

Le cycle de la châtaigne

Ilda Dalle

J'ai commencé à étudier la culture du châtaignier à Donnas il y a bien longtemps. D'ailleurs, je connaissais le travail que cet arbre demandait pour l'avoir fait ou vu faire. En 1978, avec mes collègues et mes élèves, j'avais préparé sur ce thème un petit livret B.T.V., la Bibliothèque de Travail Valdôtaine pour les enfants de l'école primaire. J'ai continué ensuite avec d'autres recherches, le Concours Cerlogne, des expositions ethnographiques dans ma commune et, à chaque occasion, j'ai appris quelque chose de nouveau, du vocabulaire patois que je ne connaissais pas. J'ai préparé cet exposé en m'aidant d'un bulletin de la bibliothèque de Donnas que j'avais réalisé, il y a quelques années, avec la collaboration de mes collègues, soit de Donnas, soit de Perloz et d'Arnad. À nouveau, je me suis rendue compte qu'il y a encore à chercher : sur les maladies du châtaignier, par exemple. Cela souligne l'importance que cet arbre a eu pour notre communauté et la nécessité de ne pas tarder à fouiller encore et au plus vite : il y a eu autour de cet arbre une quantité incroyable de savoirs, un vocabulaire extrêmement riche et le tout est malheureusement en train de se perdre.

Le châtaignier et la châtaigne aujourd'hui

Par rapport au passé, la culture du châtaignier est de nos jours très réduite. Les plantations et les bois bien entretenus sont désormais rares. En général, le bois sauvage avance, gagne sur les clairières et les terrasses (*lé piagne*) qui étaient jadis cultivées à vignes, à prés ou à céréales.

Il y a de toute façon quelque chose qui bouge... heureusement. La Communauté de montagne Mont Rose a justement dans son logo trois châtaignes stylisées renfermées dans une bogue. En 1997 elle a lancé un projet pour sauvegarder et relancer la culture du châtaignier. Il s'agit de financements de la part de l'U. E., de cours pour apprendre la technique de la greffe et de la taille, de démonstrations de nettoyage d'arbres fruitiers tenues par une équipe d'émondeurs provenant de Suse, de la formation de jeunes experts locaux, d'études sur les maladies et les qualités les plus rentables, d'interventions d'assainissement des châtaigniers centenaires. Notre communauté de montagne comprend neuf communes – Champorcher, Pontboset, Hône, Bard, Donnas, Pont-Saint-Martin, Perloz, Lillianes et Fontainemore – et les demandes de contribution sont passées de 28 à 80 dans un délai de trois ans, les arbres taillés et nettoyés de 120 à 800. D'après une étude faite en

**Le griquoù,
un sachet
qu'on pouvait
pendre à la ceinture
d'un tablier
ou d'un pantalon.**



2001, il résulte que 1086 arbres ont été taillés, 690 greffés et que 64 nouvelles implantations ont été mises en place. C'est, à mon avis, un bon résultat, mais si l'on compare ces données avec ce qu'un témoin m'a dit, il y a quelques jours, on comprend à quel point les choses ont changé ! « Ma famille avait 103 châtaigniers et nous ramassions toujours toutes les châtaignes ! » Ce n'était qu'une famille, je dirais une famille assez normale, des temps passés. Quelques milliers d'arbres bien entretenus dans toute la communauté de montagne contre les 103 d'une seule famille !

Un autre signe de reprise vient de la coopérative "Il riccio" qui a son siège à Lillianes, mais qui sert aussi les villages voisins. La coopérative est née en 1993 quand elle avait 6 inscrits, elle en compte actuellement 65 et s'occupe de recueillir les châtaignes ramassées par les sociétaires (celles des arbres greffés et des sauvages), de les nettoyer, de les trier selon leur grandeur en 4 catégories, de les vendre fraîches ou sèches, de produire de la farine en s'appuyant à une entreprise de Cuneo. On y traite moyennement chaque année 20 000 kilos de produit et on arrive à tout vendre. Donc, la coopérative aurait besoin d'un apport bien plus consistant.

L'actualité c'est aussi la fête de la châtaigne qui en est à sa 32^e édition à Donnas.

L'actualité et le futur c'est encore un petit écomusée, situé sur le territoire de Albard de Bard (la route monte du côté de Donnas), et un projet Interreg, prévu dans peu de temps.

Le châtaignier et la châtaigne autrefois

La culture du châtaignier était autrefois tellement importante que tout dire en peu de pages ne sera pas possible.

De cet arbre on utilisait tout : le bois gros ou menu, l'écorce, les fruits, les feuilles fraîches ou sèches, pas un brin n'était perdu ! Les bogues servaient à maintenir le feu dans le séchoir ou bien elles étaient brûlées et c'était de l'engrais pour le terrain.

Dans les vieux documents des notaires nous retrouvons des passages plutôt étranges si considérés selon notre mode de vie actuel : un châtaignier partagé entre trois héritiers ; le droit à "faire les feuilles" sans pourtant avoir la propriété des arbres ; le seul droit à ramasser les feuilles sèches pour le fumier ; la propriété d'un châtaignier laissée à l'un des héritiers et la *teppe* (le gazon) en dessous, avec les feuilles sèches et le bois mort, à l'autre ; la réserve, en acceptant d'entretenir une pièce de vigne, d'avoir aussi un endroit où pouvoir couper le nécessaire pour les échelas (exclusivement faits en bois de châtaignier) tout en laissant au propriétaire les parties de bois inutilisées. On m'a raconté aussi d'une pièce divisée entre deux héritiers de la façon suivante : la *teppe* et les arbres de châtaignier sauvage au premier, les arbres de chêne à l'autre. Toutes ces situations engendraient bien sûr des disputes et de la confusion.

Ce sont des documents impensables aujourd'hui : bien souvent on reçoit un bois en héritage et on ne sait pas où il se trouve ! Ou bien encore, si l'on veut acheter une vieille maison à rénover ou un terrain dans la plaine, le vendeur pose la condition d'acheter aussi un ou deux bois qu'il possède très haut sur la montagne.

Le châtaignier et les châtaignes accompagnaient, durant toute l'année, la vie de tous les jours et réjouissaient également les jours de fête.

Les branches vertes étaient coupées pour la Fête-Dieu, elles tapissaient complètement les murs tout le long de la route du vieux Bourg de Donnas. C'était de même devant l'église, à l'occasion de l'entrée d'un nouveau curé ou de la visite de Monseigneur l'Évêque. Et encore, les pistes de bal des fêtes patronales étaient toujours recouvertes de ces branches qui assuraient l'ombre, qui réparaient assez bien en cas de pluie car elles ne se fanaient pas trop rapidement et qui embaumaient l'air d'un parfum qui durait plusieurs jours. Pour moi, aujourd'hui encore, le parfum d'une branche de châtaignier, coupée et mise à sécher au soleil, évoque *lou bón fià dé patrón Sèn Péro* (le parfum du jour de la fête patronale de Saint-Pierre).

Toujours à propos de fêtes, jusqu'avant la dernière guerre, un chaudron de 600 kilos de *sepéi*, notre soupe aux châtaignes, était offert par la Confrérie du Saint-Esprit le jour de la Pentecôte.

La veille de la Toussaint on avait l'habitude de préparer la table pour les morts de la famille ; à côté de la *seuppa pan é tsó* (soupe au pain et au chou) on laissait aussi des châtaignes bouillies ou grillées. Parfois, on cuisinait des *broffie*, une soupe faite avec des châtaignes grillées. C'est une habitude que quelqu'un maintient encore de nos jours. Quant aux enfants, les châtaignes sèches étaient leurs bonbons. Ils allaient souvent les voler à la *gréhe*, au séchoir, ou bien au moulin de M. Gatti, ils s'en remplissaient les poches et les grignotaient à l'école.

Le Jour de l'An, sur la requête de « *Bón an a té, ahtrèina d'an a mé* » (Bonne année à toi et les étrennes à moi), les enfants recevaient en cadeau une poignée de *vieuye*. C'étaient les châtaignes à peine séchées dans la *gréhe* et bouillies avec leur peau.

De tout cela on peut déduire que les bois de châtaignier étaient autrefois très bien entretenus. De nos jours, le terrain est parsemé de châtaignes pratiquement toute l'année ; la couche de feuilles sèches tombées au sol, *lou dzah*, devient toujours plus épaisse, les branches sèches et le bois mort abondent.

Il y a un peu plus de 50 ans, les propriétaires ramassaient soigneusement toutes les châtaignes, grosses ou petites ; après la Toussaint, n'importe qui pouvait recueillir le peu qui restait au sol. Un témoin m'a raconté : « Quand j'étais petite, j'allais souvent *grettéi*, je cherchais les châtaignes échappées au ramassage, il fallait presque toute une journée de vagabondage pour remplir mon *gricquiou*, un petit sachet qu'on pouvait pendre à la ceinture du tablier. Ces châtaignes-là représentaient mon repas du soir et, de cette façon, durant quelque temps je ne touchais pas à la réserve de l'année ». Et, si quelque chose restait encore, c'était aux chèvres de le trouver, quand les enfants les conduisaient au pâturage.

En parlant du châtaignier, il faut d'abord distinguer les arbres greffés et les sauvages, tous ont leur utilisation mais avec des noms différents. L'arbre sauvage (ou plutôt l'arbre non greffé étant donné qu'il était lui aussi l'objet d'un rigoureux entretien) est appelé en patois *la ferla*, l'arbre greffé est tout simplement *la pianta*. Périodiquement on nettoyait les uns et les autres : aux *piante* on coupait les branches sèches quand cela s'avérait nécessaire, aux *ferle* on "faisait la feuille" périodiquement, à peu près tous les trois ans.

Le *dzah* était précieux pour la litière des vaches et donc pour la production de bon fumier, le bois mort servait au chauffage.

On peut maintenant essayer de faire un tour rapide du calendrier pour analyser les travaux liés au châtaignier.

LE GREFFAGE

Au printemps, vers le mois d'avril, *can l'insarva courive* (quand la sève mon-

tait) c'était le moment de greffer, de *ènté*. On pouvait greffer soit *a brôtse* soit *a fiota*, en fente ou en flûte. Il y avait toujours dans le voisinage qui savait le faire mieux que d'autres. On choisissait un *ènto*, un greffon, de la qualité préférée et on le greffait sur le sauvage. Les variétés de châtaignes étaient très nombreuses, chacune avec ses qualités spécifiques : les unes mûrissaient plus vite, les autres étaient plus adaptées pour les *mèndaye* (châtaignes grillées) ; d'autres, bien que très petites, perdaient complètement leur peau quand on les battait et elles restaient donc très blanches ; d'autres encore restaient dans leurs bogues quand elles tombaient de l'arbre, ce qui permettait d'aller les *tsignì* (ouvrir) plus tard.

À Donnas, il y avait plusieurs qualités de châtaignes : les *dounahtse*, les *réchane*, les *ourtèntse*, les *grignole*, les *piaquine*, les *pioumbéze*, les *verdéze*, les *dzénotte*, les *groussére*, les *youére*, les *mourette* ; à Perloz on pouvait y ajouter les *maroune*, les *yeuya*, les *bounènte*, les *rouffinette*, les *rosse dou ban*, les *èhpinnérére* ; à Arnad il y avait aussi les *goyette*, les *néande*, les *boèinte cor...*

Ce qui est intéressant c'est qu'il suffit de très peu de kilomètres de distance entre un village et l'autre pour que le vocabulaire change complètement et, bien souvent, la façon de procéder aussi.

Le printemps était la saison des flûtes pour les enfants, il fallait que la sève monte pour qu'on puisse tordre et enlever l'écorce d'une *réfiola*, un rejeton, qu'on coupait au fond de l'arbre.

LA FEUILLE VERTE

L'été, après le 15 août, le temps de la ramée arrivait. On coupait les branches vertes des *ferle* de façon à avoir toute l'année de la nourriture pour les chèvres. Les chèvres la préféraient au foin et la production de lait était meilleure. Pour la conserver, après avoir séché les javelles (*lé manéi*), on les entassait en *quiouva* (gros tas de branches et de feuilles) à la belle étoile.

Chaque chèvre demandait une ou deux *quiouve* par an, la *quiouva* étant composée de 400 à 500 javelles. Tout le monde avait dans les temps passés un petit troupeau de chèvres, cela fait que, sur les montagnes de Donnas, on voyait des *quiouve* vraiment partout et que les bois étaient toujours propres. Les javelles ainsi entassées n'avaient rien à craindre de la pluie ou de la neige, elles étaient recouvertes par la *tsapélire* (une sorte de couvercle pour ne pas laisser filtrer l'eau) et on pouvait aller les prendre, un fagot à la fois, au bon moment. La *quiouva* posait sur le *sétso* (une base en bois, généralement surélevée du sol) qui avait au milieu un poteau, *lou mialéi*, autour duquel disposer les javelles.

Rien n'était perdu, car on récupérait aussi les feuilles utilisées à l'occasion des fêtes dont j'ai parlé auparavant.

Là aussi il y a tout un vocabulaire à rechercher.

Le *manéi* était lié avec une *liorta*, un rejeton très souple. Il fallait, pour faire la ramée, *ahtsarvéi*, *ahtsicoutéi*, *ahtsivihè* (couper les branches de l'arbre, découper les branches en morceaux et, enfin, couper les morceaux en menu bois), etc.

Dans tout Donnas, je n'ai trouvé que deux familles qui font encore quelques milliers de javelles par an, sans pour autant les entasser en *quiouva*. Les javelles sont mises à l'abri dans le fenil et on les lie désormais avec le cordon des balles de foin.

Quand on fauchait le foin autour des châtaigniers, on coupait aussi la *mapa*, les pousses, avec un double résultat : en séchant avec le foin, la *mapa* était appréciée par les vaches et la partie basse du châtaignier était toujours propre.

L'été c'est le temps des grandes vacances et pour les enfants c'était le moment de s'amuser, tout en s'occupant des chèvres ou des vaches. Les jeux faits avec les feuilles du châtaignier étaient nombreux. On ramassait une belle quantité de grosses feuilles. En les unissant les unes aux autres avec des brindilles de bois ou des pailles d'herbe sèche, on se préparait des couronnes et des manteaux dignes d'un roi, de jolis chapeaux, des guirlandes, des paniers, des jupes un peu exotiques, de superbes coiffures de chef indien, tout dépendait de la patience qu'on y mettait.

Les garçons avaient toujours dans leur poche un petit Opinel pour se préparer, en coupant et en travaillant quelques rejetons de l'arbre, des *baquet rébicà* (bâtons recourbés) soigneusement décorés, un beau troupeau de vaches ou de chèvres, un arc et des flèches.

Les fillettes se servaient des feuilles en guise d'assiettes, les fleurs tombées du châtaignier se transformaient en spaghettis, les petites bogues vertes en pommes de terre ou autre. Le tout était souvent bien rangé dans un vieux cep plein de trous qui devenait, avec un peu d'imagination, la plus belle des maisons.

LE GAULAGE ET LA RÉCOLTE

L'automne arrivé, on pensait à gauler (*sécore*). Pas tout le monde pouvait le faire, c'était un travail très dangereux, Il y avait alors les *sécourioù* qui savaient grimper sur les arbres très haut en s'aidant d'une ou deux *fourhette*, des serpes à très long bec, et en portant, pendues à l'épaule une perche de cinq à six mètres de long et une "perchette" un peu plus courte. On commençait à gauler du haut avec la "perchette", puis on descendait et, au fur et à mesure que les branches devenaient plus larges, on se servait de la perche.

Si la moderne équipe d'émondeurs provenant de Suse, dont j'ai parlé au début, adopte pour la montée l'équipement et les techniques des grimpeurs de parois rocheuses, les *sécourioù* du vieux temps n'avaient qu'à se recommander à leur habileté et au Bon Dieu. Le 18 octobre, jour de la Saint-Luc, on célébrait au sanctuaire de Notre-Dame-de-La-Garde à Perloz une messe pour les gauleurs.



Un vieux châtaignier et sa greffe encore visible.

Le gaulage terminé, toute la famille se mettait au travail, il fallait ratisser les bogues et les entasser ; ramasser les *rére*, les châtaignes déjà sorties de leurs bogues ; écarter les *pouterre*, les châtaignes plates et vides ; *tsignì lé-z-areuh coun lé forhe*, ouvrir les bogues avec des pincettes en bois de châtaignier ; remplir les sacs, les charger sur la tête ou sur les épaules, les porter au séchoir.

Chaque hameau avait un bon nombre de séchoirs qui fumaient longtemps car quelques familles les remplissaient plus d'une fois. De nos jours il y en a encore quelques-uns et il arrive d'en voir fumer, mais c'est très rare.

« J'allume encore le feu au séchoir, tout juste pour *fère crebiéi lé moutón* (faire tomber les vers), puis je laisse sécher normalement ». C'est ce qu'on m'a dit il y a quelques jours.

On séchait aussi les châtaignes sur le balcon ou dans le galetas, mais elles étaient moins bonnes.

Au moment du ramassage, les filles à marier espéraient toujours découvrir la *mougna*, la très grosse châtaigne qu'on trouve, bien que rarement, toute seule dans sa bogue. Si cela arrivait, elles auraient pu la mettre sur la braise de la cheminée, attendre qu'elle s'éclate et, selon la direction prise, savoir de quel côté arriverait le futur mari.

Vendre les châtaignes donnait la possibilité d'avoir un peu d'argent, on les vendait aux marchands qui passaient ou bien au marché de Pont-Saint-Martin deux fois par semaine : le mercredi et le samedi.

CONSERVER ET CONSOMMER

Quand les châtaignes étaient sèches, il fallait les battre dans un sac de toile de chanvre, *lou satsón*. À Donnass ou à Arnad, trois ou quatre personnes battaient rythmiquement, chacune avec son *satsón* sur une même grosse bûche qu'on appelait *tsapietta*. Pour ne pas déchirer le *satsón* on recouvrait la bûche d'une peau de

chèvre ou d'un sac et, de temps en temps, on y versait une louche d'eau pour assouplir le tout. À Perloz, on battait à deux avec un seul sac. Il suffisait de 50 à 60 coups, une fois d'un côté du sac une fois de l'autre, pour que les deux peaux des châtaignes se brisent et qu'elles soient propres et blanches ; on versait alors le contenu du *satsón* dans le van et on les vannait pour les séparer de leur *piáh* (pelure). On les triait encore avant de les mettre dans le coffre, les blanches d'un côté, les moins propres d'un autre ; les châtaignes cassées, les *quiapén*, étaient réservées aux poules ou bien mises de côté pour être portées au moulin et réduites en farine.

Comme pour beaucoup d'autres travaux, il y avait ceux réservés aux femmes et ceux plus adaptés aux hommes ; battre c'était plutôt pour les hommes, vanner pour les femmes.

Souvent ce travail devenait presque une fête, on le faisait à la pleine lune pour gagner du temps dans la journée. C'était assez fréquent, surtout parmi les jeunes, de faire la *reuda*. Un soir on travaillait pour les uns, le lendemain pour les autres, on s'entraidait à tour de rôle et on terminait avec un casse-croûte et quelques chants avant d'aller se coucher. C'était ainsi pour plusieurs autres travaux tels que porter du fumier dans les vignes, descendre des fagots de bois, de foin ou de feuilles.

Nous sommes donc arrivés à l'hiver, le moment de commencer à profiter de la récolte.

Aujourd'hui, manger des châtaignes c'est surtout aux repas des jours de fête. Autrefois les châtaignes étaient, avec un peu de lait, de fromage et de polenta (*poulènta sènsa*, comme on dit chez nous), l'aliment qui permettait de *gavé-se la fan* (assouvir la faim) ! Plus longtemps on arrivait à avoir sur le feu une *bahèya* de châtaignes, plus on se sentait riches.

« *Dé tsahtègne n'èn ma' mindja-ne tète ! A dzénón, a dinéi, a mérénda é a hinna, couéte ou creuvve, in totte lé manére... é pouèi deurre mersì a dóou vieui qué, tchu lé dzór canque passavo davàn lou lour méte 'n vénèn d'ahcola, mé dounavo 'n saquet dé tsahtègne... perché no di nohtre n'avivo pa prou...* (Des châtaignes j'en ai mangées beaucoup ! Au petit-déjeuner, au déjeuner, pour le goûter et au dîner, cuites ou crues, à toutes les sauces... je peux remercier deux vieilles personnes qui, lorsque je passais tous les jours devant leur maison, en revenant de l'école, me donnaient un sachet de châtaignes car nous n'en avions pas assez...) ». C'est l'un des témoignages assez touchants que j'ai recueillis durant ces années. Et ce n'est pas de l'exagération due au temps qui est passé... les témoins ont souvent les larmes aux yeux en racontant.

On faisait donc des *mèndaye* (châtaignes grillées), des *friole* (châtaignes fraîches bouillies avec leur peau) et des *pélaye* (pelées et bouillies), des *broffie* (soupe de châtaignes grillées) quand on disposait de châtaignes fraîches. Avec

celles sorties du séchoir on préparait le *sepéi* (soupe de châtaignes, riz et lait) et les *bayane* (bouillies et égouttées). Le pain aux châtaignes, les beignets ou les gâteaux faits avec la farine de châtaignes étaient considérés une rareté, une *licahire* des jours de fête !

Ce qui ne manquait jamais sur la table en hiver c'était la *gourbetta dé bayane*, un panier fait de lattes de bois de châtaignier qui servait non seulement à contenir les châtaignes sèches bouillies, mais aussi à les égoutter.

Une petite quantité de la récolte était conservée fraîche soit en entassant les bogues, dans une caverne ou dans la cave, bien recouvertes d'une couche de feuilles sèches soit en rangeant les châtaignes, dans un vieux tonneau, par couches séparées les unes des autres avec du sable ou des feuilles sèches. On pouvait, de cette façon, préparer quelques poêles de châtaignes grillées jusqu'au mois d'août suivant.

Autour de la châtaigne, il y a une grande quantité de dictons (par exemple que *le sepéi fa qué sèye couét da pigre* pour qu'il soit bon – il doit être préparé par quelqu'un de faignant, c'est-à-dire sur un feu de bois, à feu très lent) ou de moqueries entre les villages. Les habitants de Donnas disaient de ceux de Perloz : « *Bane in quiér ou quiér in bane... tan per tsandzi* (châtaignes bouillies dans l'eau ou de l'eau avec des châtaignes bouillies, pour changer) » pour se moquer du fait qu'ils ne mangeaient que des châtaignes sèches bouillies. Ceux de Perloz répondaient à leur tour : « *S'a Douéra feussa dé bezaye é a guiéra dé bane, qué dé pansaye, qué dé pansaye !* (Si votre Doire était du babeurre et les galets des châtaignes sèches bouillies, quel festin vous feriez !) ».

Les châtaignes les moins belles étaient pour les animaux ; crues, cuites ou réduites en farine on les donnait aux poules, aux cochons pour que la viande et le lard soient exquis, aux chevreaux pour leur faire pousser les cornes, aux veaux pour les engraisser, aux chèvres et aux vaches pour qu'elles produisent plus de lait.

LES FEUILLES SECHES

À la fin de l'automne ou de l'hiver, mais surtout au début du printemps, on se dédiait au ramassage des feuilles sèches pour la litière des vaches. Le *dzah* au printemps était plus mûr, se brisait et absorbait mieux le liquide.

On ratissait les feuilles sèches partout, on en faisait de gros fagots avec le *filà*, gros filet carré en corde : on y entassait six longues brassées et deux courtes de chaque côté. C'était un travail de femme. Ce n'était pas trop lourd, mais c'était encombrant si l'on devait passer par des ruelles étroites ou sous les arbres.

Le *dzahéi* était toujours rempli d'une année sur l'autre.

Voilà un travail qu'on ne fait plus et qui contribuait à entretenir les bois.

LE BOIS DE CHATAIGNIER

Couper le bois était le travail de l'hiver par excellence. Il fallait le faire (il le faut encore aujourd'hui) avant la fin mars. Les phases de la lune étaient dans ce cas d'importance capitale. Si l'on coupait du bois de chauffage, il fallait le faire à la lune croissante, autrement le bois aurait charbonné au lieu de brûler et de chauffer comme il faut ! Si l'on voulait du bois de construction c'était le contraire et rien n'était mieux que du bois de *ferla* pour tout ce qui était exposé aux intempéries. Les échelas de nos vignes ont une durée supérieure à 50 ans !

Tout ce qui avait trait au lait ne devait pas être en bois de châtaignier à cause du tannin que l'arbre contenait, mais pour tout autre utilisation ce bois était très recherché : des poutres du toit aux planchers, des plafonds aux escaliers, des portes aux meubles ou à l'endiguement de la Doire et des torrents. Il était indispensable surtout pour la fabrication des tonneaux et des cuves. C'était le tonnelier même qui allait dans le bois, au moment de la coupe, pour mettre de côté les parties les plus adaptées à faire des douves. Il les mettait par la suite à cuire dans un gros bassin pour y enlever le tannin qui aurait trop coloré le vin.

Les hommes du village pouvaient gagner quelques sous en travaillant pour des entreprises du bois qui produisaient de 800 à 900 poteaux électriques par an. C'était un travail très dur si l'on pense que les poteaux devaient mesurer de six mètres et demi à quatorze mètres de long et qu'il fallait les glisser le long d'un *tsabio*, un chemin très raide et sans escaliers. Quand on ne pouvait pas les traîner, il fallait les porter sur l'épaule, deux hommes devant et deux derrière et puis charger le tout sur les wagons à la gare.

On pouvait produire aussi du charbon pour les fonderies, mais là on préférait utiliser, si possible, d'autres types d'arbre.

Par contre, on ne travaillait que du châtaignier greffé pour les entreprises qui traitaient le tannin. En plus de l'argent, on y gagnait l'écorce qu'il fallait enlever aux troncs avant de charger les wagons des trains qui partaient vers Moncalieri. C'étaient les années 1930-1934, une période de misère après la fermeture de la fonderie de Donnas : on choisissait les *piante* vieilles et pourries.

Et pour finir, voilà une dernière utilisation du bois de châtaignier. Les rejets de *ferla*, qui se pliaient facilement, étaient l'idéal pour faire des colliers de chèvres, des *forhe*, des cannes à poignet recourbé. Pliés verts et bien liés selon la forme qu'on voulait leur donner, on les séchait à côté du feu jusqu'au moment où ils prenaient la forme voulue et ne bougeaient plus.