d'ici-là

mémoires en lignes

NOVEMBRE 2008 - NUMÉRO 6

Cueillettes

Sommaire

> Edito - *Cueille le jour*
> La parole aux gens
- Sauvages
- Cultivées

> «Cueillir»
> Autrement dit
> Carnet de bord
> Agenda

« Vivez si m'en croyez, n'attendez à demain. Cueillez dès aujourd'hui les roses de la vie ».

Pierre de Ronsard

Cueille le jour

Depuis la préhistoire l'homme pratique la cueillette pour se nourrir, se soigner voire se vêtir ou agrémenter ses lieux de vie. En devenant agriculteur, il y a 8000 ans, il n'a pas cessé de cueillir, continuant à prélever dans la nature sauvage, les plantes, racines, fruits, fleurs ou champignons qu'il ne savait cultiver.

Les fruits charnus et les baies sont consommés frais, séchés voire « mêlés » (flétris) ou transformés en boissons, confitures ou autres sirops. Depuis longtemps l'homme a appris à les distinguer pour se prémunir contre certains de leurs effets ou tirer le meilleur de ce qu'ils offrent.

Il y a aussi ces plantes que l'on récolte pour en déguster la tige, la feuille ou la fleur, fraîches, cuites ou comme condiments et aromates.

Que dire de ces graines et fruits secs que l'on broie pour faire de la farine ou que l'on conserve au grenier pour les longues veillées d'hiver ?

Ces racines, rhizomes et tubercules qu'il faut extraire du sol avec patience et précaution.

Sans oublier enfin, ces mystérieux champignons tapis dans l'humus du sous bois et qu'on enveloppe de légendes…

Et, comme il l'a fait avec le chien pour la chasse, l'homme n'hésite pas à faire des animaux ses alliés pour l'aider dans sa cueillette : le cochon truffier ou l'abeille pour son miel.

On quête enfin les plantes sauvages pour les soins du corps. On utilise même leur poison à faible dose pour composer des médicaments.

On tisse et tresse les fibres pour confectionner les vêtements qu'on teint et qu'on parfume à l'aide des extraits les plus divers…

Et avec le poète, il nous faut réapprendre à « cueillir le jour ».

Claude Naud
Président de la commission Ethnologie-Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul, Logne.

Légendes des photographies :
(1) Echelle le long d'un pommier, Legé, 2008 © Sylvain Le Garrec
(2) Mûres dans un roncier, Saint-Même-le-Tenu, 2008 © Sylvain Le Garrec
(3) Nèfles dans un néflier planté, Legé, 2008 © Sylvain Le Garrec

LA PAROLE AUX GENS

« Partout où on allait, il y avait toujours quelque chose à ramasser »
Anne-Marie Doucet, Saint-Cyr-en-Retz

SAUVAGES

«Il y avait le voisin qui faisait des choux. Les haies mangeaient la moitié des récoltes ! Eh bien la mâche, la boursette dans ses choux, tu en aurais semé : il n'y en aurait pas eu autant ! Allez Jean, il disait, va chercher une bonne salade là-bas parce que, moi, elle m'embête. Je suis obligé de monter dessus pour couper mes choux.»

Jean Brossard, Corcoué-sur-Logne

«Les grands-mères d'ici disaient que la salicorne, c'était juste pour les vaches. C'est vrai que ce n'est pas mauvais mais nous, on n'en fait pas nos grands dimanches. C'est plus pour les estivants, ça leur laisse un souvenir.»

Andrée Picot, Bourgneuf-en-Retz

«Ca dépend comme les années se passent, si on a de l'eau au début de l'automne. Pour qui connaît les *potirognères**. Y'a des années on en ramasse beaucoup. Cette année, les gelées sont venues avant.»

Georges Jaulin, La Limouzinière

** «Potirognères» : Niche, cachette fertile en potirons ou coulemelles : les champignons les plus appréciés par ici ; viennent souvent deux par deux. Quand on en avait trouvé un, on chantait : « Potiron, lirelon, fais–mé trouver ton compagnon ».*

Ortographe et définition extraits de : «Le Vieux langage du Pays de Retz», *Eloi Guitteny, Siloë, 2000.*

«Alors ça, attention, top secret, on ne donne pas les coins ! (…) Pour être franc, moi, quand j'y vais, c'est plus le week-end. La semaine, je vais pas avoir le temps. (…) Y'a deux bois. On sait que tous les ans, s'il pleut entre le 1er et le 14 juillet, il y aura des champignons le 14 juillet. (…) Mais, ces coins-là, faut les connaître. A l'époque, mon grand-père, pour pas montrer que c'était là, il passait par l'autre côté, là où qu'y avait trois ou quatre cents mètres sous les épines. Il faisait un tunnel à la serpe. Il y allait à quatre pattes sur 100 à 150 mètres. Il mettait une branche de genêt devant l'entrée pour pas que les gens voient par où il était entré. (…) Alors qu'après : « t'as ramassé des champignons ? Oui. T'en veux pas parce que j'en ai de trop ?! ». C'est le plaisir d'y aller avant l'autre ! (…) On passe devant chez quelqu'un et s'il n'est pas là, j'accroche ça à son portail ou à sa porte d'entrée. Lui saura d'où ça vient ; Histoire de dire que j'ai le bon œil ! Et puis c'est l'occasion de boire un coup !»

Régis Boursier, Le Bignon

«Moi, ce que j'aime bien, c'est d'être avec mon père aux champignons parce que, lui, il m'en apprend. Lui, c'est la pharmacie. Il me dit : tiens, tu le prends, casses, tu le goûtes. (…) Là, on oublie tout, on est dans les bois, on respire, même si on ramasse rien. Mon fils aime bien aussi. (…) Quand on ne ramasse pas de champignons, on ramasse des châtaignes. Il y a toujours quelque chose à faire dans les bois.»

Fabrice Praud, Fresnay-en-Retz

«Il y avait un châtaignier immense dans le bas du village, il donnait en surabondance, il appartenait à un voisin. On avait le droit d'aller ramasser des châtaignes. On faisait des réserves pour l'hiver. C'était le travail des enfants. Les adultes, ils avaient autre chose à faire. Pendant-ce temps-là, on leur fichait la paix. (…) 0n gaulait les bogues, parfois l'une d'elles tombait sur la tête !!! On les ramassait, remplissait un grand sac et on allait le vider dans le grenier. On en mangeait tout l'hiver, soit grillées dans une poêle trouée, soit bouillies dans l'eau. On retirait la petite peau avec gourmandise et quand l'assiette était pleine, on recouvrait de lait et de sucre et on mangeait comme des petits cochons.»

Thérèse Pinoteau, Montbert

CULTIVEES

«Ca durait trois semaines, un mois les vendanges. Y'avait pas de bottes, pas de tenues de pluie. Je vous dis qu'on attrapait des douches ! On se mettait pieds nus ! O l'était pas croyable, la journée dans la boue et les femmes portaient les portoirs et ça chantait, ça rigolait. On ne s'ennuyait pas.»

Robert Musset La Marne

«Ici, poiriers, pommiers, pêchers, cerisiers. (…) Je mange que ce que ça produit. Des années, j'en ai de trop, d'autres années, j'en ai pas assez. Avec les étourneaux, les cerises, ben dame, des années, on en

4

5

6

« CUEILLIR »

du latin colligere, signifiant «réunir, rassembler», ou quand nature et culture sont pieds et mains liés !

La cueillette : pratique révélant le rapport existentiel entre l'homme et le monde. Elle est une de ces expériences primales par laquelle se manifeste la domination de l'homme sur les ressources offertes par la terre nourricière, cueillir pour subsister ! Au-delà, l'aventure de la cueillette, c'est toujours, déjà, le dialogue en acte entre l'être humain et le sol qui l'a vu naître, relation affective, à partir de laquelle se fixent des images, des senteurs, des bruits, ces perceptions qui nous font découvrir le monde, qui nous font être humains sur Terre. Scène de plein air, la cueillette ordonne dans l'espace et dans le temps le jeu social : des rapprochements, des évitements, des regards comme des corps…le tronc du chêne centenaire, l'alignement des ceps de vigne, la voûte translucide des rangs de mâche guident les gestes, ordonnancent les comportements, donnent le ton de la comédie humaine qui se déploie ici et là. Les cueilleurs habitent la forêt, le verger, le champ de fleurs et en retour, la tendresse du choux, la fragilité du muguet, l'humidité du sous bois habitent le cueilleur… hier comme aujourd'hui. Dans une société où les temps sociaux se multiplient et s'accélèrent, où l'espace au quotidien se consomme mécaniquement, où les pratiques se vivent en intérieur, se privatisent, l'espace et le temps de la cueillette réconcilient l'homme avec sa condition… Vivre au dehors, vivre le temps des saisons, de la germination, de la floraison et de la maturation, c'est exister, se reconnaître comme membre d'une seule et même communauté de destin.

Hugues BAUDRY, chargé de mission urbanisme, habitat, environnement.

mange, d'autres années, on n'en mange pas. Les pêches, la pourriture se met dedans, c'est pareil. Je ne veux pas tomber esclave non plus des produits.»

Gabriel Gautier Le Bignon

«Pour moi, c'est très important d'aller cueillir… Je vous dirais, les fraises, les trois quarts sont mangées au jardin. On fait le gourmand en passant à côté du carré de fraises… Elles sont tellement bonnes quand on les cueille et qu'on les mange tout de suite (…) et les légumes, c'est pareil, quelquefois je passe dans mon jardin, il m'arrive de prendre une carotte, de la gratter et puis hop, on mange une carotte. (…) La grande satisfaction aussi, c'est de recevoir des amis, les enfants, des voisins, eh tiens, j'ai plein de choses et je t'offre ça. Le jardin permet beaucoup d'échanges.»

Albert Gallais, Legé

«L'hiver, quelle culture va demander vraiment beaucoup de travail ? Les radis qui chez nous sont en récolte manuelle. La mâche aussi, même si sa culture est relativement plaisante et facile. Je dirais que toute l'activité légumes primeurs nécessite pas mal de travail. Les légumes bottes, les oignons, les carottes… La pomme de terre primeur aussi puisqu'à cette époque là, la pomme de terre est extrêmement fragile et on est uniquement en récolte manuelle sur ces produits là.»

Olivier Léauté, *Les JARDINS de la POMMERAIE*, Machecoul

«Du muguet, on en a fait (…) C'est une culture risquée parce que le travail de toute une année, c'est huit jours et la vente, c'est une journée. Le plus lourd, c'est la récolte parce qu'il faut beaucoup de monde dans un laps de temps très court. Il faut être prêt le jour J, l'amener juste comme il faut. (…) Il ne donne qu'à partir de la troisième année et la cinquième année, on arrache tout, on le démultiplie et on recommence la première année. Ce qui ce qui veut dire que sur cinq récoltes, vous en avez deux qui ne sont jamais en production. Il n'y en a que trois en production et il faut en arracher tous les ans.»

Bernard Vinet, Machecoul

Légendes des photographies :
Page 2 :
(4) Mâche semée dans un jardin, Legé, 2008 © Sylvain Le Garrec
(5) Vendange en familles, Fresnay-en-Retz, 1966 © Alfred Chauvin
Page 2/3 :
(6) Récolte des radis dans les années 80, La Limouzinière © Joël Dugast
Page 3 :
(7) Salicorne, Le Marais Breton, Bourgneuf-en-Rtez, août 2007 © Laëtitia Beorchia
(8) Récolte du muguet, Machecoul, 1950, Bernard Vinet.
(9) Récolte du muguet, Machecoul, 2007 © Sylvain Le Garrec

CARNET DE BORD
(extrait)

Le 14 octobre 2008, Machecoul

A l'exemple des mousserons qui poussent en cercle dans les prés ou en lisière des bois, il est certaines familles qui se regroupent autour du noyau d'origine, en posant leurs racines dans le même village. Le père voisine ainsi avec le fils qui habite non loin de ses grands-parents. Pour passer chez l'un ou chez l'autre, il suffit de traverser la route ou bien de faire un détour à la cave où tout le monde se rassemble pour goûter le vin nouveau. Je retrouve en leur compagnie les odeurs et les souvenirs de mon enfance quand je passais mes vacances à la campagne. Je profitais de ces quelques instants de liberté pour manger des pines de pin ou pour aller cueillir des châtaignes qu'on faisait griller sur le feu de bois. On allait aussi ramasser des mûres, en se noircissant les doigts et la bouche comme le petit-fils de la famille me le rapporte à son tour quand je le rencontre. Mais, aujourd'hui, le temps manque un peu pour profiter pleinement des plaisirs que nous offre la nature.

Sylvain Le Garrec - Agent collecteur

Légendes des photographies :

(9) Raiponce cultivée, Legé, 2008 © Sylvain Le Garrec

(10) Abeurnottes déterrées dans un sous bois, Legé, 2008 © Sylvain Le Garrec

AGENDA

d'ici-là, Mémoires en lignes :
Vous pouvez vous le procurer dans les vingt mairies et bibliothèques du Pays Grand-Lieu, Machecoul, Logne.
Votre septième numéro paraîtra en février 2009. Son thème est d'ores et déjà défini : « énergies ». N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire partager vos expériences.

Editions d'ici-là Retz :
Besoin d'idées de cadeaux pour les fêtes de fin d'année ?
Pour commander :
« Les Eaux libres », recueil de textes d'habitants du Pays
« Les macres et le lac de Grand Lieu », ouvrage relatant une cueillette caractéristique du Pays
Il vous suffit de vous adressez à nos services :

Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul et Logne
4, rue Alexandre Riou – BP 19
44270 MACHECOUL
Tél. 02 40 02 38 43
f.pacreau@pays-gml.fr

AUTREMENT DIT

Récit de René Peaudeau, Legé.

«Qu'est-ce que je ramasse dehors ?

Ah oui, les châtaignes, quand c'était la saison, par exemple. Les châtaignes, les champignons, les nèfles. Et puis quoi ? Des fois, on ramassait des mûres pour faire de la confiture. C'est bon ce que nous donne toute la nature.

Je ramasse pas mal d'espèces, les cèpes, tous les bolets, les coulemelles… Je sais pas tous les noms ! Y'a des coins où ça pousse, telle espèce, il faut aller la chercher là-bas. On ne la trouve pas ailleurs. Je ramasse de tout. Je ramasse peut-être une vingtaine d'espèces de champignons quand même. J'en connais déjà pas mal. Les pieds de mouton, les mousserons, les rosés, les boules de neige, ce que je sais, moi. (…) Je pars souvent avec ma femme et mon petit sac en plastique dans ma poche et puis mon petit bâton. Et puis on y va. On en cueille comme il en donne ! On ne peut pas tout manger. On les met au congélateur mais on n'mange pas tout. (…) Le plus, c'est à l'automne. La saison des champignons, c'est en automne, quand il a plu, là. Plutôt en bordure de forêt, là-bas. On a des secteurs où les cèpes poussent. J'aime bien cueillir les cèpes, les belles têtes de nègre, c'est très bon. Et puis les petits rosés de prés aussi. (…) Y'a plus de prairies naturelles où les petits rosés poussaient en pagaille. Maintenant, on a tout charrué, on a tout labouré. Alors, les petits rosés des prés, il faut choisir les endroits où il y en a. Y'en a pas beaucoup mais en cavalant, quelquefois, j'en trouve ! Il faut courir beaucoup !

Autrefois, quand on allait garder les vaches, on savait où qu'y'avait des abeurnottes*, ça se gratte dans la terre. On ramassait des abeurnottes pour les manger. Des abeurnottes, vous ne savez pas ce que c'est ? Je ne sais même pas si c'est le vrai nom français. C'est un petit tubercule. C'est comme des topinambours. C'est tout mal fichu, c'est tout de travers. Ça vient gros comme le pouce, un petit peu plus et c'est délicieux à manger. Moi, j'en ai cherché mais on en trouve difficilement. Y'en a plus de ça. Ca a presque disparu (…) Autrement, des pissenlits, y'en a toujours. Moi, je suis un mangeur de pissenlits. On ramasse des pissenlits au printemps. On aime bien ça, la salade sauvage. C'est sain, c'est bon pour le cœur, on dit. (…) J'avais un oncle qui m'avait fait cueillir de la raiponce, j'avais 18 ans. Et puis, ma foi, après, on a laissé ça tranquille. On n'a pas le temps d'aller cueillir de la salade. (…) C'est un peu poivré mais ça a un goût superbe. C'est très, très bon. (…) On allait ramasser ça dans les buissons à l'hiver, c'est une salade d'hiver. Parce que, maintenant, il est trop tard, elle est en fleur.»

**Abeurnotte : nom local désignant le conopodium majus, espèce de la famille des Apiaceae.*

d'ici-là

Edition
Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul et Logne
Directeur de publication
Claude Naud
Coordination
Fanny Pacreau
Equipe de rédaction
Maurice Baril, Catherine Liabastre.
Réalisation
Fanny Pacreau/C.Com'Chat - Tél. 02.40.38.35.55.
Crédit photographique
Collection du Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul, Logne
4, rue Alexandre Riou – BP 19
44270 MACHECOUL
Tél. 02 40 02 38 43
f.pacreau@pays-gml.fr.
Merci à tous ceux qui ont collaboré à la réalisation de ce numéro.
ISSN 1956-3574 - 1800 exemplaires -

10

11