

# **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 relatifs à leur dénomination.....	p. 25
a. A propos de la période d'arrivée du Blé meunier d'Apt dans la région.....	p. 25
b. Repères temporels relatifs aux dénominations 'Blé meunier d'Apt' et 'Touzelle blanche de Pertuis'.....	p. 26

<b>II.</b>	<b>Variétés locales contemporaines du Blé meunier</b> .....	p. 28
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
<b>III.</b>	<b>Caractéristiques, pratiques et savoir-faire agricoles du Blé meunier et autres variétés anciennes locales</b> .....	p. 38
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
<b>IV.</b>	<b>Usages et renommée des touzelles et Blé meunier</b> .....	p. 52
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>