

## Conclusion

Ainsi, l'ethnobotanique, qui consiste à croiser les données issues de l'ethnologie, de la botanique – allant de pair avec celles de l'écologie végétale – et de l'histoire, m'a permis de rendre compte des différents discours sur le Blé meunier d'Apt et les autres variétés anciennes cultivées dans la région du Luberon. J'ai pu déceler que les classifications populaire et savante considèrent la variété qui fait l'objet de cette étude comme étant une touzelle. La première dit d'elle qu'elle est un blé tendre à épi et grain blancs et à paille longue ; C.-C. Mathon la détermine, quant à lui, sous le nom scientifique *Triticum vulgare muticum alborubrum* Körn. Si le langage populaire semble avoir quasiment oublié la dénomination 'Touzelle blanche de Pertuis', les travaux de Vilmorin-Andrieux témoignent de son emploi ancien et voient là un synonyme du Blé meunier, tout comme 'Blé blanc d'Apt' ou 'Touzelle de Provence', par exemple. J'ai montré que si certaines personnes interrogées assimilent parfois le Blé meunier à la Touzelle blanche de Provence, les botanistes, eux, estiment qu'il s'agit bien de deux blés différents. Mais j'insiste ici encore sur le fait que la liste des synonymes du Blé meunier et les indications fournies au sujet de l'homonymie ne doivent être considérées ni comme définitives, ni comme exhaustives.

L'aire géographique de la culture ancienne du Blé meunier, a été bien attestée dans le pays d'Apt et la partie sud du Luberon, mais aussi sur le plateau d'Albion et dans le canton de Banon. Et si nombreux sont les textes qui rendent compte de la présence très ancienne d'une touzelle dans tout le Sud-Est de la France, jusque dans le Piémont italien, aucun document ne fait état du Meunier d'Apt avant le XIX<sup>e</sup> siècle : *Les meilleurs blés* de Vilmorin-Andrieux le recense pour la première fois en 1839. En outre, ni les textes anciens, ni la tradition orale ne colportent d'histoire particulière sur son émergence dans la région ; on dit de lui qu'il serait le fruit de sélections ancestrales, lui attribuant ainsi une ancienneté certaine.

C'est dans la partie vauclusienne qu'il est, selon mes interlocuteurs, le plus employé. Ceci n'empêche pas que d'autres variétés m'ont été citées comme cultivées à la même époque. Certains m'ont parlé de Touzelle, de Saissette, dont la Saissette d'Arles, et plus rarement de Blé

riz ; le Blé Buisson a plutôt dû concerner le secteur de Cavaillon. Dans le canton de Banon et vers Forcalquier j'ai recensé par ailleurs la présence d'une population de touzelles (Touzelle de Vachères) ainsi qu'une touzelle blanche particulièrement réputée. Sur le plateau d'Albion, le Blé Rouge semble avoir marqué le territoire, variété que A. De Réparaz identifie comme étant une population de Touzelles rouges. On y parle également d'une touzelle blanche.

Si Touzelle, Saissette et Blé meunier sont les blés qui reviennent le plus fréquemment dans les discours, c'est qu'ils sont réputés pour être des cultivars particulièrement adaptés à la région dans la mesure où ils se développent bien dans les terrains pauvres, secs, l'humidité provoquant leur verse. Certains disent même qu'on réservait particulièrement les terres les plus pauvres au Meunier d'Apt. On le semait à l'automne dans un sol labouré peu profond, dans lequel on n'ajoutait que peu de fumure ; on pratiquait l'assolement biennal avec jachère sur des légumineuses dont le sainfoin. Son rendement est aujourd'hui considéré comme médiocre en comparaison des variétés modernes, mais il était réputé à l'époque meilleur que celui de bien d'autres cultivars. En tant que blé non barbu, sa paille servait pour la litière des animaux domestiques, et n'entraît que très rarement dans leur alimentation. J'ai montré qu'il était essentiellement destiné à la fabrication de farines pures pour la panification. J'ai également recherché s'il avait pu être utilisé pour la confection des pâtisseries, en particulier celle des pompes à huile, mais peu d'indications m'ont été livrées à ce sujet. Il n'est pas impossible qu'il ait servi à ce type de préparation dans la mesure où il était le principal blé cultivé. Il faut tout de même rappeler qu'il n'a jamais été réputé comme étant un « blé de force ».

Je n'ai pas identifié d'éléments précis quant aux transactions concernant précisément le Blé meunier, mais on a vu que certains textes anciens recèlent des informations particulièrement intéressantes sur le commerce du blé à Apt et à Pertuis avant le XX<sup>e</sup> siècle. Car si d'un côté le blé faisait partie du système autonome de subsistance via l'échange blé/pain par exemple, il est largement commercialisé à Apt et à Pertuis, et ce – au moins pour la seconde ville – depuis la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, et de manière encore plus marquée dans la première moitié du XIX<sup>e</sup>. J'ai mis en évidence que plusieurs de ces documents rendent compte du renom d'une touzelle locale qui était vendue jusqu'à Marseille. Une telle réputation semble s'être construite à la fois sur le fait que cette culture a su valoriser des terres pauvres, sur la quantité importante de blé qui était récoltée dans cette zone par rapport au reste du Vaucluse, et sur la qualité gustative (la farine qui en était issue étant dite particulièrement « fine et blanche »), qualité attribuée depuis bien longtemps déjà

à la touzelle de manière plus générale dans tout le Sud-Est. Aussi, si cette touzelle n'est autre que le Blé meunier d'Apt, il y a fort à penser que, plus tard, on l'ait baptisé ainsi en raison de sa renommée. J'ai expliqué comment je m'étais aperçue que la tradition populaire employait l'expression 'Blé meunier' pour désigner les variétés réputées pour faire de la bonne farine destinée à la boulangerie. En outre, les noms 'Touzelle blanche de Pertuis' et 'Blé blanc d'Apt' témoignent d'une identification forte des habitants de ces cantons à notre cultivar ; c'est ce qui semble ressurgir aujourd'hui à travers la relance du Blé meunier, dont les acteurs font entrer, dans le langage populaire, et cela de manière non calculée, la particule 'd'Apt'.

J'ai montré qu'après avoir connu un franc succès dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture et le commerce du blé à Apt et à Pertuis ira en s'amenuisant. Ce phénomène s'accompagne à partir des années 1930 de l'apparition de nouveaux blés tendres issus de la recherche agronomique, qui vont peu à peu balayer les cultivars locaux. Les grandes transformations agricoles, meunières et boulangères des années 1950, décrites par la plupart de mes interlocuteurs, vont propager des blés de plus en plus courts, au rendement de plus en plus important et qui, pour s'adapter à l'industrialisation et au nouveau goût des consommateurs, vont avoir de plus en plus de « force ». Les plus répandus seront le Florence Aurore, l'Inversable, la Saissette 54, le Docteur Mazet, le Préparateur Etienne, l'Etoile de Choisy, le Capitole, le Darius. Certains se retrouvant dans d'autres régions françaises, on assiste peu à peu à une uniformisation des variétés cultivées.

C'est dans les années 1980, alors que les primes pour le blé dur provoquent l'abandon de toutes ces variétés, que le Parc du Luberon retrouve le Blé meunier d'Apt. Sa volonté de le revaloriser avorte alors, mais permet que des agriculteurs en aient multiplié la semence et impulsé la relance qui se développe aujourd'hui. Celle-ci est une réponse aux problèmes que pose l'industrialisation des pratiques agricoles, meunières et boulangères et particulièrement à l'uniformisation des variétés. Au départ, les acteurs de cette nouvelle relance sont des personnes impliquées, et pour certaines depuis de nombreuses années, dans une démarche agricole et artisanale locale qui les amène aujourd'hui à développer les « circuits les plus courts possibles » dans la perspective de réduire les intermédiaires<sup>1</sup>, ce fonctionnement permettant de diffuser

---

<sup>1</sup> C'est ainsi que, alors qu'il s'adressait auparavant à des coopératives ou des courtiers pour obtenir son blé, le Moulin Saint-Joseph à Grans a obtenu le statut de *collecteur agréé* qui lui permet de travailler directement avec les agriculteurs.

l'information, de renouer le dialogue entre les différentes professions et de s'entendre sur des prix où chacun puisse trouver son compte.

Les gens impliqués dans la relance du Blé meunier, qui travaillent tous en lien avec l'Agriculture Biologique, ont été forcés de constater qu'« il n'existe pas vraiment de variétés modernes adaptées à cette pratique ». « Les blés de maintenant sont assez gourmands en éléments fertilisants puisque leurs racines sont beaucoup plus courtes, donc plus sensibles à la sécheresse. Aujourd'hui, au printemps, dans la vallée de la Durance, le blé est obligé d'être arrosé », m'expliquent certains d'entre eux. C'est ainsi que ces cultivateurs ont été amenés à rechercher des variétés plus adaptées aux conditions pédo-climatiques de la région telles que le Blé meunier<sup>2</sup>. Si le processus fonctionne bien, il pourra redynamiser la culture locale du blé en proie à de plus en plus de difficultés, dues à des équipements onéreux, à la pollution des sols ainsi qu'à un manque d'eau particulièrement alarmant.

Plus largement, cette relance est à replacer dans une tendance à la revalorisation des variétés anciennes de plantes domestiques. Ce phénomène semble émerger depuis peu pour les blés avec la création d'un réseau composé d'agriculteurs, de meuniers, de boulangers et de paysans-boulangers, réseau qui a notamment impulsé, en 2005, la création du *Syndicat Touzelle*<sup>3</sup> dont l'objectif est de les défendre et de les promouvoir. Parmi leurs préoccupations, la remise en cause de la loi obligeant les agriculteurs à racheter chaque année les seules semences répertoriées au Catalogue national des variétés en est un volet important. Les vieux cultivars n'en faisant pas partie, leur emploi permet de contourner la législation en vigueur et de conserver d'année en année ces semences sans que celles-ci, m'a-t-on assuré, ne dégénèrent. Ainsi la relance du Meunier d'Apt implique une dimension politique forte.

De plus, les membres de ce réseau sont porteurs d'un discours auquel j'ai déjà fait allusion dans mon introduction : ils attribuent aux vieilles variétés des qualités alimentaires supérieures à celles des variétés modernes<sup>4</sup>, ceux-ci devenant « difficilement digérables »<sup>5</sup>. On

---

<sup>2</sup> La plupart des semences de variétés anciennes récoltées actuellement proviennent de l'INRA de Montpellier, excepté le Blé meunier d'Apt, le Florence Aurore et le Rouge de Bordeaux. A ce propos, il m'a été spécifié par certains agriculteurs que les semences issues de cet institut, pour avoir séjourné en frigo de nombreuses années, ont plus de mal à retrouver de la vigueur. « Certaines étapes utiles à leur adaptation aux conditions pédo-climatiques actuelles ont pu leur manquer », supposent-ils.

<sup>3</sup> La réalisation récente d'un film sur les rencontres paysans/boulangers, intitulé *Les Blés d'or* (Périno, 2005), rend bien compte du regain d'intérêt pour les variétés anciennes.

<sup>4</sup> Les personnes concernées par la relance du Blé meunier d'Apt défendent également la valeur gustative impliquée dans la notoriété qu'il a pu connaître autrefois.

donne pour responsables de ce phénomène les particules de gluten qui seraient à l'origine des allergies et intolérances dont on parle tant à l'heure actuelle. « Dans ces nouvelles variétés, ils ont augmenté la capacité de la molécule de gluten à faire des alvéoles énormes, élastiques. (...) Quand elles arrivent dans les intestins qui ont pour fonction de faire passer les nutriments à l'extérieur pour les amener vers le sang et le reste, et bien le processus devient impossible. C'est tellement impossible que le corps dit « stop, je n'en veux plus » ; d'où les allergies, les intolérances, etc. », m'a expliqué Olivier Pignarre.

J'ai mené ma propre enquête afin de connaître l'origine de cette information. Il s'avère qu'aucune étude scientifique n'a pour l'instant été menée sur le sujet. Aussi les acteurs de la relance avancent-ils ces éléments au regard de ce qu'ils ont pu observer chez certains consommateurs. Gérard Guillot, membre de l'association Agribio 04, est très clair sur ce point précis : « De façon empirique, les intolérants au gluten constatent que certaines variétés leur sont plus facilement supportables ; ce sont toutes des variétés cultivées avant le XX<sup>e</sup> siècle ».

Tout au long de cette étude, j'ai été frappée de m'apercevoir combien les mangeurs de pain, de pâtes, de biscuits ou autres mises en œuvre de la farine, que nous sommes presque tous, n'ont que très peu connaissance – et le plus souvent très peu connaissance – des variétés de céréales concernées, tant les intermédiaires sont nombreux de l'agriculteur à l'acheteur. Aussi la réalisation d'analyses nutritionnelles du Blé meunier d'Apt, susceptibles de rendre compte des qualités alimentaires qui lui sont attribués, semble être particulièrement attendue chez les acteurs de la relance. Car si ses premiers pas ont permis aux différents professionnels concernés de renouer le dialogue entre eux, il leur faut encore trouver les moyens d'informer les consommateurs. Et dans une période où les discours vont bon train au sujet du gluten et de la sécurité alimentaire, ces analyses pourraient réserver au Blé meunier un avenir prometteur.

---

<sup>5</sup> J'y ai repéré des oppositions très claires du type : « On est arrivé à une surproduction d'hybrides de mauvaise qualité ; avant il y avait moins de blé, mais de bonne qualité ».