

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^e 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 »¹. 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 »². 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 »³. 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

¹ Simoni, 1975, p. 185.

² Combes, 1868, p. 5.

³ 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) »⁴.

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

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

largement⁵. 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 »⁶. 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-Alpes⁷. 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 Hardwinter⁸.

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

⁶ Lagarde et Marchenay, 1985, p. 101.

⁷ Niquet, 1929, p. 28.

⁸ 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 particulières⁹.

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 guerre¹⁰. 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-Artuby¹¹, dans le Champsaur et le Devoluy, l'Oisans, le Valbonnais, le Beaumont¹² et en Haute Ubaye¹³. 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

⁹ Jonard, 1951, p. 279.

¹⁰ 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.

¹¹ Rosier-Chauvet, 2006, p. 107.

¹² Lagarde et Marchenay, 1985, p. 97-99 et 100.

¹³ 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 ! »¹⁴. 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-Alpes¹⁵, rend également compte de l'existence d'un Inversable à Villemus et à

¹⁴ 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.

¹⁵ 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.

Manosque¹⁶. « 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 Beaumont¹⁷. Il est en outre répertorié par P. Jonard¹⁸ sous la dénomination 'Inversable de Bordeaux' et F. et P. Berthault décrivent encore un Blé de Bordeaux, synonyme du Rouge Inversable¹⁹ 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

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

¹⁷ Lagarde et Marchenay, 1985, p. 98 et 100.

¹⁸ Jonard, 1951, p. 396-397.

¹⁹ 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 Inversable²⁰. 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 Inversable²¹.

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^e 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

²⁰ Jonard, 1951, p. 314-315.

²¹ Idem, p. 246.

Saint-Christol. P. Jonard stipule qu'il s'agit d'un croisement réalisé par l'INRA de Versailles (en 1933)²², ce qui prête à penser qu'on dû la cultiver dans d'autres régions françaises²³.

« (...) l'Etoile de Choisy ne perd pas le grain et craint beaucoup moins le vent que la Tuzelle »²⁴, 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 ».

²² Jonard, 1951, p. 434-435.

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

²⁴ 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 tendre²⁵.

²⁵ 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 courtes²⁶, 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.

²⁶ 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 consommateurs²⁷. 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

²⁷ 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 »²⁸. 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 force²⁹, 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.

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

²⁹ 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 emploi³⁰.

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.

³⁰ 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*³¹ 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 »³². 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.

³¹ Pazzis, 1808.

³² 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-ci³³.

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

³³ Cet objectif explique également la commande de la présente étude.

sont travaillées au pétrin corse³⁴. « 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 boulé³⁵. 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 »³⁶.

³⁴ Celui-ci est le plus lent des pétrins.

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

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

