

La Liètt

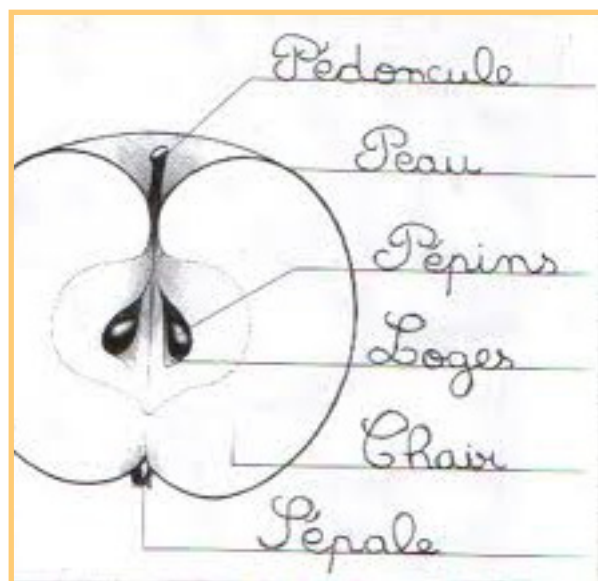
... d'information

Bulletin d'information N°5

Novembre 2013

Spécial fête de la pomme

L'ethnobotanique étudie les savoirs populaires locaux sur le végétal en allant à la rencontre de la population et en recueillant des témoignages directs. Les enquêtes menées par La Liètt depuis deux ans dans le bassin rennais rapportent quelques usages et savoirs glanés sur la pomme, accompagnés de représentations sociales de ces pratiques. Les informations recueillies sont complétées par celles de Herborescence, autre association qui enquête dans le sud-ouest des Côtes d'Armor jusqu'au pays de Rennes. A l'occasion de la Fête de la Pomme, nous dédions ce bulletin aux savoirs se référant au fruit du pommier.



Fruit du pommier (*Malus domestica*)

Avertissement : les indications données dans ce bulletin ne remplacent pas l'avis d'un médecin.

Usages et mésusages sociaux du fruit

Jusque l'après-guerre 39-45, le fruit ne constituait pas une catégorie ponctuant la fin des repas. Ce sont des manières de table qui depuis ont émigré de la ville vers le milieu rural. Cet essor a coïncidé avec l'accroissement de la demande des populations urbaines, avec une plus large place aux fruits dans le budget des ménages et, paradoxalement, la régression de l'autoconsommation en campagne. La double évolution – déclin de la paysannerie, d'une part, et industrialisation de la filière, d'autre part - a impacté le caractère local de la production : de nombreuses variétés ainsi que les savoirs vernaculaires ont amplement régressé.

Le fruit constitue un marqueur social. Au Moyen Age, la production végétale aérienne était représentée comme un objet plus proche des cieux que de simples herbes et lui conférait un statut élevé, répercuté dans l'ordre social : le fruit était réservé aux élites sociales, à la noblesse et au clergé. Encore récemment, les jardins de curé présentaient des variétés fruitières insolites aux yeux de la population non-cléricale.

En basse Bretagne, traditionnellement, seuls deux fruits cuits, pomme et châtaigne, étaient incorporés à l'alimentation familiale, hors repas lors des veillées d'hiver. Les fruits crus - châtaigne, noisette, prune, mûre, myrtille... - sont dédaigneusement mis à distance de l'alimentation des adultes, où ils n'occupent qu'un statut de friandise. Attrapé à la volée, ils sont délaissés aux enfants, par le truchement de la cueillette (comme si le fruit ne pouvait être mangé que sous forme dérobée et par des « créatures »¹ à peine civilisées...).

¹ Le terme « créature », *krouadur*, en breton qualifie autant un enfant en bas-âge qu'un individu christianisé.

Le pommé, ou comment faire du beurre avec de la pomme

A proximité de Rennes, nous avons été témoin à Ercé-près-Liffré de la confection du pommé : des pommes épluchées en quartier ainsi que du jus de pomme sont placés dans un grand chaudron en cuivre et laissés à ébullition pendant 24h. L'évaporation importante permet d'obtenir une sorte de mélasse. L'activité, nommée une « *Ramaougerie* », mobilise du monde de plusieurs maisons au sein d'un même village et présente un fort caractère social.



Le produit final remplace le beurre, il a particulièrement été utilisé durant les périodes de privation de la guerre. Un des interlocuteurs avoue en avoir « maintenant mauvais souvenir ». A Monfort sur Meu, la variété utilisée était la « bedange ».

Vertues de la pomme en liquide

Dans le registre des alcools, depuis le XVIIIe siècle, le cidre est la boisson souveraine dans la région. On en fait grand usage tout au long de l'année, à table ou aux champs. Le savoir-faire inégalement réparti rend occasionnellement la dégustation périlleuse... Dans le pays de Callac, lorsque les gestes élémentaires sont par trop négligés, on qualifie alors ironiquement le cidre à travers la personnalité du producteur : « Lui il n'avait que du « goût de fainéant ». La barrique n'était pas nettoyée. Si elle n'était pas tout à fait propre, on pouvait être sûr que c'était du mauvais cidre ».

Pour l'élaboration du cidre, « On pile fin novembre, avant Noël ». On soutire une première fois fin janvier, puis une seconde fois à la mi-février. Les populations par le passé étaient plus soucieuses d'être en accord avec le rythme des astres qu'à l'heure actuelle. L'influence de la lune revêtait un caractère d'importance dans la considération des processus physiologiques et organiques, comme par exemple les étapes de croissance, maturation, conservation, fermentation... : « Et puis c'est selon les lunes parce... y en a qui regardent pas les lunes, mais en principe il faut ; il faut soutirer quand c'est en décou, [en décours] quand la lune descend ».

Un cidre de bonne qualité donne une bonne eau-de-vie. L'inverse est aussi vrai. Toujours est-il qu'en pays gallo, avant d'attaquer les travaux des champs à midi, un petit coup de goutte dans le café et ça repartait ! Issue de la distillation, sa forte concentration en alcool n'a pas que la fonction « d'élever les esprits » mais il sert également de désinfectant des plaies et blessures en thérapeutique humaine et animale. On pouvait aussi soulager des « rages de dent » grâce « à des tampons de ouates imbibées de goutte dans le côté de la bouche ». Remède classique pour les « coups de froids », pris en grog (eau bouillante, miel et eau-de-vie), en Bretagne la goutte concurrence allègrement les plantes de la pharmacopée destinées à cet usage. Le cidre fait également partie des remèdes réchauffants : une bolée de cidre chauffé, et un bon « bouchon de beurre » dedans « la nuit tu assurais d'être tout trempé... tu suais avec ça ! Ça dégage ! ».

Parmi les pratiques thérapeutiques issues de la pomme, certains utilisaient le vinaigre de cidre pour calmer le feu des piqûres d'abeilles ou de guêpes. L'usage a encore cours aujourd'hui. Le vinaigre a également une destination vétérinaire, pour les soins des poulets : « Un verre à peu près, pour 10 L. d'eau, ça leur coupe la diarrhée ». Au jardin, le vinaigre fait office d'antipuceron, à raison d'un verre dans un arrosoir.

Des pommes automne, hiver et printemps

Il est fréquent d'entendre dire que la conservation des pommes et poires à couteau se faisait en les exposant « sur les tas de blé dans le temps ». « Ah ben ! on en mangeait jusqu'au mois de juin des pommes ! ». L'équilibre sec-humide, stabilisé, garantissait une meilleure conservation.

Quelques noms de variétés de pommes anciennes

Il convient de distinguer les pommes à couteau des pommes à cidre, bien que certaines variétés de celles-ci s'apprécient en les croquant, en général chemin faisant.

Voici quelques noms de variétés, collectées dans les communes de Lanrelas et Montfort/Meu.

Pomme à cidre

Nom vernaculaire	Localité	Commentaires
« Grand-mère »	Lanrelas	
« Feuillu blanc »	Lanrelas	
« Feuillu roux »	Lanrelas	
« Doux chevalier »	Lanrelas	
« Monte en l'air »	Lanrelas	« Bois en hauteur. Bonnes pommes mais pas faciles à faire tomber»
« Gros doux »	Lanrelas	« Pas les meilleures : premiers pommiers supprimés par mon père »
« Beau bois »	Lanrelas	Tardives
pommes « de Bedan »	Lanrelas	Tardives. Il en existait 2 ou 3 sortes.
« Bedange »	Montfort/Meu	Pommes spéciales « pommé », aigres douces

Pomme à couteau

Nom vernaculaire	Localité	Commentaires
Pommes « Rude hiver »	Montfort/Meu	Conservation tardive
Pommes « Pépin sonnant »	Montfort/Meu	très prime
Pommes-poires	Montfort/Meu	
Bénédictin	Montfort/Meu	Prime mois de juillet
Pomme de Madeleine	Lanrelas	
Reinettes jaunes	Lanrelas	
Reinettes grises	Lanrelas	
Pommes « Radot »	Lanrelas	



Contactez nous

assoliett@gmail.com

<http://liett.blog.free.fr>