

TEXTE & PHOTOS JEAN-CHARLES COUGNY

La Foire aux marrons de Saint-Léger-sous-Beuvray





Événement incontournable de l'automne en Morvan, la foire aux marrons de Saint-Léger-sous-Beuvray qui se déroule le dernier week-end d'octobre, connaît chaque année un succès phénoménal...

L'origine de cette manifestation est incertaine. Il ne nous a pas été possible de trouver trace de l'évocation de cette foire dans des livres anciens. L'abbé Baudiau, qui décrit assez précisément l'histoire de notre massif, n'en parle pas. (J'en appelle à l'érudition des lecteurs pour compléter cet article).

Nous ferons donc confiance à la mémoire orale. D'après Jacques Fouquet, l'un des principaux responsables de l'organisation de cette foire, elle

existerait au moins depuis le début du vingtième siècle. Son père, né en 1906 et originaire de Saint-Léger-du-Bois, à l'est d'Autun y venait dans son enfance.

A l'époque, la foire avait lieu uniquement le dimanche, le dernier d'octobre. Le marché commençait de bonne heure et à 13 heures, tout était remballé. Les gens venaient de loin, du Creusot ou de Chagny par exemple pour en acheter 5 à 6 « doubles » (un double fait 20 litres), ce qui faisait à peu près 100 kilos de marrons. Cette nourriture était importante autrefois car les congélateurs et autres supermarchés n'existaient pas et le marron était une ressource alimentaire qui constituait un complément important au cochon du saloir ou à la volaille, au même titre que les légumes récoltés en été comme les pommes de terre, les haricots, les oignons et les carottes, ou en hiver comme le poireau ou le chou. En Ardèche, on appelait d'ailleurs le châtaignier « l'arbre à pain ». Mais pas ici. Il y avait déjà quelques manèges et d'autres marchands ambulants.

Cette foire a donc continué depuis, sauf pendant la dernière guerre où elle fut interrompue. Mais elle avait tendance à décliner, ses apports et ses exposants à diminuer. L'agriculture moderne reléguant la cueillette des fruits à un rang très secondaire, le développement du transport rapide des marchandises et des techniques de conservation des aliments, tout semblait condamner cette foire traditionnelle à disparaître à court terme.

C'est là qu'au début des années 80, quelques hommes amoureux de leur pays et de ses traditions, sous l'impulsion de Marcel Pauchard, alors adjoint au maire de Saint Léger-sous-Beuvray, décidèrent de relancer la foire. La première chose fut de mettre la manifestation sur deux jours, ce qui fit d'ailleurs râler les agriculteurs obligés de venir deux fois. Mais l'idée était de consacrer le dimanche plutôt aux forains et de fêter le marron le samedi à travers divers concours. On se souvenait, qu'avant-guerre, il y avait un concours plutôt basé sur la qualité du marron. Là, on décida de récompenser le plus beau panier de marrons. Un panier anonyme, avec une quantité minimum de 3,5 kilos de marrons. Du Morvan, uniquement !



La Foire aux marrons de St Léger-sous-Beuvray



Le jury est composé des maires des communes de la zone où il y a des châtaigniers : Poil, Larochemillay, Glux et Villapourçon dans la Nièvre, et en Saône-et-Loire, Saint-Prix, La Grande-Verrière et tout le canton de Saint-Léger à l'exception d'Etang et Thil-sur-Aroux où il n'y aurait pas de châtaigniers, paraît-il ? Ajoutés à ceux-là, le Conseil général et le Parc du Morvan.

Un autre concours récompense le plus bel étalage avec une catégorie spéciale pour les écoles du coin. Les gagnants reçoivent une superbe plaque, comme dans les grands concours agricoles et d'autres lots qui varient selon les années (baptême de l'air en hélicoptère, repas au restaurant...)

Cela permet de faire venir une trentaine de producteurs de marrons et de produits transformés (crème, confiture ou marrons cuits sur place) le samedi et pour ce qui est des autres commerçants, la municipalité a dû limiter, pour des raisons de sécurité et d'organisation, leur nombre à 130. Mais les demandes sont toujours plus nombreuses et rapidement les inscriptions se trouvent closes bien à l'avance.

Mais organiser un événement festif autour du marron était une chose, encore fallait-il assurer sa pérennité. Pour cela les organisateurs décidèrent en 1982 de créer une association (syndicat professionnel) de producteurs de marrons en partenariat avec le Parc du Morvan. En effet, autrefois les baux

ruraux imposaient au fermier le greffage annuel de plusieurs châtaigniers, ce qui assurait, malgré l'échec assez fréquent de la greffe, un renouvellement satisfaisant de ces arbres. Or ces contraintes ont disparu en même temps que l'agriculture moderne imposait les siennes (passage de grosses machines, agrandissement des parcelles, suppression des haies, des arbres isolés...) Avec une zone géographique de production peu étendue, il y avait donc un risque qu'à terme il ne reste plus beaucoup de marronniers ou des arbres trop vieux ou en mauvais état, donc plus de foire aux marrons. Le but de cette association a donc été de planter, greffer, élaguer pour développer la production. On a même, en collaboration avec l'INRA, mis en place un verger expérimental. Les chercheurs de cet institut y prélèvent régulièrement des greffons de variétés locales offrant toutes les garanties sanitaires requises. On a aussi acheté une machine à récolter les châtaignes.

Dix ans plus tard, une première récompense est venue couronner les efforts de tous ceux qui s'étaient engagés à sauver cet arbre majestueux. Le 12 février 1993, Marcel Pauchard pour l'association de producteurs et Philippe Leroy pour le Parc du Morvan ont participé aux Etats généraux du Paysage à Paris. Mme Ségolène Royal, alors ministre de l'Environnement, leur a remis alors les certificats du label des paysages de reconquête. Car si aujourd'hui le marron ne joue plus un rôle aussi déterminant que jadis dans l'alimentation hivernale locale, l'entretien de ces arbres centenaires et leur renouvellement, c'est aussi sauvegarder la beauté des paysages, respecter la biodiversité si à la mode aujourd'hui et bien entendu, maintenir une tradition bien ancrée en Morvan.

Les samedi 25 et dimanche 26 octobre 2008, la météo maussade de ce début d'automne avait décidé de faire une petite pause et d'offrir des conditions idéales à la grande joie des organisateurs. Une trentaine de vendeurs de marrons du Morvan occupaient les diagonales de la grand' place





de Saint-Léger. Deux vendeurs de marrons chauds, des marrons de l'Ardèche se mêlaient aux saucissons, pots de miel, potirons et autres produits locaux. Quelques manèges et marchands de bonbons, mais aussi une exposition de vieilles mécaniques morvandelles chères aux frères Pauchard et à Jean-Paul Berger, le Luzycois.

Samedi après-midi, les élus du coin examinaient, avec attention, carnet en main, la dizaine de paniers présentés au concours et les étalages confectionnés avec imagination et goût. Ensuite, dans la salle des fêtes eut lieu la remise des récompenses, accompagnée de nombreux discours très élogieux des élus qui complétèrent la réussite de cette manifestation. Une nouvelle fois, des habitants du Morvan ont prouvé qu'on pouvait, en y mettant les moyens, faire vivre la tradition pour le plus grand bonheur de tous.

Jacques Fouquet, qui est la mémoire vivante de cette foire et qui se dit facilement capable de reconnaître un marron du Morvan les yeux fermés a déjà trouvé un successeur pour continuer son œuvre. Quant à Marcel Pauchard, dans la ferme de Montandé où trônent plus de 50 vieux tracteurs, mais aussi un avion de chasse de l'armée française posé sur la pelouse devant la maison, il nous montre avec son regard malicieux son nouveau prototype d'éplucheuse (2 peaux !) de marrons faite à partir d'un tambour de machine à laver et d'un chalumeau. On n'arrête pas le progrès ! Avec eux, l'histoire d'amour du marron et du Morvan n'est pas près de se terminer. ■



■ MARCEL PAUCHARD ET SON ÉPLUCHEUSE À MARRONS

MARRONS, CHÂTAIGNES ?

D'après le Larousse agricole (1981) le châtaignier commun (*Castanea sativa*) produit un fruit constitué par une cupule épineuse (bogue) enfermant une amande parfois divisée en plusieurs graines avec des cloisons, parfois entière. La dénomination de marron est attribuée lorsque la proportion de fruits cloisonnés est inférieure à 20%.

Le châtaignier fait partie comme le hêtre et le chêne de la famille des fagacées. Originaire des régions tempérées de l'hémisphère Nord, il en existe une douzaine de variétés.

En France, depuis des siècles, il est très répandu et cultivé dans les régions du Sud : Corse, Cévennes et Périgord. On a trouvé en Ardèche des feuilles fossilisées datant de 8 millions d'années.

Pour le Morvan, là aussi l'origine de son implantation reste confuse. La tradition orale évoque des arbres greffés avec des plans venus d'Italie en 1840 en même temps qu'on attribue un âge de 300 ans à certains spécimens ! François Bugnon (professeur de botanique à Dijon) évoquait la possibilité d'une introduction datant de l'époque romaine. Pourquoi n'y a-t-il pas de châtaigniers dans tout le Morvan ? Là aussi des recherches précises restent à faire.

Le châtaignier est sensible à deux maladies : le chancre et l'encre. Pour lutter contre ces maladies on a introduit en France des variétés d'origine japonaise et chinoise. Sa valeur nutritive est de 307 calories pour 100 grammes.

Le bois du châtaignier, dur à grain fin convient pour le bois d'œuvre, le parquet, l'ameublement, la tonnellerie et les piquets. Pour le chauffage, il est peu recommandé car il éclate à la chaleur et son pouvoir calorifique est moyen.

A noter que résistant au feu, le châtaignier produit un sous-bois calcifuge, ce qui peut-être intéressant pour lutter contre les incendies.

