



# Fannette et la Ronce

Cueillette sauvage, glanage et conserves de fruits



Je m'appelle Fanny Bonnefond, j'habite dans la région des Boutières, en Ardèche.

Je vis à la campagne depuis l'âge de 10 ans. J'ai passé une bonne partie de mon adolescence dans une ferme puis, après des études dans la protection de la nature, j'ai vécu pendant plusieurs années au sein d'un collectif agricole dans lequel j'ai élevé des vaches (entre autres). J'ai toujours été attirée par la nature et l'agriculture. Aujourd'hui je suis à la recherche d'une nouvelle ferme où je pourrais continuer ce métier de paysanne. Je souhaite élever de nouveau des vaches et cultiver des petits fruits. Mais l'accès au foncier et le parcours à l'installation peuvent prendre du temps. Pour continuer à faire ce que j'aime faire et me tester dans un contexte nouveau pour moi, j'ai créé une micro entreprise de transformation de fruits en attendant. J'ai décidé de baser cette activité sur la cueillette sauvage et le glanage plutôt que sur l'achat de fruits.

## Pourquoi la cueillette sauvage ?

J'aime l'idée de pouvoir manger de fruits ayant poussés sans nos soins, de manière sauvage. Je crois que cela représente un lien avec notre lointain passé de cueilleurs. Cueillir des fruits sauvages est pour moi une manière d'explorer le territoire dans lequel je vis. Cela m'apporte également de la sérénité. Je ne m'ennuie jamais quand je pars faire mes cueillettes. Je n'ai ni besoin de radio, de téléphone, de musique ou de compagnie. Celle de la nature autour de moi me suffit. Je pénètre le petit monde des animaux et des plantes et cela m'emplit de respect pour eux, pour le milieu dans lequel ils évoluent jour après jour. Je me sens toute petite face à eux et en même temps grandie par ce que j'y découvre. Car même si mon regard cherche les fruits, il ne peut s'empêcher de s'attarder sur les mille et un petits détails qui m'entourent. Cueillir, ce n'est pas juste ramasser. Cueillir, c'est s'ouvrir au monde et découvrir celui des autres, des espèces sauvages notamment.



Mais cueillir n'est pas seulement la vision bucolique dépeinte ci-dessus. Pour moi c'est aussi une manière de résister. Une manière de rendre visible le sauvage, de lui redonner une place dans un monde agricole maîtrisé, encadré, normalisé. Je n'accepte pas l'idée que les zones rurales soient seulement des substrats bons à accueillir des activités de production agricole destinées à être disséminées aux quatre coins du monde en fonction des marchés financiers. Je ne veux pas d'une agriculture et d'une campagne industrielles et standardisées. J'essaie de ne jamais oublier que ce sont les interactions avec une multitude d'espèces qui me permettent de vivre sur cette planète. J'essaie de voir ce que cette part de sauvage autour de moi a à m'offrir plutôt que d'y chercher ce qu'elle me prend. Apprendre à composer avec ces autres que moi.

## Pourquoi le glanage ?

Dans les Boutières, on trouve encore de nombreux fruitiers assez âgés disséminés dans la campagne. Au fil des années, j'ai pu constater que bon nombre d'entre eux n'étaient pas ramassés. Je suis une curieuse. J'aime bien goûter les fruits de ces arbres. Je me demande toujours comment ce fruitier est arrivé là, qui l'a planté, qui en a récolté les fruits autrefois. Pourquoi les humains ne le considèrent-ils plus aujourd'hui ?

Il fût un temps, chaque génération plantait des arbres, en particulier des fruitiers, pour les générations à venir. L'exode rural massif d'après-guerre a largement freiné cette tradition ancestrale. Pourquoi planter des arbres pour une jeunesse qui déserte les campagnes ? Et quand les « anciens » ont disparu, qui a pris la relève ? Et puis les techniques culturales ont changé aussi. Les vergers ont remplacé peu à peu les fruitiers plantés çà et là dans un talus, au bord d'un chemin ou d'une murette en pierres. Aussi, un certain nombre d'arbres ont-ils été abandonnés. Mais même si la végétation environnante a gagné peu à peu du terrain, ils ne sont pas tous morts ! Certains ont traversé les âges et donnent encore régulièrement des fruits. Certes, ce ne sont pas les variétés modernes très prisées aujourd'hui... Pourtant, cela reste des fruits comestibles et parfois très savoureux, pour autant que l'on se penche un peu sur la manière de les consommer et de les cuisiner. Par respect pour toutes ces femmes et ces hommes qui ont autrefois planté ces fruitiers en pensant à nous, j'estime qu'il est temps d'à nouveau les regarder.

Le glanage est aussi une manière de valoriser des produits agricoles non récoltés pour différentes raisons. De même, beaucoup de particuliers ou de municipalités possèdent des arbres fruitiers dont ils ne ramassent pas tous les fruits. Mon idée est de mettre en place des partenariats avec ces paysans, ces particuliers et ces municipalités afin de valoriser les fruits dont ils n'ont pas besoin.



## Quels fruits et quelles conserves ?

A l'heure actuelle, je cueille des mûres et des cynorhodons sauvages pour la confiture dans les zones broussailleuses autour de chez moi : bords de chemins, pâturages, haies... Je récolte également les cognassiers de plusieurs particuliers et municipalités pour faire de la gelée et de la compote de coing.

En ce qui concerne les châtaignes, je récolte ce que j'ai besoin chez un couple d'éleveurs qui possède une grande châtaigneraie mais qui ne la valorise plus.

Fruit emblématique de l'Ardèche et nourriture de base pendant l'hiver pour de nombreuses familles paysannes autrefois, la châtaigne est encore largement cultivée dans les Boutières. On trouve de la confiture de châtaigne sur tous les marchés et dans tous les commerces d'alimentation. Si j'ai envie de privilégier la vente locale de mes conserves, j'ai accepté qu'il fallait aller plus loin pour commercialiser la crème de marron car le secteur est « bouché ».

J'ai réfléchi à rendre cette commercialisation plus stimulante pour moi et elle m'a semblé une manière intéressante de renforcer mes liens avec la ZAD de Notre-Dame-des-Landes. Je connais certains de ses habitants depuis plusieurs années car nous nous sommes retrouvés autour de thématiques forestières. De la forêt à la châtaigneraie il n'y a qu'un pas... Je suis donc allée les trouver en leur disant que j'aimerais essayer de vendre ma confiture autour de chez eux. Ils m'ont redirigé vers vos AMAP. J'aime l'idée que même si je suis à l'autre bout de la France cela reste un circuit « court » en vente directe. Je suis prête à me déplacer pour effectuer environ deux livraisons par an avec votre système de commandes ponctuelles.

Je vends le pot de 320 g de confiture de châtaigne à 5,50 €, soit 17,19 € le kg.

Le sucre de canne que j'utilise pour toutes mes conserves est issu de l'agriculture biologique.

Je vous souhaite un bon début de printemps et n'hésitez pas à me contacter si vous avez des questions.

Fannette et la Ronce

Fanny BONNEFOND

132 chemin des Allayauds

07310 ARCENS

[fbonnefond@riseup.net](mailto:fbonnefond@riseup.net)

06.04.52.64.23

