

J'ai grandi au milieu des arbres.

Ma grand-mère Paulette habitait dans un petit village au cœur de la Sologne, situé à une heure de route des grandes villes qui l'entourent : Orléans, Blois, Tours.

Nous, on vivait dans des logements de fonction de différents lycées agricoles pour le travail de mon père.

À chaque vacances, et chaque week-end selon la localisation du lycée qu'on occupait, mon frère et moi restions chez Paulette.

On prenait nos vélos pour filer tout droit sur ces routes qui tranchent d'un coup sec l'immense forêt de conifères. On se faufilait dans les propriétés privées à la recherche des quelques champignons.

Sans jamais trop comprendre de quoi il s'agissait, j'ai connu les paysages de la sylviculture. Les troncs rangés en bord de route, marqués à l'aérosol, et les coupes rases, un décor apocalyptique dans lequel on tournait les films de mon grand-frère.

Je peux encore visualiser nos explorations dans la forêt, écouter le vent qui se prend dans les feuillages et sentir l'odeur de la bruyère.

Pourtant, je ne connais pas les arbres.

Je ne sais en reconnaître que trois exactement. Les saules pleureurs, parce que petite, j'avais pré-organisé mon enterrement. J'imaginais avec satisfaction mes parents s'effondrer au pied du saule pleureur où ils auraient étendu mes cendres.

Les bouleaux, parce que je suis allergique à leur pollen depuis le CE2 et qu'ils se distinguent des autres arbres par leur écorce blanche qui se déchire sous la main.

Le chêne, parce que dans notre culture, quand on imagine un arbre c'est bien un chêne.

On dit souvent qu'il domine la forêt.

Fig 01, 02, 03 - jeu de carte retrouvé dans un carton de déménagement,
chez mes parents

2
♣



2
♣

Saule pleureur
Salix x chrysocoma

2
♣



2
♣

8



8



Bouleau verruqueux
Betula pendula

8



8



4
♣



4
♣

Chêne pédonculé
Quercus robur

4
♣



4
♣

En ébénisterie, on utilise le chêne à tout va : en placage ou en massif. Chêne clair, chêne foncé, c'est même devenu le nom d'une teinte pour les finitions, peu importe l'essence utilisée.

Devenir ébéniste, c'était pour moi une évidence, un chemin que j'avais tout tracé. Après le lycée, j'ai donc suivi la formation classique d'ébénisterie, celle qui fait l'éloge d'un travail lent et parfaitement accompli. Il y a une sorte de logique rassurante quand on travaille le bois. C'est un dialogue entre nos gestes et la matière, comme si on se comprenait. Dans le métier, on traite toujours le bois avec respect, on parle même de matière noble. Pourtant, si j'ai appris à reconnaître le dessin des essences européennes jusqu'aux plus exotiques, je suis incapable de les associer à un feuillage, ou à la forme d'un tronc. Le bois, c'est une matière qui bouge, se détend, se rétracte, éclate parfois ou se fissure. On dit que c'est une matière vivante. Dans les formations d'ébéniste, on doit savoir analyser les veinages du bois et anticiper les futures déformations de nos ouvrages, mais on n'apprend pas ce que fait un arbre quand il est bel et bien vivant... et rien non plus de la vie qu'il y a au-dessus, en dessous, autour et dedans.

Cette observation semble toucher tous les métiers de la construction bois. Dans l'émission *Entre cime et racine*¹, un charpentier témoigne : « Notre rapport au bois devient absurde. C'est plus du bois, c'est de la matière première industrielle, formalisée, qui n'a pas le droit d'avoir le moindre défaut... Tu vas à Lille, Marseille ou Toulouse, c'est le même matériau. » La standardisation du bois uniformise les paysages, on plante des même arbres qui deviendront une matière utile, pratique à transformer.

¹Forêt et filière courte, *Entre cime et racine* numéro 21, Radio zinzine en partenariat avec Le Réseau pour les Alternatives Forestières, 15 novembre 2016, 60 min

Aujourd’hui, je réalise que si je comprends de nombreuses choses sur le comportement du bois, je ne sais rien des arbres. Ça remet les choses en perspective. C'est un étrange sentiment d'avoir vécu hors-sol, qui doit être partagé par un grand nombre de personnes de ma génération. Nous avons évolué dans des territoires ruraux sans comprendre ni savoir vivre avec notre environnement. Et si les mots sobriété et *frugalité* résonnent dans les médias, les discours politiques, ou certaines pensées du design, ma génération semble avoir perdu son sens pratique en bénéficiant d'une éducation peut-être trop théorique.

À partir de ce triste constat, je me demande quelles relations peut-on entretenir avec les arbres, lorsqu'ils font partie de notre environnement ? Je voudrais explorer les usages d'un arbre quand il n'est pas réduit à ce qui produit du bois d'œuvre.

Quelles connaissances a-t-on développées auprès des arbres ? Ce qui m'intéresse en particulier, ce sont les *savoirs chauds*, c'est-à-dire les connaissances acquises par l'expérience et issues d'un quotidien rural. Ces savoirs, je les appellerai *savoirs pratiques, traditionnels, populaires ou encore paysans*. Ce sont des gestes auparavant quotidiens qu'on pourrait aussi décrire comme *ordinaires*. Comme par exemple, savoir greffer un arbre fruitier. J'aimerais comprendre pourquoi

ces gestes n'ont pas le même statut que les savoir-faire des métiers d'arts dont fait partie l'ébénisterie, alors qu'ils me semblent essentiels. Je me demande comment la réappropriation de ces savoirs traditionnels peut être émancipatrice pour notre société qui prône le progrès, l'optimisation et le rendement ?

En partant du principe que les savoirs ordinaires appartiennent aux anciens, je me suis intéressée à l'histoire de mes grands-parents. Paulette et Marcel viennent d'Aigurande, une petite ville située à la frontière entre l'Indre et la Creuse. Ils se sont mariés, puis Marcel est monté à Paris pour devenir facteur. Ils ont quitté la ferme familiale pour s'installer dans le centre-bourg de Pierrefitte, plus au nord de la région Centre. Je n'ai connu que Paulette, qui était de nature discrète et silencieuse. Elle n'a pas l'air d'avoir aimé sa vie à la ferme, elle aurait préféré rester à l'école après le certificat d'étude.

Elle ne nous a rien raconté, je pense que c'était trop dur, ou alors elle pensait que ça ne nous intéressait pas. Ses enfants aussi se sont détachés des métiers agricoles, ils travaillent à la poste, sauf mon père qui est devenu proviseur.

En trois générations,
on a perdu notre héritage.

Je parle d'un héritage immatériel, celui qui réunit des savoirs paysans, et j'imagine aussi, des connaissances plus profondes sur le fonctionnement et les usages possibles des arbres.

Les oncles et tantes de mon père sont restés dans le Berry. Ils se sont installés dans de petites fermes, ils ont fait de la polyculture et de l'élevage. Mon père m'en a parlé une fois :

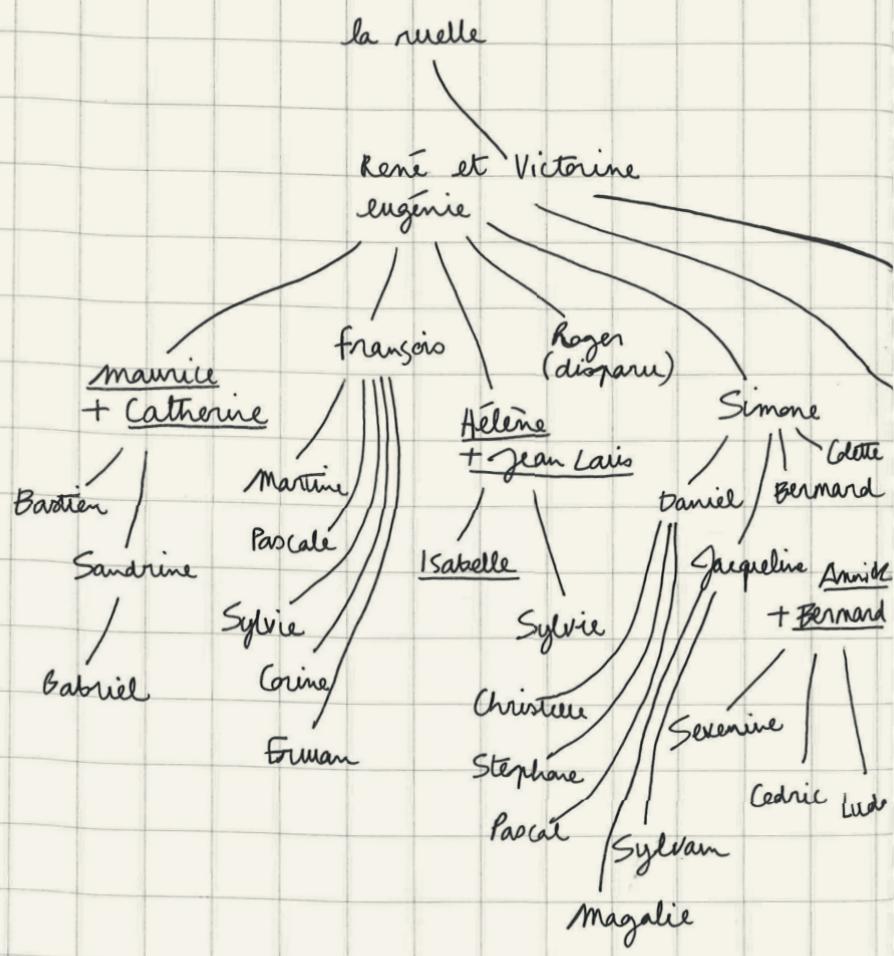
- quand tu vas les voir, c'est comme si tu remontais 50 ans en arrière. Ils n'achètent presque rien : un peu de tissu, des outils en fer et des allumettes.

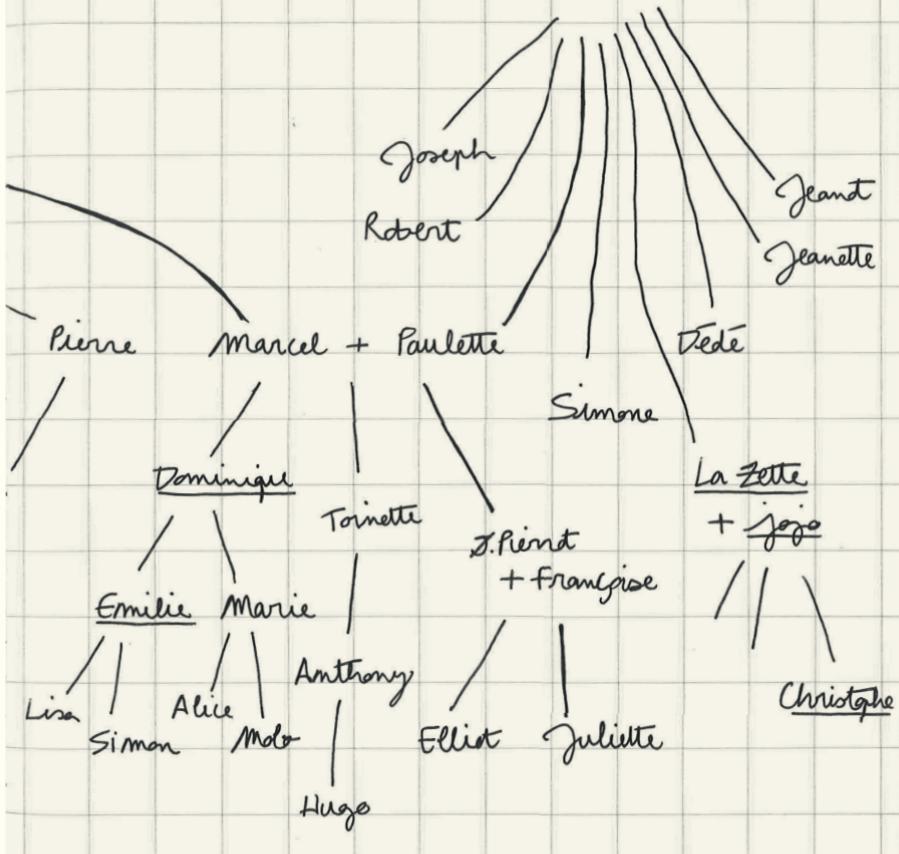
Comme moi, il est fasciné, il les envie presque. Ils s'appellent Jean-Louis et l'Hélène Alapetite, Jojo et la Zette Bouquin, Catherine et Maurice Eugénie. Je les ai rencontrés une fois à l'enterrement de Paulette, ils ont un parler berrichon que je n'ai pas compris. Pourtant, ils sont chacun des milliers d'ouvrages réunis dans une parole, des initiés qui n'ont pas écrit leur science technique et sociale, celle qui s'effacera avec eux. J'ai souhaité qu'ils soient la porte d'entrée dans mon sujet.

Timidement, je leur ai écrit une lettre.
« Je suis Juliette, la fille de Pierrot,
je commence mon mémoire et je m'intéresse
aux arbres, peut-être dans la région. »

J'ai reçu quelques réponses, Hélène a enseigné la vannerie pendant 15 ans, la Zette voudrait me montrer un arbre remarquable proche de chez elle.

Elles ne savent pas si elles peuvent m'aider, mais je suis la bienvenue. Une invitation qui déterminera un territoire à explorer : le Boischaut Sud, ou la vallée noire de George Sand, dont les terres sont surtout agricoles.





Arbre généalogique reconstitué lors d'une discussion avec mon grand oncle Maurice. Les prénoms soulignés correspondent à celles et ceux que j'ai pu rencontrer dans le cadre de cette enquête sur les arbres.

La route sépare d'un seul trait un champ interminable.

On croirait un arrêt sur image, la couleur sèche des céréales, les éoliennes au loin, même les nuages semblent statiques.
Au bout de quelques heures, un virage, puis un deuxième, on quitte la Beauce.
Des volumes se forment dans les paysages, on prend de la hauteur, puis des arbres apparaissent dans les parcelles agricoles.
Ça s'intensifie, ça devient presque une forêt.
La lumière change, le bruit et les odeurs aussi. Me voilà arrivée à Argenton-sur-Creuse, une petite ville à proximité de mes racines familiales, en plein cœur de ce qu'on a délicatement baptisé *la diagonale du vide*, comme s'il ne s'y passait rien.
J'y vivrai plusieurs mois avec la volonté de rencontrer cette partie de ma famille, de me mêler au tissu associatif local, et de mener une enquête située sur la transmission des connaissances et pratiques liées aux arbres.

les bouchures

à l'encontre d'un monde agricole artificialisé

*«Les techniques industrielles ont construit un rapport
artificialisé au monde, une mise à distance des contraintes
écologiques. [...] Tout cela crée un rapport plus distant, plus
abstrait au monde et à la nature, et une confiance inédite
dans le génie humain censé lever tous les obstacles grâce
à la confiance dans le progrès continu.»²*

En explorant des lectures en amont de mon installation dans le Boischaut Sud, je comprends que l'histoire des forêts et celle de l'agriculture sont liées. On défriche pour cultiver. Quand on traverse la Beauce, on peut observer que les pratiques agricoles ont radicalement façonné les paysages. Ces déserts céréaliers illustrent l'ampleur de l'intensification des méthodes de production.

Dans ces monocultures, il n'y a pas la place pour la diversité, il n'y a pas la place pour un arbre.

En arrivant dans le Boischaut Sud, je découvre alors l'importance identitaire des haies bocagères, appelées localement les bouchures. Je me demande ce qui, dans l'histoire agricole de ce territoire, a permis que ces arbres continuent d'exister ?

Je décide alors de rencontrer celles et ceux qui peuvent encore témoigner de l'arrivée de la modernité dans les territoires ruraux. Mes questions sur le monde paysan ouvrent de nombreuses réflexions sur l'évolution de l'usage des arbres, et de la relation qu'on entretient avec ces vivants. Quelle mémoire garde-t-on de ce patrimoine matériel et immatériel ? D'où vient la rupture de transmission, et l'oubli de toutes ces connaissances ?

Pourquoi et comment faut-il les préserver ?

²JARRIGE François, propos recueillis par DOAZAN Blandine, «Il n'y a jamais eu autant d'animaux prolétaires qu'à l'âge du capitalisme industriel» in la tragédie de la propriété, Socialter numéro 60, octobre novembre 2023, p. 12.

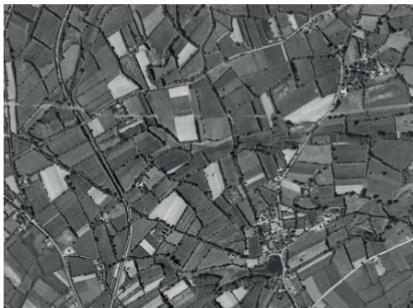


fig. 04 - vue aérienne du Boischaut Sud

fig. 05 - vue aérienne la Beauce



fig. 06 - carte postale ancienne du Berry

L'arrivée du tracteur

Pour en apprendre plus sur l'histoire agricole du territoire, ma grande cousine Annick m'invite à la maison des traditions de Chassignolles. J'y rencontre  Jeanne et sa sœur Odile. Elles ont participé à la fondation de ce musée qui expose la vie paysanne d'antan et l'évolution des outils agricoles. Elles me font faire la visite et me racontent les souvenirs³ qu'évoquent certains objets. Quand je leur parle de l'exode rural et du grand remembrement, elles s'exclament :

- C'est François qui te dirait bien tout ça,
il faut que tu lui parles !

 François, l'époux de Jeanne, était agriculteur-éleveur dans le Boischaut Sud. Au téléphone, il m'indique la route jusqu'à chez lui plutôt que son adresse.

- Tu sors de Chassignole par la route d'Aigurande.

Tu passes le vieux pont, tu tournes à gauche,
c'est la maison au bout du chemin.

Quand je passe la porte, Jeanne et François sont assis autour d'une table ronde. Jeanne me sert un sirop de fraise, ouvre une boîte remplie de biscuits, je m'installe. Je pose des questions sur l'évolution des outils agricoles et sur leur perception du paysage. Ils me racontent leur expérience en tant qu'habitants et paysans retraités. Ils sont tous les deux berrichons, et sont arrivés à Chassignole en 1963. Ils étaient métayers⁴ d'une petite locature de 11 hectares. En 1964 et 1965, ils ont vu les tracteurs arriver dans la région.

- Au début, c'était des petits tracteurs de 15 ou 20 chevaux, on y attachait les faucheuses, les carrioles qu'on utilisait auparavant avec les bœufs ou les chevaux de traits. Mais L'gars il tirait un peu sur la manette et puis la faucheuse elle rendait l'âme. Il a fallu acheter : char à tracteur, remorque, remorque basculante,

³ Vous pourrez lire l'explication de Jeanne et Odile sur certains outils, objets ou vocabulaire berrichons au fil de cet ouvrage.

⁴ Métayers : exploitants agricoles sur une locature.

et remorque pour les pentes de fumier.

Il a fallu qu'on investisse sans arrêt !

Les petites exploitations de 5 hectares qui s'étaient sur le territoire ont été abandonnées, faute de rentabilité.

- *Tout ça, ça disparaissait et même les enfants, les gens y disaient « vas donc en ville tu gagneras mieux que d' rester là ». Ils apprenaient pas à leurs enfants à travailler parce que fallait évoluer, fallait qu'ils partent faire le facteur à Paris. Y'avait plus de place pour eux dans les petites exploitations, c'est le tracteur qui a remplacé la main d'œuvre.*

Je leur explique que mon grand-père et quelques-uns de ses frères ont justement fait facteur à Paris. Ils rient bien fort.

Plus tard, je lis dans les mémoires de François que «les gens de campagnes étaient le plus souvent considérés comme des arriérés vis-à-vis des habitants des villes et même de ceux qui habitaient les bourgs. Nous étions qualifiés de culs-terreux, ploucs, paysans ou pécores. Le ridicule n'est pourtant pas dans le patois, l'accent ou le vocabulaire mais dans le jugement de ceux qui se moquent.» Je comprends alors qu'il y a ceux qui sont partis et les autres, qui restent malgré tout. Une rupture des liens s'amorce entre ces personnes qui pourtant venaient du même milieu, du même monde. C'est peut-être ici que commence le désintérêt pour les connaissances pratiques de la ruralité. Je pense que cette rupture sociale engage une dévalorisation des savoirs paysans, et ce phénomène passe notamment par le langage. Effectivement, le berrichon est une langue bien particulière, qui peut varier fortement d'une commune à l'autre. Dans le Bas-Berry, la région sur de l'Indre, le parler local s'intègre au croissant linguistique, une zone de transition entre la langue occitane et la langue d'oïl. L'accent et le vocabulaire berrichon ne ressemblent en rien au français normalisé qu'on enseigne, ou à certains accents qui ont su se préserver, comme en Alsace ou à Marseille. En berrichon, les *r* sont souvent roulés, certains *o* se disent *io*, et les *oi* peuvent se prononcer *oué*. Quand j'étais petite, le parler de ma grand-mère m'amusait beaucoup : elle disait *flommage*, *yaoul*,

et siau pour seau. Aujourd’hui je réalise que mon amusement reposait sur ce français standard que j’apprenais à l’école. Je pensais ne pas avoir d’accent parce que mon accent était déjà très parisien, sans même avoir mis un pied à Paris. Les Linguistes Atterrées écrivent « Si certaines variantes grammaticales, lexicales ou de prononciation sont plus valorisées que d’autres, c’est pour des raisons de distinction sociale et non pour leur beauté, clarté ou élégance. Ce sont des facteurs sociaux et historiques qui conduisent à valoriser tel accent et à discriminer tel autre. »⁵ Je pense que les moqueries qu’ont subi les habitants et habitantes du Bas-Berry de la part d’une élite parisienne ont pu contribuer à la rupture de transmission des savoirs ruraux. Au fil de notre conversation, Jeanne et François me répètent :

- Nous les paysans on était pas plus bêtes. Ils disaient qu’on était des arriérés. On était pas si arriérés que ça !
Au contraire, on connaissait la nature, on savait comment faire avec.

Quand je demande s’ils ont transmis leurs connaissances botaniques à leur fille, ils me répondent :

- Non, elle a fait un vrai métier,
elle est devenue enseignante.

Je pense que les générations suivantes subissent elles aussi les dégâts du mépris de classe et du langage qu’ont vécu des vieux paysans comme Jeanne et François. Elles reçoivent un héritage culturel diminué, filtré. Les Linguistes Atterrées expliquent justement que les conséquences de ces discriminations sont vastes « On sait ce que cela (la glottophobie) provoque chez ses victimes : de l’insécurité linguistique, qui peut se manifester par la peur de parler ou d’écrire, jusqu’au mutisme »⁶. Je remarque que Jeanne et François sont d’ailleurs surpris que je m’intéresse à leur histoire, comme s’ils n’avaient pas de légitimité ou que leur point de vue n’était pas intéressant.

⁵ Les linguistes atterré.es, Le français va très bien, merci, Tracts Gallimard numéro 49, mai 2023, p. 46 et 47.

⁶ Ibid., p 47.

C'est pourtant grâce à la forte personnalité et l'engagement politique de François, le « petit paysan du Boischaut sud »⁷, qu'un écomusée sur la vie agricole existe à Chassignolles, une commune de 560 habitants. Il m'explique sa vision de ce grand projet dont il est à l'initiative.

- Faut veiller à ce qu'on conserve parce que j'en ai vu brûler, des batteuses. Et l'autre chez ses parents là, il en ont fait une cabane à poule. Et puis les autres machines, au ferrailleur. Ou ça pourrissait dans l'coin d'un champ. C'est en voyant disparaître tout ce matériel qui nous avait fait travailler que j'ai voulu faire un musée. J'ai dit « c'est pas possible que les jeunes comme vous, ils voient ça que sur les livres ».

Malgré tout, garder une trace de ce qui a été la vie paysanne lui semble primordial. Au musée, je peux observer l'évolution des outils agricoles : des premiers outils manuels qui se mécanisent par la suite, jusqu'aux immenses machines qui exécutent à elles seules plusieurs étapes de travail. Je remarque les premiers tracteurs, qui paraissent minuscules à côté de ceux que je croise sur la route. Ces quelques bases d'histoire paysanne et agricole du territoire me permettent d'aborder l'étude des arbres par le prisme du territoire.

⁷C'est le nom que se donne François dans son récit autobiographique.
NOC François, Mémoires de François Noc, petit paysan du Boischaut Sud,
20 avril 2022.

Ça défigure le paysage

Boischaut vient du mot latin «boschetum», le bosquet, le bois, la zone boisée. Le géographe Vidal de la Blache parle d'un pays où l'arbre domine⁸. Des paysages qui trompent. Quand je m'installe dans la région, je crois traverser des forêts en sillonnant la vallée de la Creuse. Ces arbres hauts sont bien malicieux. Ils cachent les parcelles agricoles par leur feuillage dense à l'amorce du printemps. Ils ne constituent pas une forêt, ni même un bois. Ils forment peut-être quelques taillis sur certaines parcelles enrichies. Ce sont les bouchures, les haies bocagères en berrichon.

Bouchures, je lis ce mot dans tous les journaux, flyers ou affiches et je l'entends à chaque rencontre.

- Un mémoire sur les arbres ? Dans le coin c'est surtout les bouchures.

Ces haies constituent l'identité régionale. Contrairement au reste du département, elles ont été épargnées par le grand remembrement des années 50. D'après un rapport de l'ADAR CIVAM⁹, 29 % des communes du Boischaut Sud ont été remembrees contre 53 % en moyenne pour l'Indre et le Cher. Les sols argileux et peu fertiles, ainsi que le relief vallonné ont ralenti les grandes cultures. Il n'y a pas eu de gros propriétaires qui ont fait pression pour rassembler les parcelles comme dans la région orléanaise.

⁸ « L'aspect général du pays est difficile à définir ; pourtant, dans ce curieux mélange, c'est l'abondance d'arbres qui domine. Tel est bien le trait que semble avoir saisi l'instinct populaire. Le nom de Boischot (de boschetum), synonyme de Bocage, est le signalement le plus caractéristique qu'on puisse donner. Comme toujours, le langage a saisi ces distinctions ».

VIDAL DE LA BLACHE Paul, « Tableau de la Géographie de la France », 1903, in LUGINBUHL Yves et MORTAIN Béatrice, Le paysage du Boischaut une identité, 1986, p. 12.

⁹ ADAR CIVAM, campagne vivante. L'organisme soutenu par l'OFB, l'Etat et l'Union Européenne favorise le développement agricole et rural du Boischaut Sud depuis 1984. Il mène notamment la mission « Coalition Bocage » qui défend et promeut les zones bocagère du Bas-Berry.

Pourtant, les champs se sont agrandis. De 1963 jusqu'aux années 70, Jeanne et François ont multiplié par 4 leurs surfaces d'exploitation.

- *Avec le modernisme qui arrivait, on n'avait pas le choix, il fallait suivre, explique François. Moi je ne suis pas pour le remembrement mais je suis quand même pour agrandir certaines parcelles. J'ai eu des parcelles, c'était trois ou quatre champs tout petits collés les uns aux autres. J'ai enlevé les bouchures du milieu pour faire un champ un peu plus grand. Il y en a plein qui ont fait comme ça mais ça n'a pas défiguré du tout le paysage. A présent, les agriculteurs d'aujourd'hui touchent beaucoup plus au paysage. Parfois je me dis, ils sont peut-être un peu suréquipés. Certains ont même la petite télévision dans le tracteur.*

La manière dont François parle du paysage m'interpelle. Défigurer, c'est transformer un visage, effacer une identité. Les agriculteurs ont toujours modulé le paysage, on défriche pour cultiver, on façonne un nouveau décor. Mais l'arrachage des haies a pris une telle ampleur ces dernières décennies que même François, qui semble plutôt partisan pour agrandir les terres de culture, a l'air de désapprouver.

Quand je rencontre ma grande tante Hélène, elle me raconte qu'en voiture, elle n'arrive plus à se repérer sur les routes autour de chez elle. Avant elle se servait des arbres pour trouver son chemin.

- *Ces derniers temps, le paysage change à vue d'œil, nous on est ici depuis toujours, on connaît par cœur, mais là je reconnais plus rien !*

Hélène et son mari Jean-Louis ont repris la ferme familiale des Alapetite, à Nermond.

- *A l'époque, il y avait 5 agriculteurs dans le village. Chaque ferme s'occupait d'une dizaine de vaches. L'agriculteur du coin a maintenant plus de 100, 150, ou 200 vaches. Il a fait des grands champs, comme ça.*

Ils sont désorientés par ce nouveau monde qui ne ressemble

en rien à ce qu'ils ont toujours connu. Ils ont arrêté l'élevage depuis la retraite, il y a déjà une vingtaine d'années. Ils ont gardé un champ pour cultiver des légumes, et vivent toujours dans la même maison recouverte d'un crépi gris. Plus loin, la grange de la ferme a été reprise par leur petit-fils que je n'ai pas rencontré. Le bâtiment en pierre a été rénové, tout propre. De grandes baies vitrées ont remplacé la porte en bois. Dans le jardin, il y a une piscine et un trampoline. Le changement radical des manières de vivre est très visible entre ces deux maisons qui appartiennent à la même famille. D'autres fermes ont été transformées en résidences secondaires. Christophe, instituteur retraité, passe parfois emprunter leur tondeuse. Jean-Louis me chuchote dans l'oreille

- *Lui, c'est un Parisien, il est de Châteauroux là-bas.*

Le reste des maisons, des granges et des hangars sont laissés à l'abandon.

Les bouchures, un paysage local qui s'efface

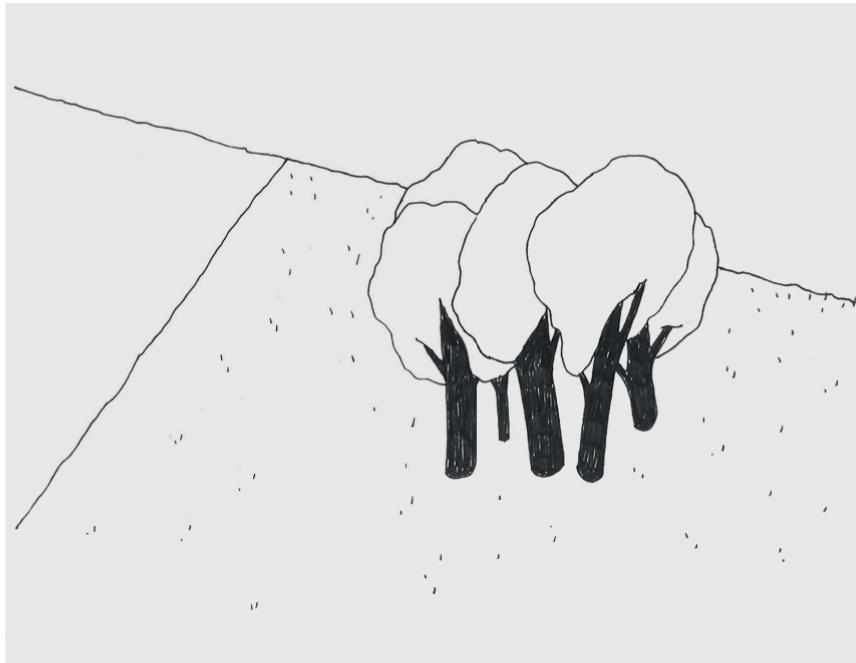
Un week-end, la ville d'Argenton-sur-Creuse organise un festival sur le climat et la biodiversité. De nombreuses associations s'y réunissent pour informer sur leurs missions. Indre Nature¹⁰, différents CPIE¹¹, tous décrivent les bouchures comme un patrimoine botanique qu'il faut absolument préserver. Sur le territoire, la surface occupée par les arbres bocagers aurait diminué de 32 % depuis un siècle. Chaque association mène un travail de sensibilisation auprès du grand public par différents dispositifs : une exposition à Argenton, un terrain d'expérimentation et d'analyse scientifique dans l'écomusée de Prissac, quelques chantiers participatifs pour replanter dans

¹⁰ Indre Nature est une association départementale de protection de la nature et de l'environnement.

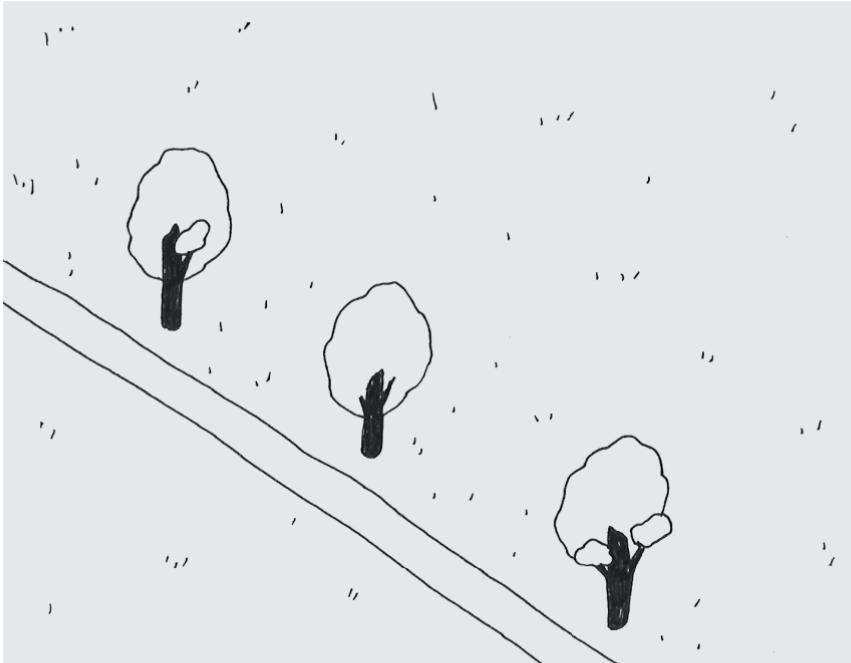
¹¹ CPIE, Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement, est un label attribué aux associations privilégiant une vision humaniste de l'environnement au service du développement durable des territoires.

le Boischaut Sud, et un service d'accompagnement pour les agriculteurs de la région. Un grand projet est en cours, les mairies prennent part au mouvement : des communes s'assemblent pour mettre en place un parc naturel régional et valoriser les haies bocagère du territoire.

Pour bien définir ce qu'on appelle *bouchure*, mais aussi pour questionner le regard de l'État sur les arbres en zone cultivées, je contacte ↗ Pierre Beuze, ingénieur et conseiller forestier à la chambre d'agriculture de Guéret. Il accompagne les propriétaires forestiers et les agriculteurs dans la gestion des espaces boisés, que ce soit les forêts ou les haies bocagères. Il m'aide à comprendre les paysages communs que je rencontre pendant mon enquête.



- Sur notre territoire, on a des bosquets. C'est une partie intégrante de deux parcelles, sans forcément être une délimitation utilisée par l'homme. Il peut se retrouver en limite de parcelle, ou entre deux parcelles, mais aussi au milieu d'un seul champ...

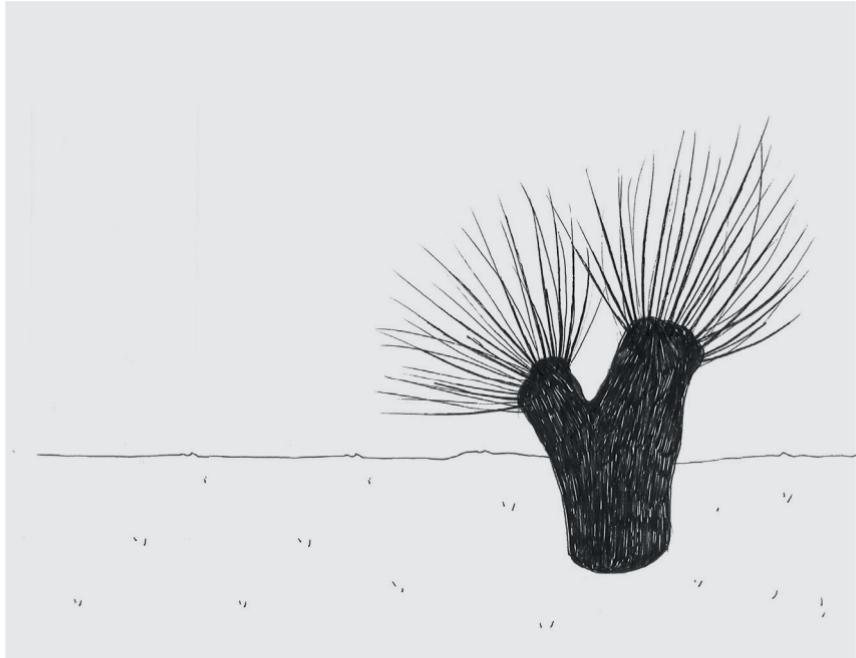


...Parfois, on a juste trois arbres alignés, c'est difficile d'appeler ça une haie, ça sera plutôt des arbres isolés. Dans certains cas, ce sont d'anciennes bouchures, les agriculteurs de l'époque n'ont gardé que les arbres dont ils avaient un usage.



...Mais ce qu'on appelle une bouchure, c'est ces plantations linéaires qui délimitent deux éléments agricoles. Au sens politique, je crois qu'une haie peut faire jusqu'à 20 mètres de large d'emprise au sol. C'est considérable, c'est pour ça que tu pensais traverser des paysages forestiers. Les bouchures ont plusieurs strates, dans lesquelles on trouve des essences variées, aussi bien du noisetier que du chêne, des frênes, des châtaigniers.

Quelques jours plus tard, je rencontre par bouche-à-oreille ~~+~~ Vincent Nicolas, un naturaliste spécialisé dans les domaines de la botanique et de l'entomologie. Il mène essentiellement des études d'impact sur le territoire. Il me donne sa définition d'une bouchure.



Une bouchure qu'on cherchera à diversifier au maximum d'un point de vue écologique, on y mettrait des arbres, des arbustes, des plantes basses, une bande enherbée, un petit fossé, un petit talus en pierre. Chacun de ces éléments va jouer un rôle pour une certaine faune... Et puis on mettra aussi les fameuses trognes¹² parce que ce sera des micro habitats en plus, pour accueillir un maximum d'espèces. Ça crée des petites cavités qui sont appréciées par des espèces comme la chouette chevêche, mais aussi des tas d'insectes qui trouvent refuge dans ces trognes. Ces espèces vont naturellement apprécier les petites cavités qu'on trouverait normalement dans les vieux arbres.

¹² Une trogne, ou «arbres-tétards» en berrichon, servait à une production semi perpétuelle de branchages. Elle permettait de produire du bois de chauffage ou de fourrage pour les animaux sans couper l'arbre au pied.

La rencontre de Pierre, puis de Vincent me permettent de découvrir deux positions bien différentes au sujet des haies. Quand je pose des questions sur le rôle que les arbres jouent dans les bouchures, Pierre développe des réponses écologiques ou économiques notamment pour les agriculteurs. Vincent apporte une vision dés-anthropocentrique. Pour lui, les bouchures sont avant tout un milieu favorable au vivant. S'ils discutaient ensemble, ils se mettraient sûrement d'accord sur un point : il faut absolument préserver les haies. Mais leurs arguments sont, selon moi, différents et complémentaires.

Les pages suivantes sont un portrait des haies bocagères dressé par ↗ Pierre et ↘ Vincent. J'ai moi-même sélectionné et organisé des fragments de leur témoignage pour croiser leurs regards.



Au sens large, les haies jouent un rôle sur le paysage. Elles créent une ambiance et un milieu d'accueil pour les habitants d'un territoire.

La biodiversité dans les haies est bénéfique pour la production agricole. On va y trouver des ravageurs qui vont impacter la culture. Mais un équilibre se crée : Il y a aussi les prédateurs de ces ravageurs, ce sont des auxiliaires de cultures.

Par exemple, s'il y a des rongeurs qui s'installent dans les cultures, si on n'a pas d'arbres, il ne peut pas y avoir de rapaces qui viennent se percher pour observer, chasser, et donc réguler.



Les haies ont un rôle considérable pour l'accueil de la faune et de la flore. Elles sont de multiples écosystèmes en elles-mêmes. Ces linéaires boisés ou bandes enherbées créent aussi des corridors, ça va permettre à des espèces sensibles aux prédateurs de se déplacer. On a même des petites espèces qui sont réellement inféodées à ces milieux. Le petit rhinolophe qui était une chauve-souris commune dans les campagnes est une espèce très casanière. Dans une commune, elle peut subir un dépérissement génétique parce qu'elle ne va plus communiquer avec d'autres populations, à cause de la discontinuité des haies. Les bouchures ont donc un intérêt réel pour la biodiversité, notamment dans un contexte où des habitats naturels pour la faune il ne s'en crée jamais, mais il s'en détruit tous les jours. Autant garder cet existant qui est là...



Les haies limitent l'érosion par l'eau et le vent. Elles ont des systèmes racinaires qui sont relativement importants, ce qui permet de mettre l'eau en réserve dans le sol quand il y a des fortes précipitations. Cela atténue les crues sur l'échelle d'un territoire puisque l'eau n'est pas précipitée dans les rivières. Elle est ensuite restituée à la végétation qui finit par pomper l'eau disponible, notamment durant les périodes sèches.





L'imprégnation de l'eau dans les sols va permettre de filtrer une partie des éléments phytosanitaires qui peuvent être introduits dans les parcelles, avant que l'eau soit restituée aux milieux naturels. On peut dire que les haies sont une sorte de tampon.



On est vraiment dans cet ancrage très fort de l'homme d'abord, la nature se débrouillera. Sauf que là, on voit très bien que la nature, elle a du mal ! Et quand la nature a du mal, c'est nous qui avons du mal derrière. Défricher les haies pour des volontés de développement de facilités, d'infrastructures, ça va à l'encontre même du cadre de vie. Et quand je dis cadre de vie, ce n'est pas le paysage vu de sa fenêtre. C'est la vie, la vie. C'est-à-dire risquer de porter atteinte à sa santé, à son bien être.



Les haies peuvent permettre à l'agriculteur de produire du bois : bois de chauffage avec des bûches, plaquettes transformées, déchiquetées... Mais aussi pour le fourrage pour les animaux, un apport alimentaire non négligeable, bien que ce n'est plus trop répandu sur notre territoire.

C'est aussi bénéfique pour le bien-être des animaux dans les zones d'élevage. En hiver, pour faire barrière au vent et permettre aux animaux de se mettre à l'abri de la pluie. En période estivale, quand il fait chaud, les haies génèrent de l'ombre et de la fraîcheur.

Ce sont des choses qui ne sont pas forcément palpables pour les éleveurs, on ne le voit pas au quotidien. Il n'y a que les producteurs laitiers qui vont sentir une différence dans la quantité de lait produit en fonction de l'accès aux arbres dans les champs de pâturage.

Les bouchures ont été implantées par les habitants du territoire il y a environ 150 - 200 ans. Dans d'autres cas, ce sont des lisières de parcelles qu'on laissait s'enrichir. Les haies étaient gérées, elles servaient à produire du fourrage pour les animaux et du bois de chauffage pour les foyers. Elles organisaient l'espace en délimitant les nombreuses parcelles, et indiquaient aux uns et aux autres les différentes propriétés. Elles empêchaient aussi les animaux d'élevage d'accéder aux cultures. Au fil de mes rencontres sur le territoire, je comprends que ces usages-là ne répondent plus à notre quotidien. On produit de la paille en grande quantité dans des régions voisines, on achète notre bois de chauffage qu'on utilise en complément du chauffage électrique, et les animaux d'élevage sont aujourd'hui dans des parcelles clôturées au fil électrique ou barbelées.

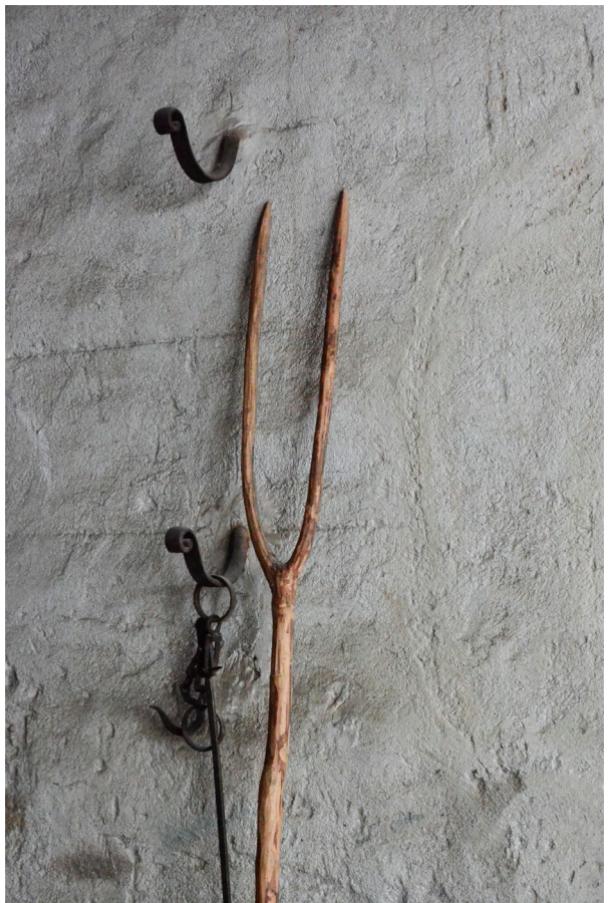
Pierre et Vincent démontrent pourtant que les haies permettent aux habitants et habitantes de s'identifier au territoire par le paysage, répondent à des enjeux climatiques, à des problèmes de santé publique, au maintien d'une biodiversité, et enfin elles offrent un apport économique pour les agriculteurs. Mais alors pourquoi est-ce qu'on défriche autant ?

Oublier l'usage des arbres

Dans de nombreuses régions, le grand remembrement a été très violent pour les habitants et habitantes. Ce plan politique de l'après-guerre qui vise à réorganiser les parcelles agricoles pour rendre une production intensive possible, a souvent été subi, voir imposé aux agriculteurs. Dans le Limousin, certains enfants des années 50 témoignent que les paysans s'allongeaient devant les bulldozers qui arrachaient les haies et aplanaissaient les talus. Dans le Boischaut Sud, la destruction des bouchures est réalisée plus tard par les agriculteurs eux-mêmes. Mais ces bouchures ont une valeur émotionnelle pour le reste de la population locale. En échangeant avec les habitants des petites villes comme Argenton ou Eguzon, j'entends souvent dire que les agriculteurs sont des arracheurs d'arbres,

des destructeurs de haies. Lors d'une fête locale, je vois un panneau où est écrit à la main « Les haies, c'est un paysage créé par des paysans autrefois et détruit par des agriculteurs aujourd'hui ». Je remarque que les habitants et habitantes font une distinction entre le métier de paysan et d'agriculteur, et que ce dernier est connoté négativement. Ce phénomène semble récent parce que dans une étude sur l'identification au paysage menée dans les années 80¹³, je lis un témoignage d'habitant « Ce sont les paysans qui entretiennent le paysage, surtout dans le Boischaut, dans les petites communes. J'ai jamais vu quelqu'un du bourg qui descendait avec une serpe pour tailler les buissons. Pour certains coins, il faudrait peut-être payer les agriculteurs pour qu'ils restent entretenir la nature ». Ces mots rendent compte d'une reconnaissance du travail difficile des agriculteurs, voire presque d'un remerciement. Je me demande alors si c'est l'évolution des outils qui a transformé les pratiques paysannes en pratiques agricoles ? Comment une nouvelle culture agricole s'est-elle installée ? En quoi cette évolution altère la perception que les agriculteurs ont des arbres et des haies bocagères ?

¹³ LUGINBUHL Yves et MORTAIN Béatrice,
Le paysage du Boischaut une identité, 1986, p. 83.



- Ça sert à prendre les fagots dans les bouchures.
C'est juste une branche et on faisait une fourche avec.*

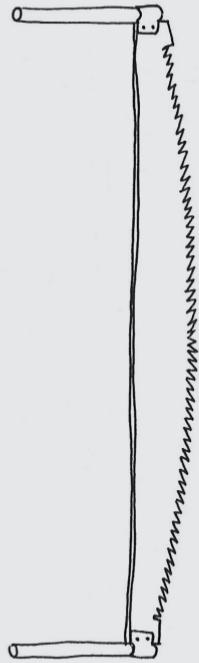
* Souvenirs d'enfance racontés par Jeanne et Odile
lors de notre visite au Musée des Traditions, à Chassignolles.



- C'était dans les bouchures.
Quand on coupe l'épine, ça protège.



- Ça, c'est le croissant.
La forme c'était pour accrocher les branches.
C'était les hommes qui faisaient, ils s'approchaient
comme ça, et comme c'était très coupant,
ils donnaient un bon coup et puis ça coupait.



- On appelle ça les passe-partout, c'est pour scier partout. Si t'as besoin de scier tu prends le petit, et il y a toutes les tailles.

* croquis réalisé à partir d'une observation

Les agriculteurs commencent à défricher à l'arrivée des tracteurs. Ils ont besoin d'ouvrir les champs pour travailler sur de plus grandes surfaces. Pierre m'explique :

- *Au milieu du vingtième siècle, réaménager les champs et agrandir les minuscules parcelles était nécessaire pour que les agriculteurs puissent travailler sereinement et efficacement sur certains territoires. Les parcelles qui font un demi-hectare, d'un point de vue environnemental, c'est intéressant mais sur le plan agricole, même avec du petit matériel, ce n'est pas jouable.*
- Par contre, à la fin du siècle, les agriculteurs ont eu des épareuses pour entretenir leur haie. Ça change toute la donne. En trois générations, on perd la culture forestière et les usages du bois en milieu agricole. On ne plante plus d'arbres dans ou autour des exploitations, il n'y a pas de renouvellement pour le futur.*

L'épareuse, c'est un outil agricole qui s'est démocratisé en France avant les années 2000. Un bras articulé de 4 à 5 m de long est monté sur un engin agricole, il porte en son extrémité un outil pour faucher, broyer, ou débroussailler. L'arrivée de ces outils de grande culture réforme aussi l'apprentissage agricole. Si les agriculteurs sont amenés à faire de la gestion de milieu forestier, ils n'ont pas accès à un enseignement sur le fonctionnement des arbres et des haies.

Vincent raconte :

- *Mon grand-père, qui a fait de l'élevage jusque dans les années 90, lui, parlait de l'arbre comme un élément entier de son exploitation. Il avait une certaine sensibilité aussi parce que ses arbres, il les a connus petit, il les a entretenus grand. Pour lui, c'était une aberration d'enlever les haies. Aujourd'hui, la formation agricole est axée sur les gros engins. J'observe, quand j'interviens dans des classes, une méconnaissance très étonnante sur la faune et la flore. On parle maintenant de logique économique uniquement basée sur la parcelle elle-même. On est sur des schémas qui sont archaïques, et qui sont complètement en contradiction avec les politiques menées.*

Faute de transmission, les agriculteurs ont perdu leurs connaissances des haies. Leur regard change, les bouchures paraissent soudainement contraignantes parce qu'elles demandent un temps d'entretien.

Pierre s'exclame :

- Une haie qui va produire du bois va grandir un petit peu, s'étoffer, elle va forcément prendre plus d'ampleur au pied. Aujourd'hui, c'est difficile de convaincre des agriculteurs en quête de surface exploitable, que garder les haies est bénéfique sur le plan économique.

Les politiques agricoles et de protection de l'environnement mettent les bouchures de côté. Contrairement à certains habitats d'intérêt européen comme les hêtraies ou les prairies de fauche naturelle qui font partie de la liste « Habitats-Faune-Flore » du réseau Natura 2000, les haies bocagères n'ont pas de statut réglementaire particulier qui les préserve de l'activité humaine.

- À partir de là, c'est tout un processus. Je pense qu'au fil des décennies, pour des raisons matérielles, politiques et culturelles, la haie a pris une image négative. Elle n'est plus perçue comme un atout pour les agriculteurs, mais comme une contrainte et une sensation de perte de rendement.

Je réalise alors que, si les agriculteurs sont souvent stigmatisés par le reste des habitants et habitantes du territoire, le réel problème relève de décisions politiques. On a demandé aux agriculteurs d'adopter des modes de production plus intensifs. On a valorisé l'apprentissage des métiers agricoles dans un système éducatif proposé et financé par l'Etat, mais cet apprentissage n'aborde pas la botanique ni la gestion des haies bocagères, là où cette transmission était auparavant prise en charge au sein des familles. Les agriculteurs sont accusés de défendre un modèle qui leur a été imposé de l'extérieur.



fig. 07 - les débuts de l'épareuse

Nettoyer le paysage

On a retiré les trognes en premier. Ces arbres dépérissants ou morts semblaient inutiles.

- Pour faire propre, on laisse pas un arbre mort, déplore Vincent. Et puis, ça s'accélère. Tous les ans on voit des linéaires de haies arrachés. On va nettoyer le paysage et essayer de voir le plus loin possible. Encore cet hiver, j'ai vu un agriculteur couper 800 mètres de corridors en bordure d'un cours d'eau, sans aucune utilité agricole. Il voulait juste voir le cours d'eau, sauf que l'impact écologique est conséquent et durable.

Une belle nature, une nature bien organisée, parfaitement rangée. Pierre confirme cette idée qu'une culture du propre a altéré notre relation aux arbres et surtout notre compréhension des milieux boisés. Il ajoute :

- On retrouve la même chose pour les haies et pour les forêts. Pour moi, c'est une culture de jardin. Quand on fait une exploitation forestière, il y a des propriétaires qui voudraient que toutes les branches soient ramassées et retirées. Mais non, on n'est pas dans un jardin ! Les bois qui ne sont pas valorisables pour nos usages vont se décomposer, se transformer en matière minérale, et les arbres autour vont pouvoir assimiler de nouveau cette matière. Il ne faut pas associer les manières de vivre dans une maison ou de gérer un jardin avec les milieux naturels... Une grande majorité des bouchures sont taillées au carré alors que du point de vue environnemental et pour l'intérêt de l'agriculteur, c'est inutile. Quand je travaille, j'observe une sorte de jugement social qui dit que l'agriculteur qui n'entretient pas ses haies au carré ce n'est pas un bon agriculteur.

Cette pression de la propreté subie par les agriculteurs témoigne d'un changement plus général sur notre rapport au vivant. Finalement, la connaissance de la botanique et des milieux s'est échappée de la culture agricole, comme de la culture locale à mesure que les paysans disparaissaient.

Freiner l'hémorragie

Pour atténuer l'arrachage des haies, l'Etat et l'Europe subventionnent des campagnes de plantation. Le programme national « Plantons des haies ! » dont l'objectif était de planter 7000 km de haies, a soutenu 660 exploitants agricoles en 2021 et 2022. Pierre explique :

- *On est sur une perte annuelle de 25 000 kilomètres, donc ça ne va même pas compenser ce qui est perdu à l'échelle des territoires.*

Pour Vincent, les aides financières nationales ou européennes sont en contradiction permanente. D'après lui, si des fonds européens peuvent être mobilisés pour planter ou renforcer des haies, ces mêmes budgets peuvent servir aussi à l'arrachage des arbres. Il me donne l'exemple de la PAC, la Politique Agricole Commune mise en place par l'Union Européenne en 1962. La PAC dit défendre le développement rural par l'installation de jeunes agriculteurs et de mesures environnementales, comme la préservation ou le renforcement bocager. Mais cette même politique européenne promeut une agriculture conventionnelle productiviste et finance des pratiques qui dégradent la biodiversité. En 2019, la PAC consacre 75% de son budget en « aides directes »¹⁴, une rémunération attribuée directement aux agriculteurs. Cette rémunération est calculée en fonction des surfaces cultivées. Des aides qui favorisent donc les grandes exploitations de monocultures, accompagnées de pratiques nocives pour l'environnement comme l'usage massif de pesticides, ou l'arrachage de haies pour agrandir les parcelles.

- *Quand on voit la quantité de milieux agricoles à contrôler et la capacité de contrôle de l'État, on sait très bien que les agriculteurs font un petit peu comme ils veulent, déplore Vincent.*

¹⁴ LUCHESSE Vincent, « 3 600 scientifiques appellent à une réforme urgente de la politique agricole européenne », Ubsek & Rica, mars 2020

Pierre comme Vincent expriment l'enjeu de mieux communiquer avec les agriculteurs. Pierre encadre fréquemment des formations courtes organisées par la chambre d'agriculture de Guéret. L'objectif est d'outiller les agriculteurs pour qu'ils gagnent en autonomie sur la gestion de leurs haies. Ces compétences leur permettent aussi de s'affirmer face aux entreprises d'exploitations forestières qui profitent souvent du manque de connaissances des propriétaires. Mais ces savoirs acquis ne sont pas forcément appliqués ni transmis aux nouvelles générations. Pierre explique :

- Si les agriculteurs ont du mal à changer de mode de gestion, c'est aussi parce qu'ils se sentent lésés par les politiques de la région. Notre territoire a un des bocages les plus importants de France. On interdit d'arracher les bouchures et d'agrandir les parcelles alors que les départements voisins n'ont pas un arbre sur des centaines d'hectares. On demande de changer une fois de plus leurs méthodes, autrement dit, on leur explique qu'ils pourraient faire mieux. Avec toute la pression que représente le métier, la pilule est difficile à avaler. Donc le gros travail, c'est de faire évoluer les mentalités. C'est de démontrer les aspects positifs, et convaincre que la haie n'est pas une contrainte mais un allié pour la culture.

Vincent ajoute :

- Les études scientifiques existent et c'est étrange qu'un agriculteur aille à l'encontre de ce qui serait son propre intérêt. Si on arrivait à discuter avec ceux qui défrichent, à croiser les éléments scientifiques indiscutables et les contraintes de terrain, on pourrait trouver des solutions.

Si l'état des bouchures est alarmant, des solutions existent. La transmission et la vulgarisation des savoirs scientifiques semblent être la clef pour freiner le défrichage des haies. Cela ne passe pas forcément par un réapprentissage et une remise en pratique des méthodes paysannes. Par exemple, il ne s'agit pas d'interdire l'usage du tracteur. Il semble plutôt nécessaire d'adapter les connaissances paysannes et scientifiques aux enjeux et pressions que subissent les agriculteurs, et de les réinvestir dans des pratiques contemporaines.



Eric

J'en rencontre un, d'agriculteur convaincu par l'intérêt des bouchures. C'est un dimanche après-midi. Je me rends à l'arboretum de la Sédele à Crozant, juste au-delà de la frontière régionale. À l'occasion de la fête des plantes, l'association invite un forestier pour faire connaître la gestion alternative des milieux boisés. A la fin de la conférence, une main se lève, un homme d'une quarantaine d'années demande un regard technique sur les haies bocagères.

C'est  Eric Robin Lamotte, agriculteur installé à Nouzerines, une petite commune située à vingt minutes d'Aigurande. Il vient de planter des arbres sur son exploitation, il dit manquer de connaissances pour s'occuper des bouchures. Quelques jours plus tard, je lui rends visite.

Eric est paysan fromager, il est installé dans sa ferme de 22 hectares depuis une dizaine d'années. Il a quatorze vaches, tout le lait qu'il produit est directement transformé dans son atelier. Il dénote des stéréotypes qu'on raconte ici sur les paysans et paysannes en agriculture biologique : ce n'est pas un « néo » fraîchement diplômé d'une grande école d'ingénieur. Il vient d'une famille d'agriculteurs plus conventionnelle, et depuis l'école agricole, il veut produire du lait pour expérimenter. Quand j'arrive à Nouzerines, il m'accueille dans la salle à manger et me sert un sirop. Il m'explique pourquoi il a souhaité replanter des haies sur ses terres.

- L'ancien propriétaire possédait 70 ou 80 hectares. C'était de grandes cultures céréalières donc il y a eu des arrachages de haies. Quand il pleut un peu fort, ça a tendance à emmener un peu de terrain, alors je me suis dit que je pouvais diviser sa parcelle en deux, planter une bouchure en travers.

Dans sa haie, il a mis des arbres fruitiers, des tilleuls, des érables, des noisetiers et des cornouillers sanguins. Il a suivi une formation sur les arbres fourragers, ces plantations serviront à nourrir ses animaux.

- Mes vaches adorent le noisetier. Elles mangent les feuilles

et les pointes comme si c'était du gâteau ! C'est marrant parce que j'en ai parlé avec ma grand-mère qui a toujours été agricultrice. Elle me disait que dans les années 70, mon grand-père partait débrancher des ormes au mois d'août. Les vaches mangeaient ça pendant quinze jours quand il faisait chaud et qu'il n'y avait plus beaucoup d'herbe. Aujourd'hui on a l'impression de redécouvrir des choses, mais tout ça existait. Les paysans savaient comment passer les périodes difficiles.

Eric m'explique comment il prévoit d'utiliser le bois de ses haies. Il souhaite profiter du mois de septembre pour couper les branches. Il veut nourrir ses animaux avec le bois vert, et stocker les plus grosses sections pour le chauffage. Il compte broyer le reste pour faire du paillage et le restituer au pied des arbres. Ce nouveau programme lui permet de gagner en autonomie et de fournir un travail moins pénible puisqu'il est plus fréquent de faire du bois de chauffage l'hiver.

- *C'est la même action, sauf que t'es pas dans le froid et qu'en plus tu vas pouvoir nourrir tes vaches pendant quelques jours. Pour moi c'est super parce que jusqu'ici, je n'ai jamais fait réellement d'exploitation. Tout le bois de chauffage que j'ai utilisé, je l'ai acheté à l'extérieur. Alors que je pense pouvoir être presque en autonomie tout en laissant grandir mes arbres.*

Eric s'est rendu à la conférence sur la gestion alternative des milieux boisés parce qu'il ressent le besoin d'apprendre à entretenir et exploiter les haies de sa ferme.

- *Je pense qu'avant, les agriculteurs avaient plus de connaissances parce qu'ils avaient des besoins en bois d'œuvre pour les manches, les piquets, les charpentes, des réparations sur un bout d'étable, des trucs comme ça. Aussi, dans notre secteur il y avait un scieur dans presque toutes les communes. Il y avait une relation entre ces différents métiers. Je suis sûr que le scieur quand il passait par la ferme, tu lui demandais « tiens, j'ai des arbres, qu'est ce que tu en penses ? » Il aurait eu vite fait de dire celui-là, on peut faire des planches, on peut faire des poutres...*

Alors que ça, on l'a plus ! On va avoir des forestiers, mais les forestiers, soit c'est pour du bois plaquettes, soit pour la pâte à papier. C'est pas vraiment utile pour la ferme. Puis ils ne se déplacent pas pour abattre deux ou trois arbres. Ils vont se déplacer pour une semaine d'abattage avec des gros engins qui vont tout détruire. C'est un autre fonctionnement.

Eric n'a pas le matériel adéquat pour entretenir ses haies. Il fait intervenir un prestataire, mais le moins souvent possible, parce qu'il a eu une mauvaise expérience. Il souhaitait un léger élagage pour passer son fil de clôture. À la place, ses arbres ont subi une coupe carré de 1m20 qui a déchiqueté toutes leurs branches.

- Je pense que ma demande a surpris, eux ils veulent que ce soit un peu plus violent.

Le vocabulaire de la violence est revenu plusieurs fois au fil de mon enquête. Ce regard apparaît peut-être avec l'arrivée des engins agricoles qui modifient rapidement l'esthétique et la forme des bouchures. On voit un résultat immédiat sur le travail qu'on exécute. Mais il y a un rapport de force dans cette capacité à transformer un l'aspect d'un paysage en seulement quelques heures. Cela m'évoque une émission radio¹⁵ dans laquelle témoigne une habitante qui a vécu le grand remembrement en Bretagne quand elle avait 9 ans. Elle décrit ses souvenirs qui ressemblent à une scène de guerre. «Je revois l'apparition des bulldozers sur la colline en face de chez moi, qui saccagent, qui détruisent tout, les arbres et les talus. [...] C'était le chaos. Il n'y avait plus rien.» Je pense que l'évolution des outils et l'intensification des pratiques agricoles a rendu tangible notre rapport de domination sur les autres espèces, notamment sur les arbres.

Eric est loin d'idéaliser ce modèle, il est déconcerté.

- L'entrepreneur agricole qui a fait ça manque totalement de connaissance sur les arbres. Si on broie tous les ans au

¹⁵ Le grand remembrement, Les pieds sur terre, Inès Léraud et David Jacobowiez, France culture, 23 janvier 2023, 22 min

même niveau, dans cinq ans, les haies sont mortes.
Mais c'est beau, c'est au carré. On est en train de détruire
notre bocage par un entretien qui n'est pas adapté.
Et je ne comprends pas pourquoi les agriculteurs
s'obstinent à travailler comme ça.

Quand je lui demande s'il se sent précurseur ou militant, il me répond qu'il n'est pas contre l'arrachage quand c'est nécessaire, mais qu'il faut replanter le double. Il a surtout l'air inquiet pour l'avenir. Il remarque les arbres vieillissants sur le territoire, et le manque de renouvellement.

- *On s'est pas préoccupé de la suite parce qu'on est malgré tout dans une zone où on a beaucoup de pluviométrie.*

900 mm par an. Mais ça fait quatre ans qu'on a des sécheresses comme ailleurs. Ici peu de fermes sont autonomes en paille, donc on en achète en Champagne Berrichonne pour compléter. Sauf que les choses sont en train de changer. Aujourd'hui, la paille devient chère. Ça va devenir de plus en plus compliqué de nourrir nos animaux. On a enlevé les bouchures parce qu'on trouvait que mécaniquement, ça nous posait problème.

Mais ces terrains sans haies, ils ne vont pas tenir.

On a des terres trop fragiles pour assurer un rendement, et puis une vie du sol. On a besoin d'ombre, de contenir l'eau et d'un bon taux de matière organique.

Une parcelle de dix hectares où il n'y a pas un arbre dessus, il fait 50 degrés en plein milieu. Donc là, c'est plus de l'agriculture, c'est l'entretien d'un désert.

Eric et sa plus jeune fille m'amènent visiter l'exploitation. On passe à côté d'un vieux chêne.

- *Tu vois, des arbres dans une parcelle, c'est une stabilité. Il y a plein de choses qui peuvent se passer du vent, des tempêtes, des trucs. S'il y a des arbres, les choses sont atténuées, on a l'impression que ça pose tout.*

On continue notre balade jusqu'à la jeune haie qu'ils viennent de planter. Pour transmettre aux générations suivantes, ils ont installé tous ces arbres avec la classe de sa fille. Ses amis prennent encore des nouvelles des arbres qu'ils ont plantés.



A la fin de ma traversée dans les paysages bocagers, je comprends que l'arbre en territoire agricole était perçu comme un atout, un outil pour les paysans. Ses usages étaient multiples, on se servait des arbres pour des besoins quotidiens du foyer et de la ferme, mais aussi pour se repérer dans l'espace. La proximité physique avec les arbres impliquait une connaissance de leur botanique, et plus largement une compréhension des milieux naturels. Les paysans avaient observé qu'un arbre, en plus de délimiter des parcelles, protège les cultures de l'érosion, génère de l'ombre pour les animaux, accueille une biodiversité bénéfique à l'agriculture. On pourrait dire que les paysans avaient «conscientisé» cette dépendance des pratiques agricoles à la présence des arbres. L'ensemble de ces liens me laissent penser qu'il y avait aussi une relation d'empathie avec les arbres, et en quelque sorte, une forme de communication avec cette nature qui nous semble aujourd'hui inerte et silencieuse. Par exemple, en échangeant avec Jeanne et François, j'ai remarqué qu'ils étaient capables de parler de chaque arbre de manière singulière. «*Ce châtaignier, il donne pas, le terrain ne doit pas lui convenir.*»

L'arrivée du tracteur a radicalement transformé la vie des habitants et habitantes du Boischaut-Sud. L'exode rural a vidé les communes de leur population et générée des écarts sociaux considérables. L'intensification des méthodes agricoles a subitement effacé la culture paysanne. Bernard Charbonneau, auteur pionnier de l'écologie politique décrit parfaitement ce phénomène «*On parle de progrès technique, mais il s'agit d'un ethnocide*»¹⁶ Sur le territoire de mon enquête, on ne parle plus de paysans, mais d'agriculteurs. La paysannerie et la culture rurale ont été longtemps dévalorisées par notre société. Au fil de mes rencontres, il a été difficile de libérer la parole des anciens paysans, et en particulier celle des femmes. Je remarque qu'elles sont souvent mises à l'écart quand je questionne sur l'agriculture. Pourtant, en creusant un peu, je comprends qu'elles ont un rôle tout aussi important. Par exemple,

¹⁶ CHARBONNEAU Bernard, *Tristes campagnes*, 1973, p. 9.

des paysannes retraitées m'ont souvent expliqué qu'elles s'occupaient des vaches. Dans le Boischaut-Sud, les tâches de travail semblent catégorisées par le genre, et on pourrait croire que le sujet des haies et des arbres est réservé aux hommes.

Aujourd'hui, ces bouchures qui incarnent l'identité paysagère du Boischaut-Sud sont mises en danger par les pratiques agricoles. Les conséquences sont alarmantes. Le débat divise la population, les agriculteurs sont isolés face aux habitants et habitantes qui se regroupent pour défendre le paysage. Mais le défrichage des haies repose sur des choix politiques en faveur de l'industrie et du capitalisme. L'apprentissage d'une agriculture productiviste à l'école peut en témoigner. Pour des raisons écologiques, certains agriculteurs, comme Eric, se retournent vers la paysannerie et replantent des arbres sur leurs parcelles. Pour Pierre et Vincent, il faudrait généraliser ce phénomène en passant par la transmission des connaissances scientifiques et paysannes aux agriculteurs. Pour ma part, un changement culturel dans notre relation au vivant me semble essentiel, et je pense que cela peut passer par la féminisation des métiers agricoles, de foresterie, ou du travail du bois.

les vergers

vers une autonomisation par le savoir

«S'émanciper ne signifie pas être exonéré des nécessités du quotidien mais les assumer pour abolir les rapports de domination qui reposent sur la dépendance matérielle. [...] Les classes populaires exigeaient l'autonomie par l'autosuffisance et l'accès aux ressources locales qui en est la condition.»¹⁷

C'est avant tout la rencontre des frères et sœurs de mes grands-parents qui me met sur la piste des arbres nourriciers. En leur rendant visite, je découvre que chacun de leurs jardins contient de nombreux fruitiers. Ces arbres contribuent à leur autonomie alimentaire. Je remarque aussi qu'en prenant soin des arbres, mes grands-oncles et tantes sont amenés à mieux observer et comprendre la faune et la flore de leur jardin. En échangeant avec eux, j'apprends à lire les paysages, je découvre que certains bois enrichis étaient auparavant des vergers. J'explore alors la place que les arbres fruitiers ont occupés dans le quotidien des habitants et habitantes. Pourquoi les cultures fruitières sont-elles laissées à l'abandon ? Quelles connaissances et quels usages a-t-on gardé de ces arbres nourriciers ?

Pour répondre à ces questions, je me concentre sur un arbre dont la valeur culturelle semble forte sur le territoire : le pommier. C'est à travers cet arbre que j'apprends des savoir-faire propres au vergers, et qu'on me transmet des connaissances botaniques. Je me demande alors : que s'est-il passé pour que ces pratiques, qui semblent normales pour ma famille, soient une découverte pour moi ? Comment les réactiver dans notre société contemporaine ?

¹⁷ BERLAN Aurélien, "Déserter le monde industriel, renouer avec l'autonomie", in Pour un tournant radical, Socialter, Hiver 2022, p. 30.



fig. 08 - pressoir mobile

La Grange Gilbert

J'ai rencontré mon grand-oncle ⚡ Maurice dès mon emménagement à Argenton. Il n'avait pas répondu à ma lettre mais avait bien enregistré la date de mon arrivée. Son épouse Catherine et lui habitent à vingt minutes à vélo de chez moi. Je commence à bien le connaître parce qu'on a déjà passé quelques après-midi ensemble. La première fois, il a présenté toute la famille en déployant sur la table de la cuisine sa collection de photos de mariages et de baptêmes. J'y vois mon père qui grandit, ma grand-mère Paulette qui ne change pas, et je pose un visage sur mon grand-père que je n'ai pas connu. Maurice m'explique qu'il était passionné par les arbres, qu'il avait de grandes connaissances en botanique. C'est d'ailleurs de mon grand-père qu'il a appris à tailler correctement.

* Je vous invite à lire le fanzine :
*tailler un arbre fruitier,
la méthode de Maurice*

Un autre jour, il me présente son immense jardin, il en est très fier. J'honore la citadine que je suis devenue en confondant les poireaux et l'ail, ça le fait beaucoup rire. Avant qu'il s'installe dans la maison avec Catherine, il y a une quarantaine d'années, le terrain était en friche. Ils ont planté quelques arbres fruitiers. Maurice me montre un jeune arbre précieux pour lui, c'est une variété de pêche blanche très sucrée. Leur terrain est mitoyen à la Creuse. Au bord de l'eau, on trouve des essences plus forestières. Sous ces arbres est installé un petit coin à pêche fait de bric et de broc : une barrière en bois de chantier et une chaise de jardin cadenassée à un tronc pour qu'elle ne soit pas emportée quand la rivière sort de son lit.

Un jeudi, Maurice vient me chercher en voiture pour me montrer la ferme familiale dans laquelle il a grandi avec ses frères et sœurs. Il y a travaillé jusqu'à ses 22 ans, ensuite il est devenu facteur comme mon grand-père. Il me raconte qu'il a adoré travailler à la ferme.

- Je préférais travailler la terre que nettoyer les bouchures comme on dit !

Sur la route, il commente tous les arbres : il énumère chaque essence, il reconnaît ceux qu'il a vu grandir ou ceux qui n'existent plus. Quand on arrive à la Grange Gilbert¹⁸, il coupe le moteur et me décrit les paysages.

- Regarde tout ça, de notre temps c'était tout bien travaillé, puis lui il laisse pousser les ronces. Il y a un pré, si tu voyais ça, c'est pire qu'une forêt, parce que...une forêt tu passes. Là, tu passes pas ! C'est devenu en friche, alors que c'était le meilleur champ de la ferme. Et puis là à gauche, mon père avait tout planté en arbre, pour faire des fruits surtout. J'étais encore pas vieux, je devais avoir 10, 12... Je l'avais aidé, enfin si on veut !

Il rigole. Ce qu'il me montre ne ressemble en rien à l'idée que j'ai d'un verger. C'est un petit bois, dans lequel se sont installés du hêtre, du sycomores, et du lierre. Pas très loin de cette ferme, mes grands-parents étaient propriétaires d'un petit terrain. Il appartient aujourd'hui à mon oncle, ma tante, et mon père. Ils n'ont jamais réussi à le vendre, et personne ne s'en occupe. Je l'avais vu une fois, quelques années auparavant. C'est un bois impénétrable, les ronces ont proliféré, se sont densifiées. Maurice m'explique que ce terrain était lui aussi un verger, il me parle d'un grand cerisier qui régala toute la famille. Cette balade autour des terres auparavant cultivées par ma famille m'amène à m'interroger sur les vergers. Mon enquête dérive. J'entame une nouvelle exploration sur les arbres fruitiers.

Les parcs, un paysage cultivé

Pour  François, les fruitiers dans les bouchures étaient dangereux pour le bétail. Il me raconte quelques accidents.

- Il y avait des champs. Dans les bouchures, il y avait des arbres fruitiers : des pommiers, des poiriers.

¹⁸ « La Grange Gilbert », c'est le nom de la ferme familiale du côté Eugénie, située aux alentours d'Aigurande.

Ça faisait sauter les vaches. Moi, j'avais acheté deux vaches quand on est venu là. Puis un jour, une des vaches a sauté dans un champ pour manger les pommes. Les vaches, elles raffolent des pommes. Sauf qu'il y avait du barbelé, elle s'est ouvert une veine en dessous du ventre.

Elle s'est saignée à l'étable, j'ai été obligé de la donner à l'équarrisseur. Je l'ai perdue...

Une autre fois j'emménais des vaches et à même pas 100 mètres, il y avait un pommier. Quand elles les attrapaient comme ça sur l'arbre, ça tombait directement dans le gosier. En moins de deux, elle gonflait la bête. Elle était prête à tomber sur la route. Fallait avoir une sangle pour repousser la pomme. Ou percer carrément la panse !

Tout d'un coup elle a toussé comme nous, puis hop !

La pomme, elle est retombée. Sans ça ma vache elle était foutue... Dans le temps, des fruitiers, il y en avait partout dans les bouchures sur le bord des routes. Et bien, on s'est mis à tout arracher. Mais on l'a tous fait, ça ! On a retiré les fruitiers des bouchures par nécessité, mais des arbres on en a laissé pas mal... Et puis on a planté un petit parc, pour avoir des pommes dans le jardin mais surtout pas dans les bouchures ! Parce que c'est très dangereux ça !

Dans la région, les paysans auraient façonné les vergers en retirant les fruitiers des bouchures pour éviter les accidents des animaux. Quand j'explique cette théorie à Daniel Bernard, ethno-historien spécialiste du Berry, il acquiesce :

- On ne sait pas, mais c'est certainement possible.

Dans ses recherches, il a trouvé de nombreuses traces d'arbres fruitiers dans les haies bocagères. Notamment des petites pommes et des poires très acides qui servaient à faire le cidre. Par contre, il ne peut pas donner de date à cet événement. Un phénomène qu'il a fréquemment rencontré à travers son expérience du territoire.

- Tous ces faits de la vie paysanne, il n'y a pas forcément la chronologie. On ne s'en est pas trop préoccupé, on a négligé tout ça.

Ces manques historiques appuient la dévalorisation de la culture paysanne par une élite académique. Si le terme ethnographie serait apparu pour la première fois en 1767, on ne s'intéresse aux territoires ruraux en France qu'à partir des années 40. L'ethnologue George Henri Rivière invente alors le concept d'écomusée. A partir de 1943, il mène une enquête avec Claudie Marcel-Dubois¹⁹ sur les arts et traditions populaires en particulier dans le département du Cher et de l'Indre. L'histoire paysanne du département avant la seconde guerre mondiale est donc extrêmement floue. Je me retrouve face aux conséquences d'un délaissé socio-culturel et géographique.

Quoi qu'il en soit, un verger, ou parc en parler local, il y en a un chez chaque membre de ma famille. Parfois les fruitiers sont plantés juste à côté du potager, mais pour d'autres, c'est une parcelle entière à quelques minutes de leurs maisons. C'est le cas de  la Zette, la sœur de ma grand-mère. Son mari Jojo et elle avaient monté leur entreprise de maçonnerie. Ils ne se plaignent pas de leur petite retraite, ils cultivent tellement qu'ils pourraient nourrir un village entier. Quand je les rencontre, ils m'emmènent visiter leurs différentes parcelles. À côté de la maison se trouvent les poules et les lapins, ainsi qu'un grand potager dans lequel ils produisent leurs légumes et la nourriture de leurs animaux. Dans un champ à côté, ce sont les pommes de terre et les haricots. Un peu plus loin, on peut voir la petite forêt où ils font leur bois de chauffage qu'ils stockent dans une prairie de l'autre côté du village. On continue notre route pour découvrir leur étang où ils pêchent l'été. Enfin, on termine par le verger gardé par trois jeunes oies. C'est le printemps, ils découvrent avec moi ce que les arbres vont donner cette année. Au fur et à mesure qu'on déambule dans le parc, Jojo et La Zette s'exclament :

- V'l'a donc les prunes ! Les pêches, les poires !
Et là, des pommes, ah ça, y'en a !

¹⁹ Claudie MARCEL-DUBOIS (1913-1989) est considérée comme la pionnière de l'ethnomusicologie de la France.



Voir ces jeunes fruits nous met tous les trois dans un état euphorique, c'est comme si on découvrait un trésor.
Parmi ces arbres, les pommiers prolifèrent, et au fil de mes rencontres je comprends que la pomme a une valeur culturelle forte sur le territoire.

Les pommes du Bas-Berry

Pour en savoir plus, je rencontre Cédric Larraud, salarié de la société pomologique du Berry²⁰ depuis presque vingt ans. Cédric a une quarantaine d'années, il est originaire de la région. Issu d'une formation agricole, il est devenu enseignant en plus de son travail de technicien arboricole et de médiateur dans l'association. Par son métier, il est très proche des vieux agriculteurs, et quand on discute, j'ai presque l'impression d'échanger avec un ethnographe. Cédric m'explique la place culturelle du pommier dans le Bas-Berry²¹, qu'il soit planté dans les bouchures ou dans les vergers.

- C'était quand même une culture... Dans toutes les fermes, dans tous les domaines, il y avait des fruitiers. Mon père me raconte que dans le temps, les gens avaient souvent plusieurs métiers en plus d'être agriculteurs. Donc les pommes qu'ils avaient dans leurs vergers, ce qui était vendable, ils allaient le vendre au marché ou à l'épicier du coin. Et quand les arbres étaient taillés ou abattus parce que l'arbre était en fin de vie, ça servait évidemment à faire du bois de chauffage.

Le pommier avait une place dans l'économie de la région, notamment pour le cidre qui était fabriqué dans chaque ferme.

- Dans le secteur il y avait des cidriers, des gens qui se déplaçaient avec leur pressoir et qui allaient dans les fermes pour presser les pommes. Les paysans faisaient leur cidre pour les ouvriers agricoles et aussi pour leur propre consommation. Des anciens presseurs m'ont dit que les années où il n'y avait pas de pommes en Bretagne par exemple, et qu'il y avait des pommes dans le sud de l'Indre, ils chargeaient les wagons de pommes qui s'en allaient en Bretagne pour faire leur cidre.

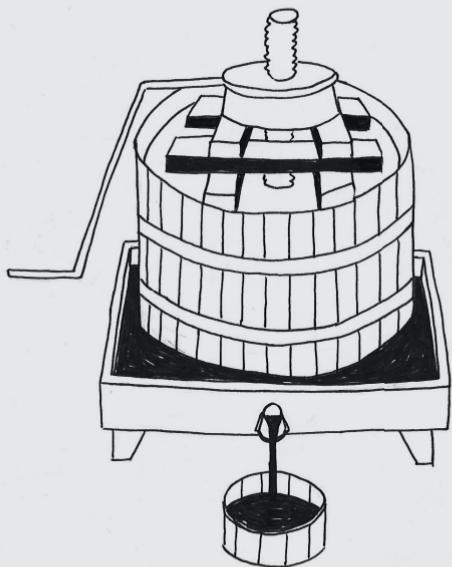
²⁰ La société pomologique du Berry est une association que j'ai pu rencontrer durant ma recherche. Vous pourrez lire les actions de l'organisme plus tard dans le récit.

²¹ Le Bas-Berry est la partie sud du Berry, La zone s'étend de Châteauroux jusqu'à la frontière régionale.



- On ramassait les pommes au moment qu'elles commencent à mûrir et puis qu'elles tombent. On les mettait dans un panier et puis on les écrasait pour faire le jus. Sinon, on les faisait sécher sur ça. *

* Souvenirs d'enfance racontés par Jeanne et Odile lors de notre visite au Musée des Traditions, à Chassignolles.



- Et après on les passait dans le pressoir. Il y avait quelqu'un qui venait le faire. On ramassait les pommes et on venait presser pour voir le jus. C'était le métier d'une personne qui passait chez les gens, on la payait et en échange on avait le jus bien comme il faut. Et l'eau-de-vie, mais je sais pas comment ça marche, on était vraiment petites.

* croquis réalisé à partir d'une observation



- Les bouteilles c'était pour mettre du jus dedans,
ou la goutte, pour emmener. C'est une bouteille
en verre, bien sûr, pour mettre le liquide.
L'osier autour c'est pour protéger.

Ma grande tante l'Hélène me prépare un bon gâteau à chaque fois que je la préviens de ma visite. La première fois, c'est une tarte aux pommes. Dans une édition régionale sur les vergers, je lis « la tarte aux pommes, gâterie paysanne qui clôt la moindre circonstance heureuse de la vie »²². On se retrouve autour de la table, on discute, et aussitôt qu'on finit notre part, l'assiette est déjà rechargée d'une nouvelle portion.

L'Hélène raconte qu'elle a fondé une association dans laquelle elle a enseigné la vannerie pendant quinze ans. Elle va chercher dans un placard son vieux matériel, quelques créations et un paquet de photos de chacune des pièces qu'elle a pu réaliser. Des paniers à pommes, pour aller à la chasse aux pigeons, pour coucher les nourrissons, des filets pour la pêche, des jouets. Les objets défilent quand un panier attire mon attention. La technique et les matériaux semblent différents.

- *Cette vannerie là c'est plus traditionnel, j'en ai moins fait mais je peux essayer de te montrer. C'est comme ça qu'on faisait les bourrolles.*

Les bourrolles je les croise partout, dans les écomusées, chez les brocanteurs, ou encore sur les étalés des vide-greniers. Certains habitants l'ont trouvé dans la grange des grands-parents. Ces grandes panières sont vendues comme des vieilleries dont on voudrait se débarrasser, ou au contraire des objets de décoration rustiques. L'Hélène m'explique :

- *C'était pour conserver les fruits qu'on faisait sécher au four. Pour pas qu'il y ait du gâchis, on coupait les pommes en quatre et on les mettait dans le four à pain quand il n'était plus trop chaud. On les conservait comme ça dans les bourrolles.*

²² BAUDIMANT Mic (historien et orateur régional qui travaille sur la mémoire de la culture Berrichone) in Fruits du Centre, Les Croqueurs de pommes, La société Pomologique du Berry et l'Union Pomologique, novembre 2008, p 14.



- C'est les garçons qui allumaient. Nous on allait juste voir. On faisait cuire le pain, ensuite la galette ! La galette ah qu'est ce que c'était bon ! Le lendemain, le four était chaud encore. Quand il y avait des pommes, ou les prunes, pour finir de sécher on mettait au four. Puis ça partait dans les bourrolles.*

* Souvenirs d'enfance racontés par Jeanne et Odile lors de notre visite au Musée des Traditions, à Chassignolles.

Scènes du Berry :
Le Four du Village.

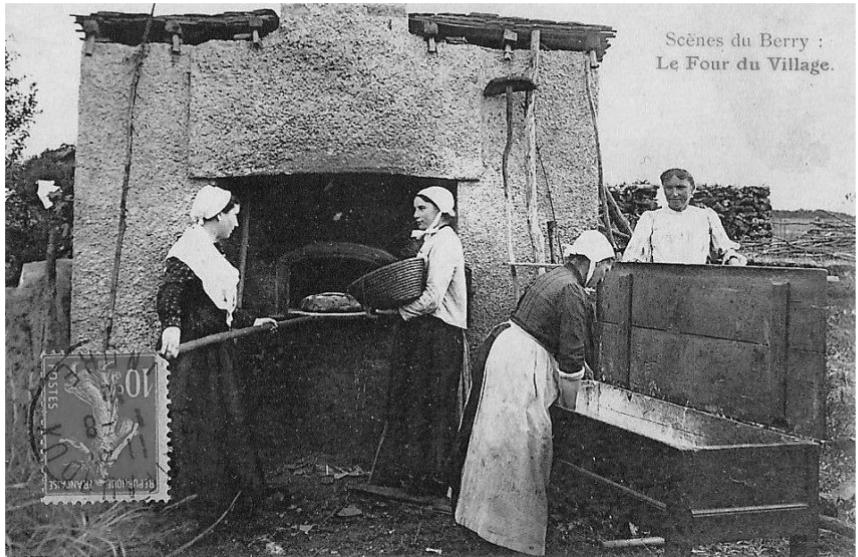


fig. 09 - carte postale ancienne du Berry : le four du village

On me parle souvent des fours à pains. Si les boulangers se sont installés dans les centres bourgs dès le 19ème siècle, chaque ferme environnante produisait son propre pain.

Plusieurs membres de ma famille me racontent leurs souvenirs de ces fours. Ils décrivent le goût du pain, de la galette²³ et des pâtisseries qui ne ressemblent en rien aux produits qu'on mange aujourd'hui. D'après eux, les fours ont été délaissés, voire abattus entre les années 60 et 70. Chacun et chacune rattache ce phénomène à l'arrivée du modernisme. Après la seconde guerre mondiale, le boom technologique a radicalement changé les modes de vie. Ces évolutions dites progrès sont arrivées plus tardivement chez les paysans. Elles ont fini par remplacer le travail manuel par des échanges de services monétisés. Du pain contre un peu d'argent. Le progrès a écarté certaines pratiques inhérentes au territoire, comme la conservation des fruits séchés dans les bourrolles. On n'utilise plus ces grands paniers donc on oublie leur fonction. Pourtant, leur appellation en berrichon persiste dans le langage et se transmet encore aux jeunes générations. Daniel Bernard, l'ethno-historien que je rencontre durant mon enquête, qualifie ces mots errants de *survivances du patois*.

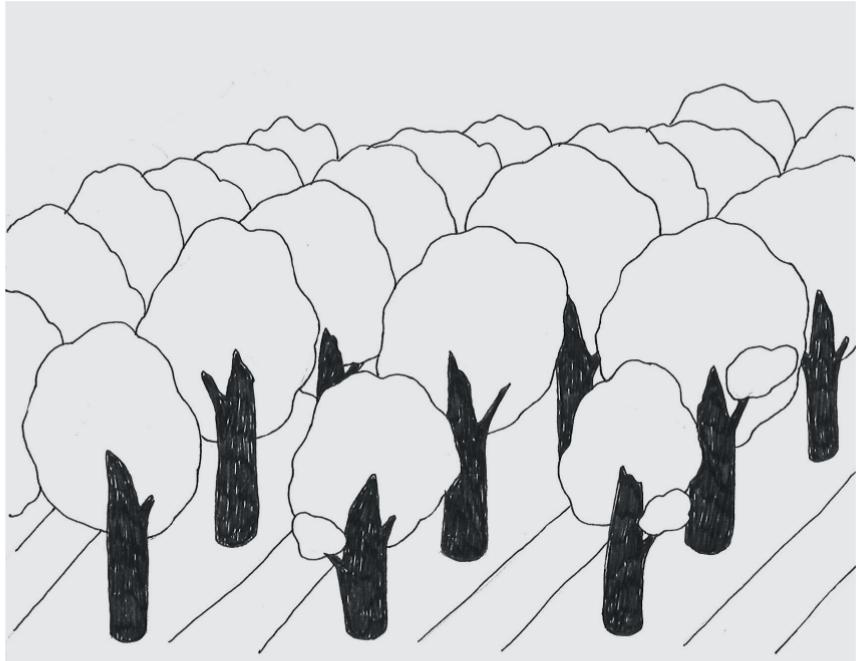
Intensifier la production fruitière

Le progrès technique et l'intensification de l'agriculture ont aussi transformé le patrimoine arboricole. Cédric m'explique l'évolution des cultures fruitières dans la région Centre.

²³ La galette de pomme de terre est une spécialité culinaire berrichonne qui consiste à mélanger des pommes de terre à de la pâte feuilletée.



Le pommier de plein vent, c'est le pommier du jardin, du petit verger des anciens. Les pleins vents sont greffés sur des porte-greffes costauds qui font des gros arbres, qui vivent longtemps. Leur tronc fait entre 1m60 et 2m de haut et les branches commencent à partir de cette hauteur là. Autrefois c'était la norme, ça permettait d'entretenir dessous, faucher, passer avec les chevaux pour travailler la terre, ou d'y mettre des animaux en pâturage. Il y avait une double activité, ça s'appelait les prés-vergers...



...Puis le progrès technique a fait que, dans les années 50, on a commencé à planter des haies fruitières. Ce sont les vergers modernes, comme on peut voir à Châteauroux. On utilise des porte-greffes nanisans qui amènent des branches basses qui facilitent la cueillette, la taille et les traitements. Ça fait des vergers intensifs avec des arbres qui vivent beaucoup moins longtemps.

Appartenir au Folklore

La déprise agricole et l'industrialisation de la production de pommes ont modifié la culture du verger. Cédric raconte :

- Au moment de l'intensification de la culture des pommes, on va dire dans les années 50, 60, il y a aussi la déprise agricole. Tout ça a fait que les vergers ont été abandonnés. C'était des vergers de particuliers sur des petites parcelles, des pommiers qui étaient restés dans les bouchures, sur des petits vergers auprès de la maison. Il y a eu un changement de génération, les enfants des agriculteurs ont été à la ville faire d'autres métiers. Les besoins de l'arboriculture ont évolué. C'était plus facile d'acheter directement une bouteille de jus que d'avoir un verger et d'aller ramasser ses pommes pour les presser. Les savoir-faire et les pratiques se sont perdus. Et puis après les pommiers ne servaient plus à rien. On a arraché les bouchures, on a arraché les vergers.

En région centre, on compte une diminution drastique de 42% des surfaces occupées par les vergers entre 1929 et 2003.²⁴ Les coutumes qui accompagnent ces paysages appartiennent aujourd'hui au folklore. Ma famille produit des pommes pour en manger, mais ne pratique plus aucune transformation. Les pressoirs mobiles ne semblent plus exister dans les communes. On expose ces vieilles machines qu'on remet en route lors des fêtes agricoles animées par des bénévoles déguisés en paysans et paysannes d'époque. Quand je me rends à la fête de la batteuse de Chamorin, desenceintes diffusent la voix aiguë de l'animateur qui décrit au micro les gestes des presseurs de jus et ceux des lavandières, du charbonnier, des chapuseux.²⁵

²⁴ COULON Frédéric, POINTEREAU Philippe et MEIFFREN Isabelle, « Le Pré-verger pour une agriculture durable : guide technique », 2005, in Fruits du Centre, Les Croqueurs de pommes, La société Pomologique du Berry et l'Union Pomologique, novembre 2008, p 13.

²⁵ Les chapuseux sont celles et ceux qui travaillent le bois en berrichon.



fig. 10 - *fête de la batteuse de Chamorin*



fig. 11 - fête de la batteuse de Chamorin



fig. 12 - *fête de la batteuse de Chamorin*

Je comprends la volonté de préserver la mémoire berrichonne auprès du grand public, mais j'ai l'impression que la mise en scène de ces fêtes ancre certains savoir-faire dans un passé qui n'est plus désirable. Je me demande si c'est vraiment ça, transmettre. Je pense que ce genre de fête muséifie des personnes qui existent encore. Elles démontrent que ces pratiques ne peuvent plus répondre à nos besoins, et à notre système qui repose sur la production en masse. Mais ces outils et ces personnes ne mériteraient-ils pas d'exister dans notre quotidien ? Pour moi, la remise en place des pressoirs mobiles pourrait être bénéfique à la région. Ils permettent de relocaliser la production fruitière, de diminuer les transports alimentaires, mais aussi de développer une économie sur des communes où l'offre d'emploi manque. En quelque sorte, et sur certains aspects, ce service pourrait contribuer à l'autonomisation du territoire.

Pour Cédric, s'il faut diffuser les pratiques de la pomme, c'est avant tout pour préserver des variétés fruitières anciennes qui représentent un patrimoine. Il m'explique que la diversité des pommes emblématiques de la région constitue une biodiversité domestique et favorise l'échelonnement de la récolte. Selon lui, les vergers font partie de la culture agricole, de l'histoire rurale du Berry, mais ces arbres fruitiers sont aussi un potentiel de nourriture.

- *On voit tellement de maisons neuves se construire où il n'y a qu'une pelouse, trois arbustes autour pour fermer et ils ne plantent pas un pommier pour avoir un peu à manger... Même si ça nourrit pas toute l'année, ça nourrit un peu et ça peut permettre de faire des économies.*

Un potentiel de nourriture

Dans la famille, j'ai pu rencontrer deux amoureux des arbres. Ce sont ↗ Bernard et Paulette. C'est Maurice qui me les présente. Sur la route jusqu'à chez eux, il me raconte :

- *Bernard c'est mon neveux mais on a presque le même âge. On s'est élevé ensemble à la ferme.*

Quand on arrive, je découvre un immense jardin entièrement coloré par les fleurs. Bernard et Paulette nous accueillent, ils savaient que j'étais dans la région et se demandaient quand j'allais leur rendre visite. Avant même d'échanger nos prénoms, on déambule dans le jardin, on observe les légumes qu'ils ont planté cette année, puis les nombreux arbres du verger. C'est comme s'ils se présentaient à travers cet espace.

Bernard confie :

- *Quand je suis arrivé dans mon champ, il n'y avait pas un seul arbre. On a planté, on a greffé. C'est un travail mais c'est aussi un plaisir. On est tout le temps apprenti dans un verger. D'une année à l'autre ça donne plus ou moins. Quand on greffe il y a des échecs, on sait pas pourquoi, on l'observe c'est tout. On est tributaire de la météo aussi, s'il flotte tout le temps, ou s'il fait 40 degrés, ça peut pas être pareil.*

Ce lieu idyllique, ces arbres, sont le fruit d'un travail quotidien, et illustrent parfaitement leur sensibilité au vivant et la douceur qui émanent d'eux. Quand je m'étonne du nombre de pommiers sur leur terrain, Paulette s'exclame :

- *On a des pommes pour toute l'année. Il y a qu'une variété qui se conserve tard, c'est les pommes Belle Fille.*

On en a encore de l'année dernière, ça se termine, mais on a aussi des pommes Saint-Jean et dans trois semaines, en juin-juillet, on va pouvoir les manger. Ça fait presque la soudure. Donc il faut échelonner les variétés...

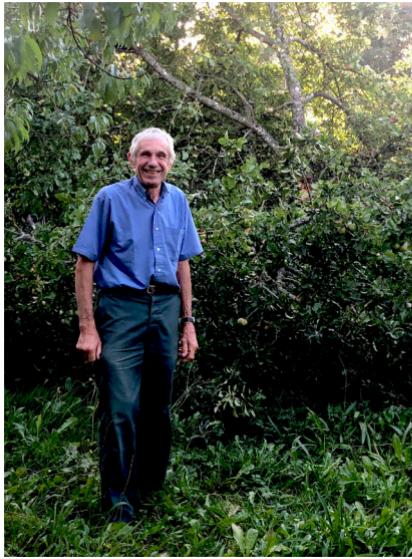
Il y en a des précoces et d'autres qui sont plus tardives.

- *Souvent un pommier donne une année sur deux.*

C'est aussi pour ça qu'on a plusieurs variétés : il y aura toujours des pommes. Regarde, il y en a deux au fond du verger, l'année dernière ils en ont pas donné une, alors que là ! Après faut voir comment ça évolue, mais si ça marche, il y aura de quoi manger, ajoute Bernard.

En partant, Paulette me fabrique un magnifique bouquet, en cadeau de notre rencontre.

- *Les fleurs c'est surtout pour les abeilles et les autres pollinisateurs. Avec tous les champs qu'il y a autour, il faut prendre soin de ces insectes.*



Plus tard, ils m'invitent pour le dîner. Avant de se mettre à table, on rend visite aux arbres du verger. Paulette et Bernard s'inquiètent parce qu'on traverse une période de canicule.

- *Ça fait de la peine de voir les arbres qui souffrent de la sécheresse. Ils ont été victimes de fortes périodes de gel, des printemps mouillés, et là des périodes de sécheresse. Et on peut pas se permettre d'arroser un pommier. Pourtant on le voit, ils perdent leurs feuilles, ils ont soif. Ça les travaille gros, ça les fatigue.*

Quand je leur demande s'ils auront quand même des pommes, ils me répondent :

- *Nous on récolte ce qu'on a et puis s'il y en a pas on arrivera à manger quand même. On en mangera moins, au lieu d'en manger deux au repas on prendra la moitié d'une. C'est bien embêtant, mais ça pourrait être pire, c'est pas notre métier, c'est du supplément.*

On s'installe dans la cuisine pour se mettre à table. Au fil de la conversation, on parle des greffes.

- *Chez nous, les greffons on les a pris chez Pierre de la famille Eugénie, et puis aux voisins qui avaient de bonnes variétés. Ils disaient « tiens celles-là elles sont bonnes si vous voulez un greffon » et on disait « ah oui, oui oui on en veut un ! » Et puis c'était un échange.*

Je leur demande comment ils ont appris à greffer un arbre. Bernard raconte :

- *C'était le grand-père à la Gilbert²⁶ ! Il m'a appris. Quand on a vu une fois ou deux, on sait faire. Tu essayeras de revenir au bon moment pour apprendre ! C'est pas difficile, il faut être patient... Dans le Berrichon quand ils greffaient, c'était souvent le dimanche après-midi ça ! Fallait que tout le monde aille voir comment ils faisaient. On avait fini de manger « bon j'ai deux arbres à greffer les gars, allez, vous venez voir comment je fais ! » On tenait les outils. C'était une façon de transmettre son savoir, c'est pas idiot hein ! Ensuite quand j'ai eu besoin, je savais déjà comment faire !*

²⁶ « A la Gilbert » - Bernard parle de la ferme familiale « la Grange Gilbert ».

Paulette et Bernard sont très proches de leurs nièces et neveux qui ont à peu près mon âge. Quand je leur demande s'ils leur ont transmis leur savoir-faire, Paulette soupire :

- Nous on apprenait parce qu'on était obligé de participer, et on pensait que c'était utile pour nous. On a tout le temps eu le contact avec la nature. Aujourd'hui, celui qui veut, il vit à la campagne comme à la ville. Donc nos neveux, ils étaient pas curieux d'apprendre...

Je pense que de votre génération il n'y en a pas beaucoup qui mettent en application. Ils vont acheter les pommes au supermarché, et pourtant elles sont bien meilleures ici ! Les gens n'ont plus le temps de faire un verger et de s'occuper d'un jardin. Ils se débrouilleront.

C'est plus la même façon de vivre, c'est tout.

Elle semble penser que leur manière de vivre est d'un temps révolu. Pourtant leur savoir-faire est une richesse, qui les préserve d'une monétisation des arbres et de la nourriture qu'ils produisent. Chez moi, quand on a planté des fruitiers, on les a achetés chez un pépiniériste. Paulette et Bernard savent les « fabriquer » avec un pépin et une jeune branche. Je pense que la rupture de transmission et l'oubli de ces savoirs induisent une perte de liberté. Sans argent, on ne sait plus planter un arbre qui pourra produire notre nourriture demain. Je réalise alors que préserver ces connaissances, au-delà de rendre hommage à la culture rurale, est primordial pour vivre. Apprendre des gestes que notre génération ne connaît plus pourrait être un premier pas vers l'émancipation de notre système régi par l'argent. On devrait tous être capables de produire notre nourriture. Il faudrait trouver un moyen de normaliser ces savoirs paysans qui ne sont plus transmis au sein des familles. Peut-être en les insérant dans les programmes scolaires, ou en les diffusant d'une manière plus militante. Il faudrait réussir à déclencher une curiosité commune sur les arbres. Notre liberté mais aussi notre vie reposent sur les arbres. Et si la société de consommation a rendu ces pratiques quotidiennes désuètes, il est encore temps de changer de regard. Celles et ceux qui détiennent ces connaissances sont souvent à portée de main, dans notre

entourage. Si on ne s'en empare pas aujourd'hui, plus tard, il ne restera que les livres pour apprendre. Les livres de greffage que j'ai pu consulter font systématiquement la démonstration de toutes les techniques existantes. Les gestes qui pourraient être simplement expliqués deviennent tout à coup complexes, voire inaccessibles. Pour moi, l'oralité et l'expérience jouent un rôle majeur dans la transmission.

Quand je demande à Paulette et Bernard de me montrer comment faire une greffe, ils sont aussi surpris que contents. Ce n'est plus la saison mais à la fin du repas, Bernard va chercher une branche et son matériel dans le garage pour faire la démonstration.

★ Je vous invite à lire le fanzine :
greffer un pommier,
la méthode de Paulette et Bernard

Transmission associative

Au mois d'août, je participe à un atelier greffage organisé par la société pomologique. Cédric s'occupe de la médiation, il nous explique la greffe en écusson qu'on peut réaliser à la fin de l'été.

- C'est à la portée de tout le monde, mais on ne peut pas l'apprendre dans des livres, il faut le faire pour vraiment comprendre.

L'atelier commence, nous sommes sept participants et participantes. Il y a un horticulteur, un éleveur ovin et producteur d'osier, une fleuriste, un salarié agricole, un employé communal retraité et un papy qui était électricien. Ce dernier me chuchote :

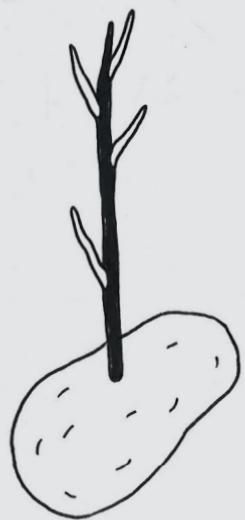
- Depuis les années 60 que la tronçonneuse est arrivée dans la campagne, ça fait des traces ! Donc faut pas avoir peur de greffer puis surtout, faut pas avoir peur de planter.

Tout le monde semble déjà très initié, certains apportent des fruits pour vérifier la variété, d'autres posent des questions sur des échecs qu'ils ont pu avoir sur leurs arbres. Les explications de Cédric complètent ce que Bernard et Paulette m'ont appris. Greffer, c'est faire de la multiplication végétative. La plupart des fruitiers ne sont pas autofertiles : pour obtenir une pomme, il faut que la fleur soit fécondée par un pollen extérieur, une autre variété de pommier. Donc le pépin de cette pomme est hybride, si on le plante on ne pourra pas obtenir les mêmes pommes. La multiplication végétative, ou reproduction asexuée, n'implique pas de fécondation, ni de pollen. C'est un fragment végétal qui évolue pour donner un individu complet, au patrimoine génétique identique à celui du plant mère. En quelque sorte, il s'agit d'un clone. Cette méthode de reproduction, qui implique dans le cas de la greffe une intervention humaine, permet de conserver des variétés de pommes qui répondent à des besoins nutritifs et gustatifs humains.



Quand on prélève un greffon, c'est mieux de couper les feuilles pour éviter la transpiration. *

* prises de note et dessins d'observation des explications de Cédric lors de l'atelier greffage, en septembre 2024.



On peut conserver le greffon dans une pomme de terre
le temps d'un trajet.



Il faut laisser un tire sève pour que le greffon prenne bien.
C'est à dire une ou deux feuilles en haut du porte greffe.



Cet atelier est une initiative de la société pomologique. L'association s'est fondée en 1984 en réaction à l'abandon des vergers locaux. Elle tente de sauvegarder et de valoriser les variétés fruitières anciennes du Bas-Berry. Cédric m'explique les différentes actions qui y sont menées.

- Au début, c'était juste un verger conservatoire des variétés locales sur la commune de Neuvy-Saint-Sépulchre. Les pommiers y sont taillés tous les ans en tétons²⁷ pour récupérer des bois de greffes qu'on distribue à la foire aux végétaux. On organise aussi la fête de la pomme le dernier week-end d'octobre pour valoriser les pommes et les jus du pays.

Deux autres vergers servent aux ateliers de démonstration de greffe auprès du grand public. Entre les années 80 et 90, un verger expérimental est mis en place.

- On a essayé différentes variétés locales greffées sur plusieurs porte-greffes et on a observé leurs comportements. On voulait donner l'envie à des producteurs d'essayer des variétés du Berry dans leur verger intensif, ce qui n'a évidemment pas trop marché.

Alors en 1990, l'association crée un atelier jus de pomme pour valoriser les vergers des particuliers laissés à l'abandon, avec un pressoir mis à disposition des habitants et habitantes de la région.

- Les gens ne savaient plus quoi faire des pommes. Ils cueillaient ce dont ils avaient besoin pour croquer, ils faisaient de la compote, puis le reste, ça se perdait. Donc l'atelier jus de pomme a redonné un intérêt à conserver ces pommiers et à en replanter. Et notamment les variétés fruitières anciennes locales. Parce qu'il y a toujours dans l'esprit des gens les noms des pommes du coin comme «la belle fille» ou la «feuillus».

²⁷ Téton ou tétard signifient trogne en berrichon.

Cédric m'explique le fonctionnement de l'atelier. Il suffit de prendre rendez-vous avec lui et d'apporter les pommes de son verger. On l'accompagne dans chaque étape de fabrication du jus.

- *Ça a démarré tout doucement et aujourd'hui, on est rendu à faire en moyenne à peu près 100 000 litres de jus de pomme pasteurisé par an. Entre les gens qui viennent avec leurs pommes, qui repartent avec leur jus, et celui qu'on fait avec nos pommes.*

Le verger de Montcocu

Mes parents ont un terrain situé à quelques kilomètres d'Eguzon. C'est une petite ferme abandonnée qu'ils ont commencé à rénover dans l'idée de s'y installer dans quelques années. Un verger, lui aussi laissé à l'abandon, se trouve juste à côté des vieux murs de pierres. Les arbres sont vétustes, les branches paraissent mortes.

À la fin du mois d'août, ma mère et moi préparons les confitures pour l'hiver. Nous allons chercher des mûres dans les ronces autour de la ruine et de la parcelle arborée. On est surprises d'y découvrir de nombreux fruits. Les prunes prolifèrent sur le sol, les branches tombent sous le poids des pommes. On décide alors de les récolter quand elles seront mûres et d'en faire du jus à l'atelier de la société pomologique.

1er octobre 2023,

Pour un début du mois d'octobre il fait bien trop chaud. 32 degrés au thermomètre, on se croirait en plein été. Maurice passe à la maison. On charge son camion de seaux et de cagettes en plastique puis on roule jusqu'à Montcocu. Lise, Lina et ma mère Françoise nous suivent dans la Fiat panda.





On s'installe dans le verger.
Au pied des arbres, de nombreuses taches rouges recouvrent l'herbe.
On ramasse les pommes à l'ombre des feuillages.
Les seaux se remplissent, le sol retrouve sa couleur verte.





Maurice va chercher son croissant dans le camion.
On grimpe dans les arbres, on secoue les branches comme on peut.
Les pommes se détachent, on continue de remplir nos sceaux.
Au bout d'une petite heure, Françoise s'exclame : 130 kilos !



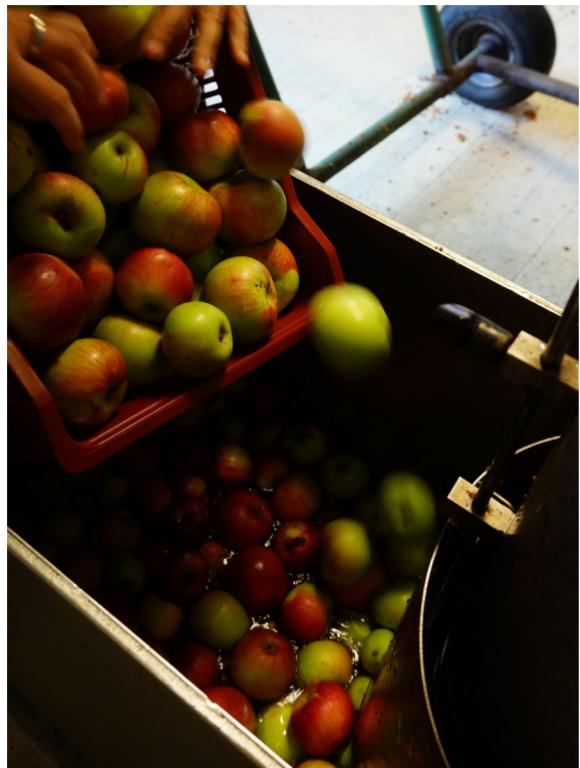


130 kilos, c'est bien assez pour faire du jus.
On rebrousse chemin pour charger notre récolte dans l'utilitaire.
Une douce odeur de pomme émane du coffre, c'est comme
si une bonne tarte sortait du four.





Le lendemain, on se rend à l'atelier de la société pomologique.
Il est 9h, des hommes et des femmes s'animent autour des machines.
D'un côté on décharge les pommes, de l'autre on charge les bouteilles.
On attend patiemment en observant les gestes des uns et des autres.





Cédric nous invite à verser nos pommes dans un bac d'eau à l'amorce du pressoir. La machine s'active, dégage le marc d'un côté, libère le jus d'un autre. Ce dernier traverse plusieurs filtres pour finir dans un grand bidon.





Le jus suit son parcours jusqu'à la pasteurisation.
On organise une petite chaîne de travail pour décharger,
remplir, fermer et stocker les bouteilles.



En quelques minutes, on a rempli 67 bouteilles de notre jus de pommes. Maurice a le sourire jusqu'aux oreilles, il n'a pas fait ça depuis qu'il a quitté la ferme familiale.

L'atelier de jus de pomme de la société pomologique se distingue du pressoir mobile, qui circulait entre les communes du Boischaut Sud pour permettre aux fermes de produire leur cidre. Contrairement aux fêtes agricoles qui ancrent des traditions locales dans le folklore rural, la société pomologique s'est adaptée à des enjeux plus contemporains. L'association ne se positionne pas dans une mélancolie du passé. Le métier d'agriculteur a évolué. Les besoins des habitants et habitantes du territoire ne sont plus les mêmes. Ici, les machines qui occupent le hangar de l'association sont une petite industrie en elle-même. L'étape du pressage est automatisée, l'ensemble mécanique ne nécessite que très peu de main d'œuvre. Le rôle de Cédric est plutôt de contrôler des machines. Il ne manipule manuellement ni les pommes, ni le jus. Le procédé de fabrication répond à des exigences sanitaires actuelles. L'atelier permet avant tout de faire exister des vergers laissés à l'abandon, de les sortir de leur désuétude. Cela semble fonctionner puisque pendant cette expérience, je rencontre une famille qui apporte 400 kilos de pommes pour sa consommation annuelle. Cédric confie que les journées sont bien chargées à l'atelier, les camions remplis de fruits ne cessent de défiler. Durant nos multiples échanges, il ne m'a jamais parlé de militantisme, et pourtant, j'ai l'impression que l'association restitue aux habitants et habitantes des connaissances paysannes sur les arbres, et démontre qu'on peut relocaliser une production alimentaire.



En explorant l'usage des pommiers auprès de mes grands oncles et tantes, je remarque qu'ils ont des liens très particuliers avec leurs arbres. Si l'objectif est de se nourrir, je ne pense pas qu'on puisse parler d'une relation dominante de l'humain sur les arbres. Ils partagent plutôt une forme d'intimité, on pourrait presque y voir un lien d'amitié ou de parentalité. Les arbres sont choyés, on pose des piquets sous leurs branches alourdies par les fruits, on les taille tous les ans pour préserver leur énergie. A mon sens, ce n'est pas dans un objectif de contrôle mais plutôt d'accompagnement, ou de partage. Cette sensibilité envers les arbres leur a permis, à chacun et chacune, d'observer, de comprendre leurs réactions. Par exemple, Paulette et Bernard savent parfaitement expliquer les symptômes d'un arbre qui souffre de la sécheresse ou du gel. Je pense que cette volonté de prendre soin vient d'une pratique manuelle qui nécessite de la minutie et une gestuelle douce. Ce sont peut-être ces savoir-faire qui, en impliquant la lenteur, génèrent ce lien intime qu'ils ont avec leurs arbres. Depuis tout petits, ils passent du temps auprès des arbres. Ils observent le développement de ceux qu'ils ont plantés, mais les arbres aussi les voient grandir, puis vieillir. Maurice semble triste de constater la disparition d'un arbre qu'il a connu dans son enfance, et en parallèle, il est très fier de me présenter le verger qu'il a planté dans son jardin depuis des dizaines d'années.

De ce que j'ai pu comprendre, dans ma famille, la transmission des savoirs du jardin s'est plutôt faite des grands-parents vers les petits-enfants. Avec l'arrivée du modernisme et de la société de consommation dans les années 50 et 60, une grande partie de la population du Boischaut Sud s'est détournée de la production fruitière. Les vergers de particuliers ont été abandonnés pour laisser place à des pratiques plus centralisées, mais aussi plus intensives. Les connaissances et gestes botaniques comme la greffe, la taille, la récolte ou encore la transformation des pommes se sont alors effacés de la culture locale. Le travail manuel a été remplacé par des échanges monétaires au profit du confort. Pourtant, au fil de

mon enquête, j'ai pu constater et moi-même éprouver une forme de plaisir à travailler autour des arbres. La cueillette des fruits, la capacité de produire sa propre nourriture apporte un sentiment de fierté et de réussite. Les arbres fruitiers diffusent une forme de bonheur. C'est peut-être pour ces raisons que les coutumes autour de la pomme se maintiennent dans le folklore local. Le pommier rappelle un souvenir heureux. Mais le folklore a tendance à muséifier des pratiques qui, selon moi, doivent être réactivées. En rencontrant la société pomologique, je comprends le rôle que peut jouer une association dans la passation des savoirs. Ici, la transmission se fait par une mise en œuvre des pratiques. On ne regarde pas à distance un spécialiste faire une greffe, on apprend nous-même à manipuler les outils. Je réalise que préserver des usages, c'est préserver des arbres, notamment des variétés locales. Mais c'est aussi prendre soin de toute la biodiversité qui repose sur la présence de ces arbres.

A la fin de cette enquête, je prends conscience qu'un savoir faire du quotidien, qui pouvait paraître secondaire, est en fait une grande richesse. Je pense qu'il est nécessaire que les jeunes générations se saisissent de ces savoirs qui sont encore maîtrisés et pratiqués par nos grands-parents, avant qu'ils ne s'enferment dans une discipline inaccessible. C'est un pas vers une autonomisation alimentaire, c'est accéder à une forme de liberté.

*un pays
de châtaigne*

la valeur sociale d'un arbre

«L'évolution des techniques a favorisé l'individualisme et l'éclatement de la collectivité, de la cohésion d'une communauté. Certes, ce phénomène n'a rien de bien nouveau, mais il est ressenti ici d'une manière très forte par [...] les habitants qui se sentent de plus en plus isolés et de moins en moins maîtres d'une évolution qui échappe à leur contrôle.»²⁸

En préparant mon enquête sur le territoire, j'avais beaucoup d'attentes concernant le châtaignier. Cet arbre fruitier mais aussi forestier offrait selon moi tous les usages possibles qu'on peut avoir d'un arbre. Sur les sites internet des écomusées régionaux, j'explore à distance des objets faits de bois de châtaignier. Le Boischaut Sud étant mitoyen du Limousin, pays de châtaigne, je projette toute une culture autour de cet arbre et de ses fruits. Enfin, une fête de la châtaigne a lieu tous les ans à Eguzon, situé à quelques kilomètres au sud d'Argenton-sur-Creuse. «Peu d'arbres imprègnent aussi fortement la vie d'un terroir que ne le fait le châtaignier.»²⁹ Le chercheur Robert Bourdu résume parfaitement mes idées préconçues : si un arbre peut exprimer en lui-même la manière de vivre des habitants et habitantes du Bas-Berry, ça sera le châtaignier. Pourtant, quand je m'installe à Argenton, les paysages que je traverse sont vides de châtaigneraies. Où sont ces arbres ? J'amorce alors une nouvelle enquête, je pars à la recherche d'un paysage perdu. D'où vient la disparition des châtaigneraies ? Quelle mémoire garde-t-on d'un paysage qui semble avoir constitué l'identité d'un territoire ? Ma recherche croise des archives avec des souvenirs racontés par les habitants et habitantes. Je découvre qu'au-delà de son rôle nourricier, le châtaignier dévoile différents liens sociaux qui subsistent encore. Je me demande alors comment un arbre disparu peut-il être fédérateur d'un territoire ?

²⁸ LUGINBUHL Yves et MORTAIN Béatrice, Le paysage du Boischaut une identité, 1986, p. 85.

²⁹ BOURDU Robert, «Le châtaigner», in le nom de l'arbre, Actes Sud, mars 2013, p. 9.



Les gorges, un paysage fantôme

Quand j'explore des cartes du Bas-Berry, il n'y a pas une châtaigneraie comme celles que j'ai pu connaître en Ardèche. Je questionne ma famille, les réponses sont rapides :

- *On en mange pas trop des châtaignes, nous.*

● Hélène en ramasse parfois dans les bouchures, mais ce fruit est loin de faire partie de son alimentation quotidienne. Je commence à douter de la place qu'occupent ces grands arbres dans la culture locale.

Pour m'aider dans mon enquête, ⚡ Maurice m'emmène en balade. Il veut me montrer la source de la Bouzanne qu'il a côtoyée pendant toute son enfance. Dans ses souvenirs, le point d'eau se trouve au milieu d'une châtaigneraie. On quitte la route, le fourgon est secoué par les aspérités du chemin, puis il coupe le moteur. Maurice s'exclame :

- *Tiens, tu vois là il y a des châtaigniers de partout.*

Oui, il y en a eu des très gros, là il y a pleins de petits qui poussent... J'ai jamais su vraiment à qui ça appartenait, ce terrain. Je pense pas que ce soit la commune, mais tout le monde y va quand même. C'est pas vraiment une forêt hein, c'est juste un bois... A l'origine, c'était un bois, il y avait pratiquement que du châtaignier !

Là, y'a aussi des bouleaux... Y'a pleins d'autres arbres qui ont poussé...

Les châtaigniers restants sont immenses, dominants. Mon regard se pose sur un tronc large et tiraillé. Au fil du temps se sont creusées de grandes cavités qui semblent être habitées par les oiseaux. Cet arbre a certainement plus de cent ans, et l'observer me procure une émotion bien particulière. En Sologne ou ailleurs, je n'en avais jamais vu, un arbre centenaire. Quelques jours plus tard, je lis la légende³⁰ d'une carte

³⁰ MOULIN Joël et PAQUEREAU Hervé, « Notice explicative de la Châtre-Aigurande », Cartes des sols de la région Centre, 1998, in DUGUET Claude, Les anciennes variétés de châtaignes du Bas-Berry, mai 2010, p. 8.

du pays de la Châtre : « La Marche³¹ a vu sa culture fondée sur le ramassage et le commerce de la châtaigne et ceci jusqu'au début du siècle dernier. Faute de pouvoir admirer de vraies châtaigneraies comme en Limousin, l'empreinte toponymique au niveau du cadastre est là pour rappeler les racines ancestrales. » Ces quelques mots confirment que le châtaignier a certainement sa place dans ma recherche et me poussent à explorer davantage. Je réalise que, si on me parle peu de cette essence, on me donne à chaque fois quelques petites informations. Des indices, en quelque sorte, que je réunis bout à bout pour reconstituer les vestiges de cet arbre oublié.

En échangeant avec ● Cédric de la société pomologique, je remarque une affiche plaquée au mur du local. C'est une photo d'un arbre mort sur laquelle est écrit un slogan : « Nos châtaigniers meurent, protégeons les ». Cédric m'explique qu'à une époque, le châtaignier a proliféré dans les vallées du sud de l'Indre.

- En dessous de Neuvy, pour les gens c'était l'arbre à pain.
Ça leur a permis à une époque de sortir de la misère.
C'était quand même très nourrissant la châtaigne.
Donc il y en avait dans les haies, mais il y avait aussi
ce qu'ils appelaient des « gorces ». Ce sont des
châtaigneraies. Et là, si on va sur Saint-Denis-de-Jouhet,
tu crois voir une forêt, mais en fait, c'était une
châtaigneraie. A l'intérieur, quand tu rentres dedans,
c'est devenu un bois parce que ça s'est enfriché.
Il y a des châtaigniers sauvages qui ont poussé des chênes,
des ronces. Mais tu vois tous les quinze mètres des gros
châtaigniers, énormes, qui sont plutôt en mauvais état.
Il y avait souvent dix châtaigniers dans un coin, comme
on pourrait voir aujourd'hui dans des plantations
modernes de châtaigniers. Après la déprise agricole,
toutes ces châtaigneraies là, elles ont été abandonnées,
petit à petit, comme pour les pommiers.

³¹ La Marche Berrichonne est une communauté de communes située dans la partie sud du Boischaut-Sud et du Bas-Berry.

La conversation se redirige sur les vergers. Mais je garde en tête le paysage qu'il m'a décrit. Il correspond à la source de la Bouzanne que Maurice m'a montrée, et je réalise que la petite forêt dans laquelle ♀ Jojo et La Zette font leur bois de chauffage serait elle aussi une ancienne gorce. Les quelques châtaigniers qu'ils m'avaient montrés appartiennent aux bouchures qui entourent leurs parcelles. Ils ne m'ont pas parlé d'une culture agricole des châtaignes sur Saint-Denis-de-Jouhet. Dans des lectures, je retrouve ce mot : *gorces*. Quand le géographe Marcel Laplace décrit l'Indre en 1931, il évoque la destruction des châtaigneraies. « Plus au sud, des vastes plantations de châtaigniers apparaissent, les *gorces* qui tombent peu à peu sous les coups des bûcherons. Ces beaux arbres majestueux se maintiennent pourtant encore le long des routes où ils sèment leurs frais oursins d'où s'échappent les fruits bruns et luisants »³². J'en déduis que les *gorces* ont été abandonnées ou effacées des paysages dans les années 30, et que dans l'imagination collective de la population locale, les châtaigniers ont seulement existé dans les bouchures. Cette intuition sera plus tard confirmée par ♦ Jean-Claude, président de la confrérie des goûteux de châtaignes, qui n'évoque la présence du châtaignier que dans les haies bocagères.

- Le châtaignier n'aime pas l'humidité. Donc on en avait rarement en plein champ ou en parcelles, ou alors vraiment sur des zones saines. Et c'est pour ça qu'on le trouvait essentiellement dans les bouchures.
Ici, le fossé appartient toujours au propriétaire du dessus dans la pente. Quand ils faisaient le fossé, il mettait la terre à côté et il plantait les châtaigniers sur cette bande parce que c'était toujours sain.

Ce phénomène d'oubli collectif a été développé en biologie de la conservation. On l'appelle le syndrome de la référence changeante, *sliding baseline* en anglais. Cela conduit à une amnésie environnementale : chaque génération définit son paysage environnant comme une norme. On observe la

³² LAPLACE Marcel, Géographie de l'Indre, 1931, in LUGINBUHL Yves et MORTAIN Béatrice, Le paysage du Boischaut une identité, 1986, p. 10.

dégradation d'un écosystème qu'on a toujours connu, qu'on a pu observer qu'à partir de notre naissance. Mes interlocuteurs et interlocutrices n'ont pas connu l'abandon ou l'abattage des gorces. Ces paysages ne constituent pas pour eux un référentiel, ils n'ont pas vécu leur perte.

Une identité par la négative

Dans l'étude du paysage du Boischaut menée en 1986, je découvre les raisons de l'arrachage des *gorces* racontées par une vieille habitante : « Eh bien, le paysage, il a changé depuis ma jeunesse parce que les cultivateurs ont voulu aussi se moderniser un peu, bien sûr, ils ont acheté du matériel et ça leur a permis de détruire les châtaigniers. Alors qu'avant, chaque petit domaine, je sais pas moi, qui avait 10, 20, 40-50 hectares, chaque domaine avait un bois de châtaigniers. Et ils ramassaient les châtaignes, ils vendaient sur les marchés, c'était une ressource très intéressante qui demandait évidemment beaucoup de temps. Maintenant on coupe tout. Ils ont gardé à droite et à gauche un ou deux châtaigniers pour leur usage personnel et ils n'ont rien replanté. Alors dans quelque temps, y aura plus de châtaigniers, y aura plus rien du tout. Je pense que tous les arbres vont disparaître parce qu'ils n'ont pas planté. »³³

L'abattage des *gorces* semble lié à l'évolution des pratiques alimentaires et surtout à la modernisation des outils agricoles. Cette dernière raison m'évoque des témoignages similaires que j'ai pu récolter sur l'arrachage des bouchures qui a pourtant eu lieu plus tardivement.

A travers le discours de cette habitante, je comprends que la disparition des châtaigniers est vécue comme une perte d'identité. La végétation des paysages et la culture d'un territoire seraient une sorte de symétrie, ou de miroir. L'un se

³³ Témoignage d'habitant, in LUGINBUHL Yves et MORTAIN Béatrice, Le paysage du Boischaut une identité, 1986, p. 97.

reflète dans l'autre. Le paysage génère ou altère des coutumes locales, et à l'inverse, l'évolution de certaines pratiques culturelles contribue à la transformation du paysage. Dans cette même étude, Yves Luginbuhl et Béatrice Mortain parlent d'une identité par la négative «Le châtaignier fait partie d'un système d'exploitation de l'espace et donc de production du paysage qui est aujourd'hui dépassé et abandonné, mais qui est cependant ressenti comme un élément de la culture locale ; le paysage fonde son identité par la négative, ou plus exactement par ce qui disparaît. »³⁴

En effet, le châtaignier se maintient dans les bouchures, et existe toujours dans la culture du territoire. Les habitants et habitantes me parlent systématiquement de la *Nousillarde*, une variété de châtaignes emblématique de la région.

³⁴ LUGINBUHL Yves et MORTAIN Béatrice,
Le paysage du Boischaut une identité, 1986, p. 96.



Quand la lune est claire
E que dins l'astolou
Lusq uno flambado
De broos ol cojtou
Toutlou mounds'otroupo
Efoats picous e gronds
E cau heire io trouopo

De nos tres poisons
Se coufa de grillado
Obont que d'ona 't fiet...
Fou dura lo bilhado
Enjusqu'o n'ijo nust !
Emile BANCHAREL.
Extrait de MIGOUNETTO

La Grillée de Châtaignes

Quand la lune est claire — et que dans la chau-mière — luit une flambee — de branchages, autour de l'atre — tout le monde s'attroupe — Enfants pe-tits et grands — et il faut voir ce groupe — de nos paysans — se bousser de grillées — avant de se mettre au lit : ils font durer la veillée — jusqu'à minuit !



fig. 13 - carte postale ancienne de la Marche

Souvenirs de châtaignes

- C'était les trucs du pauvre un peu les châtaignes
- Bah oui on en trouvait partout
- Ça nourrissait les gens l'hiver...
- Mais les Nousillardes, y'en avait pas partout !

Quand j'aborde le sujet des châtaignes avec  Jeanne et  François, ils me parlent automatiquement de l'*arbre à pain*. On attribue ce surnom au châtaignier autour des années 1850, quand il devient la base de l'alimentation paysanne en Ardèche, dans les Cévennes et dans le Limousin. Plus tard, François me racontera une histoire plus personnelle sur le territoire berrichon et creusois.

- Quand Paris s'est totalement rénové avec le baron Haussmann qu'a construit les plus belles avenues.
Eh bien c'était les gens de la Creuse et du sud de l'Indre qui montaient à Paris pour construire l'été, et l'hiver ils retournaient au pays parce qu'il gelait et qu'ils pouvaient pas maçonner. Eh bien les maçons de la Creuse et du Berry, ils étaient appelés les mangeux d'châtaignes. Quand ils étaient sur le passage de certains pays, on les agressait. On leur lançait des pierres et tout. Parce que c'était des pauvres gens qu'ils disaient, et des mangeux d'châtaigne.

Je comprends alors que la châtaigne a pu avoir une connotation négative, c'est la nourriture des pauvres. Mes interlocuteurs et interlocutrices me disent rarement directement qu'ils ont mangé des châtaignes dans leur enfance. Pourtant, au bout d'un certain temps de conversation, tous ont des souvenirs très similaires : une poignée de châtaignes grillées ou cuite à l'eau, dans la poche pour aller à l'école, ou encore le bon goût de la trempée qui consiste à plonger les châtaignes dans du lait frais légèrement sucré. Ma grand-mère Paulette avait d'ailleurs gardé cette dernière recette en remplaçant les châtaignes par du pain.

Jeanne et François m'expliquent le rituel de la récolte à l'épluchage des châtaignes.

- *On avait des paniers en osier, surtout pas les machins en plastique ! On ouvrait puis on enlevait les châtaignes. Ensuite, faut faire cuire avant pour retirer la peau car il y a deux peaux ! « Les nousillardes », ceux-là, vous enlevez la peau et après y'a pas de cloison à l'intérieur, ça s'enlève tout seul. Elles étaient bonnes hein ! Oh dis donc ! Les autres c'était plus embêtant. On faisait ça aux veillées avec l'oncle et le grand-père. Comme les paniers en châtaignier pour l'armature et en osier. A ce moment-là, en hiver, on pouvait rester dans le village très longtemps sans voir quelqu'un. Ça nous occupait.*

Le rituel de la veillée a été très important sur le territoire. Les familles, et parfois même les voisins, se réunissaient autour de la cheminée pour réaliser différentes tâches quotidiennes. On racontait des histoires, des contes. C'était un moment d'évasion et de rêverie, qui faisait passer les nuits froides de l'hiver. Ce rituel s'est effacé quand la télévision s'est démocratisée dans les années 60. Mais le souvenir de François met en lumière la valeur sociale de la châtaigne, malgré sa connotation négative et au-delà de son statut nourricier.

Le sens du commun

La valeur sociale de la châtaigne existe aussi à une toute autre échelle, en dehors des foyers. Claude Duguet, ancien bénévole de la société pomologique du Berry, se passionne pour cet arbre. Il a publié un livre qui réunit les recherches personnelles qu'il mène depuis plusieurs années. Il y explique qu'un châtaignier avait une telle importance dans le quotidien des habitants et habitantes, qu'il pouvait être prêté ou loué. J'y lis un témoignage : « Vers 1950, à Basseneuil, mes grands-parents ramassaient régulièrement les récoltes de trois châtaigniers qu'un voisin leur prêtait... En contrepartie, dès les chutes terminées, ils ratissaient sous les arbres tous les restes - feuilles, bogues vides, fruits inutilisables - et les évacuaient. »³⁵ Claude Duguet décrit que dans certaines communes proches d'Eguzon comme Fressignes, « presque toutes (les familles) possédaient des châtaigniers qui, lors des partages, étaient répartis équitablement entre les enfants. »³⁶ Le châtaignier semblait être perçu comme un bien commun, qui permettait d'explorer des formes de partage. La propriété privée sur laquelle se trouve un arbre devient secondaire et la valeur monétaire de ce qu'il produit est nuancée. Les habitantes et habitants échangeaient des services contre des châtaignes. La disparition des châtaigniers et de la culture alimentaire autour de son fruit ont donc affecté les rapports sociaux sur le territoire.

Quand je rencontre ● Dominique de la confrérie des goûteux de châtaignes, elle me raconte un souvenir d'enfance

- *Chez ma grand-mère, il y avait quatre ou cinq châtaigniers sur un terrain privé avec un usage pour les gens du village. Une solidarité de campagne ! On allait en vacances là-bas et on ramassait les châtaignes. Il y avait les grands-mères, les tantes et les voisines. Mais c'est un tout petit village, donc c'était presque comme une famille. Il n'y avait pas de conflit !*

³⁵ Témoignage d'habitant, in DUGUET Claude, Les anciennes variétés de châtaignes du Bas-Berry, mai 2010, p. 52.

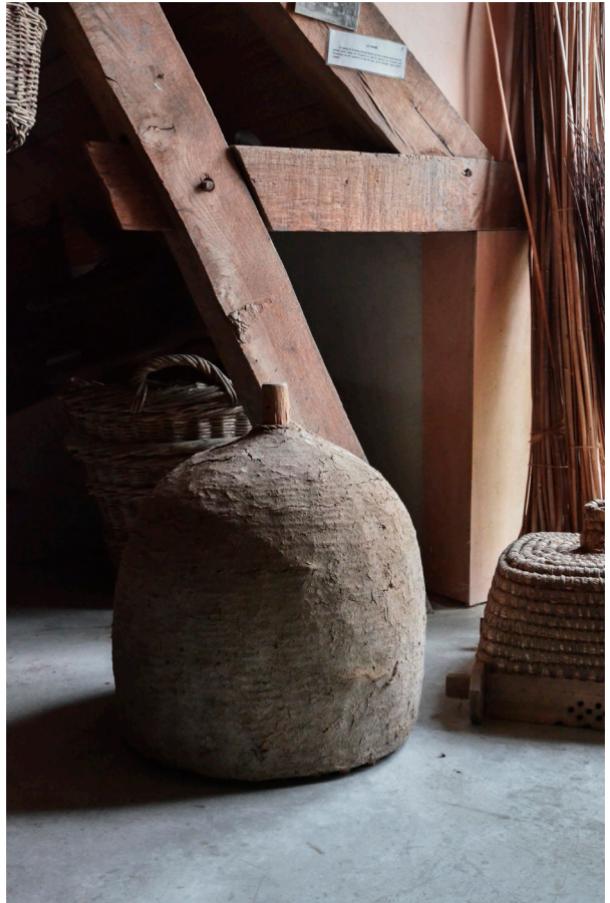
³⁶ Ibid, p. 52.

Elle semble presque étonnée de l'absence de conflit et de la bonne entente des uns et des autres. J'ai le même sentiment puisque j'ai toujours vu le partage des ressources comme mon utopie politique, quelque chose de souhaitable pour le futur. Pourtant cette utopie a existé dans un contexte où la vie quotidienne nous a toujours été décrite comme pénible. Peut-être que c'est justement la difficulté du travail de la terre qui a généré cette volonté de mettre en commun. En tout cas, la perception du partage a évolué.

Je n'ai pas pu rencontrer Claude Duguet, il a été atteint de la maladie d'Alzheimer après la publication de son livre. A la fin de son ouvrage, je reconnais mon nom de famille dans les remerciements. Pierre Eugénie, un grand oncle qui est décédé l'été dernier. Je réalise alors que celles et ceux qui peuvent encore témoigner de la culture de partage et du sens de la communauté que le châtaignier a créé sur le territoire disparaissent. Ils s'effacent en même temps que les arbres. Je comprends que le temps presse, et que cette transmission, si elle est toujours possible, se joue aujourd'hui.

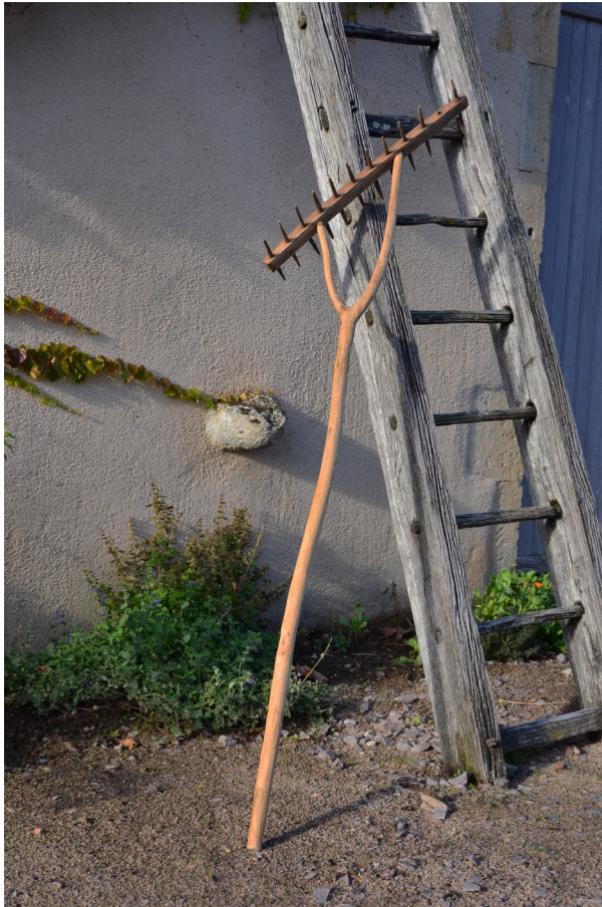
Des objets témoins

Dans les écomusées, chez les brocanteurs ou directement dans les granges des habitants et habitantes, de vieux témoins du temps des gorges dorment sous la poussière. Ce sont les anciens outils agricoles et les objets de la vie quotidienne qui, sans dire un mot, parlent d'un temps où les châtaigniers foisonnaient dans les paysages du Boischaut Sud.



- On avait ça quand on était jeunes...
C'était fait avec du châtaignier, de l'osier et de la bouse de vache sèche. C'était pour les abeilles. Vous voyez bien qu'on n'est pas toute jeune. Ça a changé depuis peut-être déjà 20 ans quand même !

* Souvenirs d'enfance racontés par Jeanne et Odile lors de notre visite au Musée des Traditions, à Chassignolles.



- Les outils, c'était souvent en châtaignier.
Là, c'est un balai qu'ils faisaient avec des tiges pour
que ça soit plus facile de ramasser le bois qui était fin.



- Là c'est des pelles à tout. Ça servait à tout. Au grenier, on retournait le grain avec. Nous on n'aimait pas trop faire ça. C'était sympa un petit moment mais c'est long.



- Ca, c'est un fléau, c'est pour battre les gerbes de blé
avec les bras. Pour enlever la graine. C'était dur à faire !

- C'étaient les hommes qui fabriquaient les outils. On appelle ça les chapuseux. C'est ceux qui «chapusent», qui travaillent le bois. Ils le râpent avec un couteau.
- Et les femmes ?
- Les femmes elles étaient dans les champs, elles gardaient les vaches.



A Saint-Denis-de-Jouhet, dans le garage de Jojo et la Zette, je remarque un vieil outil qui sert à maintenir le bois pour le sculpter. Jojo m'explique qu'il l'utilise encore pour fabriquer des manches à outil. Au fil de ses explications, je réalise que, s'il est carreleur de métier, il a une affinité avec la forêt bien plus forte que moi qui ne sait pourtant travailler que le matériau bois. D'après Jojo, la fabrication d'un manche à outil commence par une balade pour aller chercher sa ressource : une jeune pousse, ou un rejet de châtaignier. Il a reçu toutes ses connaissances de son grand-père. Ces savoirs sont comparables à la capacité de faire cuire un œuf ou d'utiliser un interrupteur. Pour lui, c'est naturel de le faire, ça fait partie de son quotidien.

* Je vous invite à lire le manuel :
*fabriquer un manche à outils,
la méthode de Jojo*

Le patrimoine architectural de la région garde aussi la mémoire d'un pays de châtaigne. Durant mon exploration, je rencontre Christophe, un des fils de Jojo et la Zette. Il est couvreur d'art, et me fait visiter son atelier situé à deux pas de chez ses parents. J'y découvre un savoir-faire, la pose des bardaoux, toiture locale faite en tuiles de châtaigniers. Mais ce patrimoine disparaît lui aussi puisqu'aujourd'hui, on ne retrouve des toits traditionnels que sur certains bâtiments classés. Christophe m'explique qu'il pratique cette technique très rarement. Son père Jojo, qui n'était pas couvreur, sait exactement le procédé de fabrication de ces lattes légèrement bombées pour faire glisser l'eau de la pluie. Il a l'outil dans son garage, il mime le geste à suivre pour fendre le bois. Je pense, encore un savoir-faire qui disparaît, encore un pays qui s'uniformise par la construction de maisons identiques, faites de matériaux qui ne correspondent pas aux ressources du territoire.



3. Barrage d'Eguzon (Indre) — Vue générale du Barrage, en aval

fig. 14 - carte postale ancienne d'Eguzon

Eguzon, pays de châtaigne

En 1926, la commune d'Eguzon Chantôme inaugure la mise en eau du barrage hydroélectrique le plus puissant d'Europe. L'immense construction fournit l'électricité de Paris. Le lac formé par la retenue d'eau a donné à Eguzon des allures balnéaires. L'été, des touristes glissent sur l'eau en ski nautique. Des plages artificielles ont été créées de part et d'autre. Quelques campings se sont installés sur les rives. Le reste de l'année, la commune semble subir les mêmes problématiques que de nombreuses petites et moyennes villes de la région Centre : la population est vieillissante, les maisons se vendent à prix cassés, la municipalité peine à dynamiser le centre bourg. Pourtant, tous les ans à la fin du mois d'octobre, la commune s'anime autour de la fête de la châtaigne.

Quelques semaines avant la floraison des châtaigniers, je me rends à la mairie d'Eguzon pour rencontrer Dominique, Bob et Jean-Claude, qui forment le noyau dur de la confrérie des goûteux de châtaigne. Dominique explique :

- *Eguzon était un pays de châtaigne. Le barrage a noyé la vallée, mais quand il y a des vidanges, on voit encore les troncs des châtaigniers en alignement. Et mon grand oncle qui habitait de l'autre côté de la rive, était marchand de bois. Il emmenait de chez lui les troncs de châtaignier jusqu'à la gare d'Éguzon. Il passait avec sa charrette et ses bœufs sur le pont. Quand le barrage a été construit, il s'est dépêché pour revenir parce que l'eau montait. Et il est passé le dernier sur ce pont, qui est resté sous l'eau du lac.*

Elle affirme qu'il y avait un véritable commerce de bois de châtaignier dans la région d'Eguzon. D'après elle, les fûts de cognacs seraient notamment fabriqués avec le bois de la vallée.

- *Le bois de châtaignier était travaillé parce que justement, il avait une souplesse, il était facilement accessible. On pouvait enlever la peau facilement aussi, pour les piquets. Ici on faisait aussi la plessée pour faire des haies. C'est à dire qu'on couchait des tiges de châtaignier,*

*et de saule, puis on faisait comme de la vannerie
mais en plus grand. Après le chêne, c'était aussi
dans les haies mais ça faisait du bois de chauffage,
pas du bois de travail.*

Jean-Claude m'explique que dans sa jeunesse, le bois de châtaignier était encore utilisé en charpente, menuiserie et ébénisterie, là où aujourd'hui on favorise plutôt le douglas ou le chêne. Son ami Bob déplore l'abandon de cette essence par les artisans.

- Dans les charpentes en châtaignier, il n'y a pas d'araignées. Il n'y a pas besoin de traiter le bois, il est quasi imputrescible dans la mesure où il reste en dehors de l'eau. C'est grâce au tanin, c'est ça qui donne sa longévité. Sauf que c'est un bois qui éclate facilement et la latte quand on plante un clou au milieu, elle fend dans le sens du fil, alors ça demande un peu d'entretien.

Donc maintenant on utilise du douglas et on traite tout.

Bob habite dans le Boischaut mais il est originaire du Limousin, il semble particulièrement indigné parce qu'il a vu l'industrie du bois transformer les paysages de sa jeunesse. Plusieurs fois, il répète :

- Chez moi, ils ont arraché tous les châtaigniers pour mettre des sapins. Mais le propre du châtaignier c'est que, vous le coupez, il y a plein de rejets qui poussent. Dans votre vie, vous pouvez exploiter au moins trois fois le même arbre. Alors que vous coupez un sapin, c'est fini.

Je suis étonnée d'observer que ces trois amis, qui a priori, ne travaillent pas le bois dans leur profession, ont des connaissances plutôt profondes sur la qualité des essences, et sur le fonctionnement botanique des arbres.

Une fête pas si touristique

- La question c'est : des châtaigniers ou des marrons ?
Un châtaignier donne des châtaignes, le marronnier donne des marrons. Le marronnier c'est celui qui est dans les cours d'écoles. Un marron dont le père est châtaignier, c'est quand même un marron. C'est des variétés de châtaigniers qui sont légèrement différents.
Ils ont cette particularité de donner des fruits plus gros, mais qui n'ont pas une saveur particulière. A côté de ça, vous avez les châtaigniers. Chaque pays a ces variétés, chez nous c'est la Patouillette, ou bien le Nousillarde. Ce qui se vend aux parisiens³⁷ à la fête de la châtaigne, c'est les marrons. Ils achètent ça parce que c'est beau. Mais le gars du coin un peu moins con, il achète des petites Patouillettes qui sont beaucoup plus savoureuses, explique Bob.

Avant de rencontrer la confrérie des goûteux de châtaigne, j'avais associé la fête d'Eguzon aux autres fêtes agricoles qui ont lieu sur le territoire berrichon. J'imaginais une fête folklorique à destination des touristes ou des gens de la ville qui habitent des résidences secondaires le temps des vacances. Jean-Claude me décrit un tout autre tableau.

- Je crois que ce qui a fait notre succès, c'est qu'on a ravivé chez les gens la consommation de cette châtaigne qui était leur aliment principal certains hivers. Donc ça parle dans la tête du plus ancien.

Pour lui, la cible principale de la fête, c'est avant tout les gens du coin. Il distingue les agriculteurs des autres habitants et habitantes.

- Je pense que l'agriculteur, il s'est détaché de la châtaigne et du châtaignier. Alors que les petits propriétaires se sont mis à planter.

³⁷ Bob le dit lui-même : Parisien, c'est le terme générique pour tous ceux qui ne sont pas du coin. Par ailleurs, les parisiens de Paris sont rarement appréciés dans le Berry. Pour ma part, j'ai souvent insisté sur mes origines familiales pour camoufler la localisation de mes études.

À travers ses mots, je comprends que la fête a permis de diffuser la culture de la châtaigne auprès d'un public plus large, mais aussi de toucher d'autres milieux. Si la châtaigne d'antan était consommée par les paysans et paysannes, aujourd'hui des particuliers en cultivent dans leur propre jardin. Dominique approuve :

- *Cette fête, elle ravive les souvenirs chez les gens, puis redonne une belle image de la châtaigne. Maintenant, ils se l'approprient, ils la re-cuisent, la replantent, ça revient quoi.*

En cherchant à valoriser ce fruit d'automne, les organisateurs de la fête ont surtout normalisé sa consommation, ils ont réussi à l'intégrer d'une nouvelle manière dans le quotidien des habitants et habitantes du territoire.

La confrérie des goûteux d'châtaigne

La fête de la châtaigne réunit 260 bénévoles. Tous les ans sont organisées durant quelques jours des animations culinaires et culturelles, ainsi qu'une randonnée de trois jours. Dominique s'exclame :

- *C'est un travail de l'année, c'est une vie associative, mais c'est une vie de village aussi !*

Elle me raconte l'origine de cette grande aventure.

- *C'est une petite histoire de copains. Il y a 36 ans, on avait fait un rassemblement de copains autour du lac. On a ramassé des châtaignes, puis on les a fait griller. Et l'idée est venue de ce fruit d'automne à mettre en valeur parce qu'il existait ici. Alors, l'année d'après, on a lancé cette première fête.*

Pour Dominique, la première fête ressemblait plutôt à une foire. Elle consistait à réunir divers exposants et exposantes autour de la châtaigne. Puis, au fil des années, la foire prend de l'ampleur, se diversifie, pour devenir une fête que je qualifierais presque de festival. Cette bande de copains à l'initiative du projet forment la confrérie des goûteux d'châtaignes et fendeux d'gorces du pays d'Eguzon. Jean-Claude explique :

- La confrérie, c'est une espèce de souche des plus anciens ou de ceux qui ont beaucoup apporté à cet engagement qu'on a de sauvegarder ce fruit, de mener cette fête. L'idée aussi c'était que l'on puisse introniser des gens qui étaient reconnus, comme des cuisiniers, de façon à nous faire connaître. On est une cinquantaine ! On a même une tenue, avec un blason, mais, on reste dans la simplicité. Il n'y a pas d'apparat comme dans certaines confréries. C'était le plat du pauvre donc on n'est pas riche, y compris dans nos tenues.

Je remarque que pour lui, cette connotation de la châtaigne qui semblait négative, la nourriture de disette, est devenue une fierté. Elle réunit des valeurs, éprouve une appartenance à la ruralité. Mais aussi, elle exprime une aptitude à vivre avec des ressources environnantes plutôt qu'un souvenir douloureux. Je me demande si cette différence de perception est générationnelle ou si elle est liée à l'évolution culturelle des habitants et habitantes du territoire berrichon. Les bénévoles de l'association n'appartiennent pas au monde agricole mais ils semblent s'identifier à un patrimoine paysan qu'ils souhaitent valoriser, voire défendre.

Les trois amis m'invitent dans le local de la confrérie le mercredi suivant. Ils sont une quinzaine à s'y retrouver toutes les semaines pour s'organiser, proposer des idées, développer de nouveaux projets. L'ambiance est généreuse, on est réunis autour d'une table, des éclats de rire parviennent de part et d'autre. Certains réparent des outils, d'autres discutent des prochaines étapes à suivre dans le planning. Je me sens comme l'attraction de la matinée. Jean-Claude m'apporte des livres de sa propre bibliothèque pour nourrir ma recherche. Un homme m'explique que son père est scieur, il me parle des qualités imputescibles du châtaignier, qu'il met en compétition avec le chêne. Puis on me fait la visite du local. A côté de la grande table, une autre pièce est gorgée d'éléments de décor de la fête, et d'une immense machine qui sert à l'épluchage des châtaignes. Midi sonne, trois femmes arrivent avec quelques bouteilles, c'est l'heure de l'apéro.

Dame châtaigne,
tu
tu grilleras,
tu *blanchiras*, tu
jamais tu ne
la *gorce*, l'arbre à
tu planteras,
tu soigneras,
tu menuiseras,
et paniers pour la
tu fabriqueras.

pour la Toussaint
éplucheras,
tu déboueras,
patisseras, mais
maltaîtreras. Dans
pain son père,
contre ses maladies
de son bois
tu feuillarderas,
récolte

Extrait de la cérémonie d'entrée dans la confrérie
des goûteux d'châtaignes et fendeux d'gorces du Pays d'Eguzon.

Transmettre puis expérimenter

En se passionnant pour les châtaigniers du pays d'Eguzon, les membres de la confrérie sont devenus en quelque sorte des spécialistes de ce fruit.

Dominique m'explique les outils et les gestes qui servaient d'antan à blanchir les châtaignes, c'est-à-dire retirer les deux peaux pour pouvoir déguster l'amande. Elle me montre des objets que je n'ai pas vu dans les musées du territoire, ou d'autres encore que des médiatrices n'ont pas su m'expliquer.



- Pour enlever la première peau, on a des couteaux spéciaux, des petits couteaux avec une petite lame, ce qui permet d'entamer les châtaigniers pour bien les éplucher. Ça s'appelait un péladou, du verbe peler. La lame est vraiment toute petite. Souvent, c'était des vieux couteaux de cuisine qui étaient retaillés. On faisait cette première étape à la veillée.

* Explications des objets traditionnels pour cuisiner la châtaigne par Dominique lors de notre première rencontre, à Eguzon.

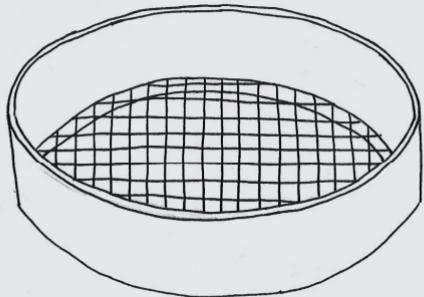


- Le lendemain on mettait les châtaignes à bouillir dans un toupi. C'est une grande marmite traditionnelle pour les châtaignes. C'est fait en fonte, on le posait directement sur le feu pour que la deuxième peau des châtaignes soit ramollie, si vous voulez.³⁸

³⁸ Je lis dans les recherches de Claude Duguet que cette seconde peau s'appelle le *tan*, et que le *toupi* semblerait aussi se dire *l'ola* en berrichon. J'y découvre aussi que cette cuisson est très subtile. « Il ne fallait surtout pas qu'elles cuisent mais qu'elles soient *chaû cruillade*, c'est à dire chaudes crues. » (Les anciennes variétés de châtaigne du Bas-Berry)



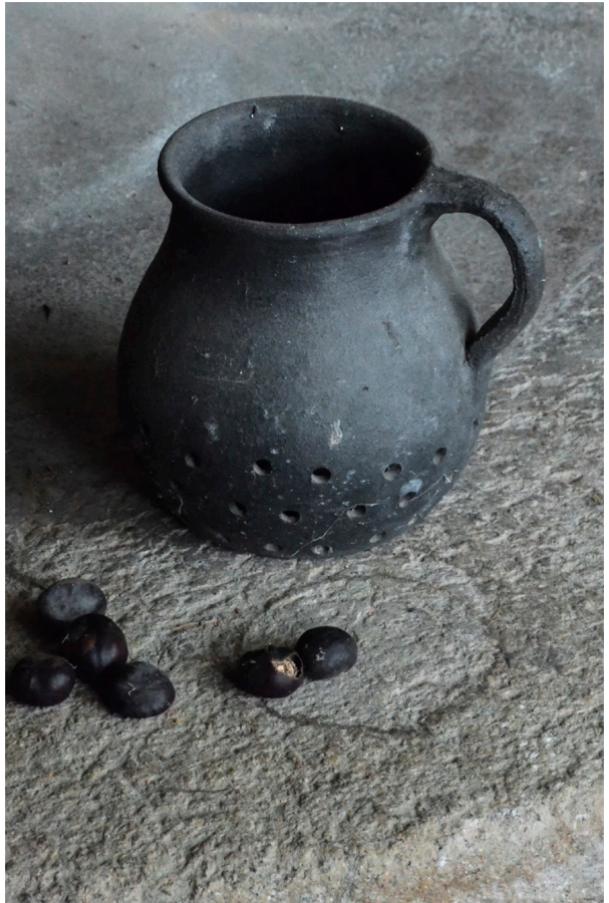
- Ensuite on utilisait un *déboiradour* pour retirer la seconde peau. Ça veut dire « mélanger, écraser, tourner », c'est du patois du Limousin qu'on a un peu transformé ici. On faisait frotter les châtaignes contre le toupi pour détacher la peau.



- Enfin, on rinçait les châtaignes en les passant sur un tami, un *galdour*.³⁹

³⁹ Dans ce même ouvrage, Claude Duguet parle du *gela* pour décrire le même objet.

* Je n'ai pas réussi à retrouver un *galdour* dans les musées, les granges ou chez les brocanteurs, ce croquis est donc une interprétation.



- Pour griller les châtaignes, il y a la grillote mais c'est quand même assez ancien, C'est un pot qui était fait en terre noire de baselle, je pense. Un pot avec des trous, comme la poêle à griller les châtaignes. C'est tout pareil, mais c'est assez typique du coin.

Bob prend le relais pour m'expliquer quelques recettes emblématiques qu'on pouvait trouver dans la région. Il creuse dans ses souvenirs...

- Vos châtaignes là, quand elles sont plus ou bien moins bien épluchées, vous les refaites cuire dans le toupi.
Mais là dedans, en premier, vous mettez des raves et des pommes de terre. C'était la marmite à cochon, pour faire la nourriture des cochons, qu'on appellerait « la baccade ». Et vous mettiez les châtaignes par dessus sans eau, avec le goût et la vapeur des légumes.

Il poursuit avec d'autres recettes.

- Bon, la mode c'était de les manger avec du lait chaud. Ça s'écrasait un peu, comme une soupe. Moi j'aime pas le lait donc on prenait plutôt du cidre ou du jus de pomme, juste pressé, qui était piquant mais pas encore alcoolisé. Qu'est ce que c'était bon ! Aujourd'hui c'est un dessert mais à l'époque c'était la disette, c'était le repas !

Pour honorer la culture culinaire des châtaignes, la fête d'Eguzon propose des concours de desserts. Les familles du coin apportent des gâteaux, et enrichissent le répertoire des recettes traditionnelles du pays. Mais la confrérie n'a pas souhaité se reposer uniquement dans le folklore. Depuis quelques années, la châtaigne redevient à la mode pour ses qualités nutritionnelles. On l'utilise notamment pour les régimes sans gluten. L'association décide alors d'expérimenter. Dominique raconte :

- On travaille la châtaigne d'hier et la châtaigne de demain. C'est à dire qu'on sauvegarde des recettes traditionnelles, les gâteaux à la châtaigne, les confitures, et d'autres encore... Mais on invite aussi des chefs qui la subliment autrement. On a accueilli cette année un grand chef originaire du Vietnam, qui nous a fait des châtaignes vietnamiennes. C'était délicieux, et c'était une nouvelle expérience gustative !

Depuis trois ans, la confrérie a mis en place un partenariat avec l'Académie nationale de cuisine, qui fait rayonner la commune d'Eguzon sur la scène internationale.

Mais la confrérie des goûteux d'châtaigne ne s'arrête pas là. Avide d'apprendre et d'essayer de nouvelles choses, l'association investit dans une machine qui semble extraordinaire. Elle fait parler d'elle sur le territoire, voire même dans la région centre, et dans d'autres pays de châtaigne plus lointains comme l'Ardèche ou les Cévennes. C'est la mystérieuse construction métallique que j'ai pu voir dans le local de la confrérie. Bob explique :

- On a plus de quatre tonnes de châtaignes à blanchir au moment de la fête, et on ne peut pas se permettre de tout éplucher au déboiradour et au péladou.

Alors on a trouvé une machine. C'est un prototype, parce que ça n'existe pas vraiment, à part en Italie.

On l'a acheté il y a quinze ans et depuis, tout le monde nous l'envie, tout le monde en voudrait un, et on épluche des tonnes de châtaignes avec.

Les membres de l'association sont extrêmement fiers de cette machine, ils m'expliquent son fonctionnement. Les châtaignes sont placées dans un récipient. Elles circulent à travers une flamme qui brûle la première peau. Puis elles sont prises dans des grandes brosses qui détachent la seconde peau. Elles ressortent entièrement épluchées.

Ces mécanismes m'évoquent la chaîne presque industrielle de l'atelier à jus de la société pomologique à Neuvy-Saint-Sépulchre. Le jour de la fête de la châtaigne, Jacques, un bénévole, m'explique que dans les ateliers agro-alimentaires qui éploquent et transforment la châtaigne, on utilise les mêmes machines. Elles sont juste plus grandes, plus massives, et plus nombreuses. Alors je me demande si la mécanisation de l'épluchage va effacer des outils manuels, la connaissance des subtilités de la cuisson, la danse des gestes à exécuter ; ou si au contraire, c'est justement cette mécanisation qui permet la renaissance de la châtaigne, un fruit qui ne répondait plus à notre manière de vivre par sa difficulté de préparation. Et cette renaissance pourrait permettre de replanter des arbres, de retrouver des paysages et des écosystèmes perdus. Je pense que c'est un équilibre fragile, et que pour l'instant, la confrérie des goûteux d'châtaigne déambule le plus justement possible sur un fil imaginaire qui séparerait l'artisanat de l'industrie.





Replanter pour ré-introduire des communs

Dans les bouchures, la population de châtaigniers réduit drastiquement. D'après le travail d'enquête⁴⁰ menée par Claude Duguet, sur dix-sept variétés de châtaignes propres au Bas-Berry, seize sont considérées en voie d'extinction. Le président de l'URGB⁴¹ s'alarme « Depuis près d'un siècle qu'on ne greffe plus les châtaigniers, la connaissance des châtaignes n'a pas cessé de régresser [...] On néglige l'entretien et le renouvellement des arbres au détriment de la production de leurs fruits, du bois, mais aussi du miel et de la typicité des paysages. » Les arbres du territoire sont vieillissants, et font face à l'arrivée de parasites. Bob m'explique :

- La raison du déclin, c'est les maladies et les parasites, comme le chancre. C'est comme un champignon qui se met sur une blessure du châtaignier qui ronge l'écorce.

Petit à petit, l'arbre n'a plus de sève et il crève. Il y a aussi un autre parasite qui apparaît depuis quelques années, c'est le cynips. C'est un petit insecte qui se met dans la fleur du châtaignier, et qui le fait dépérir lentement : il a plus les fruits, puis le bout des branches devient jaune.

C'est les Italiens qui nous ont envoyé ça, enfin peu importe. Mais c'est en train de se calmer un petit peu, parce qu'on a trouvé un insecte qui bouffe le parasite. Il s'appelle le torymus, et il attaque les larves.

Pour subvenir à leur besoin de châtaigne, et pour préserver les espèces locales dépréciées, la confrérie plante et entretient des châtaigneraies. Bob accompagné de son ami Marc m'emmène visiter quelques-unes de ces parcelles arborées.

- A Eguzon et dans les communes environnantes.

On fait fructifier des terrains communaux gratuitement.

On a deux hectares et demi de plantation. On entretient, ça crève, on replante.

⁴⁰ DUGUET Claude, Les anciennes variétés de châtaignes du Bas-Berry, mai 2010.

⁴¹ AUBRUN Jacques, président de l'URGB : Union pour les Ressources Génétiques du Berry. C'est un réseau d'associations qui protège et valorise les ressources animales, fruitières et légumières des territoires.

Sans jamais revendiquer un engagement politique et militant, les membres de l'association ré-installent un principe effacé depuis la fin du Moyen-Age : les communs. C'était une organisation du partage des sols et de leurs usages : usage du bois, pâturages des animaux, accès à l'eau. L'objectif était de préserver l'accessibilité aux ressources tout en évitant la surexploitation. Ces pratiques ont décliné pour laisser place à la propriété privée. En 1842, Marx parle de dépossession des droits d'usage. « Selon Marx, le bois qui était compris dans des formes de droits coutumiers se transforme en un système de droit de propriété, d'exploitation et d'échange, en excluant violemment la multiplicité des besoins humains »⁴². Notre fonctionnement économique estime que la régulation des ressources est faite par le marché et par le contrôle de l'Etat. La disparition des gorges dans le pays de Boischaut-Sud illustre parfaitement le résultat de cette « régulation ». Pourtant, le travail de la confrérie des goûteux d'châtaigne me remplit d'espoir. Si pour les bénévoles, ils produisent des châtaignes pour répondre aux besoins de la fête, ce que je vois, ce sont des habitants et habitantes qui plantent des arbres. Et ces jeunes châtaigneraies appartiennent non pas à des propriétaires sur des terrains privés, mais à une mairie dans des espaces communaux. Le prétexte de cette fête a permis de déployer assez d'engouement et d'énergie pour refaçonner un paysage perdu. Et, d'après moi, le choix de leur implantation révèle une volonté de faire des arbres un bien commun.

⁴² VIDALOU Jean-Baptiste, « Calcul Total / analyse des débats sur la loi allemande relative au vol de bois », être forêts, habiter des territoires en lutte, octobre 2017, p. 96.

On circule de terrain en terrain, je découvre des arbres alignés, jeunes et des moins jeunes. Ils ont commencé ce travail dès la première fête, il y a 36 ans. Depuis un an, il ont aussi implanté des ruches pour favoriser la pollinisation des arbres, et à l'occasion produire du miel de châtaigne très typique. Manu me montre des greffes qu'ils ont réalisées avec Cédric de la société pomologique, pour mieux maîtriser certains gestes. Il me confie qu'il n'y connaissait rien avant, il a tout appris en intégrant l'association. Bob pointe du doigt un tronc qui semble abîmé.

- Voilà, c'est ça, le chancre. Nous, on en est infestés.

Tout l'hiver, on le traite comme on peut mais c'est assez compliqué, il y a différentes techniques. Greffer nos variétés locales sur des porte-greffes résistants, gratter le bois pour bien nettoyer... On a tout essayé, c'est jamais terrible. L'an dernier, on a arraché trois châtaigniers, comme ça, bouffé par le chancre... On a été obligés d'abattre ces arbres qui ont 20-25 ans, qui avaient déjà une ampleur... en pleine production, c'est terrible hein !

On continue notre déambulation à travers les jeunes arbres. On croise certains troncs qui semblent percés par un outil.

- C'est un traitement qu'on trouve dans le commerce.

On fait des petits trous puis on injecte, vraiment comme un vaccin. L'arbre se défend et génère des anticorps.

Pour nous, certaines fois, ça a marché, alors maintenant on fait ça dès que le chancre s'installe.

Bob m'a été présenté comme le référent botanique de l'association. Quand je lui demande comment il a acquis toutes ces connaissances, il est un peu gêné.

- Je n'irais pas jusqu'à dire que j'ai des connaissances botaniques, parce que c'est très empirique en quelque sorte. J'ai jamais fait d'études de botanique et particulièrement sur la châtaigne. Mais au fil du temps, à observer, à discuter avec d'autres producteurs de châtaigniers, et, petit à petit, à sélectionner mes connaissances, je suis devenu « spécialiste » entre guillemet à Eguzon. Mais je ne suis pas le seul, les autres bénévoles aussi !

Je réalise alors que ces parcelles qu'ils reboisent sont de vrais terrains d'apprentissage. S'ils n'ont pas théorisé leur démarche, c'est bien de l'éducation populaire qui se déroule directement auprès des arbres. Les membres de la confrérie ont pu apprendre à entretenir les châtaigneraies, faire les greffes, récolter les fruits, tailler les arbres mais aussi les soigner. Ils se sont improvisés apiculteurs, botanistes, pépiniéristes et producteurs de châtaigne. Ils ont tout appris eux-mêmes, en mutualisant leurs connaissances, et en expérimentant. Quand je parle de transmission à Bob, il dit humblement :

- *oh, on est des vieux fossiles maintenant.*

Dominique rétorque :

- *Je crois quand même que la fête de la châtaigne, elle apporte ça aux gens, tout simplement transmettre des savoirs. A la confrérie, les personnes complètement étrangères à la châtaigne ont tout appris en s'insérant avec les autres.*



Les châtaigneraies ont disparu du paysage parce qu'on en avait plus besoin. Cette idée que l'existence d'un arbre repose sur l'usage qu'on en fait me paraissait très anthropocentrée avant mon exploration sur les châtaigniers du Boischaut-Sud. Aujourd'hui je comprends que les paysages sont façonnés par l'activité humaine. Le châtaignier a prospéré sur le territoire quand la population locale s'est nourrie de châtaignes. Eguzon était un pays de châtaignes, il ne reste que quelques vestiges de ces arbres. Quelques fragments de ces paysages fantômes existent par les souvenirs. La châtaigne prend une connotation négative pour les temps de disette qu'elle rappelle. Pourtant, en creusant ces souvenirs, je découvre que cet arbre et son fruit ont été fédérateurs sur le territoire. Quand on m'explique comment les châtaignes étaient cuisinées, on me raconte systématiquement le temps des veillées qui réunissaient les familles et les voisins durant les longues nuits hivernales. Je découvre que cet arbre pouvait être perçu comme une ressource commune, qu'on pouvait partager dans un hameau. Le châtaignier, en plus de produire une alimentation de subsistance, a longtemps été utilisé pour la construction du patrimoine matériel : toitures, charpentes, outils agricoles, art populaire. Je prends alors conscience de l'interrelation entre le patrimoine naturel et culturel d'un territoire. Quand l'un disparaît, l'autre aussi. Ce n'est donc pas étonnant que la raréfaction du châtaignier dans le Boischaut Sud ait longtemps été vécue comme une perte d'identité.

La confrérie des goûteux d'châtaigne tente de « défolkloriser » des pratiques en réintroduisant la châtaigne dans le quotidien des habitants et habitantes. L'association expérimente de nouvelles manières de la cuisiner en s'ouvrant à d'autres cultures et en essayant de nouveaux outils. Mais ce qui m'intéresse particulièrement dans cette fête, c'est qu'elle est un prétexte pour fabriquer de nouveaux communs. Je parle d'une mise en commun des arbres qui sont plantés, mais aussi des savoirs. Les bénévoles se spécialisent, acquièrent des connaissances profondes en botanique ou en technicité du bois de châtaigner. A mon sens, leur réussite, c'est d'avoir trouvé un moyen pour faire sortir les connaissances d'un cadre institutionnel.

Les arbres deviennent un lieu d'apprentissage. En octobre, je suis invitée à participer à la fête. En épluchant les châtaignes, une bénévole me dit :

- on se fatigue quand même. Bientôt, il va manquer de bras.
C'est difficile de ne pas s'alarmer quand cette fête, qui préserve peut-être à elle seule la présence du châtaignier sur le territoire, s'essouffle. Les bénévoles de l'association n'ont pas l'air d'avoir pris conscience du caractère militant de leur travail. Pour moi, le châtaignier a cette force de réunir des enjeux environnementaux à travers la question des paysages, mais aussi des enjeux sociaux par ses nombreux usages historiques et populaires.

épilogue

S'autonomiser par les savoirs ordinaires

En explorant les vestiges de la paysannerie dans ce territoire où l'histoire agricole a longtemps été dévalorisée par une élite bourgeoise et parisienne, j'ai pu découvrir de nombreux savoirs traditionnels du Boischaut Sud. L'apprentissage de ces connaissances m'a conduite vers des réflexions sur la capacité des habitants et habitantes à vivre de manière autonome. « Vivre de manière autonome, c'est vivre de nos propres ressources, c'est-à-dire des ressources locales, faire avec elles et donc bricoler notre subsistance sur la base de ce que permet la région où l'on vit. »⁴³ Aurélien Berlan décrit parfaitement ce que j'ai pu observer à travers les arbres nourriciers. Ces arbres ont longtemps constitué une ressource alimentaire accessible qui repose sur la compréhension du territoire, qu'il s'agisse d'une analyse de ses sols et de son climat, ou d'une connaissance de la faune et la flore qui l'habite. Quand Paulette et Bernard m'expliquent comment réaliser une greffe, ils me parlent aussi du comportement de certains oiseaux. Je pense que tous ont intégré que leurs connaissances ne concernent pas les plus jeunes générations. S'ils ont accepté de partager leurs savoirs avec passion, il a fallu parfois que je fasse preuve de conviction pour que les paroles se libèrent. Cette rupture de transmission a raréfié ces pratiques. Je pense qu'il est aujourd'hui nécessaire de les réactiver pour préserver la liberté de subsister soi-même à un besoin sur lequel repose notre existence : se nourrir.

En me mêlant au tissu associatif, je comprends que la transmission s'est déplacée. Si elle existe moins au sein des familles, une forme d'éducation populaire s'exerce ailleurs, parfois même directement auprès des arbres. En plus de diffuser les savoirs, les bénévoles plantent des arbres sur des terrains communaux. En quelque sorte, ils réinstaurent des communs, une accessibilité à la terre et aux ressources.

⁴³ BERLAN Aurélien, « Déserter le monde industriel, renouer avec l'autonomie », in Pour un tournant radical, Socialter, Hiver 2022, p. 33.

Mais ces différentes actions ne touchent qu'un public restreint : des habitants et habitantes de la région qui ont déjà un pied dans le milieu agricole, ou des retraités. A mon sens, le travail mené par les bénévoles que j'ai pu rencontrer a une dimension politique. Je pense que pour intégrer des générations plus jeunes, il faudrait que des liens se tissent, à l'échelle locale, avec des associations militantes ancrées sur le territoire. Cela implique aussi que des jeunes viennent s'installer dans l'Indre. Transmettre des savoirs sur les arbres nourriciers instaure une forme d'autonomie, ces savoirs sont des outils pour s'émanciper de notre système. Dans la situation du Boischaut Sud, comme celle d'autres régions, planter et prendre soin des arbres ne peut plus être neutre. C'est restaurer l'identité d'un paysage, c'est redonner une place à la biodiversité, c'est faire face aux bouleversements climatiques qui inquiètent les agriculteurs.

Habiter un délaissé géographique

Ce travail de recherche a été animé par l'arpentage d'un territoire : partir à la rencontre des personnes qui l'habitent et des pratiques qui façonnent ses paysages. Le Bas-Berry étant une zone rurale placée dans l'ombre de la diagonale du vide, j'ai été confrontée à un manque considérable d'informations, notamment sur l'histoire paysanne et agricole de la région. Il a été très difficile d'organiser mon enquête en étant hors-sol. C'est donc en restant plusieurs mois sur place, en intégrant le territoire à mon nouveau quotidien, que j'ai pu reconstituer la profondeur historique de ses paysages et faire des liens avec le temps présent.

Ma première difficulté a été de cerner les limites géographiques. J'ai découvert l'appellation Boischaut Sud très tardivement. On m'a parlé de la «marche berrichonne», de la «vallée des peintres», du «pays de George Sand», ou encore du «pays de la Châtre» et de la «vallée de la Creuse». Mais ces différents pays se superposent de part et d'autre sur

une carte. En circulant à travers les routes, je pouvais observer des changements radicaux dans les paysages. George Sand, autrice mais aussi habitante du Boischaut Sud, l'a si bien résumé dans son récit : « N'y a-t-il pas une géographie naturelle dont ne peuvent tenir compte les dénominations et les délimitations administratives ? Cette géographie de fait existera toujours, et chacun a le droit de la rétablir dans la logique de ses regards et de sa pensée. »⁴⁴ J'ai alors défini un terrain de recherche en fonction de l'aspect ressenti de ses paysages, et des arbres que je pouvais y observer. Si je m'étais concentrée davantage sur la langue berrichonne, j'aurais bien évidemment reconfiguré les limites géographiques de mon enquête.

La langue a donc été une seconde difficulté. Quand une personne me décrivait un objet, elle me donnait aussi son nom en berrichon. Seulement d'un pays à un autre, le berrichon a ses variantes, un mot peut changer du tout au tout. En analysant et en croisant les témoignages, je comprenais plus tardivement qu'on me parlait du même objet.

Ces quelques mois d'enquête ne m'ont pas permis de rencontrer un agriculteur ou une agricultrice qui a une gestion intensive de ses parcelles, et qui contribue au défrichement drastique des haies. Sur place, je n'ai rencontré que des personnes déjà sensibles à la question des arbres par le biais de ma famille et d'un cadre associatif que j'ai sélectionné. De fait, celles et ceux qui perçoivent l'arbre comme une contrainte ne participent pas à des ateliers pour sauvegarder les haies bocagères. L'agriculture conventionnelle m'a paru moins accessible, mais je pense que ce regard manque à ma recherche sur les bouchures. Par ailleurs, si les recommandations de ma famille et le bouche-à-oreille ont beaucoup aidé pour contacter de vieux paysans, j'ai dû faire face à l'invisibilisation des femmes dans le milieu agricole. Ce n'est pourtant pas faute d'avoir essayé. Je pense que pour réussir à libérer la parole sans brusquer mes interlocutrices, il aurait fallu mener une enquête bien plus longue. Retourner voir les mêmes personnes de

⁴⁴ SAND George, « La vallée noire », in *Le secrétaire intime*, 1884, p. 283.

nombreuses fois jusqu'à établir un climat de confiance. Je pense qu'habiter un territoire juste le temps d'une enquête n'est pas suffisant pour le cerner. Cette recherche n'émet que des hypothèses qui reposent sur les témoignages que j'ai pu récolter. Le hasard prend donc une place dans mon travail. D'autres rencontres m'auraient peut-être amené vers d'autres déductions. Au-delà de l'enquête, si habiter un délaissé géographique n'est pas une expérience nouvelle pour moi, pour la première fois, je vis ce quotidien avec un regard de designer. Ce travail de recherche me met dans une posture d'analyse et de critique. Parfois, je peine à concevoir la légitimité de mes questions auprès des agriculteurs puisque c'est un milieu que j'ai toujours côtoyé de loin, sans jamais y appartenir. Je pense qu'à la fin de la rédaction de ce mémoire, je commence à intégrer les codes sociaux du territoire. Quand je rencontre une nouvelle personne sur le marché d'Argenton, je sens que la conversation se déroule avec une fluidité que je n'aurai pas imaginée auparavant. J'observe que je ne suis plus affiliée à une Parisienne, et que le partage est plus généreux.

Renouer avec mon héritage familial

«Je veux explorer ce qui vient d'avant. Je veux entendre ceux qui sont restés, en faire leur récit, voir comment cela résonne avec les tensions qui m'habitent.» Ces quelques mots tirés du film Voyage en Beauce⁴⁵ résonnent particulièrement en moi. L'envie de renouer avec mon héritage familial et de comprendre mes racines m'a guidée vers le Boischaut Sud. Cette envie est peut-être venue d'un besoin de répondre à la question «qui suis-je ?». Ou alors d'une soudaine curiosité de découvrir un rapport au monde qui me semble plus juste, et d'y trouver une place. Je pense qu'à l'amorce de cette recherche, je n'avais pas idée de l'importance qu'allait prendre ma famille dans mon enquête. J'ai pu, à travers les souvenirs des uns et des autres,

⁴⁵ PICHOT Clément et TILLON Florent, *Voyage en Beauce, en quête de l'héritage familial paysan*, octobre 2023, 37 min.

rencontrer mon grand-père Marcel que je n'ai pas connu, et dont on ne m'a jamais parlé. C'est une drôle de coïncidence d'apprendre qu'il avait une immense connaissance de la botanique, et qu'il était notamment doué pour prendre soin des arbres. Mais au-delà de comprendre comment s'est construit mon appétit pour le travail du bois, cette exploration des relations aux arbres à travers les pratiques de mes grands-oncles et tantes a finalement redéfini la mienne. Si je pense avoir grandi au milieu des arbres, eux ont grandi avec les arbres. Cette intimité qui s'est créée par des usages, une proximité physique mais aussi émotionnelle m'a particulièrement interpellée. Dans les vergers, ils ne parlent pas d'arbres mais de leurs arbres.

Finalement, durant ces quelques mois, j'ai vécu un transfert de savoirs de la même manière que mes grands oncles et tantes ont acquis leurs connaissances ordinaires : par une transmission orale des membres de ma propre famille. Auprès de la Zette, Jojo, Maurice, l'Hélène, Paulette et Bernard, j'ai pu apprendre ce qui manquait à ma formation d'ébéniste. Parmi celles et ceux que j'ai rencontrés, Jojo est le seul qui utilise encore les arbres comme matériau de construction ou de façonnage. Échanger avec lui sur sa manière de travailler le bois m'a permis d'analyser comment j'ai fonctionné en ébénisterie. Je pense que lui aussi considère les arbres comme producteurs d'une ressource. Mais son organisation et ses gestes se rapprochent presque du rituel. C'est la lune qui lui indique quand il faut couper du bois. Il anticipe ses besoins futurs pour prélever directement en forêt une matière adaptée à ses projets. Dans les ateliers où j'ai travaillé, on commande du bois déjà transformé auprès d'une scierie. Evidemment, les besoins et les échelles ne sont pas les mêmes. Mais en observant cette différence, je réalise que la distance que j'ai mise entre la matière et les arbres commence ici. Cette enquête redéfinit alors ma relation au bois et aux arbres. Au-delà d'une matière vivante, le bois est devenu pour moi un matériau qui raconte la vie d'un territoire et qui existe par la perte d'un arbre. Je ne vois plus les arbres comme une sorte d'entité

presque abstraite, mais comme un bien commun pour l'humain et le non-humain. L'arbre soutient des écosystèmes, contribue à notre identité culturelle, et nous protège de notre propre activité. Cette nouvelle relation aux arbres questionne ma pratique de l'ébénisterie et du design. J'aimerais me rapprocher de la foresterie alternative, pourquoi pas abattre moi-même les arbres dont j'ai besoin pour des projets à venir, mais surtout, j'aimerais continuer d'apprendre à en planter et savoir en prendre soin.



Bibliographie

Arbres remarquables

du Boischaut Sud

<http://www.lacompa...>

[lacompagniedupaysage.fr/IMG/pdf/Exposition.pdf](http://www.lacompa...)

BERNARD Daniel,

Les végétaux et la flore du Berry,
La Crèche, La Geste Berrichonne,
2017.

BERNARD Daniel et BOUCHAUD
Gilbert,

*Entre Marche et Berry - coutumes,
croyances et usages*,
Saint-Cyr-Sur-Loire, Les éditions
Alain Sutton, 2008.

BONNEAU Mathias,

*Histoire d'un arbre : depuis sa vie
en forêt jusqu'à la fabrication
d'un fauteuil*,

Paris, Les éditions Ulmer, 2020.

BONNEFOND Mathieu, SERVAIN-
COURANT Sylvie,

*Le bocage aujourd'hui : vers une
muséification du paysage ?*

Analyse des cas du Véron
(Indre-et-Loire) et du Boischaut sud
(Indre) en France, 2014.

BOURDU Robert,

Le nom de l'arbre : Le châtaigner,
Arles, Actes Sud, 2013.

CHARBONNEAU Bernard,

Tristes campagnes,

Paris, L'échappée, 1973.

DUGUET Claude,

Les anciennes variétés

de châtaignes du Bas-Berry,

Neuvy-Saint-Sépulchre, éditions
Société pomologique du Berry,
2010.

DULAC Louis,
L'arbre, un conteur muet.

FAYOLLE Marion

Du même bois,
Paris, Gallimard, 2024.

Nous les arbres (Paris, Fondation
Cartier pour l'art contemporain,
11 juillet - 10 novembre 2019)
Paris, Fondation Cartier pour l'art
contemporain, 2019.

GILLARDOT Pierre,

Forêts et landes de Sologne, 1972.

HEINRICH-BOLL-STIFTUNG,
*Atlas de la PAC, chiffres et enjeux
de la Politique Agricole Commune*,
Paris, François Fouquelle, 2019.

LARRERE Raphaël

et NOUGAREDE Olivier,
Des hommes et des forêts,
Paris, Gallimard, 1993.

La trans berrichonne

<http://www.latransberrichonne.fr/pages/sur-les-chemins-de-la-transberrichonne-1/presentation-topographique-et-geologique.html>

LEONARDI Cesare

et STAGI Franca,

L'architecture des arbres,
Paris, Fondation Cartier pour l'art
contemporain, 2019.

Les Croqueurs de pommes,

La société Pomologique du Berry
et l'Union Pomologique,

Fruits du Centre,
Paris, éditions AFCEV, 2008.

Les têtards arboricoles

<https://lestetardsarboricoles.fr/wordpress/2013/01/13/le-chene-de-la-bitte-saint-civran-indre>

LUCHESSE Vincent,
3 600 scientifiques appellent
à une réforme urgente
de la politique agricole européenne,
Ubsek et Rica (web), 2020.

LUGINBUHL Yves
et MORTAIN Béatrice,
Le paysage du Boischaut
une identité, 1986.

MANSION Dominique,
Les trognes - l'arbres paysan
aux milles usages,
Rennes, Ouest-France, 2010.

MONTAGNER S.,
Politique de valorisation
du patrimoine naturel de la région
centre ; Réflexions sur le patri-
moine naturel du Boischaut Sud,
2006.

Paysans designers - l'agriculture
en mouvement (Musée des Arts
décoratifs et du Design Bordeaux,
14 juillet 2021 - 08 mai 2022)
Bordeaux, Musée des Arts
décoratifs et du Design, 2021.

NOC François,
Mémoires de François Noc,
petit paysan du Boischaut Sud,
Chassigolles, 2022.

PAQUOT Thierry,
Ivan Illich et la société conviviale,
Paris, éditions Le passager
clandestin, 2020.

PARADO Claude,
Le chataignier : « l'arbre à pain »,
providence de nos ancêtres.

PAVARI A.,
Le chancre du chataignier
en Europe, 1940.

PETITBON Sarah
et DRULHE Louise,
Vercors, vie sauvage,
Cognac, éditions 369, 2021.

POUSIN Frédéric,
Ruralité - trentes ans de gestion
communale à Chambon,
Paris, Les Productions du Effa,
2022.

PREVERT Jacques,
arbres,
Paris, Gallimard, 1976.

RIVIERE Cloé, BREMAUD Marie-
Fleur, STOSER Pierre,
Evaluation socio-économique
des « solutions fondées sur
la nature » liées à l'eau : Retour
d'expériences de territoires
du bassin Loire- Bretagne -
Le Boischaut, 2022.

SAND George,
La vallée noire,
Paris, Calmann-Lévy, 1884.

SEIGNOLLE Claude
et multiples auteur.ices,
Contes et légendes du Berry
et de la Sologne,
Paris, Hachette, 1977.

Socialter hors-série n°15,
Ces terres qui se défendent,
Hiver 2022-2023.

Socialter hors-série bascule n°2,
Pour un tournant radical,
Hiver 2022.

Socialter n°60,
La tragédie de la propriété,
octobre novembre 2023.

STEPHAN Bernard,
Paysans : mémoires vives 1900-
2000, récit d'un monde disparu,
Paris, édition Autrement, 2006.

Tracts Gallimard n°49
et Les linguistes atterré.es,
Le français va très bien, merci,
Paris, Gallimard, 2023.

TILLON Laurent,
être un chêne,
Arles, Actes Sud, 2021.

VIDALOU Jean-Baptiste,
être forêts, habiter des territoires
en lutte,
Paris, édition La Découverte, 2017

HAPETTE Karim
et HWARD Michaël,
La vallée, 2022, 16 min

FORMAFANTASMA,
Cambio, 23 min

PICHOT Clément
et TILLON Florent,
Voyage en Beauce,
en quête de l'héritage familial
paysan, octobre 2023, 37 min

RAIM Laura et TABOURIER David
Tabourier, *Les idées larges avec*
François Jarrige : et si on arrêtait
le progrès ? 2022, 22 min

Radio

Entre cime et racine, Radio zinzine
en partenariat avec Le Réseau
pour les Alternatives Forestières
/numéro 21, Forêt et filière courte -
1ère partie, 8 novembre 2016,
50 min
/numéro 22, Forêt et filière courte -
2ème partie, 15 novembre 2015,
58 min

Les pieds sur terre, Inès Léraud
et David Jacobowiez,
France culture
/ *Le grand remembrement*,
23 janvier 2023, 22 min

Lieux

Arboretum de la Sédelle
2 Villejoint,
23160 Crozant

Chambre agriculture Creuse
8 Av. d'Auvergne,
23000 Guéret

Maison de la Pomme
parc de la salle des fêtes
36230 Neuvy-Saint-Sépulchre

Maison des Tradition
Rue des Traditions,
36400 Chassignolles

Musée de la Vallée de la Creuse
2 Rte de la Gare,
36270 Éguzon-Chantôme

Musée du Machinisme Agricole -
Imprimerie - Facteur rural
33 Rte de Belabre,
36370 Prissac

Films / Reportage

DROUET François-Xavier,
Le temps des forêts, 2018, 103 min

DULAC Louis,
La légende de l'arbre parachutiste,
2021, 4 min

Rencontres annexes

BERNARD Daniel,
Ethno-historien spécialiste
du Berry,
rencontré à Chateauroux
en octobre 2023

MAGNET Vincent,
Forestier du RAF,
rencontré à Crozant
en mai 2023

STEPHAN Bernard,
Auteur et journaliste spécialiste
du Berry et du Perigord.
Echanges de mails en avril 2023

Iconographie

Les dessins de paysages et d'objets ont été réalisés par mes soins avec l'aide précieuse de Cléo.

Les photos des arbres ont été prises durant des balades au cœur des bouchures du Boischaut Sud, au début de mon enquête.

Les portraits de Jojo et la Zette, Cédric, Bob et Manu ont aussi été prises directement lors de mes visites dans leurs vergers respectifs ou associatifs.

Les photos de l'atelier jus de pomme ont été prises par Lise, Lina ou moi-même au moment de la récolte et du pressage des pommes.

Les photos des divers objets ont été prises par Maxence et moi. Ces objets ont été empreintés à la Maison des Traditions de Chassignolles, et le Musée de la Vallée de la Creuse d'Eguzon.



fig. 01, 02, 03
quelques cartes
retrouvées dans
un carton lors
du déménagement
à Argenton
@botanique édition

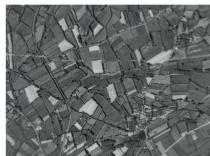


fig. 04
vue aérienne
du Boischaut Sud
@géoportal
<https://www.geoportal.gouv.fr>



fig. 05
vue aérienne
de la Beauce
@géoportal
<https://www.geoportal.gouv.fr>



fig. 06
carte postale
ancienne du Berry :
le labourage
@cartes postales
anciennes
<http://www.cpa-bastille91.com/cartes-postales/berry/>



fig. 09
carte postale
ancienne du Berry :
le four du village
@cartorum
<https://p.cartorum.fr>



fig. 12
fête de la batteuse
de Chamorin
@site officiel
de la fête
<http://www.fetedelabatteuse.sitew.com>



fig. 07
les débuts
de l'éparéuse
@entreprise
rousseau
<https://www.rousseau-web.com/historique/>



fig. 10
fête de la batteuse
de Chamorin
@site officiel
de la fête
<http://www.fetedelabatteuse.sitew.com>



fig. 13
carte postale
ancienne
de la Marche
@cartorum
<https://p.cartorum.fr>



fig. 08
pressoir mobile
@cartes postales
anciennes
<http://www.cpa-bastille91.com/cartes-postales/>



fig. 11
fête de la batteuse
de Chamorin
@site officiel
de la fête
<http://www.fetedelabatteuse.sitew.com>



fig. 14
carte postale
ancienne d'Eguzon
@archives
départementales
de l'Indre
<https://www.archives36.fr>

Mille mercis

à Anne, ma directrice de mémoire,
pour son écoute, son regard,
et ses relectures.

à Edith, coordinatrice des
mémoires de l'école, pour ses
conseils rassurants et son soutien.

à ma famille berrichonne pour
l'accueil sur le territoire, et pour
les nombreux fruits et légumes
du jardin.

Merci à Maurice, Catherine,
l'Helène, Jean-Louis, Annick,
Bernard, Paulette, Jojo et la Zette.
Vous m'avez nourri dans tous
les sens du terme !

à tous mes autres interlocuteurs
et interlocutrices pour avoir
partagé avec générosité leur
expérience, et leur perception
des paysages du Boischaut Sud.
Merci à Eric, Vincent, Pierre,
Cédric, Francois, Jeanne, Odile,
Bernard, Dominique, Jean-Claude,
Bob, et les autres membres de la
confrérie des goûteux d'châtaigne.

à ma maman Framboise, ainsi
qu'à mes copines Lina et Lise
pour la récolte des pommes
du verger de Montcocu, puis
pour le pressage à l'atelier jus
de la Société pomologique.
On s'est levé tôt mais ça valait
le coup !

au musée des traditions
de Chassignole ainsi qu'au musée
de la Vallée de la Creuse à Eguzon
pour avoir prêté leurs outils
et s'être rendu disponible.

Merci à Véronique pour
ses conseils en photographie
et à Maxence pour son aide
indispensable.

à Françoise pour ses retours
sur le graphisme,
à Chloé, Clémence et Cléo pour
leurs conseils sur les illustrations.

à Emilie et Séverine pour
leur relecture attentives

Enfin, merci à tous mes copains
et copines du bocal, ainsi qu'à
Alexiane, Emma, Estelle,
et Blanche pour les échanges,
le soutien inconditionnel,
et les bonnes rigolades qui
ont ensoleillé mes journées
d'écriture !

impression : imprim Ad'Hoc, Paris
4 avril 2024

15 exemplaires

papiers : keaykolour Sequoia 300g +

olin warm white 90g +

olin colours fawn 120g +

papier bouffant 80 g

Typographie : Avara + Lora

