

Échos des Hauts-Plateaux [HP010]

Petites baies bleues



Petites baies bleues

Al Nath

Tout gamin, ces petites baies bleues étaient devenues mes petites bêtes noires. Être obligé de les cueillir et de les mettre dans un panier plutôt que de les manger tout de suite me paraissait une aberration. Et comme elles laissaient des traces non-équivoques sur les doigts, les lèvres, les dents et la langue, il était quasiment impossible de se les boulotter en douce ...

Résister à la tentation était un premier supplice, suivi d'une pénitence: le nettoyage. Une fois de retour à la maison, il fallait en effet enlever les feuilles et bouts de rameaux, de même que les baies flétries, déjà desséchées ou toujours vertes, qui s'étaient fauillées dans les peignes utilisés par des mains encore inexpertes. Ces récoltes d'un jour visaient à faire quelques pots de confiture pour l'hiver. Un ravier de baies au sucre lors du repas du soir était tout ce qui pouvait alors récompenser le jeune *côpeû*¹.

Il fallait aussi traiter ce qui avait été laissé sur les parties dénudées par tout ce qui mordait et piquait. Les poignets doublaient parfois de volume. Toutes ces bestioles me vouaient déjà une affection particulière. Les femelles de taons, sournoises, se posaient sans se faire remarquer et les traces de leurs piqûres étaient de loin les plus volumineuses et les plus désagréables. L'approche des moustiques – encore les femelles – se faisait repérer par leur *zûnage*² et on arrivait à en éliminer quelques-unes. Mais les bêtes plus enrageantes étaient certainement les nuées de mouchettes qui se déchainaient par temps chaud lors des menaces de pluies ou d'orages³.

Dans ces conditions, on devenait vite spécialiste en répulsifs en tous genres et des recettes de toutes sortes s'échangeaient, parfois plus malodorantes les unes que les autres, ce dont les bestioles n'avaient que faire. Croyez ma longue expérience en la matière, les produits les plus efficaces étaient ceux à base de citronnelle.

Et leurs effluves n'étaient pas du tout désagréables.



La cueillette des myrtilles – car c'est bien de ces baies qu'il s'agit – allait prendre pour moi une tournure toute différente, quelques années plus tard, avec la possibilité de financer en partie mes chères études.

On apprenait très vite à ménager ces petites baies tant en les récoltant que lors des manipulations suivantes. Fragile, la pellicule bleutée de leur peau disparaissait rapidement si le suc intérieur suintait et se propageait de baie en baie par contact, précipitant d'inévitables moisissures.

L'art de la *coupe* était primordial car les blessures aux baies pouvaient déjà se produire à ce stade. Si la virtuosité du poignet pour manipuler rapidement le peigne venait avec la pratique, la présentation du myrtillier à celui-ci devait se faire à chaque fois aussi soigneusement que possible, en l'ouvrant de la main libre de façon à éviter les bourrages de rameaux entre les dents du peigne, bourrages qui auraient pour conséquence d'écraser les myrtilles.



*Ces peignes à myrtilles ont cueilli plusieurs tonnes de baies au profit de chères études.
[© Auteur]*

¹ *côpeû d'frombâhes* = cueilleur de myrtilles.

² *zûner* = siffler légèrement, bourdonner.

³ Voir "Les mohètes", *Le Ciel* 75 (2013) 15-17 ou en <<http://www.potinsduranie.org/leciel1301.pdf>>.

Si cela se produisait, le peigne devait être nettoyé et séché du jus des myrtilles, souvent d'un geste automatique sur la cuisse du pantalon ou sur un tablier court qui pouvait aussi protéger de la rosée ou de l'eau de pluie s'accumulant sur les myrtilliers. L'eau elle-même par contre n'a jamais abîmé une myrtille.



Idéalement, un gros panier en osier, un *banstê*, était placé au milieu de la zone de cueillette et un petit panier attaché à la ceinture recevait la collecte des coups de peigne. Un premier nettoyage des feuilles et bouts de rameaux pouvait déjà s'y effectuer délicatement, puis un autre lors du transvasement dans le gros panier.

Du fait de possibles renversements accidentels (faux mouvements, trébuchages, chutes, etc.), il était toujours prudent de ne pas remplir complètement le petit panier, mais de le vider fréquemment dans le *banstê*.



Un banstê comme illustré dans le Dictionnaire Liégeois de Jean Haust (Éd. Vaillant-Carmanne, Liège, 1933, rééd. 1972).

C'est celui-ci que l'on déplaçait de zone en zone en lui donnant une bonne assise. Une fois plein, on le couvrait soigneusement d'un linge que l'on fixait par une corde sur le bord du panier et aux attaches de l'anse. Un bon *banstê* pouvait contenir jusqu'à une quinzaine de kilos de myrtilles, parfois plus même.

Suivant le temps disponible, on pouvait répéter le processus et remplir autant de récipients que l'on pouvait transporter.

La qualité du récipient était importante. L'osier était idéal car souple et aéré. Même si on ne pouvait pas toujours l'éviter, le plastique était à déconseiller du fait du manque d'aération et de sa rigidité qui comprimait immanquablement les baies lors des déplacements.

En rentrant chez eux, certains ont trouvé de la marmelade au fond du seau en plastique qu'ils transportaient dans un sac à dos.

Les chocs d'une marche peu précautionneuse avaient eu, à longue, raison de l'intégrité des délicates baies ...



Les déplacements, à pied le plus souvent, à vide le matin, se faisaient au retour avec parfois plus d'une trentaine kilos de myrtilles ramenés aux coudes, au dos, voire accrochés à la ceinture, parfois sur une dizaine de kilomètres, la plupart en terrain accidenté.

Un *hârkê*⁴ pouvait utilement servir à transporter de façon équilibrée de lourdes charges et à amortir les chocs de la marche et des sauts de franchissement des multiples ruisseaux, fossés et autres rigoles d'irrigation. Certes on hésitait à emporter et à traîner avec soi cet engin au vu de son encombrement qui était un frein au dynamisme des mouvements de *sopèt* à *sopèt*⁵.

La recherche des *sopêts* les plus chargés en myrtilles pour un remplissage rapide des récipients imposait parfois une forte mobilité, loin des chemins battus et des chemins tout court, en empruntant des sentiers peu fréquentés.

Le terrain humide et marécageux par nature imposait de lourdes bottes, complétées parfois d'un imperméable plié sur le devant pour protéger les cuisses des hautes herbes et des buissons mouillés. Et il fallait parfois récupérer manuellement des bottes qui restaient engluées dans l'un ou l'autre passage marécageux!



Un bon casse-croûte faisait partie du bagage à l'aller, avec souvent un grand thermos de boisson chaude nécessité par cette occupation à temps plein et par tous les temps.

Il fallait en effet satisfaire la clientèle, des épiciers, mais surtout des pâtisseries de la ville voisine dont il fallait assurer un approvisionnement régulier. En échange, ils maintenaient un prix d'achat raisonnable, mais qui baissait en cours de saison, et surtout lorsque les cueilleurs occasionnels du dimanche étaient prêts à céder leur récolte pour quelques clopinettes.

⁴ Voir "Mon beau *hârkê*", HP009 (septembre 2015) en <http://www.hautsplateaux.org/hp009_201509.pdf>.

⁵ *sopèt* = groupe de myrtilliers.

Les pluies fréquentes sur les Hauts-Plateaux battus par les vents avaient l'avantage de réduire le nombre de ces foutus insectes qui mordaient et piquaient.

La contrepartie en était des ruisseaux et fossés gonflés d'eau, des terrains glissants où il fallait éviter les chutes, non seulement pour soi, mais aussi à cause du risque d'écraser une partie du chargement. Dans ce cas, adieu les rentrées financières! La journée ne se résumerait alors même pas en confitures, la récolte n'ayant pas été nettoyée avant son broyage!

La solitude de l'occupation offrait l'avantage d'une mobilité sans contrainte, parfois sur de grandes distances. Pourtant j'appréciais la compagnie occasionnelle d'un voisin presque aveugle, un homme remarquable dont je parlerai dans une autre note et qui parvenait à s'adapter au terrain difficile malgré son handicap.

Bien sûr, il ne cueillait pas, son but étant de rompre sa propre solitude tout en passant une journée au grand air avec un guide pour les longs déplacements. Sa belle intelligence s'alimentait de toutes sortes de choses que j'apprenais dans mes études et mes lectures, et je m'enrichissais de son expérience de la vie, profonde et variée, compensant les absences de discussions de fond du cercle familial.



La qualité de la récolte dépendait du traitement réservé aux baies, à commencer par une cueillette avec des peignes propres comme décrit ci-dessus.

Pas question de "jouer" avec les myrtilles ou de les faire rouler dans les paniers pour les admirer (si, si, j'en ai vu le faire longuement).

Il fallait aussi éviter les chocs lors de la marche et surtout lors des franchissements de fossés. Mais il fallait tout d'abord sélectionner les bonnes myrtilles!

Car en effet deux types de myrtilles croissaient sur la lande: les "bonnes" et celles "de chien" suivant leurs appellations locales.

Les "bonnes", les plus savoureuses, étaient celles à chair rouge, celles qui tachent, de leur terme savant *vaccinium myrtillus*. Dans la pratique, elles étaient les seules consommées dans la région, au sucre, en pâtisserie, ou en confitures.

Les autres, celles à chair blanche, beaucoup moins fragiles, du genre *vaccinium corymbosum*, étaient nettement moins savoureuses, presque insipides en comparaison, et se rencontraient moins fréquemment sur les Hauts-Plateaux.

Aujourd'hui c'est pourtant une variété de celles-ci qui est cultivée et commercialisée de par le vaste monde du fait de sa robustesse et de sa facilité tant de transport que de conservation.



Le travail n'était pas terminé une fois de retour à la maison: il fallait trier ou nettoyer la récolte. Comme dit ci-dessus, il fallait en retirer les feuilles et bouts de rameau, les corps étrangers, ainsi que les baies abîmées ou inutilisables.

Pour une collecte intensive comme celle que je pratiquais, il était impensable de faire ce tri de façon traditionnelle, poignée par poignée, à moins d'y passer la soirée et une partie de la nuit. Impensable en effet puisqu'il fallait se lever tôt le lendemain matin pour assurer la journée suivante, et ainsi de suite.

J'avais donc mis au point une installation à trier que j'aurais peut-être dû faire breveter: un large plan incliné recouvert d'une vieille couverture de laine lisse; deux grandes languettes convergentes servant de glissières-guides; des barres d'arrêt à différents niveaux; et un cageot récepteur en contrebas au débouché des glissières.

Par petits paquets, les myrtilles étaient versées directement du *banstê* ou des autres récipients de récolte et roulaient sans s'abîmer sur la couverture jusqu'au premier arrêt. Les feuilles et autres rameaux restaient accrochés sur la couverture. Il n'y avait plus qu'à les ramasser. Les myrtilles étant étalées en une couche, les indésirables se repéraient facilement. Un deuxième roulement jusqu'à la barre d'arrêt suivante permettait un deuxième tri, voire la vérification finale.

Et le travail était fait. L'oeil devenu expert jugeait facilement la quantité dans le cageot de réception. Une balance sur le côté de l'installation permettait d'ajuster plus finement le poids au désir du client à livrer le lendemain. Et on passait au suivant, préparant ainsi parfois jusqu'à une dizaine de cageots conduits aux aurores par une bonne âme à la ville voisine, transporteur qui prenait aussi note des nouvelles commandes.



Et une fois que tout cela était fait, un bon nettoyage s'imposait, non seulement de l'installation de tri car la couverture s'imprégnait parfois trop du suc des myrtilles, mais aussi des vêtements et des bottes, sans oublier les mains qui, malgré des traitements à l'eau de Javel, restaient marquées pour quelques semaines.

Il fallait aussi traiter les bobos! Les plus courants étaient les multiples piqûres d'insectes en tous genres, résultant parfois en gonflements spectaculaires et dégénéralant à la longue en démangeaisons pas toujours facilement supportables. Le nombre d'anticorps que j'ai pu développer à cette époque de jeunesse a dû être impressionnant.



Une certaine concurrence poussait à avoir des endroits "secrets" de cueillette qu'il fallait parfois rejoindre rapidement par des chemins détournés en évitant de se faire suivre.

Au cours de la saison, il fallait aussi suivre la progression de maturation des baies, donc monter sur la lande de plus en plus haut en n'hésitant pas à attendre avant d'exploiter des zones non encore arrivées complètement à maturité.

Mais tout le monde n'avait pas de tels scrupules! Au lendemain de weekends de vacances, ou du congé de la fête nationale, on découvrait parfois des zones dévastées, souvent par des citoyens en gouguettes et enivrés de bon air, saccageant les

sopèts, arrachant les myrtilliers et piétinant tout ce qu'ils pouvaient. En comparaison, le passage d'un *côpeû* "professionnel" se notait à une seule chose: l'absence de baies sur les myrtilliers!



La cueillette des myrtilles se faisait à l'époque en bonne intelligence avec les gardes-forestiers des triages visités. Cette activité faisait partie des traditions séculaires locales et ne causait de tort à personne, ceux qui la pratiquaient respectant la nature qui les nourrissait.

Dans mon cas, les forestiers étaient au courant du but que je poursuivais et ils m'honoraient souvent de leur visite lors de leurs tournées, ce qui était une distraction supplémentaire pour mon occasionnel compagnon malvoyant.

Aujourd'hui, cette activité traditionnelle est contrée par des mouvements écologistes dotés de bonnes intentions, mais faisant état pour la plupart de mauvais arguments.

Si des restrictions sont justifiées, elles le sont de par les dégâts causés par des irresponsables dont les incursions dans les Hauts-Plateaux se sont intensifiées, non seulement du fait de la multiplication des voies internes développées pour l'exploitation forestière, mais aussi surtout grâce aux facilités de transport qui amènent aujourd'hui dans la région des masses de visiteurs venant parfois de très loin, et dont les seuls à profiter sont les professionnels du tourisme en tous genres. ♡♡



Paysage des Hautes-Fagnes
[© Auteur]