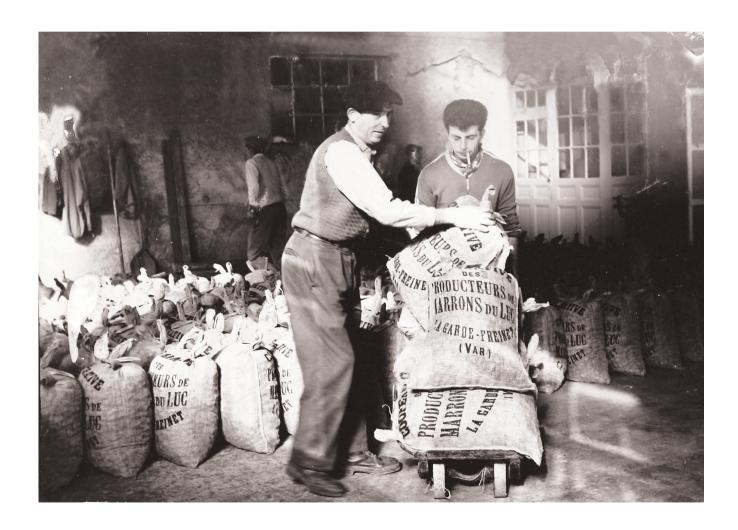


## Freinet Pays des Maures



Conservatoire du Patrimoine du Freinet
• nº 17 • 2021

# Freinet Pays des Maures

Conservatoire du Patrimoine du Freinet ■ nº 17 ■ 2021

### Sommaire

Freinet,
pays des Maures
no 17, 2021,
Conservatoire
du Patrimoine
du Freinet,
La Garde-Freinet
(Var)

Les Maures, entre mythe et realite	
Elisabeth Sauze	P. 5
Les Maures et le golfe de Saint-Tropez pendant la peste de 1720	
Bernard Renoux	р. 9
Le loup dans les Maures, XVI <sup>e</sup> - XVIII <sup>e</sup> siècles	
Alain Droguet	р. 29
La chapelle Saint-Eloi de Saint-Tropez	
Bernard Romagnan	р. 39
La coopérative des producteurs de marrons de La Garde-Freinet : 1950 – 2019	
MATHILDE OSTER	р. 47

#### En couverture :

Photographie d'Ernest Sénéquier et François Bérenguier dans les locaux de la coopérative entre 1950 et 1955 (© Jocelyne Sénéquier).

## La coopérative des producteurs de marrons de La Garde-Freinet : 1950 - 2019

Freinet,
pays des Maures
nº 17, 2021,
Conservatoire
du Patrimoine
du Freinet,
La Garde-Freinet
(Var)

#### Sommaire

Introduction	p. 48
I. Genèse d'une coopérative : contexte et création	p. 49
A) Coopératives et syndicats	p. 49
B) Pourquoi créer une coopérative de châtaignes en 1950 ?	p. 51
II. Les premières années de la coopérative : 1950 – 1962	p. 59
A) Le fonctionnement administratif	p. 59
B) Le conditionnement des fruits	p. 70
C) La vente des fruits	p. 80
D) Un impact politique ? Labellisation et protection du « marron	
des Maures »	p. 89
III. Les premières difficultés : 1963 – 1970	p. 94
A) Un effondrement de la clientèle	p. 94
B) Toucher une nouvelle clientèle : les confiseries	p. 102
IV. L'accélération du déclin : 1970 – 2001	p. 105
A) Les châtaigneraies en difficulté	p. 106
B) Vers une revalorisation de la châtaigne ?	p. 113
C) La coopérative en difficulté	p. 115
V. L'épisode Copsolfruit et la fin de la coopérative : 2001 – 2019	p. 119
A) 2002-2008	p. 119
B) 2008-2019	p. 122
Conclusion	n 124

Mathilde OSTER, Chargée de mission au Conservatoire du Patrimoine

#### Introduction

Aujourd'hui en partie oubliée par de nombreux Gardois et Gardoises, la coopérative des producteurs de marrons de La Garde-Freinet est créée en 1950, époque à laquelle l'activité castanéicole est encore florissante – près de 600 tonnes de châtaignes par an sont alors traitées au village. Elle constitue un témoin indispensable de l'exploitation des châtaigneraies à La Garde-Freinet, et plus globalement, dans le massif des Maures. A travers son histoire, qui s'étale sur plus d'un demi-siècle, il nous est possible de saisir les différentes problématiques auxquelles ont été confrontés les castanéiculteurs et de mieux saisir l'actualité de leur activité aujourd'hui.

Pour retracer cette histoire, nous nous sommes appuyés tout d'abord sur les archives de la coopérative, dont une grande partie est conservée aux Archives départementales du Var. Elles sont évidemment lacunaires mais nous avons la chance de disposer d'une grande variété dans les typologies conservées : bilans comptables, fiches de salaires, comptes rendus d'assemblées générales et diverses réunions, registres d'apports journaliers par calibres ou propriétaires ceux-ci sont particulièrement précieux puisqu'ils nous permettent d'identifier les principaux producteurs et les prix des châtaignes en fonction des qualités -, coupures de presse, correspondance avec les clients, les fournisseurs, la préfecture ou encore Marcel Goupil, le représentant marseillais de la coopérative. Très détaillées, les lettres de ce dernier ont été notre source principale pour reconstruire l'histoire de la coopérative ; il servit d'intermédiaire entre la coopérative et de nombreux clients, mais joua également le rôle de conseiller technique. Cependant, si les documents des années 1950-70 abondent, ceux postérieurs à 1970 sont rares et peu précis. Deux apports d'archives privées (A. P. 1 et A. P. 2), conservées par d'anciens coopérateurs, sont alors venus combler ces lacunes et nous renseignent sur le destin de la coopérative entre 1960 et 2019.

Les témoignages oraux de Gardois et Gardoises constituent notre deuxième grand apport de données¹. Ces entretiens sont conduits pour la grande majorité entre avril et septembre 2021, généralement au domicile des personnes interrogées, plus rarement au Conservatoire du Patrimoine de La Garde-Freinet. La moitié d'entre eux environ sont réalisés avec Clémence Guillin, anthropologue missionnée par le SPCV (Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var) dans le cadre d'un projet de collecte des savoirs et savoir-faire castanéicoles. Pour préserver au mieux l'anonymat de nos informateurs, nous avons attribué à chacun une lettre de l'alphabet. Parmi la vingtaine de personnes rencontrées, la plupart ont fait partie de la coopérative, d'autres étaient négociants — Monsieur D, Mesdames K et V —, d'autres entretenaient seulement des châtaigneraies ou triaient les châtaignes ; toutes ont été impliquées à un moment ou à un autre dans l'activité castanéicole de La Garde-Freinet².

#### I. Genèse d'une coopérative : contexte et création

#### A) Coopératives et syndicats

Si des systèmes coopératifs existent vraisemblablement dès le XIV<sup>e</sup> siècle en France, c'est au cours du XIXe que ces mouvements sont théorisés, notamment par le britannique Robert Owen et les français Claude-Henri de Rouvroy de Saint-Simon et Charles Fourier. Ils naissent dans le contexte des sociétés post Révolution industrielle, à l'époque de la mise en place d'une économie rigoureusement capitaliste dont les abus apparaissent déjà : grande misère ouvrière, exploitation des individus, mécanisation extrême du travail... Le modèle de la coopérative – du latin co-operare, « travailler ensemble » – désigne une entreprise gérée collectivement par ses adhérents et permet aux travailleurs de retrouver une indépendance économique tout en œuvrant dans un système égalitaire – les profits sont répartis équitablement entre les membres – et démocratique – toutes les décisions sont prises en commun. Se développent donc en parallèle des mouvements socialistes au fil du XIX<sup>e</sup> siècle, mais en dehors des cadres juridiques, les intentions des régimes successifs à son égard demeurant souvent ambigües - entre soutien, oppression et surveillance. Ce n'est qu'à partir de la III<sup>e</sup> République que des lois viennent véritablement encadrer les mouvements coopératifs – avec en premier lieu celle du 21 mars 1884 qui organise la création des syndicats professionnels. A la suite de ces dernières, les coopératives essaiment dans toute l'Europe au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, et deviennent même plus nombreuses que les syndicats, se complexifiant et se diversifiant - coopératives agricoles, ouvrières, de production, de consommation, d'habitation... Si on prend l'exemple des coopératives de consommation françaises, majoritaires dans ce pays, elles passent de 880 000 en 1912 à 2 millions en 1920. Pourtant, ce n'est que le 10 septembre 1947 qu'est promulguée la loi-cadre du système coopératif : elle simplifie et complète les précédentes, afin d'offrir un cadre stable aux coopératives, qu'elles puissent prendre part aux plans de relance économique élaborés après-guerre. Au sortir de la Deuxième Guerre Mondiale, elles sont désormais considérées par les politiques comme déterminantes pour la relance agricole<sup>3</sup>.

En ce qui concerne le Var, c'est la viticulture qui est pionnière dans l'essaimage du mouvement coopératif, avec la création d'une centaine de caves coopératives vinicoles entre 1906 (Camps-la-Source) et 1962 (Plan-de-la-Tour). Dès 1919, ces dernières gèrent environ 50 % de la production varoise, et sont généralement soutenues par les élus locaux. Elles permettent d'élaborer un modèle efficace qui inspire certainement les fondateurs de la coopérative de châtaignes, d'autant plus que celles abritant le plus grand nombre d'adhérents se développent dans les communes voisines de La Garde-Freinet (Vidauban, Roquebrune, Gri-

maud, Cogolin). Parallèlement, de très nombreux syndicats fleurissent dans le département, et ce, pour un panel très large de professions, tant dans les grandes villes – Toulon, Draguignan – que dans les petites communes du massif des Maures<sup>4</sup>.

La Garde-Freinet nous semble particulièrement représentative de cet engagement associatif agricole varois. Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, elle accueille une société coopérative, l'« union des consommateurs de La Garde-Freinet », créée le 3 février 1911 – elle rassemble une vingtaine de « bouchonniers », « fabricants de bouchons » et « propriétaires », dirigés par un conseil d'administration de quatre membres: Joseph Drevet, « propriétaire », Joseph Courtès, « sériciculteur », Ernest Méric et Sextius Roux, « bouchonniers »5 – qui coexiste aux côtés d'un certain nombre de syndicats : le syndicat agricole des Maures créé en 19056, le syndicat mixte des ouvriers bouchonniers en 19097, la corporation des ouvriers bouchonniers en 1918<sup>A</sup>, et enfin, le syndicat de défense contre les sauterelles en 19248. Il y aurait également eu un syndicat des négociants et expéditeurs en marrons du Luc dont nous reparlerons plus loin. Toujours est-il que ce nombre d'associations syndicales/coopératives paraît élevé pour un si petit village : La Garde-Freinet est moins peuplée que Collobrières ou Bormes-les-Mimosas – à titre d'exemple, en 1911, on recense 1 700 habitants à La Garde-Freinet, 1 904 à Collobrières, 2 699 à Bormes; en 1931, 1 204 à La Garde-Freinet, 1 545 à Collobrières, 1 887 à Bormes<sup>9</sup>. Cependant, les Gardois sont bien plus nombreux à s'investir dans les syndicats rassemblant les ouvriers bouchonniers, bien qu'on en retrouve dans ces trois communes. Ainsi, celui de La Garde-Freinet, qui est créé plus tôt – en 1909, tandis que le syndicat des ouvrières et ouvriers bouchonniers à Bormes apparaît en 1912, et le syndicat des ouvriers bouchonniers à Collobrières seulement en 1937 –, compte bien plus de membres : 191 adhérents à La Garde-Freinet, contre seulement 106 à Collobrières et 45 à Bormes<sup>10</sup>.

Peut-on en conclure que les Gardois seraient plus engagés dans les mouvements sociaux que les habitants des villages voisins? Nous ne pouvons l'affirmer mais l'hypothèse séduit, d'autant plus que l'on peut la lier au développement spécifique de l'industrie bouchonnière à La Garde-Freinet. Bien que la transformation du liège soit également pratiquée dans le reste du massif, il suffit de comptabiliser les nombres de « *bouchonniers* » relevés par la Chambre de Commerce en 1848 pour se rendre compte de l'ampleur sans précédent qu'elle avait à La Garde-Freinet : 7 bouchonniers à Bormes-les-Mimosas, 9 à Collobrières, contre 21 à La Garde-Freinet auxquels s'ajoutent 9 marchands de bouchons<sup>11</sup> – à noter que ce terme de « *bouchonnier* » désigne sans doute les patrons de bouchonneries, car 280 ouvriers et 120 ouvrières travaillant au sein des bouchonneries sont recensés à La Garde-Freinet en 1845<sup>12</sup>. L'industrie bouchonnière, en plein essor depuis les années 1830, éveille une certaine conscience sociale dans le village,

A. Nous n'avons retrouvé que les statuts de cette société; nous ne savons pas si elle venait remplacer le syndicat mixte ou si les deux associations fontionnaient en parallèle. Elle était présidée par Félix Preire, assisté d'Emile Plane, Marcelin Ville, Thymoléon Roux et Alix Musso (A. D. Var, 10 M 27).

avec plusieurs épisodes de grève – 1835 et 1858 en particulier – et la création en 1850 d'une société de secours mutuel : la société de fabrication de bouchons, ou association pour l'exploitation du liège<sup>13</sup>. Celle-ci rassemble alors 218 ouvriers et semble alors fonctionner sur le modèle d'une coopérative ouvrière : les adhérents se réunissent pour entretenir entre eux « *la cordialité et l'amitié* », et mettent en commun leurs économies pour faire fonctionner la structure. Entre les patrons bouchonniers et les ouvriers de l'association, la lutte idéologique et économique dure près d'un an, jusqu'à la dissolution de l'association avec l'insurrection de 1851<sup>14</sup>.

#### B) Pourquoi créer une coopérative de châtaignes en 1950 ?

Nous l'avons vu, La Garde-Freinet, si elle a connu quelques expériences de modèles coopératifs, semble plus volontiers s'orienter vers des modèles syndicaux. Alors pour quelles raisons les producteurs de châtaignes du village choisissent-ils de créer une coopérative? Quel rôle vient-elle remplir à La Garde-Freinet? Il nous faut pour cela détailler le contexte de production des châtaignes au village.

A ce sujet, les archives restent pratiquement muettes, dans le sens où le traitement et le commerce des marrons est une activité saisonnière : nul ne s'y consacre à plein temps et elle n'est pas industrialisée, comme c'est le cas du liège et de la bouchonnerie. Elle laisse donc des traces plus diffuses. Cependant, pour ceux qui y travaillent, elle génère des revenus non négligeables, parfois même indispensables ; Monsieur N raconte que pour ses parents, il s'agissait du revenu « principal » :

Monsieur N: « Je pense qu'aujourd'hui, on ne peut pas vivre uniquement de la châtaigneraie, et je vais même plus loin, mes parents, comme tant d'autres, ne pouvaient vivre que de la châtaigneraie. C'était le revenu principal mais il y avait aussi le liège, les vers à soie, les coupes de bois, notamment le bois de pin, et tout ça, ça, faisait un revenu annuel qui permettait de vivre tranquillement. »

M. Oster : « Par rapport à toute ces activités-là, la châtaigne rapportait combien ? »

Monsieur N: « Disons que c'était le revenu principal! Les autres venaient en complément! » (entretien avec Monsieur N, 23 avril 2021)

Tous les habitants sont impliqués dans cette activité, à différents niveaux et échelles : des plus aisés, généralement propriétaires de châtaigneraies et/ou négociants, aux plus humbles, autorisés à glaner les châtaignes à partir du 23 novembre<sup>B</sup>, en passant par ceux employés à la récolte, au tri ou à la manutention

B. D'après nos informateurs. Nous n'avons pas retrouvé trace de législation sur le glanage pour La Garde-Freinet. Nous disposons néanmoins d'un texte pour Collobrières datant de la fin du XIXe siècle qui règlemente cette pratique et fixe beaucoup plus tôt sa date de commencement: « Les glaneurs ne pourront entrer dans les châtaigneraies ouvertes qu'après l'enlèvement entier des récoltes et à partir du 13 novembre 1891 » (A. C. Collobrières, 18 octobre 1891, arrêté du maire de Collobrières).

des fruits. De nombreux informateurs racontent avoir participé à la récolte des châtaignes dès l'enfance, à partir d'une dizaine d'années, parfois plus tôt, en aidant leurs parents, leurs voisins, ou en louant leurs services. A cette époque de l'année, le village accueille également des saisonniers et saisonnières originaires d'autres régions de France – en particulier le Haut-Var – mais surtout d'Italie et d'Espagne. Ainsi, le père de Monsieur U emploie « 6 ou 8 Espagnols » 15, la famille de Monsieur M, 7 ou 8 ouvriers, italiens ou espagnols, dont un ouvrier à l'année, tandis que les parents de Monsieur O « avaient toujours trois Italiennes pour ramasser les châtaignes » 16:

Monsieur O : « Et au moment de la récolte, vous étiez une vingtaine ? Parce que mon père, à l'époque, entre 5 et 10! »

Monsieur M: « Oui, une quinzaine! 12-13! 4-5 de la famille, et c'était complété avec 7-8 des ouvriers (...) On faisait les vendanges 20 jours, et le lendemain on attaquait les châtaignes, avec la même équipe. » (entretien avec Monsieur M et Monsieur O, 23 avril 2021)

Il est courant que, comme le raconte Monsieur M, ces saisonniers arrivent pour les vendanges en septembre, et restent pour ramasser les châtaignes. Ils sont logés, parfois nourris, directement dans les familles de propriétaires de châtaigneraies, comme chez les Perrin et les Rimbaud. La vie locale connaît alors une certaine animation. Madame F et Monsieur E racontent « *l'ambiance autour de la châtaigne* » lorsqu'à l'époque du père de Madame F, les équipes de ramassage, qui restaient dormir dans des cabanons lorsque la châtaigneraie était trop éloignée, partageaient le repas du soir : « *En attendant la soupe, il y avait le tourne-disque et ils dansaient ! Alors là, c'était tout le monde, les jeunes, les vieux, ceux qui aimaient ça* »<sup>17</sup>. Plus tard, dans les années 1950-60, les jeunes Gardois organisent des fêtes et bals de la châtaigne, et font griller des châtaignes au four de la boulangerie pour les vendre à cette occasion<sup>18</sup>.

Concernant le commerce des châtaignes, certaines familles possédant des châtaigneraies traitent et revendent directement leurs fruits à des clients locaux – épiciers, grossistes... – qui se déplacent au village à la saison des châtaignes – c'est le cas, par exemple, des familles Preire et Sénéquier – la branche de Léon et Edmond. Monsieur N raconte :

« Il venait des commerçants, des vendeurs de fruits et légumes — ils venaient de Saint-Raphaël, Fréjus, Saint-Tropez — et qui achetaient en petite quantité, alors, 100 kg maximum. Je sais que mes parents vendaient pratiquement toute leur récolte à un commerçant de fruits et légumes qui venait de Fréjus. (...) On mettait [les châtaignes] dans la cave, en attendant le soir, le commerçant de Fréjus, qui venait vers les 5h. » (entretien avec Monsieur N, 7 mai 2021)

Cependant, la plupart vendent leurs récoltes à des intermédiaires, les négociants. Dans les années 1950, cinq familles exercent cette fonction : les Alexis, les Bracco, les Courchet, les Courtès et les Infernet. Elles dirigent souvent des bouchonneries – c'est le cas des Bracco, Courchet, et Alexis – mais ce n'est pas systématique. On peut supposer que la possession de locaux et d'ouvriers pouvant être consacrés entièrement aux châtaignes avec l'arrivée de l'automne, facilite pour les bouchonniers la commercialisation de ces fruits. Ainsi, deux enfants de négociants qualifient le commerce de châtaigne « d'opportunité » qui permet de « gagn[er] beaucoup d'argent en deux mois ». Leur famille transforme entièrement l'atelier de bouchons à la saison des châtaignes :

Monsieur D: « On avait toujours plus d'ouvriers [à la saison des châtaignes]! Les femmes des bouchons, elles allaient aux châtaignes. Mais on employait encore des personnes pour les châtaignes, pour trier. On avait au moins 3 ou 4 femmes en plus. (...) On arrêtait carrément les bouchons pour les châtaignes, parce qu'il fallait être nombreux pour vite expédier les châtaignes, fallait pas les garder. C'était grand [la bouchonnerie] et donc il fallait débarrasser. Mais bon, on savait le faire. Et certaines machines... On triait dans les endroits où il n'y avait pas beaucoup de machines. C'est à dire qu'on poussait les machines qui servaient et en principe, on triait là où on faisait les expéditions. Ma sœur était la reine! On débarrassait et puis on mettait les tréteaux avec les bancs, et puis là, on parlait plus de bouchons! C'était tout vide (...). »

C. Guillin (à Madame V): « Et vous triiez les châtaignes? » Madame V: « Ah oui, oui, je triais les châtaignes. Mais seulement, moi, quand il y avait un client qui voulait les bouchons, je le faisais, même pendant la saison des châtaignes, parce qu'il y en a toujours un qui était pressé, qui en voulait... Et alors, dans le sac de bouchons on lui mettait le paquet de châtaignes! Je me rappelle plus comment il s'appelait... chaque fois, on faisait une croix sur le sac et Papa sur la facture, il mettait qu'il y avait des châtaignes. (...) C'était un cadeau! » (entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021)

Dans d'autres cas, en particulier pour les familles qui ne gèrent pas de bouchonneries, commes les Courtès et Infernet, c'est plutôt la possession d'importantes propriétés qui motiverait l'implantation du négoce. Les Courtès ont « énormément de châtaigneraies », d'après Monsieur D, mais sont par ailleurs plutôt reconnus pour leurs travaux de sériciculture – ils récoltent et revendent les cocons de vers à soie. Marcel Infernet, toujours d'après Monsieur D, est « propriétaire » : « il était paysan, et avec ses propriétés, il faisait la vigne, il avait des châtaigneraies ... C'est pour ça qu'il exploitait les châtaignes ». C'est donc leurs nombreux hectares – 10, d'après Madame K, dans lesquels Marcel Infernet mène

des employés ramasseurs – qui auraient conduit la famille Infernet à reprendre le négoce de châtaignes d'un ancien sans succession<sup>19</sup>.

Qu'ils soient eux-mêmes gros producteurs de châtaignes ou non, les négociants rachètent leurs fruits aux habitants du village – tant aux propriétaires d'importantes châtaigneraies qu'à ceux qui « n'apportent que 50 kg »<sup>20</sup> – et les conditionnent dans leurs ateliers, avant de les expédier aux quatre coins de la France. Les archives ne nous renseignent presque pas sur cette activité, même lorsqu'elle se déroule au sein d'une bouchonnerie : la Chambre de Commerce relève en 1848 les bouchonniers, marchands de bouchons, fabricants de bouchons, ou sériciculteurs, mais ne fait jamais mention de négociants ou castanéiculteurs. La plus ancienne mention que nous ayons retrouvée du terme négociant associé aux châtaignes à La Garde-Freinet remonte à 1881, dans un acte relatant la création d'une société par les frères Adolphe et Sylvain Courchet, négociants, « ayant pour objet le commerce et l'industrie du liège et des marrons »<sup>21</sup>. Cependant, même dans ce texte, seule l'exploitation du liège est détaillée. Les statuts de la société Méric & Bracco, créée en 1927 par Paul Bracco, comptable, et Ernest Méric, négociant<sup>c</sup>, ne mentionnent que « la fabrication des bouchons et le commerce des lièges »22, quand bien même cette bouchonnerie aurait été impliquée dès sa création dans le commerce des châtaignes. D'après une lettre retrouvée dans les archives de la coopérative – non datée et sans titre, elle a vraisemblablement été envoyée à la préfecture pendant la Deuxième Guerre Mondiale – le métier de négociant existerait depuis le XIXe siècle :

« L'écoulement de [la récolte de châtaignes] est assuré, depuis plus d'un siècle, par des négociants établis à La Garde-Freinet d'où ils sont originaires et propriétaires pour la plupart. Les négociants achètent à l'avance la récolte entière à la propriété et cela à des cours toujours supérieurs à ceux pratiqués dans les autres centres de production. (...) En vue des opérations successives auxquelles donne lieu la manipulation des marrons avant d'être livrés à la consommation, les négociants occupent, pendant plus d'un mois, un personnel local très important, car le commerce des marrons à La Garde-Freinet n'est pas un commerce banal consistant à acheter une marchandise et à la revendre telle quelle. Ce commerce demande beaucoup de soins et de manipulations pour arriver à faire un véritable classement dans la marchandise qu'il offre à sa clientèle. (...) Les négociants de La Garde-Freinet groupés en un "syndicat des négociants et expéditeurs en marrons du Luc de La Garde-Freinet", étant donné leur grande connaissance et habitude de la propriété et les installations qui existent dans leurs magasins, offrent au gouvernement d'assurer, en ce qui concerne La Garde-Freinet, le ravitaillement en châtaignes auprès de la population du Var, selon les directives qui seront données à leur syndicat

C. Cinq ans plus tard, Méric cède l'entièreté de ses droits à Paul Bracco qui devient seul propriétaire de la bouchonnerie (A. D. Var, 6 U 395, 30 décembre 1932, dissolution de la société Méric & Bracco).

et cela sous leur entière responsabilité, si on les autorise à être seuls acheteurs sur place. Les achats se feraient bien entendu au prix qui serait fixé par le Ravitaillement Général. »<sup>D</sup> (A. D. Var, 87 J 28, non daté)

Pour Madame K, la profession de négociant est, dans la première moitié du XX° siècle, une spécificité de La Garde-Freinet, et des habitants d'autres communes viennent porter leurs récoltes aux négociants gardois :

« Nous avions Les Mayons, un peu Collobrières. Parce que, à ce momentlà, à Collobrières, il n'y avait pas d'autres négoce, vous voyez, les gens vendaient comme ça. Et aux Mayons, c'était pareil. Les gens nous apportaient à nous, enfin à nous ou aux autres négociants de La Garde-Freinet. Et après, petit à petit, il s'en est monté un ou deux... » (entretien avec Madame K, 7 mai 2021)

Venant appuyer ces dires, Monsieur D et madame V, qui, lorsqu'ils commentent la qualité des châtaignes qu'on leur apporte, soulignent que les plus belles proviennent du quartier de La Court et des Mayons, tandis que celles de Collobrières seraient plus petites que les autres<sup>23</sup>. Cependant, en l'absence de données tant orales qu'écrites, nous ne pouvons nous prononcer sur cette question.

D'après les informations que nous fournissent les archives d'Auguste Alexis, bouchonnier et négociant en châtaignes à la fin du XIXe siècle, et les témoignages oraux, l'exploitation castanéicole des négociants fonctionnerait d'une manière très similaire à la marche de la coopérative : chaque producteur apporte sa récolte dans les locaux du négociant, qui les nettoie et les calibre - chaque négociant a sans doute son propre calibrage; en 1896, Auguste Alexis distingue 7 calibres: 40-45 fruits au kg, 50-55, 60-65, 70-75, 80-85, 90-95, 100-110 -, avant de les expédier à une clientèle variée tant dans la nature de son activité que dans son origine géographique. Ainsi, en 1896, dans les lettres qu'Alexis échange avec ses clients, on peut relever une vingtaine de confiseurs et une trentaine de grossistes, primeurs et épiciers, originaires d'Abbeville, Amiens, Angers, Arras, Avallon, Bordeaux, Boulogne, Caen, Charmes, Douai, Grenoble, Lille, Lyon, Lunéville, Marseille, Montmorency, Moulins, Nancy, Nice, Nîmes, Paris, Strasbourg, Troyes, Valenciennes, pour ce qui est du seul territoire français ; il commerce également avec l'Allemagne et la Suisse. Comme la coopérative, les négociants vendent directement à leurs clients mais passent également par des représentants de commerce afin d'étendre leur réseau et faciliter les ventes dans des villes plus lointaines; en 1896, on relève dans la correspondance d'Alexis dix représentants différents.

La concurrence paraît rude entre négociants car un même client se fournit parfois chez plusieurs fournisseurs des Maures : par exemple, Rousselot & Schott

D. Nous n'avons pas retrouvé la présence de ce syndicat dans les archives qui sont lacunaires après 1936; il aurait pu être créé entre 1936 et la Deuxième Guerre mondiale.

écrivent à Alexis qu'ils ne sont pas satisfaits de la qualité de ses châtaignes d'autant plus que « la maison Michel Guillabert de votre ville, Portal François des Mayons, Borelli Fernand des Mayons » leur ont livré de meilleurs marrons<sup>24</sup>. Dans les années 1950, la famille Corsiglia, confiseurs de Marseille, achète à plusieurs négociants du village, en particulier les Infernet et les Bracco. Monsieur I résume ainsi les choses : « Il y avait 4 ou 5 négociants à La Garde-Freinet et ils étaient tous fâchés quand il y avait les châtaignes, ils se parlaient plus! »<sup>25</sup>. Madame V évoque les tensions apparues entre son père et une autre famille de négociants, lorsque ce dernier convertit sa bouchonnerie en négoce de châtaignes – sans doute dans les années 1935<sup>26</sup>. Les perceptions de ces relations entre négociants diffèrent cependant selon les interlocuteurs; ainsi, Madame K les qualifie de « très bonnes » et parle d'un « commerce amical : c'était un village, hein! C'était pas une société. On avait de bons rapports. »<sup>27</sup>

De même, lorsque nous demandons aux anciens négociants s'ils se mettaient d'accord entre eux sur les prix d'achat et de vente des châtaignes, monsieur D est assez catégorique : « Non. Autrement, il n'y a plus de concurrence ! A ce moment-là, c'était pour pouvoir dire, "Oh mais toi, si tu m'apportes les châtaignes de La Court, je te les paye plus cher !" Et d'ailleurs [les propriétaires] le savaient, ils marchandaient souvent. » Tandis que Madame K reste plus évasive : « A peu près ! ça, chacun faisait un petit peu... à peu près ce qu'il sentait. »

Il est légitime de s'interroger sur les raisons qui ont poussé certains producteurs à se détacher de l'emprise visiblement ancienne et bien installée des négociants sur le commerce des châtaignes. Dans les entretiens, nos informateurs soulignent à plusieurs reprises qu'il est finalement peu rentable pour le producteur de passer par le négociant, ce dernier prenant une marge jugée trop importante<sup>28</sup>. De plus, il existe pour le producteur une insécurité car il n'est payé qu'à la fin de la récolte, le 23 novembre. Ce jour où l'on touche l'argent des châtaignes est surnommé par certains Gardois et Gardoises, la « Sainte-Touche ». C'est à cette date qu'est organisée la foire de Saint-Clément, saint protecteur du village, dite aussi « foire des châtaignes », à laquelle les habitants s'approvisionnent en vêtements, machines, ustensiles et autres objets de la vie de tous les jours. Enfin, comme le raconte Monsieur D un peu plus haut, le négociant peut passer des arrangements financiers avec les meilleurs producteurs dans le but de s'assurer leur fidélité. Une certaine méfiance mutuelle existe donc entre négociant et producteur:

Monsieur N (à Madame K): « Tu te rappelles de l'expression, "A couiffa la saco"? Il a coiffé le sac? (...) Ils mettaient les plus belles châtaignes dessus quand ils nous les amenaient! Pour nous faire croire que y avait que des belles châtaignes mais dessous c'était... (rires) Tu te rappelles pas de ça? J'entends encore Alexis dire, "A couiffa la saco!" (...) Et puis, il y avait aussi la vendeuse, celle qui apportait les châtaignes, elle se méfiait

aussi du négociant! Tu avais les (sœurs) Migranières, elles se couchaient à plat ventre pour voir – parce qu'ils pesaient le sac – si le sac, il touchait pas par terre! » (entretien avec Madame K et Monsieur N, 2016)

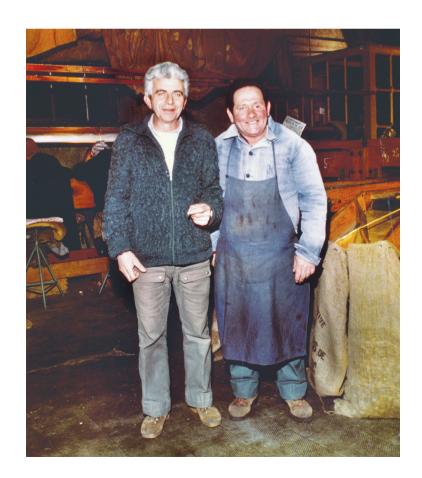
Il s'agit donc d'un système fondé sur des relations déséquilibrées pouvant occasionner conflits d'intérêts, desquels les Gardois, à travers les syndicats, cherchent à se préserver depuis plus d'un siècle. Dans ce cas, pourquoi ne pas choisir de créer un syndicat des producteurs de marrons du Luc plutôt qu'une coopérative ?

Pour répondre à cette question, il nous faut considérer les différences de statut et de finalité des deux types d'associations : un syndicat est plus une force politique qu'autre chose, un groupement de travailleurs dont les moyens d'actions sont la négociation et la grève ; des recours qui pourraient servir aux employés de tri et de manutention des négociants, mais assez inutiles pour ceux qui apportent leurs récoltes. Au contraire, une coopérative offre une vraie force économique et une indépendance totale vis-à-vis du patronat – même si, à celui-ci, se substitue l'exigence des consommateurs<sup>29</sup>. Bien que le paiement des châtaignes et des salaires des employés de la coopérative soient effectués à la même période, le 23 novembre, la totalité des profits est répartie de manière équitable entre tous les adhérents ou réinvestie dans la coopérative. De plus, les Gardois peuvent s'appuyer sur des exemples qui les entourent et ont fait leurs preuves, les coopératives vinicoles.

En dernier lieu, mais non des moindres, la coopérative permet de répondre à un besoin d'entraide entre les producteurs. Elle est créée au sortir des deux guerres mondiales, périodes durant lesquelles les châtaigneraies sont négligées. En effet, si les travaux de récolte et de tri des fruits se conjuguent dans l'ensemble au féminin, ceux d'entretien des parcelles et des châtaigniers – élagage, greffage, débroussaillage, nettoyage – sont généralement l'apanage des hommes – la majeure partie de ces hommes ayant été envoyée au front pendant les deux guerres mondiales. Si la production et le commerce de châtaignes ne s'arrêtent pas pour autant, les habitants ne sont toutefois plus assez nombreux pour les faire vivre à un rythme aussi soutenu qu'ils le nécessitent. Pendant cette même période, d'importants incendies ravagent les Maures et les châtaigneraies, en particulier ceux de 1943 et 1950. Celui de 1943, qui parcourt La Garde-Freinet, mais également Le Plan-de-la-Tour, Grimaud, Les Mayons, Le Cannet-du-Luc, Vidauban et Le Luc, entre le 13 et le 18 juillet, serait, d'après l'enquête menée à la Libération, d'origine criminelle – il aurait été causé par des avions allemands<sup>30</sup>. Les déclarations de pertes de récoltes des Gardois rapportent qu'une cinquantaine d'hectares de châtaigneraies aurait brûlé sur les 8 600 hectares touchés par le feu<sup>31</sup>, constituant pour le village une perte de 21,45 tonnes de châtaignes, soit 158 300 francs<sup>32</sup>. Si nos données sont plus lacunaires sur l'incendie de 1950, il paraît néanmoins plus présent dans les mémoires que celui de 1943 et aurait, entre le 29 juillet et le 4 août, détruit 3 285 châtaigniers, occasionnant une perte de 62,35 tonnes sur la récolte<sup>33</sup>. Ainsi, dans une lettre au secrétaire de la mairie de La Garde-Freinet, le couple Bérenguier affirme n'avoir ramassé aucune châtaigne sur leur propriété de Gagnal depuis 1920 : « Ces châtaigniers ont tous disparu par les feux consécutifs en totalité de 1899-1920, avec feu centralisé dans ce secteur en 1928 et 1944, et le dernier en général 1950 »<sup>34</sup>. Monsieur J et Monsieur S font un lien direct entre l'absence des hommes et l'enchaînement de ces feux, arguant que le manque d'entretien occasionné aurait permis aux incendies d'atteindre de telles proportions<sup>35</sup>.

Si la coopérative connaît dès sa création un certain succès, son aventure est loin d'être un long fleuve tranquille du fait de sa nature même, qui est double : association visant à unir des producteurs sur une base égalitaire, mais également entreprise, subissant la concurrence, la loi du marché et les exigences des consommateurs.

Dans la coopérative en 1979, au premier plan, François Berenguier et André Nobili. A l'arrière-plan, on aperçoit les trieuses emmitouflées et concentrées sur leur travail (© Dédée Berenguier).



#### II. Les premières années de la coopérative : 1950 – 1962

Au tournant des années 1950, la coopérative des producteurs de marrons de La Garde-Freinet voit donc le jour, sous l'impulsion de plusieurs producteurs de châtaignes du village – au rang desquels les familles Bérenguier, Bosc, Masse, Perrin, Sénéquier et Rimbaud, propriétaires d'importantes châtaigneraies. La première trace que l'on retrouve de l'association est le compte rendu d'une assemblée générale constitutive à laquelle assistent 22 personnes et durant laquelle sont prises des décisions fondatrices : achat d'une trieuse, location d'un atelier, élection d'un conseil d'administration provisoire, d'un président<sup>E</sup>, etc<sup>36</sup>. Quelques mois et réunions plus tard, la coopérative est officiellement créée le 18 avril 1950, dirigée par un conseil d'administration de 9 membres sous l'égide de Léon Sénéquier : Louis Caire, César Courchet, Joseph Garcia, Ferréol Masse, Gaston Monier, Louis Perrin, César Ribbe et Ernest Sénéquier<sup>37</sup>.

#### A) Le fonctionnement administratif

#### 1. Les coopérateurs

A sa création, la coopérative compte 39 adhérents, qui souscrivent à l'association en achetant des parts. En 1950, une part coûte 2 000 anciens francs et correspond à un certain nombre de kilos que doit apporter le producteur – ce nombre de kilos minimum et maximum semble avoir varié au fil des années mais il n'est malheureusement détaillé qu'une seule fois dans les archives, en 1972<sup>38</sup>. Ceux dont les parcelles donnent plus de fruits prennent un plus grand nombre de parts, comme le stipule l'article 14 du règlement intérieur (figure 1, pages suivantes); c'est le cas d'Auguste Bresc et Ferréol Masse, qui possèdent 7 parts dès 1950 (figure 2, p. 62) et font partie des meilleurs producteurs de la coopérative entre 1959 et 1962, fournissant d'importants tonnages (figure 3, p. 63). Le capital social initial de la coopérative à sa création est donc de 240 000 francs subdivisés en 120 parts de 2000 francs, mais ce chiffre augmentera dès les premières années, de concert avec le nombre d'adhérents (figure 4). Ainsi, sur un document non daté mais probablement réalisé en 1951 ou 1952, le capital social a déjà dépassé le million de francs, et les adhérents sont alors 5439. Ces augmentations entraînent un agrandissement du CA, qui passe, dès 1953, de 9 à 12 membres.

E. Léon Sénéquier, figure locale, qui publie plusieurs livres sur La Garde-Freinet - La perle des Maures, en 1959, Le livre du pays. Connaissances de La Garde-Freinet, en 1965. Propriétaire de nombreuses châtaigneraies, il reste à la tête de la coopérative de 1950 à 1952 avant de s'en détacher pour créer son propre atelier de traitement et commerce des châtaignes, rue de la Planète, avec son fils, Edmond. TÉLÉPHONE 29

6 BUREAU OCTOB. NOV.

#### COOPÉRATIVE DES PRODUCTEURS DE MARRONS

#### MARRONS DU

LA GARDE-FREINET - VAR

impat al softogra esturi esh inter a

C. C. P. MARSEILLE 0196-64 ADRESSE TELEGRAPHIQUE COPROMAR LA GARDE-FREINET

BANQUE : CRÉDIT AGRICOLE

A BAINT-TROPEZ

Adresser la correspondance à M. lei Président de la Coopérative des Producteurs de Marrons

Le ... 18 Avril 1950 195

A last a last a last

#### REGLEMENT INTERIEUR

- Article 1) La Coopérative fonctionne sous la surveillance et le controle du Conseil d'Administration , dont les pouvoirs sont définis par l'article 23 des Statuts .
- Article 2) Dans le but d'obtenir un apport de récolte irréprochable , les producteurs sont invités à ne pas cueillir des fruits impropres à la consommation .
- Geor Article 3) Les propriétaires sont tenus de déclarer la quantités de fruits qu'ils comptent récolter et qu'ils devront loger à la coopérative .
  - Article 4) Le Conseil d'Administration fixe en temps voulu , la date à laquelle la Coopérative recevra les fruits .
  - Article 5) Le Directeur ou un employé désigné est chargé de la réception des fruits, il doit veiller au bon entretien du matériel à la propreté des installations et à la conservation des fruits .
  - Article 6) Chaque fois que cela lui paraîtra nécessaire , le Directeur consultera le Conseil d'Administration et lui soumettra les difficultés soulevées. Le Conseil juge les faits souverainement .
  - Article 7) Par exception à l'article 11 des Statuts , les Coopérateurs sont autorisés à vendre dans le commerce les fruits primeurs jusqu'à la date fixée par la Coopérative pour la réception de la récolte.
  - Article 8) Tout coopérateur s'interdit de vendre la moindre partie de sa récolte en dehors de la Coopérative . Toute infraction à cet article entrainera l'exclusion du coopérateur, sans préjudice d'une mmende fixée par le Conseil d'Administration .
  - Article 9 ) Tout coopérateur qui apporterait à la Coopézative des fruits ne lui appartenant pas , sera passible d'une amende et en cas de récidive d'exclusion .
  - Article 10) Les Coopérateurs seront tenus de se conformer aux instructions données par le Conseil d'Administration pour la cueillette des fruits .

de déclarer la quantité,

read Jacryab all'un te rationer

cloye designe est charge de la recepil doit veiller su bon entretien du matesb moisevreamos af a je amoitellatent and

- Article 11) - Les frais généraux causés par la Réception, le Triage, l'Emballage et toutes opérations concernant la Vente de la Récolte seront répartis, non d'après les parts souscrites, mais d'après le poids des fruits apportés.
- Article 12) - Les conditions d'admission, à partir du ler. Mars 1951 seront soumises non seulement à un vote à bulletins secrêts, mais au paiement supplémentaire d'un droits d'entrée fixé à un franc par Kilog de fruits apportés la première année. Le total des fruits apportés la première année ne pourra être dépassé les années suivantes que s'il est payé, une seule fois, le droit de un franc par Kilog prévu ci-dessus .
- Article 13) - Chaque Coopérateur aura le droit, à tour de rôle, et d' après un roulement établi chaque année en Assemblée générale, de surveiller le fonctionnement du travail à la Coopérative pendant les apports de marrons .
- Article - Sur la base de trois (3) récoltes , tout coopérateur qui aura dépassé de quinze pour cent la moyenne pour laquelle il aura été inscrit, devra d'office prendre une part de plus .

La Garde-Freinet le 18 Avril 1950

Signé: Louis PERRIN

Seative de Producteurs de postative de Producteurs de postative de Producteurs de postative de producteurs de postative de producteurs de pro oil Attachmentation fixe on temps youlu , la date a N° d'Agrément 83.198 A GARDE-FREINE fois que cele lui pereître nécessaire , le Directeur

> Fig. 1 – Règlement intérieur de la coopérative (A. D. Var, 87 J 2, 18 avril 1950).

Nombre de parts souscrites	Capital versé	Nom	Prénom	Domicilié à
	2 000 F	Sénéquier	Ernest	La Garde-Freinet
		Rimbaud	Fernand	La Garde-Freinet
		Veuve Guillabert	Eugène	La Garde-Freinet
		Santucci	Dante	La Garde-Freinet
		Aragno		La Garde-Freinet
1		Pesce	Maurice	La Garde-Freinet
		Giraud	Charlemagne	La Garde-Freinet
		Courchet	César	La Mourre
		Saville	Pierre	La Garde-Freinet
		Bonissonne	Elie	La Garde-Freinet
		Bertrand	Serge	La Garde-Freinet
	4 000 F	Ribbes	Gustave	La Garde-Freinet
		Naressi	Alfred	La Garde-Freinet
		Carle	Baptiste	La Garde-Freinet
2		Camous	Paul	Nice
2		Veuve Demuth		La Garde-Freinet
		Caramagnol	Ernest	La Garde-Freinet
		Sénéquier	Louis	La Garde-Freinet
		Codoul	Paul	Cogolin
3	6 000 F	Sénéquier	Léon	La Garde-Freinet
		Caire	Louis	La Garde-Freinet
		Sénéquier	Henri	La Garde-Freinet
		Monier	Gaston	La Garde-Freinet
		Guiol		Plan-de-la-Tour
		Rouvier	Thérèse	La Garde-Freinet
		Lorgues	Ernest	La Garde-Freinet
		Jean	Adrien	La Garde-Freinet

		Fenouil	Fernand	La Garde-Freinet
4	8 000 F	Bauc	Paul	Grimaud
		Veuve David		La Court
5	10 000 F	Galfard		Cogolin
5	10 000 F	Daver		Ste-Maxime
		Veuve Mouries		La Mourre
6	12 000 F	Perrin	Louis	La Garde-Freinet
		Garcia	Joseph	La Garde-Freinet
		Bresc	Auguste	La Garde-Freinet
7	14 000 F	Veuve Ollivier		La Garde-Freinet
		Masse	Ferréol	La Garde-Freinet
8	16 000 F	Courchet		St-Raphaël
<b>Total: 120</b>	240 000 F	39 adhérents		

Coopérateurs	1959	1960	1961	1962
Bérenguier Joseph	4,67	3,98	3,49	3,3
Bérenguier Léon	4,01	3,31	3,39	3,02
Bérenguier Ludovic	9,12	6,06	8,49	4,56
Bresc Auguste	10,66	6,78	8,78	6,14
Cotte Guy	6,39	4,61	4,24	4,67
Courchet Camille	6,71	3,95	5,02	3,38
Courchet Fernand	6,9	4,16	4,12	0 ?
Eissautier	4,69	2,16	2,78	1,79
Escoffier	4,26	2,23	3,08	3,48
Garcia Joseph	6,52	3,6	3,62	2,52
Masse Ferréol	8,42	5,53	6,66	3,81
Perrin Louis	5,25	3,34	3,72	3,88
Rimbaud Yvonne	7,37	4,95	6,49	4,49

Page de gauche et ci-dessus :

Fig. 2 – Liste des membres fondateurs de la coopérative fruitière « des Marrons du Luc » (A. D. Var, 87 J 12, 1950).

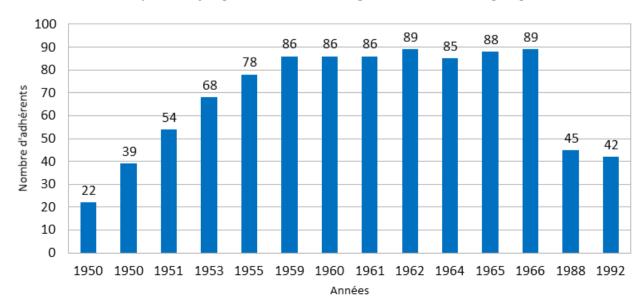
#### Ci-contre:

Fig. 3 – Les plus gros producteurs de la coopérative, entre 1959 et 1962, en tonnes (A. D. Var, 87 J 28, apports journaliers de marrons par coopérateur).

Concernant les profils des coopérateurs, les archives restent évasives ; seul le document non daté mentionné plus haut, détaille la profession des adhérents : tous sont qualifiés d'« agriculteur ». Le compte rendu d'une réunion du CA en 1954 évoque des « propriétaires » et « métayers » : il semblerait que les propriétaires qui participent au ramassage soient coopérateurs, mais que ce ne soit pas le cas de leurs employés – ce qui répond à une certaine logique, ces derniers étant généralement des saisonniers, parfois des étrangers. Pour ce qui est des propriétaires qui mettent leurs châtaigneraies en fermage, nous ne savons pas si ce sont plutôt les fermiers qui choisissent de porter les fruits à la coopérative et adhèrent à celle-ci, ou si c'est le propriétaire lui-même qui est coopérateur. La coopérative vise à réunir les producteurs de La Garde-Freinet : c'est donc avec surprise que nous avons constaté que tous les adhérents ne sont pas domiciliés sur la commune (figure 2). Un certain nombre d'entre eux, et ce, dès la création de l'association, vivent dans les villages voisins comme Paul Bauc à Grimaud, ou Paul Codoul à Cogolin. D'autres, habitent les grandes villes : c'est le cas du parisien Jean Benoit ou du marseillais Guy Cotte. Cependant, quelle que soit l'adresse du coopérateur, les châtaigneraies doivent faire partie du territoire de La Garde-Freinet.

Fig. 4 – Evolution du nombre d'adhérents entre 1950 et 1992 (A. D. Var, 87 J 3-6, assemblées générales).

Comme détaillé dans le règlement intérieur de la coopérative, une fois que le coopérateur a adhéré à l'association, il doit déclarer sa récolte (figure 1, article 3), et l'apporter dans son intégralité à la coopérative (figure 1, article 8), et ce, dès la date d'ouverture de l'atelier à la mi-octobre – avant cette date, il est libre d'exploiter à sa guise les premiers fruits tombés (figure 1, article 7). En moyenne – jusqu'en 1960 – un coopérateur fournit de quelques centaines de



kilos à 3 tonnes, mais il faut noter que certains en apportent bien plus, comme les familles Bérenguier, Bresc, Courchet, Masse, ou Rimbaud (figure 3). La question du ramassage des fruits est laissée au producteur ; cette activité se réalise en famille ou avec l'aide de quelques employés pour les plus grandes propriétés, comme détaillé en première partie. Certaines années, la coopérative a pu prodiguer des recommandations de récolte. Par exemple, un système de « zones de cueillette » est mis en place à partir de 1954, avec un ordre de ramassage par parcelle, dépendant du climat et de l'orientation de ces dernières : les quartiers aux ubacs reçoivent la consigne d'être cueillis en premier, sauf en période de sécheresse, où ils cèdent la primauté aux quartiers des adrets<sup>40</sup>. D'après le règlement intérieur de 1950, le coopérateur doit seulement porter « belles » ou « propres » les châtaignes lui appartenant – c'est-à-dire, qu'elles soient saines, exemptes de vers, de pourriture, et débarrassées de leur bogue, feuilles, etc. -, et « ne pas cueillir des fruits impropres à la consommation » (figure 1, articles 2 et 9). Il s'agit de faciliter le travail des employés de la coopérative et de limiter les frais supplémentaires qu'entraîne le tri des châtaignes véreuses/moisies. Au fur et à mesure, la coopérative met en place quelques initiatives de régulation afin de gérer au mieux l'afflux de châtaignes, comme en 1954 :

« (...) les apports doivent être conditionnés et par la calibreuse, la contenance des bassins et des locaux, et les expéditions. La calibreuse pouvant débiter environ 700 kg de marrons à la coopérative alors qu'elle débite 1000 kg chez les commerçants, les bassins ayant une contenance de 27 000 kilos, il est reconnu que les apports journaliers ne doivent pas dépasser 10 000 kilos par jour. C'est donc sur cette base qu'il convient de répartir les apports journaliers de chaque propriétaire. Tout le monde (membres du CA, propriétaires, métayers) réclame une réglementation des apports d'une façon générale (...). Cette question des apports est avant tout une question de discipline, chose indispensable dans un groupement. » (A. D. Var, 87 J 3-6, 25 avril 1954, réunion du Conseil d'Administration)

« Chaque adhérent ne pourra apporter que le quart des parts souscrites par semaine. Les métayers doivent grouper les apports de leurs propriétaires respectifs à la condition de ne pas dépasser les apports réguliers. Une entente préalable est donc nécessaire entre propriétaires et métayers. Un registre d'apport sera placé à l'entrée du magasin où seront notées les quantités apportées. Les sacs ne devront pas dépasser 50 kg. (...) Un contrôle sévère sera effectué au moment du passage à la calibreuse. Une commission de trois administrateurs décidera de la réception ou de la non réception de la marchandise. » (A. D. Var, 87 J 3-6, 10 octobre 1954, réunion du Conseil d'Administration)

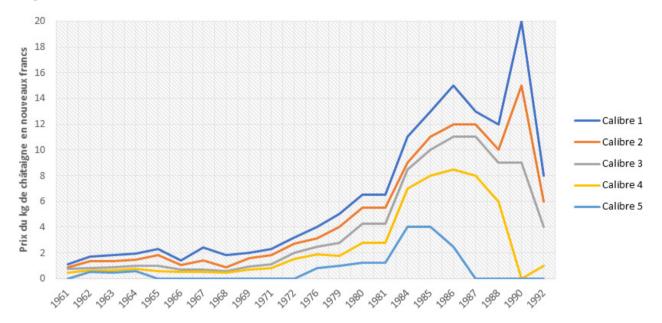
Cette nécessité de porter propres les châtaignes suppose un tri préalable des coopérateurs ; par ailleurs le contrôle sur la qualité des châtaignes se renforce au fil de la vie de la coopérative. Nous en reparlerons ultérieurement, mais c'est lié au fait que les châtaignes sont plus touchées par les vers et la pourriture à partir des années 1960. Ainsi, en 1962, le président présente les décisions prises par le CA concernant les châtaignes véreuses :

« Par suite de l'installation de la nouvelle machine trieuse calibreuse, et en vue d'un rendement maximum, il est indispensable que les châtaignes arrivent très propres à la coopérative. Il est donc primordial que vous les triiez auparavant. Une marge de 5 % de châtaignes véreuses est un maximum que nous ne pourrons dépasser en aucun cas. C'est pourquoi, un contrôle très strict sera opéré à l'arrivée, dans tous les sacs. Tout apport, dont même un seul sac, comporterait plus de 5 % de véreuses, sera automatiquement refusé et rendu à son propriétaire, qui devra ramener ses châtaignes chez lui, les trier et les ramener propres à la coopérative. Le renvoi des châtaignes à son propriétaire constituera un premier avertissement. En cas de récidive, il sera appliqué, au coopérateur, et ceci conformément aux décisions du conseil d'administration, une pénalisation de 15,00 nouveaux francs, qui sera prélevée sur le décompte final, afin d'indemniser la coopérative des frais de vérification et de manipulation supplémentaires. » (A. D. Var, 87 J 12, 15 octobre 1962, lettre du président de la coopérative aux coopérateurs)

C'est à la fin de la campagne, c'est-à-dire une fois toutes ces étapes de conditionnement, de vente et d'exportation réalisées, que les coopérateurs sont finalement payés. En effet, « les frais généraux causés par la réception, le triage, l'emballage et toutes opérations concernant la vente de la récolte » sont répartis « non d'après les parts souscrites, mais d'après le poids des fruits apportés » (figure 1, article 11). Le prix auquel les fruits sont achetés à l'adhérent<sup>41</sup> ou vendus à la clientèle dépend du calibre, les gros fruits coûtant plus cher que les petits. Ayant reçu un bon attestant des poids et calibres de châtaignes qu'ils ont apportées à la coopérative à chaque jour de campagne, les coopérateurs reçoivent un premier acompte à la Saint-Clément, le 23 novembre<sup>42</sup>. Cependant, à la différence du système des négociants, la totalité de la récolte n'étant pas encore vendue à cette date-là et la coopérative ne pouvant pas avancer la totalité des frais, les coopérateurs sont payés en deux fois ; ce premier acompte est suivi d'un second à la fin de la campagne – généralement en décembre ou en janvier. La somme de cet acompte varie selon les années : en 1961, les coopérateurs reçoivent 30 centimes par kg, en 1962, 40 centimes, en 1984, 1 franc, en 1986, 2 francs<sup>43</sup>. A de nombreuses reprises lors de réunions du CA, sont mentionnées des sanctions prises à l'encontre de coopérateurs dits « défaillants ». Ces défaillances relèvent le plus souvent d'une absence d'apports à la coopérative – le cas est particulièrement

courant les années qui suivent les incendies qui frappent le massif – ou d'apports trop peu « *propres* »<sup>F</sup> – nous avons relevé un seul cas d'« *apport à la concurrence* », Ferréol Masse, qui reçoit une amende de 300 francs en 1962 pour avoir vendu 1 tonne à un concurrent dont le nom n'est jamais mentionné<sup>44</sup>. D'après les personnes interrogées, la chose n'était pas rare. Les sanctions consistent en des amendes, ou à retenir sur le paiement des coopérateurs en faute « *les frais fixes de marche de la coopérative* »<sup>45</sup>. Elles peuvent aller jusqu'à l'exclusion ; ainsi en 1964, le CA prend la décision d'exclure les membres n'ayant pas fait d'apports depuis trois ans<sup>46</sup>.

Fig. 5 – Prix d'achat du kg de châtaignes au coopérateur entre 1961 et 1992 (A. P. 1, 1961-1992, réunions du conseil d'administration).



Les coopérateurs sont-ils gagnants en portant leurs châtaignes à la coopérative plutôt qu'au négociant ? Il est difficile d'apporter une réponse claire, car malgré les prix d'achat au coopérateur que nous avons pu relever pour les années 1960-90 (figure 5), nous ne pouvons pas les comparer avec ceux que pratiquent les négociants. Dans une note de 1953, les administrateurs de la coopérative écrivent ceci :

« Le prix d'achat à la production pratiqué par la coopérative a dépassé en 1952 de 8 à 10 francs par kilo celui pratiqué par les négociants. Pour concrétiser ce fait, il suffit d'indiquer que le prix moyen du kilo payé suivant calibrage par la coopérative aux producteurs ressort, en 1952, à 46 francs alors que le prix du kilo payé par les négociants qui achètent en vrac a été de 35 francs. On voit donc toute la plus-value que les producteurs retirent de la récolte s'ils sont adhérents à la coopérative. » (A. D. Var, 746 W 149, 26 mars 1953, note à l'ingénieur en chef)

F. Ainsi, Juliette Amurio reçoit une amende en 1962 car ses apports dépassent 50 % de véreuses (A. P. 1, 12 novembre 1962, réunion du conseil d'administration).

Cet avis est bien entendu à nuancer, compte-tenu qu'il est écrit à destination d'une autorité départementale afin d'obtenir des subventions pour un agrandissement des locaux de la coopérative. Le simple fait que certains adhérents revendent une partie de leur récolte à d'autres négociants ou directement à la clientèle, plutôt que de l'apporter à la coopérative, démontre que selon les années, vendre à la coopérative n'était pas plus rentable. Allant dans ce sens, Monsieur N mentionne que ses parents n'ont jamais adhéré à la coopérative « parce que ça n'a jamais été très bien géré et, non seulement ça, c'était toujours payé vraiment le minimum. La coopérative c'était la structure qui payait le moins les productions. »

#### 2. Le personnel de la coopérative

Si les adhérents sont invités à participer bénévolement au traitement des châtaignes (figure 1, article 13), la coopérative possède également son personnel propre. D'après des listes dressées entre 1955 et 1970, la coopérative emploie en moyenne 18 personnes par an, principalement des femmes (figure 6).

Les femmes exercent exclusivement en tant que trieuses – c'est moins vrai à partir des années 1970, certaines étant employées comme secrétaires-comptables –, tandis que les hommes ont le statut de directeur, magasinier, machiniste<sup>G</sup>, et réalisent plutôt des travaux de manutention. Ils travaillent à la coopérative à partir de l'ouverture de l'atelier à la mi-octobre, certains quelques jours avant l'ouverture pour préparer les locaux, et généralement jusqu'à la fin novembre, après la fermeture aux apports des coopérateurs. Leurs horaires correspondent aux heures d'ouverture de la coopérative, soit 8h – 17h30, et selon les affluences et les commandes, peuvent également travailler le soir, entre 20h et minuit – ce qu'on appelle le « *quart* ». La coopérative suit ainsi le même système que les ateliers de négociants, qui emploient principalement :

Monsieur D: « Des trieuses et des hommes de peine. »

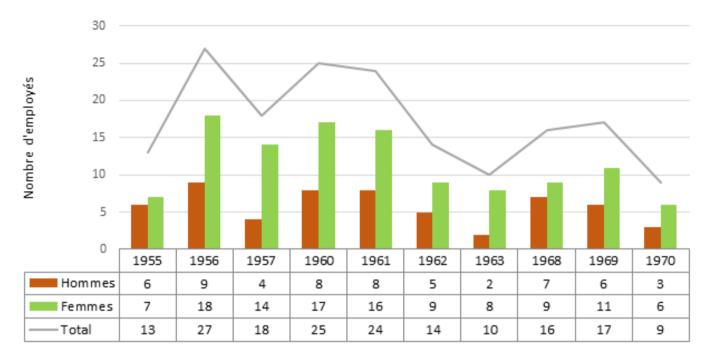
Madame V : « Les hommes qui sortaient les châtaignes des bassins, qui portaient les sacs. »

Monsieur D: « Il fallait être costaud, c'était pas un travail de tout repos. Et on faisait, même, la journée était de 8h à 12h, 1h30 à 5h30, mais après, au temps des châtaignes, on travaillait encore de 8h du soir à 10h du soir ».

Madame V: « Le quart, on l'appelait le quart parce que ça pressait, et puis les châtaignes? On pouvait pas les garder longtemps aussi. » (entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021)

La bonne marche de l'atelier repose sur le directeur, employé généralement pour plusieurs années. Quant aux salaires, ils sont en 1954 « *les mêmes que ceux appliqués aux vendanges* »<sup>47</sup>, mais il nous est difficile de les évaluer objectivement ;

G. Ces précisions quant aux tâches effectuées par les hommes n'apparaissent que sur les listes du personnel de 1956 (A. D. Var, 87 J 57,1956, feuilles de paye du personnel employé à la coopérative).



on peut néanmoins relever que les femmes sont moins payées que les hommes, et que le directeur reçoit un salaire spécifique, plus élevé. A titre d'exemple, en 1970, une femme est payée 3,5 francs de l'heure, un homme 4,5 francs, et le directeur, François Bérenguier à l'époque, 6,5 francs<sup>48</sup>. Ce personnel est généralement issu de La Garde-Freinet, parfois de Grimaud, comme le raconte Madame K: « Il y avait un car qui, tous les jours, faisait Saint-Tropez – Draguignan, alors elles prenaient le car et elles s'arrêtaient ici. Elles venaient tous les matins, elles ne restaient pas »<sup>49</sup>. Le recrutement peut se révéler délicat suivant les années ; on remarque dans les listes de personnel que les mêmes noms reviennent souvent, et qu'il s'agit souvent de membres des familles productrices – comme Yves Perrin, André Rimbaud, Marie-Louise Lombard ou Marcelle Sénéquier. Dans une lettre de 1957, le président Louis Perrin témoigne des difficultés à trouver du personnel :

« Les salariés sont en résidence à La Garde-Freinet et certains ne travaillent que pour nous rendre service car nous manquons totalement de main d'œuvre en cette période. Il est bien entendu que du fait que leur salaire perçu ne dépasse pas le 1/3 du salaire départemental le personnel féminin continuera à percevoir le bénéfice de la mère au foyer. Je me permets d'insister sur ce point car l'an prochain pour la nouvelle campagne nous serions littéralement en panne de personnel. » (A. D. Var, 87 J 57, 22 février 1957, lettre de Louis Perrin au directeur des assurances sociales et allocations familiales agricoles de Draguignan)

Fig. 6 – Personnel de la coopérative entre 1955 et 1970 (A. D. Var, 87 J 28 / 57 / 58 / 66 / 69 / 70).

Page de droite:
Fig. 7a – Avant-projet
de la coopérative par
Marcel Marme. Ce premier projet d'agrandissement était très ambitieux avec un bâtiment
de plus de 53 m de long
(A. D. Var, 746 W 149,
vers 1953-56).

Fig. 7b – Plan d'ensemble et de situation définitif du projet d'agrandissement par Marcel Marme (A. D. Var, 746 W 149, juillet 1955).

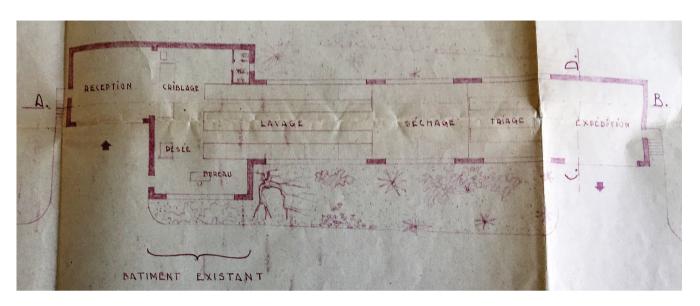
- H. Les bâtiments, qui ont été revendus et transformés pour d'autres usages, sont encore visibles aujourd'hui; on peut d'ailleurs toujours y lire le nom de la coopérative sur la façade, bien qu'il faille deviner certaines lettres.
- I. Les deux premières sont rejetées car trop onéreuses: la première consistait à acquérir un terrain et des bâtiments appartenant à une branche de la famille Perrin, et la deuxième, à construire ex-nihilo un bâtiment sur un terrain communal à proximité de l'ancienne gendarmerie (A. D. Var, 87 J 3-6, 18 octobre 1952 / 30 août 1953, assemblées générales).

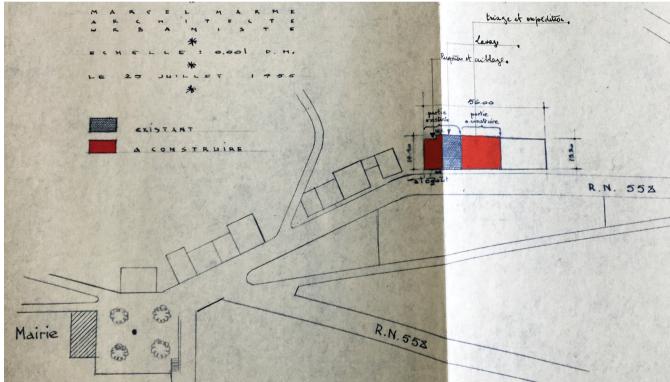
#### 3. Quels locaux pour la coopérative ?

La question des locaux, primordiale, interroge les adhérents avant même la naissance officielle de la coopérative : elle est discutée dès l'assemblée générale constitutive en janvier 1950. A sa création, l'association s'installe dans l'atelier du négociant Joseph Courtès. Celui-ci accepte de louer son bâtiment situé sur la route nationale, à l'entrée du village en direction du Luc<sup>H</sup>. Moyennant une location de 75 000 anciens francs, la coopérative obtient « une remise où sera logée la trieuse et qui sera louée toute l'année » et « le reste de l'atelier avec l'usage du bureau pendant 3 mois, du 1er octobre au 31 décembre »50. Néanmoins, du fait de l'augmentation rapide du nombre de coopérateurs et par la même occasion, des kilos de châtaignes apportés à la coopérative, la question d'un agrandissement commence à être discutée dès 1952<sup>51</sup>. Parmi les trois solutions proposées au cours des mois suivants (figure 7a, un des projets non retenus), c'est la dernière qui est finalement choisie en 1953<sup>1</sup> : l'achat à Courtès du bâtiment que la coopérative louait, pour 1 250 000 francs, ainsi que du terrain adjacent pour 273 000 francs, sur lequel seront construits de nouveaux bâtiments<sup>52</sup>. Cette dernière option permet une mise en œuvre quasi immédiate, tout en maintenant une activité normale de la coopérative. D'un point de vue financier, elle permet d'éviter un emprunt trop important et d'étaler dans le temps les dépenses engendrées<sup>53</sup>. Deux bâtiments sont construits en 1955 et 1956. Le premier, d'environ 130 m<sup>2</sup>, est réservé à la réception des fruits et au criblage, pour 1 359 848 anciens francs<sup>54</sup>. Le second, beaucoup plus grand avec environ 200 m<sup>2</sup>, est destiné au triage et à l'expédition, pour 3 160 00 anciens francs<sup>55</sup>. L'ancien atelier est transformé en bâtiment de lavage, pour un total de 130 000 anciens francs (figure 7b). Avec les honoraires de l'architecte, le projet total d'aménagement s'élève à 5 005 39856, en partie subventionné par le ministère de l'Agriculture - inscription au programme de 1955 sous la rubrique « conditionnement des fruits »57. Notons que dans un texte présentant le projet, la coopérative mentionne également que ces locaux pourraient accueillir d'autres récoltes fruitières – cerises et pêches, « dont la production dans la commune se développe d'année en année » – mais nous n'avons trouvé aucune autre mention de cette proposition dans les années qui suivent<sup>58</sup>.

#### B) Le conditionnement des fruits

Jusqu'au début des années 1960, les apports de châtaignes sont plutôt bons et la coopérative semble fonctionner de manière plus que satisfaisante. Cela transparaît dans les lettres échangées avec Marcel Goupil, lorsqu'il écrit par exemple : « Quant à la marche administrative de la coopérative, cette année, je me plais à souligner que c'est la meilleure que j'aie connu depuis 1956. Travailler avec ordre et méthode est toujours très agréable et facilite bien les





choses »<sup>59</sup>. En témoignent également le nombre d'adhérents en constante hausse, la nécessité de construire de nouveaux bâtiments... Les apports se maintiennent entre 100 et 200 tonnes (figure 8), avec quelques récoltes plus maigres dues à la météo. La sécheresse impacte particulièrement les récoltes, empêchant le déve-

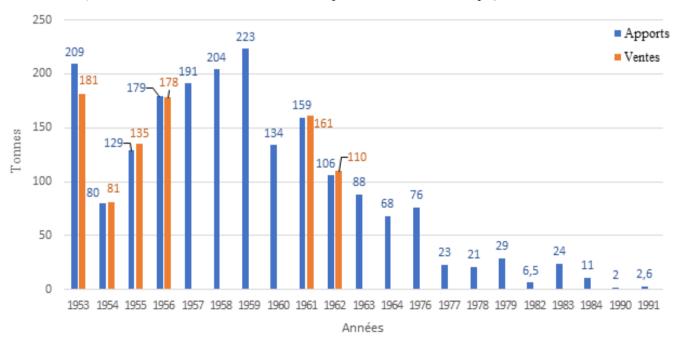
loppement du fruit ; c'est le cas lors de la campagne de 1955 :

« La sécheresse continuant puisqu'il n'a pas plu dans le Var depuis quelques mois, les marrons que nous récolterons cette année ne seront pas très gros. La récolte semble devoir être normale en quantité, mais les n° 1 et n° 2 seront très rares. » (A. D. Var, 87 J 19, 1955, lettre de la coopérative à Marcel Goupil)

Inversement, les fortes pluies, qu'elles soient printanières ou automnales, sont également mauvaises pour les châtaigniers, retardant la maturité des fruits ou, au contraire, favorisant leur pourrissement. C'est ce qui arrive en 1953<sup>60</sup> ou en 1957:

« On pense ouvrir la coopérative vers le 20 de ce mois, les châtaignes étant relativement en retard quant à leur maturité. La cause de cette pénurie vient de cette sécheresse persistante succédant aux malencontreuses pluies persistantes des mois de mai et juin. Comme la vigne, les châtaignes ont très souffert de ce temps déplorable. » (A. D. Var, 87 J 19, 4 octobre 1957, lettre de la coopérative à Marcel Goupil)

Fig. 8 – Apports et ventes de châtaignes par campagne entre 1953 et 1991 (A. D. Var, 87 J 3-6 / 16 / 28 / 31 / 32, 793 W 27). Les ventes annuelles sont très mal renseignées par les archives comptables.



#### 1. Le criblage

A partir de 1955, les fruits sont apportés au premier bâtiment construit par Marme dans l'espace de « *réception* » et passent au « *criblage* », avant d'être pesés par calibres. Le tout s'effectue coopérateur par coopérateur, afin de ne pas mélanger les productions, comme le raconte Monsieur P : « *Sur chaque pile* 

de sacs, on mettait le nom à la craie, comme Rimbaud, Bresc, Perrin, ainsi de suite... et on marquait, mettons, si y avait 15 sacs, on marquait 15, ça veut dire le nombre de sacs. »<sup>61</sup> La trieuse – aussi appelée calibreuse ou cribleuse – utilisée aux débuts de la coopérative avait été rachetée pour 120 000 francs au négociant César Courtès<sup>62</sup> (figure 9). Il s'agit d'un « cribleur à marrons avec élévateur » de série C, issu des usines Marot de Niort, probablement produit dans les années 1930-40. Il fonctionne suivant un système de crible rotatif inventé par Emile Marot en 1931, destiné au départ au tri des céréales<sup>63</sup>. Les châtaignes sont déposées sur une table de triage avant d'être montées dans une colonne d'alimentation verticale à godets. Elles sont ensuite versées dans une trémie et passent dans des cylindres métalliques rotatifs percés de trous de plus en plus gros – ces cylindres, appelés tambours, sont entraînés par un moteur électrique, acheté neuf par la coopérative en 1950<sup>64</sup>.

Fig. 9 – La calibreuse à tambour dans les locaux de la coopérative (© Conservatoire du Patrimoine).



Ainsi classés par tailles, les fruits tombent dans des bacs situés sous les cylindres avant d'être pesés sur une balance automatique. Suivant les années, 4 ou 5 catégories sont proposées à la vente :

- Calibre 5 : de 100 à 110-120 fruits au kg

- Calibre 4: 80-100 fruits au kg

- Calibre 3: 60-80 fruits au kg

- Calibre 2 : 50-60 fruits au kg

- Calibre 1: 40-50 fruits au kg

Ce type de calibreuse à tambour est la première machine à être utilisée dans le village pour la production de châtaignes. La plupart des négociants de La Garde-Freinet investissent dans ce modèle vers 1935 : c'est le cas des familles Alexis et Infernet<sup>65</sup>, Bracco<sup>66</sup> et Courtès. Avant cette date, le tri est entièrement réalisé à la main, par des femmes. L'usage d'une cribleuse n'élimine pas entièrement le tri « à l'œil » qui se fait dans un second temps mais elle permet néanmoins de réduire le temps passé au crible et le nombre d'employées. La

Fig. 10a – La nouvelle trieuse-calibreuse dans les locaux de la coopérative, avec son tapis de tri au fond et les grilles de la calibreuse au premier plan (© J.-G. Raymond).



coopérative n'a pas vécu cette transition, mais au négoce Infernet, par exemple, le nombre de trieuses employées chute d'une vingtaine à une dizaine avec l'arrivée de la calibreuse<sup>67</sup>.

La calibreuse Courtès est remplacée en 1962 par une nouvelle machine, une trieuse-calibreuse à tapis fabriquée par les Etablissements Pouplard, le « trieur calibreur S.O.56 » (figures 10a et b). Bien plus imposante que la calibreuse à tambour, elle est constituée de deux parties disposées en L : le tapis roulant de triage, où trois trieuses peuvent s'asseoir de part et d'autre, puis « les tables de visite » où les grilles de calibrage se substituent au tapis. Ce modèle fonctionne sur le même principe que la calibreuse à tambour : les fruits sont versés sur le tapis roulant du trioir puis poursuivent leur route sur les grilles agitées de secousses, percées de trous de plus en plus gros. Elle est installée le 15 octobre, non pas dans le bâtiment d'accueil des châtaignes, mais dans celui d'expédition, sans doute compte tenu de sa taille plus imposante<sup>68</sup>.

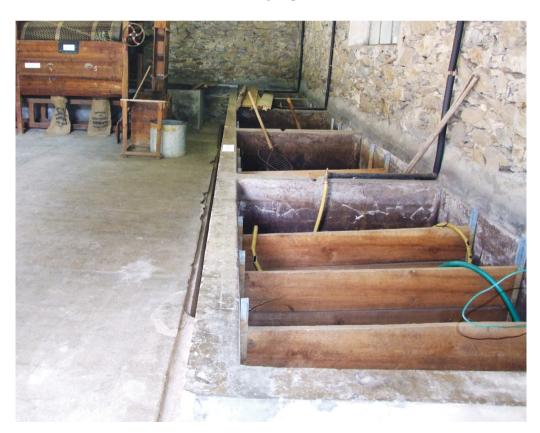
Fig. 10b – La nouvelle trieuse-calibreuse dans les locaux de la coopérative, avec la partie calibrage en 5 catégories (© I.-G. Raymond).



#### 2. Le trempage et le séchage

Après l'étape du crible et de la pesée, les châtaignes sont placées, toujours par calibres, dans des bassins de trempage (figure 11). D'après les témoignages oraux que nous avons pu recueillir, elles y sont laissées plusieurs jours, entre 3 et 6, en moyenne, selon l'urgence des commandes. Madame K précise qu'il ne fallait pas dépasser 8 jours de trempage<sup>69</sup>. L'eau est changée régulièrement, entre chaque tournée de fruits – chez les Infernet, les bassins sont remplis par une citerne que possède la famille<sup>70</sup>; chez les Sénéquier, c'est à l'eau du puits<sup>71</sup>. Nous ne savons pas d'où provenait l'eau des bassins de la coopérative. Cette étape permet non seulement de nettoyer les fruits, mais également d'éliminer les châtaignes véreuses qui remontent à la surface, et d'augmenter leur poids pour la vente. Suite à ce trempage, les châtaignes sont extraites des bassins à l'aide de grandes épuisettes métalliques et mises à sécher plusieurs jours – cela dépend de leur calibre, les plus gros fruits mettant plus de temps à sécher. Elles doivent être placées dans un endroit assez aéré, à l'abri de la chaleur comme de la gelée, et être régulièrement pelletées pour éviter toute stagnation d'eau qui permettrait le développement de moisissures ou d'insectes parasites. Cette étape se déroule au rez-de-chaussée du deuxième bâtiment jusqu'en 1965.

Fig. 11 – Les bacs de trempage alignés le long du mur de la coopérative (© Conservatoire du Patrimoine).



#### 3. Le triage ou « repassage »<sup>J</sup>

Après le trempage, les fruits sont retriés à la main : ce travail participe de la qualité des marrons de la coopérative et il est mis en avant dans le discours publicitaire des coopérateurs. Ainsi, le président Perrin écrit dans une lettre à un client que leurs « marrons sont connus pour leurs qualités exceptionnelles qui les classent bien au-dessus des autres régions productrices. Ils sont calibrés à la trieuse avec finissage à la main pour l'élimination des fruits impropres à la vente et à la consommation »<sup>72</sup>. Le tri se réalise sur des trioirs, de grandes tables de bois sur tréteaux, fermées par de petits rebords, au centre desquelles on entasse les châtaignes (figure 12).



Fig. 12 – Table de tri appartenant à Hafid Boussis (© Clémence Guillin).

Avec des petits râteaux en bois, les femmes qui y sont assises font glisser vers elles quelques châtaignes et les placent dans des paniers à leurs pieds ou sur leurs genoux. Madame T raconte les « *quarts* » qu'elle fait avec sa mère dans les années 1960, chez Léon et Edmond Sénéquier :

Madame T: « Quand y avait des commandes comme ça, on triait jusqu'à minuit! Et il faisait froid! Parce que la châtaigne, elle a trempé dans l'eau: on les mettait dans des cuves, ils les sortaient avec des espèces d'écumoires, ils les sortaient, les égouttaient et après nous les mettaient sur

**J.** Terme employé par Madame K (*entretien avec Madame K*, 7 mai 2021).

les trioirs. Alors, les trioirs, ça faisait comme une table, ils nous les mettaient devant comme ça, dans ce sens-là, et... au-dessus du tas, il y avait un panier pour les mauvaises châtaignes. On les balançait comme ça, sur le tas. Parfois elles retombaient dedans mais c'était pas grave. Ensuite on avait pas d'imperméable, de chose comme ça, à l'époque. On était très habillées, puisqu'il faut pas de chaleur, y avait pas de poêle, y avait rien. Faut pas que ce soit chaud pour trier les châtaignes. Parce qu'autrement ça fait abimer les châtaignes et ça se conserve plus ! (...) Donc on était harnachées. On avait des gros tabliers, le plus minable possible parce que c'était quand même salissant. Il fallait avoir un gros tablier, ensuite des sacs de toile de jute pour se protéger le ventre et les cuisses. Il y avait plusieurs qualités de châtaignes. Là, faut pas me demander lesquelles ! Je m'en rappelle plus. Je sais qu'on avait 4 paniers dont deux de chaque côté, un autre panier entre les jambes, et puis le panier sur le tas. »

M. Oster: « Donc il y avait 5 qualités, plus le panier pour les mauvaises? » Madame T: « Voilà. Y avait le marron, complet, rond, bien rond, celui avec lequel on fait le marron glacé. Après il y en avait un rond aussi mais avec une membrane intérieure donc c'était pas bon pour le marron glacé. Ça, c'était une deuxième qualité. Après, il y avait une 3e et une 4e: dans la bogue tu as souvent deux parties qui enserrent une plate, ça s'appelait la "plate". Les deux autres je me rappelle plus. Une plate au milieu et deux arrondies. Ça, ces deux-là c'était une catégorie, la "plate" c'en était une autre. »

M. Oster: « Comment tu sais que c'est un marron et pas une châtaigne? » Madame T: « C'est le fond<sup>L</sup> qui détermine de la châtaigne, si c'est un marron ou pas. Et pour corser le tout, y avait un contrôle! Le patron passait avec sa petite balance, prenait une poignée de châtaignes, la mettait sur sa balance et... "Là, y a quelque chose qui va pas, tu retries". Il fallait tout retrier! Il regardait et il disait: "ça tu vois, tu le mets pas là. Tu le mets là ou là ou là" (...) Et quand on se trompait trop, il disait: "Oh, parlez un peu moins!" Ou alors on chantait. Parce que... c'était long! Oh, c'était long! On veillait parfois jusqu'à minuit... » (entretien avec Madame T, 7 juillet 2021)

Comme le détaille Madame T, il s'agit de repasser derrière le travail de la calibreuse, retirer les quelques mauvaises qui restent, et surtout, « *trier la forme* ». En effet, certains clients, en particulier les confiseurs, demandent des spécificités qui ne peuvent être sélectionnées par la machine. Ainsi, la châtaigne qualité marron destinée à être transformée en marron glacé ne doit pas être cloisonnée, ne pas être trop grosse pour être gobée d'une seule bouchée<sup>73</sup> et ne pas dépareiller des autres fruits, bien se tenir pour supporter les étapes de transformation, et

- K. Cette peau à l'intérieur du fruit le fragilise; il peut se casser lors des étapes d'épluchage ou de cuisson.
- L. Le « fond » ou le « nez » désigne la tache plus claire située sur la partie plate de la châtaigne ; elle est plus petite sur le marron (entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021).

posséder une forme de « *présentation* » : plate d'un côté et bombée de l'autre. Madame K raconte que dans son atelier, il y avait plusieurs trioirs, avec chacun 4 ou 5 femmes, chacun correspondant à une commande ; nous ne savons pas si une telle organisation existait à la coopérative<sup>74</sup>.

#### 4. L'ensachage

Une fois que les châtaignes sont passées par toutes ces étapes, elles sont finalement conditionnées en sacs avant d'être vendues. Dans les années 1950-60, ces sacs sont fournis par la société Saint Frères<sup>75</sup> et le Comptoir Linier<sup>76</sup>. Ils sont en toile de jute, avec une inscription noire portant le nom de la coopérative et le label « *Marrons du Luc* », disponibles à la vente en 25 ou 50 kg uniquement<sup>77</sup>. Une fois les châtaignes placées dans ces sacs, les ouvriers nouent les coins supérieurs en « *oreilles* » – afin de faciliter la prise en main du sac – et les scellent par une couture (figure 13).

Fig. 13 – Photographie d'Ernest Sénéquier et François Bérenguier dans les locaux de la coopérative entre 1950 et 1955 (© Jocelyne Sénéquier).



Le format de ces sacs évolue à partir de 1956, sur les recommandations de Marcel Goupil, ce dernier souhaitant vendre au Familistère des Docks Rémois qui n'achètent que des sacs de 5/6 kg:

« Nous sommes à une époque où, de plus en plus, le vrac disparaît au bénéfice des petits emballages. (...) Plusieurs conditionnements de l'Ardèche ont déjà adopté les petits sacs et le plus bel exemple, c'est que les magasins du Familistère en reçoivent : c'est pour cela qu'ils nous demandent si nous pouvons faire de même. » (A. D. Var, 87 J 19, 2 novembre 1956, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

« Puisqu'il s'agit d'une chose nouvelle, mon intention n'est pas de vous demander, cette année, une grosse quantité pour les Docks Rémois. Mais si nous faisons 5 ou 10 tonnes avec eux, cette année, ce serait un bon départ pour l'année prochaine. » (A. D. Var, 87 J 19, 26 octobre 1956, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

La coopérative décidera finalement d'ajouter un format de 10 kg. A noter que le prix du kg de fruits varie en fonction du calibre et du conditionnement : en 1965, le kilo de 1<sup>re</sup> catégorie coûte 2,9 nouveaux francs en sac de 10 kg, 2,8 en sac de 25 kg, et 2,75 en sac de 50 kg; le kilo de 2<sup>e</sup> catégorie coûte 2,4 nouveaux francs en 10 kg, 2,3 en 25 kg, et 2,25 en 50 kg, et ainsi de suite<sup>78</sup>. Ces trois tailles de sacs seront maintenues jusque dans les années 70 – la toile de jute paraît être abandonnée dans ces années-là au profit de sacs-filets rouges, fournis par les établissements Texac<sup>79</sup>. En 1971, la coopérative revend son ensacheuse-peseuse de 10 kg pour en racheter une de 1 kg<sup>80</sup>, allant avec des sacs « sous plastique aéré orné d'un ruban rouge portant l'indication de la raison sociale de la coopérative »<sup>81</sup>.

## C) La vente des fruits

La vente des châtaignes se fait au fur et à mesure des apports, commençant généralement vers le 25 octobre, soit une dizaine de jours après l'arrivée des premiers fruits, et se terminant fin novembre. L'écoulement se doit d'être régulier de manière à ce que les châtaignes ne soient pas stockées trop longtemps dans les locaux de la coopérative, tant pour des raisons de place que de conservation. Monsieur P évoque les stocks impressionnants de châtaignes qui patientaient à la coopérative lorsqu'il y travaillait :

« Il y avait de ces tas à la coopérative! On voyait des piles de sacs qui allaient d'ici à l'arbre là-bas. Et à mesure, à chaque fois passait un propriétaire, à la suite, de ceux qui arrivaient le soir, pour pas les laisser trop dans le sac, parce que si vous les laissez trop dans le sac, après elles deviennent blanches vous savez. Elles se moisissent quoi. Mais y

avait de ces stocks de châtaignes, il fallait voir ça. Maintenant, y en a à La Garde-Freinet, pour les châtaignes, c'est vraiment de la rigolade, hein! » (entretien avec Monsieur P, 16 avril 2021)

Concernant les ventes, nos informations sont tirées des divers récapitulatifs de ventes directes ou d'expéditions; ces derniers non seulement n'existent pas pour toutes les années, mais couvrent rarement les ventes totales de toute une campagne. Les chiffres et listes de clients que nous avons relevés sont donc lacunaires. Cependant, nous pouvons affirmer que les ventes sont particulièrement bonnes dans la première décennie de la coopérative (figure 8). La demande est même parfois plus forte que l'offre, comme en témoigne cet extrait d'une lettre de 1956:

« Le tonnage que j'ai traité cette année avec vous est supérieur au tonnage de l'an dernier. Compte tenu du fait que vos marrons paraissaient très sains cette année – ce qui laissera un bon souvenir à la clientèle – et que ma clientèle s'est sensiblement agrandie ces deux dernières années pour la vente des divers fruits secs et des marrons et des noix, j'ai à peu près la certitude de vous écouler l'an prochain une quantité voisine de 100 tonnes. (...) A noter que si j'avais pu répondre cette année à toutes les demandes, il m'aurait fallu près de 140-150 tonnes : il est vrai que pour cette campagne la demande a été exceptionnellement favorable. » (A. D. Var, 87 J 19, 1er décembre 1956, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

En effet, si l'on regarde de plus près les chiffres des apports et des ventes, on constate que certaines années la coopérative vend plus de châtaignes qu'elle n'en reçoit des coopérateurs. Les détails des calibres reçus et vendus sont également déficitaires comme en 1955 et 1956, durant lesquelles les qualités 1, 3 et 5 sont vendues au-delà des apports :

Fig. 14 – Apports et ventes de calibres 1, 3 et 5 en 1955-1956 (A. D. Var, 87 J 28, 1955 / 87 J 3-6, 30 novembre 1956, récapitulatifs de récoltes).

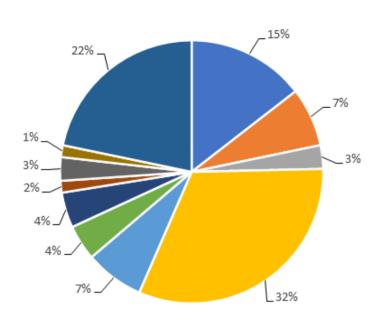
Calibres	1955			1956		
	Apports	Ventes	Kg manquants	Apports	Ventes	Kg manquants
1	2 859	4 128	1 269	8 370	10 220	1 850
3	26 447	44 380	17 933	55 704	62 040	6 336
5	12 847	17 150	4 303	7 306	10 805	3 499

Or, d'après Louis Perrin, président de la coopérative en 1956, les « marrons vendus [par la coopérative] sont strictement des fruits de La Garde-Freinet » et « les règlements très sévères de notre coopérative interdisent les apports d'autres régions »82. La coopérative aurait-elle pu acheter aux négociants en châtaignes de La Garde-Freinet, quelques kilos certaines années pour répondre aux demandes des clients ? Cela paraît peu probable, une coopérative étant censée fonctionner uniquement avec les apports de ses adhérents. S'agit-il seulement d'erreur lors des comptes ou d'un manque de précision de la part des employés ? A nouveau, ces chiffres apparaissant dans les bilans comptables, la réponse est probablement autre. L'excédent des années précédentes est-il conservé d'une année sur l'autre et revendu lorsque les demandes dépassent les apports ? Là encore, c'est peu plausible, sachant que les habitants des Maures n'ont alors pas pour habitude de conserver ces fruits et que ces derniers s'assèchent dans le processus. On peut également s'interroger sur ce qui est fait de l'excédent de châtaignes, parfois très important comme en 1953.

- M. Exportation de 10 tonnes de châtaignes à Bâle en 1968, à destination des établissements Ditzler (A. D. Var, 87 J 75, 8 novembre 1968, lettre de la coopérative aux établissements Ditzler).
- N. Exportation de 6 tonnes de châtaignes au Danemark dans les années 50 (A. D. Var, 87 J 17, déclaration d'exportation pour l'étranger).
- O. « Vente à la commission » de châtaignes à Oran en 1953 (A. D. Var, 87 J 43).
- P. Des échantillons de marrons sont envoyés à Abidjan en 1965, à l'initiative du représentant Marcel Goupil: « Je puis vous dire que les marrons italiens traités voyagent très bien, tant sur l'Afrique que sur les Etat-Unis. Nous devons donc pouvoir en faire autant » (A. D. Var, 87 J 79, 6 novembre 1965, lettre de Marcel Goupil à la coopérative).
- Q. La coopérative est contactée par un représentant tunisien en 1958 (A. D. Var, 87 J 75, 18 novembre 1958, lettre de Jacques Medina à la coopérative).

#### 1. Le système de vente

Le système de vente se rapproche fortement de celui que nous avons détaillé pour les négociants en première partie. Il prend diverses formes – par ailleurs pas toujours très explicites dans les documents de la coopérative – : la vente directe tout d'abord, les clients pouvant acheter directement à l'atelier. Presque aucune information sur ce type de vente ne nous est parvenue, les archives les renseignant n'ayant été conservées que sur les années 1950 et 1954. Cependant, lorsque l'on étudie les chiffres fournis par ces deux années, il apparaît que ce n'est pas par ce biais que la coopérative écoule la majorité de sa récolte. Ainsi, en 1954, seule année où trois types de vente sont détaillées (ventes au magasin, ventes à la commission, ventes par le représentant), la vente en magasin représente 519 636 francs sur les 5 405 399 francs de recette totale, soit moins de 10 % des ventes<sup>83</sup>. Les 90 % restant sont expédiés à des clients répartis dans toute la France et même au-delà – Suisse<sup>M</sup>, Danemark<sup>N</sup>, Algérie<sup>O</sup>, Côte d'Ivoire<sup>P</sup>, Tunisie<sup>Q</sup>. En 1955, le nouveau président, Louis Perrin, effectue également des démarches pour toucher des clients de Belgique<sup>84</sup>, Luxembourg<sup>85</sup>, Allemagne<sup>86</sup>, envoyant des lettres-types aux diverses missions diplomatiques et ambassades françaises de ces pays - nous ne savons pas si cette volonté d'ouverture est liée à une évolution du marché ou une trop forte concurrence du marché français, ou encore, plus simplement, à l'arrivée d'un nouveau président mettant tout en œuvre pour élargir la clientèle de la coopérative. Cela dit, il est intéressant de voir que cet élan de 1955 vers l'étranger est ciblé sur les pays limitrophes à la région Grand-Est, où se concentre le gros des expéditions de la coopérative. Elle fournit plus d'une vingtaine de clients différents originaires de cette région, entre



#### Nombre de clients par région

Auvergne-Rhône Alpes:10
Bourgogne-Franche-Comté:5
Centre-Val de Loire:2
Grand-Est:22
Hauts de France:5
Ile-de-France:3
Normandie:3
Nouvelle Aquitaine:1
Occitanie:2
Pays de la Loire:1

■ Provence-Alpes-Côte d'Azur: 15

1950 et 1970, ce qui constitue 32 % de la clientèle française de la coopérative (figure 15); au sein de cette région, 11 clients sont alsaciens et exercent à Strasbourg, Colmar et Mulhouse.

Comment expliquer cette forte demande de la part de cette région en particulier ? Tout d'abord, il faut noter que la vente des châtaignes est impactée par le climat : plus le froid est vigoureux, plus les ventes sont bonnes ; cela apparaît dans de nombreux échanges entre la coopérative et ses clients, comme dans cette lettre de 1958 :

« J'ajouterai que la campagne se termine bien à propos, car depuis quelques jours il y a un net ralentissement de la demande et de la vente des marrons de diverses provenances. Ceci m'est signalé par de nombreux clients : le temps est plutôt doux et il ne fait pas froid (+8° aujourd'hui en Alsace) ce qui ralentit toujours la vente du marron. » (A. D. Var, 87 J 28, 25 novembre 1958, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

Une partie de ces départements – l'Alsace et les Vosges en particulier –, bénéficie d'un climat semi-continental caractérisé par des hivers très rudes, ce qui pourrait donc favoriser la vente de châtaignes. De plus, les intermédiaires Grand-Est de la coopérative, principalement des grossistes, revendent à une importante clientèle de marchands de marrons grillés qui exercent sur les marchés de grandes villes. Suivant le Grand-Est, les deux autres grandes régions demandeuses de marrons sont l'Auvergne-Rhône Alpes (22 %) et la Provence-Alpes-Côte d'Azur (14 %),

Fig. 15 – Région d'origine des 69 clients français de la coopérative entre 1950 et 1970 (A. D. Var, 87 J 3-6 / 16 / 28 / 43).

à la clientèle plus variée : grossistes, confiseries et conserveries, mais également des négociants du massif des Maures - Marcel et Augustin Infernet<sup>R</sup>, Paul Lonjon<sup>S</sup>-, et des établissements comme l'hôpital de Pierrefeu ou la maison de retraite du Luc<sup>87</sup>. Ajoutons qu'une petite partie de la récolte est donnée gratuitement à certains organismes : en 1956, un récapitulatif des récoltes indique que quelques kilos ont été offerts aux petites sœurs des pauvres, à la police de la route (la douane), au chef de gare, au crédit agricole et aux transporteurs Mautuis<sup>88</sup>. De ce que nous savons de la clientèle des négociants gardois, grâce aux archives d'Alexis en 1896 et grâce aux témoignages oraux de ceux ayant exercé dans les années 1950-60, elle est tout à fait semblable à celle de coopérative : reviennent systématiquement les grossistes, les grilleurs de l'est de la France, et les confiseurs, notamment les Corsiglia. Mesdames K, V, et Monsieur D racontent qu'eux aussi vendaient des châtaignes aux habitants du village – en particulier à leurs confrères négociants lorsqu'il leur manquait quelques tonnes pour honorer une commande –, et qu'ils offraient des châtaignes à certains établissements, comme les petits frères et les petites sœurs des pauvres.

Une fois les fruits vendus, ils sont généralement acheminés aux clients par fer, en « wagons complets »89. La coopérative assure le transport jusqu'à la gare du Luc, qui se fait en camion, puis le reste du voyage est à la charge du destinataire<sup>90</sup>. Il est également possible pour les acheteurs de préférer un transport par route, ou de faire charger leurs châtaignes aux gares de Cavaillon ou Marseille, après un transit par camion<sup>91</sup>. Nous avons précisé plus haut qu'il nous était impossible de comptabiliser le nombre total de clients par année; néanmoins, nous connaissons le nombre d'acheteurs à qui la coopérative expédie des châtaignes grâce aux factures des transporteurs. Ainsi, on peut noter que pendant sa première décennie, la coopérative envoie ses fruits à une quinzaine de clients chaque année – 12 pour l'année la plus basse, 1955, et 25 pour l'année la plus haute, 1953 (figure 16). Ces exportations se font selon différentes modalités : elles peuvent être conduites directement par la coopérative ou par des représentants, moyennant une commission<sup>T</sup>. La coopérative a vraisemblablement eu plusieurs représentants, comme Pierre Jacquez à Belfort<sup>92</sup> ou René Ronse-Beyens à Bruxelles<sup>93</sup>, mais très peu de traces ont été conservées de leurs échanges. Une exception notable : Marcel Goupil, courtier basé à Marseille. Une grande partie de sa correspondance avec la coopérative nous est parvenue, porteuse d'informations irremplaçables telles que l'état des récoltes successives, les évolutions du marché et de la clientèle, les prix des différents calibres, etc. Marcel Goupil est embauché dès l'été 1950 par la coopérative et travaille avec elle jusqu'à la fin des années 1970. Ce dernier avait une clientèle déjà constituée de confiseurs et confitureries – il fait connaissance avec les membres de la coopérative dans une confiserie-confiturerie du Haut-Var, à Salernes, dont il est l'agent exclusif<sup>94</sup> –, et participe activement à

- R. Marcel Infernet achète pour 216 500 anciens francs de châtaignes en 1950 (A. D. Var, 87 J 16), et Augustin Infernet cherche à acheter des marrons de la coopérative en 1955 (A. D. Var, 87 J 28, 18 octobre 1955, lettre d'Augustin Infernet à la coopérative).
- S. Négociant des Mayons, il achète pour 51 605 anciens francs de châtaignes en 1950 (A. D. Var, 87 J 16).
- T. Cependant, les ventes réalisées par les représentants sont qualifiées de « ventes à la ferme », et celles réalisées par la coopérative, de « ventes à la commission » (A. D. Var, 87 J 43, 1953 / A. D. Var, 87 J 16, 1954 / A. D. Var, 87 J 28, 1955 / A. D. Var, 87 J 3-6, 1956). Marcel Goupil touchait une commission de 5 % sur les ventes (A. D. Var, 87 J 28, 17 juillet 1950, lettre de Marcel Goupil à la coopérative).

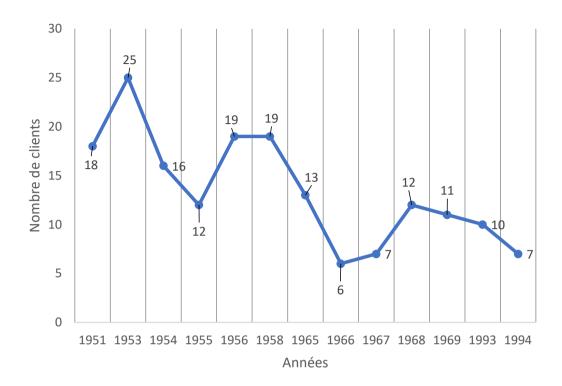


Fig. 16 – Nombre de clients à qui la coopérative expédie des châtaignes entre 1951 et 1994 (A. D. Var, 87 J 3-6 / 16 / 28 / 43, A. P. 1, 1992, 1993, 1994).

#### étoffer celle de la coopérative :

« Nous sommes agents de vente pour de nombreuses fabriques de fruits confits et confitures et au total, en France, nous entretenons des relations suivies avec une trentaine de confiseurs confituriers. (...) Nous croyons n'avoir aucune difficulté majeure pour écouler, pour votre compte, environ 80 à 100 tonnes de marrons. Nous voyons le placement de cette marchandise auprès des fabricants de marrons confits ou, si la qualité de vos marrons ne convenait pas pour les marrons confits, auprès des fabricants de crème de marrons. Dans notre clientèle, nous voyons 2 maisons à Lyon, 2 ou 3 à Clermont-Ferrand, 1 à Brive, 1 à Prias, 1 à Remoulins, 1 en Alsace, 1 à Aubenas et éventuellement 1 à Collobrières, susceptibles d'être intéressées par nos offres de fournitures. Indépendamment des maisons françaises il n'est pas impossible que nous puissions fournir quelques confituriers belges. » (A. D. Var, 87 J 28, 17 juillet 1950, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

Nous disposons de peu de chiffres sur le montant global des ventes réalisées par Goupil, mais il est certain qu'il écoule une majeure partie de la récolte de la coopérative tout le temps où il travaille avec cette dernière. En 1956, sur les 178 500 kg vendus, Goupil en vend 91 500 kg (soit 51 %), en 1961, 111 365 kg sur 161 574 (soit 69 %), et en 1962, 73 200 kg sur 109 969 (soit 66,5 %).

En 1953, il signe un contrat d'exclusivité de 22 clients avec la coopérative<sup>95</sup>, puis à partir de 1956, commence, à ses frais, à faire de la publicité dans Fructidor, organe national du commerce de gros des fruits et légumes:

« J'ai contacté Fructidor qui, sur ma demande, est d'accord pour faire passer une annonce du format 7x5 cm dans ses numéros 15 et 25 octobre, 5 et 15 novembre. Malheureusement je n'ai pu obtenir l'insertion en page une que dans le numéro du 5 novembre car cette place est très recherchée et il faut retenir longtemps à l'avance. » (A. D. Var, 87 J 19, 8 octobre 1956, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

Ces réclames se poursuivront au moins jusqu'en 1958, date à laquelle Jacques Medina, représentant tunisien contacte la coopérative suite à une réclame dans Fructidor<sup>96</sup>.

#### 2. La clientèle

Dans les années 1950-60, les clients sont principalement des grossistes qui font ensuite de la vente directe, ou revendent à d'autres acheteurs, comme les grilleurs ou les primeurs. Ces grossistes n'ont généralement pas d'exigence en termes de calibres, et commandent un peu de chaque qualité, chacune étant revendue à une clientèle spécifique par la suite : les petites châtaignes, qui cuisent plus rapidement et uniformément, aux rôtisseurs, les calibres plus grands, aux primeurs. La coopérative leur proposait donc des wagons « *panachés* » ; par exemple, on trouve dans un wagon « *panaché* » type de 5 tonnes : 300 kg de 40-50, 600/700 kg de 50-60, 2300/2800 kg de 60-80, 1200/1700 kg de 80-100<sup>97</sup>.

La clientèle que se construit la coopérative est particulièrement fidèle, et revient généralement d'une année sur l'autre. Parmi ses plus gros clients, on peut citer deux maisons de grossistes ayant des succursales répandues un peu partout en France : les établissements Pomona – pour Montluçon, Besançon, Nevers, Auxerre, Bourges, Orléans, St-Dizier, Nancy, Muhlouse, Strasbourg, St-Dié, Epinal et Limoges – et la SICA (Société Industrielle et Commerciale d'Approvisionnement) – Grenoble, St-Etienne, Clermont-Ferrand, Nantes et Lille.

Entre 1950 et 1962, très peu de confiseries sont approvisionnées par la coopérative : dans les archives, on en croise uniquement deux en 1951 – la maison Emmop à Marseille, « *fabricants de crèmes de marrons* », et la confiserie de l'Ourb dans l'Hérault –, puis Marcel Goupil en mentionne une ardéchoise en 1957. D'après ce que l'on peut comprendre de sa lettre, le choix d'éviter les confiseurs est alors délibéré :

« J'espère bien que vous avez refusé de prendre des commandes de confiseries de l'Ardèche ou ailleurs. Sans quoi ce ne serait pas "chic" de votre part. Sauf une fois, dans une année d'abondance (en 1952 je crois), j'ai toujours refusé de prendre des commandes venant de confiseurs, car ceuxci demandent seulement des n° 1 ou n° 2 et ceci est au préjudice des autres clients, lesquels prennent des n° 3, 4 et 5, alors qu'ils prendraient tout aussi bien un supplément de n° 1 et 2. Or dans une année de pénurie comme cette année, ce serait désavantager nos clients habituels que de vendre des gros calibres à des confiseurs... » (A. D. Var, 87 J 19, 26 octobre 1957, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

Dans les listes de clients, apparaissent également une confiturerie<sup>98</sup> et des fabriques de conserves alimentaires. Ces dernières ont des exigences spécifiques : les marrons doivent être assez frais, de forme régulière et sans sillons trop profonds pour faciliter l'épluchage, ainsi que « *présenter impeccable* », c'est-à-dire ne pas avoir de taches ou autres<sup>99</sup>.

#### 3. La concurrence avec les autres producteurs

Entre producteurs de châtaignes, la concurrence est rude, d'autant plus pour le massif des Maures, qui produit somme toute peu de fruits à l'échelle nationale. La production de la coopérative représente seulement 0,08 % de la production française en 1954 – 80 tonnes produites à la coopérative sur 93 200 tonnes en France<sup>100</sup> – et 0,1 % en 1955 – 129 tonnes produites à la coopérative sur 132 000 tonnes en France<sup>101</sup>. Du fait de sa « rareté » et de la bonne réputation du « marron du Luc » dans le milieu, les prix de la coopérative sont, dès sa création, parmi les plus élevés du marché, ce qui provoque de la part des acheteurs, des protestations. Cette lettre de Marcel Goupil en témoigne :

« Après de longs pourparlers avec nos clients (...) il ressort que la plupart des acheteurs préfèrent attendre de connaître les prix pratiqués par les producteurs de l'Ardèche avant de s'engager. Beaucoup de nos clients nous signalent que les prix que nous leur avons soumis sont bien plus élevés que ceux qui leur parviennent d'autres régions productrices, mais toutefois nous ne nous laissons pas intimider par cet argument, car, l'an dernier nous vendions ceci compte tenu de la qualité, à des prix plus élevés que ceux pratiqués pour les marrons de l'Ardèche ou d'ailleurs. » (A. D. Var, 87 J 19, 1<sup>er</sup> octobre 1951, lettre de Marcel Goupil à Léon Sénéquier, président de la coopérative)

La correspondance suivant cette lettre de 1951 nous apprend que Marcel Goupil se voit obligé de « consentir à une diminution de 5 F par kilo pour les 60-80 et 80-100 » pour la maison Pomona à Nevers ; cette dernière a l'habitude de se fournir en châtaignes dans l'Hérault, où les 60-80 sont à 40 F et les 80-90, 35 F,

tandis que la coopérative les propose à 55 F et 40 F<sup>102</sup>. D'autres maisons leur préféreront l'Ardèche. En tant que première région productrice de châtaignes française, l'Ardèche a un impact important sur la coopérative tout au long de son existence, tant d'un point de vue économique – une grosse récolte ardéchoise étant synonyme de plus grandes difficultés à vendre<sup>103</sup>, bien que ce fait soit démenti par plusieurs anciens coopérateurs<sup>104</sup> – que technique – les acteurs de la châtaigne ardéchoise sont reconnus comme experts dans ce domaine, et Goupil propose à de nombreuses reprises à la coopérative de s'y rendre pour s'inspirer de leurs méthodes de conservation et conditionnement à partir des années 1960<sup>105</sup> –, ou encore politique – des acteurs ardéchois président à la création du syndicat de défense du marron des Maures en 1960 (voir partie III).

Outre cette concurrence intra-nationale, il faut également souligner l'importance de la concurrence européenne, en particulier avec l'Italie et l'Espagne. Cette dernière n'est pas nouvelle : Ariane Bruneton-Governatori évoque ce qu'elle appelle une « guerre des marrons » qui débute dans les années 1930 entre châtaignes françaises et italiennes, en compétition notamment pour la confiserie. Elle écrit que « les producteurs du Midi de la France [sont] atteints de plein fouet par la concurrence » et « font voter par les chambres d'agriculture, un vœu sur la prohibition d'importation des marrons et châtaignes d'Italie jusqu'à la fin novembre »106. Cependant, en 1957, la mise en place d'un marché commun européen avec le Traité de Rome permet une importation exponentielle de châtaignes italiennes et espagnoles. Le 1er janvier 1961, l'entrée des châtaignes italiennes, qui était jusque-là contingentée à 1 200 tonnes pour la confiserie et 1 000 tonnes pour la bouche, par an, est libérée inconditionnellement. C'est une importante menace pour le marché français car l'Italie produit un plus gros tonnage de châtaignes. En 1960, sa production s'élève à 180 000 tonnes, et si nous ne disposons pas de la production française pour la même année, nous savons qu'elle serait « trois à quatre fois » inférieure à l'italienne 107. Cette production plus importante est probablement à relier au fait que l'Italie plante et entretient des châtaigneraies, contrairement à la France, ou même l'Espagne et le Portugal, qui se contente d'exploiter des châtaigneraies anciennes, parfois moribondes<sup>108</sup>. Du fait de leur important tonnage, mais également d'une main-d'œuvre abondante et moins chère – la main-d'œuvre française reviendrait à environ 40 F par kg de fruit<sup>109</sup> –, les producteurs italiens peuvent se permettre de vendre moins chers leurs fruits, les rendant ainsi particulièrement attractifs. De plus, ils proposent un calibrage « plus serré » – c'est-à-dire 60-65 ou 70-75, par exemple, plutôt que 60-80 comme le calibre la coopérative<sup>110</sup> – et traitent leurs châtaignes, au contraire de la coopérative :

« Pendant ces deux dernières années, les importations de marrons d'Italie et d'Espagne n'ont fait qu'augmenter (n'oublions pas que pour l'Ita-

lie nous sommes dans le cadre du marché commun). Etant donné que les étrangers traitent leurs marrons — ce qui donne toute sécurité aux acheteurs — alors que les Français ne les traitent pas, il s'ensuit une méfiance à l'égard des marrons français. Le résultat (...) : moyenne des prix des marrons français nettement inférieure aux étrangers. Par votre lettre, je note que vous n'avez pris aucune disposition nouvelle pour traiter au moins une partie de vos marrons. Vous me mettez donc dans la position de dire à nos clients communs : "Je vous propose des marrons à 2,35 et 3 francs le kilo (c'est-à-dire infiniment plus cher que n'importe quel fruit sur le marché à l'heure actuelle) mais je ne peux vous donner aucune garantie de longue conservation". » (A. D. Var, 87 J 79, 8 octobre 1965, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

De plus, si les grossistes et primeurs n'accordent pas spécialement d'importance à l'origine de leurs marrons, les confiseurs eux, préfèrent employer des châtaignes italiennes, et notamment le « *Torino* », marron du Piémont<sup>111</sup>. Notons toutefois l'un des avantages du marron du Luc par rapport à l'Italien : son plus gros calibre – 40-50 fruits au kg pour les plus imposants, tandis que les Italiens font plutôt du 45-50<sup>112</sup>.

En dernier lieu et à un niveau bien plus local, une concurrence subsiste entre les divers acteurs des châtaignes à La Garde-Freinet, comme nous l'avons évoqué en première partie. L'arrivée de la coopérative fait évidemment des vagues puisque de plus en plus de producteurs de châtaignes abandonnent les négociants pour rejoindre l'association. Madame K explique clairement que la coopérative a « coulé » son négoce, et Monsieur D et Madame V évoquent les dissensions qui naissent dans le village :

Madame V: « Ah, ça a pas plu à tout le monde, c'est sûr. » Monsieur D: « Parce qu'il y a des clients qui sont allés à la coopérative, qui étaient des propriétaires. Comme ça, il y a eu de petites histoires. » Madame V: « Des choses de village. Après ça s'est atténué, mais sur le coup... » (entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021)

# D) Un impact politique ? Labellisation et protection du « marron des Maures »

#### 1. Labelliser le « marron du Luc »

Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le « marron du Luc » jouit d'une certaine notoriété pour sa qualité, son goût – plus sucré –, sa taille – plus gros que la moyenne française. Il désignerait un type de châtaigne produit dans le massif des Maures et non pas issu d'un village spécifique, les auteurs semblant utiliser, tant dans

les archives que dans les écrits académiques, comme synonymes « marron de Lyon »<sup>113</sup>, « marron du Var »<sup>114</sup>, « marron des Maures »<sup>115</sup>, « marron de Collobrières »<sup>116</sup>, « marron de la Garde »<sup>117</sup>, « marron de la Garde-Freinet »<sup>118</sup>, voire même « marron de Saint-Tropez »<sup>119</sup>. La plus ancienne source dont nous disposions qui évoque le « marron du Luc » est un texte de 1835 :

« Les châtaignes et les marrons de ce pays sont les meilleurs que l'on connaisse. La plus grande partie s'embarque au port de St-Tropez pour Marseille, Toulon, Nice et les autres villes du littoral ; le reste s'expédie directement par le roulage pour les autres villes de Provence, pour Lyon et pour Paris. Partout les marrons de La Garde sont recherchés, à cause de leur saveur agréable et de leur grosseur. On en trouve qui pèsent près de 4 onces pièce<sup>U</sup>. Ils ne sont connus dans l'intérieur du royaume que sous le nom de marrons de Lyon et quelque fois de marrons du Luc. »<sup>120</sup>

Il faut relever que cette appellation est en elle-même paradoxale, puisqu'il est de notoriété publique qu'il n'y a pas de châtaigniers au Luc, et, que selon les habitants de La Garde-Freinet avec qui nous avons pu échanger, il n'y en aurait jamais eu. Lorsque la question est abordée en entretien, la réponse systématiquement donnée est la suivante : les « marrons du Luc » désignent bien en vérité les châtaignes de La Garde-Freinet – et des autres communes productrices – et ont été ainsi nommés par métonymie, car ces châtaignes sont expédiées par la gare du Luc-Le Cannet. De nombreux auteurs du XX<sup>e</sup> siècle reprennent cette idée, comme Martel et Grognier qui écrivent :

« Il faut détruire la légende du Marron du Luc, dénomination sous laquelle on a longtemps expédié les marrons des Maures. Il n'y a pas de châtaigneraies au Luc. C'est parce que ce produit était principalement expédié par la gare du Luc que l'usage de cette appellation s'est peu à peu établi. »<sup>121</sup>

Or, comme nous l'avons vu plus tôt, l'appellation « marron du Luc » est consacrée dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, et la voie ferrée arrivant dans le Var seulement à la fin de ce siècle, il n'est pas possible qu'elle tire sa source uniquement de la gare – construite en 1862<sup>122</sup>. Il s'agirait plutôt d'une explication inventée a posteriori, et l'appellation serait un signe que la commune du Luc a bien cultivé la châtaigne à une époque. Grâce à nos recherches aux archives départementales, nous avons ainsi constaté que cette commune produit des châtaignes tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle ; elle fait même partie des trois principales communes productrices du massif, aux côtés de La Garde-Freinet et de Collobrières. Entre 1809 et 1829, ses habitants récoltent, suivant les années, entre 2 000 hectolitres à 5 500 hectolitres – soit 140 000 à 385 000 kg, sachant qu'un hectolitre de l'époque équivaut à peu près à 70 kg<sup>123</sup>. Il semblerait néanmoins que cette production de châtaignes

U. L'auteur a visiblement été enthousiaste sur le poids des châtaignes, sachant qu'1 once représente environ 25 g. Le calibre 1 donne 40 et 50 fruits au kg, soit des châtaignes entre 20 et 25 g pièce.

soit très localisée : dans une lettre datée du 20 août 1829, le maire du Luc informe le préfet du Var que le « hameau des Maures du Luc » est le « seul endroit où les plantations de [châtaigniers] peuvent être pratiquées » 124. Ce hameau correspondrait aujourd'hui aux Mayons du Luc. D'après un texte retrouvé dans les archives de la coopérative qui s'appuie sur un ouvrage de Paul Maurel publié en 1913, « Les Maures du Luc » serait l'ancien nom des Mayons du Luc, hameau détaché de la commune du Luc en 1863 :

« Le nom du village sous son orthographe moderne, "les Mayons du Luc" apparaît pour la première fois sur le registre des actes paroissiaux en 1767. Avant cette date, le hameau était appelé Maures du Luc ou Maisons du Luc. Ce n'est d'ailleurs qu'en mai 1897, qu'un décret présidentiel supprima le complément du Luc et donna à la jeune commune son nom actuel "Les Mayons". A une époque antérieure à celle de l'érection du hameau des "Mayons du Luc" en commune, plusieurs négociants en marrons habitaient le hameau, ils ne pouvaient pas expédier leurs marrons sous un nom autre que celui de leur pays, Le Luc, d'où l'appellation "marrons du Luc". »<sup>125</sup>

A partir de 1864, la production de châtaignes du Luc disparaît donc des statistiques, tandis que celle des Mayons fait son entrée dans ces mêmes documents, avec des tonnages encore plus élevés que ceux du début du siècle<sup>126</sup>. Il nous paraît plus que probable que l'appellation « *marron du Luc* » fasse bien référence à la commune du Luc, et non à sa gare.

Maintenant que nous avons résolu cette question, détaillons les raisons qui poussent la coopérative à vouloir le labelliser. Avec le développement à une échelle industrielle de la confiserie au cours du XIXe, il est notamment reconnu comme marron à confire ; ainsi, parmi les archives du négociant Alexis, les confiseries représentent près de la moitié de sa clientèle en 1896 – une vingtaine de confiseurs pour une trentaine de grossistes. D'après plusieurs numéros de deux journaux parisiens destinés – entre autres – aux fabricants de conserves et confiseurs, le marron du Luc est classé parmi les meilleurs marrons de confiserie, juste après « le marron de Turin qui est la variété par excellence » 127, aux côtés des marrons de Lyon et de l'Ardèche<sup>128</sup>. La communication de la coopérative s'appuie largement sur cette réputation : l'inscription « Marrons du Luc » apparaît systématiquement sur les sacs – comme c'est d'ailleurs le cas sur ceux des négociants<sup>129</sup> – et ses administrateurs vantent ses qualités dans leurs échanges<sup>130</sup>. De même, dans les entretiens que nous avons menés, les personnes interrogées mettent systématiquement en avant la meilleure qualité de la châtaigne des Maures, comparée aux autres. Dès la genèse de la coopérative, les coopérateurs expriment le souhait de créer un label afin de protéger leurs intérêts et la notoriété de leurs châtaignes, suite à des « usurpations » de l'appellation – par des

producteurs d'autres régions ? Les textes que nous avons trouvés à ce sujet ne le mentionnent pas :

« Il est en effet inadmissible que diverses variétés de marrons jouissent de l'appellation "marrons du Luc". Il serait en effet dangereux de tolérer l'activité plus ou moins régulière de certains expéditeurs qui profitent de la situation. (...) Nous pensons que vous n'aurez aucune difficulté pour obtenir que l'appellation "marrons du Luc" soit uniquement réservé à cette variété de marrons. » (A. D. Var, 87 J 19, 28 novembre 1951, lettre de Marcel Goupil à Léon Sénéquier)

« [Le président] aborde ensuite la question d'appellation de "marrons du Luc" et après une assez longue discussion, (...) il est décidé d'essayer par tous les moyens possibles de faire respecter la réputation acquise par nos marrons face à une concurrence déloyale. » (A. D. Var, 87 J 3-6, 17 février 1952, assemblée générale)

La procédure aurait été engagée dès 1951<sup>131</sup> et le label aurait été acquis avant le 24 septembre 1955, date à laquelle Louis Perrin affirme que la coopérative « *a obtenu pour les marrons récoltés sur le territoire de la commune dont elle assure l'expédition, la consécration d'une appellation d'origine sous la dénomination "marrons du Luc", appellation constatée par un label déposé conformément à la Loi »<sup>132</sup> – à noter que malgré nos recherches, nous n'avons pour l'instant pas trouvé trace officielle de ce label ; il pourrait s'agir d'une simple publicité. Quoiqu'il en soit, c'est sans doute dans ce cadre que la coopérative amorce la création d'un syndicat de défense du marron des Maures, accompagnée d'acteurs locaux. L'appellation étant visiblement considérée par les coopérateurs comme le « <i>fruit du travail et de la persévérance de nos ancêtres, aucun particulier ou organisme coopératif ne peut revendiquer l'exclusivité de l'appellation "marrons du Luc", qui est un patrimoine local »*, le syndicat pourrait obtenir la propriété du label comme marque syndicale.

## 2. Le syndicat interprofessionnel de défense du marron des Maures

Au tournant des années 1960, le syndicat interprofessionnel de défense du marron des Maures voit le jour. D'après les textes que nous avons vus précédemment, sa création aurait été planifiée dès la labellisation du marron du Luc, mais nous n'en trouvons officiellement trace qu'à partir du 20 septembre 1960. A cette date, se tient à Draguignan une « réunion des producteurs de châtaignes », à l'initiative de la commission nationale du châtaignier. Ce rassemblement dénote une volonté nationale de faire en sorte que « les différentes régions castanéicoles s'organisent à l'image de l'Ardèche afin que, fédérées dans un deuxième temps, elles puissent défendre leurs intérêts dans un esprit constructif », face à

deux difficultés majeures que connaissent tous les castanéiculteurs : le chancre<sup>v</sup> et la « *brusque libération des échanges* », notamment avec l'Italie<sup>133</sup>, que nous avons détaillée plus tôt. Il s'agit donc de discuter de la création d'un syndicat de défense du marron varois et de définir les actions à mener par ce dernier – parmi elles, la création d'un label. Une dizaine d'acteurs échangent sous la présidence de M. Poupart, ingénieur en chef et directeur des services agricoles du Var :

- deux acteurs du monde de la châtaigne ardéchoise : M. Vincent, président du syndicat interprofessionnel du marron de l'Ardèche, et M. Boiron, négociant en châtaignes à Vesseaux
- cinq Gardois: le maire, Alfred Max, le président de la coopérative, Louis Perrin, M. Infernet, en qualité de négociant, M. Alexis, qualifié de « producteur expéditeur », et M. Sénéquier, en tant que producteur
- le maire de Collobrières, Victor Mathieu, et son adjoint M. Pellegrin
- le maire des Mayons, M. Carles
- un ingénieur des Services Agricoles du Var, M. Henricy

De cette réunion, naît le fameux syndicat, le 8 février 1961<sup>134</sup>, dont les missions sont définies dans l'article 3 de ses statuts :

« Le syndicat a pour objet : la recherche de tous les moyens susceptibles d'améliorer la qualité, tant à la production qu'à la consommation, le conditionnement et la présentation commerciale du marron des Maures ainsi que d'en intensifier sa vente. Le dépôt et l'utilisation d'une marque syndicale d'origine et de qualité dont les caractéristiques, les conditions d'attribution et l'organisation de son contrôle feront l'objet de règlements intérieur et technique. La défense de cette marque et des intérêts professionnels, matériels et moraux des adhérents. La liaison permanente avec les organismes qui s'occupent en France de défendre et d'améliorer la qualité des produits sous marque syndicale, d'assurer l'efficacité de la garantie offerte par les marques syndicales et l'expansion des produits agricoles de qualité. »

Le syndicat regroupe alors une cinquantaine de producteurs, négociants, et consommateurs de châtaignes, ainsi que les maires de La Garde-Freinet, des Mayons et de Collobrières. Il comprend une commission technique dont « la principale activité sera l'établissement d'un règlement pour l'utilisation du label » et l'amélioration de la production, « c'est à dire le progrès des techniques, en particulier, la détermination des meilleures variétés, l'amélioration des conditions de ramassage, de préparation, d'emballage, de conservation, etc. ». Les réunions suivantes participent à la mise en place de ce règlement : institution d'une commission de contrôle dans chaque commune, demande d'un label pour les variétés impériales, sardonnes, marouges et bâtardes, dans 6 calibrages (de 35 fruits à 100 fruits au kg), obligation de mentionner les méthodes

V. Le chancre du châtaignier (Cryphonectria parasitica) est un champignon très agressif qui se développedans les parties aériennes de l'arbre – tronc, branches - et entraîne le dépérissement de l'arbre. Il se répand très rapidement en Europe à partir des années 1940, décimant les châtaigneraies, et est repéré en France pour la première fois en 1956 (Ephytia, Le chancre du châtaignier, INRAE, consulté le 3 septembre 2021: http://ephytia.inra. fr/fr/C/19080/Forets-Chancre-du-chataignier).

de conservation sur les étiquettes, normalisation des emballages, etc. Cependant, l'efficacité qu'a eue ce syndicat paraît toute relative ; un rapport du Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var souligne qu'il existe toujours en 1997, mais indique qu'il n'y a pas eu de réel suivi de toutes les actions entreprises<sup>135</sup>.

# III. Les premières difficultés : 1963 – 1970

## A) Un effondrement de la clientèle...

A partir de 1963, la clientèle de la coopérative s'effondre, passant d'une vingtaine de clients à qui elle exporte, à seulement six en 1966 : quatre grossistes, les établissements Pourille fils (Troyes), Alsace Fruits (Strasbourg), Jean Valentini (Douai) et Joseph Müller (Mulhouse), et deux confiseurs marseillais, Louis et André Corsiglia<sup>136</sup>. Plusieurs raisons viennent expliquer ce phénomène.

Tout d'abord, d'un point de vue sociologique, les changements de modes alimentaires ne seraient pas bénéfiques pour la châtaigne. Les années 1960-70 sont en effet marquées par l'augmentation exponentielle du nombre de « grands magasins » qui proposent une gamme très diversifiée de produits et ce, tout au long de l'année. En 1965, Marcel Goupil note que « la désaffection croissante des consommateurs pour les châtaignes est un fait constaté par les statistiques depuis une trentaine d'années, avec une allure accélérée depuis les dix dernières années. (...) Les raisons sont semble-t-il : modification du régime alimentaire, augmentation de la consommation de la viande et des fruits, diminution de celle du pain et des pommes de terre »<sup>137</sup>. Madame K et Monsieur J évoquent à plusieurs reprises ce point dans nos conversations, expliquant que pendant la Deuxième Guerre Mondiale, les châtaignes ont sauvé la population de la faim, mais qu'après celle-ci, les habitudes alimentaires se sont modifiées :

« Pendant la récolte, nous on en mangeait des châtaignes. Pendant la guerre surtout, c'est pour ça que l'on a vécu, survécu. Vous savez pendant la guerre, il y a des gens qui venaient de St-Raphaël en vélo pour venir chercher quelques kilos de châtaignes parce que c'était bourratif, nourrissant... (...) Après la guerre ça a dégringolé vite parce qu'il y a eu la maladie et les gens se sont tournés vers d'autres choses! La châtaigne, il faut la préparer. Vous achetez un kilo de pêches, vous le mangez à midi, mais un kilo de châtaignes, il faut que vous le fassiez cuire, que vous le prépariez autrement. » (entretien avec Madame K, 7 mai 2021)

« Les gens, ils ne consomment plus des châtaignes à la maison, c'est fini. C'est dérisoire, s'il y en a un ou deux qui se font cuire des châtaignes. Les gens, il y a une fête, ils vont prendre un cornet ou deux, puis ça s'arrête là!

(...) Les gens n'en veulent plus c'est ça le problème. A la maison, avant, tous les soirs,, il y avait des châtaignes... (...) bouillies ou rôties, c'était le dessert, tandis que, de nos jours, il y a toutes sortes de fruits, à toutes saisons, dans les magasins. Des fruits qui, même s'ils sont chers, sont moins chers que les châtaignes donc les gens vont préférer prendre ça. Et c'est plus facile, si on va travailler au bureau, de porter une pomme ou orange dans la poche ou que châtaignes! Moi je me rappelle gamin, à la maison, on en avait tous, mes copains, copines, ils avaient tous des châtaignes dans les poches. » (entretien avec Monsieur J, 7 mai 2021)

Madame W évoque également ce point : originaire d'une famille gardoise, elle vit néanmoins une enfance citadine et raconte les difficultés qu'avait sa mère à cuisiner les châtaignes :

« Après la guerre, dans les années 50/60, les gens ici ils boudaient un peu les châtaignes. Il n'y avait plus de cheminée dans les appartements modernes, donc la poêlée de châtaignes, elle se faisait à la campagne mais pas en ville. C'était très différent. Culturellement, ça avait beaucoup changé. Les gens qui vivaient en appartement... Je me souviens quand ma grand-mère débarquait à Nice avec son sac de châtaignes, ma mère à chaque fois...: "Mais qu'est-ce qu'on va en faire quoi!" » (entretien avec Madame W, 27 juillet 2021)

D'un point de vue économique, à partir de 1963, les récoltes de châtaignes dans les Maures paraissent particulièrement mauvaises, tant en quantité qu'en qualité, tandis que les prix proposés par la coopérative sont en constante augmentation. Détaillons ces deux derniers points.

## 1. ... lié à la mauvaise conservation des châtaignes

Jusque dans les années 1960, la qualité des châtaignes de la coopérative est régulièrement soulignée par les acheteurs et Marcel Goupil. Si on recense bien quelques réclamations pour fruits abîmés, elles restent alors relativement anecdotiques – à l'exception d'un important contentieux avec la SARL Contor-France qui perd son procès face à la coopérative en 1954<sup>138</sup>. Cependant, elles sont de plus en plus nombreuses à partir de 1958 :

- « Des indications ou réclamations que j'ai reçues, pour mémoire :
- .- Pourille : environ 10 % de marrons véreux parmi les n° 5.
- .- Cottin-Cabanne : environ 20 % de marrons véreux parmi les n° 2.
- .- Pomona / Montluçon : marrons "transpirant" et certains noi-râtres à... la base dans les n° 4 et 5.
- .- Pomona / Epinal : environ 10/20 % de marrons noirâtres à l'intérieur dans les n° 4 et 5, ce qui a motivé des retours de marchandises de la part de ses clients. » (A. D. Var, 87 J 28, 25 novembre 1958, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

A partir de 1963, la coopérative enchaîne les mauvaises récoltes, passant de 106 tonnes en 1962 à 87 tonnes en 1963, puis 67 tonnes en 1964 (figure 8). Monsieur J raconte qu'il y aurait eu une « sécheresse terrible » ces deux années : « Mon père, dans tout ce que l'on avait, il avait ramassé 50 kg! » Nous avons pu vérifier ses dires dans les archives de la coopérative : la récolte du père de Monsieur J est plus élevée que ce qu'en dit son fils pour ces années-là, mais on peut néanmoins constater une très nette diminution de ses apports en 1963 et 1964 (figure 17).

Fig. 17 - Apports de châtaignes du père de Monsieur J entre 1959 et 1964 (A. D. Var, 87 J 28, apports journaliers de marrons par coopérateur).

1959	1960	1961	1962	1963	1964
2 490 kg	1 748 kg	1 663 kg	1 532 kg	984 kg	654 kg

La qualité des fruits déclinant, certains de leurs plus anciens acheteurs, comme les maisons Pomona ou les Docks Rémois, déclarent refuser d'acheter leur récolte tant qu'elle ne sera pas traitée<sup>140</sup>. En effet, les châtaignes ne semblent plus se conserver aussi bien qu'elles le faisaient auparavant, alors que la coopérative n'a a priori pas changé ses méthodes de conditionnement. Elles sont notamment touchées par des champignons créant une pourriture noire (nôrume) ou brune (penicillium), qui, « sans un traitement convenable », « augmente rapidement pour atteindre couramment 50 à 60 % de fruits après un mois de conservation, selon les variétés » d'après un texte produit en 1959 lors de recherches réalisées en Ardèche sur la conservation des châtaignes<sup>141</sup>. Ce phénomène semble toucher toutes les châtaigneraies françaises, et le traitement des fruits s'impose de plus en plus chez les producteurs. Notons toutefois que ces techniques de conservation ne datent pas des années 1960 mais sont probablement mises en place dès les années 1930 dans certaines exploitations castanéicoles. Dans un texte universitaire publié en 1942, le professeur Guillaume fait un inventaire des différentes méthodes de conservation qui sont employées en France : désinfection par trempage dans divers antiseptiques (naphtol, chloramidée sodique, bisulfite de soude), par « gaz asphyxiants » (sulfure de carbone, oxyde d'éthylène, bromure de méthyle) ou par le froid dans « des stations frigorifiques »<sup>142</sup>.

La coopérative tarde à s'adapter à ces nouveaux paramètres et perd ainsi de nombreux clients, pour des fournisseurs parfois voisins. C'est le cas en 1965, où les Etablissements Joseph Muller, grossistes de Mulhouse, se tournent vers la commune de Collobrières. Grosse productrice de châtaignes, son « marron de Collobrières » paraît tout aussi réputé que le « marron du Luc » de La Garde-Freinet auprès des acheteurs. Afin de faire la comparaison entre ces deux communes du rapport qualité-prix, les établissements Muller achètent un wagon de châtaignes de Collobrières et un autre de La Garde-Freinet:

« A titre indicatif, un de nos collègues vend actuellement du marron de Collobrières en n° 0 (qui vaut largement le 1 de la coop.) à 3 francs le kg par petites quantités. (...) Voici également les offres reçues hier par Mme Jacquez, courtier à Belfort (marrons de Collobrières) : n° 2 : 1,75 ; n° 3 : 1 ; n° 4 : 0,8 ; n° 5 : 0,7 francs<sup>W</sup>. » (A. D. Var, 87 J 79, 3 novembre 1965, lettre des Etablissements Joseph Muller à Marcel Goupil) « Les Lucs arrivés le 19.10 et mis en plateaux 4 jours plus tard, sont noirs à 70/80 %. Les Collobrières restés en sacs depuis trois semaines, sont pratiquement intacts. » (A. D. Var, 87 J 79, 15 novembre 1965, lettre des Etablissements Joseph Muller à Marcel Goupil)

La coopérative se voit ainsi dans l'obligation d'investir à son tour dans des méthodes de conservation plus poussées, tout en conseillant ses clients sur la manière de stocker les fruits<sup>143</sup>. Sur les conseils de Marcel Goupil, elle choisit de traiter sa récolte à l'acide sorbique, un « anti-moisissures actif contre les différents champignons et dont l'innocuité a été formellement prouvée »144. Des essais avec ce produit sont réalisés dès 1961145, mais c'est réellement en 1964 que la coopérative adapte ses locaux pour utiliser cette méthode à grande échelle. Obtenu à partir des baies de sorbier, l'acide sorbique est extrait pour la première fois en 1859. Dans les années 1930-40, ses propriétés antimicrobiennes, et en particulier antifongiques, sont réellement découvertes : les expérimentations pour la conservation des aliments deviennent nombreuses et sa commercialisation se légalise. Cet acide est toujours utilisé aujourd'hui en France comme additif alimentaire, mais également pharmaceutique et cosmétique, et appartient, avec ses dérivés (E200, E201, E202, E203), à la famille des conservateurs. La coopérative le choisit tout d'abord pour son faible coût, mais également pour sa facilité d'utilisation : il suffit d'en asperger les aliments ou de les immerger pour les produits frais, ou de l'intégrer directement à la recette / l'emballage pour les aliments transformés. Deux autres avantages : il est considéré comme peu dangereux pour la santé, tant des travailleurs que des consommateurs, et son goût neutre n'altère en rien celui du produit<sup>146</sup>. Pour les coopérateurs, il s'agit simplement de faire tremper les châtaignes dans de l'eau pendant une semaine, comme auparavant, en l'enrichissant d'acide à raison d'1,5 grammes d'acide par litre. Ils accompagnent cet investissement d'autres décisions importantes, telles que décrites par Georges Alexis, ancien négociant qui rejoint la coopérative en 1964147:

« Nous avons exécuté tous vos conseils, calibrage, trempage à l'acide sorbique, essorage, retriage à la main pour faire des 50/55 et des 60/65 confiserie, nous avons fait faire de nouveaux bassins, un monte-charge, et un projet d'agrandissement des locaux de quinze millions d'anciens francs environ. »<sup>X</sup> (A. D. Var, 87 J 79, 27 octobre 1966, lettre d'Alexis à Marcel Goupil)

W. La même année, la coopérative vend son calibre 1 à 2,75 francs, son 2 à 2,25, son 3 à 1,35, son 4 à 0,95 et son 5 à 0,75 francs – pour des sacs de 50 kg (A. D. Var, 87 J 79, 1965).

X. Le projet d'agrandissement sera finalement abandonné, mais pas les travaux intérieurs (A.P.1, 14 septembre 1968, assemblée générale).

d'un monte-charge et étalées en couches minces sur un plancher de séchage tout neuf. Cependant, ces changements ne sont pas bien accueillis par tous les coopérateurs. Tout d'abord pour des raisons techniques : le temps de trempage des châtaignes dans l'acide ne pouvant être raccourci, « sinon l'acide sorbique n'imprégnerait pas la pulpe jusqu'en son centre et les résultats obtenus seraient irréguliers »<sup>148</sup>, il peut s'avérer problématique pour certaines commandes <sup>Y</sup>. Il semble également demander un temps de séchage, et donc de stockage, plus long. Ce dernier point handicape fortement la coopérative car celle-ci ne dispose pas de locaux suffisamment grands, bien qu'Alexis mette à sa disposition son ancien local<sup>149</sup>; stockage d'autant plus difficile à gérer que les apports de châtaignes auraient tendance à s'accélérer du fait d'un changement dans la manière de ramasser des gros producteurs, qui « cueillent leur récolte en 10 jours environ au lieu d'un mois autrefois », grâce à une main d'œuvre plus nombreuse et les nouveaux moyens de transports – la jeep ayant progressivement remplacé la Y. A. D. Var, 87 J 79, 21 charrette pour se rendre dans les châtaigneraies<sup>150</sup>. Une partie des coopérateurs jugent également ces nouvelles mesures de conservation trop coûteuses, en main d'œuvre et travaux<sup>151</sup>. En 1967, afin de répondre au mécontentement des coopérateurs, Goupil évoque la possibilité de traiter les marrons au formol, méthode utilisée par les Italiens plus rapide que celle de l'acide sorbique, puisqu'elle ne demande un temps de trempage que d'une demi-heure<sup>152</sup>. Aucune suite ne semble avoir été donnée à sa proposition. Ces changements dans sa manière de travailler permet à la coopérative, dans une

A partir de la campagne 1966, les châtaignes sont montées à l'étage à l'aide

octobre 1965, lettre de Marcel Goupil à la coopérative: « En y réfléchissant bien, ie ne pense pas que vous puissiez tremper, c'est-à-dire traiter à l'acide sorbique les n° 1 et n° 2 qui seront destinés aux grossistes. Car, comme la plupart commandent des  $n^{\circ}$  1, 2, 3, 4, et 5 comment feriez-vous? il faudrait attendre que les n° 1 et 2 sèchent pour expédier l'ensemble de la commande. Pendant ce temps-là les n° 3 et 5 stagneraient et encombreraient la coopérative. A mon avis, pour les marrons destinés aux grossistes, il faut tout traiter ou bien ne rien trater. sinon ce n'est pas viable. (...) Par contre pour les n° 1, 2 et 3-A, destinés aux confiseurs, il faut tremper et traiter. D'abord parce que vous v gagnerez nettement au point de vue poids, ensuite par qu'on les vend plus chers qu'aux grossistes et aussi parce qu'on a plus de temps, les confiseurs étant souvent moins pressés que les grossistes. »

certaine mesure, de retrouver sa réputation de qualité et de regagner la confiance de certains acheteurs, comme la maison Pomona<sup>153</sup>. Cependant, elle peine à récupérer sa clientèle qui garde mauvais souvenir des campagnes 1963-64 : ses marrons « restent très fragiles » et son rendement de marrons « entiers est bien inférieur par rapport aux autres provenances »154. De plus, à partir de 1968, les plaintes pour châtaignes véreuses sont à nouveau très nombreuses<sup>155</sup>. Ce regain de récriminations pousse la coopérative à investir dans un système de traitement au gaz en 1969 auprès des établissements chimiques d'Aubervilliers (la SPAM), sur l'inspiration des exploitations castanéicoles ardéchoises que les coopérateurs ont visitées sur les conseils de Goupil<sup>156</sup>. Elle suit peut-être également l'exemple de la maison Bracco, qui achète seulement quelque temps plus tôt le même « bloc SPAM, modèle 1 » – cet épisode met en exergue l'esprit de concurrence entre les producteurs de La Garde-Freinet puisque Marcel Goupil rapporte à la coopérative que lorsqu'André Bracco acquiert ce matériel, il met comme condition à sa commande que le représentant de la SPAM ne visite pas cette dernière<sup>157</sup>. Ce « bloc », aussi appelé « lampe détectrice d'halogènes Mallet », ou plus simplement lampe à halogénure<sup>158</sup>, diffuse un pesticide-insecticide, le bromure de méthyle, à l'époque « seul gaz autorisé en France pour ce traitement »<sup>159</sup>. Les

fruits sont placés dans une pièce étanche avec cette lampe allumée, et restent exposés à ce gaz au moins 24h. Cette méthode permet un traitement plus rapide des châtaignes car elle passe outre la longue étape de trempage<sup>160</sup>. Le bromure de méthyle est utilisé au moins depuis les années 1940, puisque Guillaume en fait mention dans son article sur la conservation des châtaignes; il ajoute d'ailleurs, qu'il serait plus efficace que les deux autres gaz employés, sulfure de carbone et oxyde d'éthylène, bien qu'il ne soit pas encore répandu dans les régions castanéicoles<sup>161</sup>. Dérivé du brome, ce gaz est employé comme fumigant agricole encore aujourd'hui, étant même classé au second rang des pesticides les plus appliqués dans le monde puisqu'il permet non seulement de traiter directement les sols mais également les produits eux-mêmes - fruits, légumes, céréales, fleurs et même tabac. Il présente de nombreux avantages, au rang desquels son absence d'odeur, de couleur et de goût, ainsi que sa très grande efficacité tant contre les insectes que les champignons et autres bactéries. Cependant, il est particulièrement toxique, et son usage se réglemente progressivement en Occident, à partir des années 1990. Ses effets sont néfastes pour l'homme – il provoque des troubles neurologiques et respiratoires pouvant entraîner le coma et la mort – et pour l'environnement – il endommage la couche d'ozone<sup>162</sup>. Nous n'avons pas de données sur la durée d'utilisation de ce gaz à la coopérative, mais elle est sans doute relativement courte. Il serait encore employé en 1972 et apparaît à plusieurs reprises dans les témoignages oraux, mais en termes d'efficacité, ne semble pas produire les effets escomptés. Malgré « une très bonne apparence », certaines châtaignes comportent de la « pourriture sèche à l'intérieur » – jusqu'à 76 % de châtaignes ont été gâtées pour certaines commandes<sup>163</sup>. Ainsi, les établissements Jean Valentini écrivent à Goupil que « le nouveau traitement a rendu les marrons à l'état de castagnettes et cela est fort nuisible pour la présentation et la vente » et que « tous les marrons ont l'air de sortir d'un fond de tiroir ».

Faisons un bref aparté sur la situation des négociants gardois, également touchés par les mauvaises récoltes et conservations. Nous avons mentionné plus tôt qu'André Bracco avait fait l'acquisition d'un bloc SPAM; nous ne connaissons pas la date de fermeture de son commerce, mais sa fratrie estime qu'il a cessé d'exercer dans les années 1970<sup>164</sup>. Nous avons également vu que Georges Alexis ferme son négoce en 1964 pour rejoindre la coopérative en tant que producteur. Quant à la maison Infernet, la dernière mention que nous ayons retrouvée dans les archives de la coopérative est un achat de châtaignes en 1955<sup>165</sup>. Madame K évoque la mauvaise conservation comme l'une des raisons qui les pousse à mettre les clefs sous la porte. Elle continue néanmoins à racheter et vendre ses châtaignes et celles de ses meilleurs clients:

M. Oster : « Une fois que vous avez fermé votre négoce, vous avez apporté vos châtaignes à la coopérative ? »

Madame K: « Non, non! Parce que je n'avais pas pris de parts à la coo-

pérative! Non, moi j'avais des châtaigniers, je vendais mes châtaignes, j'avais gardé des clients. Je n'avais pas besoin de la coopérative... je les vendais à Marseille, j'avais des clients, les Corsiglia et puis j'en avais un à... je ne me rappelle plus... j'ai pas le nom de la région, là où il y a beaucoup de vin! Là, j'avais gardé un très bon client (...). En Franche Comté. (...) j'avais aussi des clients qui me portaient leur récolte et qu'ils l'ont toujours fait, parce qu'elle était bonne! Les autres, je les ai laissés! Je ne voulais pas... parce que quand la coopérative s'est montée c'est toujours les plus mauvais qui sont entrés les premiers à la coopérative (rires). Les autres, on a essayé de les garder! Enfin ça, c'est affaire de commerce!»

C. Guillin: « Quelles sont les stratégies que vous avez mises en place pour garder les producteurs? »

Madame K: « On les achetait un peu plus cher, c'était tout! C'était le commerce! Et puis, il y a des châtaigneraies qui sont exposées dans des endroits très bien et d'autres qui sont chaque année, toujours un peu plus pourries, toujours un peu plus véreux... bah on les a laissés, ceux-là! C'était la loi du commerce! » (entretien avec Madame K, 7 mai 2021)

#### 2. ... lié à la cherté des châtaignes

L'effondrement de la clientèle de la coopérative dans les années 1963-66 n'est pas seulement lié à la mauvaise qualité de ses châtaignes mais également à ses prix extrêmement élevés, en augmentation constante. Marcel Goupil résume ainsi la situation :

« Nous avons presque entièrement perdu la clientèle pour les marrons du Luc par suite d'une crise de confiance due aux deux faits suivants : prix toujours plus élevés d'année en année alors que nous ne pouvions livrer des marrons parfaitement sains. De 1950 à 1963 les ventes de marrons du Luc étaient normales et je puis dire qu'environ 100 tonnes étaient vendues à l'avance : pourtant le marron du Luc était le plus cher en France à cause de son rendement en gros calibres. » (A. D. Var, 87 J 79, 3 janvier 1966, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

« Vous me mettez donc dans la position de dire à nos clients communs : "Je vous propose des marrons à 2,35 et 3 francs le kilo (c'est-à-dire infiniment plus cher que n'importe quel fruit sur le marché à l'heure actuelle) mais je ne peux vous donner aucune garantie de longue conservation". Vous augmentez constamment vos prix, vous ne donnez aucune garantie et vous jetez l'exclusive sur 2 bons clients — Docks Rémois et Pourille — dont le seul crime est d'avoir osé retourner une partie des marrons dont la qualité était vraiment douteuse il y a deux ans, alors que nous leur avions promis

des marchandises saines, loyales et marchandes. » (A. D. Var, 87 J 79, 8 octobre 1965, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

Ces augmentations ne sont pas nouvelles, comme en témoignent les prix des différentes qualités de châtaignes que l'on peut relever entre 1951 et 1969 – bien qu'il faille noter une nette baisse de prix entre 1957 et 1961, que nous n'expliquons pas<sup>Z</sup> (figure 18).

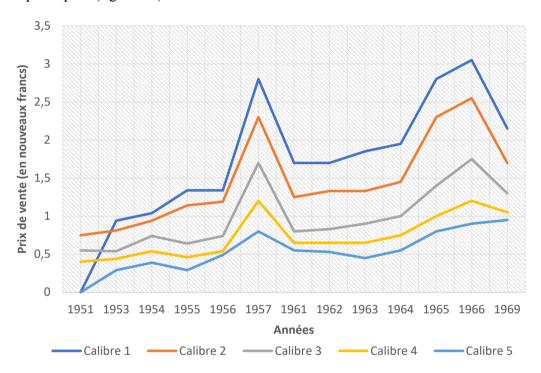


Fig. 18 - Prix de vente du kg de châtaigne, par calibre, en sacs de 25 kg, entre 1950 et 1970 (A. D. Var. 87 I 19 / 31 / 32 / 75 / 79).

## Louis Perrin les justifie ainsi en 1957 :

- « Les prix sont bien supérieurs à ceux de l'an dernier. Plusieurs raisons entrent dans cette augmentation:
- 1) Hausse de la main d'œuvre. Salaire préfectoral supérieur de 300 F par jour par homme et femme.
- 2) Triage plus long du fait d'élimination de nombreuses châtaignes avariées. Manutention augmentée en conséquence.
- 3) Transports augmentés : les transporteurs des châtaigneraies à la coopérative ont doublé leurs prix. De même les transports de la coopérative à la gare du Luc ont aussi augmenté.
- 4) Hausse généralisée de l'eau, gaz, électricité, nécessaires dans la manutention.
- 5) Hausse dans l'emballage. » (A. D. Var, 87 J 19, 22 octobre 1957, lettre de Louis Perrin à Marcel Goupil)

**Z.** Concernant les prix, rappelons qu'avant 1961, il s'agit d'anciens francs. Nous avons tout converti en nouveaux francs afin d'obtenir des graphiques exploitables.

On peut effectivement constater l'augmentation permanente des salaires versés aux employés, l'heure passant, en moins de 15 ans, de 1 à presque 4 francs pour les femmes, et de 1,5 à presque 5 francs pour les hommes. Paradoxalement, on remarque que les pics de prix de vente correspondent aux années où la coopérative a employé le moins de personnel. Concernant les autres charges, les archives ne nous permettent pas d'étayer les déclarations de Louis Perrin.

## B) Toucher une nouvelle clientèle : les confiseries

Parallèlement à ses efforts en direction des traitements de conservation, la coopérative s'emploie à toucher une nouvelle clientèle à partir de 1965-66: celle des confiseurs, comptant même faire de l'année 1966, « une année réclame pour la confiserie »166. Pour ce faire, de nouveaux calibres sont progressivement créés, destinés spécialement à ce marché. La dynamique est lancée par une demande du confiseur ardéchois bien connu, Clément Faugier, qui commande en 1965 des calibres plus serrés : 50 à 55 fruits au kg, et 60 à 65 fruits – rappelons les calibres types de la coopérative entre 1950 et 1965 : 40-50 (calibre 1), 50-60 (calibre 2), 60-80 (calibre 3), 80-100 (calibre 4), 100-110 (calibre 5). Une telle demande de la part d'un confiseur aussi renommé peut surprendre, d'autant plus que l'Ardèche est première productrice de châtaignes de France; sans doute peut-on y voir un nouvel indice de la réputation du « marron du Luc », malgré les récentes déconvenues. En effet, ce confiseur se fournit chez plusieurs négociants de La Garde-Freinet, notamment les familles Alexis et Bracco<sup>167</sup>. Lorsqu'en 1965, Joseph Alexis rejoint la coopérative, il contacte ses anciens clients, en particulier les confiseurs – Clément Faugier, Noguier-Viennois et Corsiglia<sup>168</sup> –, afin de les encourager à se fournir dorénavant à la coopérative :

« Nous vous informons que, n'arrivant plus à faire un tonnage suffisant pour pouvoir étaler les frais généraux, nous avons adhéré à la coopérative des producteurs de marrons de La Garde-Freinet dont nous faisons partie du conseil d'administration et de vente. Ce sont les mêmes fruits traités et calibrés de la même façon que chez nous ; mais la coopérative ayant fait des investissements de machines modernes peut vous livrer des tonnages plus importants. Nous serions heureux si, comme avec nous par le passé, vous vouliez bien réserver à la coopérative la faveur d'une partie de vos ordres. » (A. D. 83, 87 J 28, 6 octobre 1965, lettre de la maison Joseph Alexis aux établissements Clément Faugier)

Clément Faugier répond donc à cet appel, en demandant les calibres vus précédemment « car il avait l'habitude de recevoir ce calibre de M. Alexis » 169. La même année, la coopérative subdivise la catégorie 3 en deux sous-catégories. La 3-A rassemble les plus gros marrons (60 à 65 au kg), réservés aux confiseurs

et vendus plus chers ; elle ne doit comprendre que des marrons ronds, sans aucun marron plat, les plus beaux possibles, selon les attentes des confiseries pour les transformer en marrons glacés. Les marrons de la 3-B sont légèrement plus petits (65 à 80 au kg), et destinés aux grossistes 170. Dans les années qui suivent, des changements sont opérés presque systématiquement sur les calibres, tant sur ceux destinés aux grossistes qu'aux confiseurs : par exemple, les calibrages pour grossistes sont remodifiés en 1966, et ceux pour la confiserie, en 1967<sup>171</sup>. A partir de 1968, on trouve deux grilles de tarifs par calibres, selon que les marrons sont destinés aux grossistes ou aux confiseries ; sur le tableau relevant ces prix, la différence tarifaire entre les grossistes et confiseurs est bien nette. On remarque qu'en moyenne, les catégories pour confiseurs sont plus cher d'environ 0,5 francs (figure 19).

Pourquoi les marrons vendus aux confiseurs sont-ils plus chers que ceux vendus aux grossistes? Les archives ne nous renseignent pas sur la manière dont étaient obtenus ces calibres spéciaux, si des grilles particulières ont été commandées pour les trier. Sans doute les châtaignes sont-elles sélectionnées à la main, ces dernières devant non seulement être d'un certain calibre mais également avoir une certaine forme ; cela suppose un temps plus long consacré au fruit.

Fig. 19 - Prix de vente du kg de châtaignes par calibre, en sacs de 50 kg, pour 1968 et 1969 (A. D. Var, 87 J 79).

Catégories	Grossist	es (1969)	Confiser	Augmentation	
	Calibrage	Prix (en francs)	Calibrage	Prix (en francs)	(%)
1	40-50	2,1	50-55	2,5	0,4
2	50-60	1,65	55-60	2,25	0,6
3	60-75	1,25	60-65	1,8	0,55
4	75-90	1	70-75	1,5	0,5
5	90-100	0,9	80-85	1,4	0,5

Néanmoins, malgré les efforts des coopérateurs, peu de confiseries deviennent des clientes régulières ; elles se comptent sur les doigts d'une main : deux ardéchoises (les établissements Clément Faugier en 1965, et les établissements Sabaton jusqu'en 1969), et les établissements marseillais Corsiglia (la Confiserie de l'Aigle, Corsiglia Fils et Corsiglia Frères) – et ce n'est pourtant pas les contacts qui manquent à la coopérative, Marcel Goupil affirmant en 1966 avoir contacté 21 confiseries<sup>172</sup>. En effet, les confiseurs montrent une nette préférence pour les marrons italiens, notamment piémontais et napolitains, plutôt que

français – Marcel Goupil parle en 1966 d' « une véritable ruée des confiseurs pour passer des commandes aux expéditeurs italiens, à tel point que beaucoup ne pourraient pas livrer avant plusieurs semaines »<sup>173</sup>. Ils ne se fourniraient en France que lorsque les récoltes italiennes se révèlent déficitaires, comme ce fut le cas en 1965 :

« L'année dernière a été une année spéciale pour les confiseurs : du fait qu'il y avait une récolte très déficitaire au Piémont et que Naples était très cher, ils sont venus chez nous (ils n'ont d'ailleurs pas été satisfaits de la qualité sanitaire). Mais en règle générale, ils ne veulent plus, depuis 5 ou 10 ans, des marrons du Luc pour la confiserie : ils préfèrent de beaucoup les marrons italiens (...). Telle était bien mon impression puisque de 1955 à 64 nous vendions à peu près uniquement à la consommation. » (A. D. Var, 87 J 79, 24 octobre 1966, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

Le marron du Luc ne correspond visiblement pas aux attentes de ces confiseries car il serait trop fragile, produirait trop de déchets lors de l'épluchage et aurait tendance à se casser. Or pour leur production de marrons glacés, il est impératif que le fruit reste entier. En témoignent ces deux extraits de lettres adressées par Goupil à la coopérative :

« Le point de vue du confiseur est différent (...) il y a, en plus de la qualité, la question du rendement. A prix égaux avec les Italiens nous n'avons que peu de chance d'avoir la préférence parce que les confiseurs disent :

- a) Le marron du Luc donne 30 % de déchets comparativement au marron du Piémont, c'est-à-dire que pour une quantité égale au départ, il reste 1000 kg de marrons entiers du Piémont pour 700 kg de marrons entiers du Luc. Le nôtre est donc plus fragile car le confiseur compte le pourcentage de marrons entiers et non cloisonnés.
- b) A main d'œuvre égale, on épluche, pendant le même temps, 1 000 kg de marrons du Piémont ou de Naples pour 750 kg de marrons du Luc.

En prenant une année normale – car en année de pénurie les confiseurs sont bien contents de se rabattre sur le marron du Luc – nous avons donc deux handicaps : rendement de marrons entiers et épluchage. Naturellement ceci suppose une très bonne qualité car on nous fait aussi le reproche que le marron du Luc est de moins bonne qualité sanitaire que l'italien. Exemple : la désaffection des confiseurs en 1966, vient surtout de la qualité médiocre livrée en 1965. » (A. D. Var, 87 J 79, 3 janvier 1966, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

« Je suis stupéfait lorsque vous me dites que Bracco a des débouchés facilement. Je voudrais bien savoir auprès de quels clients car je me flatte

de connaître à fond la branche "confiseurs"... je vous joins une lettre du 21 octobre de Clément Faugier qui ne nie pas la bonne qualité de l'échantillon envoyé mais ne veut pas acheter du Luc. Ce matin monsieur Thomas de Noguier-Viennois, me disait : "Pour les marrons du Luc, il faut deux fois plus de main d'œuvre que pour les marrons italiens". Encore un autre argument en notre défaveur : Corsiglia de la confiserie de l'aigle à Marseille, me confirmait ce qu'il m'écrivait l'an dernier : "Si vous nous aviez proposé des marrons exclusivement en provenance de la propriété de monsieur George Alexis, cela nous aurait intéressés, car chaque fois que nous avons été livrés par ce fournisseur, nous avons eu de la marchandise sélectionnée. Mais comme vous êtes en coop, les marrons sont de qualités différentes mélangées et cela ne nous permet pas d'avoir une fabrication rentable, les déchets et les frais de main d'œuvre conséquent étant trop élevés". Encore un autre argument assez défavorable qui vient de Corsiglia que nous avons livré l'année dernière : selon lui (...) "les meilleurs marrons pour la confiserie sont ceux qui viennent des Mayons – ce sont ceux qui se rapprochent le plus des italiens – ensuite ce sont ceux de Collobrières et en troisième position seulement ceux qui sont récoltés à La Garde-Freinet". A ce sujet, on m'a annoncé que la confiserie azuréenne à Collobrières serait à la vente (...) ce qui va supprimer un débouché pour les marrons de Collobrières et pourrait permettre de favoriser vos plans d'agrandissement pour l'an prochain. » (A. D. Var, 87 J 79, 24 octobre 1966, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

# IV. L'accélération du déclin: 1970 – 2001

Au cours de la décennie suivante, les difficultés déjà apparues dans les années 60 se cristallisent et s'accentuent. Malheureusement, c'est également à partir de cette période que les archives nous étant parvenues sont bien moins nombreuses. Les archives privées prennent le relais mais, compte tenu de leurs typologies moins variées (assemblées générales, conseils d'administrations, quelques factures), elles nous apportent des informations moins précises. Elles ne nous permettent donc pas de comprendre la chronologie détaillée de la coopérative mais esquissent seulement les grandes lignes suivantes.

## A) Les châtaigneraies en difficulté

#### 1. L'abandon progressif des châtaigneraies

Evoquons dans un premier temps les nombreux problèmes auxquels les castanéiculteurs sont confrontés : le tonnage produit par la coopérative dans les années 1970-90 est minime comparé à celui des décennies précédentes, atteignant avec peine les 20 tonnes à l'année, avant de presque totalement s'effondrer (figure 8). Plusieurs points viennent expliquer cette chute de la production.

Au tournant des années 1970, deux incendies ravagent La Garde-Freinet et font disparaître dans les flammes 1 800 hectares, entre le 15 et le 20 juillet, puis 2 300, du 2 au 6 octobre<sup>174</sup>. Certains coopérateurs voient la totalité de leurs châtaigneraies disparaître, comme Léon Caramagnole<sup>175</sup>, Albert Viora<sup>176</sup> ou la veuve Marc Alberto<sup>177</sup>; d'autres qui ramenaient près de 2 000 kg de châtaignes n'en ramassent plus que quelques dizaines, comme Fernand Courchet<sup>178</sup> ou la veuve Jean Mourries<sup>179</sup>. Le coup est donc particulièrement dur pour la coopérative qui perd nombre de ses adhérents et voit du même coup son rendement diminuer – à la fin des années 1970, elle ne produit plus que 30 tonnes à l'année. Les chiffres deviennent rares, mais on peut voir que dans les années 1990, le nombre de coopérateurs a diminué de moitié, passant de presque 90 à 45 (figure 4).

En plus des pertes occasionnées par les feux successifs, l'abandon des châtaigneraies est de plus en plus marqué au fil des décennies, résultant d'un manque de rentabilité de l'activité castanéicole. En effet, cette culture ne rapporte plus autant qu'avant, et ce, déjà dans les années 1960. La coopérative ne permet donc plus à ses adhérents de gagner suffisamment, ce qui explique que certains coopérateurs aillent porter une partie de leur récolte chez les négociants, « qui paye[nt] plus cher que la coopérative »<sup>180</sup>, ou les vendent aux clients, directement ou à l'occasion des fêtes de la châtaigne – créées en 1984 :

« En réponse à votre lettre du 8 courant ou vous nous signalez vos ventes dégressives de 1959 à 64. Il nous reste à vous dire que les premières années c'étaient pour la plupart des ventes à la commission et qui n'étaient pas assez rémunératrices, ce qui fait que presque la totalité de nos adhérents avaient renoncé petit à petit à exploiter leurs vergers, et que le tonnage était passé de 250 tonnes à 70 tonnes en 1964 (...), à cela s'ajoutait les quelques retours de marchandises qui n'étaient plus récupérables du fait d'être resté trop longtemps en sac, qui s'ajoutait à une perte sèche, plus les frais de route aller-retour laissant quelques fois un prix de vente audessous des prix d'exploitation et de ramassage. » (A. D. Var, 87 J 79, 18 octobre 1965, lettre de la coopérative à Marcel Goupil)

Lorsque nous demandons à Monsieur M s'il a arrêté d'exploiter ses parcelles de

#### châtaigniers, il est catégorique :

« Complétement! Au départ, on partait avec la jeep, ces kilos, je les portais à la coopérative qui nous payait et avec cet argent, c'était suffisant pour payer les ouvriers, nous et pour avoir un peu de bénéfice. Puis, les dernières années, on avait moins de monde, au lieu de ramasser 500 kg, on en ramassait plus que 50 parce qu'il y en avait moins, il fallait trier les véreuses, c'était plus difficile pour trouver du personnel... Au lieu de gagner ma vie, si je prenais trois personnes, je perdais des sous dessus! Je gagnais pas, donc j'ai arrêté complètement. C'est trop difficile maintenant, si je partais dans les châtaigniers ramasser, je vais me tuer pour ramasser 20 kg de châtaignes! » (entretien avec Monsieur M et Monsieur O, 23 avril 2021)

Autre facteur participant de l'amenuisement des récoltes, les conditions climatiques, qui auraient évolué ces cinquante dernières années – peut-on y voir les prémices du réchauffement climatique ? C'est en tout cas l'opinion des anciens que nous avons interrogés sur le sujet<sup>181</sup>. Ils évoquent souvent le fait que la récolte des châtaignes s'effectuait avant sous des pluies abondantes : on s'abritait sous les cabanons placés sur les parcelles de châtaigniers ou sous un sac de jute, les rivières débordaient et empêchaient l'accès à la châtaigneraie... A plusieurs reprises, la coopérative mentionne que la récolte est moins abondante du fait de la sécheresse. Par exemple en 1989 la coopérative n'ouvre pas ses portes en raison d'une récolte des châtaignes « *quasiment nulle* »<sup>182</sup>. Monsieur J y revient souvent :

« Si vous voulez, moi je pense que le problème dans la diminution des récoltes est venu du fait de la sècheresse. C'est qu'ici, moi je m'en rappelle quand j'étais gamin, tout l'été il y avait des orages. Ça entretenait une certaine humidité, que ce soit pour la forêt ou pour les prés, les jardins ou tout ce que l'on faisait... L'année charnière pour moi, je me rappelle très bien, c'était en 70. J'avais fait les pommes de terre et elles n'ont pas vu une goutte d'eau, 8 mois sans pleuvoir en 70! Et après c'est allé crescendo, le fait de moins pleuvoir, les récoltes étaient plus petites. Se greffe dessus la sécheresse, les vers ont progressé. Je m'en rappelle que ma mère me disait, quand ils ramassaient, des véreuses, il n'y en avait pas, ils regardaient pas, le soir il triaient pour lever les petites. S'il y avait un véreuse ils enlevaient mais il y en avait pas! Tandis que moi à la fin, sur 10 châtaignes, il y en avait 5, quand c'était pas 6! » (entretien avec Monsieur J, 7 mai 2021)

Outre la présence de plus en plus forte de champignons, vers et maladies dans les châtaigneraies, le manque d'entretien des vergers diminue leur rendement. En

effet, ces derniers sont anciens et leurs exploitants ne replantent pas, et greffent de moins en moins. Le vieillissement des arbres les rend moins productifs, et les propriétaires ont alors tendance à abandonner les vergers vieillissants plutôt que de les rajeunir. Un cercle vicieux s'installe alors :

« Il suffit qu'un châtaignier meure, en trois ans c'est la jungle sous le châtaignier, y a des ronces... ça a commencé comme ça... Un châtaignier mort, on n'y allait plus, un autre mort, on n'y allait plus, on n'y allait plus... les dernières années, y a plus rien! Au Débat, où y avait plein de châtaignes, y a plus rien, à La Court, aux Migraniers, plus rien! » (entretien avec Monsieur M et Monsieur O, 23 avril 2021)

Ce manque d'entretien se fait d'autant plus sentir que dans une optique de protection de la forêt vis-à-vis des incendies, des réglementations viennent compliquer l'entretien. La technique du petit feu<sup>AA</sup>, en particulier, devient sujet à controverse, et en 1986, le président en place, Henri Latil, se voit obligé de demander à la mairie « *l'autorisation de pouvoir brûler dans les châtaigneraies pendant toute l'année* »<sup>183</sup>. Les « *couchades* », c'est-à-dire le parcage des troupeaux dans les forêts, qui permet non seulement de débroussailler mais aussi d'apporter des matières organiques à la terre, est également de plus en plus sujet de litiges entre les propriétaires et donc, réglementé lui aussi<sup>184</sup>. Ces législations nouvelles entravent également la transmission des techniques d'entretien des castanéiculteurs vieillissants à une nouvelle génération ayant tendance à quitter le village pour les études ou le travail, avec les changements d'économie et modes de vie qui surviennent après-guerre.

## 2. Les impacts du tourisme et de l'exode rural sur les châtaigneraies

Au cours des entretiens, ils sont nombreux à évoquer l'essor grandissant du tourisme balnéaire, avec notamment l'attraction qui se crée vers Saint-Tropez et Sainte-Maxime<sup>185</sup>. De ce fait, une pression foncière nouvelle impacterait La Garde-Freinet, et il devient plus intéressant pour des propriétaires vieillissants de vendre leurs terrains – et donc leurs châtaigneraies – à prix d'or, plutôt que de lutter pour les entretenir et n'en tirer que peu de choses. Cette évolution distingue La Garde-Freinet des autres communes productrices de châtaignes, et en particulier de Collobrières, petit à petit considérée comme la « *capitale* » de la châtaigne – alors qu'historiquement, La Garde-Freinet, Collobrières et Les Mayons avaient une production équivalente :

« Sur le plan financier, les choses ont nettement changé dans les années 60, parce qu'on s'est tourné vers une autre économie qui était le tourisme ce qui a permis d'avoir beaucoup de résidences secondaires à La Garde-Freinet. (...) Beaucoup de jeunes qui vivaient d'agriculture

AA. Technique traditionnelle consistant à allumer des feux sur sa parcelle afin de la nettoyer non seulement des broussailles, feuilles, et autres mauvaises herbes, mais également d'aseptiser les sols, brûlant notamment les châtaignes pourries, véreuses ou malades.

109

se sont reconvertis dans la construction... beaucoup sont allés dans des centres de formation accélérée pour adultes, ont appris le métier de maçon, de plombier, électricien, et se sont installés, et là, on a connu une économie dans le village quand même assez favorable (...). Ça a changé les façons de vivre parce qu'avant on vivait un peu en autarcie, mais on vivait avec ce dont on disposait, les produits locaux... Les jeunes ont voulu voir autre chose donc voyez, il y a eu un peu, un changement de la population. (...) Moi le premier, je suis parti faire mes études à Nice. J'allais pas attendre que 4 châtaignes tombent à La Garde-Freinet! J'ai compris que le travail était très dur. Secondement, le jeu en valait pas la chandelle, se crever pour gagner un minimum, ça vaut pas le coup... Il y avait aucun avenir à La Garde-Freinet. (...) Avec le succès de Saint-Tropez, les gens cherchaient des terrains à proximité, donc La Garde-Freinet, c'était plus intéressant pour eux que Cogolin par exemple. Ici c'était un peu le repos. Il a commencé à arriver évidement le show-biz, des ministres, enfin, des gens importants qui ont acheté des villas, et là, les propriétaires qui avaient la chance d'avoir des châtaigneraies dans des zones constructibles... parce que moi le premier, j'ai vendu ma châtaigneraie! C'était d'abord parce que mon fils ça ne l'intéressait pas, il est pas ici, il est loin, et aussi parce que je ne pouvais pas moi-même les entretenir. La dernière année ou j'ai fait entretenir mes châtaigneraies ça m'a coûté 2 ou 3000 € alors que c'était vraiment de la perte sèche. La production était loin de compenser la dépense. Donc beaucoup de gens de mon âge, ou même encore plus jeunes, ont fait comme moi. J'ai des amis qui ont vendu des terrains et avec l'argent de ces terrains, ils peuvent vivre au moins deux générations sans travailler! Collobrières, ça a été différent, parce qu'ils n'ont pas eu la pression foncière que l'on a eu, ils n'ont pas été envahis par les résidences secondaires. » (entretien avec Monsieur N, 23 avril 2021)

Une étude menée par le Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var vient appuyer ce discours<sup>186</sup>. Réalisée en 1997 sur les cinq communes productrices de châtaignes du massif – Collobrières, Gonfaron, La Garde-Freinet, Les Mayons, Pignans – elle révèle en premier lieu un morcellement du foncier. La Garde-Freinet serait même la commune la plus morcelée, avec 81 % de parcelles de moins d'un hectare, et 737 parcelles pour seulement 487 hectares, soit une superficie moyenne par propriétaire de 1,4 hectares. A titre de comparaison, on relève 689 parcelles pour 780 hectares, soit 2,4 hectares par propriétaire, à Collobrières, la commune la moins morcelée. En second lieu, l'enquête met en exergue le constat qu'un tiers seulement des 1 100 propriétaires de châtaigneraies du massif résident sur place. A La Garde-Freinet, deux particularités se dessinent par rapport aux autres communes, et pourraient être un indice de

l'attractivité plus forte du village du fait de sa proximité avec Sainte-Maxime et Saint-Tropez : de nombreux propriétaires vivent dans le golfe de Saint-Tropez – 44 sur 336 propriétaires – ou à l'étranger – 54 (figures 20 et 21).

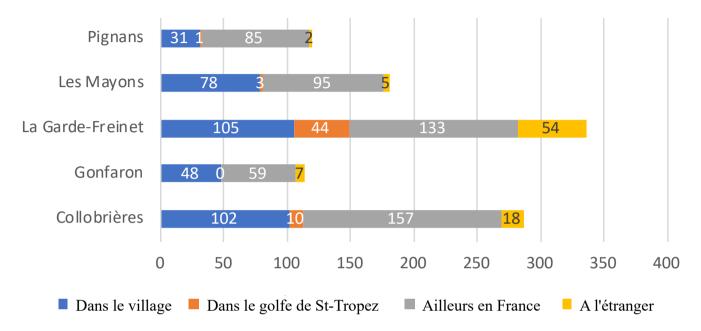
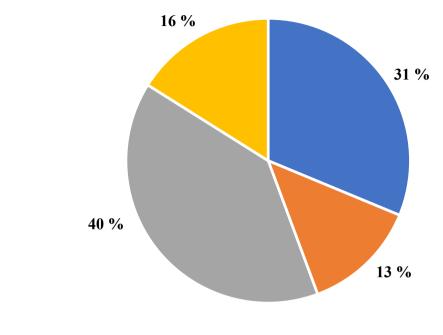


Fig. 20 - Lieu de résidence des propriétaires de châtaigneraies (ALLIONE, Nadine. An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures ?, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons, 1998, p. 45-60).

Nadine Allione, présidente du Syndicat des producteurs de châtaignes du Var, parle d'une commune « dont le comportement social est lié à un contexte touristique fort : rajeunissement des propriétaires de châtaigneraies liée à l'arrivée d'une population résidant hors Var, au détriment de la population villageoise plus âgée ». En effet, si l'on s'intéresse aux tranches d'âge des propriétaires de châtaigneraies, on peut faire le même constat dans les cinq communes, c'est-à-dire que les propriétaires de moins de 40 ans sont moins de 10 % – 5 % à La Garde-Freinet –, et ceux de plus de 60 ans, représentent 50 à 60 % des propriétaires – 48 % à La Garde-Freinet, sachant que les propriétaires originaires du village sont plus âgés en moyenne par rapport aux propriétaires venus d'ailleurs.

Allant dans le sens de ces évolutions, un nouveau profil de castanéiculteurs semble prendre progressivement le dessus, celui des « agriculteurs amateurs ». Ils s'opposent aux castanéiculteurs plus « traditionnels », des métayers ou propriétaires de châtaigneraies originaires du village qui pratiquent une agriculture typique du massif des Maures, où l'entretien des châtaigneraies et le commerce des châtaignes sont couplés au travail des céréales, de la vigne, de l'olivier, du liège et du ver à soie. On peut relever deux types de castanéiculteurs « amateurs ». En premier lieu, les enfants des castanéiculteurs « traditionnels » pro-



Dans le village

■ Dans le golfe de St-Tropez

■ Ailleurs en France

A l'étranger

priétaires de châtaigneraies, qui après avoir étudié et travaillé à l'extérieur du village, reviennent à La Garde-Freinet pour passer leur retraite. En second lieu, des individus ayant acheté à La Garde-Freinet une résidence — parfois secondaire — dédiée à leurs vacances ou à leur retraite, couplée à une châtaigneraie abandonnée. Tous tentent d'entretenir les châtaigneraies qu'ils ont à charge, mais n'ayant que rarement exercé un métier lié au travail de la terre, ils n'ont pas forcément les compétences pour le faire de manière efficace.

Effet corollaire du tourisme, il nous faut enfin mentionner le vol, qui devient un véritable fléau au tournant des années 70. Cette pratique a bien sûr toujours existé, mais elle s'intensifie particulièrement dans ces années-là. Cela pourrait être lié à la démocratisation des voitures qui facilitent le déplacement de poids trop lourds pour être emportés rapidement à pied. Elle permet également « l'intrusion de gens venus de toutes parts au cœur même des châtaigneraies les plus éloignées » 187. En 1972, un certain nombre de mesures sont prises à la fois par la coopérative et la mairie de La Garde-Freinet : « pour éliminer les ramasseurs, la coopérative ouvrira très tôt. Le conseil a décidé que sitôt les premières châtaignes tombées, une permanence se tiendra de 17h à 19h pour recevoir les fruits » 188. La coopérative adresse une lettre à la mairie, « un appel en faveur d'une protection plus efficace des récoltes de châtaignes » :

Fig. 21 - Lieu de résidence des propriétaires de châtaigneraies de La Garde-Freinet (ALLIONE, Nadine. An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures?, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons, 1998, p. 45-60).

« Certes des mesures de protection ont déjà été prises en ce sens ; depuis longtemps, le garde municipal, M. Arsaut, sacrifie ses dimanches à la pourchasse des maraudeurs de châtaignes ; depuis quelques années, à la diligence de la municipalité, deux motards ont été mis à la disposition de la commune pour surveiller les châtaigneraies au moment de la récolte.

Ces mesures se sont avérées insuffisantes, d'abord en raison du kilométrage de nos routes et chemins qui exigerait une police plus nombreuses et aussi de ce que les motards n'ont pas les moyens de contrôler les dires des ramasseurs de châtaignes qu'ils surprennent; tous prétendent être soit le propriétaire lui-même, soit le ramasseur du propriétaire, soit des amis que le propriétaire a autorisé à venir faire leur provision de châtaignes, ou, enfin suprême argument : aucun panneau n'interdit l'entrée de la châtaigneraie.

Chaque année le nombre des voitures stationnées durant les weekends de l'automne tout le long des routes et des chemins même les plus éloignés, augmente, principalement des 06 et des 13 ; il atteindra bientôt la densité estivale car maintenant, aux fruits, on a ajouté les "feuilles et les branches", les "fleurs" viendront sûrement car on a soudain découvert le caractère ornemental des branches munies de leurs bogues fermées ou éclatées ; on casse beaucoup de branches pour pouvoir choisir les plus belles : à l'heure actuelle, la moisson est déjà commencée, alimentant dans les villes une propagande néfaste pour nous en faveur de randonnées agréables et bénéfiques. » (A. D. Var, 87 J 55, 18 septembre 1972, lettre de la coopérative au maire et aux conseillers municipaux de La Garde-Freinet)

Suite à cet exposé de la situation, la coopérative demande que des panneaux soient apposés aux « quatre entrées du village » portant interdiction de pénétrer sous quelque prétexte que ce soit dans les châtaigneraies du 15 septembre au 30 novembre. La chose est réalisée et un arrêté municipal est même passé le 28 septembre indiquant que « sauf autorisation écrite donnée par le propriétaire, il est interdit de pénétrer dans les châtaigneraies pendant la période du 15 septembre au 30 novembre. (...) La gendarmerie et le garde champêtre sont chargés de l'exécution du présent arrêté ». Les susdits panneaux sont donc installés à l'entrée nord, le long de la route du Luc, à l'entrée sud, sur la route de Grimaud, à l'entrée est, sur la route du Plan-de-la-Tour (D75) (figure 22) et à l'intersection des D74 et D48.

Avec le développement des fêtes de la châtaigne dans les années 1980-90 (voir partie suivante), le phénomène est loin de ralentir. Il aurait même tendance à s'amplifier du fait de l'important rayonnement touristique de l'événement et à



s'étendre à l'ensemble des communes productrices du massif. Toutes, développent des stratégies et actions pour défendre leurs châtaigneraies. A La Garde-Freinet, l'association de défense de la châtaigneraie fraxinoise qui se crée en 1986 dans le but d'apporter une aide financière aux propriétaires de châtaigneraies, fait de la lutte contre le vol, son fer de lance. Un rapport du GDCV précise également qu'en 1997, cinq gardes sillonnent la commune en période de récolte pour interpeller les « ramasseurs », comme les nomment les Gardois 189.

Fig. 22 - Pancarte du col du Vignon (© Mathilde Oster).

# B) Vers une revalorisation de la châtaigne?

En 1986 naît une association que nous avons déjà évoquée plus tôt, et dont l'importance sera de plus en plus prégnante avec les années à l'échelle de la castanéiculture locale : le Groupement pour la Défense de la Châtaigneraie du Var (GDCV) – rebaptisé, en 2001, le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var (SPCV). Bien que le groupement soit basé à Collobrières, il rassemble près de 200 adhérents issus des cinq communes productrices de châtaignes du massif. Ses actions ne se limitent pas à Collobrières et sont définies comme suit : « défendre, maintenir et étendre les diverses productions issues de la châtai-

gneraie ». Il s'agit pour cette association de fédérer les castanéiculteurs, faisant suite à la tentative avortée du syndicat interprofessionnel de 1961 évoqué plus tôt et aux diverses associations existant déjà à l'échelle communale – nous avons mentionné celle de La Garde-Freinet, notons également l'association de défense de la châtaigneraie des Mayons, née en 1965 avec pour finalité, la lutte contre le chancre. Le GDCV propose une véritable politique de revalorisation de la châtaigneraie, avec la création d'un Plan Quinquennal de la Châtaigneraie des Maures (1989-93), puis d'un Plan Castanéicole (1991-97)<sup>190</sup>. Ceux-ci se concentrent sur des problématiques agricoles et techniques : expérimentations et recherche dans la lutte contre le carpocapse (ver parasite de la châtaigne), débroussaillage et rajeunissement des vergers avec des techniques d'élagage nouvelles – en particulier, l'élagage sévère qui consiste à abattre toutes les branches au-dessus du point de greffe –, introduction de variétés non-endémiques et greffage, essais de mécanisation de la récolte avec une ramasseuse par aspiration – une machine aspirant les fruits –, introduction d'ovins et bovins dans les châtaigneraies, etc. Les adhérents souscripteurs peuvent avoir accès à ces actions, et obtenir des aides financières et humaines pour les développer dans leurs châtaigneraies. A ces projets techniques, s'ajoutent des actions de communication et de promotion du fruit auprès du grand public. D'après les échanges que nous avons pu avoir avec les coopérateurs de ces années-là, cela aurait été le seul moyen de « sauver » la production de châtaignes de La Garde-Freinet. En effet, avec les nouvelles habitudes de consommation détaillées précédemment, la châtaigne a tendance à ne plus se consommer « *fraîche* », mais revient à la mode sous forme transformée. La stratégie est adoptée par la plupart des exploitations castanéicoles françaises, et le GDCV ne fait pas exception. Il dépose donc en 1986 la marque « Marron du Var : châtaignes et marrons en l'état ou transformés, au naturel, en purée, en confiture, en farine, au sirop »<sup>191</sup>.

Dans cette même optique de revalorisation, naissent les fêtes intercommunales de la châtaigne. Elles sont d'abord lancées à Collobrières en 1983, rejointe en 1984 par La Garde-Freinet, Les Mayons, et Pignans. Toujours célébrées aujourd'hui, ces fêtes ne sont pas les « suites logiques » de la foire de la châtaigne gardoise organisée le 23 novembre – cette dernière disparaît probablement entre 1970 et 1980, ayant perdu son utilité première, permettre aux Gardois d'acheter les objets de première nécessité (vêtements, outils, vaisselle, etc.), avec le développement des grandes surfaces et la démocratisation des voitures. Il s'agit plutôt de créer un événement festif autour de la châtaigne, dans une volonté de promotion. Etalées à diverses dates sur ces quatre communes pendant toute la période de récolte, les fêtes de la châtaigne connaissent aussitôt un grand succès. Elles accueillent de nombreuses animations qui, toutes, se conjuguent à la châtaigne : culturelles (sorties guidées en forêt, spectacles et défilés de groupes tradition-

nels, musique, lectures de contes, dédicaces d'auteurs régionaux, expositions historiques, artisanat, loteries...), sportives (courses pédestres, rallyes équestres, sorties en montgolfière, baptême de l'air, lâchers de pigeon...), et, bien entendu, culinaires (repas partagés, ventes de châtaignes grillées, spécialités provençales, pâtisseries de châtaignes...)<sup>192</sup>. A cette époque de l'année, les producteurs de châtaignes sont autorisés à vendre sur le pas de leur porte ; la coopérative fait de même et s'ouvre aux visiteurs. Elle s'érige même comme une référence au sein du village : plusieurs témoins racontent que les castanéiculteurs indépendants allaient, dès l'ouverture des festivités, se renseigner sur les prix au détail pratiqués par la coopérative, avant d'aligner leurs prix de vente. Les fêtes de la châtaigne deviennent un moment important pour l'association, et même, le moment où s'écoule une majorité de sa récolte. Nous avons même retrouvé pour l'année 1993 un tableau présentant les différents prix des calibres, au sein duquel apparaît un tarif spécial « *fêtes de la châtaigne* » (figure 23).

Néanmoins, ces fêtes auront également un effet néfaste sur la gestion de la coopérative, facilitant la vente directe des récoltes des coopérateurs, comme nous le verrons dans la partie suivante.

Fig. 23 - Prix de vente, en francs, des châtaignes en 1993 (A. P. 1, 1993, réunion du conseil d'administration).

Calibres	Tarif au détail	Tarif « fêtes de la châtaigne »	Tarif en gros
1	25	18	16
2	20	15	14
3	15	12	10
4	10	10	?

### C) La coopérative en difficulté

A l'aune des difficultés que traverse la castanéiculture, la gestion de la coopérative paraît de plus en plus aléatoire à partir des années 1970. Les employés se font plus rares et il est notamment difficile de recruter un directeur compétent – certains adhérents, comme le président Ludovic Bérenguier et le coopérateur Gaudard, sont alors obligés de s'improviser chefs d'atelier<sup>193</sup>. Dans un discours prononcé à l'occasion d'une assemblée générale par le président – probablement en 1972 –, la question de la fermeture ou non de la coopérative se pose face à ces problématiques. Le fonctionnement de la structure est jugé trop ancien pour être efficace, et surtout mal adapté à l'évolution du commerce : Ludovic Bérenguier le qualifie de « *périmé* »<sup>194</sup>. Par exemple, les coopérateurs continuent à vouloir vendre en sacs d'au moins 10 kg quand bien même la ten-

dance va vers des contenants toujours plus petits; sous la pression des demandes de la clientèle, la coopérative prendra finalement la décision de proposer des châtaignes en sacs de 1 kg<sup>195</sup>. A l'issue de cette assemblée, les membres entreprennent finalement une restructuration de la coopérative et tentent d'apporter une solution aux problèmes de gestion qui la minent. L'accent est mis tant sur l'achat des châtaignes – « les apports ont été payés 15 % plus cher que ne l'ont été ceux de la meilleure des dernières années » –, que sur la vente – le choix est pris « d'éliminer les clients douteux, les combinards », et « d'imposer aux représentants une nouvelle discipline de vente » – ou encore la gestion de l'atelier : volonté de « créer un esprit d'équipe dans le personnel » et de faire des aménagements techniques en vue de la prochaine récolte<sup>196</sup>.

Pour prendre un exemple plus précis, la coopérative décide de ne plus payer les frais de transport, les châtaignes étant désormais « vendues prises aux quais de la coopérative »; il s'agit pour cette dernière de faire « la chasse aux frais généraux »<sup>197</sup>. Cependant, cela peut paraître paradoxal, du fait que les prix très élevés de transport – celui-ci était à la charge du client – ont participé à la perte de vitesse de la coopérative dans les années 1960. A plusieurs reprises, Goupil le souligne dans ses lettres, comme dans celle-ci datant de 1967 :

« En comptant 8 frs de transport votre camionneur nous porte préjudice auprès des clients car ce taux est prohibitif. Personnellement je sais que les liaisons La Garde-Freinet/Marseille ou Cavaillon sont rares mais les clients ne le savent pas et ils s'étonnent que pour 100 kms ils payent aussi cher que pour 800 km. (...) Il faudrait que nous ne décomptions pas plus de 5 francs maximum aux clients et peut-être même 4 francs pour les livraisons La Garde-Freinet/Marseille. Même si vous devez payer davantage au camionneur auquel cas vous devriez prendre la différence à votre charge. N'oublions pas que nous devons tout faire pour "reprendre" la clientèle et regagner sa confiance. Il faut donc faire des efforts sur tous les fronts. » (A. D. Var, 87 J 79, 3 janvier 1967, lettre de Marcel Goupil à la coopérative)

Concernant les aménagements techniques, les locaux accueillent à partir de 1972 un ventilateur, afin d'accélérer le temps de séchage des châtaignes après trempage, et éviter que la stagnation de l'humidité n'abîme les fruits<sup>198</sup>. Nous savons également que l'étape du tri à la main après trempage et séchage aurait été abandonnée dans ces années-là, bien que nous n'ayons pas connaissance de la date précise. D'après Monsieur I et Madame G, cette manipulation est trop coûteuse et chronophage, d'autant plus qu'un premier tri est déjà réalisé sur le tapis de la trieuse-calibreuse achetée en 1962<sup>199</sup>. La chambre à gaz est toujours utilisée en 1972, avec un traitement à l'oxyde d'éthanol, un gaz pesticide de même type que le bromure de méthyle<sup>200</sup>. En 1992, elle est remplacée par une chambre froide qui permet de faciliter la conservation des châtaignes et prolonger leur vente jusqu'aux fêtes de fin d'année<sup>201</sup> – « le prix de vente étant beaucoup plus important à cette époque »<sup>202</sup>.

Cependant, malgré la restructuration de 1972 et les divers aménagements techniques effectués, la gestion de la coopérative ne s'améliore pas pour autant. La tenue même du cahier de retranscription des délibérations du CA et des AG en est un exemple concret, devenant particulièrement anarchique dans les années 1970-90; ainsi, on passe de l'AG du 13 septembre 1973 au CA du 12 octobre 1975, puis au CA du 7 novembre 1977! Si l'on considère les finances de la coopérative, nous n'avons pas de chiffres à notre disposition, mais les CA et AG mentionnent à plusieurs reprises les difficultés à la maintenir viable. A partir de 1979, elle loue une partie de ses locaux : « Henri Latil expose qu'il est nécessaire de trouver d'autres ressources que celles qui sont l'objet principal de la coopérative, vu les récoltes actuellement déficitaires. Il soumet la location de la salle située côté Dombry »<sup>203</sup>. La coopérative fonctionne bénévolement dans les années 1980-90 – son président Henri Latil étant le premier de ces bénévoles<sup>204</sup>, avant de finalement embaucher deux ou trois employés selon les années, entre 1991 et 1994<sup>205</sup>. Les coopérateurs sont de moins en moins nombreux et impliqués, le CA diminuant du même coup en 1975 – il passe de 12 à 8 membres<sup>206</sup> – et la coopérative peine à atteindre le quorum lors des AG. En 1989, une AG est reportée pour cette raison, et se déroule finalement avec seulement cinq coopérateurs! – en plus des membres du CA<sup>207</sup>. Même des coopérateurs ayant une attache importante à la coopérative, souvent familiale et sentimentale, quittent l'association pour vendre directement, ou n'y font plus d'apports, comme Alain Sénéquier, qui démissionne du CA en 1994. D'après certains, « l'esprit coopérateur » d'entre-aide et de solidarité n'anime plus autant l'association :

Madame W: « Ce qu'on peut dire quand même, c'est que la mentalité a beaucoup changé au fil des ans. Etant donné que c'est devenu une récolte accessoire, il y avait pas la même intention. Ils vendaient les belles à la fête de la châtaigne pour faire quatre sous, et portaient les mauvaises, les petites à la coopé. Après, ils râlaient que c'était pas assez payé mais bon... les petites, c'est celles qui se vendent moins bien alors que les petites, c'est les meilleures. Quelque part, les coopérateurs ont coulé la coopé. Parce qu'ils vendaient leurs trucs au noir, à droite, à gauche. La coopé, y avait des frais forcément! comme dans toute entreprise! et puis bon, petit à petit... y avait pas la meme passion, moins de récolte (...) »

M. Oster: « A qui les gens vendaient au noir? »

Madame W: « Je sais pas. Sur la foire! Ils demandaient pas de relevés MSA (mutualité sociale agricole), d'assurance, on savait pas qui vendait... Mon père, ça le mettait en rogne, parce que la plupart du temps, un peu avant la fête, on voyait les châtaigneraies envahies de gens qui venaient ramasser, et on les retrouvait sur la fête à vendre les châtaignes! (...) La coopé marchait plus bien parce qu'il y avait moins de châtaignes mais aussi parce que les gens s'en désintéressaient. » (entretien avec Madame W, 27 juillet 2021)

Ce phénomène d'économie parallèle non déclarée s'accentue d'autant plus que la majorité des exploitants de châtaignes sont maintenant des « amateurs » plus que des agriculteurs, et du fait de la « médiation excessive » autour de la châtaigne des Maures qui fait « flamber les prix d'un produit devenu rare parce que mal exploité », d'après les dires du GDCV<sup>208</sup>. Il vient ainsi court-circuiter les voies traditionnelles de vente du massif des Maures qui demeurent encore, à savoir, la coopérative à La Garde-Freinet et la société Charlie Marrons à Collobrières; sur cette dernière, reposeraient les 50 % de la mise en marché du massif. Elle est créée par Charlie Gueit, seul négociant encore en activité dans cette commune, et pratique la vente en gros et demi-gros, employant chaque année une quinzaine de saisonniers. Ce négociant développe également une société de grillage – 10 stands en forme de locomotives de marrons grillés répartis dans les grandes villes du sud, Marseille, Nice, Toulon –, et une usine de confitures et confiseries. Dans les années 1990-2000, il revend encore dans les 80 et 100 tonnes de fruits, avec 40 tonnes issues de Collobrières, 30 tonnes des Mayons et seulement 10 de La Garde-Freinet. De nombreux producteurs gardois – même des coopérateurs! – écoulent leur récolte chez les Gueit, et la coopérative elle-même leur réserve chaque année un certain tonnage<sup>209</sup>.

Concernant les ventes, il n'y a, pour citer Charlie Marrons, « pas de problème de débouchés commerciaux pour le marron du Var »<sup>210</sup>; les administrateurs de la coopérative soulignent également ce point. D'après eux, si cette dernière a du mal à se maintenir c'est plus du fait du découragement des propriétaires et du manque de production que du manque de clientèle. Il est certain que celle-ci est beaucoup moins nombreuse et variée que durant ses années de gloire – à la fin des années 1970, elle perd la clientèle de Marcel Goupil : un litige semble l'opposer à la coopérative, qui les conduit tous deux au tribunal d'instance et met fin à leur collaboration<sup>211</sup>. Dans les années 1980, il n'est plus question d'expédier les fruits à l'étranger, ni même dans le reste du pays. L'association concentre ses efforts et ses relations avec quelques clients fidèles locaux : des hypermarchés, comme les Géant Casino de Gassin et Fréjus, quelques confiseurs de Nice et Marseille<sup>212</sup>. Cependant, la grande majorité de sa production s'écoule en vente directe – par les fêtes de la châtaigne comme nous l'avons détaillé plus tôt.

Face à toutes ces difficultés, l'association se trouve de plus en plus souvent à ne plus ouvrir ses portes aux coopérateurs à la saison des châtaignes ; ponctuellement tout d'abord, en 1989<sup>213</sup> et 1990<sup>214</sup>, puis de manière permanente entre 1994 et 2001.

# V. L'épisode Copsolfruit et la fin de la coopérative : 2001 – 2019

#### A) 2002-2008

Ce n'est que le 30 mars 2001 que nous retrouvons trace de la coopérative, après un silence de près de 10 ans. A l'initiative de quelques coopérateurs, une AG est organisée afin de relancer le travail de l'association et réfléchir à sa fusion avec une autre coopérative agricole, la Copsolfruit, basée à Solliès-Pont et spécialisée dans la figue. En effet, la coopérative de La Garde-Freinet n'est plus jugée viable pour fonctionner seule, ayant difficilement survécu ces trente dernières années, selon les dires des coopérateurs interrogés<sup>215</sup>. Alain Sénéquier remplace alors Henri Latil à la présidence, et tente de remettre de l'ordre et du sens dans l'administratif et l'historique de la coopérative : « Ouverture du carton remis par le président Henri Latil. Le bureau constate que le dernier bilan approuvé par une AG est celui de l'exercice au 31 mars 1994. (...) Les derniers relevés bancaires semblent s'arrêter au 30 septembre 1995. (...) Une disquette informatique à lire a été trouvée. Le capital social détaillé n'a pas été retrouvé »<sup>216</sup>.

Suite à plusieurs réunions en avril 2002 impliquant les divers « responsables castanéicoles » du massif des Maures<sup>AB</sup>, les deux coopératives sont fusionnées, « les études et discussions préliminaires [avant] fait ressortir une complémentarité entre la production de La Garde-Freinet et les besoins commerciaux de la Copsolfruit ». A cette occasion, l'organigramme de la Copsolfruit est retravaillé afin d'offrir une place particulière à la châtaigne : le conseil d'administration comprend un « représentant châtaigne », l'ancien président Alain Sénéquier, et plusieurs bureaux indépendants sont créés, dont un « bureau châtaigne ». Lorsque j'interroge les coopérateurs de l'époque sur les raisons qui les ont menés à adhérer à la Copsolfruit, une coopérative, certes, de fruits et légumes, mais située tout de même relativement loin de La Garde-Freinet, tous mentionnent que la fusion s'est opérée surtout par opportunisme. Selon Monsieur U, la Copsolfruit avait le budget, la main d'œuvre, ainsi que les débouchés nécessaires pour remettre à flot l'exploitation des châtaignes à La Garde-Freinet, et plus largement, dans le massif des Maures. La proposition de rejoindre la Copsolfruit aurait été faite par M. Destrau, vice-président du groupement de développement de la châtaigneraie du Var<sup>217</sup>. Malheureusement nous n'avons retrouvé aucune trace des actions de M. Destrau dans les archives, et nous n'avons pas pu l'interroger – de même que d'autres acteurs jouant un rôle important dans les dernières années de la coopérative, comme Nadine Allione. Nous tenons également à souligner que les faits les entourant sont trop récents, les sources écrites trop confuses, et les témoignages oraux trop peu objectifs pour nous permettre d'en saisir toutes les subtilités.

AB. Les représentants de la coopérative et du SPCV en particulier. Sont cités Allione, Destrau, Jartoux, Lonjon, Matteoli, Nonjon (A. P. 1, 19 avril 2002, lettre de la Copsolfruit à Alain Sénéquier).

Quoi qu'il en soit, la finalité de la Copsolfruit en fusionnant avec la coopérative, d'après le traité d'apport-fusion de 2002 qui l'entérine, était de « pérenniser la castanéiculture et les exploitations castanéicoles de la zone en permettant l'élaboration de produits de qualité adaptés aux demandes du marché »<sup>218</sup>. En effet, les premières années de la coopérative au sein de la Copsolfruit semblent aller dans ce sens : dès 2003, elle entame un travail sur un plan de relance castanéicole départemental – l'association est mentionnée comme chef de file de ce projet, réalisé en partenariat avec l'ASL Suberaie Varoise – Association Syndicale Libre de gestion forestière de la suberaie varoise, créée en 1991 – et les castanéiculteurs de La Garde-Freinet, Pignans, Gonfaron, Collobrières et Les Mayons. Les objectifs généraux de ce plan, établi sur dix ans, sont de remettre en culture des châtaigneraies abandonnées et de promouvoir la consommation de la châtaigne – auprès des touristes mais également des locaux<sup>219</sup>. Afin de le mettre en œuvre, la Copsolfruit obtient des subventions de la Région et quelques châtaigneraies sont débroussaillées en 2003 et 2004 – jusqu'à 50 hectares par année<sup>220</sup>. Monsieur A raconte qu'une visite d'exploitation castanéicole à Privas, en Ardèche, est même organisée avec le SPCV et l'ASL, afin de se renseigner sur les transformations possibles<sup>221</sup>. En parallèle de ce travail, elle se propose « d'étendre [sa] territorialité à l'ensemble du massif des Maures »<sup>222</sup>. En effet, elle accueille dès 2002 de nombreux adhérents - 73 en 2002, 78 en 2005 -, issus de plusieurs communes du massif – nous ne disposons ni de chiffres, ni de détails, mais la question d'une indemnisation kilométrique pour les coopérateurs de Collobrières et Pignans se pose lors d'une réunion entre producteurs en 2003<sup>223</sup>. En ce qui concerne la récolte et le traitement des châtaignes, le système que nous avons détaillé précédemment se maintient : les fruits sont amenés par les coopérateurs aux locaux de La Garde-Freinet, où ils sont triés et conditionnés. La différence réside en ce qu'ils sont expédiés à la Copsolfruit, chargée de la vente. Comme auparavant, les coopérateurs se doivent d'apporter l'intégralité de leur récolte, une part correspondant à 500 kg de fruits. Cependant, une exception est faite pour les fêtes de la châtaigne, durant lesquelles les coopérateurs peuvent vendre directement leur production sans passer par la coopérative<sup>224</sup>.

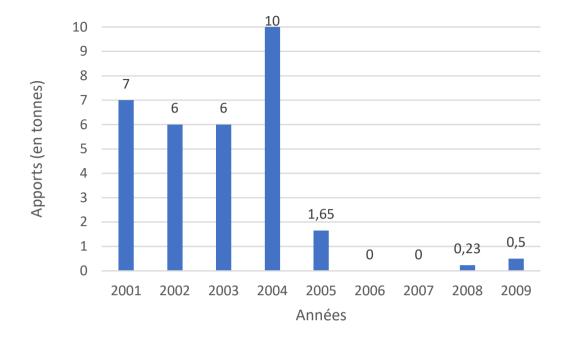
Malgré cet apparent bon fonctionnement, des problèmes de communication et gestion apparaissent entre les anciens coopérateurs de La Garde-Freinet et la Copsolfruit; nous en trouvons trace dans les archives dès 2004. Les adhérents se plaignent d'un manque d'informations de la part des administrateurs de la Copsolfruit – sur la politique de vente, par exemple<sup>225</sup> – et d'un « disfonctionnement de la prise en charge des châtaignes »<sup>226</sup>. La vente parallèle des coopérateurs aux fêtes de la châtaigne retire à la Copsolfruit un tonnage non négligeable – pour certains producteurs, ce débouché leur permet d'écouler la totalité de leur récolte, « donc de ne pas utiliser le support de la coopérative ou de l'utiliser

pour des châtaignes déclassées ou de qualité inférieure »<sup>227</sup>. Il est certain que la diminution du tonnage de la Copsolfruit est liée à cette ouverture laissée aux fêtes de la châtaigne, les producteurs étant mieux payés en vente directe. La nouvelle coopérative étant également extérieure au village, il est possible que cela ait joué, les coopérateurs se sentant moins concernés. C'est le cas pour Monsieur B, qui raconte qu'il ne portait presque plus ses châtaignes à la coopérative et revendait les plus belles à un confiseur du Jura et le tout-venant, à l'Intermarché de Vidauban<sup>228</sup>.

Dans plusieurs lettres revient également le manque d'implication général de la Copsolfruit, que cela soit pour la couverture publicitaire des châtaignes des Maures, la mise en place de produits transformés – confitures, crèmes, farines, etc. –, ou l'amélioration des techniques d'exploitation<sup>229</sup> – entre autres, Monsieur A met à plusieurs reprises en exergue que la Copsolfruit n'a jamais fait l'acquisition pour son local des machines permettant le conditionnement des fruits, même lorsque celui-ci n'est plus réalisé à La Garde-Freinet<sup>230</sup>. Du côté de la coopérative solliès-pontoise, lorsque son directeur explique le mauvais déroulement de la campagne 2004, il insiste sur le fait que les adhérents font des apports trop tardifs, donc « incommercialisables », et trop riches en petits calibres, « difficiles à valoriser »<sup>231</sup>. Si la production de 2001 à 2004 est plus importante que dans les années 1990, elle ne tarde pas à s'effondrer, passant de 6 à 1 tonne en 2005, seulement 11 adhérents sur les 78 ayant apporté une production<sup>232</sup>. Par la suite, les apports seront soit nuls, soit largement inférieurs à une tonne (figure 24). C'est probablement dans ces années-là que le système de réception des châtaignes se modifie, les locaux de La Garde-Freinet n'ouvrant d'abord plus que quelques jours lors de la campagne, puis les fruits étant récupérés directement par la Copsolfruit sans traitement, puis, enfin, les coopérateurs de La Garde-Freinet devant s'organiser eux-mêmes pour porter une récolte non traitée aux locaux de Solliès-Pont. Monsieur A résume le tout de la manière suivante :

« Les premières années, il y avait un monsieur qui montait et qui contrôlait le travail et le tri se faisait ici [à La Garde-Freinet]. C'était le système coopérative/Copsolfruit qui faisait fonctionner le truc. Donc c'était bon! On pensait qu'on allait y arriver. Et en fait non, car cela leur coûtait des sous, le personnel qui venait, et ils ont envoyé un véhicule. Ce jour-là, on amenait et on déposait dans le véhicule, eux, ils pesaient et ils descendaient à Solliès-Ville. Et puis, un jour, ils ont dit: "Cela nous pose des problèmes, il n'y a pas assez de volume, cela ne rapporte pas." C'était le début de la fumée du feu qui allait détruire la coopérative. "Vous allez amener, vous, en bas." Seulement ils nous le payaient moins cher que le prix du marché, et il fallait transporter là-bas et il n'y avait pas de covoiturage car il aurait fallu trouver un système pour se grouper! On était perdant sur tous les plans. » (entretien avec Monsieur A, 13 août 2021)

Fig. 24 -Apports de châtaignes par campagne entre 2001 et 2009 (A. P. 2).



#### B) 2008-2019

Face à l'absence presque totale d'apports de châtaignes entre 2005 et 2008, la Copsolfruit prend la décision en 2007 d'exclure les producteurs ne fournissant plus de récolte<sup>233</sup>, faisant chuter le nombre de coopérateurs d'environ 70-80 à seulement 8, puis, en 2008, de vendre les locaux de La Garde-Freinet<sup>234</sup>. S'ouvre alors une page particulièrement douloureuse de l'histoire de la coopérative, durant laquelle les derniers coopérateurs de châtaignes luttent, dans un premier temps, pour convaincre la Copsolfruit de maintenir son activité castanéicole à La Garde-Freinet; puis, dans un second temps, pour conserver la propriété des bâtiments. Lorsque la Copsolfruit annonce à ses adhérents l'intention de vente, il s'agit alors pour l'association de se remettre à flot financièrement, afin de rembourser un emprunt ayant pour but de construire des chambres froides pour les figues : cet apport financier est qualifié de « ballon d'oxygène pour notre trésorerie »<sup>235</sup>. La Copsolfruit n'a alors pas l'intention de fermer sa section « châtaignes », mais simplement de trouver une utilité à des locaux inutilisés depuis plusieurs années, les châtaignes du massif étant apportées directement à Solliès-Pont. Le 29 avril 2009, les bâtiments sont donc proposés à la vente, subdivisés en 5 lots.

La première action des coopérateurs est, comme mentionné plus tôt, de proposer à la Copsolfruit des projets en lien avec la châtaigne qui pourraient être mis en place dans ces bâtiments et justifier leur conservation. Le coopérateur Adrien Bascou, de concert avec Nadine Allione du SPCV, soumet l'idée d'y installer un

séchoir et une broyeuse afin de fabriquer de la farine de châtaignes, mais également des nouvelles machines qui accéléreraient le rendement en châtaignes de la coopérative – une ébogueuse ou un aspirateur à châtaignes à l'image du SPCV, par exemple – ainsi qu'une antenne de vente pour les autres produits de la Copsolfruit<sup>236</sup>. Le tout permettrait de créer deux emplois :

« Nous avions ici à La Garde-Freinet une usine, une organisation, un système. Nous avions tout. Il y avait juste à rappuyer sur le bouton financier, administratif et de mettre en place une nouveauté dans le traitement pour vendre parce qu'il y avait de la demande. Il n'y a qu'à voir, cela marche en Ardèche. » (entretien avec Monsieur A, 13 août 2021)

Les coopérateurs mettent également en avant l'importance culturelle et communautaire du bâtiment pour le village :

« Pour la communauté gardoise, bien que fragmentée comme tout autre communauté aujourd'hui, c'est une question culturelle et non pas commerciale ; la présence de la coopérative fait partie intégrante de la "fragile économie" du village. Vu de Solliès-Pont, cela est difficile à comprendre. » (A. P. 2, 15 avril 2010, mail d'un coopérateur à la Fédération régionale des coopératives agricoles)

Cependant, d'après les témoignages des derniers coopérateurs, on peut noter une différence notable de leur implication dans cette lutte pour le maintien de la coopérative. Elle est menée principalement par des coopérateurs ayant récemment adhéré à l'association, et qui correspondent à la définition des néo-ruraux que nous avons pu détailler plus tôt : non-originaires de la commune, ayant acheté des châtaigneraies dans les années 1990. Au contraire et paradoxalement, les coopérateurs issus de familles de castanéiculteurs, qui ont le plus souvent hérité de parts familiales, semblent se désintéresser de ce combat. Ils sont nombreux à mettre en avant leur découragement vis-à-vis de la situation des châtaigneraies ; ayant connu des tonnages plus importants, sans doute sont-ils plus réalistes dans leur analyse que les nouveaux arrivants<sup>237</sup>.

Malgré les efforts des coopérateurs et l'implication des Gardois – lancement d'une pétition<sup>AC</sup>, prêt d'une exposition sur les actions castanéicoles du SPCV à installer dans les locaux, nombreuses réunions rassemblant coopérateurs, administrateurs de la Copsolfruit, membres du SPCV, de l'ASL, du Conservatoire du patrimoine et de la mairie de La Garde-Freinet... –, la totalité des bâtiments sont finalement vendus entre 2009 et 2010, à l'exception du lot B. La vente de celui-ci est suspendue un temps dans l'idée d'y installer le fameux projet de farine de châtaignes en partenariat avec le SPCV, avant que la Copsolfruit ne le remette finalement en vente :

« Le projet est intéressant et porteur, mais le CA, devant l'expérience

AC. « Sauvegardez la coopérative de châtaignes de La Garde-Freinet : patrimoine du village », elle est signée par une centaine de Gardois (A. P. 2, 4 novembre 2009, réunion entre les coopérateurs de châtaignes et le Conservatoire du patrimoine de La Garde-Freinet).

négative de la châtaigne à ce jour, a mis en vente la structure de La Garde-Freinet (...) pour financer les travaux engagés à Solliès-Pont (chambre froide et autres aménagements nécessaires à la survie de la coopérative de figues). Donc : l'achat est le seul cas envisageable par qui que ce soit du lot B, sachant que le CA n'est pas contre l'arrêt complet de la filière châtaigne de la coopérative, qui crée trop de problèmes pour pas de rentabilité. A la demande de Nadine Allione, [la directrice de la Copsolfruit] va prendre contact avec Madame Coupoux (de Cop de France Alpes Méditerranée) le plus rapidement possible afin de vérifier si un support juridique permettrait de garder à la coopérative Copsolfruit le support de subventions de la filière châtaigne simplement comme observatoire, laissant à une nouvelle structure autour du SPCV le soin de gérer tout le reste dans le cadre d'un règlement contractuel de reversement des aides et autres subventions. » (A. P. 2, 4 avril 2010, réunion entre la Copsolfruit, les coopérateurs Monsieur U et Monsieur A, et Nadine Allione, présidente du SPCV)

La mairie de La Garde-Freinet est bien consultée suite à cette réunion, les coopérateurs espérant qu'elle puisse faire préemption sur ce lot, mais ce dernier est finalement vendu dans l'année – nous manquons d'informations écrites pour documenter cet épisode. La Copsolfruit ne souhaitant pas reprendre les machines et le matériel sur place – calibreuses, balances, écumoires, et autres objets que nous avons évoqués –, c'est le Conservatoire du Patrimoine du Freinet qui les prend en charge, les démonte et organise le don et le transport au musée des Arts et Traditions Populaires de Draguignan. Par la suite, plus aucun document concernant l'ancienne coopérative ou la Copsolfruit ne nous parvient avant 2019. A cette date, la Copsolfruit connaît une restructuration administrative et, aucun apport n'ayant été fait depuis 2012<sup>238</sup>, la filière châtaigne est définitivement fermée, près de 70 ans après la création de la coopérative.

## **Conclusion**

Lorsque l'on se retourne sur l'histoire que nous avons pu retracer de la coopérative de châtaignes de La Garde-Freinet, elle nous apparaît comme particulièrement précieuse : elle permet de saisir, à l'échelle locale, l'histoire de la castanéiculture française. A notre connaissance, il s'agit de la seule coopérative castanéicole varoise ayant jamais existé. Nous espérons avoir mis en lumière l'originalité de cette structure, confrontée à des problématiques spécifiques – citons-en à nouveau quelques-unes : les incendies, la renommée du « Marron du

*Luc* », l'insertion de la castanéiculture dans le modèle économique et agricole – la polyculture – du massif des Maures, etc.

Au fil de ces pages, nous l'avons observée, au moment de sa création, accueillir au mieux ses nombreux adhérents, sa vingtaine de trieuses et manutentionnaires, ses centaines de tonnes de châtaignes, élaborer des stratégies de traitement et de vente de ses fruits. A partir des années 1960, touchée par les mêmes soucis que traverse le reste de la castanéiculture française – à savoir, le développement du chancre dans les châtaigneraies européennes, l'arrivée en masse sur le marché de la concurrence italienne, la perte d'intérêt des consommateurs pour la châtaigne fraîche, la nécessité de s'adapter aux méthodes de conservation en vogue -, la coopérative connaît un déclin progressif, à l'image de la castanéiculture du massif. Malgré ses tentatives pour toucher les confiseries, elle finit par perdre la plupart de ses meilleurs clients, et se rabat dans les années 1980 sur un marché réduit, local, constitué de quelques grandes surfaces et de vente au détail. Le vieillissement des châtaigneraies et de leurs propriétaires, les changements de paradigmes économiques qui poussent les jeunes générations à quitter un monde paysan peu rentable, la défection progressive des coopérateurs, tous ces éléments brossés ici à grands traits concourent à conduire la coopérative à l'épisode Copsolfruit. Celui-ci signera sa fin.

Bâti tant sur les témoignages des archives que ceux des Gardois et Gardoises ayant vécu aux côtés de l'association, ce travail n'a pu qu'effleurer toute la complexité des enjeux que sous-tend la castanéiculture varoise du XX<sup>e</sup> siècle. Nous remercions chaleureusement les Gardois et Gardoises s'étant prêtés au jeu de l'entretien; nous espérons qu'ils auront réalisé la valeur et l'importance de leurs souvenirs pour la reconstruction de cette histoire, et espérons, de notre côté, avoir évité les écueils de la simplification et de la caricature. Et si, certes, la castanéiculture du massif des Maures n'est plus ce qu'elle était, on peut néanmoins toujours y rencontrer quelques jeunes, et moins jeunes, castanéiculteurs. Guidés par la passion et l'attachement à leurs paysages, ils poursuivent leurs recherches pour entretenir au mieux leurs arbres, mettre en avant de nouvelles manières leurs fruits, etc. Il nous paraît plus que légitime de clore cette étude sur les mots de l'un d'eux :

« Ici, [les châtaignes] c'était l'ADN du village, je suis né là-dedans. Automatiquement, t'es adepte et tu essayes de faire du bon boulot. Il n'y a pas beaucoup de jeunes, tu as envie de t'accrocher. Il faut que nous, on s'accroche. (...) Le châtaignier, je compte bien valoriser le fruit. Essayer de les garder, de les soigner, d'en replanter. De faire tout ce qui est notre possible à nous, pour le conserver. Parce que quand on dit que c'est mort, ce n'est pas vrai. Parce que la châtaigne, elle tombe et elle se refait, elle repousse. C'est mort quand il n'y plus rien, quand il n'y a plus de châtaigniers, que

les pins prennent la place. (...) Le châtaignier, il est toujours là. C'est marrant, parce que, des fois, dans les fossés, tu vois une châtaigne qui a germé, et 5 ans après, si tu es observateur, tu auras un gros châtaignier. Bon, après, il attrape la maladie ou, des fois, il se porte plutôt bien. Mais pour te dire, quoi qu'il se passe, il y aura toujours du châtaignier dans les Maures. » (entretien avec Monsieur C, 7 mai 2021)

#### Remerciements et sources

- 1. Nous tenons à remercier celles et ceux ayant pris de leur temps pour nous rencontrer et discuter de ces questions : Adrien Bascou, Dédée Berenguier, Jean-Michel Bonnissonne, Hafid Boussis, Jean-Paul Bracco, Marie-Françoise Deulofeu, Lydie et Gaspard Dombry, Claudie Farge, Albert Giraud, Josette Infernet, Henri Latil, André Naressi, Nicole Novo, Andrew Packard, Yves Perrin, Paul Preire, Xavier Raymond, André et Sylvette Rimbaud, René Roux, Georgette Salvat, Alain et Jocelyne Sénéquier, Cécile Sénéquier.
- 2. Ce texte n'aurait pas vu le jour sans la participation active des membres du Conservatoire du patrimoine : Laurent Boudinot et Nicole Ducongé, guides précieux et enthousiastes, Stéphane Clanzig, Claudine Manhes, Laura Mirante et Sandra Vaillant. Un grand merci à eux pour leurs longues heures consacrées à l'exploration des archives, à leur dépouillement et à la fastidieuse retranscription d'entretiens!
- 3. Sur l'histoire des coopératives :

DOHET, Julien. « Le mouvement coopératif : histoire, questions et renouveau », *Courrier hebdomadaire du CRISP*, n° 2370-1, p. 5-58, 2018.

MARIEKE, Louis. « Syndicats contre coopératives ? l'Organisation internationale du travail et la représentation des acteurs de la société civile », *Relations internationales*, n° 154, p. 21-32, 2013.

NICOLAS, Philippe. « Emergence, développement et rôle des coopératives agricoles en France », *Economie rurale*, n° 184-186, p. 116-122, 1988.

SEEBERGER, Loïc. Essai sur le droit coopératif français de ses origines à la Ve République : entre pratique et normes juridiques, Mémoire de Master II Histoire du droit, sous la direction de Maïte Ferret, 2012.

SEEBERGER, Loïc. « Historique de l'évolution du droit des coopératives, de ses origines à nos jours », Recma (Revue internationale de l'économie sociale), Numéro 333, p. 60-76, juillet 2014.

- 4. Archives départementales du Var, Caves coopératives vinicoles : un rôle pionnier pour le Var, Exposition virtuelle, Consultée le 1er octobre 2021 : https://archives.var.fr/article. php?larub=303
- 5. A. D. Var, 6 U 386, 14 février 1911, Dépôt des statuts de la société coopérative.
- 6. A. D. Var, 10 M 26 / 10 M 27.
- 7. A. D. Var, 10 M 27.
- 8. A. D. Var, 10 M 27.
- 9. EHESS, Des villages de Cassini aux communes d'aujourd'hui, Consulté le 16 juillet 2021 : http://cassini.ehess.fr/fr/html/
- 10. A. D. Var, 10 M 27.
- 11. A. D. Var, 8 M 19, 1848, Chambre de Commerce. Liste générale de tous les patentés commerçants du département. / A. D. Var, 9 M 1, 1848, Chambres consultatives. Liste générale des industriels patentés de l'arrondissement.
- 12. A. D. Var, 6 M 864.
- 13. RAYMOND, Xavier. Le cercle des travailleurs de La Garde-Freinet, p. 22-23, 2005.
- 14. ROCCHIA, Gérard. 1848-1851, l'histoire oubliée de La Garde-Freinet, p. 16-19, 2001.
- 15. Entretien avec Monsieur U. 16 avril 2012.
- 16. Entretien avec Monsieur O et Monsieur M, 23 avril 2021.
- 17. Entretien avec Madame F et Monsieur E, 26 avril 2021.
- 18. Entretien avec Madame F et Monsieur E, 26 avril 2021 / Entretien avec Madame T, 7 juillet 2021.
- 19. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 20. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 21. A. D. Var, 6 U 392, 17 décembre 1881, Enregistrement de la création de la société Courchet frères.
- 22. A. D. Var, 6 U 392, 24 novembre 1927, Dépôt des statuts de la société à responsabilité limitée Méric & Bracco.
- 23. Entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2012.
- 24. Archives Privées, Conservatoire du patrimoine du Freinet, 12 novembre 1896, Lettre de Rousselot & Schott à Alexis et Bérenguier.
- 25. Entretien avec Monsieur I, 30 juin 2021.
- 26. Entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021.
- 27. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 28. Entretiens avec Monsieur I, 30 juin 2021 / Monsieur N, 23 avril 2021 / Monsieur J, 7 mai

- 2021 / Monsieur M et Monsieur O, 23 avril 2021.
- 29. MARIEKE, Louis. « Syndicats contre coopératives ? l'Organisation internationale du travail et la représentation des acteurs de la société civile », *Relations internationales*, n° 154, p. 21-32, 2013. Consulté le 16 juillet 2021 : <a href="https://www.cairn.info/revue-relations-internationales-2013-2-page-21.htm">https://www.cairn.info/revue-relations-internationales-2013-2-page-21.htm</a>
- 30. A. C La Garde-Freinet, série W non classée, Procès-verbal d'expertise ou d'enquête agricole.
- 31. AMOURIC, Henri. Le feu à l'épreuve du temps, 1992.
- 32. A. C La Garde-Freinet, série W non classée, 1943, Déclarations des propriétaires sinistrés.
- 33. A. C. La Garde-Freinet, 5 W 32-34, 1950, Déclarations des propriétaires sinistrés.
- 34. A. C. La Garde-Freinet, série W, 25 novembre 1950, Lettre à la mairie de La Garde-Freinet.
- 35. Entretiens avec Monsieur J, 2016 / Monsieur J, 7 mai 2021.
- 36. A. D. Var, 87 J 3-6, 28 janvier 1950, Assemblée générale constitutive provisoire.
- 37. A. D. Var, 87 J 3-6, 18 avril 1950, Assemblée générale constitutive de la coopérative des producteurs de marron de La Garde-Freinet (marrons du Luc).
- 38. A. D. Var, 87 J 14, 4 avril 1972, Lettre du président de la coopérative au coopérateur Fernant Courchet.
- 39. A. D. Var, 87 J 3-6, 1951 ou 1952, Liste des coopérateurs ou adhérents.
- 40. A. D. Var, 87 J 3-6, 25 avril 1954, Réunion du conseil d'administration.
- 41. A. D. Var, 87 J 3-6, 10 octobre 1954, Réunion du conseil d'administration.
- 42. A. D. Var, 87 J 3-6, 23 novembre 1952, Assemblée générale extraordinaire.
- 43. A. P. 1, 18 novembre 1961 / 20 novembre 1962 / 20 décembre 1984 / 17 novembre 1986, *Réunions du conseil d'administration*.
- 44. A. P. 1, 12 novembre 1962, Réunion du conseil d'administration.
- 45. A. P. 1, 17 décembre 1962, Réunion du conseil d'administration.
- 46. A. P. 1, 18 mars 1964, Réunion du conseil d'administration.
- 47. A. D. Var, 87 J 3-6, 10 octobre 1954, Réunion du conseil d'administration.
- 48. A. D. Var, 87 J 70, 1970.
- 49. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 50. A. D. Var, 87 J 3-6, 27 mars 1950, Réunion du conseil d'administration.
- 51. A. D. Var, 87 J 3-6, 5 octobre 1952, *Assemblée générale*.
- 52. A. D. Var, 87 J 3-6, 30 août 1953, Assemblée générale / A. D. Var, 87 J 28, 28-30 mars 1956.
- 53. A. D. Var, 87 J 3-6, 30 août 1953, Assemblée générale.
- 54. A. D. Var, 87 J 3-6, 10 octobre 1954, Réunion du conseil d'administration / A. D. Var, 87 J 28, 18 janvier 1955, Etat des honoraires dûs à Monsieur Marcel Marme architecte.
- 55. A. D. Var, 87 J 28, 17 décembre 1956, Etat des honoraires dûs à Monsieur Marcel Marme architecte.
- 56. A. D. Var, 746 W 149, 26 juillet 1955, Devis récapitulatif.
- 57. A. D. Var, 87 J 3-6, 28 février 1955, Assemblée générale / A. D. Var, 46 W 149, 10 novembre 1955, Direction générale du génie rural et de l'hydraulique agricole.

- 58. A. D. Var. 746 W 149. 26 mars 1953. Note à l'Ingénieur en Chef.
- 59. A. D. Var, 87 J 19, 1er décembre 1956, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 60. A. D. Var, 87 J 19, 30 septembre 1955, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 61. Entretien avec Monsieur P. 16 avril 2021.
- 62. A. D. Var, 87 J 3-6, 28 janvier 1950, Assemblée générale constitutive provisoire.
- 63. Patrimoine et musées ruraux, Marot fabricant de trieurs à Niort, 1er septembre 2016, Consulté le 17 juin 2021 : http://patrimoineetmuseesruraux.e-monsite.com/pages/le-musee-agricole-didonne/trieurs-emile-marot-niort.html

Syndicat des eaux du vivier, L'histoire du site industriel Maro, Consulté le 17 juin 2021 : https:// www.eaux-du-vivier.fr/fileadmin/sev/documents/Partenaires/Telechargements/Fichiers/histoire marot.pdf

- 64. A. D. Var, 87 J 3-6, 28 janvier 1950, Assemblée générale constitutive provisoire.
- 65. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 66. Archives privées, juillet 1936, Echanges de lettres entre Paul Bracco et les établissements Emile Marot à Niort.
- 67. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 68. A. P. 1, 1er octobre 1962, Réunion du Conseil d'administration.
- 69. Entretiens avec Madame K et Monsieur N, 2016 / Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021.
- 70. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 71. Entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021.
- 72. A. D. Var, 87 J 75, 24 septembre 1955, Lettre de Louis Perrin aux Etablissements Calonge.
- 73. Entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021.
- 74. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 75. A. D. Var, 87 J 55, 8 septembre 1955 et 24 septembre 1956, Lettres de Saint Frères à la coopérative.
- 76. A. D. Var, 87 J 55, 21 septembre 1956, Lettre du Comptoir Linier à la coopérative / A. D. Var, 87 J 55, 29 septembre 1956, Lettre de la coopérative au Comptoir Linier.
- 77. A. D. Var, 87 J 19, 2 novembre 1956, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 78. A. D. Var. 87 J 79.
- 79. A. D. Var, 87 J 79, 12 novembre 1968, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative / A. D. Var, 87 J 55, 3 décembre 1971, Lettre de Texac à la coopérative.
- 80. A. P. 1, 8 décembre 1971, Réunion du Conseil d'administration.
- 81. A. D. Var, 87 J 55, 6 novembre 1972, Article de journal sur l'Assemblée générale du 17 septembre 1972.
- 82. A. D. Var, 87 J 75, 26 novembre 1956, Lettre de Louis Perrin à Paul Huillier.
- 83. A. D. Var, 87 J 16, 1954, Récolte de marrons.
- 84. A. D. Var, 87 J 81, 3 septembre 1955, Lettre du président de la coopérative au consul de France belge concernant les modalités d'exportation en Belgique / A. D. Var, 87 J 81, 26 sep-

- tembre 1955, Lettre d'Unifruit la coopérative.
- 85. A. D. Var, 87 J 81, 3 septembre 1955, Lettre du président de la coopérative au consul de France luxembourgeois concernant les modalités d'exportation au Luxembourg / A. D. Var, 87 J 81, 21 septembre 1955, Lettre de la coopérative au Comptoir fruitier luxembourgeois.
- 86. A. D. Var, 87 J 81, 3 septembre 1955, Lettre du président de la coopérative au Haut commissaire de France à Sarrebruck concernant les modalités d'exportation en Sarre / A. D. Var, 87. J 81, 21 septembre 1955, Lettre de la coopérative à Joseph Lescure, Grossmarkthulle.
- 87. A. D. Var, 87 J 43, 1953.
- 88. A. D. Var, 87 J 3-6, 30 novembre 1956, Récapitulatif des récoltes.
- 89. A. D. Var, 87 J 28, 22 octobre 1957, Lettre de Perrin à la Confiturerie Jean Royal. / A. D. Var, 87 J 19, 20 octobre 1956, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 90. A. D. Var, 87 J 28, 22 octobre 1957, Lettre de Perrin à la Confiturerie Jean Royal.
- 91. A. D. Var, 87 J 19, 1956, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative / A. D. Var, 87 J 19, 20 octobre 1956, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 92. A. D. Var, 87 J 56, 16 novembre 1956, Lettre de Pierre Jacquez à la coopérative.
- 93. A. D. Var, 87 J 75, non daté, Lettre de René Ronse-Beyens à la coopérative
- 94. A. D. Var, 87 J 28, 17 juillet 1950, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 95. A. D. Var, 87 J 75, 16 octobre 1953, Contrat d'exclusivité pour la vente de nos marrons du Luc.
- 96. A. D. Var, 87 J 75, 18 novembre 1958, Lettre de Jacques Medina à la coopérative.
- 97. A. D. Var, 87 J 19, 20 octobre 1956, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 98. A. D. Var, 87 J 28, 22 octobre 1957, Lettre de Louis Perrin, président de la coopérative, à la confiturerie Jean Royal
- 99. A. D. Var, 87 J 75, 7 décembre 1960, Lettre des établissements Barbier & Dauphin à la coopérative.
- 100. A. D. Var, 87 J 19, 30 septembre 1955, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 101. A. D. Var, 87 J 19, 30 septembre 1955, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 102. A. D. Var, 87 J 19, 7 novembre 1951, Lettre de Marcel Goupil à Léon Sénéquier, président de la coopérative.
- 103. A. D. Var, 87 J 19, 14 septembre 1951, Lettre de Marcel Goupil à Léon Sénéquier, président de la coopérative / A. D. Var, 87 J 79, 30 octobre 1967, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 104. Entretiens avec Monsieur I, 30 juin 2021 / Madame G, 10 septembre 2021.
- 105. A. D. Var, 87 J 79, 20 janvier 1969, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 106. BRUNETON-GOVERNATORI, Ariane. Le pain de bois : ethnohistoire de la châtaigne, 1984, p. 408.
- 107. A. D. Var, 87 J 10, 20 septembre 1960, Réunion des producteurs de châtaignes.
- 108. A. D. Var, 87 J 10, 20 septembre 1960, Réunion des producteurs de châtaignes.
- 109. A. D. Var, 87 J 10, 20 septembre 1960, Réunion des producteurs de châtaignes.
- 110. A. D. Var, 87 J 79, 3 janvier 1966, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.

- 111. A. D. Var, 87 J 79, 24 octobre 1966, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 112. A. D. Var. 87 J 79. 3 janvier 1966, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 113. GARCIN, Etienne. Dictionnaire historique et topographique de la Provence ancienne et moderne, tome 1, Draguignan, 1835, p. 489.
- BARTHELEMY, F. « Châtaignes et marrons », Le Journal des confiseurs, pâtissiers glaciers, fabricants de chocolats, biscuits, fruits confits, confitures, conserves, etc., 20° année, n° 11, novembre 1909, p. 321-28.
- LAVIALLE, Jean-Baptiste. « Essai de classification du genre castanea », Congrès spécial du Châtaignier, Limoges, 1910, p. 93-152.
- 114. SAUVEZON, Antoinette et Robert. Châtaignes et châtaigniers en régions méditerranéennes françaises (culture, usage, gastronomie), Edisud, Aix-en-Provence, 2000, p. 24.
- Var Tourisme. (s. d.). La châtaigne dans le var : une institution. VisitVar. Consulté le 9 avril 2021: https://www.visitvar.fr/fr/savourer/le-terroir-et-ses-produits/chataigne/
- 115. A. D. Var, 7 M 53, non daté, Rapport sur la châtaigneraie des Maures par George Martel et Paul Grognier.
- 116. A. D. Var, 7 M 53, 1902, Enquête sur le châtaignier.
- 117. GARCIN, Etienne. Dictionnaire historique et topographique de la Provence ancienne et moderne, tome 1, Draguignan, 1835, p. 489.
- ROUQUETTE, P. « Marrons et châtaignes », Le Journal des confiseurs-glaciers-chocolatiers, fabricants de confitures, conserves, fruits confits, sirops, liqueurs, 8° année, janvier 1897.
- 118. A. D. Var, 7 M 53, 1902, Enquête sur le châtaignier.
- LAVIALLE, Jean-Baptiste. Le châtaignier: étude scientifique du châtaignier, sa culture, utilisation de ses produits, ses maladies et leurs remèdes, conclusions pratiques, 1906.
- 119. ARNAL, H. « Marrons et châtaignes », Le Journal des confiseurs-patissiers, chocolatiers, fabricants de biscuits, confitures, fruits confits, sirops, liqueurs, conserves : organe mensuel, technique, professionnel pour ces industries et celles qui s'y rattachent, 5° année, n° 50, octobre 1894, p. 120-21.
- LAVIALLE, Jean-Baptiste. Le châtaignier: étude scientifique du châtaignier, sa culture, utilisation de ses produits, ses maladies et leurs remèdes, conclusions pratiques, 1906.
- 120. GARCIN, Etienne. 1835. Dictionnaire historique et topographique de la Provence ancienne et moderne, tome 1, Draguignan, p. 477.
- 121. Rapport sur la châtaigneraie des Maures, par George Martel et Paul Grognier, non daté, A. D. Var, 7 M 53.
- 122. Le Cannet-des-Maures, Histoire, Consulté le 21 septembre 2021 : https://www.lecannetdesmaures.com/culture-et-patrimoine/histoire
- 123. A. D. Var, 6 M 833, 834, 836, 837, 838, 839, Statistiques annuelles.
- 124. A. D. Var, 7 M 53, 20 août 1829, Lettre du maire du Luc au préfet du Var.
- 125. A. D. Var, 87 J 75, non daté, Origines de l'appellation « marrons du Luc ».
- 126. A. D. Var, 6 M 846, 847, Statistiques annuelles.

- **127**. Institut Appert. « Le marron », *La Conserve Alimentaire : Bulletin mensuel de vulgarisation théorique et pratique de fabrication*, 11° année, n° 22, octobre 1913, p. 347-351.
- 128. ROUQUETTE, P. « Marrons et châtaignes », Le Journal des confiseurs-glaciers-chocolatiers, fabricants de confitures, conserves, fruits confits, sirops, liqueurs, 8° année, janvier 1897.

Institut Appert. « La fabrication des marrons glacés pour la petite et la grande industrie », La Conserve Alimentaire : Bulletin mensuel de vulgarisation théorique et pratique de fabrication, lère année, n° 10, octobre 1903, p. 148-154.

- 129. Entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021.
- 130. A. D. Var, 87 J 75, 24 septembre 1955, Lettre de Louis Perrin aux Etablissements Calonge.
- 131. A. D. Var, 87 J 3-6, 5 octobre 1952, Assemblée générale.
- 132. A. D. Var, 87 J 75, 24 septembre 1955, Lettre de Louis Perrin aux Etablissements Calonge à Dijon.
- 133. A. D. Var, 87 J 10, 20 septembre 1960, Réunion des producteurs de châtaignes à Draguignan.
- 134. A. D. Var, 87 J 75, 8 février 1961, Assemblée générale constituante.
- 135. ALLIONE, Nadine. *An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures ?*, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons, 1998, p. 89.
- 136. A. D. Var, 87 J 79, 3 janvier 1966, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 137. A. D. Var, 87 J 79, 21 octobre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 138. A. D. Var, 87 J 28, 15 janvier 1954 / 87 J 3-6, mai 1954, Réunions du conseil d'administration.
- 139. Entretien avec Monsieur J, 7 mai 2021.
- 140. A. D. Var, 87 J 79, 4 novembre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 141. A. D. Var, 87 J 79, 21 octobre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 142. GUILLAUME, A. « La récolte, le traitement et la conservation des châtaignes en France », Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale, n° 249-250, mai 1942, p. 259-63.
- 143. A. D. Var, 87 J 79, 18 octobre 1965, Lettre de la coopérative à Marcel Goupil.
- 144. A. D. Var, 87 J 79, 21 octobre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 145. A.P.1, 21 septembre 1961, Réunion du conseil d'administration.
- 146. Pour toutes les informations sur l'acide sorbique :

SOFOS, J. N. « Sorbic Acid », in *Natural food antimicrobial systems*, Naidu, United States, 2000.

Regard sur les cosmétiques. « L'acide sorbique : que cache donc ce conservateur issu du sorbier ? », 28 février 2019, Consulté le 28 juillet 2021 : <a href="https://www.regard-sur-les-cosmetiques.fr/nos-regards/l-acide-sorbique-que-cache-donc-ce-conservateur-issu-du-sorbier-969/">https://www.regard-sur-les-cosmetiques.fr/nos-regards/l-acide-sorbique-que-cache-donc-ce-conservateur-issu-du-sorbier-969/</a>

- 147. A.P.1, 26 novembre 1964, Réunion du conseil d'administration.
- 148. A. D. Var, 87 J 79, 21 octobre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 149. A. D. Var, 87 J 79, 27 octobre 1966, Lettre de Joseph Alexis à Marcel Goupil.
- 150. A. D. Var, 87 J 79, 27 octobre 1966, Lettre de Joseph Alexis à Marcel Goupil.

- 151. A. D. Var, 87 J 79, 27 octobre 1966, Lettre de Joseph Alexis à Marcel Goupil.
- 152. A. D. Var, 87 J 79, 21 novembre 1967, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 153. A. D. Var, 87 J 79, 6 novembre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 154. A. D. Var, 87 J 79, 8 novembre 1966, Lettre de la confiserie de l'aigle à Marcel Goupil.
- 155. A. D. Var, 87 J 79, 10 janvier 1969, Lettre de la coopérative à Marcel Goupil.
- 156. A. D. Var, 87 J 79, 11 avril 1969, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 157. A. D. Var, 87 J 79, 11 avril 1969, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 158. A. D. Var, 87 J 28, 5 octobre 1971, Lettre des établissements chimiques d'Aubervilliers à la coopérative / A. D. Var, 87 J 27, Notice d'utilisation de la lampe détectrice d'halogènes.
- 159. A. D. Var, 87 J 79, 11 avril 1969, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 160. A. D. Var, 87 J 79, 15 octobre 1969, Lettre de la coopérative aux établissements Boiron.
- 161. GUILLAUME, A. « La récolte, le traitement et la conservation des châtaignes en France », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, n° 249-250, mai 1942, p. 259-63.
- 162. Sur le bromure de méthyle :
  - FAIRHOLM, Jacinda. « Remplacer le bromure de méthyle : pour protéger la couche d'ozone », CRDI Explore, 1997.
  - FLAHAUT, Jean. « Application modernes du brome et de ses dérivés », Revue d'histoire de la pharmacie, n° 232, p. 34-62, 1977.
  - INRS. « Bromométhane, fiche toxicologique n° 67 », Base de données de fiches toxicologiques, 2007.
- 163. A. D. Var, 87 J 79, 26 novembre 1969, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 164. Entretien avec Monsieur D et Madame V, 3 mai 2021.
- 165. A. D. Var, 87 J 28, 18 octobre 1955, Lettre d'Augustin Infernet à la coopérative.
- 166. A. D. Var, 87 J 79, 27 octobre 1966, Lettre de Joseph Alexis à Marcel Goupil.
- 167. A. D. Var, 87 J 79, 28 octobre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 168. A. D. Var, 87 J 79, 16 octobre 1967, Lettre de la coopérative à Marcel Goupil.
- 169. A. D. Var, 87 J 79, 22 octobre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 170. A. D. Var, 87 J 79, 21 octobre 1965, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 171. A. D. Var, 87 J 79, 18 octobre 1967, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 172. A. D. Var, 87 J 79, 24 octobre 1966, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 173. A. D. Var, 87 J 79, 27 octobre 1966, Lettre de Marcel Goupil à la coopérative.
- 174. A. C. La Garde-Freinet, 5 W 32-34.
- 175. A. D. Var, 87 J 15, 2 septembre 1971, Lettre de Léon Caramagnolle à la coopérative.
- 176. A. D. Var, 87 J 15, février/mars 1972, Lettre d'Albert Viora faisant réponse à une lettre de la coopérative du 12 février 1972.
- 177. A. D. Var, 87 J 15, 23 septembre 1971, Lettre de la veuve Alberto Marc à la coopérative.
- 178. A. D. Var, 87 J 14, 4 avril 1972, Lettre du président de la coopérative à Fernand Courchet.
- 179. A. D. Var, 87 J 17, 14 septembre 1972, Lettre de la veuve Mourries à la coopérative.

- **180**. A. D. Var, 87 J 14, 1972 ?, Brouillon du discours d'un président de la coopérative (probablement Ludovic Bérenguier) prononcé lors d'une Assemblée Générale.
- **181.** Entretiens avec Monsieur M et Monsieur O, 23 avril 2021 / Madame F et Monsieur E, 26 avril 2021 / Monsieur J, 2016 et 7 mai 2021.
- 182. A. P. 1, 18 octobre 1989, Réunion du conseil d'administration.
- 183. A. P. 1, 3 mai 1986, Assemblée générale.
- 184. Entretiens avec Monsieur C, 7 mai 2021 / Monsieur J, 7 mai 2021.
- 185. Entretien avec Madame K, 7 mai 2021.
- 186. ALLIONE, Nadine. *An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures ?*, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons, 1998, p. 45-60.
- 187. A. D. Var, 87 J 55, 5 novembre 1972, Article du Provençal sur le vol de châtaignes.
- **188**. *Op.cit*. : 87 J 14, 1972 ?, *Brouillon du discours*...
- 189. ALLIONE, Nadine. 1998. *An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures ?*, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons.
- 190. Toutes nos informations sur les actions du GDCV sont issus de cet ouvrage : ALLIONE, Nadine. 1998. *An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures ?*, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons.
- 191. INPI. Notice de la marque « Marron du Var », Consulté le 5 septembre 2021 : <a href="https://data.inpi.fr/marques/FR1434338?q=marron%20var#FR1434338">https://data.inpi.fr/marques/FR1434338?q=marron%20var#FR1434338</a>
- 192. Toutes les informations sur les fêtes de la châtaigne viennent d'un entretien réalisé avec l'une de leur créatrice gardoise, et de ses archives personnelles.
- 193. *Op.cit.*: 87 J 14, 1972?, *Brouillon du discours*...
- 194. Op.cit. 87 J 14, 1972 ?, Brouillon du discours...
- 195. A. D. Var, 87 J 55, 1972, Article sur l'Assemblée Générale du 13 septembre 1972.
- 196. Op.cit. 87 J 14, 1972?, Brouillon du discours...
- 197. Op.cit. 87 J 14, 1972?, Brouillon du discours...
- 198. A. D. Var, 87 J 55, 6 novembre 1972, Article de journal sur l'assemblée générale du 17 septembre 1972.
- 199. Entretien avec Monsieur I, 30 juin 2021.
- 200. A. D. Var, 87 J 27, 8 septembre 1972, Lettre aux transports Charles / A. D. Var, 87 J 14, 1972, Police d'assurance incendie.
- 201. A. P. 1, 9 mars 1992, Assemblée générale.
- 202. A. P. 1, 17 novembre 1986, Réunion du conseil d'administration.
- 203. A. P. 1, 7 septembre 1979, Réunion du conseil d'administration.
- 204. A. P. 1, 3 mai 1986, Assemblée générale / A.P.1, 20 novembre 1990, Réunion du conseil d'administration.
- 205. A. P. 1, 14 octobre 1991 / 15 octobre 1993 / 11 octobre 1994, Réunions du conseil d'administration.
- 206. A. P. 1, 12 octobre 1975, Assemblée générale.

- 207. A. P. 1, 11 et 29 décembre 1989, Assemblée générale.
- 208. ALLIONE, Nadine. 1998. *An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures ?*, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons.
- 209. Entretien avec Madame G, 10 septembre 2021.
- 210. ALLIONE, Nadine. 1998. *An 2000 : quel avenir pour la châtaigneraie des Maures ?*, Groupement pour le Développement de la Châtaigneraie du Var, Les Mayons.
- 211. A. P. 1, 7 novembre 1977, Réunion du conseil d'administration.
- 212. Entretien avec Madame G, 10 septembre 2021.
- 213. A. P. 1, 18 octobre 1989, Réunion du conseil d'administration.
- 214. A. P. 1, 11 octobre 1990, Réunion du conseil d'administration.
- 215. Entretiens avec Monsieur J, 2016 et 7 mai 2021 / Monsieur U et Madame W, 27 juillet 2021.
- 216. A. P. 1, 30 mars 2001, Assemblée générale.
- 217. Entretien avec Monsieur I, 30 juin 2021 / Monsieur U et Madame W, 27 juillet 2021 / Monsieur A, 13 août 2021.
- 218. A. P. 1, 2002, Traité apport fusion.
- 219. A. P. 2, 2003, Plan de relance castanéicole départemental : « maintenir la richesse du paysage à travers la relance de la production de la châtaigne du massif des Maures ».
- 220. A. P. 2, octobre 2003, Lettre de Copsolfruit aux coopérateurs.
- 221. Entretien avec Monsieur A, 13 août 2021.
- 222. A. P. 1, 19 avril 2002, Lettre de la Copsolfruit à Monsieur U.
- 223. A. P. 2, 23 septembre 2003, Réunion des producteurs de châtaignes.
- 224. A. P. 2, 2002, Règlement intérieur de la Copsolfruit (activité castanéiculture).
- 225. A. P. 2, 6 avril 2005, Lettre d'un coopérateur au président de Copsolfruit).
- 226. A. P. 2, 8 février 2005, Lettre d'un coopérateur au président de la Copsolfruit.
- 227. A. P. 2, 6 avril 2005, Lettre d'un coopérateur au président de la Copsolfruit.
- 228. Entretien avec Monsieur B, 16 avril 2021.
- 229. A. P. 2, 8 février et 6 avril 2005, Lettres d'un coopérateur au président de la Copsolfruit.
- 230. Entretien avec Monsieur A, 13 août 2021.
- 231. A. P. 2, 3 octobre 2005, Réunion de préparation à la campagne 2005.
- 232. A. P. 2, 2005, Lettre de la Copsolfruit à un coopérateur sur la situation de l'activité châtaigne en 2005.
- 233. A. P. 2, 2 décembre 2009, Lettre d'un coopérateur à la Copsolfruit.
- 234. A.P. 2, 17 décembre 2008, Mail de la directrice de la Copsolfruit à un coopérateur.
- 235. A. P. 2, 17 avril 2009, Assemblée générale ordinaire de la Copsolfruit.
- 236. A. P. 2, 20 décembre 2009, Mail d'un coopérateur à la directrice de la Copsolfruit.
- 237. Entretiens avec Monsieur B, 16 avril 2021 / Monsieur J, 7 mai 2021 / Monsieur I, 30 juin
- 2021 / Monsieur A, 13 août 2021.
- 238. A. P. 2, 25 mars 2019, Lettre de sortie d'un coopérateur à la Copsolfruit.

Lectures, relectures :
les auteurs et le comité de lecture.
Merci à toutes celles et ceux qui auront pris soin de la préparation et la fabrication de ce volume.

Secrétariat d'édition : Laurent Boudinot et Laura Mirante. Mise en page, montage : Laurent Boudinot et Laura Mirante. Impression : Riccobono - Le Muy.

Dépôt légal : 4° trimestre 2021. ISBN : 978-2-9555625-7-4 EAN : 9782955562574 Les Maures, entre mythe et réalité

Elisabeth Sauze

Les Maures et le golfe de Saint-Tropez pendant la peste de 1720

Bernard Renoux

Le loup dans les Maures, XVIe - XVIIIe siècles

ALAIN DROGUET

La chapelle Saint-Eloi de Saint-Tropez

BERNARD ROMAGNAN

La coopérative des producteurs de marrons de La Garde-Freinet : 1950 - 2019

MATHILDE OSTER



Conservatoire du Patrimoine du Freinet Chapelle Saint-Jean, 83680 La Garde-Freinet

> 04 94 43 08 57 cpatfreinet@orange.fr www.conservatoiredufreinet.org







