

Témoignages sur l'utilisation de la Feuille de Châtaignier pour le Mothais sur Feuille

- **Témoignage de Philippe MONTAZEAU, directeur des laiteries retraité sur la pratique du ramassage des feuilles et leur stockage**

« La feuille de châtaignier est cueillie sur les branches des "gites" d'un an (première repousse après l'abattage) à l'époque des gelées "bourruées" c'est-à-dire les premières gelées "blanches" de novembre. Étalées quelques moments pour éliminer l'humidité de surface, elles sont reprises pour être enfilées les unes à côté des autres, la guirlande obtenue sera tendue dans un endroit sec. A l'extrémité de chaque guirlande parfois l'on pose 2 planchettes faisant office de presse, la feuille ne devant pas se déformer. Le stock des feuilles sera aéré de temps en temps pour éviter toute moisissure. En principe, on coupe la queue de la feuille soit au moment de réaliser la guirlande, soit au moment de l'emploi.

Pour les petites quantités, certaines femmes constituent des paquets d'une quarantaine de feuilles entourés d'un raphia.

La feuille de la "Thalle" (châtaignier greffé) est parfois utilisée ; elle ne sera ramassée que sur l'herbe sans avoir eu de contact avec la terre, la boue, afin d'éviter la moisissure noire (le mucor).

Le 11 novembre étant jour férié, il était d'usage d'aller avec les enfants ramasser les feuilles de platane. »

- **Témoignage de Jean Noël LAVERGNE, « marchand de lapins, coquetiers - volaillers – affineurs à Chail (79)**

« Depuis l'époque de mon beau père, Emile MORIN, la cueillette des feuilles de châtaignier se faisait lors d'une seule journée avec une quinzaine de personnes qui se retrouvait de 16h à 21h dans les coupes de châtaigneraies.

Les feuilles y étaient ramassées dans des sacs de jute. Le soir venu, les feuilles étaient versées à même le sol dans un garage du village pour faire des « paquets » qui se tenaient dans la main et que les femmes enfilèrent ensuite sur des fils pour former des « troches » qui faisaient 2 m de haut.

Préalablement les bouts des feuilles étaient coupés avec des coupe-choux, ce qui évitait d'abîmer les fromages avec ces queues pointues.



En fin de soirée, tout le monde dîna ensemble ; c'était un peu une fête de village solidaire.

Et pour dire une anecdote, à une période, la DSV a été difficile à convaincre pour maintenir la feuille de châtaignier sous le Mothais sur Feuille. Mais à présent, c'est de l'histoire ancienne, et c'est tant mieux ! Soyons très attentifs à la question sanitaire, mais préservons cette tradition séculaire. »