



DES POMMES, DES POIRES ET DU PATRIMOINE

Outre ses châteaux du 15^e siècle, ses légendes médiévales et sa roseraie bien connus des visiteurs, Lassay-les-Châteaux, Petite Cité de caractère (PCC) de Mayenne, possède un patrimoine naturel ancien et vivant relatif à ses vergers et aux savoir-faire pomologiques et poiologiques.

Depuis juin 2021, l'Office pour le patrimoine culturel immatériel (OPCI) interroge et ravive cette mémoire locale. Dans le cadre du programme « Caractère[s], Patrimoine vivant des Petites Cités », des rencontres et des entretiens individuels sont organisés auprès des producteurs de jus et de cidre, auprès des riverains ou de bénévoles associatifs engagés dans la préservation de ce patrimoine immatériel. Programme de valorisation du patrimoine culturel immatériel (PCI), Caractère[s] répond à une double finalité culturelle et touristique. Ses objectifs sont notamment la valorisation de la dimension immatérielle du patrimoine et des pratiques relevant du PCI, la création de lien social en favorisant la participation des habitants ou encore la mise en récit et la valorisation des singularités des communes. Cocréé par les PCC des Pays de la Loire et l'OPCI, ce programme est soutenu depuis ses débuts par la Région Pays de la Loire.

LES CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES AGRICOLES ONT MODIFIÉ LE RAPPORT AUX ARBRES FRUITIERS

À Lassay-les-Châteaux, les témoignages des Lasséens révèlent une représentation hétérogène du paysage et un rapport complexe avec ce patrimoine de la commune. Si de nombreuses haies et vergers ont disparu, les riverains ne manquent pas de rappeler l'intérêt des arbres pour eux et pour la vie locale. Beaucoup ont connu la grande époque des pressoirs privés ou pile-pommes (gadages). Chaque famille avait le sien, « les bouilleurs de cru passaient dans le centre du village, c'était un vrai jour de rassemblement et de fête », mais la plupart ont disparu au remembrement des années 1960. Propriétaires et fermiers détenant le droit de « bouillir » avaient l'habitude de faire appel aux services d'un bouilleur ambulant qui se déplaçait de village en village avec son alambic en cuivre dit « à repasse » ou « charentais ». Si le pri-



Photos : Marjorie Ruggieri



vilège, dont bénéficiaient les propriétaires bouilleurs de cru faisant valoir leurs droits avant 1959, n'est plus aujourd'hui transmissible, ces derniers ont néanmoins conservé la franchise les autorisant à produire 10 litres d'alcool pur par an, exempts de toutes taxes, et ce, jusqu'en 1960. Jusqu'en 2021, au Bignon, à la ferme du logis, à Lassay, on pouvait assister à la tournée d'un producteur et de son bouilleur ambulant qui en faisait profiter gracieusement ses voisins !

« Dans le temps », la récolte constituait également un passage initiatique, un rite à la fois pénible, convivial et chaleureux, qui réunit la famille, les voisins et parfois le village tout entier. « La récolte, on faisait ça dans la bonne humeur. On rassemblait le pressoir au milieu du village, c'était l'animation de l'automne ! Cela arrivait qu'on mange tous ensemble après la distillation, c'était une sorte de fête ! » Dans les témoignages recueillis, les pratiques fruticoles sont associées à une forme d'« authenticité » et à un « âge d'or », celui d'avant la mécanisation et la pollution, et leurs vertus ne manquent pas d'être reconnues.

↑↑ Anciens pile-pommes à cheval ou gadages, centre de la commune.



Photo : Marjorie Ruggieri

↑ Le pressoir ambulant du Bignon.

Photo : Marjorie Ruggieri



Avant le remembrement, et la disparition de beaucoup d'arbres, les arbres fruitiers servaient non seulement à nourrir, à hydrater, mais aussi à chauffer leurs propriétaires. Ces différents cycles de vie de l'arbre (récolte, greffe, pressage, découpe de l'arbre) engendraient de nombreux savoir-faire et des moments de partage au sein de la commune, certains sont fiers de les détenir encore et de les transmettre. « Il y a de vieilles variétés qui disparaissent ! J'avais récupéré des variétés, des greffes chez mon grand-père comme la pomme du Grand Alexandre... Et puis, avec le changement climatique, il va falloir faire des greffes de variétés qui tiennent, c'est un enjeu majeur ! »

LA POMME MARQUE ENCORE FORTEMENT LA CULTURE LOCALE

À Lassay-les-Châteaux, malgré la diminution des vergers, les pommes sont encore considérées comme un véritable aliment miracle qui éloigne le médecin et évite les caries. Un boulanger du village pense même relancer le « pain au cidre » qui se faisait autrefois dans les familles. On trouve également dans une des communes absorbées par Lassay-les-Châteaux, Melleray-la-Vallée, un musée du cidre ouvert en 1985, qui fabrique jus de pommes, jus de poires, calvados, pommé et autres produits issus de son verger, où 4000 pommiers ont été plantés selon une tradition ancestrale en lien avec les AOC Calvados et Normandie. La mairie, accompagnée par l'OPCI et les PCC, souhaite organiser prochainement une fête autour de ce patrimoine agricole majeur qui peut rassembler à la fois l'histoire, l'architecture et la gastronomie de cette Petite Cité de caractère. On pourra notamment y découvrir le pain au cidre, le pommé (recette de « beurre » de pommes typique de Mayenne), les cormes (fruits à cidre également typiques du territoire) ainsi que la boisson autrefois très répandue du café-calva!

Julie Commenchal, chargée de valorisation du patrimoine des Petites Cités de Caractère® des Pays de la Loire et Marjorie Ruggieri, chargée d'inventaire PCI de l'Office pour le Patrimoine Culturel Immatériel (OPCI)

Photo : Marjorie Ruggieri



↑↑ Greffe en fente et verger privé dans le centre du village.



↑ Illustration d'une préparation de pommé, Guillaume Blin, OPCI.

