

Partons gaiement cueillir des baies sauvages!

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 48

PDF erstellt am: **17.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831746>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Partons gaiement cueillir

Entre juillet et septembre apparaissent fraises, framboises, mûres et autres fruits



En tête de gondole du supermarché à ciel ouvert tenu par Dame Nature, on retrouve chaque été les fraises des bois, les framboises et autres petites baies. L'expression même d'une nature généreuse et nourricière. A l'heure où l'on assiste à un vrai retour vers la nature, où l'on prône les produits de proximité, ces fruits aux allures de petits bonbons rouges et sucrés séduisent. Mais comment renouer avec notre passé ancestral de cueilleur, quand on ne l'a jamais (ou rarement) pratiqué auparavant? Où les trouver? Y a-t-il des erreurs à ne pas commettre?

«S'agissant des fraises, des framboises et des mûres, généralement les plus recherchées, aucune chance de les confondre avec d'autres baies toxiques», rassure d'emblée la Valaisanne Germaine Cousin, spécialiste des plantes sauvages et de leur utilisation qui, à 88 ans, s'est donné pour mission de transmettre le savoir qu'elle avait jadis acquis auprès des anciens. Dans la jungle multicolore des nombreuses baies que l'on trouve en Suisse, c'est un bon début.

Aussi la ronce bleue et les airelles

«La période de cueillette dépend en partie de la région où l'on se trouve, car il y a quelques semaines de décalage entre le bord du lac et le sommet du Jorat, entre le versant nord et le versant sud dans

une même région, prévient l'ethnobotaniste François Couplan, auteur de *Dégustez les plantes sauvages**. Mais en général, la cueillette de ces baies-là s'étend de juillet à septembre, les mûres arrivant durant la deuxième partie de l'été. Les récoltes sont particulièrement bonnes si le printemps a été assez pluvieux et que l'été se montre ensoleillé.»

Rendez-vous est donc pris, ne reste plus qu'à fixer l'endroit...

«Les fraises apprécient les endroits plutôt secs et bien exposés, comme les talus herbeux, les lisières de forêts et les bords des chemins jusqu'à 1000 mètres d'altitude, note François Couplan. Les framboises se rencontrent jusqu'à environ 1500 mètres d'altitude dans les endroits baignés de lumière, comme les clairières et les lisières de forêts. Les mûres, quant à elles, se dénichent à moins de 1000 mètres d'altitude, au bord des chemins ou dans les haies. Mais comme ces endroits sont particulièrement bien «nettoyés» en Suisse, afin de gagner de la place pour les prés et les cultures, les fruits se font relativement rares.»

En été, le spécialiste propose aussi de ramasser les fruits de la ronce bleue, appelés meurons en Suisse, qui sont un peu plus gros et plus acides que les mûres (d'où la nécessité de les cueillir bien mûrs). On les cherchera sur le bord des chemins, voire les lisières de forêts de moins de 1500 mètres d'altitude. Il n'oublie pas non plus les airelles: «L'airelle des marais se croise dans les tourbières, alors que l'airelle rouge a élu domicile à l'étage subalpin, entre

1200 et 1800 mètres d'altitude, en lisière de forêt ou même en son sein, puisqu'elle supporte l'ombre. «Elle se reconnaît facilement à ses feuilles vert foncé, coriaces et luisantes, et à ses petits fruits rouges acidulés.»

A chacun ses coins

Admettons qu'après ces multiples conseils, les fruits tant convoités soient devant nous. Y a-t-il, comme pour les champignons, une manière de les récolter? «Il suffit de prélever les fruits, en prenant évidemment soin de ne pas arracher les racines de ces plantes vivaces», répond Germaine Cousin, qui confie retourner jusqu'à cinq fois sur un site durant la même saison. Car ces baies sont fidèles, année après année, à l'endroit qu'elles ont colonisé. Les connaisseurs ont donc leurs coins, qu'ils rechignent souvent à partager.

Arrive enfin l'heure de la dégustation... «Si l'on a cueilli ses baies le long d'un chemin, où traînent chiens ou renards, je conseille vivement de les rincer dans l'eau citronnée ou un mélange d'eau et de bicarbonate», préconise Germaine Cousin. Une dernière question reste en suspens: sous quelle forme manger le fruit de ses promenades? Nature, avec de la crème, en gâteau, en confiture, etc. Là, à chacun sa recette!

Frédéric Rein



des baies sauvages!

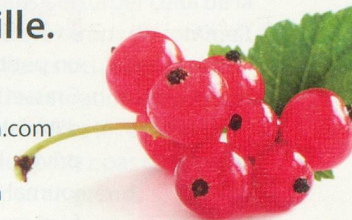
sauvages. Quelques conseils à suivre pour ne pas rentrer bredouille.

Pour en savoir plus

**Dégustez les plantes sauvages*,
Editions Sang de la terre

- François Couplan organise
des stages à la découverte des
plantes et de leurs utilisations.

Détails sur www.couplan.com
- Germaine Cousin
www.germainecousin.ch



Les règles de base du parfait cueilleur

Si les baies poussent un peu partout, il y a quand même des endroits qu'il vaut mieux éviter, selon Sylvie Hampikian, auteur de l'ouvrage intitulé *Cueillettes sauvages sans risques – Baies, plantes, champignons...* (Editions Terre vivante).

AINSI, IL NE FAUT PAS CUEILLIR:

- Dans les friches industrielles, les sites industriels en activité, les usines d'incinération et les décharges.
- A proximité des cultures intensives, des vignes, des vergers et des jardins non cultivés en bio, en raison des pesticides.
- Au bord d'une route à cause de la pollution, ni autour d'un sentier fréquenté, afin d'éviter les déjections animales.
- En milieu urbain pour se préserver de la pollution atmosphérique, des pesticides et des souillures des chiens et des hommes.
- Au ras du sol, de préférence. Les fruits en hauteur ont moins de risques d'être souillés par l'échinococcose, la maladie liée aux excréments du chien et du renard (le seul moyen de s'en prémunir est la cuisson des fruits).

Beaucoup plus facile

Vous voulez ces fruits, mais ne souhaitez pas forcément partir à leur recherche? De nombreux paysans romands proposent de pratiquer l'auto-cueillette. Quelques adresses...

VAUD

Daniel et Florise Gachet, Eclépens, 079/243 84 64.
www.lafermeagachet.ch

- Framboises, cassis et raisinets.

VALAIS

Philfruits, Riddes, 079/242 79 92,
www.philfruits.ch

- Fraises, framboises, groseilles à maquereaux, cassis et autres petits fruits.

JURA

Ferme de Bellevue, Courrendlin, 078/633 76 31,
www.ferme-bellevue.ch

- Fraises et framboises.

FRIBOURG

Self-Fruits Perroud, Attalens, 079/660 33 65,
www.selffruitsperroud.ch

- Fraises, framboises, cassis, mûres, raisinets.

GENÈVE

La Fraisière, Meyrin, 022/782 90 58,
www.lafraisiere.ch

- Fraises, framboises, raisinets, groseilles, cassis, mûres.

Une bonne récolte cet été

Si la météo printanière nous a déprimés, elle devrait ravir les cueilleurs de baies sauvages. «Avec la pluie, les plantes ont bien pu se développer végétativement, explique l'éthnobotaniste François Couplan. Il suffit qu'il y ait un peu de soleil durant la période de maturation des fruits, et nous devrions avoir une récolte très abondante.» Le spécialiste prédit toutefois que la collecte des fruits risque d'être retardée de

quelques jours ou semaines cette année: «Les baies sauvages s'adaptent mieux au gel que les arbres fruitiers, mais les températures plus basses qu'à la normale pourraient quand même provoquer un léger décalage. Toutefois, s'il se met à faire beau et chaud, cela sera vite rattrapé.» A défaut de nous avoir ravis, le temps maussade de ce printemps devrait nous permettre de récolter les fruits de notre patience!



Photos: Beata Becla