

# **Le Blé meunier d'Apt**

Eléments d'histoire et d'ethnologie du blé tendre dans le  
pourtour du Luberon

**Rapport d'étude**

**Musée départemental ethnologique de Haute-Provence,  
Prieuré de Salagon, 04300 Mane**

**Elise Bain**

**Janvier 2007**



## Sommaire

|   |       |
|---|-------|
| <b>Introduction</b> .....   | p.1   |
| <b>Démarche théorique et méthodologie de l'enquête de terrain</b> .....   | p. 3  |
| 1. La démarche de l'ethnobotanique.....   | p. 3  |
| 2. Les sources : méthodologie de l'enquête.....   | p. 4  |
| A. Les sources écrites.....   | p. 4  |
| B. Les sources orales.....  | p. 7  |
| C. Du recueil des données naturalistes.....   | p. 9  |
| D. Les observations.....  | p. 9  |
| <b>I. Le Blé meunier d'Apt : présentation</b> .....   | p. 11 |
| 1. Détermination du Blé meunier d'Apt.....  | p. 11 |
| A. Classification et description populaires.....  | p. 11 |
| B. Classification et description savantes.....  | p. 13 |
| 2. Synonymie et homonymie.....  | p. 15 |
| A. Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Pertuis.....  | p. 16 |
| B. Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Provence.....   | p. 20 |
| 3. Aire géographique de la culture du Blé meunier.....  | p. 21 |
| 4. Eléments d'histoire des dénominations.....   | p. 23 |
| A. Eléments sur l'origine de la touzelle.....   | p. 23 |
| a. Ancienneté de la touzelle.....   | p. 23 |
| b. A propos de la Touzelle anone.....   | p. 24 |
| B. Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Pertuis : quelques repères temporels<br>relatifs à leur dénomination..... | p. 25 |
| a. A propos de la période d'arrivée du Blé meunier d'Apt<br>dans la région.....                                       | p. 25 |
| b. Repères temporels relatifs aux dénominations 'Blé meunier d'Apt' et<br>'Touzelle blanche de Pertuis'.....          | p. 26 |

|  |              |
|--|--------------|
| <b>II. Variétés locales contemporaines du Blé meunier.....</b>   | <b>p. 28</b> |
| 1. Dans la partie vauclusienne.....  | p. 28        |
| A. Touzelle.....   | p. 28        |
| B. Saissette.....  | p. 29        |
| C. Blé riz.....  | p. 31        |
| D. Blé buisson.....  | p. 32        |
| 2. Plateau d'Albion et arrondissement de Forcalquier.....  | p. 33        |
| A. Les Touzelles dans le canton de Banon et dans le pays de Forcalquier.....   | p. 33        |
| B. Blé Rouge et Touzelles Rouges dans le canton de Banon et le pays d'Albion.....  | p. 35        |
| C. Saissette.....  | p. 36        |
| <br>   |              |
| <b>III. Caractéristiques, pratiques et savoir-faire agricoles du Blé meunier et autres variétés anciennes locales.....</b> | <b>p. 38</b> |
| 1. Le terrain.....   | p. 38        |
| A. Conditions pédo-climatiques et choix du terrain.....  | p. 38        |
| B. Travail de la terre.....  | p. 40        |
| C. Enrichissement du sol.....  | p. 41        |
| 2. Les semences.....   | p. 42        |
| A. Choix des semences.....   | p. 42        |
| B. Maladies et traitements des semences.....   | p. 44        |
| 3. La récolte.....   | p. 46        |
| A. Les moissons.....   | p. 46        |
| B. Dépiquage et nettoyage du grain.....  | p. 49        |
| C. Le rendement.....   | p. 50        |
| <br>   |              |
| <b>IV. Usages et renommée des touzelles et Blé meunier.....</b>  | <b>p. 52</b> |
| 1. Usages liés aux animaux domestiques.....  | p. 52        |
| A. La paille.....  | p. 52        |
| B. Le grain et la farine.....  | p. 54        |
| 2. Pratiques meunières, boulangères et pâtisseries.....  | p. 55        |
| 3. Transactions du blé dans l'aire de culture ancienne du Blé meunier.....   | p. 57        |
| A. Echapper au système monétaire.....  | p. 57        |

|  |              |
|--|--------------|
| B. Vendre son blé.....   | p. 59        |
| C. Commerce et renommée du blé à Apt et à Pertuis selon les textes anciens.....  | p. 60        |
| 4. Appréciations du Blé meunier en meunerie et en boulangerie et leurs conséquences sur sa dénomination.....             | p. 62        |
| A. De la renommée de la Touzelle à celle du Blé meunier.....   | p. 62        |
| B. Quand la renommée participe à la construction de la dénomination.....   | p. 65        |
| <b>V. De l'abandon des variétés anciennes à la relance du Blé meunier d'Apt.....</b>                                     | <b>p. 67</b> |
| 1. L'arrivée des nouveaux blés tendres.....  | p. 67        |
| A. Déclin du commerce du blé à Apt et à Pertuis.....   | p. 67        |
| B. Vers l'uniformisation des variétés.....   | p. 68        |
| a. Quelques variétés citées de manière isolée.....   | p. 69        |
| b. Florence Aurore.....  | p. 70        |
| c. Blé Rouge, Inversable et Rouge de Bordeaux.....   | p. 71        |
| d. Saissette 54.....   | p. 72        |
| e. Docteur Mazet.....  | p. 73        |
| f. Préparateur Etienne.....  | p. 73        |
| g. Capitole.....   | p. 74        |
| h. Darius.....   | p. 75        |
| 2. Les grandes transformations de l'après-guerre : raisons et conséquences de l'apparition des nouvelles sélections..... | p. 76        |
| A. Au niveau agricole.....   | p. 76        |
| B. Au niveau de la boulangerie.....  | p. 77        |
| C. Au niveau de la meunerie.....   | p. 78        |
| D. Des métiers de plus en plus cloisonnés.....   | p. 80        |
| E. L'hégémonie du blé dur.....   | p. 81        |
| 3. La relance du Blé meunier d'Apt.....  | p. 82        |
| A. La redécouverte du Blé meunier.....   | p. 82        |
| B. La relance.....   | p. 84        |
| <b>Conclusion.....</b>   | <b>p. 88</b> |

## Remerciements

Je remercie toutes les personnes qui ont contribué par leur soutien et leur collaboration à cette étude :

- Les membres de l'association Agribio 04 et particulièrement Bruno Bidon et Gérard Guillot ;
- Nos partenaires : Jean-Louis Bianco, président du Conseil Général des Alpes de Haute Provence, Michel Vauzelle, président du Conseil Régional PACA, Claude Haut, président du Conseil Général du Vaucluse, Christophe Castaner, président du GAL Luberon Lure, Laure Olivier, technicienne du GAL Luberon Lure, David Sève, directeur de la Fondation Nature et Découvertes, François Lemarchand, président de la Fondation Nature et Découvertes, Henri Ferté, président du Syndicat de la Touselle, Nicolat Supiot, président du réseau Semences Paysannes ;
- Tous ceux et celles qui ont accepté de me recevoir et de répondre à mes questions : Max Gallardo et Georges Guende du Parc Naturel Régional du Luberon, Messsieurs Chatel, Maurice Margailan, Maxime Grégoire, Monsieur Guende, Monsieur Barthaley, Lucien Aubert, Clair Larmet, Aimé Faucou, Aimé Clément, Paul Messeyard, Monsieur Bouchart, Monsieur Bremond, André Blanc, Monsieur Vieux, Monsieur Estrayer, Monsieur Viton, Yvon Raspaille, Monsieur Mégy, Philippe Monteau, Olivier Pignarre, Monsieur Roussier, Stephan Levy, les agriculteurs de Longo Maï (Limans) spécialisés dans les variétés anciennes, Jean-Pierre Bolognini, Monsieur Latil d'Arvalis, Monsieur Martin, Claude Pascal, Le Musée de la boulangerie de Bonnieux, Françoise Chauzat des archives départementales de Vaucluse, Dominique Deschamps, Dorothy Dore et François Tessari ;

Enfin, je tiens à remercier tout particulièrement Danielle Musset et Pierre Lieutaghi qui ont suivi et relu attentivement ce travail.



## Chap. I. Le Blé meunier d'Apt : présentation

### 1. Détermination du Blé meunier d'Apt

La grande diversité des blés rencontrés tout au long du travail de terrain m'a vite amenée à me rendre compte que leur détermination, et ici celle du Blé meunier d'Apt – Lou Bla MÓunié<sup>1</sup> en parler local –, passe d'une part par la compréhension des catégories en jeu dans les différents discours, et dépend d'autre part du point de vue classificatoire dont on décide de partir. Et ici le recueil de témoignages oraux m'a permis de repérer l'existence d'une classification et d'une description populaires<sup>2</sup> bien distinctes de celles des scientifiques.

#### A. Classification et description populaires

Dans les entretiens, je retrouve très régulièrement des critères de classification similaires. Il s'agit le plus souvent d'oppositions binaires ; la plus répandue d'entre elles est celle qui est faite entre blé tendre et blé dur. Dans les représentations populaires, les blés tendres sont presque systématiquement non barbus et entrent dans la fabrication du pain ; les blés durs, toujours « barbus »<sup>3</sup>, sont destinés à la semoulerie, la pâtisserie, la biscuiterie ou la fabrication des pâtes. Certaines de ces oppositions sont relatives à l'aspect des blés : « blé barbu / non barbu », « blé blanc / blé rouge » (implique la couleur de l'épi), « blé court / blé long » (rend compte de la taille de la paille). D'autres encore sont liées à des usages et des pratiques agricoles, meunières ou encore boulangères ; c'est le cas lorsque les habitants du Lubéron font

---

<sup>1</sup> Orthographié selon le dictionnaire provençal-français de F. Mistral, *Lou trésoir dou Félibrige* (Mistral, 1979, p. 362).

<sup>2</sup> Ici l'emploi du terme « populaire » n'implique en aucun cas une connotation péjorative. Il est utilisé pour désigner les éléments contenus dans des témoignages oraux, par opposition au terme « savant » issu des travaux et du langage scientifique.

<sup>3</sup> Le qualificatif « barbu » indique la présence d'arêtes plus ou moins longues, terminant les « balles », et qui hérissent l'épi.

la différence entre blé d'automne et blé de printemps, par exemple, ou emploient l'expression « blé de force » ou « blé améliorant » pour une variété « qui fait gonfler la pâte », par opposition aux blés qui n'ont pas cette qualité. Enfin, une distinction est souvent faite dans le langage populaire entre « variétés anciennes » et « variétés modernes » ; mais ici le sens varie en fonction de la position des personnes interrogées. Pour certains agriculteurs, le rendement et le caractère panifiable sont les critères de cette opposition ; pour d'autres, il s'agira plutôt de la qualité alimentaire, gustative, ou encore de l'adaptation au terrain. Par contre, des critères d'ordre descriptif sont les mêmes pour les deux parlers ; ainsi lorsqu'il est question de caractéristiques agricoles, les « variétés anciennes » sont systématiquement synonymes de blés à paille longue, fine, « qui craignent facilement la verse », contrairement aux « variétés modernes » courtes, drues et qui ne se couchent pas.

Au sujet du Blé meunier d'Apt, les habitants du pourtour du Luberon le classent toujours dans la catégorie des « variétés anciennes » et celle des « blés tendres ». Pour la description, le langage populaire s'attache à l'apparence immédiate de l'épi ou du grain. Il m'est donc dépeint comme un blé blanc, dépourvu de barbes, dont « la paille était haute, fine et souple ». Le grain est vu par certains comme étant blanc, par d'autres plutôt roux, et ovale. « C'est un petit blé allongé, trapu, avec une fente, une raie au milieu<sup>4</sup> », raconte cet agriculteur retraité d'Apt. Plusieurs anciens disent de lui qu'il est un « joli blé », mais ils ne lui attribuent pas de caractères descriptifs spécifiques qui pourraient plus particulièrement le distinguer d'autres variétés anciennes. Nous verrons plus tard que sa différenciation semble s'être construite sur des critères bien moins liés à son aspect qu'à ses qualités agricoles ainsi qu'aux usages pour lesquels il était destiné.

Enfin, pour un grand nombre de personnes interrogées, et particulièrement les plus jeunes investis dans la relance de variétés anciennes, il s'agirait d'« une variété de touzelle », touzelle elle-même considérée comme une « variété ancienne » et un « blé tendre ». Reste à savoir ce que le langage populaire entend par le terme « variété ». Il semblerait qu'il désigne une sous-catégorie des « blés tendres » ou des « blés durs », mais également de certains blés considérés comme étant des variétés ; c'est le cas de la touzelle ou encore de la saissette<sup>5</sup>. Ainsi le Blé meunier est-il considéré comme une « variété » de touzelle elle-même considérée comme « variété » de blé tendre.

---

<sup>4</sup> Notons que cette dernière précision est valable pour tous les blés.

<sup>5</sup> Dans le langage populaire, les saissettes sont souvent perçues comme « des touzelles barbues ».



## B. Classification et description savantes

Pour les botanistes, les blés appartiennent à la famille des Graminées – aujourd’hui Poacées –, (classe des monocotylédones) et au genre *Triticum*. Dans ce dernier, ils distinguent le groupe des blés à grains nus, dont les glumelles tombent à la maturité du grain, qui comprend quatre grandes espèces : les Blés tendres ou froments (*Triticum sativum* Lam. ou *Triticum vulgare* Vill.)<sup>6</sup>, les Blés Poulards (*Triticum turgidum* L.)<sup>7</sup>, les Blés durs<sup>8</sup> (*Triticum durum* Desf.) et les Blés de Pologne (*Triticum polonicum* L.). Le groupe des blés vêtus, particulièrement rustiques et qui poussent là où les blés à grains nus ne tiennent que difficilement, implique les Epeautres (*Triticum spelta* L.), les Amidonniers (*Triticum dicoccum* Schrank) et les Engrains ou Petit-Epeautre<sup>9</sup> (*Triticum monococcum* L.). Ils sont différenciés par un certain nombre de critères relatifs aux caractères de l’épi, des glumes<sup>10</sup>, des glumelles<sup>11</sup>, du rachis<sup>12</sup>, des grains, à l’aspect de la paille, etc.<sup>13</sup>. Il existe un grand nombre de variétés issues de ces sept espèces. De celles-ci, les hommes ont fait des sélections, puis des hybridations auxquelles nous devons aujourd’hui une multitude de cultivars<sup>14</sup>.

Dans la classification botanique, le Blé meunier d’Apt est également considéré comme faisant partie des blés tendres, *Triticum sativum* Lam., que le botaniste H. Coste décrit de la manière suivante : « *Triticum sativum* Lamk. (T. vulgare Vill.). *Blé commun, touzelle*. – Plante annuelle à tige élevée, dressée, creuse, glabrescente ; feuilles planes, larges, un peu rudes ; épi gros, subtétragone, dense, à la fin penché, à axe non fragile ; épillets aussi larges ou presque aussi larges que longs, ovales, mutiques ou aristés ; *glumes* de moins de 1 cm.,

---

<sup>6</sup> Les flores de l’Abbé H. Coste (1937, p. 660) et de P. Fournier (1990, p. 89) ajoutent toutes deux que *Triticum vulgare* Vill. peut être encore appelé ‘touzelle’ dans le langage populaire.

<sup>7</sup> Pour H. Coste, il s’agit également de ce qu’on appelle le Blé barbu ou la Pétanielle (Coste, 1937, p. 661).

<sup>8</sup> Toujours d’après H. Coste, on les nomme aussi Blé d’Afrique (Coste, 1937, p. 661).

<sup>9</sup> Coste cite encore le terme de Blé riz (Coste, 1937, p. 662).

<sup>10</sup> Le *Dictionnaire étymologique de botanique* définit la glume de la manière suivante : « Glume : chacune des deux pièces écailleuses qui protègent l’épillet dans l’inflorescence d’une Graminée ; du latin « gluma », pellicule des grains » (Couplan, 2006, p. 96).

<sup>11</sup> La glumelle est l’enveloppe de la fleur des graminées.

<sup>12</sup> Il s’agit de l’axe central de l’épi.

<sup>13</sup> Linné, le premier botaniste à avoir tenté une classification des blés, avait également pris en compte l’opposition blé d’automne / blé de printemps pour déterminer certaines espèces. Il semble que cet aspect ne soit plus valable pour la botanique moderne.

<sup>14</sup> Notons que les botanistes différencient les variétés des cultivars. La variété est une subdivision de l’espèce, délimitée par la variation de certains caractères individuels. Le *Bon Jardinier* définit le terme de cultivar de la manière suivante : « Cultivar, n. m. Désigne les taxa de rang inférieur (obtenues par la sélection) chez les plantes cultivées. Ex : la forme sauvage pubescente de la digitale jaune est une variété : *Digitalis lutea* var. *pubescens*.

presque égales, ovales, carénées seulement au sommet, tronquées-mucronées, plus courtes que les fleurs ; glumelles presque égales, l'inférieure ovale, mucronée ou plus rarement aristée ; caryopse libre, ovoïde-renflé, tendre, à cassure farineuse. Cultivé partout sous un grand nombre de variétés. – Patrie incertaine. = Juïn-août », (Coste, 1937, p. 660).<sup>15</sup>

Mais si les ouvrages spécialisés recensent de nombreuses sortes de *Tr. vulgare* Vill. (ou *Tr. sativum* Lam.), rares sont ceux qui se sont attardés à la détermination exacte du Blé meunier d'Apt. A ma connaissance, un seul botaniste s'est vraiment intéressé à celui-ci. Il s'agit de C.-C. Mathon<sup>16</sup> qui a répertorié avec une grande précision les blés tendres du Sud-Est de la France. Dans un de ses articles datant de 1985, il explique que « toutes ou presque toutes les formes traditionnelles [de blé tendre] du Sud-Est se rapportent aux variétés botaniques suivantes : *Tr. v. muticum* Al. (Touzelles) et *Tr. v. aristatum* (Saissettes) ». Pour son travail, C.-C. Mathon se base sur la clef de détermination élaborées par J. Percival et N. I. Vavilov consultables dans les travaux de P. Jonard<sup>17</sup>.

Et c'est dans son chapitre sur les touzelles que l'on trouve notre Blé meunier, déterminé par C.-C. Mathon comme appartenant à *Tr. v. muticum alborubrum* Körn<sup>18</sup>. Il s'agirait donc pour lui d'une touzelle aux glumes et glumelles glabres, glumes rouges et à grain blanc<sup>19</sup>.

---

La forme 'Belle de Fontenay' de la pomme de terre est un cultivar ». (Burte, 1992, p. 44). Ce terme n'existe pas dans le langage populaire, du moins local.

<sup>15</sup> Notons que les agronomes qui se sont particulièrement intéressés aux variétés de blés brossent des descriptions différentes de celles des naturalistes. J'ai relevé à titre d'exemple celle que nous livre V. Vermorel : « Les blés tendres sont extrêmement nombreux et variables d'aspect. Tous ont cependant les caractères suivants qui leur sont communs : leur grain est tendre ; l'intérieur est rempli de farine facilement séparable de l'écorce, d'où une cassure blanche ; la paille est creuse depuis la racine jusqu'à l'épi. On trouve dans les blés tendres des grains et des épis de toutes les couleurs, des variétés barbues et d'autres – ce sont les plus nombreuses – sans barbes ; les uns sont d'automne, les autres de printemps, etc. », (Vermorel, 1897, p. 442).

<sup>16</sup> Ce naturaliste était professeur à la Faculté des Sciences de Poitiers et attaché au département d'ethnobotanique et d'ethnozoologie du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris. Il est malheureusement décédé.

<sup>17</sup> Pour les deux variétés évoquées, la classification est la suivante :

« a. *muticum* Al. (Touzelles)  
a.a. glumes et glumelles glabres  
a.a.a. glumes blanches  
a.a.a.a. grain blanc.....*albidum* Körn. ou Al.  
a.a.a.a. grain coloré.....*lutescens* Körn. ou Al.  
a.a.b. glumes rouges  
a.a.b.a. grain blanc.....*alborubrum* Körn.  
a.a.b.b. grain coloré.....*milturum* Körn. ou Al.  
b. *aristatum* (Saissettes)  
b.a. glumes et glumelles glabres  
b.a.a. glumes blanches  
b.a.a.a. grain blanc.....*graecum* Körn.  
b.a.a.b. grain coloré, arêtes blanches.....*erythrosperrum* Körn.  
b.a.b. glumes rouges  
b.a.b.a. grain coloré, arêtes rouges.....*ferrugineum* Körn. » (Jonard, 1936, p. 9-10).

Pierre Jonard est un agronome attaché à l'Institut National de la Recherche Agronomique qui, pendant la première moitié du siècle dernier, a largement contribué à la détermination et la classification des blés tendres.

<sup>18</sup> Körnicke est le botaniste allemand qui, 1873, a divisé *T. vulgare* Host en 22 variétés, comprenant chacune de nombreux cultivars dont celle et celui énoncés ici (Jonard, 1951, p. 11).

J'ajoute encore qu'un botaniste local interrogé au sujet de la classification du Blé meunier d'Apt m'a également livré les informations suivantes : « si l'on s'en tient aux règles de la classification botanique, le Blé meunier d'Apt doit être considéré comme un cultivars ; dans cette perspective, il devrait alors être également noté *Triticum vulgare* cv. 'Blé meunier d'Apt' ». Ainsi, pour les botanistes, les blés comme la Touzelle (*Tr. v. muticum* Al.) ou la Saissette (*Tr. v. aristatum* Körn.) seraient des variétés, et le Blé meunier d'Apt bien un cultivar<sup>20</sup>.

## 2. Synonymie et homonymie

Tout au long du travail de terrain, j'ai été amenée à recueillir un foisonnement de noms de variété de blé. Leur détermination se révèle d'une complexité extrême, tant il est incertain de déterminer des blés qui n'ont parfois plus été cultivés depuis 50 ans. De plus, j'ai très vite compris que dans ce domaine synonymie et homonymie vont bon train. Dans les entretiens, les anciens n'évoquent que rarement ce phénomène. J'ai relevé malgré tout une allusion à ce sujet de la part de mon interlocuteur le plus âgé (97 ans), originaire du Castelet : « Chacun a son nom pour le blé. (...). Chacun y mettait des noms, mais c'était peut-être toujours le même blé ». Ici mon objectif sera de rendre compte des problèmes rencontrés relatifs à la synonymie et à l'homonymie du Blé meunier ; je m'en tiendrai pour cela à l'analyse de noms de blé rencontrés lors du recueil des témoignages oraux<sup>21</sup>.

---

<sup>19</sup> Mathon, 1985, p. 15.

<sup>20</sup> Je précise d'ores et déjà que tout au long de l'étude, j'utiliserai indistinctement le terme employé par le langage populaire et celui employé par le langage savant (« variété » ou « cultivar »).

<sup>21</sup> L'objet et la durée de cette étude m'ont contrainte à me restreindre à l'analyse des blés seulement cités localement.

## A. Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Pertuis

Dans la mesure où, lors de ma première rencontre avec les acteurs de la relance, ceux-ci m'avaient précisé que Blé meunier d'Apt et Touzelle Blanche de Pertuis étaient le même blé, mon objectif a été dès le départ de rechercher indistinctement les deux noms. Tout au long de l'enquête, l'existence de cette synonymie n'a cessé d'être signifiée par les cultivateurs les plus jeunes impliqués dans la relance des variétés anciennes. Mais à ma grande surprise, dans le discours des anciens, si le nom de Blé meunier est revenu très fréquemment, la Touzelle blanche de Pertuis, elle, s'y est avérée quasi inexistante, même dans les alentours du secteur géographique qui correspond à sa dénomination. Seuls deux agriculteurs m'ont laissé entendre qu'ils avaient déjà entendu ce nom. « La Touzelle blanche de Pertuis, ça vous dit quelque chose ? », ai-je demandé à cet habitant de Caseneuve. « Oui, mais dans les alentours il ne s'en cultivait pas tellement. Ce sont des noms qu'on a appris en allant aux coopératives », m'a-t-il répondu. « La Tuzelle de Pertuis, je l'ai déjà entendu dire ici, mais je ne crois pas qu'on en ait cultivé, ou alors on ne le savait pas », raconte encore ce cultivateur retraité de Bonnieux. Notons que les anciens parlent plus volontiers de « Tuzelle », alors que ceux de la génération d'en dessous la prononcent « Touzelle »<sup>22</sup>.

De tous les entretiens, une seule allusion à une éventuelle synonymie, mais cette fois entre Blé meunier et Touzelle, m'a été énoncée. Elle me vient de mon plus ancien interlocuteur : « Je crois bien que c'est le même blé, la Tuzelle et le Blé meunier. Parce qu'à certains endroits ils disent la Tuzelle et d'autres disaient le Blé meunier. Son vrai nom au Blé meunier, je crois que c'est la Tuzelle ». J'ai déjà dit par ailleurs qu'ils sont nombreux, surtout parmi les plus jeunes, à considérer le Blé meunier comme une variété de Touzelle. Il ressort de tout cela une assimilation plutôt confuse entre ces deux termes. Et en outre, pas de trace, donc, d'une éventuelle synonymie entre notre fameux blé et la Touzelle blanche de Pertuis chez les plus âgés qui ont cultivé le Blé meunier d'Apt à l'époque où ils « faisaient le paysan »<sup>23</sup> et où celui-ci, selon leur dire, était céréale courante. J'ai remarqué que certains habitant du secteur d'Apt ou de Grambois n'avaient même jamais entendu parler du nom de Touzelle (tout court), alors que, nous le verrons, ce terme semble particulièrement répandu chez les connaisseurs de blé de tout le Sud-Est de la France.

---

<sup>22</sup> J'écrirais donc Tuzelle ou Touzelle en fonction de la prononciation des personnes dont les propos seront cités.

<sup>23</sup> Cette formulation revient très souvent dans les entretiens.

Si j'ai donc pu me rendre compte que la tradition orale n'a que peu colporté jusqu'à aujourd'hui l'idée selon laquelle le Blé meunier d'Apt et la Touzelle blanche de Pertuis sont les mêmes blés, l'un mes objectifs a été de comprendre quelle en était l'origine. C'est ici que les ouvrages spécialisés m'ont été d'une grande aide. J'ai retrouvé dans *Les Meilleurs Blés* de Vilmorin-Andrieux et Cie<sup>24</sup>, qui date de 1880, la première trace écrite du Blé meunier. Dans ce livre sont répertoriés une grande quantité de blés tendres. Parmi eux les synonymes du Blé d'Odessa sans barbes<sup>25</sup> ont particulièrement retenu mon attention : « Richelle de Grignon ; Richelle de mars ; Blé meunier ; Blé blanc d'Apt ; Touzelle blanche de Pertuis ; Blé Touzelle (ex parte) ; Blé d'Alger »<sup>26</sup>. Et le *Catalogue méthodique et synonymique des FROMENTS* de H. L. de Vilmorin ajoute à la précédente liste de nouveaux synonymes : « Blé d'Odessa sans barbe (*Bon Jardinier*, 1850, p. 521. *Les Meilleurs Blés*, p. 66. M. Bonfils, 1833), Blé d'Alger (*Bon Jardinier*, 1850, p. 522. M. C. Beauvais, 1834), Blé blanc d'Apt (M. Delacour, 1874), Blé meunier (Vaucluse) (*Bon Jardinier*, 1850, p. 522. M. Reynier, 1839), Blé Pontès (M. Dupuy-Montbrun, 1887), Richelle de Bari (M. Cambon, 1881), Richelle de mars et Richelle de Grignon (Grignon, 1836), Richelle de Provence (M. Reynier, 1839), Touzelle Blanche

---

<sup>24</sup> Ces agronomes sont particulièrement connus pour avoir procédé, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle à un grand nombre de croisements de variétés de blé. Leurs travaux en répertorient avec précision une grande quantité de leur époque ; dans la mesure où ceux-ci n'ont plus été réédités depuis longtemps, il est particulièrement difficile de pouvoir les consulter. On trouve le plus connu d'entre eux, *Les meilleurs blés*, en ligne sur le site web d'Agropolis-Museum. J'ai pensé qu'il était intéressant de rendre compte ici d'un passage de la présentation qu'en fait Michel Chauvet : « La famille de marchands grainiers Vilmorin-Andrieux remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, et a joué un rôle de pionnier dans l'amélioration des plantes. En ce qui concerne les blés, Louis de Vilmorin édite dès 1850 un catalogue descriptif et comparatif des froments ; il a aussi effectué des croisements entre blés et Aegilops. C'est son fils Henry de Vilmorin (1843-1899) qui systématise dès 1873 l'amélioration des blés par des croisements raisonnés. Il utilise surtout des blés anglais rustiques de type Squarehead et des blés précoces d'Aquitaine issus pour partie, comme Bleu de Noé, de blés provenant d'Odessa. Une de ses obtentions renommées est le cultivar 'Dattel' (1883). C'est Henry de Vilmorin également qui publie en 1880 le livre que nous présentons ici, *Les Meilleurs blés*. Ce livre compile les descriptions soigneuses effectuées dans l'entreprise Vilmorin sur les blés existant à l'époque en Europe. L'intérêt de ces descriptions n'est pas seulement académique. Pour choisir les géniteurs que le sélectionneur va retenir dans ses programmes de croisements, il lui faut en effet en connaître précisément les caractéristiques et le comportement au fil des années ».

<sup>25</sup> Ce blé y est décrit de la manière suivante : « Blé d'hiver et de printemps, mieux de février sous le climat de Paris. Paille fine, de hauteur moyenne, demi-pleine et un peu grêle. Épi moyen assez élargi, rosé ou fauve clair ; les arêtes sont assez développées, surtout vers le sommet de l'épi où elles prennent les dimensions de petites barbes. Grain blanc, bien plein, assez allongé, remarquablement beau et gros.

L'origine de ce blé n'est pas bien connue, quoi qu'en dise son nom ; il peut venir de la mer Noire, mais il y aurait tout autant de motifs de le croire originaire de l'Algérie ou de l'Espagne. C'est une race qui convient parfaitement aux climats du Midi et qui ne peut que difficilement donner ailleurs de bons résultats. Elle est sensible au froid, de telle sorte qu'aux environs de Paris on ne peut la semer sans danger à l'automne, et comme, d'autre part, elle n'est pas très hâtive comme blé de printemps, ce n'est guère que par les semis de février qu'on en peut obtenir quelque produit. Dans le Midi, au contraire, où le blé s'accommode fort bien des terres légères et calcaires, on peut le semer à l'automne et en obtenir de plus forts rendements. Dans le Midi également il a rarement à redouter la verse, accident auquel il est peut-être plus sujet qu'aucun autre blé dans le Nord. Une particularité assez remarquable de ce blé, c'est la disposition irrégulière des épillets qui, au lieu d'être rangés bien exactement l'un au-dessus de l'autre sur chaque face de l'épi, ont fréquemment la pointe inclinée à droite ou à gauche et sont placés de travers par rapport à l'axe. La maturité de ce blé est assez précoce quand il a été fait à l'automne », (Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 66).

d’Afrique (M. Cambon, 1881), Touzelle Blanche de Pertuis (M. Delacour, 1874), Touzelle de Provence (Reynier, 1839) »<sup>27</sup>. Dans la réédition de 1895 du même ouvrage, on trouve en plus de cette liste le « Blé blanc des Alpes (M. Jacquier, 1888) et Red Tuscan (M. W. Farrer, 1893) ». Ici non seulement le Blé meunier et la Touzelle blanche de Pertuis s’avèrent être les mêmes blés, mais une quantité d’autres noms leur sont également synonymes, et tout cela issu d’un nom « générique », le Blé d’Odessa sans barbe<sup>28</sup>.

Après avoir retrouvé ces informateurs, j’ai réinterrogé certains des porteurs de la relance du Blé meunier d’Apt, et me suis rendu compte que peu d’entre eux avaient eu l’occasion d’avoir entre les mains les ouvrages de Vilmorin, et parmi ceux-ci, personne ne se souvenait avoir même lu la dénomination ‘Blé meunier’. C’est par recoupement des témoignages, que j’ai fini par comprendre d’où venait l’idée selon laquelle Blé meunier d’Apt et Touzelle Blanche de Pertuis étaient synonymes.

En 1983, lorsque Max Gallardo et George Guende du Parc du Luberon redécouvrent la semence de Blé meunier chez un paysan retraité de Buoux, la nouvelle est aussitôt communiquée à leur ami C.-C. Mathon<sup>29</sup>, particulièrement intéressé par le sujet. Or son article sur les variétés de blés du Sud-Est de la France dont j’ai déjà parlé paraît deux ans plus tard. Dans ce document, un siècle après les travaux de H. L. De Vilmorin, le botaniste démêle l’histoire de la détermination du Blé meunier amorcée par l’agronome, et réduit ainsi considérablement la liste de ses synonymes. Ceux qu’il garde sont les suivants : « *Touzelle-blanche-de-Pertuis* (attestée en 1874) = *Blé-blanc-d’Apt* (attesté en 1874) = *Blé-meunier* (attesté en 1839) = *Touzelle-de-Provence* (attesté en 1839) = *Richelle-de-Provence* (attesté en 1839), c’est la *Richelle-de-Grignon* (attesté en 1836) = *Blé-d’Odessa-sans-barbes* (attesté en 1833), (...) (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 66 ; H. L. DE VILMORIN, p. 26) ». Et C.-C. Mathon d’ajouter : « Je retrouve une population ressortissant probablement de cette variété à 86-Buoux, dans le Lubéron (Informateurs George GUENDE et Max GALLARDO, du Parc du Lubéron, que je tiens à remercier ici). Mais l’analyse de cette population n’est pas encore effectuée. Noter que ce Blé est très voisin du Blanc-de-Mareuil vendéen, qu’il serait

---

<sup>26</sup> Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 66.

<sup>27</sup> H. L. de Vilmorin, 1889, p. 48. Il est précisé à la suite de cette liste : « Trop fin de paille pour porter de très grosses récoltes, le Blé d’Odessa sans barbes est un de ceux qui donnent le meilleur grain pour la meunerie. Résistant mieux à la sécheresse qu’au froid, il trouve surtout son domaine sur les rives de la Méditerranée ». Notons que les éléments entre parenthèses sont les noms des personnes ou des ouvrages qui attestent l’existence de ces blés à la date indiquée.

<sup>28</sup> Notons que la description faite par H. L. De Vilmorin de ce Blé d’Odessa sans barbe, et donc du Blé meunier, reste très générale.

<sup>29</sup> C.-C. Mathon séjournait régulièrement dans la région, précisément à Redortiers où il possédait une maison de campagne ; c’est ainsi qu’il avait été amené à se passionner pour les variétés et cultivars locaux.

intéressant de retrouver ! Frédéric MISTRAL (1, p. 295)<sup>30</sup> note dans les Basses-Alpes un *Blad-de-Pontis, -de-Pontus, -de Pouente* qui pourrait être la *Touzelle-Blanche-de-Pertuis = Blé-Pontès* (attesté en 1887, in H. L. DE VILMORIN, p. 26)... si cet auteur ne le donnait pas comme un Blé dur, en précisant : *Blé-d'Afrique « Triticum durum »* ; il est vrai qu'il cite aussi un *Blad-blanc-de-Pouente*, Blé d'hiver sans arête = *Blad-blanc, Froment commun à épi blanc et glabre, en Provence (1, p. 294)* » (Mathon, 1985, p. 15-16). Ainsi les acteurs de la relance tiennent-ils indirectement leur information quant à la synonymie entre Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Pertuis des travaux de C.-C. Mathon qui lui-même la tenait de H. L. de Vilmorin.

J'ajoute que l'on a pu remarquer à la lecture de ces scientifiques combien, outre la Touzelle blanche de Pertuis, les synonymes du Blé meunier semblent nombreux. Dans le langage populaire de la zone géographique dans laquelle j'ai enquêté, je n'ai jamais entendu de pareils noms de blé : ni de Richelle, ni de Blé d'Alger, ni Blanc de Mareuil de Vendée, ni les noms de Blé de Pontus ou de Pontès, ou encore de Blad-blanc-de-Pouente dont il est question chez Frédéric Mistral. Il pourrait être intéressant dans un travail ultérieur et purement botanique de rechercher si des échantillons de blés portant ces noms ont été conservés quelque part afin de les comparer avec ceux du Blé meunier d'Apt. Ceci permettrait d'élargir le champ de connaissance relatif à ses synonymes.

---

<sup>30</sup> Il s'agit de l'ouvrage de Frédéric Mistral *Lou Trésor dou Félibrige* ou *Dictionnaire Provençal-Français embrassant les divers dialectes de la langue d'oc moderne* de 1968, réédition de l'édition de 1908.

## B. Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Provence

Un second problème de synonymie s'est posé au cours du travail de terrain. Il s'agit d'un doute qui a longtemps persisté quant à la synonymie prétendue par l'un de mes interlocuteurs entre le Blé meunier d'Apt et la Touzelle blanche de Provence répertoriée dans les travaux de Pierre Jonard. Dans son *Essai de classification des blés tendres cultivés en France*<sup>31</sup> ainsi que dans *Les Blés tendres (Triticum vulgare Vill.) cultivés en France*<sup>32</sup>, l'agronome recense une Touzelle blanche et une Touzelle blanche sans barbe comme étant des synonymes de la Touzelle blanche de Provence<sup>33</sup>, blé à épi blanc, à glume à surface externe glabre et à grain blanc. Il est certain que les noms de Touzelle blanche de Pertuis, Touzelle de Provence et Blé blanc d'Apt qui sont considérés par Vilmorin et Mathon comme étant des synonymes du Blé meunier pourraient, de par leur dénomination et leur détermination botanique, être confondus avec les précédents.

C'est ainsi que, ayant repéré une Touzelle blanche dans le canton de Banon et vers le pays de Forcalquier<sup>34</sup>, j'ai été amenée un temps à me demander s'il ne s'agissait pas du Blé meunier d'Apt. Dans la perspective d'un éclaircissement, j'ai tenté une détermination botanique. L'observation personnelle et attentive des échantillons de blés recueillis m'a amené à penser que, malgré leur grande ressemblance, la Touzelle blanche de Provence qui m'a été remise par H. Ferté, président du *Syndicat Touzelle*, et qui, par recoupement s'avère être certainement le même blé qu'une Touzelle blanche qui n'avait cessé d'être cultivée à Vachères<sup>35</sup>, et le Blé meunier d'Apt de G. Guillot de Montfuron<sup>36</sup> étaient bien des blés différents. L'article de C.-C. Mathon est le seul document à avoir pu m'aider à trancher. Dans son fameux chapitre sur les Touzelles dont est issu l'extrait sur le Blé meunier retranscrit plus haut, le botaniste fait bien la distinction entre ces deux blés<sup>37</sup>.

---

<sup>31</sup> Jonard, 1936.

<sup>32</sup> Jonard, 1951.

<sup>33</sup> Jonard, 1936, p. 167 et Jonard, 1951, p. 360

<sup>34</sup> J'aurai l'occasion de revenir plus tard sur le repérage de ce blé.

<sup>35</sup> Ici encore, je reviendrai plus tard sur l'histoire de cette touzelle.

<sup>36</sup> Par recoupement, j'ai pu mettre en évidence que le Blé meunier d'Apt que possède G. Guillot est le même que l'on retrouve chez les agriculteurs qui en cultivent aujourd'hui. Il est lui-même issu des semences retrouvées à Buoux vers 1983.

<sup>37</sup> Il y recense la Touzelle blanche de Provence comme suit : « *Touzelle-blanche-de-Provence* = *Touzelle-blanche-sans-barbes* (sic !) = *Touzelle-blanche* (P. JONARD, pp. 54, 55, 167), *Triticum vulgare muticum albidum* Al. ou Körn. = *Triticum vulgare aureum* (Link.) Manf. (in Z.G.K.G., p. 51) (mais une *Touzelle-blanche* (attestée en 1887) = *Noé* (attesté en 1850), *Triticum vulgare muticum lutescens* Körn. Ou Al., cf VILMORIN-ANDRIEUX, p. 54 ; H. L. DE VILMORIN, p. 22 ; J. PERCIVAL, p. 437 ; P. JONARD, pp. 48, 145) », Mathon, 1985, p. XV.



Ainsi le recoupement des témoignages oraux, la confrontation avec les sources écrites évoquées et la détermination botanique m'ont permis de démêler et d'éclaircir l'histoire de la synonymie entre Blé meunier et Touzelle blanche de Pertuis et de rendre compte de leur possible confusion dans les savoirs populaires avec la Touzelle blanche de Provence qui reste un cultivar bien distinct pour les agronomes et les botanistes. Et puisque ce chapitre était censé traiter également d'homonymie, je me dois d'ajouter que dans la région, je n'ai pas rencontré à ce jour de blés différents de *Tr. v. m. alborubrum* Körn. portant le nom de Blé meunier. Mais dans le langage populaire les problèmes de synonymie et d'homonymie restent très difficiles à repérer, surtout lorsqu'il s'agit de plantes domestiques dont la culture a cessé depuis plusieurs décennies, que les échantillons sont parfois impossibles à retrouver et que la mémoire des personnes interrogées n'est plus toujours très fraîche. Aussi, il n'est bien entendu pas à exclure que certains blés ou dénominations locales aient pu échapper à mes recherches.

### 3. Aire géographique de la culture du Blé meunier

Grâce aux entretiens, j'ai pu repérer les zones géographiques concernées par la culture du Blé meunier d'Apt avant qu'elle ne soit abandonnée. Elle m'a été attestée dans la ville d'Apt, et les villages de Goult, Bonnieux, Buoux, Castellet, Caseneuve, Cucuron, Grambois, Saint-Trinit, Revest-du-Bion, Banon et Vachères, et concerne certainement d'autres localités<sup>38</sup>. En outre la dénomination Touzelle blanche de Pertuis, synonyme, nous venons de le voir, du Blé meunier, induit en elle-même qu'il s'en cultivait également vers Pertuis. Son aire de culture ancienne aurait donc pour centre le canton d'Apt, s'étendrait à l'ouest jusque vers la commune de Goult<sup>39</sup>. Elle impliquerait toute la partie sud du Luberon jusqu'en limite de la Durance, et s'arrêterait à la frontière entre le Vaucluse et la Haute Provence (on ne

---

<sup>38</sup> On connaît également le nom de Blé meunier à Saint-Saturnin-les-Apt, même si sa culture ne m'y a pas été attestée.

<sup>39</sup> Il n'est pas impossible qu'elle aille même au-delà, en limite de l'arrondissement de Cavailhon, même si je n'ai pu recueillir de témoignage dans ce secteur.

connaît déjà plus le Blé meunier à Corbières)<sup>40</sup>. Au nord-est, il se cultivait sur le plateau d'Albion, vers les communes de Saint-Trinit, du Revest-du-Bion, et implique même certaines communes du canton de Banon (repérage tout spécifique de notre cultivar à Banon et à Vachères). Enfin, il me faut préciser qu'un informateur vauclusien ayant habité une année à Mane lorsqu'il était jeune, m'a précisé que son père y avait planté du Blé meunier. Hormis ce témoignage, personne ne semble avoir entendu parler de lui dans le pays de Forcalquier<sup>41</sup>.

Aujourd'hui, la relance semble intéresser des agriculteurs au-delà de cette aire géographique. Grâce à des documents qui m'ont été remis par l'association Agribio 04, j'ai pu me rendre compte que le Blé meunier d'Apt est cultivé par des producteurs habitants les villages de Saint-Martin (04), La Brillanne (04), Reillanne (04), Montfuron (04), Gréoux-les-Bains (04), Villelaure (84), Puget-sur-Durance (84), Valdrome (26) et Roman (26). Lors du travail de terrain, j'ai également rencontré des producteurs qui sèment du Blé meunier d'Apt dans les communes de Cucuron (84), Vachères (04) et Limans (04 - Longo Mai). Il semble donc que, d'après ces informations, son aire de culture se soit étendue géographiquement, phénomène qui ne donne en aucun cas la dimension quantitative de sa production.

---

<sup>40</sup> L'ancien président de la coopérative agricole de blé de Manosque dit ne jamais avoir entendu le nom de Blé meunier dans son secteur.

<sup>41</sup> L'ancien minotier du Moulin de Pangon à Limans, qui a connu tous les blés locaux, dit par exemple ne pas avoir eu connaissance du Blé meunier dans ce secteur.

## 4. Éléments d'histoire des dénominations

### A. Éléments sur l'origine de la touzelle

#### a. Ancienneté de la touzelle

Le terme de touzelle semble très ancien. Il est présent dans de nombreux documents écrits de première main, des études historiques qui traitent de l'agriculture dans le Sud-Est de la France<sup>42</sup>, ainsi que dans des dictionnaires spécialisés ; selon les sources, on peut le trouver orthographié « touzelle », « tozelle », « tuzelle », ou encore « touselle », « toselle », « tuselle ». Si l'on en croit Henri Ferté, qui a effectué des recherches sur l'origine et l'histoire de ce blé, sa première référence dans un texte écrit remonterait à 1042, dans le Cartulaire de N. D. de Nîmes, dit « de Rediciano », retrouvé aux Archives du Gard<sup>43</sup>.

Différents auteurs s'accordent sur l'origine du nom de 'touzelle'. Il viendrait du latin *tonsus*, tondu, dépourvu de poil, ce qui signifie qu'il est non barbu. Puis, au XVII<sup>e</sup> siècle, le terme serait passé du provençal « tousèlo » à touzelle dans la langue française.

On le retrouve un siècle plus tard chez Villars, dans son *Histoire des Plantes du Dauphiné*<sup>44</sup>, lorsqu'il y est question d'améliorer la classification botanique des blés. Avec *Triticum aestivum* (blés barbus de printemps), *Triticum hybernum* (blés sans barbes d'hiver) et *Triticum turgidum*, institués par Linné en 1753<sup>45</sup>, Lamark, en 1786, ne fait qu'une seule espèce : *Triticum sativum*. C'est ensuite qu'intervient Villars : « Villars, en 1787 (Histoire des Plantes du Dauphiné), démembré le *T. sativum* de Lamark et en fait deux nouvelles espèces : *T. vulgare* (barbu) et *T. touzelle* (non barbu). (...). C'est donc Villars qui le premier donne le nom de *T. vulgare* à un groupe de blés tendres », nous dit Jonard. Et celui-ci d'ajouter : « En 1805, Host englobe sous la dénomination *T. vulgare* les groupes *T. touzelle* et *T. vulgare* de

---

<sup>42</sup> Nombreux s'accordent sur le fait qu'il s'agit d'une variété de froment cultivée uniquement dans les régions est méditerranéennes.

<sup>43</sup> « *Ego Guiraldus, quum placuit animus meus valde et placet, ... Ad canonicos, in illorum alimonia, donare volo aliquid de alodem meum... Et ubi vocant Tosellos, ...* », ce qui signifie : « Moi Guiraldus, je veux donner aux chanoines quelques uns de mes biens... Dont une terre cultivée dans ce lieu qu'on nomme Touselle [aujourd'hui : mas du Sacré Cœur au nord de Marguerites] », note André Compan dans un article paru dans « La Provence » en novembre 1992 (Dossier documentaire « Céréales », Salagon).

<sup>44</sup> Villars, Dominique, 1786-1789, *Histoire des plantes du Dauphiné*, vol. III, Grenoble, 1091 p., (Jonard, 1951, p. 10).

Villars, mais il en sépare les blés à épis très compacts qu'il nomme *T. compactum*. Il donne aussi à l'espèce *T. vulgare* le sens plus défini, plus large qui lui est accordé aujourd'hui »<sup>46</sup>. Plus tard la sous-espèce *T. vulgare* de Host sera divisée en 22 variétés par Körnicke. *T. touzelle* disparaît alors ; on parlera désormais de *T. vulgare albidum* qui comprend toutes les sortes de blé tendre sans barbes, à épi blanc non velu et à grain blanc.

## **b. A propos de la Touzelle anone**

Cette allusion à l'histoire de la classification botanique des blés tendres dans laquelle le terme de touzelle a joué un rôle m'autorise un détour par la classification populaire. Dans mes entretiens, des personnes impliquées dans la remise en culture de variétés anciennes de blé m'avaient indiqué que la touzelle dite anone était l'ancêtre des touzelles que nous connaissons aujourd'hui<sup>47</sup>. A ce sujet, Louis Stouff précise qu'en Provence, aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, « le froment est appelé normalement « annona » ; « frumentum » est rarement utilisé ; l'expression « frumentum seu annona » ne laisse aucun doute sur l'équivalence des deux termes. La variété du froment est quelquefois indiquée et la « toella » ou « tozella » est le plus souvent citée. Il arrive même que l'on distingue la « tozella » de l'« annona » : en 1341, chez l'Archevêque d'Arles à Salon se trouvent 173 sestaria et 63 sestaria tozella ; en 1446, un contrat de fâcherie passé à Avignon prévoit une semence de « frumento tosella uel annona » ; un acte analogue de 1459 dit de « bono blado scilicet tozella uel annona ». Dans ces exemples, annona correspond à un grain différent de la touzelle, vraisemblablement à la « saisseta ». C'est le seul autre mot que l'on trouve. En 1418, sur le domaine de la Tour du Vallat en Camargue, on récolte 31 setiers de touzelle, 45 de saissette »<sup>48</sup>.

Si l'on en croit les travaux de C.-C. Mathon, la Touzelle anone serait bien distincte des saissettes. *Les meilleurs blés*, qui décrivent plusieurs variétés de touzelle, mentionnent également l'existence de cette Touzelle anone<sup>49</sup> comme étant un vieux blé du Sud-Est : « La Touzelle anone est très anciennement cultivée dans le midi de la France, en Provence surtout, et son nom semblerait indiquer qu'elle date de la domination romaine ; cependant elle est

---

<sup>45</sup> Linné proposait de subdiviser le genre *Triticum* en six espèces. Il faut ajouter à celles citées ici *Triticum spelta*, *Triticum monococcum* et *Triticum polonicum*.

<sup>46</sup> Jonard, 1951, p. 10.

<sup>47</sup> Certains d'entre eux ont même retrouvé la semence de Touzelle annone à l'INRA et se sont remis à en cultiver.

<sup>48</sup> Stouff, 1970, p. 39

<sup>49</sup> Notons au passage qu'« anone » est bien orthographié ici avec un seul n.

devenue assez rare aujourd'hui. C'est tout à fait une race méridionale, sans intérêt pour le centre ni le nord de la France où elle souffre du froid »<sup>50</sup>.

Mais les auteurs ne précisent en aucun cas s'il s'agit bien de l'ancêtre des variétés de Touzelle. Même C.-C. Mathon, qui répertorie la Touzelle anone dans sa liste des touzelles du Sud-Est, ne dit rien à ce sujet ; il se contente d'en rappeler l'ancienneté<sup>51</sup>.

## **B. Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Pertuis : quelques repères temporels relatifs à leur dénomination**

### **a. A propos de la période d'émergence du Blé meunier d'Apt dans la région**

Je dois avouer qu'il m'a été bien difficile de retrouver des informations relatives à l'émergence du Blé meunier d'Apt ou Touzelle Blanche de Pertuis dans la région. Ce blé est-il le fruit de croisements et de sélection locale ? A-t-il été introduit d'ailleurs ? Il y a fort à penser que la première hypothèse est la bonne, dans la mesure où, à ce jour, personne n'a identifié de cultivar similaire dans d'autres secteurs géographiques. Si cela est bien le cas, il y a de fortes chances pour que l'usage de ce blé ait précédé la dénomination populaire que nous lui connaissons.

La tradition orale n'a pas colporté d'histoires quant à l'origine du Blé meunier. Les personnes que j'ai rencontrées dans le cadre de cette enquête lui attribuent cependant une ancienneté certaine. Je relève dans les entretiens des phrases du type : « Oh le Blé meunier, moi je crois qu'il doit s'être appelé longtemps ainsi »<sup>52</sup>, ou encore : « Autrefois, une variété comme le Blé meunier, ça se cultivait pendant des siècles ! »<sup>53</sup>. Enfin, des agriculteurs spécialisés dans les variétés anciennes interrogés au sujet de l'origine de ce blé m'ont répondu que selon les ouvrages spécialisés, les variétés de ce type devaient avoir 150 à 200 ans. Je ne

---

<sup>50</sup> Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 58.

<sup>51</sup> « *Touzelle-anone* (attestée en 1832 mais probablement très ancien), *Tr. v. m. lutescens* Körn. ou Al. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 56 ; H. L. DE VILMORIN, p. 20). « Ce Blé, devenu très rare, est une de nos vieilles races méridionales. Il était semble-t-il cultivé déjà en Provence au début de la domination romaine » (F. et P. BERTHAULT, 1912, p. 39). Peut-être considère-t-on ce Blé, ou un Blé portant ce nom, comme étant d'origine romaine à raison d'un glissement vraisemblable du vocable latin *annona* (relatif à la récolte de/pour une année) ou du nom de la déesse des denrées *Annona* ? » (Mathon, 1985, p. 15).

<sup>52</sup> Tiré de l'entretien avec mon plus ancien interlocuteur.

<sup>53</sup> Phrase d'un ancien agriculteur de Bonnieux.

retrouve pas d'indications précises quant à l'origine des vieux cultivars dans les ouvrages spécialisés que j'ai explorés. Ceci n'excluant bien entendu pas la validité des propos de mes interlocuteurs.

### **b. Repères temporels relatifs aux dénominations 'Blé meunier d'Apt' et 'Touzelle blanche de Pertuis'**

Les archives, les statistiques agricoles, ainsi que la plupart des documents de première main concernant les blés et datant d'avant le XIX<sup>e</sup> siècle ne font état que du terme *froment* pour désigner le blé tendre ; il n'y a pas de précision sur les variétés cultivées. En revanche j'ai pu recueillir des indications beaucoup plus précises dans des ouvrages spécialisés, des revues ou des enquêtes agricoles concernant le département de Vaucluse. Elles donnent une idée et des repères temporels sur la constitution des dénominations Blé meunier d'Apt et Touzelle blanche de Pertuis ainsi que des transformations qu'elles ont subies au fil du temps.

Dans les plus anciens documents que j'ai répertoriés au sujet du blé dans les arrondissements d'Apt et de Pertuis figure le nom de *touzelle*. Dans *Pertuis - Bulletin Municipal*, qui rend compte des résultats d'investigations effectuées dans les documents de première main de la fin du XVI<sup>e</sup> et du début du XVII<sup>e</sup> siècle, on peut lire : « Parmi les autres variétés de blé, il y en a une qui revient fréquemment à la lecture des minutiers, c'est le blé « touzelle » »<sup>54</sup>. En outre, je retrouve la même dénomination en rapport avec Carpentras, l'Isle, Apt et Pertuis dans un *Mémoire statistique du département de Vaucluse* datant de 1808<sup>55</sup>. S'agit-il déjà à cette époque de la variété recherchée ? Bien entendu, il semble très incertain de pouvoir répondre à cette interrogation.

Ce n'est que plus tard dans le XIX<sup>e</sup> siècle qu'apparaissent les noms de 'Blé meunier' et de 'Touzelle blanche de Pertuis' dans des écrits. Ils sont tous deux attestés pour la première fois dans *Les meilleurs blés*<sup>56</sup> parmi les synonymes du Blé d'Odessa sans barbes ; le premier en 1839 et le second en 1874. Il s'agit là du seul texte dans lequel sont répertoriées ces dénominations. Au sujet de la dernière, je note tout de même dans le *Bulletin de l'Union des*

---

<sup>54</sup> Pertuis - Bulletin Municipal n° 11, 1981, p. 34.

<sup>55</sup> Pazzis, 1808, p. 319.

<sup>56</sup> Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 66.

*Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Vaucluse* de juillet 1896, l'appellation 'Touzelle de Pertuis'<sup>57</sup>.

A la lecture des textes anciens recueillis dans le cadre de cette étude, il est notable qu'au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, dans les arrondissements d'Apt et de Pertuis – où « le blé est de plus en plus blanc », dit A. Bouverot dans *La cuisine dans le Pays d'Apt*<sup>58</sup> –, les travaux de sélection qui sont certainement à l'origine de l'apparition du Blé meunier, le repérage d'une touzelle locale, l'importance du blé dans cette région ainsi que la construction d'une renommée dont j'exposerai les raisons plus tard engendrent des transformations au niveau de sa dénomination populaire. Ainsi, dans une enquête agricole du département de Vaucluse datant de 1868, il est question de « Blé blanc de l'arrondissement d'Apt »<sup>59</sup> ; or, on se souvient que Vilmorin-Andrieux ont recensé parmi les synonymes du Blé meunier, un « Blé blanc d'Apt » attesté en 1874. Ces deux documents laissent penser que cette appellation s'est utilisée dans le langage populaire en pays d'Apt dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette dernière n'a cependant point fait disparaître le nom de Blé meunier qui, si l'on en croit l'ouvrage des fameux agronomes, perdure localement depuis au moins cent soixante huit ans.

Ainsi s'achève la présentation du Blé meunier d'Apt ; il est temps de rendre compte des informations recueillies au sujet des autres variétés anciennes cultivées localement.

---

<sup>57</sup> Union des Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat agricole Vauclusien, juillet 1896, août 1896, août 1897, août 1898, p. 5-6.

<sup>58</sup> Bouverot, 1981, p. 87.

<sup>59</sup> Combes, 1868, p. 5.

## **Chap. II. Variétés locales contemporaines du Blé meunier**

Ce chapitre sera consacré aux variétés de blé tendre qui m'ont été citées comme étant contemporaines du Blé meunier, c'est-à-dire cultivées jusqu'aux lendemains de la seconde guerre mondiale<sup>1</sup>. J'ai choisi de les présenter par secteur géographique.

### **1. Dans la partie vaclusienne**

A en croire la plupart des entretiens réalisés dans le Vaucluse, le meunier d'Apt semble avoir été le principal blé cultivé dans le pourtour du Grand Luberon et ce au moins jusqu'à Goult où un agriculteur retraité m'a raconté : « Il ne se faisait presque que de ce blé, dans l'ancien temps. (...). On cultivait tous le même ». A Bonnieux, il m'a été par exemple révélé qu'« autrefois on en portait beaucoup du Blé meunier ». A Caseneuve, un de mes interlocuteurs m'a précisé que « tous les paysans alentours en faisaient. (...) Il n'y en avait pas d'autre (...), ou alors il y avait l'épeautre, mais ce n'est plus du blé, ça ne servait pas pour faire la farine ». Au Castelet, mon interlocuteur le plus âgé se souvient encore : « Je sais que c'était le principal grain, (...) c'était le seul ». Peu d'autres variétés anciennes sont donc évoquées dans ce secteur. On retiendra les suivantes.

---

<sup>1</sup> Les blés durs sont dits être inexistantes localement avant les années 1980.



## A. Touzelle

Je note que certains parlent parfois d'une touzelle aux grains et épi blancs, bien différenciée du Blé meunier d'Apt ; j'ai eu des difficultés à l'identifier, dans la mesure où les gens n'ont pas conservé d'échantillon. « Il y en avait un qui s'appelait la tuzelle ou touzelle qu'on cultivait aussi », m'a-t-on dit à Bonnieux. Certains estiment qu'il s'agirait de la Touzelle blanche de Provence, mais une grande part des personnes interrogées assurent ne jamais avoir entendu parler de touzelle ; d'autres connaissent la dénomination, mais attestent qu'il ne s'en est jamais fait dans leur famille. Enfin, j'ai déjà évoqué le fait qu'on retrouve ce terme dans des textes anciens départementaux, mais aucun élément ne m'a permis de comprendre s'il était question du Blé meunier ou d'une autre touzelle. J'ai expliqué les problèmes de synonymie, d'homonymie et de confusion possible autour de ce nom ; je me garderai donc de formuler d'autres interprétations que celles déjà évoquées jusqu'ici.

## B. Saissette

D'autres variétés de blé étaient-elles encore employées ? Plusieurs monographies font allusion, outre à la touzelle, à la saissette. C'est le cas dans le *Vaucluse Agricole*, ouvrage de 1898, dans lequel l'auteur évoque un blé qu'il appelle « blé de pays ou Saissette »<sup>2</sup>. Je note qu'il n'est pas particulièrement question de la région d'Apt ou de Pertuis à son sujet. C'est également le cas dans l'*Histoire de Vaucluse*<sup>3</sup> dans lequel il est dit des céréales qu'au XIX<sup>e</sup> siècle « elles dominent et parmi elles le froment qui est alors de la Touzelle et de la Saissette est le plus fréquent ». La thèse d'Anita Bourverot sur *La cuisine dans le pays d'Apt* atteste plus particulièrement d'une présence locale de saissette : « Le blé de la variété des Saissette et Tuselle de Provence est cultivé dans toutes les fermes bien que les rendements soient médiocres »<sup>4</sup>. Qu'en est-il donc de la saissette évoquée dans ces textes ?

---

<sup>2</sup> Zacharewicz, 1898, p. 49-50.

<sup>3</sup> Galas, Locci, Grosso et Clap, 1993, p. 21-22.

<sup>4</sup> Bourverot, 1981, p. 17. Notons ici l'emploi d'un nom considéré comme un synonyme du Blé meunier par Vilmorin-Andrieux, la Touselle de Provence.

Georges Guende, botaniste au Parc du Luberon, m'a expliqué que lorsque la semence de Blé meunier a été retrouvée à Buoux vers 1983, elle était mélangée à de la Saissette d'Arles<sup>5</sup>. « La Saissette d'Arles est un blé barbu (...). Alors les deux étaient cultivés en même temps. Mais le Blé meunier était cultivé plutôt sur les coteaux, sur les milieux secs parce qu'il verse facilement. Et la Saissette était cultivée plutôt dans les vallées, les zones de plaine. Voilà, c'est ce que m'avait expliqué un paysan de Bonnieux que je connaissais bien, mais qui est malheureusement décédé ». En outre, dans les mêmes années, C.-C. Mathon note qu'il a recensé une « Saissette dite d'Apt à Buoux »<sup>6</sup> ; il s'agit sensiblement de la même provenance. Il semble donc très difficile de savoir si cette variété correspond réellement à la Saissette d'Arles, *Tr. v. aristatum ferrugineum* Körn<sup>7</sup>. A.-M. Topalov a également repéré une Saissette d'Arles en Haute Provence qu'elle détermine sous le nom botanique de *Tr. v. aristatum erythrospermum* Körn.<sup>8</sup>.

Cependant les anciens de la région d'Apt interrogés ici, ne m'ont pas parlé de la Saissette dite d'Arles. Dans les entretiens, il est question d'une saissette contemporaine du Blé meunier, mais souvent de manière très confuse. L'apparition d'une variété dans les années 50, appelée Saissette 54, particulièrement répandue dans la région, semble être à l'origine de l'incertitude exprimée au sujet de l'existence de la vieille variété. « [A propos de la Saissette] moi je ne me souviens plus bien de ça, mais il y en avait une, c'était une variété un peu à part. Il y en avait plusieurs variétés, mais il y en avait une qu'on appelait la 54, Saissette 54 (...) ; c'était des blés de Provence », évoque t-on par exemple à Bonnieux.

Aussi, si en pays d'Apt une ancienne saissette se rappelle aux mémoires de manière très évasive, il est possible d'en déduire que sa production n'a pas marqué l'agriculture locale comme le Blé meunier. Un texte paru dans un des *Bulletins mensuels de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat agricole Vauclusien*<sup>9</sup> précise

<sup>5</sup> Dans un chapitre consacré aux Bouches-du-Rhône, de la *Statistiques de Villeneuve*, on peut noter au passage que dans cette région, il est considéré que : « le manque de barbe des touselles est cause que l'on préfère à Arles les seissettes, qui en sont munies ; par le moyen de ces arêtes, les grands coups de vent ne battent pas les épis les uns contre les autres et ne secouent pas le grain. C'est du moins ce que quelques fermiers nous ont dit » (T. IV, p 371). Les gens du Luberon auraient-ils cultivé de la saissette pour les mêmes raisons ?

<sup>6</sup> Mathon, 1985, p. 13.

<sup>7</sup> Dans le chapitre sur les Saissettes (groupe *aristatum*), on peut trouver les informations suivantes sur la Saissette d'Arles : « Groupe de la *Saissette-d'Arles*, *Siaisse-d'Arles*, *Siaisse-blanche*, *Siaisse-rouge*, *Saissette-de-Tarascon*, *Biaisse-d'Agde* ou *-de-Bézier* (H. L. DE VILMORIN), *Saissette-de-Provence*, « *Touzelle* » (!) *-rouge-barbue*, *Bladette-barbue*, *Rouge-barbu-de-Provence*, etc..., qui serait un *Blé-du-Rousillon*, etc... (in V. DUCOMET, p. 20) autre que le *Blé-du-Rousillon*, *Tr. v. a. ferrineum* Körn. (H. L. DE VILMORIN) et bien différent du *Blé-du-Rousillon* = *Blé-de-Bordeaux*, *Tr. v. m. milturum* Körn., sans barbes, déjà cité. De « la » *Saissette-d'Arles* est issue la *Saissette-de-Maninet*, *Tr. v. a. erythrospermum* (Körn.) Mansf. (P. JONARD, pp. 65, 244 ; Z.G.K.G., p. 59) », (Mathon, 1985, p. 16).

<sup>8</sup> Elle recense par ailleurs une Saissette d'Orange sous le nom de *Tr. v. ferrugineum* All. (Topalov, 1985, p. 6).

<sup>9</sup> Syndicats agricoles des Alpes de Provence et Syndicat agricole Vauclusien, août 1897 et août 1898, p. 5-6.

d'ailleurs que la ville de Pertuis était « *un centre pour les Touzelles* », et celle de Castelnaudary, « un centre pour les blés « Saissette » ».

### C. Blé riz

A Grambois, un ancien cultivateur se souvient de la présence d'un blé riz – « Le Blé meunier et le Blé Riz sont les plus vieux blés que j'ai connus » – qu'il dit être un blé non barbu qui versait beaucoup, mais que nous n'avons cependant pas réussi à déterminer. J'ai tenté d'en savoir un peu plus sur cette variété que personne ne cite parmi mes autres interlocuteurs. J'en ai conclu que trois hypothèses étaient possibles. La première serait qu'il s'agit du petit épeautre (*Triticum monococcum* L.) souvent appelé blé riz dans le langage populaire. Mais C.-C. Mathon, qui a réalisé des recherches sur cette variété, ne le recense nullement en Pays d'Aigues<sup>10</sup>. La seconde piste est contenue dans un entretien d'Anne-Marie Topalov interrogée par Pierre Coste, retrouvé à la phonothèque du Musée de Salagon, qui porte notamment sur des variétés des Basses-Alpes : « Le rieto, j'en ai plusieurs interprétations et on s'en est expliqué avec Bromberger l'autre jour ; c'était vraiment le rieto la variété parce qu'il y avait des gens qui l'avaient mal compris phonétiquement et qui l'appelaient le blé riz. Et ce blé riz, il a justement une valeur de panification importante parce que c'était un blé qui avait un petit grain blanc et rond comme le riz, et on le faisait passer cinq fois dans le tamis. C'était donc la fleur de farine qu'on faisait avec. Il y avait 30 kilos par famille et par an pour faire soit des petites pâtes alimentaires qu'on appelait les « brisettes », soit la pâte à beignet, pour faire des beignets d'acacia ou des beignets de fleur de courge, salés ou sucrés. (...) Le rieto c'est les gens qui l'on mal entendu parce qu'ils l'appelaient le blé riz, mais en fait c'est du rieto. (...) C'est une vrai variété italienne qu'on a retrouvé dans des vieux rapports d'agriculture de l'époque »<sup>11</sup>. Dans *La vie des paysans Bas-Alpins à travers leur cuisine, de 1850 à nos jours*, Anne-Marie Topalov recense deux types de blé dit

---

<sup>10</sup> « Dans cette dition, actuellement et/ou dans la dernière, voire l'avant dernière décennie, la culture du *Petit Epeautre* est pratiquée sur environ une soixantaine d'hectares dans plus d'une douzaine de localités explorées – il reste encore au moins autant de « pistes » à exploiter et la liste n'en est pas close - (26-La Rochette-du-Buis, 26-Séderon, 84-Brantes, 84-Sault, 84-Viens, 84-Villemus, 84-Reillanne, 84-Montfuron, 04-Revest-du-Bion, 04-Forcalquier, 04-Lincel, 04-Saint-Maine, 04-Lurs, 04-Entrevennes, 04-Vachères-Opedette), soit au Nord de l'axe Ventoux-Lure et au Sud de celui-ci, et sur la rive gauche de la Durance entre Bléone et l'Asse ». (Mathon, 1985, p. 25).

« Rieti » : *Triticum vulgare erythrosperrum* (Körn.) Mans. (sans barbes) et *Tr. v. ferrugineum* (Körn.) Mans. (avec barbes)<sup>12</sup>. Pour F. et P. Berthault, dont l'ouvrage date de 1912, le blé riz, une variété tendre barbue « introduite il y a 25 ans environ, est un blé de l'Italie centrale »<sup>13</sup>.

Enfin, je m'en remets à C.-C. Mathon pour la troisième possibilité. Le botaniste classe le blé riz avec les blés poulards<sup>14</sup>.

#### D. Blé buisson

Enfin, le *Vaucluse Agricole* stipule encore l'existence dans le département d'un « blé buisson ou blé barbu, qui est mis dans les terrains où le blé de pays ne peut être cultivé à cause de la verse »<sup>15</sup>. Il y a fort à penser que ce blé concerne les zones où les terres sont dites « meilleures » dans le discours populaire et donc argilo-limoneuses, comme celles des abords de la Durance, dans la mesure où je ne retrouve pas de blé buisson dans les entretiens. Le *Bulletin mensuel de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat agricole Vauclusien*<sup>16</sup> indique d'ailleurs que Cavailon serait « le centre pour les blés « Buisson » »<sup>17</sup>. Sa présence n'impliquerait donc pas le territoire délimité par la culture ancienne de Blé meunier d'Apt.

---

<sup>11</sup> 1982, C20.

<sup>12</sup> Topalov, 1986, p. 19.

<sup>13</sup> Berthault, 1912, p. 63.

<sup>14</sup> Dans son chapitre consacré aux Poulards (*Triticum turgidum* L.), Mathon écrit : « (...) Blé Riz – (mais ce nom) est également donné à l'Engrain... de même qu'à un Blé tendre à grain blanc... -, cultivé en Auvergne, dans la Drôme, l'Ardèche, l'Aveyron et jusque dans les Basses-Alpes », (Mathon, 1985, p. 10-11).

<sup>15</sup> Zacharewicz, 1898, p. 49-50.

<sup>16</sup> Syndicats agricoles des Alpes de Provence et Syndicat agricole Vauclusien, août 1897 et août 1898, p. 5-6.

<sup>17</sup> Le nom de Blé barbu est ici considéré comme un synonyme du Blé Buisson, mais c'est également « le dénomination que l'on donnait à un blé dont on ne connaissait pas le nom et qui avait de la barbe » (propos d'un agriculteur retraité de Caseneuve). Notons que lorsqu'il est question d'une période plus récente, le langage populaire parle de « blé barbu » pour désigner les blés durs.

## 2. Plateau d'Albion et arrondissement de Forcalquier

J'ai déjà dit avoir rencontré des paysans qui cultivaient du Blé meunier dans certaines communes du canton de Banon comme à Vachères, Banon ou Revest-du-Bion, et jusque dans le département de la Drôme, à Saint-Trinit. Mais il semblerait que dans cette zone, d'autres variétés de blé tendre tenaient une place importante dans l'agriculture du XIX<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. L'enquête agricole du département des Basses-Alpes de 1929<sup>18</sup>, fait par exemple état, dans le secteur « Banon – Revest-du-Bion », de la présence de tuzelle et de saissette<sup>19</sup>. « Les types de blés cultivés dans nos communes tout au long du XIX<sup>e</sup> s. et au début du XX<sup>e</sup> s. sont essentiellement des tuzelles (tousello) et des saissettes (seisseto), (...). Les Tuzelles fournissaient « les plus beaux blés tendres » ; la saissette, moins réputée, s'accommodait des sols moins fertiles »<sup>20</sup>, écrit A. de Réparaz au sujet des villages des pays de Lure et d'Albion. J'ai moi-même retrouvé la trace de ces deux variétés sur le plateau d'Albion ainsi que dans l'Arrondissement de Forcalquier.

### A. Les Touzelles dans le canton de Banon et vers Forcalquier

Les entretiens réalisés dans cette zone géographique rendent également compte de la culture de blés portant ces noms. « On avait le Blé meunier et puis on avait la Touzelle qui était un blé un peu amélioré. (...). On en faisait du pain. (...) Par rapport au Meunier, pour la Touzelle il fallait déjà un terrain plus riche, elle se faisait plus longue en paille. Le Meunier avait l'épi plus court », se souvient un paysan de Vachères. Dans le même village, un autre agriculteur m'a rapporté qu'il avait continué à cultiver plusieurs touzelles, jusqu'à il y a une dizaine d'années, touzelles dont la semence lui venait de son père<sup>21</sup>. De quelles touzelles s'agit-il exactement ? « La majorité des blés c'était les touzelles à l'époque ; il y avait la Touzelle Blanche, la Touzelle Rouge, (...) il y avait le Monnier... Il y avait deux ou trois variétés qui

---

<sup>18</sup> Niquet, 1933, p. 35.

<sup>19</sup> « Comme blé on cultive couramment la Touzelle et la Saissette », précise l'enquête (Niquet, 1933, p. 35).

<sup>20</sup> Barruol, De Réparaz, Royer, 2004, p. 109.

<sup>21</sup> Cet agriculteur m'a expliqué avoir perdu la récolte en raison d'un problème de charançons.

faisaient toutes partie des touzelles », m'a t-il expliqué. Les agriculteurs de Longo Maï spécialisés dans la mise en culture de variétés anciennes de blé avaient eu l'occasion de récupérer de ces semences avant que le paysan Vachérois ne la perde. Ceux-ci décrivent une touzelle qu'ils nomment 'Touzelle de Vachères' comme étant une « population » plutôt qu'une variété : « Il y a de la barbue, de la non barbue, il y a de la blanche et de la rouge ; c'est mélangé, ce sont des populations ». Il dit d'ailleurs d'elles qu'elles avait pu « dégénérer » ente elles. J'ai retrouvé cette même dénomination, 'Touzelle de Vachères', dans deux tableaux datant de 1924 et de 1925 qui recensent les poids spécifiques des blés produits régionalement<sup>22</sup>. Les dénominations des différentes touzelles et autres blés qui y sont énumérés laissent penser qu'il s'agit plus probablement d'appellations attribuées à des « populations » de blé originaire d'une localité ou d'un arrondissement plutôt que de variétés bien spécifique, comme il semble que ce soit le cas pour la Tuzelle dite de Vachère récupérée par des membres de Longo Maï<sup>23</sup>.

En outre, il semblerait qu'une touzelle blanche particulièrement réputée ait été cultivée dans le canton de Banon. L'ancien minotier du Moulin de Pangon, à Limans, m'a parlé d'elle avec beaucoup de nostalgie : « Ce qui a fait le bonheur de mon moulin, à l'époque de mes parents, de mes grands-parents, c'était cette fameuse Tuzelle Blanche qu'on trouvait localement, dans un rayon de trente kilomètres. On en cultivait à Simiane, Banon, dans toute la région là. Ça faisait une farine extraordinaire, sans apport de quoi que ce soit. (...). Et ça donnait du bon pain à l'ancienne, du pain troué, comme il faut. (...). Mon père, mon grand-père n'employaient que ça, sans additifs. (...). C'était la préférée des boulangers. (...). Moi cette Tuzelle m'a marqué parce que j'en ai entendu parler toute ma vie par mon père et tous les meuniers de la région ». Un paysan de Dauphin m'a également parlé d'une touzelle : « La Tuzelle il y en avait ; on en faisait sur les coteaux, (...) comme à Saint-Michel, mais pas trop ici dans le secteur. (...) Sur les coteaux, parce que j'ai l'impression que ces blés craignaient plus l'humide en bas ».

Dans les écrits, il est question d'une touzelle particulièrement appréciée dans le bassin de Forcalquier ; on peut par exemple lire à propos de ce secteur dans l'enquête agricole des

---

<sup>22</sup> Ces tableaux sont attachés à des lettres du Ministre de l'Agriculture adressées au Préfet des Basses-Alpes au sujet des poids spécifiques des variétés locales. Outre la Touzelle de Vachères, on y trouve également : « Tuzelle de Malijai, Bon Fermier, Tuzelle de Barrême, Blé rouge de Marcoux, Tuzelle de Thoard, Hybride inversable de Villemus, Tuzelle blanche de Valensole, inversable et bon fermier de Manosque, Tuzelle de Revest-des-Brousses, Tuzelle rouge d'Entrevaux, Tuzelle blanche d'Entrevaux, Tuzelle d'Oraison, Hybride inversable du Bar, Blé rouge de Sisteron, Tuzelle blanche de Montfort, Tuzelle blanche de Vaumeilh ».

<sup>23</sup> Les moissons ayant déjà eu lieu à l'époque de l'étude, je n'ai pu me procurer d'échantillon des différentes variétés qui composent, selon les dires des agriculteurs de Longo Maï, cette Touzelle de Vachères et n'ai donc pas pu les déterminer.

Basses-Alpes de 1929 : « Comme sur le plateau de Valensole, on cultive la Tuzelle, très recherchée par les minotiers de Marseille ; c'est à Forcalquier que se font les principales transactions »<sup>24</sup>. J'ai même retrouvé un document datant de 1930 attestant l'existence d'une minoterie à Forcalquier baptisée *Minoterie de Touzelle*<sup>25</sup> ; c'est dire l'importance de cette variété dans le secteur. Reste à savoir de quelles touzelles il s'agit précisément ici. Dans son article sur les blés du sud-est de la France, C.-C. Mathon en dénombre plusieurs blanches et rouges<sup>26</sup>.

## B. Blé Rouge et Touzelles Rouges dans le canton de Banon et pays d'Albion

Sur le plateau d'Albion, A. De Réparaz a recensé un blé que les habitants appellent 'Blé rouge' que je retrouve également dans les témoignages oraux. « Lou Bla Rougé était un grand blé qui faisait beaucoup de paille par rapport au Blé meunier et à la Saissette. Il donnait deux tonnes et demi à l'hectare », se souvient un ancien agriculteur du pays d'Albion. A Montsalier, on m'a expliqué que « le Blé Rouge avait un défaut, les grains tombaient avec le vent ». « Cette semence rustique qui a l'inconvénient d'être assez sujette à perdre ses grains a des rendements variables, jamais très élevés : elle « fait le dix », en général, parfois, mais rarement « le douze », mais souvent aussi le « sept et le huit » »<sup>27</sup>, précise encore le géographe. Pour celui-ci, il s'agirait de touzelles rouges. « Les touzelles rouges, ou « blés rouges », qui craignent peu les gels d'hiver et de début de printemps, seront encore cultivés jusque dans les années 1940-1950 » (Barruol, De Réparaz et Royer, 2004, p. 110)<sup>28</sup>. C.-C.

---

<sup>24</sup> On peut encore noter que, dans la même étude, il est mentionné à propos du plateau de Valensole qu' « on y cultive surtout la Tuzelle de Provence, vieille variété locale adaptée au climat et aux terrains de la région ne craignant pas l'échaudage et dont le grain est très estimé par la minoterie à cause de son rendement en farine, de la blancheur, de la finesse de cette dernière et de ses qualités boulangères ». A propos de la dénomination mentionnée ici, Tuzelle de Provence, citée, rappelons-le, par Vilmorin-Andrieux comme étant un synonyme du Blé meunier, il pourrait éventuellement être intéressant de savoir s'il s'agit de *Tr. v. m. alborubrum* Körn.

<sup>25</sup> Archives départementales de Digne, 6M277, *Contrôle du commerce du blé de 1922 à 1932 : instruction et correspondance*. Il y est également indiqué le nom du propriétaire de cette minoterie : Elie Tourniaire.

<sup>26</sup> Mathon, 1985, p. 15 et 16.

<sup>27</sup> Il s'agit du quintaux/hectare. (De Réparaz, 1966, p. 345).

<sup>28</sup> Dans le document cité précédemment au sujet des saissettes dans les Bouches-du-Rhône, on peut y lire que la Touzelle rousse correspond au *Bla Rougé* à Marseille. « Ressemble à la saissette, sauf la barbe. (...) La sous-variété blanche donne une farine très blanche et d'excellent pain ; mais elle est délicate, craint la rosée, les coups de soleil et les intempéries. Ceux qui préfèrent la quantité à la qualité, choisissent la touzelle rousse, dont le rapport est plus certain et plus abondant » (*Statistique de Villeneuve*, T. IV, p. 371). Il serait intéressant de savoir si cette variété est la même que notre Blé Rouge.

Mathon a recensé plusieurs blés rouges – le Blé rouge des Omergues ou encore le Blé rouge de Séderon qui sont les plus proches du terrain que nous intéresse – qu’il détermine comme étant des mélanges de différentes touzelles – dont la Touzelle rouge de la Drôme<sup>29</sup> ou le Blé rouge de Provence<sup>30</sup>, répertoriés dans sa fameuse liste de touzelles – voire de saissettes pour certains d’entre eux<sup>31</sup>. Mais aucune de ces populations ne semblent avoir été répertoriées vers Revest-du-Bion par le botaniste spécialiste des blés du Sud-Est.

En outre, un ancien habitant de Saint-Trinit a aussi fait allusion à une touzelle blanche cultivée par son père : « Elle n’avait pas une grande différence avec le Meunier. (...) Mon père faisait la farine et mon oncle faisait du pain de cette touzelle pure ».

### C. Saissette

Tout comme dans les textes anciens, la présence d’une vieille saissette est décelable dans le langage populaire. Elle est attestée à Dauphin, Vachères, Revest-du-Bion et Saint-Trinit par différents agriculteurs. « La Saissette rapportait plus que le Blé meunier. La tige était plus grosse, ça faisait plus de grains ; c’est un blé qui était un peu plus allongé », m’explique cet ancien habitant du Revest-du-Bion. Mais ici encore, la confusion peut être parfois possible avec la Saissette 54 également très cultivée au niveau local dans les années 50. En outre, personne n’a conservé d’épis de saissette cultivée avant la seconde guerre, ce qui a rendu complexe toutes mes tentatives de détermination. En présentant un échantillon de Saissette de

---

<sup>29</sup> « *Touzelle-rouge-de-la-Drôme*, *Tr. v. m. milturum* (Al.) Mansf. ou Körn. (...) que je pense retrouver, dominant, dans les *Blés-rouges* que j’analyse (...) et qui me semble être une forme d’hiver », (Mathon, 1985, p. 16).

<sup>30</sup> « *Blé-rouge-de-Provence* (attesté en 1869), *Tr. v. m. milturum* Al. ou Körn. (H. L. DE VILMORIN, p. 27) », (Mathon, 1985, p. 16).

<sup>31</sup> « Le *Blé-rouge-des-Omergues* ou *-de-Mévouillon* : Population cultivée à 04-Les Omergues, originaire de 26-Mévouillon, (...), à épi glabre non barbu à grain roux dominant (...), à paille creuse, mêlé assez fréquemment d’épi jaune barbu à grain roux, à paille creuse, ainsi que d’épi roux plus ou moins aristé, à grain roux, à paille creuse. Il semble donc qu’il s’agisse essentiellement de *Tr. v. muticum milturum* Al., c’est à dire d’une Touzelle rouge (qui ne semble pas, morphologiquement, être « le » Rouge-de-Bordeaux ?) mêlée de *Tr. v. aristatum erythrosperrum* Körn., c’est-à-dire d’une Saissette blanche à grain rouge (type *Saissette-d’Arles* ?) et plus rarement d’un *Tr. v. muticum lutescens* Körn. ou Al., et d’un *Tr. v. muticum* Al. *fa semiaristatum* (mi-Touzelle/mi-Saissette). (...). Le *Blé-rouge-de-Séderon* ou *-de-la-Rochette-du-Buis* : Population cultivée à 26-Séderon, originaire de 26-La-Rochette-du-Buis, à épis barbu, semi-barbu et non barbu, roux et jaunes, à grain roux dominant mêlé de grain plus ou moins jaune (avec peu d’Avoine mais diverses autres impuretés, Crucifères notamment). Apparemment population voisine du *Blé-rouge-des-Omergues* », Mathon, 1985, p. 17-18.



Provence, probablement *Tr. v. a. graecum* Körn.<sup>32</sup>, à l'agriculteur Vachèrois qui m'avait parlé de l'existence, entre autres de touzelle barbue, celui-ci a constaté qu'il s'agissait en réalité de « ce que l'on appelait la Rouge ». J'ajoute que tout comme celui de touzelle, le nom de saissette reste présent dans un grand nombre de textes anciens relatifs à la Provence.

L'ensemble des variétés anciennes locales citées par mes interlocuteurs ainsi présentées, je vais maintenant décrire les caractéristiques, les pratiques et les savoir-faire agricoles qu'on attribue particulièrement au Meunier d'Apt et de manière plus générale aux vieux blés de la région.

---

<sup>32</sup> Je précise bien ici « probablement » car C.-C. Mathon recense lui-même trois saissettes de Provence différentes : *Tr. v. a. graecum* Körn. et deux autres qui appartiendraient à *Tr. v. a. ferrugineum* Körn., qu'il est bien difficile de distinguer.

## **Chap. III. Caractéristiques, pratiques et savoir-faire agricoles du Blé meunier et autres variétés anciennes locales**

A la relecture des entretiens réalisés, j'ai été frappée par le foisonnement d'informations relatives aux techniques et outils entrant dans les pratiques culturelles anciennes. J'ai choisi de ne nommer ici que ceux et celles qui m'ont semblé pertinents pour comprendre les caractéristiques et savoir-faire agricoles qui sont relatés au sujet du Blé meunier, des touzelles et des saissettes.

### **1. Le terrain**

#### **A. Conditions pédo-climatiques et choix du terrain**

Répandues dans tout le Sud-Est de la France, les touzelles, ont été sélectionnées et multipliées au fil des siècles pour leur accommodation aux conditions pédo-climatiques propres à cette zone géographique. Leur adaptation à celles-ci est une des caractéristiques agricoles les plus souvent explicitées par mes interlocuteurs. « Les touzelles sont des variétés typiquement méridionales, elles sont vraiment adaptées au Luberon et à la Provence, aux terrains secs, plutôt pauvres », me dit un agriculteur chez qui l'on cultive du Blé meunier et de la touzelle depuis plusieurs générations. « Ce sont des blés qui ne craignaient pas trop la sécheresse, c'est-à-dire qu'ils ont des pailles assez longues, et qui dit pailles longues dit racines longues, donc bien ancrées et donc moins sensibles à des années de sécheresse comme cette année par exemple », me précise-t-on encore. Le Blé meunier a d'ailleurs la réputation

de ne pas supporter l'humidité. « La moindre pluie, quand ils [les épis de Blé meunier] allaient mûrir et on avait vite la rouille », se souvient-on encore à Grambois.

J'ai pu remarquer que le vocabulaire employé rend compte d'une dichotomie entre sécheresse/pauvreté et humidité/richeesse du terrain. Dans le pourtour du Grand Luberon et surtout vers la Haute Provence, le sol est qualifié de « pauvre puisque argilo-calcaire et très sec ». Il est souvent opposé à celui du secteur de la Durance où les terres sont dites « plus riches » et « argilo-limoneuses ». Mais « richesse du terrain » n'implique pas une bonne production du Blé meunier puisqu'il y est dit « moins bien venir ». Il est notable que dans les entretiens on retrouve presque systématiquement l'information selon laquelle il se développe particulièrement mieux dans les terres les plus pauvres, et cela même par rapport à des variétés proches. A ce sujet, des comparaisons m'ont d'ailleurs été formulées dans plusieurs localités : « Il était cultivé dans les mauvaises terres, (...). C'est la différence qu'il y avait avec les saissettes et touzelles pour lesquelles on donnait de meilleures terres ».

En réalité, pour le Blé meunier, le choix du terrain est fonction d'une tendance à la verse. « Alors si vous le mettiez dans des bonnes terres, il faisait une tige très longue et hop, elle tombait. Une fois qu'il était versé, qu'il était par terre, il fallait le ramasser à la faux ou à la faucille. On le cultivait dans les mauvaises terres parce qu'il y restait tout petit »<sup>1</sup>. Et un autre agriculteur d'ajouter : « Ils ont tous [touzelles et Blé meunier] des pailles hautes, fines, c'est pour ça qu'il faut les buter dans un terrain plutôt sec, plutôt propre, que dans les terres de la Durance qui sont plutôt fraîches, argileuses, là il y a un problème de verse ». Ce phénomène m'est systématiquement présenté au sujet des touzelles et du meunier d'Apt comme l'une des caractéristiques agricoles les plus contraignantes, même si ses défenseurs aiment préciser que le second « ne se couche pas par terre, il plie comme un roseau »<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Un paysan retraité de Bonnieux.

<sup>2</sup> On peut noter la remarque de G. Guillot, au sujet de la verse du Blé meunier : « Sa paille plie à hauteur du nœud, à 15-20 cm du sol. C'est assez amusant parce que quand ça verse, au lieu d'être tous couchés dans le même sens, comme si on avait brossé le champ, ça se couche en rond. Ça vous fait un peu comme des cheveux qui ont des épis. »

## B. Travail de la terre

Il va de soi que le Blé meunier d'Apt était cultivé à une époque où l'agriculture n'a pas encore subi les transformations techniques qu'elle connaîtra après les années 1950. Dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, le travail de la terre se faisait avec un ou deux socs et la herse tirés par des chevaux. Mon interlocuteur âgé de 97 ans rend même compte de procédés plus anciens : « Pour labourer, on avait un soc et deux bêtes. Mais j'en ai connu qui ne le faisaient qu'avec une bête. J'en ai connu qui faisaient tout « à bras » aussi : ils cultivaient la terre avec la pioche, avec la bêche et ils semaient là-dessus »<sup>3</sup>.

Le labour se faisait après les moissons : « Il fallait labourer la terre l'été, quand il faisait sec. (...). Parce que si vous labourez quand la terre est trop fraîche, le chiendent se développe facilement » m'explique-t-on. Et « on ne passait pas trente-six fois dans les champs parce qu'on travaillait avec les chevaux. On labourait, on passait un coup de herse et puis on semait le blé (...) ». Aujourd'hui, au GAEC Les Granges à Montfuron, pour préparer le sol à la culture du Blé meunier, « on passe systématiquement après la moisson un coup de disque, espérant des repousses après les orages d'été. Puis septembre/octobre, on composte, on repasse le disque et dans la foulée, on laboure ».

Enfin, si l'on en croit les façons culturales d'un agriculteur de Vachères, transmises par son père, la profondeur du labour semble avoir son importance : « Pour les tuzelles, c'est une façon culturelle traditionnelle, c'est-à-dire un labour superficiel au niveau de la profondeur ». Il semble que les contraintes techniques imposaient ce type de profondeur puisqu'à Bonnieux, on m'a confié qu'avec quatre chevaux attelés à une charrue, on creusait 15 cm.

---

<sup>3</sup> Vers Grambois, la pioche que l'on utilisait pour les terres dures était appelée une « eissade ».

### C. Enrichissement du sol

L'enrichissement de la terre – le fumier des animaux étant avant la seconde guerre le seul engrais – est systématiquement perçu chez les agriculteurs les plus âgés aussi bien que chez les plus jeunes comme un facteur favorisant tout particulièrement la verse du Blé meunier d'Apt. Et les réflexions à ce sujet vont bon train : « Si vous mettiez une bonne fumure dans la terre, vous aviez tout qui tombait » ; ou encore : « Le Blé meunier, c'est un blé qui n'est pas très gourmand, si on met trop d'éléments fertilisants, il risque de se coucher ».

Contre l'appauvrissement des sols, on pratiquait l'assolement. Les témoignages oraux se recoupent sur le fait que l'on semait surtout la luzerne et le sainfoin pour l'apport en azote utile au développement des blés, toutes variétés confondues. Mais d'autres cultures pouvaient être également réalisées comme on me le précise en pays d'Aigues : « On faisait ça sur des melons, sur les luzernes, sur les sainfoins, sur la vesce aussi, ça pousse très bien. Et puis on faisait ce qu'on appelle un « mesclage » ; c'était l'avoine et les vesces pour donner aux chevaux ».

L'enquête agricole du département de Vaucluse de 1868 rend compte pour le XIX<sup>e</sup> siècle d'une pratique d'assolement biennal avec une année de jachère : « Il y a une quarantaine d'années, les terres dites de labour de première et de deuxième qualité étaient en général cultivées par assolement biennal, jachère et blé. (...) mais [ces dernières années] les jachères ont en grande partie disparu pour faire place à la garance, aux pommes de terre, au millet à balai et aux fourrages artificiels, particulièrement à la luzerne et au sainfoin »<sup>4</sup>. L'enquête agricole du département des Basses-Alpes de 1929 fait également état d'un système d'assolement biennal avec jachère pour la zone Banon/Revest-du-bion<sup>5</sup>. On retrouve ici encore l'alternance avec le sainfoin et les légumineuses<sup>6</sup>. J'ajoute ici qu'un témoin m'a assuré que sur le plateau d'Albion : « On laissait reposer la terre au moins quatre ou cinq ans. On y faisait du sainfoin, on le laissait trois ou quatre ans et puis après on semait le blé dessus ». Et en plusieurs endroits on me précise encore que « avant la guerre de 1939-45, c'était interdit de faire deux fois du blé au même endroit ».

---

<sup>4</sup> Combes, 1868, p. 80.

<sup>5</sup> Niquet, 1929, p. 13.

<sup>6</sup> Sur le plateau d'Albion et jusque vers Caseneuve, les terres de culture du blé, servaient également, selon l'altitude, à la lavande ou au lavandin. « On se dépêchait de moissonner le blé pour commencer les lavandins. Et sur ces terres, avec le lavandin on était parti pour dix ans pendant lesquels on n'y faisait plus de blé » se souvient-on à Caseneuve.

Aujourd'hui, Gérard Guillot préconise pour le Blé meunier la pratique suivante : « On le met en tête d'assolement. C'est-à-dire après avoir fait des luzernes ou avoir reposé le champ pendant trois ans, là on met bien du compost et on sème une céréale qui a très faim, qui est très gourmande comme le Polonicum, voire le Florence Aurore. En seconde année, on ne met plus de compost et c'est là qu'on va mettre un Blé meunier d'Apt ; et en troisième année, on mettra une orge, une avoine ou quelque chose comme ça. (...). On a déjà fait des troisièmes années au Meunier d'Apt et il aime aussi. Voilà, il ne faut pas qu'il ait trop à manger ». Ainsi que le résume ce nouvel agriculteur de variété ancienne, « il faut apprendre à semer le Blé meunier d'Apt dans des terres plutôt pauvres ; ça sert à rien de lui amener des tonnes de fumier ou de le semer sur un sol aux précédents culturaux trop riches ».

## 2. Les semences

### A. Choix des semences

Je tenais ici à rendre compte d'une dimension qui ne concerne pas directement les touzelles mais plus largement le choix des blés de semence dans l'aire de culture ancienne du Meunier d'Apt. Il s'agit d'un procédé pratiqué de très longue date et décrit dans des ouvrages agricoles du XIX<sup>e</sup> siècle. On peut lire par exemple dans le *Bulletin du Comice Agricole de l'arrondissement d'Apt* de 1872 : « Règle générale : il faut prendre la semence dans une contrée qui soit au nord de celle où l'on cultive, et s'assurer que le blé a été récolté en état de parfaite maturité. (...) Qu'il [le cultivateur] ne perde pas de vue seulement qu'à mérite égal les variétés les plus rustiques, les plus susceptibles de supporter les changements subits des grands froids aux dégels, sont celles qui offrent le plus de sécurité pour l'avenir des récoltes »<sup>7</sup>. J'ai retrouvé ce que préconise cette revue dans un entretien avec un boulanger retraité ayant exercé le métier d'agriculteur dans la région dignoise, il y a une quarantaine d'années : « Les anciens, mon père, disaient toujours que pour le blé il fallait aller le chercher

en haut pour le semer en bas et surtout pas le contraire ». Cet interlocuteur n'a pas su m'expliquer quelle(s) en étai(en)t la ou les raison(s), mais m'a confirmé qu'il s'agissait d'un savoir-faire bien connu dans toute la région. Un agriculteur de Grambois m'a, lui, affirmé qu'il s'agissait du contraire : « Mon père m'avait dit qu'il ne fallait jamais chercher ses semences dans les régions d'en haut. Il fallait les prendre en bas pour les monter, mais pas les descendre. Je m'en rappelle encore quand il m'avait dit ça »<sup>8</sup>.

Toujours est-il que la première version semble avoir plutôt été pratiquée dans le pourtour du Luberon, c'est du moins ce que laissent entendre plusieurs *Bulletins mensuels de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien*<sup>9</sup>, dans une partie consacrée aux « blés de semence » dont j'ai déjà cité un extrait : « Chacun sait qu'il faut toujours prendre ses semences en dehors des localités où s'en fera la culture, et de préférence dans les régions où une seule variété de blé est cultivée, et où les conditions climatériques et le sol seront plus mauvais, afin que le blé d'origine robuste profite des conditions meilleures dans lesquelles il sera placé. C'est là un point de physiologie acquis depuis longtemps. C'est pour cela que la plaine va chercher ses blés de semence dans la montagne, etc., ce qui a donné aux plateaux élevés de Vaucluse, et surtout ceux adossés au Luberon, presque le monopôle de ces fournitures. Là, en effet, se trouvent réunis un climat rude et variable et un sol maigre qui donnent à la plante toute la robusticité voulue. La ville de Pertuis est le centre d'expédition de blés de cette région (Tuzelle de Pertuis) ».

Par ailleurs, dans les entretiens, je relève de manière systématique que les anciens avaient l'habitude, quelle que soit la variété, de multiplier leur propre semence d'une année sur l'autre. « Quand on avait un morceau où le grain était beau, on le gardait pour la semence d'après ». C'est ainsi que certains agriculteurs ont conservé des variétés anciennes telles que des tuzelles qui leur venaient de leur père<sup>10</sup>. L'un d'entre eux affirme d'ailleurs, et cela également au sujet du Blé meunier, que « se sont des semences qui ne dégèrent pratiquement pas ».

Enfin, il me faut ajouter qu'aujourd'hui, un cultivateur spécialisé dans les variétés anciennes préconise de faire des mélanges de variétés dans la perspective d'obtenir une récolte toute prête pour faire des farines composées. Il semblerait que cette pratique ait été

---

<sup>7</sup> Comice Agricole de l'arrondissement d'Apt, 1872, p. 251.

<sup>8</sup> Marie-France Lagarde et Philippe Marchenay font état d'observations de cet ordre dans leur travail sur le PNR des Ecrins (Lagarde, Marchenay, 1985). Par exemple Saint Paul sur Ubaye allait chercher ses semences à Ceillac dans le Queyras.

<sup>9</sup> Union des Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien, juillet 1896, août 1896, août 1897, p. 4.

<sup>10</sup> Ces paysans restent tout de même très rares dans la région.

valorisée par les agronomes, mais pas pour les mêmes raisons<sup>11</sup>. Je ne retrouve par contre pas d'éléments sur ce sujet dans les pratiques locales anciennes.

## **B. Maladies et traitements des semences**

Trois maladies cryptogamiques m'ont été citées au sujet du Blé meunier d'Apt. J'ai déjà parlé de la rouille qui est favorisée par un excès d'humidité (pluie ou arrosage). « Quand les blés attrapaient la rouille, ça faisait de la poussière couleur rouille sur les feuilles. Et quand vous moissonniez, on aurait dit que vous travailliez dans de l'ocre. Ça séchait le blé et la récolte ne valait rien », m'a-t-on dit en Pays d'Aigues.

On me parle également du charbon. « Pour le charbon, on traitait la semence avec du cuivre que l'on mélangeait à de l'eau. Et puis après on mouillait bien les blés avec cette mixture, on les tournait pour qu'il y en ait bien de partout ; on les laissait sécher et on les semait ». « Le cuivre, il faut le préparer au moins un jour avant pour qu'il sèche un peu. (...). Mais on n'en met pas beaucoup. On faisait ça avec un petit balai ; on l'envoyait sur la terre et on tournait après avec une pelle en bois pour bien le mélanger ».

La troisième maladie m'a été citée par des agriculteurs aujourd'hui spécialisés dans la culture de variétés anciennes et non par les anciens qui n'y font jamais allusion ; il s'agit de la carie. « La carie, c'est un champignon qui rend les grains noirs, qui fait beaucoup de poussière au moment du battage et qui a une odeur de poisson un peu avarié ». Car parmi ces paysans, nombreux sont ceux dont la production de Blé meunier a été touchée par ce champignon ; beaucoup pensent que la contamination viendrait de la semence de leur fournisseur, d'autres l'expliquent par des conditions climatiques défavorables, d'autres encore par un mauvais choix du terrain. Pour lutter contre lui, plusieurs disent avoir procédé de la manière suivante :

---

<sup>11</sup> C.-C. Mathon a réuni quelques extraits à ce propos (Mathon, 1985, p. 13) : « C'est un fait bien établi par de nombreux essais, que le mélange de deux variétés distinctes de Blé donne presque constamment un rendement en grain plus considérable que celui qu'on aurait obtenu de l'une ou de l'autre de ces variétés cultivées seules... pratiques conseillées par beaucoup d'agriculteurs expérimentés et que nous croyons en effet très recommandable » (Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 167). « Cette pratique (faire des mélanges) est des plus heureuse et assure toujours un rendement accru lorsqu'on associe des variétés bien adaptées à la localité » (Berthault, 1912, p. 109). « On a constaté qu'en mélangeant deux ou plusieurs variétés on obtient un rendement moyen supérieur à la moyenne des rendements de chacune des variétés cultivées séparément » (Ratineau, J., 1945, *Les céréales*, Paris, Flammarion, p. 103).



« Il faut nettoyer la semence à l'eau, la sécher et avant de la semer, la traiter à la bouillie bordelaise ou au sulfate de cuivre ».

Mais si des cultivateurs modernes de vieilles variétés récemment intéressés par le Blé meunier disent de lui qu'il est facilement sujet aux maladies, et particulièrement à la carie, ces propos sont très peu présents dans le discours des anciens. Certains d'entre eux racontent même que le Blé meunier n'avait pas de problème de maladie. L'un des rares jeunes agriculteurs ayant perpétué des savoir-faire et conservé de vieilles variétés héritées de son père ne pense d'ailleurs pas que celles-ci soient plus sensibles que les variétés modernes.

Enfin, j'ai relevé un cas de touzelles charançonnées à Vachères il y a une dizaine d'années. Il s'agirait d' « un petit papillon qui fait des œufs et qui se développe surtout l'été avec la chaleur »<sup>12</sup>. Son propriétaire qui travaille en agriculture biologique avait fait subir à ses semences un traitement au soufre et aux huiles essentielles avant de s'en débarrasser.

### C. Ensemencement

Le Blé meunier d'Apt, comme les autres touzelles et saissettes attestées dans la région, se sème à l'automne (on dit de lui que c'est un « blé d'automne »). « Le Meunier, c'est une variété à cycle long ; on le sème de bonne heure et le récolte assez tard, enfin, assez tard, ce n'est pas exactement ça, l'épiaison<sup>13</sup> se fait un petit peu plus tard que le reste ». En réalité la période d'emblavement dépend de la zone géographique dans laquelle on travaille. A Cucuron, on m'explique que les semis doivent être terminés vers le 8 ou le 10 novembre. « Et là, comme ça a un peu changé le climat, on peut semer plus tard. (...). Mais enfin les blés ils ne craignent pas trop le froid ici. Même dans les Basses-Alpes, je ne pense pas qu'il y ait de problèmes. Dans les Hautes-Alpes, un peu plus haut, il se peut qu'à la limite de culture du blé, ce soit un peu plus juste », a-t-on ajouté. Vers Goult, il est dit qu'« on le semait quinze jours avant la Toussaint et quinze jours après. On avait un mois pour semer ». A Caseneuve, « les anciens disaient que la semaine avant la Toussaint et la semaine d'après étaient les meilleures pour semer ». Enfin, sur le plateau d'Albion, il semble que l'ensemencement des blés débutait

---

<sup>12</sup> Selon Pierre Lieutaghi, le charançon n'est pas une maladie du blé sur pied, mais des grains en conservation.

<sup>13</sup> « L'épiaison correspond au temps d'éclosion de chaque épi hors de sa gaine. Peu de temps après, des étamines apparaissent hors des épillets. C'est le stade de la floraison, la croissance des tiges est achevée » (Musée de Salagon, 1983, p. 2).

plus tôt : « On semait de bonne heure à l'époque, fin septembre », se souvient un ancien agriculteur de Saint-Trinit.

Le Blé meunier a fait partie de ces céréales que l'on semait encore à la main<sup>14</sup>, puis on enterrait les semis avec une herse tirée par des chevaux. Aujourd'hui, on sème avec des semoirs. Je retrouve environ la même indication quant à la quantité de Blé meunier qu'il fallait pour semer un hectare de terrain : entre 160 et 180 kilos. Ses semis sortent, comme beaucoup d'autres variétés, avant l'hiver, début décembre, et les épis sont visibles au mois de mai.

### 3. La récolte

#### A. Les moissons

La récolte du blé débutait et débute semble-t-il toujours environ vers le 14 juillet sur le plateau d'Albion, alors qu'à cette période elle va sur sa fin dans le pourtour du Grand Luberon vaclusien. A l'époque de la culture ancienne du Blé meunier d'Apt, les pratiques de moissonnage sont bien entendu différentes de celles d'aujourd'hui ; le monde paysan n'a pas encore subi l'emprise du machinisme qu'il connaîtra dans les années 1950. Mon interlocuteur âgé de 97 ans se souvient que lorsqu'il avait une vingtaine d'années, notre blé – le seul semé alors dans les environs du Castellet – se coupait à la faux, et qu'avant lui son grand-père se servait de la faucille<sup>15</sup>. Après cela, « on ramassait le blé qui était coupé, on en faisait des gerbes, (...) que l'on attachait avec une poignée de paille qui faisait peut-être quinze épis de

---

<sup>14</sup> Certains m'ont décrit leur technique d'ensemencement à la main ; aucune n'est bien entendu spécifique au Meunier d'Apt. J'ai relevé l'explication qui m'en a été fournie par un agriculteur de Caseneuve : « Six pas et on mettait un jalon, pareil de l'autre côté. Et on visait le jalon et on envoyait les semences. (...). Dans le village, tout le monde savait qui semait le mieux, parce que quand le blé sortait, qu'il avait quelques centimètres, il se voyait bien à l'œil nu. (...). Moi mon but c'était d'allonger, d'envoyer loin pour dépasser les six mètres, que ça emprunte sur celui d'à côté ; parce que si vous n'allez qu'à cinq mètres en balançant le grain, il y a un mètre où il y en a beaucoup moins. Là ce n'est pas beau, ça se voit de loin. Alors les paysans d'à côté disent : « A sen va séla », ça veut dire qu'on a tout mis dans les trois mètres qui étaient en face du jalon et qu'il y avait encore un mètre ou un peu plus où il n'y avait rien ».

<sup>15</sup> Pierre Martel atteste qu'en Haute Provence la faucille s'est utilisée encore tard, jusqu'à la guerre de 1914 (Martel, 1983, p. 24).

blé ». Entre les deux guerres, c'est-à-dire sur la fin de la culture du Meunier d'Apt, apparaissent successivement la faucheuse, la moissonneuse javeleuse, la lieuse<sup>16</sup> – tirée d'abord par des chevaux puis, plus tard, par un tracteur –, et enfin la batteuse<sup>17</sup>. Je n'entrerai pas dans les nombreux détails techniques qu'implique l'utilisation de ces machines agricoles et renvoie ici le lecteur au tome II des *Blés de l'été*<sup>18</sup> dans lequel Pierre Martel fait de très bonnes descriptions des moissonneuses et autres outils utilisés en Haute Provence à cet effet (on peut y trouver des références également sur le pays d'Apt).

Toujours est-il que le travail de la lieuse, engin auquel les personnes interrogées dans le cadre de cette étude font souvent référence, était combiné à l'usage de la faux. « Autour du champ, pour passer avec la lieuse, on faisait un premier passage à la faux pour que les chevaux ne piétinent pas le blé ». La coupe des blés à la main étant donc encore pratiquée, plusieurs d'entre eux se souviennent de la qualité des pailles en fonction des variétés moissonnées. C'est le cas par exemple de ce paysan de Vachères : « [à propos des Touzelles et Blé meunier], comme on utilisait beaucoup la faux, les pailles de ces blés étaient plus faciles à couper. Les saissettes<sup>19</sup>, elles avaient une paille dure ; pour les couper à la faux, c'était plus dur. Mais le Blé meunier avait la paille la plus souple ».

En outre, la tendance à la verse est une caractéristique du Blé meunier qui le rend parfois incompatible aux yeux de certains avec des engins agricoles de plus en plus sophistiqués. « Quand le Blé meunier se couchait, les machines n'allaient pas commode là-dedans. Alors il y avait bien les rabatteurs [de la moissonneuse] pour faire venir les épis, mais quand ils étaient couchés comme ça, les rabatteurs n'arrivaient pas à les prendre. Alors il fallait que quelqu'un passe avec une fourche et les relève. C'était compliqué ! », raconte par exemple cet ancien de Grambois. Pourtant certains des jeunes agriculteurs qui cultivent aujourd'hui du Blé meunier jugent que, même versé, il se récolte sans problème avec une moissonneuse.

Enfin, j'ai recueilli dans les entretiens un ensemble d'appréciations divergentes quant à la résistance du grain de Blé meunier d'Apt aux secousses et au vent. « On le récoltait de préférence pas tout à fait mûr. Parce que s'il était bien mûr, en moissonnant, on le secouait et les grains tombaient déjà. Et puis on en faisait des gerbes, ce qu'on appelait des gerberons, c'était des petites meules, et on le laissait mûrir, on le laissait sécher. Le grain, comme la paille, était encore vert et il continuait à grossir là-dedans. Tant que tout ce qui était dans la

---

<sup>16</sup> A Vachères on me dit avoir utilisé la lieuse jusqu'en 1964.

<sup>17</sup> J'ai noté qu'à ce sujet, certains m'ont parlé d'une avance dans les Basses-Alpes par rapport au Vaucluse : « Dans les Basses-Alpes, de ce côté là, à Forcalquier, ils étaient beaucoup plus en avance qu'ici. Ils avaient toujours le matériel plus évolué par rapport à nous », m'a raconté un paysan vauclusien.

<sup>18</sup> Martel, 1983

tige n'était pas épuisé, le grain grossissait, il mûrissait tranquillement. Et puis on l'amenait sur une aire, on le menait dans un gerbier et la batteuse venait battre le grain ». Et le même agriculteur d'ajouter plus tard : « On ne peut pas le récolter à la moissonneuse. Pour le récolter ça, il faut que le grain soit bien mûr ; et ces blés qu'on avait à l'époque, quand ils étaient bien mûrs, s'il y avait un coup de vent, le grain tombait ». Je retrouve ce type de remarque au sujet du Blé meunier dans le discours de plusieurs personnes âgées. Pourtant les plus jeunes ne semblent pas être du même avis. C'est le cas de cet agriculteur Vachérois qui avait conservé longtemps les semences de touzelles de son père à propos desquelles il indique que : « Ce sont des blés qui ne craignaient pas trop les secousses. Par contre, la Saissette 54, je sais que mon père l'avait abandonnée parce que le grain tombait beaucoup avec le mistral, ou pendant les moissons, quand on la portait sur l'épaule ». Pour Monsieur Guillot également : « Si on le [Blé meunier] laisse longtemps sur pied alors qu'il est mûr, il ne perd quasiment pas ses grains ; il faut vraiment attendre trois semaines après la maturation pour qu'il commence à perdre ses grains spontanément ».

Une remarque enfin concernant les blés barbus comme les saissettes. Ceux-ci étaient considérés comme inadaptés aux nouvelles machines pour la raison qui suit : « Le blé barbu restait toujours accroché, il restait toujours dix-quinze épis qui s'accrochaient dans le diviseur et la lieuse ne les liait pas. Alors il fallait les prendre à la main et les enfoncer dedans. Et puis à toutes les gerbes il fallait faire ça. Ça ne s'est pas fait longtemps parce que c'était embêtant ». Aujourd'hui, il semble que les moissonneuses se soient adaptées aux barbes de blés.

---

<sup>19</sup> Il s'agit sûrement ici de la Saissette 54.

## B. Dépiquage et nettoyage du grain

Pour le foulage du grain, je n'ai relevé aucune pratique spécifiquement liée au Blé meunier d'Apt ou autres touzelles. Beaucoup se souviennent qu'on utilisait le rouleau tiré par un cheval, dernier outil à dépiquer recensé par Elie-Marcel Gaillard en Haute Provence<sup>20</sup> avant l'arrivée de la motorisation. « On le faisait sur ce qu'on appelle l'aire, c'est une surface plane dont le sol a été préparé, durci, arrosé puis bien aplani ; il faut que ce soit très dur. Au milieu il y avait un poteau avec ce qu'on appelait un tourniquet, avec une corde. Et le cheval tournait autour, attaché à la corde en traînant derrière lui le rouleau de pierre. Au fur et à mesure que le cheval tournait, la corde s'enroulait sur le poteau et le rouleau avait tendance à se rapprocher du centre. Quand elle était au milieu, si le grain n'était pas assez décortiqué, on faisait encore une révolution. (...). Après ils enlevaient la paille à la fourche, tout le reste était amassé et ils passaient ce qu'on appelle le « ventail ». Ce ventilateur enlevait les grosses pailles et le grain était nettoyé comme ça<sup>21</sup> », se souvient ce jeune agriculteur de Cucuron. Cette dernière étape de nettoyage du grain sur l'aire disparaît avec la création, juste avant la seconde guerre, des coopératives agricoles de grain qui se chargeront dès lors de l'opération. Et puis l'arrivée des moissonneuses batteuses remplacera l'usage du rouleau<sup>22</sup>.

Enfin, je me dois de préciser également que je n'ai pas non plus relevé d'appréciation particulière du grain du Meunier d'Apt quant à son dépiquage, si ce n'est celle de Gérard Guillot qui estime qu'« il se bat bien, le grain ne casse pas ou quasiment pas au battage ».

---

<sup>20</sup> Gaillard, 1997, p. 50.

<sup>21</sup> A Goult on m'a précisé qu'on parlait de « ponsier » en patois pour signifier la poussière et les déchets dus aux épis.

<sup>22</sup> « J'ai encore connu la batteuse qui tournait avec une locomotive à bois ; je devais avoir six ou sept ans. (...) C'était la locomotive qui faisait tourner la batteuse avec des courroies. Après ils y ont mis des tracteurs. (...) Au début il n'y avait que la batteuse et puis après ils ont mis la presse. Alors d'un côté il sortait le grain, et de l'autre les balles. (...) Il y avait une quinzaine de personnes autour de la batteuse. Il y en avait deux qui portaient les balles, deux qui les divisaient et les attachaient avec les fils de fer. Après il y en avait quatre sur les gerbiers pour envoyer les gerbes, il y en avait un qui les recevait et un autre qui, on appelait ça « engrainait », c'est-à-dire qu'il les réceptionnait sur le bras. Après il y avait celui qui pesait le grain, celui qui s'occupait du matériel... on était quelques-uns là ! », se souvient mon principal interlocuteur de Grambois.

## C. Le rendement

Dans les entretiens, j'ai pu repérer que le rendement pouvait s'exprimer de différentes manières ; mais aucune de ces expressions n'est vraiment spécifique au Blé meunier. En pays d'Aigues, et particulièrement à Grambois et à Pertuis, il m'a été dit qu'on parlait autrefois par exemple du rendement à l'« éminée »<sup>23</sup>. Chez d'autres paysans, on disait plutôt que le blé « faisait le 2 ou le 3 » dans les mauvaises terres et « le 12 » dans les meilleures terres quand il ne versait pas, ce qui signifie que pour un kilo de blé semé, on récoltait 12 kilos. Certains parlent encore de « poids spécifique » qui exprime « le rendement du grain en farine ». Aujourd'hui, on parle plus volontiers en quintaux/hectares ; dans ce cas, nombreux s'accordent environ sur une moyenne de 20 quintaux/hectare, (entre 15 et 25) pour les touzelles et le Blé meunier. « A 30 quintaux, le Blé meunier, c'est qu'il est couché, même avant ! » précise un agriculteur de Cucuron. A Montfuron, pour une année de sécheresse comme celle de 2006, on me précise qu'il réussirait à donner 30 quintaux/hectare. Enfin beaucoup s'expriment également en tonnes à l'hectare ; je retrouve le chiffre de 2,5 tonnes à l'hectare sur le plateau d'Albion, avant l'enrichissement du sol par les boues<sup>24</sup> et de 3 à 4 tonnes l'hectare plus bas vers Apt et Goult.

Les appréciations sur le rendement du Blé meunier diffèrent selon les critères de comparaison employés par les personnes interrogées. Si l'on s'en tient à celle qui est souvent faite entre variété ancienne et variété moderne, notre cultivar se voit là rangé au banc des moins productives, dites à « mauvais rendement ». Mais si la comparaison est faite par rapport aux autres variétés anciennes ayant cours à son époque, le Blé meunier est réputé pour donner de bonnes récoltes. Dans le canton de Banon on m'a assuré que le Blé meunier avait un très bon poids spécifique par rapport à d'autres variétés.

Si l'on en croit la comparaison faite entre les entretiens, il apparaît que le rendement du Blé meunier d'Apt ne varie pas spécifiquement en fonction des localités ; ce phénomène peut s'expliquer par le fait qu'on lui consacre des terres similaires : les plus pauvres. Il semble pourtant que dans leur discours, certains estiment que des villages étaient plus réputées que

---

<sup>23</sup> « L'« éminée », c'est une surface ; aujourd'hui on parlerait plutôt en ares ou en hectares. Et selon les villages, il faut neuf « éminées » à l'hectare, il y a un autre endroit, il en faut douze. Vous comprenez, ce n'est pas une mesure régulière », m'a expliqué un cultivateur de Grambois. Pierre Lieutaghi m'a précisé à ce propos que dans l'Antiquité l'« hemina » était une mesure grecque de capacité, employée par les agronomes latins comme Caton l'Ancien, par exemple, au III<sup>e</sup> siècle avant notre ère (De Agri Cultura, 57).

<sup>24</sup> L'épandage récent de boues vers le Revest-du-Bion aurait largement accru le rendement des différentes cultures.

d'autres pour leur rendement en blé ; il est par exemple dit meilleur à Grambois et à Pertuis qu'à la Tour d'Aigues ou à la Bastide-des-Jourdans.

Pour terminer, il m'a semblé intéressant de faire part au lecteur d'une information émise par C. Mesliand qui remarque une hausse du rendement des blés de Vaucluse dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle : « Les renseignements font défaut (...), mais il est possible que la hausse du rendement s'explique partiellement par une semence plus généreuse en même temps que sélectionnée »<sup>25</sup>. En revanche, il semble bien difficile de savoir si le Blé meunier est concerné par cette observation.

Après avoir exposé les discours sur les caractéristiques et les pratiques agricoles, je propose de faire un état des lieux de ceux qui intéressent les usages du Blé meunier.

---

<sup>25</sup> Mesliand, 1989, p. 165.

## **Chap. IV. Usages et renommée des touzelles et du Blé meunier d’Apt**

En regard de la réputation du Meunier d’Apt en matière de boulangerie chez les membres d’Agribio 04, et dans la mesure où sa dénomination ne se retrouve pas dans les monographies régionales que j’ai eu l’occasion de consulter, j’ai consacré une partie importante de mes investigations à rechercher des éléments susceptibles de me renseigner sur les usages que le blé a pu connaître localement, ainsi que les pratiques que ceux-ci ont pu impliquer. Ce sont ces résultats que je me propose d’exposer à présent.

### **1. Usages liés aux animaux domestiques**

#### **A. La paille**

Jusqu’au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, la culture du blé en pays d’Apt, de Pertuis et d’Albion est partie constituante d’un fonctionnement autonome de la paysannerie qui pratique le système de polyculture / élevage. « C’était un autre type d’agriculture. C’était justement une agriculture de subsistance pratiquement, ils ne vendaient que le surplus. (...). Ce n’était pas des grosses productions, c’était très diversifié. Il y avait un peu de fourrage pour les animaux, pour les faire manger, il y avait un peu de blé, après il y avait un peu de vigne, les asperges, un peu d’ail, les fruits, les légumes, des melons », m’explique-t-on dans le sud Luberon. Dans presque toutes les fermes, on trouvait des chevaux, des brebis, quelques cochons, des poules, des lapins, voire des pigeons (pour la viande). Sur le plateau d’Albion, « on avait le blé, le troupeau de brebis et les lavandes », raconte un ancien agriculteur de Saint-Trinit. Si l’on en croit A. De Réparaz, les ovins occupaient une place importante dans ce secteur depuis environ 1850, à côté d’un élevage porcin qui, à partir du début du XX<sup>e</sup> siècle, s’est considérablement



amenuisé. C. Mesliand indique, quant à lui, que les cantons de montagne que sont Apt, Bonnieux, Pertuis ou Sault, « où les pâturages et terrains de parcours constituent une bonne partie du territoire agricole »<sup>1</sup>, comptent parmi ceux où l'on trouvait la plus grande concentration d'ovins du département de Vaucluse. Et dans ceux-ci, « [l'élevage ovin y est] étroitement associé à la céréaliculture par l'utilisation qu'il assure des pailles et menus grains, (...) »<sup>2</sup>.

On comprend donc que le stockage des pailles était d'un grand intérêt. « La paille, l'hiver, on la donnait à manger aux bêtes. (...) on la mélangeait à la luzerne, parce que ça allongeait un peu la nourriture ». « Et puis on la faisait pourrir, on en faisait du fumier dont on paillait les chevaux et les brebis le soir ». Plus tard, elle sera même vendue : « La paille était intéressant dans le temps ; maintenant on n'en fait plus rien, mais avant ça payait l'engrais et la batteuse ». C'est ainsi qu'à la moisson, la paille était coupée à raz afin d'en récolter le plus possible.

Dans ce contexte, les pailles du Blé meunier d'Apt et autres touzelles et saissettes, dont on se souvient qu'elles sont particulièrement longues, semblent bien correspondre pour les anciens agriculteurs aux besoins de l'époque. Cela explique notamment, pour certains d'entre eux, que l'on ait favorisé ce type de cultivar : « on faisait des blés qui avaient beaucoup de paille pour les bêtes », m'explique t-on ; et un autre d'ajouter : « Je vous dis, le Blé meunier, on en gardait la paille pour donner aux bêtes : il n'y avait pas ces épines ».

En outre, la taille des tiges n'est pas le seul intérêt que présentent les touzelles pour les animaux. Le discours s'accompagne d'une dépréciation de la paille des blés durs et barbus qualifiée de « drue », « grossière » et donc « mauvaise » à la fois pour la nourriture et pour la litière. « On ne semait pas de ces blés barbus, parce que la paille on la donnait à manger aux moutons, et les barbes, pour faire manger les moutons, c'est mauvais : ça leur reste entre les gencives, partout ». Je note encore la remarque qui suit : « Tant qu'il y avait des bêtes, les blés à barbes n'étaient pas trop cotés ici ». En plusieurs lieux, je retrouve même des agriculteurs qui, dans l'intention de dissuader les sangliers – de plus en plus nombreux ces dix à quinze dernières années dans le canton de Banon – de s'attaquer aux récoltes, plantent des blés barbus.

---

<sup>1</sup> Mesliand, 1989, p. 31.

<sup>2</sup> Idem.

## B. Le grain et la farine

Dans la mesure où l'élevage semble occuper une place importante dans les différents secteurs géographiques concernés par la culture ancienne du Blé meunier d'Apt, j'ai eu à cœur de rechercher s'il avait tenu un rôle particulier dans l'alimentation des animaux domestiques. Or, à l'issue des différents entretiens, il m'est bien vite apparu que le blé de manière générale ne leur était que rarement donné à manger, l'orge – dont on faisait la farine – ou l'avoine entrant bien plus dans leur nourriture. « Pendant la guerre, c'était interdit de donner du blé aux animaux, mais enfin on ne leur en a jamais trop donné de toutes façons ; de l'orge, de l'avoine, du maïs, des pois chiches, oui, mais du blé non » m'explique-t-on en Pays d'Aigues. Et à ma question : « Et les bêtes elles aimaient bien le Blé meunier ? », un ancien Revestois de répondre par exemple : « C'était pareil. Mais les bêtes, ce qu'elles préféraient, c'était l'avoine ». Il ne semble donc pas que le blé ait été particulièrement important dans l'alimentation des brebis, cochons ou chevaux, et encore moins que le Meunier d'Apt ait tenu une place particulière dans ce domaine. Plusieurs anciens agriculteurs disent par contre avoir donné du grain de ce blé à leurs volailles ainsi qu'à leurs lapins. Lorsque le Blé meunier a d'ailleurs été retrouvé à Buoux vers 1983, l'agriculteur qui le cultivait en nourrissait ses poules, qui en étaient très friandes. Ils sont d'ailleurs quelques-uns aujourd'hui à témoigner dans le même sens : « vous prenez du Blé meunier, vous le mélangez avec d'autres variétés [modernes], vous le donnez aux poules : elles mangeront le Blé meunier d'abord et elles laisseront les autres ! ».

Enfin, il ressort des entretiens que beaucoup amélioreraient la nourriture de leurs bêtes avec de la farine<sup>3</sup>. L'orge apparaît encore comme la céréale la plus employée à cet effet, et notamment pour la nourriture des cochons. Mais certains parlent aussi du recours aux farines de blé ; c'est le cas de cet ancien habitant du Revest-du-Bion : « les châtaignes, ça les engraisait trop les brebis<sup>4</sup>. C'est pour ça qu'on fabriquait la farine de blé. On faisait bouillir des pommes de terres, des betteraves, des choux et puis après on y mettait un peu de farine ». C'est ainsi que le son et la dite « farine basse » étaient consacrés aux animaux : « Il y a le son

---

<sup>3</sup> Certaines fermes possédaient un « concasseur » destiné à cette préparation.

<sup>4</sup> J'ai montré, dans une étude réalisée en 2005 sur le châtaignier dans le canton de Banon, que ces arbres ont été plantés au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle afin de subvenir à l'alimentation des porcs dont l'élevage était particulièrement important à cette époque.

tout seul qu'on donnait aux chevaux pour les rafraîchir<sup>5</sup>. Et puis après il y avait la « farine basse » dans laquelle on mélangeait un peu de tout. (...) On allait chercher ça et on la donnait aux poules, aux lapins, après l'avoir fait tremper dans de l'eau ». Dans la mesure où il était l'un des seuls blés cultivés jusqu'à la fin de la seconde guerre, il y a fort à penser que le grain de Blé meunier d'Apt a dû entrer dans la préparation de ces sons et « farines basses ». Mais il va de soi que pour ceux-ci, le blé n'était pas choisi en fonction de sa qualité. Ainsi, je ne repère en aucun cas d'usage spécifique du Blé meunier pour la nourriture animale.

## 2. Pratiques meunières, boulangères et pâtisseries

« Manger c'est consommer du pain, encore du pain ou des bouillies à longueur d'existence », note une informatrice d'Anita Bouverot dans *La cuisine dans le pays d'Apt*<sup>6</sup>. Dans une région où l'on sait que le blé a longtemps tenu lieu d'aliment de base sous forme de pain<sup>7</sup>, il y a fort à penser que le Blé meunier était destiné à nourrir les hommes. C'est du moins ce qu'affirment la plupart des personnes interrogées dans le cadre de cette enquête. « A mon avis, ces variétés-là [les touzelles], ils les cultivaient pour l'alimentation humaine », précise par exemple cet agriculteur du sud Luberon.

S'il m'a été bien difficile de rencontrer des minotiers ou des boulangers locaux ayant exercé avant la seconde guerre, plusieurs témoignages d'anciens agriculteurs rapportent que l'on faisait de la farine de Blé meunier d'Apt et que celle-ci entrait dans la fabrication du pain. Certains d'entre eux disent même que le boulanger de Murs, particulièrement réputé dans la région et malheureusement décédé aujourd'hui, disait l'avoir largement utilisée. D'autres encore supposent que celui de Rustrel, qui fabriquait son pain aux fagots de bois jusqu'à il y a une dizaine d'années, avait également dû l'employer. A Apt, on m'a certifié que l'on faisait

---

<sup>5</sup> Au sujet de la nourriture des chevaux, je repère une opposition entre celle qui « rafraîchit » et celle qui « enflamme ». Ainsi, alors que le son a pour réputation de leur apaiser l'estomac, « l'avoine, c'était la friandise ; quand ils avaient fini de manger, avant de partir au travail, on leur donnait de l'avoine. C'était comme un verre de vin, mais ça ne les saoulait pas, ça les enflammait ».

<sup>6</sup> Bouverot, 1981, p. 86.

<sup>7</sup> Anita Bouverot révèle que l'alimentation de base aptésienne repose sur une trilogie : les céréales la plupart du temps sous forme de pain, les fruits et légumes et les viandes (Bouverot, 1981, p. 87-89).

du pain de saissette et de Blé meunier. Le minotier retraité du Moulin de Pangon dit quant à lui avoir produit de la farine pure de touzelle avec laquelle on fabriquait le pain localement. Un habitant de Montsalier m'a indiqué que le Blé meunier qu'il a eu moissonné à Banon était destiné à faire le pain. A Vachères, on m'a encore rapporté que la Touzelle locale – Touzelle de Vachères –, transformée en farine, servait au boulanger du village.

En raison de la disparition quasi totale des meuniers et boulangers locaux âgés de plus de 70 ans, je n'ai que peu d'informations sur les usages et savoir-faire proprement liés à la farine et à la panification du Meunier d'Apt. Il apparaît que, comme les touzelles et contrairement à des blés tels que le Florence Aurore dont je parlerai plus tard, il n'avait pas la réputation d'être un blé dit « de force »<sup>8</sup>. Son utilisation impliquait donc des pratiques de pétrissage ou de façonnage à la main que ne connaissent plus les boulangers d'aujourd'hui. La plupart des témoignages recueillis dans le cadre de l'enquête indiquent que ces farines étaient employées pures. « A l'époque, ils étaient déjà bien contents d'avoir de la farine. Ils ne cherchaient pas trop les mélanges. C'est venu après la guerre les mélanges ». Et « quand les minotiers disaient qu'ils avaient fait une farine blutée<sup>9</sup> au 80, elle pouvait l'être au 95 », se souvient le plus âgé de mes interlocuteurs. Il m'a donc été très difficile de savoir en quel type de farine le Blé meunier était transformé. C. Mesliand écrit à propos du pain dans le Vaucluse à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle : « C'est du pain bis, c'est-à-dire obtenu à partir d'une farine grossière, beaucoup plus proche du pain complet que du pain blanc que nous consommons ». Enfin, avant d'être utilisée, « les boulangers autrefois laissaient reposer la farine (...). Il y en avait un à la Bastide-des-Jourdans qui la laissait six mois avant de la travailler », puis ils confectionnaient des pains de deux kilos.

Lors de ma première rencontre avec les membres d'Agribio 04, l'un d'entre eux m'avait laissé entendre que le Meunier d'Apt avait pu entrer dans la fabrication des pompes à huile tant consommées dans la région. Cette information avait particulièrement attisé ma curiosité ; j'ai ainsi eu à cœur tout au long de l'enquête de multiplier les investigations dans la perspective d'en connaître davantage sur ce sujet. Je n'ai pourtant retrouvé aucun élément faisant référence à ce type de fabrication avec du Meunier d'Apt. Mais dans la mesure où

---

<sup>8</sup> J'ai déjà dit que dans le langage populaire, un « blé de force » signifie qui « fait gonfler la pâte ». On peut également noter la définition qu'en donnent les ouvrages spécialisés relatifs à la meunerie ou la boulangerie : « Le terme « force » a plutôt un sens large, mais il désigne, en général, l'aptitude qu'a une farine : 1) de donner un pain bien développé et de texture convenable ; 2) d'absorber et de retenir de l'eau durant la préparation de la pâte et de donner ainsi un plus grand nombre de pains pour chaque sac de farine. Ces deux facteurs dépendent des caractères physiques de la pâte qui dépend, elle-même, de la quantité et de la qualité de gluten qu'elle contient », (Lockwood, 1950, p. 44).

nombreux ont été mes interlocuteurs à m'assurer que notre blé était quasiment le seul à être cultivé en pays d'Apt, il y a donc des chances pour qu'il ait été utilisé à d'autres fins que le pain. Il est intéressant de rapporter ici les paroles de mon interlocuteur du Castelet âgé de 97 ans : « Le Blé meunier, c'est un blé qui s'employait dans la pâtisserie, qui s'employait pour tout. (...). Il ne se faisait que ce blé ». « Donc le Blé meunier il servait pour la boulangerie et pour la pâtisserie ? », ai-je insisté. « Le Blé meunier faisait tout », m'a-t-il rétorqué. J'ajoute qu'un boulanger aptois ayant exercé à partir des années 1950 m'a précisé que de son temps l'on fabriquait beaucoup de pompes à huile et que pour celles-ci, de même que pour les autres pâtisseries telles que les gâteaux des rois briochées par exemple, on choisissait plutôt des farines dites « fortes », c'est-à-dire confectionnées à base de blé de force.

### **3. Transactions du blé dans l'aire de culture ancienne du Blé meunier**

#### **A. Echapper au système monétaire**

A l'époque de la culture du Blé meunier, il m'est apparu que l'on échangeait le blé contre le pain, pratique largement répandue en Provence et dans le Vaucluse. « Il n'y avait pas d'échange de farine contre du pain. L'échange se passait entre le paysan et le boulanger ; c'était le boulanger qui se faisait payer en grain. C'est ce qu'on appelait la consommation familiale. Je l'ai encore vécu à Banon, et dans ce pays là, en particulier au Revest-du-Bion et les alentours, à Saint-Trinit et tout le coin. Les gens ne payaient pas leur pain et au bout du mois recevaient leur facture ; en proportion, les boulangers se faisaient payer en blé », se souvient l'ancien minotier du moulin de Pangon. L'échange se déroulait donc entre le boulanger et l'agriculteur, le premier venant même parfois choisir son blé jusque dans les champs pendant la moisson ; il s'occupait ensuite de le faire moudre par le minotier. Pour la

---

<sup>9</sup> « Bluter » signifie selon ses propres termes « passer au tamis ». Si l'on en croit un vieil ouvrage sur la boulangerie (Urbain-Dubois, 1933, p. 43), le blutage permet, après le broyage des grains, de séparer la fleur de farine, les gruaux, les semoules, le son et les germes.

valeur de l'échange, on me précise presque systématiquement qu'il s'agissait d' « un kilo de blé contre un kilo de pain ». Ici Anne-Marie Topalov indique quant à elle à propos de ce qu'elle appelle le « système échangiste »<sup>10</sup> : « Ils te disent toujours qu'avec 80 kilos de grains, tu obtiens 100 kilos de farine et 120 kilos de pain »<sup>11</sup>. Toujours est-il que selon C. Mesliand, « la formule de l'échange est sans conteste la plus répandue en Vaucluse jusqu'en 1914 »<sup>12</sup>. A.-M. Topalov précise que dans les Basses-Alpes, ce fonctionnement aurait perduré jusqu'en 1935, après quoi on commence à acheter son pain. Pour ma part j'ai retrouvé une mémoire très vivante de ces échanges chez les différentes personnes que j'ai interrogées ; certains disent les avoir connus jusque dans les années 1960.

Mais si l'on en croit C. Mesliand, qui conçoit ce fonctionnement comme une étape vers le système marchand, il semblerait que dans les transactions entre paysan, minotier et boulanger, il n'en ait pas toujours été ainsi. Au XIX<sup>e</sup> siècle, « le blé est encore l'élément le plus important de l'autoconsommation paysanne, on le voit bien d'après les usages en matière de fabrication du pain. Si la cuisson domestique du pain semble peu répandue en Vaucluse, du moins la préparation de la pâte à la maison, par les soins des femmes, était-elle chose courante et le travail du boulanger consistait pour l'essentiel, dans les villages, à cuire le pain, moyennant une rémunération en nature. Au tournant du siècle, cet usage se perd et on voit apparaître des formes plus élaborées de division du travail : la plus courante est l'échange blé ou farine-pain »<sup>13</sup>. Et Mesliand de considérer que ce nouveau système « correspond au désir, traduction d'un progrès dans le genre de vie, de manger du pain de meilleure qualité : on achète ainsi le pain chaque jour, alors que dans la formule précédente on faisait cuire le pain tous les huit ou dix jours et il arrivait que les dernières miches fussent moisies... Mais ce qui relie cet usage au précédent, c'est sa finalité : il s'agit toujours pour le paysan de se procurer le pain nécessaire à l'alimentation familiale sans bourse délier, le meunier et le boulanger étant payés de leur travail en nature. Le souci d'échapper au circuit d'échanges monétaires est si fort qu'il s'exprime dans des formes coopératives : on relève de 1900 à 1914, la création d'une trentaine de boulangeries coopératives dans les villages vauclusiens, et leurs statuts prévoient avec précision les conditions d'échange entre le blé qu'apporte le paysan et le pain que lui livre le boulanger »<sup>14</sup>.

---

<sup>10</sup> « Le système échangiste, c'est le blé comme monnaie principale », précise-t-elle (Phonothèque du Musée de Salagon, C20).

<sup>11</sup> Phonothèque du Musée de Salagon, C20.

<sup>12</sup> Mesliand, 1981, p. 165-166.

<sup>13</sup> Mesliand, 1981, p. 165-166.

## B. Vendre son blé

Outre les échanges avec les boulangers, le blé était également vendu à des courtiers ou des minotiers. « J’entends dire par mon père et mon grand-père qu’ils stockaient le grain dans des greniers. Et puis ils le vendaient l’hiver à des négociants. (...). Et plus on le gardait, plus le grain était payé ; ça n’augmentait pas beaucoup, mais c’était un peu plus cher », raconte un ancien agriculteur. « Des fois les cours n’étaient pas réguliers. Alors quand les cours étaient meilleurs, on allait chercher des sacs, on remplissait ça dans le grenier et les camions venaient les chercher en plein hiver », se souvient un autre<sup>15</sup>.

Les personnes que j’ai interrogées ont eu beaucoup de mal à se souvenir du prix auquel se négociait le Blé meunier ; aucune d’entre elles n’a réussi à m’en donner une indication précise. « Il n’y avait que celui-là, c’était le plus cher », m’a précisé la plus âgée. J’ai retrouvé une indication de prix des blés locaux datant de 1899 : « Blé Roussillon Barberousse de Castelnaudary à 19 francs l’hectare logé gare départ, Blé blanc de Castelnaudary idem, Blé bladette de Puylaurens idem, Blé de Bordeaux ou Noé idem, Blé tuzelle blanche idem, Blé bladette de Toscane idem, Blé tuzelle de Pertuis à 35 fr. logé les 8 doubles gare de Pertuis, Blé saissette d’Arles à 40 fr. les 160 kilos gare Avignon »<sup>16</sup>. La Tuzelle de Pertuis dont il est question ici correspondrait-elle à la Touzelle blanche de Pertuis ? Aucun élément ne m’a permis d’en savoir plus. On retiendra de cet extrait que le prix de cette touzelle était particulièrement élevé. Dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, ces prix vont diminuer ; j’aurai l’occasion plus tard d’en expliquer les raisons. Quant à mon interlocuteur le plus âgé, il affirme que dans son village où l’on ne cultivait que du Blé meunier, « le blé, je l’ai connu à un franc ou deux le kilo »<sup>17</sup>.

---

<sup>14</sup> Idem.

<sup>15</sup> En pays d’Aigues, on m’explique que l’on mesurait la densité du grain de blé à l’aide d’un récipient, muni parfois d’une anse métallique, appelé « panau ». « Dans la ‘panau’, pour que le blé soit bon, il fallait que ça fasse 13 kilos. On faisait couler le blé dessus et puis il fallait raser avec un bois. Et là vous ne vous trompiez jamais, c’était le rendement exact. On mettait le grain à l’intérieur et après on le pesait sur la bascule. S’il dépassait 13 kilos, s’il faisait 14 ou 15 kilos, votre blé était payé plus cher. Les marchands qui l’achetaient tenaient compte de ça ». C’est le même agriculteur qui m’a également indiqué que le poids du blé augmentait après son stockage, information que les paysans d’aujourd’hui ne semblent plus détenir.

<sup>16</sup> Union des Syndicats Agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien, octobre 1899, p. 6.

<sup>17</sup> Et celui-ci de préciser : « le blé valait un franc. Un homme gagnait deux francs par jour à l’époque. A l’époque, un homme qui travaillait gagnait deux kilos de blé par jour ».

A partir des années 1930 se créent des coopératives de blés ; désormais toutes les récoltes leur seront vendues directement. « On remplissait des sacs de 80 kilos sur l'aire et puis c'était un camion qui venait les chercher pour les porter au silo »<sup>18</sup>, se souvient-on au sujet des livraisons.

### C. Commerce et renommée du blé à Apt et à Pertuis selon les textes anciens

Si l'on en croit les vieux documents relatifs au département de Vaucluse, le commerce du blé apparaît à une certaine période comme particulièrement florissant dans l'aire géographique de la culture ancienne du Blé meunier d'Apt. Plusieurs d'entre eux font état de marchés et de foires importantes, et ce dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. A cette époque, « il existait dans notre ville un grand marché annuel aux grains qui avait lieu le premier vendredi qui suivait le 15 août »<sup>19</sup>, indique la revue municipale *Pertuis - Bulletin Municipal*. C'est d'ailleurs dans celle-ci qu'il est localement question pour la première fois de touzelle dont on dit qu'elle « est très estimée à cause de la qualité de son grain ». Selon le *Bulletin mensuel du Syndicat Agricole Vauclusien*, la ville de Pertuis semble d'ailleurs avoir été au XIX<sup>e</sup> un centre de distribution important des blés de tout le canton. Dans celui d'octobre 1895, je relève les indications suivantes : « Quelques syndiqués nous ayant demandé de leur fournir des blés de semences, nous avons pensé que nous pourrions, grâce à l'organisation de notre entrepôt de Pertuis et au zèle de ses administrateurs, leur procurer des blés de première qualité, de provenances authentiques, récoltés sur les meilleurs coteaux de Cabrières, de la Motte-d'Aigues, de Sannes, de Saint-Martin, etc., à des conditions de prix certainement plus avantageuses que celles offertes par le commerce. Tous ces blés, après avoir passé dans le trieur du syndicat, seraient reçus par une Commission de contrôle, à Pertuis même, et vendus sur échantillon »<sup>20</sup>. Et dans celui de juillet de 1896 dont j'ai déjà cité un extrait, le rôle de la

---

<sup>18</sup> On me précise souvent que plus tard les sacs ne feront plus que 50 kilos.

<sup>19</sup> Pertuis - Bulletin Municipal n° 11, 1981, p. 34.

<sup>20</sup> Union des Syndicats Agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien, octobre 1895, p. 2-3.



ville de Pertuis est davantage explicité, puisqu'elle est dite être le centre d'expédition des blés « robustes » de la région appelés 'Touzelle de Pertuis'<sup>21</sup>.

Mais Pertuis n'est pas la seule ville où avait lieu la distribution du blé. Je retrouve la trace de marché aux grains au début du XIX<sup>e</sup> siècle en d'autres lieux du département. « Ce pays [le Vaucluse] si pauvre en grains se mêle cependant d'en vendre, et beaucoup, à d'autres pays plus riches que lui. Il est notoire, en effet, qu'au marché de Carpentras, comme à ceux de l'Isle, d'Apt, de Pertuis, tout ce Blé appelé Touzelle est enlevé pour Marseille et Aix. Il est notoire que les marchands vont à Bédouin, au moment de la récolte, acheter tout le Blé de ce genre qu'on y récolte, et que nous avons dit être le meilleur de tout le Département »<sup>22</sup>, indique l'enquête agricole du Vaucluse de 1808. C'est d'ailleurs à cette époque que semble naître un certain succès des blés de la ville d'Apt. P. Simoni explique dans son *Etude de la société et de l'économie aptésienne de 1806 à 1913* que « la première moitié du [XIX<sup>e</sup>] siècle constitue une période de prospérité pour la minoterie qui expédie les farines de luxe à Marseille [note : La notice statistique sur la ville d'Apt parue dans la Revue Aptésienne du 16/11/1834 signale la minoterie pour être « une nouvelle industrie » à laquelle « la finesse et la beauté » des blés régionaux ont donné naissance]<sup>23</sup>.

Ainsi plusieurs ouvrages anciens sont les témoins d'une renommée toute particulière des cantons d'Apt et de Pertuis pour leurs blés<sup>24</sup>, renommée qui a permis d'étendre leur commercialisation au-delà de leur simple périmètre, jusque dans la région de Marseille. « (...) encore au début de ce siècle, combien de terres médiocres, sur les plateaux arides, ensemencées en blé... C'est ce qui explique en premier lieu l'importance que conserve le blé dans l'arrondissement d'Apt ; il ne correspond pas à une vocation céréalière, mais à l'utilisation de terres médiocres. Sans doute cette culture extensive produit des excédents commercialisables, qui ont sur le marché d'Apt et au-delà, jusque dans les minoteries marseillaises, une réputation de bonne qualité »<sup>25</sup>, précise C. Mesliand dans *Paysans du*

---

<sup>21</sup> Union des Syndicats Agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien, juillet 1896, août 1896, août 1897, août 1898, p. 5-6.

<sup>22</sup> Pazzis, 1808, p. 319.

<sup>23</sup> Simoni, 1976, p. 419.

<sup>24</sup> Je note également dans une monographie de village de M. Bancal écrite en 1895 à laquelle C. Mesliand fait référence, que le blé à Cucuron « est un des meilleurs de la vallée de la Durance et surtout vendu comme blé de semence » (Bancal, M., 1896, Arrondissement d'Apt. Monographies communales d'après les documents recueillis par les instituteurs, Cavaillon, 79 p.), « ce qui lui assure une plus-value non négligeable » (Mesliand, 1989, p. 164).

<sup>25</sup> Mesliand, 1989, p. 164. Après 1929, l'auteur note encore que : « C'est dans les cantons des plateaux et des contreforts alpins que le blé domine encore le système des terres labourables : à Apt, Gordes, Pertuis, Sault, Valréas, il est toujours au cœur de l'assolement. Ces cantons sont aussi ceux où l'évolution séculaire a fait sensiblement reculer la superficie cultivée, où l'on observe un processus d'abandon dont rendent compte les

*Vaucluse (1860-1939)*. Et il est notable qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, la ville d'Apt semble d'autant plus reconnue pour la notoriété de son blé, ceci entraînant des répercussions sur la production qu'elle en fait. Une enquête agricole de 1868 rapporte même qu'au niveau départemental, alors que cette culture connaît une diminution depuis 1866, « des blés (...), principalement les blés blancs de l'arrondissement d'Apt, sont expédiés vers Marseille, après avoir été transformés en farine dans les moulins de la vallée du Caulon, de Cavaillon, de l'Isle et de Vaucluse »<sup>26</sup>.

L'ensemble de ces extraits évoquent la réputation qu'ont connu les blés du pourtour du Grand Luberon. Ils l'expliquent par le fait que cette culture a su valoriser des terres pauvres, que la quantité de blé récolté, par rapport au reste du département, y était particulièrement importante<sup>27</sup> et que la qualité des grains qu'on y trouvait était recherchée.

---

superficies enregistrées en tant que « friches », et c'est là enfin que l'on remarque une prépondérance des terres labourables dans l'ensemble du système agricole », (Mesliand, 1989, p. 363).

<sup>26</sup> Combes, 1868, p. 5.

<sup>27</sup> On sait de manière générale que les terres pauvres et sèches produisent du grain de poids spécifique plus élevé.

#### 4. Appréciations du Blé meunier en meunerie et en boulangerie et leurs conséquences sur sa dénomination

##### A. De la renommée de la touzelle à celle du Blé meunier

Avant d'en venir précisément à l'appréciation que donnent les anciens du Blé meunier d'Apt, je souhaitais faire un détour par celle que semble connaître la touzelle au-delà de la région et de la période auxquelles je viens de faire allusion. J'ai déjà montré que de nombreux textes révèlent l'ancienneté de la touzelle et en donnent souvent des appréciations tantôt au niveau culturel, tantôt au niveau de son usage en meunerie et en boulangerie. Les plus anciens écrits qui font état de ce type de précisions ont été retrouvés par Henri Ferté ; je propose ici de rendre compte des plus significatifs. Dans l'*Histoire de Nîmes*, Léon Ménard<sup>28</sup> fait allusion à une fixation du prix de la touzelle datant de 1330 ; à cette occasion, on dit d'elle que c'est le « nom que l'on donne dans le pays au plus beau et plus pur des froments ». Vers 1600, Olivier de Serres dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* indique, lui, que « les Italiens, les Piémontais, ceux du Languedoc et de la Provence, s'accordent à ce mot, toselle, qui est un froment ras, prisé par sur tout autre pour la délicatesse de son pain »<sup>29</sup>. On trouve encore dans l'*Etude économique du Languedoc au XVIII<sup>e</sup> siècle* de Léon Dutil<sup>30</sup> que « la touzelle, très recherchée aussi pour son rendement plus élevé, venait mieux que les autres sur les terres maigres du Bas Languedoc. Les touzelles du Narbonnais étaient très renommées et on les recherchait pour les semences ».

A l'issue de mes propres investigations, je peux rendre compte que ces considérations sur la touzelle avaient perduré jusqu'à l'abandon de sa culture<sup>31</sup>. J'en tiens pour preuve les résultats d'une enquête agricole de 1929, *Monographie agricole du Département des Basses-Alpes*, qui signale que, sur le plateau de Valensole, « on y cultive surtout la Touzelle de Provence, vieille variété locale adaptée au climat et aux terrains de la région ne craignant pas l'échaudage et dont le grain est très estimé par la minoterie à cause de son rendement en

---

<sup>28</sup> Ménard, Léon, 1755, *Histoire de Nîmes*, livre V<sup>e</sup>, p. 50 (source : Henri Ferté).

<sup>29</sup> De Serres, Olivier, 2001, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Arles, Actes Sud, 1543 p. (source : Henri Ferté).

<sup>30</sup> Archives du Gard C3/21 (source : Henri Ferté).

<sup>31</sup> On peut faire remonter cette dernière à la même période que celle du Blé meunier d'Apt.

farine, de sa blancheur, de sa finesse et de ses qualités boulangères »<sup>32</sup>, ou encore que dans le Bassin de Forcalquier « comme sur le plateau de Valensole, on cultive la Touzelle, très recherchée par les minotiers de Marseille ; c'est à Forcalquier que se font les principales transactions »<sup>33</sup>. Autre exemple dans la Vallée de la Roya où Danielle Musset indique qu'à Breil, on cultivait anciennement la « tusela » qui était appréciée pour donner « de la farine très fine, très blanche, très souple »<sup>34</sup>.

Plus récemment encore, dans les entretiens, je retrouve aussi ce type d'appréciations : « Moi j'ai connu des vieux clients qui demandaient toujours de la touzelle ; pour eux c'était signe d'une qualité d'une certaine farine blanche (...) ; le boulanger qui savait la travailler, il faisait un pain extraordinaire », dit par exemple Monsieur Monteau, minotier à Grans. Dans le pays de Forcalquier, l'ancien meunier du moulin de Pangon évoque lui aussi la renommée des tuzelles : « Les plus anciennes que j'ai connues, ce sont les fameuses tuzelles, qui sont d'excellents blés meuniers. (...). C'était celles que les boulangers préféraient. (...) Mon père, mon grand-père n'employaient que ça, sans additifs, sans rien. Plus la farine était blanche, plus le goût du pain s'en ressentait ».

Les discours relatifs à l'adaptation des touzelles aux conditions pédo-climatiques locales ainsi qu'à leur qualité meunière, boulangère et gustative expliquent sans doute la persistance de leur renommée et de leur mise en culture à travers les siècles. Aussi n'est-ce pas un hasard s'il semble que le Blé meunier d'Apt – qui n'est autre qu'une variété de touzelle, faut-il le rappeler – ait connu le même type de renommée, décelable aujourd'hui encore à travers le discours des plus anciens paysans du pourtour du Grand Luberon : « C'était du bon blé, du blé fin de l'époque. La farine était plus fine, c'était moins grossier. Maintenant les blés que l'on a, ce sont des blés grossiers », explique cet agriculteur retraité de Bonnieux. « (...) le Blé meunier, c'était un blé qui faisait une belle farine blanche », précise encore par exemple un ancien Revestois. A Banon, le Meunier avait la réputation d'être un très bon blé, faisant la farine la plus blanche de toutes les variétés locales. D'autres ayant rencontré l'ancien boulanger de Murs qui s'occupait de la coopérative boulangère du village<sup>35</sup> assurent également que « quand on lui parlait du Blé meunier, c'était quelque chose qui avait de la valeur, c'était coté ».

---

<sup>32</sup> Niquet, 1929, p. 8.

<sup>33</sup> Idem. Il est notable que nous sommes ici en présence du même phénomène que pour les blés d'Apt et de Pertuis.

<sup>34</sup> Musset, 1983, p. 90.

<sup>35</sup> D'après mes interlocuteurs, la coopérative boulangère de Murs aurait cessé ses activités dans les années soixante.

Il y a donc fort à penser que notre fameux blé ait hérité des qualités évoquées depuis longtemps déjà au sujet des touzelles dont il est issu, même s'il est parfois suggéré que son goût s'en démarque. C'est du moins ce que je repère dans le discours des boulangers et paysans-boulangers qui réutilisent aujourd'hui certaines variétés anciennes, dont des touzelles locales comme celles de Vachères. A Limans, dans la communauté de Longo Maï où l'on cultive, transforme en farine et panifie le Blé meunier, je retrouve par exemple la spécificité du goût de notre blé : « le Blé meunier d'Apt, il a vraiment un goût particulier ; il donne un goût sucré au pain, c'est très savoureux. Les gens d'ici, il y en a quelques-uns qui l'ont remarqué tout de suite, et qui ont dit qu'ils n'avaient jamais mangé un pain avec cette farine là ».

Pour finir, j'ajouterai que l'existence du Blé meunier ayant été attestée dès 1839 par Vilmorin-Andrieux, il est possible que ce cultivar ait contribué à forger la notoriété des villes d'Apt et de Pertuis quant à leurs blés. On a vu que certains textes évoquent d'ailleurs la renommée d'une touzelle locale et il n'est pas à exclure qu'il s'agisse précisément du meunier d'Apt. Aucun élément ni oral ni écrit ne fait cependant explicitement allusion à l'éventualité que j'avance ici.

## **B. Quand la renommée participe à la construction de la dénomination**

En regard de la notoriété du blé à Apt et à Pertuis au XIX<sup>e</sup> siècle, ainsi que celle évoquée par les anciens à propos du Meunier, il m'a semblé intéressant pour clore ce chapitre de faire allusion à la constitution de sa dénomination. Tout d'abord il y a fort à penser que le repérage d'une touzelle différente des autres, mis en corrélation avec le statut de la ville de Pertuis à cette époque quant à la distribution des blés, ont fait naître une nouvelle appellation : la 'Touzelle blanche de Pertuis' dont le nom, je le rappelle, est attesté pour la première fois par Vilmorin-Andrieux en 1874. Quant au Blé meunier, dont le nom, si l'on en croit ces agronomes, est certainement encore plus ancien, on comprend combien les qualités qui lui sont reconnues ont pu influencer sur cette appellation.

Les propos d'anciens spécialistes du blé recueillis dans les cantons où le Blé meunier est absent du langage populaire, comme dans le pays de Forcalquier ou de Manosque, m'ont permis de glaner encore une information intéressante quant à la représentation qu'implique

une telle dénomination. « Il y a les blés qu'on donne aux animaux, et sinon il y a les blés meuniers, enfin ceux pour faire la farine, pour faire le pain », explique un agriculteur retraité du village de Dauphin (04). « Un Blé meunier ? C'est un blé qui est destiné à la meunerie, qui fait de la bonne farine », précise encore l'ancien minotier du Moulin de Pangon.

Il y a donc fort à penser que le Blé meunier ait été baptisé ainsi en regard de la qualité meunière et boulangère évoquée par les plus anciens. Les anciens cultivateurs de Blé meunier interrogés à ce propos expliquent volontiers qu'on a dû appeler la variété ainsi en raison de son succès auprès de ces professionnels. « Alors le Blé meunier, c'était un blé qui faisait une belle farine blanche. C'était le blé des meuniers, c'est pour ça qu'on l'appelait le 'Blé meunier' », explique par exemple l'un d'entre eux. Cette interprétation revient d'ailleurs régulièrement au cours des entretiens réalisés auprès de ceux qui l'ont anciennement cultivé.

Enfin, qu'il s'agisse des textes anciens, comme dans *Les Meilleurs blés* de Vilmorin-Andrieux ou dans l'article de C.-C. Mathon, ou qu'il s'agisse du langage populaire – j'entends ici celui des anciens – il est toujours question du 'Blé meunier' et non du 'Blé meunier d'Apt'<sup>36</sup>. Je relève à ce propos la réflexion d'un agriculteur retraité de Vachères : « On l'appelait juste le Blé meunier. Je ne sais pas pourquoi ils disent 'd'Apt' ». La seconde appellation est en réalité systématiquement employée par ceux qui participent actuellement de près ou de loin à sa relance. Il s'agirait donc d'un ajout moderne au nom vernaculaire 'Blé meunier'. Cette nouvelle dénomination ne traduirait-elle pas implicitement le besoin de délimiter un territoire de culture ancienne du Blé meunier dans l'idée de sa relance, voire en vue d'une future IGP<sup>37</sup> ?

---

<sup>36</sup> Dans le premier ouvrage, on parle soit de 'Blé blanc d'Apt', soit de 'Blé meunier', mais pas de 'Blé meunier d'Apt'.

<sup>37</sup> Cette abréviation signifie Indication Géographique Protégée que vient d'obtenir par exemple tout récemment le Petit Epeautre de Haute Provence.



## **Chap. V. De l'abandon des variétés anciennes à la relance du Blé meunier d'Apt**

### **1. L'arrivée des nouveaux blés tendres**

#### **A. Déclin du commerce du blé à Apt et à Pertuis**

Le succès commercial qu'ont connu les villes d'Apt et de Pertuis pour leurs blés a concerné en réalité une période relativement courte. Si la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle a été particulièrement prospère, dès les années 1850, de nombreux documents d'archives attestent que l'on commence à importer des blés étrangers, voire exotiques, qui déséquilibrent les échanges locaux. « Le décret du 30. 09. 1858 sur la libre importation des grains ne cessait de soulever l'opposition des agriculteurs qui craignaient d'être évincés de la place de Marseille par « les blés de la Méditerranée ». En effet, dès 1858, les farines d'Apt se voyaient concurrencées à Marseille par des farines locales et d'importation à bon marché »<sup>1</sup>. Et Combes indique en 1868 qu'« en échange de ces farines [de blés blancs d'Apt transformés par les minotiers de la région] et pour combler le déficit existant, le département de Vaucluse tire de Marseille des blés de l'Irka, de Marianopoli et d'autres provenances, que les boulangers mêlent avec avantage aux farines fabriquées avec les blés du pays »<sup>2</sup>. C'est ainsi que « le prix de l'hectolitre de froment est descendu en 1865 à (...) 19 fr. 50 cent. à Apt. Ce sont les prix les plus bas qu'il ait atteint dans les six dernières années »<sup>3</sup>. Le phénomène touche d'ailleurs l'ensemble du département du Vaucluse et je retrouve environ à la même époque des problématiques similaires dans celui des

---

<sup>1</sup> Simoni, 1975, p. 185.

<sup>2</sup> Combes, 1868, p. 5.

<sup>3</sup> Combes, 1868, p. 6. On peut noter encore ici la spécificité du blé dans le canton de Sault : « le blé de Sault, en raison de sa qualité particulière, se vend toujours de 3 à 4 francs plus cher que les autres blés du département ».



Basses-Alpes. Il s'ensuit une régression de la culture du blé, dont beaucoup de parcelles seront remplacées par la vigne.

Vers la fin des années 1920, la renommée du blé à Apt et à Pertuis n'a donc plus rien à voir avec ce qu'elle a connu un siècle plus tôt et l'on commence à abandonner les variétés jusqu'alors cultivées. C. Mesliand fait même part d'une crise du blé vauclusien à partir de 1929 : « Un article paraît alors dans le journal du Syndicat Agricole, sous un titre en langue provençale « Lou pan de noste blad », qui exalte les blés de pays aujourd'hui dévalorisés et se complaît dans l'évocation du passé : « On n'entendait pas comme à présent parler continuellement d'appendicite ou d'occlusion intestinale » (Rhône-Durance-Ventoux - 30 sep. 1934) »<sup>4</sup>.

On ne retrouve évidemment pas la date d'abandon de la culture du Blé meunier dans les monographies locales puisqu'aucune d'entre elles ne recense particulièrement sa présence. Sur ce point les personnes interrogées s'accordent à dire qu'on a cessé de l'employer environ à la même période, même si celle-ci varie parfois selon les familles. C'est ainsi, par exemple, qu'un ancien agriculteur de Grambois atteste qu'on a arrêté de cultiver du Blé meunier avant les années 1930. Sinon, la plupart des personnes interrogées de Goult jusqu'à Banon se souviennent en avoir encore semé dans les années 1950. Certains affirment d'ailleurs qu'« il ne se faisait rien que de ce blé pendant la guerre ». Mais déjà avant le début de celle-ci de nouvelles variétés commencent à arriver. Quelles seront celles qui remplaceront peu à peu le Blé meunier d'Apt, les touzelles, saissettes et autres blés de pays ?

## **B. Vers l'uniformisation des variétés**

A la veille de la seconde guerre mondiale, alors que la culture du Blé meunier d'Apt n'a pas encore totalement cessé, apparaissent de nouveaux blés tendres. Depuis quelques décennies déjà, la recherche agronomique s'est largement développée. Mais c'est surtout à partir du milieu du siècle que les nouvelles sélections qui en sont issues commencent à être employées plus

---

<sup>4</sup> Mesliand, 1981, p. 497. Le discours sur la qualité alimentaire des anciennes variétés remonterait-il déjà à cette époque ?

largement<sup>5</sup>. Je propose de rendre compte maintenant, dans l'ordre chronologique de leur arrivée, de celles qui m'ont été citées dans les entretiens comme ayant été cultivées localement.

#### **a. Quelques variétés citées de manière isolée**

A Bonnieux, on m'a parlé d'un blé russe, cultivé il y a une cinquantaine d'années. « Il était d'origine russe je crois. Il produisait, mais il était grossier comme tout ; il faisait du son, pas de la farine. Ce n'était pas du bon blé », me précise cet habitant. Je n'ai que peu de précisions sur cette variété dont je n'ai entendu parler qu'une seule et unique fois. Dans leurs recherches sur les variétés de plantes cultivées dans le Parc des Ecrins, M.-F. Lagarde et P. Marchenay ont répertorié un blé de Russie à Vallouise dont il est précisé qu'« il restait vert et donnait peu de grain »<sup>6</sup>. S'agirait-il de la même variété ? Peu d'éléments me permettent de répondre à ce jour.

A Grambois, on m'a parlé d'un blé italien arrivé un peu avant les années 1930 : « je ne me souviens plus du nom ; mon père disait le Blé Italien », rapporte un ancien agriculteur de ce village. « C'était un gros blé, barbu et dont la paille était intéressante ». Mais ici encore je n'ai pu obtenir plus d'éléments.

Le même agriculteur a aussi fait allusion au blé Manitoba, variété importée du Canada, que M.-F. Lagarde et P. Marchenay ont repéré en de nombreuses localités du Parc des Ecrins et que j'ai moi-même retrouvé dans une enquête agricole de 1929 du Département des Basses-Alpes<sup>7</sup>. Il m'a également été cité comme blé arrivant dans le port de Marseille, pour être livré aux minotiers du pays de Forcalquier pour « améliorer » les farines, de la même manière que le blé américain Hardwinter<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> De nombreux croisements de variétés ont été réalisés à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> par les Etablissements Vilmorin, un certain professeur Schribaux ainsi que l'Institut National de la Recherche Agronomique (Jonard, 1951).

<sup>6</sup> Lagarde et Marchenay, 1985, p. 101.

<sup>7</sup> Niquet, 1929, p. 28.

<sup>8</sup> A Comps-sur-Artuby, Auguste Chauvet, ancien meunier raconte : « La « tousello » seule manquait de nerf dans la pâte. Elle donnait du beau pain, à condition qu'on ait fait un mélange. Pour équilibrer, il fallait du blé de force, comme le Manitoba qui était un blé dur. Celui-ci se mélangeait avec les autres farines pour donner de la force à la pâte. On en mettait une pelle dans le pétrin » (Rosier-Chauvet, 2006, p. 107). Je ne retrouve pas cette pratique dans mes entretiens, mais dans la mesure où le Blé meunier (et autres touzelles ou saissettes) se cultivaient encore à l'époque où semble être apparu le Manitoba dans la région, il n'est pas impossible qu'on ait essayé, un temps, de mélanger ces variétés ensemble.

Enfin, sur le plateau d'Albion, A. De Réparaz fait état d'un Blé des Dômes qui aurait été l'une des premières nouvelles sélections de la région. Je ne la retrouve nullement mentionnée du côté vaclusien. Elle est recensée dans les travaux de P. Jonard, qui lui reconnaît des qualités boulangères toutes particulières<sup>9</sup>.

## **b. Florence Aurore**

Le Florence Aurore est un des blés qui aura eu le plus de retentissement chez les cultivateurs de cette époque ; c'est d'ailleurs celui dont j'aurai le plus largement entendu parler par mes interlocuteurs après le Blé meunier. « Le Florence Aurore, c'est une variété de l'INRA qui date de 1936 », me révèle l'un d'entre eux dont la culture livresque est particulièrement riche au sujet des blés. En réalité, selon les secteurs, les localités, voire les campagnes, les paysans disent l'avoir découvert avant ou après la seconde guerre<sup>10</sup>. On en semait dans toute l'aire géographique de culture ancienne du Meunier d'Apt. Sa présence m'a aussi été attestée dans le pays de Forcalquier, vers Manosque, et il a été repéré à Comps-sur-Artuby<sup>11</sup>, dans le Champsaur et le Devoluy, l'Oisans, le Valbonnais, le Beaumont<sup>12</sup> et en Haute Ubaye<sup>13</sup>. Il semble avoir été l'un de ceux qui se serait cultivé le plus longtemps puisque plusieurs personnes m'ont laissé entendre qu'il aurait fait partie des derniers blés tendres à avoir été utilisés dans la région.

Au niveau agricole, « le Florence Aurore était un blé de trois mois qu'on semait au printemps ; on l'appelait le 'Blé de trois mois' ». Il était réputé pour ne pas ou peu taller et on m'a même expliqué qu'« il fallait le semer un peu plus épais, 200 kilos par hectare au lieu de 180 pour le Blé meunier ». Il était considéré selon les personnes interrogées comme un blé « demi-dur », « pas tout à fait du blé dur, mais mieux que du blé tendre », un « blé de force », un « blé améliorant » ou encore un blé « plus que panifiable ». On dit de lui qu'« il pesait 87 en poids spécifique » – alors que le Blé meunier n'en faisait que 65 –, c'est-à-dire beaucoup plus que la

---

<sup>9</sup> Jonard, 1951, p. 279.

<sup>10</sup> Pierre Lieutaghi rapporte que le Florence Aurore serait le produit de la sélection Lemaire, agronome devenu industriel de la diététique (« pains Lemaire, chaîne de magasin « La vie claire »). Florence et Aurore seraient les prénoms de ses filles. Si l'on en croit cette histoire, l'origine de ce blé ne serait donc pas antérieure à la seconde guerre.

<sup>11</sup> Rosier-Chauvet, 2006, p. 107.

<sup>12</sup> Lagarde et Marchenay, 1985, p. 97-99 et 100.

<sup>13</sup> Collectif, 1989.

normale. « Ça a été un des meilleurs blés », me répète-t-on régulièrement. « Quand il est arrivé il a un peu supplanté toutes les autres variétés ; car la paille était un peu plus basse, il craignait un peu moins la verse et pour la panification, il donnait une pâte très élastique, chose qui était recherchée », m'a-t-on dit en pays d'Aigues. « C'était un très bon blé, plutôt un blé semoulier, mais moi j'en prenais un peu pour donner un peu de ce qu'on appelle de la force aux farines », se souvient encore Monsieur Bremond, ancien minotier du Moulin de Pangon à Limans. « Il était surtout utilisé pour les gâteaux ; parfois on en ajoutait 20 à 30 % dans les farines destinées à la panification pour donner de la force à la pâte ». Enfin, mon interlocuteur de Grambois m'a raconté que : « le Florence Aurore a été apprécié pendant la guerre ; les petits moulins que nous avons là nous donnaient de la farine et du blé décortiqué. Et on faisait de la soupe et même des plats considérés au même titre que du riz. On cuisait le blé avec du bouillon et un morceau de cochon ; c'était très bon ! »<sup>14</sup>. Sa qualité a fait de lui l'une des variétés les plus renommées de la région qui, certaines années, se vendait même plus cher que les autres blés tendres.

### **c. Blé Rouge, Inversable et Rouge de Bordeaux**

Il existe une confusion notable au niveau de la dénomination entre ces différents blés. J'ai déjà expliqué que, sur le plateau d'Albion, on cultivait un Bla Rougé que certains reconnaissent comme étant la Touzelle Rouge. Mais j'ai pu repérer que, juste après la guerre, apparaît dans le même secteur un autre Blé Rouge, en même temps qu'un blé dit Inversable, tout deux non barbus. « Le Blé Rouge et l'Inversable étaient à peu près les mêmes ; ils sont arrivés vers 1945-50, mais il ne s'en est pas fait longtemps. L'Inversable était rouge avec des tiges plus fortes que le premier, mais ils se ressemblaient », se souvient cet ancien agriculteur de Saint-Trinit. Si je ne retrouve pas mentionné de Blé Rouge dans le Vaucluse, l'Inversable m'est cependant souvent cité ; certains l'appellent même le Rouge Inversable. Un document de 1924 retrouvé aux archives des Basses-Alpes<sup>15</sup>, rend également compte de l'existence d'un Inversable à Villemus et à

---

<sup>14</sup> Il est possible qu'il s'agisse ici d'une confusion entre le Florence Aurore et le petit épeautre dans la mesure où les blés panifiables n'ont pas besoin d'être décortiqué comme l'engrain.

<sup>15</sup> Il s'agit d'un tableau attaché à une lettre du Ministre de l'Agriculture adressée Monsieur le Préfet des Basses-Alpes, dont l'objet est la production des variétés de blé de la région, et dans lequel sont cités différents cultivars locaux.

Manosque<sup>16</sup>. « Il avait une tige plus dure, moins souple et versait moins que le Meunier ». Je note que son caractère « inversable » est souvent contesté par les agriculteurs qui en ont semé : « Il ne se couchait pas soi-disant, mais comme il venait long, il versait quand même ». Cet aspect explique certainement qu'il n'ait pas connu un franc succès et que son abandon ait été assez rapide.

Je dois encore préciser que j'ai répertorié un blé Inversable de Bordeaux dont la description quelque peu approximative ressemble fort à l'Inversable dont je viens de parler. Lagarde et Marchenay font également état d'un Bordeaux Inversable dans l'Embrunais et d'un Inversable de Bordeaux dans le Valbonnais et le Beaumont<sup>17</sup>. Il est en outre répertorié par P. Jonard<sup>18</sup> sous la dénomination 'Inversable de Bordeaux' et F. et P. Berthault décrivent encore un Blé de Bordeaux, synonyme du Rouge Inversable<sup>19</sup> et qui semble être le même cultivar. L'ouvrage du premier agronome révèle que cette variété serait un hybride issu du fameux Blé Rouge de Bordeaux (ainsi que du Hâtif Inversable) tant réputé dans le Sud-Ouest de la France pour ses qualités boulangères, ce qui expliquerait les différentes appellations qu'on lui attribue. J'ajoute que quelques informateurs m'ont par ailleurs indiqué que leur père avait semé de ce dernier cultivar avant la guerre.

#### **d. Saissette 54**

Il s'agit de la saissette la plus récente et dont j'ai déjà fait allusion. « 54, c'est à peu près l'année où elle est sortie », raconte-t-on volontiers. La Saissette 54 était un blé blanc, barbu « qui ressemblait beaucoup à l'ancienne [saissette] ; c'était à peu près les mêmes, seulement ils y avaient mis un chiffre au bout ». Dans le canton de Banon, il m'a été précisé que son poids spécifique était intéressant. Dans le discours des plus âgés, elle est réputée pour se développer plus facilement dans les bonnes terres que le Blé meunier. Mais celle-ci non plus ne semble pas avoir eu beaucoup de retentissement auprès des agriculteurs. « Je sais que mon père l'avait

---

<sup>16</sup> L'Inversable est encore cité par Auguste Chauvet à Comps-sur-Artuby (Rosier-Chauvet, 2006, p. 107).

<sup>17</sup> Lagarde et Marchenay, 1985, p. 98 et 100.

<sup>18</sup> Jonard, 1951, p. 396-397.

<sup>19</sup> Berthault, 1912, p. 54-55.

abandonnée parce qu'à la lieuse ça s'égrainait beaucoup », se souvient cet habitant de Vachères. C'est la raison pour laquelle certains m'ont dit l'avoir cultivée seulement deux ou trois ans.

#### **e. Docteur Mazet**

Après le Florence Aurore, les paysans locaux parlent d'un blé appelé Docteur Mazet. « C'était un blé blanc non barbu de la maison Vilmorin ». Ce blé se serait cultivé à partir des années 1950 et aurait perduré pendant de nombreuses années. Sa présence est notable dans toute l'aire géographique concernée par l'étude. Comme pour l'Inversable de Bordeaux, Jonard le décrit comme ayant pour origine le Hâtif Inversable<sup>20</sup>. Si l'on en croit le minotier du Moulin Saint Joseph à Grans, Docteur Mazet était « un blé de force, de très bonne qualité, qui faisait un pain extraordinaire ».

#### **f. Préparateur Etienne**

Le blé Préparateur Etienne est apparu un peu après le Docteur Mazet, mais je n'ai que peu d'informations sur cette variété. Selon P. Jonard, il s'agirait également d'un croisement avec le blé Hâtif Inversable<sup>21</sup>.

#### **g. Etoile de Choisy**

L'Etoile de Choisy est de loin le blé qui s'est le plus cultivé pendant la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Si j'en crois mes informateurs, elle a dû apparaître plus tard, vers la fin des années 1950 et le début des années 1960. Je la retrouve dans tout le pourtour du Grand Luberon jusque vers Forcalquier et Manosque ; A. De Réparaz fait également état de sa présence sur le plateau de

---

<sup>20</sup> Jonard, 1951, p. 314-315.

<sup>21</sup> Idem, p. 246.

Saint-Christol. P. Jonard stipule qu'il s'agit d'un croisement réalisé par l'INRA de Versailles (en 1933)<sup>22</sup>, ce qui prête à penser qu'on dû la cultiver dans d'autres régions françaises<sup>23</sup>.

« (...) l'Etoile de Choisy ne perd pas le grain et craint beaucoup moins le vent que la Tuzelle »<sup>24</sup>, précise A. De Réparaz. Elle est décrite comme un blé non barbu et haut en paille, ce qui la faisait parfois verser, même si elle était réputée pour se coucher largement moins que les variétés plus anciennes ; elle exigeait cependant des terres un peu meilleures. Chez presque tous les paysans que j'ai interrogés, elle était particulièrement réputée pour son rendement ; « c'était le blé qui rapportait le plus », m'assure-t-on. Certains précisent qu'elle donnait trois tonnes l'hectare.

Mais chez les minotiers et les boulangers, l'Etoile de Choisy ne semble pas avoir connu le même retentissement. Je l'ai compris lorsque l'ancien meunier du Moulin de Pangon m'en a donné sa propre appréciation : « Tous les agriculteurs cultivaient plusieurs variétés avant que débarque cette Etoile de Choisy qui nous a empestés. Les agriculteurs se sont mis à faire ce blé parce que contrairement à d'autres, il donnait un très gros rendement. Mais au point de vue boulanger, il ne valait absolument rien ! ». Et il est vrai que nombreux sont les témoignages qui reconnaissent sa mauvaise qualité en matière de panification, en ce sens qu'il donnait une farine « plate » qui ne faisait pas gonfler la pâte. C'est au point que certains le disent même plus proche du blé dur que du blé tendre. On ne l'utilisait donc qu'en biscuiterie « car il donnait une farine plus sèche meilleure pour faire les gâteaux », en biscotterie ainsi que pour la fabrication d'aliments pour animaux. « L'Etoile de Choisy est arrivée en pointe pendant quelques années. Il s'en faisait tellement que ça allait dans les 'totaliments' », se souvient cet agriculteur de Caseneuve. Si l'on en croit notre ancien meunier, il en résulte que ce cultivar aurait, entre autre, participé à la mort de la minoterie locale. « Ce qui faisait notre force à l'époque avait disparu : notre clientèle locale d'abord et les blés locaux, dont ces fameuses tuzelles. A l'époque, notre rayon d'action se limitait à 20-30 kilomètres. Et dès qu'il y a eu la concurrence, il a fallu porter nos farines à Marseille et toute la région Bouches-du-Rhône, Nice, etc. Non seulement nous n'étions plus fournis en bons blés, mais nous avons désormais de mauvaises variétés, ces fameuses Etoiles de Choisy qui ont été catastrophiques pour la meunerie locale ».

---

<sup>22</sup> Jonard, 1951, p. 434-435.

<sup>23</sup> Par exemple, le meunier de Comps-sur-Artuby en fait également état (Rosier-Chauvet, 2006, p. 107).

<sup>24</sup> De Réparaz, 1966, p. 345.

## **h. Capitole**

Le Capitole est un des derniers blés tendres de la région. On dit qu'il a été l'un des plus cultivés dans les années 1960 avec l'Etoile de Choisy et meilleur en panification que celle-ci. Il était doté d'une tige plus courte et avait un très bon rendement. On se souvient l'avoir semé encore il y a une dizaine d'années dans le Vaucluse et en Haute Provence.

## **i. Darius**

Le Darius a été cultivé à la même époque que le blé Capitole. Il est arrivé sur le plateau d'Albion et dans le pourtour du Grand Luberon après l'Etoile de Choisy, au début des années 1970. Il s'agit d'une variété non barbue à paille très courte et « drue » qui « ne se couchait jamais », mais qui du coup « faisait une moins bonne litière ». « Le Darius, au niveau rendement, ça a été une révolution ! C'est celui qui faisait le meilleur rendement de tous ces blés », m'a-t-on confié. « Il y avait une variété qu'on appelait 'meunier', c'était le fameux Darius ». Ainsi, pour l'ancien magasinier de la coopérative de Forcalquier, « Florence Aurore, Capitole et Darius étaient de véritables « blés meuniers » ». Il était considéré comme supérieur en panification par rapport au Capitole et même jugé par certains comme un « blé améliorant » les farines. Sa culture durera jusqu'à l'arrivée des blés durs dans la région.

Ainsi, alors qu'auparavant chaque terroir conservait une ou plusieurs variétés qui correspondaient tout particulièrement à ses conditions pédo-climatiques, la tendance est désormais à l'uniformisation. Les dernières variétés évoquées ici semblent petit à petit couvrir de manière généralisée le Vaucluse, la Haute-Provence, voire, pour certaines d'entre elles, d'autres régions françaises. Aujourd'hui, on cultive par exemple la variété Soisson dans toutes les régions spécialisées dans le blé tendre<sup>25</sup>.

---

<sup>25</sup> Cette variété ne concerne cependant pas le territoire qui nous intéresse ici.



## **2. Les grandes transformations de l'après-guerre : raisons et conséquences de l'apparition des nouvelles sélections**

L'abandon des variétés anciennes est à la fois cause et conséquence de profondes transformations dans le monde agricole et artisan qui me sont apparues, à l'issue de cette enquête, comme étant au cœur des problématiques que soulève localement la relance du Blé meunier d'Apt et plus largement l'intérêt accordé aujourd'hui aux variétés anciennes. Le but n'est pas ici de faire état de l'ensemble d'un processus relativement large et complexe, mais bien plus de rendre compte d'aspects qui m'ont été évoqués par les personnes interrogées comme étant significatifs dans l'abandon des blés anciens.

### **A. Au niveau agricole**

Au lendemain de la seconde guerre, c'est le monde agricole qui va connaître en premier lieu des transformations. Le système dit « autonome » ou « semi-autonome » de subsistance disparaît pour être remplacé par une agriculture intensive et productiviste. Les avancées techniques et scientifiques font naître des machines et des engrais de plus en plus performants. La diversité des activités disparaît peu à peu au profit de monocultures ; dans ce contexte, la présence d'animaux domestiques se fait de plus en plus rare dans les fermes.

Ces bouleversements impliquent que les blés répondent à de nouveaux besoins et à de nouvelles pratiques qui vont avoir des conséquences directes sur leur morphologie et leur taille. Les agriculteurs n'ayant plus besoin des pailles auparavant conservées pour les litières, celles-ci vont être de plus en plus courtes<sup>26</sup>, les problèmes de verse disparaissent ainsi. Les barbes aux blés ne présentent plus d'inconvénient pour les moissonneuses dont les mécanismes s'y adaptent peu à peu.

---

<sup>26</sup> Les pailles sont désormais directement broyées dans le champ au moment de la récolte.

Enfin et surtout, le rendement est désormais le paramètre le plus important. « De tous temps la recherche a été portée sur lui. (...) Il y a 150 ans le rendement à l'hectare était très faible. Il était donc logique qu'ils aient porté la recherche sur le rendement », estime ce paysan. « En 1975, les agriculteurs faisaient 30 quintaux hectares de rendement, 40 quand c'était une bonne année. Mais les dernières années où l'on a cultivé du blé tendre, les récoltes nous en donnaient 70 à 80 », se souvient-on dans plusieurs communes. « Le Rouge de Bordeaux, le Blé meunier d'Apt ou les touzelles sont des blés qui – et c'est pour ça que petit à petit ils ont été abandonnés – n'ont pas beaucoup de rendement et qui ne répondent pas du tout aux critères de la boulangerie ou de la meunerie industrielle », m'a encore expliqué un jeune cultivateur de variétés anciennes.

## **B. Au niveau de la boulangerie**

Le rendement n'est donc pas le seul facteur ayant joué un rôle dans la transformation progressive des variétés. De nouvelles exigences boulangères en sont également à l'origine. Si je dois en croire les artisans concernés par le blé, interrogés dans le cadre de cette étude, au début des années 1950, on aurait cherché à fabriquer du pain de plus en plus blanc, phénomène qui correspond au changement du goût des consommateurs<sup>27</sup>. Un ancien boulanger d'Apt m'a appris que ce processus n'était possible que par une augmentation de l'oxygénation de la pâte pendant le pétrissage, pour lequel les mains n'ont alors plus suffi. Ces nouvelles contraintes vont entraîner, de la même manière que pour l'agriculture, une mécanisation de la fabrication du pain. « A l'époque c'était le boulanger qui détenait la finalité de faire du bon pain, c'était la panification qui conditionnait le travail du boulanger. Il suivait sa pâte du pétrissage au repos, à la pesée, au façonnage, après il la laissait 'pousser' en table. Tout se faisait en fonction des conditions climatiques ambiantes, et c'était la pâte qui commandait ». Petit à petit apparaissent donc les pétrins automatiques, les bouleuses, les façonneuses, etc. « Avant la pâte se malaxait très lentement, tout était aéré. Ce qui a détruit la bonne farine, le bon pain, ce sont les fameux pétrins

---

<sup>27</sup> Certains avancent que cette nouvelle demande aurait été influencée par les Américains pendant la guerre.

rapides », me précise-t-on. L'accélération des nombreuses avancées technologiques ont ainsi rendu possible les modifications attendues au niveau du goût du pain.

Ces transformations des pratiques boulangères vont petit à petit imposer aux blés des caractéristiques que les variétés anciennes telles le Blé meunier ne connaissaient pas. « Les touzelles n'ont pas bonne réputation pour la panification, surtout depuis qu'il y a eu la mécanisation à outrance du pain, non seulement au niveau du pétrissage, mais également pour le « boulage » et le façonnage ; la mécanisation ne correspond pas vraiment aux variétés anciennes ». Ainsi a-t-on exigé des blés qu'ils aient de plus en plus de force dans le but de fabriquer des farines adaptées aux nouvelles machines. « Ils sont allés vers des blés de plus en plus durs, qui avaient de plus en plus de force. Après guerre, (...) il a fallu que la farine s'adapte au travail du boulanger. Donc on a mis l'accent sur des variétés différentes, (...) de plus en plus riches en protéines, qui résistent mieux à la mécanisation, et donc au moulin aussi : ils sont plus durs à broyer », m'a précisé le minotier du moulin Saint-Joseph de Grans.

### **C. Au niveau de la meunerie**

Certains habitants du pays d'Apt disent qu'avant la seconde guerre mondiale, le secteur comptait neuf minoteries dont le mécanisme était de plus en plus perfectionné, et cela de manière accélérée après 1945. « Les moulins à cylindre existaient bien avant la guerre. Mais à mon avis cette technique s'est généralisée à partir de cette période et on a complètement abandonné la meule en pierre », explique le même minotier. On se souvient, grâce à certains textes anciens cités précédemment, que, bien avant cette époque, on s'était mis à exiger des farines de plus en plus blanches. Mais au lendemain de la guerre, la volonté des boulangers de ne plus fabriquer que du pain blanc implique l'abandon total des meules de pierre plutôt réputées pour les farines complètes qui n'intéressent alors plus personne.

En outre, l'emploi des nouvelles sélections de blé a fait naître de nouvelles manières de préparer les farines. « A l'époque on faisait des farines pures de touzelle » se souvient-on au moulin de Pangon. Puis, petit à petit, les minotiers ont dû s'adapter aux cultivars que j'ai déjà décrit plus haut et se sont mis à concevoir des farines mélangées. « Les blés comme Etoile de

Choisy étaient très mauvais. Alors on avait essayé d'améliorer nos farines par du Manitoba qui nous coûtait les yeux de la tête. Manitoba et Hardwinter étaient des blés du Canada et d'Amérique. On passait par l'intermédiaire d'un courtier à Marseille et les prix étaient très chers ! On en incorporait le moins possible, mais il en fallait un peu pour donner de la force »<sup>28</sup>. C'est ainsi que l'on a commencé à mélanger parfois jusqu'à trois ou quatre blés différents. Ce phénomène a amené les moulins à fabriquer des farines avec toujours plus de précision, jusqu'à en mesurer la force<sup>29</sup>, tout cela dans le but de les rendre de plus en plus compatibles avec la boulangerie moderne. « Aujourd'hui la farine est prête à être travaillée ; tandis qu'auparavant, c'était nous qui devons les améliorer », m'a encore précisé le même boulanger.

Enfin, la difficulté à laquelle j'ai été confrontée au cours de l'enquête pour rencontrer des meuniers est révélatrice de la disparition totale de la minoterie locale, phénomène achevé dans les années 1980. « Il y a eu une baisse de la consommation du pain et une concurrence effroyable des moulins », m'explique l'ancien minotier du moulin de Pangon. Aujourd'hui la plus grande part de la production du blé local est transformée dans les grands moulins marseillais. Ainsi, il apparaît dans les entretiens avec les rares minotiers interrogés que la petite meunerie locale aurait été l'une des grandes victimes des transformations analysées plus haut – celles des variétés y étant directement liées – , comprimée à la fois entre les nouvelles exigences agricoles, celles de la boulangerie et celles des coopératives auxquelles je m'apprête à faire allusion.

Dans les années 1930, se créent à Apt, Pertuis, Revest-du-Bion, Manosque, Forcalquier, etc., des coopératives agricoles de blé qui vont tenir un rôle très important en ce sens qu'elles serviront de vitrine et de distribution des nouveaux cultivars. Elles sont le relais entre les fournisseurs et les agriculteurs qui viennent livrer leur récolte et acheter leurs nouvelles semences d'une part, et entre ces derniers et les moulins d'autre part. « Les coopératives qui se sont créées ont porté préjudice à la meunerie locale ; tout passait par les silos, alors qu'avant on s'approvisionnait directement chez le paysan, on achetait les blés à la récolte pour l'année. (...). En fait, on a eu les prix que les coopératives nous ont imposés et on n'a plus pu se faire la marge nécessaire sur les farines », explique cet ancien minotier.

---

<sup>28</sup> On m'a également précisé par ailleurs que l'on ajoutait à ces farines des blés du Centre de la France appelés Capelles.

<sup>29</sup> Celle-ci est mesurée à l'aide d'un indice, le « w » et d'un « alvéographe » ; aujourd'hui les grands moulins détiennent de véritables laboratoires pour analyser et améliorer les farines avant leur commercialisation.

## A. Des métiers de plus en plus cloisonnés

Si l'apparition des coopératives participent à la mort des minoteries locales, leur existence va aussi entraîner d'autres conséquences. Nombreux sont aujourd'hui les agriculteurs locaux à méconnaître les exigences et les pratiques meunières et boulangères. « Alors les coopératives le vendaient où le blé : à des marchands, à des minotiers ? », leur ai-je demandé. « Je n'en sais rien du tout. Nous ne nous occupions pas de la farine. On vendait le blé, on nous le payait, et puis c'était fini ; après on ne savait plus où ça partait », explique par exemple un agriculteur. Et il est frappant de voir que les plus âgés d'entre eux, comme mon interlocuteur de 97 ans – l'une des seules personnes interrogées à avoir cultivé adulte du blé avant l'avènement des coopératives –, ont de grandes connaissances sur la manière dont on fabriquait la farine, le pain, et sur ce que ces savoir-faire impliquaient entre eux.

Le monde de la boulangerie semble également ignorer les blés que cultivent les agriculteurs. En discutant avec des boulangers locaux, je me suis rendu compte que ceux-ci n'avaient quasi aucune connaissance des variétés contenues dans leurs farines. « Il n'y a rien de marqué sur les farines, on ne sait pas ce que c'est comme blé. J'ai mis très longtemps à savoir qu'ils y avait des variétés anciennes et des variétés modernes », m'a avoué Olivier Pignard, boulanger spécialisé dans les variétés anciennes.

Ainsi, il m'est apparu qu'auparavant les échanges blé/pain impliquaient une évidente communication entre les différentes professions, et des savoirs partagés au sujet de la culture des blés, de leur transformation en farine, puis en pain. On se souvient par exemple que le boulanger choisissait lui même son blé dans le champ. Il en ressort que l'augmentation des intermédiaires (marchands, coopératives), a amorcé un véritable cloisonnement entre les différents métiers concernés par les blés, la plupart des uns ignorant presque tout des pratiques et des contraintes vécues par les autres. Le boulanger étant le dernier maillon de la chaîne de production et de transformation de cette céréale, il n'est pas étonnant qu'il soit, aujourd'hui, le moins préoccupé par les variétés.

## B. L'hégémonie du blé dur

Vers les années 1975-77 commencent à apparaître les premiers blés durs, tous barbus. « Au départ on avait Bidi 17, il n'y avait pratiquement que de ça. Puis on a eu Montférier, Agaté », se souvient-on dans le canton de Banon jusque vers Mane. Dans le Vaucluse il s'agit plutôt de variétés appelées Claudio ou Defer. « Les premiers blés durs étaient des sélections d'Afrique du nord. Ils étaient vendus aux semouliers de Marseille ». Et puis, vers la fin des années 1980, avec la création de la Politique Agricole Commune (PAC), des primes pour la culture des blés durs ont été mises en place, favorisant ainsi largement leur emploi<sup>30</sup>.

En outre ces primes appellent des réglementations qui obligent à n'utiliser que des semences certifiées au Catalogue national des variétés, semences qu'il s'agit de racheter chaque année. « Pour avoir la prime, surtout au début, il faut acheter 80 % de semence à l'hectare », m'explique t-on. « Cela fait 110 kilos de semences à l'hectare à prix fort ». Il apparaît également que ces variétés impliquent l'achat d'engrais que les agriculteurs estiment de plus en plus onéreux. « Pour ces variétés de blé dur, s'il n'y a pas trois apports d'azote, s'il n'y a pas un fongicide et s'il ne pleut pas, il n'y a pas de récolte », m'a t-on encore assuré.

Aujourd'hui, la plupart des agriculteurs locaux n'alimentent plus les boulangers de la région – qui utilisent désormais des « blés du Centre » ou de la région parisienne – mais les semouliers et les fabricants de pâtes au niveau national. Ainsi, tout comme dans certaines régions du Sud-Ouest, dans le Vaucluse et en Haute Provence, les blés durs ont peu à peu balayé toutes les variétés de blé tendre anciennement cultivées. Certains des agriculteurs intéressés par ces dernières estiment d'ailleurs que « les primes ont fait disparaître les semences fermières. On n'a plus jamais eu le droit d'en faire », s'indignent certains cultivateurs. Et en effet, ni le Blé meunier ni les autres ne sont répertoriés au fameux catalogue des variétés.

---

<sup>30</sup> Ils ont été favorisés en raison de leur « bonne adaptation à l'altitude et au climat de la région ». Vers Gap et Sisteron par exemple, la culture du blé tendre a continué d'être pratiquée en raison d'une mauvaise adaptation du blé dur à cette région.

### 3. La relance du Blé meunier d’Apt

#### A. La redécouverte du Blé meunier

En 1983, Max Gallardo, du Parc du Luberon, retrouve du Blé meunier, mélangé à de la Saissette d’Arles, chez un agriculteur de Buoux, Monsieur Chabaud, qui le donnait à manger à ses poules et à ses pigeons, ceux-ci les préférant, m’a-t-on assuré, à d’autres grains. Les naturalistes du Parc en récupèrent alors et s’en réfèrent à C.-C. Mathon pour sa détermination botanique. Le Parc, alors naissant, commence ensuite à réfléchir à la mise en place d’un plan de relance du Blé meunier.

Au début de la présente enquête, Bruno Bidon, le technicien de l’association Agribio 04, m’avait remis un document rédigé par le Parc du Luberon, intitulé *Etude de faisabilité pour une remise en valeur économique d’une variété de blé traditionnelle du Luberon récemment retrouvée*, dans lequel on peut lire : « La protection et la mise en valeur du patrimoine génétique local comptant parmi les objectifs essentiels du Parc du Luberon, celui-ci fut naturellement alerté par le Département de Recherche Ethnobotanique du C.N.R.S. de l’urgence de retrouver une variété ancienne de blé traditionnellement cultivée dans les régions du Luberon, aujourd’hui abandonnée des professionnels par suite des mutations de l’agriculture locale et considérée comme pratiquement disparue. Il s’agit du Blé meunier (*Tr. V. muticum alborubrum* Körn) = Blé blanc d’Apt = Touzelle blanche de Pertuis ». L’étude prévoyait « la multiplication de la semence par la mise en culture dans plusieurs exploitations », « la purification des semences par tri à la main, grain à grain », « l’analyse chimique pour connaître la valeur boulangère de ce blé », « des essais de panification » ainsi qu’une « étude de marché ».

La première démarche a consisté à confier la semence à un agriculteur de Saint-Saturnin-les-Apt – qui, m’a-t-on expliqué, a échoué dans son projet de multiplication de la semence – puis à René Grégoire, agriculteur passionné de Bonnieux, malheureusement décédé depuis, sans qui le Blé meunier n’aurait jamais été revalorisé. « Il en avait semé un demi hectare. Et puis il l’avait fauché, il l’avait battu à la main ; il avait fait tout ça à la traditionnelle, chez lui. (...). Il me disait

à chaque fois : « il faut aboutir pour relancer cette variété » », se souvient Georges Guende. Puis ces semences ont été distribuées à différents agriculteurs de la région. C'est ainsi que Gérard Guillot de l'association Agribio 04, comme quelques autres agriculteurs locaux, en sèment et en commercialisent depuis une vingtaine d'années maintenant.

L'analyse chimique du Blé meunier a, elle, bien été réalisée. Celle-ci partait d'un présupposé clairement explicité dans le fameux document relatif à l'étude de faisabilité : « Par le fait d'un heureux hasard, celui-ci [le Blé meunier] fut retrouvé chez un vieil agriculteur d'un petit village situé au cœur du Luberon qui, par tradition, en perpétue encore la semence en mélange avec une autre variété ancienne, la Saissette d'Arles, pour l'alimentation de ses animaux domestiques qui en sont particulièrement friands. Ce comportement laisse vraisemblablement supposer que cette variété ancienne, comme la plupart des variétés végétales traditionnelles, présente des caractéristiques intéressantes sur le plan de la qualité gustative ». J'ai d'ailleurs su par les naturalistes du Parc du Luberon eux-mêmes que des recherches dans les bibliothèques d'Avignon avaient permis de retrouver le fameux *Mémoire statistique sur le département de Vaucluse*<sup>31</sup> de M. Pazzis. Les gens du Parc du Luberon en avaient retenu que « le Pazzis » parlait justement du Blé meunier comme étant un grain de grande qualité avec lequel on faisait un pain de première valeur »<sup>32</sup>. Des études ont donc été effectuées par un laboratoire d'analyses agronomiques. « Laboval nous avait dit que le Blé meunier était impanifiable. Cette information nous avait un peu découragés ». Et c'est la raison pour laquelle Max Gallardo et Georges Guende disent avoir abandonné l'idée de faire faire des essais de panification. Ainsi les étapes suivantes du processus de relance n'ont jamais vu le jour. « On nous avait expliqué pourquoi il avait été décrété impanifiable par Laboval : il était très certainement panifiable, mais pas avec les techniques modernes de boulangerie. Il aurait donc fallu retrouver la façon de faire, le pétrir à la main, etc. (...). Nous, ce qu'on voulait, c'était faire entrer la variété sur le marché. Mais il fallait trouver des paysans et des boulangers qui soient intéressés. A l'époque le bio et tout ça n'en était qu'à ses débuts. Donc on avait eu du mal et la relance ne s'était pas faite », expliquent-ils aujourd'hui.

---

<sup>31</sup> Pazzis, 1808.

<sup>32</sup> J'ai réussi, après maints rebondissements, à mettre la main sur ce fameux document – que j'ai d'ailleurs déjà cité – et qui existe en deux exemplaires à la Médiathèque Cécantot d'Avignon. L'ayant consulté avec une attention toute particulière, j'y ai retrouvé les informations déjà indiquées sur une touzelle dans le pays d'Apt et de Pertuis, mais aucune mention du Blé meunier.



## B. La relance

A l'heure actuelle, un deuxième processus de relance est amorcé. Il est impulsé par des agriculteurs impliqués dans l'association Agribio 04, qui sèment du Blé meunier depuis le milieu des années 1980 ; les membres du GAEC Les Granges à Montfuron en sont les plus actifs. Les transformations ayant été particulièrement profondes dans le monde agricole, celui de la minoterie et de la boulangerie depuis une soixantaine d'années, l'emploi du Blé meunier exige le réapprentissage de pratiques quasi oubliées. Le but de cette relance est notamment de créer un réseau permettant l'élargissement des savoirs relatifs aux pratiques culturelles et boulangères nécessitées par celui-ci<sup>33</sup>.

Il y a trois ans, des propositions ont été faites à des cultivateurs locaux ainsi qu'à des meuniers et des boulangers pour réemployer cette variété. Depuis, un groupe d'une dizaine d'agriculteurs tente d'en expérimenter la culture. J'ai rencontré certains d'entre eux qui m'ont précisé qu'ils ne semaient pour l'instant que de petites surfaces. Certaines de ces récoltes auraient été touchées une année par la carie, ce qui amène leur propriétaire à penser que le cultivar serait plus sujet que d'autres à la maladie. Les connaisseurs estiment, quant à eux, qu'il s'agit en réalité d'un problème de choix du terrain et de connaissances insuffisantes des exigences culturelles du Meunier d'Apt. Cet aspect rend bien compte du stade expérimental auquel en est encore sa réimplantation dans la région.

Au niveau des pratiques meunières et boulangères, le Blé meunier est transformé en farine uniquement par Monsieur Monteau, minotier à Grans, le seul à accepter de traiter de petites quantités de grain ; il le transforme en farine de type 80. Quelques rares boulangers ou paysans-boulangers font également des essais de panification. « Il est difficile à travailler parce qu'on n'en a pas l'habitude », avouent les plus débutants. « Le problème c'est qu'on fait une farine avec le Meunier d'Apt qui est à l'opposé de ce qui est proposé maintenant aux boulangers. Aujourd'hui, on leur propose de la farine avec laquelle ils n'ont presque plus rien à faire », m'assure-t-on encore au moulin Saint-Joseph. Le plus expérimenté est Olivier Pignard, de Tarascon, qui n'emploie que des variétés anciennes pour la confection de ses pains dont les pâtes

---

<sup>33</sup> Cet objectif explique également la commande de la présente étude.

sont travaillées au pétrin corse<sup>34</sup>. « Les variétés anciennes se travaillent plus lentement et moins longtemps que les variétés modernes. (...) Pour le Meunier d’Apt, il faut moins de dix minutes de pétrissage ». Dans la *Boulangerie des 7 épis bio*, la pâte à base de farine de Meunier est façonnée à la main puis cuite dans des moules ; en mélange avec de la farine de Florence Aurore, il est boulé<sup>35</sup>. Certains acteurs de la relance estiment qu’il serait intéressant de favoriser cette seconde préparation en labellisant comme produit de terroir un pain fabriqué à partir de ces deux blés. Si l’on en croit pourtant les dires de ce boulanger spécialisé, le Meunier d’Apt pur donnerait un pain « compact, qui est parfait, qui apporte beaucoup d’arôme et de saveur »<sup>36</sup>.

---

<sup>34</sup> Celui-ci est le plus lent des pétrins.

<sup>35</sup> Il est dit « mieux tenir » en boule quand il est mélangé à une autre variété que tout seul.

<sup>36</sup> Il le dit être encore meilleur 24 heures après sa fabrication, « le temps de le laisser se bonifier ».

## Conclusion

Ainsi, l'ethnobotanique, qui consiste à croiser les données issues de l'ethnologie, de la botanique – allant de pair avec celles de l'écologie végétale – et de l'histoire, m'a permis de rendre compte des différents discours sur le Blé meunier d'Apt et les autres variétés anciennes cultivées dans la région du Luberon. J'ai pu déceler que les classifications populaire et savante considèrent la variété qui fait l'objet de cette étude comme étant une touzelle. La première dit d'elle qu'elle est un blé tendre à épi et grain blancs et à paille longue ; C.-C. Mathon la détermine, quant à lui, sous le nom scientifique *Triticum vulgare muticum alborubrum* Körn. Si le langage populaire semble avoir quasiment oublié la dénomination 'Touzelle blanche de Pertuis', les travaux de Vilmorin-Andrieux témoignent de son emploi ancien et voient là un synonyme du Blé meunier, tout comme 'Blé blanc d'Apt' ou 'Touzelle de Provence', par exemple. J'ai montré que si certaines personnes interrogées assimilent parfois le Blé meunier à la Touzelle blanche de Provence, les botanistes, eux, estiment qu'il s'agit bien de deux blés différents. Mais j'insiste ici encore sur le fait que la liste des synonymes du Blé meunier et les indications fournies au sujet de l'homonymie ne doivent être considérées ni comme définitives, ni comme exhaustives.

L'aire géographique de la culture ancienne du Blé meunier, a été bien attestée dans le pays d'Apt et la partie sud du Luberon, mais aussi sur le plateau d'Albion et dans le canton de Banon. Et si nombreux sont les textes qui rendent compte de la présence très ancienne d'une touzelle dans tout le Sud-Est de la France, jusque dans le Piémont italien, aucun document ne fait état du Meunier d'Apt avant le XIX<sup>e</sup> siècle : *Les meilleurs blés* de Vilmorin-Andrieux le recense pour la première fois en 1839. En outre, ni les textes anciens, ni la tradition orale ne colportent d'histoire particulière sur son émergence dans la région ; on dit de lui qu'il serait le fruit de sélections ancestrales, lui attribuant ainsi une ancienneté certaine.

C'est dans la partie vauclusienne qu'il est, selon mes interlocuteurs, le plus employé. Ceci n'empêche pas que d'autres variétés m'ont été citées comme cultivées à la même époque. Certains m'ont parlé de Touzelle, de Saissette, dont la Saissette d'Arles, et plus rarement de Blé

riz ; le Blé Buisson a plutôt dû concerner le secteur de Cavaillon. Dans le canton de Banon et vers Forcalquier j'ai recensé par ailleurs la présence d'une population de touzelles (Touzelle de Vachères) ainsi qu'une touzelle blanche particulièrement réputée. Sur le plateau d'Albion, le Blé Rouge semble avoir marqué le territoire, variété que A. De Réparaz identifie comme étant une population de Touzelles rouges. On y parle également d'une touzelle blanche.

Si Touzelle, Saissette et Blé meunier sont les blés qui reviennent le plus fréquemment dans les discours, c'est qu'ils sont réputés pour être des cultivars particulièrement adaptés à la région dans la mesure où ils se développent bien dans les terrains pauvres, secs, l'humidité provoquant leur verse. Certains disent même qu'on réservait particulièrement les terres les plus pauvres au Meunier d'Apt. On le semait à l'automne dans un sol labouré peu profond, dans lequel on n'ajoutait que peu de fumure ; on pratiquait l'assolement biennal avec jachère sur des légumineuses dont le sainfoin. Son rendement est aujourd'hui considéré comme médiocre en comparaison des variétés modernes, mais il était réputé à l'époque meilleur que celui de bien d'autres cultivars. En tant que blé non barbu, sa paille servait pour la litière des animaux domestiques, et n'entraît que très rarement dans leur alimentation. J'ai montré qu'il était essentiellement destiné à la fabrication de farines pures pour la panification. J'ai également recherché s'il avait pu être utilisé pour la confection des pâtisseries, en particulier celle des pompes à huile, mais peu d'indications m'ont été livrées à ce sujet. Il n'est pas impossible qu'il ait servi à ce type de préparation dans la mesure où il était le principal blé cultivé. Il faut tout de même rappeler qu'il n'a jamais été réputé comme étant un « blé de force ».

Je n'ai pas identifié d'éléments précis quant aux transactions concernant précisément le Blé meunier, mais on a vu que certains textes anciens recèlent des informations particulièrement intéressantes sur le commerce du blé à Apt et à Pertuis avant le XX<sup>e</sup> siècle. Car si d'un côté le blé faisait partie du système autonome de subsistance via l'échange blé/pain par exemple, il est largement commercialisé à Apt et à Pertuis, et ce – au moins pour la seconde ville – depuis la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, et de manière encore plus marquée dans la première moitié du XIX<sup>e</sup>. J'ai mis en évidence que plusieurs de ces documents rendent compte du renom d'une touzelle locale qui était vendue jusqu'à Marseille. Une telle réputation semble s'être construite à la fois sur le fait que cette culture a su valoriser des terres pauvres, sur la quantité importante de blé qui était récoltée dans cette zone par rapport au reste du Vaucluse, et sur la qualité gustative (la farine qui en était issue étant dite particulièrement « fine et blanche »), qualité attribuée depuis bien longtemps déjà

à la touzelle de manière plus générale dans tout le Sud-Est. Aussi, si cette touzelle n'est autre que le Blé meunier d'Apt, il y a fort à penser que, plus tard, on l'ait baptisé ainsi en raison de sa renommée. J'ai expliqué comment je m'étais aperçue que la tradition populaire employait l'expression 'Blé meunier' pour désigner les variétés réputées pour faire de la bonne farine destinée à la boulangerie. En outre, les noms 'Touzelle blanche de Pertuis' et 'Blé blanc d'Apt' témoignent d'une identification forte des habitants de ces cantons à notre cultivar ; c'est ce qui semble ressurgir aujourd'hui à travers la relance du Blé meunier, dont les acteurs font entrer, dans le langage populaire, et cela de manière non calculée, la particule 'd'Apt'.

J'ai montré qu'après avoir connu un franc succès dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture et le commerce du blé à Apt et à Pertuis ira en s'amenuisant. Ce phénomène s'accompagne à partir des années 1930 de l'apparition de nouveaux blés tendres issus de la recherche agronomique, qui vont peu à peu balayer les cultivars locaux. Les grandes transformations agricoles, meunières et boulangères des années 1950, décrites par la plupart de mes interlocuteurs, vont propager des blés de plus en plus courts, au rendement de plus en plus important et qui, pour s'adapter à l'industrialisation et au nouveau goût des consommateurs, vont avoir de plus en plus de « force ». Les plus répandus seront le Florence Aurore, l'Inversable, la Saissette 54, le Docteur Mazet, le Préparateur Etienne, l'Etoile de Choisy, le Capitole, le Darius. Certains se retrouvant dans d'autres régions françaises, on assiste peu à peu à une uniformisation des variétés cultivées.

C'est dans les années 1980, alors que les primes pour le blé dur provoquent l'abandon de toutes ces variétés, que le Parc du Luberon retrouve le Blé meunier d'Apt. Sa volonté de le revaloriser avorte alors, mais permet que des agriculteurs en aient multiplié la semence et impulsé la relance qui se développe aujourd'hui. Celle-ci est une réponse aux problèmes que pose l'industrialisation des pratiques agricoles, meunières et boulangères et particulièrement à l'uniformisation des variétés. Au départ, les acteurs de cette nouvelle relance sont des personnes impliquées, et pour certaines depuis de nombreuses années, dans une démarche agricole et artisanale locale qui les amène aujourd'hui à développer les « circuits les plus courts possibles » dans la perspective de réduire les intermédiaires<sup>1</sup>, ce fonctionnement permettant de diffuser

---

<sup>1</sup> C'est ainsi que, alors qu'il s'adressait auparavant à des coopératives ou des courtiers pour obtenir son blé, le Moulin Saint-Joseph à Grans a obtenu le statut de *collecteur agréé* qui lui permet de travailler directement avec les agriculteurs.

l'information, de renouer le dialogue entre les différentes professions et de s'entendre sur des prix où chacun puisse trouver son compte.

Les gens impliqués dans la relance du Blé meunier, qui travaillent tous en lien avec l'Agriculture Biologique, ont été forcés de constater qu'« il n'existe pas vraiment de variétés modernes adaptées à cette pratique ». « Les blés de maintenant sont assez gourmands en éléments fertilisants puisque leurs racines sont beaucoup plus courtes, donc plus sensibles à la sécheresse. Aujourd'hui, au printemps, dans la vallée de la Durance, le blé est obligé d'être arrosé », m'expliquent certains d'entre eux. C'est ainsi que ces cultivateurs ont été amenés à rechercher des variétés plus adaptées aux conditions pédo-climatiques de la région telles que le Blé meunier<sup>2</sup>. Si le processus fonctionne bien, il pourra redynamiser la culture locale du blé en proie à de plus en plus de difficultés, dues à des équipements onéreux, à la pollution des sols ainsi qu'à un manque d'eau particulièrement alarmant.

Plus largement, cette relance est à replacer dans une tendance à la revalorisation des variétés anciennes de plantes domestiques. Ce phénomène semble émerger depuis peu pour les blés avec la création d'un réseau composé d'agriculteurs, de meuniers, de boulangers et de paysans-boulangers, réseau qui a notamment impulsé, en 2005, la création du *Syndicat Touzelle*<sup>3</sup> dont l'objectif est de les défendre et de les promouvoir. Parmi leurs préoccupations, la remise en cause de la loi obligeant les agriculteurs à racheter chaque année les seules semences répertoriées au Catalogue national des variétés en est un volet important. Les vieux cultivars n'en faisant pas partie, leur emploi permet de contourner la législation en vigueur et de conserver d'année en année ces semences sans que celles-ci, m'a-t-on assuré, ne dégénèrent. Ainsi la relance du Meunier d'Apt implique une dimension politique forte.

De plus, les membres de ce réseau sont porteurs d'un discours auquel j'ai déjà fait allusion dans mon introduction : ils attribuent aux vieilles variétés des qualités alimentaires supérieures à celles des variétés modernes<sup>4</sup>, ceux-ci devenant « difficilement digérables »<sup>5</sup>. On

---

<sup>2</sup> La plupart des semences de variétés anciennes récoltées actuellement proviennent de l'INRA de Montpellier, excepté le Blé meunier d'Apt, le Florence Aurore et le Rouge de Bordeaux. A ce propos, il m'a été spécifié par certains agriculteurs que les semences issues de cet institut, pour avoir séjourné en frigo de nombreuses années, ont plus de mal à retrouver de la vigueur. « Certaines étapes utiles à leur adaptation aux conditions pédo-climatiques actuelles ont pu leur manquer », supposent-ils.

<sup>3</sup> La réalisation récente d'un film sur les rencontres paysans/boulangers, intitulé *Les Blés d'or* (Périno, 2005), rend bien compte du regain d'intérêt pour les variétés anciennes.

<sup>4</sup> Les personnes concernées par la relance du Blé meunier d'Apt défendent également la valeur gustative impliquée dans la notoriété qu'il a pu connaître autrefois.

donne pour responsables de ce phénomène les particules de gluten qui seraient à l'origine des allergies et intolérances dont on parle tant à l'heure actuelle. « Dans ces nouvelles variétés, ils ont augmenté la capacité de la molécule de gluten à faire des alvéoles énormes, élastiques. (...) Quand elles arrivent dans les intestins qui ont pour fonction de faire passer les nutriments à l'extérieur pour les amener vers le sang et le reste, et bien le processus devient impossible. C'est tellement impossible que le corps dit « stop, je n'en veux plus » ; d'où les allergies, les intolérances, etc. », m'a expliqué Olivier Pignarre.

J'ai mené ma propre enquête afin de connaître l'origine de cette information. Il s'avère qu'aucune étude scientifique n'a pour l'instant été menée sur le sujet. Aussi les acteurs de la relance avancent-ils ces éléments au regard de ce qu'ils ont pu observer chez certains consommateurs. Gérard Guillot, membre de l'association Agribio 04, est très clair sur ce point précis : « De façon empirique, les intolérants au gluten constatent que certaines variétés leur sont plus facilement supportables ; ce sont toutes des variétés cultivées avant le XX<sup>e</sup> siècle ».

Tout au long de cette étude, j'ai été frappée de m'apercevoir combien les mangeurs de pain, de pâtes, de biscuits ou autres mises en œuvre de la farine, que nous sommes presque tous, n'ont que très peu connaissance – et le plus souvent très peu connaissance – des variétés de céréales concernées, tant les intermédiaires sont nombreux de l'agriculteur à l'acheteur. Aussi la réalisation d'analyses nutritionnelles du Blé meunier d'Apt, susceptibles de rendre compte des qualités alimentaires qui lui sont attribués, semble être particulièrement attendue chez les acteurs de la relance. Car si ses premiers pas ont permis aux différents professionnels concernés de renouer le dialogue entre eux, il leur faut encore trouver les moyens d'informer les consommateurs. Et dans une période où les discours vont bon train au sujet du gluten et de la sécurité alimentaire, ces analyses pourraient réserver au Blé meunier un avenir prometteur.

---

<sup>5</sup> J'y ai repéré des oppositions très claires du type : « On est arrivé à une surproduction d'hybrides de mauvaise qualité ; avant il y avait moins de blé, mais de bonne qualité ».

## Bibliographie

- Ambronelli, Paul, 1981, *Pertuis - Bulletin Municipal n°11. Les activités agricoles. L'élevage fin XVI<sup>e</sup> siècle et début XVIII<sup>e</sup> siècle*, Marseille, 103 p.
- Barrau, Jacques, 1974, « Ecosystèmes, civilisations et sociétés humaines : le point de vue d'un naturaliste », *Sociétés humaines et écosystèmes*, Paris, pp. 21-34.
- Barruol, Guy, André De Réparaz et Jean-Yves Royer, 2004, *Encyclopédie de la montagne de Lure. Encyclopédie d'une montagne en Haute Provence*, Revue Alpes de Lumière n° 145-146, Forcalquier, 319 p.
- Berthault, François et Pierre Berthault, 1912, *Le blé*, Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 164 p.
- Bouverot, Anita, 1981, *La cuisine dans le pays d'Apt*, Thèse d'ethnologie, Université de Provence, 287 p.
- Burte, Jean-Noël (sous la direction de), 1992, *Le Bon Jardinier. Encyclopédie horticole* (153<sup>ème</sup> édition), Volume I, Poitiers, La Maison Rustique, 1199 p.
- Charvet, Jean-Paul, 1996, *Le blé*, Economica, Paris, 112 p.
- Collectif, 1989, *Les cahiers de l'Ubaye. Le cycle du grain, Mémoires et travaux des étudiants*, Département d'ethnologie, Aix-en-Provence, Université de Provence.
- Combes, M. Ch., 1868, *Enquête agricole. 2<sup>ème</sup> série. Enquêtes départementales. 23<sup>ème</sup> circonscription : Vaucluse-Drôme-Ardèche*, Paris, Imprimerie Impériale.



- Comice Agricole de l'Arrondissement d'Apt, 1872, *Bulletin du Comice Agricole de l'Arrondissement d'Apt (Vaucluse)*, Tome XIV, Apt, Jardin de l'Évêché, 16 p.
- Coste, 1937, *Flore descriptive et illustrée de la France* (second tirage), Tome III, Paris, Librairie des sciences et des arts, 807 p.
- Couplan, François, 2006, *Dictionnaire étymologique de botanique*, Paris, Delachaux et Niestlé, 238 p.
- De Réparaz, André, 1966, *Le plateau de Saint-Christol. Etude de géographie rurale en Haute Provence*, Aix-en-Provence, La pensée Universitaire, 432 p.
- Fournier, Paul, 1990, *Les quatre flores de France*, Paris, Editions Lechevalier, 1103 p.
- Gaillard, Elie-Marcel, 1997, *Les blés de l'été III. Au temps des aires*, Mane, Les Alpes de Lumière n° 122, 120 p.
- Galas, Jacques, Locci, Jean-Pierre, Grosso, René et Clap Sylvestre, 1993, *Histoire de Vaucluse*, Tome II, *Les Vauclusiens, des campagnes à la ville*, Avignon, Editions A. Barthélemy, 387 p.
- Jonard, Pierre, 1951, *Les blés tendres (Triticum Vulgare Vill.) cultivés en France. Détermination et caractéristiques culturales*, Paris, Institut National de la Recherche Agronomique, 491 p.
- Jonard, Pierre, 1936, *Essai de classification des blés tendres cultivés en France. Les caractères de l'épi et de la paille, leur utilisation dans la détermination des variétés de Triticum Vulgare Vill.*, n° 3, Paris, Centre National de Recherches Agronomiques, 264 p.
- Lagarde, Marie-France et Philippe Marchenay, 1985, *Les variétés locales de plantes cultivées dans le Parc National des Ecrins. Prospection, collecte et conservation*, Centre National de la Recherche Scientifique, Laboratoire d'ethnobotanique Museum National d'Histoire Naturelle, Comité Scientifique Parc National des Ecrins, Association Internationale des Entretiens Ecologiques, 236 p.

- Lieutaghi, Pierre, et Danielle Musset (éditeurs), 2003, *Plantes, sociétés, savoirs, symboles. Matériaux pour une ethnobotanique européenne*, Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon, vol. I, année 2001, Mane, Alpes de Lumière, (les Cahiers de Salagon n° 8), Musée-conservatoire ethnologique de Haute Provence, 184 p.
- Lieutaghi, Pierre, 2003, « Entre naturalisme et sciences de l'homme, quel objet pour l'ethnobotanique ? Eléments pour une approche globale des relations plantes/sociétés », *Plantes, sociétés, savoirs, symboles. Matériaux pour une ethnobotanique européenne*, Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon, vol. I, année 2001, Mane, Alpes de Lumière, (les Cahiers de Salagon n° 8), Musée-conservatoire ethnologique de Haute Provence, pp. 41-56.
- Lockwood, J. F., 1950, *La meunerie*, Paris, Louis David, 611 p.
- Martel, Pierre, 1982, *Les blés de l'été I. L'été des paysans en Haute Provence*, Les Alpes de Lumière n° 79/80, Saint-Michel l'Observatoire, 88 p.
- Martel, Pierre, 1983, *Les blés de l'été II. L'été des paysans en Haute Provence*, Les Alpes de Lumière n° 82/83, Saint-Michel l'Observatoire, 111 p.
- Mathon, Claude-Charles, 1985, « La recherche du patrimoine : sur quelques blés traditionnels du Sud Est de la France », *Jardins Médiévaux. Plantes potagères oubliées*, Bulletin de la société Linéenne de Lyon, n°1, janvier, 54<sup>ème</sup> année, Lyon, pp. 7-34.
- Mesliand, Claude, 1989, *Paysans du Vaucluse (1860-1939)*, Tome I et II, , Aix-en-Provence, Université de Provence, 1039 p.
- Mistral, Frédéric, 1878, *Lou trésor dou Félibrige. Dictionnaire provençal-français*, Tome II, Aix-en-Provence, Edisud, 1165 p.
- Musée de Salagon, 1983, « *Le blé. Moissons, foulaisons et battages en haute-provence* », Catalogue d'exposition, Mane, Alpes de Lumière, 12 p.

- Musset, Danielle, 1983, *Les plantes alimentaires de la vallée de la Roya*, Ministère de la culture, Mission du patrimoine ethnologique, Parc national du Mercantour, Ateliers Méditerranéens expérimentaux.
- Niquet, M. M., 1933, *Enquête agricole de 1929. Monographie agricole du département des Basses-Alpes*, Digne.
- Pazzis, Maxime, 1808, *Mémoire statistique sur le département de Vaucluse*, Carpentras, Imprimerie de D. G. Quenin, 347 p.
- Périno, Honorine (film réalisé par), 2005, *Les blés d'or*, diffusé par l'Association pour la Diffusion de Documents Scientifiques
- Union des Syndicats Agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien, septembre-octobre 1895, juillet-août 1896, juillet-août 1897, août 1898, septembre-octobre 1899, *Bulletin mensuel de l' Union des Syndicats Agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien*, Avignon, Imprimerie François Seguin, 11 p.
- Urbain-Dubois, Félix, 1933, *La boulangerie d'aujourd'hui. Recettes pratiques, conduite de travail, outillage et procédés les plus modernes de boulangerie française et étrangère et de pâtisserie-boulangère*, Paris, Flammarion, 281 p.
- Rosier-Chauvet, Rosette, 2006, *A la table de la meunière*, Forcalquier, Les Alpes de Lumière n° 394, Gap, 120 p.
- Simoni, Pierre, 1976, *Un canton rural au XIX<sup>e</sup> siècle. Etude de la société et de l'économie aptésienne de 1806 à 1913*, Aix-en-Provence, Université de Provence, 554 p.
- Stoff, Louis, 1970, *Ravitaillement et alimentation en Haute Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, EPHE, 507 p.
- Topalov, Anne-Marie, 1985, *Le système alimentaire en Haute Provence de 1850 à 1950. Première partie : Histoire alimentaire*, 106 p.

- Topalov, Anne-Marie, 1986, *La vie des paysans Bas-Alpins à travers leur cuisine. De 1850 à nos jours*, Aix-en-Provence, Edisud, 165 p.
  
- Vermorel, V., 1897, *Aide-Mémoire de l'Ingénieur agricole à l'usage des agriculteurs et viticulteurs des Ecoles d'Agriculture de l'Enseignement professionnel, etc.*, Paris, Baudry et Cie, 1005 p.
  
- Vilmorin-Andrieux et Cie, 1880, *Les meilleurs Blés*, Paris, In-fol., 175 p.
  
- Vilmorin, Henry L., 1889, *Catalogue méthodique et synonymique des FROMENTS [qui composent la collection de H. L. De Vilmorin, Membre de la Société Nationale d'Agriculture de France]*, Paris, Vilmorin-Andrieux et Cie, 76 p.
  
- Vilmorin, Henry L., 1895, *Catalogue méthodique et synonymique des FROMENTS [qui composent la collection de H. L. De Vilmorin, Membre de la Société Nationale d'Agriculture de France]*, Paris, Vilmorin-Andrieux et Cie, 88 p.
  
- Zacharewicz, 1898, *Le Vaucluse agricole. Ses principales cultures. Agriculture, horticulture, arboriculture, viticulture et sériciculture*, Avignon, Conseil Général, 404 p.