

**ETUDE DIAGNOSTIQUE ET PROSPECTIVE
SUR LE POTENTIEL DE VALORISATION TOURISTIQUE ET CULTURELLE
DE LA FILIERE « CHATAIGNE DES MAURES »**



© Conservatoire du Freinet

Etude réalisée par :



CONSERVATOIRE
MÉDITERRANÉEN
PARTAGÉ



CONSERVATOIRE
du Patrimoine du Freinet



INTRODUCTION

Contexte général de la commande

Le projet porté par le Département du Var s'inscrit dans le cadre du projet INTERREG – MARRITTIMO appelé CASTOUR qui vise à explorer des pistes nouvelles de développement pour conforter la filière castanéicole et pourquoi pas faciliter son renouveau.

Ce projet de coopération, rassemblant 2 partenaires français (Var et Corse) et 5 partenaires italiens (situés en Ligurie, en Toscane et en Sardaigne), a pour finalité la réalisation, en 2027, d'une application numérique touristique transfrontalière présentant des itinéraires physiques mettant en valeur les spécificités castanéicoles de ces différents territoires.

De manière plus globale, au-delà de l'application numérique, le projet vise :

- le développement d'un tourisme émergent et durable pour stimuler l'offre et la création d'emplois (et in fine le rayonnement/développement de la filière et des territoires) ;
- la création d'un itinéraire touristique transfrontalier basé sur le patrimoine culturel et environnemental matériel et immatériel liée à la châtaigne ;
- l'amélioration de la convivialité d'une offre touristique durable représentée par des TPE/PME/associations liées à la châtaigne ;
- la mise à disposition et l'amélioration des infrastructures physiques et numériques de découverte ;
- le développement de l'accessibilité et l'inclusion des différents publics (notamment handicapés moteurs, visuels et auditifs) au projet.

Objectif de l'étude

La présente étude intitulée « étude diagnostique et prospective sur le potentiel de valorisation touristique et culturelle de la filière châtaigne de Maures » a été pensée par le Département du Var comme une première étape dans une programmation ensuite plus opérationnelle qui se déroulera jusqu'en 2027 (conception d'une expérience écotouristique, réalisation d'une mallette pédagogique, réalisation d'un film et contribution à l'élaboration de parcours / contenus inscrits dans la future application numérique).

Elle a pour objectif de comprendre et décrire la place actuelle de la culture castanéicole dans l'offre culturelle et touristique proposée dans le massif des Maures et le rôle qu'elle pourrait y jouer demain. Mentionnons ici que le maître d'ouvrage de l'étude et ses auteurs ont bien conscience d'une part, de la régression très forte de l'activité castanéicole depuis des décennies dans le massif des Maures, également constatée sur les autres territoires de ce projet de coopération et d'autre part, des efforts menés par la filière pour accompagner sa relance agricole.

Néanmoins, il a été considéré que cette situation n'excluait pas d'imaginer une offre culturelle et touristique permettant une diversification de l'offre de découverte de la culture castanéicole et à terme de diversification des revenus économiques des acteurs locaux.

Pour répondre aux objectifs du projet CASTOUR, la présente étude identifie donc les points d'intérêt liés à la culture de la châtaigne valorisables pour devenir des supports à l'itinéraire transfrontalier, dans un contexte de changement des attentes clientèles et des formes de tourisme.

A travers les 4 forfaits suggérés par le Département du Var dans son cahier des charges, il s'agit au cours de cette étude de dresser un panorama des patrimoines, évènements, sites, activités, infrastructures et acteurs mobilisables, d'en définir leurs caractéristiques et leurs atouts et d'identifier les pistes de développement stratégiques et les moyens de les mettre en œuvre.

Ces éléments spécifiques au territoire de projet sont mis en perspective grâce à une phase de benchmark territorial sur d'autres territoires castanéicoles en France et bien entendu en lien avec les acteurs du programme de coopération.

Les 4 forfaits de l'étude

- FORFAIT 1 : Identification des patrimoines matériels et immatériels liés à la châtaigne sur le territoire présentant un potentiel de valorisation touristique et culturelle
- FORFAIT 2 : Etat des lieux des activités de valorisation touristique et culturelle existantes
- FORFAIT 3 : Panoramas des acteurs économiques mobilisables
- FORFAIT 4 : Nouvelles formes de tourisme et perspectives de développement sur le territoire des Maures

Ces 4 forfaits ont donné lieu à **des conclusions croisées qui ont permis de proposer des recommandations pour la mise en valeur du potentiel touristique et culturel de la filière « châtaigne des Maures », identifié tout au long de cette étude.**

Equipe mobilisée pour l'étude

CHEFFE DE PROJET

Claire MIGNET, Directrice du Conservatoire Méditerranéen Partagé

Coordination générale de la prestation et de l'équipe
Supervision de la réalisation des forfaits
Correspondance avec le Maître d'Ouvrage
Préparation/Participation aux Comités Techniques
Participation aux Comités de Pilotage

REALISATION FORFAIT 1

EQUIPE du Conservatoire
du Patrimoine du Freinet

Laurent BOUDINOT
Coordination, inventaire
terrain, documentation et
synthèse
Bernard ROMAGNAN
Inventaire terrain,
documentation
Christian Culas
Inventaire terrain,
documentation

Itération permanente
(point de coordination
tous les 15 jours)

Méthodologie
Analyse des résultats
Interprétation des
résultats
Mutualisation/
Répartition de certains
entretiens
Echanges collectifs
pour les conclusions et
les recommandations

REALISATION FORFAITS 2, 3, 4

Anne-Cécile AUDRA, Oeekia

RDV avec les acteurs locaux,
Réalisation d'enquêtes terrain
(Sites et activités),
Analyse et données clés du
contexte touristique national et
local,
Benchmark sur des territoires
castanéicoles en France,
Claire MIGNET
Appui enquêtes terrain

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé a mobilisé pour cette prestation sa directrice : Claire MIGNET, en tant que cheffe de projet, responsable de la prestation.

- Claire MIGNET est ingénieure en génie de l'environnement et urbaniste, spécialiste en développement local. Elle dispose d'une grande expérience dans la concertation avec les acteurs locaux, notamment sur le territoire du sud de la France et en particulier dans le Var.
- Le Conservatoire Méditerranéen Partagé a mobilisé pour cette prestation les services d'Anne-Cécile AUDRA, dirigeante d'OEEKIA. Anne-Cécile AUDRA est ingénieure agronome de formation et spécialiste de la valorisation des patrimoines et de l'écotourisme en Provence.
- Le Conservatoire Méditerranéen Partagé a mobilisé également l'équipe du Conservatoire du Patrimoine du Freinet, qui est une association qui a pour mission de valoriser le patrimoine naturel, historique et traditionnel de la Garde Freinet et du massif des Maures en général.

L'équipe du Conservatoire était composée de 3 personnes, supervisées par Laurent Boudinot, historien, lequel, avec Bernard Romagnan travaillent depuis plus de 20 ans sur le patrimoine vernaculaire du massif des Maures et ses pratiques traditionnelles (recherches historiques, inventaires, projets de mise en valeur). Le 3^e membre de l'équipe, Christian Culas, est chargé de recherche en anthropologie au CNRS, spécialiste des relations entre les humains et les milieux naturels, UMR Art-Dev 5281 à l'Université Montpellier 3.

Du fait de son expérience, l'équipe retenue dispose d'une excellente connaissance du territoire des Maures et une bonne compréhension des enjeux de la filière castanécicole.

Durée et processus de validation de l'étude

L'étude s'est déroulée sur une période de **7 mois d'octobre 2024 à avril 2025**. Elle a été ponctuée par **3 Comités Techniques Restreints** le 8 octobre 2024, le 21 janvier 2025 et le 1^{er} avril 2025. Le Comité Technique Restreint a réuni les équipes de la Maîtrise d'Ouvrage, le Syndicat Mixte du Massif des Maures (SMMM) ainsi que le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var (SPCV). Elle s'est conclue par une restitution auprès des acteurs du massif des Maures le mardi 29 avril 2025 dans la salle des fêtes de La Garde-Freinet.

Périmètre de l'étude

Entièrement compris dans le département du Var, le massif des Maures est une zone forestière densément boisée et relativement peu peuplée. Il s'étend entre les villes d'Hyères et de Fréjus sur une distance d'une soixantaine de kilomètres. A son extrémité sud-ouest, il est bordé par la plaine alluviale du Gapeau ; à son extrémité nord-est, la plaine de l'Argens le sépare du massif de l'Estérel. Du côté nord, de Toulon à Fréjus, il est ceinturé par la plaine des Maures. Au sud, le massif plonge dans la Méditerranée.

Pour l'essentiel, les roches du massif des Maures sont des roches très anciennes formées entre la fin du protérozoïque et à la fin du Paléozoïque. Il s'agit de roches cristallophylliennes et cristallines. À l'aise sur les roches siliceuses des Maures — et souvent associé au chêne-liège — le châtaignier est une des bases de l'économie rurale traditionnelle dans ce secteur.

Beaucoup de ces vergers sont aujourd'hui à l'abandon, mais quelques 500 ha de châtaigneraies (sur 2 000 ha de châtaigneraies à vocation fruitière sur le massif) sont encore entretenus (source : site internet du SPCV) avec environ 400 castanéculteurs aux profils très variés sur une quinzaine de communes.



Carte du massif des Maures

Source : [Massif des Maures — Wikipédia \(wikipedia.org\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Massif_des_Maures)

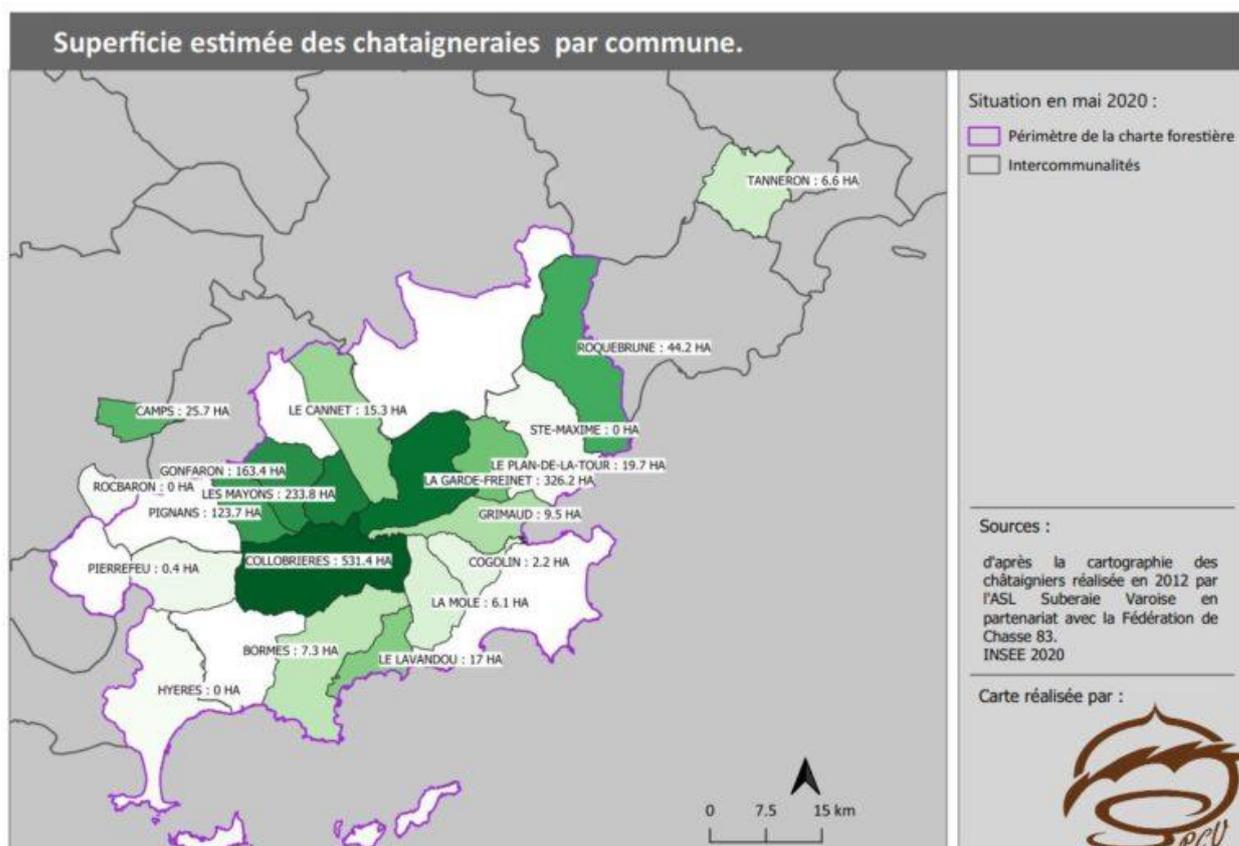
La châtaigne est le fruit emblématique du massif. Les produits dérivés de la châtaigne (crème de marrons, bière plus récemment, etc.) sont élaborés dans diverses entreprises artisanales du secteur. À l'automne, des fêtes de la châtaigne, très courues, sont organisées dans les différentes communes castanéicoles du massif des Maures.

En terme de gouvernance, le Syndicat Mixte du Massif des Maures (SMMM) a été créé en 2014. Il regroupe 3 intercommunalités et 26 communes du massif des Maures. Ses compétences portent d'une part, sur le pilotage et l'animation de la charte forestière (nouvelle programmation 2022-2030) et d'autre part, sur l'animation des sites Natura 2000 « Plaine et Massif des Maures ». Par ailleurs, la filière « châtaigne » est représentée par le Syndicat des Producteurs des Châtaignes du Var (SPCV). Ces deux structures ont été très largement associées à cette étude puisque membres du Comité Technique Restreint aux côtés du Conseil Départemental du Var.

Au regard des éléments ci-dessus, la méthodologie proposée par l'équipe de prestataires et validée lors du Comité Technique Restreint n°1 a permis de distinguer :

Un périmètre d'étude « resserré », mais néanmoins d'une très grande superficie avec 300 km² environ, pour l'identification des patrimoines matériels et immatériels (forfait 1) et pour l'état des lieux des activités de valorisation touristique et culturelle existantes (forfait 2) qui est composé par les 5 communes encore actives d'un point de vue de la filière : La Garde-Freinet, les Mayons, Pignans, Gonfaron et Collobrières et par quelques lieux emblématiques valorisant

la culture de la châtaigne dans le massif des Maures et aux alentours, par exemple la fête de la Châtaigne de Camps la Source.



Un périmètre d'étude « élargi » (pour les forfaits 3 et 4) pour la prise en compte de la logique « touristique » (aspects socio-économiques), afin d'avoir un regard à la bonne échelle d'une part, pour analyser l'offre actuelle touristique et culturelle et d'autre part, pour identifier des pistes de travail et de partenariats dans le cadre de l'élaboration d'une nouvelle stratégie. Les territoires investigués dans ce périmètre d'étude « élargi » sont les suivants :

- l'ensemble du massif des Maures ;
- les territoires littoraux : golfe de Saint Tropez, Métropole Toulon Provence Méditerranée, Méditerranéen Porte des Maures, pourvoyeurs de touristes dans le massif ;
- les territoires de l'arrière-pays varois (Dracénie, Cœur du Var, Provence Verte), qui développent des offres d'ailes de saison qui pourraient se mettre en réseau et en résonance avec une offre autour de la châtaigne ;
- les territoires ardéchois, cévenols, maralpains et ceux du sud-ouest de la France, pour un benchmarking territorial.
- quand cela a été possible, les territoires de coopération (Corse, Sardaigne, Italie) pour identifier un socle commun, des complémentarités et des synergies ;

ÉTUDE DIAGNOSTIQUE ET PROSPECTIVE
SUR LE POTENTIEL DE VALORISATION TOURISTIQUE ET CULTURELLE
DE LA FILIÈRE "CHÂTAIGNE DES MAURES"

Forfait 1 :
Identification des patrimoines matériels et immatériels
liés à la châtaigne sur le territoire
présentant un potentiel de valorisation touristique et culturelle

par le
Conservatoire du Patrimoine du Freinet
Chapelle Saint-Jean - 83680 La Garde-Freinet

Auteurs
Laurent Boudinot, en collaboration avec
Christian Culas et Bernard Romagnan

avril 2025

Sommaire

Introduction	P. 5
---------------------	-------------

I - Patrimoine culturel matériel

I-1 Le patrimoine immobilier	p. 8
-------------------------------------	-------------

I-1-1 Bastides, bastidons et cabanons	p. 8
--	-------------

A. Fonction	p. 8
--------------------	-------------

B. Dénomination	p. 9
------------------------	-------------

C. Typologie	p. 10
---------------------	--------------

C1 Casau	p. 10
-----------------	--------------

C2 Cabanons rectangulaires	p. 16
-----------------------------------	--------------

C3 Bastidons à étage	p. 19
-----------------------------	--------------

C4 Bastides	p. 24
--------------------	--------------

C5 Cabanons atypiques	p. 25
------------------------------	--------------

I-1-2 Sources, bassins et irrigation	p. 28
---	--------------

A. Les bassins de Maupas	p. 28
---------------------------------	--------------

B. La source de La Caudière	p. 29
------------------------------------	--------------

C. Le bassin de La Subature	p. 30
------------------------------------	--------------

I-1-3 Restanques et parabagno	p. 30
--------------------------------------	--------------

A. Restanques de culture ou de plantation	p. 31
--	--------------

A1 Pour les cultures	p. 31
-----------------------------	--------------

A2 Pour les plantations	p. 34
--------------------------------	--------------

B. Les parabagno	p. 36
-------------------------	--------------

I-1-4 Un séchoir à châtaigne	p. 38
-------------------------------------	--------------

I-1-5 Arbres remarquables	p. 40
----------------------------------	--------------

A. Le grand-père châtaignier	p. 41
-------------------------------------	--------------

B. L'arbre de Madame de Sévigné	p. 41
--	--------------

C. Autres châtaigniers remarquables	p. 42
--	--------------

I-1-6 Potentialités et perspectives	p. 46
--	--------------

A. Un patrimoine menacé, en voie de disparition	p. 46
--	--------------

B. Bastides, bastidons, cabanons & restanques	p. 46
--	--------------

C. La source de La Caudière	p. 47
------------------------------------	--------------

D. Le label « Arbre remarquable de France »	p. 47
--	--------------

E. Les châtaigneraies potentiellement valorisables	p. 47
---	--------------

I-2 Le patrimoine mobilier	p. 50
-----------------------------------	--------------

I-2-1 Le musée de la confiserie azurée, à Collobrières	p. 50
---	--------------

I-2-2 Le musée du conservatoire du patrimoine du Freinet, à La Garde-Freinet	p. 55
---	--------------

I-2-3 L'atelier-boutique des Vergers de Carmaures, à Pignans	p. 58
---	--------------

I-2-4 Autres collections privées et publiques	p. 59
A. Collections privées	p. 59
B. Le musée des Arts et Traditions Populaires, à Draguignan	p. 62
I-2-5 Potentialités et perspectives	p. 64
A. Une mise en réseau	p. 64
B. Un musée scénographié pour la confiserie azurée	p. 64
C. Un centre de ressources sur la castanéiculture à Collobrières	p. 64
D. La poursuite de la collecte de mobilier	p. 65

II Le patrimoine culturel immatériel

II-1 Regard sur les châtaigneraies des Maures	p. 68
II-1-1 Aperçu littéraire	p. 68
II-1-2 Dans les cadastres napoléoniens	p. 74
II-2 Le cycle annuel de la castanéiculture et les techniques traditionnelles	p. 76
II-2-1 La plantation	p. 76
II-2-2 L'émondage	p. 78
II-2-3 Le petit feu d'hiver	p. 78
II-2-4 Le labour et la mise en culture	p. 79
II-2-5 La greffe	p. 81
A La greffe, un savoir-faire délicat	p. 82
B Les différentes greffes	p. 83
B1 La greffe en flûte, à sifflet, ou <i>dedau</i>	p. 84
B2 La greffe en écusson	p. 84
B3 La greffe en couronne	p. 85
B4 La greffe en fente	p. 85
II-2-6 Les fougères (faire les <i>feuve</i>)	p. 86
II-2-7 La récolte	p. 86
II-2-8 Le glanage	p. 88
II-2-9 Le traitement des châtaignes	p. 88
A Le tri	p. 88
B Le trempage	p. 88
C Le calibrage	p. 88
II-2-10 Les principales variétés de châtaignes cultivées dans le massif des Maures	p. 90
A La marrouge – la sardonne	p. 90
B L'impériale	p. 90
C La michelenque	p. 91
D Le marron du Luc	p. 91
II-2-11 L'arrosage	p. 93
A L'irrigation	p. 93
B Le fossoyage	p. 96
II-3 L'artisanat	p. 97
II-3-1 La vannerie	p. 97
II-3-2 Les piquets et échelas	p. 100
II-3-3 La tonnellerie	p. 100
II-3-4 La menuiserie	p. 103

II-4 Les savoir-faire culinaires	p. 103
II-4-1 Les châtaignes rôties / grillées	p. 103
II-4-2 Les châtaignes bouillies	p. 104
II-4-3 La biscoffo (ou châtaignons)	p. 106
II-4-4 Autres recettes	p. 106
A. Plats	p. 106
B. Dessert	p. 108
II-4-5 La crème de châtaigne	p. 109
II-4-6 Marrons glacés	p. 110
II-5 Les fêtes de la châtaigne	p. 110
II-5-1 L'histoire des fêtes de la châtaigne	p. 111
II-5-2 Fête de la châtaigne de Collobrières	p. 112
II-5-3 Fête de la châtaigne de Gonfaron	p. 113
II-5-4 Fête de la châtaigne de La Garde-Freinet	p. 113
II-5-5 Fête de la châtaigne des Mayons	p. 115
II-5-6 Fête de la châtaigne de Pignans	p. 116
II- 6 La confrérie des Castanaires	p. 117
II-7 Linguistique	p. 118
II-7-1 Le vocabulaire provençal lié à l'activité castanéicole	p. 118
II-7-2 Les comptines	p. 120
II-7-3 Les éléments de toponymie	p. 121
II-8 Potentialités et perspectives	p. 121
2-8-1 Une base de connaissances référence	p. 121
2-8-2 La vannerie, une transmission nécessaire	p. 121
2-8-3 Les usages du bois	p. 121
2-8-4 La tradition culinaire	p. 121
2-8-5 Les fêtes de la châtaigne	p. 122
Conclusion et synthèse	p. 123

Annexes

- **Annexe 1 : Inventaire du patrimoine culturel immobilier**
- **Annexe 2-1 : Inventaire du patrimoine culturel mobilier - Collections du musée de la confiserie azuréeenne**
- **Annexe 2-2 : Inventaire du patrimoine culturel mobilier - Collections du musée du Conservatoire du patrimoine du Freinet**
- **Annexe 2-3 : Inventaire du patrimoine culturel mobilier - Autres collections privées et publiques**
- **Annexe 3 : Inventaire du patrimoine culturel immatériel**

Introduction

Quand on évoque les châtaignes du massif des Maures, on pense aux fêtes, à la crème de marrons, ou encore aux marrons glacés. Or, l'inventaire du patrimoine matériel et immatériel réalisé permet d'aller beaucoup plus loin dans la découverte d'une tradition à part entière, aux facettes multiples et dont on peut faire remonter les traces au Moyen Age.

Cet inventaire s'inscrit dans les objectifs du projet CASTOUR qui vise à développer un tourisme émergent et durable dans la zone transfrontalière franco-italienne, à travers la valorisation d'itinéraires autour du patrimoine culturel matériel et immatériel lié à la culture de la châtaigne. Il en constitue la 1^{re} étape indispensable pour réunir l'ensemble des connaissances qui caractérisent la culture castanéicole spécifique au massif des Maures, dont les 5 communes de l'aire d'étude rassemblent les principaux acteurs économiques actuels et les porteurs de la culture castanéicole. L'inventaire que nous avons voulu dresser s'attache à décrire les caractéristiques qui s'ancrent dans une tradition ancienne.

Il est d'autant plus urgent de recueillir les savoir-faire et les composantes du patrimoine matériel que les sources d'informations s'amenuisent ou sont en voie de disparition, menacées par l'oubli ou l'abandon. Les pratiques culturelles actuelles tout comme les modes de vies sont très différents de ceux de la 1^{re} moitié du XX^e siècle, suivant ainsi les profonds bouleversements du monde agricole et de la société française, depuis les années 60. Ce phénomène est particulièrement exacerbé sur le territoire du massif des Maures du fait du développement du tourisme balnéaire. De ce fait, les enquêtes anthropologiques, malgré la qualité des personnes ressources, abordent les activités traditionnelles le plus souvent à travers le prisme de souvenirs d'enfance des témoins les plus âgés ; les témoins directs ayant aujourd'hui disparu.

Faisant écho à ce constat, le contexte climatique et l'état sanitaire des châtaigneraies accélèrent leur abandon par les propriétaires (la surface de châtaigneraies exploitées a diminué de 60 % depuis le milieu du XIX^e siècle). L'activité est portée aujourd'hui par l'engagement d'agriculteurs passionnés par leurs châtaigniers. Il en est de même pour les traces matérielles de la castanéiculture : le cabanon agricole est devenu résidence de loisirs ou maison principale, à moins qu'il soit réduit à l'état de ruine ; les anciennes terrasses de culture ont subi la plupart du temps le même sort.

C'est pourquoi, il nous a semblé indispensable de compléter les témoignages oraux par les sources écrites les plus anciennes, dans le but de recomposer un paysage culturel le plus complet possible et d'apporter une plus-value qualitative aux efforts de la filière déjà mis en œuvre.

Méthodologie

Nous avons exploité les ressources suivantes (la référence des sources est systématiquement mentionnée en note de bas de page) :

- Sources écrites : archives départementales (les cadastres et états de sections napoléoniens ; les registres des notaires d'Ancien Régime, XV^e-XVIII^e siècle des 5 communes).
- Sources publiées : bibliographies littéraires et techniques ; archives de la presse : *Var matin*.
- Prospections sur l'ensemble des 5 communes (pistes forestières, chemins de randonnée, forêts) conduites avec l'aide de contacts locaux ou bien seul.
- Entretiens : outre les interviews réalisées dans le cadre de Castour, nous avons puisé dans les enquêtes menées par le Conservatoire du Patrimoine, ainsi que celles réalisées en 2021 par Clémence Guillin et Mathilde Oster.

Liste des personnes interrogées par ordre alphabétique, que nous remercions vivement pour leur témoignage : Christine Amrane, Adrien Bascou, Jean-Michel Bonnissonne, Hafid Boussis, Jean-Paul Bracco, Olivier Cadic, Paul Caire, Marie-Laure Cayol, Olivier Chaumontet, Jacques Daligaux, Geoffroy de Saleneuve, Lydie et Gaspard Dombry, Claudie Farge, Annie Ferrara, Marielle Ferrara, Sylvie Herbert, Albert Giraud, Roger Gueit, Denis Gynouvès, Josette Inernet, Marie-Christine Lafayette, Pascal Lafon, Henri Latil, Anneke Antje Lepra, Didier Magnosto, Olga Margaria, Pascale Martin, Sonia Merlatti, Georges Milesi, André Naressi, Nicole Novo, Yves Perrin, Robert Portal, Paul Preire, Xavier Raymond, Régine Renaudier, André et Sylvette Rimbaud, Gérard Rocchia,

Patrick Rossi, René Roux, Georgette Salvat, Serge Sauvayre, Alain et Jocelyne Sénéquier, Cécile Sénéquier, Fabien Tamboloni, Philippe Valdelièvre.

Des fiches d'inventaire normalisées ont été réalisées pour les éléments du patrimoine architectural et mobilier, ainsi que pour certaines thématiques du patrimoine culturel immatériel. Elles sont jointes en annexes de ce document.

Une couverture photographique de l'ensemble des éléments inventoriés a également été effectuée (@ crédit photo Conservatoire du Patrimoine du Freinet, sauf mention contraire).

I Patrimoine culturel matériel

I-1 Le patrimoine immobilier

I - Patrimoine culturel matériel

I-1 Le patrimoine immobilier

La méthodologie à l'épreuve de la prospection

Le critère principal de sélection des structures à inventorier s'est appuyé sur son environnement, composé et entouré uniquement de châtaigniers, afin de s'assurer de sa vocation quasiment exclusive. Pour réaliser l'inventaire du patrimoine immobilier qui réunit les sources, bassins, restanques et ce qu'on peut désigner pour le moment sous le terme de « cabanons », nous avons été confrontés à plusieurs difficultés :

- Nous nous sommes attachés aux sources documentaires, à savoir le cadastre napoléonien, comme point de départ de la prospection. Or, il s'est avéré, d'une part, que l'identification des propriétaires actuels était parfois complexe ; et, d'autre part, que la visite sur le terrain pouvait se trouver confrontée à des constats bien différents de sa description initiale.
- Qui plus est, le travail de documentation des édifices inventoriés sur le terrain nous a montré qu'une majorité des cabanons (les 2/3) n'était pas enregistrée dans le cadastre napoléonien, voire actuel. Quant aux autres composantes patrimoniales (restanques, bassins, etc), elles sont absentes de toute documentation.
- Parallèlement, nous avons sollicité des informateurs locaux, ressource incontournable pour identifier un patrimoine parfois nullement répertorié. Là-encore, nous avons été souvent confrontés à différentes situations : des bâtiments largement dénaturés par des transformations plus ou moins récentes ; des édifices difficiles à analyser par la végétation qui les recouvrait ; des ruines ; en encore des bâtiments neufs aux grandes baies, ayant remplacés l'ancien cabanon agricole détruit.
- On peut ajouter à cette liste, la difficulté d'accès à des bastidons qui sont aujourd'hui des lieux d'habitation ; ou encore la réticence de certains propriétaires à montrer leurs éléments patrimoniaux, en particulier leur cabanon.
- Car il s'agit bien d'inventorier les édifices qui sont dans leur état fonctionnel d'origine pour répondre aux objectifs de caractérisation de ces bâtiments, et non pas décrire une situation présente, dans laquelle ces derniers ont été souvent transformés, correspondant à de nouveaux modes de vie.

I-1-1 Bastides, bastidons et cabanons

Ainsi, 27 bâtiments ont été répertoriés, tous situés dans des châtaigneraies. L'inventaire est inégal selon les communes ; la disproportion est en partie due aux aléas des découvertes, aux personnes rencontrées ou de la connaissance du territoire de nos informateurs locaux.

A. Fonction

La fonction de ces édifices ruraux est bien identifiée par plusieurs auteurs¹. Les différences formelles correspondent à des variétés d'usages, selon les ressources financières des propriétaires, leur mode de récolte ou d'autres contingences dont nous n'avons pas connaissance. Mais, de manière générale, selon les témoignages que nous avons recueillis, ces cabanons pouvaient servir à abriter l'âne, le mulet ou le cheval ; servir d'abri en cas de pluie ; être employé comme lieu de stockage d'outils ou, temporairement, des récoltes ; pour les plus grands, de lieu de séjour et de couchage pour les équipes de cueilleurs pendant la récolte ou les autres travaux saisonniers (labour, fougères, etc.).

Deux rares mentions historiques, toutes deux à Pignans, attestent de la présence ancienne de ces petits édifices à vocation agricole. En 1660, dans le cadre de l'arrentement d'une châtaigneraie dans le quartier de Carmaures, le propriétaire, François Gombert, marchand de Pignans, s'engage au bénéfice du fermier, Louis

1. Voir notamment : DUFOUR Annie-Hélène, « Des cabanons et des hommes. Une forme de sociabilité masculine en Provence », travaux de la Société d'Écologie Humaine, 2001. (hal-01824946).

Inventaire du patrimoine immobilier par communes (voir annexe 1)			
Dénomination	Commune	Quartier	n° inventaire
Cabanon	Collobrières	La Sauvette	IA83000040
Cabanon	Collobrières	La Sauvette	IA83000041
Cabanon	Collobrières	Le Rascas	IA83000008
Cabanon	Collobrières	Les Coignets	IA83000036
Cabanon	Collobrières	Rimbaud	IA83000035
Cabanon	Collobrières	Romagoua	IA83000034
Bastide	Collobrières	Rouve Gavot	IA83000011
Cabanon	Collobrières	Vaubarnier	IA83000037
Cabanon	Collobrières	Vaubarnier	IA83000038
Cabanon	Collobrières	Vaubarnier	IA83000039
Cabanon	Gonfaron	Cancivaou	IA83000004
Cabanon	Gonfaron	Cancivaou	IA83000025
Cabanon	Gonfaron	Cancivaou	IA83000026
Cabanon	La Garde-Freinet	L'Adrech	IA83000020
Cabanon	La Garde-Freinet	Les Courtez	IA83000022
Cabanon	La Garde-Freinet	Les Migraniers	IA83000023
Cabanon	La Garde-Freinet	Les Trois Bresques	IA83000024
Cabanon	La Garde-Freinet	Saint-Clément	IA83000021
Cabanon	Les Mayons	Georges	IA83000009
Bastide	Les Mayons	La Garrière	IA83000044
Cabanon	Les Mayons	La Garrière	IA83000045
Cabanon	Les Mayons	La Subature	IA83000012
Cabanon	Les Mayons	Le Couniller	IA83000006
Cabanon	Les Mayons	Le Couniller	IA83000007
Cabanon	Les Mayons	Le Maupas	IA83000005
Cabanon	Les Mayons	Ninive	IA83000010
Cabanon	Pignans	Grasset	IA83000043

Verignon, ménager, de « luy fere un petit réduit pour loger ledit Verignon et sa famille à la cuilhete desdits fruitz »². Dans un autre arrentement, en 1732, sont mises en fermage « deux propriétés de terre et châtagniers à Carmaure où il y a un petit réduit »³.

B. Dénomination

Le terme de « cabanon » est le nom généralement utilisé pour désigner ce type d'édifice. En réalité, sur le territoire étudié, plusieurs autres sont employés avec quelques nuances. Il faut alors distinguer la terminologie de la documentation fiscale qui les mentionne de l'usage courant.

Les dénominations rencontrées dans les cadastres n'évoquent pas de « cabanon ». En effet, une première différenciation se fait entre « la bastide », habitat rural permanent, correspondant à une ferme, du « bastidon »⁴. Les cadastres napoléoniens emploient ce terme générique pour désigner sans distinction toute résidence rurale – temporaire, plutôt que secondaire –, quel que soit ses dimensions, qui peuvent présenter des différences de superficies sensibles. On rencontre également le terme de « masure » qui souligne le mauvais état du bâtiment recensé.

2. A. D. Var, 3 E 36/208, 1660, Pignans.

3. A. D. Var, 3 E 29/338, 1732, Pignans.

4. De *bastidoun*, *bastidouno* : petite bastide, petite habitation rurale (MISTRAL Frédéric, *Lou Tresor dóu Felibrige*, 1878).

La tradition orale semble reprendre cette même hiérarchisation. « Le cabanon », avec un espace plus réduit, tend à se définir comme un petit « bastidon », sans que cette distinction soit toujours très nette. Une autre appellation, donnée par un informateur de La Garde-Freinet⁵, ajoute une dernière catégorie à cette liste : « le casau »⁶, que l'on pourrait rapprocher de la « masure », pour son état dégradé ou de ses dimensions encore plus modestes.

C. Typologie

L'étude architecturale des cabanons a également déjà fait l'objet de plusieurs travaux⁷. Il ne s'agit pas ici d'élaborer une typologie spécifique aux cabanons des castanéiculteurs, mais de donner à voir une diversité de bâtiments qui sont le reflet de contraintes topographiques, de moyens financiers ou d'usages différents, si par exemple des jardins bénéficiant d'une source lui sont associés. En ce sens, les cabanons de castanéiculteurs recourent à la diversité de ce type d'édifices constatée dans d'autres zones agricoles provençales.

Les édifices inventoriés présentent une grande variété de surfaces (de 10 à 66 m²). Les toitures peuvent comporter 1 ou 2 pans, avec parfois 1 rang de génoise, sous les tuiles presque toujours creuses. De plan carré ou rectangulaire, les matériaux de constructions sont en pierres locales. Les murs sont parfois montés en pierre sèche, maçonnés au mortier de terre seulement, ou encore à la chaux. Les murs peuvent être enduits à l'intérieur comme à l'extérieur, selon son niveau de rusticité. Les linteaux des baies (portes et fenêtres) sont en bois. Quant aux aménagements intérieurs, il a parfois été possible de recenser des cheminées, ou bien de distinguer l'espace réservé aux animaux avec une auge en bois par exemple, ou l'anneau d'attache de la mule.

C1 Les Casau

Ce sont les plus petits édifices répertoriés. Leur superficie varie entre 10 et 25 m². Sur 1 seul niveau, leur toiture est à 1 pan. Ils sont aménagés à flanc de colline ou sur un replat décaissé. Le sol est en terre battue. Ils ne comptent qu'une porte et une seule fenêtre. N'ayant plus de toiture dans la plupart des cas, leur état de conservation est souvent très dégradé (8 exemples : IA83000007 ; IA83000010 ; IA83000012 ; IA83000025 ; IA83000034 ; IA83000036 ; IA83000039 ; IA83000045). En voici quelques exemples ci-dessous.

Couniller (IA83000007, Les Mayons)



5. Entretien avec M. R. R.

6. De Casau, chasau, casal, chasal : masure, maison ruinée, cahute (MISTRAL Frédéric, *Lou Tresor dóu Felibrige*, 1878).

7. BROMBERGER Christian et al., *Provence. L'architecture rurale française*, Berger-Levrault, Paris, 1980 ; MASSOT Jean-Luc, *Maisons rurales et vie paysanne en Provence*, Serg- Berger-Levrault, Paris, 1979.



Petit cabanon en pierre sèche de 18 m², de plan carré et toiture à 1 pan. Il est situé à quelques dizaines de mètres de la piste de Cros de Mouton. Ci-dessus, on aperçoit le fenestroun (petite fenêtre).

Ninive (IA83000010, Les Mayons)





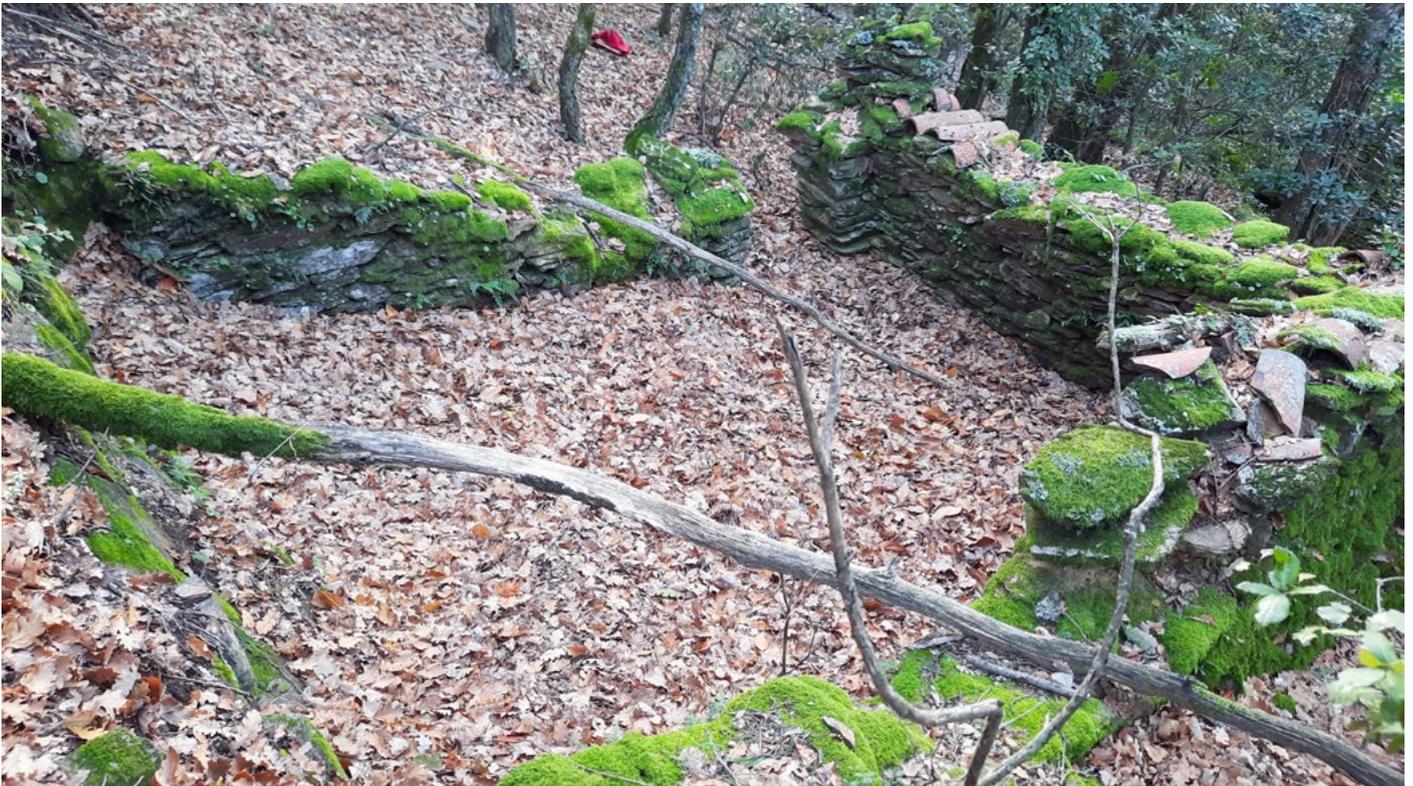
Petit cabanon rectangulaire monté au mortier de terre, d'une surface de 19 m², toiture à 1 pan. Il est situé au bord d'un chemin, et à proximité de la piste Marc Robert.



A quelques mètres du bâtiment, se dresse un énorme châtaignier de 5,40 m de circonférence.

Les Coignets (IA83000036, Collobrières)

Petit cabanon de plan carré, monté au mortier de chaux, d'une surface de 10,5 m², toiture à 1 pan et tuiles plates. L'ouvrage a été restauré. Il est situé non loin du GR 90, à proximité du carrefour des 4 chemins.

La Garrière (IA83000045), Les Mayons

Cabanon en ruine de plan carré, monté au mortier de terre, d'une surface de 20,5 m², toiture probablement à 1 pan. Le bâtiment se trouve à proximité de la bastide de La Garrière.

La Subauture (IA8300012), Les Mayons

Cabanon de plan rectangulaire, monté au mortier de chaux, d'une surface de 15 m², toiture à 1 pan. L'ouvrage a été restauré.

Romagoua (IA8300034, Collobrières)

Cabanon de plan pseudo-carré, bâti en pierre sèche, d'une surface de 25 m², toiture à 1 pan. L'ouvrage est à l'état de ruine.

C2 Cabanons rectangulaires

On compte 3 exemples de ce type de cabanons, aménagés sur un replat décaissé. De plan rectangulaire (7,75 à 8,80 m de long x 3,8 à 4,3 m de large), leur superficie varie entre 30 et 38 m². Ils comportent 2 pièces distribuées dans la longueur, dont 1 plus petite, dont la destination est encore visible, pour l'âne ou le mulet (IA83000041 et IA83000043). Dans 2 cas sur 3, la toiture est à 2 pans.

Grasset (IA83000043, Pignans)



Cabanon de plan rectangulaire, entièrement restauré. Il est monté au mortier de chaux ; toiture à 2 pans. Surface totale de 29,6 m². L'ouvrage comporte 2 pièces distribuées dans la longueur et d'inégales surfaces.



La plus petite pièce montre encore sa fonction : le logement des bêtes de bât : âne, mulet, etc.

La Sauvette (IA83000041, Collobrières)

Cabanon de plan rectangulaire, entièrement restauré. Il est monté au mortier de chaux ; toiture à 1 pan. Surface totale de 35,2 m². L'ouvrage compte 2 pièces de taille inégale.



La petite pièce conserve une auge façonnée dans un tronc d'arbre et scellée dans l'angle du mur, ainsi que l'anneau pour attacher l'âne ou la mule.

Vaubarnier (IA83000037, Collobrières)

Cabanon de plan rectangulaire, restauré et agrandi de chaque côté de l'ancien bâti. Il est monté au mortier de chaux ; toiture à 2 pans. Surface totale de 38 m². L'ouvrage ne devait compter que 2 pièces, mais l'ouverture plus récente de nouvelles baies rend difficile la lecture de l'édifice dans son état initial.



Détail de la façade avec les linteaux en bois qui apparaissent derrière le ciment dégradé. On peut observer, à gauche, les modifications opérées sur la fenêtre et la porte, toutes deux réduites, dont les piédroits ont été repris avec des briques. La porte à droite a été restaurée ; impossible de dire s'il s'agit d'une création nouvelle ou d'une restauration.

C3 Bastidons à étage

On compte 6 exemples de ces bastidons (IA83000009 ; IA83000022 ; IA83000023 ; IA83000035 ; IA83000038 ; IA83000040), de superficie plus importante que les précédentes catégories : de 21 à 29.5 m² hors œuvre, soit 42 à 59 m² au total. 3 sont de forme carrée ou pseudo-carrée ; 3 de plan rectangulaire. Les toitures sont à 2 pans couvertes de tuiles creuses, à l'exception de celui de Vaubarnier (IA83000038). Ils sont généralement plus soignés, maçonnés et enduits à la chaux, avec 1 rang de génoise. Les édifices sont organisés en 2 pièces superposées : le rez-de-chaussée en soubassement, réservé aux outils et animaux, avec une large porte et une baie parfois étroite pour assurer une aération de l'espace ; le 1^{er} étage auquel on accède par une porte distincte et fenêtre plus grande, ainsi qu'une cheminée identifiée dans la moitié des cas.

Georges (IA83000009), Les Mayons



Bastidon de plan rectangulaire monté au mortier de chaux ; toiture à 2 pans. 1 porte et 1 fenêtre par niveau. Surface au sol de 21,8 m² hors œuvre, soit 43,6 m². L'ouvrage a été en partie restauré (toiture, plancher). On peut observer les tirants sur le côté droit du bâtiment.



Vue depuis l'accès à l'étage d'habitation.

Les Courtez (IA83000022, La Garde-Freinet)

Bastidon de plan carré monté au mortier de chaux ; toiture à 2 pans, avec 1 rang de génoise. 1 porte et 1 fenêtre par niveau. Surface au sol de 21 m² hors œuvre, soit 42 m². Autour du bâtiment, sont aménagées plusieurs terrasses de culture, ainsi qu'un bassin alimenté par une source.



Vue depuis l'accès à l'étage d'habitation, par le mur pignon.

Les Migraniers (IA8300023, La Garde-Freinet)

Bastidon de plan pseudo-carré monté au mortier de chaux ; toiture à 2 pans (légèrement exhausé lors de sa restauration). 1 porte et 1 fenêtre par niveau. Surface au sol de 27 m² hors œuvre, soit 54 m².



Vue depuis l'accès à l'étage d'habitation, par le mur gouttereau.

Rimbaud (IA83000035, Collobrières)

Bastidon de plan rectangulaire monté au mortier de chaux ; toiture à 2 pans. 1 porte et 1 fenêtre par niveau. Surface au sol de 25 m² hors œuvre, soit 50 m². La ruine est située sur un circuit de randonnée qui rejoint le GR 90.



Vue sur la partie inférieure du bâtiment.

La Sauvette (IA8300040, Collobrières)

Bastidon de plan carré monté au mortier de chaux ; toiture à 2 pans. 1 porte et 1 fenêtre par niveau. Surface au sol de 23 m² hors œuvre, soit 46 m². La porte du soubassement a été réduite.

Les problèmes de structure du bâtiment ont nécessité la mise en place de tirants, ainsi que 2 contreforts à l'angle et au centre du mur pignon inférieur.



C4 Bastides

Bien que cela apparaisse comme une évidence, il nous a semblé utile de rappeler qu'il existait aussi, à côté des cabanons, des habitats permanents - des bastides -, dont certaines étaient implantées au cœur des châtaigneraies (même si leur économie ne reposait pas seulement sur cette ressource). Les 3 exemples que nous avons recensés (IA83000005 ; IA83000011 ; IA83000044) sont à l'état de ruine, mais leur situation au cœur de la forêt, non loin d'une source, entourés de restanques ou d'une aire à blé, nous laissent imaginer un tout autre mode de vie, basé sur la subsistance qui dépendait des ressources tirées de leur environnement.

C'est donc moins leur description que leur mention qui nous semble pertinente. Ces ruines demeurent cependant des lieux d'intérêt patrimonial et représentent un potentiel de valorisation. Leur cristallisation pourrait permettre de les préserver et servir de support de transmission de traditions rurales oubliées.



Ci-dessus, la bastide de Maupas (IA83000005, Les Mayons). Ci-dessous la bastide de La Garrière (IA83000044, Les Mayons), située à proximité du circuit de petite randonnée « sur les traces du Ducauville ».



C5 Cabanons atypiques

Nous avons insisté sur la variabilité des formes architecturales des cabanons. Après en avoir dégagé quelques formats récurrents, voici quelques exemples atypiques.

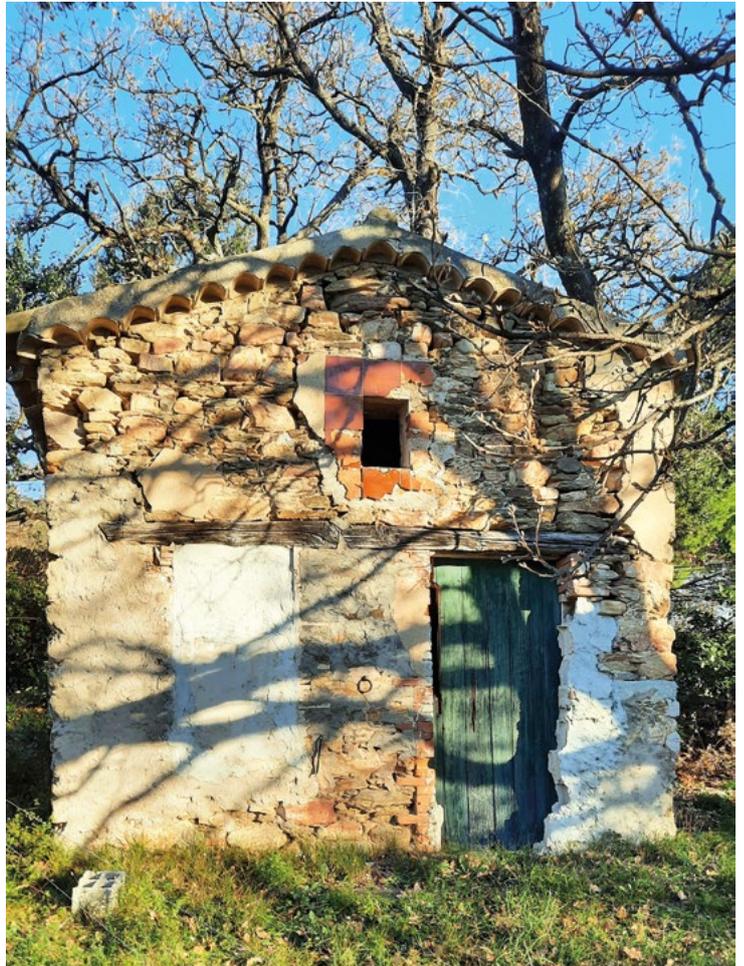
Le cabanon de l'Adrech (IA83000020, La Garde-Freinet) est de plan rectangulaire, en rez-de-chaussée. Il est bâti au mortier de terre. C'est l'un des murs pignons qui est appuyé sur le flanc de la colline. Toiture à 2 pans, 1 porte et 1 fenêtre pour une surface totale de 27 m².



Le cabanon de Cancivaou (IA83000026, Gonfaron) est situé en contrebas d'un chemin forestier. De plan rectangulaire, toiture à 2 pans, 2 portes et 1 fenêtre pour une surface totale de 28 m².



Le cabanon de Saint-Clément (IA83000021, La Garde-Freinet) est situé non loin du bourg villageois et presque attenant à la chapelle éponyme. De plan pseudo-carré, toiture à 2 pans sous 1 rang de génoise, il comporte 1 large entrée au sud et 1 baie attenant. Il présente la particularité d'être aménagé d'un pigeonnier à l'étage, marqué par une petite ouverture, entourée de carreaux vernissés rouges.



Le cabanon de Couniller (IA83000006, Les Mayons) est situé sur un replat non loin de la piste de Cros de Mouton. De plan carré, avec 1 toiture à 2 pans, pour une surface totale de 52 m². Cet exemple illustre la difficulté d'interprétation d'un bâtiment modifié à une date inconnue. En effet, à partir d'un probable premier cabanon composé d'une toiture à 1 pan, un deuxième espace symétrique semble avoir été édifié contre le plus haut mur, multipliant ainsi par 2 la surface initiale (coup de sabre au-dessus du linteau en bois de la porte).



Le bastidon du quartier de Rascas (IA83000008, Collobrières) est situé en bordure de la D14, non loin du carrefour de la Croix d'Anselme. C'est un des plus gros bastidons répertoriés avec 33 m² de surface au sol, soit 66 m², avec le 1^{er} étage. Il est composé de 2 pièces d'habitation : la première de 11,20 m² (dans œuvre) avec la cuisine ; et une seconde de 7,5 m². Au niveau de soubassement, 2 espaces de travail, dont un avec une porte d'1,80 m de large, pouvant abriter charrette ou animaux.



Ci-dessous, la cuisine et sa cheminée.



I-1-2 Sources, bassins et irrigation

Très peu d'éléments patrimoniaux ont été inventoriés : seulement 3 bassins d'arrosage dans le quartier de Maupas, aux Mayons ; 1 source au quartier de La Caudière à Pignans, ainsi qu'un bassin au quartier de La Subature aux Mayons. Le bassin de La Martine dans la liste ci-dessous sera détaillé au point I-1-4, p.39, avec le séchoir à châtaignes.

Inventaire du patrimoine immobilier (voir annexe 1)			
Dénomination	Commune	Quartier	n° inventaire
Bassin	Les Mayons	La Subature	IA83000042
Bassin	Les Mayons	Le Maupas	IA83000013
Bassin	Les Mayons	Le Maupas	IA83000014
Bassin	Les Mayons	Le Maupas	IA83000015
<i>Bassin de trempage</i>	<i>La Garde-Freinet</i>	<i>La Martine</i>	<i>IA83000003</i>
Source	Pignans	La Caudière	IA83000019

A. Les bassins de Maupas

Sur les 3 bassins inventoriés dans ce quartier, 2 appartiennent au même propriétaire (IA83000013 et IA83000014). Ils sont maçonnés en briques et enduits au ciment et paraissent avoir été restaurés récemment. Ils sont placés sur de petits replats en bas de pentes. Il est difficile d'identifier leur alimentation, si ce n'est le ruissèlement naturel lors des pluies. Leur capacité respective est de 6 et 11 m³. Leur fonction était probablement l'arrosage des châtaigniers en saison sèche.

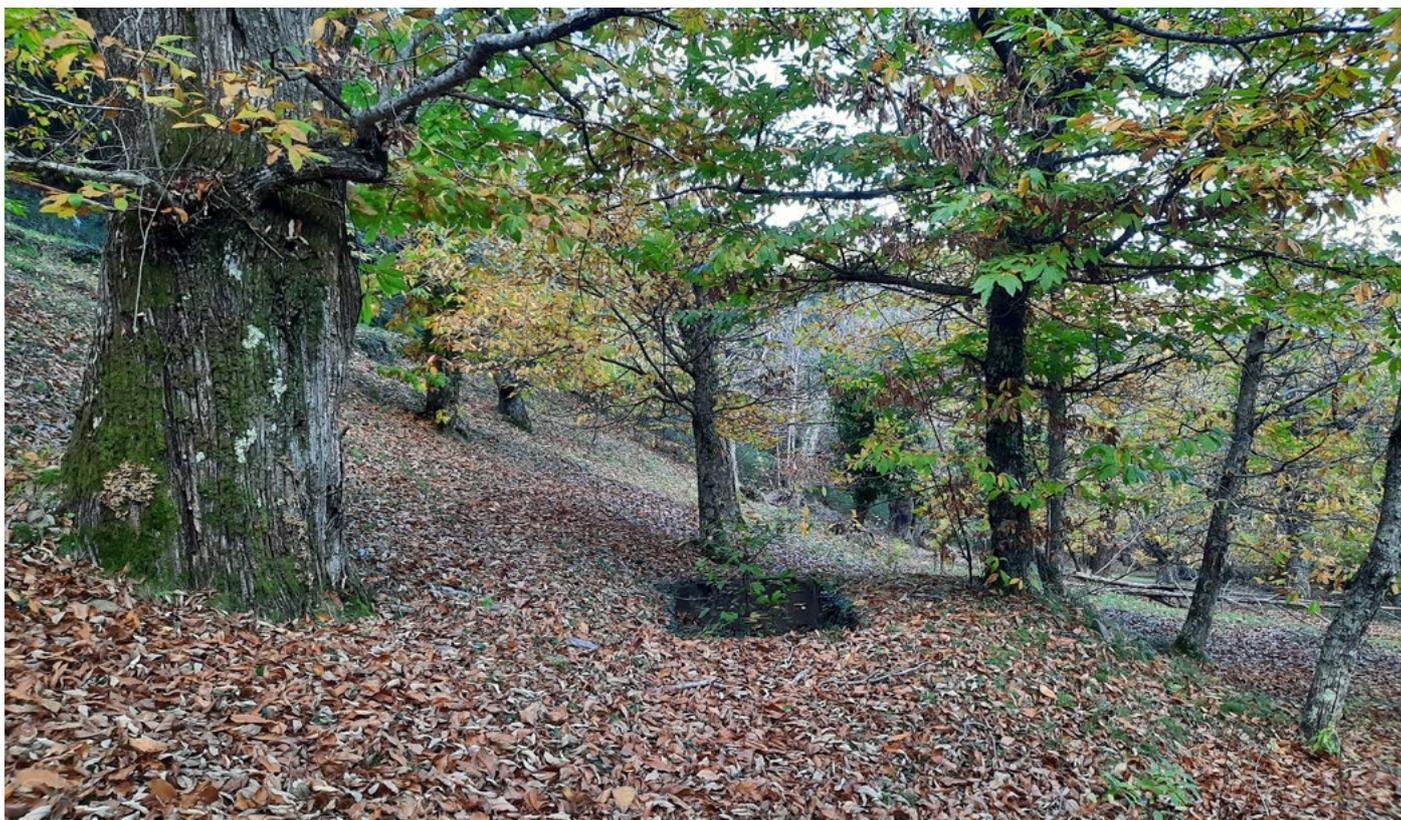
Le 3^e bassin (IA83000015), entièrement bâti en ciment, est situé à flanc de colline au milieu d'une châtaigneraie, en contrebas de la piste de Cros de Mouton. Il semble alimenté, lui-aussi, seulement par les eaux de ruissellement. Sa capacité est d'environ 10 m³.

Il n'a pas été possible d'apporter des précisions de datation pour ces ouvrages.

Les 2 bassins (IA83000013 et IA83000014, Les Mayons) sont situés à proximité de la bastide de Maupas (IA83000005).



Le 3^e bassin du quartier de Maupas (IA83000015, Les Mayons) situé au milieu de la forêt.



B. La source de La Caudière (IA83000019)

Il s'agit d'une galerie source bâtie en pierre sèche, avec un mur de soutènement dans son prolongement à l'ouest sur environ 2 m de long. Elle est en très mauvais état de conservation. Cette source est très vraisemblablement celle, dont il est question dans le règlement d'arrosage en 1734⁸, entre 6 propriétaires dudit quartier, pour l'irrigation de 465 m² de jardin et 948 châtaigniers (voir chapitre II-2-10 L'arrosage, p. 93). Malgré nos investigations sur le terrain, nous n'avons pas retrouvé d'aménagements correspondant à ce système d'irrigation. D'autres prospections seraient nécessaires.

Elle est située à 250 m à l'ouest du sentier de grande randonnée GR9, qui est aussi le chemin de pèlerinage qui conduit au monastère de N.-D. des Anges depuis la commune de Pignans.

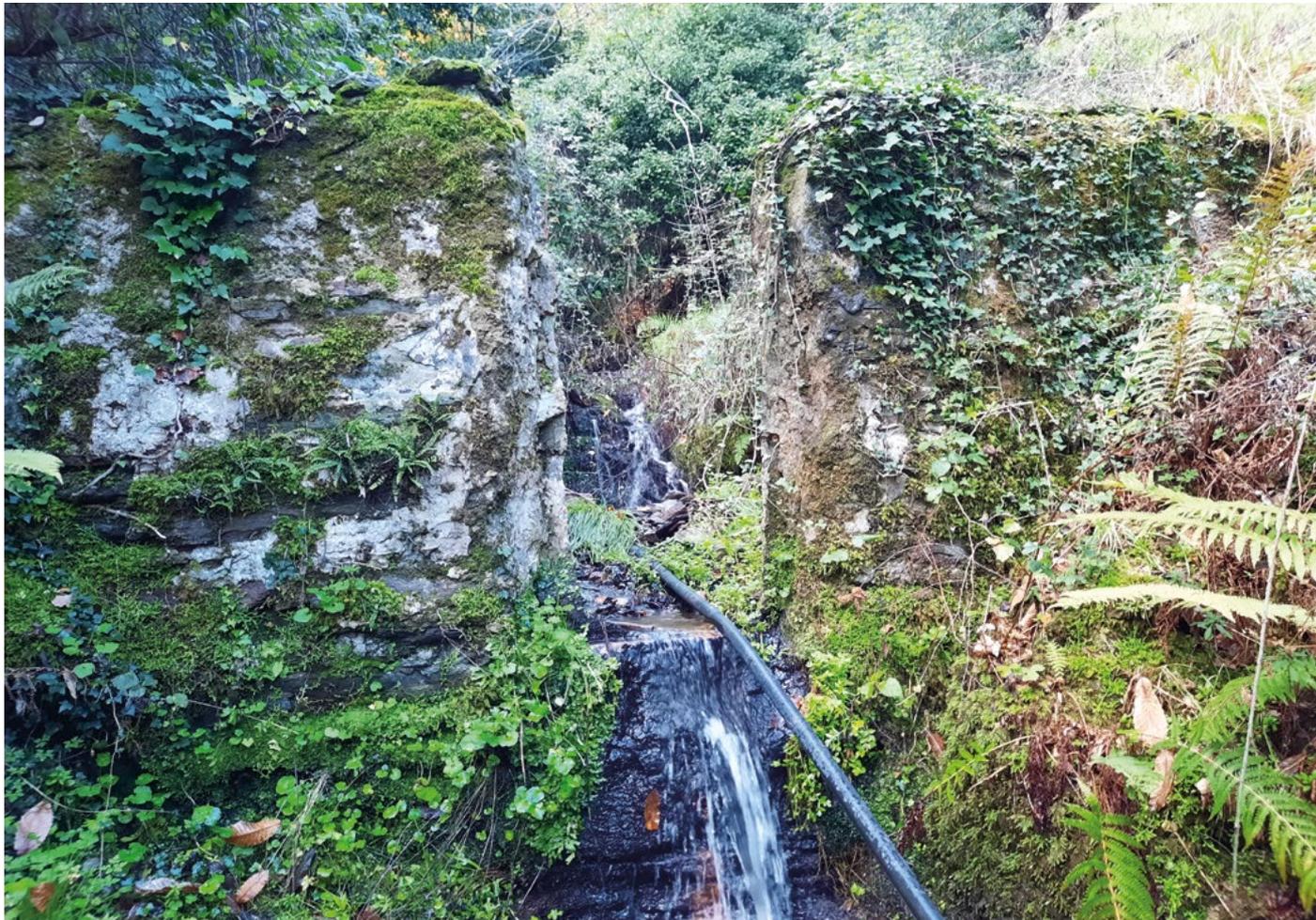


8. A. D. Var, 3 E 29/338, 1734, Pignans.

C. Le bassin de La Subauture (IA83000042)

La retenue d'eau est aménagée en aval de la source du vallon, composée de 2 murs en pierres maçonnées à la chaux et ciment prompt, d'1,60 m de haut, de chaque côté d'une ouverture centrale, dont la porte a disparu, d'environ 0,60 m de large : rive gauche, 1,60 m de long ; rive droite, 2,50 m de long ; épaisseur des murs d'environ 0,40 m.

Ce bassin est l'un des deux décrits par M. G. M. des Mayons, qui servaient à l'irrigation de leur parcelle durant l'été. Selon lui, sa capacité serait d'environ 20 m³ (voir chapitre II-2-10 L'arrosage, p. 95).



I-1-3 Restanques et parabagno

Seules les restanques ont été inventoriées. Les *parabagno* seront simplement illustrées. Pour rappel, le terme restanque, d'origine provençale, désigne un mur de soutènement qui sert à retenir l'eau ; il vise aussi à former des terrasses propices aux cultures dans des zones à forte pente.

Inventaire du patrimoine immobilier (voir annexe 1)			
Dénomination	Commune	Quartier	n° inventaire
Restanques	Collobrières	Rouve Gavot	IA83000018
Restanques	Collobrières	Les Condamines	IA83000031
Restanques	Gonfaron	Cancivaou 1	IA83000016
Restanques	Gonfaron	Cancivaou 2	IA83000027
Restanques	La Garde-Freinet	Les Courtez	IA83000028
Restanques	La Garde-Freinet	L'Adrech	IA83000029
Restanques	La Garde-Freinet	Vanadal	IA83000030
Restanques	Les Mayons	Malvallon	IA83000017

A. Restanques de culture ou de plantation

Comme nous l'avons vu plus haut, les murs de soutènement en pierre sèche ne sont jamais mentionnés dans la documentation écrite. Et pour nombre de témoins interrogés, ces restanques ne représentent pas vraiment un élément patrimonial digne d'intérêt. Il a été nécessaire de les spécifier pour qu'elles apparaissent dans les conversations. Le recensement réalisé ne permet pas à ce jour d'évaluer la proportion des châtaigneraies qui comportent des restanques ni le contexte qui conduit à en installer à tel endroit plutôt qu'un autre. Mais de prime abord, celles que nous avons inventoriées semblent édifiées sur des parcelles faiblement pentues (cela mériterait d'être mesurée).

L'exposition des restanques répertoriées couvre l'ensemble des points cardinaux ; il ne semble pas que ce soit un critère d'implantation.

En plus de freiner les eaux pluviales parfois destructrices, les murs de soutènement pouvaient remplir 2 fonctions spécifiques qui se traduisent dans la forme de leur aménagement.

A1 Pour les cultures (voir chapitre II-2-4, p. 79 à 81)

Elles suivent les mêmes principes d'organisation que celles identifiées sur d'autres flancs de collines. A moins d'en faire le relevé topographique, leur description conduit à identifier une succession de murs plus ou moins linéaires (épousant parfois l'arc de cercle que forme la colline) d'une longueur allant de 20 à 60 m de longueur. La hauteur des murs oscille entre 0,80 m et 1,20 m. Leur profondeur est également extrêmement variable, mais souvent comprise entre 15 et 25 m, offrant des surfaces de culture non négligeables.

A souligner, l'observation dans le quartier de Vanadal (IA83000030, La Garde-Freinet) de « *retenaux* », terme employé pour désigner les terrasses de culture implantées dans un talweg (qui concentre plus d'humidité en drainant les eaux de ruissellement).

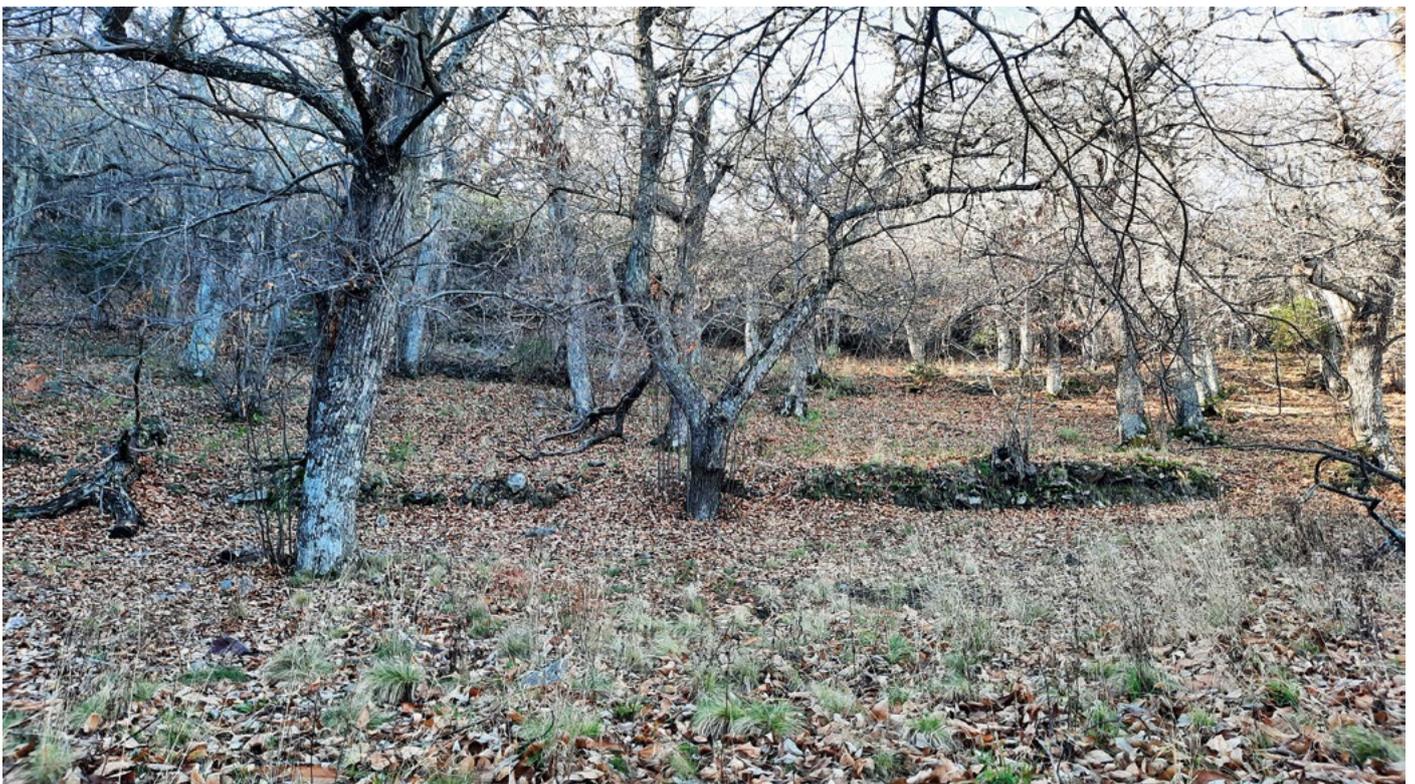
Restanques de Cancivaou 1 (IA83000016, Les Mayons). Succession de plusieurs murs de soutènement en pierre sèche d'une vingtaine de mètres de long. Hauteur moyenne d'environ 0,90 m de haut, formant des terrasses de profondeurs variables, mais le plus souvent d'environ 13 à 15 m ; exposition NE.



Restanques de Rouve Gavot (IA83000018, Collobrières). 2 restanques d'environ 43 m et 53 m de long x 1 m de hauteur quand le mur est bien conservé. Ces 2 murs forment 2 espaces d'environ 14 m de profondeur ; exposition SE. A souligner, le montage du mur « en délit » par endroit (c'est-à-dire que les pierres sont dressées verticalement, ne suivant pas les strates de la pierre ; cette pose rend le mur plus fragile, mais est parfois employée pour améliorer le drainage de l'eau de ruissellement).



Restanques de Cancivaou 2 (IA83000027, Les Mayons). De nombreuses restanques se succèdent, entre 10 et 60 m de longueur et des hauteurs entre 0,80 et 1,20 m. Ces restanques offrent des terrasses de superficies assez grandes, avec des intervalles compris entre 15 et 25 m ; exposition NE.



Restanques de L'Adrech (IA83000029, La Garde-Freinet). Succession de restanques en pierre sèche implantées en châtaigneraie dans un espace peu pentu ; exposition SE.



Restanques de Vanadal (IA83000030, La Garde-Freinet). 4 murs de soutènement en pierre sèche implantées en châtaigneraie dans un espace peu pentu, plus spécifiquement dans un talweg marqué dans le relief, vallon qui concentre plus d'humidité. On parle localement de « retenaux » pour désigner les restanques dans cette configuration ; exposition SE.



Restanques des Condamines (IA83000031, Collobrières). Succession de longs murs de soutènement en pierre sèche. Hauteur des murs d'environ 0,50 à 0,70 m, formant des terrasses de culture de 15 à 20 m de profondeur en moyenne. ; exposition S.



A2 Pour les plantations

Sur les mêmes parcelles que les longues restanques qui délimitent les zones de culture, on rencontre ponctuellement un autre type de murs de soutènement, nettement plus courts et de faible hauteur. Par exemple, à Cancivaou (Gonfaron), ils font 3 à 4 m de long, pour une hauteur de 0,30 à 0,50 m. A Malvallon (Les Mayons), on trouve 2 petits murs de soutènement de 4,5 m et 4 m de long, pour une hauteur de 0,80 et 0,85 m. Enfin, au quartier de Rouve Gavot (Collobrières), il y a également 2 petits murs de soutènement : le premier de 15,5 m de long, pour une hauteur de 1,10 m, et placé à seulement 2,5 m d'un châtaignier. Le second de 4,4 m de long, pour une hauteur de 0,70 m, où le châtaignier pousse contre ce dernier.

L'hypothèse que nous pouvons avancer sur la fonction de ces petits murs serait qu'ils servaient à maintenir le sol à proximité de l'arbre nouvellement planté, afin d'éviter une érosion trop forte, qui menacerait sa croissance.

Restanques de Rouve Gavot (IA83000018, Collobrières). 2 petits murs de soutènement : le premier de 15,5 m de long, pour une hauteur de 1,10 m, et placé à seulement 2,5 m d'un châtaignier. Le second de 4,4 m de long, pour une hauteur de 0,70 m. L'arbre, enserré dans des affleurements rocheux a littéralement poussé le mur en contrebas.



Restanques de Cancivaou 2 (IA8300027, Les Mayons). A côté des grandes terrasses de culture, on rencontre ponctuellement de petits murs de soutènement de 3 à 4 m de long, pour une hauteur de 0,30 à 0,50 m. Ces murs sont placés à proximité de pieds de châtaigniers.



Restanques de Malvallon (IA83000017, Les Mayons). 2 petits murs de soutènement de 4,5 m et 4 m de long, pour une hauteur de 0,80 et 0,85 m. Ces 2 murs sont placés chacun au pied d'un châtaignier qui les surplombe et à une distance relativement proche, à environ 1,50 m du tronc.



B. La parabagno

La *parabagno* (non inventorié) consiste à placer des troncs de châtaignier à flanc de colline, tels des fascines, pour former une barrière. Le terme et l'usage semblent plus spécialement employés sur la commune des Mayons.

Un témoin de la commune des Mayons, M. G. M., nous en donne la définition :

« Il y a certains endroits où il y a de petits murs, oui. Mais ce qu'ils faisaient avant, on appelait ça « la parabagno », avec des morceaux de bois. Toutes les années avant les châtaignes, on nettoyait ça pour pas que les châtaignes descendent dans le ruisseau. On le faisait surtout au bord des ruisseaux, dans des endroits pentus, des arrêtoirs quoi, des parabagnos. En français, je ne sais pas comment ça se dit. (...) Donc, c'était au bord des ruisseaux et dans les endroits pentus. »

2 exemples de parabagno à Collobrières (Rouve Gavot et Vaubarrier).



I-1-4 Un séchoir à châtaignes (IA83000002 et IA83000003)

Même si la création d'un séchoir à châtaignes décrite ci-dessous, récente et éphémère, ne s'inscrit pas dans la tradition castanéicole du massif des Maures, il nous a semblé que cette expérience méritait d'être rapportée.

C'est à la suite de la construction par le SPCV (Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var) dans les années 2010 d'un séchoir à châtaignes collectif à Collobrières, dans le but de diversifier la production de châtaignes (projet qui n'a été poursuivi que quelques années avant d'être abandonné), qu'un producteur de châtaignes de La Garde-Freinet, Hafid Boussis (H. B.), a entrepris de bâtir son propre séchoir.

Le séchoir répondait au fait qu'il récoltait de plus en plus de petites châtaignes, non commercialisables en frais et surtout employées pour la fabrication de la crème de marrons (au contraire des grosses châtaignes fraîches qu'il appelle "marchandes"). H. B. ne faisant pas de crème, la fabrication de farine était une façon pour lui d'exploiter ce petit calibre.

A partir du projet du SPCV, il s'est documenté, en particulier sur Internet, en étudiant les séchoirs en Ardèche et en Corse ; et s'est inspiré de ces différents exemples pour construire son séchoir. Etant maçon de formation, il a entièrement bâti le séchoir en pierre et chaux.

Le bâtiment est situé sur un versant nord sur un replat soutenu par une restanque, en contrebas du chemin d'accès à la maison d'habitation. Il est bâti en moellons de pierres de schiste local, glanées le long de la piste, et ourdies au mortier de ciment/chaux. Couvert d'un toit à un pan, il mesure environ 5 m². Le choix d'une construction en pierre représente une volonté de respecter la technique traditionnelle locale avec un souci d'intégration ; selon H. B., cela lui donne également "de la valeur". A ces critères, s'ajoute celui du plaisir pris à construire ainsi.



A côté du séchoir, une fontaine et un bassin ont été construits (en même temps). Le bassin servait à la fois de piscine l'été pour ses enfants et de bassin de trempage pour les châtaignes à l'automne (pendant 9 jours), afin de trier les véreuses. Celui-ci a la forme d'un lavoir. Il est maçonné en moellons de schiste locale et couronné par des carreaux de terre cuite. L'intérieur du bassin est enduit à la chaux (longueur 3,5 m ; largeur 2,2 m ; hauteur 0,85 m).



H. B. sèche tous les ans environ 400 à 500 kg de châtaignes. Le séchage dure 5 semaines.

Quand on les remue, les châtaignes les plus sèches ont tendance à remonter sur le dessus. L'épaisseur du tas atteint au maximum 20 cm.

Dans le séchoir, une *clède* a été installée à 1,70 m du sol. Le plancher en bois est composé de planches de bois sur 20 cm de large alternant avec un vide de 10 cm. Il est appuyé sur des bastings de 19 cm de largeur sur 5 cm d'épaisseur et espacés de 10 cm. Selon H. B., les planches de bois du plancher sont trop larges, elles empêchent une bonne aération des châtaignes. S'il refaisait une autre *clède*, il mettrait des planches plus étroites pour faciliter le séchage.

H. B. n'a pas voulu faire le séchage avec le foyer sur le sol pour ne pas donner de goût de fumée aux châtaignes. H. B. a préféré utiliser un petit poêle à bois de récupération (dans lequel il emploie le bois de ses châtaigniers) qui ne diffuse que de la chaleur.

Avant de mettre en route le séchage, H. B. laisse les châtaignes sécher à l'air au moins 1 à 2 semaines. C'est pourquoi il y a plus d'ouverture en bas qu'en haut, afin de faire circuler l'air. Ensuite H. B. allume et alimente le



Les châtaignes en train de sécher dans la clède, du provençal *cledo* (photo 2019).

poêle 2 fois par jour : le matin et le soir. De plus, la porte située à l'ouest et l'ouverture au niveau de la clède, au sud, sont montées sur rails coulissants, afin de pouvoir ajuster le niveau de ventilation.

Après le séchage, les châtaignes passent à la dépiqueuse et au moulin (rachat au SPCV pour 3500 euros).

Pour 100 kg de châtaignes, H. B. obtient environ 30 kg de farine. Il produit habituellement environ 100 kg de farine par an (jusqu'à 150 kg en 2024). En 2024, le prix de vente au kg est de 32 €. Elle est vendue sous vide en sachet de 250 g. Il utilise un tamis de 0,1, qui laisse passer quelques morceaux plus gros donnant « un meilleur goût ». Il vend la farine auprès de particuliers et quelques restaurateurs. A la fête de la châtaigne du 20 octobre 2024, il a vendu pour 30 l de pâte à crêpe (1/3 farine de châtaignes, 2/3 de farine de blé des Alpes, du lait fermier, des œufs de son élevage). Il ne souhaite pas faire plus de farine, car il va désormais fabriquer de la crème de marrons, qui se vend mieux que la farine, et demande moins de préparation.

Le séchoir n'est plus en activité à ce jour ; la propriété de La Moure a été vendue. H. B. a seulement gardé la châtaigneraie en fermage. Il continue à faire sécher ses châtaignes dans un autre cabanon, plus proche de son domicile actuel (il devait faire 2 allers-retours par jour, soit 60 km). Son nouveau séchoir n'emploie pas de source de chaleur, mais seulement une ventilation naturelle.

I-1-5 Arbres remarquables

Inventaire du patrimoine immobilier (voir annexe 1)			
Dénomination	Commune	Quartier	n° inventaire
Arbre remarquable	Les Mayons	Les Lonnes	IA83000032
Arbre remarquable	Collobrières	Lambert	IA83000033

A. Le grand-père châtaignier (IA83000032)

Le surnom de cet arbre vient de sa réputation d'être le plus vieux châtaignier du massif des Maures. Sa circonférence est de 7,90 m. Un carottage a été effectué à l'automne 2024, afin d'en préciser la datation. On peut s'inquiéter de son mauvais état sanitaire. Le panneau d'information qui le signale est également dans un état déplorable.



B. L'arbre de Madame de Sévigné (IA83000033)

L'arbre également désigné comme le « châtaignier de Madame » est mort. Il ne reste aujourd'hui que la souche, entreposée à côté de la maison forestière du plateau Lambert. Vincent Borel, dans son ouvrage « Collobrières et le pays des Maures en 1900 » (éd. la Rosalba, 1998) indique que l'arbre a brûlé lors d'un incendie, en 1990. La circonférence de la souche a été mesurée à 7,04 m. Une tentative de datation dendrochronologique a été réalisée en mars 2025.

Nous nous sommes interrogés sur l'origine de l'association, qu'on rencontre sur de nombreux sites internet et plusieurs ouvrages, dont le livre cité plus haut, entre ce châtaignier et Madame de Sévigné, célèbre autrice du XVII^e siècle⁹.

Cette assertion nous paraît très surprenante tant les accès à la chartreuse de La Verne ou au plateau Lambert devaient être difficiles à cette époque.

9. Marie de Sévigné (1626-1696) est une femme de lettres française du XVII^e siècle. Désignée aujourd'hui comme « Madame de Sévigné » ou « la marquise de Sévigné », elle est surtout célèbre pour son abondante correspondance avec sa fille, Françoise-Marguerite, comtesse de Grignan, qui est partie rejoindre son mari en Provence. Ses lettres sont considérées comme l'un des témoignages les plus riches et détaillés sur le siècle de Louis XIV.

L'arbre de Madame est également mentionné en 1988 par Marcel Zaragoza, dans son ouvrage « Châtaignes et châtaignier en Provence » (éditions CCDP, Hyères), dans lequel il écrit : « Madame de Sévigné, qui venait se reposer à la chartreuse de la Verne, écrivait à sa fille, la comtesse de Grignan :

"Pour nous, ce sont les châtaignes qui font notre ornement : j'en avais l'autre jour trois ou quatre paniers autour de moi : j'en fis bouillir, j'en fis rôtir, j'en mis dans ma poche, on en sert dans les plats."

A Collobrières, un arbre évoque le passage de l'écrivain : il porte le nom de "châtaignier de Madame" ».

Or, l'extrait cité par l'auteur provient de la lettre 210, du 11 octobre 1671, dans laquelle il n'est aucunement question du massif des Maures. Nous n'avons trouvé aucun élément d'information qui viendrait corroborer cette histoire.

Pour aller au bout de la démarche, nous avons contacté M. Nicolas Garroté¹⁰, spécialiste de Madame de Sévigné, qui a confirmé l'absence de fondement de cette belle histoire. Néanmoins, on peut s'interroger sur le choix de la référence à une autrice du XVII^e siècle, ainsi que les motifs qui ont pu y conduire.



C. Autres châtaigniers remarquables (non inventoriés)

A côté de ces arbres de renom, il en est d'autres dont la vitalité et la circonférence méritent d'être signalées. Un bon nombre d'entre eux se trouvent dans le secteur de la chartreuse de La Verne en forêt domaniale. En voici quelques exemples :

10. Agrégé de lettres modernes et docteur en littérature française, Nicolas Garroté enseigne la littérature des XVII^e et XVIII^e siècles à l'Université Paris-Est Créteil. Il est spécialiste des Mémoires et des correspondances à l'âge classique. Il a publié en 2023 : *Poétique de Madame de Sévigné. L'invention d'une langue*, aux Presses universitaires de France.



Ce châtaignier de 6,60 m de circonférence se trouve au bord du sentier de randonnée classé en PDIPR : La chartreuse de la Verne.



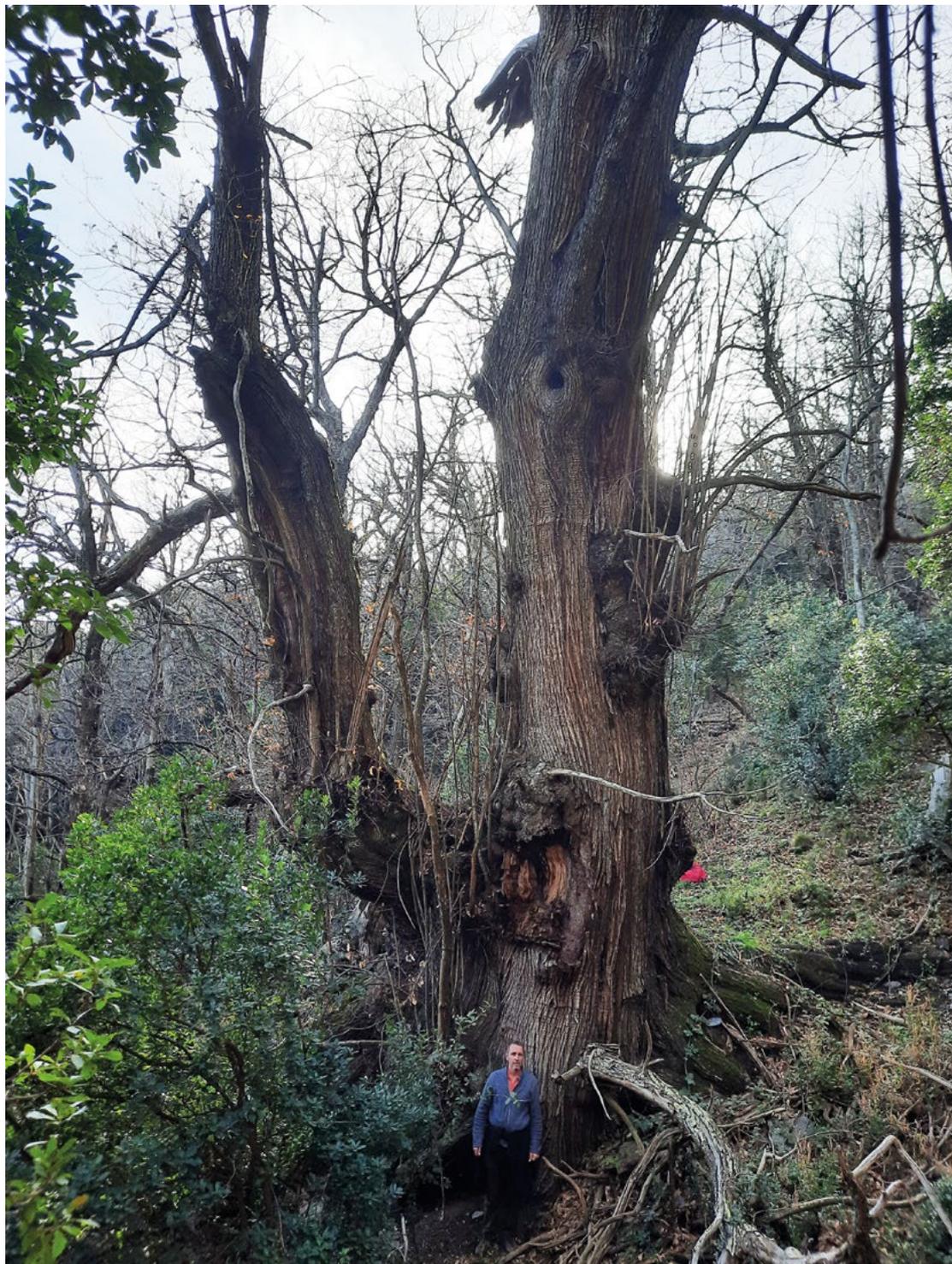
L'arbre ci-dessus (circonférence 5,35 m) et les deux autres ci-dessous (circonférence 5,70 à gauche ; 8.90 m à droite) sont répartis sur le plateau Lambert et sa périphérie (PDIPR Les menhirs de Lambert).





Les 2 arbres ci-contre bordent également le chemin du PDIPR Les menhirs de Lambert.





Châtaignier aux Condamines. Circonférence 7,10 m.

Il en existe d'autres à découvrir ailleurs dans le massif des Maures.

L'ensemble de ces individus fait actuellement l'objet d'une analyse dendrochronologique, dans le cadre d'un partenariat entre le Conservatoire du Patrimoine et l'IMBE (Institut Méditerranéen de Biodiversité et d'Ecologie marine et continentale), dont les résultats seront prochainement publiés.

I-1-6 Potentialités et perspectives

A. Un patrimoine menacé, en voie de disparition

Qu'il s'agisse des cabanons, des restanques ou des sources, le premier constat que l'on peut faire est celui d'une situation alarmante du patrimoine architectural castanéicole, au regard de l'état de dégradation des ouvrages. D'ici quelques décennies, les rares vestiges encore visibles seront définitivement réduits à l'état de ruine.

B. Bastides, bastidons, cabanons & restanques

Il serait urgent d'agir pour en préserver au moins quelques témoins. L'étude en cours peut être une opportunité de sauvegarde, à travers un projet de mise en valeur. Celui-ci pourrait se dérouler en plusieurs étapes :

- Etape 1 : poursuite de l'inventaire et sélection des ouvrages à sauvegarder
Il est nécessaire de poursuivre l'inventaire afin d'élargir l'échantillon des cabanons recensés, selon leur intérêt et leur complémentarité typologique ; et faciliter la sélection de bâtiments à potentiel de restauration. La prospection pourrait privilégier dans un premier temps les propriétés publiques, à savoir les forêts communales ou domaniales (nous n'avons pas eu accès à l'inventaire du patrimoine situé en forêts communales ou domaniales), sachant que la totalité du patrimoine culturel immobilier inventorié dans le présent document appartient à des propriétaires privés.
Cela implique une réflexion à l'échelle des cinq communes concernées : sur la complémentarité typologique des édifices à préserver, leur accessibilité, leur proximité d'un circuit de découverte existant (ou à créer), ou bien dans une châtaigneraie à vocation didactique.
Dans l'inventaire réalisé, plusieurs édifices pourraient faire l'objet d'une mise en valeur, du fait de leur intérêt et de leur localisation :
 - Aux Mayons : la bastide du Maupas et le *casau* du Couillier, situés tous deux à proximité de la piste du Cros de mouton ; les ruines de la bastide de La Garrière, proche du circuit de petite randonnée « sur les traces du Decauville » ([Sentier de randonnée Sur les traces du Decauville](#)) ; ou encore, les très beaux édifices des quartiers de Ninive et de Georges, situés juste au nord de la piste Marc Robert (GR 9), et entourés de forêts domaniales.
 - A Gonfaron : au moins 2 cabanons et de nombreuses restanques ont été repérés dans le quartier de Cancivaou, au sud de la piste de N.-D. du figuier.
 - A La Garde-Freinet : de belles restanques sont visibles depuis le chemin de Vanadal ; dans le quartier des Migraniers, un bastidon situé à quelques mètres des ruines d'une bastide et d'une châtaigneraie communale.
 - A Collobrières : le bastidon de Rimbaud, situé sur la randonnée de La Malière rejoignant le GR 90 ; sur ce même GR, le cabanon des Quatre Chemins ; les restanques de Rouve Gavot et des Condamines sont visibles depuis la piste.
- Etape 2 : la question foncière
Si certains bâtiments sont en bon état et peuvent être intégrés à des itinéraires existants ou à mettre en place, le projet se limiterait à la mise en place d'une signalétique d'information, après accord du propriétaire.
Dans le cas où le bâtiment d'intérêt patrimonial nécessite des travaux – de restauration ou de cristallisation des ruines –, il faut dans un premier temps résoudre la question foncière, soit par l'achat du bien, soit par la mise en place d'un bail emphytéotique entre le propriétaire et la collectivité.
- Etape 3 : la question réglementaire
L'article L111-23 du Code de l'urbanisme autorise la restauration d'un bâtiment selon son intérêt architectural ou patrimonial : « La restauration d'un bâtiment dont il reste l'essentiel des murs porteurs peut être autorisée, sauf dispositions contraires des documents d'urbanisme et sous réserve des dispositions de l'article L. 111-11, lorsque son intérêt architectural ou patrimonial en justifie le maintien et sous réserve de respecter les principales caractéristiques de ce bâtiment. »
La restauration et la préservation des ouvrages retenus fera l'objet d'un projet au cas par cas, sollicitant les communes et les services de l'Etat. L'enjeu principal est d'articuler la restauration et la préservation de ce patrimoine avec les exigences réglementaires liées en particulier à la prévention des incendies, notamment inscrites dans les futurs PPRIF et les PLU.

La perspective de sauvegarde du patrimoine envisagé ici, s'apparente davantage à de la protection de « paysage bâti », dans la mesure où il ne s'agit pas de restaurer un habitat, mais de conserver une construction humaine à l'instar d'un site archéologique, par exemple.

- Etape 4 : les travaux de restauration

Les travaux peuvent être réalisés par des professionnels de la restauration de patrimoine ou être organisés dans le cadre de chantiers de volontaires via des associations de chantier (cf. [La Corac - Commission Régionale des Associations de Chantiers](#) ; [REMPART, le patrimoine comme trait d'Union](#)).

C. La source de La Caudière

L'intérêt de cette source réside dans la documentation historique qui lui est associée sur l'irrigation des châtaigniers (voir p. 93). Elle présente l'intérêt d'être située sur un chemin pédestre à seulement 250 m du chemin de pèlerinage au monastère de N.-D. des Anges (GR 9). Bien qu'elle appartienne à un propriétaire privé, une convention de passage en permettrait l'accès.

D. Le label « Arbre remarquable de France »

Les arbres remarquables identifiés dans la partie I-1-5 le sont pour leur impressionnante circonférence, leur âge (que nous pourrions prochainement préciser grâce à l'étude dendrochronologique en cours), mais aussi pour leur aspect esthétique.

Une piste de valorisation serait de labelliser un ou plusieurs arbres auprès de l'association A.R.B.R.E.S. qui octroie ces labels. Ils sont attribués aux collectivités territoriales, établissements publics et propriétaires privés qui en font la démarche, envoient un dossier à l'association et dont l'arbre répond aux critères établis par l'association ([L'association A.R.B.R.E.S pour les amoureux de la nature](#)). Le ou les arbres labellisés, constitueraient des points d'attraction importants, là aussi à concevoir dans la perspective de mise en réseau des communes castanéicoles du massif des Maures.

Dans le secteur de la Verne, plusieurs itinéraires (équestres, pédestres ou cyclistes) inscrits au PDIPR¹¹ (randonnée VTT de La Verne ; randos équestres : aux portes de La Verne et des menhirs de Lambert ; randonnée pédestre de la chartreuse de La Verne) permettent d'accéder à des arbres exceptionnels, autant de points d'intérêts potentiels, à intégrer aux circuits existants.

E. Les châtaigneraies potentiellement valorisables

3 communes sur 5 de l'aire d'étude sont propriétaires de châtaigneraies :

- Gonfaron : 94,53 ha ([Aménagement de la forêt communale de Gonfaron](#))
- La Garde-Freinet : 14,78 ha ([Aménagement de la forêt communale de la Garde Freinet](#))
- Collobrières : 47,78 ha ([Aménagement de la forêt communale de Collobrières](#))

Les Mayons et Pignans n'ont pas de forêt communale, mais abritent des forêts domaniales. L'ensemble des châtaigneraies (futaie, verger ou taillis) situées en forêt domaniale dans le massif des Maures couvrent 328,5 ha ([Forêt domaniale des Maures](#)).

Une étude précise des parcelles et de leur accessibilité pourrait préfigurer l'aménagement de forêts à vocation didactique sur les traditions castanéicoles.

11. [Sport Nature Var](#)

I Patrimoine culturel matériel

I-2 Le patrimoine mobilier

I-2 Le patrimoine mobilier

Le patrimoine matériel mobilier identifié est principalement regroupé au sein de deux musées :

- le musée de la confiserie azurée, à Collobrières ;
- le Conservatoire du Patrimoine du Freinet, à La Garde-Freinet.

Un troisième lieu, l'atelier-boutique de l'entreprise Carmaures, à Pignans - abrite une ancienne calibreuse. Il représente un espace potentiel de médiation sur la castanéiculture.

D'autres outils ont par ailleurs été inventoriés lors de rencontres avec des producteurs de châtaignes des Maures. Ils viennent confirmer la permanence de l'usage d'anciens outils (par exemple les râtaux de cueilleurs) ou montrent des exemples originaux de fabrication de machines et outils spécifiques par les producteurs eux-mêmes pour répondre à leurs besoins (machine à crème de marrons aux Mayons, par exemple).

Aux deux structures muséales, il faut ajouter le musée des Arts et Traditions Populaires de Draguignan qui conserve dans ses réserves un ensemble d'outils et machines (près d'une centaine) provenant de l'ancienne coopérative de marrons de La Garde-Freinet, collection sauvée lors de la fermeture de l'établissement en 2015. Ce mobilier n'est pas accessible au public. Situé hors de la zone d'étude, ce mobilier a simplement été listé ci-dessous.

1-2-1 Le musée de la confiserie azurée, à Collobrières

La confiserie est une entreprise privée. Elle est installée dans une ancienne bouchonnerie, rachetée en 1947 par Charles Gueit à Charles Imbert à la suite d'un incendie. Après sa remise en état, elle est opérationnelle en 1949, pour être mise en gérance à Jean Marcel en 1951. Elle est ensuite rachetée par M. Vialis, puis M. Smadja, en 1954. La famille Corsiglia est propriétaire depuis 1997 de l'établissement¹.



1. Source : Var Matin, non daté.

C'est en 1999 que le directeur de la confiserie, Alain Liataud, inaugure un espace muséal d'environ 100 m² dans une partie de l'ancienne bouchonnerie².



Le musée présente un ensemble de 75 objets répartis dans deux espaces organisés sur deux niveaux contigus ouverts et reliés par un escalier, qui correspondent chacun à une thématique principale :

- Salle 1 : la chaîne de fabrication de la crème et pâte de marrons, de 1945 à 1960 (54 objets).
- Salle 2 : la chaîne de fabrication du marron glacé, de 1945 à 1960 (21 objets).



Salle 1 : la chaîne de fabrication de la crème et pâte de marrons.

²Source : Var Matin, non daté.



Salle 2 : la chaîne de fabrication du marron glacé.



Salle 2.

Inventaire du mobilier de la Confiserie azurée (voir annexe 2-1)			
Objet	n° inventaire	Salles	
Clayette de séchage des marrons (7)	IM83000041	Salle 1 (54 objets)	
Balance	IM83000042		
Balance	IM83000043		
Seau de confisage	IM83000044		
Cuillère	IM83000045		
Pot à conserves (8)	IM83000046		
Marmite	IM83000047		
Balance à bascule	IM83000048		
Mesure à grain	IM83000049		
Mesure à grain	IM83000050		
Marmite	IM83000051		
Séchoir à châtaignes	IM83000052		
Calibreuse à châtaignes	IM83000053		
Cuiseur vapeur à serpentín	IM83000054		
Tulle en coton (2)	IM83000055		
Double fond à vapeur	IM83000056		
Spatule	IM83000057		
Louche	IM83000058		
Bac bain-marie de serpentín de vapeur	IM83000059		
Tian (8)	IM83000060		
Double fond basculant à vapeur	IM83000061		
Spatule	IM83000062		
Panier de confisage	IM83000063		
Fourchette à glacer	IM83000064		
Seau	IM83000065		
Spatule	IM83000066		
Clayette de séchage des marrons (3)	IM83000067		
Brouette	IM83000068		
Marmite	IM83000069		
Mesure à grain	IM83000070		
Mesure à grain	IM83000071		
Coupe de châtaignier	IM83000072		Salle 2 (21 objets)
Faucille	IM83000073		
Cuiseur vapeur double fond	IM83000074		
Spatule	IM83000075		
Broyeur concasseur	IM83000076		
Raffineuse	IM83000077		
Sac (2)	IM83000078		
Brouette	IM83000079		
Cuiseur batteur mélangeur	IM83000080		
Sertisseuse	IM83000081		
Etiqueteuse semi-automatique	IM83000082		
Escabeau	IM83000083		
Brouette	IM83000084		
Bassine	IM83000085		
Râteau	IM83000086		
Turbine à glace	IM83000087		
Balance	IM83000088		
Cuiseur	IM83000089		
Balance à bascule	IM83000090		
Seau	IM83000091		



Un ensemble exceptionnel de machines en cuivre. Par exemple, ci-dessus, un détail d'un cuiseur batteur mélangeur, de la marque Ratti, avec son batteur mélangeur rotatif en bois et laiton et sa cuve à bec verseur en cuivre (IM83000080).

Ci-dessous à gauche, un double fond à vapeur en cuivre et ses deux grandes spatules de bois, qui sert à préparer le sirop de confisage (IM83000056) ; à droite, un cuiseur vapeur à serpentin, pour la cuisson pendant 3 h des marrons pliés par 2 dans du tulle en coton (IM83000054).



D'autres objets sont mêlés aux thématiques principales, comme des brouettes, mesures à grain ou encore des balances de comptoir.

La muséographie s'appuie sur des panneaux illustrés de photographies qui présentent les étapes de fabrication des produits mentionnés. Le parcours est constitué par les machines et outils qui ont servi à les fabriquer jusque dans les années 60. Ils sont simplement positionnés autour de chacun des deux espaces. Des cartels succincts sont placés sur chaque machine.

Il n'y a pas de scénographie mise en place (salles éclairées avec des néons ; vieux carrelage ; pas d'habillage des murs). La directrice actuelle de la confiserie a le projet de revoir l'ensemble.

La plupart des machines en métal et cuivre forment un ensemble esthétique et harmonieux. La documentation des éléments inventoriés repose seulement sur les cartels d'exposition. Aucune marque de fabricants n'a été trouvée sur les machines ; et l'entreprise n'a pas conservé d'archives qui auraient permis de les documenter. Il faudrait engager un travail de recherche, hors du cadre du marché, pour connaître l'origine de fabrication des machines et apporter des informations supplémentaires sur le mode et le contexte de leur utilisation. La même problématique se pose pour d'autres éléments dont l'origine demeure confuse, comme les pots à conserve (IM83000046) datés de 1870, une fourchette à glacer de date inconnue (IM83000064) ou encore une turbine à glacer (IM83000087) datée de 1850.

La collection demeure un ensemble original et exceptionnel à l'échelle régionale.

Le musée est gratuit et libre d'accès. Il n'y a pas de visite guidée, pas de dénombrement de visiteurs, pas d'atelier, seulement des dégustations pour les groupes ponctuellement.

1-2-2 Le Conservatoire du Patrimoine du Freinet, à La Garde-Freinet

Le Conservatoire est une association loi 1901, créée en 1981, dont l'objet est de préserver et mettre en valeur le patrimoine du massif des Maures. A travers l'ensemble de ses activités (animations jeune public, de la maternelle au lycée ; balades commentées ; chantiers de volontaires ; stages ; musée ; conférences), le Conservatoire du Patrimoine du Freinet a touché 16 252 personnes en 2024.

L'espace muséal, dont dispose l'association, propose plusieurs expositions permanentes sur les thèmes de la sériciculture, de la subériculture et de la castanéiculture.

Les collections de l'association sont publiques depuis 2019, après leur cession au musée des Arts et Traditions Populaires de Draguignan. Ce musée labellisé « Musée de France » rend l'ensemble de ses collections, y-compris celles du Conservatoire, inaliénables, imprescriptibles et insaisissables, selon le Code du Patrimoine.



Inventaire du mobilier du Conservatoire du Patrimoine du Freinet (voir annexe 2-2)	
Objet	n° inventaire
Panier en châtaignier	IM83000002
Panier en châtaignier	IM83000003
Panier en châtaignier	IM83000004
Panier en châtaignier	IM83000005
Panier en châtaignier	IM83000006
Panier en châtaignier	IM83000007
Panier en châtaignier	IM83000008
Panier en châtaignier	IM83000009
Panier en châtaignier	IM83000010
Panier en châtaignier	IM83000011
Panier en châtaignier	IM83000012
Panier en châtaignier	IM83000013
Panier en châtaignier	IM83000014
Râteau de cueillage	IM83000015
Râteau de cueillage	IM83000016
Scie	IM83000017
Couteau-scie	IM83000018
Scie	IM83000019
Vouge	IM83000020
Râteau	IM83000021
Épuisette	IM83000022
Épuisette	IM83000023
Traineau	IM83000024
Sac d'emballage de châtaignes	IM83000025
Sac d'emballage de châtaignes	IM83000026
Sac d'emballage de châtaignes	IM83000027
Sac d'emballage de châtaignes	IM83000028
Sac d'emballage de châtaignes	IM83000029
Poêle à châtaignes	IM83000030
Sphéro-blaste	IM83000031
Sphéro-blaste	IM83000032
Calibreuse à châtaignes	IM83000033
Catalogue commercial des "marrons du Luc "	IM83000034
Couteau greffeur	IM83000035
Maillet	IM83000036
Affichette publicitaire	IM83000037
Éclisses de châtaigniers coupées pour la confection de paniers	IM83000038
Poêlon à châtaignes	IM83000039



La salle d'exposition consacrée à la castanéiculture, avec les panneaux conçus par le SPCV.

L'exposition sur la castanéiculture est composée d'un ensemble de 8 panneaux thématiques (conçus par le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var, dans les années 2010) sur l'exploitation de la châtaigne dans le massif des Maures, depuis la plantation jusqu'à sa transformation, en passant par la greffe et la récolte. Il est associé à 38 objets, outils, machines et documents graphiques qui viennent illustrer le propos.

Le musée est gratuit et libre d'accès. Des visites guidées payantes sont organisées sur demande. Des animations pédagogiques sont proposées au jeune public (au musée et en châtaigneraie), ainsi que des visites commentées en châtaigneraie avec dégustation pour les groupes.

En 2024, le musée a accueilli 2358 visiteurs, dont 47% correspondent à des groupes d'élèves, principalement d'écoles primaires du Var. Plusieurs supports pédagogiques sont proposés aux enfants pour favoriser une visite ludique et interactive, dont un jeu de l'oie.

Les visites jeune public en châtaigneraie sont très variables d'une année à l'autre, oscillant de 3 à 20 groupes au cours du mois d'octobre.



Ci-dessus à gauche, un jeu de l'oie au Conservatoire sur les arbres de la forêt des Maures. A droite, une animation pédagogique dans une châtaigneraie de La Garde-Freinet.

1-2-3 L'atelier-boutique des Vergers de Carmaures, à Pignans

Situé 32 avenue Saint-Roch à Pignans, le local de l'entreprise est à la fois le lieu de traitement des châtaignes (lavage, séchage, calibrage) et un point de vente des productions de l'entreprise. Cet espace présente l'intérêt d'abriter l'atelier de travail avec les équipes en action, ainsi qu'une calibreuse des Ets POUPLARD (Chaudron-en-Mauges, 49), machine des années 1950-60 (non inventoriée).





L'énorme calibreuse Poulard de l'atelier-boutique de Carmaures.

I-2-4 Autres collections privées et publiques

A. Collections privées

Outre les collections des musées mentionnés ci-dessus et de l'atelier-boutique de Pignans, quelques objets (13) ont été répertoriés au hasard des rencontres et des entretiens de particuliers, de castanéiculteurs ou de leurs descendants.

Les quelques éléments inventoriés laissent supposer l'existence d'autres objets, machines ou documents qu'une recherche plus systématique pourrait permettre de collecter pour compléter les collections existantes.

Inventaire du mobilier de particuliers (voir annexe 2-3)	
Objet	n° inventaire
Greffoir (3)	IM83000092
Maillet	IM83000093
Râteau de cueillage (6)	IM83000094
Râteau de cueillage (2)	IM83000095
Machine à pâte de marron	IM83000096



Couteaux à greffer (IM83000092, Les Mayons) fabriqués dans les années 50/60, composés d'un manche en châtaignier et d'une lame des anciennes machines à rabot de bouchonnier.



Maillet en bois (IM83000093, Les Mayons) utilisé dans les années 50/60. Fabriqué en bois de chêne et châtaignier, il fallait le renouveler tous les 2 ans. Il servait à frapper la hache ou le coin, pour façonner les piquets de châtaignier.



Différents modèles de râteaux de cueilleurs. A gauche, aux Mayons (IM83000095) ; à droite, à Gonfaron (IM83000094).

Machine créée par M. Louis Carles entre les 2 guerres. Mue par un moteur électrique, la machine sert à décortiquer les châtaignes au moyen d'un tambour grillagé ; et à faire de la pulpe au moyen de 2 gros rouleaux cylindriques en métal (IM83000096, Les Mayons).



B. Le musée des Arts et Traditions Populaires, à Draguignan

L'ensemble du mobilier provenant de l'ancienne coopérative de châtaignes de La Garde-Freinet (1950-2015) compte une centaine d'objets (d'intérêt inégal), dont une trieuse – calibreuse Pouplard des années 1960, ainsi qu'une trieuse calibreuse à tambour :

Le trieur calibreur S.O. 56

Le trieur calibreur S.O. 56, des Ets POUPLARD (Chaudron-en-Mauges, 49), avec un élévateur d'alimentation et des tables de visite. Le trieur est combiné à une table de triage. Il est mu par un moteur de 750 t/m.

Ces deux éléments ont été acquis en octobre 1961, devant servir pour la campagne de 1962. Les grilles de calibrages ont été réalisées sur mesure à partir d'échantillons de marrons correspondant aux 6 calibres existants.

Cette machine est en état de marche et fonctionnait encore en octobre 2008.

La trieuse est composée de 3 éléments :

- Une table de triage et de chargement en bois (1,55m x 0,70m x 0,90m) ;
- Une colonne d'alimentation verticale à godets (3,55m x 0,65m x 0,22m) ;
- La trieuse à tambour de cinq calibres différents (4,35m x 1,25m x 2,30m).



La trieuse à tambour

Beaucoup plus ancienne que le trieur Pouplard, nous n'avons que très peu d'informations concernant cette trieuse. Les archives de la coopérative nous informent seulement de son rachat à M. Escoffier, producteur de marrons de La Garde-Freinet, en mars 1950, lors de l'ouverture de la coopérative pour la somme de 120 000 francs.



I-2-5 Potentialités et perspectives

A. Une mise en réseau

Les 2 structures muséales – le musée de la confiserie azurée et le musée du conservatoire du patrimoine du Freinet –, de statut et vocation différents, sont tout à fait complémentaires dans les thématiques et par la nature des animations qu'elles proposent. Elles sont par ailleurs situées à deux extrémités de l'aire d'étude et pourrait structurer un itinéraire culturel. Une mise en réseau pourrait accroître leurs fréquentations. Les 2 établissements doivent par ailleurs être bien référencés comme des « musées » auprès des acteurs touristiques et culturels qui assurent la communication et la promotion de telles structures.

L'atelier-boutique de Carmaures à Pignans pourrait devenir un élément de ce réseau, sous réserve de la faisabilité d'une mise en accès au public.

B. Un musée scénographié pour la confiserie azurée

Le musée de la confiserie azurée nécessiterait que la scénographie soit globalement revue (éclairage, sol, murs, cartels, panneaux) pour atteindre une réelle qualité d'accueil, comme l'envisage d'ailleurs la directrice de l'établissement.

Mais, comme il s'agit de collections privées et que le musée n'a pas l'appellation « Musée de France »³, la structure ne peut bénéficier des aides publiques de la DRAC ou de la Région qui ne financent que les établissements labellisés.

S'orienter vers une labellisation comporte un cahier des charges imposant (personnel qualifié, rédaction d'un projet culturel et scientifique, etc.) ; c'est une voie coûteuse en moyens humains et financiers, mais que la qualité des collections et son caractère unique à l'échelle régionale pourraient tout à fait justifier.

D'autres alternatives seraient à explorer :

- Envisager un partenariat avec la commune de Collobrières et/ou la communauté de communes « Méditerranée Porte des Maures », afin que le musée puisse être porté par une collectivité, qui sera plus à même de trouver des aides financières pour assurer son fonctionnement, ainsi que la mise à disposition de personnel. Qui plus est, les collections deviendraient publiques, gage d'inaliénabilité de ces dernières.
- Créer une association des amis du musée de la confiserie, qui prendrait en charge l'accueil et l'animation du lieu d'exposition, 2 aspects qui font cruellement défaut au musée.

Par ailleurs, tout ou partie du mobilier de l'ancienne coopérative de marrons de La Garde-Freinet, entreposé dans les réserves du musée de Draguignan pourraient venir grandir l'espace muséal de la confiserie azurée, dont les possibilités d'extension, avec 1500 m² de surface de bâtiments, sont réalistes. La directrice de la confiserie azurée a d'ailleurs le projet d'aménager l'étage situé au-dessus du musée actuel pour montrer d'autres machines qu'elle a conservées et donner à voir d'autres types de productions (non précisées).

C. Un centre de ressources sur la castanéiculture à Collobrières

Poursuivant cette idée de faire du lieu d'exposition de la confiserie azurée un musée à part entière, le projet pourrait prendre une envergure plus grande encore pour devenir un centre régional de ressources sur la castanéiculture, à l'image du *Centro regionale di castanicoltura del Piemonte*, situé à Cuneo, en Italie ([Centro Regionale di Castanicoltura | Piemonte](#)), au sein duquel le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var (SPCV) tiendrait un rôle prépondérant, voyant ses missions élargies au-delà de ses compétences techniques :

- sensibilisation du grand public ;
- animations pédagogiques ;

3. Pour plus de précisions, consulter : [Qu'est-ce qu'un musée de France ?](#) ; [Appellation « Musée de France »](#).

- formation pour la transmission de savoir-faire, comme la vannerie, la greffe ;
- promotion de l'art culinaire à base de châtaigne, illustrant la créativité et la diversité des productions possibles.

La place qu'occupe la confiserie azurée, sur le plan de l'attractivité économique et géographique – à Collobrières, avec plus de 50 000 transactions passées à la boutique du magasin en 2024 (ce qu'il laisse supposer un nombre de visiteurs plus conséquent encore, en appliquant simplement un ratio x 2) représente un levier de premier ordre pour initier et développer un nouveau projet culturel autour de la thématique castanéicole.

D. La poursuite de la collecte de mobilier

Pour compléter les collections existantes, une campagne de collecte patrimoniale sur la castanéiculture devrait se poursuivre pour réunir d'autres objets, outils, iconographie, en mobilisant les familles de castanéiculteurs du massif des Maures.

II Le patrimoine culturel immatériel

II Patrimoine culturel immatériel

Mener une enquête sur le patrimoine culturel immatériel en 2025 sur les pratiques traditionnelles de la castanéiculture dans le massif des Maures est une gageure, tant les activités, les aléas sanitaires et climatiques et les bouleversements du monde agricole, depuis 60 ans, ont changé. Car l'objectif de cet inventaire est bien de réunir tous les éléments qui viennent définir et caractériser la castanéiculture dans le massif des Maures. Celle-ci reste méconnue dans sa singularité, dans le sens où ses pratiques et ses traditions semblent la distinguer d'autres zones de production comme l'Ardèche ou la Corse, par exemple.

C'est dans cette perspective que nous avons tenté de rassembler le plus d'informations qui en dressent le portrait le plus fidèle. Pour ce faire, deux axes ont été privilégiés :

- le recueil de témoignages de castanéiculteurs (ou leurs descendants), artisans et acteurs de cette activité pour collecter les éléments de transmission de cette tradition ;
- la documentation historique la plus ancienne que nous puissions trouver, qui, en s'inscrivant dans le temps passé, vient consolider les fondements de la castanéiculture du massif des Maures. Elle apporte également un éclairage sur des pratiques qui ont totalement disparu aujourd'hui.

La somme des informations présentées ci-dessous a donc pour but d'alimenter la connaissance sur la culture castanéicole du massif des Maures, comme préalable et matière première à tout type de médiation (signalétique informative en châtaigneraie, panneaux didactiques pour des expositions, ressource pour les guides-conférenciers).

Par ailleurs, au regard des savoir-faire recueillis, nous avons dressé des fiches d'inventaire normalisées seulement sur les deux vanniers de bois de châtaignier et sur la confrérie des castanaires.

II-1 Regard sur les châtaigneraies des Maures

II-1-1 Aperçu littéraire

En guise d'introduction à l'inventaire du patrimoine immatériel castanéicole, nous avons compilé une série de textes littéraires, académiques ou touristiques qui sont les principaux vecteurs ou reflets de l'image du massif des Maures et du châtaignier en particulier.

1787, Achard (Cl.-F.), *Description historique, géographique et topographique des villes et bourgs ... de la Provence ancienne et moderne (...)*, Aix.

p. 485 : Collobrières

« Les châtaignes y donnent chaque année un revenu considérable, on en recueille jusqu'à 25 000 quintaux. Cette production a donné lieu à mettre un châtaignier dans les Armes du Pays. »

p. 563 : La Garde-Freinet

« La principale récolte est celles des marrons, qui sont plus gros et plus renommés que partout ailleurs. »

p. 578 : Gonfaron

« Les maronniers qui sont sur les montagnes des Maures procurent une récolte importante pour le pays. »

p. 646 : Le Luc

« Les marrons des Maures dont nous parlerons bientôt, forment une branche de commerce assez important. Hameau des Maures [Les Mayons]

Les marronniers y sont abondants et leur fruit est recherché en France sous le nom de marrons du Luc. »

Tome 2

p. 228 : Pignans

« Le terroir est fertile et arrosé de belles eaux, (...). La récolte des châtaignes est considérable, de même que celle du vin ».

1805, Fauchet (J.), *Mémoire statistique du département du Var.*

p. 93 : La Garde-Freinet

« Ses productions principales sont l'huile, le vin, le blé, le seigle et les châtaignes, les meilleures du département. »

p. 94 : Le Luc

« Son territoire est en partie calcaire, en partie granitique. Ce dernier nourrit exclusivement la châtaignier (...). »

1835, Garcin (E.), *Dictionnaire historique et topographique de la Provence Ancienne et moderne, à Draguignan chez l'auteur, dans Annales du Sud-Est varois, Tome XIX-1998, extraits.*

p. 11 : Averno ou Laverne, La Verne

« Les forêts de L'Averno sont sur un sol qui n'offre que montagnes, vallées et précipices. Elles sont garnies de pins maritimes, de chêne-liège et de châtaigniers. Le bois à brûler du premier, l'écorce du second et le fruit du dernier sont embarqués pour Marseille. »

p. 39 : Collobrières

« Il produit du blé, des haricots noirs, et surtout des châtaignes très estimées. (...) Collobrières deviendrait un lieu considérable, si l'on mettait en culture une partie des forêts qui touchent celles de L'Averno. »

p. 74 : Gonfaron

« La principale production du pays est le vin, qui a la réputation d'être le meilleur des environs et de souffrir le transport. On y recueille peu de blé et peu d'huile, mais beaucoup de marrons excellents, qui attirent beaucoup de numéraire. »

p. 88 : Le Luc

« Le hameau dit les Maïons dit du Luc fut fondé par les Sarrasins. (...) »

Les environs de ce hameau n'offrent qu'un mauvais sol, qui est cependant très favorable aux châtaigniers. Aussi y en voit-on de beaux et en grande quantité, dont le fruit équivaut aux marrons de la Garde-Freinet. Ils sont connus dans l'intérieur de la France sous le nom de marrons du Luc, et jouissent d'une grande réputation. »

1852-1854, Bunel J.-F., *promenade pittoresques descriptives et historiques dans le Var, arrondissement de Draguignan, extraits.*

p. 181 : « indépendamment du chênes-lièges, sa plus grande richesse, le territoire de la Garde-Freinet produit d'excellents marrons, qui égalent en qualité et en grosseur ceux du Luc. »

p. 199 : « Gonfaron est bordé à droite et à gauche par d'assez haute collines couronnées de pins et de châtaigniers et plants de vigne sur leurs flancs. Le vin et les châtaignes y sont de bonne qualité. »

p. 200 : « Pignans (...) et entouré de collines ; sur la plus haute, à deux heures du village, et à gauche, fut érigé l'ermitage de Notre-Dame des Anges, sur un plateau planté de beaux châtaigniers. »

p. 202 : « Pignans contient plusieurs tanneries et une papeterie. Ses produits agricoles sont le vin, l'huile, le blé et les châtaignes. »

1886, Mistral (F.), *Lou tresor dou felibrige ou dictionnaire Provençal-français, embrassant les divers dialectes de la langue d'oc moderne, Tome 1, Imp. Remondet-Aubin, Aix-en-Provence, réédition culture provençale et méridionale, Marcel Petit, Raphèle-les-Arles, 1979.*

Castagno (...), s. f. : châtaigne, marron.

Castagno dou Lu, marrons du Luc (Var), qui sont les plus beaux de France.

Marroun (...), s. et adj. m. : marron, grosse espèce de châtaigne.

Marroun de la Gardi, marrons de la Garde-Freinet (Var).

1888, Maupassant de (G.) *Sur l'Eau*, Ed. Marpon et Flammarion, Paris, extraits.

p. 166-167 : « Si on pénètre à pied dans les vallons inconnus de cet étrange massif de montagnes, on découvre une contrée invraisemblablement sauvage, sans routes, sans chemins, même sans sentiers, sans ha-meaux, sans maisons. »

(...)
« Les monts des Maures ont, paraît-il, tout un système géologique particulier, une flore incomparable, la plus variée d'Europe, dit-on, et d'immenses forêts de pins, de chêne-liège et de châtaigniers. »

p. 215-219 : « Puis je gagnais la cime, que d'autres cimes plus hautes dominant, et après quelques détours, j'aperçus sur le flanc de la montagne en face, derrière une châtaigneraie immense qui allait du sommet au fond d'une vallée, une ruine noire, une armée de pierres sombres et de bâtiments anciens supportés par de hautes arcades. Pour l'atteindre, il fallut contourner un large ravin et traverser la châtaigneraie. Les arbres vieux comme l'abbaye, survivent à cette morte, énorme, mutilée, agonisante. Les uns sont tombés ne pouvant plus porter leur âge, d'autres décapités n'ont plus qu'un tronc creux où se cacheraient dix hommes. Et ils ont l'air d'une armée formidable de géants antiques et foudroyés qui montent encore à l'assaut du ciel. On sent les siècles et la moisissure, l'antique vie des racines pourries dans ce bois fantastique où rien ne fleurit plus au pied de ces colosses. C'est, entre les troncs gris, un sol dur de pierres et d'herbe rare.

(...)
Je grimpai par une brèche pour voir le paysage au dehors et je compris. Rien autour de nous, rien que la mort. Derrière l'abbaye, une montagne allant au ciel, autour des ruines la châtaigneraie et devant, une vallée et plus loin, d'autres vallées, des pins, des pins, un océan de pins, et tout à l'horizon encore des pins sur les sommets. »

1898, Ardoin-Dumazet, *Voyage en France, sud-est*, n° 213, éd. Berger-Levrault, Paris, extraits.

p. 275 : à Cogolin

« A ce moment, le loueur de voiture que j'avais fait demander pour préparer le lendemain ma visite à La Garde-Freinet et ma descente vers Vidauban est arrivé. En le voyant j'ai songé combien il serait plus pittoresque de traverser la montagne par cette nuit étincelante. Lui-même préférerait partir de suite et rentrer au matin ; nous nous sommes donc vite entendus. Une demi-heure plus tard nous nous mettions en route (...).

p. 276 : « C'est bien ici une route comme celles de Corse : même solitude, mêmes monts assombrés par le manteau de bruyère et de cistes, appelés mentes dans les Maures. Mais les arbres sont grands ; avec leurs ceintures sanglantes, les chênes-lièges gigantesques prennent dans la nuit éclairée une apparence fantastique. D'abord maîtres du terrain avec les pins, ils cèdent bientôt la place aux châtaigniers énormes dont les branches puissantes et l'immense ramure font peser sur ces pentes une majesté d'ombre et de silence. Nulle part en France on ne trouverait d'aussi grands arbres de cette essence ; il est de belles châtaigneraies en Limousin et en Dauphiné, mais les plus majestueux de leurs hôtes n'ont pas le port superbe du châtaignier des Maures. Et il ne s'agit pas ici de quelques massifs, le châtaignier recouvre 4,000 hectares dans les Maures. On évalue à 30,000 quintaux la production moyenne et la valeur des récoltes à près de 550,000 fr. C'est peu auprès de la Corse qui produit dix fois plus de marrons. Mais la valeur de la châtaigne corse est moitié moindre que celle du marron des Maures, connu sous le nom de marron du Luc, du principal marché, et vendu, d'ailleurs, comme marron de Lyon.

La route s'élève par d'incessants lacets parmi les châtaigniers, au-dessus d'un profond ravin que l'obscurité rend insondable. (...).

Le conducteur de la voiture nous arrête pour nous montrer une curiosité célèbre dans le pays, c'est, en contre-bas de la route, un châtaignier d'une grosseur inouïe. L'arbre est creux, depuis des siècles sans doute, car, dans l'humus accumulé à l'intérieur, une graine de pin-parasol a germé, un arbuste est né, a grandi, est devenu un grand arbre dont la ramure arrondie couvre tout un côté du châtaignier nourricier. Vu ainsi, au clair de la lune, le double végétal est d'un effet extraordinaire.

Les châtaigniers sont de plus en plus vigoureux, ils font de la route une avenue pleine de mystère. L'aspect est rendu plus saisissant par la profondeur vaporeuse du ravin que côtoie la route surplombée par l'arête rocheuse du Midi (...).

Là-haut, sur une pointe que nous montre le cocher, sont les restes du fameux château sarrasin de la Garde-Freinet. Ils se détachent sur l'azur illuminé du ciel, on dirait qu'on va les toucher du doigt, mais il faut longtemps encore traverser les châtaigneraies (...).

(...)

Nous quittons le bourg sans avoir rencontré âme qui vive (...).

La route descend rapidement, fort sinueuse ; sur son ruban blanc la lune projette crûment l'ombre des châtaigniers et des pins. »

1908, Aicard (J.), *Maurin des Maures*, réédition Phébus libretto, n° 112, 2002, extraits.

Préface de Jean-Claude Izzo :

p. 10 : « Les Maures devinrent ma forêt de Sherwood. Une forêt ou, à cette époque, dominaient encore le chêne-liège et le châtaignier. Où le gibier abondait. Où les villages étaient aussi rares que les humains. »

Chapitre XXXIV

D'une conversation qu'eut Antonia avec son père et de celle qu'elle eut deux jours plus tard avec deux dévotes. »

p. 216 : « Orsini alla trouver un vieux marchand de châtaignes qui devait se rendre à Pignans en carriole, et qui, peu de jours après, prit avec lui la Corsoise. Ils passèrent par Hyères et par Pierrefeu, et ils arrivèrent à Pignans à l'hôtel *Bon Rencontre*, chez les dévotes. »

p. 217 : « Après ça, tu auras un chou farci, puis le fromage et le dessert : des figues, des châtaignes et des confitures. »

Chapitre XLIV

« Où le roi des Maures est un instant comparé pour sa finesse de diplomate au roi Louis XI. »

p. 280 : « Tout à coup Grondard se montra aux yeux de Maurin, comme on n'était pas loin de La Verne. Déjà on apercevait les premiers châtaigniers de la forêt qui appartient au couvent. »

p. 282 : « les pins et les châtaigniers d'ici, qui sont pour moi, seront contre toi et contre ton père et tes sœurs, parce qu'ils ont vu vos malices et vos abominations et ils savent ce qu'ils ont à dire. »

p. 283 : « Et le couvent est magnifique ainsi, au beau milieu des Maures, tout au bord de la forêt de vieux châtaigniers, si vieux et si gros que chaque tronc peut abriter deux hommes, parce que le temps et les tonnerres les ont presque tous creusés, évidés, en ont fait, dit Pastouré, autant de guérites ; ils sont noirs au-dedans, argentés au-dehors, et dans les saisons des feuilles, la forêt ruisselle de leurs grandes musiques mouillées. »

p. 288 : « Pastouré, assis dans la grande forêt de châtaigniers, en ce moment mangeait du pain et un oignon trempé dans du sel, au bord d'une fontaine (...). »

p. 289 : « Un hululement doux de machotte traversa la forêt humide. Les vieux châtaigniers s'y trompèrent. Un *picatéou* (un pic), à ce cri, s'envola effrayé. »

1910, Foncin (P.), *Les Maures et l'Esterel*, Librairie Armand Colin, Paris, extraits.

Chapitre : les ressources naturelles

p. 33 : « les châtaigniers vénérables, au feuillage tendre, s'assemblent en fraîches oasis, habitent de préférence les pentes exposées au nord, l'ubac. »

p. 39-40 : « Les forêts couvrent la moitié du pays, proportion double de celle du reste du territoire national. (...) Dans cette mer d'arbres, les châtaigniers sont en minorité : on les reconnaît de loin, en hiver, à leurs branches dépouillées, en été à leur verdure plus tendre, plus claire et plus fraîche. Ils peuplent principalement la solitude de la Verne. »

1930, Chagny (A.), Visions de France, La côte des Maures et les îles d'or de Toulon à Fréjus, Ed. G. L. Arlaud, Lyon, extraits.

p. 9 : « Ici la forêt règne en souveraine, ne laissant à l'homme pour ces cultures que les creux des vallons ou les coteaux proches de sa demeure. Et c'est comme une immense symphonie en vert, allant du bleu jaunâtre des pins au frondaisons plus ou moins sombres des chênes et à l'émeraude lustrée des châtaigniers. Le sol et l'arbre sont solidaires. Le châtaigniers recherche l'humidité du versant occidental ou les clairières de l'intérieur. »

1932, Donnadiou (A.), Paysages de Provence, La côte des Maures de Toulon au golfe de Fréjus, éd. Berger-Levrault, Paris, extraits.

p. 180 : La Garde-Freinet. Son col et les Sarrasins

« Au lieu de descendre vers le golfe, continuons vers le Nord.

(...) La route monte doucement à travers les châtaigniers splendides croissant dans un terrain schisteux qui leur convient parfaitement. »

p. 184 : « L'élevage du porc était intense, et de bon rapport, mais la richesse actuelle de La Garde, ce sont les châtaigniers qui fournissent les marrons dits de Lyon ! »

p. 185 : « Jadis, avant que l'incendie ne dévaste toute cette région des Maures, la promenade de La Garde-Freinet au Luc était charmante. Le vieux chemin ne quittait guère la forêt et c'était sous les frondaisons des châtaigniers géants, des pins et des chênes-lièges que l'on atteignait la grande route d'Aix à Menton, et de là le Haut-Var. »

« La descente vers Grimaud est rapide ; nous reconnaissons les grands châtaigniers, qui nous ont accueillis à la montée et qui nous sont maintenant familiers. »

p. 186 : Chapitre X - A travers les forêts des Maures

« Au fond des vallées étroites miroitent des ruisseaux et tout cet ensemble rappelle étrangement les Vosges ; même silence, mêmes aspects des massifs boisés, qui diffèrent seulement par les essences forestières, le pin ici a remplacé le sapin, les « brimbelles », c'est-à-dire les myrtilles manquent aussi, mais le châtaignier au feuillage vert clair lancéolé croît également à merveille dans ces massifs et ses « bogues » aux piquants multiples, comme des oursins, sont remplies en octobre de marrons exquis et justement renommés. »

p. 188 : A la ferme de Capelude après des incendies

« Les arbres cependant étaient fort beaux dans ces régions, pins, chênes-lièges et châtaigniers y arrivaient à des dimensions fantastiques, l'un de ces derniers est mort non loin de la ferme-oasis, sans doute frappé par la foudre et ses branches mortes se dressent toujours vers le ciel, comme une suprême malédiction. »

p. 193 : « Guy de Maupassant, profondément impressionné par cette solitude, écrivait : « L'homme qui a construit cette retraite devait être un désespéré ! » Pourquoi ce mot ! l'auteur de *Sur l'eau* oubliait les grandes allées de châtaigniers d'où la vue est splendide sur les Maures, l'Estérel et les Alpes aux sommets couverts de neige, il oubliait l'échappée sur le golfe et la mer si belle le soir au coucher de soleil. »

p. 194 : « Laissons le vieux monastère qui n'est plus que ruines et deuil et continuons notre promenade ; descendons vers la vallée du Réal-Collobrier, le ruisseau des Coulevres ; les châtaigniers, les chênes-lièges et les pins sont toujours magnifiques ! »

p. 199 : à Collobrières

« Les châtaigniers que nous avons admirés sur la route constituent, les bonnes années, un des principaux revenus du pays ; une confiserie de marrons est même installée dans le village. »

(...)

« Quittons Collobrières en suivant la rive gauche du Réal-Collobrier qui coule maintenant dans une vallée qu'il a élargie au moment des crues qui le transforme en torrent, ravinant les berges et arrachant tout sur son passage. (...) De beaux châtaigniers nous font escorte pendant cette montée, des pins et des chênes-lièges leur succèdent. »

1956-7, Guide touristique illustré, Var, Les éditions publi impress, extraits.

Avec des informations fournies par les offices de tourisme et les syndicats d'initiatives des communes concernées.

p. 12 : Le Luc

« L'agriculture : La production dominante est la vigne. (...) «Les marrons du LUC», cultivés dans la Chaîne des Maures, sont connus et appréciés de la France entière. »

(...)

« Confiserie en Gros tél. 27 et 141,
Rue Lamartine, Le Luc en Provence,
Marcel Farine, dépositaire des grandes marques. »

p. 31 : Les Mayons

« Agrippé sur les confins septentrional des Maures, le village des Mayons, en sentinelle passive, semble jalousement garder ce massif tourmenté et verdoyant pétri d'air pur et de silence.

C'est de la forêt, le seul monument que lui offre la nature, que vit le Mayonnais, son activité sylvestre s'égrène au fil des mois, de la récolte du liège, à la fraise des bois. Mais c'est surtout à l'heure où la frondaison verdoyante de nos châtaigniers se dore pour mourir qu'une activité semblable à une ruche bourdonnante anime le village.

Bien avant que le soleil ne dore les cimes, les groupes de cueilleuses s'infiltrèrent dans les bois, où, dans un décor sauvage et par des sentes tortueuses bordées de tapis gazonnés ou serrées par le maquis inviolé, elles vont, à l'image du pèlerin qu'aucun obstacle arrête, vers des châtaigneraies séculaires, cueillir le marron du Luc. »

p. 45, La Garde-Freinet, Perle des Maures

par le professeur M. Charles J.-L. Charpentier

(...)

« L'emblème de son écusson : le castanié d'azur, est : « Porte d'or, à un arbre arraché, de sinople ». Cet écu célèbre une ressource constante : la châtaigne de La Garde-Freinet et dite improprement ; marron du Luc. »

p. 46 : « La municipalité orchestre en ce village, tracé, dès le XIX^e siècle, à la manière d'un Versailles ou d'un Washington, une manière douce et ferme d'agir avec efficace : Coopérative de châtaignes (...). »

« La Garde-Freinet

Et ce quartier du « Refren » ou la poésie, autant que l'économie, trouvent des sources fraîches : où les petits rouges-gorges et, avant eux, les oiseaux du printemps, gazouillent leur « petit refrain », parmi les châtaigniers trois fois centenaires, ces châtaigniers à la force stable et silencieuse, qui voient passer les hommes et leurs querelles, et qui, en remontant à peine, dans le temps inéluctable, frémirent au passage des intendants de la voie du sel, et à celui des légions romaines. Ces châtaigniers, leurs rejets, sont toujours présents, parmi quelques rares frênes (qui donnèrent son nom au village) ; ils sont plantés en des restancos où ils enveloppent, de même, vers le nord, l'escarpement magique de la Fée mauresque (Fado Maurano) d'où l'on domine, émerveillé, cette réalité bien plus qu'une réalisation : le golfe de Calidiansi (Sainte-Maxime) et d'Hercule (Saint-Tropez), et ce vin fou et cette force... »

p. 54 : Collobrières

p. 55 : « promenades et excursions : (...) ; Saint-Guillaume, vieux hameau au milieu de magnifiques châtaigniers (8 km de route goudronnée (...). »

1979, Rezvani, Divagations sentimentales dans les Maures, réédition Actes Sud, 2001 extraits.

p. 10 : « (...) mais l'arbre le plus fou, l'arbre du délire et de la disproportion, l'arbre lyrique, baroque changeant, celui qui pour moi incarne les Maures, et en serait le plus parfait symbole, c'est évidemment le châtaignier. Son tronc presque fossile, ridé tourmenté, semble se crispier sur d'antiques douleurs. Le vieux bois se défait par le cœur, ouvrant parfois dans la masse même de l'arbre des chambres au mur d'amadou.

J'aime à la folie le parfum excitant de sperme frais et de levain qui se dégage des châtaigneraies à l'époque de la floraison. Les branches ridées se couvrent d'aigrettes pelucheuses, les volutes chinoises des troncs antiques disparaissent sous les écrans en forme d'éventail des feuillages fleuris, la forêt pétrifiée bourdonne pendant quelques jours, puis d'un coup les fleurs de peluche tombent, les abeilles se font rares, et sous les feuilles naissent les ébauches vertes et velues des premières bogues. Déjà quelques fougères tournent au vieil or et, bien qu'on ne soit qu'en août, l'automne prépare ses splendeurs. »

p. 32 : « dans une châtaigneraie proche de chez nous, un couple de vieillards venait tous les jours ramasser des châtaignes et des champignons. L'automne, cette année-là, était doux. Le vieux couple traînait dans les lambeaux de soleil, hébété par la splendeur dorée et la tiédeur de cette arrière-saison. Un soir le vieil homme arrive chez nous. Il ne retrouve plus sa vieille. Nous prenons des lampes et commençons à fouiller la châtaigneraie et la forêt. (...).

p. 42 : « A propos de nostalgie, il existe au cœur des Maures un lieu de pure nostalgie. Je pense à la chartreuse de la Verne (assassinée par une route goudronnée qui vient buter sur le guichet d'une visite payante). » (...)

« A l'époque le sentier suivait le cours contourné de La Verne ; De temps en temps il fallait passer en équilibre sur un arbre abattu en travers de l'eau, et le sentier reprenait, grimpait parmi les châtaigniers les plus beaux, les plus torturés des Maures. »

p. 44 : « Le sentier quitte les failles ; le terrain devient moins accidenté sous les vieux châtaigniers aux troncs évidés par les incendies. Au loin, par le long dédale des collines, nous apercevons la mer- le golfe de Grimaud- plus loin encore l'Esterel... et soudain au détour du sentier émerge parmi les mousses et les lichens la ruine la plus triste, la plus superbement laide et la plus exaltante que nous ayons vue. »

p. 45 : « La marche à pied donnait à « l'âme » le temps de se préparer au choc devant cette chose, cette splendide monstruosité tapie sur son éperon. Quelle beauté de désolation au détour de la châtaigneraie. » (...)

« Donc nous franchissons ce porche en serpentine entres les guichets d'une ancienne conciergerie. Des tas de châtaignes gâtées-reste du tri de la précédente récolte- encomrent les pièces de ce premier bâtiment. »

p. 50 : « Naguère le chemin du pèlerinage longeait notre châtaigneraie. Deux petits oratoires-dont l'un garde encore sa Vierge en plâtre peint derrière une grille cadenassée- marquent le départ de l'ancien cheminement. Plus personne ne passe par ce versant. »

p. 61 : Mais parlons de la beauté présente, du constant émerveillement, de ces gouffres si proches, si intimes, des hameaux un instant aperçus entre les châtaigneraies : Valverdun, La Haute-Courre, La Basse-Courre ; plus loin, des bergeries perdues dans un splendide chaos de pins brisés, de roches, de fractures noires. Et de nouveau l'immense vague des collines retombe comme un rideau spongieux. »

p. 66 : « « Le feu ! Le feu ! Sauvez-vous, le feu est chez vous ! »

Et une voiture redescend le chemin à toute allure. Nous nous habillons et sortons sur la terrasse. La colline entière est en feu. De la châtaigneraie, derrière la maison, jusqu'à la chapelle la pente flambe. »

II-1-2 Dans les cadastres napoléoniens

Pour apprécier l'importance que pouvait représenter la place qu'occupait la castanéiculture au sein des communautés villageoises, la présentation des descriptions et évaluations de la qualité des châtaigneraies réalisées dans les états de section du début du XIX^e siècle dans les 5 communes concernées par l'étude nous paraît particulièrement intéressante. Malheureusement, les descriptifs des communes de Collobrières et des Mayons font défaut.

Gonfaron, état de sections des propriétés foncières bâties et non bâties, 1818¹

« On rencontre beaucoup de châtaigniers dans la partie méridionale de la commune dite Les Maures. Ces arbres sont assez beaux et bien aggrégés. Ils ne valent cependant pas à beaucoup près ceux des Maures du Luc, de Collobrières et de La Garde-Freinet. Ils sont en général mêlés d'arbres sauvages qui ne servent que pour la coupe ; ont les appelle dans le pays « châtaigniers faits », ils ne donnent presque pas de fruits. Ces châtaigniers ne peuvent se couper avantageusement que tous les 35 à 40 ans. Leur bois est le plus recherché pour la tonnellerie. Cinq années après les avoir coupés, on retire les rejets des cercles pour les barriques.

L'expert considérant qu'on ne trouve que très peu de propriétés entièrement aggrégées en arbres de cette dernière espèce, n'a pas cru devoir en former une nature de culture séparée, mais il y a eu égard dans le classement.

La situation des châtaigniers exige en général peu de culture. La principale est de leur couper le bois mort,

¹. A. D. Var, 3 Pp 867.

de les nettoyer au pied, et d'enlever les fougères et autres plantes qui croissent sous leur ombre, tant pour les garantir des incendies que pour ramasser avec plus de facilité les fruits lors de la récolte.

La vente des châtaignes se fait ordinairement sur les lieux à des personnes qui les achètent soit pour leur provision, soit pour les transporter dans des communes plus éloignées ; souvent même les propriétaires les portent eux-même au marché de Brignoles.

L'aggrégation, la distance, le port des arbres, la qualité du fruit qu'ils sont susceptibles de produire, et la difficulté plus ou moins grande de l'exploitation ont forcé l'expert à en former cinq classes qui ont été déterminées par les variations suivantes :

- La première classe se trouve dans la plaine ou sur les collines les moins escarpées ; elle est très bien agrégée en arbres à fruits.
- La deuxième classe est aussi située sur sol facile à exploiter, mais elle est plus éloignée, et elle contient plus de châtaigniers sauvages.
- La troisième classe est bien agrégée en arbres à fruits, mais elle se trouve dans les endroits les plus éloignés de la commune et sur des collines très escarpées.
- La quatrième classe contient peu d'arbres à fruits. Ceux pour la coupe ne sont pas d'une belle venue et l'exploitation en est extrêmement difficile.
- La cinquième classe ne contient que très peu d'arbres à fruits, encore sont-ils de la plus mauvaise qualité et sujets à la maladie qu'on appelle la coulure, dite dans le pays « la muerado ». Une partie un peu mieux agrégée est située sur le sommet des collines escarpées.

La Garde-Freinet, état de sections des propriétés foncières bâties et non bâties, 1819²

« Les châtaignes s'expédient pour toute la France sous le nom de marrons du Luc.

Il y a beaucoup de châtaigniers dans le territoire de La Garde. Ils sont généralement beaux ; les fruits qu'ils produisent sont les plus estimés du département, presque tous sont situés sur le penchant et sur le sommet des collines.

Il n'y a point d'arbres propres dans la coupe.

On ne donne pas de culture aux châtaigniers. La plus grande dépense est de les nettoyer, de leur couper le bois mort et d'enlever les plantes qui croissent sous leur ombre. Quelques propriétaires sont dans l'usage de leur donner une façon à la charrue.

La récolte et les frais de transport coutent aussi beaucoup mais l'expert, considérant que les châtaigniers se donnent ordinairement au tiers, n'est entré dans aucun détail des frais de culture. Il a pris en considération dans son classement l'aggrégation, la position, le produit, et surtout l'âge des arbres. »

Ces divers motifs l'ont forcé à en former cinq classes :

- Les arbres de la première classe sont beaux, bien agrégés et dans leur force. Le fruit qu'ils donnent est d'une qualité supérieure.
- Les arbres de deuxième classe sont presque aussi beaux que les précédents, mais ils sont plus âgés et plus exposés à être battus par le Mistral qui souvent les partage et fait tomber le fruit avant sa maturité.
- La troisième classe est aussi agrégée d'arbres qui au premier coup d'œil paraissent très beaux mais les troncs en sont presque tout cariés³. Ils sont plus exposés au vent et sont sujets à la maladie dite la coulure, en patois du pays la « muèrado ».
- « Les châtaigniers de la quatrième classe sont plus petits que les précédents. Leur position escarpée en rend l'exploitation très pénible. Les troncs sont cariés, ce qui donne plus de prise au vent.
- La cinquième classe se compose d'arbres extrêmement vieux, dont presque toutes les branches ont été enlevées par le Mistral, et dont le produit est presque nul pour le propriétaire. »

2. A. D. Var, 3 Pp 829.

3. Altération du bois provoquée par des champignons.

Pignans, état de sections des propriétés foncières bâties et non bâties, 1818⁴

« Les montagnes situées au sud de Pignans sont en grande partie complantées en châtaigniers, surtout dans les gorges et les endroits abrités. Les châtaignes que l'on récolte sont d'une assez bonne qualité, mais ne valent cependant ni celles de la Maure du Luc [Les Mayons], de Colobrières et de la Garde-Freinet.

La culture que l'on donne aux châtaigniers est peu de chose. Etant tous situés sur des terrains en pente, peu de personnes les cultivent, il est même que le labour nuit à la propriété, en soulevant la terre qui est emportée par la 1^{re} pluie et laisse à nu les racines des arbres. On se borne donc à élaguer les arbres au pied, leur ôter le bois mort et enlever les mauvaises herbes qui croissent à l'entour. Les frais les plus considérables sont ceux de la récolte et du transport des châtaignes chez le propriétaire à cause de l'éloignement et des mauvais chemins. En général, on évalue tous ces frais au 1/3 du produit. »

- La première classe contient à peu près 100 châtaigniers, produisant chacun environ 35 quintaux de châtaignes. Les arbres sont beaux et les châtaignes de bonne qualité.
- La deuxième classe comprend des châtaigniers assez beaux et même assez productifs, mais moins bien exposés et moins suivis, elle peut rendre à peu près 25 quintaux de châtaignes.
- La troisième classe comprend des châtaigniers moins productifs, soit par leur qualité, soit par leur position. Elle peut produire environ 15 quintaux de châtaignes.
- La quatrième classe comprend des châtaigniers de mauvaise qualité, mal en point, et ne produisant que fort peu. Elle peut donner environ 8 quintaux de châtaignes.
- La cinquième classe n'est autre chose que quelques châtaigniers qui se trouvent au milieu des bois et dont le produit est presque nul, attendu que les animaux mangent les châtaignes avant que le propriétaire se soit occupé de la récolte. »

II-2 Le cycle annuel de la castanéiculture et les techniques traditionnelles

Au regard des objectifs du forfait 1 du marché, visant à inventorier les composantes du patrimoine immatériel et matériel castanéicole, il nous a semblé pertinent d'inscrire la majeure partie des informations recueillies dans un calendrier des travaux en châtaigneraie. Cela permet d'aborder les usages, outils et techniques traditionnels au fil des saisons et de préciser les différentes thématiques qui leur sont associés.

Il s'agit d'une approche historique et anthropologique qui croise les sources écrites anciennes et les témoignages oraux d'informateurs locaux.

Traditionnellement, l'activité castanéicole s'inscrivait dans un système agricole polyculturel, à côté d'autres productions agricoles (vigne, oliviers, céréales, jardin, liège) et d'élevage (chèvre, brebis), où chacune des tâches se succédait et s'intercalait dans un cycle annuel.

II-2-1 La plantation

Il n'est pas inutile de rappeler que des châtaigniers étaient régulièrement plantés à l'automne pour augmenter les surfaces de verger ou remplacer des arbres morts,

Au cours de nos entretiens, les informateurs affirment n'avoir jamais planté directement de châtaigniers, et précisent qu'ils n'ont jamais non plus vu leurs parents le faire. Les rares qui témoignent de plantations de châtaigniers les ont réalisées avec le SPCV, qui propose depuis les années 1980 des aides financières et techniques à l'entretien des châtaigneraies.

Or, de toute évidence, les châtaigneraies des Maures ont été plantées puisque certaines parcelles semblent présenter un aspect organisé : arbres alignés, parfois placés en quinconce ou en terrasses dans les pentes. Déterminer leur âge à l'œil nu est compliqué et il faudrait des études phylogénétiques pour parvenir à dater précisément leur plantation. Cependant, on peut s'appuyer sur les archives, qui mentionnent à de nombreuses reprises, et depuis le XVII^e siècle, des plantations de châtaigniers à l'automne pour augmenter les surfaces de verger, à l'exemple du rentier d'une châtaigneraie au quartier des Camps Vieux à La Garde-Freinet, en 1771, qui pendant les six ans de la durée du bail « sera obligé de faire annuellement au mois d'octobre six trous ou cros pour planter des chataigniers qui seront fournis »⁵.

Les baux de fermage de Colobrières indiquent, dès le XVII^e siècle et durant tout le XVIII^e siècle, que le fermier

4. A. D. Var, 3 Pp 1110.

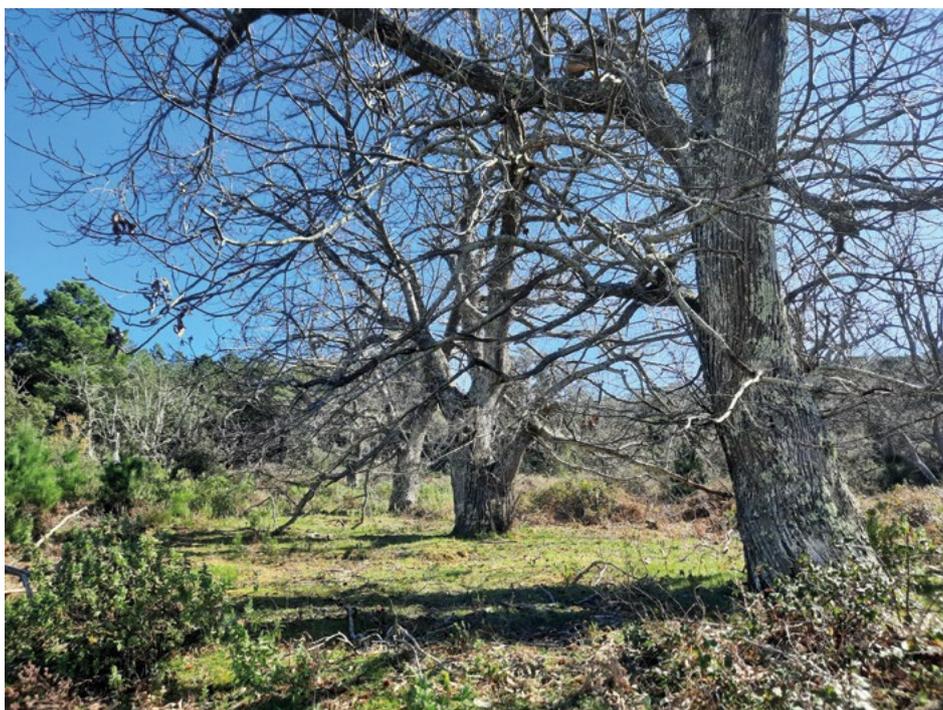
5. A. D. Var, 1771, 3 E 84/204, La Garde-Freinet.

« sera tenu de planter », généralement à ses dépens, un certain nombre de châtaigniers chaque année⁶. Ce nombre varie selon les arrentements, mais le chiffre douze est celui qui revient le plus souvent. Au XVIII^e siècle, les baux conclus avec la chartreuse de La Verne précisent que les « sujets » ou « plantons » sont fournis par cette dernière, et doivent être « clôt » ou « garnis » d'épines⁷. Cet usage des épines pour protéger les plants des bêtes venant pâturer dans les forêts est mentionné dans le *Manuel du cultivateur provençal* en 1837⁸. Celui-ci conseille d'utiliser le genêt épineux (*argeras*), présent en abondance sur le territoire des Maures⁹.

Les baux de la chartreuse diffèrent en cela des baux conclus entre particuliers, dont les locataires doivent fournir eux-mêmes les plants – contrairement à l'idée reçue qui voudrait que les moines soient les seuls à exploiter les châtaigneraies de Collobrières –, les baux de fermages de particuliers représentent près de la moitié des arrentements¹⁰. Dans tous les cas, ces arrentements nous apprennent que les châtaigneraies existantes étaient, chaque année, augmentées de quatre à douze arbres.

Nous n'avons consulté que quelques actes notariés du XIX^e siècle qui ne mentionnent pas d'obligation de plantation pour les fermiers.

Toujours est-il que l'on retrouve dans les archives quelques projets de plantation de châtaigneraies, menés au niveau départemental ou communal. Ainsi, une circulaire du préfet datée du 1^{er} avril 1828 propose à toutes les communes du Var une prime d'encouragement si leurs plantations de châtaigniers atteignent ou dépassent les 500 sujets¹¹. Nous ne disposons pas des réponses de Collobrières et Pignans, mais les maires de La Garde-Freinet et du Luc – pour le hameau des Mayons – objectent tous deux que la plantation d'une telle quantité de pieds est impossible sur leurs territoires, par manque de place¹². Celui de La Garde-Freinet ajoute que « ces arbres sont si peu productifs leurs récoltes étant si précaires, qu'à peine en dix ans on peut compter sur une, et ils sont si imposés en cette commune, qu'on n'est pas porté à faire de nouvelles plantations ». Ce commentaire laisse entendre que les châtaigneraies gardoises ne se sont sans doute pas aussi régulièrement développées qu'aux siècles précédents.



Un alignement de châtaigniers, manifestement plantés, sur une parcelle au nord-est du plateau Lambert.

6. A. D. Var, 3 E 93/36, 3 E 93/44, 3 E 93/54, etc., Collobrières, MAUREL M, *La Chartreuse Notre-Dame de la Verne en Provence*, Baux : 1^{er} avril 1758, 11 septembre 1758, 9 juin 1761.

7. A. D. Var, 3 E 93/54, 3 E 93/63, etc., Collobrières, MAUREL M, *op. cit.*

8. LAURE, Henri, *Manuel du cultivateur provençal, ou Cours d'agriculture simplifié pour le midi de l'Europe et le nord de l'Afrique*, T2, éd. Monge et Villamus (Toulon), 1837-39.

9. LAURE, Henri, *op. cit.*

10. A. D. Var, 3 E 93/36, 1650, 3 E 93/54, 1714, 93/55, 1716, 3 E 93/63, 1781, Collobrières.

11. A. D. Var, 7 M 53, 1828, Circulaire du préfet du Var.

12. A. D. Var, 7 M 53, 1829, Lettre du maire du Luc au préfet du Var (non datée), lettre du maire de La Garde-Freinet au préfet du Var.

II-2-2 L'émondage (*secura*)

Pendant l'hiver, parmi les travaux d'entretien en châtaigneraie, comme la coupe du bois mort ou de la broussaille, la documentation historique rapporte plusieurs exemples d'élagages ou d'émondages. La tâche consisterait à couper certaines branches latérales ou encore la cime, bien que nous n'ayons pas le détail de l'opération.

Ainsi, à Collobrières en 1716, dans un acte d'arrentement d'une châtaigneraie à Saint-Guillaume, le rentier Pierre Pellegrin « *securera les chatagniers* »¹³.

L'opération ne semble pas être effectuée chaque année, comme à Pignans, en 1694¹⁴, dans le quartier de La Règue de Pageaud, où les rentiers, Anthoine Reynaud et Joseph Abraham, seront tenus « *de secura lesditz chastagniers une année desdites quatre* » que dure le bail. Le bois ainsi coupé fait l'objet d'une attention particulière ; dans le même acte : « *sera permis ausditz Reynaud et Abraham ensemble à ladite Aignelle d'apporter du bois de securage desditz chastagniers et durant ledit arrantement (...). Toutesfois, dudit bois de securage, iceulx Reynaud et Abraham ne pourront prandre que la moityé ; et l'autre moityé appartiendra à ladite Aignelle (...)* ».

D'autres exemples, surtout à Pignans au cours du XVIII^e siècle, confirment que l'émondage n'est pas annuel, mais seulement lorsqu'il s'avère nécessaire, sans autres précisions.

II-2-3 Le petit feu d'hiver (*lou pitchoun fiéu*)

Afin d'obtenir une récolte saine et abondante, le nettoyage régulier des châtaigneraies apparaît comme indispensable. Ce nettoyage comprend plusieurs étapes, qui se réalisent chacun à une période précise de l'année. Tous les castanéiculteurs que nous avons rencontrés évoquent ce calendrier. Ces activités sont généralement réalisées par des hommes ou des femmes originaires du village ; elles nécessitent rarement d'employer des ouvriers extérieurs, au contraire des travaux de ramassage ou de tri des fruits. Cela s'explique par le temps assez long sur lequel peut s'étaler les travaux de nettoyage, réalisés pendant « la morte saison » pour reprendre les mots de l'un de nos interlocuteurs, tandis que la récolte nécessite d'être rapide, de ramasser et commercialiser les fruits avant qu'ils ne se gâtent ou qu'ils ne soient dévorés par les animaux.

Un premier nettoyage des sols est réalisé dès le début de l'hiver, après la cueillette des châtaignes : les troupeaux de moutons – aujourd'hui, certains castanéiculteurs font plutôt passer des ânes ou des chevaux – sont parfois conduits dans les châtaigneraies pour manger les dernières châtaignes, faire un premier débroussaillage et apporter des matières organiques à la terre.

On nettoie les arbres eux-mêmes en coupant le bois mort, en étêtant les cimes, en coupant les châtaigniers sauvages ou les rejets. Ce bois peut être brûlé directement dans la châtaigneraie, utilisé comme bois de chauffage ou de menuiserie (voir infra p. 103). Les agriculteurs ratissent le tout, feuilles, bogues, vieux fruits, pour former des tas avant de les brûler. Cette pratique, appelée le « petit feu », permet « d'aseptiser les sols », selon les propos de ce castanéiculteur :

*« C'est très important car dans les bogues, il y a des petits vers, des germes, c'est une affaire de nettoyage, un brulage sanitaire qui est indispensable. On l'a négligé pendant longtemps et actuellement on a un taux de châtaignes véreuses très élevé ce n'était pas le cas avant car on brûlait les bogues et en même temps les petits vers. Donc contrairement à ce que l'on dit parfois, le brûlage c'est une chose très importante pour la santé des arbres. Si vous avez des arbres malades dans votre jardin, brûlez les feuilles ! brûler c'est nettoyer c'est assainir une propriété. »*¹⁵

Une autre technique consistait à pratiquer un feu courant (ou dirigé), le plus souvent de manière descendante, depuis le haut de la parcelle vers le bas. Mais, selon la situation de la parcelle, le feu pouvait être lancé depuis le bas. Par ailleurs, toute la parcelle n'était pas brûlée en même temps, plutôt par tronçons.

Pour éviter le débordement du petit feu, on employait un râteau et des branches pour les éteindre.

*« On allumait sur une petite distance depuis le haut, toujours à la recul ; puis on surveillait, ça ne fait pas un gros feu, ça court sur le sol. Tu le suis et si tu vois qu'il déborde, tu le tapes avec des branches, il n'y a pas mieux que les branches ! Et puis avec le râteau, tu ramènes un peu les feuilles pour qu'il aille dans la bonne direction. »*¹⁶

13. A. D. Var, 3 E 93/55, 1716, Collobrières.

14. A. D. Var, 3 E 36/184, 1694, Pignans.

15. Entretien avec A. G.

16. Entretien avec G. R.

Selon plusieurs témoignages, si le feu échappait chez le voisin, cela n'avait que peu de conséquences dans la mesure où les parcelles étaient globalement entretenues.

Quant au vent, il y a plusieurs approches. Il est parfois préconisé qu'il n'y en ait pas, et de préférer un temps humide :

« On ne mettait pas le feu quand il y avait du vent, mais plutôt quand le temps était à l'humide ; ça brûlait très très lentement. C'est pour ça que le soir tu pouvais partir tranquillement te coucher et laisser brûler durant la nuit. »

Le même informateur, dans l'une de ses châtaigneraies située sur un versant nord-est, mettait le feu en bas de la parcelle, par vent d'est, qui s'arrêtait au chemin situé en haut de la parcelle. Il fallait donc un peu de vent, *« mais jamais par temps de Mistral ou Tramontane »*.

Il ajoute :

« Il n'y avait pas de travaux de préparation ; on nettoyait un peu autour des châtaigniers. Mais il arrivait que le feu touche un châtaignier un peu creux. Ça ne fait pas flamme, on allait ensuite l'éteindre. Il arrivait que des châtaigniers y passent ! »

« On disait « il fait beau, on brûle ». On ne se posait pas de question ! Il n'y avait pas de règles précises. Mais, une fois, ils avaient mis le feu, il tombait des gouttes dans la journée. Pendant la nuit, le Mistral s'est levé. Ils sont partis à plusieurs et ont éteint le feu avec des branches. »

Un informateur des Mayons¹⁷ confirme les deux pratiques : le brûlage en tas et le feu courant :

- *« Avant les greffes, il ratissait toutes les bogues sèches, en mars-avril. Il faisait des tas, puis, il brûlait. On faisait des layons de 25 ou 30 m. Ça fait que les châtaigniers étaient toujours... [propres]. Ou alors, il embauchait des femmes des Mayons alors. Avec le râteau, on partait d'en haut de la pièce, on faisait des petits tas, on allumait, et ainsi de suite.*
- *Vous ne faisiez pas un feu courant ?*
- *Si, quand il y avait beaucoup de feuilles. Ça, c'est mon père qui le faisait ; il avait peur que les femmes mettent le feu de partout. Il partait d'en haut, doucement, doucement, à reculons. Tout le monde faisait comme ça ».*

La technique du petit feu est un réel savoir-faire. Mais, d'une part, il est de plus en plus contraint par la réglementation ; d'autre part, les méthodes alternatives restent difficiles à mettre en œuvre, ce qui entraîne non seulement une diminution de l'entretien des vergers, mais également de la transmission de ces techniques aux générations suivantes.

Nous n'avons trouvé qu'une seule mention de cette pratique pour l'Ancien Régime, en 1725¹⁸, dans un acte d'arrentement d'une châtaigneraie au quartier de Maraval, à Collobrières, dans lequel il est expressément dit au fermier qu'il *« ne pourra faire aucune isclade¹⁹ ou brulement des bois qu'après avoir averti »* la propriétaire.

II-2-4 Le labour et la mise en culture

Parmi les activités d'entretien, le labourage des châtaigniers est sujet à controverse : lorsque nous posons la question de cette pratique durant les entretiens, la réponse est presque systématiquement négative. On nous répond fréquemment que les châtaigneraies pentues ne sont pas praticables et rendent tout labour impossible. Pourtant, d'après plusieurs témoignages, les « anciens », leur père, leur grand-père, et les autres avant eux, labouraient au pied des châtaigniers :

- *« Parce que les anciens, les châtaigniers, ils les labouraient avec le bœuf, ça faisait les restanques et ça retenait l'eau.*
- *C'est une pratique que votre père faisait ?*
- *Mon père ? Oui ! Nous, labourer les châtaigniers, c'était compliqué parce que l'on avait plus de bêtes, on est passé au mécanique, il aurait fallu avoir... il y aurait fallu un chenillard et puis les châtaigniers c'est pas plat.*

17. Entretien avec G. M.

18. A. D. Var, 3 E 29 337, 1725, Collobrières.

19. Pour « usclade », du provençal « usclado » : feu, incendie.

- Votre père labourait malgré la pente ?
- Oh bah, pour le cheval, c'était rien. (se reprend) Enfin, un « labour », ils faisaient des sillons de temps en temps pour retenir, je pense que c'était surtout pour retenir la terre et l'eau quoi »²⁰

Un autre castanéiculteur raconte avoir vu ses grands-parents utiliser l'araire au pied des châtaigniers – d'après lui, ceux-ci auraient enfouis dans les tranchées ainsi creusées, les bogues et autres feuilles²¹. Pour deux autres témoins, il s'agissait plutôt de les utiliser afin de capter l'eau et permettre ainsi une meilleure irrigation des arbres – l'un d'eux souligne d'ailleurs qu'aujourd'hui, la trop grande sécheresse de la terre, ne permettrait pas de réitérer l'expérience²².

Bien que cette pratique ne soit plus réalisée par les castanéiculteurs d'aujourd'hui, elle provient d'un ancien usage que la documentation écrite révèle depuis le XVII^e siècle. En effet, dans plusieurs actes d'arrentement, il est demandé au fermier que ce labour soit exécuté une fois par an²³, ou bien au moins une fois pendant le cours du bail, ceux-ci durant entre deux et six ans²⁴. L'un d'eux précise que le fermier doit « donner deux rayes et fossoyer une foyes les feuilles²⁵ », corroborant les dires du castanéiculteur rapportant avoir vu les anciens utiliser ces tranchées pour enterrer les feuilles et bogues.

Le XIX^e siècle témoigne également de cette pratique ; ainsi, le cadastre napoléonien de Carnoules rapporte que l'on laboure les châtaigniers à la charrue après les pluies. Dans son *Manuel du cultivateur provençal*, Laure souligne que, déjà au début du XIX^e siècle, la question « divise en Provence les cultivateurs » ; il y apporte la réponse suivante :

« Il est certain que plus un arbre est soigné et plus la terre, dans laquelle labourent ses racines, est remuée, et plus cet arbre végète avec vigueur ; mais aussi plus un terrain en pente est travaillé et plutôt la couche de terre, que soulèvent chaque année les labours, est entraînée dans les bas-fonds et laisse à nu les racines des arbres qui s'y trouvent complantés. Dès lors l'agriculteur intelligent ne voit-il pas qu'il faut labourer les châtaigniers, plantés dans les terrains dont le sol ne peut être emporté par les eaux pluviales, et qu'on doit bien se garder de donner la moindre façon à ceux qu'on place sur des revers de montagnes ; et c'est justement dans cette position que se trouve la majeure partie des châtaigneraies de la Provence. On se contentera d'en houer le pied pour débarrasser ces arbres des drageons. »²⁶

De même, le cadastre napoléonien de Pignans précise que « le labour nuit à la propriété, en soulevant la terre, qui est emportée par les premières pluies et laisse à nu les racines des arbres » (cadastre Pignans, 1813). Plus tard, on croise à nouveau la question des labours dans les archives communales de La Garde-Freinet, à la fin du XIX^e siècle, dans un arrentement d'une châtaigneraie communale qui exige du fermier, « chaque année de février à mai, le binage du sol sur un rayon de 1,50 m au moins autour du pied de chaque arbre »²⁷. Enfin, Dugelay témoigne de cette pratique au début du XX^e siècle, à l'époque donc, des parents et grands-parents des castanéiculteurs interrogés :

« Certains propriétaires donnent tous les 2 à 3 ans un labour, jadis à l'aide de bœufs, de nos jours à l'aide de chevaux et de petites charrues. D'autres, notamment aux Mayons et à La Garde-Freinet, piochent également autour et au pied des arbres. Toutefois lorsqu'il s'agit de terrains à fortes pentes, et certains atteignent et dépassent 100% d'inclinaison, les propriétaires s'abstiennent de cette pratique du labour pour éviter le ravinement du sol par les eaux pluviales, danger qui serait d'autant plus grave que le terrain est de nature très affouillable. (...) Dans les châtaigneraies placées sur de tels terrains, on pratique parfois, à un espacement variable suivant la pente, de petites rigoles épousant les courbes de niveau, où les marrons, après leur chute sur le sol et après avoir roulé sur les pentes, s'arrêtent : ce procédé en facilite énormément la récolte, tout en ôtant au ruissellement des eaux pluviales son caractère dangereux. »²⁸

Le labour est également associé à une autre finalité, totalement oublié dans la tradition castanéicole, celle de cultiver en châtaigneraie, c'est-à-dire de les complanter. Cette pratique était probablement marginale, très dépendante de la configuration des châtaigneraies (exposition, dénivellation) ou pour répondre à une question de subsistance ; ce qui expliquerait sans-doute l'abandon de leur mise en culture aux périodes plus

20. Entretien avec A. S.

21. Entretien avec A. N.

22. Entretien avec A. S.

23. A. D. Var, 3 E 2943, 1955, Gonfaron. MAUREL, M, *La Chartreuse Notre-Dame de la Verne en Provence*, Bail du 11 septembre 1758.

24. A. D. Var, 3 E 84/198, 1639, La Garde-Freinet. A. D. Var, 3 E 93/55, 1721, Collobrières. A. D. Var, 3 E 84/20, 1776, La Garde-Freinet. A. D. Var, 3 E 93/63, 1781, Collobrières. A. D. Var, 3 E 93/63, 1784, Collobrières. A. D. Var, 3 E 84/28, 1804, La Garde-Freinet.

25. A. D. Var, 3 E 2943, 1655, Gonfaron.

26. LAURE, Henri, *op. cit.*

27. A. C. La Garde-Freinet, 2 N 16, 1875, cahier des charges de la mise en ferme des châtaigneraies de la forêt communale.

28. DUGELAY, A, « Le châtaignier dans les Maures », *Revue des Eaux et des Forêts*, 1933, p. 81-95.

récentes. Cependant, plusieurs actes d'arrentement en attestent depuis la 1^{re} moitié du XVII^e siècle jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. En voici quelques exemples :

- En 1639, le rentier d'une châtaigneraie au Verger d'Icard à La Garde-Freinet sera « *teneu de labourer la tere desdits chastagniers une fois pendant ledit arrentement et la poura sepmer sy le trouve à propos*²⁹ ».
- En 1648, dans un arrentement, au quartier du Poussiou à Collobrières, pour le couvant de la Verne contre Jean et Jacques Aumerans, « *lesdits rantiers seront tenus de foussoyer et cultiver les pieds des jeunes chastagniers aux lieux où y feront leurs sepmances toutes les foys qu'ils laboureront lesdictes terres au moing au remouré*³⁰ et lors de la sepmance et les garderont que l'araire n'y fasse aucun préjudice³¹ ».
- Dans cet arrentement de 1674 de la communauté de La Garde-Freinet, au quartier du Débat, on retrouve la même préoccupation vis-à-vis des jeunes châtaigniers alors que le rentier aura « *la faculté d'essemer icellui, à pache esprès que seront tenus lesd. Courchet en sepmant icellui de ne couper les arbres d'ante scitué au pied et d'y lesser un chapeau à chascun en les issimant pour le garder de mourir à peine de tous fraits*³² ».

Malheureusement, les sources écrites ne mentionnent pas la nature des cultures, qui pourtant ont laissé des traces encore visibles dans le paysage actuel à travers les restanques (murs en pierre sèche soutenant une terrasse de culture). Cet élément patrimonial a été développé dans le chapitre I-1-3 Restanques et *parabagno*, p. 30.

II-2-5 La greffe (*ensarta*)

Presque tous les castanéiculteurs interrogés témoignent de la pratique de la greffe, qu'ils l'aient eux-mêmes faite, ou un de leurs parents – et ceux qui n'en ont jamais réalisé connaissent la théorie. La technique n'est pas propre au châtaignier et peut se pratiquer sur la plupart des arbres, arbustes et plantes potagères ; elle est systématique dans les vergers ou autres exploitations agricoles. Il s'agit pour l'exploitant d'unir une branche pourvue de bourgeons, le greffon, choisie sur un arbre présentant les qualités recherchées par l'agriculteur – intérêt variétal (gustatif, produisant des marrons), bonne récolte, résistance à certains aléas climatiques – et un arbre déjà existant, le porte-greffe, déjà bien implanté dans son milieu. Même si la réussite d'une greffe n'est pas assurée, c'est néanmoins le mode de reproduction des châtaigniers choisis par les habitants des Maures encore au XX^e siècle pour renouveler leur plantation. La greffe demande moins de travail et constitue un gain de temps considérable, puisqu'il s'agit pour l'agriculteur de sélectionner un arbre déjà implanté dans la châtaigneraie, qu'il s'agisse d'un vieil arbre plus assez productif, « coupé à la base »³³ ou d'un « sauvageon », âgé d'au moins une dizaine d'années.

Les sources écrites confirment la prépondérance de ce mode de multiplication des châtaigniers. A ce jour, La plus ancienne mention de greffe date de 1617³⁴. Les exemples sont fréquents pour l'ensemble des 5 communes étudiées dans le massif des Maures à partir du XVII^e siècle. Et, les termes employés laissent supposer que la greffe est un incontournable de la culture des châtaigniers à partir de cette époque : « *Et come tout vray rentier est tenu de anuelement, durant ledit temps, hanter ou fere anter à sa saison quatre jambes des petit chastagniers quy se treuvent plantés en ladite proppriété* »³⁵.

« Enter », c'est-à-dire greffer, fait partie des obligations du fermier dans les contrats d'arrentement. L'expression consacrée est « *d'assimer et d'enter* » les châtaigniers sauvages, c'est-à-dire, de couper leurs cimes avant de pratiquer la greffe. Chaque année, le fermier est tenu d'en réaliser un certain nombre, parfois fixé par le contrat – de deux à vingt-cinq³⁶ –, parfois laissé à sa gouverne. Il lui est alors demandé « *d'enter ceux quy en auront besoin* »³⁷, ou « *enther [l]es chatagniers sauvages qu'ils sont en ladite pièce* »³⁸.

Il est important de souligner que le choix des arbres à greffer et du greffon sont parfois du ressort du propriétaire qui le fournit lui-même au fermier. Cela est particulièrement manifeste à travers les baux contractés par

29. A. D. Var, 3 E 84/198, 1639, La Garde-Freinet.

30. Du provençal *remouré* = donner un dernier labour avant de semer.

31. A. D. Var, 3 E 93/38, 1648, Collobrières.

32. A. D. Var, 3 E 94/30, 1674, La Garde-Freinet.

33. Entretien avec M. N, 2021.

34. L'étude dendrochronologique, menée actuellement en partenariat avec l'IMBE dans plusieurs châtaigneraies du massif des Maures, permettra peut-être d'obtenir une datation plus ancienne.

35. A. D. Var, 83, 3 E 84/7, 1662, La Garde-Freinet.

36. A. D. Var, 3 E 93/34, 1639, 3 E 93/54, 1712, etc., Collobrières,

37. A. D. Var, 3 E 93/54, 1708, Collobrières.

38. A. D. Var, 3 E 93/35, 1646, Collobrières.

la chartreuse de la Verne : par exemple, en 1708, les fermiers d'une propriété au quartier Lambert « seront tenus lesdits rantiers d'avoir soin des châtaigniers quy sont en estat, d'enter ceux quy en auront besoin et, de plus, d'en planter une douzaine chasque année à leurs despans, les clorre d'épines, les menquar³⁹ et les hanter dans leur temps, en venant prendre de plantun⁴⁰ à la Verne⁴¹ ».

Or, il existe encore aujourd'hui, dans le vallon au nord de la chartreuse, le toponyme du quartier dénommé « La Pépinière », dont la fonction peut vraisemblablement correspondre à la production de plants de châtaigniers, pour la plantation ou la greffe, comme en 1765, dans l'acte d'arrentement pour la chartreuse de la Verne contre Joseph Jaudel, où il est précisé que « le rentier s'oblige de planter toutes les années six châtaigniers, en prenant des plantons à La Pépinière ou dans cette terre, se soumetant ledit fermier d'arracher les bois à la ronde de chaque creux d'environ dix pas, et ladite chartreuse donera audit rentier deux journées de charrue toutes les années⁴² ».

De la même manière, sans lui procurer les greffons, le propriétaire peut aussi imposer au rentier la variété qu'il souhaite, comme par exemple à Collobrières dans un acte de 1639 : « il sera tenu de couper et esbrancher deux petitz châtaigniers pour enther, lequel sera tenu fere de châtaignes marrouges⁴³ ».

Nous n'avons que très peu de témoignages de pratiques de greffe pour les Maures au XIX^e siècle : on retrouve une seule occurrence, chez Laure, qui décrit les techniques employées à La Garde-Freinet, aux Mayons et à Collobrières. Dans son texte, la pratique paraît néanmoins fort répandue et même faire l'objet d'expériences diverses. Laure mentionne ainsi la greffe de châtaignier sur d'autres essences d'arbres, en particulier le hêtre et le chêne blanc⁴⁴. Cela semble répondre à l'engouement national pour cette pratique que décrit Bruneton-Governatori⁴⁵ pour le XIX^e siècle, avec 55 réponses affirmatives (sur 76) à la question « A-t-on coutume de greffer ? » posée par l'enquête de 1810-1811.

Au XX^e siècle, tout le monde ne greffe pas : certaines personnes sont reconnues comme « spécialistes » de la technique et greffent pour les autres exploitants. En vérité, ce savoir-faire semble se perdre progressivement, étant de moins en moins pratiqué par une jeune génération qui subit l'exode rural et s'éloigne des travaux agricoles. Sur la vingtaine de Gardois rencontrés, seulement six témoignent avoir pratiqué la greffe sur châtaignier ; l'apprentissage se fait par imitation des parents ou, si ceux-ci ne greffent pas, auprès d'un grand-père, d'un oncle, ou encore, d'un voisin⁴⁶. Cependant, trois d'entre eux soulignent qu'ils n'ont pas perfectionné leur technique auprès des anciens mais au contact du SPCV – le syndicat a organisé des stages avec un professionnel de la greffe. Il est surprenant de constater que parmi ceux qui ne pratiquent pas la greffe, figurent des exploitants agricoles, parmi lesquels certains témoignent greffer leurs vignes mais n'avoir jamais réalisé l'opération sur leurs châtaigniers⁴⁷.

« Moi, je l'ai pas faite [la greffe sur châtaignier], mais je l'ai vu faire. J'étais à côté de ceux qui le faisaient, quoi. Il y a quelques fois, mon père, il en a fait. Moi, ça m'a pas trop... mais j'aurais pu essayer. Parce qu'aux vignes, on fait exactement pareil, à part que la vigne c'est au sol. »⁴⁸

A La greffe, un savoir-faire délicat

Le fait que les exploitants de châtaigneraies ne pratiquent pas tous le greffage laisse entendre que la technique n'en est pas aussi simple que sur les autres cultures. Ils sont plusieurs à témoigner des difficultés qu'ils rencontrent au cours de leurs greffes, et même à manifester leur découragement face au peu de réussite qu'ils rencontrent. Cela semble être spécifique au châtaignier. Même lorsque le greffeur maîtrise parfaitement les arcanes de la greffe, toutes ne « prennent » pas, du fait des aléas climatiques, des insectes, des maladies – en particulier l'endothia –, etc.

« C'est beaucoup de travail pour rien. (...) Il y a des gens qui essayent, c'est très courageux de le faire, mais d'expérience, toutes les greffes que j'ai faites, bien sûr, cela remonte à 10 ou 15 ans, elles sont toutes mortes en quelques années. »⁴⁹

39. Du provençal *maïenca*, *menca* : émonder un arbre.

40. Du provençal *plantun* : jeune plant.

41. A. D. Var, 3 E 93/54, 1708, Collobrières.

42. A. D. Var, 3 E 93/60, 1765, Collobrières.

43. A. D. Var, 3 E 93/34, 1639, Collobrières.

44. LAURE Henri, *op. cit.*

45. BRUNETON-GVERNATORI, A. *Le pain de bois, Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, éd. Eché, 1984.

46. Entretien avec J.-M. B. ; H. B. ; A. G. ; A. N. ; P. P.

47. Entretien avec Y. P. ; A. R. et A. S.

48. Entretien avec A. R.

49. Entretien avec A. G.

« Je me suis initié et je me suis loupé un paquet de fois. Et puis, quelques fois, ça prend. Ça ne prend pas tout le temps parce qu'il y a un suivi de la greffe aussi. Des fois, le bourgeon, il se fait bouffer, il faut mettre un peu de glu... Avant, ils en plantaient et ils en greffaient beaucoup. Tu en greffes dix, au final, tu en as un ou deux qui a pris, cinq ans après. Donc, la multiplication, elle est un peu plus compliquée. Je ne sais pas sur d'autres sujets, mais sur le châtaignier, ça prend pas toujours facilement. »⁵⁰

Comme le souligne ce castanéiculteur, non seulement la pratique elle-même de la greffe demande un doigté particulier, mais le greffon exige par la suite une surveillance attentive, de plusieurs années – l'arbre ne commence à donner des récoltes intéressantes qu'au bout d'une dizaine d'années.

Concernant la technique en elle-même, elle semble avoir peu varié au cours des siècles. Elle se pratique au début du printemps, lorsque le châtaignier, s'éveillant de sa torpeur hivernale, est « entré en sève »⁵¹ ; « La sève monte dans l'arbre quand la température moyenne s'élève à + 10°, au commencement d'avril dans le midi de la France ; alors l'écorce s'enlève avec facilité, et l'on en profite pour greffer en flûte à œil poussant »⁵². Si elle se fait sur un jeune plant, celui-ci doit être âgé d'au moins deux ou trois ans. La circonférence doit être suffisante pour recevoir le broc, et dépend du type de greffe employé⁵³. Laure souligne que la greffe se pratique plutôt à demeure à La Garde-Freinet et aux Mayons, tandis que la greffe se fait dans la pépinière chez Bernard de Collobrières⁵⁴.

Nous avons vu pour les siècles précédents que certains greffons, en particulier sur les territoires de la chartreuse de la Verne font état d'une sélection exigeante ; ainsi, c'est les moines eux-mêmes qui fournissent les greffons. D'autres bailleurs demandent des greffes de marouge uniquement. Lorsque nous interrogeons les castanéiculteurs sur la manière de se procurer les greffons « traditionnellement », ils témoignent du certain empirisme qui règne : il s'agit de repérer les meilleurs sujets, c'est-à-dire, suivant les parcelles, ceux qui produisent les plus beaux fruits, qui résistent mieux à tel ou tel aléa climatique, et d'y prélever une jeune branche, le « broc »⁵⁵. Certains, en particulier les anciens, soulignent que la greffe doit se faire « quartier par quartier », c'est-à-dire que le greffon doit être prélevé sur la même parcelle que l'arbre greffé, mais cette « règle » est loin d'être systématiquement appliquée ; l'idée semble être de ne pas mélanger les variétés, afin de conserver les spécificités de chaque quartier⁵⁶. D'après les castanéiculteurs interrogés, les échanges de greffons entre propriétaires sont courants⁵⁷.

B Les différentes greffes

Il existe différents types de greffes, qui se caractérisent par la manière d'insérer les brocs dans le tronc du porte-greffe. Cependant, quelle que soit la manière choisie, il s'agit de blesser un arbre et de surveiller étroitement cette blessure. On la colmate tout d'abord avec de la terre (technique qualifiée « à l'ancienne » par les castanéiculteurs et seulement pratiquée par les plus âgés d'entre eux⁵⁸), puis, à partir de la seconde moitié du XX^e siècle, avec un mastic : « L'homme-Lefort⁵⁹ ». Il s'agit de protéger la plaie de l'air, porteur de maladies, des insectes, mais également des animaux, comme le racontent ces castanéiculteurs :

« Une fois qu'elle est faite votre greffe il faut pas qu'il y ait d'air. (...) Alors on prenait, une boîte d'un kg, qui s'appelait «Le mastic L'homme-Lefort». Sur la boîte c'était marqué ça. Et donc on prenait une petite spatule et on en mettait tout le tour des broques, contre la broque, où on avait coupé, tout ça, il fallait plus qu'il y ait quelque chose qui se voit. Ça empêchait que l'air rentre dans le bois et que la plante ne pousse pas. »⁶⁰

« La greffe, tu la surveilles tout le temps. Après, il faut la tuteurer. Tu mets un tuteur en bois, droit, il faut la pincer. Il faut des fois la protéger contre le gibier, le chevreuil et tout. Le suivi, il est là. Sinon, il y a pas de traitement, il n'y avait pas de suivi hyper particulier, hyper minutieux non plus. Une fois que ça avait pris, tu te disais que c'était bon. Tuteurer ; 2 ou 3 coups de sécateur quand il y avait des branches qui mourraient ou essayaient de se former. »⁶¹

50. Entretien avec H. B.

51. SERRES, Olivier de, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, réédition « Thésaurus », 1600, Actes Sud.

52. GASPARIN, Adrien de, *Cours d'agriculture*, Paris, 1843-45.

53. DUGELAY, A., *op. cit.* ; LAURE, Henri, *op. cit.*

54. LAURE, Henri, *op. cit.*

55. Entretiens avec A. G. ; A. N. ; P. P. ; A. R.

56. Entretien avec H. B.

57. Entretiens avec A. R. ; P. P.

58. Entretiens avec Y. P. ; X. R.

59. Marque de « mastic à cicatrizer » qui existe toujours aujourd'hui.

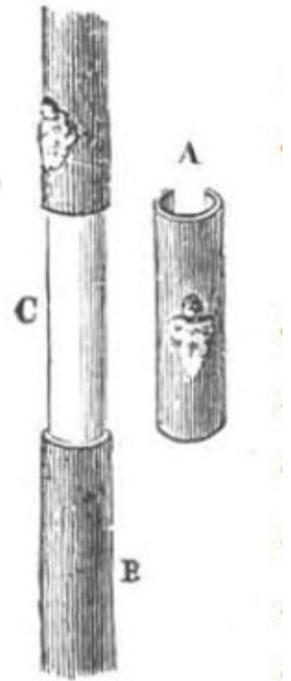
60. Entretien avec A. R.

61. Entretien avec H. B.

Les quatre types de greffe que nous décrivons ici sont des greffes courantes sur les autres arbres, en particulier les fruitiers ; selon l'espèce, chaque arbre est plus ou moins réactif à l'une ou l'autre de ces techniques. Dans le châtaignier des Maures, la greffe en flûte semble avoir été la plus répandue au XIX^e siècle, avant de laisser progressivement la place à la greffe en fente au XX^e ; les greffes en écusson et en couronne auraient été pratiquées de manière plus marginale tout au long de ces deux siècles. On peut tirer cette conclusion des entretiens réalisés, hypothèse que vient corroborer Dugelay, dès les années 1930 : « L'origine de cette greffe, en flûte jadis, en fente double ou simple depuis une cinquantaine d'années, paraît remonter à l'introduction de cette essence dans les Maures »⁶².

B1 La greffe en flûte, à sifflet, ou dedau

Ce type de greffe est le plus ancien que nous retrouvons dans les textes. Dans l'enquête nationale menée en 1810, à la question « A-t-on coutume de greffer ? », sur les 55 réponses affirmatives, 28 détaillent la technique employée : 27 mentionnent la greffe en flûte, et parmi celles-ci, 21 affirment que ce type de greffe est pratiqué exclusivement !⁶³ Quelques dizaines d'années plus tard, Gasparin souligne que la greffe en flûte est préférée dans le Midi⁶⁴ et Laure précise qu'il s'agit de « la seule greffe usitée en Provence sur le châtaignier »⁶⁵. Pourtant, lorsque nous interrogeons les castanéiculteurs contemporains, aucun ne semble pratiquer la greffe en flûte. Ils connaissent la technique mais la jugent trop difficile à réaliser. L'un d'eux nous raconte qu'elle était employée massivement deux générations au-dessus de lui – puisque son oncle et son grand-père pratiquaient déjà la greffe en fente –, soit au tout début du XIX^e siècle. Dans ce type de greffe, le greffon et le porte-greffe doivent être de même diamètre : on écarte l'écorce du sujet à greffer pour insérer le broc jusqu'à ce que greffon et porte-greffe se confondent. Le porte-greffe est donc plus jeune que dans les autres types de greffe et, à ce titre, plus fragile, plus sensible aux aléas climatiques ou aux animaux. Notre informateur précise, pour imaginer son propos, qu'un simple oiseau se perchait sur la greffe suffirait à l'abîmer et réduire à néant le travail du castanéiculteur⁶⁶. La greffe en flûte est facilement identifiable sur les châtaigniers puisqu'elle laisse une cicatrice faisant tout le tour du tronc, en « ceinture »⁶⁷.



B2 La greffe en écusson

Ce type de greffe consiste à découper une forme de T (l'écusson) le long de la tige du porte-greffe, dans laquelle le castanéiculteur vient insérer le greffon. A l'époque contemporaine, deux témoins mentionnent ce type de greffe, qui était pratiquée par leurs parents⁶⁸.

Nous ne trouvons qu'une seule trace historique de la greffe en écusson au XIX^e siècle. Laure rapporte qu'elle ne se pratique pas dans les Maures, mais qu'elle gagnerait à s'y répandre de par sa moindre complexité, comparé à la greffe en flûte. Il décrit la

technique employée par le comte d'Ourches dans ses *Observations sur l'agriculture* et rapporte l'avoir employée avec succès :

« Possédant un pied de châtaignier que j'ai greffé en 1818 suivant la méthode du comte d'Ourches, j'invite les cultivateurs de Collobrières, de La Garde-Freinet, etc., à mettre en pratique cette espèce de greffe, qui a l'avantage d'être plus facile et plus expéditive que celle en flûte. »⁶⁹

62. DUGELAY, A, op. cit.

63. BRUNETON-GOVERNATORI, A. op. cit.

64. DE GASPARIN, Adrien, op. cit.

65. LAURE, Henri, op. cit.

66. Entretien avec A. N.

67. Entretien avec A. N.

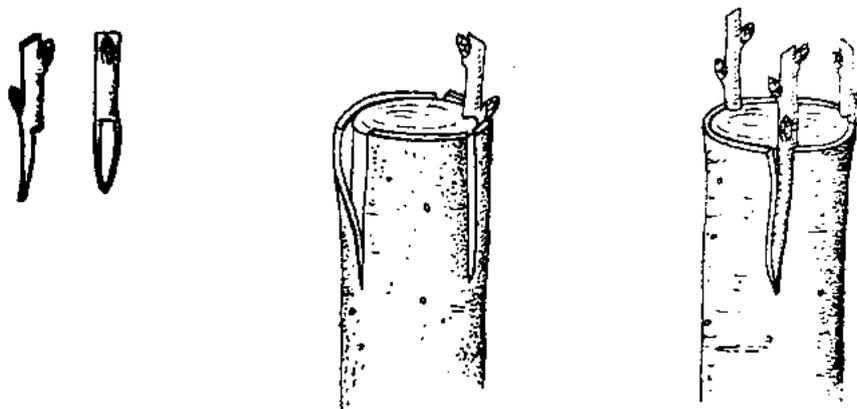
68. Entretiens avec P. P. et A. R.

69. LAURE, Henri, op. cit.

B3 La greffe en couronne

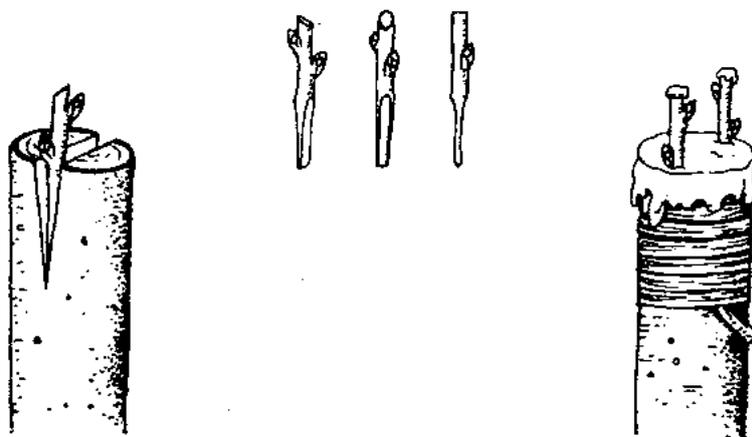
La greffe en couronne se pratique sur la tige fraîchement coupée du porte-greffe : on insère symétriquement deux à quatre greffons entre l'écorce et le liber. Historiquement, on ne la retrouve que chez Laure, qui l'évoque lors d'une greffe de châtaignier sur chêne blanc. Dans les entretiens, elle revient à plusieurs reprises, utilisée par les parents des interrogés ou des « anciens »⁷⁰. L'un d'eux raconte :

« Il y en avait, la greffe en couronne, ils mettaient quatre brins. Je l'ai vu... un "camembert", ils l'appelaient. C'est gros, une dizaine de centimètre le diamètre, ils faisaient une croix, ils fendaient, ils mettaient quatre brins. J'ai quelques châtaigniers sur La Mourre qui ont pris de cette façon. »⁷¹



B4 La greffe en fente

Pour ce type de greffe, il s'agit de fendre la tige du porte-greffe et d'insérer un ou deux greffons dans cette fente. Historiquement, elle est attestée dès le XIX^e siècle dans les écrits des agronomes : « Si l'on manque de sujets propres à fournir des greffes pour greffer en flûte, on peut aussi greffer en fente »⁷². Laure mentionne qu'il faut privilégier cette technique lorsque le porte-greffe est un châtaignier sauvageon, ou un autre arbre sur le châtaignier – hêtre et chêne blanc⁷³. Actuellement, c'est la technique préférée par les castanéiculteurs et promue par le SPCV ; dans les entretiens, c'est celle qui revient le plus fréquemment⁷⁴.



70. Entretiens avec A. N. ; H. B. et P. P.

71. Entretien avec H. B.

72. GASPARI, Adrien de, *op. cit.*

73. LAURE, Henri, *op. cit.*

74. Entretiens avec A. N. ; H. B. ; A. R. et A. G.

II-2-6 Les fougères (faire les feuve)

Enfin, la dernière étape du cycle de nettoyage se déroule en été, où l'on fauche la végétation qui a poussé tout au long du printemps au pied des arbres. Les castanéiculteurs parlent de « faire les fougères », celles-ci étant les plus nombreuses à se développer à l'ombre des châtaigniers. Le travail se faisait traditionnellement entre juin et août, à la faux ou à la faucille – suivant la praticabilité des parcelles :

« Après cela on reprend le cycle, on prépare la récolte par le fauchage sous les châtaigniers. Cela a beaucoup changé, le climat était beaucoup plus humide et sous les châtaigniers il y avait beaucoup de fougères. Maintenant il y a de la broussaille, cela complique les choses. Cela se faisait à la faux, maintenant cela se fait à la machine, mais le principe est toujours le même puisque les châtaignes sont récoltées par terre, il faut que le sol soit parfaitement nettoyé pour que la récolte soit facile. En priant le ciel qu'il veuille bien faire tomber d'abord les châtaignes et les feuilles après, il y a des années c'est l'inverse et cela complique la récolte. Normalement, les châtaignes tombent avant les feuilles. Une année sur je ne sais pas combien les feuilles tombent trop tôt et c'est désagréable, il faut chercher les châtaignes sous les feuilles. Il faut avoir un sol très propre. »⁷⁵

« Ma grand-mère, elle prenait quelqu'un au mois d'août à peu près, quand ça commençait à être sec, pour faire les fougères. Nous, on dit « les fougères », mais c'est pour nettoyer sous les arbres. Parce que si vous avez des fougères dans les châtaigniers, il y a beaucoup de fougères qui passent, vous savez, qui montent à 1m 50 de haut, quoi. Donc si vous avez ça sous les châtaigniers, vous pouvez pas voir les fruits qui sont par terre. Alors elle faisait couper dessous les châtaigniers, y a quelqu'un qui s'occupait de ça. Il faisait ça avec la faucille (...) et sinon quand c'était plat, bien plat, il le faisait à la faux. (...) Ça avançait plus vite qu'à la faucille. »⁷⁶

Le destin réservé à ces fougères varie selon les propriétaires : certains les conservent et les font sécher pour ensuite les employer en couche ou nourriture pour le bétail ; d'autres les amassent en tas afin de les brûler en hiver, lors de la période du petit feu.

Le nettoyage des châtaigneraies est une activité traditionnelle, dont les archives se font l'écho dès le XVII^e siècle, à l'exemple de l'arrentement à Collobrières, pour maître Jaques Dragon, notaire, contre Laurens Berret en 1650, dans lequel il exigé de la part du fermier de « nettoyer iceux chatagniers, couper le bois sec et mort auditz arbres »⁷⁷. Outre l'élagage et la coupe des châtaigniers sauvages, le ramassage des feuilles est également mentionné : « fossoyer une foyes les feuilles anuellement en temps et saison »⁷⁸, « tenu aussy [l'edit fermier] de faire les foaires⁷⁹ aux subsdits chatagniers comm'il trouve faittes »⁸⁰. Au XIX^e siècle, les cadastres napoléoniens réalisés à Carnoules, Grimaud, Pignans et La Garde-Freinet citent également ces travaux – couper le bois, nettoyer les sols.

II-2-7 La récolte

Les bogues tombées au sol marquent le début de la récolte qui s'effectue tous les jours jusqu'au complet ramassage. Elle était habituellement organisée avec des équipes (colo) de cueilleurs du cercle familial ou de travailleurs saisonniers, souvent des femmes. Les témoignages oraux évoquent des femmes de villages voisins ou bien originaires d'Italie (qu'on appelait « castagniototes » à Collobrières), qui venaient après la récolte du raisin.

La récolte se faisait en ligne depuis le bas de la châtaigneraie, en remontant. Si aujourd'hui on préfère les gants et le seau, on utilisait (parfois encore) un petit râteau en bois de châtaignier (*rastelet*), dont la fonction était de rassembler les bogues, d'écarter les feuilles en fin de récolte, et d'ouvrir les bogues pour en faire sortir les châtaignes, en les frappant à la manière d'un marteau.



Rastelet (IM83000016)

75. Entretien avec A. G.

76. Entretien avec A. R.

77. A. D. Var, 3 E 93/36, 1650, Collobrières.

78. A. D. Var, 3 E 2943, 1655, Gonfaron.

79. Du provençal *fuija fulha*, « ramasser les feuilles ».

80. A. D. Var, 3 E 93/54, 1708, Collobrières.



Saqueto (IM83000029)

Les châtaignes étaient recueillies dans un petit sac ventral à lanières (*saqueto* / *sacoureto* aux Mayons ; *sacoureto* dans les Maures) qu'on nouait autour de la taille.

Elles étaient ensuite transvasées dans de plus grands sacs de chanvre, puis de jute. Ces derniers étaient ensuite ramenés au village par différents moyens selon la configuration, l'éloignement et l'accessibilité de la châtaigneraie. Avant les véhicules motorisés, la charrette ou la mule faisaient le travail. Dans certains cas, on utilisait un traineau (*tirasso*), comparable à la schlitte du nord-est de la France, sur lequel on chargeait les sacs. Et qu'on descendait, au pied de la châtaigneraie, à un endroit accessible pour une charrette.

G. M., des Mayons, se souvient de celui que son père avait fabriqué : les patins étaient en bois de pin ; tout le reste en châtaignier.

Il raconte le transport des châtaignes depuis la pièce de La Saubouture (à 1 h de marche du bourg des Mayons) :

« Au début, quand j'étais tout petit, c'est mon père qui descendait la *tirasso*. Ensuite, c'était moi. Quand j'avais 17 ans, c'est moi qui la descendais. On faisait 2 voyages par jour à peu près. On mettait 8 sacs dessus, ça faisait 240 kg. Donc, on descendait pendant 500 m comme ça. On déposait les sacs ; et, après, on remontait avec la *tirasso* sur le dos. La *tirasso*, elle faisait 20/25 kg, c'était agréable [rires]... On débarquait à un chemin ; et mon oncle qui avait un cheval, il venait et il ramassait les sacs dans une charrette pour les mener à ma mère ».

« Il y avait la *tirasso*, mais on avait une pièce juste derrière la colline. C'était pas haut, ça faisait 300 m, mais y avait rien ; il fallait descendre le sac jusqu'à la piste. Là, il fallait descendre sur le dos, c'était 30 kg à peu près. Là, on ramassait, les bonnes années, à peu près 2 tonnes. Alors, quand il y a 5, 6 femmes qui travaillent là... je vous dis pas les voyages... C'était l'époque. »



Tirasso (IM83000024)

II-2-8 Le glanage

Traditionnellement, le glanage était autorisé par les communautés, généralement à la fin du mois de novembre, à des dates variables. A La Garde-Freinet, par exemple, c'était le 23 novembre, jour de la foire de Saint-Clément.

Le terme n'est employé qu'une seule fois sous l'Ancien Régime, dans un arrentement à Collobrières de 1716⁸¹. Il désigne en même temps le nom de ces châtaignes de petite taille ramassées après la récolte passée : « *Sera permis ausdits [fermiers] d'aller profiter des petites chatagnes apellées glanadeures, toutefois après que lesdits Pourtaniers auront enthierement pint leurs chatagnes et qu'ils auront abandonné les chatagniers.* »

II-2-9 Le traitement des châtaignes

A Le tri

Les châtaignes étaient habituellement vendues directement à des grossistes ou négociants soit régulièrement au fur et à mesure de la récolte soit à la fin de cette dernière. La plupart des « petits » récoltants n'effectuaient aucun type de tri, si ce n'est de laisser les véreuses au sol lors de la récolte. Certains plus gros producteurs ou des négociants (qui collectaient la récolte de plusieurs producteurs) se chargeaient d'effectuer le tri des châtaignes à l'œil sur de grandes tables en bois ; ou bien au moyen de bassins de trempage.

B Le trempage

D'après les témoignages oraux, elles y sont laissées plusieurs jours, entre 3 et 6, en moyenne. L'eau est changée régulièrement, entre chaque tournée de fruits. Cette étape permet non seulement de nettoyer les fruits, mais également d'éliminer les châtaignes véreuses qui remontent à la surface, et d'augmenter leur poids pour la vente. Suite à ce trempage, les châtaignes sont extraites des bassins et mises à sécher plusieurs jours. Elles doivent être placées dans un endroit assez aéré, à l'abri de la chaleur comme de la gelée, et être régulièrement retournées pour éviter toute stagnation d'eau qui permettrait le développement de moisissures ou d'insectes parasites⁸². Les châtaignes étaient parfois triées de nouveau pour améliorer la qualité de la production vendue.

C Le calibrage

La taille du fruit va déterminer son utilisation, ainsi que son prix de vente. Dans les sources écrites d'Ancien Régime, le calibre semble se confondre avec la qualité – ou la variété, sans qu'on puisse identifier de multiples catégories.

Le marron

Ainsi, un des qualificatifs employés lors des transactions commerciales (ventes ou rentes en nature), sur l'ensemble du territoire des Maures, est : « marron »⁸³, « maroun » ou « marrones », probablement en relation avec leur grosseur. Le marron est également synonyme de qualité à l'exemple de la rente annuelle du contrat établi à Pignans en 1739⁸⁴ : « *la rente annuelle de vingt-sept livres toutes les années et un quintal châtaigne aussy toutes les années dont la moitié marrone et l'autre moitié médiocre.* »

La marrouge

Le nom de la variété marrouge sert également très fréquemment à spécifier la qualité des châtaignes que l'on échange (voir *infra*), jusqu'à la fin du XVII^e siècle à Collobrières comme à Pignans. Au XVIII^e siècle, d'autres termes viennent s'y substituer.

Passebelle ou passe-belle

La première mention de la qualité/calibre « passebelle » apparaît en 1763, à Collobrières, dans un acte d'arrentement entre Barthélémy Brémond, seigneur de Léoube, et Antoine Fillol, de Collobrières, dans lequel il est demandé au fermier une rente de « *cinq quintaux chatagnes Passebelle (...) toutes*

81. A. D. Var, 3 E 93/55, 1716, Collobrières.

82. OSTER, Mathilde, « La coopérative des producteurs de marrons de La Garde-Freinet : 1950 – 2019 », *Freinet-Pays des Maures*, n°17, 2021, p. 47-135.

83. Par exemple A. D. Var, 3 E 36/209, 1662, Pignans.

84. A. D. Var, 3 E 29 / 355, 1739, Pignans.

les années (...) »⁸⁵. D'autres exemples suivent dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle. S'agit-il d'un équivalent du marron ou de la marrouge ? Elle se distingue en tout cas de la châtaigne commune.

La commune ou belle commune

La première mention, là-encore, date de la 2^e moitié du XVIII^e siècle, en 1769, à Collobrières dans un acte d'arrentement entre maître Louis-François Pelegrin, avocat résidant à Brignoles, à Jean-Joseph Fillol, travailleur de Collobrières, dont la rente consiste, en plus du numéraire, à « six quintaux châtaignes, deux quintaux passe belle, et quatre quintaux belle commune »⁸⁶, soit 240 kg de passe belle et 160 kg de belle commune.

Toujours à Collobrières, en 1770, pour la rente d'une châtaigneraie au quartier de la Pépinière, les chartreux de la Verne réclament « cinquante quatre quintaux de la belle commune, marchande et de recepte, et un quintal de chataignes qu'on appelle passe belle »⁸⁷, soit environ 2 160 kg de la première et 40 kg de la seconde.

De la belle, de la grosse ou de la petite

Hormis les catégories énoncées ci-dessus, que l'on peut considérer peu ou prou comme des calibres, les autres termes employés pour spécifier les châtaignes sont de « la belle » qui semble synonyme de « la grosse » et qui se distingue de « la petite », à l'exemple de la rente en nature ci-dessous, en 1765 :

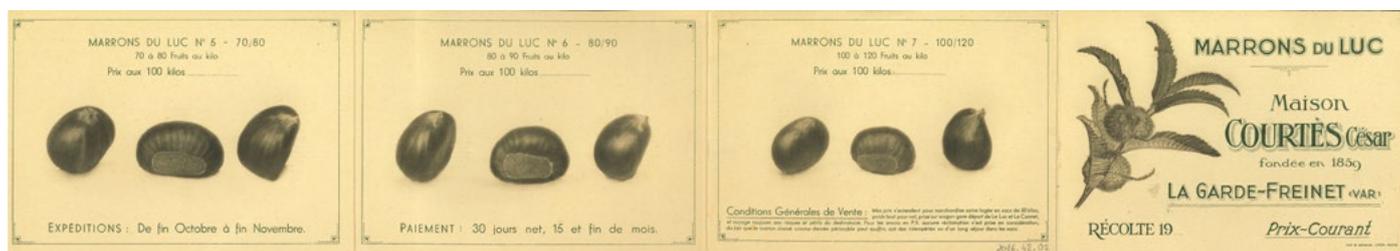
- « cent deux livres toutes les années et deux quintaux de châtaignes, un de la belle, et l'autre de la petite, de la belle qualité. »⁸⁸

Ou de la vente de châtaignes par l'économe de la vénérable chartreuse de la Verne à un négociant de La Garde-Freinet, en 1765 :

- « la quantité de six cens six quintaux et demy de châtaignes, tant grosses que petites. »⁸⁹, soit 24, 240 tonnes de châtaignes.

Avant la mécanisation, le calibrage était réalisé manuellement à l'œil ou bien au moyen de cribles spécifiques, mais dont aucun témoignage oral ou outil ne nous sont parvenus. Le calibrage à la main continue d'ailleurs toujours de se pratiquer.

On trouve un exemple de normalisation en 1896, à travers un négociant de La Garde-Freinet, Auguste Alexis, qui distingue 7 calibres : 40-45 fruits au kg, 50-55, 60-65, 70-75, 80-85, 90-95, 100-110 –, avant de les expédier à une clientèle variée tant dans la nature de son activité que dans son origine géographique. Ainsi, en 1896, dans les lettres qu'Alexis échange avec ses clients, on peut relever une vingtaine de confiseurs et une trentaine de grossistes, primeurs et épiciers, originaires d'Abbeville, Amiens, Angers, Arras, Avallon, Bordeaux, Boulogne, Caen, Charmes, Douai, Grenoble, Lille, Lyon, Lunéville, Marseille, Montmorency, Moulins, Nancy, Nice, Nîmes, Paris, Strasbourg, Troyes, Valenciennes, pour ce qui est du seul territoire français ; il commerce également avec l'Allemagne et la Suisse.



3 des 7 calibres de la Maison César Courtès (IM83000034).

Aujourd'hui, les témoignages recueillis traduisent une certaine confusion dans la dénomination et le nombre de calibres distingués.

Certains castanéiculteurs ne définissent que 2 calibres : « la passebelle » (les grosses) et « la marchande » (les plus petites). D'autres en comptent 3, selon le nombre de fruits au kilogramme : « la bonne » (environ 60 fruits au kilo) ; « la marchande » (80/90 fruits au kilo) et « la petite » (110 fruits au kilo). Un autre rapporte 5 catégo-

85. A. D. Var, 3 E 93/60, 1763, Collobrières.

86. A. D. Var, 3 E 93/60, 1769, Collobrières.

87. A. D. Var, 3 E 93/60, 1770, Collobrières.

88. A. D. Var, 3 E 93/60, 1765, Collobrières.

89. A. D. Var, 3 E 84/205, 1765, La Garde-Freinet.

ries : « l'extra » (45 fruits au kilo) ; « la belle » ; « la marchande » ; « la petite » (110 fruits au kilo) ; et la véreuse. Il apparaît que le calibrage des châtaignes a évolué au fil des siècles. Plus sommaire sous l'Ancien Régime, il semble s'enrichir de calibres plus détaillés au cours du XIX^e siècle, comme le montre le catalogue du négociant de La Garde-Freinet, Auguste Alexis, avec ses 7 calibres ; ces différenciations renvoient probablement à des usages spécifiques plus diversifiés à cette période où les producteurs adaptaient leur calibrage selon les attentes des acheteurs. C'est la raison pour laquelle on rencontre plusieurs modes de calibrage comme c'est le cas de nos jours.

II-2-10 Les principales variétés de châtaignes cultivées dans le massif des Maures

A La marrouge – la sardonne

La marrouge est non seulement la variété dont nous avons trouvé les plus anciennes traces, mais également celle qui apparaît avec le plus de constance au fil des siècles, et ce jusqu'à aujourd'hui. Elle est mentionnée dès le XVII^e siècle dans les sources écrites pour la première fois, en 1651, à Collobrières⁹⁰ et, en 1669, à Pignans⁹¹, seulement dans ces 2 communautés (l'absence de mentions dans les autres communautés ne signifie évidemment pas qu'elle en était absente).

La variété marrouge est parfois caractérisée par son gros calibre qui la distingue des autres châtaignes, à l'exemple de la rente du fermage d'une châtaigneraie « au quartier de Martesq » à Pignans, en 1675⁹² : « vingt quatre livres et ung quintal et demy chataignes, scavoyr ung quintal, de la petite ; et demy quintal, de la marrouge, toutes les années » ; ou en 1680⁹³, à Pignans toujours : « deux quintaux de châtaignes tout, l'un avec un quintal marouges et l'autre des comuns »

On croise de nouveau la marrouge au début du XIX^e siècle, dans les réponses des arrondissements de Brignoles et de Toulon⁹⁴ à l'enquête de 1810-11⁹⁵, puis, près d'un siècle plus tard, dans une enquête de 1902⁹⁶, où la commune de Pignans répond à la question « Quelles sont les variétés les plus estimées pour la consommation ou pour l'expédition en dehors des lieux de production ? », il s'agit des châtaignes marrouges et impériales⁹⁷. Plusieurs auteurs du XX^e siècle, comme Laviolle (1910)⁹⁸, Dugelay (1933), ou George Martel, propriétaire de châtaigneraies à Collobrières et Paul Grogner, président du syndicat des exploitants agricoles de Collobrières⁹⁹, parlent d'une « Sardonne améliorée » : pour eux, la marrouge serait une version provençale de la Sardonne, évoquée quelques lignes plus haut comme faisant partie de ces rares variétés « voyageuses » de châtaignes. Laviolle et Dugelay assimilent même la marrouge au fameux « marron du Luc », et vantent ses qualités pour les confiseurs – mais nous y reviendrons plus tard. Mentionnée lors de l'entretien de P. P. et J. I., de La Garde-Freinet, le site de présentation de la châtaigne des Maures par Var Tourisme, et égerie de la bière à la châtaigne produite par la Société des Producteurs de Châtaignes du Var¹⁰⁰, elle semble aujourd'hui toujours constituer une variété d'importance au sein de la production de la région.

B L'impériale

Dans les réponses de l'enquête de 1810-11, il s'agit de l'autre variété mentionnée à la fois par les arrondissements de Brignoles et Toulon, mais également par Pignans et Carnoules dans l'enquête de 1902. Citée dans les écrits académiques et botaniques du XX^e siècle¹⁰¹, mais également au cours des entretiens, elle fait partie des rares variétés du Var à être inscrite au catalogue du GEVES (Groupe d'Etude et de contrôle des Variétés Et des Semences)¹⁰². S'il est compliqué d'en établir une description stable, il existe cependant un consensus sur la taille imposante de son fruit : P. P. et J. I., de La Garde-Freinet, précisent qu'il s'agit des châtaignes les plus grosses récoltées sur La Garde-Freinet, et presque cent ans plus tôt, Laviolle, s'il distingue

90. A. D. Var, 3 E 93 / 38, 1651, Collobrières.

91. A. D. Var, 1669, 3 E 36 / 174, Pignans.

92. A. D. Var, 3 E 36/177, 1675, Pignans.

93. A. D. Var, 1680, 3 E 36 / 135, Pignans.

94. Le massif des Maures se situe au croisement entre les trois arrondissements du Var : l'arrondissement de Brignoles couvre deux communes importantes dans la culture du châtaignier, Gonfaron et Pignans ; celui de Toulon abrite Collobrières, « capitale de la châtaigne » où la production de châtaignes est la plus importante, encore aujourd'hui ; enfin l'arrondissement de Draguignan, resté sans réponse.

95. A noter que par rapport aux autres arrondissements interrogés, ceux du Var ne mentionnent que très peu de variétés : trois pour Brignoles (la marrouge, l'impériale et la bou bossu) et seulement deux pour Toulon (la marrouge et l'impériale) ; cependant ces trois variétés semblent être exclusives au département du Var.

96. Enquête menée par le ministère de l'agriculture, alors que la culture des châtaignes connaissait un déclin important, du fait de l'arrivée de nouvelles maladies et de l'abandon progressif des châtaigneraies.

97. A. D. Var, 7 M 53.

98. LAVIALLE, Jean-Baptiste, « Essai de classification du genre castanea », Congrès spécial du Châtaignier, Limoges, p. 93-152, 1910.

99. A. D. Var, 7 M 53.

100. La marque *La Marrouge* est déposée en 2011 auprès de l'INPI, et a été renouvelée jusqu'à 2026 (Marques Expertes, base de données de l'INPI).

101. LAVIALLE, Jean-Baptiste, *op. cit.* ; DUGELAY, A., *op. cit.*

102. Elle est inscrite en 1986 par le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var : <https://www.geves.fr/catalogue/variete/160392-imperiale/>.

une impériale noire¹⁰³ et une rousse¹⁰⁴, les décrit toutes deux comme « très volumineuses »¹⁰⁵. Quant à la finalité de l'impériale, pour Laviaille il s'agit d'une « excellente variété de marché et pour la confiserie » ; concernant l'époque plus contemporaine, nos informateurs de La Garde-Freinet précisent qu'elles n'étaient pas toujours employées par les confiseurs du fait de son calibre trop imposant, mais qu'elles étaient plutôt vendues aux « épicerie fines » et aux « hauts restaurants ».

C La michelenque

Dans son *Manuel du cultivateur provençal*, publié dans les années 1840, Laure décrit très précisément les pratiques castanéicoles provençales, et notamment celles des Maures, où il réside. Selon lui, les variétés de châtaignes cultivées en Provence sont au nombre de trois, « qui sont désignées à la Garde-Freinet sous les noms de michelenque ou précoce, de bâtarde ou châtaigne marchande, et de bonne ou marron ». C'est la source la plus ancienne dont nous disposons pour le moment qui mentionne la michelenque, aussi appelée châtaigne de la Saint-Michel, miquelaine, ou michelon. Cette variété serait nommée ainsi en raison de la précocité de ses fruits, qui mûrissent dès la fin septembre, aux environs de la Saint-Michel (29 septembre) ; l'explication est récurrente : elle apparaît sous la plume de Laure, puis sous celle de Laviaille en 1910¹⁰⁶, et dans les propos de nos informateurs. D'après toutes ces sources, il s'agit de la variété la plus précoce du Var, mais également de celle qui se conserve le moins bien, et dont les fruits sont généralement plus petits que ceux des variétés plus tardives.

D Le marron du Luc

Si l'on s'intéresse au fameux « marron du Luc », qui revient à de nombreuses reprises dans les textes comme étant la principale variété produite dans les Maures, on s'aperçoit qu'au cours du XIX^e siècle, celui-ci semble avoir acquis une certaine renommée, notamment avec l'essor de la confiserie, pour sa qualité, son goût, sa taille. Il était encore récemment particulièrement célèbre et célébré.



Sac en toile de jute (IM83000025)

Quand est apparu le marron du Luc ?

Il nous est encore difficile de déterminer la date d'apparition de l'appellation « marron du Luc ». Cela est d'autant plus délicat que, tant dans les sources manuscrites que dans les ouvrages, les auteurs utilisent comme synonymes « marron de Lyon » (Garcin 1835 ; Laviaille 1910 ; Barthélémy 1909), « marron du Var » (Sauvezon 2000¹⁰⁷ ; Var Tourisme), « marron des Maures » (Martel et Grogner, AD 7 M 53), « marron de Collobrières » (1902, AD 7 M 53 ; Dugelay 1933), « marron de la Garde » (Garin 1835 ; Rouquette 1897), « marron de la Garde-Freinet » (1902, AD 7 M 53 ; Laviaille 1906), voire même « marron de Saint-Tropez » (Arnal 1894 ; Laviaille 1906).

Les plus anciennes traces du marron du Luc que nous ayons pour l'instant relevées dans les archives, datent du tout début du XX^e siècle, avec l'enquête de 1902. Cependant, l'appellation est déjà présente au XIX^e siècle dans les textes académiques, notamment chez Garcin (1835) et Laure (1837). Ces deux auteurs évoquent la renommée de ces marrons, expédiés dans le reste du pays, et notamment, à Paris, par voie maritime ou terrestre : « Partout les marrons de La Garde sont recherchés à cause de leur saveur agréable et de leur grosseur. (...) Ils ne sont connus dans l'intérieur du royaume que sous le nom de marrons de Lyon et quelquefois de marrons du Luc. » (Garcin 1835). Au vu de cette réputation a priori déjà bien installée, il n'est pas inconcevable de penser que la châtaigne du Var s'exportait et était déjà reconnue au moins depuis le XVIII^e siècle.

103. « Fruit très volumineux. Couleur châtain foncé coupé de lignes noires parfois légèrement en relief. Pointe duveteuse, aplatie sur le sommet qui est excessivement camus. Guidou [tige] long, grêle et tomenteux, à longues soies. Hile moyen comparativement à la grosseur du fruit. Peau d'épaisseur moyenne. Forte couche de tan se séparant aisément d'une amande pourtant très côtelée, mais ordinairement d'une seule pièce. Chair fine et très sucrée. » (Laviaille 1910).

104. « Fruit un peu moins volumineux que le précédent dont il est une sous-variété. Forme très replète. Couleur châtain doré à reflets roux ; lignes noires régulièrement espacées. Sommet moins camus que l'impériale noire, mais au cône imperceptiblement couvert d'un fin duvet argenté. Guidou moyen et trapu. Hile relativement petit. Peau luisante, assez épaisse, fendant souvent au sommet, au sortir de la bogue. Tan épais, dépouillant très facilement une amande jaune clair rarement cloisonnée. » (Laviaille 1910).

105. Plusieurs sources mentionnent le nombre de châtaignes que contient un kg : les impériales noires exposées par Muraire au Congrès spécial du châtaignier sont 50 par kg (Laviaille 1910), et Louis Mangin, dans son article « Le châtaignier et la crise », écrit, en 1904, qu'elles sont 40 par kg.

106. Voici la description que l'auteur fait du « marron de la Saint-Michel » : « Fruit joli, luisant, de couleur presque uniforme brun rouge foncé à lignes noires peu apparentes. Mouchetures noires autour du hile. Pointe entourée largement d'un duvet blanchâtre. Guidou petit à longues soies. Hile petit ou moyen. Peau très mince. Pellicule tannique légère et peu adhérente à l'amande. Amande non partagée. Chair très fine. » (Laviaille 1910).

107. SAUVEZON, Antoinette et Robert, *Châtaignes et châtaigniers en régions méditerranéennes françaises (culture, usage, gastronomie)*, Edisud, Aix-en-Provence, 2000.

Au cours du XIX^e siècle, le développement à une échelle plus industrielle de la confiserie impacte très certainement la notoriété du marron du Luc, et en augmente la demande. Ainsi, les sources datant de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle, mentionnent presque systématiquement que le marron du Luc est non seulement un marron d'une grande qualité (Laviaille 1906 ; Camus 1929¹⁰⁸), mais surtout un marron à confire. C'est particulièrement le cas de deux journaux parisiens destinés – entre autres – aux fabricants de conserves et confiseurs. Ainsi, *Le Journal des confiseurs* vante, sous divers vocables, la qualité des marrons du Luc en confiserie : « *Les meilleures qualités de marron pour confire proviennent de Turin dans le Piémont et du Luc ainsi que de La Garde-Freinet dans le département du Var. (...) la vente de son fruit est encore aujourd'hui un des principaux revenus des habitants de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Gonfaron, de La Molle, du Luc et d'une foule d'autres communes de ce département ; les belles qualités portent le nom de marrons du Luc et de marrons de La Garde [La Garde-Freinet]* »¹⁰⁹.

Quelques années plus tard, *La Conserve Alimentaire* fait de même en affirmant que « *les meilleurs marrons à confire nous viennent de Lyon, de Turin, de Luc (Var) et de l'Ardèche* » (1903), ou encore que « *c'est le marron de Turin qui est la variété par excellence (...) puis les marrons de Luc, ceux de Lyon, de l'Ardèche, et ceux de Naples* » (1913). Dans l'enquête de 1902, à la question « *Quelles sont les variétés les plus estimées pour la consommation ou pour l'expédition en dehors des lieux de production ?* », le professeur de la chaire départementale d'agriculture du Var répond que les variétés les plus recherchées sont les marrons du Luc et de La Garde-Freinet, et qu'ils sont utilisés par la confiserie « *dans la préparation des marrons glacés – dits de Lyon* »¹¹⁰.

Comment expliquer l'appellation « marron du Luc » ?

En effet, il faut relever que cette appellation est en elle-même paradoxale, puisqu'il est de notoriété publique qu'il n'y a pas de châtaigniers au Luc, et, que selon les habitants de La Garde-Freinet avec qui nous avons pu échanger, il n'y en aurait jamais eu. Lorsque la question est abordée en entretien, la réponse systématiquement donnée est la suivante : les marrons du Luc désignent bien en vérité les châtaignes de La Garde-Freinet – et celles du reste du massif – et ont été ainsi nommé par métonymie, car ces châtaignes étaient expédiées par la gare du Luc-Le Cannet, à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. De nombreux auteurs du XX^e siècle reprennent cette idée, comme par exemple Martel et Grogner, qui écrivent : « *Il faut détruire la légende du Marron du Luc, dénomination sous laquelle on a longtemps expédié les marrons des Maures. Il n'y a pas de châtaigneraies au Luc. C'est parce que ce produit était principalement expédié par la gare du Luc que l'usage de cette appellation s'est peu à peu établi* »¹¹¹.

Cependant, nos recherches dans les archives départementales nous ont montré qu'au début du XIX^e siècle, la commune du Luc cultivait bien des châtaignes : entre 1809 et 1829, la production annuelle de châtaignes est renseignée presque chaque année, allant de 2000 hectolitres à 5 500 hectolitres¹¹². Il faut noter que ces chiffres correspondent à la production annuelle de La Garde-Freinet pour ces mêmes années ; la production du Luc était alors équivalente à celle de La Garde-Freinet, commune considérée comme la principale productrice de châtaignes des Maures – avec Collobrières, mais nous ne disposons malheureusement pas de renseignements pour ces années. Il semblerait néanmoins que cette production de châtaignes était très localisée : dans une lettre datée du 20 août 1829, le maire du Luc informe le préfet du Var que le « *hameau des Maures du Luc [est le] seul endroit où les plantations de cette nature [châtaigniers] peuvent être pratiquées* »¹¹³. Ce hameau correspond aujourd'hui aux Mayons du Luc. Ainsi, d'après un texte retrouvé dans les archives de la coopérative des producteurs de marrons de la Garde-Freinet, et qui s'appuie sur un ouvrage de Paul Maurel (1913), « *Les Maures du Luc* »¹¹⁴ était l'ancien nom des Mayons du Luc, hameau détaché de la commune du Luc en 1863¹¹⁵ : « *A une époque antérieure à celle de l'érection du hameau des Mayons du Luc en commune, plusieurs négociants en marrons habitaient le hameau, ils ne pouvaient pas expédier leurs marrons sous un nom autre que celui de leur pays ? Le Luc, d'où l'appellation "Marrons du Luc".* » Ainsi, à partir de 1864, la production de châtaignes du Luc disparaît des statistiques, tandis que celle des Mayons fait son entrée dans les documents statistiques, avec des productions annuelles encore plus élevées que celle du début du siècle¹¹⁶ ; nos chiffres pour cette commune, bien qu'ils décroissent à partir des années 1910, se maintiennent quasi sans interruption de la seconde moitié du XIX^e à la première moitié du XX^e siècle.

108. CAMUS, A, *Les Châtaigniers – Monographie des genres Castanea et Castanopsis – Atlas*, Paul Lechevalier Editeur, 1929.

109. ROUQUETTE, P., « Marrons et châtaignes », *Le Journal des confiseurs-glaçiers-chocolatiers, fabricants de confitures, conserves, fruits confits, sirops, liqueurs*, 8^e année, n°1, janvier 1897.

110. A. D. Var, 7 M 53.

111. A. D. Var, 7 M 53.

112. A. D. Var, 6 M 833, 834, 836, 837, 838, 839.

113. A. D. Var, 7 M 53.

114. MAUREL, Paul, *Monographie de la commune des Mayons, Draguignan*, 1913.

115. A. D. Var, 87 J 75.

116. A. D. Var, 6 M 846, 847.

Le marron du Luc est-il une variété ?

On a pu le voir à de nombreuses reprises précédemment, le marron du Luc est assimilé à plusieurs variétés, notamment la marrouge (Sauvezon 2000 ; Var Tourisme), la sardonne (Lavialle 1910 ; Dugelay 1933), la marchande/le marron passe-belle (Laure 1837), ou la combale (Mangin 1910). Certains auteurs, comme Lavialle (1906 ; 1910) considèrent le marron du Luc comme une variété à part entière. Cet auteur va même jusqu'à le subdiviser en deux sous-variétés : le « vrai marron du Luc, n°1 » ou « vrai marron du Var », et le « vrai marron du Luc, n°2 ». Selon lui, tandis que le marron n°1 est une version locale du marron de Lyon, donc une « sardonne supérieure », le n°2 « paraît provenir du marron de Naples, ou d'une de ses sous-variétés introduites dans le Var », et est d'une qualité et d'une grosseur « un peu inférieures au vrai marron du Luc n°1 » (Lavialle 1910).

Cependant, nous sommes plutôt enclins à penser que le marron du Luc serait une appellation « d'origine », un label commercial. Cela correspondrait à ce que nous avons déjà pu étudier, à savoir que le terme de « marron » est utilisé à l'origine en France pour désigner une catégorie commerciale de châtaignes – ainsi, le marron de Lyon, un des plus anciens exemples connus, faisait au XVI^e siècle référence aux châtaignes italiennes transitant par la ville de Lyon. Par ailleurs, les premières mentions du marron du Luc datant de 1830 semblent bien considérer qu'il s'agit d'une appellation commerciale : Laure (1837) détaille les variétés qui sont cultivées à La Garde-Freinet – michelengue, bâtarde, marron –, avant de préciser que les plus grosses d'entre elles, les passe-belles « sont envoyées toutes les années à Paris sous le nom de marrons du Luc », et insiste bien sur le fait qu'il ne s'agit pas d'une variété à part entière. Garcin (1835), mais également, un siècle plus tard, Dugelay (1933) font de même, et expliquent que cette « dénomination commerciale » désigne principalement les châtaignes d'exportation, provenant de Collobrières, de La Garde-Freinet, des Mayons du Luc et d'autres communes des Maures. Notons que divers producteurs de châtaignes des Maures au cours du XX^e siècle, insistèrent sur l'importance de créer un label d'origine qui permettrait d'unifier la production du massif et de faire front contre les « contrefaçons ». Une série de lettres envoyées en 1955 par le président de la coopérative de producteurs de marrons de La Garde-Freinet, informe ses clients bruxellois et luxembourgeois que la coopérative « a obtenu pour les marrons récoltés sur le territoire de la commune, dont elle assure l'expédition, la consécration d'une appellation d'origine sous la dénomination « marrons du Luc », appellation constatée et garantie par un Label déposé conformément à la Loi »¹¹⁷.

II-2-11 L'arrosage

A L'irrigation

Tout comme pour le labour ou la mise en culture des châtaigneraies, l'arrosage ou l'irrigation ne peuvent être considérées comme une pratique généralisée, mais semble dépendre soit de la volonté même des castanéiculteurs, soit de l'opportunité qu'ils ont de disposer d'une ressource en eau au bénéfice de leurs parcelles.

La documentation ancienne à ce sujet est rare, mais atteste de cette pratique de manière différente selon les contextes :

Le premier exemple remonte à 1663, dans un acte d'arrentement¹¹⁸ d'une châtaigneraie qui se trouve sur la communauté de Carnoules, en limite de Pignans, dans laquelle le rentier « sera obligé de réunir les deux fontaines¹¹⁹ que sont dans ladite piessse et y fere une pousaraque¹²⁰ bien simantée et capable de tenir l'eau pour servir d'arrosage aux arbres avec une berge au desoubz pour la randre dans l'assurance ».

A Collobrières, en 1701¹²¹, le rentier de châtaigniers situés au quartier de Valescure « s'oblige d'arroser et nettier [= nettoyer] les châtaigniers ».

Autre exemple à Gonfaron en 1745¹²², où le fermier d'une « pièce de châtaigniers du cartier de Coucharin ou Fontfreie » devra nettoyer « les debas des châtaigniers, obtera les herbages et mauvais bois et les arrosera en son temps ».

Enfin, un dernier exemple à Gonfaron, en date de 1734¹²³, montre le partage des eaux d'une source au quartier de la Caudière entre 6 propriétaires. Le temps d'arrosage est réparti selon l'importance des cultures de chacun. L'ensemble des terres arrosées concernent un total de 948 châtaigniers et 232 cannes de jardins, soit environ 465 m².

117. A. D. Var, 87 J 81.

118. A. D. Var, 1663, 3 E 36/209, Pignans.

119. C'est-à-dire les sources.

120. du provençal *pouso-raco*, *pousaraco* qui désigne un puits à roue, une noria.

121. A. D. Var, 1701, 3 E 93 / 53, Collobrières.

122. A.D. Var, 1745, 3 E 29 / 346, Gonfaron.

123. A.D. Var, 1734, 3 E 29 / 338, Pignans.

L'intérêt du texte nous a incité à le présenter ci-dessous intégralement retranscrit :

« Rapport de règlement des eaux entre François Broquier, Joseph Moutet, Joseph Isnart et autres

1734, 29 août (...) comme soit Marguerite Broquier, femme autorisée de Joseph Moutet, se seroit pourvue par devant les officiers de ce lieu de Pignans contre François Broquier, ménager en ce dit lieu, par la requête du dix-huit du courant pour avoir injonction contre luy de lui laisser prendre l'eau par servir à l'arrosage de la propriété des châtaigniers qu'elle possède au terroir de ce lieu cartier de Chaudière, contigüe et inférieure à celle du dit Broquier, dans laquelle naissent les dites eaux qui coulent sans discontinuité ainsy qu'elle et ses hauteurs avoient accoutumé de faire. Ensuite de laquelle requête et du décret d'injonction deument signifié au dit Broquier par exploit du même jour, pour éviter tous procès et contestations à l'advenir tant entre la dite Broquière, le dit Broquier que autres particuliers possédants biens au dit cartier et qui sont en possession d'arroser des mêmes eaux et qui étoient à la veille d'intervenir à ce sujet, il a été convenu, transigé et accordé qu'il seroit procédé à un règlement des dites eaux entre tous les propriétaires qui ont droit de s'en servir, ayant à cet effet convenu verbalement des personnes de Joseph Brochier, m^e arpenteur, et Jacques Agard, marchand de ce dit lieu, lesquels en vertu du susdit pouvoir verbal se seroient portés sur les lieux et pris mémoire du nombre de tous les châtaigniers et jardins arrosables des dites eaux pour ensuite étant sur les lieux répartir à chacun les jours et heures qui leur en reviendroient à proportion du nombre des dits châtaigniers et contenance des dits jardins.

A cette cause, constitués en leurs personnes par devant nous notaire royal et apostolique à Pignans soussigné et témoins à la fin només, le dit François Broquier et le dit Joseph Moutet agissant pour la dite Marguerite Broquière son épouse pour laquelle il se fait fort, Joseph Isnard et Pierre François ménagers, autre Joseph Isnard neveu du dit Joseph et Pierre Courret, travailleurs de ce dit lieu, tous possédants biens au dit cartier arrosables des dites eaux, lesquels de leurs grés, deue et mutuelle stipulation intervenant et par la médiation des dits Brochier et Agard icy présents, ont convenu et accordé ce que s'ensuit :

- Et premièrement que ledit François Broquier, pour six cent cinquante trois châtaigniers et cent cinquante-deux cannes jardin qu'il possède au dit cartier, et comme le premier du dit arrosage les eaux se réémanant toutes dans sa propriété, prendra l'eau le dimanche à huit heure de matin et la tiendra cent quinze heures et un quart qui finiront à trois heures et un quart du matin du vendredy.
- Et Pierre Courest, pour dix-neuf châtaigniers et dix cannes jardin, prendra l'eau après le dit Broquier le vendredy à trois heures un quart du matin et la tiendra trois heures et trois quarts et demy qui finiront à sept heures demy quart du dit matin vendredy.
- Que la dite Marguerite Broquière, pour cent cinquante deux chatagniers et vingt-six cannes jardin qu'elle possède, prendra l'eau après Pierre Courest le vendredy à sept heures demy quart du matin et la tiendra vingt-six heures qui finiront à neuf heures demy quart du samedy du matin.
- Que Pierre François, pour quarante-six châtaigniers et vingt cannes jardin, prendra l'eau après la dite Broquière le samedy à neuf heures demy quart du matin et la tiendra neuf heures un quart et demy qui finiront à six heures et demy du soir du jour samedy.
- Que le dit Joseph Isnard oncle, pour trente-trois châtaigniers et vingt-quatre cannes jardin, prendra l'eau après le dit Pierre François le samedy à six heures et demy du soir et la tiendra sept heures qui finiront à une heure et demy après minuit venant au dimanche ;
- Que le dit Joseph Isnard neveu, pour quarante-cinq châtaigniers, prendra l'eau après le dit Joseph Isnard oncle le dimanche à une heure et demy après minuit et la tiendra six heures et demy qui finiront à huit heures le dimanche matin que le dit François Broquier la reprendra.

Et ainsy sera continué pendant le cours de l'année, étant les parties d'accord que chacun prandra les arrosages aux endroits accoutumés et qu'en cas que par un orage d'eau les dits arrosages vinsent à être emportés ou effarrés il leur sera permis de les renouveler aux mêmes androits où ils sont actuellement et sans abus et que lorsqu'il découlera quelque peu d'eau de la propriété du dit Isnard oncle supérieure à celle du dit Broquier, icelui Isnard ne pourra pas la détourner ny moins le dit Pierre François excepté aux heures que les dites eaux leur sont assignées pour leur propriétés inférieures. Pourront pourtant arroser des dites eaux les châtaigniers qui pourront l'être toutefois pendant les heures qui leur sont cy dessus assignées.

Lequel règlement et répartition cy-dessus ainsy faite, les dits Broquier, Moutet, Isnards oncle et neveu veulent avoir lieu et être exécutés à l'advenir, selon leur forme et teneur, se soumettant chacun volontairement à la peine de trois livres pendant le jour et de cinq livres pendant la nuit lorsque quelqu'un d'eux sera surpris détournant les dites eaux à quelque autre d'entre eux aux jours et heures qui leur sont cy dessus assignées outre l'estimation du damage qui sera souffert. Et ainsy que dessus chacun pour ce qui les concerne promet les garder et observer sans y contrevenir à peine de tous dépens, dommages, inthérêts sous l'obligation de leurs biens présents et à venir à toutes cours, se soumettant chacun de payer le montant du présent règlement et fraix du présent acte à proportion chacun des heures qui leur sont assignées comme de raison avec leur

renonciation et serment, requérant acte fait et publié au dit Pignans dans notre bureau présents les dits et père messire Jean-François Benoit, clerc tonsuré, et Estienne Audès, fils de Gabriel de ce dit lieu, témoins et les autres parties ont dit ne sçavoir de ce requises suivant l'ordonance et avant signer le dit François Broquier s'oblige de payer trois livres six sols huit deniers pour les fraix de l'instance à la dite Broquière et deux livres dix sols aux dits experts qui ont été procéder à l'estimation du damage que prétendoit faire payer au dit Broquier la dite Marguerite Broquière à l'occasion du reffus de temptation des dites eaux, duquel damage il est pourtant convenu que la dite Broquière ne pourra rien prétendre, le tout ainsy convenu et accordé présents les dits témoins ».

Il est important de souligner que le bassin mentionné dans le texte ci-dessus a été inventorié (IA83000019, voir p. 29) dans le vallon de La Caudière, à proximité du chemin de pèlerinage jusqu'au monastère de Notre-Dame-des-Anges depuis la commune de Pignans, qui emprunte un itinéraire de grande randonnée (GR 9).



Source de La Caudière (IA83000019)

On peut imaginer que le système d'irrigation que décrit un habitant des Mayons, G. M., interrogé en 2024, n'est sans doute pas très éloigné de ce qui pouvait se pratiquer à des périodes plus anciennes. Le témoignage qu'il nous livre confirme le caractère opportuniste de l'arrosage.

Sa famille possédait des parcelles de châtaigniers dans plusieurs quartiers des Mayons. L'une d'entre-elles, située dans le quartier de La Subature, bénéficiait d'une source très abondante. Selon G. M., c'était la garantie d'avoir toujours une récolte abondante sur cette parcelle, même si la saison s'avérait plutôt mauvaise en raison de la sécheresse.

- « On arrosait tout l'été les châtaigniers. Mes grands-parents [dans les années 1900-1920] ... ils avaient fait 2 barrages : un mur de chaque côté et, au milieu, une porte. On arrosait à partir du mois de juillet, tous les jours, un coup on arrosait un côté ; le lendemain, on arrosait l'autre. C'est-à-dire que les châtaigniers étaient arrosés 1 jour sur 2.
- Et il y avait assez d'eau pour arroser ?
- Il y avait une grande source en haut au-dessus. Le premier bassin faisait environ 20 m³ [IA83000042], le second il faisait 15. La surverse du premier remplissait le second. Donc, la source était magnifique.
Pour canaliser l'eau, il y avait des petits caniveaux. Il y avait à peu près 3 ou 4 km de caniveaux. Et chaque châtaignier avait une réserve d'environ 20/25 litres à peu près, une cunette là !
- Vous faisiez des cuvettes autour des châtaigniers ?
- Oui, oui. Et tous les ans, il fallait recommencer. Et d'une cunette, ça allait à l'autre et ainsi de suite. En même temps, au mois de juillet, on nettoyait les châtaigniers. Nous, on appelait ça : faire les fougères. Avec la faucille, on coupait l'herbe. On embauchait des femmes bien-sûr parce que mes parents, ils s'occupaient à peu près de 10 ha. A La Subature, il y avait 4 ha, je crois (...). On avait 5 ou 6 pièces en tout. Il n'y avait que cette pièce qui était irriguée
Au mois de mai-juin, il fallait nettoyer [les bassins] parce que l'hiver, quand il faisait les grosses

pluies, ça accumulait les feuilles, les pierres, il fallait tout sortir à la pelle (...). Et après, il fallait nettoyer tous les caniveaux. C'était pas large hein, profond comme ça [environ 20 cm de large par 10 cm de profondeur]. Et, comme les moutons passaient dedans... les moutons, ça bouge les pierres... il fallait tout refaire (...). Les moutons, ils passent au printemps. Il fallait pas qu'ils passent plus tard, parce que les moutons, ils ne mangent pas les fougères. Donc, ils couchaient toutes les fougères... on pouvait plus... c'était emmerdant pour les couper, quoi. Donc, il y avait le canal principal. Et après, il y avait des petits canaux qui allaient aux châtaigniers. Le même canal qui allait aux châtaigniers, il arrosait 3 châtaigniers. Donc, on commençait par le dernier et, à mesure, on montait. Et quand le premier était plein, on refermait celui d'en-dessus.

- Comment vous refermiez le canal ?

Avec de la terre.

- Et donc, vous restiez sur place ?

Ah oui, le matin, il fallait être en haut vers 7 h ; on partait d'ici à 6 h. Il fallait 3 h à peu près, 3 h et demie pour vider les 2 bassins. Ensuite, on fermait. Il y avait la surverse du 2^e bassin qui coulait dans le ruisseau.

Et tout l'été, on arrosait, j'avais 7/8 ans, je partais... quand mon père allait travailler le liège ou quoi, c'est moi qui partais arroser.

On arrosait jusqu'au mois d'août, des fois septembre, ça dépendait un peu. »

B Le fossoyage

En complément ou à défaut de l'arrosage, la formation de cuvettes, c'est-à-dire le fossoyage des pieds des châtaigniers revient de manière récurrente dans la documentation écrite d'Ancien Régime. Le *Manuel du cultivateur provençal*, rédigé en 1837, décrit l'arrosage des jeunes châtaigniers à Collobrières :

« On creuse à neuf ou dix pouces de profondeur le pourtour de chaque pied d'arbre ; vers les six heures du soir, on verse dans le fossé ouvert deux comportes (cornudos) d'eau et le lendemain, peu de temps avant ou après le lever du soleil, le fossé est comblé avec la même terre qui en avait été tirée. Cette opération se répète tous les 15-20 jours et se continue plus ou moins longtemps, suivant que la sécheresse de la saison cesse par une pluie dans le mois d'août ou se prolonge d'avantage. S'il ne se trouve pas de l'eau à portée, il faut nécessairement la transporter à dos de mulet. Si ce moyen était impraticable ou s'il paraissait trop pénible, il faudrait ne pas planter des châtaigniers sur aucune de nos montagnes granitiques (...) on courrait le risque de voir manquer totalement la plantation. Si l'on en voit qui réussissent sans que l'on se donne ce soin, je puis à mon tour assurer que j'en ai remarqué plusieurs qui, par le seul défaut de l'arrosage, n'ont pas répondu à l'espérance des planteurs. »

Un siècle plus tard, Dugelay mentionne que certains agriculteurs arrosent leurs châtaigneraies l'été, mais précise bien que le fait lui « a été rapporté » et qu'il ne concerne que « certaines châtaigneraies des Maures, notamment sur les pentes de la Sauvette¹²⁴ ».

La seule irrigation dont témoignent les castanéiculteurs du XX^e siècle est une irrigation opportuniste, selon si la châtaigneraie est située sur une source ou non. On « n'arrose » pas les châtaigniers ; en revanche, les trois castanéiculteurs ayant évoqué les labours expliquent qu'il s'agissait pour leurs parents de créer une fosse autour de l'arbre « où ils déposaient des feuilles qui servaient d'humus ». P. P. à La Garde-Freinet développe :

- « Quand il pleuvait l'eau était retenue dans ces espèces de réservoirs qui étaient autour des châtaigniers, comme un bassin autour du châtaignier, en quelque sorte... ça, je l'ai vu faire.
- Vous savez si c'était profond ?
- Ah oui, ils descendaient quand même bien à 30 ou 40 cm de profondeur ! (...)
- Ces tranchés que vous faisiez, il y avait une période de l'année ?
- Oui, on faisait ça l'hiver, pour avoir les pluies du printemps ! Et puis, avant la récolte des châtaignes, ceux qui avait le temps les curait à nouveau pour récolter les pluies d'automne. Je me souviens quand j'étais gamin, on avait des pluies abondantes en automne. »

124. Sommet du massif séparant Collobrières et Les Mayons.

II-3 L'artisanat

II-3-1 La vannerie

Une tradition ancienne ?

L'art de la vannerie en bois de châtaignier semble s'inscrire dans une tradition locale ancienne, bien qu'il soit difficile de la documenter : les sources écrites ne mentionnent que de rares exemples, notamment dans quelques inventaires de biens, comme celui de Jean-Baptiste Monier, en 1765 : « *une corbeille longue pour les fromages, bois de châtaignier* »¹²⁵ ; ou celui de Marguerite Bérenguier, en 1781 : « *une petite corbeille de châtaignier et son couvert* »¹²⁶.

Les témoignages oraux rapportent quelques noms de vanniers locaux, aujourd'hui disparus (« grand Pierre » à La Garde-Freinet, M. Ollivier au Plan-de-la-Tour), sans pouvoir mesurer l'importance de leur activité.

Un début de réponse peut être apporté à l'examen des paniers conservés par quelques particuliers, ainsi qu'au musée du Conservatoire du Patrimoine (La Garde-Freinet), avec toute la réserve due à l'échantillon très limité dont on dispose.

Ainsi, on peut observer un format type de panier de forme rectangulaire, avec une anse transversale faite d'une large éclisse. Les 3 exemplaires montrent des dimensions très similaires (en cm) :

- IM83000004 : h = 23 ; l = 50 ; la = 34
- IM83000005 : h = 23 ; l = 54 ; la = 33
- IM83000007 : h = 22,5 ; l = 52 ; la = 34,3



2 autres paniers, de largeur sensiblement plus grande, présentent une variante avec 2 anses rondes latérales :

- IM83000002 : h = 27 ; l = 50 ; la = 45
- IM83000003 : h = 24 ; l = 52 ; la = 45



Cette analyse sommaire mériterait d'être confirmée sur un ensemble plus important. L'autre questionnement serait d'établir la relation entre le format et la destination desdits paniers.

125. A. D. Var, 3 E 84 / 15, 1745, La Garde-Freinet.

126. A. D. Var, 3 E 84 / 23, 1781, La Garde-Freinet.

Les vanniers

Aujourd'hui, il n'existe que 2 vanniers de bois de châtaignier dans le Var :

- Anneke Lepra¹²⁷ (voir annexe 3, IPI830000001)
Elle est la seule vannière implantée dans le massif des Maures, à Collobrières. Outre sa formation professionnelle en vannerie à l'école nationale de vannerie et d'osiericulture à Fayl-Billot (52), elle s'est également formée auprès d'un vannier du Plan-de-la-Tour - M. Ollivier -, qui lui a transmis les techniques traditionnelles du massif des Maures. Tout en maîtrisant ce savoir-faire, elle l'a fait évoluer en diversifiant les formes et types de production, dans le but de répondre également à des demandes plus variées des acheteurs.
Elle exprime sa difficulté à transmettre ce savoir-faire.
- Pascal Lafon¹²⁸ (voir annexe 3, IPI830000002)
Artisan vannier depuis 2015, il est installé hors du massif des Maures, à Salernes, mais il participe aux fêtes de la châtaigne, notamment à celle de La Garde-Freinet. Il a suivi une formation professionnelle en vannerie à l'école nationale de vannerie et d'osiericulture à Fayl-Billot (52) en 1998. Il a commencé à fabriquer des paniers typiques du massif des Maures, en châtaignier, en 2017. Il est autodidacte, c'est-à-dire qu'il a appris à partir d'un panier local et au fur et à mesure de ses expériences.

Selon Pascal Lafon, les paniers en châtaignier du massif des Maures se différencient d'autres zones castanéicoles françaises, non seulement sur leur forme, mais aussi sur un plan technique. Selon ce dernier, les paniers des Maures sont basés sur une vannerie sur lattes, tandis que les paniers cévenols, notamment, sont conçus sur arceaux. Cette question mérite d'être approfondie à travers des recherches techniques plus poussées. Elles pourraient permettre une approche comparative entre différents modes de fabrication dans plusieurs régions françaises et italiennes.

Lors de l'interview que nous avons réalisée dans son atelier le 10 mars 2025, Pascal Lafon a confectionné un panier en châtaignier traditionnel, technique qu'il a apprise en démontant un panier pour en comprendre les étapes d'assemblage. En voici le pas-à-pas¹²⁹ :



Après avoir sélectionné les éclisses propres à être utilisées, le vannier commence par les fendre par le milieu, à l'aide d'un fendoir.



Il continue à séparer les 2 brins avec ses mains, alternant des pressions à droite ou à gauche, afin que l'éclisse soit la plus régulière possible.

Il continue ensuite à fendre ces 2 tiges autant de fois que possible.

127. Entretien le 14/12/2024 avec Anneke Lepra, à Collobrières.

128. Entretien le 10/03/2025 avec Pascal Lafon, à Salernes.

129. Pour voir la version filmée : <https://www.youtube.com/watch?v=rB9iq2QChVw>.



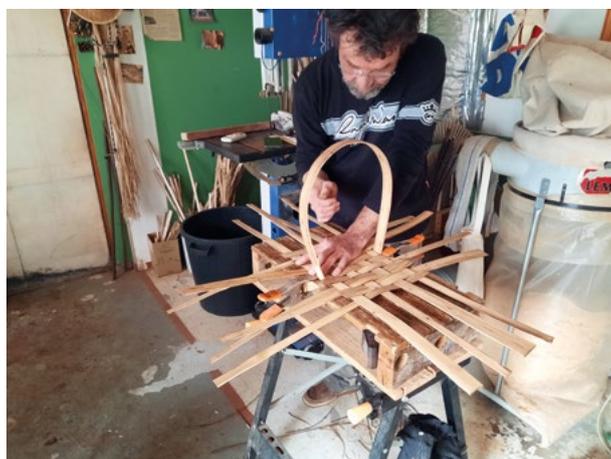
Les éclisses sont ensuite travaillées sur la selle à planer (ou banc d'âne), avec une plane pour régulariser leur épaisseur.



Il commence par installer une latte qui forme l'anse et le fond, au centre du futur panier.



Des éclisses suffisamment longues sont positionnées sur le fond du panier, toujours en nombres pairs, en laissant des intervalles pour les lattes de la largeur.



Les éclisses de largeur sont passées dessus-dessous de celles de la longueur, d'égale distance de part et d'autre de l'éclisse centrale. L'ensemble des lattes est régulièrement resserré pour éviter du jeu entre elles.



Partie délicate avec le démarrage des côtés du panier, où il faut replier les éclisses de châtaigniers sans les casser (les éclisses sont préalablement assouplies par trempage).



Les éclisses se tressent et se croisent ; les montants ploient et se dressent.



Patiemment, et avec rigueur, la « clôture » du panier prend forme.



Pour consolider le haut du panier, le vannier installe une « torche », composée de 3 brins de châtaignier tressés, le tout bien resserré.



Enfin, les éclisses saillantes sont rabattues à l'extérieur du panier, et insérées dans les brins de clôture.



La confection du panier ne sera complètement achevée qu'après « l'épluchage », c'est-à-dire la coupe de toutes les parties saillantes des brins, et le ponçage.

II-3-2 Les piquets et échalas

Nous n'avons recueilli qu'un seul témoignage sur la fabrication de piquets (ou échalas), pratique qui pourtant devait être bien plus répandue, quand on utilisait les ressources locales pour répondre aux besoins.

Ainsi, une personne ressource des Mayons, G. M., raconte les souvenirs du travail de son père :

- *« Mon père, il faisait tout, il travaillait qu'à la campagne, le liège, la châtaigne, la taille des vignes, les piquets, les piquets de châtaignier. L'hiver, avec son collègue, ils faisaient presque – ils étaient 3 – 15 à 20 000 piquets par an... au moins. (...) Ils faisaient de la coupe de la blette de châtaigniers jusqu'au paquetage, quoi (...). Ils coupaient toutes les blettes bien droites, les sauvages. Les gros, ils coupaient à 1,50 m ; après, pour les petits tuteurs, c'était 1 m. Mon père, dans le trio, c'était le spécialiste pour faire les piquets. Après, les autres, il y en a un qui appointait, qui les plumait et qui après les mettait en paquets, des paquets de 25, pour les petits ; et après des paquets de 10 pour les grands tuteurs.*
- *Ils coupaient des blettes bien droites, ensuite, ils plumaient, c'est-à-dire qu'ils écorçaient ?*
- *Ah oui, ils écorçaient. C'est-à-dire, mon père, il fendait... il fendait les piquets bruts. Il y en avait un, il enlevait les écailles, il écorçait. Et le troisième, il faisait la pointe, il finissait le piquet et il mettait en ballot avec 2 fils de fer.*

Il y avait des domaines, des grossistes qui achetaient ces piquets en châtaignier.

- On les appelait comment ? des échalas ?
- Oui, des échalas, des tuteurs, voilà.

- Et pour les fendre, ils faisaient à la hache ?
- Oui, à la hache avec une masse en bois, pour ne pas esquinter la hache. Ils fendaient avec les coins aussi, parce que, quand c'était trop gros, ils fendaient avec les coins... Ils coupaient la bille d'1 m, 1,50 m et, après, ils fendaient avec les coins. Ça pouvait être des billots de 0,40 m de diamètre. Ils étaient pas tous de la même grosseur ; ils choisissaient les plus droites, celles qui avaient le moins de nœuds bien-sûr.
D'abord, ils coupaient les blettes « à la bonne lune », comme ils appelaient, pour pas que le ver vienne dedans le bois. Moi, j'en ai encore, ça bouge pas !

- Mais, 10 ha ça ne suffisait pas pour faire autant de piquets ?
- Mais, il y a des endroits, c'était que des sauvages. Il gardait ça justement pour faire des piquets. Il y avait plusieurs endroits : ils allaient à Gonfaron ; ils allaient aux Mayons, bien-sûr, mais beaucoup à Gonfaron là-bas, vers la route de Notre-Dame-des-Anges, juste avant le col des Fourches, en-dessous là, il y avait des blettes, des hectares.
Ça, c'était dans les années 1956-57. Peut-être avant ils le faisaient, mais je m'en rappelle pas. »



Maillet en bois (IM83000093, Les Mayons) qui servait à frapper la hache ou le coin, pour façonner les piquets de châtaignier.

II-3-3 La tonnellerie

Il n'existe plus aujourd'hui de tonnellerie dans le Var ; la dernière, située à La Londe-les-Maures, a fermé depuis plusieurs années. Or, le Var, région de tradition viticole très ancienne, portait avec lui l'art de la tonnellerie. Si le chêne est bien connu pour cet usage, le châtaignier l'est beaucoup moins. Nous n'avons pas suffisamment d'informations pour en retracer l'histoire, l'importance économique de cette activité et son évolution. Néanmoins, quelques documents d'Ancien-Régime nous permettent d'attester de cette tradition. La plus ancienne mention découverte à ce jour date de 1519, dans l'inventaire de tutelle d'Emmanuel Morenc, fils de maître Barthélemy alias Figon, cordonnier de Fréjus qui liste : « *unum vas vinarium plechatum quatuor plechiis de castanherio capacitatis decem saumatarum plenum vino puro* »¹³⁰, un récipient vinaire fait de quatre planches de châtaigniers, de la capacité de dix saumades, plein de vin pur. La provenance du bois de châtaignier n'est pas précisée.

Mais la plupart des sources écrites sur leur fabrication concernent presque exclusivement les communautés de Pignans et de Gonfaron, à tel point qu'on peut se demander s'il ne s'agissait d'une forme de spécialisation.

La première mention, en 1625 à Pignans¹³¹, est un acte d'achat de 6 châtaigniers par un maître charpentier du lieu pour le prix, en nature, d'un « *thoneau de la cappacitté de seze charges de ce mesme boix de*

130. A. D. Var, 3 E 2366, 1519, Fréjus.

131. A. D. Var, 3 E 36/159, 1625, Pignans.

chastagnier bon marchand et recevable, lequel thonneau bien pléché¹³² de quatre bons et suffizantz pleichons¹³³».

En 1658¹³⁴, un charpentier, de Gonfaron cette fois, Louis Vérignon, fait un « *asept de dougues¹³⁵ bois chastagnier*».

Certaines châtaigneraies semblent avoir été conduites, non pas seulement pour leurs fruits, mais aussi pour leur bois, et plus spécialement à destination de la tonnellerie comme le confirme un arrentement à Gonfaron de 1771¹³⁶ : « *Se reservant la dite Dlle Adriou de faire couper de chataigniers pour futaille¹³⁷ ».*

La profession de tonnelier apparaît de manière explicite lors de ces différentes transactions :

- En 1664, à Pignans, un maître *boutard*¹³⁸, Jehan Genssol de la ville de Cuers, s'associe à un maître charpentier, Jehan Reboul, pour acheter « *vingt-cinq gros chastagniers au pied et quinze simos¹³⁹ ou bessos¹⁴⁰ d'autres chastatniers*»¹⁴¹.
- En 1674, un certain « *Louis Verignon l'aisné, m^e tonellier de ce lieu de Pignans*»¹⁴² apparaît pour un prixfait (un devis) pour la fabrication de plusieurs tonneaux (voir *infra*).
- Enfin, en 1755¹⁴³ et en 1756¹⁴⁴, deux maîtres *boutard* de Gonfaron, probablement de la même famille, Hyacinthe Portanier et François Portanier, arrentent chacun une châtaigneraie, respectivement au quartier de Cancivaou et du Coq de Gagnié, dans le but d'y collecter des « *cercles*» (voir *infra*).

La documentation nous donne à voir de manière plus concrète le type de fabrication qui pouvait être réalisé par ces tonneliers :

- Le « *thoneau de la cappacitté de seze charges de ce mesme boix de chastagnier bon marchand et recevable, lequel thonneau bien pléché¹⁴⁵ de quatre bons et suffizantz pleichons¹⁴⁶»*, mentionné plus haut, est cerclé, « *pleché*» au moyen de 4 cercles en bois de châtaignier pour un volume de près de 1100 l (16 charges).
- En 1679, à Gonfaron, il s'agit d'un « *thoneau (...) d'environ quinze charges bois chastagnier*»¹⁴⁷, soit environ 1000 l.
- Le prixfait établi à Pignans en 1674 nous livre plus de détails encore. Il est dressé pour un noble « *messire Pierre Anthoine de Joufridy, baron de Bardonnèche, seigneur de Sainte-Secille et des Ambiés*» pour « *la construction et fabrique de toute la vaiselle de cave que le dit seigneur veult fère dans la cave de son chasteau de la terre des Ambiers*». Ainsi, plusieurs tonneaux sont fabriqués en chêne, mais aussi en bois de châtaignier, par le tonnelier de Pignans :
 - « *une sous-tine proportionnée à la dite cuve de boix de chastagnier tenant de trois à quatre meilleirolles bonne et de recepte avec le toneilh pour foller les rasins*», c'est-à-dire le baquet qui reçoit le vin au sortir de la cuve, d'environ 200 à 270 l, ainsi qu'un fouloir à raisin.
 - « *deux thoneaux de six pans et demi de longueur pour cinq pans et demi haulteur de la contenance de quarante meilleirolles chascung*», soit 2 tonneaux d'environ 1,60 m de long et 1,37 m de haut pour un volume d'environ 2710 l.

Un autre usage en lien avec la tonnellerie ressort des sources historiques, à savoir « *les cercles*», pour le cerclage des tonneaux, alors réalisé en bois, de châtaigniers en l'occurrence. Certaines parcelles, comme au quartier de Cancivaou, à Gonfaron, en 1755, sont des « *chatagniers servant de cerclière*». Plusieurs autres exemples au cours du XVIII^e siècle à Pignans et Gonfaron confirment cette pratique.

132. Du provençal *plecha*, *plencha* = cercler.

133. Du provençal *plecho* = cercle de tonneau, cerceau.

134. A. D. Var, 3 E 36/207, 1658, Gonfaron.

135. Du provençal *dougo* = douelle.

136. A. D. Var, 3 E 36/7, 1771, Gonfaron.

137. Futaille = tonneau, selon Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, Fayard, 2006, p. 640.

138. Du provençal *boutar* = tonnelier.

139. = cimes.

140. = cimes fourchues.

141. A. D. Var, 3 E 36/210, 1664, Pignans.

142. A. D. Var, 3 E 36/215, 1674, Pignans.

143. A. D. Var, 3 E 29/318, 1755, Gonfaron.

144. A. D. Var, 3 E 29/318, 1756, Gonfaron.

145. Du provençal *plecha*, *plencha* = cercler.

146. Du provençal *plecho* = cercle de tonneau.

147. A. D. Var, 3 E 2953, 1679, Gonfaron.

II-3-4 La menuiserie

Outre la fabrication de tonneaux ou de piquets, le bois de châtaignier est employé pour la fabrication de meubles. A défaut de témoignages oraux ou de pièces de mobilier identifiées, les sources écrites fournissent quelques exemples de meubles, correspondant à un usage domestique :

- En 1634, l'inventaire d'Antoine Massel, travailleur, signale « trois caisses, une pin avec clef et demi uzée, autre de bois blanc neufve avec seruure et l'autre de chastagnier sans serrure »¹⁴⁸.
- En 1654, « une table bois chastagnier avec ses traiteaux bois noyer »¹⁴⁹ (avec une probable inversion entre la table et les tréteaux).
- En 1693, « une caisse avec sa serrure bois chastagnier qui est au-devant de son lit »¹⁵⁰.
- En 1751, « une mais à paitrir pain bois châtaignier »¹⁵¹.
- En 1766, « une table à manger avec son tiroir bois châtaignier »¹⁵².
- En 1768, « de la fayence, fabrique de Marseille, dans une caisse en bois de châtaignier fort usée », dans la prisée de Clément Dumas, riche curé du hameau de la Mourre¹⁵³.

Plusieurs actes d'Ancien Régime témoignent également de coupes de châtaigniers pour le sciage, sans que l'on puisse en définir l'usage, domestique ou à plus grande échelle. L'unique exemple d'utilisation du châtaignier comme bois d'œuvre a été rapportée par R. R., de solives faites en bois de châtaignier dans sa maison familiale à La Garde-Freinet.

II-4 Les savoir-faire culinaires

La culture du châtaignier dans le massif des Maures semble s'apparenter à une production de rapport. C'est-à-dire que les arbres étaient greffés, afin d'obtenir de gros fruits non cloisonnés – les marrons –, pour être exportés à destination de la confiserie¹⁵⁴ (d'autres calibres de châtaignes étaient également exportés pour être grillées). La châtaigne était donc perçue avant tout comme un produit d'exportation, puisqu'il n'existait pas, jusqu'à la création de la confiserie de Collobrières, d'unité de transformation locale ; et dont la plus-value économique était la principale motivation.

Cela explique en partie pourquoi la consommation des châtaignes dans le massif des Maures se limitait aux 2 ou 3 mois de la saison de récolte. ; et qu'il n'existait pas de mode de séchage des fruits pour les conserver. Elle s'utilisait donc fraîche. L'ensemble des entretiens confirme une consommation de la châtaigne bouillie, principalement ; et plus occasionnellement rôtie ou grillée, lors de veillées ou de castagnades.

La tradition culinaire castanéicole dans le massif des Maures recueillie remonte au moins au XIX^e siècle, dans un contexte d'alimentation qui s'appuyait sur les ressources locales, qui étaient le propre des familles qu'on pourrait qualifier de « pauvres », selon les termes des personnes interrogées. Les préparations décrites ci-dessous étaient réalisées dans le cadre familial.

II-4-1 Les châtaignes rôties / grillées

C'est une des consommations des châtaignes attestée les plus anciennes. Cela s'explique par le fait qu'elles étaient grillées dans des objets spécifiques fabriquées à cette intention, donc bien identifiables dans les sources écrites¹⁵⁵ : des poêles ou poêlons percés de trous, en fer ou en terre cuite.

La première mention remonte au début du XV^e siècle dans l'inventaire des biens saisis d'Etienne Morat, barbier de Grimaud, par le baile et notaire Michel Dragon le 22 décembre 1404 : « unam sartaginem perforatam »¹⁵⁶, une poêle trouée ; mention confirmée le 29 août 1405, dans un autre inventaire d'Etienne Morat qui

148. A. D. Var, 3 E 24 / 259, 1634, Grimaud.

149. A. D. Var, 3 E 84/4, 1654, La Garde-Freinet.

150. A. D. Var, 3 E 84/198, 1693, La Garde-Freinet.

151. A. D. Var, 3 E 84/13, 1751, La Garde-Freinet, inventaire de la succession de Balthazard Bérenguier.

152. A. D. Var, 3 E 84/16, 1766, La Garde-Freinet.

153. A. D. Var, 11 BP, 1768, justice seigneuriale, La Garde-Freinet.

154. Nous poursuivons actuellement des recherches pour tenter de déterminer la période et la relation entre l'émergence de la confiserie et le développement de la castanéiculture.

155. Le bouillage des châtaignes pouvait se faire dans une quelconque marmite.

156. A. D. Var, E 538, 1404, Grimaud.

précise l'utilisation de cet ustensile de cuisine « *unam sartaginem ad coquendum castaneas* »¹⁵⁷, une poêle pour cuire les châtaignes.

Bien que non situé dans les Maures, notons pour la fin du XVI^e siècle le pot troué à châtaignes en terre cuite, trouvé lors des fouilles du château de Roquevaire brûlé en 1593¹⁵⁸.

D'autres exemples se rencontrent au cours des siècles suivants, comme en 1603, « *une sartan castagnière* »¹⁵⁹ à Saint-Tropez chez Jean Bellon, patron de barque ; « *une poille à châtaignes* »¹⁶⁰ est listée en 1766 chez Dominique Albin, curé de Grimaud ; en 1791 à Saint-Tropez, l'inventaire de Clément Guillabert indique « *une mauvaise poille châtaignière* »¹⁶¹ ; ou encore en 1804 à Sainte-Maxime, « *une poêle châtaignière* », dans la prisée de Joseph Cauvy¹⁶².

Parmi les communautés du Freinet¹⁶³, sans surprise, c'est à La Garde-Freinet, terroir producteur de châtaignes, que l'on trouve au XVIII^e siècle, une douzaine de poêles pour cuire les châtaignes, soit 15 % des inventaires. Leur usage semble courant dans la mesure où cet accessoire culinaire est dans la majorité des cas nommé du simple substantif provençal : « *castagnière* ». Quatre inventaires listent des châtaignes. Celui de François Raymond, ménager, daté de novembre 1783, indique six quintaux de châtaignes communes, soit 240 kg environ, dont la quantité suggère un stock pour la vente. Trois autres Gardois conservent quelques châtaignes dans des jarres pour une consommation domestique : « *trois petites jarres avec quelques livres de châtaignes* » en février 1768¹⁶⁴ ; « *une urne remplie de châtaignes* » et « *une faby avec soixante livres châtaignes* » en 1769¹⁶⁵. Par ailleurs, ces trois inventaires ne listent aucune poêle pour les châtaignes. Cette absence d'information peut indiquer que l'on cuisinait aussi les châtaignes d'une autre façon, dans des bouillies, à moins que le notaire n'ait pas pris la peine de noter les poêles trouées au regard de leur valeur négligeable.

Il existe d'autres modes de consommation du fruit grillé, qui nécessiteraient de nouvelles enquêtes pour en préciser les contours et leur importance sociale :

- **La castagnado**

Sous le terme *castagnado*, on désigne la dimension festive de consommation grillée des châtaignes. Elles se déroulaient pendant la saison des châtaignes, dans le cercle familial ou amical, à l'occasion de soirées, qu'on appelait « *veillées* » ; leur consommation pouvait être accompagnée de vin, selon nos informateurs.

- **La bouinado**

Au moment des récoltes, le repas traditionnel des cueilleurs était souvent composé de châtaignes couvertes de feuilles et bogues qu'on enflammait pour les faire griller.

II-4-2 Les châtaignes bouillies

C'est vraisemblablement la manière la plus fréquente de consommer les châtaignes, comme nous l'ont confirmé la plupart des personnes interrogées, « *Le soir, on les mettait dans la soupe. Elles étaient bouillies* »¹⁶⁶ ; « *A la saison des châtaignes, le matin, on mangeait les châtaignes écrasées dans le lait* »¹⁶⁷, ou pour le goûter ; d'autres enfants partaient à l'école avec une poignée de châtaignes bouillies dans la poche.

Toutes les recettes présentées ci-dessous nous ont été communiquées par un habitant de La Garde-Freinet, M. Paul Preire, âgé de 89 ans. Elles proviennent de sa mère, de sa grand-mère et de son arrière-grand-mère ; et peuvent être situées dans la 1^{re} moitié du XX^e siècle. Selon lui, il est possible que certaines recettes soient arrivées à La Garde-Freinet depuis d'autres régions françaises ou italiennes à travers les ouvriers qui venaient travailler localement :

157. A. D. Var, E 538, 1405, Grimaud.

158. AMOURIC, Henri, ROMAGNAN, Bernard, VALLAURI, Lucie, *Terres varoises, X^e-XX^e siècles, Mille ans de céramique au cœur de la Provence*, catalogue de l'exposition, Terra Tossa, Salernes, 2019, p. 53.

159. A. D. Var, 3 E 24 / 2, 1603, Saint-Tropez.

160. A. D. Var, 11 BP 927, 1766, justice seigneuriale, Grimaud.

161. A. D. Var, 2 L 1540, 1791, Grimaud.

162. A. D. Var, 3 E 84 / 168, 1804, Sainte-Maxime.

163. Entité géographique et politique médiévale qui regroupe les terroirs de l'actuelle Communauté de communes du golfe de Saint-Tropez. Elle comprend les villes de Cavalaire, Cogolin, Gassin, Grimaud, La Croix-Valmer, La Garde-Freinet, La Mole, Le Plan-de-la-Tour, Le Rayol-Canadel, Ramatuelle, Sainte-Maxime, Saint-Tropez.

164. A. D. Var, 11 B, justice seigneuriale, 1768, La Garde-Freinet.

165. A. D. Var, 11 Bp 874, justice seigneuriale, 1769, La Garde-Freinet.

166. Entretien avec P. P.

167. Entretien avec A. N.

Châtaignes bouillies (Castagno boulido)

Si possible laissez tremper les châtaignes 2 jours et une nuit dans l'eau froide que vous changez deux fois, pour les faire gonfler.

Ensuite, plongez-les dans une « *pignato* » (marmite en terre) ou une « *casseirolo* » (casserole). Les couvrir d'eau froide ou chaude.

Nos Anciens y ajoutaient très fréquemment un bouquet de fenouil (*fenoui*) sauvage ou une branche de céleri afin d'aromatiser les châtaignes. Lorsqu'elles sont encore tièdes, enlevez leur écorce.

Si vous ne les « *desgruias* » (écaler) pas tout de suite, laissez-les tremper dans leur eau de cuisson (pas plus de 10 heures).

Le temps de cuisson est d'environ 40 à 50 minutes, suivant la dureté de l'eau.

Châtaignes bouillies à la feuille de figuier (fueio de figuiero)

Mettez une rangée de feuilles de figuier au fond de la marmite, puis deux rangs de châtaignes ; continuez ainsi la superposition : feuilles – châtaignes, jusqu'à la hauteur désirée. Versez l'eau dessus, jusqu'à recouvrir le contenu de la marmite et faites bouillir comme indiqué pour la recette précédente. Le parfum et le goût des feuilles de figuiers étaient très appréciés par nos ancêtres. L'hiver on utilisait aussi les feuilles sèches.

On peut aussi mettre les châtaignes qui ont « macéré » avec les feuilles de figuier dans la soupe.

Soupe ou velouté de châtaignes, appelée aussi soupe du potager (soupo d'ourtoulaio)

6 ou 7 châtaignes bouillies par personne – 2 carottes – 1 blanc de poireau – 1 oignon – 1 petite branche de céleri (*àpi*) – 2 gousses d'ail – 1 brin de sauge (*sauvo*).

Ecrasez sommairement dans une marmite les châtaignes pas trop cuites. Coupez les légumes en petits morceaux. Couvrez avec de l'eau tiède. Salez, un brin de sarriette (*pèbre d'ail*). En fin de cuisson, écrasez le tout avec le pilon (*lou trissoun trauca*). On pouvait aussi utiliser « *lou chaplaire* », instrument en bois, ancêtre du mixer électrique d'aujourd'hui.

Soupe du chevrier (soupo dóu cabrier)

Pour 2 personnes : 10 châtaignes bouillies et écrasées ; aromatisez avec un bouquet de fenouil ou céleri (*àpi*), farine d'amande, un petit fromage de chèvre ou de brebis très frais dilué dans ½ litre de lait de chèvre et ½ litre d'eau froide.

Faites chauffer à feu doux en remuant fréquemment avec une cuillère en bois. Faites rôtir légèrement des petits croûtons¹⁶⁸ de pain que vous frottez avec une gousse d'ail.

Placez les croûtons dans les écuelles et versez la soupe par-dessus.

Soupe de châtaignes et cèpes ou bolets (soupo de castagno e frounzi)

Préparez un bouillon de légumes avec un os à moelle (*sabourun*). Faites frire les champignons dans une poêle. Egouttez-les et coupez-les en petits morceaux.

Dans une marmite, mettez les châtaignes bouillies et écalées (10 par personne). Puis mettez les champignons, du sel, la sarriette, versez dessus le bouillon et laissez mijoter 20 mn environ. Servez chaud.

Soupe de châtaignes et chou (soupo de castagno e caulet)

Faites frire 1 petit oignon coupé en morceaux fins ; mettez-le dans une marmite avec 6 à 8 châtaignes bouillies mais un peu fermes. Ajoutez les feuilles du chou vert, 2 ou 3 carottes coupées en rondelles. Joignez-y un morceau de lard de cochon (*ventresco*) ou une grosse saucisse fumée, 3 gousses d'ail, sel, sarriette (*pèbre d'ail*), sauge (*sauvo*).

Couvrez d'eau et laissez cuire en surveillant la cuisson.

Soupe de courge et châtaignes (soupo de coucourdo e castagno)

Pour 2 personnes : 200 gr de courge – 14 à 16 châtaignes bouillies mais fermes – un gros oignon – sel- sarriette. Dans une marmite, coupez la courge en petits morceaux. Brisez finement les châtaignes déjà précuites. Ajoutez l'oignon haché fin avec les aromates. Recouvrez d'eau.

En fin de cuisson, écrasez le tout le plus fin possible (au moment où ces recettes ont été écrites, on écrasait avec un pilon en bois). Vous pouvez arroser de crème fraîche.

¹⁶⁸. Ces petits croûtons étaient appelés « *capoun* » ; ils étaient très présents dans la composition des salades et plus particulièrement dans les « *salado fèro* » (de plantes sauvages comestibles). Les enfants en étaient particulièrement friands.

Soupe du Pauvre (soupo du paure)

Mettez de l'eau chaude dans une marmite. Y plonger les châtaignes (10 par personne) bouillies, mi-cuites. Plongez ensuite des pointes d'orties (*ourtigo*) et une ou deux pommes de terre, cuites dans les braises, puis coupées en petits morceaux dans la soupe. Salez et laissez cuire 25 mn environ.

II-4-3 La biscotto (ou châtaignons)

L'utilisation de châtaignes séchées reste exceptionnelle dans le massif des Maures, au regard des réponses fournies lors des entretiens. Le seul témoignage de l'utilisation de châtaignes sèches provient de Paul Preire, à La Garde-Freinet qui nous explique comment elles étaient préparées et consommées :

« Pour les faire sécher, les châtaignes étaient placées dans un panier à salade en fer, ou deux, dans la cheminée, sur les côtés pour les faire sécher pendant 2 ou 3 jours. Puis on enlevait les peaux. Le matin, au petit déjeuner, on les mangeait dans un bol de lait. On en mangeait toute l'année. »

« Pour les manger, on les faisait tremper la veille au soir (comme on le fait pour les légumes secs). Ensuite, on les faisait bouillir ; elles restaient toujours un peu croquantes. C'était toujours avec du lait de vache ou de chèvre. »

« On utilisait toutes sortes de châtaignes, sauf les grosses (elles sèchent moins bien et étaient plutôt commercialisées). On en faisait sécher le maximum pour en conserver toute l'année. Elles étaient conservées dans le grenier. »

Un autre informateur de La Garde-Freinet en parle également :

« Nous, on ne le faisait pas, mais dans certains endroits ils les faisaient griller. Ils mettaient un grillage, le feu dessous, ils les faisaient rôtir. Et quand elles étaient bien dures, après ils les conservaient dans un local, comme ça. A ce moment-là, il fallait les utiliser cuites avec de l'eau et du lait, parce c'était comme des pierres. C'était de la biscotte, on disait ! »

II-4-4 Autres recettes

A. Plats

Sauce à la châtaigne (sausoun de castagno)

Faites cuire à la vapeur les châtaignes (5 à 6 par personne). Mettez-les en purée et laissez refroidir. Mettez-les ensuite dans une marmite ; ajoutez-y des amandes pilées le plus fin possible (2 à 3 cuillères à soupe par personne), de la menthe fraîche (*mento*) et du persil (*juvert*) haché fin.

Dans un mortier (*mourtié*), écrasez en pommade, ½ gousse d'ail et 2 anchois (*anchoio*) dessalés (ceci pour deux personnes). Couvrez d'eau chaude ou très fraîche, car ce plat peut être dégusté aussi bien chaud que froid, suivant votre goût.

Faites griller dans une poêle à frire des croûtons de pain que vous pourrez faire tremper dans votre sauce (*sausoun*).

Ce plat a certainement été inspiré du traditionnel plat : sauce des moissonneurs (*sausoun dei meissounié*) qui venaient travailler dans le Var à l'époque des moissons.

Soupe corse (soupo corso)

Prenez 10 châtaignes sèches (*biscoto*) – une poignée de petites pâtes – 2 cuillères à café d'huile d'olive – 2 pincées de graines de fenouil sauvage (*fenoui fèr*).

Faites tremper pendant 5 heures au minimum les châtaignes sèches dans de l'eau tiède, puis recouvrez-les d'eau chaude et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 2 heures. Mettez les graines de fenouil, faites l'appoint d'eau bouillante au fur et à mesure pour compenser l'évaporation. Ensuite, plongez les pâtes et l'huile, salez et laissez cuire encore 20 à 25 mn.

Purée de châtaignes (pureio de castagno)

Ce plat est souvent servi en accompagnement de volailles et de viandes rôties.

Prenez 8 à 10 châtaignes bouillies par personne – un bol de lait chaud – sel – huile d'olive.

Broyez les châtaignes ; remuez-les en versant dessus, peu à peu le lait chaud, jusqu'à obtention de la consistance désirée de votre purée. Salez.

Gardez au chaud, de préférence au bain-marie. Versez deux cuillères à soupe d'huile d'olive (à mélanger avant de servir).

Châtaignes masquées (castagno mascado)

Prenez 10 châtaignes par personne – 200 gr de pulpe de courge – 1/2 oignon – 1 branche de céleri – 2 cuillères à soupe de flocons d'avoine (*civado*) – crème fraîche.

Si possible, gardez entières les châtaignes, débarrassez-les de leur peau. D'autre part, coupez finement les légumes et mettez-les dans une marmite avec un peu d'eau. En cours de cuisson, ajoutez les flocons d'avoine et laissez-les gonfler. Broyez le tout, ajoutez la crème fraîche. Dans un tian huilé, versez la purée de légumes et d'avoine. Enfoncez les châtaignes dans la purée, afin de les masquer. Mettez quelques minutes au four et servez chaud.

Soufflé batard (boufet bastard)

Pour 4 personnes : 400 gr environ de pulpe de courge – oignon – 1 bol de lait – 4 cuillères à soupe de farine de châtaignes – 2 noix de beurre (à défaut d'huile d'olive) – 3 ou 4 pincées de gruyère râpé -3 œufs – sauge hachée finement.

Faites cuire les morceaux de courge et l'oignon émincé, de préférence à la vapeur. Pour la béchamel, délayez la farine de châtaigne dans le lait, portez à ébullition en remuant sans arrêt.

Hors du feu, ajoutez le beurre. Broyez les légumes en fine purée. Prenez un saladier dans lequel vous mélangez la purée de courge, la béchamel, le gruyère râpé, les jaunes d'œufs, salez et incorporez les blancs battus en neige. Remuez bien le tout et versez dans un moule à soufflé beurré ou huilé.

Mettez au four chaud. La cuisson peut varier de 20 à 25 min, en fonction du four.

Le frichti de grand-mère (La mangiho de mameto)

8 à 10 châtaignes pas trop cuites – 3 blancs et verts tendres de poireaux (*pòrri*) - 1/4 d'oignon haché – 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive – 1 ou 2 gousses d'ail – 1 brin de sauge – thym (*farigouleta*) – 1 feuille de laurier-sauce – sel.

Dans une poêle, versez l'huile d'olive. Faites chauffer, mettez l'oignon à frire sans le faire roussir, ajoutez les poireaux coupés en morceaux, puis l'ail haché fin. Remuez fréquemment. Salez.

Dans une casserole à fond épais, versez le contenu de la poêle, puis les brisures de châtaignes. Arrosez d'un bon filet d'huile, un verre d'eau, ajoutez un brin de thym. Laissez cuire doucement à couvert et servez chaud.

Le tian du curé (Lou tian dóu capelan)

5 à 6 châtaignes par personne – pulpe de courge ou potiron – 1 fromage frais de chèvre ou de brebis – 1 oignon émincé -1 bol de lait – 1 jaune d'œuf – 2 gousses d'ail – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – quelques feuilles de romarin émietté (*roumanin*) – sel.

Dans un tian huilé, versez l'oignon émincé, puis rangez les morceaux de courge ou potiron de 2 à 3 cm d'épaisseur. Par-dessus, mettez les brisures de châtaignes préalablement cuites (pas trop). Emiettez le tout d'ail râpé et de quelques feuilles de romarin frais ou sec. Arrosez d'un léger filet d'huile d'olive. Dans une jatte, versez le lait, le fromage broyé, le jaune d'œuf, salez, poivrez. Battez bien l'ensemble et versez sur le tout. Facultatif : saupoudrez de chapelure de châtaignes ou de pain. Mettez 40 mn à four moyen.

La marmite du patron (La pignato dóu mèstre)

1 jarret de veau – 3 bardes de lard – graisse d'oie ou de porc – 1 verre 1/2 de vin blanc – 3 verres de court-bouillon – 1 bouquet garni (thym, laurier, persil) – sel – ail - carottes – navets – oignon – (facultatif : cèpes ou girolles) – châtaignes cuites entières.

Piquez d'ail le jarret de veau. Entourez-le de bardes de lard. Faites-le revenir dans la graisse jusqu'à ce qu'il commence à colorer. Jetez l'excédent de graisse, déglacez avec le vin blanc, puis versez le court-bouillon et le bouquet garni. Laissez cuire à feu moyen 1 heure 1/2 environ. Plongez les légumes coupés en morceaux, les champignons et laissez mijoter entre 45 min et 1 heure. (Les temps de cuisson sont toujours aléatoires en fonction de la nature des feux utilisés. Les temps moyens sont seulement donnés à titre indicatif). Mettez les châtaignes à cuire seulement 3/4 d'heure avant de servir.

Pâté du vendredi (Pastissoun dóu divèndre)

Le vendredi était un jour où l'on ne mangeait pas de viande, soit par conviction religieuse, soit simplement par tradition. Pourtant il était possible d'améliorer ce plat en faisant entrer dans sa composition du poisson qui le plus souvent était de la morue dessalée (*marlusse*).

Pour 4 personnes (quantité approximative) : 25 châtaignes cuites à l'eau – 1 morceau de pulpe de courge – 1 gros oignon – cèpes déshydratés - 3 œufs – 3/4 d'un verre de lait – quelques olives noires charnues hachées grossièrement – 2 ou 3 cuillères à soupe de graines (*pignoun*) de pin – persil haché – sarriette ou

thym émiétté – grains de genièvre (*grano de genebrié*) concassés.

Dans un récipient, brisez les châtaignes en petits morceaux – Hachez la courge sans l'écraser, puis l'oignon préalablement frit ainsi que les morceaux de cèpes précuits dans une poêle - Ajoutez les olives noires coupées en morceaux - les pignons - le persil - la sarriette ou le thym – le genièvre.

Mélangez les œufs battus, le lait ou la crème fraîche, 1 noix de beurre ou 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, salez.

Dans un moule à gâteaux rectangulaire préalablement graissé ou huilé. Laissez cuire au four 20 à 25 min – soit ce qui est mieux, au bain-marie, dans le four ; mais cela demande plus de temps de cuisson.

Laissez reposer au frais au moins une nuit, avant dégustation.

Omelette aux châtaignes (*óumeleto de castagno*)

Pour 2 personnes : 10 châtaignes cuites à l'eau et débarrassées de leur peau – 1 oignon – 4 œufs – 1 cuillère à soupe d'huile d'olive – 1 ou 2 cuillères à soupe de lait – sel – romarin – sarriette.

Faites frire l'oignon haché. Ajoutez les châtaignes brisées, laissez cuire à feu doux 1/4 d'heure environ. Battez les œufs dans un saladier et versez dedans le contenu de la poêle.

Nettoyez cette même poêle avec un chiffon, huilez, posez-la sur le feu et lorsqu'elle est suffisamment chaude, versez dedans l'omelette que vous laisserez cuire à votre convenance.

Crêpes au lard (*crepéu ei taioun de ventresco*)

250 g de farine de châtaigne – 4 œufs – lait – sel – petits morceaux de lard d'épaisseur assez fine.

Délayez la farine avec le lait. Versez dessus, les œufs battus et le sel.

Continuez à verser le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et fluide à point. Laissez reposer de 1 à 2 heures.

Dans une poêle bien huilée et chauffée, versez 2 ou 3 cuillères à soupe de pâte (la quantité de pâte doit être en fonction de la dimension de la poêle. Étalez rapidement la pâte et laissez-la cuire suffisamment puis la retournez-la. Disposez dessus les lardons préalablement chauffés et servez chaud.

Crêpes avec de la farine de châtaigne

Avec la même recette, on fait des crêpes sucrées : ne pas mettre de sel ni de lardons.

Viandes, volailles et châtaignes

Châtaignes ou marrons ont de tous temps été privilégiés dans l'accompagnement des plats de viande et de volaille, qu'elles soient rôties, braisées ou en sauce. Leur association culinaire a, régalé les gastronomes. Pour simple exemple, on peut citer les fameuses oies farcies aux châtaignes, ainsi que les canards, poulardes, dindes.

Les châtaignes alors cuites dans le jus des viandes ont un accord parfait avec elles.

Ces plats étaient essentiellement servis lors des fêtes (surtout pour les gens de modeste condition).

B. Desserts

Dessert de *mamette* : châtaignes bouillies et figues sèches (*castagno à la mameto*)

Faites bouillir les châtaignes 5 à 8 minutes. Les peler, remettez-les à bouillir. Au bout de 10 min de cuisson, ajoutez quelques figues sèches. Quand les deux fruits sont cuits, placez-les dans un tian dont la dimension est relative à la quantité des fruits cuits. Coupez les figues en morceaux et arrosez le tout avec un sirop de miel chaud préparé à l'avance. Ajoutez (facultatif) un peu de cannelle. Pour le sirop, mettez un petit verre de vin d'orange ou de vin cuit. Tenez le plat tiède, jusqu'à dégustation.

Tarte à la châtaigne (*Tarto à la castagno*)

125 gr de farine de châtaignes – 125 gr de farine de blé - levure de boulanger – 3 cuillères à soupe d'huile d'olive – 1 verre d'eau – miel ou sucre – 1 pincée de sel.

Dans un bol, versez 1/2 verre d'eau dans lequel vous aurez, auparavant, fait dissoudre la levure. Ajoutez 2 cuillères à café de sucre ou 1 de miel. Mélangez bien le tout et laissez reposer 1 heure environ.

Dans un saladier, mélangez bien les 2 farines. Creusez un puits, ajoutez le sel, l'huile, le verre d'eau sucré contenant la levure.

Pétrissez, en ajoutant les farines jusqu'à bonne consistance de la pâte dont vous faites une boule. Laissez-la reposer 2 heures environ. Farinez votre table de travail et étalez la pâte à la main puis finissez au rouleau. Huilez un moule à tarte, y étaler la pâte, piquez-la avec une fourchette.

Sur votre tarte, étalez une couche de gelée de coing (*coudoun*) ou de fruits de baies sauvages par exemple : des arbouses (*darboussou*), les murs de ronces (*amouro de róumi*), fraises des bois (*fragoun*), baies d'églantiers (*grato-cuou*).

Pour parfaire la présentation et la saveur, posez dessus, en évidence, quelques châtaignes glacées dans le miel de châtaigniers.

Enfournez la tarte, en surveillant son temps de cuisson qui est variable suivant le four utilisé.

Flan à la farine de châtaigne (flan à la farino de castagno)

Pour 4 personnes – 3/4 de litre de lait – 2 cuillères à soupe de miel (ou 4 de sucre) pour le caramel – 3/4 de verre de farine de châtaignes – 3 œufs.

Délayez la farine avec 1 verre de lait froid. Faites chauffer le restant du lait pour mélanger et obtenir une pâte liquide. Ajoutez le miel (ou le sucre) et portez à ébullition en remuant le tout assez vivement. Dans un moule à flan, faites votre caramel. Battez les œufs et mélangez à cette crème. Versez dans le moule et faites cuire de préférence au bain-marie 45 min environ, sur le feu.

Crème à la châtaigne et caroube (crème à la castagno e carrùbi)

Pour 4 personnes – 1/2 litre de lait – 70 gr de farine de châtaignes – 1 cuillère à soupe de sucre – 2 cuillères de farine de caroube – 1 œuf.

Dans un saladier, battez l'œuf, avec le sucre et les farines de châtaignes et de caroubes.

Délayez le tout avec un peu de lait froid. Mettez le reste du lait à bouillir, puis versez-en un peu dans le saladier. Mélangez vivement. Hors du feu, versez du lait chaud en tournant sans arrêt.

Remettez sur le feu, en continuant de remuer.

Au premier signe d'ébullition, versez immédiatement dans un plat ou une jatte.

Servez froid.

Châtaignes au vin rouge (dessèr dei choucatoun)

15 châtaignes par personne – vin rouge (vin nouveau de préférence) – miel – 1 zeste d'orange – 1 petit morceau de cannelle – 1/2 coing (*coudoun*).

Entaillez les châtaignes sur un côté. Faites-les cuire 1/4 d'heure dans l'eau bouillante. Pelez-les lorsqu'elles sont encore chaudes. Plongez-les ensuite dans une autre eau bouillante et ressortez-les à mi-cuisson. Placez-les dans une casserole. Versez dessus le vin préchauffé. Ajoutez le zeste d'orange, le morceau de cannelle, la moitié du coing. Ces ingrédients aromatisent agréablement ce dessert, mais restent tout de même facultatifs. Laissez cuire à feu moyen en essayant d'obtenir des châtaignes cuites, mais si possible, entières.

Servez-les dans un bol en les couvrant de vin chaud.

II-4-5 La crème de châtaigne

Sa fabrication par les habitants du massif des Maures semble largement répandue et ancienne (au moins depuis le XIX^e siècle, d'après les témoignages oraux). Les recettes varient d'une famille à l'autre : certains enlèvent les deux peaux (péricarpe et tan) des châtaignes avant de les faire bouillir ; d'autres les retirent après cuisson.

Les fruits sont ensuite écrasés au moulin à légumes ; puis mélangés à du sucre en proportions variables. D'autres ingrédients sont parfois ajoutés de nos jours comme la vanille en particulier. Quand le sucre était une denrée rare et coûteuse, on utilisait du miel.

II-4-6 Marrons glacés

C'est le produit phare de la castanéiculture. L'invention, au XVI^e ou au XVII^e siècle, en Italie ou en France, du marron glacé fait toujours l'objet de discussions. L'une des questions majeures qui restent à résoudre est de savoir si le développement de la castanéiculture dans le massif des Maures, à travers la greffe d'arbres sauvages qui permet d'obtenir des marrons, est à mettre en relation avec l'essor du marron glacé et de la confiserie.

A l'exception de rares témoignages qui rapportent une fabrication familiale de marrons glacés lors des fêtes de Noël, les productions locales de marrons destinées au confisage étaient vendues à des négociants ou des confiseurs hors de la zone de production du massif des Maures.

La seule confiserie présente sur le territoire a été fondée en 1950 à Collobrières, à l'origine de l'actuelle « confiserie azurée ». Dans le musée, sont décrites les étapes de fabrication traditionnelle des marrons glacés :

« Après épluchage, les marrons étaient pliés par deux dans du tulle en coton, mis dans les paniers perforés pour un temps de cuisson à la vapeur de 3 heures.

Une autre machine servait à préparer le sirop de confisage.

Sortis du cuiseur vapeur les marrons sous tulle étaient déposés dans des tians en terre cuite vernissés. Ils étaient chauffés au bain-marie, afin de concentrer le sirop de confisage, qu'on y ajoutait. Les marrons étaient ainsi mis à confire pendant 8 à 10 jours, le sirop était changé chaque jour.

Ensuite, les marrons étaient immergés dans un sirop de glaçage pendant 20 minutes. »

Les marrons du massif des Maures jouissaient d'une grande réputation selon le *journal des confiseurs*, en janvier 1897¹⁶⁹, à l'exemple de l'article : « marrons et châtaignes », par P. Rouquette.

« Les meilleures qualités de marron pour confire proviennent de Turin dans le Piémont et Luc ainsi que La Garde-Freinet dans le département du Var. En dehors de ces provenances qui jouissent d'une grande renommée auprès des confiseurs, il existe cependant d'autres contrées, soit dans la Corse, l'Ardèche, l'Isère, qui produisent également de bons marrons. »

« Il ne suffit pas encore d'employer de véritables marrons, il faut aussi, qu'ils soient tous de la même provenance, ou mieux encore, si c'est possible, du même marronnier. »

« Le châtaignier a été tellement multiplié dans le Var, que la vente de son fruit est encore aujourd'hui un des principaux revenus des habitants de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Gonfaron, de la Molle, du Luc et d'une foule d'autres communes de ce département ; les belles qualités portent le nom de marrons du Luc et de marrons de La Garde [La Garde-Freinet]. »

II-5 Les fêtes de la châtaigne

Pour bien comprendre le déroulement de ces manifestations, l'ensemble des fêtes a fait l'objet de visites de terrain, qui ont permis de les évaluer, de les comparer et d'en saisir l'atmosphère.



Panneau de la fête de la châtaigne des Mayons, à l'entrée du village.

Chacune des communes du cadre de l'étude organise une fête de la châtaigne. En réalité, 9 dimanches du mois d'octobre lui sont consacrés sur l'ensemble des 5 communes.

Traditionnellement, elles se déroulent :

- A Collobrières : les 3 derniers dimanches du mois d'octobre.
- A Gonfaron : le 3^e dimanche du mois d'octobre.
- A La Garde-Freinet : les 2 derniers dimanches du mois d'octobre.

169. Le *journal des confiseurs-glaçiers, chocolatiers, fabricants de confitures, conserves, fruits confits, sirops, liqueurs* : organe professionnel illustré, Rédacteur en chef : F. Barthélemy, janvier 1897, p. 10-11.

- Aux Mayons : les 2^e et 3^e dimanches du mois d'octobre.
- A Pignans : le dernier dimanche du mois d'octobre.

La création de ces manifestations est relativement récente, et remonte au début des années 1980. Elles sont actuellement organisées soit par la commune, soit par un comité des fêtes :

- 1982 : Les Mayons (comité des fêtes)
- 1983 : Collobrières (commune)
- 1984 : La Garde-Freinet (comité des fêtes)
- 1984 : Pignans (commune)
- 1991 : Gonfaron (commune)

Ces fêtes sont d'importance et de qualité inégales. Celle de Collobrières surpasse toutes les autres par son ampleur, sa fréquentation et sa renommée. Néanmoins, elles ont en commun une carence relative en matière de médiation et de contenus culturels, où le visiteur est souvent réduit au statut de consommateur seulement, à l'exception de Collobrières et La Garde-Freinet qui proposent des visites en châtaigneraie et d'autres activités de médiation en famille.

II-5-1 L'histoire des fêtes de la châtaigne

Retracer la genèse de ces manifestations n'a pas été sans difficultés, car plusieurs des protagonistes ont aujourd'hui disparu. C'est pourquoi, nous avons consulté les archives du journal *Var Matin*, dont les pages départementales montrent les motivations de l'organisation de ces fêtes, ainsi que l'ampleur qu'elle prennent peu à peu.

La fête de la châtaigne voit son apparition dans le Var à partir de 1982 avec sa première fête aux Mayons.

Var Matin de 1982 à 1993, évolution de la fête de la châtaigne dans la presse quotidienne départementale

Dans les années 80, au mois d'octobre, les grands événements dont rendent compte les quotidiens sont : le bilan des dernières vendanges, c'est-à-dire, la qualité et la quantité de vin produit et la foire de Toulon. Des pages entières sont consacrées à ces deux manifestations. La fête de la châtaigne naissante ne fait manifestement pas partie des préoccupations des grands acteurs institutionnels varois que sont la chambre d'agriculture ou le conseil général. La châtaigne apparaît pourtant dans la page réservée à la ville de Draguignan le 30 octobre 1982 avec un article sur M. Sevine qui depuis 1944 est présent à l'automne sur la place du marché de cette ville vers 17h pour vendre des châtaignes grillées dans des cornets en papier journal : « *Dès qu'on approche, une odeur vous enveloppe, vous tire par la manche* ». Le marchand « *qui s'affaire à son fourneau* » est alors qualifié de « *personnage légendaire, homme de la rue et de la foule.* »

Difficultés de la production de la châtaigne et premières timides évocations des fêtes de la châtaigne

Le 12 octobre 1983, les pages de la chronique agricole de *Var Matin* titrent : « *Sécheresses et mildiou, production de châtaignes en baisse aux Mayons* ». S'ensuit un développement sur les conditions météorologiques, la sécheresse et la pluie tombée au mauvais moment. La production a été réduite de 30% dans les 300 ha de châtaigneraies appartenant aux 40 agriculteurs vivants sur la commune. Ces intempéries ont décalé la récolte de 20 jours et surtout, il leur est attribué la cause de la maladie des arbres « *une sorte de mildiou.* » Il est également signalé la cruelle absence de lieux de stockage et de conservation à la disposition des récoltants. La fin de ce long article se conclue par quelques lignes : « *gageons que la foule des grands jours sera tout de même présente dimanche prochain à l'occasion de la fête traditionnelle de la châtaigne (...).* »

L'organisation des producteurs varois

Il faut attendre le 14 octobre 1986, pour que les pages départementales consacrent un long reportage sur la châtaigneraie varoise. L'article titre : « *La châtaigneraie varoise se meurt* ». Il y est évoqué « *une poignée d'hommes à Collobrières qui veut relancer cette production. L'entretien des plantations a été abandonnée au fil des ans. L'admirable outil qu'est la confiserie de Collobrières ne tourne presque plus* ». Gérard Frousard de Collobrières, à la tête du Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie Varoise (GDCV) communique : « *Il faut repenser une production intensive.* » Cette association créée 3 ans plus tôt regroupe alors 100 producteurs. Les toutes dernières lignes de l'article donnent le planning des différentes fêtes de la châtaigne dans le massif des Maures.

Remarquons que la châtaigne n'est pas encore la « vedette » de ces manifestations. Ces évènements s'annoncent généralement comme étant : « La fête de la châtaigne et du vin nouveau ».

Au fur et à mesure, les producteurs varois s'organisent et le journal met en relief leurs efforts pour améliorer la production et résister à la concurrence. Le 14 octobre 1986, la page départementale titre « Châtaigne varoise, les producteurs se regroupent en association », suivi d'une longue interview de Nadine Ponce, présidente du GDCV. Elle développe des arguments pour expliquer la concurrence, la recherche de nouveaux débouchés, les difficultés de la production varoise après plusieurs décennies d'abandon de la forêt : la maladie, le vol, l'absence de mécanisation pour le ramassage et le tri. Elle évoque une nécessaire « transformation des esprits ». En octobre 1990, à l'occasion des feux de forêt de l'été précédent, Nadine Ponce est à nouveau questionnée sur le rôle de pare-feu que peut jouer la châtaigneraie.

D'ailleurs, les édiles et les associations ne manquent pas d'idées pour pallier les faiblesses de la châtaigneraie. Le 19 octobre 1988, *Var Matin* rend compte d'une initiative de la Chambre économique européenne des pays d'Oc qui propose que « dans la forêt domaniale de La Verne 50 châtaigniers soient baptisés (...) ». Les parrains et marraines s'engagent à respecter leurs droits et devoirs vis-à-vis d'un châtaignier. Ils devront, procéder avant le mois de mars au nettoyage du sol, faucher fougères, ronces et graminées, couper débrancher les grosses branches (...), ainsi ils pourront librement ramasser les châtaignes produit par leur filleul. » Le 21 octobre 1991, le journal titre « Les châtaigneraies pillées ». À la suite de la cueillette sauvage des châtaignes et les incidents qui s'ensuivent, cinq communes castanéicoles des Maures « ont pris des arrêtés spécifiques qui interdisent le ramassage des châtaignes ». Guy Albisser, maire de Collobrières informe que son conseil municipal a décidé de planter un verger municipal afin de permettre « une cueillette conviviale » et ainsi essayer d'empêcher le pillage des vergers.

La châtaigne célébrée

Le 26 octobre 1987 voit enfin apparaître la fête de la châtaigne en première page du journal avec une photo couleur surmontée du titre : « Sa majesté la châtaigne », « Collobrières, cité de la châtaigne ». Il est vrai qu'à Collobrières la manifestation a rencontré un succès sans égal « plus de 8000 visiteurs, une queue de 4 km, aussi bien pour arriver que pour s'en aller », « rassemblement impressionnant de produits des terroirs varois. »

Mais, l'année 1990 semble marquer un tournant avec deux unes en couleur. Le 15 octobre : « Châtaignes en fête dans les Maures » ; « Malgré le lourd tribut payé au feu et à une urbanisation toujours pressante, les villages des Maures veulent conserver leurs traditions. La castanéiculture en est une que des fêtes annuelles font revivre chaque automne. » La page départementale titre « Chauds, chauds les marrons », « Les Mayons et Collobrières, hier dimanche, ont fêté l'arbre roi des Maures, le châtaignier et son fruit. » « Deux villages varois ont fêté hier avec éclat leur arbre fétiche. » Le 28 octobre de la même année *Var matin* titre « Forêt au cœur » en une avec une photo couleur de la manifestation.

Huit années auront été nécessaires pour que la fête de la châtaigne prenne enfin sa place au sein des grands évènements de l'automne varois.

II-5-2 Fête de la châtaigne de Collobrières

Organisateur : Mairie de Collobrières.

C'est la fête la plus importante des cinq communes organisatrices dans le massif des Maures.

- Règlement intérieur pour les exposants assez strict excluant les revendeurs – uniquement des agriculteurs et artisans de bouche (140 emplacements, 110 exposants sur un linéaire de 4 à 8 m par stand) – 15 castanéiculteurs (agriculteurs professionnels, SPCV, propriétaires récoltants).
- Nombreux exposants : artisans de bouche proposant des produits à la châtaigne (bière, crème, savon, pâtisserie, bonbons, sirop...), Charlie Marrons et la boutique de la confiserie azurée (glaces, crèmes de marrons, marrons glacés, ainsi que son musée)
- 40 000 visiteurs au total sur les 3 dates – origine Région PACA (excursions organisées par les bus Beltrame, offices de tourisme du secteur et même de Nice/Marseille) – rayonnement régional.
- Chiffres 2024 :
 - 12 000 : 1^{er} dimanche
 - 20-22 000 : 2^e dimanche
 - 6 000 : 3^e dimanche (pluie)
- Organisation logistique conséquente (parking avec placier - 10 places bus – prestataire SODETRAV,

navette vers le village, sécurité assurée par la gendarmerie (17 réservistes mobilisés), service privé pour la fouille aux accès, protection civile pour le secours aux personnes, permanence pompiers).

- Campagne de communication régionale et nationale (flyers, réseaux sociaux, partenariat radio et TV locale BFM/France 2 et TF1) ; relais de communication avec le CRT PACA, Var tourisme et offices de tourisme du secteur.
- Plusieurs animations culturelles proposées en lien avec les fêtes sur les 3 dimanches (dimanche 1 : Journée des artisans et métiers – dimanche 2 : journée des confréries et partenariat avec les villes jumelées – dimanche 3 : carré des producteurs varois).
- Course de la Châtaigne le 6 octobre (dimanche précédant les fêtes).
- Visites et balades guidées avec des guides-accompagnateurs pour la découverte du massif des Maures (aspect naturaliste, géologique, culturel en lien avec la châtaigne).

Tout en célébrant la châtaigne, chacun des trois dimanches a également été l'occasion de mettre en avant les producteurs et artisans varois :

- 13/10 : la journée des artisans ou les métiers de l'ancien temps, avec des démonstrations animées par l'association Giens 1900. Démonstrations de verre soufflé et de tournage sur bois.
- Le 20/10 : journée internationale avec la Confrérie des Castanaires de Collobrières et du Pays des Maures, leurs homologues français et européens, avec la présence des lanceurs de drapeaux italiens.
- Le 27/10 : journée des producteurs varois, pour valoriser la filière agricole varoise et le mode de consommation en circuits courts.

II-5-3 Fête de la châtaigne de Gonfaron

Organisateur : Mairie de Gonfaron, Service festivités et vie associative.

- 60 exposants, en majorité des artisans de bouche et des artisans d'art, food truck, 2 castanéiculteurs professionnels (Pascale Martin et Emilien Wallace), 3 propriétaires-récoltants qui vendent uniquement sur la fête.
- Confiserie Valot qui propose une liqueur de châtaignes ; Charlie Marrons.
- Quelques revendeurs, manèges, friterie et stands de bonbons - proche de ce que l'on trouve sur le marché hebdomadaire.
- En 2024, pour la première année, organisation d'un repas associatif par l'association « le cercle des travailleurs » : repas à base de châtaigne.
- Animation musicale ; fête familiale mais pas de confrérie ou d'association folklorique ni de proposition culturelle en lien avec la châtaigne.
- Parkings du village réquisitionnés pour le stationnement ; communication locale avec relais sur les réseaux sociaux et l'office de tourisme de Cœur du Var.
- Origine des visiteurs : surtout des communes voisines.

1991, création de la fête

Création en 1991 sous le maire M. de Bengy avec le comité des fêtes qui s'appelait « La cigale », présidé à cette époque par une certaine Gilberte, aujourd'hui décédée. L'initiative de création de cette fête, qui a toujours eu lieu le 3e dimanche d'octobre, aurait été inspirée par celle de Collobrières.

Pour le choix de la date, il n'y a pas eu de concertation particulière, simplement une harmonisation avec les communes environnantes des Mayons et de Pignans. 1 seule date : le 3e dimanche d'octobre.

Dans les années 90, il y avait plus de producteurs de châtaignes. En 2024, il y en avait seulement 4 : 3 de Gonfaron : Emilien Wallace, Sonia Merlatti et Olga Margaria, ainsi que Pascale Martin de Pignans.

Selon les organisateurs, il y a de plus en plus de fréquentations. Habituellement autour de 1000 / 1500, il y en a eu environ 3000 en 2024.

II-5-4 Fête de la châtaigne de La Garde-Freinet

Organisateur : comité des fêtes de la commune

- 50 à 60 exposants selon les années ; nombre de visiteurs estimé par le comité des fêtes : 15 000 au total pour les 2 dimanches ; origine locale, beaucoup venant du golfe de Saint-Tropez.
- Nous n'avons pas identifié de castanéiculteurs professionnels ; les 4/5 sont des propriétaires-récoltants

qui vendent leur récolte les jours des fêtes (châtaignes grillées).

- 4 artisans transformant leurs châtaignes en crème de marrons ou des châtaignes achetées dans le massif (si l'année a été bonne) : plutôt un statut d'auto-entrepreneur (souvent des femmes ; activité secondaire/complémentaire ; ou retraitée).
- Artisans de bouche et petit artisanat (bougies, savons, bijoux).
- Stand du comité des fêtes vendant des châtaignes grillées, buvette et snack.
- Parking fléché depuis la rue des Teilles.
- Environ 200 voitures et 2 ou 3 emplacements bus.
- Point d'accueil à l'entrée du village avec le bureau du tourisme et le Conservatoire du Freinet (exposition sur la châtaigneraie en libre accès et visites et animations sur mesure toute l'année sur demande).
- Balade commentée de la châtaigneraie avec Hafid Boussis, castanéiculteur.

1984, naissance de la fête

La fête de la châtaigne de La Garde-Freinet a eu lieu à la demande du maire, André Werpin¹⁷⁰, sur proposition du comité des fêtes, présidente Nicole Novo¹⁷¹.

« Les fêtes de la châtaigne, il y avait eu d'abord Collobrières (...) et très vite a été un succès notoire. L'idée, dans le cadre de la revalorisation de la production de la châtaigne, c'était de relancer l'activité. Les châtaigniers étaient atteints de la maladie de la châtaigne, un champignon : *Endothia Cryphonectria*. On faisait une vaccination, inoculer une souche autre avec des résultats aléatoires (...) et donc il fallait communiquer auprès des propriétaires. Notre ambition était de faire un programme et faire venir des personnes d'Ardèche et du comité national de la châtaigne pour en parler, sensibiliser au marché, au tri, technique de séchage, et voir toutes les techniques présentes. En octobre 1984, pour la 1^{ère} fête de la châtaigne de La Garde-Freinet, il pleuvait et je me souviens de Werpin et moi sous la pluie avec quasiment personne. »¹⁷²

En 1985, le quotidien *Var Matin* titre : « La fête de la renaissance à La Garde-Freinet, depuis deux ans la production de châtaigne a repris. Les gourmands en profitent... ».

« Un week-end à la gloire de la production séculaire des châtaignes (...), résurrection ancestrale, (...) c'est délicieux (...), toute la journée, les habitants ont vécu dans un nuage léger de marrons grillés ».

Nicole Novo témoigne : « la participation, autant des exposants que du public, était très importante. A La Garde-Freinet, les castanéiculteurs ont pu, lors de fêtes, vendre leurs châtaignes devant leur porte. Les écoles, des associations, telles les 2 bibliothèques enfants et adultes, l'ESM avec un cross, le 3^e âge (anchoïade, gâteaux à la vente), les majorettes de la Fraxinoise, les danses folkloriques de l'Andouretto et des Goulenois du Queyras, exposition de minéraux, de photos, baptême de l'air en hélicoptère, etc. La fête put avoir lieu grâce au concours du Syndicat d'initiative, des pompiers, du SiVoM du pays des Maures et du golfe de Saint-Tropez et de tous les bénévoles. »

Après le grand succès de la fête de 1985 André Werpin, le maire, envisagea de la programmer pendant une semaine l'année suivante. Mais cette idée n'a pas abouti et la manifestation a généralement été organisée un dimanche, parfois elle a commencé dès le samedi. Depuis plus de 20 ans, elle a lieu les deux derniers dimanches du mois d'octobre.

Présence des écoles

Il faut souligner la présence constante, depuis le début, du stand des écoles qui propose des pâtisseries à la châtaigne, dont le produit de la vente alimente la caisse de la coopérative scolaire pour l'achat de matériel ou l'organisation de sorties.

Vente au bord de la route

Une famille installe chaque année des tréteaux dans un virage de la départementale 558 en descendant vers Grimaud au droit de la propriété familiale, ainsi qu'en direction du Caneet-des-Maures. L'emplacement est indiqué par des panneaux en amont et en aval dans les deux sens de circulation : « vente de châtaignes crues » « vente de châtaignes grillées ». Le moment de la cueillette venue, trois générations, les grands parents, les parents et leur enfant d'une dizaine d'années, se mettent alors en ordre de marche pour ramasser

170. André Werpin, maire de la Garde-Freinet, président des communes forestière du Var.

171. Enquête Nicole Novo, le 9 décembre 2024, présidente du comité des fêtes de La Garde-Freinet, adjointe au maire à la Culture de La Garde-Freinet.

172. Enquête Olivier Chaumontet, le 18 décembre 2024, technicien forestier en poste en 1984, responsable du service forêt au Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple du Pays des Maures et du Golfe de Saint-Tropez.

les châtaignes dans leur propriété ou dans celles d'amis. Ils confectionnent eux-mêmes, marrons glacés, crèmes de marron, liqueurs, gâteaux et biscuits à la châtaigne. Tout au long du mois d'octobre, les automobilistes peuvent se garer pour acheter de la châtaigne fraîche ou grillée sur place, ainsi que tous leurs produits dérivés.

Évolution de la fête

En 2024, l'organisation confiée depuis toujours au Comité des fêtes, a permis de réunir une trentaine de stands, essentiellement de produits de bouche, installés place de la mairie et dans les rues adjacentes. Plus aucune animation n'est prévue. Dix exposants venus de La Garde-Freinet et de tout le département du Var, vendent des châtaignes fraîches ou grillées et leurs produits dérivés, farine, confitures, crèmes, liqueurs, etc. Le comité des fêtes occupe l'emplacement le plus important, avec des châtaignes grillées, des frites et des saucisses.

II-5-5 Fête de la châtaigne des Mayons

Organisateur : Association Les Mayons en fête.

La fête est organisée dans la rue principale du village jusqu'à la place de l'église. Atmosphère résolument villageoise.

- Nombre de stands comptés : 42.
- Dimension de fête rurale de village réussie : sentiment d'intimité-proximité.
- 6 propriétaires-récoltants qui vendent des châtaignes (grillés ou crème de marrons), 8 artisans de bouche dont 2 en lien avec la châtaigne (bière au sirop de châtaigne, brasseur de Carnoules ; et bière au miel de châtaigne, brasseur d'Entrecasteaux), 6 artisans d'art, les autres sont des commerces divers (foodtruck, bonbons, maquillages, stand frites, manèges, jeux).
- Balade avec des ânes mais qui font un micro parcours dans le village.
- Animation avec un petit groupe de musique provençale, originaire de Brignoles.
- Des ateliers créatifs pour les enfants.
- Stand de l'école locale Maurin des Maures qui vend différents produits.
- Tombola.
- Association locale « les Mayons en fête » qui vend des boissons et préparations culinaires.

La création de la fête

« Aux Mayons, Rémi Longeon, appelé le prophète de la forêt, connaissait tout et intervenait sur tous les vergers de la commune. Il avait créé l'association (1982) de Défense de la Châtaigneraie des Mayons. Il fallait faire l'élagage, le rabattage.

Je leur ai trouvé des subventions et en discutant on a commencé à aller mieux, la châtaigneraie reprenait force et vigueur. Il fallait trouver des moyens pour attirer du monde ; les châtaignes étaient vendues à bas prix chez Gueit à Collobrières et Bracco à La Garde-Freinet. Personnellement, j'avais pris en fermage une parcelle de 4 ha (j'étais jeune et arrivais à tout faire).

Il y a eu une prise de conscience qu'il fallait relancer la commercialisation d'où l'idée d'une fête de la châtaigne. Les communes elles-mêmes ont pris en charge ces animations en s'appuyant sur des équipes de volontaires. Aux Mayons, avec le savoir-faire de Rémi Longeon et la nécessité de passer par le comité de fêtes, Les Mayons a été la 1^{re} fête.

Aux Mayons les gars se sentaient isolés et ils étaient motivés pour leur commune mais, dépassés 10 km de leur village, ils étaient mal à l'aise.

Tout le monde avait eu la même idée.

A Collobrières, c'était axé sur le tourisme. A Gonfaron, ces animations sur la châtaigne attiraient les gens sur le vin de la coopérative. Aux Mayons, petite ville, avec une route principale, tout le monde mettait la main à la pâte, les gens vendaient les châtaignes sur le pas de leur porte. Les élus s'y mettaient aussi, c'était très sympa. Le maire Christian Vergani et des adjoints y participaient activement. J'ai joué mon rôle au démarrage puis la commune s'en est occupée elle-même. J'avais proposé et animé pendant 30 ans un concours départemental de taille de l'olivier. L'important c'était de montrer l'importance de la châtaigne (...). »¹⁷³

173. Entretien avec D. M.

II-5-6 Fête de la châtaigne de Pignans

Organisateur : Mairie de Pignans, Service évènementiel

- 120 exposants, en majorité des artisans de bouche et d'art.
- 12 vendeurs de châtaignes ou ses dérivés. Seuls 2 proposaient des châtaignes issues de la récolte pignanaise, les autres venaient des alentours et 3 vendaient des produits confectionnés avec des fruits de l'Ardèche.
- Quelques commerçants revendeurs (bijoux, vêtements), manèges, stands de snack, sandwich et foodtruck.
- Bière L'Eclat, de Carnoules.
- Parkings du village proches de la gare réquisitionnés pour le stationnement ; fléchage depuis les entrées du village.
- Communication locale avec relais sur les réseaux sociaux et l'office de tourisme de Cœur du Var.
- Origine des visiteurs : communes voisines, rayonnement local.
- Pas d'activité culturelle associée pour découvrir la filière et la culture castanéicole.

1984, création de la fête

En 1984, la première fête à Pignans était placée sous le signe de la châtaigne et du vin nouveau. Elle avait lieu sur la place de l'école et dans les rues avoisinantes. Le stand de la cave coopérative, « le Cellier des trois Pignons » était encadré par ceux des deux producteurs locaux de châtaignes, Jean-Paul Martin d'un côté, Pétronille Costamagna de l'autre, qui proposaient des fruits frais, grillés, de la crème, etc. Une cinquantaine d'autres stands de bouches ou d'artisanats y figuraient. L'animation était assurée par différents groupes folkloriques de Flayosc (1990), Signes (1992), Solliès-Toucas (1994), etc., également des expositions (photos du dernier incendie dans les Maures en 1992), des concours de boules, baptême de l'air en hélicoptère, etc. Il faut remarquer que les organisateurs ont fait venir, tout au long des années 90, des associations qui s'occupaient de dressage des chevaux ou de chiens (club canin de Garéoult). L'association organisatrice s'assurait quelques revenus avec la vente, pour un prix modique, des emplacements et surtout de pochettes surprises. L'année 1992 a marqué un tournant, le quotidien *Var Matin* titrait : « Des visiteurs par milliers. »¹⁷⁴

La châtaigne partie prenante de la vie locale

En novembre 1991, le sanctuaire de Notre-Dame-des-Anges, lieu de pèlerinage dont la légende attribue la fondation en 517 à Thierry 1^{er} fils de Clovis, a accueilli plusieurs dizaines de jeunes pour une visite de la chapelle et des ex-voto. « *La soirée devait se poursuivre par une grande castagnade des châtaignes des Maures, cuites à point et qui a nourri de nombreuses générations de paysans.* »¹⁷⁵

En novembre 1994, les 200 élèves de l'école primaire ont fait une sortie de ramassage de châtaignes dans la forêt. Le lendemain les instituteurs et les parents d'élèves ont organisé une castagnade dans l'école. Les deux producteurs locaux, Jean-Paul Martin et Pétronille Costamagna ont complété la récolte des enfants insuffisante, afin de permettre la dégustation de châtaignes grillées. Cette opération s'est renouvelée pendant plusieurs années.

Évolution de la fête

La fête de la châtaigne a d'abord été organisée par l'Association culturelle de Pignans. A partir de 1996, un comité des fêtes a pris le relais, enfin en 2021, à la suite d'un désaccord, elle a été entièrement prise en charge par la police municipale et son secrétariat.

Au début, on y trouvait une soixantaine de stands ; à partir des années 2000, on en comptait une centaine. En 2024, 120 stands participaient à cette manifestation.

Il faut remarquer qu'en 2024, la fête ne propose plus aucune animation. La référence au vin nouveau a totalement disparu même si le stand de la cave coopérative permet la dégustation de vins locaux. La châtaigne est devenue l'objet principal de cet évènement.

174. *Var Matin*, 27 octobre 1992.

175. *Var Matin*, 8 novembre 1991.

II- 6 La confrérie des Castanaires (IPI83000003)

La confrérie¹⁷⁶ est une association loi 1901 très liée à la commune de Collobrières. Mme le maire (Christine Amrane) et plusieurs conseillers municipaux sont les initiateurs et membres de la confrérie. Les principaux objectifs sont : Promouvoir la châtaigne, les châtaigniers et le village de Collobrières.

La confrérie des Castanaires est le complément festif, ludique et promotionnel de l'action du Syndicat Producteurs de Châtaignes du Var (SPCV, 150 castanéiculteurs de Collobrières et de l'ensemble du massif des Maures). C'est dans cette optique que la confrérie fut créée le 5 septembre 2007, à l'initiative de cinq membres fondateurs : Nadine Allione, Daniel Cataneo, Annie Ferrara, Serge Sauvayre et Auguste Soddu, tous propriétaires de châtaigneraies. Elle a établi un premier jumelage avec l'Italie en 2011, puis avec l'Espagne en 2022.

Siège social : Maison du châtaignier, boulevard Charles-Caminat, 83610 Collobrières. Date de la déclaration : 2 juillet 2007 (confrerie.castanaire.collo@orange.fr ; [Confrérie des Castanaires du Pays des Maures | Facebook](#) ; [castagnaires - Academie des confreries region PACA](#)).



Source : <https://www.collobrieres.fr/associations/6726>

Plusieurs pratiques sont liées à cette confrérie : la diffusion des activités autour des châtaignes dans d'autres confréries de PACA, la procession en costume traditionnel provençal lors de la fête des châtaignes de Collobrières, l'organisation de banquets lors des fêtes de la châtaignes d'octobre à Collobrières, l'adoubement public et folklorique des nouveaux membres. La confrérie est également très active dans le jumelage de Collobrières avec d'autres communes castanéicoles en Europe. C'est à l'initiative de la confrérie travaillant en étroite collaboration avec le comité de jumelage et la mairie de Collobrières, qu'ont pu être concrétisés deux jumelages avec des villages à vocation castanéicole en Europe : Frabosa Sottana dans le Piémont italien le 17 octobre 2010, et en 2022 Pujerra en Andalousie espagnole. Des lieux d'échanges forts ont été établis avec deux villes japonaises Nuse et Yamae, elles ont été choisies car elles partagent les mêmes intérêts économiques et agricoles traditionnels comme ceux liés à la châtaigne. La confrérie a également établi des contacts et fait des visites de la ville allemande de Mammolsheim, ainsi que dans certaines villes du Portugal. Dans ces deux cas, les jumelages ne sont pas encore lancés. L'exemple du village de Pujerra en Espagne est particulièrement intéressant car ce village de 290 habitants (2024), situé à 750 m d'altitude dans la province de Malaga à l'extrême sud de la péninsule ibérique, comprend un musée de la châtaigne qui met en valeur ce produit typique dans son histoire et ses activités actuelles. Le Grand Maître de la confrérie de Collobrières qui s'est rendu plusieurs fois dans ce village espagnol avec d'autres membres fait remarquer que les villageois vivent encore en grande partie de la production des châtaignes locales et ce malgré la latitude très australe de ces terres. La possibilité de mieux comprendre comment des châtaigniers peuvent produire dans le sud de l'Espagne, malgré le réchauffement climatique et la faiblesse des pluies, peut ouvrir des pistes d'adaptations nouvelles pour la culture des châtaigniers dans le massif des Maures, lui aussi très

176. Entretien le 14 octobre 2024 avec Serge Sauvayre, grand maître de la confrérie des Castanaires, et Philippe Valdelièvre, responsable de la communication de la confrérie.

impacté par les irrégularités du climat depuis une vingtaine d'années, au dire de nombreux castanéiculteurs des Maures. Les échanges liés au jumelage ne sont pas seulement folkloriques et festifs, ils permettent parfois d'en apprendre plus sur la diversité des pratiques contemporaines autour des châtaignes. Le grand maître de la confrérie (Serge Sauvayre) est également président du comité de jumelage.

La confrérie définit ses objectifs ainsi : susciter des manifestations susceptibles d'exalter la réputation du châtaignier, de la châtaigne et du marron, s'appuyant sur les privilèges, les coutumes et les traditions locales, nationales et européennes ; de contribuer à la recherche et au maintien des usages qui en font la valeur, de rechercher de nouvelles utilisations, d'accorder des mentions particulières aux produits qu'elle en jugera digne ; d'organiser ou de participer à toutes les manifestations susceptibles de faire connaître et apprécier le châtaignier, la châtaigne et le marron ; de collaborer par tous moyens appropriés avec les différents groupements reconnus pour célébrer le culte du châtaignier, de la châtaigne et du marron.

Les membres de la confrérie s'identifient par leur costume qui fait écho aux «costumes traditionnels» (présentés comme tels) des anciens Provençaux du XIX^e et début du XX^e siècle quand la tradition folklorique provençale, en relation avec le mouvement félibre du pays d'Oc se met en place. Selon la confrérie, pour les chapitres les membres de la confrérie (femmes et hommes) portent « le costume traditionnel de nos ancêtres, confortable en hiver, mais un peu chaud en été : velours marron, taillole rouge et chapeau de feutre » (voir photos ci-jointes).

Pour les nouveaux membres, on organise un adoubement folklorique et festif. Au départ, la confrérie était réservée aux producteurs de châtaignes (les 5 initiateurs) et aux personnes liées aux châtaignes de Collobrières et des environs. Depuis quelques années, plusieurs personnes non productrices de châtaignes mais sympathisants à la confrérie ont été adouées comme membres honorifiques. En effet, il existe deux catégories de membres : les membres producteurs de châtaignes et les membres honorifiques issues de personnalités intéressées par les actions ou des membres des confréries amies en France.

II-7 Linguistique

II-7-1 Le vocabulaire provençal lié à l'activité castanéicole

La liste ci-dessous de termes ou expressions provençales liés à la castanéiculture a été établie grâce à plusieurs contributeurs de La Garde-Freinet¹⁷⁷.

Le sol – la forêt

- Faire les fougères pour faciliter le ramassage au début septembre (*faire les fèuve*).
- Fertiliser (*aclapado*) le sol avec les feuilles et hérissons (*bogo*).
- Tailler, élaguer (*secura*, spécialement employé pour les châtaigniers).
- Irrigation des châtaigniers (*asaigagi*).
- Étendue de châtaigniers bien délimitée (*pèço de castagnié*)
- Poser des bornes ou piquets pour délimiter une châtaigneraie (*termeja* ou *bouina*).
- Lieux où poussaient naturellement les châtaigniers qui servaient à la fabrication des planches, piquets et vannerie (*plantado de veni* ou *d'avèni*).
- Partie de châtaigneraie où les châtaignes sont très abondantes sur le sol (*terrado*).

Les feuilles

- Filet à transporter les feuilles (*barrien*) ou autres végétaux.

La récolte

- Petit barrage avec de piquets et branches pour arrêter les châtaignes (*baragno*) souvent associé à un fossé (*régoulié*).
- Les équipes de cueilleurs (*colo*) et le chef d'équipe (*lou menaire*).
- *Desgaubia* ou *seneque* = ouvrier maladroit ou lent / *menoun tucle* (bouc aveugle) = ramasseur qui en laisse derrière lui.
- Mode de ramassage anarchique (*passa coumo lei cabro*) à l'opposé d'une technique organisée et rationnelle (*passa d'arrest*).
- Ultime passage de récolte (*repasso*).

177. Personnes-ressources : Paul Preire, maître-d'œuvre du Félibrige ; ainsi que René Roux et Albert Giraud.

- La peau de la châtaigne (*grueio*) ; « Les sangliers sont passés cette nuit ; li avié plus que lei grueio » (il n'y avait plus que les peaux).

Outils - matériel

- Petit couteau scie (*coupo jitello* ou *gitello*).
- Martelet en bois pour ouvrir les bogues (*pico bogo*, *chaplo bogo*, *bougnaire*).
- Petit râteau en bois sans dent, utilisé dans les métiers de triage des châtaignes (*rascleto*).
- Râteau en bois du cueilleur (*rastelet*).
- Grand râteau en bois pour ratisser les feuilles et fougères (*rastello*).
- Sac ventral du cueilleur que l'on noue autour de la taille (*saqueto* / *sacoureto* aux Mayons / *sacou-letto* dans les Maures).
- Poêle à griller les châtaignes (*sartan traucado*).

Le fruit

- Mauvaise châtaigne (*acreduno*).
- Châtaigne mal formée, non vendable (*cruvèu* ou *mourrudo*).
- Châtaigne véreuse (*verminouso*).
- Le marron se reconnaît au nez, « au cul », et aux stries.
- Très grosse châtaigne (*boumbau*= bille des jeux d'enfant).
- Partie plate et ovale de la châtaigne (*lou mourre*), à l'opposé du pédoncule (*pelouso*).
- « *Fan lei cinquanto* » : expression pour désigner les châtaignes de qualité exceptionnelle, puisque le kilo comprend cinquante fruits, donc d'un poids de 20 grammes chacun (une once). Genre de présent qu'on faisait aux personnalités sous l'Ancien Régime.

Le transport

- Long sac en toile porté par les mules, contenant environ 70 kg de châtaignes (*cabessiero*, *saco bou-tassiero*).
- Grands cabas ou paniers doubles portés par les mulets (*eissari*).
- Traineau (*firasso*).

L'arbre

- Greffage (*ensarta*).
- Greffon (*broco*), tige verticale d'une dizaine de centimètres prélevée sur un rameau d'un ou deux ans, et comportant généralement deux « yeux » (bourgeons).
- Châtaignier avec excroissances (*bletassié*, *aubre bousserlu*).
- Ces excroissances : *bousserlo*, *gibo*.
- Châtaignier sauvage (*castagnié fer*).
- Les drageons de châtaigniers (les « blettes », du provençal *bletoun*) qu'on sélectionne pour les greffes ou qu'on emploie pour la vannerie, pour cerclage des tonneaux, ou pour les échelas.

Le traitement

- Les horaires (*faire lou quart*).
- Lieu où l'on fait sécher les châtaignes (*secadou* ou *secadouiro*).
- Bassin de trempage des châtaignes (*nais*, *lou bachas*, aux Mayons).
- Pour le triage : corbeilles tressées (*paiusso* ou *gouarbo*).
- Longue table sur laquelle on triait les châtaignes, remplacée ensuite par un tapis roulant (*triadou*).
- Les femmes employées au triage des châtaignes (*triuso*).
- Secouer, battre un sac rempli de châtaignes sèches ou grillées pour les émonder (*saqueta*).
- Souche ou billot sur lequel on bat les châtaignes pour les émonder (*souco de pisaire*).

Consommation - conservation

- Châtaignes ayant trop séjourné dans l'eau, provoquant des moisissures (*mouffudo*).
- Châtaignes séchées dans la cheminée dans un panier (*biscoto*).
- Châtaignes cuites dans des feuilles et « hérissons », c'est-à-dire les bogues (*bouinado*).
- Poêlée de châtaignes grillées (*sartanado*).
- Tas de bogues avec leurs châtaignes, couverts de branches (*arissouniero*) dans la châtaigneraie ; ou en *sabliero*, c'est-à-dire conservées dans les caves sous du sable bien sec.

Vente

- Tromper le vendeur en mettant les plus grosses châtaignes au-dessus du sac (*couifa lei saco*).
- Balance romaine (*escandaou*).
- Le glanage (*glanagi*) toléré après le 23/11, date de l'ancienne foire à la châtaigne à La Garde-Freinet.

Population

- Surnom des gardois : *Manjo castagno*.
- Les armoiries de Collobrières se blasonnent ainsi :
« D'azur au châtaignier d'argent accosté de deux coulevres tortillées en pal et affrontées du même, à la bordure d'or chargée des mots COLL à dextre, OBR en chef et IERES à senestre en lettres capitales de gueules. »¹⁷⁸

II-7-2 Les comptines

Deux anciennes comptines ont été repérées dans l'ouvrage ci-dessous, sans que la mémoire collective n'en ait gardé aujourd'hui la trace sur notre territoire.

Domenge (J.-L.), *Ploum débi débo, Le monde surréaliste du folklore enfantin en Provence, Tome 2, Contes et chansons populaire de Provence, Volume 10, Saint-Cézaire-sur-Siagne, 2018.*

p. 248, 3.5.6.

« Moun paire	<i>Châtaigne bouillie</i>
Castagno biscoto	<i>Avec sa peau dans le vin cuit</i>
Capèu bigarra	<i>Chapeau bigarré</i>
Lei fiho poulido	<i>Les jolies filles</i>
Lei fau marida	<i>Il faut les marier</i>
Lei laido lei fau	<i>Les laides il faut</i>
Jita dins la mar	<i>Les jeter dans la mer</i>
Lei laido lei fau	<i>Les laides il faut</i>
Jita dins la mar »	<i>Les jeter dans la mer</i>

Version recueillie par Pierre Letuaire (1798-1885, Toulon, peintre, illustrateur, caricaturiste) à Toulon au XIX^e siècle. Il précise que c'est une comptine de fillettes.

p. 253,

« La merde	<i>La merde</i>
Bauco ! rebaucó !	<i>Cesse ! calme encore !</i>
Pico ta castagno	<i>Frappe ta châtaigne</i>
Parpelet e parpelet	<i>Parpelet et parpelet</i>
Que l'a de merdo sus tei det »	<i>Il y a de la merde sur tes doigts</i>

Version recueillie par Pierre Letuaire à Toulon, XIX^e siècle.

178. Hoziers, Charles de, *Armorial général de France, 1697 et 1709.*

II-7-3 Les éléments de toponymie

Nous n'avons pas pu étudier l'ensemble des toponymes anciens ou contemporains des 5 communes de l'aire d'étude. Cependant, voici les informations que nous avons pu collecter :

A partir de la racine *castanié* « châtaignier », nous avons relevé les noms de lieux suivants :

- Chataigné (Sainte-Maxime 1815), au nord du Vieux Revest ;
- Chataigné (Sainte-Maxime 1815), au-dessus de la Nartelle ;
- l'Ubac des Châtaigniers (Grimaud 1853), vers Valdigiéri ;
- les Châtaigniers du Vicaire (La Garde-Freinet 1715) ;
- le Cros Chatagniés (La Garde-Freinet 1715), vallon planté de châtaigniers ;
- la Castagnerède (La Garde-Freinet 1715), du provençal *castagneredo* « châtaigneraie ».

La commune de Collobrières, dont la superficie de châtaigneraie était et reste la plus importante du massif des Maures (1338 ha en 1825), ne compte aucun toponyme en relation avec la châtaigneraie.

II-8 Potentialités et perspectives

2-8-1 Une base de connaissances référence, à publier

L'ensemble des informations réunies dans ce chapitre compile l'état actuel des connaissances sur la tradition castanéicole dans le massif des Maures : ses modes de culture et de consommation, ainsi que la diversité des usages du fruit et du bois. D'autres éléments pourront venir compléter ces données au gré de nouvelles recherches (échanges commerciaux, modes de transport, valeur économique, etc.), mais ce premier travail, qui s'appuie sur de nombreuses sources historiques, permet de caractériser la castanéiculture dans les Maures, et de la distinguer d'autres traditions régionales.

A ce titre, elle peut représenter une base de référence à diffuser et à valoriser dans la perspective de différentes formes de médiation. La publication d'un ouvrage (en ligne et en version papier) dédié à la castanéiculture dans le massif des Maures serait un bon moyen de la faire connaître. En effet, on peut constater que les livres existants sur la castanéiculture, mentionnent peu ou pas du tout le massif des Maures. Lui consacrer une édition lui donnerait la reconnaissance d'une existence à part entière, et offrirait un riche outil de communication pour le massif des Maures.

2-8-2 La vannerie, une transmission nécessaire

Afin préserver et mettre en valeur cette technique traditionnelle, dans un premier temps, il serait nécessaire de recueillir plus précisément les connaissances que Anneke Lepra a acquises auprès de M. Ollivier, sous forme d'entretiens et de reportages vidéo.

Les informations recueillies pourraient être mises en valeur dans les musées existants, sur des supports de médiation, ainsi qu'auprès des guides-conférenciers.

Il pourrait également être pertinent d'accompagner une mise en relation des 2 seuls vanniers de châtaignier varois, avec l'idée d'un échange de savoir-faire et la mise en place d'outils de transmission.

2-8-3 Les usages du bois

Qu'il s'agisse des échelas ou de la menuiserie, cette thématique reste du ressort du SPCV qui conduit d'ores-et déjà des actions dans ce sens. On peut s'interroger sur les potentialités d'alimenter la filière de la tonnellerie, avec les châtaigniers du massif des Maures.

2-8-4 La tradition culinaire

L'art culinaire lié à la châtaigne a été renouvelé par les producteurs eux-mêmes depuis les années 80-90, tout comme les restaurants ou la confiserie azuréenne qui proposent de nouvelles productions comme la glace ou la buche de Noël à la châtaigne. C'est sans compter également la fabrication de la bière ou encore de la farine.

Il existe aujourd'hui une grande diversité de produits issus de la castanéiculture locale. Des concours sont ponctuellement organisés lors des fêtes de la châtaigne de Collobrières, avec de grands chefs cuisiniers. Parmi les pistes de valorisation, ces concours pourraient être étendus à l'échelle des 5 communes.

Sur la qualité des productions, un travail de labellisation en agriculture biologique pourrait être développée.

Enfin, pourquoi ne pas imaginer d'inscrire le produit phare du massif des Maures – le marron glacé – à la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO ?

2-8-5 Les fêtes de la châtaigne

Le constat général sur l'organisation des 5 fêtes de la châtaigne est le manque de contenu culturel et de médiation auprès du public, réduit au rôle de consommateur. Ces manifestations restent pourtant le moment privilégié, au regard de leurs fréquentations, de raconter l'histoire de la castanéiculture du massif des Maures et d'accompagner les visiteurs dans une châtaigneraie pour en découvrir sa complexité.

La capacité à mobiliser des guides-conférenciers ou, mieux encore, des castanéiculteurs, est à anticiper et à organiser, en vue de sorties familiales. L'idée d'une médiation concertée et thématique au sein des 5 communes pourrait inciter les visiteurs à découvrir les différents aspects de l'activité castanéicole dans différentes communes (par exemple : la tradition culinaire ; le calendrier des travaux en châtaigneraie ; les usages du bois ; la vannerie). En plus des visites commentées, la médiation pourrait être réalisée sous forme d'expositions itinérantes, comme cela a déjà été fait par le SPCV il y a quelques années.

A l'instar du jeu de l'oie du Conservatoire, des supports de médiation, comme des malettes pédagogiques pourraient être utilisées lors de ces fêtes (mais aussi auprès des écoles pendant toute la saison de la récolte), pour apporter au jeune public, ainsi qu'à leurs parents, des informations culturelles sur la castanéiculture locale.

Conclusion et synthèse

L'inventaire du patrimoine culturel matériel et immatériel réalisé dans cette étude montre la diversité de la culture castanéicole dans le massif des Maures, ainsi que la richesse du patrimoine encore présent. En revanche, elle en révèle aussi l'extrême fragilité et la menace de voir disparaître certaines de ses composantes, qu'il s'agisse d'anciens cabanons qui risquent d'être réduits à l'état de ruine; ou bien de savoir-faire, comme la vannerie, dont il ne subsiste que deux artisans locaux à même de pouvoir transmettre leur technique.

En réponse à ces risques identifiés, et au regard de l'intérêt pour le territoire de préserver et mettre en valeur les éléments du patrimoine castanéicole, sont reprises ci-dessous l'ensemble des propositions d'actions à mettre en oeuvre, par type de patrimoine.

Pour le Patrimoine immobilier

A. Un patrimoine menacé, en voie de disparition

Qu'il s'agisse des cabanons, des restanques ou des sources, le premier constat que l'on peut faire est celui d'une situation alarmante du patrimoine architectural castanéicole, au regard de l'état de dégradation des ouvrages. D'ici quelques décennies, les rares vestiges encore visibles seront définitivement réduits à l'état de ruine.

B. Bastides, bastidons, cabanons & restanques

Il serait urgent d'agir pour en préserver au moins quelques témoins. L'étude en cours peut être une opportunité de sauvegarde, à travers un projet de mise en valeur. Celui-ci pourrait se dérouler en plusieurs étapes :

- Etape 1 : poursuite de l'inventaire et sélection des ouvrages à sauvegarder
Il est nécessaire de poursuivre l'inventaire afin d'élargir l'échantillon des cabanons recensés, selon leur intérêt et leur complémentarité typologique ; et faciliter la sélection de bâtiments à potentiel de restauration. La prospection pourrait privilégier dans un premier temps les propriétés publiques, à savoir les forêts communales ou domaniales (nous n'avons pas eu accès à l'inventaire du patrimoine situé en forêts communales ou domaniales), sachant que la totalité du patrimoine culturel immobilier inventorié dans le présent document appartient à des propriétaires privés.
Cela implique une réflexion à l'échelle des cinq communes concernées : sur la complémentarité typologique des édifices à préserver, leur accessibilité, leur proximité d'un circuit de découverte existant (ou à créer), ou bien dans une châtaigneraie à vocation didactique.
Dans l'inventaire réalisé, plusieurs édifices pourraient faire l'objet d'une mise en valeur, du fait de leur intérêt et de leur localisation :
Aux Mayons : la bastide du Maupas et le casau du Couniller, situés tous deux à proximité de la piste du Cros de mouton ; les ruines de la bastide de La Garrière, proche du circuit de petite randonnée « sur les traces du Decauville » ([Sentier de randonnée Sur les traces du Decauville](#)) ; ou encore, les très beaux édifices des quartiers de Ninive et de Georges, situés juste au nord de la piste Marc Robert (GR 9), et entourés de forêts domaniales.
 - A Gonfaron : au moins 2 cabanons et de nombreuses restanques ont été repérés dans le quartier de Cancivaou, au sud de la piste de N.-D. du figuier.
 - A La Garde-Freinet : de belles restanques sont visibles depuis le chemin de Vanadal ; dans le quartier des Migraniers, un bastidon situé à quelques mètres des ruines d'une bastide et d'une châtaigneraie communale.
 - A Collobrières : le bastidon de Rimbaud, situé sur la randonnée de La Malière rejoignant le GR 90 ; sur ce même GR, le cabanon des Quatre Chemins ; les restanques de Rouve Gavot et des Condamines sont visibles depuis la piste.
- Etape 2 : la question foncière
Si certains bâtiments sont en bon état et peuvent être intégrés à des itinéraires existants ou à mettre en place, le projet se limiterait à la mise en place d'une signalétique d'information, après accord du propriétaire.

Dans le cas où le bâtiment d'intérêt patrimonial nécessite des travaux – de restauration ou de cristallisation des ruines –, il faut dans un premier temps résoudre la question foncière, soit par l'achat du bien, soit par la mise en place d'un bail emphytéotique entre le propriétaire et la collectivité.

- Etape 3 : la question règlementaire

L'article L111-23 du Code de l'urbanisme autorise la restauration d'un bâtiment selon son intérêt architectural ou patrimonial : « La restauration d'un bâtiment dont il reste l'essentiel des murs porteurs peut être autorisée, sauf dispositions contraires des documents d'urbanisme et sous réserve des dispositions de l'article [L. 111-11](#), lorsque son intérêt architectural ou patrimonial en justifie le maintien et sous réserve de respecter les principales caractéristiques de ce bâtiment. »

La restauration et la préservation des ouvrages retenus fera l'objet d'un projet au cas par cas, sollicitant les communes et les services de l'Etat. L'enjeu principal est d'articuler la restauration et la préservation de ce patrimoine avec les exigences réglementaires liées en particulier à la prévention des incendies, notamment inscrites dans les futurs PPRIF et les PLU.

La perspective de sauvegarde du patrimoine envisagé ici, s'apparente davantage à de la protection de « paysage bâti », dans la mesure où il ne s'agit pas de restaurer un habitat, mais de conserver une construction humaine à l'instar d'un site archéologique, par exemple.

- Etape 4 : les travaux de restauration

Les travaux peuvent réalisés par des professionnels de la restauration de patrimoine ou être organisés dans le cadre de chantiers de volontaires via des associations de chantier (cf. [La Corac - Commission Régionale des Associations de Chantiers ; REMPART, le patrimoine comme trait d'Union](#)).

C. La source de La Caudière

L'intérêt de cette source réside dans la documentation historique qui lui est associée sur l'irrigation des châtaigniers (voir p. 93). Elle présente l'intérêt d'être située sur un chemin pédestre à seulement 250 m du chemin de pèlerinage au monastère de N.-D. des Anges (GR 9). Bien qu'elle appartienne à un propriétaire privé, une convention de passage en permettrait l'accès.

D. Le label « Arbre remarquable de France »

Les arbres remarquables identifiés dans la partie I-1-5 le sont pour leur impressionnante circonférence, leur âge (que nous pourrions prochainement préciser grâce à l'étude dendrochronologique en cours), mais aussi pour leur aspect esthétique.

Une piste de valorisation serait de labelliser un ou plusieurs arbres auprès de l'association A.R.B.R.E.S. qui octroie ces labels. Ils sont attribués aux collectivités territoriales, établissements publics et propriétaires privés qui en font la démarche, envoient un dossier à l'association et dont l'arbre répond aux critères établis par l'association ([L'association A.R.B.R.E.S pour les amoureux de la nature](#)). Le ou les arbres labellisés, constitueraient des points d'attraction importants, là aussi à concevoir dans la perspective de mise en réseau des communes castanéicoles du massif des Maures.

Dans le secteur de la Verne, plusieurs itinéraires (équestres, pédestres ou cyclistes) inscrits au PDIPR¹⁷⁹ (rando VTT de La Verne ; randos équestres : aux portes de La Verne et des menhirs de Lambert ; rando pédestre de la chartreuse de La Verne) permettent d'accéder à des arbres exceptionnels, autant de points d'intérêts potentiels, à intégrer aux circuits existants.

E. Les châtaigneraies potentiellement valorisables

3 communes sur 5 de l'aire d'étude sont propriétaires de châtaigneraies :

- Gonfaron : 94,53 ha ([Aménagement de la forêt communale de Gonfaron](#))
- La Garde-Freinet : 14,78 ha ([Aménagement de la forêt communale de la Garde Freinet](#))
- Collobrières : 47,78 ha ([Aménagement de la forêt communale de Collobrieres](#))

179. [Sport Nature Var](#)

- Les Mayons et Pignans n'ont pas de forêt communale, mais abritent des forêts domaniales. L'ensemble des châtaigneraies (futaie, verger ou taillis) situées en forêt domaniale dans le massif des Maures couvent 328,5 ha ([Forêt domaniale des Maures](#)).

Une étude précise des parcelles et de leur accessibilité pourrait préfigurer l'aménagement de forêts à vocation didactique sur les traditions castanéicoles.

Pour le patrimoine mobilier

A. Une mise en réseau

Les 2 structures muséales – le musée de la confiserie azurée et le musée du conservatoire du patrimoine du Freinet –, de statut et vocation différents, sont tout à fait complémentaires dans les thématiques et par la nature des animations qu'elles proposent. Elles sont par ailleurs situées à deux extrémités de l'aire d'étude et pourrait structurer un itinéraire culturel. Une mise en réseau pourrait accroître leurs fréquentations. Les 2 établissements doivent par ailleurs être bien référencés comme des « musées » auprès des acteurs touristiques et culturels qui assurent la diffusion et la promotion de telles structures.

L'atelier-boutique de Carmaures à Pignans pourrait devenir un élément de ce réseau, sous réserve de la faisabilité d'une mise en accès au public.

B. Un musée scénographié pour la confiserie azurée

Le musée de la confiserie azurée nécessiterait que la scénographie soit globalement revue (éclairage, sol, murs, cartels, panneaux) pour atteindre une réelle qualité d'accueil, comme l'envisage d'ailleurs la directrice de l'établissement.

Mais, comme il s'agit de collections privées et que le musée n'a pas l'appellation « Musée de France »¹⁸⁰, la structure ne peut bénéficier des aides publiques de la DRAC ou de la Région qui ne financent que les établissements labellisés.

S'orienter vers une labellisation comporte un cahier des charges imposant (personnel qualifié, rédaction d'un projet culturel et scientifique, etc.) ; c'est une voie coûteuse en moyens humains et financiers, mais que la qualité des collections et son caractère unique à l'échelle régionale pourraient tout à fait justifier.

D'autres alternatives seraient à explorer :

- Envisager un partenariat avec la commune de Collobrières et/ou la communauté de communes « Méditerranée Porte des Maures », afin que le musée puisse être pris en charge par une collectivité, qui sera plus à même de trouver des aides financières pour assurer son fonctionnement, ainsi que la mise à disposition de personnel. Qui plus est, les collections deviendraient publiques, gage d'inaliénabilité de ces dernières.
- Créer une association des amis du musée de la confiserie, qui prendrait en charge l'accueil et l'animation du lieu d'exposition, 2 aspects qui font cruellement défaut au musée.

Par ailleurs, tout ou partie du mobilier de l'ancienne coopérative de marrons de La Garde-Freinet, entreposé dans les réserves du musée de Draguignan pourraient venir grandir l'espace muséal de la confiserie azurée, dont les possibilités d'extension, avec 1500 m² de surface de bâtiments, sont réalistes. La directrice de la confiserie azurée a d'ailleurs le projet d'aménager l'étage situé au-dessus du musée actuel pour montrer d'autres machines qu'elle a conservées et donner à voir d'autres types de productions (non précisées).

180. Pour plus de précisions, consulter : [Qu'est-ce qu'un musée de France ?](#) ; [Appellation « Musée de France »](#).

C. Un centre de ressources sur la castanéiculture à Collobrières

Poursuivant cette idée de faire du lieu d'exposition de la confiserie azuréenne un musée à part entière, le projet pourrait prendre une envergure plus grande encore pour devenir un centre régional de ressources sur la castanéiculture, à l'image du Centreo regionale di castanicoltura del Piemonte, situé à Cuneo, en Italie ([Centro Regionale di Castanicoltura | Piemonte](#)), au sein duquel le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var (SPCV) tiendrait un rôle prépondérant, voyant ses missions élargies au-delà de ses compétences techniques :

- sensibilisation du grand public ;
- animations pédagogiques ;
- formation pour la transmission de savoir-faire, comme la vannerie, la greffe ;
- promotion de l'art culinaire à base de châtaigne, illustrant la créativité et la diversité des productions possibles.

La place qu'occupe la confiserie azuréenne, sur le plan de l'attractivité économique et géographique – à Collobrières, avec plus de 50 000 transactions passées à la boutique du magasin en 2024 (ce qu'il laisse supposer un nombre de visiteurs plus conséquent encore, en appliquant simplement un ratio x 2) représente un levier de premier ordre pour initier et développer un nouveau projet culturel autour de la thématique castanéicole.

D. La poursuite de la collecte de mobilier

Pour compléter les collections existantes, une campagne de collecte patrimoniale sur la castanéiculture devrait se poursuivre pour réunir d'autres objets, outils, iconographie, en mobilisant les familles de castanéiculteurs du massif des Maures.

Pour le patrimoine immatériel

A. Une base de connaissances référence, à publier

L'ensemble des informations réunies dans ce chapitre compile l'état actuel des connaissances sur la tradition castanéicole dans le massif des Maures : ses modes de culture et de consommation, ainsi que la diversité des usages du fruit et du bois. D'autres éléments pourront venir compléter ces données au gré de nouvelles recherches (échanges commerciaux, modes de transport, valeur économique, etc.), mais ce premier travail, qui s'appuie sur de nombreuses sources historiques, permet de caractériser la castanéiculture dans les Maures, et de la distinguer d'autres traditions régionales.

A ce titre, elle peut représenter une base de référence à diffuser et à valoriser dans la perspective de différentes formes de médiation. La publication d'un ouvrage (en ligne et en version papier) dédié à la castanéiculture dans le massif des Maures serait un bon moyen de la faire connaître. En effet, on peut constater que les livres existants sur la castanéiculture, mentionnent peu ou pas du tout le massif des Maures. Lui consacrer une édition lui donnerait la reconnaissance d'une existence à part entière, et offrirait un riche outil de communication pour le massif des Maures.

B. La vannerie, une transmission nécessaire

Afin préserver et mettre en valeur cette technique traditionnelle, dans un premier temps, il serait nécessaire de recueillir plus précisément les connaissances que Anneke Lepra a acquises auprès de M. Ollivier, sous forme d'entretiens et de reportages vidéo.

Les informations recueillies pourraient être mises en valeur dans les musées existants, sur des supports de médiation, ainsi qu'auprès des guides-conférenciers.

Il pourrait également être pertinent d'accompagner une mise en relation des 2 seuls vanniers de châtaignier varois, avec l'idée d'un échange de savoir-faire et la mise en place d'outils de transmission.

C. Les usages du bois

Qu'il s'agisse des échelas ou de la menuiserie, cette thématique reste du ressort du SPCV qui conduit d'ores-et déjà des actions dans ce sens. On peut s'interroger sur les potentialités d'alimenter la filière de la tonnellerie, avec les châtaigniers du massif des Maures.

D. La tradition culinaire

L'art culinaire liée à la châtaigne a été renouvelé par les producteurs eux-mêmes depuis les années 80-90, tout comme les restaurants ou la confiserie azurée qui proposent de nouvelles productions comme la glace ou la buche de Noël à la châtaigne. C'est sans compter également la fabrication de la bière ou encore de la farine.

Il existe aujourd'hui une grande diversité de produits issus de la castanéiculture locale. Des concours sont ponctuellement organisés lors des fêtes de la châtaigne de Collobrières, avec de grands chefs cuisiniers. Parmi les pistes de valorisation, ces concours pourraient être étendus à l'échelle des 5 communes.

Sur la qualité des productions, un travail de labellisation en agriculture biologique pourrait être développé.

Enfin, pourquoi ne pas imaginer d'inscrire le produit phare du massif des Maures – le marron glacé – à la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO ?

E. Les fêtes de la châtaigne

Le constat général sur l'organisation des 5 fêtes de la châtaigne est le manque de contenu culturel et de médiation auprès du public, réduit au rôle de consommateur. Ces manifestations restent pourtant le moment privilégié, au regard de leurs fréquentations, de raconter l'histoire de la castanéiculture du massif des Maures et d'accompagner les visiteurs dans une châtaigneraie pour en découvrir sa complexité.

La capacité à mobiliser des guides-conférenciers ou, mieux encore, des castanéiculteurs, est à anticiper et à organiser, en vue de sorties familiales. L'idée d'une médiation concertée et thématique au sein des 5 communes pourrait inciter les visiteurs à découvrir les différents aspects de l'activité castanéicole dans différentes communes (par exemple : la tradition culinaire ; le calendrier des travaux en châtaigneraie ; les usages du bois ; la vannerie). En plus des visites commentées, la médiation pourrait être réalisée sous forme d'expositions itinérantes, comme cela a déjà été fait par le SPCV il y a quelques années.

A l'instar du jeu de l'oie du Conservatoire, des supports de médiation, comme des malettes pédagogiques pourraient être utilisées lors de ces fêtes (mais aussi auprès des écoles pendant toute la saison de la récolte), pour apporter au jeune public, ainsi qu'à leurs parents, des informations culturelles sur la castanéiculture locale.

ÉTUDE DIAGNOSTIQUE ET PROSPECTIVE
SUR LE POTENTIEL DE VALORISATION TOURISTIQUE ET CUL-
TURELLE
DE LA FILIERE "CHÂTAIGNE DES MAURES"

FORFAIT 2 :
ETAT DES LIEUX DES ACTIVITES DE VALORISATION TOURISTIQUE ET
CULTURELLES EXISTANTES

*Auteur : Anne-Cécile AUDRA – Société OEEKIA
Ingénieur-conseil spécialisée en développement local et transition territoriale*

Pour le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Table des matières

1. ETAT DES LIEUX DES ACTIVITES DE VALORISATION TOURISTIQUE ET CULTURELLE EXISTANTES	3
2.1 RAPPELS DES OBJECTIFS.....	3
2.2 RAPPELS METHODOLOGIQUES	3
2.3 RESULTATS DE L'ETAT DES LIEUX	4
2.3.1 LES POINTS D'INTERET EXISTANTS	4
2.3.2 TYPOLOGIE DE L'OFFRE TOURISTIQUE ET CULTURELLE EXISTANTE.....	15
2.4 ANALYSE DE L'OFFRE TOURISTIQUE ET CULTURELLE EXISTANTE ET DES CLIENTELES ASSOCIEES	18
2.5 ANNEXE 1/ LES FETES DE LA CHATAIGNE DANS LE MASSIF DES MAURES (EDITION 2024)	20
2.6 ANNEXE 2/SELECTION D'ADRESSES EN LIEN AVEC LA CULTURE CASTANEICOLE PAR DESTINATION.....	26

1. Etat des lieux des activités de valorisation touristique et culturelle existantes

2.1 Rappels des objectifs

Cette phase de l'étude vise à **identifier et à caractériser les différents types d'activités de valorisation touristique et culturelle présents sur le périmètre d'étude** resserré (5 communes : Pignans – Gonfaron – Les Mayons – La Garde-Freinet – Collobrières) en lien avec la castanéiculture.

Le résultat de ce travail est croisé avec l'inventaire des patrimoines identifiés au FORFAIT 1 afin de présenter les potentiels de valorisation touristique et culturelle de la filière castanéicole.

2.2 Rappels méthodologiques

L'état des lieux a été réalisé entre octobre 2024 et janvier 2025 selon les modalités suivantes :

- **Recherches bibliographiques** (essentiellement sur les supports physiques et les sites web des acteurs du territoire et du périmètre élargi) et auprès des acteurs principaux institutionnels et économiques (cf. FORFAIT 3)
- **Interview des principaux acteurs** (Syndicat Mixte du Massif des Maures (SMMM), Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var (SPCV), communes / offices de tourisme, opérateurs économiques tels que agriculteurs, boutiques artisanales, artisans d'art, de bouche, restaurateurs hébergeurs).
- **Ont été consulté/rencontré** : le SMMM, le SPCV, le Conservatoire du Patrimoine du Freinet, les Offices de Tourisme de Collobrières, Méditerranée Portes des Maures, Bormes-les-Mimosas, Cœur du Var, Provence Verte, Dracénie, Mairies des 5 communes du territoire et/ou organisateurs des Fêtes de la Châtaigne, des acteurs économiques agricoles et touristiques (Confiserie Azuréenne, Charlie Marrons, Ferme Blandine, Ferme du Lambert, Hôtel-restaurant des Maures, brasserie La Tchouc, Musée Géologique de Collobrières).
- **N'ont pu être interviewé par absence de réponse à ce jour** : Var Tourisme (agence départementale touristique du Var), l'Office de Tourisme du Golfe de Saint-Tropez, le guide-accompagnateur et castanéiculteur Fabien Tamboloni à Collobrières, la castanéicultrice Pascale Martin des Vergers de Carmaures à Pignans.
- **Enquêtes de terrains pour la caractérisation des fêtes de la châtaigne** sur les communes de Collobrières, La Garde-Freinet, Pignans, Gonfaron, Camps-la-Source et Les Mayons pour décrire ces événements phares du territoire et rencontrer les acteurs présents (artisans de bouche, artisans d'art, castanéiculteurs, agriculteurs...).

2.3 Résultats de l'état des lieux

2.3.1 Les points d'intérêt existants

2.3.1.1 Une offre très saisonnière à dominante commerciale durant les fêtes de la châtaigne

L'offre d'activités en lien avec la châtaigne est dominée par les fêtes de la châtaigne qui sont les événements phares de la culture castanéicole. Chaque commune organise la sienne, sur 1 ou 2 dimanches ou plusieurs week-ends, en octobre au moment de la récolte.

Elles sont toutes assez anciennes (près de 40 ans) mais avec une notoriété, un rayonnement et une dimension culturelle très hétérogène.

La fonction commerciale des fêtes domine sur toutes les communes. Seules Collobrières et La Garde-Freinet proposent des activités de découverte/médiation pour mieux appréhender la culture castanéicole.

A Pignans et Gonfaron, elles sont surtout pensées comme des marchés locaux, avec une dimension commerciale forte, des stands disposés sur la place centrale du village et des animations festives pour toute la famille.

Quelques castanéiculteurs sont présents et vendent leur production locale (essentiellement en frais et sous forme de crème de marrons, produit transformé traditionnel).

Quelques artisans de bouche proposent également des produits transformés (crème de marrons, farine, gâteaux et pâtisseries, liqueur de châtaigne et bière à la châtaigne) parmi d'autres spécialités plus ou moins locales et provençales.

Fête de la châtaigne – Gonfaron Octobre 2024 (© AC.AUDRA)



Fête de la châtaigne – Pignans Novembre 2024 (© AC.AUDRA)



Aux Mayons, la fête est plus authentique. Elle se déroule dans la rue centrale du village, et les propriétaires de vergers vendent leur récolte directement depuis leur lieu de stockage (garage le plus souvent). Quelques stands de bouche complètent la sélection de stands (fromages de chèvre par exemple mais aussi snacking et buvette), dans une ambiance conviviale. Quelques animations sont proposées pour les enfants (tour du village avec un âne).

Fête de la châtaigne – Les Mayons Octobre 2024 (© C.MIGNET)



A Camps-la-Source, la fête de la châtaigne est organisée pour la commune, en 2024 il s'agit de la 21^{ème} édition. 105 stands sont présents avec une sélection des exposants favorisant les produits du terroir. 8 producteurs de châtaigne ou revendeurs sont présents dont 2 venant de l'extérieur du territoire (Saint-Cézaire et Châteauneuf de Grasse).

En complément de la fête organisée le dimanche, le samedi sont programmées des conférences pour faire découvrir la culture castanéicole (Avec Olivier Cadic producteur et l'ONF sur les spécificités de la forêt à Camps-la-Source).

La commune indique que cette fête est une véritable réussite, et génère de véritables retombées économiques pour la commune, les commerçants locaux (boulangers, bars, restaurants). La commune bénéficie de soutien financier par des subventions du Conseil Départemental, le Syndicat des Vins de Coteaux Varois et le Crédit Agricole (pour l'édition des affiches et flyers). Elle fait l'objet d'un relais dans le média France Bleu et d'un partenariat avec l'Office de Tourisme de la Provence Verte qui organise des déplacements en bus pour les groupes avec un opérateur privé (3 bus en 2024 et 1 bus venant de Monaco).

La fréquentation est estimée à 8 000 visiteurs et les provenances des visiteurs sont locales (communes voisines) et régionales (Marseille – Toulon – Monaco – Manosque).

En 2024, il y a eu une problématique de stationnement car un propriétaire privé n'a pas voulu mettre à disposition son terrain. L'accessibilité handicapée est par contre assurée ce qui permet à cette cible de profiter des festivités.

Au-delà de la fête de la châtaigne, les vergers de châtaigniers représentent une superficie estimée à 200 ha sur la commune, cependant assez peu entretenus. La commune porte un projet d'acquisition de vergers en 2025 avec la SAFER pour disposer d'une châtaigneraie communale et développer l'accueil du public (centre de loisirs, écoles notamment).

La commune porte également un projet de musée pour 2026 sur le site de l'ancienne coopérative sur l'histoire de Camps et la chapellerie (une spécialité locale du 15 et 16^{ème} siècles). Ce musée intégrera sûrement des contenus de présentation de la tradition castanéicole locale.

Fête de la Châtaigne – Camps-la-Source Octobre 2024 (© C.MIGNET)



A La Garde-Freinet, la fête se déroule dans le village, elle est également à dominante commerciale, avec le Comité des Fêtes qui anime un espace « châtaignes grillées – buvette – pique-nique- snacking ».

Les propriétaires de châtaigneraies proposent leur récolte en frais ou grillée, certains vendent des produits transformés (crème de marrons, gâteaux, pâtisseries). Les exposants sont diversifiés : stands de bouche, offre sucrée et salée, artisans d'art (bijoux, ébéniste, bougies artisanales, etc).

La commune accueille sur le lieu, le **Conservatoire du Freinet ouvert pendant les festivités, permettant aux visiteurs de découvrir la culture castanécicole (espace musée et sortie organisée dans une châtaigneraie avec Hafid Boussis, castanéculteur représentant la Ferme Blandine).**

Le bureau d'information touristique du Golfe de Saint-Tropez permet de se renseigner sur l'offre touristique locale. Les locaux de ces deux entités sont mitoyens mais il ne semble pas y avoir de lien à cette occasion pour valoriser une offre touristique autour de la châtaigne.

Fête de la châtaigne – La Garde-Freinet Octobre 2024 (© AC.AUDRA)



A Collobrières, les fêtes se déroulent sur trois week-end (6 jours pleins) et sont les plus importantes du massif. Elles accueillent près de **40 000 à 50 000 visiteurs venus de toute la région** (visiteurs locaux des communes voisines, mais également groupes constitués dans le cadre d'excursions organisées par des sociétés de bus (ex. Belframe)).

La mairie organise les fêtes en sélectionnant rigoureusement les exposants (castanéculteurs, agriculteurs ou propriétaires-récoltant, artisans de bouche et d'art).

Les châtaignes sont vendues fraîches, grillées sur place, ou en produits transformés (crème de marrons, liqueur, gâteaux et pâtisseries, farines, bière).

Le **Syndicat des Producteurs de la Châtaigne du Var** vend à cette occasion la bière qu'il fait brasser avec la récolte de ses adhérents (La Marrouge) sous sa marque commerciale « Châtaigne et Marrons du Pays des Maures ». La bière « la Tchouc » à la châtaigne est également transformée dans le village et commercialisée à l'occasion des fêtes et dans les restaurants du secteur.

Les stands sont très diversifiés autour de la gastronomie provençale (calissons, nougats, confitures de figue de Solliès, tapenades, produits à la truffe, vins de Provence, miels, tisanes aux plantes sauvages du massif...) et méditerranéenne (charcuterie corse, produits italiens, citronnade au Citron de Menton...), de l'artisanat local (bougies, bijoux, savons, produits en laine développé par la Ferme du Lambert, objets de décoration en liège...).

La Confiserie Azurée, dans le cœur du village, accueille de nombreux visiteurs à cette occasion, qui consomme des produits transformés à la châtaigne (marrons glacés...) et peuvent visiter le musée dans l'enceinte de la boufrique.

La mairie propose également plusieurs animations pour découvrir la culture castanéicole et le massif des Maures avec :

- **Le 1^{er} dimanche : une journée dédiée aux artisans et vieux métiers avec démonstration de verre soufflé et tournage sur bois,**
- **Le 2^{ème} dimanche : une journée internationale qui permet l'accueil des délégations des communes jumelées, confréries et groupes folkloriques,**
- **Le 3^{ème} dimanche : une journée des producteurs varois avec carré des producteurs, show culinaires et dégustations,**
- **En préambule de chaque dimanche, des visites et balades guidées sont proposées les samedis avec des guides-accompagnateurs au départ de l'Office de Tourisme sur des thématiques liées à la biodiversité et la géologie du massif, le liège et la castanéiculture d'autrefois.**

Fête de la châtaigne – Collobrières Octobre 2024 (© AC.AUDRA)



Les résultats des enquêtes de terrain réalisées sur les événements sont présentés en Annexe 1. Ils permettent de dresser un portrait synthétique de chaque événement (édition 2024).

2.3.1.2 Une offre culturelle de découverte limitée à Collobrières et La Garde-Freinet

Deux lieux culturels en lien direct avec la culture castanéicole sont présents sur le territoire.

En dehors des périodes de fêtes, ils sont les seuls sites où les visiteurs peuvent trouver des contenus en lien avec la filière castanéicole et des activités de découverte.

D'abord à La Garde-Freinet, au cœur du village, le Conservatoire du Patrimoine du Freinet (association loi 1901) dispose d'un musée, d'un espace de découverte des différents patrimoines du massif, dont la culture castanéicole, avec une exposition permanente et une vidéo présentant la filière, ses acteurs et ses spécificités locales. En complément, le Conservatoire du Freinet organise sur RDV des ateliers-découverte-visite en châtaigneraies et animations en lien avec la culture castanéicole.

A travers l'ensemble de ses activités (animations jeune public, de la maternelle au lycée ; balades commentées ; chantiers de volontaires ; stages ; musée ; conférences), le Conservatoire du Patrimoine du Freinet a touché 16 252 personnes en 2024. Le musée a accueilli 2 358 visiteurs, dont 47% correspondent à des scolaires.

Mais son rayonnement est plutôt local, il ne dispose pas de locaux très grands facilitant l'accueil du public et son accès en centre-village, avec un petit parking à proximité en limite les potentialités. C'est d'ailleurs pour cela qu'il organise une partie de sa programmation « hors les murs » pour le grand public et le public scolaire.

Ensuite à Collobrières, associée au village depuis 1948, la Confiserie Azurée composée de son atelier de fabrication, sa boutique et **d'un petit musée présentant quelques machines et archives locales.** Bien que situé dans l'enceinte du site de la confiserie la scénographie est quasiment inexistante et les supports de médiation sont très limités, anciens et peu attractifs pour des cibles spécifiques (enfants, public non francophone par exemple). Son cadre est daté, il constitue donc plutôt un espace d'attente de la boutique

Ce « musée » est le seul espace non commercial existant en dehors des fêtes, ce qui limite la connaissance et la découverte de la culture castanéicole par les visiteurs, alors même que Collobrières est identifiée comme la « capitale de la châtaigne ».

Un petit **arboretum communal** permet de voir quelques châtaigniers, sans toutefois exposer l'histoire et la culture castanéicole avec des supports dédiés (panneaux d'informations par exemple).

Mais c'est surtout la **série d'animations organisées par l'Office de Tourisme et la commune de Collobrières** (atelier, balade-randonnée accompagnée), avec l'appui de guides-conférenciers pour partir à la découverte des métiers, paysages et savoir-faire castanéicoles qui constitue une offre castanéicole annuelle, réservable sur demande par les visiteurs.

Les autres communes du massif ne disposent pas d'un lieu ouvert au public pour découvrir les châtaigneraies ou participer à la récolte. La diminution de la productivité des vergers n'engageant pas non plus les castanéiculteurs à accueillir du public sur leur parcelle privée.

2.3.1.3 De la vente directe par les producteurs à l'achat en boutique spécialisée

La particularité de la filière, dominée par des propriétaires de châtaigneraies non agriculteurs ou des producteurs agricoles diversifiés (ayant une double activité avec la vigne par exemple), donne aux fêtes de la Châtaigne une dimension centrale car, pour la plupart d'entre eux elles sont le seul circuit de commercialisation. La majorité de la récolte est écoulée en frais ou grillées sur ces événements, souvent par les producteurs ou propriétaires de vergers eux-mêmes.

Si la récolte est conséquente, certains castanéculteurs commercialisent également leur production sur des foires ou marchés locaux (comme les marchés de Noël).

Ces activités commerciales animent les fêtes de la châtaigne et les visiteurs viennent en grande majorité pour cet aspect, c'est-à-dire pour l'achat des châtaignes fraîches ou grillées, l'échange direct avec les producteurs et l'achat de quelques produits transformés (crème de marrons, farines, gâteaux et pâtisseries).

En dehors des fêtes d'octobre, l'offre castanéicole se résume bien souvent à acheter des châtaignes fraîches ou transformées chez les producteurs, dans les marchés et foires locales ou dans quelques boutiques spécialisées (épicerie fine, atelier d'artisanat).

Certains agriculteurs transforment une partie de leur récolte et accueillent sur leur exploitation leurs consommateurs ; c'est le cas par exemple des **Vergers de Carmaures** à Pignans et du **Domaine de la Portanière** à Collobrières,) ou vendent leurs produits transformés sur les marchés et foires locales le reste de l'année (par ex. **les Marrons Wallace, Les Ruchers des Maures** aux Mayons).

Tous ces acteurs ne disposent pas d'un véritable lieu d'accueil physique des visiteurs.

Par le passé, **Monsieur Laurent Jartoux, castanéculteur (Chataigneraie Godissard)** recevait des groupes (scolaires notamment) dans sa propriété castanéicole à Collobrières. Il a cessé son activité, mais en 2025, sa fille projette de reprendre la suite, avec pour objectif de relancer l'accueil touristique pour des activités de découverte/pédagogique autour de la châtaigne.

En complément, certains comme **Lou Castagnié** ont ouvert leur propre boutique dans le centre-village de Collobrières et propose leur production (fraîche ou transformée) et des produits artisanaux à base de bois de châtaigniers (paniers, objets de décoration).

2.3.1.4 Des itinéraires et des évènements dans le massif mais qui ne sont toutefois pas dédiés à la découverte de la culture castanéicole

Le bureau d'informations touristiques de Collobrières donne des informations sur les itinéraires de randonnées (pédestres, équestres, VTT, cyclotourisme) disponibles sur le massif. Ces itinéraires existent et sont accessibles, **mais ne sont pas aujourd'hui particulièrement dédiés à la culture castanéicole, ses paysages, ou sa géologie. Leur interprétation dans un contexte castanéicole nécessite une médiation, avec un guide-accompagnateur par exemple.**

De même pour les événements qui se déroulent dans le massif des Maures (Trail des Maures, Course de la Châtaigne, Semaine de la Nature...) : ils ne sont pas réellement mis en perspective dans le cadre de la culture castanéicole. Ils sont pour certains fréquentés par une cible très spécifique (sportif amateur ou de haut niveau) qui ne choisit pas forcément cet événement ou cette compétition pour sa culture castanéicole.

Pour le grand public, il n'existe pas aujourd'hui sur ces itinéraires ou dans les sites les plus connus (Chartreuse de la Verne par exemple) de contenus (type panneaux d'interprétation) liés à la châtaigne. Les visiteurs n'ont pas non plus accès à des contenus numériques spécifiques disponibles via des supports de type application ou QR Code.

2.3.1.5 Quelques points d'intérêts peu valorisés ou des initiatives émergentes encore très confidentielles

Parmi les points d'intérêt qui pourraient être des supports de découverte de la culture et du patrimoine castanéicole, on peut citer deux arbres emblématiques, le **Grand-Père aux Mayons et la Souche Sévigné sur le Plateau Lambert**. Arbres remarquables et patrimoines naturels, ils ne font pas l'objet aujourd'hui d'une valorisation, ne serait-ce qu'avec de la signalétique et un panneau d'informations à destination du public.

Autre aspect qui se développe dans le massif, des expériences émergentes dans les espaces naturels et châtaigneraies, citons les 4 expériences suivantes :

- Les **bains de forêt** organisés dans la tradition japonaise pour permettre aux visiteurs de se ressourcer (Association Provence Sylva) ;
- Les **rando-laine**, organisées par la Ferme du Lambert au statut associatif, sur le thème du sylvo-agro-pastoralisme sur le plateau, pour des groupes de 20-25 personnes 2 fois dans l'année ;
- Les **balades naturalistes « sur les traces des loups »** organisées par Olivier Soulier-Verini, guide-accompagnateur naturaliste ;
- Les **sorties « inclusives » à l'arboretum de Collobrières** organisées par Maison d'Accueil Spécialisée (M.A.S) Les Collines – UGECAM-PACA, pour un public handicapé.

The screenshot shows the website 'Provence Sylva' with a navigation menu and a map titled 'NOS FORÊTS D'ACCUEIL ET NOS GUIDES'. A pop-up window for 'Arboretum' is visible, listing the address: 18, rue Jean-Jacques Rousseau, 83610 Collobrières, with a 'voir sa fiche' link. Below the map is a photo of three wolves with the text 'Sur les traces des Loups'. Underneath the photo, it says 'Un Animal mystérieux et méconnu.' and provides a short description of the activity: 'Nous allons partir à la découverte de cet animal mythique, riche en contes et légendes. Au cours d'une balade naturaliste, nous chercherons les traces et les indices laissés par les loups sur les sentiers provençaux. Bien présents dans toute la région, ils suscitent malgré eux la peur, car nous ne les connaissons pas suffisamment. L'objectif de cette sortie est de découvrir cet animal, d'apprendre à le connaître, le comprendre et le reconnaître.'

Nous rendre visite à la ferme ?

Journées organisées : les rando laine

Au printemps & à l'automne
Deux fois dans l'année nous organisons des "rando laine".

Au programme une randonnée guidée sur le thème de la forêt et de l'homme à travers les époques. (6km – dénivelé facile).

Une fois arrivée sur le plateau découverte des moutons et repas préparé par un chef à base de produits locaux, paysans et de saison.

Echange avec le berger et son troupeau et découverte du travail de la laine.

Retour accompagné (6km – dénivelé facile).

Sur demande pour un groupe d'une vingtaine de personnes nous pouvons organiser votre randonnée.

2.3.1.6 Une sélection d'adresses partagées par les acteurs institutionnels du tourisme

Sur le territoire régional, les acteurs touristiques institutionnels disposent du système d'informations touristiques APIDAÉ Tourisme¹ pour identifier, qualifier et partager leurs données touristiques. Cette plateforme de données est alimentée et mise à jour régulièrement par les Offices de Tourisme locaux et utilisée par Var Tourisme et le Comité Régional du Tourisme Provence Alpes Côte d'Azur pour leurs opérations de valorisation et promotion des destinations touristiques.

Dans le cadre de cet outil, les données touristiques sont identifiées sous la forme de fiches (des prestataires/sites/événements), permettant une connaissance de l'offre touristique et culturelle disponible avec une recherche multi-critères possible, selon la thématique ou le territoire visé.

Chaque acteur touristique utilise ensuite ces données dans sa stratégie de valorisation et de communication, selon le positionnement touristique de la destination.

Dans le département du Var, [Var Tourisme](#), l'agence départementale touristique, propose différents types d'accès à ces informations qualifiées sur son site internet dédié à la promotion de la destination :

- **Par thématique** (randonnée, villages de caractère, culture et patrimoine, artisanat et savoir-faire...),
- **Par saison** (cœur de saison/été, ailes de saison/printemps-automne, Noël-hiver)
- **Par cible** (notamment pour identifier les activités dédiées aux familles, et aux enfants),
- **Par type d'expérience recherchée** (sportive, culturelle, bien-être, nature)
- **Par évènement** (avec un agenda des manifestations),
- **Par destination** et grands sites touristiques du département.

Pour la filière castanéicole, en faisant une **requête avec le mot-clé « châtaigne »** plusieurs propositions sont présentées :

- Une **présentation de la filière** (historique, culture et producteurs du Var) en positionnant celle-ci sur la saison phare de l'automne au moment de la récolte
- Une **entrée par expérience** (« Week-end au soleil d'automne », « Vacances d'automne dans le Var » ...)
- Des **suggestions d'itinéraires** (« Sur la Route de la Châtaigne ») présentant des points d'intérêts majeurs, sites naturels, activités, boutiques et hébergements sont proposés.
- Un **accès par prestataire** pour les activités, restaurants, hébergements, événements, séjours et services (recensant 121 fiches-prestataires ou lieux de visite issus d'APIDAÉ)
- Une **mise en relation avec les autres filières agricoles sur la thématique de l'agritourisme. A ce stade, c'est dans le cadre de cette filière « agritourisme » que communiqué Var Tourisme, l'offre castanéicole étant restreinte (en nombre et sur la saison automnale).**

¹ <https://www.apidae-tourisme.com/info/>

2.3.1.7 Mais pas de véritables offres structurées et différenciées selon les cibles

Chaque destination touristique dans le massif des Maures (**Méditerranée Portes de Maures, Cœur du Var, Golfe de Saint-Tropez**) propose ainsi sa sélection d'adresses touristiques et culturelles en lien avec la castanéculture, à partir du système d'informations APIDAé.

Dans les Offices du Tourisme du massif des Maures (bureau de Collobrières rattaché à [l'Office Intercommunal de Méditerranée Portes des Maures](#) et bureau de La Garde-Freinet rattaché à [l'Office Intercommunal du Golfe de Saint-Tropez](#)), les équipes d'accueil disposent des données spécifiques à leur territoire pour renseigner et guider les visiteurs.

C'est avec l'appui des conseillers en séjour des Offices de Tourisme que les visiteurs peuvent réellement définir un parcours/séjour autour de la culture castanéicole qui soit adapté à leur profil et attentes. Cependant, tous les visiteurs ne font pas la démarche de se rendre dans ces bureaux d'information touristique ce qui rend l'offre touristique et culturelle castanéicole existante peu lisible en dehors de ces lieux.

Aujourd'hui, la base de données APIDAé permet un partage d'informations entre acteurs institutionnels, mais il s'agit, pour les visiteurs, d'un listing d'adresses non hiérarchisées, qui est peu lisible en l'état.

Elle ne constitue donc pas une offre touristique et culturelle structurée et valorisée.

Il manque une mise en réseau des acteurs touristiques sur la dimension castanéicole pour créer des offres thématiques (sorties, activités, séjours) adaptées aux différentes cibles, sur plusieurs saisons avec des contenus permettant l'interprétation de la culture castanéicole par les visiteurs.

La sélection d'adresses touristiques et culturelles en lien avec la culture castanéicole est présentée en Annexe 2.

2.3.2 Typologie de l'offre touristique et culturelle existante

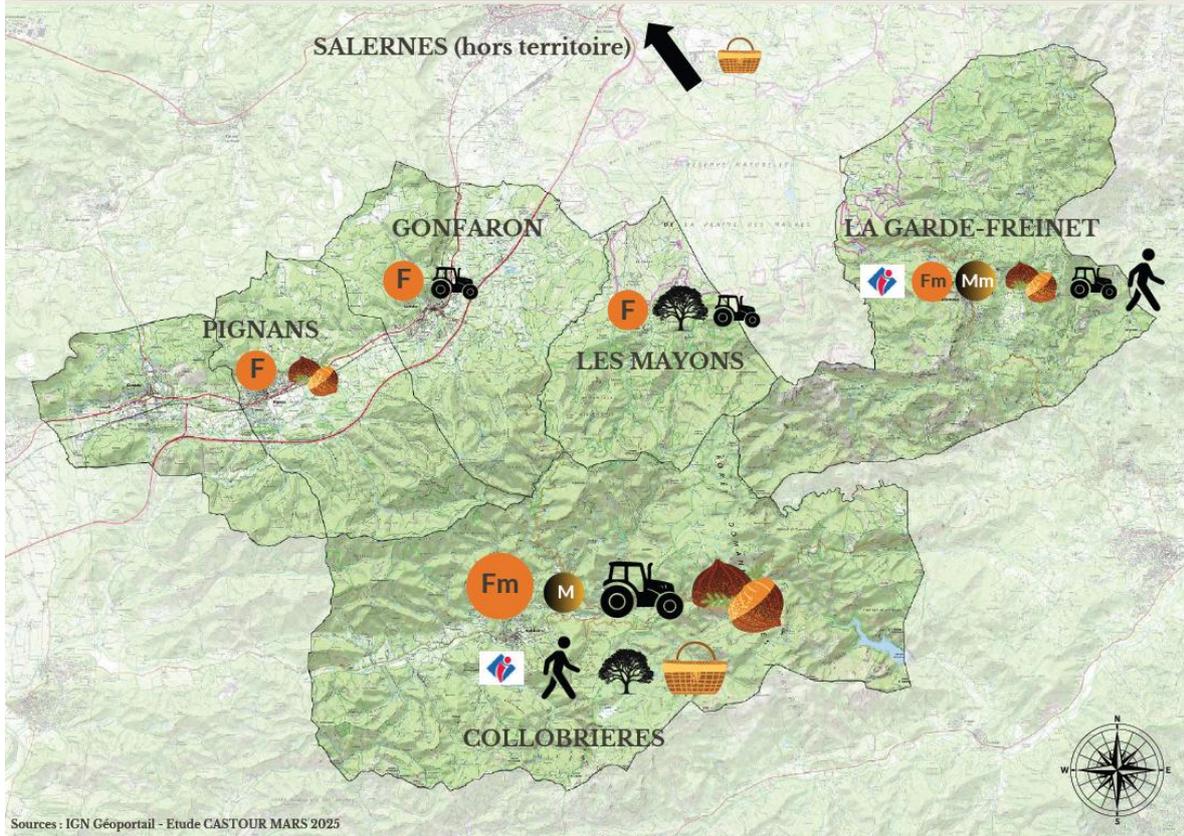
En synthèse, on peut résumer ainsi la typologie des activités existantes :

- Des **événements emblématiques grand public** qui font rayonner la filière : les fêtes de la châtaigne de chaque commune du massif, celle de Collobrières à dimension régionale, étant la plus fréquentée - 40 000 visiteurs annuels sur les 3 week-end d'octobre) ; les fêtes étant la principale occasion pour les visiteurs de déguster des châtaignes et de rencontrer les producteurs.
- Des **grands sites d'attraction du massif des Maures** (Chartreuse de la Verne et plateau Lambert, fabrique du marron glacé à la Confiserie Azuréenne et son musée à Collobrières). Ces sites font partie des lieux les plus incontournables du département en lien avec la filière castanéicole. Ils attirent chaque année des clientèles individuelles (couples, famille) et des groupes constitués.
- **Des lieux de découverte et d'interprétation de la culture castanéicole plus confidentiels** (Musée du Conservatoire du patrimoine de La Garde-Freinet, arbres remarquables du Grand-Père Châtaignier aux Mayons et souche de Sévigné au Plateau Lambert ...) peu connus du grand public et parfois peu valorisés (absence de signalétique, de parcours de découverte, de mentions dans les itinéraires de randonnée).
- Des **manifestations sportives au cœur du massif** (Grande Randonnée départementale, Fête de la Nature, Trail des Maures ...), dont les clientèles sont à la fois des amateurs locaux et régionaux de pratiques sportives et de loisirs, comme des sportifs avertis et de haut niveau venant de la France entière (pour le Trail des Maures notamment).
- Des **sorties thématiques accompagnées / activités de médiation culturelle et pédagogique** autour de la filière et en châtaigneraie pour le grand public (randonnées thématiques dans le cadre du PDIPR, sentiers de type GR/PR, ou randonnées accompagnées avec des guides-naturalistes ou guides-conférenciers en particulier au moment des fêtes de la châtaigne en partenariat avec les Offices du Tourisme et le Conservatoire du Patrimoine du Freinet (avec une particularité pour ce dernier qui cible le jeune public/public scolaire toute l'année), le programme des animations de l'Office de Tourisme de Cœur du Var, des expositions thématiques communales comme à La Garde-Freinet...).
- Des **castanéiculteurs vendant leur production en direct** (sur les fêtes de la châtaigne en priorité, sur l'exploitation, sur les marchés et foires locales), comme les Vergers de Carmaures à Pignans, les Marrons Wallace à Gonfaron, les Ruchers des Maures aux Mayons, le Domaine de la Portanière, la Châtaigne Joyeuse, Lou Castagnié à Collobrières ...), attirant des clientèles individuelles essentiellement locales (départementale voire régionale).
- Des **boutiques de bouche et d'artisanat** proposant des produits transformés à base de châtaigne (marrons glacés, crème de marrons, farine, biscuits, bière, glace...) et de bois de châtaignier (paniers, objets décoratifs issus de la vannerie et ébénisterie principalement) comme la Confiserie Azuréenne, la brasserie la Tchouc, l'atelier d'ébénisterie Lou Castagnié, l'atelier de vannerie Castanéa ou Charlie Marrons à Collobrières..., attirant des clientèles individuelles essentiellement locales (départementale et régionale et même nationale et internationale sur les adresses les plus connues).
- Des **hébergements et des restaurants** sur chaque commune, supports de l'accueil touristique du territoire mais pour lesquels la mise en valeur de la filière et culture castanéicole (dans leur carte ou lors de l'accueil de leurs clients) est très hétérogène selon les établissements. Les

clientèles sont essentiellement françaises (locales, régionales et nationales en période estivale) mais quelques visiteurs étrangers viennent parfois de loin (Amérique, Asie du Sud-Est, Moyen-Orient)

- Des **activités émergentes ou inclusives, plus ponctuelles qui montent en puissance**, en phase avec de nouvelles attentes (comme par exemple, des [bains de forêt](#) avec Provence Sylva, des randonnées pastoralisme-laine-forêt avec la [Ferme du Lambert](#), hébergements insolites, [balade naturaliste « sur la trace des loups »](#) ou encore des offres d'expériences team-building/incentive pour des entreprises avec [Secret Trip](#), des sorties encadrées en châtaigneraie avec un public handicapé réalisées par [Maison d'Accueil Spécialisée \(M.A.S\) Les Collines – UGECAM-PACA](#) à Collobrières ...).

POINTS D'INTERET TOURISTIQUES ET CULTURELS EXISTANTS



Sources : IGN Géoportail - Etude CASTOUR MARS 2025

LEGENDE

FETES DE LA CHATAIGNE		Pignans, Gonfaron, Les Mayons
AVEC MEDIATION CULTURELLE		Collobrières, La Garde-Freinet
LIEUX CULTURELS		Musée de la Confiserie Azuréeenne (Collobrières)
AVEC MEDIATION CULTURELLE & PEDAGOGIQUE		Musée du Conservatoire du Freinet (La Garde-Freinet)
OFFICES DE TOURISME		Collobrières (Point info. touristique OT Méditerranée Portes des Maures) La Garde-Freinet (Point info. touristique OT Golfe de Saint-Tropez)
VISITES DE CHATAIGNERAIE		Avec l'Office de Tourisme de Collobrières et le Conservatoire du Freinet
ARBRES REMARQUABLES		Grand-Père Châtaignier (Les Mayons) Souche de Sévigné - Plateau Lambert (Collobrières)
BOUTIQUES DE BOUCHE		Collobrières (5) Confiserie Azuréeenne - Atelier Castanea - Lou Castanié - Charlie Marrons - Bière La Tchouc Pignans (1) : Boutique-atelier "Les Vergers de Carmaures"
VENTE SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE		Collobrières (4) La Chataigne Joyeuse - Domaine de la Portanière - La Condalibre - Bernard Gaudin Gonfaron (1) : Les Marrons Wallace (Ruchers de Fauville) Les Mayons (1) : Les Ruchers des Maures La Garde-Freinet (1) : La Ferme Blandine
ATELIER D'ARTISAN		Collobrières (2) : Atelier Lou Castanié (vannerie) - Lou Castanéa (ébénisterie) Salernes (hors territoire) (1) : Atelier Pascal Lafon (vannerie)

2.4 Analyse de l'offre touristique et culturelle existante et des clientèles associées

L'offre touristique et culturelle existante se limite à une sélection d'adresses partagées par les acteurs institutionnels du tourisme en dehors des fêtes de la châtaigne qui sont les événements majeurs du massif.

Elle fait ressortir une **saisonnalité quasi-exclusive sur l'automne (en particulier le mois d'octobre)** et une **attractivité polarisée sur la commune de Collobrières** qui dispose d'une notoriété régionale voire nationale.

L'offre touristique existante est tournée essentiellement sur **la dégustation de la châtaigne** (lors des fêtes, en direct des producteurs) et de **ses produits transformés** (dans les boutiques de bouche et chez les artisans d'art le reste de l'année).

Elle est **complétée par des activités de découverte/médiation culturelle et pédagogique**, réalisées par deux types d'acteurs (OT/Conservatoire du Freinet) et ? ou une **offre de pratiques sportives dans les espaces naturels** (sentiers libres d'accès ou sorties thématiques encadrées) dont **la visibilité reste confidentielle**.

L'offre de restauration-hébergement existe bien sur le massif mais elle est inégalement répartie sur les 5 communes. Les opérateurs ne sont pas tous sensibles de la même manière à la culture castanéicole et leur rôle dans la valorisation de la filière auprès des clientèles qu'ils côtoient est très contrasté. **Un travail d'identification des restaurateurs et hébergeurs offrant une expérience autour de la châtaigne reste à préciser avec les offices de tourisme.**

L'offre touristique et culturelle existante répond aujourd'hui à plusieurs catégories de clientèles grâce :

- aux fêtes de la châtaigne principalement (visiteurs individuels locaux, couples, familles, venant des communes voisines, du département et même de la région, groupes organisés/excursionnistes dans le cadre de circuits organisés par des autocaristes - sur Collobrières pour cette dernière cible)
- et le reste de l'année des touristes en couple, en famille venant principalement des communes voisines. Ces cibles ont des profils d'amateurs de gastronomie, d'artisanat, de culture et de nature pour des activités de découverte. Pour les amateurs de nature, il faut distinguer les publics venant pour le loisir/détente et les sportifs venant pour des événements plus spécifiques et une pratique plus intensive (cyclotourisme, Trail des Maures...).

Malgré quelques sites « locomotives », **la mise en réseau des sites, des acteurs et des événements fait défaut pour constituer une offre structurée et lisible pour les différentes clientèles.**

Nombreux sont les visiteurs à vouloir disposer d'une offre compétente d'expériences/séjours à réserver auprès d'opérateurs bien identifiables.

La demande la plus récurrente des visiteurs/populations locales, particulièrement urbaines, selon les Offices de Tourisme interrogés reste de visiter une châtaigneraie et rencontrer des producteurs, sur leur verger ou dans leur atelier de transformation.

L'accessibilité réduite des vergers et la crainte du pillage des récoltes par les propriétaires perdurent comme des obstacles majeurs pour les opérateurs économiques. La faiblesse des lieux de visite ouverts au public ne permet pas de répondre à cette demande de manière régulière.

Quant aux lieux emblématiques (Chartreuse de la Verne, Confiserie Azurée), ils ne proposent pas de contenus d'interprétation de l'histoire et de la culture castanéicole, ce qui en limite leur compréhension pour les visiteurs.

Seul le Conservatoire du Freinet développe des activités de médiation culturelle et pédagogique tous publics dans et hors les murs, mais son site d'exposition reste petit, peu connu du grand public et peu accessible du plus grand nombre (pas de site attractif majeur à proximité relié à la culture castanéicole).

Enfin, le relatif enclavement routier du massif des Maures impose de gérer les flux de visiteurs lors des pics de fréquentation (fêtes de la châtaigne) et reste un frein pour le développement des modes alternatifs (train, bus, cyclotourisme). Une gestion de la fréquentation des sites les plus attractifs et un encadrement des pratiques de découverte dans le massif reste à consolider.

A ce stade d'avancement du projet CASTOUR, l'offre touristique et culturelle existante est partielle et peu lisible.

Il faut engager un travail d'animation des prestataires et de structuration dans le cadre d'une stratégie de valorisation pour construire de véritables expériences de découverte et de compréhension de la filière « châtaigne » pour différentes cibles et sur différentes saisons, en lien avec les autres productions de terroir dans le cadre de la filière « agritourisme » (portée par Var Tourisme).

Cette stratégie devra être co-construite avec les acteurs du massif en précisant les cibles, les offres et les parcours/sites associés. Elle devra s'accompagner d'une nécessaire médiation et de lieux d'interprétation/centre de ressources dépositaires de la culture castanéicole.

2.5 Annexe 1 / Les Fêtes de la Châtaigne dans le Massif des Maures (Edition 2024)

GONFARON - 13/10/2024

Organisateur : Mairie de Gonfaron Service Festivités et Vie associative

Histoire : Créée en 1991 – 33^{ème} édition

Lieu : Place de la Victoire

60 exposants en majorité des artisans de bouche et artisans d'art + food truck – 2 castaniculteurs professionnels (Pascale Martin – Emilien Wallace) + 3 propriétaires de châtaigneraies qui vendent uniquement sur la Fête

Confiserie Valot qui propose une liqueur de châtaignes – Charlie Marrons – Bière l'Eclat de Carnoules

Quelques revendeurs, manèges, friterie et stands de bonbons - proche de ce que l'on trouve sur le marché hebdo. Organisation d'un repas associatif par l'association « le cercle des travailleurs » : repas à base de châtaigne. Animation musicale – fête familiale mais pas de confrérie ou association folklorique ni de proposition culturelle en lien avec la châtaigne

Parking du village réquisitionnés pour le stationnement – communication locale avec relais sur les réseaux sociaux et OT Cœur du Var. Origine des visiteurs : surtout communes voisines



PIGNANS 3/11/2024

Organisateur : Mairie de Pignans – Service Evènementiel

90 exposants – en majorité des artisans de bouche et d'art + 4 castanéiculteurs (dont Olivier Cadic, Emilien Wallace et propriétaire-récoltant)

Quelques commerçants revendeurs (bijoux, vêtement), manèges et des stands de snack, sandwich et foodtruck

Bière L'Eclat de Carnoules - Parking du village proche gare réquisitionnés pour le stationnement – fléchage depuis les entrées du village

Communication locale avec relais sur les réseaux sociaux et OT Cœur du Var

Origine des visiteurs : communes voisines - rayonnement local

Pas d'activité ou manifestation culturelle associée pour découvrir la filière et culture castanéicole



LES MAYONS – 20/10/2024

Organisateur : Association des Mayons en fête

Nombre de stands comptés : 42

Fête rurale de village réussie : sentiment d'intimité-proximité - authenticité

Exposants : 6 castanéculteurs (propriétaires de vergers mais pas des professionnels agricoles ou double-actif agricole) qui vendent des châtaignes (grillés ou crème de marrons), 8 artisans de bouche dont deux en lien avec la châtaigne (Bière au sirop de châtaigne / Brasseur de Carnoules + Bière au miel de châtaigne / brasseur Entrecasteaux), 6 artisans d'art, le reste des commerces divers (foodtruck, bonbons, maquillages, stand frites, manèges, jeux).

Pas d'activités programmées pour découvrir la culture castanécicole (balade avec des ânes pour les enfants au cœur du village). 1 seul panneau à l'entrée du village, parking diffus mal indiqué, pas d'accueil réel.



CAMPS-LA-SOURCE – 20/10/2024

Organisateur : Commune de Camps-la-Source

Nombre de stands comptés : 98

Fête de village très conviviale et très gourmande : la châtaigne une offre parmi tant d'autres propositions

Beaucoup de monde (journée très ensoleillée), très convivial, très festif.

Très grande majorité d'artisans de bouche et de restauration. Cette fête s'appelle d'ailleurs la fête de la châtaigne, du vin et des produits du terroir.

3 « castanéculteurs » locaux : Camps, Les Mayons, Gonfaron et 3 ou 4 « castanéculteurs » qui vendent produits Cévennes, Ardèche, 04 et reste de la France

Programmation de conférences sur la castanéculture le samedi précédant la fête

Les seuls aspects culturels de la journée du dimanche : danse folklorique provençal – groupe de Brignoles.

Plusieurs parkings proposés mais insuffisamment fléchés.



LA GARDE-FREINET – 20/10/24

Organisateur : Comité des Fêtes de la commune (COF)

39ème édition en 2025 ils fêteront les 40 ans

50 à 60 exposants selon les années – nombre de visiteurs estimé par le COF 15 000 pour les 2 dimanches – origine locale beaucoup venant du Golfe de Saint-Tropez

Pas de castanéiculteur professionnel identifié - 4/5 propriétaire-récoltant qui vendent leur récolte les jours des fêtes (châtaignes grillées)

4 artisans transformant leur châtaigne en crème de marrons ou châtaigne achetées dans le Massif (si l'année a été bonne) : plutôt en statut d'autoentrepreneur (souvent des femmes – activité secondaire/complémentaire ou retraitée)

Artisans de bouche et petit artisanat (bougies, savon, bijoux)

Stand du COF vendant des châtaignes grillées/buvette et snack

Parking fléché depuis la Rue des Teilles - Environ 200 voitures + 2 ou 3 emplacements bus

Point d'accueil à l'entrée du Village avec Bureau OT et Conservatoire du Freinet (exposition sur la châtaigneraie en libre accès + visites et animations sur-mesure toute l'année sur demande)

Balade commentée de la châtaigneraie avec Hafid Boussis le jour des fêtes



COLLOBRIERES – 3 PREMIERS DIMANCHES D'OCTOBRE

Organisateur : Mairie de Collobrières - 41ème édition

Règlement intérieur pour les exposants assez strict excluant les revendeurs – **uniquement des agriculteurs et artisans de bouche** (140 emplacements 110 exposants sur un linéaire de 4 à 8m par stand) – **15 castanéiculteurs** (professionnels + SPCV + propriétaires récoltant)

Nombreux exposants artisans de bouche proposant des produits à la châtaigne (bière, crème, savon, pâtisseries, bonbons, sirops...) + Charlie Marrons et boutique de la Confiserie Azurée (glaces, crèmes de marrons, marrons glacés + musée)

40 000 visiteurs en moyenne sur les 3 dates – origine Région PACA (excursions organisées par Bus Beltrame, OT du secteur et même de Nice/Marseille) – rayonnement régional

Chiffres fréquentation 2024 : 12 000 1er dimanche - 20-22 000 2ème dimanche - 6 000 3ème dimanche (pluie)

Grosse organisation logistique (parking avec placier - 10 places bus – prestataire SODETRAV + navette vers le village, sécurité assurée par la gendarmerie (17 réservistes mobilisés) /service privé pour la fouille aux accès + protection civile pour le secours aux personnes + permanence pompiers)

Campagne de communication régionale (flyers, réseaux sociaux, partenariat radio et TV locale BFM/France 2 et TF1) + relais de communication avec CRT PACA, Var Tourisme et OT du secteur

Nombreuses animations culturelles proposées en lien avec les fêtes sur les 3 dimanches (dimanche 1 : Journée des artisans et métiers – dimanche 2 : journée des confréries et partenariat avec les villes jumelées – dimanche 3 : carré des producteurs varois)

+ Course de la Châtaigne le 6/10/24 (dimanche précédant les Fêtes)

+ Visites et balades guidées avec guides-accompagnateurs pour la découverte du Massif des Maures (aspect naturaliste, géologique, culturel en lien avec la châtaigne)



2.6 Annexe 2/Sélection d'adresses en lien avec la culture castanéicole par destination

Pour VAR TOURISME

LA CHÂTAIGNE DU VAR

Reconnue d'excellente qualité gustative, la châtaigne du Var se déguste grillée ou en marrons glacés. Elle est produite dans le massif des Maures dont les villages célèbrent la châtaigne à l'automne, notamment Collobrières lors de la fameuse fête de la châtaigne.

📍 Bien manger dans le Var / Les produits du terroir / La châtaigne du Var

Producteurs Fête de la Châtaigne Prestataires et activités Voir aussi...

LE VAR

DÉCOUVRIR OÙ FAIRE BIEN MANGER OÙ DORMIR AGENSIA PRÉPARER SA VISITE

VACANCES D'AUTOMNE DANS LE VAR

Laissez-vous guider pour découvrir le meilleur du Var en automne. La chaleur suave passée, le découvrir de l'automne permet de profiter pleinement de la nature, des paysages, de la région du Var. Châteaux, balades, plongée, hébergement en famille... C'est aussi l'occasion de nombreuses manifestations.

📍 Sortir dans le Var / Agence / Que faire tout l'automne dans le Var / Hébergement d'automne dans le Var

La châtaigne Activités nature Par mois Notre sélection Voir aussi...



CHÂTAIGNE : PRODUCTEURS ET CHÂTAIGNERAIES DU VAR

Vous vous demandez où trouver et ramasser des châtaignes dans le Var?

La châtaigneraie varoise se concentre essentiellement dans le **Massif des Maures** : 2 000 hectares répartis sur les communes de Collobrières (la capitale de la châtaigne), La Garde-Freinet, Gonfaron, LesMayons et Pignans.

L'abaisse presque totale de clôtures dans les châtaigneraies permet à cette forêt de conserver toute son authenticité et son parfum de liberté.

Dans les villages du massif et de la plaine des maures, de petits producteurs proposent de la confiture ou crème de châtaigne, des marrons glacés et autres produits du terroir (et même de la bière !) à base de châtaigne : la Confrérie Azuréenne à Collobrières, et le Rucher des Maures avec Lucien et Marc Lamoine aux Mayons, et bien sûr la marque Esprit Châtaigne des Producteurs de Châtaigne du Var, qui propose de nombreux produits vendus dans différentes boutiques du Var.

NOS SUGGESTIONS



LA CHÂTAIGNE ET LE MASSIF DES MAURES EN AUTOMNE

C'est l'une des plus sauvages et des plus anciennes terres de Provence. Recouvert de chênes lièges et de châtaigneraies, le **massif des Maures** offre de très belles balades aux paysages variés pour vos vacances d'automne dans le Var. On y découvre de véritables perles comme la magnifique Chaireuse de la Verne.

Par ailleurs, les châtaigneraies confèrent aux masifs des jolies couleurs oranges.

Pendant longtemps la castaniculture a rythmé la vie du massif et de ses villages.

Collobrières, « Village de Caractère », est la capitale de la châtaigne. Chaque année, on y fête dignement la châtaigne, ainsi que dans d'autres villages du massif comme Gonfaron, La Garde-Freinet, Les Mayons ou Pignans.

[En savoir plus sur la châtaigne et les fêtes de la châtaigne](#)

[En savoir plus sur les Maures et les massifs varois](#)



SUR LA ROUTE DE LA CHÂTAIGNE

Chaque année en octobre, au moment de la récolte, Collobrières, capitale du massif des Maures, organise les Fêtes de la Châtaigne.

📍 Découvrez Le Var / Séjour dans le Var - nos sites / Nos séjours nature / Sur la route de la châtaigne

NOTRE SÉLECTION POUR UN SÉJOUR RÉUSSI

15 résultats Rechercher Filter

MAISON LINDQUIST
HOTEL NOTRE DAME
BOULÈVE DE LA CHÂTAIGNE DE LA VERNE
CHÂTEAUNEUF DE LA VERNE
COLLOBRIÈRES
CONFRÉRIERIE AZURÉENNE
LA CONFRIERIE AZURÉENNE
LA GARDE-FREINET - HOTEL COME DE MIRANES



COLLOBRIÈRES ET LES FÊTES DE LA CHÂTAIGNE

La fête de la Châtaigne est une grande fête du terroir réunissant castaniculteurs, artisans, artistes. A l'unison, plusieurs villages du massif des Maures, comme La Garde-Freinet, célèbrent ce fruit aux saveurs suaves. Profitez-en pour découvrir les richesses de ce merveilleux massif qui recouvre près d'un quart du Var et qui abrite une forêt de chênes lièges, chênes verts et châtaigniers centenaires.

Sous l'ombrage de ces arbres vous découvrirez bon nombre de monuments comme la magnifique **Chaireuse de la Verne**.

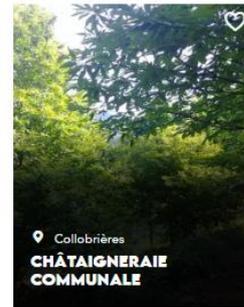
Un conseil : pensez à réserver votre hébergement à l'avance !

VOIR AUSSI...

Découvrez les autres produits du terroir varois.



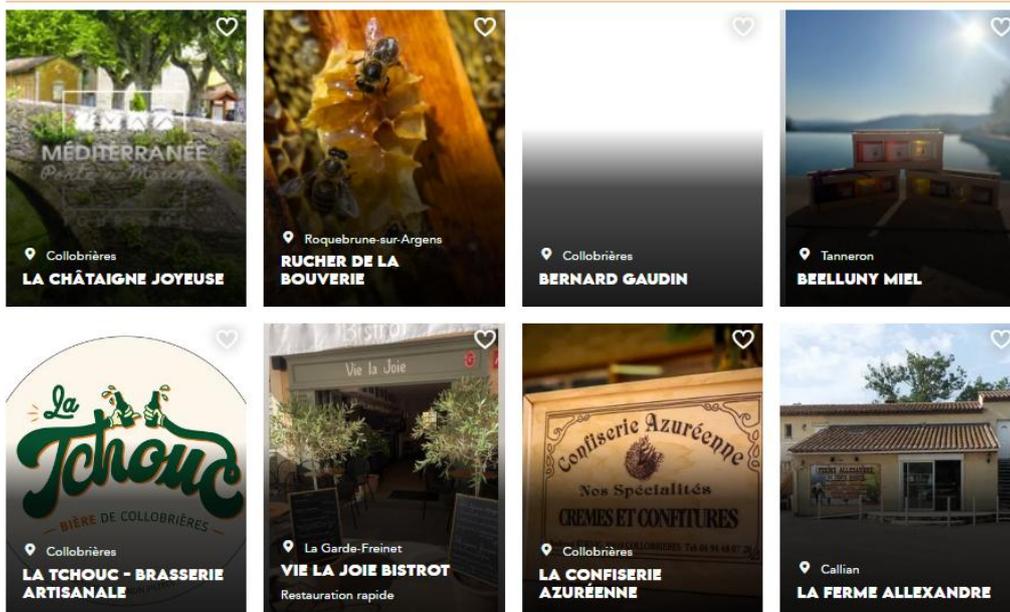
ACTIVITÉS



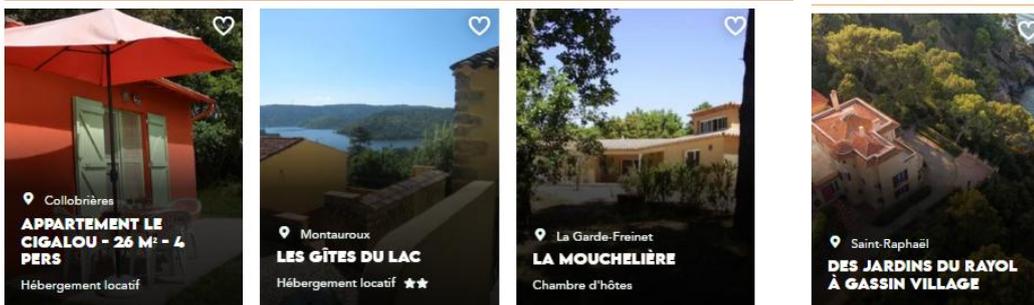
EVÉNEMENTS



RESTAURATION



HÉBERGEMENTS



SÉJOURS

- Tous
- Suggestions
- Activités
- Restauration
- Hébergements
- Événements
- Séjours
- Services
- Autres

- 121
- 9
- 24
- 32
- 3
- 10
- 1
- 14
- 28

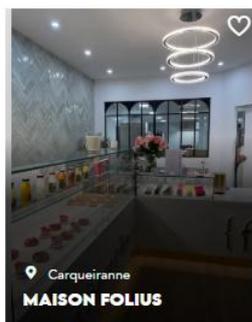
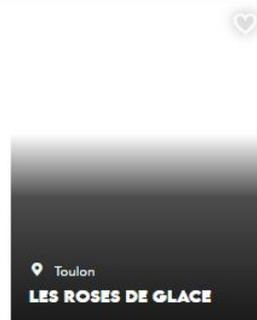
SUGGESTIONS



AUTRES



SERVICES

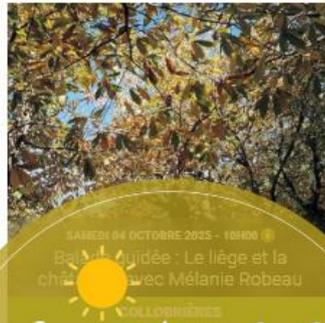


Pour Méditerranée Portes des Maures

<https://www.mpmtourisme.com/>

Rechercher sur le site

Il y a 33 résultats au total



Envie de soleil dans votre boîte mail ?
Suivez en exclusivité toutes nos nouveautés !

ABONNEZ-VOUS

Châtaigne ou marron ?



Pour Cœur du Var

<https://www.coeurduvartourisme.com/>



TROUVEZ VOTRE HÉBERGEMENT

ACCUEIL ▸ RECHERCHE SUR LE SITE

chataigne

Total : 17 résultats trouvés.

Rechercher :

Tous les mots
 N'importe quel mot
 Phrase exacte

HEBERGEMENT ▾
VILLAGE ▾
RECHERCHE

1. [La petite miellerie](#)

(Annuaire / Producteurs et produits locaux Cœur du Var)

Créé le 25 novembre 2020

2. [Les vergers de Carmaures](#)

(Annuaire / Producteurs et produits locaux Cœur du Var)

Créé le 21 février 2019

3. [Les Marrons Wallace](#)

(Annuaire / Producteurs et produits locaux Cœur du Var)

Créé le 26 décembre 2017

4. [Pin Pignon](#)

(Annuaire / Sentiers et itinéraires de randonnée au cœur du Var)

Télécharger le topo-guide

Créé le 8 avril 2017

5. [Les Mayons](#)

(Annuaire / Les 11 villages de l'office de tourisme intercommunal de Cœur du Var)

... Mayons de nombreux producteurs confectionnent, d'après des recettes ancestrales, des spécialités à base de miel et de châtaignes. Les Mayons en un coup d'oeil Eglise construite au XIXème siècle (abritant ...

Créé le 17 janvier 2015

6. [Les Ruchers de Puget-Ville](#)



(Annuaire / Producteurs et produits locaux Coeur du Var)

Créé le 28 juillet 2014

7. [Les Ruchers des Maures](#)

(Annuaire / Producteurs et produits locaux Coeur du Var)

Autres produits : nougat, pain d'épices, pollen, gelée royale... Visite de l'exploitation 7/7 jours sur rendez-vous. ...

Créé le 28 juillet 2014

8. [Les châtaigneraies des Maures \(96 km\)](#)

Pour ce circuit, consultez la carte des risques incendies

Créé le 14 décembre 2007

9. [La fête de la châtaigne 2012 aux Mayons](#)

(Le blog vidéo)

Créé le 16 février 2015

10. [Dégustation et vente de truffes, huîtres et foie gras à Gonfaron \(14 décembre 2024\)](#)

(Évènements / Gonfaron)

Le 14 et le 15 décembre à la coopérative de Gonfaron. Dégustation et vente de truffes, huîtres et foie gras. Tombola. Ouvert non stop de 9h à 18h.

Créé le 5 novembre 2024

11. [Bourse aux jouets à Gonfaron \(23 novembre 2024\)](#)

(Évènements / Gonfaron)

Samedi 23 novembre 2024. Bourse aux jouets et matériel de puériculture. De 9h à 13h dans la cour de l'école. ...

Créé le 24 octobre 2024

12. [Fête de la châtaigne à Pignans \(27 octobre 2024\)](#)

(Évènements / Pignans)

Fête de la châtaigne à Pignans. Dimanche 27 octobre 2024.

Créé le 9 septembre 2024

13. [Fête de la châtaignes aux Mayons \(20 octobre 2024\)](#)

(Évènements / Les Mayons)

Fête de la châtaigne au Mayons le dimanche 20 octobre 2024.

Créé le 17 septembre 2024

14. [Fête de la châtaigne à Gonfaron \(13 octobre 2024\)](#)

(Évènements / Gonfaron)

Dimanche 13 octobre 2024, traditionnelle fête de la châtaigne à Gonfaron.

Créé le 6 septembre 2024

15. [Fête de la châtaignes aux Mayons \(13 octobre 2024\)](#)

(Évènements / Les Mayons)

Fête e la châtaigne au Mayons le dimanche 13 octobre 2024.

Créé le 17 septembre 2024

16. [Tombola de la fête de la châtaigne à Gonfaron \(13 octobre 2024\)](#)

(Évènements / Gonfaron)

Dimanche 13 octobre 2024, traditionnelle fête de la châtaigne à Gonfaron. Tombola à 1 € le ticket.

Créé le 9 octobre 2024

17. [Soupe de châtaignes aux Mayons \(13 octobre 2024\)](#)

(Évènements / Les Mayons)

Lors de la fête de la châtaigne des Mayons, vous pourrez déguster la soupe de châtaigne et participer à la tombola. Au profit de l'association Lions Vacances Plein Air. ...

Créé le 9 octobre 2024

Pour le Golfe de Saint-Tropez

<https://www.golfe-sainttropez-tourisme.fr/>



FICHE APIDAE

Histoires et recettes : la châtaigne et la courge

Aujourd'hui presque oubliée, la châtaigne a été une ressource alimentaire importante pour les populations rurales des Maures. Après un...



FICHE APIDAE

Fête de la Châtaigne



FICHE APIDAE

La Ferme Blandine

Nichée dans les hautes collines des Maures, notre microferme reprend les principes de l'agriculture paysanne traditionnelle : Nous...



FICHE APIDAE

Visite guidée de La Garde-Freinet

Visite commentée par Laura MIRANTE, animatrice du Conservatoire du Patrimoine Au cours d'une déambulation dans les ruelles médiévales, jusqu'aux...



FICHE APIDAE

Vie la joie Bistrot bar

Bar à vin familiale et conviviale où déguster des vins de France et du monde. Spécialité "Pan bagnat",...



FICHE APIDAE

Vie la joie Bistrot

Bar à vin familiale et conviviale où déguster des vins de France et du monde. Spécialité "Pan bagnat",...



ÉTUDE DIAGNOSTIQUE ET PROSPECTIVE
SUR LE POTENTIEL DE VALORISATION TOURISTIQUE ET CULTURELLE
DE LA FILIERE “CHÂTAIGNE DES MAURES”

**FORFAIT 3 :
PANORAMA DES ACTEURS DU TERRITOIRE**

*Auteur : Anne-Cécile AUDRA – Société OEEKIA
Ingénieur-conseil spécialisée en développement local et transition territoriale*

Pour le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Table des matières

3.PANORAMA DES ACTEURS DU TERRITOIRE.....	3
3.1 RAPPELS DES OBJECTIFS.....	3
3.2 RAPPELS METHODOLOGIQUES	3
3.3 RESULTATS	3
3.3.1 LES ACTEURS INSTITUTIONNELS.....	3
3.3.2 LES ACTEURS ASSOCIATIFS PARTENAIRES	4
3.3.3 LES ACTEURS ECONOMIQUES AGRICOLES ET TOURISTIQUES.....	6
3.4 SYNTHESE DES ACTEURS ET POTENTIELS DE MOBILISATION	8

3. Panorama des acteurs du territoire

3.1 Rappels des objectifs

Cette phase de l'étude est directement liée au forfait 2 précédemment décrit. Il s'agit de dresser un panorama des acteurs institutionnels et économiques déjà impliqués et mobilisables pour la valorisation touristique et culturelle des patrimoines, sites et événements identifiés précédemment.

L'objectif est d'identifier les acteurs les plus pertinents pour développer la mise en tourisme des patrimoines et des activités touristiques et culturelles identifiées aux forfaits 1 et 2.

3.2 Rappels méthodologiques

L'analyse de la typologie des acteurs a été réalisée selon la même méthodologie que dans le forfait 2, à savoir : lors de recherches bibliographiques, entretiens/interviews des acteurs et enquêtes réalisées durant les fêtes de la châtaigne (cf. rappels méthodologiques forfait 2). Ce panorama ne saurait être exhaustif étant donné le temps d'étude et les moyens mobilisés.

3.3 Résultats

Trois grands types d'acteurs sont présents sur le territoire.

3.3.1 Les acteurs institutionnels

Le **Syndicat Mixte du Massif des Maures (SMMM)** regroupant 26 communes et 3 intercommunalités, porte le projet de charte forestière du territoire et d'animation des sites Natura 2000 de la Plaine et du massif des Maures et du Contrat de Transition Ecologique.

Dans le cadre de sa mission sur la charte forestière du territoire, l'activité castanéicole est l'une des principales activités économiques agricoles du massif à faire l'objet d'une ambition et d'une stratégie d'intervention de la part du SMMM. Celui-ci intervient à ce titre sur des actions de soutien à la production pour la préservation des vergers dans un objectif de préservation de l'activité agricole.

Il n'y a pas à ce jour de travail d'animation sur l'aval de la filière (appui à la diversification économique notamment touristique, médiation culturelle et pédagogique). Or, dans une perspective d'évolution du modèle économique des filières agricoles de terroir, la question de la diversification des activités se pose pour envisager des sources de revenus multiples pour les exploitants agricoles. La diversification des produits et services issus de ces filières patrimoniales est un des enjeux à venir. La valorisation touristique et culturelle étant l'une des composantes de ces nouveaux modèles à inventer.

Le territoire est couvert par plusieurs intercommunalités (**Méditerranée Portes des Maures M.P.M.** (pour Collobrières), **Cœur du Var C.D.V** (pour Pignans, Gonfaron et Les Mayons), **Golfe de Saint-Tropez G.S.T** (pour La Garde-Freinet) qui portent la compétence « développement économique » dont le développement touristique, conformément à la Loi NOTRE depuis le 1^{er} Janvier 2017. Elles disposent d'un EPCI dédié représenté par leurs Offices de Tourisme Intercommunaux¹ respectifs. Sur le territoire

¹ C.D.V ayant son point d'information touristique à Carnoules – hors périmètre de notre étude mais situé à proximité.

du massif des Maures, on trouve seulement 2 bureaux d'information touristique basés à Collobrières pour MPM et à La Garde-Freinet pour GST.

Ces antennes touristiques territoriales accueillent et renseignent les visiteurs, conseillent et proposent l'offre touristique disponible et organisent des expériences ou événements thématiques ponctuels (visite en châtaigneraies, visite thématique accompagnée avec des guides-conférenciers, ateliers, sorties, dont certains au moment des fêtes de la châtaigne).

A l'échelle départementale et régionale, l'agence départementale de développement touristique, **Var Tourisme** et le **Comité Régional du Tourisme Provence Alpes Côte d'Azur** assurent des missions de structuration des filières touristiques sur leur territoire et de valorisation/promotion des destinations sur les marchés ciblés (en France et à l'étranger) en partenariat, respectivement avec le Conseil Départemental du Var et le Conseil Régional Sud.

Ces instances travaillent en lien avec les Offices de Tourisme du territoire. Ces deux acteurs portent actuellement des projets de Géopark – UNESCO (pour le CD83) et de Parc Naturel Régional Maures-Estérel-Tanneron (pour la Région Sud), sur ce territoire. Ces projets augurent la mise en place de stratégies de valorisation touristique et culturelle, à moyen terme, qui pourront servir à soutenir la filière castanécicole dans toutes ses dimensions.

Les communes du massif s'impliquent à des degrés divers dans la filière castanécicole, essentiellement sur l'organisation des fêtes de la châtaigne, en interne avec leur équipe technique et/ou avec l'appui des **comités des fêtes ou associations locales** dont la principale vocation est festive. Cette implication reste donc limitée sauf à Collobrières, où la commune organise les 3 week-end de fêtes en octobre et des activités de médiation culturelle en complément de la partie commerciale.

Enfin l'**Office National des Forêts**, grand propriétaire foncier sur le massif des Maures est un acteur majeur gestionnaire d'espaces naturels et partenaire incontournable pour développer des activités en forêt. Il a réalisé et met en œuvre actuellement un schéma d'accueil du public sur la réserve biologique intégrale des Maures, au cœur de laquelle se situe notamment la Chartreuse de la Verne.

3.3.2 Les acteurs associatifs partenaires

Sur la commune de La Garde-Freinet, le territoire dispose d'un **Conservatoire du Patrimoine du Freinet** (sous statut associatif) depuis 1981 pour conserver et valoriser les patrimoines naturels et culturels locaux (dont la châtaigne). Il est reconnu d'intérêt général en 2015 et agréé Education Nationale/Jeunesse et éducation. Il porte un musée, un centre de ressources, des animations à destination de tous les publics (adultes, familles, groupes et en particulier les jeunes/scolaires avec 16 200 personnes touchées et 2 400 visiteurs par an au musée) et une boutique.

Il travaille en partenariat avec les Offices de Tourisme et se mobilise lors d'événements (notamment la fête de la châtaigne communale) mais son accessibilité est réduite (difficulté d'accès, parking limité, pas d'accès PMR, pas d'espace extérieur dédié). Ses animations représentent sa principale force. En proposant des conférences, chantiers bénévoles, sorties en châtaigneraies, ateliers culinaires, animations festives, dégustation et découverte sensorielle... il est en capacité de proposer une offre touristique et culturelle « hors les murs » sur laquelle la filière castanécicole peut capitaliser.

Le **Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var** (SPCV), représente la filière castanécicole. Sous statut associatif, il regroupe les producteurs et propriétaires de châtaigneraies du département du Var depuis 2001. Il compte 80 adhérents dont 9 agriculteurs professionnels (des agriculteurs à la retraite et des propriétaires fonciers détenteurs de châtaigneraies).

Le SPCV mène des missions d'accompagnement au maintien et au renouvellement de la production castanécicole en accompagnant les agriculteurs et propriétaires fonciers (suivi technique à la production et accompagnement à la lutte biologique intégrée contre les ravageurs de la culture).

Il porte également la **marque collective "Châtaignes et Marrons du Pays des Maures"**®, déposée à l'INPI. Elle permet aux adhérents, professionnels ou non, de valoriser leur production transformée à partir des châtaignes locales. Elle est déposée uniquement sur des classes de produits et non pas sur des services liés à la filière, ce qui pourrait être une extension de la marque et une piste de réflexion pour le développement d'activités de découverte, de médiation culturelle et d'expériences touristiques autour de la filière.



3.3.3 Les acteurs économiques agricoles et touristiques

3.3.3.1 Les acteurs agricoles

Le modèle économique de la castanéiculture et les caractéristiques de la châtaigneraie des Maures ne permettent pas de vivre exclusivement de cette production.

Les **agriculteurs en activité sur le massif** sont en grande majorité à la tête d'exploitations diversifiées représentant plusieurs filières agricoles (viticulture, castanéiculture, oléiculture ...). Certains d'entre eux, pour préserver l'exploitation familiale héritée sont agriculteurs à titre secondaire conservant un emploi hors filière agricole. C'est principalement le cas sur la filière castanéicole, où aucun n'est positionné exclusivement sur cette production. C'est l'une des caractéristiques principales des exploitations locales : la double activité agricole (plusieurs filières agricoles pour générer suffisamment de revenus) et la pluri-activité hors secteur agricole.

L'âge des agriculteurs est également parfois un frein à l'innovation, pour ceux qui sont en fin de carrière, l'évolution de leur activité/modèle économique n'étant pas leur priorité. Ces agriculteurs en fin de carrière sont majoritaires sur le département du Var et le renouvellement des générations d'ici 10 à 15 ans sera un enjeu majeur de la filière agricole.

La diversification des exploitations agricoles existantes dans le massif se matérialise essentiellement par la vente directe de leur récolte et parfois la transformation d'une partie de leur production. La vente des châtaignes se fait quasi-exclusivement lors des fêtes (en frais ou sous forme transformée – crème, farine, bière...) et sur les débouchés locaux de type marché et foires (quand la récolte est bonne). Certains castanéiculteurs ou des artisans proposent de l'artisanat d'art (ébénisterie, vannerie) à partir du bois de châtaignier, en commercialisant leur produit dans des boutiques au centre du village de Collobrières.

La plupart des castanéiculteurs ne disposent pas de lieux physiques de vente et souvent même pas d'ateliers de transformation, ce qui limite l'accueil du public pour découvrir leur produit et leur savoir-faire.

Par ailleurs, leur principale crainte réside dans le vol des récoltes, d'où leur réticence à accueillir du public en forêt. L'accessibilité des vergers est également complexe, même lorsque les visites sont organisées avec un partenaire.

Les **propriétaires de châtaigneraies non agriculteurs**, entretiennent encore des parcelles familiales, et vendent leurs châtaignes fraîches également sur les fêtes d'octobre et pour certains proposent une petite production de crème de marrons.

Il faut noter que ces deux types d'acteurs sont des passionnés qui œuvrent au maintien des châtaigneraies dans une logique patrimoniale. Ils ont un ancrage familial/territorial souvent fort ce qui les motivent à s'impliquer, même sans rentabilité économique réelle à la clé. **Cependant, ils ne sont pas disponibles et formés à l'accueil du public ni à la médiation culturelle et pédagogique. Ce ne sont pas des professionnels du tourisme.**

3.3.3.2 Les acteurs touristiques/économiques

L'un des acteurs économiques principaux du territoire, qui concentre la notoriété et la fréquentation sur le massif, est la Confiserie Azurée, installée dans le village de Collobrières depuis 1948.

C'est un acteur économique incontournable, point d'attraction majeur du village et du massif, qui propose aujourd'hui uniquement la commercialisation de ses produits à base de châtaignes (du massif lorsque la récolte est suffisante) avec un petit musée local trop peu exploité.

Ce site présente les atouts majeurs pour en faire un site vitrine, support d'un projet de plus grande envergure (de type « Maison du Châtaignier », centre de ressources et de médiation à dimension régionale), porté par un partenariat public-privé à mettre en place.

Autres acteurs économiques essentiels au développement d'une offre touristique, **les professionnels du tourisme, essentiellement les hébergeurs et les restaurateurs.**

Sur le massif, leur activité est relativement saisonnière, certains fermant leur établissement en période creuse (novembre-mars). Beaucoup jouent le jeu de valoriser la châtaigne dans leur carte (ponctuellement avec une bière locale à la châtaigne, un dessert à la crème de marrons ou la farine de châtaigne, une daube de sanglier aux marrons...) particulièrement au moment des fêtes annuelles.

Mais la provenance des fruits n'est pas toujours locale, et leur connaissance de la culture castanéicole, de l'histoire du massif et des traditions et savoir-faire liés est très hétérogène.

Au sein des hébergements, la culture locale peut également être mise à l'honneur dans des livrets d'accueil ou via le personnel physiquement présent et correctement informé pour devenir également des ambassadeurs de la filière et de son patrimoine. Ces différentes actions sont envisageables en animant par exemple un club des professionnels du tourisme sur le massif.

Enfin, les **prestataires d'activités** présents sur le territoire ou à proximité et connaissant bien le massif des Maures, tant dans sa dimension naturelle que culturelle sont les **guides-conférenciers, guides naturalistes et guides-accompagnateurs**, souvent au profil d'indépendant ou associatif, qui proposent des circuits thématiques accompagnés pour des groupes. Ils ont bien souvent un planning d'animations/sorties, pour certaines dans le massif et liés à la castanéiculture de manière directe (atelier/sortie en châtaigneraie) ou indirecte sans forcément des contenus pédagogiques dédiés à la culture castanéicole (sortie en forêt dans des secteurs hébergeant des vergers de châtaigniers, pastoralisme et découverte de la forêt). Ils sont des professionnels de l'accueil et parcourent le territoire castanéicole toute l'année. Ils sont de véritables médiateurs sur lesquels s'appuyer pour développer une offre touristique et culturelle.

3.4 Synthèse des acteurs et potentiels de mobilisation

Les acteurs institutionnels et associatifs (SMMM, SPCV, collectivités locales) ayant compétence sur le massif sont diversifiés : ils portent des compétences de développement économique et agissent depuis de nombreuses années sur l'amont de la filière, en soutien à la production et au renouvellement des vergers.

Mais ils sont encore assez peu impliqués dans la valorisation touristique et culturelle de la castanéiculture. Ceci s'explique par une notoriété certes évidente du massif sur la châtaigne mais une offre concentrée exclusivement sur le mois d'octobre, sur les fêtes de la châtaigne, qui limite les possibilités de découverte en dehors de cette période.

Les enjeux de transformation du modèle économique de la filière agricole dans les prochaines décennies (adaptation au changement climatique, baisse de productivité, augmentation des événements climatique sévère, renouvellement des générations d'exploitant agricole...) imposeront aux castanéiculteurs de revoir leur modèle économique. Les acteurs locaux doivent agir en synergie pour diversifier les activités castanéicoles, s'ils veulent que la culture et la mémoire locale restent vivantes. Le développement d'activités d'accueil touristique et de médiation culturelle sont des pistes intéressantes à explorer, en s'appuyant sur une stratégie que le territoire doit porter.

La demande est de plus en plus forte pour des expériences et des séjours au cœur de la nature, à la découverte des châtaigneraies, des castanéiculteurs, des produits et des savoir-faire traditionnels. Les cibles principales en demande sur le territoire sont les cibles traditionnelles (individuelle, groupe, jeune public) mais aussi de nouvelles catégories en émergence (comme les entreprises et les populations locales elles-mêmes).

La valorisation de la filière castanéicole, au sein de la filière agritouristique et dans une stratégie d'accueil axée sur l'écotourisme permettrait d'offrir une gamme d'expériences diversifiée sur toutes les saisons.

Pour cela, la co-construction d'une stratégie de filière avec tous ces acteurs est nécessaire, au sein d'un groupe de projet dédié à cette mission. Ils pourront s'appuyer sur les acteurs associatifs déjà actifs comme le Conservatoire du Freinet mais aussi, avec le SPCV, sur les professionnels de la filière pour construire de nouvelles expériences de découverte de l'identité castanéicole. Une mise en réseau avec les acteurs économiques (dont la Confiserie est le fleuron local) est nécessaire ainsi qu'une montée en compétence de ces derniers sur l'identité et la culture castanéicole, pour parler d'une même voix auprès des différents publics.

Pour porter cette nouvelle offre touristique, un enjeu d'appropriation culturelle de l'histoire castanéicole par tous les acteurs est nécessaire pour en faire de véritables ambassadeurs de la destination.

Cela passe par des supports d'information à distribuer dans ces lieux (kit communication digitale, flyers, carte du territoire, set de table conçu pour délivrer un message), des rencontres entre professionnels pour les mettre en réseau, des formations courtes pour partager le même discours de présentation de l'identité du massif aux visiteurs.

L'importance des contenus sur lesquels s'appuyer pour partager l'identité castanéicole est essentielle. La connaissance acquise sur les patrimoines naturels et culturels, matériels et immatériels (cf. forfait 1) est une source précieuse pour construire ces outils de découverte et de médiation.

Il ne faut pas négliger également le potentiel de mobilisation de chaque catégorie d'acteurs, dont le niveau de compétence en matière d'accueil touristique et de médiation est très hétérogène. Ceci impose de travailler à une **démarche collective pour transmettre la culture castanéicole** commune (sous forme de « club des ambassadeurs » par exemple). Il faut s'appuyer sur les acteurs touristiques existants (institutionnels – tels que les Offices de Tourisme, privés – tels que les guides-conférenciers) et former les acteurs non touristiques volontaires, à l'accueil, la médiation et la pédagogie, sur la base commune d'une identité et d'une culture castanéicole commune.

Enfin, dernier point crucial, **le besoin de lieux physiques attractifs où la culture castanéicole est conservée, mise en valeur et interprétée pour tout type de public.** Ceci est essentiel pour transmettre l'histoire, les savoir-faire et la mémoire castanéicole, aux visiteurs futurs, et même aux habitants, pas toujours originaire du territoire.

Tout ceci, plaide en faveur de la **structuration d'une offre touristique et culturelle, dans et hors les murs, qui doit mobiliser toute la chaîne d'acteurs (institutionnels, associatifs, en passant par les castanéiculteurs et les opérateurs privés).**

ÉTUDE DIAGNOSTIQUE ET PROSPECTIVE
SUR LE POTENTIEL DE VALORISATION TOURISTIQUE ET CULTURELLE
DE LA FILIERE "CHÂTAIGNE DES MAURES"

FORFAIT 4 :
**NOUVELLES FORMES DE TOURISME ET PERSPECTIVES
DE DEVELOPPEMENT SUR LE TERRITOIRE DES MAURES**

*Auteur : Anne-Cécile AUDRA – Société OEEKIA
Ingénieur-conseil spécialisée en développement local et transition territoriale*

Pour le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Table des matières

4. NOUVELLES FORMES DE TOURISME ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT SUR LE TERRITOIRE DES MAURES	3
4.1 RAPPELS DES OBJECTIFS.....	3
4.2 RAPPELS METHODOLOGIQUES	3
4.3 RESULTATS	3
4.3.1 TENDANCES TOURISTIQUES MONDIALES ET NATIONALES	3
4.3.2 TERRITOIRES CASTANEICOLES ET BONNES PRATIQUES EN MATIERE DE TOURISME.....	7
4.3.3 IDENTITE ET NOTORIETE DU MASSIF DES MAURES.....	14

4. Nouvelles formes de tourisme et perspectives de développement sur le territoire des Maures

4.1 Rappels des objectifs

Le projet de coopération vise à définir un itinéraire transfrontalier de valorisation touristique et culturelle de la filière castanéicole. Pour inscrire cet itinéraire dans une réalité économique, il convient d'analyser les grandes tendances touristiques, mondiales et nationales, pour comprendre comment cette nouvelle offre pourra trouver son public. Il s'agira ensuite de donner des recommandations pour construire une offre faisant rayonner le territoire des Maures, en respectant ses particularités et son identité.

4.2 Rappels méthodologiques

Nous présentons ici les tendances touristiques mondiales et nationales ainsi que les expériences de développement touristique et culturel sur des territoires castanéicoles similaires.

Afin de mettre en perspective le territoire des Maures au regard du contexte et de ses caractéristiques (atouts/contraintes/opportunités/menaces), nous proposerons en conclusion de notre étude, un positionnement touristique et culturel cohérent et des recommandations de valorisation.

4.3 Résultats

4.3.1 Tendances touristiques mondiales et nationales

2024, le retour à la normale post-COVID

D'après le baromètre du tourisme mondial établi par ONU Tourisme¹, l'année 2024 marque le rétablissement du secteur à l'international après la pire crise de son histoire. Avec 1,4 milliards d'arrivées de touristes internationaux dans le monde, le secteur retrouve son niveau d'avant 2020 avec une poursuite des performances des grands marchés dont l'Europe et une progression nette de l'attractivité des destinations d'Asie-Pacifique et du Moyen-Orient.

La destination « Europe » reste la première du palmarès avec 747 millions de visiteurs loin devant l'Asie-Pacifique (316 millions), les Amériques (213 millions), le Moyen-Orient (95 millions) et l'Afrique (74 millions).

Les perspectives touristiques établies sont celles d'une stabilisation de la fréquentation sur les marchés historiques (Europe-Asie principalement) et de progression sur les marchés émergents (Pacifique-Moyen Orient) comme l'ont démontré les tendances post-COVID pour ces dernières (période 2022-2024).

2024, une année record pour la France

Portée² par les Jeux Olympiques, les 80 ans du Débarquement ou la réouverture de Notre-Dame, **la France conforte sa place de première destination touristique mondiale en 2024 avec 100 millions de visiteurs internationaux et 71 milliards d'euros de recettes internationales.**

¹ ONU Tourisme – [Baromètre du tourisme mondial 2024](#)

² <https://www.economie.gouv.fr/actualites/une-annee-2024-record-pour-le-tourisme-en-france>

Le Var, 1^{ère} destination touristique de France (hors Paris/IDF)

Le territoire du Var représente le premier département touristique de France (après Paris/IdF) avec près de 9 millions de visiteurs³, dans le premier pays touristique du monde (près de 100 millions de visiteurs en France en 2024⁴).

Selon les chiffres de Var Tourisme⁵, le département du Var représente 1/3 des nuitées touristiques de la Région Sud (80 millions) avec les séjours moyens les plus longs (7,1 jours) et une part de visiteurs français majoritaire (2/3 contre 1/3 de visiteurs étrangers) venant de 3 régions principalement, l'Île-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Sud-PACA.

Toutes les saisons sont plébiscitées, même si l'été reste la période la plus fréquentée (42%), les saisons du printemps (26%) et de l'automne (19%) tirent leur épingle du jeu depuis quelques années avec des fréquentations en hausse. Même l'hiver (13%), avec sa météo clémente attire de nombreux touristes, en quête de douceur et de soleil.

Ce rang ne se dément pas d'année en année⁶ et s'explique par des caractéristiques et sites majeurs et emblématiques de la Provence (Saint-Tropez, Verdon, Îles d'Or-Porquerolles, Rade de Toulon,... son vignoble, ses abbayes et sites antiques...) qui rayonnent au niveau international, avec une image où la culture, la gastronomie et les patrimoines naturels comme culturels sont exceptionnels (massifs des Maures, de l'Estérel et de la Sainte-Baume en tête).

La notoriété et l'attractivité de la Provence et du Var au sein de la Région Sud sont donc des atouts de premier plan, pour le développement d'une offre touristique et culturelle sur le massif des Maures.

Des défis environnementaux et sociétaux qui persistent

Cette conjoncture ne doit pas masquer les problématiques de fond que va rencontrer le secteur du tourisme dans les prochaines années : réchauffement climatique et événements météorologiques majeurs entraînant des catastrophes naturelles de grande ampleur, montée des océans fragilisant les destinations littorales, moindre enneigement obligeant les destinations de ski à se réinventer sur un tourisme des 4 saisons, contexte et instabilité politique, coût du transport aérien fragilisant la venue des touristes internationaux ou encore pénurie de main d'œuvre qui préoccupent les acteurs économiques et fait peser une menace sur la capacité et qualité d'accueil des destinations à plus long terme ...

La crise liée au COVID et la crise environnementale incitent à relocaliser les séjours touristiques, miser sur une clientèle plus locale, des territoires moins fréquentés et sur toutes les saisons pour étaler la fréquentation dans le temps et l'espace afin de limiter les impacts négatifs des pics d'affluence estivaux.

En Région Sud également, le GREC⁷ (Groupe Régional d'Experts sur le Climat) a édité un cahier thématique « TOURISME » pour identifier les défis qui attendent le tourisme régional dans les années à venir. Secteur clé de l'économie régionale et départementale avec 2 millions d'emplois et un chiffre d'affaires de plus de 20 milliards d'euros, sa transition écologique est une priorité.

Encore loin de la sobriété carbone, des enjeux émergent. Comme une sensibilité accrue des touristes aux enjeux environnementaux, une recomposition nécessaire du tourisme littoral et

³ INSEE 2023

⁴ ATOUT France & INSEE 2023

⁵ Var Tourisme – [Bilan saison touristique 2023](#) et [plan d'actions 2024](#)

⁶ Préfecture du Var – [Bilan saison touristique 2023](#)

⁷ [GREC-SUD](#)

montagnard et de formidables atouts pour les destinations rurales présentées comme moins vulnérables au changement climatique et en phase avec les nouvelles attentes et pratiques des clientèles.

Riches de patrimoines naturels et culturels encore préservés, d'une économie basée sur l'agriculture diversifiée de terroirs et de nombreuses opportunités d'activités (sportives, culturelles, gastronomiques, récréatives), les territoires ruraux peuvent devenir des lieux d'expérimentation de nouvelles offres touristiques.

Cependant ces destinations doivent se structurer, tant du point de vue des acteurs que des aménagements, pour maîtriser l'accueil touristique sous peine d'impacts négatifs majeurs dans des sites fragiles. Un positionnement clair, une stratégie partagée et une feuille de route doivent précéder la mise en tourisme des espaces ruraux, pour être couronnée de succès.

La campagne, un atout de taille pour le tourisme français et régional

Parmi les nombreux atouts pour consolider la position de leader de la France en matière de tourisme, Atout France⁸, agence de développement touristique de la France mise sur la campagne et sa diversité de terroirs en capitalisant sur leurs atouts (nature, calme, cadre de vie, gastronomie, tradition et culture) pour en faire des destinations de premier plan.

La région Sud, dans son Schéma Régional de Développement du Tourisme et de loisirs 2023-2028⁹ vise de rester leader et de développer un modèle touristique durable et résilient. Elle inscrit dans ses contrats de filières l'écotourisme, comme filière majeure de valorisation des espaces naturels et destinations rurales régionales. La stratégie exprime clairement l'ambition de développer le tourisme rural, au cœur duquel elle inscrit la valorisation des paysages, patrimoines, produits de terroir et savoir-faire comme supports d'un tourisme de proximité, mais également national et international. En facilitant l'itinérance et la découverte des atouts de ces destinations tout en prenant en compte leur fragilité et leur capacité d'accueil.

Var Tourisme dans sa stratégie 2025 axe notamment son développement sur l'agritourisme (dans un département profondément ancré dans la ruralité) et sur un développement de l'accueil des clientèles sur les « ailes de saison » (printemps-automne) en complément de la traditionnelle saison estivale.

Un renouvellement des attentes et pratiques des clientèles

La pandémie mondiale aura également fait émerger de nouvelles tendances de fond qui s'installent chez les différentes clientèles, en particulier les plus jeunes générations, en quête de nouvelles « expériences touristiques » dans le respect des sites visités.

Parmi lesquelles :

- **Le tourisme durable** : le besoin de voyager de manière plus durable en respectant les sites visités et en découvrant les communautés locales : traduisant un besoin d'influencer positivement la vie des « locaux » par les retombées environnementales, économiques et sociales générées.
- **Le tourisme participatif/actif** : Le besoin de « prendre part » pour s'immerger pleinement dans une culture, un paysage, un site et être actif dans sa découverte, à l'inverse de l'image oisive du tourisme balnéaire de masse véhiculée par le passé. Dans cette quête d'authenticité, les visiteurs vont chercher à alterner la découverte de la nature, la visite de sites culturels, la gastronomie et la rencontre de « figures locales » pour appréhender le territoire sous toutes ses facettes.

⁸ Atout France Stratégie – [Pôle Campagnes](#)

⁹ Région Sud – CRT PACA – [Schéma Régional Touristique 2023-28](#)

- **L'approche expérientielle** : L'expérience plutôt que le matériel : au-delà de l'objet à ramener comme souvenir de voyage, les clientèles recherchent de plus en plus à comprendre comment les activités ou objets qu'ils consomment sont le fruit d'une histoire, d'un savoir-faire, d'une passion. Elles souhaitent découvrir un produit, en connaître sa composition, l'origine des matières premières, le déguster avec une explication commentée, le voir fabriqué. Elles tendent à explorer de nouveaux modes de consommation (circuit court, seconde main) et affectionne le soutien aux productions artisanales (comme en témoignent de plus en plus de campagnes de financement participatif pour des productions artisanales et de terroir). Le but n'est plus seulement l'objet mais l'expérience de découverte. Pendant le séjour, la multiplicité des activités proposées répond également à une soif de découverte, de sens, de bien-être et de respect de soi et des autres.
- **L'Eco-tourisme et le Slow tourisme** : Le besoin de reconnexion à la nature, de ralentir : dans une société de plus en plus rapide, connectée et parfois anxiogène, le retour à soi et la reconnexion à la nature placent l'écotourisme en tête des expériences touristiques plébiscitées. Les destinations touristiques les plus fréquentées étant vécues comme peu « reposantes », un séjour ressourçant est l'objectif des clientèles qui choisissent un tourisme plus « vert », plus simple et plus « slow ».
- **Le regain d'intérêt pour le monde rural (agritourisme/tourisme culinaire/gastronomique)** : derrière ces vocables, on retrouve la campagne comme support des vacances et activités de loisirs, pour découvrir une culture, goûter des produits locaux, se déconnecter dans un cadre apaisé loin des villes, se reconnecter à la nature et cultiver son lien à la terre.
- **L'inclusion des clientèles aux besoins spécifiques** : Parmi les cibles, les personnes en situation de handicap, à mobilité réduite, qui sont parfois éloignées de certaines offres touristiques et pour lesquelles des propositions d'expériences peuvent être développées en prenant en compte leurs particularités et leurs besoins.
- **La découverte et la transmission des savoirs par et pour les locaux** : dernière clientèle, souvent omise par le passé, les habitants des territoires touristiques. Ils deviennent eux-mêmes des cibles des destinations pour développer des activités toute l'année. Faisant de certains des ambassadeurs de leur propre destination.
- Au-delà de l'accueil des clientèles exogènes, **il y a un enjeu majeur de médiation auprès de la population locale** qui tend à devenir plus urbaine et à s'éloigner de l'histoire et la culture de son lieu de vie. Tous ne sont pas « nés au pays » et il est essentiel de partager une culture commune pour bien vivre ensemble et transmettre cet héritage aux générations futures. C'est aussi cette facette vivante d'un territoire qui attire les clientèles, en quête de réassurance dans un contexte mondial incertain. La campagne comme refuge, pour trouver un apaisement et un sens à ses vacances/loisirs.

4.3.2 Territoires castanéicoles et bonnes pratiques en matière de tourisme

Un modèle économique à adapter aux enjeux de demain

La châtaigne est un produit emblématique du patrimoine agricole et culinaire français. La filière castanéicole façonne les paysages français et génère une activité économique qui permet la valorisation des terroirs.

Ces dernières années, la filière fait face à de multiples enjeux environnementaux et sociétaux qui en fragilisent l'écosystème et le modèle économique.

Les producteurs se trouvent menacés par les conséquences du dérèglement climatique et de plus en plus fragilisés par les enjeux phytosanitaires tels que la maladie de l'encre ou le cynips, ravageur de ces fruits. Ainsi, depuis plusieurs années, la production de châtaignes françaises diminue. Le modèle économique se fragilise, les vergers souffrent et le renouvellement des exploitants est difficile à consolider.

Face à ces problématiques, le gouvernement français aux côtés de la filière castanéicole lance en 2024 un plan de soutien national¹⁰ à cette filière pour bâtir une stratégie de long terme afin de développer collectivement des alternatives de protection des cultures et d'amélioration de la résilience de la production face au changement climatique.

Diversification, valorisation touristique et culturelle : des pistes à explorer

Sur de nombreux territoires castanéicoles (Ardèche, Cévennes, Sud-Ouest, Alpes-Maritimes, Maures), la priorité affichée est celle du soutien au développement économique de cette filière. Ceci passe par différentes actions de soutien à la production par la protection des vergers, la mise en œuvre de moyens de lutte biologique contre les ravageurs, la recherche pour contrer les effets du réchauffement climatique, la sécheresse et la senescence des vergers de production.

En aval de la filière, des initiatives se développent pour valoriser les produits transformés à l'image de la relance d'une filière et du soutien aux producteurs dans le Parc Naturel Régional du Morvan¹¹.

Revoir le modèle économique pour répondre aux enjeux de demain, c'est aussi diversifier ses activités pour tirer parti de tous les potentiels de la castanéiculture.

Nous avons sélectionné quelques exemples (non exhaustifs) de sites, structures et outils pour structurer une offre touristique et culturelle autour de la châtaigne qui peuvent inspirer le territoire des Maures.

A ce stade, il s'agit d'un premier repérage qui devra être complété par un échange/rencontre avec les porteurs de projet pour en appréhender la pertinence et la transférabilité sur le massif des Maures (notamment au regard de leur stratégie d'ouverture, d'animation et de mobilisation de compétences et de financements).

¹⁰ [Plan de soutien national 2024 à la filière castanéicole française](#)

¹¹ [La Châtaigne du Morvan Jouons Collectif – PNR Morvan Décembre 2023](#)

Ardèche

En tête l'Ardèche, avec son **Office du Tourisme Intercommunal d'Aubenas** qui propose plusieurs [activités de valorisation en lien avec la châtaigne](#) :

- **Randonnée-cueillette** au cœur de la châtaigneraie (avec un guide-accompagnateur et une rencontre avec le castanéiculteur)
- **Des portes ouvertes dans les châtaigneraies** (en octobre par les castanéiculteurs),
- **Des circuits thématiques** « châtaigne-volcans », « castagnades d'Automne » (de mi-octobre à mi-novembre tous les WE)
- **Des conférences** sur le châtaigner d'hier à aujourd'hui
- **Un espace de découverte et d'interprétation « [Castanea](#) »** à Joyeuse, avec espace muséographique, visites sensorielles, dégustations commentées, rencontre des castanéiculteurs, programme de festivités et boutique physique et en ligne.



- Certains castanéiculteurs eux-mêmes, organisent des visites ([Les Flâneries Gourmandes de l'EARL Marron Châtaigne en Cévennes Ardéchoises](#)) sur leur exploitation pour faciliter la découverte de leur production. Véronique et Patrice vous ouvrent les portes de leur châtaigneraie à Laboule à 30 min de Joyeuse sur un sentier paysagé de 1.5 km, au décor typiquement cévenol, avec point de vue à 360° et assiette de dégustation (3 € /pers – les mercredis de Pâques à la Toussaint).

Dans le village de Saint-Pierre-ville, dans les Hautes Vallées de l'Ardèche, au Nord d'Aubenas et au cœur du PNR des Monts d'Ardèche, la [Maison du Châtaignier](#) propose un espace muséal scénographié permettant la découverte de l'héritage culturel et naturel de la châtaigne d'Ardèche.

Cet équipement propose une visite interactive et une expérience sensorielle, associé à une boutique. Il est ouvert d'avril à octobre, comme la majorité des équipements de ce type et cible le grand public (visiteurs libres et groupes). En matière de valorisation, l'Office de Tourisme de Val'Eyrieux sur le territoire associe ce site aux festivités des « Castagnades », donc sur un positionnement plutôt saisonnier.



Cévennes

Dans les [Cévennes Ardéchoises](#), l'[Office de Tourisme](#) des Vans (07) propose une offre complète d'activités de découverte autour de la châtaigne :

- **Castagnades et visites d'exploitation castanéicoles**
- **Sentiers aménagés de découverte avec panneaux d'interprétation** ([Boucle à Sainte-Marguerite Lafigère](#))



- [Route touristique de découverte de la Châtaigne](#) avec balade dans la châtaigneraie, découverte du châtaigner remarquable de Saint-Jean-de-Pourcharesse, dégustation de bière aromatisée au miel de châtaigner, visite de l'espace Castanea)

Le Parc National des Cévennes soutient la filière castanéicole par diverses actions :

- [Mise en réseau des acteurs avec le bulletin semestriel](#) de la filière
- [Soutien à la filière châtaigneraie pour le bois de construction et bois-énergie](#)
- Soutien à la remise en culture de châtaigneraies et [valorisation des produits frais et transformés par la Marque Esprit Parc](#).

La [Marque Esprit Parc](#) est une marque qui valorise les produits et services des territoires des Parcs Nationaux de France.

- Le Parc National propose également une [plateforme de la destination](#) permettant d'identifier des randonnées, sites et services selon la thématique recherchée ([produits du terroir/châtaigne par exemple](#))

Cévennes Tourisme à Alès, [valorise également le paysage cévenol et ses châtaigneraies](#), propose la visite de [l'usine à tanin de Génolhac](#) qui utilisait le bois de châtaignier riche en tanins pour la tannerie du cuir, dans la pharmacologie ou la fabrication des encres.

Sud Cantal

A [Mourjou-en-Châtaigneraie](#), dans le Sud Cantal, une [Maison du Châtaignier](#) conçue comme un [écomusée](#) (avec espace dégustation, exposition et boutique) est consacré au châtaignier, complété par un espace pique-nique, un sentier de découverte dans les Gorges du Haut-Celé pour accueillir les visiteurs le temps d'une pause ludique et gastronomique.

Outre un "sécadou" (séchoir à châtaignes) et un four à pain, l'ancien corps de ferme abrite un verger, un potager, une ânesse, deux chèvres, des moutons et des poules... L'exposition, pédagogique, est présentée dans l'ancienne grange et attire 4 000 visiteurs par an.



Périgord et Dordogne

A [Villefranche-du-Périgord](#), l'[Office de Tourisme](#) abrite la [Maison du Châtaignier](#) aménagée comme un musée avec visites et dégustation en période estivale. Cet équipement d'accueil touristique propose la découverte des autres produits et filières emblématiques du territoire : poire, cèpe, champignon, ou encore pierre sèche et lauze dans les constructions locales. Cet espace propose également une boutique et un programme de dégustations commentées en saison.



Aveyron

Le [Conservatoire Régional du Châtaignier](#), basé à Rignac, propose de venir découvrir la castanéculture et son patrimoine naturel dans un **espace naturel ouvert au public toute l'année, avec des activités gratuites à l'attention des groupes ou familles. Un sentier ethno-botanique, des ateliers cuisine, des animations scolaires** sont également proposées aux écoles du secteur.



Alpes-Maritimes

Le [Conservatoire de la Châtaigne de la Roya](#) regroupe des producteurs et productrices de châtaignes désireux de s'investir collectivement autour de la mise en place d'une filière castanécicole dans la vallée de la Roya.

Parmi ses actions, celles de valorisation offrent une diversité pour tout public :

- **Cycle de visites de sensibilisation à l'agro-écosystème de la châtaigneraie**
- **Déjeuner autour de la châtaigne**
- **Visites de châtaigneraies avec approche naturaliste et botanique** dans le verger conservatoire de Saint- Dalmas-de-Tende
- **Atelier pédagogique sur le cycle de la châtaigne et dégustation de produits**
- **Plateau débat « du champ à l'assiette »** pour interroger notre modèle alimentaire

Dans les vallées de la Tinée et Vésubie, depuis 1997 quelques passionnés restaurent les châtaigneraies grâce à une [association foncière agricole](#). Cette renaissance donne aujourd'hui lieu à de véritables projets de développement autour de la castanéculture, par la création d'un atelier de transformation, la replantation de vergers avec le jeune public et des coopérations avec les territoires castanécologiques italiens frontaliers pour organiser la récolte-transformation-commercialisation au plus près de la demande.

Italie, Piémont (Cunéo)

Centre Régional de Castanéiculture du Piémont (Cunéo)

L'Italie est le pays du châtaignier par excellence. Elle a connu, tout au long de son histoire, une civilisation du châtaignier très vivante dans les vallées des massifs pré-alpins et tout le long de la chaîne des Apennins jusqu'en Sicile. Elle demeure encore bien présente dans les mémoires des habitants de la province de Cuneo. Ce territoire dispose d'un centre régional dédié qui participe à la transmission des savoirs, l'identité castanéicole et la défense/développement de cette filière.

Des initiatives diversifiées, pour faire vivre la culture castanéicole

En synthèse, nombreuses sont les initiatives pour sauvegarder le patrimoine et la culture castanéicole, dans des territoires ruraux, où la déprise agricole a souvent fait disparaître les structures agricoles historiques.

Le déclin de la productivité des vergers est également une menace pesante sur les territoires de ce type, qui cherchent à faire vivre, malgré tout, cette identité séculaire.

La conservation des patrimoines matériels et immatériels est le premier acte d'une(re)naissance de ces terroirs. Les initiatives de conservation, mise en réseau des acteurs, valorisation culturelle, médiation pédagogique, découverte et participation active à la renaissance de cette culture sont autant d'exemples que l'on peut trouver dans tous ces territoires. Bien souvent ces démarches sont portées par des acteurs publics et/ou associatifs, sans objectif de rentabilité économique.

Pour relancer ou maintenir une filière économique castanéicole, il faut impliquer des acteurs privés et mobiliser des partenariats publics-privés pour définir un véritable projet de territoire et une valeur ajoutée globale. **La diversification des activités agricoles (tant sur les produits transformés que sur la création de nouveaux services, d'accueil touristique par exemple) sont des pistes de diversification des revenus permettant aux castanéiculteurs de se projeter sur les prochaines années.**

La saisonnalité de la culture interroge aussi sur la manière de faire découvrir la culture castanéicole hors période automnale, en s'appuyant par exemple sur de nouvelles animations (cycle du châtaignier, greffe de printemps, produits transformés telle que la glace en été, découverte des traditions de Noël en Provence pour mettre à l'honneur la châtaigne sous toutes ses formes et en toute saison...).

Enfin, **comprendre et appréhender la culture castanéicole nécessite des lieux d'interprétation, des centres de ressources didactiques et des actions de médiation auprès des différents publics.** Comprendre pour respecter, apprécier et transmettre cette identité est indispensable.

Un moment charnière pour la castanéculture des Maures

Les territoires et leurs initiatives présentés plus haut font état :

- **D'initiatives globales sur des territoires fortement castanéicoles avec une filière économique existante** (comme l'Ardèche ou la Dordogne). Les acteurs économiques et les collectivités publiques, s'impliquent collectivement autour de la valorisation de la filière.
- **D'initiatives plus ponctuelles dans des territoires où la filière castanéicole se limite presque exclusivement à sa dimension culturelle et patrimoniale** (Sud Cantal, Aveyron ou Alpes-Maritimes). Les acteurs associatifs et citoyens étant bien souvent les premiers à s'emparer du sujet pour éviter que la mémoire collective et les patrimoines se perdent.

Le massif des Maures est à ce moment charnière, où la filière économique souffre et risque de disparaître (malgré l'opiniâtreté de certains acteurs, agriculteurs ou particuliers, pour maintenir une production même confidentielle) et cela même si elle a fait l'objet de soutien économique et d'accompagnement technique pour perdurer.

La dimension culturelle et patrimoniale est presque passée au second plan, avec un risque accru de disparition des patrimoines et de la mémoire collective ces prochaines années. Seules les fêtes de la châtaigne résistent comme un fleuron du territoire, surtout dans leur dimension commerciale et sont plébiscitées chaque année, preuves d'une attente forte des visiteurs et de la fierté des habitants du massif.

Il est certainement venu le temps de s'appuyer sur l'histoire et les patrimoines pour diversifier les activités de découverte de la culture castanéicole. Ceci permettra de créer une nouvelle valeur ajoutée (donc des revenus économiques) pour le territoire, en développant des projets collectifs impliquant plusieurs catégories d'acteurs (associatifs, publics, privés).

4.3.3 Identité et notoriété du massif des Maures

Les Maures, un massif emblématique mais relativement enclavé

Le territoire du massif des Maures se situe en bordure de la frange littorale très touristique du Var, à l'arrière-plan des communes de Hyères, La-Londe-Les-Maures, Bormes les Mimosas, Le Lavandou, Cogolin et du Golfe de Saint-Tropez, connues mondialement. Il est bordé au Nord par le sillon permien, dépression du Centre Var, dominé par un paysage agricole et viticole, qui dispose d'une belle notoriété touristique pour des activités de découverte des vignobles.

Le massif des Maures est une exception géologique (Provence cristalline) au milieu de la Provence calcaire et est aujourd'hui encore un massif relativement enclavé, et très rural, dominé par une agriculture traditionnelle, basée sur la viticulture et la castanéculture principalement (autrefois également la filière du liège).

Du point de vue touristique, il est reconnu à l'échelle nationale pour sa culture et son histoire castanéicole qui attire chaque année de nombreux visiteurs de France et même de l'étranger pour ces atouts.

Avec une accessibilité principalement routière (même si des réseaux de bus et train, permettent de rejoindre les communes voisines), il demeure la problématique d'accès en modes doux/alternatifs sur les derniers kms du massif.

Son enclavement et sa topographie en font un espace préservé du tourisme de masse (sur-fréquentation estivale). Les acteurs locaux interrogés dans le cadre de cette étude souhaitent préserver ce constat pour éviter de détruire les milieux naturels, agricoles et le patrimoine culturel du massif, par une fréquentation trop importante. Il n'en reste pas moins que son déficit d'accessibilité peut être problématique (pour des publics éloignés du territoire, à mobilité réduite ou non véhiculé et lors de grands événements qui saturent le réseau routier, à l'image des fêtes de la châtaigne où la gestion de la mobilité est un point crucial dans leur organisation).

L'attractivité du massif des Maures peut se heurter à des difficultés de gestion des flux touristiques et de capacité d'accueil (dans les hôtels-restaurants du territoire) lors des pics de fréquentation. Ceci ne saurait masquer des périodes plus creuses, où le territoire est peu fréquenté et même peu attractif pour les résidents les plus jeunes en quête de plus d'animations et de services ou pour les acteurs économiques qui peinent à recruter.

Les Maures, une notoriété castanéicole forte et une image « de nature »

Le massif des Maures est l'un des espaces naturels majeurs du département et de la région Sud, de par ses caractéristiques physiques (particularité de la géologie cristalline au cœur de la Provence calcaire), paysagères et géographiques, qui en font un site emblématique du Var.

Son histoire et sa culture sont intimement liées à l'agriculture et la forêt, et restent encore aujourd'hui très attachées à la filière la plus spécifique, la castanéculture, même si celle-ci subit des menaces croissantes (changement climatique, qualité sanitaire et dépérissement des vergers existants, manque de main d'œuvre et de rentabilité économique pour en faire une culture principale, perte de transmission des savoir-faire, éloignement géographique des marchés commerciaux malgré une forte notoriété de la châtaigne et produits transformés).

Sa notoriété est exceptionnelle au-delà de ses frontières et centrée sur le village de Collobrières (qui « éclipse » les autres communes du massif). Elle est portée par trois « acteurs » majeurs depuis 40 ans :

- La **Confiserie Azurée** (installée depuis 1948) enregistre 50 000 transactions par an à la boutique, et dispose d'un petit musée présentant une collection d'outils dédiés à la filière et la transformation des châtaignes. Cependant, il n'y a pas de réelle scénographie, ni médiation culturelle ou pédagogique ni même de lien avec les autres sites castanéicoles. La situation du musée et son public en font indéniablement un site à très fort potentiel qui doit pouvoir évoluer pour devenir un véritable lieu d'interprétation du territoire.
- Les **Fêtes de la Châtaigne** sont les événements majeurs qui focalisent l'attention sur le village de Collobrières (et dans une moindre mesure des villages voisins). Les 3 dimanches d'octobre accueillent pas moins de 40 000 visiteurs à Collobrières en 2024 (pour 5 000 à 10 000 visiteurs dans les autres communes qui organisent les fêtes sur 1 ou 2 week-end seulement). Ces événements à forte dimension commerciale doivent être complétés par une offre culturelle plus large (dans le temps et dans ses cibles).
- Le territoire dispose également du **Conservatoire du Patrimoine du Freinet, à La Garde-Freinet**, offrant un petit musée sur les patrimoines du massif (dont la filière castanéicole) et des actions d'animation « hors les murs » auprès de publics variés (touristes, locaux, scolaires), mais certainement encore trop peu connu et valorisé auprès du grand public.

Sur les autres communes du massif, la culture castanéicole est peu lisible pour les visiteurs et les néo-ruraux habitant le territoire qui n'ont pas d'ancrage familial historique. Cette dilution nuit à la préservation de l'identité castanéicole qui, sur le long terme, risque de disparaître.

En synthèse, on peut affirmer que la notoriété et l'image du territoire sont fortement et historiquement liées à la châtaigne et ce depuis des siècles. Le village de Collobrières concentre l'attractivité du massif sur cette thématique grâce notamment à sa confiserie ainsi qu'à ses autres commerçants et à ses fêtes les plus développées et reconnues du secteur.

Le manque de mise en réseau des acteurs et des initiatives locales contribue à une perte d'efficacité et de lisibilité des actions menées, alors même que ces acteurs et sites présentent des atouts majeurs pour développer une offre touristique et culturelle castanéicole, au sein de la filière agritouristique (filière identifiée comme stratégique dans le département du Var).

Une coopération territoriale doit se mettre en œuvre pour faire perdurer dans les faits l'image castanéicole du territoire, sous peine de perdre les derniers éléments vivants de cette culture locale.

Les projets de Géopark et de Parc Naturel Régional, et dans une moindre mesure la marque collective du SPCV, sont des outils pertinents pour mettre en œuvre une stratégie de valorisation à écrire collectivement dans les prochaines années.

FORCES	FAIBLESSES
<p>Une particularité géologique qui façonne les sites et paysages</p> <p>Une agriculture historiquement tournée vers la castanéculture</p> <p>Un attachement profond des habitants à la culture castanéicole</p> <p>Des évènements (fêtes de la Châtaigne) et sites (Confiserie Azurée, Chartreuse de la Verne) plébiscités et très fréquentés</p> <p>Une notoriété qui dépasse largement le massif des Maures</p> <p>Une demande croissante des clientèles de visiter les châtaigneraies et rencontrer les castanéiculteurs</p> <p>Un lieu de médiation culturelle et pédagogique (Conservatoire du Patrimoine du Freinet) qui peut intervenir « hors les murs » à la demande</p>	<p>Un enclavement relatif qui limite l'accès au massif</p> <p>Des mobilités douces peu développées (problématique d'accès du « dernier km »)</p> <p>Des accès routiers fortement engorgés lors des fêtes de la Châtaigne</p> <p>Une notoriété castanéicole focalisée sur Collobrières au moment des fêtes (octobre)</p> <p>Une quasi-absence de médiation culturelle et pédagogique qui rend peu lisible la culture castanéicole pour les néophytes</p> <p>Quelques points majeurs d'attraction qui ne suffisent pas à proposer une offre touristique complète</p> <p>Des sites naturels et patrimoniaux peu mis en réseau</p> <p>Une concentration des activités sur le mois d'octobre majoritairement</p> <p>Très peu de sites d'interprétation réellement accessibles et lisibles pour les publics</p>
OPPORTUNITES	MENACES
<p>Une image « de nature » à cultiver</p> <p>Des sentiers pédestres, équestres et cyclistes inscrits au PDIPR qui permettent de pratiquer le massif de « l'intérieur »</p> <p>Un enclavement relatif qui préserve le territoire du tourisme de masse</p> <p>Une situation privilégiée aux portes des territoires urbains et littoraux touristiques</p> <p>Une notoriété castanéicole à dimension nationale</p> <p>Des clientèles variées à la recherche d'activités de découverte et d'expériences nouvelles</p> <p>Des sites et des évènements sur lesquels capitaliser pour porter des projets plus ambitieux (Maison du Châtaignier, centre de ressources, espace de médiation, châtaigneraies publiques...)</p>	<p>Des enjeux forts sur la pérennité de la production castanéicole (réchauffement climatique, dépérissement des vergers, renouvellement des agriculteurs, modèle économique)</p> <p>Un enclavement relatif qui limite le développement endogène du territoire</p> <p>Des structures d'accueil (hébergement-restaurants) qui peinent à recruter hors massif</p> <p>Une notoriété de Collobrières qui « écrase » le reste du territoire</p> <p>Des sites culturels et naturels fragiles à protéger des pics d'affluence touristique</p> <p>Une animation et médiation autour de la castanéculture en deçà des attentes des clientèles</p>



LE DÉPARTEMENT

CASTOUR

Interreg



Cofinanziato
dall'Unione europea
Cofinanziato par
l'Union européenne

Marittimo-IT FR-Maritime

ETUDE DIAGNOSTIQUE ET PROSPECTIVE
SUR LE POTENTIEL DE VALORISATION TOURISTIQUE ET CULTURELLE
DE LA FILIERE « CHATAIGNE DES MAURES »

CONCLUSION



© Conservatoire du Freinet

Etude réalisée par :



CONSERVATOIRE
MÉDITERRANÉEN
PARTAGÉ



CONSERVATOIRE
du Patrimoine du Freinet

oekia

CONCLUSION

La présente étude intitulée « étude diagnostique et prospective sur le potentiel de valorisation touristique et culturelle de la filière châtaigne de Maures », a été commandée par le Département du Var, dans le cadre du projet européen Interreg Marittimo CASTOUR.

Ce projet de coopération, rassemblant 2 partenaires français (Var et Corse) et 5 partenaires italiens (situés en Ligurie, en Toscane et en Sardaigne), a pour finalité la réalisation, en 2027, d'une application numérique touristique transfrontalière présentant des itinéraires physiques mettant en valeur les spécificités castanéicoles de ces différents territoires.

Cette étude a donc été pensée par le Département du Var comme une première étape dans une programmation ensuite plus opérationnelle qui se déroulera jusqu'en 2027 (conception d'une expérience écotouristique, réalisation d'une mallette pédagogique, réalisation d'un film et contribution à l'élaboration de parcours / contenus inscrits dans la future application numérique).

Elle a pour objectif de comprendre et décrire la place actuelle de la culture castanéicole dans l'offre culturelle et touristique proposée dans le massif des Maures et le rôle qu'elle pourrait y jouer demain. Mentionnons ici que le maître d'ouvrage de l'étude et ses auteurs ont bien conscience d'une part, de la régression très forte de l'activité castanéicole depuis des décennies dans le massif des Maures, également constatée sur les autres territoires de ce projet de coopération et d'autre part, des efforts menés par la filière pour accompagner sa relance. Néanmoins, il a été considéré que cette situation n'excluait pas d'imaginer une offre culturelle et touristique plus qualitative que le « folklore » offert aujourd'hui sur la seule période de l'automne pendant les fêtes de la châtaigne. Cette diversification de l'offre de découverte de la culture castanéicole générés à partir des potentiels identifiés dans cette étude pourrait devenir une nouvelle source de développement local durable.

L'étude s'est déroulée sur une période de 7 mois d'octobre 2024 à avril 2025. Elle a été ponctuée par 3 Comités Techniques Restreints le 8 octobre 2024, le 21 janvier 2025 et le 1^{er} avril 2025. Le Comité Technique Restreint a réuni les équipes de la Maîtrise d'Ouvrage, le Syndicat Mixte du Massif des Maures (SMMM) ainsi que le Syndicat des Producteurs et Castanéiculteurs du Var (SPCV). Elle s'est conclue par une restitution auprès des acteurs du massif des Maures le mardi 29 avril 2025 dans la salle des fêtes de la Garde-Freinet.

La complémentarité et la transversalité des expertises mobilisées dans l'équipe (ingénieur en génie de l'environnement-spécialiste du développement local, ingénieur agronome-spécialiste de l'agritourisme, historiens et anthropologues) ont permis des regards croisés très fructueux nécessaires pour ce travail mené à l'échelle d'un territoire.

Conformément au cahier des charges, les 4 lots ont été réalisés avec pour chacun, une présentation de la méthode et des difficultés rencontrées, un développement des résultats et une synthèse permettant d'avoir une mise en évidence des points saillants à retenir.

En synthèse, à travers les enquêtes et les interviews auprès des acteurs locaux, les visites de terrain, les explorations et les analyses d'archives privées et publiques effectuées dans le cadre de cette prestation, l'étude a permis :

- de faire progresser, de manière très significative, les connaissances sur les caractéristiques spécifiques de la castanéculture du massif des Maures, jusqu'ici très peu étudiées et donc très peu connues, autant de nouveaux contenus à mobiliser pour la constitution et la mise en œuvre d'une nouvelle stratégie culturelle et touristique ;
- de dégager les richesses et les potentialités de ce patrimoine culturel matériel et immatériel (patrimoine littéraire, culinaire autour de la confiserie, etc) mais également de mettre le doigt sur les menaces de disparition du petit patrimoine bâti et des savoirs et savoir-faire associés à cette filière comme par exemple la vannerie ;
- de mieux comprendre comment les acteurs socio-économiques du territoire se sont emparés et font vivre l'identité castanéicole encore très forte du massif et ce, malgré le déclin de cette filière agricole depuis des décennies ; les fêtes de la châtaigne à l'automne constituent le point d'orgue annuel des événements sur le massif des Maures avec plus de 50 000 visiteurs environ accueillis chaque année et des opérateurs commerciaux comme la Confiserie Azurée draine également des milliers de clients chaque année à Collobrières ;
- de constater néanmoins la faiblesse de l'offre culturelle et l'offre de médiation liées aux traditions et aux patrimoines castanéicoles, en particulier pendant les fêtes de la châtaigne qui sont devenues des fêtes commerciales, mais aussi le peu de propositions pour le reste de l'année ; seuls l'Office de Tourisme de Collobrières, quelques guides-accompagnateurs et le Conservatoire du Patrimoine du Freinet déploient réellement des actions de médiation.
- de mettre en évidence les besoins de structuration de l'offre touristique et de création de nouvelles offres pour des clientèles ciblées (familles, scolaires, amateurs de gastronomie, d'artisanat et d'histoire, offres de groupes pour les loisirs ou pour des événements d'entreprises...) sur une période élargie, ne se limitant pas à l'automne ; cette offre sera à puiser dans l'histoire, les paysages, les savoirs et les savoir-faire de la castanéculture du massif des Maures.
- de confirmer le positionnement « écotouristique » et « agritouristique » du massif des Maures (même en l'absence d'études caractérisant aujourd'hui le nombre et le profil des touristes du massif), en émergence depuis déjà quelques années avec des offres alternatives proposées par quelques nouveaux opérateurs locaux ; positionnement en phase avec les nouvelles tendances internationales et nationales touristiques et avec les choix récents du Conseil Départemental en matière de tourisme ;
- de découvrir les stratégies culturelles et touristiques d'autres territoires castanéicoles français et de mettre ainsi en perspective les marges locales de progrès pour une offre culturelle et touristique plus étoffée et plus structurée.

LEGENDE

FETES DE LA CHATAIGNE

AVEC MEDIATION CULTURELLE



Pignans, Gonfaron, Les Mayons



Collobrières, La Garde-Freinet

LIEUX CULTURELS

AVEC MEDIATION CULTURELLE & PEDAGOGIQUE



Musée de la Confiserie Azuréeenne (Collobrières)



Musée du Conservatoire du Freinet (La Garde-Freinet)

OFFICES DE TOURISME



*Collobrières (Point info. touristique OT Méditerranée Portes des Maures)
La Garde-Freinet (Point info. touristique OT Golfe de Saint-Tropez)*

VISITES DE CHATAIGNERAIE



Avec l'Office de Tourisme de Collobrières et le Conservatoire du Freinet

ARBRES REMARQUABLES



*Grand-Père Châtaignier (Les Mayons)
Souche de Sévigné - Plateau Lambert (Collobrières)*

BOUTIQUES DE BOUCHE



*Collobrières (5)
Confiserie Azuréeenne - Atelier Castanea - Lou Castanié - Charlie Marrons
- Bière La Tchouc
Pignans (1) : Boutique-atelier "Les Vergers de Carmaures"*

VENTE SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE



*Collobrières (4)
La Châtaigne Joyeuse - Domaine de la Portanière - La Condalibre -
Bernard Gaudin
Gonfaron (1) : Les Marrons Wallace (Ruchers de Fauville)
Les Mayons (1) : Les Ruchers des Maures
La Garde-Freinet (1) : La Ferme Blandine*

ATELIER D'ARTISAN



*Collobrières (2) :
Atelier Lou Castanié (vannerie) - Lou Castanéa (ébénisterie)
Salernes (hors territoire).(1) : Atelier Pascal Lafon (vannerie)*

Ainsi à l'aune de ce 1^{er} travail d'investigation passionnant réalisé dans le cadre de cette étude, il est apparu intéressant de proposer et de partager des **recommandations sur la base des faiblesses et des potentiels identifiés**. Elles s'établissent en **cinq axes principaux** qui sont développés dans les paragraphes suivants.

1. Mettre en place une gouvernance spécifique en matière d'écotourisme/agritourisme

Au regard du caractère agro-naturel très préservé du massif et de l'authenticité dégagée par ses villages ruraux, le massif des Maures constitue une « destination touristique en soi » qu'il est nécessaire d'orienter, de piloter, puis de faire vivre et d'incarner. Cela implique la mise en place d'une gouvernance spécifique réunissant les acteurs publics et privés présents ou intervenants sur le massif.

Le Syndicat Mixte du Massif des Maures (SMMM) est aujourd'hui l'acteur public le plus légitime pour prendre le leadership et assurer l'animation et la coordination générale d'une telle démarche : de la mobilisation des acteurs à la rédaction d'une stratégie culturelle et touristique.

L'avantage du SMMM est qu'il porte depuis plusieurs années une politique de protection et de développement du massif, qu'il a intégré récemment les enjeux du changement climatique et de la transition écologique, lui donnant ainsi une expertise et une vision d'ensemble utile pour porter des stratégies plus thématiques.

La « castanéculture » trouvera nécessairement une belle place dans cette destination car l'attractivité et la réputation du massif repose encore en grande partie sur son identité castanéicole.

La carte « châtaigne » sera une composante majeure ou mineure dans les futures expériences (séjours, activités, évènements, médiation) proposées aux visiteurs selon les attentes des cibles et en fonction de la saison et de la durée des séjours.

Des actions très concrètes pourraient être mises en place à court et moyen terme telles que :

- la coordination des acteurs et des agendas notamment au moment des fêtes de la châtaigne ;
- l'organisation de la formation des opérateurs privés permettant de transmettre la culture castanéicole du massif, découverte et décrite en grande partie à l'occasion de cette présente étude ;
- l'accompagnement des communes dans les projets de sauvegarde notamment du patrimoine bâti et de la mise en place de projets de médiation ;
- le lancement d'études pour les projets les plus structurants, etc.

2. Connaître, sauvegarder et former aux caractéristiques de la castanéculture des Maures

Les efforts initiés à l'occasion de cette étude en matière de connaissances sur la tradition castanéicole dans le massif des Maures doivent se poursuivre. Il sera utile dans un 1^{er} temps de prioriser les urgences d'investigation complémentaire à mener pour le patrimoine matériel ainsi que pour le patrimoine immatériel, notamment au regard des mémoires orales et des savoir-faire qui risquent de disparaître à court terme, par exemple pour la vannerie.

Ensuite, les richesses du patrimoine culturel matériel et immatériel découvertes et décrites à l'occasion de cette étude (forfait 1 et ses annexes) constituent une chance inouïe qu'il est absolument nécessaire de formaliser dans un ouvrage de référence spécifique qui serait ensuite diffusé et valorisé dans différents supports d'information et de médiation. Une telle publication permettrait par ailleurs de reconnaître et de faire reconnaître les Maures comme un territoire à tradition

castanéicole spécifique, en le distinguant d'autres traditions régionales et d'autres territoires castanéicoles du Sud de l'Europe. Un tel ouvrage représenterait également un bel outil de communication.

Former les acteurs du tourisme (offices de tourisme, guides accompagnateurs, etc), de la culture, de l'éducation (nationale) et donc les habitants, aux spécificités castanéicoles du massif des Maures est une priorité découlant de ce travail de connaissances.

Il en va de la sauvegarde de la mémoire du territoire et de la capacité des acteurs locaux à la transmettre et donc in fine de la qualité de l'offre culturelle et touristique proposée aux visiteurs qui sont de plus en plus en recherche de contenus et d'expériences ayant un sens et leur permettant une réelle appropriation du lieu qu'ils visitent.

Ce réseau et ce maillage d'acteurs formés pourrait à terme se constituer en « club des ambassadeurs » pour lesquels il est possible d'imaginer une labellisation valorisable dans le cadre des produits et des services qu'ils offrent à leurs publics et à leurs cibles.

Enfin, il va de soi, que la connaissance de ces patrimoines implique une programmation opérationnelle quant à leur conservation, leur sauvegarde et leur valorisation.

3. Créer l'offre culturelle sur les cinq communes castanéicoles du massif

Comme cela a largement été développé dans les forfaits 1 et 2, l'offre culturelle concernant les patrimoines liés à la castanéiculture est très limitée, trop lacunaire et peu identifiée et valorisée pour les quelques offres existantes (musée de la Confiserie Azurée et musée du Conservatoire du Freinet).

Les fêtes actuelles de la châtaigne en sont globalement un bon révélateur car elles ne sont que trop peu l'occasion de se cultiver en profitant des moments de convivialité. Cette situation s'explique d'ailleurs peut-être jusqu'à présent par le manque de connaissances qui avait probablement limité les possibilités d'une offre plus développée.

Les organisateurs des fêtes de la châtaigne des cinq communes encore castanéicoles du massif auraient donc tout intérêt à renforcer le contenu culturel et l'offre de médiation lors des fêtes, afin de les distinguer de l'ensemble des fêtes de terroir très nombreuses dans le Var.

Par exemple, disposer d'un site d'accueil « vitrine » (châtaigneraie communale ou privée ouverte au public) à proximité des villages permettrait aux visiteurs de découvrir « en vrai » le « monde de la châtaigne » : l'arbre, le fruit, la culture, etc. Des visites commentées pourraient se dérouler dans ces espaces d'accueil ou lors de balades organisées.

Ces offres culturelles et de médiation renforcées ont évidemment toute leur place en dehors des fêtes de la châtaigne. En effet, la richesse de la culture castanéicole donne des opportunités de médiation à toutes les périodes de l'année en mettant en avant les différents aspects du calendrier des travaux en châtaigneraies ou en valorisant certains usages culinaires ou artisanaux.

Enfin, au-delà de la publication d'un ouvrage spécifique évoqué ci-dessus, les recommandations portent également sur le renouvellement des quelques supports aujourd'hui existants (par exemple l'exposition au Musée du Conservatoire du Freinet qui pourrait trouver une seconde vie avec un déploiement par une itinérance à travers le massif), la réalisation de nouveaux outils audio-visuels (films, etc.). La création d'une mallette pédagogique semble aussi bienvenue en particulier pour les touristes et les écoles du territoire ; cette action est d'ailleurs prévue dans le cadre de la programmation CASTOUR.

Au-delà de la nécessité d'une gouvernance collective renforcée à l'échelle du massif, la mobilisation des cinq communes les plus castanéicoles est indispensable car elles sont les premiers moteurs de la création de cette nouvelle offre.

4. Structurer l'offre touristique castanéicole

Les recommandations sont très simples en théorie : hiérarchiser, mettre en réseau et valoriser les produits et les services touristiques associés de près ou de loin à la culture castanéicole du massif des Maures.

Mais l'enjeu est de mettre en route une dynamique autour de ce travail de longue haleine qui nécessite la mobilisation des experts et des professionnels du tourisme, en l'occurrence pour le massif des Maures : les offices de tourisme d'un périmètre élargi autour du massif ainsi que Var Tourisme, qui est l'Agence de Développement Touristique du Département du Var, bien entendu en coopération avec les opérateurs économiques privés.

La structuration de l'offre touristique concerne aussi bien :

- la création de différents types d'activités et d'expériences auprès de publics cibles avec la sélection d'opérateurs formés ;
- la mise en place d'itinéraires physiques d'interprétation castanéicole aujourd'hui inexistants ;
- la qualification de l'offre d'hébergement et de restauration.

Dans cette perspective, l'avenir et le déploiement de la marque collective « Châtaignes et Marrons du Pays des Maures – Producteurs du Var » (marque déposée par le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var), sous cette dénomination ou une autre, méritent d'être posés pour mettre en valeur des services culturels et touristiques.

A ce propos, le marron glacé ne pourrait-il pas faire l'objet d'une attention toute particulière en imaginant une reconnaissance et un classement au patrimoine immatériel de l'UNESCO ? Ce symbole du savoir-faire de la confiserie tellement spécifique au massif des Maures pourrait judicieusement rejoindre la volonté politique du Conseil Départemental du Var de s'engager dans une démarche de classement Géopark UNESCO pour le massif. Les deux sont liés : les caractéristiques géologiques schisteuses du massif des Maures au milieu des formations calcaires de Provence, ont rendu possible la culture des châtaigniers et donc cette confiserie du marron glacé que chaque visiteur s'empresse de ramener comme le souvenir gourmand de son passage dans le massif en particulier à Collobrières.

Enfin, dans le cadre de cette nouvelle structuration de l'offre touristique, le site « VisitVar » devrait à terme proposer aux visiteurs un choix plus sélectif et qualitatif d'expériences et de séjours que celui trop large proposé actuellement.

5. Créer une véritable « Maison du Châtaignier »

Contrairement à la plupart des territoires castanéicoles même les plus ruraux et les plus reculés, le massif des Maures ne dispose pas d'une « maison du châtaignier » ouverte au public. Aujourd'hui, la maison du châtaignier existante est située à Collobrières dans une maison du village accueillant actuellement les bureaux du Syndicat des Producteurs et Castanéiculteurs du Var (SPCV).

Par ailleurs, le musée de la Confiserie Azurée (appartenant à la Confiserie Azurée) à Collobrières est une structure muséale privée accueillant librement et gratuitement le public autour d'une très belle collection de machines et d'ustensiles liés à la confiserie, aujourd'hui simplement disposés les uns à côté des autres, sans scénographie ni médiation.

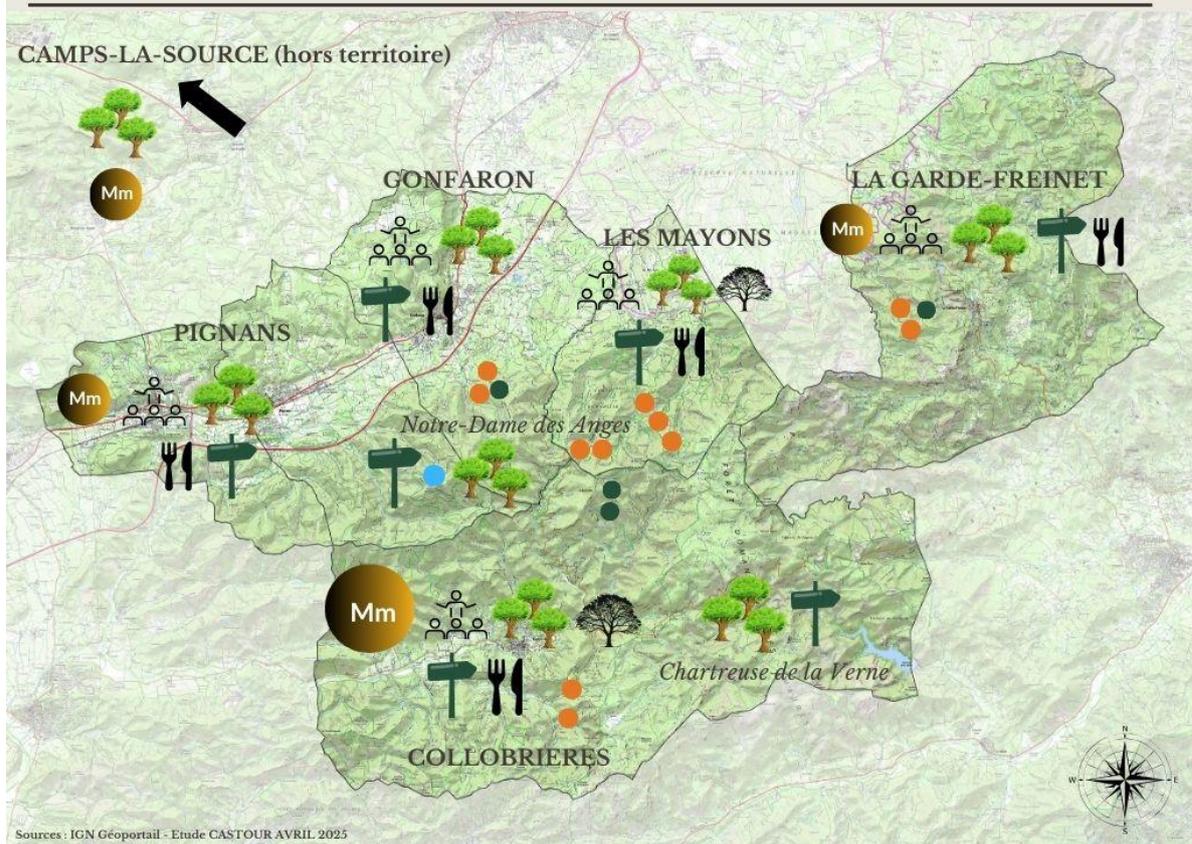
Néanmoins, ce musée est extrêmement bien situé, en plein cœur du village de Collobrières avec un grand parking public situé juste à proximité. En outre, la notoriété de la Confiserie Azurée est incontestable avec plus de 50 000 transactions / an d'après les chiffres donnés par la direction de cet établissement. Enfin, de très importantes surfaces dans cet espace bâti ne sont pas utilisées jusqu'à présent (au total surface de 1500 m²).

Tous ces atouts représentent une très belle opportunité pour créer une « Maison du Châtaignier », qui proposerait une véritable expérience muséographique, dans laquelle pourrait prendre place un véritable centre de ressources sur la castanéculture d'envergure départementale voire régionale sur le modèle de celui de Cunéo dans le Piémont italien, qui accueillerait les principaux acteurs du massif (SPCV, SMMM, etc.), et qui serait mise en réseau avec les autres musées d'intérêt local du territoire.

Ce projet ambitieux mais réaliste passerait nécessairement par la mise en place d'un partenariat public-privé pour définir les objectifs, la programmation, les modalités de fonctionnement et le financement d'un équipement structurant pour l'ensemble du massif des Maures.

En conclusion, il est à souhaiter que les traditions et les patrimoines castanéicoles du massif des Maures mis en exergue dans le cadre de cette étude deviennent le support d'un nouveau récit commun, certes à valoriser dans une nouvelle stratégie d'offre culturelle et touristique, mais en espérant qu'il soit aussi la source d'inspiration et l'opportunité de créer une nouvelle forme de castanéculture qui trouvera des réponses et des solutions face aux changements globaux en cours.

POINTS D'INTERET TOURISTIQUES ET CULTURELS POTENTIELS



LEGENDE

LIEUX CULTURELS D'INTERPRETATION



Collobrières : Future "Maison du Châtaignier" du territoire
Musée de la Confiserie - Centre de ressources - Médiation culturelle et pédagogique

Pignans : Atelier "Les Vergers de Carmaures" sur l'exploitation agricole
La Garde-Freinet : Conservatoire du Patrimoine du Freinet
Camps-la-Source : futur musée communal

MEDIATION



Actions de médiation pour valoriser la filière Châtaigne (pendant les Fêtes et tout au long l'année)

VERGERS DE CHATAIGNIERS



Vergers de châtaigniers aux abords de la Chartreuse de la Verne
Chataigneraie communale à Collobrières
Notre-Dame des Anges à Pignans
Future châtaigneraie communale de Camps-la-Source
Autres communes (Pignans, Gonfaron, Les Mayons)

LABEL "ARBRES REMARQUABLES DE FRANCE"



Grand-Père Châtaignier (Les Mayons)
Souche de Sévigné - Plateau Lambert (Collobrières)

PARCOURS D'INTERPRETATION CASTANEICOLES



Sentiers valorisables d'un point de vue castanéicole (PDIPR/GR/PR)

PATRIMOINES BÂTIS ET NATURELS



Restanques



Cabanons



Source de la Caudière

HEBERGEMENT & RESTAURATION



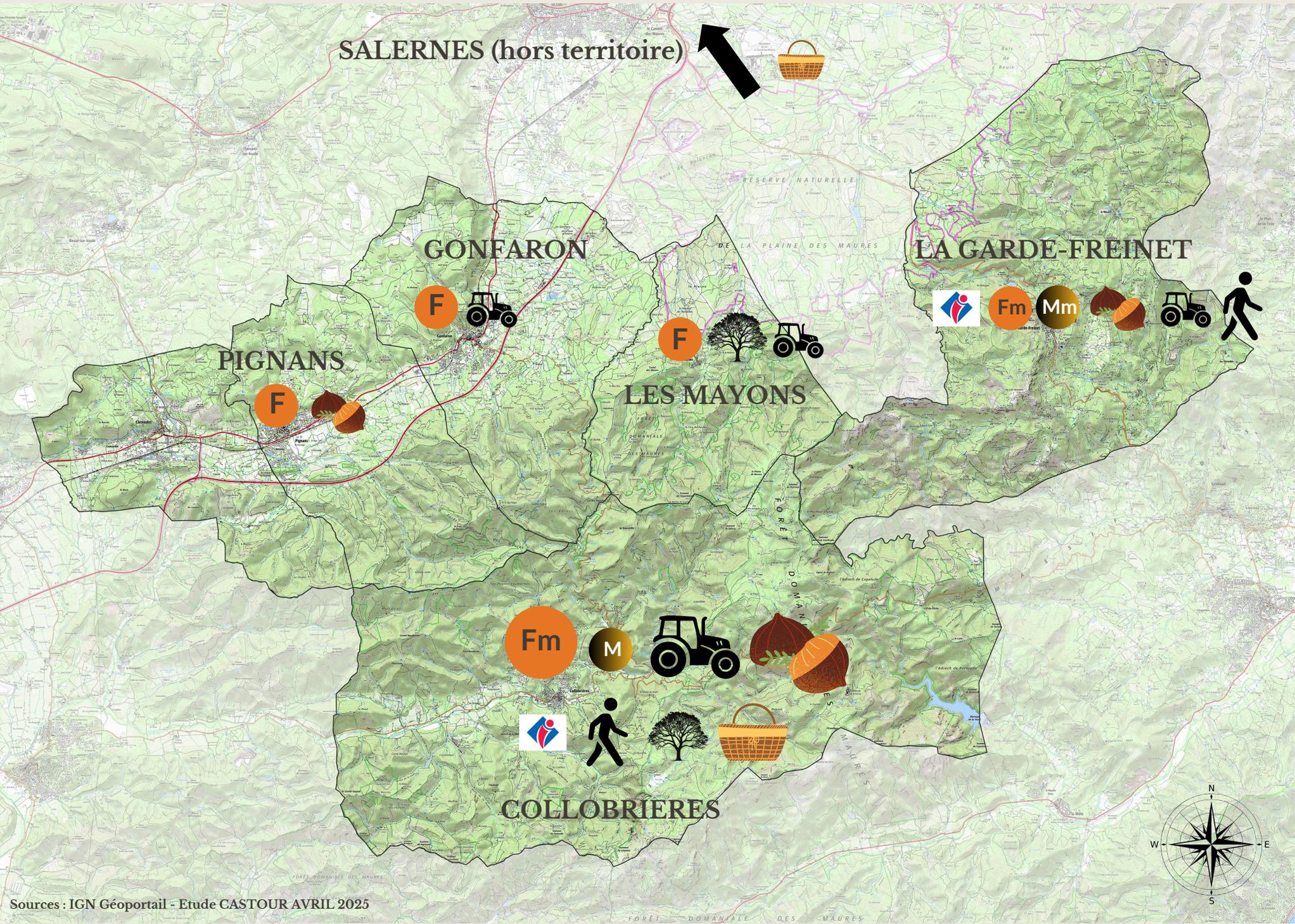
Offre à structurer dans le cadre d'une stratégie de valorisation de la châtaigne avec les acteurs du tourisme (Var Tourisme - OT)

MARQUE TERRITORIALE



Marque territoriale (outil de sélection et de promotion des produits et des services castanéicoles)

POINTS D'INTERET TOURISTIQUES ET CULTURELS EXISTANTS



LEGENDE

FETES DE LA CHATAIGNE

AVEC MEDIATION CULTURELLE



Pignans, Gonfaron, Les Mayons



Collobrières, La Garde-Freinet

LIEUX CULTURELS

AVEC MEDIATION CULTURELLE & PEDAGOGIQUE



Musée de la Confiserie Azuréeenne (Collobrières)



Musée du Conservatoire du Freinet (La Garde-Freinet)

OFFICES DE TOURISME



*Collobrières (Point info. touristique OT Méditerranée Portes des Maures)
La Garde-Freinet (Point info. touristique OT Golfe de Saint-Tropez)*

VISITES DE CHATAIGNERAIE



Avec l'Office de Tourisme de Collobrières et le Conservatoire du Freinet

ARBRES REMARQUABLES



*Grand-Père Châtaignier (Les Mayons)
Souche de Sévigné - Plateau Lambert (Collobrières)*

BOUTIQUES DE BOUCHE



*Collobrières (5)
Confiserie Azuréeenne - Atelier Castanea - Lou Castanié - Charlie Marrons
- Bière La Tchouc
Pignans (1) : Boutique-atelier "Les Vergers de Carmaures"*

VENTE SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE



*Collobrières (4)
La Chataigne Joyeuse - Domaine de la Portanière - La Condalibre -
Bernard Gaudin
Gonfaron (1) : Les Marrons Wallace (Ruchers de Fauville)
Les Mayons (1) : Les Ruchers des Maures
La Garde-Freinet (1) : La Ferme Blandine*

ATELIER D'ARTISAN



*Collobrières (2) :
Atelier Lou Castanié (vannerie) - Lou Castanéa (ébénisterie)
Salernes (hors territoire) (1) : Atelier Pascal Lafon (vannerie)*

LEGENDE

LIEUX CULTURELS
D'INTERPRETATION



Collobrières : Future "Maison du Châtaignier" du territoire
Musée de la Confiserie - Centre de ressources - Médiation culturelle et pédagogique

Pignans : Atelier "Les Vergers de Carmaures" sur l'exploitation agricole
La Garde-Freinet : Conservatoire du Patrimoine du Freinet
Camps-la-Source : futur musée communal

MEDIATION



Actions de médiation pour valoriser la filière Châtaigne (pendant les Fêtes et tout au long l'année)

VERGERS DE
CHATAIGNIERS



Vergers de châtaigniers aux abords de la Chartreuse de la Verne
Chataigneraie communale à Collobrières
Notre-Dame des Anges à Pignans
Future châtaigneraie communale de Camps-la-Source
Autres communes (Pignans, Gonfaron, Les Mayons)

LABEL "ARBRES
REMARQUABLES DE FRANCE"



Grand-Père Châtaignier (Les Mayons)
Souche de Sévigné - Plateau Lambert (Collobrières)

PARCOURS
D'INTERPRETATION
CASTANEICOLES



Sentiers valorisables d'un point de vue castanéicole (PDIPR/GR/PR)

PATRIMOINES BÂTIS
ET NATURELS



Restanques
Cabanons
Source de la Caudière

HEBERGEMENT &
RESTAURATION



Offre à structurer dans le cadre d'une stratégie de valorisation de la châtaigne avec les acteurs du tourisme (Var Tourisme - OT)

MARQUE TERRITORIALE



Marque territoriale (outil de sélection et de promotion des produits et des services castanéicoles)