

## **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 Vaclusien, 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.

