

Introduction

Au début de l'année 2006, l'association Agribio 04 propose au Musée départemental ethnologique de Haute Provence (Prieuré de Salagon, Mane) de mener une étude ethno-historique sur une variété ancienne de blé tendre de la région du Luberon : le Blé meunier d'Apt. C'est au milieu du mois de juillet de la même année que Danielle Musset, directrice du Musée, m'en remet officiellement la charge.

Lors de ma première rencontre avec Bruno Bidon, technicien de l'association, et Gérard Guillot, cultivateur de blé, ceux-ci m'expliquent qu'il s'agit d'une variété de touzelle¹, autrefois cultivée localement et également appelée vers Pertuis la 'Touzelle blanche de Pertuis'. C'est dans les années 1980, alors que sa production semblait avoir été totalement abandonnée, que les naturalistes du Parc du Luberon en avaient découvert la semence chez un agriculteur retraité de Buoux. Ils l'avaient récupérée puis distribuée à quelques agriculteurs intéressés par sa remise en culture. C'était ainsi qu'elle était arrivée entre les mains de membres d'Agribio 04.

Aujourd'hui, la réactivation de la production agricole, meunière et boulangère du Blé meunier d'Apt est à l'ordre du jour des préoccupations de l'association ; c'est ce qui explique la commande de la présente étude. Plusieurs aspects semblent motiver ce projet. Le premier d'entre eux est une des conséquences des réflexions actuelles sur la santé et la sécurité alimentaire. Le développement des allergies et intolérances susceptibles d'être provoquées par le gluten contenu dans des produits tels que le pain ou les pâtes², amène de plus en plus de personnes à s'interroger sur l'origine et la composition des blés. Or certains professionnels concernés par la production ou la transformation de cette céréale³ en viennent à penser que les variétés anciennes contiendraient des molécules de gluten plus digestes et donc mieux supportées par les sujets présentant certaines de ces intolérances. Et puis se tourner vers les variétés anciennes est une démarche militante, chère à beaucoup d'agriculteurs « bio », visant à défendre et à favoriser les semences fermières.

¹ La touzelle est une vieille variété du Sud-Est de la France.

² Ce discours explique la prolifération dans le commerce des produits sans gluten.

³ Il peut autant s'agir d'agriculteurs, de meuniers que de boulangers, voire de paysans-boulangers qui gèrent eux-mêmes la culture du blé jusqu'à la fabrication du pain.

Valoriser le Blé meunier d'Apt, c'était donc pour les gens d'Agribio 04 à la fois « réfléchir à la santé des consommateurs et relancer les goûts anciens ainsi que la biodiversité ».

Pour quelle raison s'intéressait-on particulièrement à cette variété ? Telle qu'on me l'a présentée initialement, celle-ci était réputée pour sa capacité à s'adapter à la sécheresse du climat de la région, ce qui expliquait notamment que beaucoup d'agriculteurs avait dû l'employer. Et puis, disait-on, le Blé meunier d'Apt donnait autrefois une farine particulièrement appréciée des boulangers pour la panification ; on parlait même de son utilisation en pâtisserie, notamment pour la fabrication de la pompe à huile si renommée localement. Mais qu'en était-il donc réellement ? Avait-il représenté une variété importante pour les habitants du « pays » ? Et d'où lui venait cette réputation ?

Pour répondre à ces interrogations, nous avons convenu que je tenterais de retracer son histoire, que j'en retrouve les usages, pratiques et savoir-faire anciens, mais aussi que je m'intéresserais aux autres variétés locales de blé tendre. Tout cela devait me permettre de comprendre la place qu'a occupé et qu'occupe maintenant le Blé meunier d'Apt dans la vie des habitants du Luberon. En somme, on me demandait de mettre en avant l'ancrage socio-historique de ce blé dans cette région et ses éventuelles qualités boulangères et pâtisseries ; il deviendrait ainsi d'autant plus légitime de le relancer.

Nous nous étions mis d'accord sur l'aire géographique de l'étude : elle devait concerner le pourtour du Massif du Luberon, en d'autres termes, le secteur concerné par le Parc Naturel Régional du Luberon. Mais pour déterminer la zone exacte de culture ancienne de cette fameuse variété, il importait également de déborder dans les Alpes de Haute Provence vers la région de Manosque et le pays de Forcalquier où, m'avait-on dit, le Blé meunier s'employait également.

C'est donc à l'issue de l'ensemble de ces informations et interrogations que j'ai entrepris une enquête d'un mois et demi de terrain, dont je propose tout de suite d'explicitier la démarche théorique et méthodologique.

Démarche théorique et méthodologie de l'enquête de terrain

1. La démarche de l'ethnobotanique

Mon objectif dans cette étude était de mettre en évidence les relations qu'ont entretenues et qu'entretiennent les habitants du pourtour du Grand Luberon avec les blés tendres, et plus particulièrement le Blé meunier d'Apt, pour en saisir l'impact au niveau de la culture locale. Pour ce faire, je me suis inspirée de la démarche théorique développée au Musée de Salagon depuis plusieurs années⁴. Elle relève de l'ethnologie et plus particulièrement appliquée à l'ethnobotanique du domaine européen. « (...) *l'ethnobotanique comme discipline, (...) est une ethnologie à velléités globales qui choisit de considérer les sociétés dans la plus large étendue possible de leurs relations avec le végétal et les milieux végétaux, dans la prise en compte des méthodes des sciences humaines aussi bien que des données naturalistes* »⁵, précise Pierre Lieutaghi dans le premier volume des Actes des séminaires de Salagon. Elle implique donc de saisir ce que Jacques Barrau appelait la « *perception de l'environnement* »⁶ qui rend compte des rapports entre l'écosystème et la société, c'est-à-dire de comprendre « *comment les hommes perçoivent et interprètent leur environnement et ses ressources et (...) comment et pourquoi ils en sont arrivés à cette perception et à cette interprétation* »⁷. Pour cela, il me fallait croiser à la fois les données de type ethnologique en accordant une place importante au discours des hommes et les femmes, les données relevant de l'écologie végétale – à savoir de la botanique, de l'agronomie, de la géographie, de la géologie, etc. – ainsi que les éléments historiques qu'il m'était possible de retrouver.

⁴ La mise en route de séminaires depuis l'année 2000 a permis d'accélérer les réflexions déjà en cours au Musée et de formaliser la démarche qu'elle préconise. Pour plus d'informations à ce sujet, voir l'ouvrage *Plantes, sociétés, savoirs, symboles. Matériaux pour une ethnobotanique européenne* (Lieutaghi, Musset, 2003).

⁵ Lieutaghi, 2003, p. 42.

⁶ Barrau, 1974, p. 32.

⁷ Idem.

Ici, la démarche de l'ethnobotanique a été utilisée dans le cadre d'une recherche monographique qui implique de se focaliser sur la relation à un végétal en particulier, le Blé meunier d'Apt. Mais il aurait été limitatif de ne se focaliser que sur cette seule variété. La mise en relation avec d'autres végétaux, essentiellement d'autres variétés de blé, s'est avérée indispensable. D'une part, il m'aurait été inconcevable d'envisager l'analyse ethnobotanique de ce blé sans le penser au sein du système (écosystème) dans lequel il se développe, aux côtés de, pour, ou à la place d'autres végétaux, animaux ou humains. D'autre part l'étude des relations sociales implique de considérer celles-ci comme formant système au-delà de la relation unique que privilégie l'étude monographique. Comprendre cette dernière – ici la relation sociale au blé – c'est la replacer dans un (des) système(s) plus vaste(s).

Le travail de terrain a donc consisté à repérer les interrelations, savoirs, pratiques, usages et représentations anciennes et contemporaines qui découlent de la relation homme/blé⁸. En outre, les données historiques m'ont permis de mettre au jour les phénomènes de transformations sociales ayant pu influencer sur ce rapport, dans la perspective de l'envisager dans le temps, depuis la période où j'ai pu retrouver les premiers éléments sur le Blé meunier d'Apt jusqu'à aujourd'hui.

2. Les sources : méthodologie de l'enquête

A. Les sources écrites

J'ai commencé par rassembler un maximum de références bibliographiques, de monographies, d'études ethnologiques, historiques, naturalistes, autant sur la région que sur le blé ainsi que des documents de première main. Pour ce faire, il me fallait procéder à un certain

⁸ J'entends par « relation homme/blé » le rapport global qu'entretiennent les hommes et les femmes avec les blés.

nombre d'investigations aux Archives départementales du Vaucluse à Avignon, à celles des Alpes de Haute-Provence à Digne-les-Bains, ainsi qu'aux Archives municipales d'Apt et de Pertuis. Ces recherches se sont essentiellement concentrées sur les XVIII^e, XIX^e et XX^e siècles.

Aux Archives départementales, je me suis intéressée à la série M (agriculture, statistique) et plus particulièrement aux sous-séries 6M et 7M concernant l'agriculture, les eaux et forêts. A Avignon, Françoise Chauzat, chargée d'études documentaires des Archives départementales du Vaucluse a gentiment épluché pour moi les liasses 6M334 à 336, les Mercuriales des blés de l'an IX à 1926 dans lesquelles on se contente de termes génériques concernant les blés ou le froment⁹ ainsi que la liasse 7M112 intitulée *Productions agricoles de 1923 à 1940* dans laquelle il est question de certaines variétés. Aux Archives départementales des Alpes de Haute Provence de Digne, plus fournies que les précédentes, la 6M278, *Application de la loi du 10 juillet 1933 sur l'organisation du marché du blé (1933 à 1938)*, m'a fourni des éléments sur les contrôles effectués sur le stockage des blés et la circulation des farines. La 7M15, *Agriculture, enquêtes et études (1819-1937)*, recèle une *Enquête Agricole de 1929. Monographie agricole du Département des Basses-Alpes* réalisée par M. Niquet, Directeur des services Agricoles des Basses-Alpes qui m'a révélé de précieuses informations. La 6M277, *Contrôle du commerce du blé de 1922 à 1932 : instructions et correspondances*, contient un document intéressant où il est question de certains noms de variétés importées, une feuille attachée à une lettre du Ministre de l'Agriculture au Préfet des Basses-Alpes où il est question de différents types de tuzelles, un dossier intitulé *Propagande contre le gaspillage du pain* vers 1929-1930, où les minotiers rendent des comptes quant à la provenance de leurs blés, ainsi qu'une autre feuille attachée à une lettre d'un membre de la Chambre de commerce des Basses-Alpes dans laquelle on fait allusion aux blés indigènes et à ceux de provenance étrangère. La 6M281, *Correspondances et instructions concernant les prix du blé et de la farine (1924-1939)*, fait également référence aux blés indigènes et de provenance étrangère. Le dépouillement de nombreuses autres liasses a été particulièrement fastidieux et souvent sans grand résultat¹⁰.

⁹ Mot employé anciennement pour désigner le blé tendre. « Le terme de « blé » ou de « bled » a été pendant longtemps utilisé en France pour désigner l'ensemble des grains ou l'ensemble des céréales. (...). Cependant, à partir du XIX^e siècle, le terme de blé s'est assez vite appliqué au seul froment », (Jean-Paul Charvet, 1996).

¹⁰ Elles n'ont représenté que peu d'intérêt au sujet des noms de variétés, mais elle m'ont cependant permis de comprendre certains phénomènes concernant les transformations de l'agriculture et du blé. Il s'agit de la 6M231, *Tableaux des prix et de la consommation. Viande (1860, 1871 à 1883) ; pain (de 1840 à 1849 et de 1867 à 1883)*, qui contient des tableaux par commune du prix du pain ; de la 6M279, *Correspondance et instruction sur l'organisation du commerce du blé de 1934 à 1939* ; de la 6M265, *Rapports et états des récoltes en grains et autres*

Les Archives municipales ne contiennent le plus souvent que des statistiques agricoles ou les registres des mercuriales. J'ai commencé par éplucher celles d'Apt et de Pertuis pour m'apercevoir qu'il était inutile d'en consulter d'autres¹¹. Ces documents présentent systématiquement des tableaux dans lesquels on trouve seulement des termes génériques tels que *blé* ou *froment* ; dans certains inventaires, les blés sont classés en fonction de caractéristiques telles que *froment d'hiver ou de printemps* ou encore *blé dur ou blé tendre*¹². Il y est donc bien question de céréales mais aucun détail n'est donné sur les variétés. C'est bien plus dans les ouvrages ou revues agricoles régionales que j'ai pu retrouver des informations pertinentes. Ces revues peuvent être consultées dans les bibliothèques municipales, à condition que celles-ci les aient conservées. Les recherches les plus fructueuses ont été réalisées à Apt. J'ai pu y consulter les *Annales Provençales d'agriculture pratique et d'économie rurale*¹³ de 1827 à 1854, les *Bulletins de la Société d'Agriculture et d'horticulture de Vaucluse*¹⁴ de 1852 à 1874, les *Bulletins mensuels de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat Agricole Vauclusien*¹⁵ d'août 1852 à octobre 1899, le *Messenger Agricole. Revue des associations et des*

farineux de 1834 à 1849, dans lesquels on trouve des tableaux où sont répertoriés les différents types de cultures mais où l'on utilise seulement les termes « froment » ou « blé froment » pour désigner le blé tendre ; de la 6M263, *Rapports et états des récoltes en grains et autres farineux de l'an VIII à 1815*, dans laquelle on trouve toujours le même type de classement sans précision sur les variétés ; la 6M24, *Rapports et états des récoltes en grains et autres farineux de 1817 à 1833* et la 6M176, *Rapports et états des récoltes en grains et autres farineux de 1897 à 1900*, dans lesquelles il est également question du même type de classement ; la 6M280, *Déclaration d'emblavures et de récoltes de blé (1934 à 1938)*, dans lesquels il n'est question que d'une distinction entre blé de printemps et blé d'automne ; la 6M337, *Statistique des boulangers (1847) et des moulins (1851-1843)* qui contient des renseignements statistiques sur les moulins à céréales ainsi que des tableaux dans lesquels il est question de la fabrication boulangère, mais où l'on ne distingue en céréales que le froment et le seigle ; la 6M256, *Tableaux indiquant le poids légal des grains de 1829 à 1899* ; la 804 450, *Règlement Général du Comice Agricole de l'Arrondissement de Forcalquier* ; la 802 613, *Comice Agricole de l'Arrondissement de Forcalquier* ; la 7M7, *Sociétés coopératives (1896-1940)*, dans laquelle il est question la plupart du temps de demandes de dossiers concernant la construction de silos à blé ; la 7M8 *Comices Agricoles des arrondissements de Forcalquier (1942-39), Castellane (1838-55), Digne (1939-51) et Sisteron (1839-34)*, composée essentiellement de comptes-rendus annuels de la situation du Comice.

¹¹ Les Archives municipales de Forcalquier et de Manosque ne contiennent que des statistiques agricoles – qui ne sont parfois même pas classées – et n'ont donc pas été consultées pour cette raison.

¹² Aux Archives municipales d'Apt, j'ai épluché la liasse 3F6, *Statistiques agricoles*, la 3F2, *Cultures et plantations*, et la 3F5, *Sinistres agricoles*. A celles de Pertuis, dans la série HH intitulée *Agriculture, industrie, commerce*, j'ai consulté les liasses concernant l'agriculture ; dans les statistiques agricoles, la 5F2, *Commission cantonale. Statistique agricoles et industrielles*, la 5F1, *Commission de statistique cantonale (1852-1940)*, la 5F3, *Inventaire communal de 1979*, la 3F3, *Cultures dominantes : blé, garance, olivier, cocons, vignes de 1840 à 1941* dans laquelle il y a un dossier *Blé et céréales*, la 3F14, *Statistiques agricoles de Pertuis 1890-1941*, la 3F15, *Statistiques agricoles de Pertuis 1967-1982*, la 4H12, *Agriculture – Statistiques (1917-1919)* et la 4F2, *Registre des mercuriales 1857-1917*.

¹³ Publié à Marseille par Monsieur Toulouzan.

¹⁴ Imprimé et édité à Avignon par Jacquet.

¹⁵ Imprimé à Avignon par François Seguin.

*intérêts agricoles du Midi*¹⁶, également mensuel, de 1861 à 1876, ainsi qu'une Enquête agricole de 1868. A Pertuis, j'ai trouvé une revue intitulée *Pertuis - Bulletin Municipal* n°11. *Les activités agricoles. L'élevage fin XVI^e et début XVII^e siècle*, qui rend compte de recherches effectuées dans les documents d'archives municipales de la ville. De plus, j'ai pu recueillir un certain nombre d'ouvrages anciens de grand intérêt pour l'étude dans différentes bibliothèques ou centres de documentation dont les références sont répertoriées dans la bibliographie¹⁷. J'exposerai bien entendu au cours de l'étude les informations que révèlent ces différents documents à propos des blés.

B. Les sources orales

La référence à l'ethnologie devait me permettre de saisir, à travers leur discours, les représentations des hommes sur les blés, mais également de réaliser une forme d'inventaire (non exhaustif) des noms vernaculaires des variétés locales. En parallèle au travail de recherche de documents écrits, il m'importait donc de recueillir un ensemble de témoignages oraux. Pour cela j'ai rencontré ou ai discuté par téléphone avec une trentaine de personnes, souvent des professionnels qui ont été ou sont encore aujourd'hui concernés par le blé, à savoir des agriculteurs, des meuniers, des boulangers ou encore des présidents et magasiniers de coopératives de blé. Des entretiens ont été menés sur le mode semi-directif¹⁸. La plupart d'entre eux ont été enregistrés ; d'autres conversations ont fait l'objet d'une prise de notes attentive. Mes interlocuteurs ont répondu à des questions préparées au préalable à l'aide d'une grille d'entretien précise. Au cours de ces entretiens, mes questions se sont essentiellement centrées sur les

¹⁶ Publié à Montpellier sous la direction de Frédéric Cazalis, Imprimerie Gras.

¹⁷ Il s'agit du Centre de documentation du Musée de Salagon, de la Bibliothèque municipale d'Apt, de la Médiathèque Cécanot d'Avignon et du Centre de documentation de l'INAPG de Paris. Je souhaitais également effectuer des recherches au Fonds Martel à Forcalquier, mais la documentaliste m'a informé qu'il ne contient aucun élément sur les variétés de blé.

¹⁸ Cette technique d'entretien consiste à poser des questions ouvertes susceptibles de laisser parler la personne interrogée d'elle-même, le plus longtemps possible, en évitant de susciter des réponses que nous aimerions absolument entendre.

pratiques et représentations liées au Blé meunier, mais il importait également d'interroger mes interlocuteurs sur les variétés qu'ils ont pu connaître ainsi que leurs caractéristiques.

J'ai commencé par prendre contact avec les acteurs de la relance du Blé meunier d'Apt ainsi qu'avec les naturalistes du Parc du Luberon. C'est à partir de ces premiers interlocuteurs que j'ai ensuite pu, de fil en aiguille, entrer en contact avec des personnes ayant anciennement connu ce fameux blé. Il s'agit presque exclusivement d'hommes ayant entre 40 et 97 ans¹⁹. L'échantillon de personnes interrogées se compose d'une majorité d'agriculteurs en activité ou à la retraite. Il m'a été très difficile de pouvoir discuter avec des meuniers ou des boulangers ayant anciennement connu et/ou utilisé le Blé meunier d'Apt, la plupart d'entre eux étant aujourd'hui malheureusement décédés ou dans l'incapacité de pouvoir répondre à mes questions. En outre, j'ai encore rencontré de grandes difficultés pour trouver des personnes susceptibles de m'éclairer au niveau botanique ; les scientifiques spécialisés dans les variétés de blé du Sud-Est sont très rares, voire inexistants. Une seule personne, j'y reviendrai, a travaillé sur ce sujet, mais celle-ci n'est malheureusement plus en vie. Je m'en suis donc tant bien que mal référée à certains chercheurs de l'INRA, aux travaux de Philippe Marchenay, aux botanistes du Musée de Salagon ainsi qu'aux naturalistes du Parc du Luberon.

La recherche de connaisseurs du Blé meunier d'Apt m'a amenée à me rendre dans des zones géographiques qui n'étaient pas forcément prévues initialement. J'ai tout d'abord commencé par rencontrer des personnes du pays d'Apt, et du pays d'Aigues ; je suis même allée interroger des acteurs de la relance vers Grans et Mallemort ; puis j'ai été amenée à faire des entretiens sur le Plateau d'Albion et vers Vachères. J'ai ensuite tenté de retrouver la trace de notre fameux blé dans la région de Manosque, puis vers le Pays de Forcalquier. J'aurai l'occasion plus tard d'expliquer les raisons d'une telle répartition géographique des personnes interrogées.

¹⁹ Les femmes n'ont presque pas participé, car si elles sont très impliquées dans la cuisine, elles le sont peu dans les activités liées à la culture du blé, la gestion des coopératives, la meunerie et la boulangerie.

C. Du recueil des données naturalistes

Le travail de terrain a également consisté à recueillir un ensemble de données botaniques concernant les blés tendres locaux. La complexité de la classification des variétés de blé, due à leur diversité ainsi qu'à leur grande ressemblance, a été l'une des difficultés majeures de cette étude. J'ai tout d'abord eu beaucoup de mal à trouver un herbier répertoriant les variétés anciennes locales. Pour pallier ce manque, j'ai constitué une collection d'épis et de grains comprenant plusieurs touzelles, des saissettes et autres blés locaux²⁰. Je me suis servie de ces échantillons lors de certains entretiens afin de permettre aux personnes interrogées d'identifier les blés auxquels ils faisaient référence ; cette opération est restée très incertaine. La recherche des équivalents scientifiques aux noms vernaculaires que l'on m'a signifiés au cours des entretiens n'a pas été moins délicate, tant les botanistes eux-mêmes ont du mal à s'y retrouver.

D. Les observations

Les observations des pratiques agricoles liées au blé sont restées très marginales en raison de la date à laquelle a débuté l'étude, les moissons venant juste de se terminer. En revanche, plusieurs agriculteurs ont tenu à me faire visiter leurs terres, à me montrer leurs machines agricoles ou leur lieu de stockage des grains ; j'ai également visité un moulin. Enfin j'ai pu assister au travail de certains boulangers. Les observations n'ont donc pas été, au sens strict, participantes, même si j'ai jugé important de comparer par moi-même des farines à base de blés anciens en les employant, et de goûter certains pains qui en sont issus, dans le but d'affiner la compréhension des éléments recueillis au sujet des discours sur les pratiques meunières et boulangères.

²⁰ Ces échantillons proviennent de l'ITCF de Gréoux-les-Bains, de Jean-François Bolognini de la communauté agricole de Longo Mai à Forcalquier, de Henri Ferté, président du *Syndicat Touzelle* de Nîmes, ainsi que de Gérard Guillot du GAEC Les Granges à Montfuron.

A l'issue du travail de terrain, il m'a fallu croiser l'ensemble des matériaux récoltés pour rendre compte de leur contenu de manière écrite. Il n'est donc pas question de faire un exposé exhaustif de l'ensemble des phénomènes liés à l'histoire du Blé meunier et des autres variétés anciennes de blé de la région du Luberon. Mon intention est bien plus de faire part des éléments que j'ai pu découvrir au sujet des pratiques, des représentations et des dynamiques en jeu dans cette histoire d'hommes et de blés. Pour cela, je commencerai par rendre compte des discours relatifs à la présentation générale du Blé meunier d'Apt. Je parlerai ensuite des autres variétés anciennes locales. Puis je consacrerai un chapitre aux caractéristiques, pratiques et savoir-faire agricoles et un autre aux usages et à la renommée ancienne des touzelles et du Blé meunier. Enfin, je terminerai par l'abandon et la relance de cette variété.