

## Les châtaignes sont récoltées principalement en octobre puis peuvent être, au fil des mois, consommées fraîches, séchées ou préparées.

---

*Exploitation(s) agricole(s) de référence*

### **Les Lamas de la Montagne Noire**

Hélène Geyre et Jean-Louis Accart

Les Vernèdes - 11160 CASTANS

Tél : 04 68 26 60 11 - mail : [lama.montagnenoire@viveole.com](mailto:lama.montagnenoire@viveole.com)

### **Thierry Conrié**

avenue de l'Argent Double - 11160 CITOU

Tél : 04 68 78 00 55 / 06 84 62 82 53 - mail : [conrie.thierry@wanadoo.fr](mailto:conrie.thierry@wanadoo.fr)

### **Carole et Armand Oulès**

Le Village - 11380 ROQUEFERE

Tél : 04 68 26 32 16 - mail : [armand.oules@wanadoo.fr](mailto:armand.oules@wanadoo.fr)

---



Le châtaignier est très répandu dans l'Aude, au sud, dans la partie occidentale des Hautes Corbières notamment et, au nord, dans les vallées orientales de la Montagne Noire où il revêt un caractère emblématique (des noms de villages ou hameaux (Castans, Castanviels) attestent ce fait). L'arbre fleurit en juin et au début du mois de juillet ; dès lors, les abeilles produisent le miel de châtaignier caractérisé par sa couleur sombre. A partir de la fin du mois de septembre (en fonction de l'exposition et de l'altitude des parcelles et de la précocité des variétés), les bogues s'ouvrent et la "châtaignaison" (récolte) peut débuter.

La châtaigne peut être consommée fraîche (sans avoir subi de procédé de conservation) jusqu'à mi-décembre, grillée ou bouillie. Elle peut être utilisée pour la fabrication de crème de marrons. Pour rester comestible entière au-delà du mois de décembre, la châtaigne doit être séchée ou congelée.

En France, dès le XIII<sup>ème</sup> siècle, des preuves indiscutables permettent de considérer la châtaigne comme une véritable culture et non pas une ressource accessoire. En 1780, Antoine-Augustin Parmentier consacre un traité à la châtaigne, ouvrage dans lequel il écrit : "On sait suffisamment de quel secours la châtaigne est en tout temps dans plusieurs de nos provinces méridionales et combien leurs habitants fondent d'espérance sur ce fruit pour leur subsistance journalière." . Jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, la vie des habitants dans le sud du Massif Central



(Montagne Noire, Haut-Languedoc, Cévennes...) semble bien avoir été indissolublement liée à la présence du châtaignier ; la châtaigne nourrissait hommes et animaux (chèvres, moutons, porcs) ; la décoction de l'écorce était employée en raison de ses vertus curatives ; du bois étaient extraits des tanins utilisés dans le traitement des peaux ; enfin, signe d'une familiarité certaine, les diverses parties de l'arbre (tiges, feuilles, tronc...) étaient utilisées pour confectionner des jouets (cerceaux, coiffes, sifflets, hochets...).

### **Source(s) bibliographique(s) :**

- "Le savoir en herbe" d'Alain Renaux (Les Presses du Languedoc) ;
  - "Alimentation et idéologie - le cas de la châtaigne" d'Ariane Bruneton-Governatori ;
  - "De la haute-vallée du Thoré à la plaine de l'Aude" de Georges Reverdy.
-