



Ruralia

Lucie DUPRÉ, *Du marron à la châtaigne. La relance d'un produit régional*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2002, 334 p.

Noël BARBE

Table des matières

Le processus de relance de la production de châtaigne en Ardèche, à l'œuvre depuis une vingtaine d'années¹ constitue l'objet de cet ouvrage, issu de la thèse de son auteur². Situé dans un contexte marqué par le divorce agriculture-alimentation et une recherche par les consommateurs de produits localisés, ce mouvement est porté par différents acteurs aux intérêts propres et parfois coordonnés (producteurs, acteurs du tourisme, élus locaux, syndicats professionnels, chambres consulaires...) à travers diverses initiatives (innovations variétales et sociotechniques, recherche sur les maladies, animation rurale, ouverture de lieux d'exposition, invention de nouveaux produits...).

Ces phénomènes de relance intéressent la communauté des ethnologues pour qui il ne s'agit pas — ou plus — d'accourir “ au chevet de pratiques moribondes ” (p. 12) mais de s'interroger sur “ les mécanismes et les enjeux ” (p. 12) qui président à la construction de la tradition, que l'auteur considère non comme une propriété ontologique mais comme un “ mode de coordination procédant de l'attribution et de la distribution de qualités entre plusieurs éléments ” (p. 18) qu'ils soient humains ou non-humains.

Du point de vue des outils théoriques mobilisés, un “ regard nouvellement équipé ” (p. 12) est revendiqué, adossé sur la sociologie de la traduction, la sociologie des régimes d'action et une ethnographie combinatoire. Ces trois ressources sont introduites par la nature de l'objet. “ L'existence de ce réseau sociotechnique qui soutient la relance, conjugué au caractère “ traditionnel ” de la production de châtaignes ” (p. 15) conduit à s'appuyer sur la sociologie de la traduction et celle des régimes d'actions. Les caractéristiques d'un “ objet-en-train-de-se-construire ”, le déploiement des acteurs en vue d'une reconnaissance et de l'occupation d'une place, conduisent par ailleurs Lucie Dupré à s'intéresser aux registres de justification dans lesquels ceux-ci sont engagés pour légitimer leurs actions. Nous voici à nouveau renvoyés à Luc Boltanski et Laurent Thévenot et “ à leur percée théorique ”³ dans le cadre d'une sociologie de l'action. De ce point de vue, cette production-là de châtaignes s'appuie sur différentes grandeurs (domestique, de l'opinion, marchande, industrielle, civique) entre lesquelles des compromis doivent être “ frayés ” (p. 17). Enfin le recours à une ethnographie combinatoire, qui “ en circulant simultanément sur différents terrains, réunit une jurisprudence de cas propres à identifier les différentes formes d'action dans lesquelles les personnes peuvent s'engager, ainsi que leurs combinaisons possibles ”⁴, est fondé sur l'existence d'un contexte au moins national de la castanéiculture ardéchoise, mais aussi sur une critique de la “ posture monographique classique ” (p. 19) qui tend, par un effet d'échelle, à rendre local un objet⁵. Centrée sur deux zones de production⁶, l'observation a ainsi porté sur l'activité agricole, les façons de commercialiser, les visites de groupes organisées, les conférences et les colloques, les fêtes et les opérations patrimoniales.

Les sept chapitres de l'ouvrage sont organisés en “ trois mouvements ” (p. 19). Le premier d'entre eux, examinant des pratiques discursives du XIX^e siècle, nous invite à une description de l'acteur châtaignier, visant à exposer sa singularité propre ainsi que celle de ses relations avec l'homme. Arbre au long cours solidarissant plusieurs générations (l'une greffe, l'autre récolte), il est un principe organisateur de la généalogie familiale. L'objectivation de sa production conduit à l'évoquer comme un arbre à la sexualité féconde et à accorder le dispositif de mesure de la production à sa fonction vivrière. Les descriptions de ses caractères comme sa résistance, ses exigences naturelles et sa place culturelle conduisent à “ le qualifier selon un registre de valeurs qui peuvent s'appliquer à l'homme ” (p. 35). Placé dans la catégorie des ressources naturelles, il est pensé comme dominant celui qui devrait au contraire le cultiver. Le ramassage de ses fruits supposerait une coopération favorisant un type de solidarité sociale particulière. Ses vertus nourricières semblent déterminer des caractères sociaux et en particulier l'indolence des sociétés qui en vivent. Au XIX^e siècle, il va faire l'objet d'une tentative de “ politisation ” au sens de J.-Y. Trepos, dans un contexte où les surfaces plantées souffrent à la fois d'un abattage des arbres pour l'industrie tannique et de la maladie de l'encre qui asphyxie ses racines. Il s'agit de faire entrer la cité dans la châtaigneraie en intégrant cette production vivrière locale dans les ressources d'une nation tout à la fois déficitaire en production de châtaigne et redevable de cette ressource nourricière. Il s'agit alors de rationaliser la production et de lui faire prendre une forme proche de celle des vergers, pour l'extraire de la catégorie de nature, en critiquant la mauvaise exploitation que font les paysans de cette “ grandeur naturelle ” (p. 43).

Après le portrait de cet “ arbre-en-personne ” (p. 19), l'auteur se livre dans un second chapitre à “ un feuilletage ” (p. 53) historique de la production ardéchoise, de son apparition au début du XIV^e siècle aux années 1960. Dans cette déclinaison de différentes configurations de l'économie rurale, “ l'âge d'or ” (p. 60) de la châtaigne est situé au XIX^e siècle. La culture intensive et généralisée du châtaignier, alors associée aux migrations de travail, à l'industrie de la soie et à une petite viticulture dans le cadre d'une pluri-activité familiale, couvre les besoins alimentaires humains et animaux et permet, par la vente, un approvisionnement en numéraire. Cet équilibre est rompu dès la seconde moitié du XIX^e siècle par la dépopulation de certaines zones touchées par la pébrine, par le développement d'un réseau marchand, par la maladie du châtaignier et le développement d'une industrie tannique qui commence à s'installer en Ardèche à la fin du XIX^e siècle. Cette grandeur industrielle du châtaignier alors transformée en ressource pour la teinturerie, sera atténuée par une restauration de sa grandeur vivrière, durant les deux guerres, par peur de la famine. Pour autant cette grandeur reste exceptionnelle par la période dans laquelle elle se situe, et par une juxtaposition de la châtaigne avec d'autres fruits comme les glands ou les faines qui la remplace du côté de l'alimentation des pauvres. Ce n'est qu'après la guerre que la châtaigne “ s'apprête à se mesurer à d'autres productions fruitières ” (p. 76) alors que sa valeur comme fruit engagé dans un réseau de commercialisation et de consommation reste à prouver et que les productions arboricoles se développent sur un modèle qui ne lui est guère applicable. Bref le passage d'une grandeur vivrière à une grandeur marchande n'est pas totalement assuré. Dans les années 1960, la castanéiculture se répartit avec des modalités différentes entre deux espaces, les plans où des variétés commerciales sont exploitées dans le cadre d'une polyculture qui repose sur les fruits et l'élevage, les pentes où l'association petites châtaignes/petit bétail est le fait de “ mange-châtaigne ” socialement dévalorisés.

Le second mouvement de cet ouvrage porte sur les différentes grandeurs

susceptibles de soutenir la qualification du produit, des producteurs et de la production. Ceci est tout d'abord fait en dégagant des critères constants (la comestibilité qui renvoie à l'opposition sauvage/cultivé, la réputation, les usages et types d'usagers...) dans les différentes expertises classificatoires appliquées à la diversité variétale de la châtaigne par l'agronomie et la botanique savantes des XVIII^e et XIX^e siècles. Mais parmi les différentes épreuves de mise-en-catégories, l'épreuve confisière est un " lieu de normativité " particulièrement efficace pour construire la catégorie de marron et plus généralement pour déclasser et reclasser les différentes variétés ardéchoises. Certaines d'entre elles ont en effet connu " un grand destin " (p. 108) lié au développement de l'industrie de transformation du marron qui voit le jour à Aubenas en 1882. Cette nature marchande de ce qui devient " marron " repose sur une épreuve industrielle qui nécessite des caractéristiques physiques, une homogénéité et une constance de la production. Le marron glacé va ainsi contribuer à créer la catégorie de marron, mais aussi par exclusion la châtaigne, qu'elle soit fine ou commune. Ces tentatives de standardisation marchande de la production et des fruits vont aussi concourir à faire naître, dans les années 1950, des recherches agronomiques qui aboutiront à la création de nouvelles variétés. Faites pour l'épreuve marchande, côtoyant une production que les producteurs et les scientifiques qualifient de " traditionnelle ", leur appropriation, les enjeux économiques et sociotechniques de leur exploitation permettent à l'auteur, d'éclairer le processus de mise en valeur du caractère local et traditionnel de la production ardéchoise.

Alors que les variétés ardéchoises se diffusaient le long de réseaux sociaux locaux, l'approvisionnement en matériel végétal hybride suppose un jeu de relation à distance entre vendeur et acheteur. Il s'agit là d'une transaction marchande sans lien durable entre pépiniériste et castanéiculteur, alors que le plant reçu ne livre rien de ses qualités futures. Le processus de sélection paraît inversé : alors que le producteur sélectionnait et reproduisait par greffage une variété qui répondait à ses besoins, l'hybride est sélectionné avant production. Les nouvelles châtaigneraies et leurs fruits sont elles-mêmes objets de disputes où la résistance des arbres et la moindre qualité des fruits sont mises en cause. L'hybride est pensé comme singulier dans son rapport aux variétés traditionnelles. Son origine est exogène tandis que les variétés ardéchoises constituent ce que l'auteur identifie, reprenant Michel de Certeau, comme un " propre " mis en place par les générations antérieures et géré par les acteurs contemporains.

Alors que techniciens agricoles et scientifiques excluent la châtaigneraie traditionnelle de la dignité marchande pour ne la qualifier que du point de vue d'une grandeur patrimoniale, les producteurs inventent une troisième voie, " frayant un compromis industriel-domestique " qui vise à augmenter la quantité et la qualité de la production fruitière des châtaigneraies anciennes et à opérer des ajustements socio-techniques contre une disqualification par défaut de rationalité ou excès d'historicité. La tradition objectivée est transformée en une ressource, permettant de revendiquer la grandeur domestique de la production locale, de s'appuyer sur un ancrage historico-géographique, sur des relations de confiance et de proximité entre les êtres. Surgit ainsi un groupe professionnel en prise avec le " bien commun " que constituent la châtaigne d'Ardèche et son territoire de production.

Le troisième et dernier mouvement porte sur les formes de valorisation économique, culturelle, sociale du fruit ardéchois. Une phase décisive transforme l'objet personnalisé — la production attachée à une personne — en un objet marchand destiné à circuler dans l'espace économique. Lucie Dupré distingue trois formes d'engagement dans la commercialisation. Dans le premier

cas, la châtaigne est collectivisée dans la mesure où les producteurs chargent d'autres acteurs de mettre en équivalence différents produits singuliers afin de les commercialiser. La châtaigne est ainsi vendue à des coopératives ou des courtiers qui vont, selon des modalités différentes, normaliser la récolte, la définir selon ses qualités sanitaires et son calibre, et faire de l'Ardèche un producteur collectif. À l'inverse, dans le second cas, la châtaigne est personnalisée. Cette opération est le fait de certains producteurs, "les hommes filières" qui, même s'ils vendent une partie de leur récolte aux coopératives, choisissent de "tout contrôler" en transformant leur récolte. Cette transformation fermière attache non seulement le producteur et son produit, mais également le producteur et le consommateur à travers différents dispositifs "intéressant un client sensible aux questions environnementales et économiques, curieux de la région. Enfin dans le troisième cas, qualifié de compromis entre quatre mondes — domestique, marchand, civique, de l'opinion — l'accent est mis sur la valorisation culturelle et économique de la châtaigne par l'invention de nouveaux produits comme le pain et le gâteau de châtaigne ou la demande de création d'une AOC. Ce compromis peut être considéré comme un objet personnalisé à grande échelle, établissant un lien avec un lieu et une entité professionnelle.

Le dernier chapitre est consacré aux différents "investissements patrimoniaux" dont la châtaigne est l'objet. Cette notion d'investissement patrimonial, est justifiée par une extension des réseaux de la patrimonialisation qui s'ancre dans les mondes de l'économie (coût et bénéfices des activités patrimoniales, projets de développement local durable) et de l'opinion (réputation du lieu et de l'objet patrimonial ayant à voir avec l'identité d'un groupe et d'un territoire). Il repose sur la construction de la production de châtaignes en un objet exemplaire porté par des lieux exemplaires susceptibles "de cristalliser ce qu'un collectif choisit de montrer à l'autre, et qu'il s'accorde à reconnaître comme un élément de son identité" (p. 264). Ainsi les fêtes construisent la châtaigneraie comme élément distinctif d'un territoire agricole singulier ou visent à montrer l'ensemble du territoire productif. Avec les Assises nationales de la châtaigneraie tenues en 1997, c'est d'un collectif d'acteurs défendant et promouvant la production de châtaignes comme un objet exemplaire d'intérêt national dont il s'agit. Il entend démontrer la grandeur civique du "bien commun" ce qui le conduit à revendiquer la mise en place de dispositifs d'accompagnement et d'une relation contractuelle producteur-collectivité.

Il convient tout d'abord de souligner le caractère roboratif de cet ouvrage — par les connaissances mobilisées et la problématique mise en œuvre —, mais aussi son efficacité par la discussion, à partir de la castanéiculture ardéchoise, de plusieurs modèles théoriques. L'incomplétude et parfois la non-pertinence du triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss, du modèle binaire de André-Georges Haudricourt qui ne prend pas en compte l'élevage dont le traitement des châtaigneraies "traditionnelles" se rapproche, de la place accordée aux productions fruitières et animales dans les agricultures méditerranéennes par Henri Mendras sont ainsi pointées et discutées.

Certains pourraient être tentés de voir dans la progression du texte une présentation naturaliste et historique du fruit débouchant, au terme d'un parcours chronologique, sur des usages contemporains contraints par la nature et l'histoire. Certes les "éléments d'histoire" ou le feuilletage historique des parcours du fruit permettent heureusement d'éviter une approche qui reposerait la seule contingence de l'action. Mais, symétriquement, il faut plutôt voir cet ouvrage — et c'est à mon sens un point central — comme une négociation efficace de la question des temporalités dans le cadre d'une sociologie de l'action. L'histoire y est mise en œuvre comme l'étude "de la transformation des

montages qui organisent les épreuves ”¹² à travers lesquelles la châtaigne va diversement être grandie. De plus, en posant la tradition comme un mode de coordination, Lucie Dupré porte attention aux temporalités dans lesquelles les acteurs inscrivent leurs actions. Bref, le lecteur l'aura compris, il s'agit là d'un ouvrage important pour ceux qui travaillent sur l'institution de la tradition, mais aussi, plus généralement, d'un livre à lire et à discuter...

Notes de base de page numériques:

- 1 Bien que l'auteur note une certaine difficulté à dater le début de ce mouvement (p. 14, n. 6).
- 2 Lucie Dupré a présenté l'objet de sa thèse dans *Ruralia* n° 7, 2000, pp. 212-217. <http://ruralia.revues.org/>
- 3 Pour reprendre l'expression de Nicolas Dodier : Nicolas DODIER, “ Agir dans plusieurs mondes ”, dans *Critique*, n° 529-530, 1991, pp. 427-458 (p. 427).
- 4 Nicolas DODIER et Isabelle BASZANGER, “ Totalisation et altérité dans l'enquête ethnographique ”, dans *Revue française de sociologie*, n° 38, 1997, pp. 37-66 (p. 38).
- 5 L'auteur renvoie aux travaux de Claude Grignon et Florence Weber. On peut aussi ici indiquer les travaux de Bernard Lepetit sur les échelles d'approche en histoire, ou ceux de Jean-Louis Siran sur le caractère instituant de l'approche mythographique.
- 6 Ces deux zones sont “ associées à des spécificités variétales dont dépendent les stratégies de valorisation économiques ” (p. 19). L'une est située au pied des Boutières, l'autre — “ la Cévenne ardéchoise ” — est à l'ouest d'Aubenas.
- 7 La solidarité mécanique au sens de Durkheim.
- 8 Jean-Yves TRÉPOS, “ La circulation de la confiance dans les dispositifs d'expertise : une pragmatique sociologique ”, dans Francis AUBERT et Jean-Pierre SYLVESTRE [dir.], *Confiance et rationalité*, Paris, Éditions de l'INRA, 2001, pp. 173-184.
- 9 Lucie Dupré emprunte ce terme à Laurent Thévenot : Laurent THÉVENOT, “ Un gouvernement par les normes. Pratiques et politiques des formats d'information ”, dans B. CONEIN et Laurent THÉVENOT [dir.], *Cognition et information en société*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 1997, pp. 205-242 (p. 207).
- 10 Il est désigné par les termes “ exotiques ”, “ japonais ”, “ variétés industrielles ” alors que les variétés héritées sont “ des arbres français ”, des “ châtaigniers du pays ”, des “ châtaigniers traditionnels ” (p. 133).
- 11 Visite et goûter à l'exploitation, point de vente où le client n'a pas l'impression d'être un touriste...
- 12 Nicolas DODIER, “ Agir dans plusieurs mondes ”, art. cité, p. 456.

Pour citer cet article

Noël Barbe, «Lucie DUPRÉ, *Du marron à la châtaigne. La relance d'un produit régional*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2002, 334 p.», *Ruralia* [En ligne], 2002-10/11 - Varia, Mis en ligne le : 22 janvier 2005
Disponible sur : <http://ruralia.revues.org/document322.html>.
Référence du : 16 octobre 2006