

## **Chap. II. Variétés locales contemporaines du Blé meunier**

Ce chapitre sera consacré aux variétés de blé tendre qui m'ont été citées comme étant contemporaines du Blé meunier, c'est-à-dire cultivées jusqu'aux lendemains de la seconde guerre mondiale<sup>1</sup>. J'ai choisi de les présenter par secteur géographique.

### **1. Dans la partie vaclusienne**

A en croire la plupart des entretiens réalisés dans le Vaucluse, le meunier d'Apt semble avoir été le principal blé cultivé dans le pourtour du Grand Luberon et ce au moins jusqu'à Goult où un agriculteur retraité m'a raconté : « Il ne se faisait presque que de ce blé, dans l'ancien temps. (...). On cultivait tous le même ». A Bonnieux, il m'a été par exemple révélé qu'« autrefois on en portait beaucoup du Blé meunier ». A Caseneuve, un de mes interlocuteurs m'a précisé que « tous les paysans alentours en faisaient. (...) Il n'y en avait pas d'autre (...), ou alors il y avait l'épeautre, mais ce n'est plus du blé, ça ne servait pas pour faire la farine ». Au Castelet, mon interlocuteur le plus âgé se souvient encore : « Je sais que c'était le principal grain, (...) c'était le seul ». Peu d'autres variétés anciennes sont donc évoquées dans ce secteur. On retiendra les suivantes.

---

<sup>1</sup> Les blés durs sont dits être inexistantes localement avant les années 1980.

## A. Touzelle

Je note que certains parlent parfois d'une touzelle aux grains et épi blancs, bien différenciée du Blé meunier d'Apt ; j'ai eu des difficultés à l'identifier, dans la mesure où les gens n'ont pas conservé d'échantillon. « Il y en avait un qui s'appelait la tuzelle ou touzelle qu'on cultivait aussi », m'a-t-on dit à Bonnieux. Certains estiment qu'il s'agirait de la Touzelle blanche de Provence, mais une grande part des personnes interrogées assurent ne jamais avoir entendu parler de touzelle ; d'autres connaissent la dénomination, mais attestent qu'il ne s'en est jamais fait dans leur famille. Enfin, j'ai déjà évoqué le fait qu'on retrouve ce terme dans des textes anciens départementaux, mais aucun élément ne m'a permis de comprendre s'il était question du Blé meunier ou d'une autre touzelle. J'ai expliqué les problèmes de synonymie, d'homonymie et de confusion possible autour de ce nom ; je me garderai donc de formuler d'autres interprétations que celles déjà évoquées jusqu'ici.

## B. Saissette

D'autres variétés de blé étaient-elles encore employées ? Plusieurs monographies font allusion, outre à la touzelle, à la saissette. C'est le cas dans le *Vaucluse Agricole*, ouvrage de 1898, dans lequel l'auteur évoque un blé qu'il appelle « blé de pays ou Saissette »<sup>2</sup>. Je note qu'il n'est pas particulièrement question de la région d'Apt ou de Pertuis à son sujet. C'est également le cas dans l'*Histoire de Vaucluse*<sup>3</sup> dans lequel il est dit des céréales qu'au XIX<sup>e</sup> siècle « elles dominent et parmi elles le froment qui est alors de la Touzelle et de la Saissette est le plus fréquent ». La thèse d'Anita Bourverot sur *La cuisine dans le pays d'Apt* atteste plus particulièrement d'une présence locale de saissette : « Le blé de la variété des Saissette et Tuselle de Provence est cultivé dans toutes les fermes bien que les rendements soient médiocres »<sup>4</sup>. Qu'en est-il donc de la saissette évoquée dans ces textes ?

---

<sup>2</sup> Zacharewicz, 1898, p. 49-50.

<sup>3</sup> Galas, Locci, Grosso et Clap, 1993, p. 21-22.

<sup>4</sup> Bourverot, 1981, p. 17. Notons ici l'emploi d'un nom considéré comme un synonyme du Blé meunier par Vilmorin-Andrieux, la Touselle de Provence.

Georges Guende, botaniste au Parc du Luberon, m'a expliqué que lorsque la semence de Blé meunier a été retrouvée à Buoux vers 1983, elle était mélangée à de la Saissette d'Arles<sup>5</sup>. « La Saissette d'Arles est un blé barbu (...). Alors les deux étaient cultivés en même temps. Mais le Blé meunier était cultivé plutôt sur les coteaux, sur les milieux secs parce qu'il verse facilement. Et la Saissette était cultivée plutôt dans les vallées, les zones de plaine. Voilà, c'est ce que m'avait expliqué un paysan de Bonnieux que je connaissais bien, mais qui est malheureusement décédé ». En outre, dans les mêmes années, C.-C. Mathon note qu'il a recensé une « Saissette dite d'Apt à Buoux »<sup>6</sup> ; il s'agit sensiblement de la même provenance. Il semble donc très difficile de savoir si cette variété correspond réellement à la Saissette d'Arles, *Tr. v. aristatum ferrugineum* Körn<sup>7</sup>. A.-M. Topalov a également repéré une Saissette d'Arles en Haute Provence qu'elle détermine sous le nom botanique de *Tr. v. aristatum erythrosperrum* Körn.<sup>8</sup>.

Cependant les anciens de la région d'Apt interrogés ici, ne m'ont pas parlé de la Saissette dite d'Arles. Dans les entretiens, il est question d'une saissette contemporaine du Blé meunier, mais souvent de manière très confuse. L'apparition d'une variété dans les années 50, appelée Saissette 54, particulièrement répandue dans la région, semble être à l'origine de l'incertitude exprimée au sujet de l'existence de la vieille variété. « [A propos de la Saissette] moi je ne me souviens plus bien de ça, mais il y en avait une, c'était une variété un peu à part. Il y en avait plusieurs variétés, mais il y en avait une qu'on appelait la 54, Saissette 54 (...) ; c'était des blés de Provence », évoque t-on par exemple à Bonnieux.

Aussi, si en pays d'Apt une ancienne saissette se rappelle aux mémoires de manière très évasive, il est possible d'en déduire que sa production n'a pas marqué l'agriculture locale comme le Blé meunier. Un texte paru dans un des *Bulletins mensuels de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat agricole Vauclusien*<sup>9</sup> précise

<sup>5</sup> Dans un chapitre consacré aux Bouches-du-Rhône, de la *Statistiques de Villeneuve*, on peut noter au passage que dans cette région, il est considéré que : « le manque de barbe des touselles est cause que l'on préfère à Arles les seissettes, qui en sont munies ; par le moyen de ces arêtes, les grands coups de vent ne battent pas les épis les uns contre les autres et ne secouent pas le grain. C'est du moins ce que quelques fermiers nous ont dit » (T. IV, p 371). Les gens du Luberon auraient-ils cultivé de la saissette pour les mêmes raisons ?

<sup>6</sup> Mathon, 1985, p. 13.

<sup>7</sup> Dans le chapitre sur les Saissettes (groupe *aristatum*), on peut trouver les informations suivantes sur la Saissette d'Arles : « Groupe de la *Saissette-d'Arles*, *Siaisse-d'Arles*, *Siaisse-blanche*, *Siaisse-rouge*, *Saissette-de-Tarascon*, *Biaisse-d'Agde* ou *-de-Bézier* ( H. L. DE VILMORIN), *Saissette-de-Provence*, « *Touzelle* » ( ! ) *-rouge-barbue*, *Bladette-barbue*, *Rouge-barbu-de-Provence*, etc..., qui serait un *Blé-du-Rousillon*, etc... (in V. DUCOMET, p. 20) autre que le *Blé-du-Rousillon*, *Tr. v. a. ferrineum* Körn. (H. L. DE VILMORIN) et bien différent du *Blé-du-Rousillon* = *Blé-de-Bordeaux*, *Tr. v. m. milturum* Körn., sans barbes, déjà cité. De « la » *Saissette-d'Arles* est issue la *Saissette-de-Maninet*, *Tr. v. a. erythrosperrum* (Körn.) Mansf. (P. JONARD, pp. 65, 244 ; Z.G.K.G., p. 59) », (Mathon, 1985, p. 16).

<sup>8</sup> Elle recense par ailleurs une Saissette d'Orange sous le nom de *Tr. v. ferrugineum* All. (Topalov, 1985, p. 6).

<sup>9</sup> Syndicats agricoles des Alpes de Provence et Syndicat agricole Vauclusien, août 1897 et août 1898, p. 5-6.

d'ailleurs que la ville de Pertuis était « *un centre pour les Touzelles* », et celle de Castelnaudary, « un centre pour les blés « Saissette » ».

### C. Blé riz

A Grambois, un ancien cultivateur se souvient de la présence d'un blé riz – « Le Blé meunier et le Blé Riz sont les plus vieux blés que j'ai connus » – qu'il dit être un blé non barbu qui versait beaucoup, mais que nous n'avons cependant pas réussi à déterminer. J'ai tenté d'en savoir un peu plus sur cette variété que personne ne cite parmi mes autres interlocuteurs. J'en ai conclu que trois hypothèses étaient possibles. La première serait qu'il s'agit du petit épeautre (*Triticum monococcum* L.) souvent appelé blé riz dans le langage populaire. Mais C.-C. Mathon, qui a réalisé des recherches sur cette variété, ne le recense nullement en Pays d'Aigues<sup>10</sup>. La seconde piste est contenue dans un entretien d'Anne-Marie Topalov interrogée par Pierre Coste, retrouvé à la phonothèque du Musée de Salagon, qui porte notamment sur des variétés des Basses-Alpes : « Le rieto, j'en ai plusieurs interprétations et on s'en est expliqué avec Bromberger l'autre jour ; c'était vraiment le rieto la variété parce qu'il y avait des gens qui l'avaient mal compris phonétiquement et qui l'appelaient le blé riz. Et ce blé riz, il a justement une valeur de panification importante parce que c'était un blé qui avait un petit grain blanc et rond comme le riz, et on le faisait passer cinq fois dans le tamis. C'était donc la fleur de farine qu'on faisait avec. Il y avait 30 kilos par famille et par an pour faire soit des petites pâtes alimentaires qu'on appelait les « brisettes », soit la pâte à beignet, pour faire des beignets d'acacia ou des beignets de fleur de courge, salés ou sucrés. (...) Le rieto c'est les gens qui l'on mal entendu parce qu'ils l'appelaient le blé riz, mais en fait c'est du rieto. (...) C'est une vraie variété italienne qu'on a retrouvé dans des vieux rapports d'agriculture de l'époque »<sup>11</sup>. Dans *La vie des paysans Bas-Alpins à travers leur cuisine, de 1850 à nos jours*, Anne-Marie Topalov recense deux types de blé dit

---

<sup>10</sup> « Dans cette dition, actuellement et/ou dans la dernière, voire l'avant dernière décennie, la culture du *Petit Epeautre* est pratiquée sur environ une soixantaine d'hectares dans plus d'une douzaine de localités explorées – il reste encore au moins autant de « pistes » à exploiter et la liste n'en est pas close - (26-La Rochette-du-Buis, 26-Séderon, 84-Brantes, 84-Sault, 84-Viens, 84-Villemus, 84-Reillanne, 84-Montfuron, 04-Revest-du-Bion, 04-Forcalquier, 04-Lincel, 04-Saint-Maine, 04-Lurs, 04-Entrevennes, 04-Vachères-Opedette), soit au Nord de l'axe Ventoux-Lure et au Sud de celui-ci, et sur la rive gauche de la Durance entre Bléone et l'Asse ». (Mathon, 1985, p. 25).

« Rieti » : *Triticum vulgare erythrosperrum* (Körn.) Mans. (sans barbes) et *Tr. v. ferrugineum* (Körn.) Mans. (avec barbes)<sup>12</sup>. Pour F. et P. Berthault, dont l'ouvrage date de 1912, le blé riz, une variété tendre barbue « introduite il y a 25 ans environ, est un blé de l'Italie centrale »<sup>13</sup>.

Enfin, je m'en remets à C.-C. Mathon pour la troisième possibilité. Le botaniste classe le blé riz avec les blés poulards<sup>14</sup>.

#### D. Blé buisson

Enfin, le *Vaucluse Agricole* stipule encore l'existence dans le département d'un « blé buisson ou blé barbu, qui est mis dans les terrains où le blé de pays ne peut être cultivé à cause de la verse »<sup>15</sup>. Il y a fort à penser que ce blé concerne les zones où les terres sont dites « meilleures » dans le discours populaire et donc argilo-limoneuses, comme celles des abords de la Durance, dans la mesure où je ne retrouve pas de blé buisson dans les entretiens. Le *Bulletin mensuel de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes de Provence et du Syndicat agricole Vauclusien*<sup>16</sup> indique d'ailleurs que Cavailon serait « le centre pour les blés « Buisson » »<sup>17</sup>. Sa présence n'impliquerait donc pas le territoire délimité par la culture ancienne de Blé meunier d'Apt.

---

<sup>11</sup> 1982, C20.

<sup>12</sup> Topalov, 1986, p. 19.

<sup>13</sup> Berthault, 1912, p. 63.

<sup>14</sup> Dans son chapitre consacré aux Poulards (*Triticum turgidum* L.), Mathon écrit : « (...) Blé Riz – (mais ce nom) est également donné à l'Engrain... de même qu'à un Blé tendre à grain blanc... -, cultivé en Auvergne, dans la Drôme, l'Ardèche, l'Aveyron et jusque dans les Basses-Alpes », (Mathon, 1985, p. 10-11).

<sup>15</sup> Zacharewicz, 1898, p. 49-50.

<sup>16</sup> Syndicats agricoles des Alpes de Provence et Syndicat agricole Vauclusien, août 1897 et août 1898, p. 5-6.

<sup>17</sup> Le nom de Blé barbu est ici considéré comme un synonyme du Blé Buisson, mais c'est également « le dénomination que l'on donnait à un blé dont on ne connaissait pas le nom et qui avait de la barbe » (propos d'un agriculteur retraité de Caseneuve). Notons que lorsqu'il est question d'une période plus récente, le langage populaire parle de « blé barbu » pour désigner les blés durs.

## 2. Plateau d'Albion et arrondissement de Forcalquier

J'ai déjà dit avoir rencontré des paysans qui cultivaient du Blé meunier dans certaines communes du canton de Banon comme à Vachères, Banon ou Revest-du-Bion, et jusque dans le département de la Drôme, à Saint-Trinit. Mais il semblerait que dans cette zone, d'autres variétés de blé tendre tenaient une place importante dans l'agriculture du XIX<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. L'enquête agricole du département des Basses-Alpes de 1929<sup>18</sup>, fait par exemple état, dans le secteur « Banon – Revest-du-Bion », de la présence de tuzelle et de saissette<sup>19</sup>. « Les types de blés cultivés dans nos communes tout au long du XIX<sup>e</sup> s. et au début du XX<sup>e</sup> s. sont essentiellement des tuzelles (tousello) et des saissettes (seisseto), (...). Les Tuzelles fournissaient « les plus beaux blés tendres » ; la saissette, moins réputée, s'accommodait des sols moins fertiles »<sup>20</sup>, écrit A. de Réparaz au sujet des villages des pays de Lure et d'Albion. J'ai moi-même retrouvé la trace de ces deux variétés sur le plateau d'Albion ainsi que dans l'Arrondissement de Forcalquier.

### A. Les Touzelles dans le canton de Banon et vers Forcalquier

Les entretiens réalisés dans cette zone géographique rendent également compte de la culture de blés portant ces noms. « On avait le Blé meunier et puis on avait la Touzelle qui était un blé un peu amélioré. (...). On en faisait du pain. (...) Par rapport au Meunier, pour la Touzelle il fallait déjà un terrain plus riche, elle se faisait plus longue en paille. Le Meunier avait l'épi plus court », se souvient un paysan de Vachères. Dans le même village, un autre agriculteur m'a rapporté qu'il avait continué à cultiver plusieurs touzelles, jusqu'à il y a une dizaine d'années, touzelles dont la semence lui venait de son père<sup>21</sup>. De quelles touzelles s'agit-il exactement ? « La majorité des blés c'était les touzelles à l'époque ; il y avait la Touzelle Blanche, la Touzelle Rouge, (...) il y avait le Monnier... Il y avait deux ou trois variétés qui

---

<sup>18</sup> Niquet, 1933, p. 35.

<sup>19</sup> « Comme blé on cultive couramment la Touzelle et la Saissette », précise l'enquête (Niquet, 1933, p. 35).

<sup>20</sup> Barruol, De Réparaz, Royer, 2004, p. 109.

<sup>21</sup> Cet agriculteur m'a expliqué avoir perdu la récolte en raison d'un problème de charançons.

faisaient toutes partie des touzelles », m'a t-il expliqué. Les agriculteurs de Longo Maï spécialisés dans la mise en culture de variétés anciennes de blé avaient eu l'occasion de récupérer de ces semences avant que le paysan Vachérois ne la perde. Ceux-ci décrivent une touzelle qu'ils nomment 'Touzelle de Vachères' comme étant une « population » plutôt qu'une variété : « Il y a de la barbue, de la non barbue, il y a de la blanche et de la rouge ; c'est mélangé, ce sont des populations ». Il dit d'ailleurs d'elles qu'elles avait pu « dégénérer » ente elles. J'ai retrouvé cette même dénomination, 'Touzelle de Vachères', dans deux tableaux datant de 1924 et de 1925 qui recensent les poids spécifiques des blés produits régionalement<sup>22</sup>. Les dénominations des différentes touzelles et autres blés qui y sont énumérés laissent penser qu'il s'agit plus probablement d'appellations attribuées à des « populations » de blé originaire d'une localité ou d'un arrondissement plutôt que de variétés bien spécifique, comme il semble que ce soit le cas pour la Tuzelle dite de Vachère récupérée par des membres de Longo Maï<sup>23</sup>.

En outre, il semblerait qu'une touzelle blanche particulièrement réputée ait été cultivée dans le canton de Banon. L'ancien minotier du Moulin de Pangon, à Limans, m'a parlé d'elle avec beaucoup de nostalgie : « Ce qui a fait le bonheur de mon moulin, à l'époque de mes parents, de mes grands-parents, c'était cette fameuse Tuzelle Blanche qu'on trouvait localement, dans un rayon de trente kilomètres. On en cultivait à Simiane, Banon, dans toute la région là. Ça faisait une farine extraordinaire, sans apport de quoi que ce soit. (...). Et ça donnait du bon pain à l'ancienne, du pain troué, comme il faut. (...). Mon père, mon grand-père n'employaient que ça, sans additifs. (...). C'était la préférée des boulangers. (...). Moi cette Tuzelle m'a marqué parce que j'en ai entendu parler toute ma vie par mon père et tous les meuniers de la région ». Un paysan de Dauphin m'a également parlé d'une touzelle : « La Tuzelle il y en avait ; on en faisait sur les coteaux, (...) comme à Saint-Michel, mais pas trop ici dans le secteur. (...) Sur les coteaux, parce que j'ai l'impression que ces blés craignaient plus l'humide en bas ».

Dans les écrits, il est question d'une touzelle particulièrement appréciée dans le bassin de Forcalquier ; on peut par exemple lire à propos de ce secteur dans l'enquête agricole des

---

<sup>22</sup> Ces tableaux sont attachés à des lettres du Ministre de l'Agriculture adressées au Préfet des Basses-Alpes au sujet des poids spécifiques des variétés locales. Outre la Touzelle de Vachères, on y trouve également : « Tuzelle de Malijai, Bon Fermier, Tuzelle de Barrême, Blé rouge de Marcoux, Tuzelle de Thoard, Hybride inversable de Villemus, Tuzelle blanche de Valensole, inversable et bon fermier de Manosque, Tuzelle de Revest-des-Brousses, Tuzelle rouge d'Entrevaux, Tuzelle blanche d'Entrevaux, Tuzelle d'Oraison, Hybride inversable du Bar, Blé rouge de Sisteron, Tuzelle blanche de Montfort, Tuzelle blanche de Vaumeilh ».

<sup>23</sup> Les moissons ayant déjà eu lieu à l'époque de l'étude, je n'ai pu me procurer d'échantillon des différentes variétés qui composent, selon les dires des agriculteurs de Longo Maï, cette Touzelle de Vachères et n'ai donc pas pu les déterminer.

Basses-Alpes de 1929 : « Comme sur le plateau de Valensole, on cultive la Tuzelle, très recherchée par les minotiers de Marseille ; c'est à Forcalquier que se font les principales transactions »<sup>24</sup>. J'ai même retrouvé un document datant de 1930 attestant l'existence d'une minoterie à Forcalquier baptisée *Minoterie de Touzelle*<sup>25</sup> ; c'est dire l'importance de cette variété dans le secteur. Reste à savoir de quelles touzelles il s'agit précisément ici. Dans son article sur les blés du sud-est de la France, C.-C. Mathon en dénombre plusieurs blanches et rouges<sup>26</sup>.

## B. Blé Rouge et Touzelles Rouges dans le canton de Banon et pays d'Albion

Sur le plateau d'Albion, A. De Réparaz a recensé un blé que les habitants appellent 'Blé rouge' que je retrouve également dans les témoignages oraux. « Lou Bla Rougé était un grand blé qui faisait beaucoup de paille par rapport au Blé meunier et à la Saissette. Il donnait deux tonnes et demi à l'hectare », se souvient un ancien agriculteur du pays d'Albion. A Montsalier, on m'a expliqué que « le Blé Rouge avait un défaut, les grains tombaient avec le vent ». « Cette semence rustique qui a l'inconvénient d'être assez sujette à perdre ses grains a des rendements variables, jamais très élevés : elle « fait le dix », en général, parfois, mais rarement « le douze », mais souvent aussi le « sept et le huit » »<sup>27</sup>, précise encore le géographe. Pour celui-ci, il s'agirait de touzelles rouges. « Les touzelles rouges, ou « blés rouges », qui craignent peu les gels d'hiver et de début de printemps, seront encore cultivés jusque dans les années 1940-1950 » (Barruol, De Réparaz et Royer, 2004, p. 110)<sup>28</sup>. C.-C.

---

<sup>24</sup> On peut encore noter que, dans la même étude, il est mentionné à propos du plateau de Valensole qu'« on y cultive surtout la Tuzelle 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 farine, de la blancheur, de la finesse de cette dernière et de ses qualités boulangères ». A propos de la dénomination mentionnée ici, Tuzelle de Provence, citée, rappelons-le, par Vilmorin-Andrieux comme étant un synonyme du Blé meunier, il pourrait éventuellement être intéressant de savoir si s'agit de *Tr. v. m. alborubrum* Körn.

<sup>25</sup> Archives départementales de Digne, 6M277, *Contrôle du commerce du blé de 1922 à 1932 : instruction et correspondance*. Il y est également indiqué le nom du propriétaire de cette minoterie : Elie Tourniaire.

<sup>26</sup> Mathon, 1985, p. 15 et 16.

<sup>27</sup> Il s'agit du quintaux/hectare. (De Réparaz, 1966, p. 345).

<sup>28</sup> Dans le document cité précédemment au sujet des saissettes dans les Bouches-du-Rhône, on peut y lire que la Touzelle rousse correspond au *Bla Rougé* à Marseille. « Ressemble à la saissette, sauf la barbe. (...). La sous-variété blanche donne une farine très blanche et d'excellent pain ; mais elle est délicate, craint la rosée, les coups de soleil et les intempéries. Ceux qui préfèrent la quantité à la qualité, choisissent la touzelle rousse, dont le rapport est plus certain et plus abondant » (*Statistique de Villeneuve*, T. IV, p. 371). Il serait intéressant de savoir si cette variété est la même que notre Blé Rouge.

Mathon a recensé plusieurs blés rouges – le Blé rouge des Omergues ou encore le Blé rouge de Séderon qui sont les plus proches du terrain que nous intéresse – qu’il détermine comme étant des mélanges de différentes touzelles – dont la Touzelle rouge de la Drôme<sup>29</sup> ou le Blé rouge de Provence<sup>30</sup>, répertoriés dans sa fameuse liste de touzelles – voire de saissettes pour certains d’entre eux<sup>31</sup>. Mais aucune de ces populations ne semblent avoir été répertoriées vers Revest-du-Bion par le botaniste spécialiste des blés du Sud-Est.

En outre, un ancien habitant de Saint-Trinit a aussi fait allusion à une touzelle blanche cultivée par son père : « Elle n’avait pas une grande différence avec le Meunier. (...) Mon père faisait la farine et mon oncle faisait du pain de cette touzelle pure ».

### C. Saissette

Tout comme dans les textes anciens, la présence d’une vieille saissette est décelable dans le langage populaire. Elle est attestée à Dauphin, Vachères, Revest-du-Bion et Saint-Trinit par différents agriculteurs. « La Saissette rapportait plus que le Blé meunier. La tige était plus grosse, ça faisait plus de grains ; c’est un blé qui était un peu plus allongé », m’explique cet ancien habitant du Revest-du-Bion. Mais ici encore, la confusion peut être parfois possible avec la Saissette 54 également très cultivée au niveau local dans les années 50. En outre, personne n’a conservé d’épis de saissette cultivée avant la seconde guerre, ce qui a rendu complexe toutes mes tentatives de détermination. En présentant un échantillon de Saissette de

---

<sup>29</sup> « *Touzelle-rouge-de-la-Drôme*, *Tr. v. m. milturum* (Al.) Mansf. ou Körn. (...) que je pense retrouver, dominant, dans les *Blés-rouges* que j’analyse (...) et qui me semble être une forme d’hiver », (Mathon, 1985, p. 16).

<sup>30</sup> « *Blé-rouge-de-Provence* (attesté en 1869), *Tr. v. m. milturum* Al. ou Körn. (H. L. DE VILMORIN, p. 27) », (Mathon, 1985, p. 16).

<sup>31</sup> « Le *Blé-rouge-des-Omergues* ou *-de-Mévouillon* : Population cultivée à 04-Les Omergues, originaire de 26-Mévouillon, (...), à épi glabre non barbu à grain roux dominant (...), à paille creuse, mêlé assez fréquemment d’épi jaune barbu à grain roux, à paille creuse, ainsi que d’épi roux plus ou moins aristé, à grain roux, à paille creuse. Il semble donc qu’il s’agisse essentiellement de *Tr. v. muticum milturum* Al., c’est à dire d’une Touzelle rouge (qui ne semble pas, morphologiquement, être « le » Rouge-de-Bordeaux ?) mêlée de *Tr. v. aristatum erythrosperrum* Körn., c’est-à-dire d’une Saissette blanche à grain rouge (type *Saissette-d’Arles* ?) et plus rarement d’un *Tr. v. muticum lutescens* Körn. ou Al., et d’un *Tr. v. muticum* Al. *fa semiaristatum* (mi-Touzelle/mi-Saissette). (...). Le *Blé-rouge-de-Séderon* ou *-de-la-Rochette-du-Buis* : Population cultivée à 26-Séderon, originaire de 26-La-Rochette-du-Buis, à épis barbu, semi-barbu et non barbu, roux et jaunes, à grain roux dominant mêlé de grain plus ou moins jaune (avec peu d’avoine mais diverses autres impuretés, Crucifères notamment). Apparemment population voisine du *Blé-rouge-des-Omergues* », Mathon, 1985, p. 17-18.

Provence, probablement *Tr. v. a. graecum* Körn.<sup>32</sup>, à l'agriculteur Vachèrois qui m'avait parlé de l'existence, entre autres de touzelle barbue, celui-ci a constaté qu'il s'agissait en réalité de « ce que l'on appelait la Rouge ». J'ajoute que tout comme celui de touzelle, le nom de saissette reste présent dans un grand nombre de textes anciens relatifs à la Provence.

L'ensemble des variétés anciennes locales citées par mes interlocuteurs ainsi présentées, je vais maintenant décrire les caractéristiques, les pratiques et les savoir-faire agricoles qu'on attribue particulièrement au Meunier d'Apt et de manière plus générale aux vieux blés de la région.

---

<sup>32</sup> Je précise bien ici « probablement » car C.-C. Mathon recense lui-même trois saissettes de Provence différentes : *Tr. v. a. graecum* Körn. et deux autres qui appartiendraient à *Tr. v. a. ferrugineum* Körn., qu'il est bien difficile de distinguer.