



Olivier de Serres et le châtaignier

Du XVII^{ème} au début du XX^{ème} siècle, la châtaigne constituait la base de l'alimentation pour la plupart des familles paysannes de la Cévenne, des Boutières et d'une partie du Haut-Vivarais. Dans son *Théâtre d'agriculture et Mesnage des Champs* dont la première édition date de 1600, Olivier de Serres est loin de rendre compte de cette importance. Ce n'était pas, il est vrai, une culture adaptée à son domaine du Pradel dédié en grande partie aux céréales, vignes et oliviers. Cependant, ici et là, dans plusieurs chapitres apparaissent quelques paragraphes très denses qui abordent concrètement le thème du châtaignier sous différents aspects et en particulier la cueillette et la conservation de son fruit, le greffage et la multiplication de l'arbre, ainsi que les qualités et l'utilisation de son bois. Par la synthèse de ces éléments nous avons tenté de discerner l'intérêt de l'auteur pour cet arbre qu'il traite de façon quelque peu marginale par rapport à d'autres essences présentes dans son œuvre.

Le châtaignier de la nature à la culture

Qu'en est-il de la châtaigneraie au temps d'Olivier de Serres ?

En Ardèche, les feuilles et châtaignes fossilisées, découvertes sur le Coiron, à proximité du Pradel, indiquent la présence de l'arbre à l'état sauvage il y a 8,5 millions d'années. Cependant, son développement comme arbre entretenu, amélioré par greffe et multiplié en plantations est quasiment impossible à dater.

L'impulsion a-t-elle été donnée lors de l'occupation romaine ? A-t-il fallu attendre le haut Moyen-Âge ou même seulement le XII^{ème} siècle avec le rôle pionnier des ordres monastiques ? Nul ne peut l'établir en l'absence de textes. Albin Mazon note que la plupart des églises de la zone du châtaignier dans le sud du Vivarais datent des XI^{ème} et XII^{ème} siècles, marquant sans doute ainsi l'époque où grâce à l'introduction du châtaignier, et à la construction de murettes, cette région a cessé d'être inhabitable.

Il faut attendre le XIV^{ème} siècle pour trouver les premières traces écrites¹ qui concernent essentiellement la partie méridionale du département. Sans doute ne s'agit-il plus seulement de châtaignes sauvages, bien que, selon J. Reyne, le nombre de variétés sélectionnées et entretenues soit encore modeste à cette époque. Le premier document est une charte du 2 décembre 1313 établie entre le prieur de l'église des Vans et les coseigneurs de Naves où les droits sont payés en "blé, sel, et châtaignes".

À Thueyts, un cens payé en châtaignes sèches, le 15 novembre 1336, et, au même endroit, en 1391, la vente de tonneaux en bois de châtaignier prouvent incontestablement que le châtaignier fait partie de la vie quotidienne à ce moment-là. Si la châtaigne sèche est un produit assez courant pour figurer dans les redevances, c'est que l'usage est bien antérieur.

Au XV^{ème} siècle, dans les Estimes de 1464 (enquête fiscale ordonnée par les États du Languedoc et conservée pour 154 paroisses, dépouillée par Albin Mazon) le châtaignier est présent dans la plupart des paroisses au sud d'Aubenas, mais aussi aux alentours de Privas et de Saint-Pierreville. On y découvre qu'une terreensemencée pouvait être complantée de châtaignier et ainsi donner une double production avec des céréales et des châtaignes².

Mais c'est aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles que se situe le grand mouvement de colonisation des pentes ardéchoises et que la châtaigne devient monnaie d'échange entre la Montagne et le piedmont cévenol où se construisent les gros bourgs : Aubenas, Largentière, Les Vans. On "descend" fromages, fourrages, planches, grains, lard, et on "monte" sel, huile d'olive, vin et châtaignes. Les châtaigneraies se développent de façon fort diverse suivant les communes et en même temps que s'accroît la population.

Nous disposons en Ardèche d'un document exceptionnel et particulièrement intéressant en ce qui concerne notre propos : c'est le plan cadastral de Chaussadennes, étudié par Jean-Robert Pitte³, qui retrace l'évolution des cultures à Vesseaux sur une période de plus de 500 ans à partir de 1390. À cette date peu de parcelles apparaissent en châtaigniers alors qu'en 1658 celui-ci a colonisé toutes les parcelles à l'exception de six d'entre elles. L'analyse de Jean-Robert Pitte et de son équipe a démontré que l'implantation du châtaignier à Vesseaux s'est essentiellement déroulée entre 1534 et 1658, développement qu'Olivier de Serres, attentif à toutes les productions agricoles, ne pouvait ignorer.

Le châtaignier vu par Olivier de Serres :

Voici donc Olivier de Serres occupé, dans le VI^{ème} lieu de son ouvrage, à dresser des jardins et vergers, comme Dieu préparant son jardin d'Eden, pour donner à son "père de famille" son coin de paradis où *commodément vivre avec sa famille* et satisfaire tous ses besoins mais aussi son plaisir.

C'est au chapitre 26 de ce livre VI⁴, qu'il étudie les arbres fruitiers en commençant par les arbres à noyaux et à pépins. Arrive ensuite le châtaignier auquel il consacre à peine plus d'une page (trois pour le pommier, trois et demi pour le figuier, six pour l'olivier) signe de son peu d'intérêt quant à l'utilisation qu'on pouvait en faire ou de sa méconnaissance de l'arbre ?

¹Jacky Reyne *Marrons et châtaignes d'Ardèche* Aubenas 1984 p.105-111

²Pierre Bozon *La vie rurale en Vivarais* CNRS 1961 p.82

³Voir Jean-Robert Pitte *Terres de Castanides*, éditions Fayard 1986 p.384-385 et Jacky Reyne p.112-116

⁴Le Théâtre d'agriculture et mesnage des Champs p.691-692

O. de Serres reconnaît l'abondance de châtaigniers sauvages *estant la forest son principal lieu pour le reng honorable qu'il y tient*. Cependant ces arbres, du point de vue de la nourriture humaine, ne produisent que bien piètre pitance. L'arbre sauvage ne produit que des châtaignes *bastardes appelées bouchasses* (le terme *bouche* demeure aujourd'hui pour les châtaigniers non greffés) *petites, ridées, de difficile despouillement*. Par *ridé* il entend certainement cloisonnées avec la seconde peau qui pénètre dans l'amande et rend l'épluchage plus laborieux.

L'intervention de l'homme, par greffage, est donc indispensable si l'on veut profiter d'une *abondance de bonnes chastagnes*. La meilleure façon d'améliorer la production est la greffe *par canon ou tuiau* soit en flûte, au printemps, au moment de la montée de sève *parce que lors les canons se dépouillent fort nettement*, mais avant l'apparition de pousses nouvelles. Souvenons-nous que l'arbre est très lent à débourrer (fin avril, début mai). Et là, il est évident qu'Olivier de Serres, à voir la précision des détails qu'il donne, s'est essayé à de nombreuses combinaisons de greffage pour bien accorder *jettons et canons de pareil âge et grosseur*. Il mentionne même des tentatives peu convaincantes de greffe sur chêne. Mais le châtaignier *veut estre inséré sur le chastagnier : non plus reçoit-il aucun autre arbre, tout mélange lui désagrément*.

Plantation et multiplication des châtaigniers :

Au Lieu sixième du chapitre XVII Olivier de Serres traite de la reproduction des arbres qu'il conseille d'aborder avec *provision de longue patience*. C'est une philosophie de vie qui s'enseigne avec le soin et la plantation des arbres, motivée par *le plaisir cependant à élever les jeunes plantes, pour l'espérance de l'avenir : car, sans la délectation qu'on prend à cette œuvre, peu de gens l'entreprendraient*. Cette multiplication du châtaignier à partir de son fruit demande plusieurs étapes.

Le châtaignier fait partie des arbres du verger qu'Olivier de Serres conseille de reproduire en pépinière à partir du fruit mis en terre d'octobre à novembre, pour germer à la fin de l'hiver. Il apporte un soin tout particulier à la description des différentes étapes⁵.

Pour avoir un taux important de réussite dans la germination, Olivier de Serres propose de mettre les châtaignes par couches, dans de la bonne terre, de la terre *délice (...)* *dans de larges paniers iceux reposerez pour tout l'hiver dans des caves, les humectant avec un pied d'eau tiède dont parfois leur jetterez dessus*.

Au printemps, les châtaignes qui auront bien germés seront plantées pour quinze ou seize mois dans la pépinière, en rang *comme des poireaux, en faisant ressortir à l'air un peu de son germe*. Nouvelle étape ensuite : en février, ces jeunes plants sont repiqués *en la bastardièrre, pour s'y achever de fortifier* pendant une année. Cela parce qu'en la pépinière ils sont trop serrés, ou que la terre n'est pas assez profonde pour qu'ils puissent développer leurs racines. Mais le principal avantage en est que, pour Olivier de Serres, ce repiquage améliore déjà la qualité du plant et équivaut à la moitié d'un greffage : *chaque replantement vaut un demi-enter, aidant beaucoup à l'affranchissement des plantes sauvages*. Le jeune châtaignier est ensuite greffé en été.

Le châtaignier transplanté à sa place définitive peut très bien l'être au bord d'un champ, ce qui permet d'occuper celui-ci avec une autre culture, souvent des céréales. L'auteur précise alors l'espacement à respecter entre les arbres à savoir : *pour les châtaigneraies et noieraies, c'est-à-dire pour les lieux complantés universellement de ces arbres-là, conviendra l'entre deux des fossés, estre de quinze à seize toises* (la toise est égale à 6 pieds soit environ 2 mètres), *à cause de la grandeur de telles plantes, dont les racines et branches occupent beaucoup de terre et d'air*.

⁵Idem p.635-641

La châtaigne vue par Olivier de Serres :

Les variétés :

En ce qui concerne l'annonce de *quelques noms de châtaignes*, nous restons sur notre faim car Olivier de Serres n'en mentionne que deux, les meilleures à son époque : *sardennes et tuscanes dictes des pays d'où les races en sont venues*. Si nous ne voyons pas à quoi correspond la tuscanne dont il ne dit d'ailleurs rien de plus, il s'attarde et revient sur la sardonne (apparentée à la bouche rouge) *celles qu'on appelle, à Lion, marrons, cogneues par toute la France, pour le trafiq de tel fruict*. Nous apprenons donc ici que la sardonne - que Jacky Reyne étudie comme la plus ancienne des cinq grandes variétés commerciales de marrons (châtaignes non cloisonnées) en Ardèche - était donc déjà appréciée et largement commercialisée. On la désignait sous le nom de marron de Lyon lequel a ensuite été localement rebaptisé marron de Vesseaux.

Mais l'agronome prend en compte la châtaigneraie bien au-delà du Vivarès, et évoque les régions françaises où sa culture a pris quelque importance : Massif central, Languedoc, Haute-Provence et Sud-Ouest. En ce qui concerne le sud-ouest, il mentionne le Périgord, la *Guienne*, la Gascogne. La Guienne retient notre attention parce que le nom semble correspondre à une autre des cinq variétés de marrons ci-dessus évoquées : l'aguyanne, implantée aux alentours de Joyeuse, Largentière, et des Vans, soit dans la partie la plus méridionale de la châtaigneraie ardéchoise. Jacky Reyne indique que l'aguyanne est aussi nommée *aiguillonne* ou *guyane* ce qui correspondrait à la forme de son fruit plutôt allongé dans le sens de la hauteur et pointu. Cependant l'auteur remarque, à l'examen des feuilles, de l'écorce, des bourgeons et des rameaux de l'arbre, que cette châtaigne *n'a vraiment apparemment aucun lien de famille avec les autres variétés ardéchoises*. Faut-il en conclure, qu'elle pourrait venir du sud-ouest de la France ? Et au sujet de l'aguyanne, il revient sur la tuscanne mentionnée par O. de Serres, et se demande s'il n'y aurait pas là déformation de langage qui ferait que tuscanne et aguyane correspondraient à la même châtaigne ? Reconnaissons que le nom de Guienne est tout de même plus proche de celui d'aguyanne que de la tuscanne... Cependant, d'après les spécialistes qui ont étudié la provenance de nos châtaignes, le mouvement serait plutôt d'est en ouest et nos fruits viendraient d'Italie. L'interrogation demeure.

La récolte et la conservation :

Les deux derniers petits paragraphes qu'Olivier de Serres consacre au châtaignier, dans le chapitre XXVI du sixième livre, concentrent un grand nombre d'informations sur les pratiques de ramassage et de conservation communes en son temps.

Il établit un parallèle pour l'importance de la *cueillète des châtaignes* avec la moisson : *la cueillète des châtaignes est de grande importance ès lieux esquels elles tiennent reng entre les principaux fruicts, là réputée pour un moissoner*. Cette situation correspond au développement du châtaignier, tel que nous l'avons noté plus haut, sur les pentes vivaraises. Le rapprochement évoque pour nous le nom d'arbre à pain donné à l'arbre nourricier que fut le châtaignier, pendant plusieurs siècles pour tous les paysans de la Cévenne aux Boutières et de façon moins essentielle au Haut-Vivarais.

Le moment de la récolte est venu lorsque *le fruict parvenu en parfaite meurté* entrebaille sa bogue. Remarquons ici que la bogue porte le nom de *bource*, nom vernaculaire utilisé dans toute la partie méridionale de la zone castanéicole, alors que les Boutières et le Haut-Vivarais la nomment *l'éri*. Olivier de Serres mentionne ici la pratique du gaulage des châtaignes *si l'on ne veut attendre qu'elles chéent d'elles-mêmes des arbres*. Les châtaignes sont ensuite *serrées ès grenier, pour y estre conservées jusqu'au besoin*.

Cependant, pour conserver longtemps les châtaignes, trois méthodes sont très brièvement suggérées. La première est celle du bourcier ou de l'éricier, qui est un tas de châtaignes conservées dans leur bogue, au sein de la châtaigneraie : *Aucuns, pour les garder fresches, ne les sortent des bources qu'à mesure qu'ils les veulent manger, les tenant en lieu frés, non humide, ni esventé.*

La deuxième est celle du silo : *autres, après les avoir tirées des bources, les tiennent dans du sable, meslées ensemble, ou parmi de la feugère par lictées.*

La troisième, très utilisée dans le sud de l'Ardèche et qui apparaît au XIV^{ème} siècle dans les documents écrits, est le séchage. Olivier de Serres oppose ce mode de conservation au bourcier et au silo (*mais ceux qui ne se soucient de les avoir fresches*) alors que ce sont des modes de conservation complémentaires. L'auteur ne parle ni de clède, ni d'installation dans le conduit de la cheminée. Il nous indique seulement que les châtaignes *sèchent à la fumée, sur des claies à ce accomodées*. Quant à leur décorticage, lequel s'est effectué de nombreuses façons et a suscité la création de nombreux outils (pises de différentes sortes, brus et pestels, soles...) il se contente de souligner les deux actions (décorticage et vannage) qui permettent de briser les deux enveloppes sèches et de les séparer de l'amande : *après les battent pour les despouiller de leurs pellicules : finalement les vannent comme blé, dont devenues blanches, ainsi despouillées de poussière et ordure, nettes et saines, sans crainte de la pourriture, se conservent jusques aux nouvelles*. Pour le vannage était utilisé un van sur lequel on faisait sauter les châtaignes blanches ou cruses, ou mates, selon les endroits, ou des *vanoirs* avec une grille correspondant à la grosseur du fruit. Puis les fruits se conservaient dans de grands récipients en boudins de paille tissés de ronces appelés « gerbouls ». Mais Olivier de Serres ne nous donne pas ce type de détails.

Ces trois méthodes permirent aux paysans d'avoir, avec la châtaigne, une provision de nourriture assurée pendant toute l'année. En 1975, lorsque je débutais mes enquêtes dans les Boutières, j'ai recueilli de tradition orale tous les détails concernant ces mêmes méthodes ainsi que la description des outils pour la conservation des châtaignes. J'ai eu l'occasion de rencontrer des paysans qui me disaient avoir mangé des châtaignes tous les jours de l'année lorsqu'ils étaient enfants (ce qui nous reportait à la fin du XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème}) en commençant par les châtaignes fraîches, puis celles de l'éricier jusqu'au mois de février ; ensuite, le silo en fournissait jusqu'en avril et enfin les châtaignes sèches, comme le souligne d'ailleurs Olivier de Serres, permettaient de tenir jusqu'à la prochaine récolte fin septembre-octobre.

Autres utilisations de la châtaigne :

Au cours du XX^{ème} siècle, la châtaigne a subi une certaine désaffection due à sa réputation de nourriture pour les pauvres et pour les cochons. Les cochons avaient-ils profité de cette aubaine à l'époque d'Olivier de Serres ? Je suis donc allée voir au Lieu quatrième du Théâtre d'Agriculture, chapitre XV consacré aux pourceaux et aux truies⁶. Il y est question de porcs en liberté : *Mais beaucoup plus aiment les forêts, qu'autre lieux, s'y délectant pour les glands, faines, châtaignes, pommes, poires etc (...)* Surtout, *c'est le gland qui leur agrée le plus : aussi les pourceaux s'en engraisserent mieux, plutôt en acquièrent meilleure graisse, que de nulle autre nourriture, à telle cause est recherché le gland et ensuite la châtaigne.*

⁶Voir p.337-339

Les porcs reçoivent un complément de nourriture chaque soir, mais la châtaigne ou le gland sont la base de leur alimentation. La chaudière dans laquelle on ajoute des glands ou des châtaignes améliore l'engraissement : *Les cochons reçoivent chaque soir, au retour des champs, une préparation à base des déchets de cuisine, petit-lait etc... Ainsi, de longue-main les pourceaux étant traités, ils parviendront au premier degré de haute graisse, pourvu que le gland ou les châtaignes ne leur manquent au besoin.*

Cependant, plutôt que de nourrir les porcs à l'étable, O. de Serres, partisan de l'efficacité tout en limitant les efforts de l'éleveur, préconise de les laisser chercher eux-même leur nourriture dans les bois : *C'est l'ordre le plus commun, même où se trouve abondance de pourceaux, que de leur faire paître le gland en la forêt, sans autre artifice, ou la châtaigne, selon le pays (...)* Les pourceaux qu'on nourrit à l'étable sans en sortir se font merveilleusement gras, mais c'est aussi avec grande dépense. Les porcs élevés à l'étable seront sans doute réservés au maître et à sa famille et ceux en liberté aux serviteurs.

Le Lieu cinquième, chapitre II traite de *La poulaille commune*. Je pensais trouver là une utilisation de la châtaigne, mais il n'est question que de *glands pilés* dans la pâtée, et pour les canards et les pigeons de différentes sortes de "*glands concassés*" parmi lesquels, sans doute des châtaignes comme le souligne une citation⁷ *Au rang de gland a été mise la châtaigne par Discoridès, Galien et autres Antiques, appelée gland sardienne et Lopinos ou gland de Jupiter.*

Pas question non plus de farine de châtaignes pour engraisser les agneaux, comme cela se pratiquait sans doute déjà à cette époque en Cévenne, à partir de la châtaigne sèche.

Le bois de châtaignier

C'est au Livre VIIème, chapitre VII que Olivier de Serres traite du *Bois en général*

Le bois sert à toutes sortes d'usages : construction, chauffage, meubles, *pour faire du charbon, de la chaux, des tuiles, briques, des ustensiles de terre, de verre, à fondre les minéraux et mille autres choses utiles, nécessaires et plaisantes comme à retirer infinité d'oiseaux.*

Olivier de Serres reconnaît aux châtaigniers une double qualité d'arbre fruitier et d'arbre à bois. Il compare assez longuement aux chênes, les premiers n'atteignant pas, selon lui, la longévité des seconds. S'il préfère le bois de chêne pour le chauffage, il souligne la supériorité du châtaignier pour le bois de charpente. Quant à leur implantation : *L'un et l'autre arbre veulent le bon terroir. Le châtaignier toutefois se contente de moins que le chêne, profitant assez bien en terrain sablonneux pourvu qu'il y ait de l'humidité.* O. de Serres a sans doute raison à ce sujet, mais il omet de mentionner que pour sa santé le châtaignier a besoin d'un terrain bien drainé : *et les deux veulent que le climat tienne un peu plus du froid, que du chaud, qui est leur naturelle situation.* Et il insiste pour privilégier le peuplement des nouvelles forêts et particulièrement les endroits froids et humides, en châtaigniers *pour leur ploiable naturel.*

Châtaignier à bois et à fruits peuvent se conduire pareillement et O. de Serres incite à greffer les châtaigniers sauvages directement là où ils poussent : *Et bien que cela soit exerder en cet endroit convertissant la forêt en verger, n'y a que profit néanmoins et beaucoup de plaisir de voir les forêts chargées de châtaigniers rapportant bon fruit et pour les hommes et pour les bêtes.*

⁷p.793

Il précise cependant qu'il n'est pas utile de greffer le châtaignier pour obtenir du bois bien que le greffage permette d'obtenir un meilleur développement : *tant pour le respect du fruit et du bois, que pour la beauté du ramage, qui se représente toujours plus beau à la vue et en est l'ombrage plus agréable que de ceus esquels telle curiosité n'aura été ajouté.* L'aspect esthétique ou le plaisir (les arbres sont importants pour loger les oiseaux), est toujours présent chez Olivier de Serres.

Autre élément à prendre en compte si l'on souhaite avoir du bois de bonne longueur : planter serré, car le bois de châtaignier n'a pas son pareil pour les poutres, chevrons et bois de constructions : *Car, les châtaigniers de bon naturel, plantés en fond qui leur agréé, étant pressés, s'en montent fort hautement, comme de six à sept toises et davantage dont sont faites des poutres pour bâtiments et planchers, couvertures, du tout bonnes ne cédant pas même au sapin, ni à autre arbre, de quelle espèce que ce soit, principalement pour la durée...*

Deux autres utilisations du bois de châtaignier étaient fréquentes dans la vie traditionnelle ardéchoise : pour le rucher et pour la vigne.

Tout d'abord au chapitre XIV du lieu cinquième⁸ L'Apier ou rucher qui est la nourriture des mouches à miel fait l'objet d'un long développement.

Olivier de Serres cite différentes matières utilisables pour les ruches : *de bois, de pierre, de terre-cuite, de brique, d'écorce d'arbre, de paille. Le bois excède en bonté toute autre matière à cause de son tempérament, étant toujours modéré en chaleur et froidure, avis que les abeilles même vérifient, quand elles se logent dans les arbres, comme a été vu, très rarement dans les rochers.*

Parmi les essences : *le liège est le bois le plus souhaitable en cet endroit, ayant toutes les qualités requises : mais la rareté cause n'en faire état certains qu'es lieu ou tel arbre est familier. Ce sera donc de chêne, châtaignier, noyer, sapin, de saule, d'osier et de semblable, dont on se servira pour faire les ruches.*

Plus estimées sont les ruches d'une seule pièce (que les ruches en planches pour lesquelles il faut des clous et plus de travail). *Telles ruches sont faites des troncs d'arbres creux, que curieusement l'on recherche par les forêts, lesquels on achève de caver et préparer en dedans.* L'utilisation de troncs de châtaigniers pour en faire des ruches est donc mentionnée parmi de nombreuses autres possibilités sans préférence marquée, contrairement à l'usage local.

Pour la vigne et le vin étaient utilisés les piquets et les tonneaux en bois de châtaigniers (ce qui est attesté depuis le XIV^{ème} siècle à Thueyts). Au Lieu III^{ème} chapitre III⁹ consacré à la *culture de la vigne* l'auteur distingue trois sortes de plantations : en vigne basse, moyenne et haute. Les plantations en treilles sont évoquées *Entre les hautes, comme j'ai dit sont perchées et treillées desquelles on se sert presque partout : en aucun endroit pour le plaisir, que par nécessité, les façonnants en diverses sortes d'appuis et rehaussements (comme sera montré) selon la commodité du bois qu'on a...* L'utilisation de poteaux, d'échalas est notée, mais il n'est question nulle part de l'essence du bois utilisée pour de tels aménagements. La pratique était cependant courante de conduire les vignes en treilles - notamment le long des chemins pour ombrager et économiser la place - soutenues par des échalas de châtaignier, comme cela apparaît dans les Estimes de 1464, en particulier pour Prades et la région de Jaujac.

Contrairement à son engouement pour le mûrier, culture pour laquelle il a été précurseur et moteur de son développement, Olivier de Serres, assez indifférent à la cause du châtaignier, s'est plutôt contenté, en la matière, de rendre compte des pratiques de son temps. Il ne pouvait pas le passer sous silence, mais il a minimisé son importance pour toute la population des zones de pente en Ardèche.

⁸p.433

⁹p.153

En matière de greffe et de multiplication de l'arbre, les agriculteurs ont-ils suivi ses conseils ? Toujours est-il qu'au XVIIIème et XIXème de nombreuses variétés adaptées aux différents terroirs ont permis de coloniser une grande partie de l'Ardèche des Boutières et du Haut-Vivarais, avec, en particulier la comballe et la merle. Jacky Reyne, qui a fait l'inventaire de cette production, a distingué quelques 64 variétés.

Cependant, l'image de la châtaigne a beaucoup fluctué au cours des siècles. Trop longtemps base de l'alimentation pour de nombreux paysans, cette nourriture rébarbative des périodes de disette (au XVIIIème siècle et pendant la guerre de 1939) a subi une longue période de rejet et d'abandon après 1945 où l'alimentation s'est diversifiée. C'est au cours des années 1990 que quelques paysans visionnaires ont souligné le rôle essentiel de la châtaigneraie pour toute la zone de pentes ardéchoises et misé sur le potentiel de son fruit à peine soupçonné jusque-là. De nombreuses actions ont ensuite abouti à la reconquête de l'arbre, au projet de création du Parc Naturel Régional des monts d'Ardèche dont il est le symbole, et pour son fruit à une AOC en 2005 et une AOP en 2014.

Olivier de Serres ne pouvait imaginer pareille aventure, lui qui, avant l'heure, privilégiait la rentabilité et la productivité agricole, les terres labourables aux pays de pentes, difficiles à travailler et de peu de rapport. Pour lui : *La Montagne ne peut convenablement servir qu'en bois et pâturages pour le bétail, en quoi elle est très propre : mais d'en faire du labourage, d'y planter des vignes et arbres, désirant la culture ; cela est bien difficile, de grand coût et de petite durée (...) qui fait dire aux bonnes gens :*

*En terroir pendant
Ne mets ton argent¹⁰.*

¹⁰Livre Premier p.5