

Le ramassage des châtaignes une tradition respectée...

Les dernières châtaignes de la saison sont sur le point d'être ramassées, et cette année encore, ce fruit qui arrive du fond des âges a ranimé l'activité du village. « Une bonne année sans plus », c'est le sentiment général. La quantité n'est pas au rendez-vous, comme l'année dernière par exemple, mais par contre les fruits sont gros et surtout très parfumés. Coup de chaud pour les uns, sécheresse pour les autres, la châtaigne fait parler d'elle, ce qui prouve déjà qu'elle est revenue dans le champ des préoccupations.

Plusieurs méthodes

Avant d'être laissées en pâture aux porcs, les châtaignes doivent être ramassées, et il y a pour cela, pour les producteurs de Zevaco, plusieurs façons de le faire. A la main et à l'ancienne, comme sur notre photo, chez Angeot et Nadia Andreucci (04.95.24.46.06), dans ce cas il vaut mieux être nombreux. D'autres, comme Antoine Poggi (04.95.24.43.95), le ramassage à l'aide de filets. Dans les deux cas la souffeuse thermique s'est imposée pour écarter les feuilles. Troisième méthode, la plus moderne, choisie par Pierrot Filippi (04.95.24.42.06) : l'aspirateur accouplé à un

tracteur, il faut pour cela avoir des vergers très bien entretenus.

L'un des signes du renouveau de l'activité castanéicole est d'ailleurs le changement sensible du paysage que l'on peut observer dans la région du Haut Taravu : les vergers complètement abandonnés aux porcs et aux ronces sont devenus rares, ils laissent aujourd'hui la place à des arbres clôturés et taillés.

Séchage

Plusieurs méthodes également pour le séchage : séchoir traditionnel pour les uns, séchoir à gaz pour Pierrot Filippi. Cette méthode est plus rapide, pour preuve la première farine est déjà proposée à la vente chez ce dernier. Il faudra attendre trois ou quatre semaines pour les autres.

Mais la farine n'est plus le produit unique, et la châtaigne n'est plus obligatoirement séchée pour être transformée. Traînée en frais par Veronique Leoni, dans son nouvel atelier de « A casa di a canagna » (04.95.24.47.63), la châtaigne fournit, depuis quelques années maintenant, d'excellentes confitures, et des marrons glacés dont les premiers exemplaires sont disponibles depuis quelques



Ramassage traditionnel des châtaignes chez Angeot et Nadia Andreucci, mais la souffeuse thermique est quand même la bienvenue pour écarter les feuilles...

(Photo D.P.)

jours. A propos de ces marrons glacés, ils seront proposés jusqu'aux fêtes de fin d'année, mais il vaut mieux les commander tout de suite pour être sûr d'être servi...

Menace

On ne peut que se réjouir de ce renouveau, semblant

maintenant se confirmer, pour une activité qui semblait abandonnée. La farine de châtaignes est redevenue un produit de consommation courant, et d'autres produits, nouveaux pour la Corse, comme la confiture ou les marrons glacés, se sont imposés sur le marché des pro-

duits gastronomiques. Il ne faut cependant pas perdre de vue que cette nouvelle/ancienne activité reste fragile, car l'ancienne châtaigneraie, que l'on redécouvre aujourd'hui, est menacée. A cause bien sûr de ses maladies, le chancre et l'encre, qui ne sont toujours pas en-

rayées, bien que ralenties par un meilleur entretien des arbres, mais surtout de son non-renouvellement : faute sans doute de ne pas avoir encore trouvé d'arbres modernes, de ces arbres qui résistent à toutes les maladies, et qui produisent très vite...

DOMINIQUE POGGI