

PLANÈTE • AGRICULTURE & ALIMENTATION

Le marron noir des Mauges et de Vendée, un trésor tiré de l'oubli

Dans le Maine-et-Loire, le marron noir des Mauges, qui disparaissait lentement des campagnes, est relancé sous l'impulsion de passionnés.

Par Yves Tréca-Durand (Angers, correspondant)

Publié aujourd'hui à 06h00, modifié à 09h11 • Lecture 4 min.

Article réservé aux abonnés



Marine et Benoît Huntzinger ont relancé la production de châtaignes dans les Mauges, à la ferme des Blottières, à Chemillé-en-Anjou (Maine-et-Loire), le 17 octobre 2024.

LAURENT COMBET

A Melay (Maine-et-Loire), au pied de la croix des martyrs, tout le monde connaît l'Ancien. Avec son auguste assise et ses grands bras décharnés qui défient le ciel, ce vieux châtaignier serait là depuis 500 ans. Jadis, le bocage des Mauges et de Vendée était couvert de ces arbres pourvoyeurs de marrons noirs. Selon la légende, leurs fruits auraient même servi d'aliment de secours aux populations affamées lors des guerres de Vendée.

Quand il a débarqué à Chemillé-en-Anjou, en 2018, Benoît Huntzinger, aujourd'hui âgé de 46 ans, n'était pas au fait de tout cela. Il n'avait même pas repéré les cinq vieux spécimens de châtaigniers qui bordent l'allée cavalière de sa ferme. Ce néorural aux épaules de bûcheron, diplômé de l'école d'agriculture de Beauvais (Oise) en 1999, n'avait jusqu'alors connu que le milieu bancaire. En Bretagne, il montait des plans de financement pour des agriculteurs et des entreprises agroalimentaires. Jusqu'à ce que l'appel de la terre les gagne, son épouse Marine et lui.

LA SUITE APRÈS CETTE PUBLICITÉ

La ferme des Blottières, tapie dans un écrin de verdure en plein cœur de la campagne bocagère, leur a immédiatement tapé dans l'œil. Elle était déjà en bio depuis trente ans et ses propriétaires écoulaient directement leur viande bovine jusqu'à Paris. Les Huntzinger, férus d'histoire et de patrimoine local, ont juste ajouté des vaches nantaises au troupeau de limousines et importé des brebis de Belle-Ile, une variété menacée de disparition, dans les prairies alentour.

« Des ressources gratuites »

Sur la centaine d'hectares de la ferme, soixante-quinze sont couverts de prairies grasses où paissent paisiblement ces ruminants. Le reste est semé en épeautre, petit et grand, et lentilles, que Benoît et Marine Huntzinger commercialisent eux-mêmes sous des formes variées. Le couple a poussé la curiosité plus loin et sollicité le réseau Arbre (Agriculteurs respectueux de la biodiversité et des richesses de l'environnement) pour établir un diagnostic biodiversité de sa ferme. Le technicien a mis en évidence la présence d'ail des ours et de marrons noirs sur la propriété. Une révélation.

Lire aussi | [Ni riches ni pauvres, ni chômeurs ni cadres : bienvenue dans les Mauges, territoire le plus égalitaire de France](#)

« On veut asseoir le modèle économique sur une production diversifiée qui valorise toutes les richesses mises à notre disposition », expliquent ces « NIMA » (non issus du milieu agricole), pour reprendre un acronyme qui court la campagne. Les premiers 80 kilos de marrons noirs récoltés ont fini en crème, l'ail des ours en pesto. Les clients ont adoré.

Newsletter

« Chaleur humaine »

Comment faire face au défi climatique ? Chaque semaine, nos meilleurs articles sur le sujet

[S'inscrire](#)

Le couple, qui espère récolter plus de 200 kilos de marrons noirs cet automne, a planté cent porte-greffes en novembre 2023. Ils commenceront à donner des fruits dans quatre ou cinq ans mais, arrivés à maturité, leur rendement devrait avoisiner 3 tonnes à l'hectare. De quoi espérer tirer 20 000 euros à 30 000 euros de revenus complémentaires en vente directe. « Pour le temps qu'on y passe, c'est bien payé, estime Benoît Huntzinger. Et, comme l'ail des ours, ce sont des ressources gratuites. »

« L'appeler "marron", cela faisait plus noble »

Il n'y a pas que l'aspect financier qui le guide. « C'est un arbre emblématique des Mauges et de Vendée. Et si on ne fait rien, c'est une variété qui va disparaître », explique-t-il. « Il y a trente ans, nos prédécesseurs en ramassaient deux tonnes chaque année. Il y avait une véritable activité économique. » Et ce n'est pas fini, à en croire Philippe Ménard. Selon ce producteur de châtaignes installé en Dordogne, qui conseille les Huntzinger et leurs voisins dans leurs projets de plantations, les Français consomment 30 000 tonnes de marrons chaque année, mais les deux tiers sont importés du sud de l'Europe ou de Chine.

Lire aussi | [Les ressources insoupçonnées de la châtaigne](#)

Lui produit deux variétés aux qualités éprouvées, la marigoule et la bouche de Bétizac, qu'il transforme pêle-mêle en farine blanche (naturellement sans gluten), polenta, riz de châtaigne, purée et crème. Il s'intéresse également à toutes les variétés ancestrales, comme ce marron noir des Mauges en pleine renaissance. *« Il a un goût sucré, mais il n'est pas fait pour voyager loin et se garder longtemps »,* estime-t-il. Et si le marron noir s'appelle ainsi, plutôt que châtaigne, *« c'est une histoire commerciale, explique l'expert. La châtaigne, c'était le plat des pauvres. L'appeler "marron", cela faisait plus noble. Mais au niveau botanique, c'est bien une châtaigne ».*

Le marron noir a d'autres vertus que gustatives. Il fleurit tardivement, à la mi-juin, ce qui facilite le travail des insectes pollinisateurs. Sa canopée sert d'ombrelle naturelle aux animaux lorsque le soleil estival se fait mordant. *« Et puis, c'est quand même mieux que de mettre des panneaux voltaïques partout ! »,* glisse Benoît Huntzinger.

A l'automne, 700 arbres plantés

Séduits par son enthousiasme débordant, d'autres ont franchi le pas. Pierre Frémondrière, un maraîcher bio installé à quelques encâblures de la ferme des Blottières, va en planter 80 cet automne. *« Ce qui nous a motivés, ma compagne et moi, c'est de diversifier notre production car, en maraîchage, toutes les années ne se ressemblent pas. »* Avec ce futur verger de 8 000 mètres carrés, cet ancien charpentier reconverti en paysan espère récolter 2,4 tonnes de marrons noirs chaque année, lorsque les arbres seront à maturité.

En juillet, il est devenu trésorier de la toute nouvelle association Marrons des Mauges-marrons de Vendée et se réjouit de contribuer à faire perdurer une variété endémique du territoire. Le parc du Puy-du-Fou, distant d'une cinquantaine de kilomètres, en a lui aussi planté 30 et en redemande déjà 40. Au total, 700 arbres devraient être plantés dans le secteur cet automne.

Lire aussi : [Après la bataille de Cholet, l'agonie de la Vendée blanche](#)

La région des Pays de la Loire et le département de Vendée, séduits par cette initiative, ont décidé de mettre la main à la poche pour soutenir le projet « Marron noir des Mauges et de Vendée ». Le conservatoire des ressources génétiques du Centre-Ouest Atlantique s'y intéresse de près et l'Institut national de l'origine et de la qualité envisage de créer une appellation spécifique. *« Comme l'olivier ou la vigne, c'est un arbre généreux et nourricier, il y a un inconscient affectif autour de lui »,* philosophe Philippe Ménard. A Melay, l'Ancien peut respirer. Sa descendance est assurée.

Lire aussi : [Le Puy du Fou fait son baptême du cinéma](#)

Yves Tréca-Durand (Angers, correspondant)

Le Monde Boutique

Découvrir

Les narcotrafiquants

Leurs réseaux, leurs crimes, la riposte

Hannah Arendt

L'amour du monde