

Châtaignes : la renaissance d'un bien culturel suisse

Autor(en): **Hirschi, Eva**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **50 (2023)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1051950>

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.



Châtaignes: la renaissance d'un bien culturel suisse

Autrefois produit alimentaire de base, elles sont aujourd'hui une attraction touristique: en Suisse, les châtaignes ont certes perdu de leur importance économique, mais elles fêtent actuellement leur grand retour culturel.

EVA HIRSCHI

«Chaud les marrons!», entend-on l'hiver dans les ruelles, tandis qu'avec ce cri s'élève, de petites cahutes brunes, le parfum des châtaignes rôties au charbon de bois. Mais même si ce tableau fait partie intégrante de l'hiver en Suisse, et si des mets comme les vermicelles, la soupe de marrons ou les châtaignes caramélisées sont devenus incontournables, seules 100 tonnes de ces fruits à coques proviennent de Suisse. On n'en importe pas moins de 2500 tonnes, principalement d'Italie, mais aussi du Portugal, d'Espagne ou de France.

Pourtant, la châtaigne a une longue histoire en Suisse. Jusqu'au

XIXe siècle, c'était un élément essentiel à l'autonomie alimentaire du pays. On la cultivait surtout dans les vallées alpines du sud, au Tessin et en Valais, pour en faire de la farine, la sécher ou la déguster rôtie à la poêle.

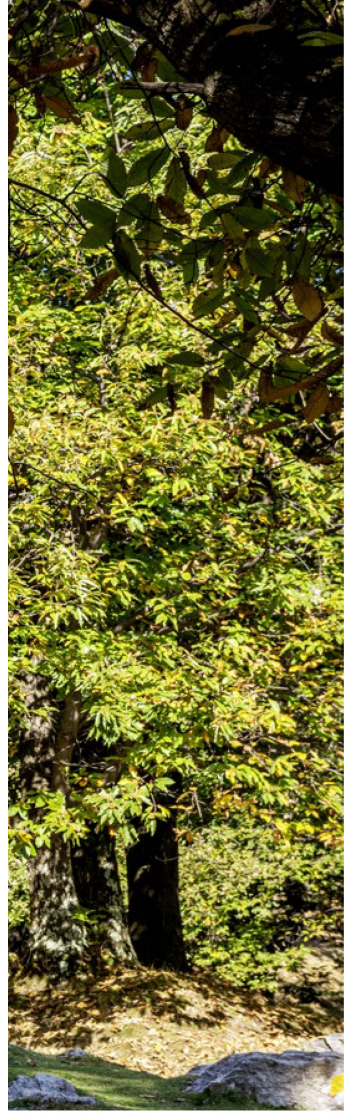
Le pain des pauvres

En raison de sa haute valeur nutritive et de son prix bas, elle était aussi considérée comme le «pain des pauvres». Introduit par les Romains, le châtaignier est l'une des espèces végétales cultivées les plus anciennes d'Europe. Avec la diffusion de la pomme de terre, il a perdu son importance économique au XIXe siècle. Les

vergers clairsemés de châtaigniers, appelés «selves», restent toutefois des éléments typiques du paysage suisse.

Un entretien coûteux

«Des centaines d'hectares de selves ont déjà disparu en Suisse», note Patrick Schoeck, responsable de la culture du bâti au sein de Patrimoine suisse. Souvent au profit de pâturages ou de champs cultivés. D'autres châtaigneraies ont été envahies par la forêt. C'est qu'elles nécessitent beaucoup d'entretien et de travail manuel. «Souvent, cela n'est pas rentable pour les paysans», relève Patrick Schoeck. Pour ne pas perdre totalement ce pa-



À gauche: les châtaigneraies clairsemées, appelées «selves», constituent un paysage culturel jadis typique du Tessin et précieux en matière de biodiversité.
Photo Giorgio Moretti

À droite: en Suisse, la châtaigne est très présente en hiver, même en ville. On vend des marrons chauds dans de nombreux centres-villes. Et malgré les nouvelles modes, les vermicelles restent un dessert populaire.
Photos Giorgio Moretti (1) und Keystone (2)



trimoine culturel et pour lutter contre le retour à l'état sauvage des selves, plusieurs initiatives locales ont vu le jour au Tessin dans les années 1980.

Cela ne s'est pas fait sans protestations. Abattre des arbres pour sauver les châtaigniers de l'envahissement par la forêt: beaucoup trouvaient la mesure nuisible pour l'environnement. «Or, les châtaigneraies, avec leurs nombreuses surfaces aérées, offrent un biotope pour une tout autre flore et faune que les forêts, explique Patrick Schoeck. C'est important pour la biodiversité. Les selves accueillent elles aussi des espèces très diverses, mais d'une autre nature.»

À côté de l'aspect écologique des selves, Mark Bertogliati, commissaire du Musée ethnographique de la vallée de Muggio, en souligne la valeur culturelle: «Dans les années 90, un processus de mise à jour historique a débuté. Les châtaigniers, en tant que bien culturel, étaient presque déjà oubliés au Tessin.» Dans la val-

lée de Muggio, par exemple, le musée a lancé, avec d'autres organisations locales, plusieurs initiatives pour encourager et faire revivre cette ancienne tradition comme un élément de l'identité locale. Ainsi, on peut par exemple visiter d'anciens ateliers de séchage ou s'adonner à des activités en famille, du ramassage au tri des marrons.

Une association tessinoise récompensée

L'association tessinoise «Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana» s'engage elle aussi pour la préservation des châtaigneraies depuis 1999: «Nous collaborons étroitement avec des écoles et organisons des excursions dans les selves», indique le président de l'association, Giorgio Moretti. Publications et manifestations sont aussi au programme, tout comme une collaboration scientifique. L'association aide ainsi la

Confédération à dresser l'inventaire des espèces de châtaigniers dans le sud de la Suisse et a effectué pour cela des analyses d'ADN. «Nous avons identifié 50 espèces», note le président. En 2022, l'association a reçu le Prix Schulthess des jardins de Patrimoine suisse pour son engagement en faveur de la société civile. «Nous sommes très heureux de cette reconnaissance de notre travail», se réjouit Giorgio Moretti.

Sur le plan économique, les châtaigniers n'ont toujours pas un poids énorme. En revanche, ils sont devenus une attraction touristique: désormais, en automne surtout, on peut faire de longues promenades dans de grandes châtaigneraies. Et, en octobre, des fêtes de la châtaigne ont lieu dans différentes villes et villages, notamment à Ascona ou à Fully, en Valais. Le fait qu'une partie des marrons doivent être importés pour la plupart de ces célébrations ne casse en rien leur ambiance.