

CASTANEA À JOYEUSE



Dépoussiérer
le thème et
mettre en avant
la châtaigne
d'aujourd'hui



Si l'ancien Musée de la Châtaigneraie à Joyeuse évoquait le passé avec une nostalgie à peine dissimulée, l'Espace Castanea qui le remplace aujourd'hui évoque le présent et le futur de l'activité castanéicole sans pour autant omettre le passé. "Savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va" pourrait être un résumé de ce lieu entièrement rénové pour répondre aux attentes actuelles des visiteurs.

L'inauguration eut lieu au mois de juin 2019, mais cet espace muséographique vivant a ouvert ses portes au mois de juillet 2018. Ainsi le Musée de la Châtaigneraie est devenu Castanea, espace de découverte de la châtaigne d'Ardèche. Au départ, il y a une trentaine d'années, c'était un petit musée de mémoire des arts et traditions populaires. Bien vite, il devint exclusivement consacré à la châtaigneraie quand il prit ses aises quelques années plus tard, entre les magnifiques murs du collège religieux des Oratoriens datant du XVII^{ème} siècle, juste à côté de l'église de Joyeuse. Accompagnant la dynamique de la création de l'espace de restitution de la grotte Chauvet, l'idée vint aux élus de la nécessité de repenser entièrement ce musée dont la fréquentation était en baisse et vieillissante. "Le projet était de dépoussiérer le thème, explique Muriel Brahic, responsable communication et animation de Castanea. Nous avons voulu mettre en avant la châtaigne d'aujourd'hui au sein d'une filière professionnelle particulièrement active."

Sauver les collections

Si l'ensemble muséographique avait besoin d'une nouvelle scénographie pour bousculer le temps et l'espace, certains objets des collections, dont la plupart donnés par des habitants des Cévennes dans les années soixante et soixante-dix, nécessitaient une urgente et indispensable restauration. Les insectes se délectaient du vieux bois. Un passage de plusieurs mois au sein des congélateurs de la fabrique locale de glace Bastide, à moins quarante degrés, puis un traitement préventif à la sortie eurent raison des parasites...

Trois années de réflexion et de travaux ont donc été nécessaires pour mener à bien la rénovation du site, car la condition était de ne jamais fermer les portes au public pendant l'été. La définition de ce nouvel espace fut collective. "Il était impensable de réaliser un tel outil sans y associer tous les

professionnels concernés, poursuit Muriel, qu'ils soient castanéiculteurs, forestiers et bien sûr les structures institutionnelles. De comités de pilotage en comités de rédaction et de relecture, ce fut lourd à gérer mais le résultat est à la hauteur des attentes de tous. Aujourd'hui, les castanéiculteurs considèrent ce lieu comme une vitrine de leur métier et de leurs productions."

Des projets à venir

Dans un avenir proche, des circuits "châtaignes" seront créés pour inciter les visiteurs à partir à la découverte des professionnels au sein de leurs châtaigneraies, comme l'atelier de Patrice Galiana à Laboule par exemple. Un programme d'animations est aussi en réflexion. Pour ce dernier, la page est encore blanche, tout est à imaginer et à construire. Mais déjà, chaque jeudi après-midi, un castanéiculteur vient à Castanea présenter son quotidien et échanger avec les visiteurs. La visite nouvelle commence par une immersion suggérée dans la châtaigneraie dès le hall d'entrée. Puis, ce sont le fruit et l'arbre dans leur espace naturel qui sont ludiquement évoqués avant un étonnant temps de mémoire et d'histoire, riche de curiosités. À l'étage supérieur, la castanéiculture d'aujourd'hui est à l'honneur, ainsi que la transformation des châtaignes et les enjeux de la filière, bois et fruits, à travers des témoignages vivants. Enfin, car l'essentiel est peut-être là pour les visiteurs, arrive la salle où la châtaigne devient un élément au service de la gastronomie. Sans oublier pour conclure, la boutique où pas moins de seize castanéiculteurs sont présents. Cette nouvelle visite s'enchaîne parfaitement et, si elle n'offre pas vraiment plusieurs niveaux de lecture, chacun peut y trouver son intérêt.

La châtaigne, présente en Cévennes depuis tant de siècles, méritait bien un tel lieu entre tradition et modernité. ■

BA



LA PRODUCTION DE CHÂTAIGNES DANS LE MONDE ...

Cette production s'élève aujourd'hui à 1 900 000 tonnes. Deux continents sont principalement concernés, même si l'Amérique et l'Australie commencent à produire un peu : l'Europe, principalement méditerranéenne, qui régresse et l'Asie qui se développe. Pour cette dernière, la Chine domine largement avec 1 620 000 tonnes, puis, la Corée du Sud, 82 300 tonnes, le Japon, 23 500 tonnes et la Corée du Nord, 10 700 tonnes. Il ne s'agit pas de la même famille de châtaigne qu'en Europe : pour la Chine il s'agit de *castanea mollissima* et pour tous les autres, de *castanea crenata*.

En Europe, la première place est occupée par l'Italie avec 42 700 tonnes, puis le Portugal, 22 400 tonnes, l'Espagne, 18 600 tonnes, la Grèce, 11 500 tonnes, la France, 9 500 tonnes, l'Albanie, 5 500 tonnes, la Hongrie, 280 tonnes et la Pologne, 230 tonnes.

Reste le cas particulier de la Turquie avec 59 200 tonnes. Il se place devant l'Italie, bien loin devant tous les autres pays européens.

... ET EN FRANCE

Sur 6 000 hectares de châtaigneraie, l'Ardèche produit la moitié de la quantité française avec 5 000 tonnes. Puis viennent la Corrèze, 1 500 tonnes, la Corse et la Dordogne pour 1 100 tonnes chacune, la Lozère, 800 tonnes, le Gard, 700 tonnes, le Var, 500 tonnes, la Charente, 420 tonnes, la Haute-Vienne, 400 tonnes, la Drôme, 225 tonnes, l'Hérault, 125 tonnes, les Alpes Maritimes, 80 tonnes et enfin, les Alpes de Haute-Provence, 70 tonnes. Aujourd'hui la châtaigneraie ardéchoise pourrait s'agrandir de 2 000 hectares d'arbres greffés pour la production de fruits et de 6 000 hectares pour la production de bois, en plus des 30 000 actuellement exploités.



EN SAVOIR PLUS

CASTANEA
ESPACE DE DÉCOUVERTE DE
LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE

Parvis de l'église
07260 Joyeuse
04 75 39 90 66

www.castanea-ardeche.com

La visite, non guidée, dure
une heure en moyenne et à la
sortie, chacun repart avec un
tube de crème de châtaignes
à déguster !

Castanea est ouvert de début
avril à fin octobre.

