

# **Plantes pérennes**

## **Table des matières**

Avant propos.....	2
Partie 1.....	3
Les plantes vivaces considérées dans le contexte historique et culturel de la région où j'ai grandi .....	3
Faits.....	4
Conception pour les zones plates :.....	11
Les plantes vivaces dans l'alimentation quotidienne d'une famille de petits agriculteurs du nord- est de la suisse à la fin des années 40 et au début des années 50 du siècle dernier.....	14
Herbes.....	14
Fruits.....	14
Baies.....	15
Fruits à noyau.....	16
Pommes.....	17
Poires.....	18
Noisettes.....	19
Noix.....	19
Les reines détrônées.....	20
Noisettes et Glands.....	20
Faines de hêtre [Fagus sylvatica] :.....	20
Glands de chênes [Quercus] :.....	21
Épilogue.....	22

## Avant propos

L'idée des réflexions suivantes m'est venue à la suite d'une petite demande que m'a faite un de mes amis, Felipe Pasini, au sujet des plantes vivaces dans notre alimentation.

À première vue, il s'agit d'une question d'importance mineure. Mais lorsque j'ai commencé à l'examiner de plus près, en observant l'impact écologique, social et économique direct et indirect causé par ce que les gens mangent et ont mangé à différentes époques, les choses ont changé : en réfléchissant à ce que nous mangeons aujourd'hui et en comparant cela à ce qui était courant pour moi, en tant qu'individu, il y a environ 70 ans, dans mon enfance, en méditant sur ce qui était consommé dans notre petite famille d'agriculteurs vivant dans le nord-est de la Suisse, j'ai été étonné et j'en suis venu à la conclusion que notre changement d'habitudes alimentaires depuis le milieu du siècle dernier, d'abord dans les économies industrialisées du nord, puis dans le monde entier, est devenu bien plus qu'un simple détail.

Notre passage d'un régime alimentaire fortement basé sur les plantes vivaces, directement et indirectement\*, à notre alimentation moderne actuelle, qui repose et dépend principalement de quatre cultures annuelles (blé, riz, maïs, soja), devrait peut-être, à bien des égards, faire l'objet d'une réflexion approfondie.

Pourrait ? Ou devrait ? - Selon notre désir en termes de qualité de vie -.

Cette dernière (la qualité de vie) est d'autant plus importante que le changement d'habitudes alimentaires est fortement soumis à la dynamique d'allégeance à l'essence d'un ancien proverbe romain qui dit : « Tu es ce que tu manges ! »

Jusqu'à présent, ce qui semblait être un détail mineur est devenu dominant et a pris le dessus : le transformateur initial, est devenu à la fin le transformé.

# Partie 1

## Les plantes vivaces considérées dans le contexte historique et culturel de la région où j'ai grandi

Il n'y a pas plus de deux siècles et demi, l'agriculture de nos ancêtres était ancrée dans les plantes vivaces et dominée par celles-ci. L'ensemble de leurs agroécosystèmes était régulé par la dynamique qu'ils obtenaient grâce à la taille annuelle de leurs systèmes complexes et intelligemment agencés sur plusieurs niveaux. Les plantes vivaces constituaient également la principale source d'alimentation.

Même pour nous, descendants indirects de ces anciens, près de deux cents ans plus tard, jusqu'à la première décennie de ma vie, les plantes vivaces représentaient la plus grande partie de notre alimentation quotidienne.

Au début des années 1950, il restait encore quelques vestiges, certes peu nombreux, mais, comme je le montrerai dans cet article, décisifs pour comprendre les fondements de l'énorme richesse que nos ancêtres avaient accumulée pendant des centaines d'années : tout indique que ceux-ci étaient assez différents du concept que l'on nous avait enseigné dans nos cours d'histoire, qui les classait comme des paysans pauvres, matériellement et intellectuellement :

- Ils menaient une vie modeste, mais décente,
- Ils n'avaient besoin d'aucune aide pour élever et éduquer leurs enfants,
- Ils avaient constitué des économies infinies grâce à des plantations complexes de plantes vivaces qui duraient des siècles.
- Ils avaient mis en place une infrastructure solide et extrêmement fonctionnelle, ainsi qu'un fondement culturel solide.

Et puis, en plus, ils ont transmis une grande partie de tout ce trésor, consolidé sous la forme d'un impressionnant patrimoine matériel et culturel, aux générations futures :

- Ils avaient l'esprit et les connaissances nécessaires pour planter des vergers qui, deux ou trois siècles plus tard, produisaient encore d'énormes quantités de fruits très variés et de la meilleure qualité.
- Ils disposaient également du temps libre, du savoir-faire artisanal et des conditions matérielles nécessaires pour concevoir et construire des maisons et des granges qui ont duré des siècles : de magnifiques fermes construites avec les meilleurs matériaux. (J'ai grandi dans l'une de ces maisons). Et, en pensant que le petit domaine de mes parents (environ 4 hectares) était le même et de la même taille qu'il y a 250 ans, lorsque cette maison a été construite et payée grâce aux « bénéfiques » de l'« exploitation agricole » de ces 4 hectares par certains de nos prédécesseurs, nous devrions peut-être essayer de « changer de lunettes » lorsque nous les regardons, eux et leur époque. Cela pourrait nous amener à percevoir leur monde un peu plus en fonction des faits plutôt que des croyances [ce qui pourrait d'ailleurs faire l'objet d'une étude intéressante].

## Faits

De nombreux vestiges de la conception originale du paysage agricole créé par ces ancêtres étaient encore présents à l'époque où j'ai grandi, au milieu du siècle dernier. Ils racontaient à eux seuls une histoire, leur histoire :

- Plus de la moitié des terres cultivées étaient organisées en bandes étroites. Et ces bandes (selon le doyen de notre communauté) « étaient autrefois subdivisées par des haies (jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale) et, dans les zones vallonnées, aménagées en terrasses, même sur les pentes les plus douces ».

- En fait, il y avait encore des terrasses dans quelques endroits. Elles avaient une largeur de 20 à 30 mètres, et à certains endroits, elles étaient bordées d'une rangée d'arbres fruitiers anciens (poiriers, pommiers ou cerisiers), espacés de 10 à 15 mètres.<sup>1</sup>

- Dans quelques renforcements subsistaient encore quelques vestiges de haies entre les terrasses. La diversité des espèces plantées et le nombre de variétés de ces dernières étaient remarquables. Un autre aspect très intéressant était que, malgré leur diversité en termes d'espèces utilisées et de disposition de celles-ci entre elles, propre à chaque situation, elles avaient toutes en commun une fonctionnalité accentuée : sur le plan écophysologique, mais aussi en ce qui concerne leur potentiel économique. Elles suivaient toutes un modèle clair et extrêmement fonctionnel. Cela devient compréhensible lorsque l'on examine le sujet en tenant compte des ressources dont disposaient ces ancêtres, ainsi que du contexte politique et social dans lequel ils vivaient :

- Les zones dont ils disposaient, potentiellement cultivables, étaient petites et limitées.

- Ils étaient « liés » à cette terre, « leur » terre,

- La plus grande et presque unique [mais unique !] ressource externe dont ils disposaient pour produire sur leurs terres ce dont ils avaient besoin était leur savoir. Et ce dernier, leur savoir-faire professionnel, tout indique qu'ils le possédaient. (Et ils prenaient soin de ces connaissances, savaient les appliquer, les perfectionnant et les enrichissant toujours avec fierté, tout en accomplissant leur travail quotidien de manière créative et animés par leur plaisir intérieur\*).

De plus, ils ont réussi à potentialiser les différents facteurs contributifs en :

a) choisissant les consortiums d'espèces à planter qui se combinaient le mieux, respectivement, et pouvaient s'adapter aux conditions naturelles données de chaque site.

b) Tout indique qu'ils ont également pris en compte dans leur calcul, en termes d'espèces à planter, les avantages potentiels qu'ils pourraient tirer, en tant qu'effets secondaires positifs, de leur gestion [prévue par eux] des systèmes.

c) Ils n'auraient jamais oublié de prendre en compte et d'optimiser dans leur conception des haies, le potentiel économique direct que chaque espèce, ou consortium d'espèces différentes, pouvait leur apporter. [Fruits comestibles, noix, fourrage pour leur bétail, etc.]

---

1 Récit de quelques anciens se référant à ces vieux arbres : « Ceux-ci avaient été plantés à l'époque des mercenaires « Landknechts ». Avant la Révolution française, à une époque où nos anciens étaient, pour ainsi dire, « liés » à leur terre ».

Pour assembler tous ces détails, mentionnés en partie ci-dessus, comme les pièces d'un grand puzzle, puis mettre en pratique l'ensemble de ce complexe, il faut disposer d'un capital considérable en termes de connaissances, de compétences professionnelles et d'expérience acquise. Un savoir-faire, résultant d'une pratique personnelle importante et polyvalente et d'une grande capacité d'observation, combiné à une bonne dose de capacité mentale pour traduire la totalité de tout cela, un trésor élaboré par des générations, dans leur pratique quotidienne d'agriculteurs, d'une manière qui créerait les conditions préalables nécessaires pour obtenir, jour après jour, année après année, génération après génération, tout ce dont ils avaient besoin. Mais pas seulement : ils sont allés plus loin, en ce sens qu'ils ont également réussi à concevoir et à réaliser leur activité de manière à ce qu'elle soit pour eux une activité joyeuse et gratifiante, tant sur le plan technique qu'économique.

Et, soit dit en passant, ils ont réussi à construire entre eux un réseau social fonctionnant harmonieusement, en tant que communauté d'agriculteurs, ainsi qu'à créer et à maintenir de bonnes relations avec le reste de leur environnement humain. Ils n'avaient pas besoin de police pour se protéger de leurs voisins, ni de prisons pour enfermer les membres difficiles à gérer, ni d'« asiles » pour accueillir et « prendre soin » de leurs personnes âgées et « anormales ».

Ils traitaient avec sagesse les écosystèmes dans lesquels ils vivaient et intervenaient, avec amour et estime intérieure.

[Ce dernier aspect de leur culture s'exprimait dans nombre de leurs chants les plus appréciés, mélodieux, harmonieux et soignés, qui rendaient grâce à leur terre natale bien-aimée et à la Terre nourricière. Chacun de ces chants était unique, spécial et différent pour chaque événement quotidien, saisonnier ou annuel. Ils étaient chantés en solo, en duo, à trois ou quatre voix, selon leur contenu et leur objectif. Presque tout le monde participait, était membre d'une ou plusieurs de « ses » chorales, à commencer par les toutes premières à l'école, à l'âge de six ou sept ans. Un grand événement était le moment, entre quatorze et seize ans, où les adolescents pouvaient entrer dans une chorale à quatre ou six voix !]

De plus, le temps n'était pas de l'argent pour eux. En les observant, en regardant ce qu'ils faisaient et comment ils le faisaient, nous en arrivons à la conclusion que le temps était pour eux une occasion d'être utiles, de rendre service, de remplir leur fonction. En d'autres termes, ils n'accomplissaient pas leurs tâches de manière autiste, en essayant avant tout d'obtenir des avantages personnels, comme c'est courant de nos jours, et ils ne faisaient pas les choses pour l'argent. Et encore moins auraient-ils pu imaginer considérer l'argent comme un équivalent du bonheur. Notre slogan moderne « le temps, c'est de l'argent » n'existait pas pour eux. Le simple fait d'envisager de s'adapter à une telle idée comme ligne directrice pour leurs activités quotidiennes et leur vie aurait probablement été considéré par eux comme une absurdité, une grave erreur. Disons même un « péché ». Ce dernier terme, à leurs yeux, avait une forte connotation de « se détacher du centre ». Ils agissaient hors du temps, entre de bonnes mains, dans la continuité, sur et dans le flux du temps.

\*Concernant cette dernière question, écoutons deux de nos ancêtres, qui ont vécu à des époques différentes et dans des contextes culturels dissemblables. Tout d'abord, le plus ancien : « Les choses ne doivent pas être faites ; elles sont faites. » (Lao Tsê , 700 ans avant J.-C.). « Être fait », motivé, poussé à accomplir les tâches à réaliser par un plaisir intérieur. Lao Tsê présupposait que chaque individu de toutes les espèces est doté de la capacité de réaliser ses tâches particulières et de remplir sa fonction, de sorte que l'acte de réaliser, d'être réalisé, se produira « poussé par un plaisir intérieur ». L'individu le fait avec joie, poussé par son moteur intérieur. Ce « faire » n'est donc pas de la

paresse ; c'est « remplir sa fonction » avec plaisir et enthousiasme, réaliser son projet de vie ! Il est né, disons-le, - chaque individu est né - pour le faire. Et il est équipé pour le faire.

Le contenu de la citation du deuxième auteur que je vais citer est étroitement lié à notre sujet et peut nous aider à comprendre le principe fondamental sur lequel ils (nos ancêtres) se sont appuyés et l'idée qui a présidé à la conception de leurs agro-écosystèmes : « Et si je savais que je vais mourir demain, je planterais encore aujourd'hui un pommier. » (Martin Luther, 1483 - 1546 après J.-C.)

À cette époque, les arbres étaient généralement plantés selon la méthode de « semis direct », qui consistait à mettre en terre, à l'endroit choisi, plusieurs graines de différents génotypes de la même espèce (choisie), ainsi que des graines ou des rhizomes d'autres espèces, dont on savait qu'elles « nourriraient » celles que l'on avait choisies. C'est modestement ce que la nature a développé et choisi, au cours de ses processus évolutifs continus, pour réaliser de la manière la plus efficace possible la régénération indispensable et périodique de (presque) tous ses écosystèmes. Cette stratégie mise en pratique devient en quelque sorte une garantie pour établir (à un coût extrêmement faible) les espèces prévues et souhaitées (par nous). Et, une fois cela fait, une fois nos nouvelles plantes établies, cela nous donne le privilège de recevoir en prime la possibilité de choisir plus tard les génotypes les mieux adaptés aux conditions données : des plantes vigoureuses et saines, avec un système racinaire solide. Condition préalable, à ses côtés, pour obtenir des individus potentiellement productifs et à longue durée de vie.

\*\*\*

\* Plantés directement dans le champ à partir de graines, les pommiers, poiriers, pruniers, etc. mettront entre cinq et vingt ans avant de donner leurs premiers fruits. Le temps nécessaire pour permettre à notre jeune plante de créer les fondements nécessaires en termes de système racinaire solide, de conditions de sol favorables en coopération avec d'innombrables membres de la microflore et de la microfaune du sol, et de construire, avec des centaines à des milliers d'espèces et des myriades d'individus de bactéries et de champignons, un réseau efficace de mycorhizes pour produire ensuite, pendant des siècles, d'énormes quantités de nourriture sacrée.

\*\*\*

Conformément à nos normes habituelles et recommandées, nous plantons nos pommiers et la plupart de nos autres espèces d'arbres fruitiers greffés sur des boutures, clone après clone, normalement en monoculture. Ensuite, nous les taillons afin d'obtenir le maximum de fruits possible dès la deuxième année, puis nous les retirons, les arrachons de la terre, lorsqu'ils entrent en déclin après avoir donné pendant quelques années des fruits de mauvaise qualité.

Et ils le font [entrer en déclin], malgré le fait que nous utilisons, depuis le début de notre exploitation jusqu'à leur entrée en déclin, tout l'arsenal des astuces techniques disponibles pour les faire pousser sans être gênés par des concurrents affamés, et malgré le fait également d'avoir appliqué, consciencieusement et techniquement correctement, toutes les armes chimiques et biologiques prévues et recommandées à cet effet afin d'éliminer tous les parasites et toutes les maladies qui pourraient les attaquer.

Nous essayons avec insistance de maximiser notre part, en ignorant que nous ne sommes que les cellules d'un grand macro-organisme appelé « Planète Terre », les endobiontes des écosystèmes où nous vivons et interagissons. Nous sommes soumis aux lois selon lesquelles ce macro-organisme, notre univers, fonctionne. Nous les appelons « lois naturelles ». L'une de ces lois de la nature dit que :

« Une interférence non harmonieuse entre les parties qui constituent un macro-organisme induit des modifications dans ce dernier, de telle sorte que la présence continue des émetteurs de ces interférences (désharmonieuses) devient inopportune ». (15e principe du « TAO pour notre compréhension de la vie ». Ernst Götsch, 2019)

Nous sommes inévitablement soumis aux lois de la nature, y compris à cette dernière. Nous faisons partie d'un système intelligent, et nous ne sommes pas les êtres intelligents.

Cependant, agir comme nos prédécesseurs l'ont fait pourrait être décrit comme une stratégie qu'ils ont adoptée pour optimiser tous les facteurs décisifs :

- Suivre des stratégies développées et testées par la nature au cours de ses près de quatre milliards d'années d'existence, et employées dans tous ses actes de régénération.
- Intégrer dans leur conception les effets secondaires positifs qu'ils obtiendraient grâce à la gestion prévue de leurs agro-écosystèmes.
- Réaliser ce dont ils avaient besoin à moindre coût, tant pour eux-mêmes que pour la planète.
- Obtenir, grâce à une utilisation intelligente des ressources à leur disposition, des effets secondaires positifs qui, ensemble, ont permis à leur contribution de se traduire par un bilan positif sur le plan énergétique et en termes de vie établie.
- Ils ont réussi à agir, à intervenir dans l'écosystème, de manière à ce que leur contribution soit utile à ce dernier, et ainsi à devenir des « êtres désirés », pour et sur le lieu où ils vivaient.
- Tout ce qui a été résumé et souligné ci-dessus, intégré dans leur être, les a amenés à cette manière privilégiée d'agir, à acquérir ce dont ils avaient besoin pour satisfaire leur métabolisme par le « plaisir intérieur », [et non, comme c'est souvent le cas aujourd'hui, par le « travail », afin d'obtenir de l'argent].

Nous avons pu constater que la plupart de leurs interactions en tant qu'agriculteurs dans l'écosystème soumis à leurs activités étaient en parfaite harmonie avec la dynamique de la succession naturelle des espèces et motivées par celle-ci. Plus encore : ils ont réussi à potentialiser les avantages de la poursuite de ces processus [succession naturelle des espèces] dans une large mesure grâce à ce qu'ils ont fait, à la manière dont ils l'ont fait et au moment de l'année où ils l'ont fait, en termes d'élagage annuel régulier de la végétation arborescente et arbustive - qu'ils ont choisie et généreusement incluse - ainsi que de nombreux éléments de la végétation herbacée et graminée pérenne dans leurs agroécosystèmes.

\*\*\*

L'organisation interne de leurs agroécosystèmes s'inscrit parfaitement, comme je le montrerai plus loin, dans ce qui a été dit ci-dessus. Mais tout d'abord, examinons les aspects mentionnés ci-dessus. Essayons au moins d'en comprendre la fonction clé afin d'en saisir l'importance :

Dans les endroits ensoleillés, par exemple, ils plantaient dans leurs haies une immense diversité d'espèces et de variétés d'arbres fruitiers à noyau, notamment des arbustes et des arbres. La plupart d'entre eux étaient chargés de fruits presque chaque année. Les quelques arbres qui subsistaient encore au milieu du siècle dernier dans la région où j'ai grandi n'étaient pour la plupart plus cultivés et appartenaient à des variétés anciennes.

Dans le verger de notre voisin immédiat, par exemple, se trouvait un groupe composé de deux génotypes d'arbres anciens, densément plantés en une rangée et espacés d'un mètre et demi à deux

mètres les uns des autres. Ils avaient tous un porte-greffe épais et cicatrisé. Il s'agissait d'une variété de mirabelles, communément appelées « Pflümli ». Jaunes et bleues, avec de minuscules fruits sphériques, pas plus gros que de petites cerises cultivées. Elles mûrissaient entre la fin juin et le début juillet. Leurs noyaux, également sphériques, étaient plus petits que ceux des cerises de même taille. Compte tenu de leur emplacement dans le champ, ces arbres constituaient apparemment un fragment vivant de l'une des nombreuses haies de subdivision qui existaient à l'origine.

Étant donné que ces arbres ne fleurissaient et ne poussaient leurs feuilles qu'au début du mois de mai, plus tard que tous leurs congénères, ils n'étaient pas touchés par les gelées tardives qui survenaient parfois en avril et qui étaient désastreuses pour la plupart de nos arbres fruitiers. Chaque année, ils étaient chargés de fruits. La plus grande différence entre eux était la couleur de leurs fruits à maturité : les uns étaient bleus, les autres jaunes. Ils étaient plantés ensemble, formant une haie d'environ 20 mètres de long. Je ne me souviens pas d'une seule année où leurs innombrables branches fines, au moment de la récolte, fin juin, début juillet, n'aient pas été courbées jusqu'au sol par le poids de leurs fruits, qui étaient petits, presque sphériques, avec une peau tendre et fine. Ils étaient exceptionnellement sucrés et épicés, et cette dernière saveur était en outre associée à une touche d'acidité rafraîchissante. (Délicieux à notre goût ! Et pour cette raison, très appréciés par nous, les enfants !)

\*\*\*

Un autre exemple, également des pruniers, plantés en rangées serrées, similaires aux précédents, également en termes d'âge (à en juger par leurs racines épaisses et cicatrisées, indiquant qu'au cours de leur longue vie, ils ont été régulièrement soumis à une taille complète, tout comme les arbustes eux-mêmes, soumis à la routine de la taille annuelle, normalement pratiquée pour ce type d'espèce fruitière). Ce dernier groupe de pruniers faisait partie d'une haie limitant le verger et la cour de la ferme des mêmes voisins, un couple âgé. [Ce n'est qu'entre la mi-octobre et la fin octobre qu'ils étaient prêts à être récoltés.]

La majeure partie de ses fruits relativement petits, mais extraordinairement sucrés, étaient normalement transformés (séchés ou mis en conserve pour les gâteaux et les tartes). L'une de leurs propriétés remarquables était que seuls les fruits non viables tombaient d'eux-mêmes, c'est-à-dire qu'ils auraient été avortés, normalement plusieurs semaines avant la récolte. Les fruits vigoureux restaient sur les arbres. Pour les récolter, il fallait les cueillir ou les secouer. En raison d'une particularité du climat de notre région du nord-est de la Suisse, caractérisée par des pluies généralement rares en automne et des périodes de « Föhn » [vents secs descendant des Alpes], ces prunes, en mûrissant, rétrécissaient et se déshydrataient fortement, tout en restant sur les arbres. Leurs graines étaient très petites, et leurs fruits mûrs, de couleur bleu grisâtre, étaient faciles à couper en deux, et sans grand effort, leur « noyau » pouvait être retiré. Leur saveur, leur texture et leur douceur étaient « divines ». Chaque année, à partir de la fin de l'été et jusqu'à la récolte, les branches de ces arbres se courbaient sous le poids de leurs innombrables fruits, ressemblant à des saules pleureurs, donnant l'impression qu'ils étaient plus nombreux que leurs feuilles.

\*\*\*

Un objet intéressant, qui mérite d'être examiné, en raison du choix intelligent fait par nos ancêtres pour les espèces qui conviendraient le mieux aux particularités de chaque site, était une zone qui, en raison de l'abondance de nourriture qu'elle offrait, allant des herbes, fruits, noix aux champignons, exerçait sur moi un attrait particulier, que je décrirai ci-dessous : Un objet intéressant, qui mérite

d'être examiné, en raison du choix intelligent fait par nos ancêtres pour les espèces qui conviendraient le mieux aux particularités de chaque site, était une zone qui, en raison de l'abondance de nourriture qu'elle offrait, allant des herbes, fruits, noix aux champignons, exerçait sur moi un attrait particulier, que je décrirai ci-dessous :

C'était un endroit situé sur le versant nord opposé de la colline où nous vivions, à environ vingt minutes à pied de chez nous. La zone, d'une superficie d'environ un hectare et entièrement entourée d'une forêt assez homogène de chênes et de hêtres adultes, était divisée par des haies en bandes d'environ 25 mètres de large, orientées est-ouest. De l'herbe et des plantes aromatiques recouvraient son sol brun/gris. Dans les deux premières bandes, proches de la limite sud de la forêt environnante - et donc ombragées par celle-ci -, poussaient de nombreuses plantes aromatiques typiquement ombrophiles. Leurs jolies fleurs donnaient à cet endroit une touche particulière : il ressemblait davantage à une réserve naturelle qu'à une prairie destinée à la production de foin. Les trois bandes suivantes, qui n'étaient pas à l'ombre des arbres plus grands de la partie sud de la forêt voisine, étaient principalement composées d'herbes et de trèfles comme couche herbacée et d'une rangée de vieux arbres fruitiers au milieu. Leur composition et leur disposition méritent une attention particulière. La dernière terrasse, partiellement ombragée par la forêt limitrophe au nord de la zone, présentait certaines similitudes avec la première en termes de faible productivité de sa couche herbacée : sa végétation était toutefois davantage dominée par des espèces herbacées.

Mais examinons d'abord les haies de cette région, les espèces utilisées comme éléments arbustifs et arborés, puis la répartition de ces derniers : Tout indique que, tout comme ce qui a été décrit au sujet des critères utilisés par nos ancêtres, qui ont conçu et planté ces forêts fruitières complexes, fonctionnelles et hautement productives, comme illustré par certains exemples ci-dessus, ils ont utilisé les mêmes paramètres pour la conception de l'ensemble de leurs agro-écosystèmes. Et ces haies, « les leurs », étaient d'une importance capitale pour leur fonctionnement et leur dynamique. Et cette dernière dans différents sens :

- 1) La manière dont ils les ont intégrées dans leur conception, en tenant compte de leur emplacement et de leur espacement.
- 2) Leurs critères en termes d'allocation de chacune des espèces utilisées, et de leurs variétés, dans leurs plantations et
- 3) Les différents effets secondaires positifs qu'ils ont obtenus grâce à la taille annuelle régulière de ces haies, qui, sans aucun doute, faisaient partie intégrante de leur calcul utilisé pour créer pour chaque site ce que l'on pourrait appeler des aménagements « sur mesure », dans lesquels ils ont planté l'ensemble de leurs systèmes complexes.

Dans la première haie, adjacente à la lisière de la forêt bordant le sud de la zone – et donc située à la limite sud de la zone agricole et entièrement ombragée –, se trouvait une rangée dense d'ifs [Taxus baccata]. [Arbre de la strate moyenne dans les vieilles forêts de chênes].

La haie voisine, distante d'environ 25 mètres de la première, était composée principalement de cerisiers acides [Prunus cerasus], entre lesquels se trouvaient quelques sureaux et frênes. [Cerisier acide : arbre de la strate moyenne, appréciant la mi-ombre, souvent proche des cours d'eau dans les endroits soumis à un entretien régulier en termes d'élagage de toutes les espèces d'arbres compagnons et de fauchage de la strate herbacée].

Les deux haies suivantes étaient principalement composées de noisetiers, partiellement ombragés par quelques frênes ou tilleuls entre les deux. Ces derniers, les frênes et les tilleuls, doivent être

taillés chaque année en juillet. Les noisetiers sont également taillés, mais en janvier. La dernière haie, près de la limite nord, avait pour particularité de combiner deux espèces fruitières qui, en fonction de la couche qu'elles occupent, appartiennent à des strates différentes : le groseillier, en dessous. Et des pruniers, comme élément principal, dans la couche intermédiaire. Puis, en plus, des peupliers blancs, dans le concept d'espèces émergentes de l'arrangement. Et ces derniers, afin de dynamiser le système, sont étêtés et fortement taillés chaque année, normalement en juillet.

Toute la zone était légèrement inclinée vers le nord, peut-être d'environ 3 à 5 %, et aménagée en terrasses. Les haies avaient été plantées au pied des pentes des terrasses, ce qui leur conférait une hauteur moindre. Une hauteur moindre signifie moins d'ombre au nord, sur « sa » terrasse.

Seule la dernière haie, celle située à la limite nord du champ, avait été plantée près du bord de la pente de la terrasse, offrant ainsi des conditions favorables à l'espèce de la couche inférieure, le groseillier, qui n'aurait pas été à sa place près du bas de la pente.

Gestion [taille] de la lisière forestière de ce champ :

Le propriétaire du terrain accordait une attention particulière aux côtés sud-est, sud et sud-ouest de la lisière forestière de son champ : il avait l'habitude d'y tailler périodiquement les 20 premiers mètres des arbres les plus hauts. Cela, comme il le disait lui-même : « Afin d'abaisser le rideau ».

Disposition des différentes espèces dans les rangées d'arbres fruitiers plantés au milieu des terrasses de cette « prairie forestière » :

Compte tenu des propriétés écophysologiques des différentes espèces qui composaient ces rangées et de l'emplacement choisi pour chacune d'entre elles, tout indique que leur conception a été réalisée par un excellent professionnel. Le premier arbre de la première rangée [en regardant du sud vers le nord], du côté sud-ouest, était un cognassier. Il était suivi de deux cerisiers immenses. [Coing : arbre de taille moyenne, préfère les emplacements partiellement ombragés. Dans ce cas, mi-ombre des deux côtés : la lisière ouest de la forêt environnante, bien que taillée périodiquement, ainsi que ses voisins du côté est, les deux cerisiers géants. [Cerisier : arbre émergent ; aime le soleil l'après-midi, la lisière des forêts, généralement sur les pentes orientées sud-ouest. Les trois arbres suivants étaient des poiriers. [Poirier : arbre émergent ; soleil toute la journée.] À l'extrémité est de cette première rangée, trois pommiers. [Pommier : arbre à cime, préférence pour le soleil le matin.] Sous ces arbres fruitiers, sur toute la longueur de la rangée, et dans le concept d'élément de couche inférieure d'un système stratifié, se trouvait une rangée de [tous les 1,5 m environ, un buisson de groseilles blanches, jaunes ou rouges. Ceux-ci semblaient très vieux. Du moins, leurs porte-greffes épais et noueux donnaient cette impression.

La séquence en termes d'espèces dans les deux rangées suivantes, sur les deux bandes voisines, avait une organisation similaire à la première, à la seule différence près qu'il y avait un cerisier de moins dans la suivante et aucun dans la dernière. À leur place, il y avait des poiriers.

Au milieu des années 50, ce verger, comme des milliers d'autres, alors considérés comme « démodés », a été éliminé, arraché, arbres et haies confondus, et les terrasses ont disparu. Cette action s'inscrivait dans le cadre d'une grande campagne lancée quelques années auparavant pour, comme on le vantait, « moderniser l'agriculture », et qui a ensuite été menée avec rigueur et une grande efficacité.

## Conception pour les zones plates :

Similaire en termes de concept, dans les zones plates : là aussi, le terrain avait été subdivisé en bandes de 20 à 30 mètres de large. Toutes ces dernières étaient légèrement arquées vers leur milieu, et chacune d'entre elles était séparée par une petite dépression. Dans les zones plus humides, avec un drain plat, celui-ci s'élargissait et se transformait en un marécage de 3 à 5 mètres de large.

[Récit de l'un de nos plus anciens voisins, à propos de ces zones : « Sur toutes ces dépressions séparatrices, jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale, il y avait des haies, sur des kilomètres, composées principalement de saules et d'aulnes dans les parties les plus humides de la zone et de frênes, d'érables et de noisetiers dans les parties plus sèches. ... Nous les taillions tous, ils devaient être taillés chaque année. La plupart en juillet, et les noisetiers en janvier. ... Ces zones marécageuses n'ont commencé à apparaître qu'après l'abattage des arbres. Et chaque année qui passe, elles semblent devenir plus nombreuses et plus grandes. »]

La plupart de ces parcelles avaient une rangée de pommiers au milieu. C'est là que les meilleures « Bohnäpfel » étaient récoltées. Cette variété de pommiers ne fleurit et ne produit des feuilles qu'à la fin de l'automne, ce qui permet de cultiver - et d'obtenir d'excellents résultats - des céréales d'hiver en rotation avec du trèfle rouge et de l'herbe entre les arbres, et en partie sous ceux-ci. Et il désigna un groupe d'arbres à proximité : « Regardez ces pommiers avec leurs troncs longs et robustes ! Ce sont aussi des « Bohnäpfel ». Ces arbres doivent être très vieux. Regardez le diamètre de leurs troncs et les nombreuses cicatrices sur leurs branches les plus épaisses. Ces dernières sont les vestiges d'élagages périodiques importants. Leur âge ? Nous ne le savons pas exactement... Deux cents, trois cents ans. Ils avaient presque la même taille quand j'avais votre âge. Certains de nos anciens, il y a très longtemps, les avaient plantés. Et tous les six ans, en janvier, avant le début de chaque nouveau cycle de rotation de six ans {navet [1], blé [2], épeautre \ seigle [3], orge \ trèfle & herbe [4], trèfle & herbe [5\6]} }, ils doivent être taillés plus radicalement que pendant les cinq autres années intermédiaires. Cela doit être fait afin de favoriser une nouvelle croissance, la santé et la vigueur de l'ensemble du système. »

La plupart de ces parcelles avaient une rangée de pommiers au milieu. C'est là que les meilleures « Bohnäpfel » étaient récoltées. Cette variété de pommiers ne fleurit et ne produit des feuilles qu'à la fin de l'automne, ce qui permet de cultiver - et d'obtenir d'excellents résultats - des céréales d'hiver en rotation avec du trèfle rouge et de l'herbe entre les arbres, et en partie sous ceux-ci. Et il désigna un groupe d'arbres à proximité : « Regardez ces pommiers avec leurs troncs longs et robustes ! Ce sont aussi des « Bohnäpfel ». Ces arbres doivent être très vieux. Regardez le diamètre de leurs troncs et les nombreuses cicatrices sur leurs branches les plus épaisses. Ces dernières sont les vestiges d'élagages périodiques importants. Leur âge ? Nous ne le savons pas exactement... Deux cents, trois cents ans. Ils avaient presque la même taille quand j'avais votre âge. Certains de nos anciens, il y a très longtemps, les avaient plantés. Et tous les six ans, en janvier, avant le début de chaque nouveau cycle de rotation de six ans {navet [1], blé [2], épeautre \ seigle [3], orge \ trèfle & herbe [4], trèfle & herbe [5\6]} }, ils doivent être taillés plus radicalement que pendant les cinq autres années intermédiaires. Cela doit être fait afin de favoriser une nouvelle croissance, la santé et la vigueur de l'ensemble du système. »

\*\*\*

Un examen attentif des différents modèles créés et appliqués par nos ancêtres nous révèle que l'ordre dans lequel chacun des éléments constitutifs, tels que les espèces choisies, ainsi que la

disposition de ces dernières dans leurs agro-écosystèmes, les habitations pour eux-mêmes et pour leurs animaux, était - je n'ai aucun doute là-dessus - basé, comme je l'ai déjà souligné, sur des concepts clairs. Non seulement sur le plan technique, mais aussi sur le plan éthique, suivant une idée générale qui, combinée aux deux autres et intrinsèquement liée à celles-ci, mise en pratique, a abouti à ce que nous avons difficilement pu réaliser en utilisant nos concepts modernes et nos outils largement utilisés :

- Ils produisaient à moindre coût des quantités considérables d'aliments et d'autres matières premières de grande qualité et d'une grande diversité.
- Ils ont réussi à construire une communauté soudée et solidement établie et vivaient en paix avec le reste de leur environnement social.
- Simultanément, ils ont réussi à transformer leurs efforts pour obtenir ce dont ils avaient besoin en termes d'aliments et de matières premières végétales et animales pour le maintien de leur métabolisme en un moyen joyeux, utile et bénéfique. Joyeux et utile pour eux-mêmes, bénéfique pour la vie sur notre planète, utile et bénéfique également pour l'ensemble du macro-organisme, notre grande mère, la planète Terre elle-même.
- Ils produisaient de grandes quantités de produits de haute qualité sans avoir besoin de lutter contre les parasites et les maladies, ni d'apporter des engrais de l'extérieur dans leurs systèmes et, conscients de tout cela, ils ont atteint un équilibre positif sur le plan énergétique et en termes de vie établie.

Et tout cela, simplement en portant un regard différent sur eux-mêmes et sur le monde dans lequel ils vivaient. D'une manière plus modeste, plus globale, que beaucoup d'entre nous ne le font aujourd'hui, en ce qui concerne notre position dans le contexte de la vie.

On pourrait dire qu'en agissant de la manière décrite ci-dessus, ils ont réussi à se rapprocher de la production de ce dont ils avaient besoin, d'une manière que l'on pourrait qualifier d'« agriculture pacifique ».

De nombreux récits anciens et proverbes, transmis de génération en génération (et aujourd'hui tombés en désuétude), rappellent encore ce monde différent.

Une profonde gratitude envers la Terre Mère, qui offre à toutes ses créatures de vivre joyeusement, de réaliser leurs tâches et d'accomplir leurs fonctions animées par un plaisir intérieur !

Ensuite, une profonde gratitude envers ces ancêtres qui ont construit les agro-écosystèmes décrits ci-dessus, donné l'exemple d'une vie en harmonie avec la Terre Mère, c'est-à-dire qui se sont comportés de telle manière que leur participation – que nous pouvons reproduire ! – s'est avérée utile à tous ceux qui étaient soumis à leur interaction et influencés par celle-ci, puis ont transmis leurs connaissances acquises aux générations futures.

Et un immense et chaleureux merci également à ma mère et à mon père, qui ont grandi dans une période de grandes difficultés et de pénurie matérielle entre les deux guerres mondiales.

Ils n'avaient pas hérité de biens matériels. {Ils ont acheté cette petite propriété, où j'ai grandi en 1942, pendant la Seconde Guerre mondiale, avec l'argent qu'ils avaient réussi à économiser dans des conditions très difficiles en tant que jeunes professionnels à la fin des années 30 et au début des années 40. Grâce à cela, et à quelques crédits [à rembourser plus tard], ils ont réussi à l'acquérir.}. Cependant, la ressource la plus importante qu'ils avaient acquise - et qu'ils ont toujours utilisée avec zèle, conscience et clairvoyance - était leur savoir-faire pratique et leur disposition à réaliser ce

qu'ils considéraient comme nécessaire, correct, approprié et digne, malgré tous les obstacles et toutes les difficultés qui existaient.

... C'est avec fierté qu'ils ont élevé leurs huit enfants. L'argent était rare, mais pas la nourriture : celle-ci était de la meilleure qualité et d'une immense diversité. Elle était obtenue de manière décente et produite en grande partie par eux-mêmes. Plantes vivaces Ils n'avaient pas hérité de biens matériels. {Ils ont acheté cette petite propriété, où j'ai grandi en 1942, pendant la Seconde Guerre mondiale, avec l'argent qu'ils avaient réussi à économiser dans des conditions très difficiles en tant que jeunes professionnels à la fin des années 30 et au début des années 40. Grâce à cela, et à quelques crédits [à rembourser plus tard], ils ont réussi à l'acquérir.}. Cependant, la ressource la plus importante qu'ils avaient acquise - et qu'ils ont toujours utilisée avec zèle, conscience et clairvoyance - était leur savoir-faire pratique et leur disposition à réaliser ce qu'ils considéraient comme nécessaire, correct, approprié et digne, malgré tous les obstacles et toutes les difficultés qui existaient.

... C'est avec fierté qu'ils ont élevé leurs huit enfants. L'argent était rare, mais pas la nourriture : celle-ci était de la meilleure qualité et d'une immense diversité. Elle était obtenue de manière décente et produite en grande partie par eux-mêmes. Plantes vivaces

\*\*\*

# **Les plantes vivaces dans l'alimentation quotidienne d'une famille de petits agriculteurs du nord-est de la suisse à la fin des années 40 et au début des années 50 du siècle dernier**

À cette fin, examinons ce que nous mangions, la présence et l'importance des plantes vivaces dans notre alimentation, dans la routine quotidienne d'une famille de petits agriculteurs du nord-est de la Suisse au milieu du siècle dernier :

## **Herbes**

Herbes pour les salades, les épinards, à usage médicinal, etc.

Ma mère avait une grande collection de ces herbes dans son jardin soigneusement clôturé, devant notre maison. Elle en avait planté d'autres dans des endroits spéciaux protégés, par exemple sur des pentes ensoleillées, à la lisière des plantations difficilement accessibles, etc. De nombreuses herbes sauvages étaient également très appréciées, entretenues, soignées et récoltées avec enthousiasme : principalement au début du printemps, elles faisaient presque quotidiennement partie de nos plats :

- Les jeunes feuilles et les bourgeons de pissenlit (*Taxacum*), à partir de février. Les feuilles tendres étaient utilisées dans les salades et les bourgeons dans les cornichons épicés.
- Les orties : nous récoltions des seaux entiers de pousses fraîches pour les transformer en épinards ou les intégrer dans des omelettes.
- La ciboulette sauvage, [considérée comme une « mauvaise herbe hivernale »], qui poussait en touffes serrées dans les endroits ensoleillés de l'un de nos vergers, entré quotidiennement dans la composition de nos soupes en tant que légume vert frais [mars, avril].
- L'ail des ours : l'un des points forts des salades printanières était les jeunes feuilles tendres de l'ail des ours (nous avons mangé beaucoup de délicieux légumes verts, mais nous n'aurions pas voulu manquer les feuilles épicées, juteuses et tendres de ce sous-bois printanier des vieilles forêts de hêtres !)

\*\*\*

Puis, en été, malgré l'offre variée et généreuse, et la consommation quotidienne de salades vertes, composées des meilleures laitues, de choux d'été, de feuilles de roquette, etc., nous aimions cueillir et manger sur le chemin de l'école les jeunes feuilles et tiges de rumex, qui poussaient sur les bords ensoleillés des champs ouverts. Les fleurs et les feuilles d'oxalis étaient également très appréciées. Ces dernières, abondantes, faisaient partie du sous-bois des vieilles pinèdes (*Abies abies*).

## **Fruits**

Les fruits frais en général, mais plus encore leur composition en termes d'espèces, leur degré de présence et l'importance qui leur est accordée dans l'alimentation quotidienne, pourraient être utilisés\* comme un outil sensible permettant d'évaluer l'intensité et la qualité d'une communauté ou d'une société en fonction de sa proximité avec l'écosystème naturel et originel du lieu où elle vit.

\*[À quelques exceptions près, correspondant à des communautés vivant dans des régions au climat extrêmement froid.]

## Baies

Des baies, des baies... Il n'y avait pas un jour de l'année où nous n'en mangions pas, ou plutôt où nous n'en dégustions pas, au moins une fois par jour, comme ingrédient important de notre alimentation : fraîches, entre juin et octobre. Séchées, d'autres, en conserves (confitures, etc.). Ou congelées (à utiliser hors saison), comme composant principal de crèmes, tartes et gâteaux.

Les baies étaient l'une des priorités de ma mère dans la culture des plantes alimentaires. Elle les adorait et a transmis à sa famille sa passion pour ce merveilleux cadeau du ciel. Dans sa collection, elle avait, en plus des variétés couramment plantées à l'époque, de nombreux génotypes anciens, principalement du genre Ribes.

Nous récoltions les baies fraîches à partir de la fin mai. Les premières étaient les fraises. Ensuite, pendant presque toute la saison des baies, qui durait normalement jusqu'en octobre, nous en cueillions tous les jours et en mangions autant que possible. Les restes, qui étaient abondants, étaient ensuite transformés et conservés pour une utilisation ultérieure.

En plus des baies cultivées, celles qui poussaient spontanément dans la nature ou celles qui étaient plantées dans les haies étaient également très appréciées et faisaient partie, disons, des « composants intégrants » de notre alimentation : Nous aimions les grosses et belles fraises de notre jardin, mais nous n'aurions pas voulu manquer les fraises sauvages : pendant leur saison, nous passions souvent des heures à cueillir leurs petits fruits agréables, savoureux et sucrés. Pendant notre temps libre ou sur le long chemin qui nous menait à l'école.

Quand il y en avait beaucoup, nous transformions nos expéditions dominicales en opérations visant à récolter de plus grandes quantités de ces baies. Il était rare que nous ne rentrions pas avec des paniers pleins ! Heureux et fiers, nous les transformions ensuite en confitures ou décidions de les ajouter à des crèmes et des tartes : des délices raffinés, préparés à partir de « nos » (!) baies.

Notre relation avec les framboises et les mûres sauvages était similaire à celle que j'ai décrite pour les fraises sauvages : même si notre mère cultivait une superficie considérable de ces fruits dans son jardin et réussissait généralement à obtenir d'excellentes récoltes année après année, nous n'aurions jamais refusé ni oublié de participer à la récolte des fruits sauvages !

Il nous semblait, à nous les enfants, que beaucoup d'adultes, en fait, ne les aimaient pas beaucoup [à en juger par leurs commentaires] ces ronces sauvages, qui poussaient vigoureusement et occupaient presque tous les endroits où la forêt était en phase de régénération, leur causant beaucoup de travail pour les « contrôler » afin d'éviter qu'elles ne recouvrent les jeunes arbres.

Une autre source courante de baies pour notre consommation, bien que non cultivées, mais entretenues, soignées et appréciées par tous, était constituée d'espèces telles que les myrtilles, les canneberges ou les baies rouges juteuses de l'if (*Taxus baccata*), etc. [Cette dernière espèce, un arbre de taille moyenne, est un élément courant des vieilles forêts de chênes, ou bien nombre de nos anciens l'avaient intégrée dans leurs haies, dans les endroits moins ensoleillés. - Entre-temps, cette espèce est devenue rare et, dans de nombreuses régions, elle est en voie d'extinction.].

Chaque année, la récolte de ce groupe de fruits se transformait en une sorte d'« événement social » : lorsque quelqu'un avait découvert des endroits ou des arbres particulièrement fructueux, il en

informait ses amis et ses voisins. La récolte était alors réalisée en commun....  
Des baies, des baies et encore des baies.

## **Fruits à noyau**

Les cerises, les prunes, etc., cultivées, mais aussi beaucoup de fruits sauvages. Ces derniers faisaient partie intégrante des haies dans les endroits secs et ensoleillés, ou étaient plantés, respectivement poussant spontanément à la lisière des forêts sur les versants sud et sud-ouest des collines.

Le début de la saison de maturation des différentes espèces et variétés, pour chaque espèce, était heureusement remarqué lorsque nous pouvions cueillir les premiers fruits mûrs. Mais celle des cerises, l'un de nos fruits préférés, était chaque année un événement particulièrement célébré.

Dans l'une de nos régions voisines, il y avait de nombreux vergers magnifiques avec de vieux cerisiers immenses. Au début de l'été, la plupart d'entre eux étaient chargés de fruits.

La plupart des variétés rouges et jaunes mûrissaient en premier, suivies par de nombreuses variétés noires. La dernière de ces dernières était une variété de petite taille et extrêmement sucrée.

Pendant la saison des cerises, au moins une ou deux fois par jour, nous rendions visite à l'un de ces arbres tant aimés, cueillions et mangions leurs délicieux fruits jusqu'à plus soif. [Normalement avec l'autorisation des propriétaires de ces arbres, mais souvent aussi en cachette !]

Chaque année, notre mère remplissait au moins une centaine de bocaux de 2 litres [des conserves pour les 11 mois suivants]. Elle transformait une autre partie en confitures et en mettait une troisième partie, plus importante, au congélateur, pour la conserver en vue d'une utilisation ultérieure [principalement pour des flans et des tartes].

Peu après la fin de la saison des cerises, des sœurs du même genre ont commencé à faire leur apparition : Les premières étaient deux variétés anciennes, une bleue et une jaune, de taille minuscule, pas plus grosses que de petites cerises cultivées, et avec des fruits de forme sphérique. Les arbres faisaient partie d'une collection d'espèces pour la plupart - à l'époque ! - plus cultivées, sur la propriété d'un couple âgé, [mentionné ci-dessus]. Ceux de nos voisins proches. Leurs fruits avaient de petits noyaux et une peau fine et tendre.

Lorsque le moment était venu, que ces fruits communément appelés « Pflümli » étaient mûrs et que les arbres étaient chargés de leurs fruits jaunes ou bleus, la vieille femme ou son mari nous appelaient avec des expressions invitantes et un sourire chaleureux sur le visage : « Venez, les enfants, cueillez et mangez autant que vous pouvez ! » - [Existe-t-il de l'argent ou un supermarché moderne chic qui pourrait insuffler dans le cœur de nos jeunes une joie et un bonheur aussi profonds que ceux qu'ils ressentent lorsqu'ils sont invités à participer sans condition à ce privilège paradisiaque ?]

Le groupe suivant de fruits à noyau à mûrir était celui des rené claudes, puis, plus tard, en septembre-octobre, celui des prunes. Les prunes étaient consommées fraîches, utilisées pour faire des confitures, mises en bocaux pour être pasteurisées (conserves) ou congelées pour être utilisées plus tard dans des tartes, des desserts, etc.

Les prunes séchées étaient très courantes dans notre alimentation. En fait, elles étaient très appréciées comme édulcorant ou pour être consommées entre les repas. Il existait des variétés spéciales pour chaque usage particulier : pour les collations, par exemple, nous utilisions principalement deux types, qui étaient normalement séchés entièrement. Elles étaient sphériques,

petites, extrêmement sucrées et presque diluées, mâchées pendant un court instant dans notre bouche, ne laissant que leur petit noyau. À l'opposé de la gamme des génotypes utilisés [en termes de taille et de texture], il y en avait une grosse, dont la pulpe était ferme et dont le noyau était facile à retirer. Réhydratée, cette variété [Fellenberg] était la plus couramment utilisée pour sucrer les biscuits, les tartes, les crèmes, les soufflés, etc.

Enfin, en décembre-janvier, après les premières fortes gelées, les petits fruits bleu foncé et délicieux du *Prunus spinosa* étaient prêts à être consommés. Le gel les avait ramollis et leur avait fait perdre leur astringence, tout en transformant leur amidon en sucre. Ceux que nous ne pouvions pas manger frais, je les ramassais et les rapportais à la maison. Je les faisais sécher sur notre grand poêle en faïence dans le salon, afin d'obtenir mon produit préféré pour satisfaire ma gourmandise. Plus savoureux et plus sucrés que tous les autres fruits secs !

## **Pommes**

Nous en avons des dizaines de variétés. Chaque génotype avait son usage spécifique et, en outre, chacun d'entre eux était sélectionné pour être prêt à la consommation à sa saison particulière : immédiatement après la récolte pour certains, les premiers en juillet, les derniers de ce groupe en novembre, voire plus tard, après les premières fortes gelées. D'autres variétés devaient être soumises à un processus de post-maturation avant d'être agréables à manger : après quelques semaines ou quelques mois, spécifiques à chacune d'entre elles. Et cela se faisait dans l'ancienne cave traditionnelle avec ses murs en pierre d'un mètre d'épaisseur, son sol en terre battue et son plafond fait de planches de chêne de 15 à 20 cm d'épaisseur. La dernière de ce type de variétés de pommes, nous l'avons mangée début septembre, c'est-à-dire 11 mois après sa récolte et deux mois après l'arrivée des premières variétés de la nouvelle saison.

Les fruits de certaines variétés étaient autrefois séchés, puis incorporés dans des gâteaux ou des collations.

La pomme jouait un rôle essentiel dans notre alimentation : elle était en quelque sorte un élément incontournable de presque tous nos repas, du matin au soir, avant d'aller se coucher. Des pommes, toute l'année, pour chaque usage ou utilisation spécifique, chaque variété particulière. Des pommes comme collations, généralement rafraîchissantes et juteuses. Croquantes, pour ouvrir l'appétit avant les repas principaux, puis, dans le concept de dessert, une variété délicate et sucrée. Purée de pommes, gâteaux aux pommes... Des pommes pour une centaine d'utilisations et plus.

Puis le jus de pomme. Tous les jours. C'était l'une de nos principales boissons pour éteindre notre soif.

Et, bien sûr, nous ne pouvons pas oublier notre célèbre cidre, considéré comme un « trésor » par les chefs de famille de notre communauté rurale. Chacun d'entre eux était convaincu de l'excellence de sa méthode de fabrication, cultivant ses arbres, tout d'abord, puis estimant que son mélange particulier de jus provenant de différentes variétés de pommes était le meilleur, et enfin, que sa fermentation donnerait le vin le plus délicieux. Ils accordaient une attention particulière à la séparation des fruits de qualité inférieure. Le tonneau utilisé ne pouvait être fabriqué qu'en bois de chêne et devait être soigneusement nettoyé chaque année avant d'être réutilisé.

Et, bien sûr, nous ne pouvons oublier notre cidre très réputé, considéré comme « leur trésor » par les chefs de famille de notre communauté rurale. Chacun d'entre eux était convaincu de l'excellence de sa méthode de fabrication, cultivant ses arbres, tout d'abord, puis estimant que son mélange

particulier de jus provenant de différentes variétés de pommes était le meilleur, et enfin, que sa fermentation donnerait le vin le plus délicieux. Ils accordaient une attention particulière à la séparation des fruits de qualité inférieure. Les tonneaux utilisés ne pouvaient être fabriqués qu'en bois de chêne et devaient être nettoyés minutieusement et soigneusement chaque année avant d'être réutilisés.

Les voisins, les visiteurs et les invités étaient chaleureusement et généreusement invités à déguster avec eux « leur vin », ou à le boire ensemble lors de leurs réunions hebdomadaires. - Le cidre, un vin réservé aux pauvres paysans ?

## Poires

Tout comme les pommes, elles jouaient un rôle extrêmement important dans notre alimentation et étaient omniprésentes dans notre alimentation quotidienne : fraîches, à manger à la main. La première de ce groupe, appelée « poire à foin ». À la mi-juillet, elle mûrissait : minuscule, mais absolument sucrée et juteuse. Nous, les enfants, l'adorions ! Quand elles étaient mûres, chaque jour, nous allions voir « notre » poirier, remplissions d'abord notre estomac, puis nos poches. C'était l'un de ces vieux poiriers énormes dont le tronc faisait plus d'un mètre de diamètre. Selon nos aînés, « planté par nos ancêtres avant la Révolution française ».

La dernière variété, à consommer uniquement en avril/mai, était un génotype qui, récolté en octobre, nécessitait 5 à 6 mois de stockage en cave pour post-maturation avant d'être prêt à être consommé. Il était extrêmement juteux, sucré et laissait, après dégustation, une incroyable sensation de fraîcheur.

Les poires, consommées fraîches, étaient populaires et très appréciées ; cependant, leur principale importance résidait dans leur utilisation, après transformation, comme édulcorant :

- a). Le jus de certaines variétés spéciales soumis à un processus de déshydratation (voir ci-dessous), et
- b) déshydratées également, mais coupées en deux ou entières. - Mais examinons d'abord le produit transformé de manière plus sophistiquée, au point (a) :

L'une des variétés utilisées à cette dernière fin s'appelait « Sülibirne ». Nous n'en avons qu'un seul exemplaire, mais en contrepartie, c'était le plus grand poirier que j'avais jamais vu, et aussi celui qui produisait le plus. On disait qu'il n'avait jamais manqué à son devoir. Il ne fleurissait et ne poussait ses nouvelles feuilles qu'à la fin du mois de mai. ... C'était après la période de floraison des pissenlits et des céréales d'hiver. Et puis, dernier de son genre, ses fruits mûrissaient. Normalement entre début et mi-novembre, c'est-à-dire après les premières gelées importantes. Ils étaient petits, sucrés et ne mesuraient pas plus de 4 à 5 cm de diamètre. Pour les récolter, il fallait les secouer, les ramasser, puis les mettre dans de grands sacs d'une capacité de cent litres chacun. Chaque automne, cet arbre nous donnait une quantité de petits fruits qui remplissaient 25 à 30 de ces sacs.

Sans tarder, elles étaient ramenées à la maison, soigneusement lavées à l'eau claire, coupées en morceaux et pressées. Le jus obtenu était ensuite transféré dans une cuve en cuivre plate et ouverte de deux mètres de large, puis cuit lentement afin d'être déshydraté, jusqu'à ce qu'il acquière la texture et la couleur du miel : notre « birnel ». - L'édulcorant le plus important utilisé par nos ancêtres.

Le deuxième pilier, en matière d'édulcorants, était constitué de poires séchées. Une fois encore, des variétés spéciales étaient choisies à cet effet, et le processus de séchage était réalisé à des températures ne dépassant pas 50 degrés Celsius au tout début, puis abaissées après le premier choc thermique, pour rester ensuite autour de 40 degrés Celsius. Les poires séchées étaient consommées comme en-cas, principalement en hiver. Réhydratées, elles étaient utilisées comme édulcorant dans les biscuits, les tartes, le pain, etc.

[Le sucre, aujourd'hui largement consommé - et peut-être pas extrêmement sain - n'était pas très demandé, ni très apprécié.]

## **Noisettes**

Cultivées ou sauvages, ces dernières poussant à la lisière est et sud-est des forêts. Selon notre plus ancien voisin, les noisettes étaient l'un des éléments les plus utilisés dans la composition des haies sur les versants sud-est, est ou légèrement nord des zones cultivées de notre région. Il s'agissait en partie de variétés « galloises » (greffées), mais la plupart étaient des génotypes locaux, c'est-à-dire des arbres sélectionnés pour leur santé, leur croissance vigoureuse, leurs noisettes grosses et savoureuses, ainsi que pour leur haute productivité.

## **Noix**

Parmi tous les arbres qui entouraient notre maison, les noyers occupaient une place particulière. On leur attribuait en quelque sorte une personnalité indépendante. Nous en avons beaucoup et ils étaient bien entretenus, ce qui renforçait leur tendance naturelle à avoir une couronne géométriquement équilibrée, belle et ronde, ainsi que leur bois de qualité. Et enfin, dernier point mais non des moindres, pour leurs noix très appréciées, dont ils donnaient beaucoup, tous les deux ans.

Après leur récolte en septembre et octobre, les noix et les noisettes étaient déshydratées jusqu'à ce qu'elles puissent être conservées, même pendant une longue période, sans risque d'attaque fongique ou bactérienne. Pour cela, elles étaient disposées sur un treillis en bois, exposées au soleil doux de l'automne et protégées de la rosée nocturne et des averses occasionnelles. Une fois suffisamment séchées, elles étaient mises dans des tonneaux en bois, puis stockées dans le grenier pour être consommées plus tard.

Notre mère avait une collection considérable de ces tonneaux. Presque chaque année, nous parvenions à les remplir tous. Ils étaient ensuite scellés et stockés pour notre consommation pendant les douze mois suivants.

Nous n'avions que des noix cultivées, tandis que les noisettes étaient courantes dans de nombreux endroits, en particulier à la lisière des forêts exposées au soleil, et de préférence lorsqu'elles étaient exposées au soleil du matin.

Ce qui a été dénoncé au nom de la popularité et de l'utilisation des fraises sauvages, etc., peut également être dit des noisettes sauvages : elles étaient très appréciées et leur récolte, chaque année à la fin du mois de septembre, devenait un événement populaire.

L'une des maximes de mon père était : « Si tu remplis tes poches le matin de noisettes, de pommes et de poires séchées, tu passeras la journée sans avoir faim et tu auras suffisamment de surplus pour en donner une bonne partie à tes amis, tout en en laissant encore pour les écureuils et les oiseaux ! »

## Les reines détrônées

### Noisettes et Glands

Depuis ma plus tendre enfance, j'avais - et j'ai conservé ! - l'habitude de goûter tout ce qui, selon moi, pouvait être comestible. J'observais d'abord qui en mangeait, je mettais un petit morceau dans ma bouche, je le mâchais un peu. Puis je le recrachais immédiatement. S'il n'y avait pas de sensations négatives, je répétais l'opération, un jour, deux jours plus tard, etc., et j'augmentais à chaque tentative la durée et l'intensité de la mastication. En employant la procédure décrite ci-dessus, j'ai réussi à systématiser des dizaines d'espèces sauvages, en fonction de leur comestibilité ou non, de la saveur plus ou moins bonne de leurs feuilles, graines ou fruits, etc., et j'ai fait de même avec des milliers de plantes, chacune ayant ses propriétés particulières. Des algues aux arbres. Rien n'a échappé à mon attention.

- Notre planète pourrait être magnifique, si nous le voulions ! Un seul et immense paradis ! Des milliers d'espèces comestibles. Une grande partie d'entre elles, cependant, sont complètement ignorées par nous, qui ne voyons pas leur potentiel en tant que source de nourriture. Une autre fraction, bien que reconnue comme comestible et savoureuse, n'est pas utilisée. Et puis, il existe encore un grand nombre d'espèces qui faisaient autrefois partie intégrante et très appréciée de l'alimentation de certains de nos ancêtres, qui en prenaient soin, mais qui ont ensuite été abandonnées et tombées dans l'oubli. Beaucoup de ces espèces, dont certaines sont extrêmement savoureuses, pourraient facilement être acquises et adoptées comme composantes de notre alimentation ou réadoptées pour enrichir nos menus !

Parmi cette fraction, deux espèces d'arbres ont eu pour moi, depuis ma plus tendre enfance, et continuent d'avoir, un attrait presque irrésistible : le chêne et le hêtre.

### Faines de hêtre [*Fagus sylvatica*] :

Les noix, graines issues de nombreux génotypes, sont non seulement comestibles, mais aussi extrêmement délicieuses. Pourtant, pendant leur saison de floraison, je me rendais curieusement voir « mes » arbres, je leur rendais souvent visite pendant l'été, puis, en septembre-octobre, lorsque leurs graines mûres tombaient, dès que je le pouvais, j'allais les « récolter ». Je les ai ramassées. Pour mon palais, les fânes font partie des meilleures noix que nous ayons et qui, potentiellement, pourraient être cultivées très facilement dans notre climat tempéré frais de l'hémisphère nord

Il existe un très large éventail de génotypes différents en termes de goût, de taille, de propriétés nutritionnelles, d'adaptabilité à différentes conditions climatiques et pédologiques, etc., ainsi qu'en termes de vigueur et de productivité. À partir de génotypes sélectionnés et plus désirables, nous pourrions greffer des arbres adolescents robustes et beaux dans les nouveaux peuplements de nos forêts. [Placez les greffons au bas des plus grosses branches de leur couronne. De cette façon, nous ne perdrons pas leur précieux tronc droit et long.]

Cependant, avant de décider de greffer ceux-ci dans la forêt, greffez sans résistance ni retard autant que vous le pouvez afin d'obtenir un accord commun sur la possibilité de le faire, dans des peuplements et sur des arbres isolés, qui font partie de l'arborisation urbaine. [Foresterie urbaine !]

Parallèlement à l'effort décrit ci-dessus, c'est-à-dire augmenter le nombre de ceux que nous considérons comme « les meilleurs », nous pourrions employer des techniques telles que le

croisement, les hybrides, etc. Un élément sur lequel nous pourrions peut-être concentrer certains de nos efforts en matière d'amélioration des plantes.

### **Glands de chênes [Quercus] :**

Cette [deuxième] espèce, le chêne, était sans aucun doute une espèce largement cultivée, ou du moins systématiquement récoltée et utilisée par de nombreuses populations anciennes dans toute la partie nord de son habitat naturel. Il en allait de même dans la région où j'ai grandi.

Au début des années 1950, ce fait était encore présent dans la mémoire de notre communauté rurale. Il était présent dans certains récits anciens, transmis oralement ou écrits dans des contes. Dans notre région rurale, le mot « Eichelfresser » était un juron utilisé pour désigner un pauvre diable [celui qui, faute d'autre nourriture, doit manger des glands].

Cela m'a paru étrange, car au fil des ans, j'avais identifié tant de génotypes merveilleux avec des graines extrêmement savoureuses. Par exemple : certaines étaient sucrées, sans aucune astringence, d'autres farineuses, d'autres encore plus croquantes. Certaines, une fois grillées, étaient comparables à des châtaignes grillées. D'autres étaient amères et/ou astringentes. Mais celles-ci, lorsqu'on les laissait tremper pendant quelques semaines et qu'on changeait l'eau de leur « bain » tous les jours ou tous les deux jours, perdaient leur amertume et leur astringence. Elles pouvaient alors être consommées moulues ou macérées comme ingrédients dans des soupes, des omelettes ou ajoutées [jusqu'à 50 %] à la pâte à pain.

C'est avec une immense sympathie que j'observe les efforts et les initiatives pris à titre privé par certaines personnes ou mouvements populaires en Espagne et au Portugal pour faire revivre leur ancienne tradition, aujourd'hui abandonnée, de consommation régulière dans différents plats, de leurs « bolotas » [glands].

## **Épilogue**

Cette demande urgente de réviser certains de nos concepts actuels n'est pas un appel à revenir en arrière, à faire marche arrière. Au contraire, c'est un appel à ouvrir notre esprit, à apprendre de nos ancêtres, à adopter leurs stratégies intelligentes, puis à les mettre en œuvre, tout en essayant d'éviter les erreurs qu'ils ont commises.

C'est un appel à aller de l'avant, vers l'avenir. Vers l'avenir, dans le sens d'une réconciliation de l'homme moderne avec son unique et seul foyer, la planète Terre, afin d'échapper au destin d'extinction et d'oubli de nombreuses civilisations qui nous ont précédés.

La technologie est une caractéristique typique de notre civilisation actuelle. Nous pourrions essayer de l'utiliser de manière bénéfique pour la vie, au lieu de la détruire, comme nous le faisons actuellement. Appliqué à notre sujet, cela pourrait signifier qu'au lieu d'utiliser des machines lourdes qui, avec leur charge, pèsent souvent plus de 50 000 kg et compactent et torturent le sol avec leurs 10 roues, nous pourrions travailler avec des outils plus petits et plus efficaces, fabriqués principalement en fibre de carbone et autres matériaux légers, et conçus pour durer toute une vie.

De petits robots, pesant chacun entre quatre et six kg, pourraient effectuer de manière plus intelligente la plupart des opérations de base : labourer, sous-soler afin d'ameublir le sol, ce que nous sommes obligés de faire parce que nous l'avons brutalement compacté auparavant en utilisant nos machines habituelles et en raison des stratégies mortelles que nous avons développées et appliquées pour traiter la vie sur et dans le sol.

Nous pourrions développer des stratégies, construire des machines, mener des recherches technologiques qui, une fois mises en œuvre, favoriseraient la vie et les processus vitaux sous tous leurs aspects.

**L'agriculture de paix, au lieu de l'agriculture de guerre**

**Ernst Götsch**