

Quelques utilisations de la lande belliloise



Lande en fleur (ajonc maritime), vallon de Pouldon.

F. Bioret

Dans un passé récent, l'ajonc était appelé lande par les Bellillois ou même "grande lande" pour bien distinguer la forme haute des autres variétés. L'ajonc d'Europe, comme chacun peut s'en rendre compte, est un arbuste buissonnant pouvant atteindre et parfois dépasser 3 mètres de hauteur.

Combustible

Il y a un peu plus d'un demi-siècle, en l'absence d'arbres, la lande constituait à Belle-Ile le seul combustible disponible. Brûlés dans l'âtre sous surveillance presque constante, souvent d'une vieille personne, les buissons, appelés "Brolinde" servaient surtout à allumer et la tige "Ecot", débitée à la hache, était disposée sous les marmites posées sur un trépied; et cela, pour tous les usages.

L'humidité, liée à un mauvais tirage de beaucoup de cheminées, répandait dans les maisons une fumée dense difficile à supporter. Les aliments chauffés ou cuits dans ces conditions avaient le goût acre de la fumée; on les qualifiait alors de "Modjedes".

La lande à feu pour l'âtre ou le four de boulanger était coupée l'hiver, descendue des côtes à la main, chargée sur des charrettes à chevaux et entassée près des maisons. Chacune avait sa "Berge". C'est ainsi que l'on nommait les tas de lande. La réserve de combustible sec était remise près de l'âtre dans un réduit sous escalier qu'on appelait "Drenec".

La cheminée avait, dans la maison, une importance centrale. La cuisson des aliments sur le trépied requérait une habileté et un savoir-faire qui sont à peu près perdus aujourd'hui.

Mais l'ajonc avait aussi une utilisation très importante comme complément de nourriture pour les animaux.

Nourriture pour les animaux

L'hiver, la nourriture manquait dans les fermes, alors le bon vieil ajonc suppléait aux carences de foin et de paille pour nourrir les chevaux très nombreux à cette époque? Les repousses d'un an, parfois deux étaient récoltées à la faucille, soigneusement entassées sur une double corde, liées en charge d'environ 50 kg et ramenées sur le dos à la ferme. Ces tiges étaient reprises par petites quantités, passées au hachoir puis pilées avec de grands maillets de bois dans des auges en pierre qui existent encore dans les villages. Ce produit était offert aux chevaux qui le consommaient surtout la nuit car, même pilée il fallait quelques précautions pour appréhender cette mixture agressive. Puis, au bout d'un mois environ, les chevaux développaient, sur chaque lèvre, une couche de poils longs et raides qui leur permettaient de manger sans être gênés par les piquants, le pilage pouvait cesser.

Sa forme prostrée

Une forme prostrée de l'ajonc d'Europe, appelée ajonc maritime, croit en coussinets denses et ras sur le bord des côtes. Les anciens Bellillois l'appelaient "Doirachew". Ils le récoltaient périodiquement en le tranchant à ras de terre avec une large pioche fabriquée par les forgerons et appelée "Chtrep".

La récolte, mêlée au fumier de ferme et aux algues, servait à amender les champs, à augmenter la proportion d'humus dans les sols pauvres de Belle-Ile.

Paul Mauger

Paul Mauger est co-fondateur de la Maison de la Nature de Belle Ile.