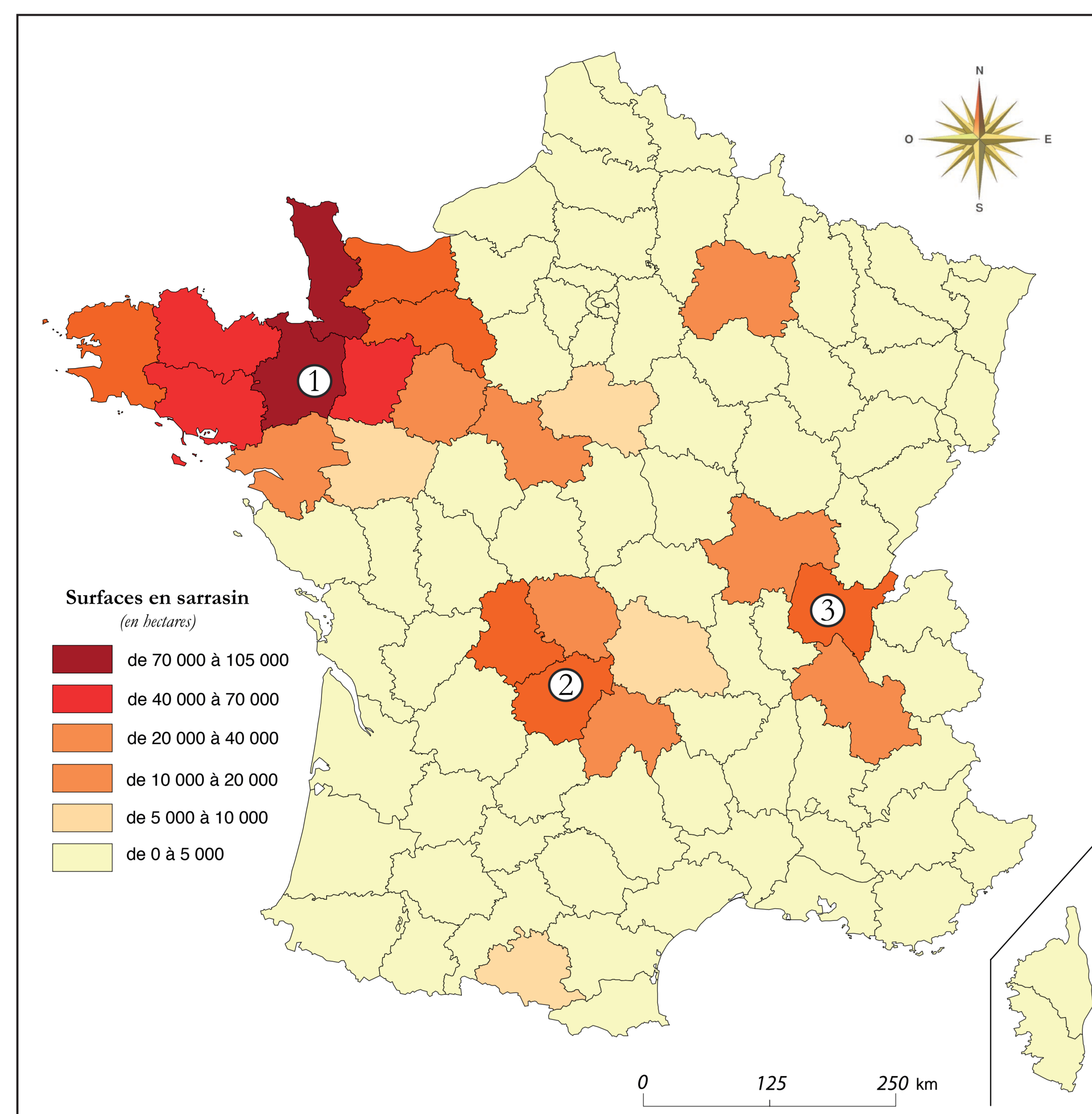


Introduction générale

Devenu aujourd'hui le symbole d'une identité culinaire bretonne, le sarrasin fut par le passé cultivé et consommé dans d'autres régions.



Répartition départementale du sarrasin au XIX^e siècle

Zone 1 : Calvados, Manche, Orne, Ille-et-Vilaine, Finistère, Côtes-d'Armor, Morbihan, Mayenne, Loire-Atlantique

Zone 2 : Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Cantal et Lot

Zone 3 : Saône-et-Loire, Ain et Isère

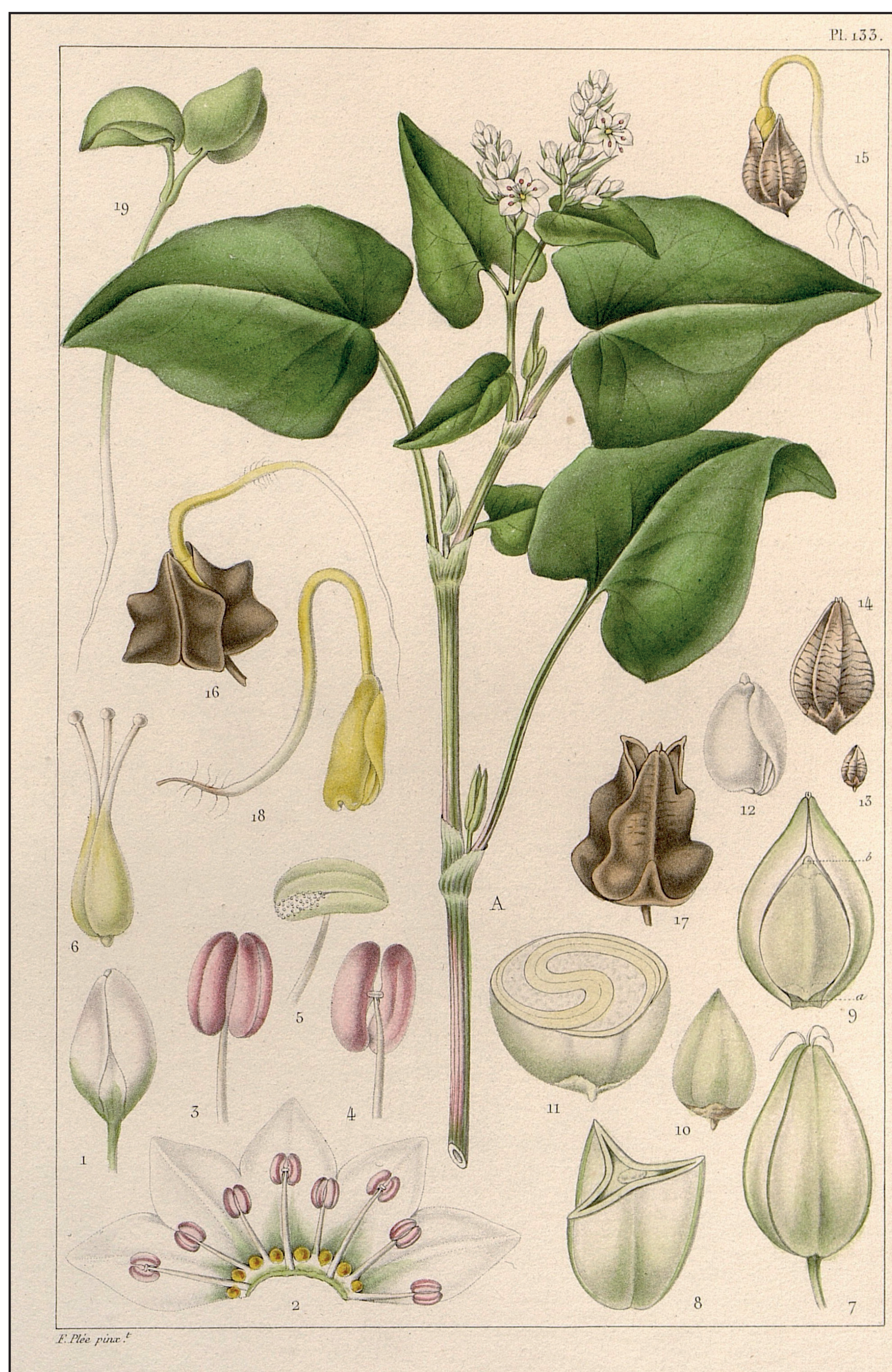
Sources : Enquêtes statistiques annuelles du Ministère de l'agriculture (Moyenne des données de 1815 à 1900)

La plus ancienne mention écrite de sarrasin en France concerne la ville d'Avranches, en 1460. Dans le « livre vert » conservé au fonds ancien de la bibliothèque municipale d'Avranches, il est fait référence à un conflit de dîme de « Frumentorum sarracenorum » (froment de sarrasin) entre le curé de Pontaubault et le chapitre cathédral d'Avranches.

Connu pour être l'aliment principal des fameuses galettes dites bretonnes, le sarrasin que l'on nomme « blé noir » en Bretagne et « carabin » dans l'Orne et la Mayenne, est également utilisé pour réaliser de la bouillie et du pain, bien qu'il ne soit **pas panifiable** puisque **sans gluten**.

Contrairement aux croyances populaires, **cette plante annuelle n'est pas une céréale**, mais une **polygonacée**, au même titre que la rhubarbe et l'oseille. Les céréales sont des monocotylédones (un seul cotylédon) et les polygonacées des dicotylédones (**deux cotylédons**). Les cotylédons sont les premières feuilles qui apparaissent juste après la germination. Aujourd'hui, les botanistes le nomment **Fagopyrum**.

Provenant de la Chine du Nord, le sarrasin commence à être cultivé dans les champs de l'ouest de la France **à partir du XV^e siècle**. De nombreuses études palynologiques (étude des pollens) attestent sa présence pour les périodes antérieures, mais l'absence de sources écrites laisse à penser qu'il s'agissait de cultures localisées et peut-être en dehors des systèmes agraires (culture en champs) ; probablement dans les courtils (les jardins).



F. PLÉE, Types de chaque famille et des principaux genres des plantes croissant spontanément en France, Paris, J.-B. Baillière et fils, Deuxième volume, 1844-1864, pl. 133.



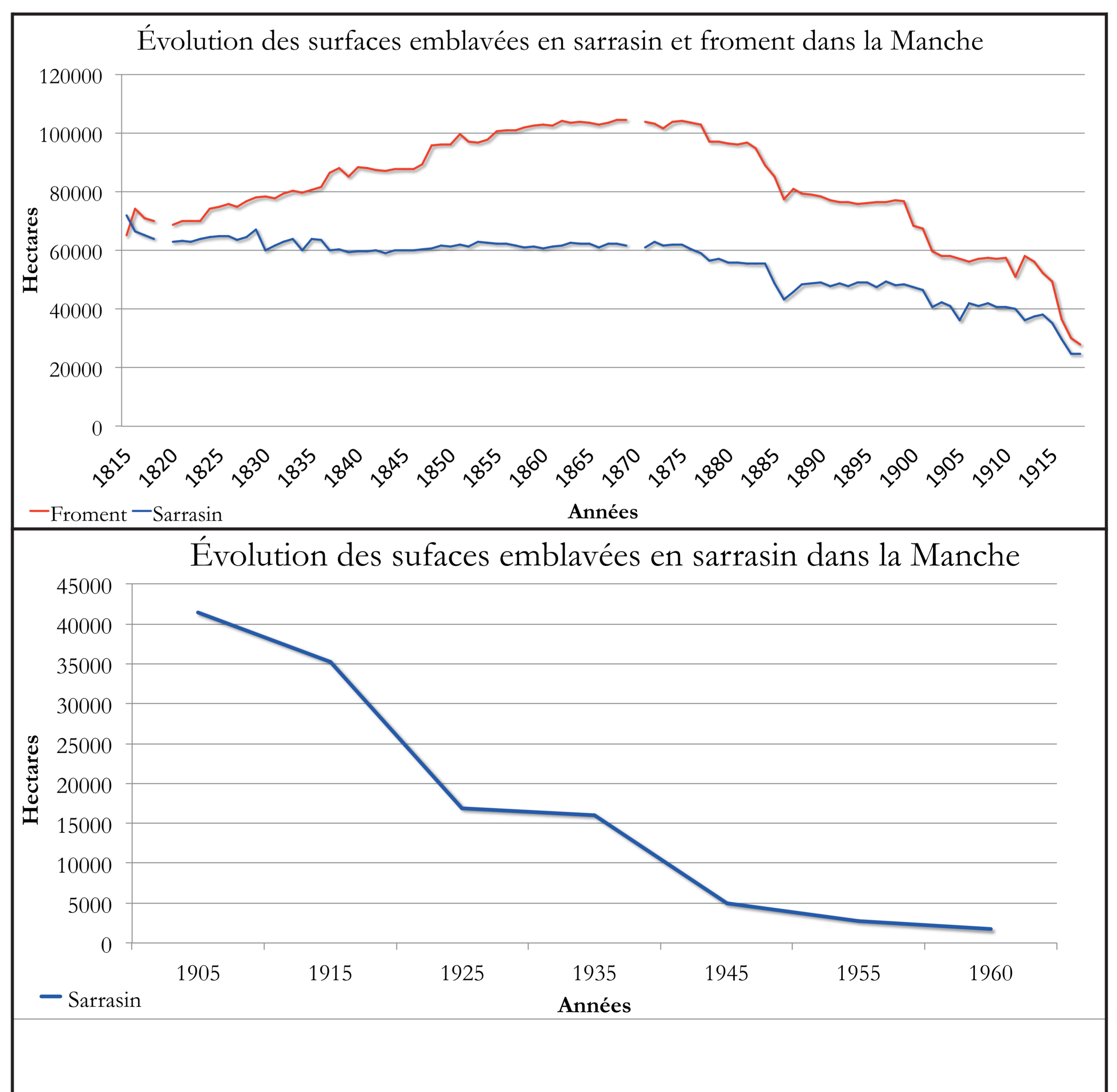
Durant le **XVI^e siècle**, la connaissance du *Fagopyrum* est loin d'être évidente. Les botanistes le confondent avec d'autres végétaux comme le maïs. Dans la Manche, Gilles de Gouberville en est encore aux expérimentations dans son domaine du Mesnil-au-Val (Nord-Cotentin), vers les années 1550. De manière générale, **les textes évoquant le sarrasin au XVI^e siècle en France restent assez rares**. C'est au XVII^e siècle que le sarrasin commence à prendre de l'importance dans le quotidien des populations du Massif armoricain. Il commence à être côté sur certains marchés du sud Manche. En 1685, l'intendant de la généralité de Caen qualifie les élections de **Mortain et Avranches** des plus pauvres de la généralité et indique que **le blé noir est massivement consommé par le peuple**. Le XVII^e siècle fait passer le *Fagopyrum* de nouvelle plante à **l'une des denrées les plus consommées par les classes populaires de l'Ouest de la France**. Dès lors, **le sarrasin se retrouve partout dans la Manche**, mais dans

des proportions différentes. Les terres les plus fécondes, en bordure du littoral, sont réservées au froment (blé), vendu deux fois plus cher que le sarrasin. **Sur les terres les plus pauvres, le froment ne pousse pas bien contrairement au sarrasin** qui devient le grain le plus cultivé sur ces terres dites « froides ». L'Avranchin est donc à mi-chemin entre le Coutançais, souvent excédentaire dans sa production de céréales et le Mortainais qui ne cultive presque pas de froment et dont le sarrasin est la principale ressource.

Durant toute une partie du **XIX^e siècle**, la culture du sarrasin reste stable en terme de surface cultivée. L'amélioration des rendements va même compenser la légère baisse. Cependant, les progrès de la révolution agricole vont profiter à la culture du froment jusque dans les années 1870-1880. Une crise que l'on nommera « **grande dépression** » se déroule entre 1878 et 1896. Les **importations à bas coût de blé en provenance d'Amérique** concurrencent les cultivateurs français qui n'arrivent plus à écouler leur production. Face à cette catastrophe, les paysans manchois décident de **remplacer les terres cultivées en blé par de l'herbage**. La demande croissante des populations

urbaines **en produits laitiers et en viande** rend le m² d'herbe plus lucratif que celui de blé. La Normandie, terre de labour dépeinte par Jean-François Millet sous le soleil de l'angélus, devient peu à peu, la verte Normandie peuplée de vaches blanches et noires.

Entre 1875 et 1905, le sarrasin passe de 60 000 à 40 000 hectares. Ce sont les deux Grandes Guerres et les changements qu'elles induisent sur l'agriculture qui vont faire chuter sa culture **en dessous des 5 000 hectares**.



La culture du sarrasin

En 1794, le **fumier** provenant des écuries et des étables est l'**engrais le plus utilisé** dans le district d'Avranches. Néanmoins, la **tangue** présente partout dans la baie du Mont-Saint-Michel et dans les estuaires de la Sée et de la Sélune est **également utilisée pour amender les terres**. Il s'agit d'un sédiment à base de débris coquilliers calcaires et de limons vaseux grisâtres. Elle est utilisée dans les salines de l'Avranchin pour récupérer le « sel blanc ». Une fois désalinisé, les paysans viennent récupérer la tangue pour l'étendre dans leurs champs. Le **varech** (algue marine qui s'attache aux rochers) et les **écailles d'huîtres calcinées sont également utilisés**. Néanmoins, pour le sarrasin une autre forme d'amendement est utilisée : le Brûlis*.

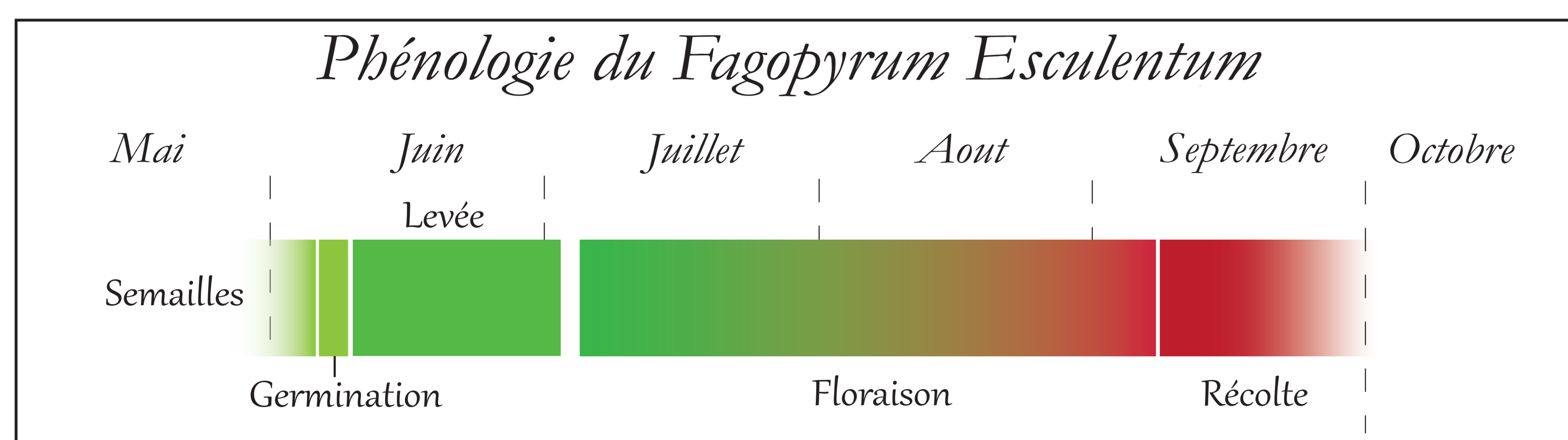
***« Dans une contrée de notre district (d'Avranches) qui est la plus stérile on est dans l'usage de peller la terre & de la brûler pour la culture du bled noir; les cultivateurs prétendent que s'ils abandonnaient cet usage, ils ne récolteraient pas de bled noir. »**

Archives Nationales, F10/294,
Tableau des engrais utilisés en France, 1794.

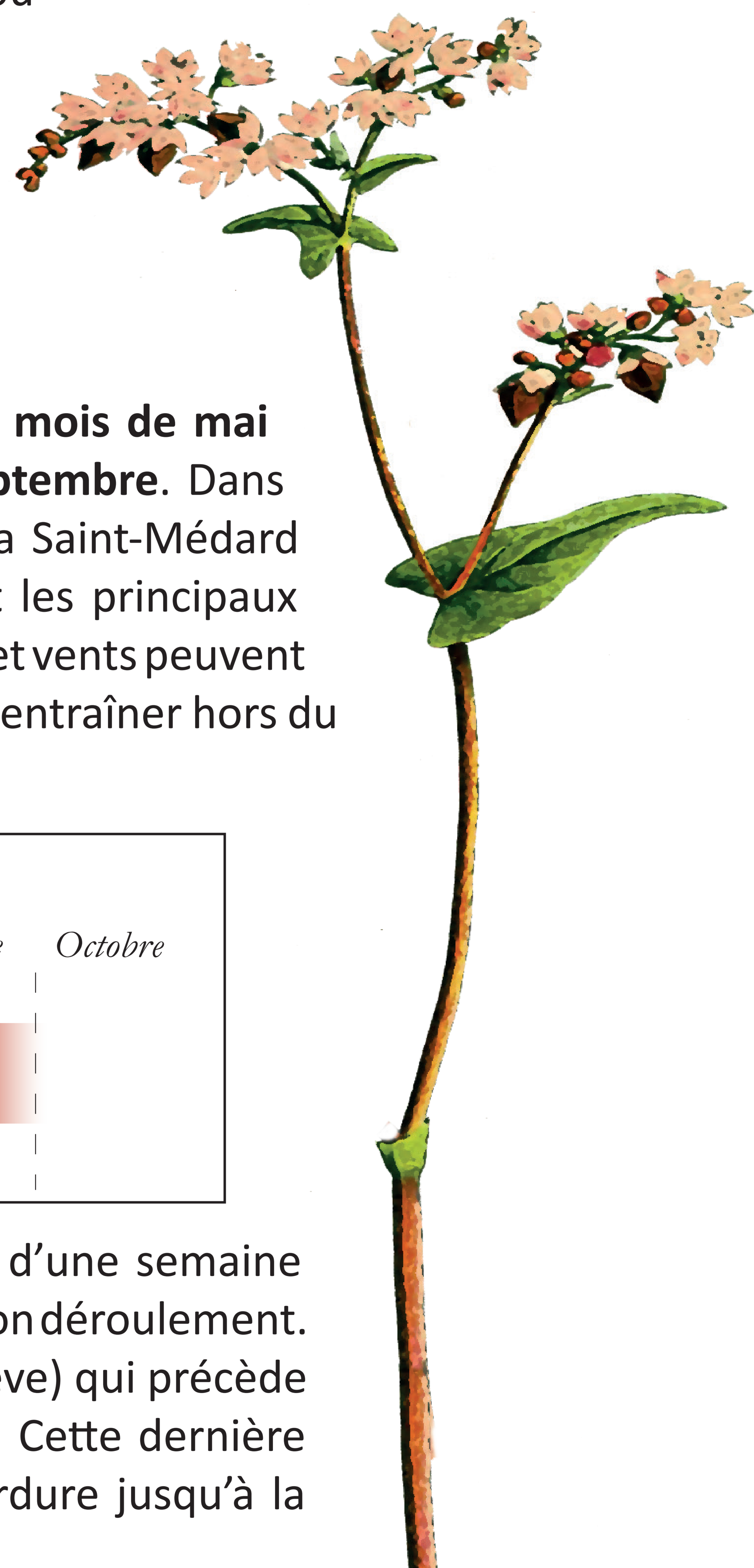
Les nutriments des plantes brûlées de la jachère fertilisent la terre pour les cultures qui se succèdent, le temps d'un assolement. Par exemple

pour un assolement triennal : 1) sarrasin ; 2) froment ou seigle ; 3) avoine ou orge, puis retour à la jachère. Le **sarrasin est toujours mis en tête d'assolement** après la jachère ou un défrichage. Sa **végétation dense permet d'étouffer les mauvaises herbes**. Ainsi, **il nettoie et prépare le terrain** pour la seconde culture : du seigle ou du froment dans la Manche.

Le **Fagopyrum** se sème après les **Saints de Glaces** du mois de mai et avant la fin juin, pour se **récolter vers le mois de septembre**. Dans la Manche, il est de coutume de préconiser le jour de la Saint-Médard (8 juin) pour mettre les semis en terre. Les orages sont les principaux risques météorologiques au moment des semailles. Pluies et vents peuvent faire sortir de terre les grains fraîchement emblavés et les entraîner hors du champ.



L'étape suivante, la **germination**, se concrétise moins d'une semaine après la mise en terre. L'humidité est importante pour son bon déroulement. Ensuite vient la **phase végétative** (moment où la plante lève) qui précède la phase reproductive appelée communément **floraison**. Cette dernière commence quatre à six semaines après les semis et perdure jusqu'à la récolte.





Le *Fagopyrum* a une floraison et une fructification en continu. Le végétal se retrouve **simultanément pourvu de graines et de fleurs** durant sa phase de floraison. Par conséquent, **les grains ne mûrissent pas tous en même temps**. Le choix du moment de la récolte est, de ce fait, à l'appréciation du cultivateur. Il doit choisir le moment où une majorité de fruits sont arrivés à terme. Si l'on attend les derniers akènes, les premiers risquent de « grouer » (tomber), car les orages font verser les champs. En fin de cycle, le blé noir a besoin d'un temps plus sec pour que ses graines finissent de mûrir tranquillement. Au XIX^e siècle, **si la récolte s'avère trop mauvaise, les cultivateurs préfèrent l'enfourir directement dans le sol pour s'en servir comme engrais vert**. En revanche, si tout se passe bien, vient le temps de la moisson.



Batterie de sarrasin, ferme de la grand'Londe à Yvetot.

Jusqu'à la seconde moitié du XIX^e siècle, **seule la faucille est utilisée pour le « scier »**. Par la suite, des tentatives d'introduction de la faux sont entreprises, mais dans le bocage normand la faucille restera le principal outil jusqu'à l'arrivée des machines à moissonner au XX^e siècle.

Chaque poignée coupée forme une javelle que l'on regroupe pour **former des « binots »** (gerbes) liés au niveau de la « tête » avec des tiges de sarrasin. Puis, **ces binots sont posés en ligne**, la tête vers le haut et la base bien écartée pour une plus grande stabilité. **Ils restent ainsi durant plusieurs jours, le temps que les dernières graines mûrissent**. Chaque jour, une personne vient vérifier que les « binots » ne sont pas tombés et les tourne pour que l'ensemble soit bien sec. Jusqu'à la révolution, il est interdit de les ramasser avant que le dîmeur vienne prendre la dîme qui est l'impôt destiné à l'Église.

Ce n'est qu'après que le **battage peut commencer**. Le plus souvent, il se fait **directement sur place**. Une grande toile est étendue sur le sol et maintenue par des picots de bois plantés dans la terre. **Les hommes se répartissent sur les longueurs, munis de leurs fléaux et battent en rythme pour séparer la graine de la tige**. Au fur et à mesure, **la paille et les graines sont séparées**, puis transportées séparément vers la ferme. Parfois, si le temps ne le permet pas, les gerbes sont directement engrangées pour sécher et être battues à l'abri de la pluie.



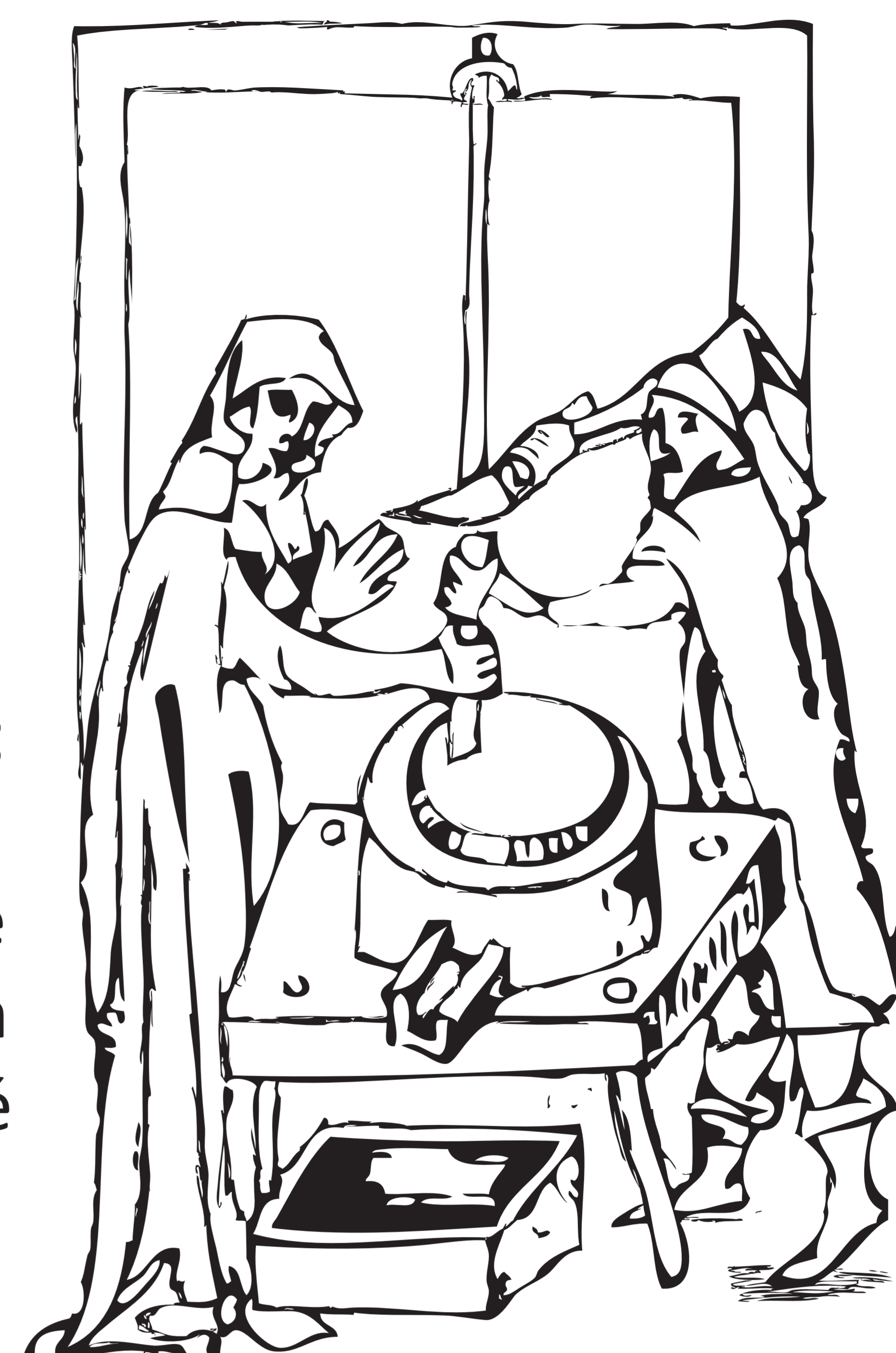
Vannage de sarrasin à Saint-Pierre-Église.

Reste à séparer les graines des derniers déchets à l'aide d'un van ou d'un tarare pour ensuite les laisser sécher quelques jours. Pour ce faire, les graines sont étalées en fine couche et brassées chaque jour, afin qu'elles soient bien aérées et qu'elles ne pourrissent pas. Ce n'est qu'après, que le sarrasin peut enfin être mis dans des sacs de lin en vue d'être transformé en farine.

Moudre son grain

Le sarrasin est un cas à part dans l'histoire de la meunerie. Depuis le XI^e siècle et l'avènement du système féodal, les seigneurs ont instauré « les banalités de moulin ». **Chaque seigneur interdit la construction d'un moulin hydraulique sur son territoire (le ban) et oblige l'ensemble de ses sujets « banniers » à venir moudre leur grain dans son propre moulin.** Bien sûr, ce travail n'est pas gratuit, le seigneur par l'intermédiaire de son meunier ponctionne une partie des grains. **Ils instaurent ainsi un monopole et s'assurent un revenu supplémentaire.** Par ailleurs, **l'utilisation de moulin manuel est interdite** dans le territoire du seigneur. En cas d'infraction, l'utilisateur voit son moulin détruit par la justice seigneuriale et parfois sanctionné d'une amende.

Vers le XVI^e siècle, lorsque le sarrasin est introduit dans les systèmes agraires au même titre que les céréales (froment, seigle, avoine, orge...) les banalités sont instaurées depuis plusieurs centaines d'années et acceptées de tous. **Dans un premier temps, tous les meuniers n'acceptent pas de moudre**



Destruction d'un moulin en auge, Légende de Sainte Edwige d'Hornig, Pologne, 1451.



Akènes : graines de sarrasin.

le sarrasin. Sachant qu'ils sont obligés de rendre une farine de même nature que les grains apportés, ils doivent nettoyer les meules chaque fois qu'ils changent de grains. Cette étape supplémentaire leur prend du temps et de l'argent puisqu'ils doivent utiliser des grains de la nouvelle céréale pour chasser la farine de la denrée précédemment moulue.

Ainsi, au XVI^e siècle quand le sarrasin commence à prendre de la place dans les champs, il n'est pas toujours rentable pour un meunier d'accepter de moudre du blé noir. C'est pourquoi on accepte en Normandie et en Bretagne d'utiliser des petits moulins manuels, mais uniquement pour le sarrasin. Les autres grains restent assujettis aux banalités de moulin.

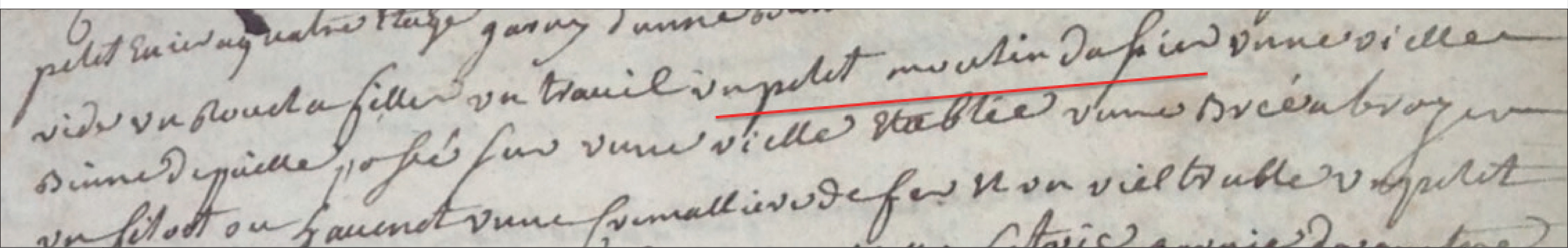
Ce qui est particulièrement étonnant en Basse-Normandie, c'est le consensus général autour de l'acceptation de l'utilisation des moulins manuels pour le sarrasin jusqu'à la Révolution. En effet, c'est une autre histoire de l'autre côté du Couesnon pour nos amis bretons. Alors qu'en Normandie, les litiges autour des banalités et de l'utilisation des meules à main se comptent difficilement sur les doigts d'une main, en Bretagne les procès portés devant le parlement sont bien plus nombreux.

Dans la Manche, de nombreux moulins en granit peuvent être observés, encore aujourd'hui, sans qu'on le sache. Souvent utilisés comme éléments de décoration ou comme pots de fleurs, un certain nombre orne les rues des villages du Bocage normand et même de la ville d'Avranches. **La plus grande collection se trouvant au musée du granit à Saint-Michel-de-Montjoie.**



Collection de moulins en auge du musée de Saint-Michel-de-Montjoie.

Il est difficile de dater avec précision ces moulins manuels en granit. Mais puisqu'ils sont destinés à la mouture du sarrasin, **ils ne peuvent être antérieurs au XVI^e siècle**. Certains témoignages décrivent leur utilisation encore durant la Seconde Guerre mondiale. Néanmoins, il s'agit de cas isolés. L'analyse des registres notariés de la ville d'Avranches montre qu'**au court du XVIII^e siècle les moulins en granit sont remplacés par des moulins plus petits et en bois avec des dents d'acier**.

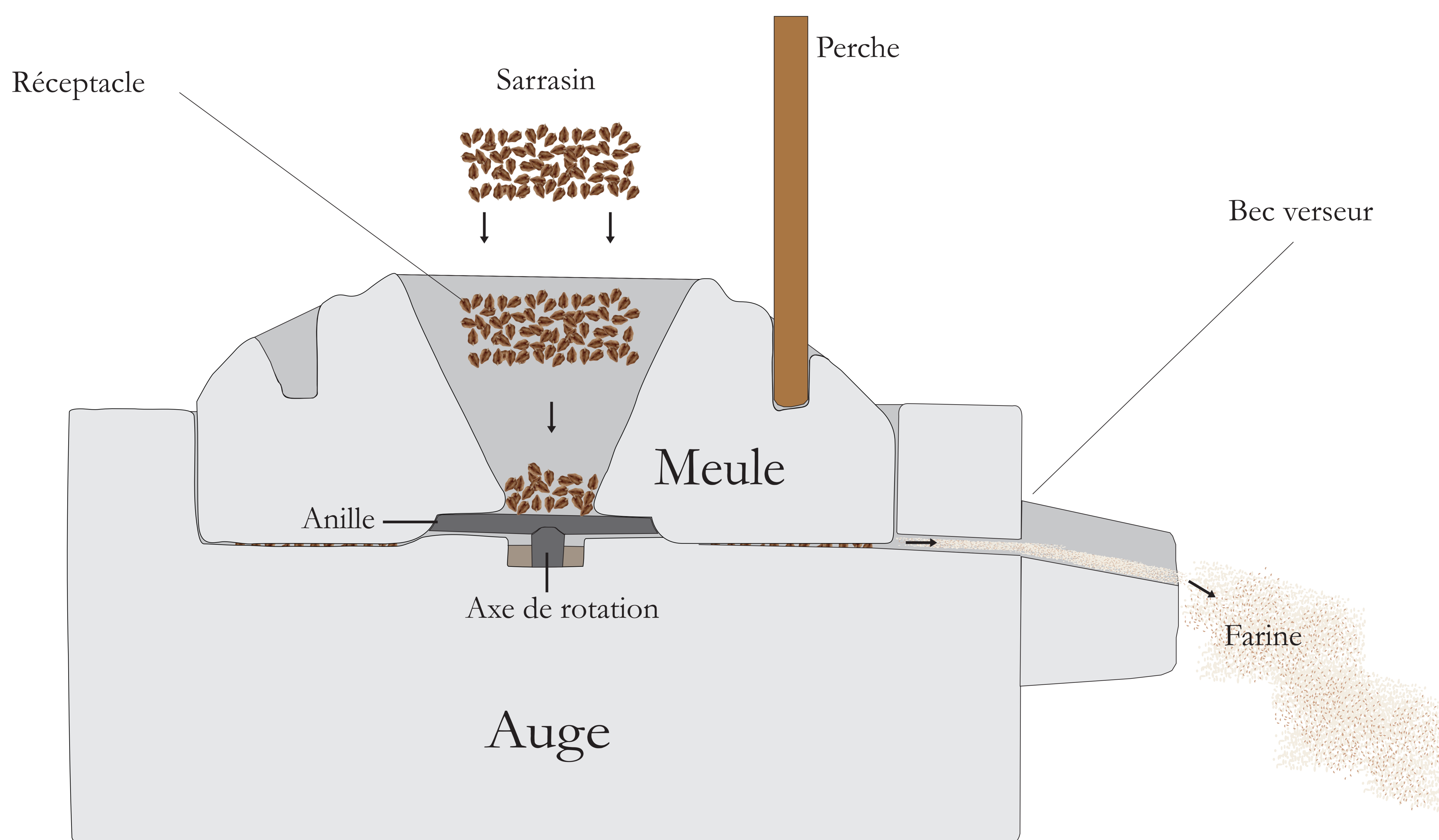


«un petit moulin d'acier» (d'acier) / Ach. dép. Manche, 5^E/ 17580, Inventaire après décès, paroisse Le Val-Saint-Père, 13 juillet 1736.

En 1809, lorsque l'Empire commande la grande enquête sur les moulins aux différents préfets, le sous-préfet d'Avranches rend un tableau où **la totalité des moulins hydrauliques moule le sarrasin**. Bien sûr, les moulins manuels continuent à être utilisés durant le XIX^e siècle, mais peu à peu les moulins hydrauliques, puis les minoteries prennent le relais.

Moulin en auge

Assez nombreux dans la Manche, les moulins en auge sont toujours en granit. Les grains sont introduits dans le réceptacle, tombent dans « l'œil » et passent entre « l'anille » et les parois de « l'œil » pour se retrouver pris entre les deux surfaces actives de la meule et de l'auge. Le mouvement rotatif est actionné grâce à une perche en bois. Les grains sont concassés et libèrent la farine qui ressort par le point d'évacuation de l'auge.



Le couple anille et axe central a deux fonctions : l'optimisation du mouvement de rotation de la meule, ainsi que le réglage de l'écartement entre la meule et l'auge, afin de diminuer les frottements et de faciliter la rotation. L'ajustement de l'écartement influe également sur le type de mouture ; plus ou moins fine.

Alimentation

Les galettes

Il est difficile de trouver des mentions de galettes dans la Manche avant la fin du XVIII^e siècle. Pour l'année 1771, la comptabilité de l'hôpital d'Avranches fait ressortir l'achat de sarrasin, mais elle ne contient aucun indice sur ses formes de consommation. Quant aux documents administratifs, seule la culture du sarrasin est évoquée. En revanche, durant son enfance (1770-1780), le curé de Martigny mangeait des galettes de sarrasin au lait et à l'eau à Mortain. George Greene

parle de « Pancakes made with buckwheat flour » (crêpes faites avec de la farine de sarrasin) pour la fin du XVIII^e siècle dans la région de Torigny (« Le curé Paimnlanc de Martigny en

*** « Les habitants de la campagne et les pauvres la ville (d'Avranches) sont fort mal nourris. Ils vivent de mauvais pain de seigle & d'orge, de bouillies & galettes de sarrasin, de viandes fumées & salées (bœuf et cochon desséché) qu'ils appellent du bresil. Ils se dédommagent sur le cidre, dont ils font volontiers un excès et mangent beaucoup de sel blanc. »**

CLOTURE Louis Lépecq de La, *Collection d'observations sur les maladies et constitutions épidémiques...*, L'imprimerie privilégiée, Rouen, 1778, 622 p.

Basse-Normandie », *La revue du Mortenais*, 1921, vol. 14, p. 657-670). Enfin, en 1793, un soldat venant de Haute-Normandie mange pour la première fois une galette de sarrasin dans la Manche. Pour trouver une trace d'un témoignage de la consommation de galette à Avranches, il faut ouvrir un livre de médecine de **1778***.

«Cependant, le meilleur moyen de savoir si les Avranchinains mangent de la galette est d'aller voir **dans leurs cuisines**. Pour cela, il suffit de retrouver **les inventaires après décès** que les notaires écrivent lors du décès de l'un des deux parents d'une famille. Cette liste assez exhaustive vouée au partage entre héritiers permet de connaître **les objets du quotidien présents dans les maisons**. Résultat, au XVIII^e et XIX^e siècle, plus de la moitié des habitations de la région d'Avranches sont pourvue d'une « tuile » ou « galettoir » qui est le nom donné aux poêles à crêpe.



TYPES NORMANDS — La Fabrication de la Galette de Sarrasin
« Je réfléchis que je n'y ai p'têtre tout de même pas mis assez de gros lait ! »
H. Ermice Vire

Pain



Le pain de sarrasin est moins pratiqué que les galettes ou la bouillie. Les témoignages du XIX^e siècle indiquent que seul le sud du département s'alimente de ce type de pain. Le reste du territoire se nourrit de pain de froment et de seigle. **Mortain étant la région qui en consomme le plus.** Comme dit le dicton, « A Mortain plus de pierre que de pain ».

Sachant que **le blé noir est la principale culture**, il est probable qu'il ne s'agisse pas d'un choix dicté par le goût, mais plutôt d'une nécessité imposée par la nature d'un sol pauvre où le froment ne pousse guère. D'ailleurs, est-ce un pain entièrement confectionné à base de sarrasin ou d'un mélange avec des céréales ? George Green, un anglais de passage dans la Manche écrit à la fin du XVIII^e siècle que dans la région de Torigny-sur-Vire, **le pain est mélangé entre froment et sarrasin.** Cependant, les deux devaient certainement exister. **Depuis le XVI^e siècle, le pain de sarrasin pur a très mauvaise réputation.** On parle de pain « compact », de « masse noirâtre pesante » et on le qualifie de « gluant » ou « humide et aigieux ». **Le sarrasin n'ayant pas de gluten, il n'est pas panifiable.**

Pour diminuer l'amertume qui provient de l'enveloppe de la graine, il faut bien tamiser le produit de la mouture pour ne garder que la fleur de farine. Dans le cas contraire, un **mélange avec une céréale** telle que le froment ou le seigle peut atténuer ce mauvais goût.

Mange-t-on du pain de sarrasin dans l'Avranchin ? Les témoignages sont quasi inexistants, même durant la crise de 1847, les rations de la prison du Mont-Saint-Michel sont de froment et d'orge. Quant aux armées en poste dans le sud Manche en 1794, elles ne le consomment pas sous forme de pain non plus. **Pour autant, le pain de sarrasin, pur ou mélangé, est certainement présent dans les campagnes de l'Avranchin, surtout durant les crises de subsistances où la nourriture se fait plus rare.**

Consumation. 3^o quant à la quantité nécessaire pour la Consumation de chaque individu, on a considéré que dans les Cantons Sud et Sud-ouest de l'arrondissement, il se fait une beaucoup plus grande Consumation de Sarrasin, que l'on y mange en pain; que dans les autres Cantons, où l'on ne mange guères que de Bouillie et de galettes; ce qui explique pourquoi les Cantons Sud et Sud-ouest

Arch. dép. Manche, 3Z, Observation sur les subsistances et l'agriculture de l'arrondissement de Mortain, début du XIX^e siècle.

La bouillie

Déjà mentionnée au XVI^e siècle, la bouillie de sarrasin est davantage appréciée que le pain. Sa préparation est assez rustique. La principale variable qui peut changer reste le liquide utilisé : eau ou lait. En Normandie, nombreux sont les auteurs du XIX^e siècle à décrire la préparation de la bouillie de sarrasin à partir de produits laitiers.

On parle de « lait béclé », « lait truté » ou encore « gros lait ». Si certains ont les moyens d'y mettre « une bonne mesure de lait crémeux », les plus modestes récupèrent ce qui reste de la transformation du lait en beurre ou en crème*.

* « La crème sert à faire du beurre. Une partie du gros lait est employée à faire de la bouillie ou de la galette de sarrasin ; l'autre est donnée aux cochons ».

Deux auteurs parlent d'une tradition manchoise qui consiste à ce que les marchands de lait offrent, un jour dans l'année, une mesure de lait nécessaire à la réalisation de bouillies de sarrasin à chaque famille. Pour l'un c'était à la Toussaint dans les villes de la Manche et pour l'autre à la fête des Saints-Innocents (28 décembre) dans la ville d'Avranches. Ces descriptions de bouillies au lait concernent surtout la Manche au XIX^e siècle. On sait qu'il s'agit d'une période où la mise en herbe et l'élevage bovin prennent de plus en plus d'importance dans cette région. Il est probable que la bouillie consommée avant le XIX^e siècle

ait été à l'eau. En 1693, un médecin du Nord-Cotentin décrit le régime alimentaire d'une de ses patientes et mentionne de la bouillie de sarrasin « détrempeée d'eau ». La plus ancienne mention de bouillie de sarrasin évoquant l'eau date de 1557, malheureusement aucun détail sur la région où elle se pratique n'est présent.

La façon la plus commune de consommer la bouillie de sarrasin consiste à la faire cuire dans une poêle à bouillie (une sorte de chaudron) en tournant régulièrement avec une cuillère en bois qu'on appelle « mouvette » en Normandie, pour éviter de coller au fond. Une fois le mélange prêt, on réalise un trou en son centre pour y faire fondre du beurre, puis chacun vient plonger sa cuillère dans le chaudron pour la manger. Le même procédé se fait dans une assiette et parfois le lait entier ou le lait caillé vient remplacer le beurre.

L'autre façon de manger la bouillie consiste à la rendre plus consistante et à la laisser refroidir. Ensuite, on la découpe en tranches que l'on fait revenir dans une poêle à l'aide de beurre. Encore aujourd'hui, de nombreux Manchois se souviennent d'avoir mangé la bouillie de sarrasin de cette façon dans leur enfance.



Crédits :

Page 1 : Bibliothèque historique du ministère de l'Agriculture, MRSH Caen, CNRS, Université de Caen Basse-Normandie.

Page 4 : Cartes postales de la collection du Musée du Bocage Normand à Saint-Lô.

Page 9 : <http://www.vds-phl.fr> (Article : Sarrasin : la bouillie)

Infographiste : Philippe HAYÈRE

Commissaire d'exposition : Alain-Gilles CHAUSSAT, Université de Caen, CRHQ (UMR-6583) & Pôle Rural de la MRSH de Caen