

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 MÓunié¹ 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 populaires² 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 »³, 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

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

² 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.

³ 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 milieu⁴ », 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 saissette⁵. Ainsi le Blé meunier est-il considéré comme une « variété » de touzelle elle-même considérée comme « variété » de blé tendre.

⁴ Notons que cette dernière précision est valable pour tous les blés.

⁵ 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.)⁶, les Blés Poulards (*Triticum turgidum* L.)⁷, les Blés durs⁸ (*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-Epeautre⁹ (*Triticum monococcum* L.). Ils sont différenciés par un certain nombre de critères relatifs aux caractères de l’épi, des glumes¹⁰, des glumelles¹¹, du rachis¹², des grains, à l’aspect de la paille, etc.¹³. 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 cultivars¹⁴.

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.,

⁶ 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.

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

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

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

¹⁰ 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).

¹¹ La glumelle est l’enveloppe de la fleur des graminées.

¹² Il s’agit de l’axe central de l’épi.

¹³ 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.

¹⁴ 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).¹⁵

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. Mathon¹⁶ 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. Jonard¹⁷.

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* Körn¹⁸. Il s'agirait donc pour lui d'une touzelle aux glumes et glumelles glabres, glumes rouges et à grain blanc¹⁹.

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.

¹⁵ 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).

¹⁶ 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.

¹⁷ 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.

¹⁸ 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 cultivar²⁰.

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 oraux²¹.

¹⁹ Mathon, 1985, p. 15.

²⁰ 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 »).

²¹ 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 »²².

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 »²³ 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.

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

²³ 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 Cie²⁴, 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 barbes²⁵ 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 »²⁶. 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

²⁴ Ces agronomes sont particulièrement connus pour avoir procédé, dans la seconde moitié du XIX^e 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^e 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 ».

²⁵ 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) »²⁷. 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 barbe²⁸.

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. Mathon²⁹, 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

²⁶ Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 66.

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ 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)³⁰ 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.

³⁰ 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*³¹ ainsi que dans *Les Blés tendres (Triticum vulgare Vill.) cultivés en France*³², l'agronome recense une Touzelle blanche et une Touzelle blanche sans barbe comme étant des synonymes de la Touzelle blanche de Provence³³, 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 Forcalquier³⁴, 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 Vachères³⁵, et le Blé meunier d'Apt de G. Guillot de Montfuron³⁶ 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 blés³⁷.

³¹ Jonard, 1936.

³² Jonard, 1951.

³³ Jonard, 1936, p. 167 et Jonard, 1951, p. 360

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

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

³⁶ 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.

³⁷ 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 localités³⁸. 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 Goult³⁹. 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

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

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

connaît déjà plus le Blé meunier à Corbières)⁴⁰. 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 Forcalquier⁴¹.

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.

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

⁴¹ 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 France⁴², 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 Gard⁴³.

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^e 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*⁴⁴, 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 1753⁴⁵, 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

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

⁴³ « *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).

⁴⁴ 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 »⁴⁶. 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'hui⁴⁷. A ce sujet, Louis Stouff précise qu'en Provence, aux XIV^e et XV^e 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 »⁴⁸.

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 anone⁴⁹ 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

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

⁴⁶ Jonard, 1951, p. 10.

⁴⁷ Certains d'entre eux ont même retrouvé la semence de Touzelle anone à l'INRA et se sont remis à en cultiver.

⁴⁸ Stouff, 1970, p. 39

⁴⁹ 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 »⁵⁰.

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'ancienneté⁵¹.

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 »⁵², ou encore : « Autrefois, une variété comme le Blé meunier, ça se cultivait pendant des siècles ! »⁵³. 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

⁵⁰ Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 58.

⁵¹ « *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).

⁵² Tiré de l'entretien avec mon plus ancien interlocuteur.

⁵³ 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^e 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^e et du début du XVII^e 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 » »⁵⁴. 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 1808⁵⁵. 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^e 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*⁵⁶ 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*

⁵⁴ Pertuis - Bulletin Municipal n° 11, 1981, p. 34.

⁵⁵ Pazzis, 1808, p. 319.

⁵⁶ Vilmorin-Andrieux, 1880, p. 66.

Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Vaucluse de juillet 1896, l'appellation 'Touzelle de Pertuis'⁵⁷.

A la lecture des textes anciens recueillis dans le cadre de cette étude, il est notable qu'au cours du XIX^e 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*⁵⁸ –, 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 »⁵⁹ ; 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^e 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.

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

⁵⁸ Bouverot, 1981, p. 87.

⁵⁹ Combes, 1868, p. 5.