographique, poursuit l'objectif principal d'assurer la sauvegarde des variétés anciennes et des écotypes locaux de châtaigniers à fruits de la Romandie. Cette nécessité est d'autant plus grande que des différences significatives semblent devoir séparer les populations du Nord de celles du Sud des Alpes, beaucoup plus abondamment étudiées.

Des variétés locales

La recherche des variétés anciennes et des écotypes locaux intéressants se fera au travers d'une étude dite « pomologi-

² Par la suite, le Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture a été conclu à Rome le 3 novembre 2001. Approuvé par l'Assemblée fédérale le 18 juin 2004, il est entré en vigueur pour la Suisse le 20 février 2005.

³ Il s'agit du projet PAN03-24, développé par le bureau *In Situ Vivo* en collaboration avec Roger Corbaz, phytopathologiste et père spirituel de l'*Arboretum* du Vallon de l'Aubonne. Un projet similaire, intitulé PAN03-20 (20^e projet de la phase III du Plan d'Action National), se déroule en parallèle en Suisse alémanique, dirigé par le bureau *Magli solutions*, de Baden.



7



8

Fig. 9 : Prélèvement de foin sur une parcelle de qualité à Gy (GE), en vue de son ensemencement sur une autre parcelle

(Sauf mention, tous les documents illustrant cet article ont été fournis par l'auteur.)

que », donc avant tout orientée sur le fruit, mais s'attachera à décrire également les sujets mellifères et les spécimens remarquables. Les modes de croissance de l'arbre, sa floraison, sa mise à fruits, soit ses caractères phénologiques, seront aussi observés, tout comme son adaptation au milieu, ou sa sensibilité aux maladies. Ce sont ces caractères particuliers qui, une fois vérifiés, motiveront les choix des souches à sauvegarder par leur mise en collection. Dans ces choix, la plus haute attention sera portée à couvrir le plus exhaustivement possible les traits caractéristiques des châtaigniers de Suisse romande. Cet éventail, porteur de la variabilité génétique du châtaignier romand, doit être compris comme la mise à disposition d'une ressource sur laquelle les générations futures pourront, le cas échéant, avoir recours pour assurer une part de leur alimentation.

Dans l'immédiat, la reconnaissance de ces variétés et types locaux pourrait aussi déboucher sur la mise à disposition de la population d'un assortiment variétal « autochtone », bien adapté aux conditions pédologiques et climatiques de nos contrées. Celui-ci pourrait avantageusement remplacer les végétaux « exogènes » qui fournissent aujourd'hui, à de rares, mais notables, exceptions près, les assortiments des commerçants de végétaux en tout genre, desquels vous et moi, monsieur-tout-le-monde, aménageur, architecte-paysagiste ou protecteur de la nature et du paysage, dépendons faute d'alternatives. Jubilation, une telle évolution ferait de nous autant d'acteurs conscients de la conservation des espèces, du patrimoine sauvage et culturel ainsi que de la durabilité.

Ces lacunes de l'offre sont regrettables. Non seulement elles détournent les meilleures volontés de la mise en valeur d'un très riche patrimoine génétique local, mais en plus, en favorisant l'importation et la dispersion de génomes exo-

gènes, elles pourraient induire, à terme, des conséquences négatives sur le bagage génétique autochtone qui, par polinisation croisée ou hybridation, pourrait subir une érosion, voir une homogénéisation.

Comme les prairies

Le même type de réflexion nous avaient poussé, voici quelques années, à développer une alternative aux semis de prairies à partir de mélanges grainiers commerciaux standardisés, dont certains comportent jusqu'à une soixantaine d'espèces sauvages, sans que leur origine locale puisse être garantie.

Devant la fréquence et l'ampleur qu'avaient atteintes ces pratiques risquées sur le plan du « brassage génétique », stimulées dans les campagnes par le volet écologique de la nouvelle politique agricole nationale et certaines législations cantonales, nous avons proposé une alternative fondée sur le recours et la mise en valeur du patrimoine génétique, en l'occurrence prairial, local.

La solution avancée, inspirée de pratiques anciennes, transpirait de simplicité. Il ne s'agissait ni plus ni moins que de prélever du foin à maturité sur une prairie de belle qualité – entendez par-là bien diversifiée – dont l'origine ancienne est établie (fig. 9), de le transporter vers une parcelle réceptrice préparée pour le recevoir, comme on le ferait pour n'importe quelle culture, et de l'y étendre, afin que les graines qu'il contient s'y répandent. Comme cette façon de procéder se doublait d'avantages considérables vis à vis de la conservation des milieux, elle devait, à notre sens, entraîner la « compensation écologique dans l'agriculture » dans un saut quantique, celui séparant la diversité de la bio-diversité. La première assimilant qualité au nombre d'espèces, la seconde liant à ce nombre les critères de variabilité génétique interne aux espèces, de phytosociologie des milieux et de traçabilité des origines.

Si le succès rencontré par ces propositions n'a pas encore satisfait l'entier de nos attentes, la preuve par l'acte a tout de même pu être faite, et ce sont plus de 30 hectares qui ont été semés de cette manière entre 2001 et 2007 dans la région genevoise et le district de Nyon essentiellement. Tant et si bien que l'Office fédéral de l'Agriculture s'en est même inspiré pour élargir son concept de conservation des ressources génétiques liées aux plantes fourragères, si importantes au pays du lait et du fromage, à leur sauvegarde *in situ* et, le cas échéant, par la duplication par ladite méthode de milieux prairiaux menacés.

Yves Bischofberger, Géographe
In Situ Vivo Sàrl
Ch. Grésy 6
CH – 1241 Puplinge



9