

## CONSIDERATIONS DIETETIQUES ET IDENTITAIRES AUTOUR D'UN PRODUIT TRADITIONNEL : LA FARINE DE CHÂTAIGNE EN CORSE

Philippe Pesteil  
Université de Corse San Ghjuvanni

*Le regain d'intérêt dont bénéficie la châtaigne n'est pas purement sentimental ; il s'appuie entre autres sur l'attention de plus en plus affirmée à la qualité alimentaire et au souci diététique. Cette prise en compte des effets de l'alimentation sur le corps et la santé n'est pas récente mais emprunte des voies d'expression nouvelles, qui attestent de l'évolution des rapports à la nature et des mentalités.*

La châtaigne constitua durant plusieurs siècles la base de l'autosuffisance alimentaire des communautés rurales corses. Malgré les vicissitudes des récoltes, elle fut ce qui assura aux plus pauvres un apport nutritionnel nécessaire à la survie, au renouvellement journalier des capacités de production ; elle garantit également une certaine aisance alimentaire. Cette importance, variable selon les régions, amorça un déclin progressif dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle

qui alla en s'accroissant avec la systématisation des départs vers les villes, le Continent, les Colonies. Devenue synonyme de nourriture du pauvre et pénalisée par le discrédit porté aux productions locales, la farine de châtaigne subsista à titre résiduel, jusqu'à connaître un nouvel essor à partir des années 80. Le regain d'intérêt dont elle bénéficie n'est pas purement sentimental ; il s'appuie entre autres sur l'attention de plus en plus affirmée à la qualité alimentaire et au souci diététique. Cette prise en compte des effets de l'alimentation sur le corps et la santé n'est pas récente mais emprunte des voies d'expression nouvelles, qui attestent de l'évolution des rapports à la nature et des mentalités.

La première partie inventorie les savoirs mettant en relation aliments et santé en distinguant les discours savants et scientifiques des jugements populaires tels que nous les avons recueillis au sein des groupes. Dans la seconde partie nous aborderons les pratiques selon un angle plus diachronique en examinant dans un premier temps le mode d'utilisation mis en place par le *nucleus* familial et dans un second temps son évolution vers un emploi plus occasionnel et une destination désormais « identitaire ».

### Entre santé et nutrition

#### Etat des savoirs scientifiques

Il n'y a pas lieu de faire ici, un inventaire complet de la composition du fruit, nous renvoyons pour cela aux auteurs et aux spécialistes de la nutrition<sup>[1]</sup>. Quelques données nous permettront, toutefois, de tracer un tableau rapide. Le taux de glucide de la châtaigne sèche est de 73 % (40 % pour le fruit frais), soit une valeur supérieure à celle des céréales (blé, maïs, orge, seigle). Les teneurs en lipides, 5% sont également plus élevées ; les protéides (7,4%) sont au contraire plus basses. La châtaigne contient des acides gras libres, essentiellement

---

<sup>[1]</sup> Voir les travaux et les synthèses réalisées par Ariane Bruneton-Governatori, principalement : *Le Pain de bois ; ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Toulouse, Eché, 1984.

acide linoléique, palmique, et oléique, éléments indispensables à la prévention des maladies hépatiques, sanguines et respiratoires. En ce qui concerne l'apport vitaminique, il est constitué principalement par les vitamines B<sup>1</sup> et B<sup>2</sup> qui interviennent dans le métabolisme énergétique et de la vitamine C dont on connaît les vertus antiscorbutiques. Même si une quantité non négligeable, mais difficile à évaluer de façon précise et constante, disparaît au chauffage, les vitamines se retrouvent dans la farine. Enfin, le fruit sec contient de nombreux éléments minéraux : en quantité importante du potassium et du phosphore, en quantité moindre du soufre, du magnésium, du calcium et du sodium.

Cette richesse nutritionnelle a bénéficié à des populations qui, par une gamme de transformations et de préparations culinaires particulièrement étendues, avaient fait de la châtaigne leur aliment de base. Ce large éventail a permis de tirer le meilleur parti des variations de la composition qui, comme le remarque Bruneton-Governatori, peuvent être considérables en fonction de la technique employée : consommation du fruit frais, séché, rôti, bouilli, .... Sans compter les combinaisons avec d'autres aliments intervenant dans les recettes.

Au vu de l'utilisation comme élément nutritionnel décisif pour de nombreuses communautés<sup>[2]</sup>, les usages thérapeutiques mis en parallèle apparaissent plutôt pauvres. Puisant dans les sources

---

<sup>[2]</sup> Ariane Bruneton-Governatori établit quatre distinctions fonctionnelles à partir des réponses fournies à l'enquête de 1810-11. Elle distingue les régions à « consommation occasionnelle », à « consommation saisonnière bloquée, type aliment de soudure », à « consommation saisonnière étalée, type aliment de subsistance », et à « consommation régulière, type denrée de base ». Pour les régions appartenant à la troisième catégorie à savoir celles dont le fond nutritionnel est constitué durant plusieurs mois sur la châtaigne, on peut citer : les montagnes d'Auvergne, les Cévennes, le Limousin, le Périgord. En ce qui concerne les territoires où le fruit représente le fondement alimentaire durant la quasi totalité de l'année, il n'existe plus au XIX<sup>ème</sup> siècle, selon l'auteur et au vu des questionnaires agricoles, que la Corse et certaines régions montagnardes italiennes (Apennins toscan et ligure Piemont).

historiques, et s'appuyant sur les fonds ethnographiques, cet auteur a réuni des sources relatives à la médecine populaire. Elle remarque, que les usages médicaux semblent en décalage vis à vis de la place qu'occupait cet arbre dans nombre de régions françaises et italiennes. Du Grec Dioscoride au 1<sup>er</sup> siècle aux débuts de la médecine moderne, les auteurs prêteront au fruit diverses propriétés : antipoison, antirabique, elle prévient la chute des cheveux, la rétention d'urine, la dureté des mamelles, elle lutte contre les nausées et vomissements. Les deux domaines où la médecine rejoint les utilisations populaires, sont la lutte contre la toux et contre la dysenterie. Les glucides contenus dans le fruit seront utilisés pour leurs propriétés apaisantes, souvent en complément d'autres substances ; le miel, par exemple. L'astringence du tan sera mis à profit pour ses vertus constipantes, pour combattre la diarrhée (purée de châtaigne). Notons que les vertus supposées sont extensibles du fruit aux autres éléments annexes et non alimentaires : infusion de fleurs mâles contre la dysenterie, décoction de bogue comme anti-diarrhéique, eau de trempage des châtaignes sèches pour combattre la toux et tisane de feuilles mêlées de miel. Associées à la farine de lin, les peaux de châtaignes broyées servaient autrefois à la fabrication d'emplâtres destinés à soigner les maux dentaires et les abcès. Ce procédé relevé en Corse, permettait la préservation des vertus émollientes du lin grâce aux capacités calorifuges des pelures.

A l'heure actuelle l'utilisation dans la sphère proprement médicale se fait surtout à titre d'aliment de substitution. La composition de la châtaigne, lui permet de remplacer le blé et les céréales de façon générale, auprès des personnes allergiques au gluten. Désignée comme *infantilisme intestinal de Herter* ou *maladie cœliaque*, cette pathologie est directement liée à des facteurs nutritionnels, en particulier l'intolérance à la gliadine, protéine végétale que l'on retrouve en abondance dans les grains de céréales. Cette allergie affectant l'intestin grêle entraîne un amaigrissement important et des troubles du développement chez l'enfant, les capacités de l'organisme à absorber le calcium étant affectées. Outre les aspects directement

médicaux cette entéropathie pèse particulièrement sur la composition des repas. Elle conduit à condamner toute absorption de céréales et dérivés : pain, pâtes... La première disposition thérapeutique réside en la suppression des aliments contenant du gluten et en la mise en place d'un régime à base de farine de châtaigne. On constate par cet exemple qu'il existe des applications directement médicales allant au delà des attributions prêtées jadis à la denrée dans une expression savante. Mais dans les savoirs populaires les vertus prêtées à l'aliment sont souvent inséparables de leur mode consommatoire. La diététique comprise comme « régime de nourriture », considère de nos jours l'équilibre alimentaire en incluant, confort et plaisir. La conception de l'équilibre s'avère une notion relative, fortement dépendante de la demande sociale adressée au produit.

#### Aperçu des représentations sociales

Il n'est pas inutile d'envisager le regain actuel à la lumière de la réputation dont jouissait la farine dans un mode d'utilisation traditionnel. Il nous a été maintes fois répété que la digestibilité de la farine de châtaigne fut considérée non pas comme une qualité mais comme un défaut majeur.

« *Quand'elli facianu a pulenda per esempiu, a pulenda t'ingunffiava, avianu l'impressione d'esse, cum'elli dicianu « techju », e dopu dicia, “ da qui à duie ore simu famiti cume polpi”, un c'era piu nunda* »<sup>[3]</sup>.

Ce témoignage en synthétise plusieurs autres allant dans le même sens. Des explications en termes physiologiques et nutritionnels ne peuvent suffire mais doivent prendre en compte un contexte complémentaire alliant le social et le psychologique. Les anciens modes de d'absorption renvoient de façon insistante à la recherche de l'état de satiété alimentaire que procure l'excès. A propos du bilan calorifique particulièrement élevé (autour de 4000 calories par jour et

---

<sup>[3]</sup> « Quand ils faisaient la *pulenda* par exemple, la *pulenda* te gonflait, ils avaient l'impression d'être, comme ils disaient, « repus », et après c'était : “d'ici à deux heures nous sommes affamés comme des poulpes”. il n'y avait plus rien. »

parfois plus) qui semble de rigueur pour les consommateurs de châtaigne, Bruneton-Governatori émet différentes hypothèses : lutte contre le froid, obligation d'une nourriture destinée à répondre à une dépense physique importante mais aussi le besoin déterminé par l'habitude « d'une sensation de réplétion maximale »<sup>[4]</sup>.

Les témoignages oraux et écrits, la poésie même, témoignent d'images pouvant mener à la cénesthopathie, comme l'atteste cette célèbre chansonnette :

*Una sera per fortuna  
Techju di castagne cotte  
E moi capre à u chjardiluna  
Mi parianu giovanotte*<sup>[5]</sup>

La solitude pastorale, dans un contexte de surnutrition à effet hallucinatoire, voire aphrodisiaque<sup>[6]</sup>, nous renvoie à des sensations

---

<sup>[4]</sup>« On peut noter incidemment que cette sensation cénesthésique psychologique, perçue aussi par M. Rouche chez les clercs carolingiens et interprétée comme euphorisante et sécurisante (boulimie d'angoisse), tranche sur les comportements actuels ; en effet ceux-ci, en régime urbanisé et dans des conditions de vie où le travail physique est moins important, se caractérisent par un penchant très net pour les aliments les plus aisés à digérer (viande, sucre). Enfin une nécessité due à la dépense physique : si l'on s'étonne parfois de l'importance du travail physique et musculaire jadis fourni, on peut admettre que le régime alimentaire pouvait être à la mesure de ce travail ».A. Bruneton-Governatori, *Le pain de bois...*, op. cit. pp. 318-319.

<sup>[5]</sup> Un soir par hasard

Repu de châtaignes cuites  
Mes chèvres au clair de lune  
Me semblaient être des jeunes filles.

<sup>[6]</sup> Cette dimension a été mise en valeur par la médecine arabe, en particulier Constantin l'Africain ; cf. A. Bruneton-Governatori, *Le pain de bois...* op. cit., p. 322.

et des sentiments relevant d'une autre conception de l'aliment. C'est peut-être ce rapport rural et excessif qui est à présent recherché dans la consommation prise en commun.

Le terme de « *techju* »<sup>[7]</sup> revient de façon symptomatique pour décrire les modes d'utilisation de la châtaigne et de la farine. C'est souvent encore ainsi que sont qualifiées les agapes devenues nettement plus espacées et plus ritualisées qui caractérisent les consommations actuelles. Elles apparaissent comme une célébration nostalgique des repas autrefois partagés ; les produits deviennent des moyens destinés à procurer des sensations de satiété et l'effet euphorisant qui les accompagne. Sans être suivies des dépenses énergétiques occasionnées par un travail physique, ces repas sont accommodés de charcuterie frite (*figatellu*), de fromage frais et sec, d'œufs « au plat » et de vin rouge<sup>[8]</sup>. La digestibilité de la farine s'en trouve relativisée, mais les sensations de satiété sont bien présentes. Des conditions de réalisation trop rapides, en particulier une cuisson insuffisante, nous ont été signalées comme les causes principales des aigreurs.

La digestibilité d'une farine est aussi considérée comme un critère essentiel de sa qualité au même titre que son odeur et que sa saveur. Le produit qui provoque des brûlures d'estomac et donc empêche de dormir ou celui qui torture l'estomac toute la nuit est sévèrement récriminé. La farine qui donne soif et qui oblige à se relever est également stigmatisée. Généralement on attribue ces propriétés peu recherchées à la présence excessive de « *lezina* ». Il s'agit de la seconde peau de la châtaigne (ou péricarpe), qui se détache mais parfois incomplètement, au séchage. La farine obtenue à partir de châtaignes comportant encore trop de cette fine membrane, présente de minuscules pigments rougeâtres ; l'amertume du produit ainsi que

---

[7] « Repu »

[8] Il s'agit du repas type et typique tel qu'il est pratiqué actuellement lors des repas pris en groupe.

son astringence lui sont attribuées. Il semble que ce risque ait été depuis longtemps connu d'où le quasi-dicton « a farina infiamma »<sup>[9]</sup> plusieurs fois entendu en réponse à celui se plaignant de maux d'estomac. Cette sensibilité particulière nous a été présentée comme plus fréquente chez les personnes âgées, en particulier celles ayant été grandes consommatrices du produit.

Il demeure qu'entre une bonne digestion et une digestion trop rapide, qui provoquerait alors un sentiment de faim, la marge semble être mince. La qualité de « sucre lent » devrait assurer à l'organisme une réserve suffisante et bien temporisée allant d'un repas à l'autre. Les nouveaux consommateurs, sportifs en particulier sont motivés par cette propriété. Or la consommation traditionnelle de la farine était à la fois copieuse et régulière. S'agit-il de remédier à une réelle déperdition de réserve énergétique ou d'éloigner la sensation de faim ? L'absence de raisons nutritionnelles nous ferait opter pour la seconde hypothèse. Pour conforter cette idée, nous évoquerons une remarque selon laquelle la concurrence de la farine de blé, plus consistante et « tenant mieux au corps » aurait entraîné le déclin de celle à base de châtaigne. Même si l'on ne peut réduire à cette raison unique, la progressive et irrémédiable substitution d'un produit par l'autre, ce motif n'est pas à négliger. C'est cet aspect évolutif que nous allons à présent aborder. Si comme nous venons de le voir le fruit présente des qualités réelles on ne peut négliger de prendre en compte les représentations et les sensations ressenties et transmises le concernant. Il convient d'examiner plus précisément sa place dans l'éventail culinaire des familles dans un contexte « traditionnel ». Nous envisagerons ensuite la situation contemporaine pour mettre en relief les glissements des usages et des codes d'utilisation.

### **Pratiques nutritionnelles : les reflets d'une évolution**

Sans opposer le registre « traditionnel » aux modes d'utilisations contemporains, nous évoquerons les temps anciens à la lumière des

---

[9] « La farine enflamme »

représentations qu'ils engendrent auprès des informateurs corses. Ceux-ci ne représentent pas les seuls consommateurs ; le produit gagne un public nouveau en quête de saveurs originales et, soucieux d'hygiène alimentaire.

#### Une communauté entre prise de distance et attachement

La rythmicité alimentaire permet de tracer qu'elle fut l'empreinte du fruit dans les pratiques nutritionnelles des populations rurales. Pour les plus jeunes la journée débutait avec *a pappula*, bouillie de farine à laquelle on ajoutait un filet d'huile d'olive. Cet usage a été complètement abandonné (sauf cas individuels) au bénéfice des productions industrielles achetées dans le commerce, ou de préparations familiales devenues plus classiques : potages de légumes. Les informateurs disent regretter la perte de cette utilisation considérée comme plus saine que la généralisation des « petits pots ». Alors que son utilisation régressait, ce met devait recevoir le statut de marqueur identitaire, souvenir d'un temps où les transmissions se réalisaient « naturellement » autour des productions locales, dès la petite enfance.

La collation préparant les adultes à leur journée de travail contenait soit des *brilluli*, soupe de farine additionnée de lait, soit des châtaignes séchées préalablement cuites dans du lait. Ces plats particulièrement énergétiques ont également pratiquement disparus et demeurent, dans la mémoire collective, les témoins d'une alimentation à la fois répétitive et nourrissante. Ils sont l'ombre portée des activités rurales dont la pénibilité exigeait une nourriture riche et calorifique. La reconstruction nostalgique du passé (y compris culinaire) est contrebalancée par la réminiscence des réalités du travail agro-pastoral, auquel les anciens devaient faire face.

Quand les activités menaient à l'extérieur, la besace type était garnie comme suit : *a pisticcina*, (pain de farine), un morceau de *panzetta*, (lard maigre), du fromage, du vin. La journée pouvait être agrémentée de châtaignes sèches (*castagne bianca*) pour tromper la fringale et profiter de la forte valeur calorifique du produit. Le repas du soir

comptait encore de la châtaigne<sup>[10]</sup>, bouillie, grillée ou consommée sous forme de farine, *a pulenda*, son mode de préparation le plus spectaculaire mais non pas unique. La consommation de beignets<sup>[11]</sup>, (*frittelli*) de crêpes cuites sur les fers, (*nicci*) plus l'ample gamme des préparations pâtisseries, jouaient sur toutes les saveurs du fruit. Bien entendu les combinaisons avec d'autres aliments étaient de rigueur en particulier les produits laitiers.

Cette présence massive contraste avec les utilisations contemporaines qui se réduisent à des circonstances occasionnelles pour la plupart des Corses. Le travail féminin et la raréfaction des cohabitations inter-générationnelles incitent aux préparations courtes, ce qui exclu certaines plats, comme la *pulenda*. Celle-ci demeure pourtant la référence en matière de consommation de farine. Plat familial et commun des foyers élargis, il est devenu repas festif et quasi exceptionnel regroupant les cercles d'amis. Il a gagné sans doute en rituel, ce qu'il a perdu en fréquence. À l'évolution des habitudes alimentaires il faut ajouter le prix (entre 33 et 50 francs) dissuasif à qui voudrait en faire à nouveau un aliment du quotidien.

Le rôle de la châtaigne durant la seconde guerre mondiale est connu de tous. Elle permis de résister aux pénuries diverses qui marquèrent les années noires. La réappropriation des espaces castaneicoles déjà

---

<sup>[10]</sup> Selon les saisons, la quantité et la façon de consommer pouvaient évoluer. Divers procédés permettaient de faire durer les fruits frais bien au-delà de la saison de récolte. En ce qui concerne la farine elle devait permettre pour beaucoup de régions et de familles une consommation journalière et ce durant toute l'année. Elle était conservée dans de grands coffres en bois et tassée pour que l'air n'altère pas son goût.

<sup>[11]</sup> *Bona farina, un so da fà frittelle* (la bonne farine ne sert pas à faire des beignets) ; Cette remarque culinaire extraite d'un *voceru* (complainte funèbre), s'explique par le fait que la friture est appelée, par la « caramélisation » qu'elle provoque, à jouer le rôle d'un exhausteur de goût. Cette mise en appétit remédiait aux défauts plus perceptibles avec des techniques moins agressives (bouilli).

tombés en désuétude pour de nombreuses familles fournit une réponse immédiate, remédiant en partie aux difficultés d'approvisionnement. La farine et ses dérivés firent office de denrée salvatrice et parfois même unique chez les plus démunis. Cette reprise momentanée de la production, fut aussitôt abandonnée passé le conflit et la châtaigneraie connut une régression continue jusqu'à une période très récente. De cet épisode deux sentiments sont à dégager : la confirmation de l'arbre à pain, ultime salvateur dans les époques difficiles et la naturelle reconnaissance qui accompagne cette évidence historique, le dégoût affirmé pour ce qui touche à la châtaigne et en particulier la farine en raison du souvenir qu'elles véhiculent. La suppression forcée de la variété alimentaire et du plaisir qu'elle procure, a marqué les esprits au point d'avoir détourné définitivement de nombreux consommateurs. Pour en avoir trop mangé, certains n'en mangeront plus, quitte à développer un discours empli de gratitude envers le fruit. Des années cinquante aux années quatre-vingts la production va diminuer régulièrement en raison des effets cumulés, parmi lesquels : la désertification des zones rurales, la disparition de la protection des vergers vis à vis du bétail, le non-renouvellement et l'absence d'entretien des espaces plantés, la transformation des pratiques alimentaires.

La valorisation des productions locales puis des « produits identitaires » profitera à la farine appelée sans doute à juste titre à jouer un rôle de premier plan dans la redécouverte des patrimoines du secteur alimentaire. Les sentiments recueillis auprès des acteurs impliqués dans la production castaneicole, permettent de tracer un bilan de l'image actuelle de la farine.

#### De nouveaux publics et des enjeux très contemporains

L'apparition de nouveaux besoins, de discours nouveaux, d'attitudes hésitant entre progrès et conservation, attestent d'un changement dans la conception même du produit au sein du contexte de l'idéologie alimentaire. Donnons en illustration de ce phénomène, la question posée par le procédé de dessiccation.

Parmi les faits venant parasiter la qualité gustative et la sapidité de la farine, signalons l'odeur de fumée. Le procédé de dessiccation traditionnel opérée par le bois, consiste à faire évaporer l'eau contenue dans le fruit frais, pour permettre sa conservation accrue ou sa transformation en farine. Les séchoirs étaient enfumés durant une période allant de 15 jours à un mois, selon la taille des fruits et les conditions d'hygrométrie. Un séchage difficile et donc trop long, un mauvais brassage des châtaignes, une évacuation insuffisante de la fumée, pouvaient provoquer une impression désagréable d'amertume. A présent les séchoirs mécaniques à air pulsés, garantissent un séchage plus rapide (autour de 6 jours), dispensant du bois et ainsi du risque de saveurs parasites. Ils permettent d'éviter également le passage au four, opération longue et fastidieuse. Quelques heures supplémentaires, contrôlées par thermostat, permettent d'obtenir une couleur et un goût à la convenance du producteur. Certains consommateurs et producteurs semblent déplorer ce changement et l'infraction commise envers les manières de faire anciennes. Au contraire les utilisateurs attentifs à la santé plaident pour la suppression des techniques pouvant être nuisible et deviennent vigilants à l'achat de produit non fumés. Les effets cancérigènes de l'alimentation fumée ayant été démontré, la dessiccation à air pulsé leur paraît une solution préférable. Les publics allemands et scandinaves optent pour cette technique alors que le procédé rencontre encore localement certaines suspensions. A la progression des valeurs sanitaires, la réponse : « sò invehjati »<sup>[12]</sup>, allusion aux anciens qui se sont satisfaits juge-t-on avec bonheur et en bonne santé du séchage au bois, n'est pas rare.

La farine bénéficie manifestement de la vague porteuse des produits diététiques. Sa fabrication « naturelle » sans utilisation d'adjuvant, de conservateur, ne peut que conquérir un public lassé des fumets synthétiques et de leur cortège d'additifs aux conséquences mal connues sinon préoccupantes. Les clients qui font la démarche de

---

<sup>[12]</sup> « ils ont vieilli »

s'approvisionner chez le producteur, sont curieux non seulement des recettes à réaliser mais également de la fabrication et de la composition du produit. L'engouement pour le « naturel », relayé par le marché du « biologique » permet d'envisager une nouvelle destinée et une évolution de l'image de marque d'une denrée traditionnelle.

La farine passe pour un aliment digeste et bénéficie de l'enthousiasme pour les « sucres lents ». De l'âpre labeur agricole à l'effort des passions sportives elle pourrait opérer avec succès une reconversion inespérée. Le produit demeure un atout désormais recherché par un public qui affiche sa volonté d'allier plusieurs aspirations : produit naturel et biologique, aliment complet et d'accommodation multiple, valeur énergétique reconnue permettant l'effort prolongé, un délice original et de caractère, des bienfaits espérés sur l'organisme. A cela peut s'ajouter une incontestable note d'exotisme et de consommation différentielle pour les néophytes. Les adeptes de la randonnée en montagne, paraissent être, en terme d'habitus, plus susceptibles d'adopter ce nouvel aliment. Il est inextricablement lié à la Corse de l'intérieur, à sa nature, à la préservation des savoirs-faire, autant de thèmes valorisés par un public en demande « d'authenticité ». Pourtant les utilisations ne sont pas de simples reprises de recettes anciennes mais font une large part à l'innovation ainsi qu'à des pratiques en relation avec les usages récents. Son emploi au petit déjeuner pour remplacer les céréales, ou en biscuiterie durant la marche, sont des habitudes nouvelles, non pas dérivées de la tradition mais substitutives des modes et des valeurs devenus usuels de la modernité (petit déjeuner équilibré, barre de céréales utilisée comme en-cas, ...).

Entre conservatisme et emprunt, la farine est un réceptacle des profonds bouleversements en matière alimentaire. Désormais valorisée pour sa typicité, elle participe à un processus qui peut unir des démarches venant d'horizons divers. Nous avons souligné ses particularités et ses avantages, y compris dans le domaine médical. Il s'agit d'un aliment correspondant à une « typicité » et son enracinement historique dans le territoire est incontestable. Il en est de même pour la forte désaffection qu'il connut jusqu'à une époque très récente.

Profitant du succès du « régime méditerranéen », dont elle restitue peu, nous l'avons vu, l'image de la tempérance et de la frugalité dans ses usages passés, la farine de châtaigne participe à la poussée de « l'alimentation protectrice » en lutte contre les maladies de « pléthore »<sup>[13]</sup>. Le produit semble adhérer idéalement au discours bi-directionnel dont est porteuse l'idée actuellement à l'honneur « d'économie identitaire ». Adressée à l'intérieur la démarche est destinée à une communauté qui doit prendre conscience que ses richesses naturelles et ses savoir-faire sont les meilleurs outils pour assurer un développement durable. Orientée vers l'extérieur il s'agit de séduire et de convaincre le consommateur potentiel (touriste ou autre) de l'authenticité et de la qualité de la production proposée. Cette rencontre de la diététique et de l'identité illustre les essais d'articulation actuellement tentés en Corse entre économie et culture.

---

<sup>[13]</sup> Cf. Annie Hubert, «Autour d'un concept : "l'alimentation méditerranéenne" », *Techniques et culture*, n°31-32, janvier-décembre, 1998, pp. 153-160.

## Bibliographie

Ariane Bruneton-Governatori, *Le pain de bois, Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Toulouse, Eché, 1984.

Ariane Bruneton-Governatori, *De l'histoire à la table ; Châtaignes et marrons*, Paris, Messidor, 1991.

Henri Breisch, *Châtaignes et marrons*, Paris, Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, 1995.

« Dynamiques des pratiques alimentaires », *Techniques et culture*, n°31-32, janv-décembre 1998, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.

« Anthropologie des choix alimentaires », *Journal des anthropologues*, n°74, 1998.

Encyclopædia Universalis, 1995-96, Articles : protéines, os, intestin, infantilisme.

*Copyright 2001, ICAF tous droits réservés - mis à jour le 01/04/2001*