

Les Compagnons de Maître Jacques

*Association d'histoire de St Georges
d'Espéranche créée en 1989*



La châtaigneraie des Bougettes à St Georges d'Espéranche

PROJET DE SAUVEGARDE ET DE VALORISATION D'UN PATRIMOINE NATUREL



**proposé par l'association des Compagnons de Maître Jacques
de St-Georges d'Espéranche**

2021

Sommaire

p 2 - Le châtaignier, un ancêtre toujours vivant

p 2 – Autrefois, la châtaigneraie des Bougettes, un vivier et un lieu de promenade

p 4 - L'état sanitaire de la châtaigneraie

p 5 - Le sentier des Bougettes

p 5 - Pourquoi sauver la châtaigneraie des Bougettes ?

p 6 - Réhabiliter et valoriser la châtaigneraie des Bougettes

p 6 - Témoignages

p 8 - Des pistes

Le châtaignier, un ancêtre toujours vivant

Les moines cisterciens connaissent la châtaigne dès le XI^{ème} siècle. Cet arbre majestueux est vanté en 1780 par Parmentier dans son traité de la châtaigne. Tout est bon dans le châtaignier, ses fruits, son bois, sa teinture et son ombrage qui permet d'autres cultures sous ses frondaisons. Par ses racines solides, il s'oppose à l'érosion et maintient les collines.

S'il est majestueux, le châtaignier l'est par sa taille mais aussi par son âge car les siècles ont peu de prise sur lui, un très léger et simple entretien suffit. Il faut une cinquantaine d'année pour que l'arbre fournisse des fruits et de vénérables arbres de 500 ans ne sont pas rares.

Autrefois, la châtaigneraie des Bougettes, un vivier et un lieu de promenade

Autrefois, beaucoup de St-Georgeois possédaient des châtaigniers. L'hiver, cela permettait d'avoir un supplément de nourriture. L'été, sous ces grands arbres la promenade était très agréable.

Le lieu-dit des Bougettes, en bordure du village, était un secteur boisé dont l'essence des arbres était en majorité des châtaigniers, autrement dit il s'agissait d'une châtaigneraie couvrant une surface d'environ 2 hectares. Cette dernière est d'ailleurs vantée, avant guerre, par le poète Jean de Baret sur une jolie carte postale du village.

La belle châtaigne des Bougettes n'avait rien à envier à celle de l'Ardèche dont on vante les qualités. À Saint-Georges longtemps la châtaigne, aliment des moins aisés pour ne pas dire des pauvres, a déserté l'écuelle pour, une fois l'an, revenir tremper dans un bol de lait ou être dévorée par les enfants à l'occasion de la vogue d'automne.

À Lyon la vogue d'automne de la Croix-Rousse était nommée « la vogue de la châtaigne ». Ce sont quelques-uns de ces commerçants de foire qui venaient emplir leurs sacs de maraudeurs dans la châtaigneraie des Bougettes !



Quatres photographies de Novembre 2020

L'état sanitaire de la châtaigneraie

Bien vivace jusqu'au dans le milieu du XX^{ème} siècle, la châtaigneraie des Bougettes aujourd'hui se meurt...

Progressivement s'est installé un désintérêt pour la culture de la châtaigne, et les loisirs ne sont plus aux promenades bucoliques sous ces majestueux arbres que nos aïeux prévenants avaient plantés il y a plusieurs siècles.

En effet, qui a connu la châtaigneraie est saisi de nostalgie et de tristesse devant la désolation présente. De cet espace naturel autrefois si vivant, se dressent quelques arbres noircis et des cadavres écroulés sans que personne ne vienne en récupérer le bois.



La châtaigneraie des Bougettes, 2020

En outre, ces arbres pluri-centenaires ont dû tant bien que mal lutter contre les maladies causées par plusieurs parasites et champignons :

- Le cynips (*Dryocosmus kuriphilus*), parasite majeur du châtaignier
- L'endothia (*Cryphonectria parasitica*), champignon qui contamine l'écorce, provoquant un chancre, responsable du ralentissement du flux de sève élaborée. ...

- L'encre (*Phytophthora cambivora* et *Phytophthora cinnamomi*) attaque les racines et l'écorce de la base du tronc.

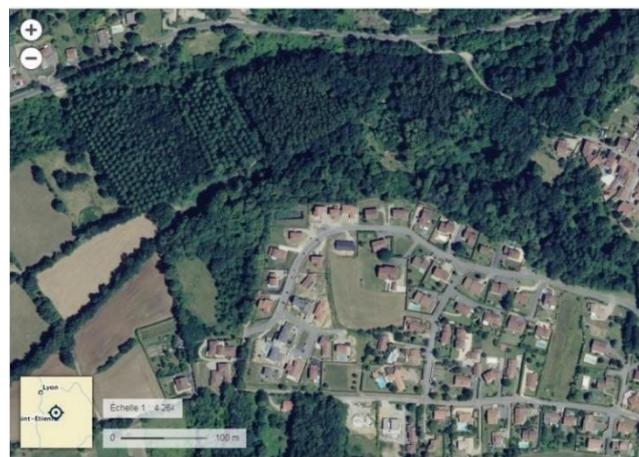
Ceux qui sont encore là, ne semblent pas trop être atteints par les maladies, mais sont surtout mal entretenus.



Comment aider ces arbres à rester majestueux ?

Le sentier des Bougettes

Le sentier des Bougettes n'existe plus, le nom « les Bougettes » demeure cependant avec la rue des Bougettes menant aux maisons d'un lotissement. Le sentier d'antan qui traversait la châtaigneraie à flanc de coteau, parallèle au chemin antique de St-Georges à Septème a donc disparu. Il a été rendu impraticable lorsque les parcelles jouxtant le bois au Sud ont été construites.



Evolution du bâti

Pourquoi sauver la châtaigneraie des Bougettes ?

- La châtaigneraie fait partie du patrimoine naturel de St-Georges d'Espéranche de par son ancienneté et son utilisation passée comme ressource alimentaire (ses fruits) et lieu de promenade (son ombrage très apprécié) pour ses habitants. Par conséquent, entreprendre aujourd'hui une action de sauvegarde de ce site, c'est préserver un témoin de l'histoire locale.
- L'association des Compagnons de Maître Jacques souhaitent sensibiliser les élus et les habitants de l'intérêt de ce patrimoine pour sa transmission aux générations futures et de son utilité environnementale bien réelle.
- Une châtaigneraie entretenue est une véritable oasis accueillante et fraîche. En outre, un hectare de châtaigniers, c'est par exemple des abeilles qui assurent une production de 25 kg de miel par saison. Le rôle écologique d'une châtaigneraie est bien établi avec une flore et une petite faune florissante sous les fûtaies.

- En ces étés de canicule, un havre de verdure et de fraîcheur, un lieu calme, de repos, de rencontre devient une nécessité pour notre commune.
- L'association est consciente que mettre en œuvre un projet de sauvegarde d'un patrimoine demande un certain nombre de moyens (humains, techniques et financiers). Par conséquent ce n'est pas seule qu'elle pourra relever ce défi, mais en fédérant autour d'elle, en faisant adhérer le plus grand nombre au projet. La problématique est aussi l'appartenance du site à plusieurs propriétaires à l'heure actuelle. De ce fait, il faudra réfléchir en amont à la meilleure solution possible pour sauvegarder en totalité ou en partie cet espace pour ensuite pouvoir le réhabiliter et le valoriser. On peut limiter, dans un premier temps, la réhabilitation à un sentier découverte allant en limites de parcelles, de la rue Maître Jacques au petit pont sur le ruisseau de Charantonge en suivant le fond du thalweg.

Réhabiliter et valoriser la châtaigneraie des Bougettes

- En premier lieu, des travaux de réhabilitation seront nécessaires, au vu de l'état sanitaire actuel : débroussaillage, abbatage des arbres morts, élagage..., de part et d'autre du sentier découverte.
- Organiser des journées « corvées » débroussaillage ouvertes aux volontaires, tout en s'assurant des conditions de sécurité nécessaires pour ce type d'action.
- Prévoir de nouvelles plantations de quelques châtaigniers, pour refaire, à terme, un couvert continu.
- Réaménager un chemin pour les promeneurs : le tracé pourrait être en limite de parcelles et conduire jusqu'à la « source des Seigneurs » qui servait de complément aux puits du château quand ce dernier était habité par la cour des comtes de Savoie.
- Ce sentier fera partie du réseau des sentiers de randonnée des Collines du Nord Dauphiné.
- Faire du chemin un sentier d'interprétation ou sentier de découverte. *Un sentier d'interprétation est une infrastructure touristique se présentant sous la forme d'un sentier relativement court équipé de panneaux d'informations pour permettre aux usagers de connaître et surtout décrypter les milieux qu'ils traversent en l'empruntant, en donnant les clés scientifiques, historiques, culturelles voire politiques pour comprendre l'aspect des lieux. Selon la nature et le contexte des sites, le sentier peut être accompagné d'un espace d'exposition, d'un poste d'observation de la faune, d'ateliers sportifs, etc...*
Exemples de panneaux pédagogiques : présentation historique de la châtaigneraie, rôle d'une châtaigneraie, la source des Seigneurs...
- Aménager simplement le site pour l'accueil des promeneurs : quelques bancs par exemple.
- Faire vivre le site avec des visites découvertes, une journée ou fête de la châtaigne...
- Réalisation une exposition à la grange du Guillolet sur le thème de la châtaigne :
 - ✓ Châtaignes et marrons, les différentes variétés de châtaignes et gastronomie
 - ✓ Le métier de castanéculteur et associations dédiées
 - ✓ Le renouveau ardéchois des châtaigneraies : AOC, musées
 - ✓ L'entretien d'une châtaigneraie pour un développement durable et reconnaissance à nos ancêtres.
 - ✓ Les châtaigniers remarquables de Saint-Georges (enquête et SIG), anecdotes, mémoire des gens

L'association des Compagnons de Maître Jacques est prête à accompagner cette réhabilitation au côté des acteurs qui se mobiliseront, à faire partager son savoir historique sur ce patrimoine, à s'associer à sa valorisation et à la faire connaître.

Témoignages de Saint Georgeois

Souvenir des Bougettes

Ma grand-mère est née en 1885, en Ardèche dans une famille de quatre enfants où les fins de mois étaient parfois difficiles, souvent adoucies par les châtaignes qui constituaient le seul plat du repas. C'est à Lyon, qu'après la Grande Guerre, ma grand-mère se marie à un Saint Georgeois.

Elle s'occupait souvent de moi et m'entraînait dans la cueillette des châtaignes à la châtaigneraie des Bougettes. Cette châtaigneraie, jouxtant les anciens murs du village me paraissait une cathédrale avec des frondaisons très hautes, des rayons de soleil faisaient comme un orgue monumental et on y entendait un frémissement permanent. L'odeur du sous-bois frais, le sol meuble avec tous ces bogues jouant à cache-cache sous les feuilles avec les couleurs de l'automne, restent des souvenirs merveilleux pour le petit bonhomme que j'étais et qui se sentait minuscule devant ces troncs rugueux et gigantesques.

Les châtaigniers avaient tous un propriétaire et il fallait avoir son accord pour cueillir les fruits. Quand dans le bogue il n'y a qu'un fruit, c'est un marron, quand il y a plusieurs fruits ce sont des châtaignes. Ma grand-mère savait tout sur les châtaignes. L'accord du propriétaire se monnayait parfois en châtaignes et au retour nous passions chez lui pour lui remettre une petite partie de la cueillette, mais souvent c'était sans contrepartie. Sous les châtaigniers il y avait plusieurs cueilleuses, les discussions allaient bon train, toutes les nouvelles du village étaient commentées. Il y avait aussi des bergères, de vieilles dames faisant paître leurs quelques chèvres sur des zones déjà ramassées, car les chèvres sont friandes de ces fruits, mais elles entretenaient le sous-bois. D'où, parfois d'autres discussions plus âpres...

Ainsi, à la fin de l'automne, deux ou trois cageots de châtaignes étaient conservés dans un endroit frais et ma grand-mère, à l'aide de serpillières humides en contrôlait l'hygrométrie : trop sec la châtaigne durcit, trop humide elle moisit. Il fallait aussi éliminer celles qui logeaient un ver, petite chose blanche qui se tortillait et qui sans doute voulait passer d'une châtaigne à une autre pour mieux se gaver.

En cuisine la châtaigne pouvait être rissolée, mais le plus souvent, après décorticage elle cuisait longtemps à l'eau, dans un poêlon en fonte sur l'arrière de la cuisinière. Refroidie, il fallait à nouveau la décortiquer d'une seconde peau qui collait aux doigts. Elle se mangeait alors, soit au lait, soit dans la soupe de légumes, soit en accompagnement d'une viande et nous nous régaliions.

Aujourd'hui, quand j'achète des châtaignes elles n'ont pas le parfum, ni le goût de celles des Bougettes...

*« L'odeur de mon pays était dans une pomme, et j'ai mordu cette pomme avec les yeux fermés du somme »
Albert Samain*

Autre témoignage

Je n'ai pas beaucoup de souvenirs sur ces jours de cueillette, si ce n'est pour chasser ces "lyonnais" qui venaient, sur la parcelle nous appartenant, s'approvisionner gratuitement le dimanche.

- mon père ramassait les châtaignes encore renfermées dans leur bogue (hérissons) qu'il entassait dans un coin du jardin ou à la cave car ainsi elles se conservaient mieux et on pouvait les consommer jusqu'à la fin de l'hiver

- je me rappelle aussi les repas châtaigne. Mes parents et moi étions réunis autour d'un grand fait-tout tout fumant dans lequel avaient cuit les châtaignes (préalablement débarrassées de leur première peau). On se brûlait les doigts pour sortir les fruits car la deuxième peau était plus facile à enlever sur des châtaignes chaudes. Ainsi, petit à petit les grands bols devant nous se remplissaient. Un peu de lait chaud par-dessus et peut-être un peu de sucre et chacun pouvait se régaler. Souvent je préférais les écraser au presse-purée et manger une bonne purée avec beaucoup de sucre.

- cet après-midi, mon fils Christian se rappelle les gâteaux de châtaignes au chocolat que faisait ma mère. Il s'en régale encore...

