

▼ LES CUEILLETES ▼

bas

▼ Glanes & grappillages ▼

Les bois recèlent de délicieux trésors, fraises, mûres, nèfles, etc... On les cueille, en passant, par gourmandise.

Les bois offrent, parfois, un feu d'artifice coloré, jonquilles, anémones, bruyères, marjolaine, etc... On les cueille pour offrir en bouquet ou orner sa boutonnière ou son chapeau.

Toujours on doit laisser leur part aux oiseaux qui doivent se repaître du sucre des fruits avant le rude hiver et sa part à la reproduction de l'espèce végétale.

▼ N'y touchons pas ! ▼

Certaines plantes rares sont protégées par la loi pour maintenir la biodiversité ; d'autres sont toxiques ou urticantes ; quelques champignons sont extrêmement dangereux, parfois même mortels.

On ne prélève que ce qu'on connaît avec une absolue certitude et en quantité raisonnable!

On enseigne aux enfants de ne rien porter à leur bouche !

▼ Matériaux ▼

Terre de bruyère, sables, pierres, arbres et arbustes, bois mort, feuilles mortes, houx, fragons sont les sujets de convoitises diverses, tout enlèvement "sauvage" est interdit et punissable par la loi.

Qu'un bois soit public, municipal ou privé, on ne peut rien y prélever pour en faire commerce, sans l'accord, souvent contractuel, de l'ayant-droit. On doit impérativement rencontrer au préalable le propriétaire ou le garde forestier

▼ ne très ancienne histoire ▼



U

Le Gâtinais, jusqu'à l'arrivée de la culture par irrigation, était une région agricole fort pauvre. Toute famille paysanne devait trouver des revenus complémentaires pour assurer sa subsistance et disposer de quelque numéraire.

La forêt, royale ou républicaine, fournissait, surtout pendant la mauvaise saison, des emplois sur les chantiers de sylviculture (outre les corvées d'Ancien-régime). Elle était aussi le lieu d'innombrables cueillettes, revendues en l'état ou après quelques transformations, sur les marchés ou à des artisans.

Ces ressources sont de nos jours presque oubliées. En voici quelques-unes :

□ Tous les fruits et toutes les baies (avant l'extension de la culture de la betterave sucrière au 19^e siècle), Nèfles, Alises, Aubépines, Prunelles, l'Épine-Vinette,...

On en faisait des boissons légèrement alcoolisées et aussi des confitures, ce mot désignant, sous l'Ancien-régime, un produit comparable à nos pâtes de fruits.

□ Des lichens comme "**Evernia Prunastri**" dit "Mousse du chêne" destinés à la teinture des étoffes (Malgré son nom, il pousse surtout sur les fruitiers).

□ Plusieurs plantes médicinales, souvent toxiques, comme la racine de Benoîte-**Geum urbanum**- (anesthésiant local), le Sceau de Salomon - **Polygonatum odoratum**- (soin des ecchymoses en usage externe, très violent poison en usage interne) , l'Euphorbe réveille-matin -**Euphorbia helioscopia**- (toxique violent au suc basique),... revendues à l'apothicaire.

□ Une graminée (ou poacée) la Molinie dite aussi "Molinie bleue" -**Molinia Caerulea**- utilisée pour la **sparterie**, ainsi que les rameaux des Saules destinés à la **vannerie**.

□ Des utilitaires, comme le Genêt à balais, etc..., etc...

□ Enfin, il faut rappeler la part importante dans l'économie des ménages qu'était le **pacage** en forêt.



Pour agrandir une image, cliquez dessus.

Recherche :

Téléchargements