

UNIVERSITE DE CAEN NORMANDIE
UFR HSS

ÉCOLE DOCTORALE 558 : HISTOIRE - MÉMOIRE - PATRIMOINE – LANGAGE

THÈSE

PRÉSENTÉE PAR

M. ALAIN-GILLES CHAUSSAT

ET SOUTENUE LE 21 DÉCEMBRE 2017

∞

EN VUE DE L'OBTENTION DU

DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE CAEN

SPÉCIALITÉ : HISTOIRE, HISTOIRE DE L'ART ET ARCHÉOLOGIE

∞

LES POPULATIONS DU MASSIF ARMORICAIN AU CRIBLE DU SARRASIN

Étude d'un marqueur culturel du Bocage normand (XVI^e-XX^e siècle)



MEMBRES DU JURY

Monsieur Jean-Pierre WILLIOT, PROFESSEUR D'HISTOIRE CONTEMPORAINE, UNIVERSITÉ DE TOURS (RAPPORTEUR)

Monsieur Paul DELSALLE, MCF (HDR), UNIVERSITÉ DE FRANCHE-COMTÉ (RAPPORTEUR)

Madame Annie ANTOINE, PROFESSEUR D'HISTOIRE MODERNE, UNIVERSITÉ RENNES II

Monsieur Michel NASSIET, PROFESSEUR D'HISTOIRE MODERNE, UNIVERSITÉ D'ANGERS

Monsieur Jean-Marc MORICEAU, PROFESSEUR D'HISTOIRE MODERNE, UNIVERSITÉ DE CAEN (DIRECTEUR DE THÈSE)

LES POPULATIONS DU MASSIF ARMORICAIN AU CRIBLE DU SARRASIN

Étude d'un marqueur culturel du bocage normand (XVI^e-XX^e siècle)

Résumé : De nos jours, le sarrasin ou « blé noir », est toujours associé aux fameuses galettes bretonnes, cependant, son histoire demeure méconnue. Introduit comme culture vivrière dans l'ouest de la France (Bretagne et Normandie occidentale) au cours des XV^e et XVI^e siècles, le sarrasin y devient la principale culture et denrée alimentaire à partir du XVII^e siècle. Cette étude s'intéresse au rôle du sarrasin dans les différents pans des sociétés de l'Ouest du XVI^e au XX^e siècle, autour de quatre grandes parties : l'introduction et la diffusion du sarrasin en Europe, sa place dans les systèmes agraires du Massif armoricain, son incidence dans l'alimentation des populations de cette région, et son utilisation dans l'atténuation des crises de subsistances. Au fil des chapitres, les pratiques bretonnes et normandes font l'objet d'une comparaison, afin d'identifier les éléments constitutifs d'une identité commune aux populations de l'Ouest et ceux qui relèvent de particularismes territoriaux. Cette approche comparative est reproduite au sein même de ces deux espaces, pour appréhender leurs spécificités locales.

Mots clés : Sarrasin, blé noir, Fagopyrum, agriculture, alimentation, pain, bouillie, crêpe, galette, démographie, crises de subsistances, politiques publiques, économie, Massif armoricain, Bocage normand, Bretagne, Normandie, Ancien Régime, XIX^e siècle, XX^e siècle.

BUCKWHEAT AS A FILTER TO STUDY THE POPULATIONS OF THE ARMORICAN MASSIF

Analysis of a cultural marker in the Norman bocage (16th-20th centuries)

Abstract: Today, buckwheat is unavoidably associated with the famous Breton galettes (buckwheat pancakes), yet we know little of its history. Introduced as a subsistence crop in western France (Brittany and west Normandy) during the 15th and 16th centuries, buckwheat became the predominant crop and foodstuff in the region from the 17th century. This study examines the role of buckwheat in various aspects of societies in western France from the 16th century to the 20th century, via four main sections: the introduction and spread of buckwheat in Europe, its place in the agrarian systems of the Armorican Massif, its impact on the diets of populations in this region and its use in relieving subsistence crises. The chapters compare practices in Brittany and Normandy, to identify elements of a common identity among populations in western France, and elements that are specific to territories. This comparative approach is repeated within these two spaces, to identify local particularities.

Keywords: Buckwheat, Fagopyrum, agriculture, diet, nutrition, bread, porridge, gruel, pancake, demography, subsistence crises, public policy, economy, Armorican Massif, Norman bocage, Brittany, Normandy, Early Modern Period, 19th century, 20th century.

DISCIPLINE : HISTOIRE, HISTOIRE DE L'ART, ARCHÉOLOGIE

UNIVERSITÉ DE CAEN NORMANDIE, CRHQ & PÔLE RURAL DE LA MAISON DE LA RECHERCHE EN SCIENCE HUMAINE.



Normandie Université

THÈSE

Pour obtenir le diplôme de doctorat

Spécialité : Histoire, Histoire de l'Art, Archéologie

Préparée au sein de l'Université de Caen Normandie

Les populations du Massif armoricain au crible du sarrasin

*Étude d'un marqueur culturel du Bocage normand
(XVI^e-XX^e siècle)*

Présentée et soutenue par

ALAIN-GILLES CHAUSSAT

Thèse soutenue publiquement le 21 décembre 2017

devant le jury composé de

M. Jean-Pierre WILLIOT	Professeur des universités, Université de Tours	Rapporteur
M. Paul DELSALLE	Maître de conférence (HDR), université de Franche-Comté	Rapporteur
Mme. Annie ANTOINE	Professeur des universités, Université de Rennes 2	Examineur
M. Michel NASSIET	Professeur des universités, Université d'Angers	Examineur
M. Jean-Marc MORICEAU	Professeur des universités, Université de Caen Normandie	Directeur de thèse

Thèse dirigée par Jean-Marc Moriceau, laboratoire CRHQ



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE



SOMMAIRE

PREMIÈRE PARTIE

DES MONTAGNES DU SICHUAN AU BOCAGE NORMAND,
INTRODUCTION ET ASSIMILATION D'UNE PLANTE NOUVELLE

Chapitre I : L'arrivée du sarrasin en Europe

Chapitre II : La diffusion du sarrasin en Europe

DEUXIÈME PARTIE

LA PLACE DU SARRASIN DANS LES SYSTÈMES AGRAIRES DU MASSIF ARMORICAIN,
PARCOURS D'UN AKÈNE DU SOL AU GRENIER

Chapitre III : Le Massif armoricain, un sol propice au *Fagopyrum* ?

Chapitre IV : la place du sarrasin dans les assolements de l'Ouest

Chapitre V : Les travaux préparatoires

Chapitre VI : Engrais et amendements

Chapitre VII : Les semailles

Chapitre VIII : Le sarrasin à l'épreuve du mauvais temps

Chapitre IX : Entretenir et préserver

Chapitre X : La moisson entre archaïsme et socialisation

Chapitre XI : Productivité et rendements

TROISIÈME PARTIE

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE,
L'ART ET LA MANIÈRE DE CONSOMMER UNE FARINE

Chapitre XII : Crêpes et galettes

Chapitre XIII : Pour préparer une bouillie de sarrasin

Chapitre XIV : Manger son pain noir

Chapitre XV : Les autres produits à base de sarrasin

Chapitre XVI : Une sociologie des consommateurs

QUATRIÈME PARTIE

LE RÔLE DU SARRASIN DANS L'ATTÉNUATION DES CRISES DE SUBSISTANCES,
DE L'AUTOCONSOMMATION AUX POLITIQUES PUBLIQUES

Chapitre XVII : L'apport de la démographie historique

Chapitre XVIII : Genèse de l'utilisation du sarrasin dans les politiques
publiques de régulation des crises frumentaires

Chapitre XIX : Le sarrasin sous la Convention (la crise de 1794)

Chapitre XX : Le sarrasin et l'Empire (la crise de 1812)

Remerciements

En premier, je remercie sincèrement mon directeur de recherche Jean-Marc Moriceau pour m'avoir soutenu et conseillé dans mon travail durant ces huit longues années. Je remercie également les membres du jury d'avoir accepté de lire et d'évaluer ce manuscrit.

Je tiens à remercier tout particulièrement une personne qui m'a beaucoup aidé pour le second chapitre, mais qui malheureusement est décédée un mois avant son achèvement : Hélène Franconie, ingénieur d'études CNRS, dialectologue.

Les personnes ayant contribué de près ou de loin à la réalisation de cette thèse sont nombreuses et cosmopolites. Certaines m'ont fait bénéficier de leurs propres recherches, données ou sources, d'autres de leurs connaissances dans des disciplines ou des savoir-faire que je ne maîtrisais pas. J'ai également reçu le concours de plusieurs personnes pour la traduction de sources dans différentes langues. Enfin, merci également à ceux qui ont pris le temps de relire certains chapitres.

Adam Bleuenn, Alleau Julien, Bilby Julia, Birée Patrick, Blond Stéphane, Bodinier Bernard, Bourdon Jean-Paul, Bourdon Corinne, Bréard Jean-Pierre, Carron Raphael, Chastanet Monique, Chatriot Alain, Chaussat Anne, Cheneaux Christiane, Chuiton Céline, Clairay Philippe, Coinaud Cyril, Colivet Christophe, Colivet Jérôme, Coustans Laura, Didier Sébastien, Ernault Vanessa, Étienne Baptiste, França Bastos Raïsa, Gaudin Loïc, Gohel Louis-Michel, Guegan Isabelle, Houlbert Valérie, Ivon Isabelle, Jaudon Bruno, Jeanne Thomas, Jehan Bérengère, Kervella Julie-Anne, Kervella Judikaëlle, De Klerk Pim, Kreft Ivan, Lacherez Anne, Lagarde Audrey, Lajoye Patrice, Leblanc Edgar, Lemarchant Clotilde, Leenders Karel, Lejeanne Lucie, Leprêtre Franck-Emmanuel, Lescoudet Cédric, Maître-Pierre Jacques-Marie, Maneuvrier Christophe, Maneuvrier-Hervieu Paul, Martin Jean-Claude, Miodunka Piotr, Mouchel-Vallon Patrice, Neiter Denis, Neveux François, Nicolas David, Nicolas Violaine, Nicolas Abraham, Ohshimi Ohmi, Olivier Sylvain, Pechar Lena, Poncet Fabrice, Poulet Sandrine, Reinbold Aurélie, Richard Katel, Ridel Élisabeth, Ridoux Guénolé, Sammour Karim, Scuiller Sklaerenn, Speyer Miriam, Summanen Henrik, Thijsse Gerard, Vignola Marco, Weil Sébastien, Zewen Christian.

Je remercie également les différentes institutions qui m'ont apporté leur soutien financier ou logistique, ainsi que les dépôts d'archives qui m'ont toujours très bien accueilli :

Le Pôle Rural, La MRSN de Caen, le CRHQ, la Région Basse-Normandie, la Communauté d'agglomération Mont Saint-Michel Normandie, les archives départementales du Calvados, de l'Orne, de la Manche, de l'Ille-et-Vilaine, des Côtes-d'Armor, du Finistère, du Morbihan et les Archives nationales.

INTRODUCTION GÉNÉRALE



« Au sein d'un monde rural beaucoup moins figé qu'on ne l'a longtemps admis, les études socio-économiques à caractères comparatif et diachronique attendent les chercheurs. La porte reste ouverte à bien des découvertes¹. »

Ce sont cette porte ouverte sur l'*Histoire des Sociétés Rurales* et la main tendue par Jean-Marc Moriceau qui m'ont convaincu de passer les populations du Massif armoricain au crible du sarrasin.

De nos jours, en France, le sarrasin ou blé noir est systématiquement associé aux fameuses galettes bretonnes, mais son histoire reste assez méconnue. Pourtant, le sujet a fait l'objet de plusieurs travaux scientifiques. Jean-Jacques Hemardinquer est le premier à s'être intéressé à l'histoire de cette plante en 1964, mais uniquement pour les régions du Lyonnais et du Bas-Dauphiné². Son article met en lumière sa présence dès le XVI^e siècle grâce aux textes de médecins-botanistes tels que Jean-Baptiste Bruyerin et Jean Ruel, ainsi qu'aux arrêts des Parlements de Grenoble et de Paris relatifs à la question des dîmes de sarrasin. Il faut attendre 1998 pour que paraisse le premier article complet sur « la diffusion du blé noir en France à l'époque moderne ». Écrit par Michel Nassiet dans la revue *Histoire & Sociétés Rurales*, ce travail fait le point sur la chronologie et la géographie du sarrasin entre le XV^e siècle et le XVII^e siècle, en abordant sa place dans l'alimentation, les systèmes agraires et la démographie³. En 2007, Hélène Franconie (dialectologue, spécialiste de l'histoire des céréales) et Nicolas Contossopoulos publient leurs recherches sur le sarrasin dans l'*Atlas Linguarum Europae*⁴. Cette étude retrace l'histoire du sarrasin en Europe grâce à l'apport de

¹ MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 783.

² HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrasin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1964, p. 307-318.

³ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 57-76.

⁴ FRANCONIE Hélène, CONTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin », *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule., Rome, Poligrafico, 2007, vol. 1, p. 85-130.

la géolinguistique. Un an plus tard, Isabelle Vouette soutient sa thèse d'histoire intitulée : *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVI^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*⁵. Elle aborde les différents types de définitions et de désignations des menus grains à travers les siècles, mais également leur place dans les assolements et leurs usages dans l'alimentation. Cependant, dans cette étude, le sarrasin n'est qu'un grain parmi d'autres, et un certain nombre d'éléments restent en suspens. Enfin, depuis le commencement de cette thèse en 2009, outre mes propres articles⁶, Patrick Harismendy a écrit, en 2013, un article intitulé « La crêpe, la galette, la saucisse et le tourisme »⁷. Toutefois, ce dernier concerne uniquement la Bretagne des XIX^e et XX^e siècles. Il convient de mentionner également le mémoire d'ingénieur agronome de Lucie Le Jeanne sur « le sarrasin de pays ». Bien qu'il s'agisse d'une étude uniquement tournée vers des problématiques contemporaines, ce manuscrit apparaît comme indispensable pour quiconque souhaiterait connaître les caractéristiques de cette polygonacée⁸. Le sarrasin est également évoqué dans des ouvrages et des thèses d'histoire rurale de l'ouest de la France. L'absence d'une synthèse reprenant ces travaux et les complétant par de nouvelles recherches justifiait la réalisation d'une thèse sur l'histoire de cette plante.

Le temps & l'espace

Les bornes chronologiques retenues pour cette étude correspondent à la longue histoire qui unit les populations du Massif armoricain à cette culture vivrière. Introduit dans les systèmes agraires au cours des XV^e-XVI^e siècles, le blé noir devient à partir du XVII^e siècle la principale denrée alimentaire de l'Ouest. Ce n'est qu'à la fin du XIX^e siècle que sa culture recule au point d'être considérée comme anecdotique après la Seconde Guerre mondiale. En Bretagne, quelques milliers d'hectares continuent à être cultivés jusque dans les

⁵ VOUETTE Isabelle, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVI^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*, Histoire, Université Paris Diderot - Paris 7, 2008, 619 p.

⁶ CHAUSSAT Alain-Gilles, « Une autre région du sarrasin : le Bocage normand (XV^e-XX^e siècle) » dans Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy (éds.), *L'assiette du touriste, le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes & Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 57-68 ; CHAUSSAT Alain-Gilles, « Le sarrasin : une manne pour le Domfrontais (XVII^e et XVIII^e siècle) », *Bulletin Société Historique et Archéologique de l'Orne*, 2014, vol. 132, septembre-décembre 2013, p. 111-140 ; CHAUSSAT Alain-Gilles et NEITER Denis, « Le sarrasin à l'épreuve du mauvais temps (XVIII^e et XIX^e siècles) » dans Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud (éds.), *L'alimentation et le temps qu'il fait. Essen und Wetter - Food and Weather*, Paris, Hermann, 2015, p. 203-229.

⁷ HARISMENDY Patrick, « La crêpe, la galette, la saucisse (... et le tourisme) » dans *L'assiette du touriste, le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes & Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 139-162.

⁸ LE JEANNE Lucie, « *Sarrasin de Pays* » *Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités*, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, 207 p.

années 1970, mais le choix de ne pas intégrer la seconde moitié du XX^e siècle s'est imposé par la volonté de garder une certaine cohérence quant à la notion de culture principale. Bien que culturellement associé à la Bretagne depuis plus de cinquante ans, le sarrasin consommé aujourd'hui en France est en très grande majorité importé de Russie, de Chine ou du Canada. S'inscrire dans une histoire de la longue durée, si chère à Fernand Braudel, est la seule façon de comprendre un phénomène dans son ensemble, de sa naissance à sa disparition, avec ses permanences, ses évolutions et ses changements brutaux. Par ailleurs, l'analyse de l'évolution des pratiques en lien avec le sarrasin peut également servir de révélateur des transformations sociales, économiques, techniques ou culturelles des sociétés de l'Ouest.

En histoire rurale, plus que dans tout autre courant historiographique, un sujet se pense dans le temps et dans l'espace. Le Massif armoricain au sens géologique du terme couvre treize départements français [Carte n° 8, p.66 ; Carte n° 9, p.86]. Seuls huit d'entre eux ont été retenus pour cette étude : les quatre bretons (Ille-et-Vilaine, Côtes-d'Armor, Finistère et Morbihan) et les trois bas-normands, ou plus particulièrement leurs parties armoricaines [Carte n° 1]. La Manche dans sa quasi-totalité, le Bocage ornais qui correspond principalement au Domfrontais et au pays d'Houlme [Carte n° 31, p. 506], ainsi que le sud-ouest du Bessin et le Bocage virois jusqu'aux portes de Falaise pour le Calvados [Carte n° 22, p. 180]. Enfin, dans une moindre mesure et principalement grâce à des données bibliographiques, le Bas-Maine est également convoqué dans quelques chapitres. C'est donc dans cette acception géographique qu'il faut comprendre les expressions de populations du « Massif armoricain » ou de « l'Ouest » [Carte n° 1]. Cet ensemble se subdivise en deux grandes entités : d'un côté la Bretagne (basse et haute) et de l'autre la « Normandie armoricaine » ou « Normandie occidentale ». Quant au « Bocage normand », zone la plus détaillée de cette étude, il s'agit de la Normandie armoricaine, amputée de la presqu'île du Cotentin et des communes maritimes, dites « bordantes ». Enfin, au sein même de ce Bocage normand, la formule « cœur du Bocage normand »⁹ renvoie au Virois, au Domfrontais et au Mortainais [Carte n° 1].

Au fil des chapitres, les pratiques bretonnes et normandes font l'objet d'une comparaison, afin d'identifier les éléments constitutifs d'une identité commune des populations de l'Ouest et ceux qui relèvent des particularismes territoriaux. Cette approche comparative est reproduite au sein même de ces deux espaces, pour appréhender les spécificités locales.

⁹ Expression reprise dans : FRÉMONT Armand, *L'élevage en Normandie, étude géographique*, Caen, Presses universitaires de Caen, 1968, vol. 1/2, 626 p.

De prime abord, le lien culturel entre le blé noir et la Bretagne est clairement reconnu, alors que le rôle du sarrasin en Normandie armoricaine avant la transformation herbagère est pratiquement ignoré. De plus, le Bocage normand est le parent pauvre des études rurales de l'Ouest. À ce jour, il n'existe aucune thèse d'histoire rurale entièrement consacrée à ce territoire. Cependant, quelques-unes abordent, directement ou indirectement, une partie de cet espace,¹⁰ et la thèse de géographie d'Armand Frémont contient également de multiples références historiques sur la Basse-Normandie et le Bocage normand¹¹. Enfin, quelques mémoires de master soutenus au Pôle Rural apportent des éléments supplémentaires non négligeables¹². Quant aux ouvrages ou articles, là encore, ils sont en nombre restreint. Annie Antoine, spécialiste du bocage et des systèmes agraires de l'Ouest est à l'origine de nombreux travaux personnels ou collectifs traitant du sujet. La Normandie armoricaine y est assez peu représentée puisque, comme nous venons de le voir, peu d'historiens se sont attachés à l'étude de ce territoire. Il paraît donc essentiel de ramener la Normandie armoricaine dans le giron des « campagnes de l'Ouest¹³ ».

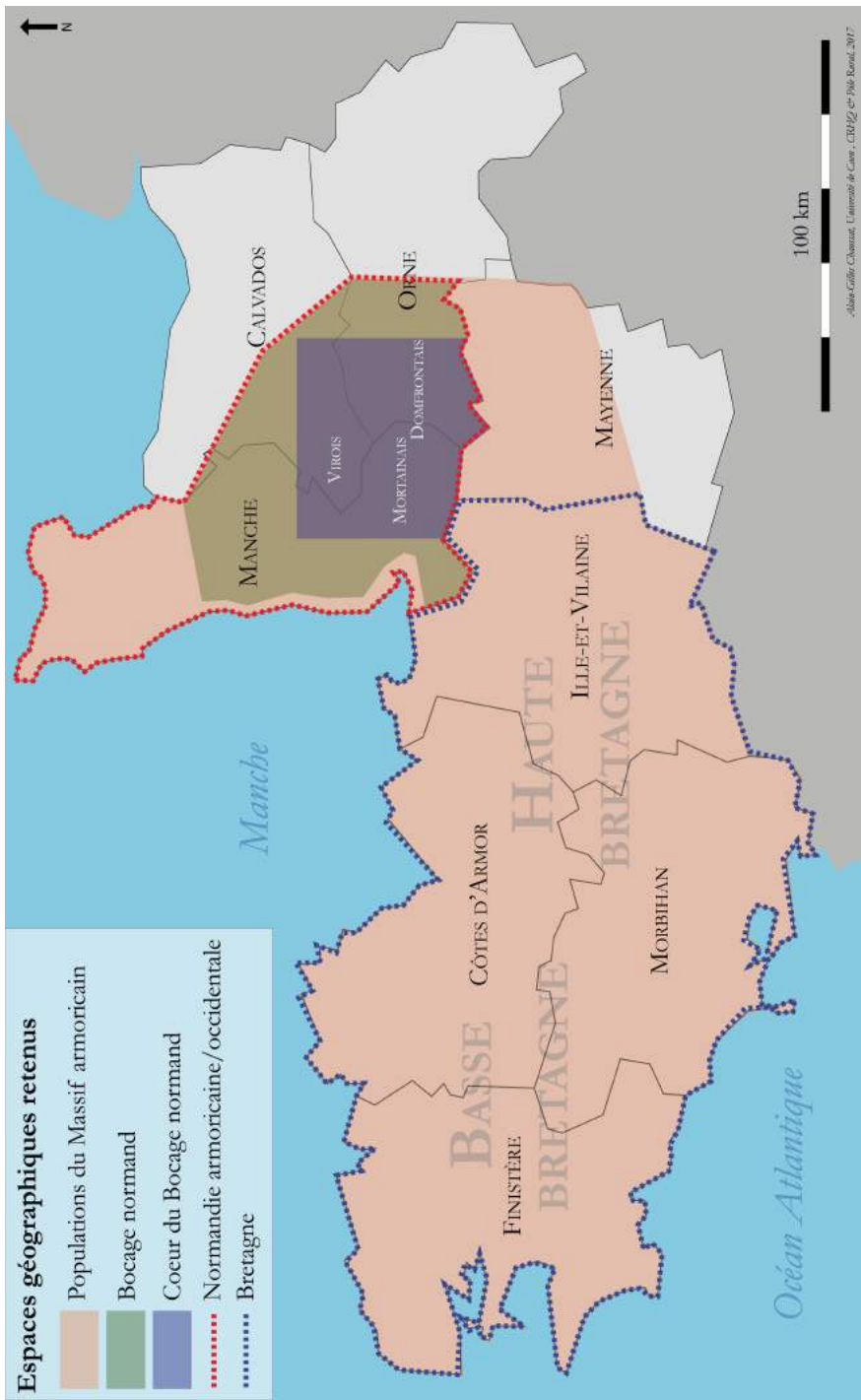
¹⁰ BERNIER Paul-Dominique, *Essai sur le tiers-état rural, ou les Paysans de Basse-Normandie au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Université de Caen, 1891, 315 p. ; KORDI M. El, « Bayeux, aux XVII^e et XVIII^e siècles. Bilan d'une étude », *Annales de Normandie*, 1970, vol. 20, n° 2, p. 119-127 ; DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, 864 p. ; LAMOTTE Françoise, *L'élection d'Avranches ou l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources notariales : société, modes de vie, mentalités*, Thèse d'Histoire, Université de Paris IV, Paris, 1987, 3 vol., p. 747) ; MARTIN Jean-Claude, « La terre en révolution. Biens nationaux et marché foncier dans le Domfrontais 1789-1830 », *Le Pays Bas-Normand*, 1989, vol. 82, n° 194, 195, 196, p. 310 ; BOURDON Jean-Paul, *Les agronomes distingués de l'Association normande (1835-1890)*, Ivry-sur-Seine, INRA, 1993, 722 p. ; LAMBERT Etienne, *Nobles du bocage, nobles de la plaine*, Thèse d'Histoire, Université de Caen, 2010, 519 p. ; JÉRÉMY DESARTHE, *Le temps des saisons. Climat, événements extrêmes et sociétés dans l'ouest de la France (XVI^e-XIX^e siècles)*, Thèse de doctorat d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2013, 327 p. ; PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen, 2015, 818 p. ; Ainsi que Suzanne Noël-Maertens, *La Mer, cet ennemi de plusieurs siècles. Identifier et comprendre les trajectoires de vulnérabilité des sociétés littorales bas-normandes (1650-1940)*, 2016. Ouvrage et références introuvables sur le SUDOC ou le catalogue de la BU de Caen.

¹¹ Les autres thèses de géographie concernent les périodes postérieures à l'entre-deux-guerres.

¹² WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en Normandie*, Master 2 d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, 535 p. ; THIBAUT Mireille, *L'évolution agraire du pays du Houlme (1650-1850)*, Master 2 d'Histoire, Caen Basse-Normandie, Caen, 2005, 180 p. ; NEEL Erwan, *Les crises démographiques de 1693-1694 & 1709-1710 Quelles réalités dans la généralité d'Alençon ? Étude de trois espaces géographiques distincts (1670-1715)*, Mémoire de Master 1 d'Histoire, Université de Caen-Basse Normandie, Caen, 2010, 186 p. ; LE BELLEGO Jérémy, *Impacts des aléas climatiques sur les sociétés rurales normandes. Étude démographique, économique et sociale*, Master 1 d'Histoire, Caen Basse-Normandie, Caen, 2011, 101 p. ; LESOUQUET Cédric, *Une histoire économique, sociale et alimentaire du centre-Manche : étude anthropométrique d'une société rurale du XIX^e siècle*, Master 2, Université de Caen Basse-Normandie, 2012, 142 p. ; ABRAHAM Nicolas, *Le Clos du Cotentin au XV^e siècle*, Master 2 d'histoire, Caen Basse-Normandie, 2015, 142 p.

¹³ ANTOINE Annie (éd.), *Campagnes de l'Ouest : stratigraphie et relations sociales dans l'histoire : colloque de Rennes. 24-26 mars 1999*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 1999, 552 p.

Carte n° 1 : Présentation des espaces retenus



Les enjeux

Avant de s'intéresser à la place du sarrasin dans les différents pans des sociétés de l'Ouest, il est essentiel de se pencher sur la question de sa provenance et sa diffusion sur le continent européen. La croyance populaire voudrait que le sarrasin soit arrivé en France par l'intermédiaire des croisés qui l'auraient rapporté de Jérusalem. Ce stéréotype est renforcé par son nom, qui renvoie à l'idée d'un peuple arabe. Cette théorie franco-française ne résiste pas longtemps à une bibliographie européenne et à l'analyse des différents substantifs utilisés pour désigner cette plante. Par ailleurs, les premières mentions françaises du *Fagopyrum* sont toutes postérieures à 1450, soit plus de 150 ans après la dernière Croisade. À l'inverse, les palynologues mettent régulièrement au jour des pollens fossilisés de *Fagopyrum*, remontant à l'âge du fer pour les plus anciens.

Quant à sa provenance, plusieurs historiens estiment qu'il serait arrivé en Bretagne au XV^e siècle, alors que dans un article de 1964, Jean-Jacques Hemardinquer avait déjà démontré sa présence dans le Lyonnais et le Bas-Dauphiné dès la première moitié du XVI^e siècle. Rappelons également qu'au milieu du XIX^e siècle, Léopold Delisle avait retrouvé la plus ancienne mention de sarrasin dans un registre du diocèse d'Avranches, en Normandie. Cette étude apporte de nouveaux éléments grâce à une soixantaine de mentions du XVI^e siècle, dont certaines proviennent du Limousin, de la Haute-Normandie, de la Picardie ou de la région Rhône-Alpes.

Ces vingt dernières années, les travaux de l'historien Michel Nassiet, de l'archéobotaniste Marie-Pierre Ruas, et de la dialectologue Hélène Franconie ont levé une part d'ombre sur l'arrivée et la diffusion du sarrasin en France. Cependant, différents aspects de la question restent à être élucidés. La première partie de cette étude se propose d'apporter un regard nouveau sur l'origine, l'arrivée et la diffusion du sarrasin, grâce à l'apport de différents types de sources françaises et européennes. De même, un éclairage sur l'usage du sarrasin dans les sociétés de l'Ouest entre le XV^e et le XVII^e siècle est indispensable pour saisir les évolutions, car il faut souvent du temps entre l'intégration d'une nouvelle denrée dans les systèmes agraires et son appropriation complète dans l'agriculture, l'économie et l'alimentation.

À partir du XVII^e siècle, le blé noir devient l'une des principales cultures du Massif armoricain. On le retrouve dans d'autres régions, mais dans des quantités moindres. Comme pour toutes les plantes, la nature du sol et le climat jouent un rôle dans son implantation, mais ce ne sont pas les seuls facteurs de son succès sur ce territoire.

Sous l'Ancien Régime, le froment est la céréale la plus sollicitée par les consommateurs aisés. Dès lors, par le jeu de l'offre et la demande, son prix élevé

en fait le grain le plus rémunérateur du royaume. C'est pour cette raison que les agronomes et les paysans cherchent des solutions pour améliorer sa productivité, sa qualité et surtout la compatibilité de sols qui lui sont *a priori* défavorables. Peu à peu, les progrès techniques vont permettre d'étendre sa culture dans des régions où il était peu présent auparavant. Le déterminisme physique et biologique de l'implantation des cultures passe au second plan. Ce sont bien des facteurs sociologiques et économiques qui guident les hommes dans leurs choix, même si ces derniers restent en partie dépendants de certains éléments naturels.

Qu'en est-il de l'intégration du sarrasin dans les systèmes agraires de l'Ouest ? En Normandie, un sol défavorable au froment, mais propice au sarrasin est qualifié de « mauvais » ou « froid ». La valeur de la terre est déterminée en fonction de sa capacité à donner de bonnes récoltes de froment et non par rapport à ses aptitudes vis-à-vis de plantes qui lui correspondent. D'un point de vue écologique, un sol acide correspond à une flore acidophile et un sol basique à des plantes alcalinophiles. Toutefois, dans le cas présent, c'est l'approche socio-économique qui guide cette interprétation. À l'inverse, en Bretagne, une « bonne terre » contient aussi bien du froment, du seigle de l'avoine ou du sarrasin. Ce qui justifie ce qualificatif, c'est sa capacité à donner de bons rendements, quelle que soit la culture. La Bretagne est moins influencée par le modèle des plaines céréalières du Bassin parisien également présent sur la partie orientale de la Normandie. De part et d'autre du Couesnon, le référent n'est pas le même. Ce sont les hommes, en fonction de ce qu'ils recherchent, qui déterminent si une terre est bonne ou mauvaise.

Annie Antoine met en avant le même phénomène lorsqu'elle explique qu'Arthur Young ne comprend pas « la rationalité des systèmes agraires extensifs » de l'Ouest. L'agronome britannique ne s'intéresse ni aux spécificités de ce territoire, ni aux systèmes élaborés par ses habitants en fonction des ressources locales. Il observe cette région à travers le prisme d'un modèle inadapté qu'il veut imposer de façon universelle. Or la réussite d'un système agraire dépend avant tout de sa compatibilité avec l'ensemble des facteurs. Ainsi, la place du sarrasin dans l'agriculture de l'Ouest ne peut se comprendre sans l'analyse des différents facteurs qui composent les systèmes agraires de cette région. Chaque composante est interdépendante et contribue à la création d'un ensemble. « Le tout est bien plus que la somme des parties ». Toutefois, il faut différencier les pratiques en lien avec le sarrasin, communes à l'ensemble des populations du Massif armoricain, de celles qui dépendent d'une partie d'entre elles. Pour y arriver, il est indispensable de connaître à la fois les populations et la plante, car de ces caractéristiques dépendent certaines pratiques.

Bien qu'il ne soit pas classé dans la famille des céréales, le sarrasin est considéré comme un « bled ». Les cultivateurs ne font pas la différence entre cette polygonacée et le froment, le seigle, l'orge ou l'avoine, dans la mesure où ce sont tous des grains destinés à la consommation. Pourtant, des différences existent et ont des répercussions sur les pratiques agraires et alimentaires. Concernant sa culture, une observation fine des différentes étapes est nécessaire pour déterminer les pratiques qui lui seraient propres. Existe-t-il des amendements ou engrais particuliers ? Le sème-t-on comme les autres grains ? Comment se déroule sa récolte ? Par ailleurs, la culture du sarrasin a-t-elle une influence sur le reste des assolements ? Tout l'intérêt est donc de mieux connaître la plante et les sociétés qui l'ont adoptée, afin de déterminer si cette dernière est devenue un élément essentiel dans la composition des systèmes agraires du Massif armoricain. Cependant, il ne s'agit pas uniquement d'une plante, mais également d'un aliment.

De nos jours, le sarrasin est principalement associé aux crêpes et galettes bretonnes. Or, jusqu'au XX^e siècle, il est également consommé sous forme de bouillie ou de pain. Quelle que soit la façon de le cuisiner, il n'a jamais été mangé sous forme de grains entiers ou concassés. Comme pour les céréales, en France, le blé noir passe toujours par une étape de transformation afin d'obtenir une farine. La différence s'observe principalement dans la répartition des trois formes sous lesquelles il est principalement consommé. Le sarrasin est majoritairement consommé sous forme de crêpes et de galettes. La bouillie est le deuxième mode de consommation le plus répandu. Puis, dans une moindre mesure, le sarrasin est également utilisé pour faire du pain. Toutefois, cette distribution n'est pas homogène sur l'ensemble du Massif armoricain. Des particularités locales, voire régionales, sont observables. De même, les façons de préparer les galettes et les crêpes ne sont pas identiques sur l'ensemble du territoire. Les recettes, les ustensiles, les appellations ou les manières de les consommer divergent d'un espace à l'autre. Dès lors, dans ce grand ensemble que l'on pourrait appeler la « civilisation du sarrasin », des particularismes locaux se forment.

Entre le XVII^e et le XIX^e siècle, le sarrasin est la principale denrée alimentaire pour une large partie de l'Ouest, mais certains témoignages relayent une vision assez péjorative de cet aliment. Une distinction est perceptible entre une population modeste qui semble l'apprécier et des élites qui en font la critique. Ces reproches sont-ils fondés sur le goût ou sont-ils le fruit de représentations sociales ? La question paraît légitime dans la mesure où la vision négative des élites renvoie souvent à l'idée d'une culture qui pousse sur des sols qualifiés de pauvres et donne une récolte destinée aux milieux populaires. Le goût est une construction culturelle qui se constitue dès l'enfance en fonction du milieu dans

lequel un individu évolue. Dès lors, il permet de reconnaître la conformité d'un aliment aux normes culinaires culturellement admises dans un groupe social. Pour comprendre le rôle de cet aliment dans les sociétés de l'Ouest, il est nécessaire de connaître les normes et les pratiques alimentaires des différentes catégories qui la composent. Le sarrasin est la base de l'alimentation des « petites gens », mais qu'en est-il chez le clergé régulier, la bourgeoisie et la noblesse ?

Par ailleurs, quelles sont les règles en vigueur dans les prisons, les armées, les hôpitaux ou les dépôts de mendicité ? Ces personnes ne choisissent pas leur alimentation, elles dépendent des menus qui leur sont proposés et qui répondent à des règles établies. Quelle est la place du sarrasin dans ces régimes alimentaires normés ? Observe-t-on une certaine latitude dans l'Ouest, ou les règles sont-elles les mêmes pour l'ensemble du pays ? Quelle place tiennent les aliments locaux dans une organisation centralisée ? Ce sont ces différents éléments qu'il nous faut mettre en lumière pour bien comprendre la place qu'occupe le sarrasin dans l'alimentation des populations du Massif armoricain. Le dernier élément à prendre en considération est le rôle conjoncturel de cet aliment. Le blé noir fait partie du quotidien, mais il a également une solide réputation de plante de subsistance.

Sous l'Ancien Régime, les disettes et les famines dues au manque de subsistances sont récurrentes. Les plus importantes sont responsables d'une surmortalité touchant des centaines de milliers d'individus. Dans des sociétés où les capacités de stockage sont réduites, les axes de communication en mauvais état et les échanges entre régions excédentaires et déficitaires limités, il est difficile de faire face à une crise frumentaire, surtout si les systèmes agraires sont fondés sur une spécialisation.

Les territoires les moins touchés par les crises de subsistances sont ceux qui diversifient le plus leur régime alimentaire. C'est en ce sens que le sarrasin est un véritable atout pour les populations qui le cultivent : il permet d'obtenir une récolte supplémentaire. En le semant entre le travail de jachère et la sole de blé d'hiver, les paysans de l'Ouest bénéficient de trois récoltes différentes : sarrasin, blé d'hiver (froment ou seigle) et blé de printemps (avoine, orge ou autre). De plus, son cycle court et décalé (mai/juin à septembre/octobre) lui évite d'être victime des intempéries qui s'abattent entre octobre et mai, contrairement aux céréales. Cet avantage en fait la principale plante de rattrapage de l'Ouest. En outre, il est moins cher que le froment et le seigle.

Ces notions avaient déjà été mises en avant par plusieurs historiens (Marcel Lachiver, Jacques Dupâquier, Michel Nassiet, etc.). En revanche, aucune étude démographique n'a démontré que le sarrasin pouvait atténuer des crises de subsistances. C'est en comparant deux populations voisines aux régimes

alimentaires différents, l'une privilégiant le sarrasin et l'autre les céréales, que nous pourrions déterminer si cette polygonacée joue réellement un rôle dans l'atténuation des crises frumentaires. Cependant, lorsque les crises sont importantes, que le sarrasin vient à manquer et que des facteurs humains tels que la spéculation ou la rétention des grains sont également présents, l'État est obligé d'intervenir. Jusqu'au XVIII^e siècle, la distribution de nourriture n'est pas du ressort de l'État. Il se contente de veiller à ce que les conditions d'approvisionnement et de bon fonctionnement des marchés soient respectées. Les distributions gratuites de grains en faveur des indigents se font par des individus ou des groupes, civils ou religieux, mais toujours sous couvert de charité chrétienne. À partir du XVIII^e siècle, le sarrasin va commencer à être pris en considération par le gouvernement, afin d'atténuer les conséquences du manque de subsistances. Peu à peu, les intendants vont en distribuer aux indigents pour qu'ils puissent le semer et vivre du fruit de leur labour. Ce n'est qu'après la Révolution qu'une réelle politique publique de gestion des subsistances et de distributions alimentaires est institutionnalisée, avec une administration dédiée à ces questions. Bien qu'elles demeurent beaucoup moins importantes que sous l'Ancien Régime, de la Convention à la Troisième République en passant par l'Empire, les difficultés frumentaires persistent épisodiquement. Quelle est la place d'une ressource locale telle que le sarrasin dans une politique nationale ? Comment se comportent ces différents gouvernements avec les populations du Massif armoricain ? Quelles sont les mesures interventionnistes mises en place durant les crises au sein de gouvernements qui prônent le libre commerce des denrées alimentaires ? C'est par l'étude de cas particuliers (les crises frumentaires de 1793, 1812 et 1918) que nous observerons l'évolution de l'usage du sarrasin dans les politiques publiques de régulation des crises frumentaires.

Parcours & méthode

Après avoir suivi un double cursus en Histoire et en Histoire de l'art/archéologie à l'université de Paris X, j'ai décidé de m'installer en Basse-Normandie et de réaliser un master recherche sur *Les meules à main rotatives*, sous la direction de Christophe Maneuvrier. La découverte, dans le Bocage normand, de moulins manuels spécifiques à la mouture du sarrasin et les conseils avisés de Jean-Marc Moriceau, membre de mon jury de Master 2, m'ont convaincu d'entreprendre un doctorat sur l'histoire de cette plante. Toutefois, c'est à travers l'histoire des techniques et l'archéologie que j'ai fait mes premiers pas dans le monde de la recherche durant mon second cycle. Si l'iconographie, les dépôts archéologiques, les rapports de fouille, la géologie et les collections de musées avaient rythmé mes deux années de master, les dépôts d'archives et la paléographie m'étaient complètement inconnus avant de commencer ce travail

de thèse.

À la croisée de plusieurs disciplines complémentaires (histoire, histoire de l'art et archéologie), ce parcours, quelque peu hétéroclite, explique certains partis pris méthodologiques et l'hétérogénéité des sources. Parcourir cinq siècles d'histoire à la recherche du sarrasin m'a entraîné vers des écrits extrêmement diversifiés, allant des manuscrits médiévaux du Mont Saint-Michel aux enquêtes agricoles de la première moitié du XX^e siècle. La liste des sources manuscrites et imprimées est consultable dans la bibliographie présente à la fin de cet ouvrage. Parallèlement, un certain nombre de sources iconographiques, telles que des miniatures, des peintures, des gravures, des photos ou des cartes postales, ont été indispensables pour mieux saisir certains éléments techniques d'objets ou de savoir-faire. Ce sont d'ailleurs ces mêmes raisons qui m'ont conduit à observer de nombreux objets en lien avec la culture ou la consommation du sarrasin dans des musées, chez des particuliers ou même des brocanteurs. Enfin, des données archéologiques provenant de rapports de fouilles et d'études réalisées par des palynologues ou des carpologues ont permis d'apporter des informations supplémentaires concernant la présence du sarrasin avant le XVI^e siècle ou certaines structures maçonnées propres à la cuisson des crêpes. Cette diversité de sources découle d'une volonté d'explorer, de manière la plus large possible, la place du sarrasin dans les différents pans des sociétés de l'Ouest, entre le XVI^e et le XX^e siècle.

Pour y parvenir, il est également essentiel d'appréhender le sarrasin comme « un fait social total ». Ainsi, les populations du Massif armoricain sont étudiées uniquement par le prisme du sarrasin. Pour un historien adepte de l'école des annales, la recherche de l'exhaustivité d'un sujet s'inscrit *ipso facto* dans une approche « totale » de l'histoire, qui implique nécessairement une ouverture vers les autres disciplines. Comment peut-on étudier l'histoire d'une plante sans l'apport des sciences de la nature ? Il en va de même pour de nombreuses thématiques. Tour à tour, la sociologie, la géographie, l'économie, la démographie, la géologie, l'agronomie, la linguistique, la statistique, les mathématiques et bien d'autres disciplines seront convoquées pour apporter leur contribution à la résolution de l'énigme du sarrasin dans les sociétés du Massif armoricain.

D'un point de vue épistémologique, cette étude s'inscrit dans une démarche holiste et refuse d'embrasser ce que François Simiand appelle « les trois idoles des historiens ». Dès lors, l'individu s'efface au profit des « agents », l'événement est au service d'un tout, et le fait politique n'est pas une fin en soi, mais un moyen de saisir la pensée politique. Pour reprendre Fernand Braudel et Pierre Goubert, ce qui m'intéresse c'est avant tout la vie quotidienne des « insectes humains »,

telle une sorte d'« Anthropo-Entomologiste ». Ce qui prévaut, c'est la vision d'ensemble et l'analyse des structures qui déterminent la vie en société.

Des chiffres & des cartes

Être doctorant au Centre de Recherche en Histoire Quantitative de l'université de Caen-Normandie, qui plus est au sein du Pôle Rural, amène inévitablement vers l'histoire sérielle. Les figures tutélaires telles que Pierre Chaunu, Gabriel Désert, Bernard Garnier, André Zysberg, Dominique Barjot, Jean-Marc Moriceau ou Jean-Louis Lenhof vous rappellent à quel point le quantitatif est nécessaire à l'histoire économique & sociale. De plus, pour un chercheur formé à l'histoire des techniques et de l'archéologie, l'importance de l'outil informatique pour le traitement de données quantitatives est une évidence.

Les statistiques annuelles du ministère de l'Agriculture, les enquêtes agricoles décennales, les enquêtes thématiques, les mercuriales, les inventaires après décès, les revelés météorologiques, les registres paroissiaux, les recensements, réquisitions et distributions de grains, les baux de dîme, les pouillés et toute autre source pouvant faire l'objet d'une analyse quantitative ont été traités par informatique. Ce travail statistique est visible à travers les nombreux tableaux et graphiques qui jalonnent ce mémoire, mais également au cœur même du discours narratif. Les chiffres, comme les témoignages, sont à prendre avec précaution. Les biais sont nombreux, et malgré l'apport des statistiques ou des mathématiques, les chiffres ne doivent jamais remplacer le raisonnement de l'historien. Ce sont des éléments qu'il faut nuancer et critiquer, des faisceaux de preuves qui indiquent une direction, mais, ne donnent en aucun cas, une réponse catégorique.

À ce travail statistique, il faut souvent ajouter une seconde étape, qui est celle de la spacialisation des données. Or, lorsqu'on travaille sur la longue durée, les évolutions ou les changements des limites administratives représentent un découpage différent en fonction des époques : généralités, élections, paroisses, évêchés, bailliages, amirautés, mais aussi départements, districts, arrondissements, cantons et communes. Les fonds de cartes n'étant que très rarement disponibles au format numérique, il a fallu les redessiner à partir d'exemplaires papier, ou les créer de toutes pièces. Ainsi, entre le dépouillement des données, le traitement informatique et le travail de cartographie, certaines de ces cartes représentent des semaines, voire des mois de travail.

À l'origine, cette étude devait compter un chapitre à part entière sur la question des dîmes de sarrasin. Bien qu'évoquées à plusieurs reprises, les questions de la nature de la dîme de sarrasin (menue dîme, grosse dîme, verte dîme, dîme solite ou insolite, etc.), et de sa quotité en fonction des différents

espaces du Massif armoricain n'a pas pu être traitées. De même, la partie sur la meunerie du sarrasin n'a pas été intégrée dans ce mémoire. Néanmoins différents articles ont été produits sur cette question :

CHAUSSAT Alain-Gilles, *Les meules à main rotatives : Collection du musée de Saint-Michel-de-Montjoie dans la Manche*, Master 1 d'Histoire (Archéologie), Université de Caen Basse-Normandie, 2008, 120 p.

CHAUSSAT Alain-Gilles, « Meules à main et moulins manuels : exemple d'un patrimoine secondaire longtemps délaissé en Basse-Normandie », *Patrimoines en crise, patrimoines en devenir*. Le Centre international d'Études des Patrimoines culturels du Charolais-Brionnais, 2010, p. 65-74 ;

CHAUSSAT Alain-Gilles, *Meules en contexte archéologique au prieuré de Lavinadière (Corrèze)*, Soudain-Lavinadière, Service Régional de l'Archéologie du Limousin, DRAC Limousin, 2011.

CHAUSSAT Alain-Gilles et Birée Patrick, « L'enquête de 1809 sur les moulins : le cas de l'Orne. », *Eaux vives, eaux dormantes en Normandie*, 2013, n° 18, p. 195-208.

CHAUSSAT Alain-Gilles, « Les journées du sarrasin », *Exposition réalisée pour les journées européennes du patrimoine au musée d'art et d'histoire d'Avranches*, 20 et 21 septembre 2014, Avranches, 2014.

Ces deux sujets feront l'objet d'un traitement après la soutenance et seront inclus dans une version finale téléchargeable sur Internet.



Première partie



DES MONTAGNES DU SICHUAN AU BOCAGE NORMAND

Introduction et assimilation d'une plante nouvelle



Chapitre I

L'ARRIVÉE DU SARRASIN EN EUROPE



Rares sont les travaux francophones à se pencher sur l'épineuse question de l'origine du sarrasin (*Fagopyrum esculentum*). Or, cette désaffection a pour conséquence une méconnaissance du sujet, voire une désinformation. À titre d'exemple, pour l'association « Blé noir tradition Bretagne », le sarrasin aurait été importé en France durant des croisades et popularisé par Anne de Bretagne¹⁴. Malgré l'accessibilité sur Internet de travaux scientifiques tels que l'article de Michel Nassiet publié en 1998 dans la revue *Histoire & Sociétés rurales*¹⁵, nombreux sont les sites, les brochures touristiques ou les livres grand public à véhiculer cette image romancée de l'arrivée du sarrasin en France. Apporter une réponse à cette question est essentiel, mais avant d'exposer les dernières avancées scientifiques, intéressons-nous à l'historiographie du sujet.

I. L'origine du sarrasin

A. Selon les médecins-botanistes du XVI^e siècle

Jean Ruel¹⁶ en 1536, puis Jean Bruyérin-Champier¹⁷ en 1560 sont les premiers à aborder la question de l'origine du *Fagopyrum esculentum*. Pour ces deux médecins-botanistes français, le sarrasin proviendrait de Grèce ou d'Asie. Néanmoins, quelle réalité géographique se cache derrière ces appellations ? Au XVI^e siècle, les représentations spatiales de ces substantifs n'ont pas la même

¹⁴ *Histoire du Blé Noir de Bretagne*, <http://www.blenoir-bretagne.com/histoire-sarrasin-bretagne.html> (consulté le 18 novembre 2015). Cette structure s'occupe du seul regroupement français de producteurs de sarrasin et de son IGP (Indication Géographique Protégée).

¹⁵ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 57-76.

¹⁶ RUEL Jean, *De natura stirpium libri tres*, Parisiis, ex officina Simonis Colinae, 1536, p. 540. « Hanc, quoniam auctorum nostrorum ætate à Grecia vel Asia venerit. »

¹⁷ BRUYERIN Jean-Baptiste, *De re cibaria : libri XXII.*, Lugdunum, 1560, p. 374. « Serunt præterea Gallici rustici frugem aliam non ita pridem à Græcia, Asiæ, aliæ orbe ad nos inuenta. »

signification qu'aujourd'hui. Dans les deux cas, la désignation de la Grèce et de l'Asie en même temps, laisse à penser que les auteurs désignent un espace qui pourrait correspondre à l'Asie Mineure. D'ailleurs, selon Antoine du Pinet, les habitants de Turin l'appellent blé « Asia »¹⁸. En 1571, Conrad Heresbach indique que le sarrasin serait arrivé dans le Saint Empire romain germanique par la « *sarmatiae Septentrionalib* »¹⁹ qu'il traduit sept ans plus tard dans une version anglophone par *Russia*²⁰. Cependant, cette information ne désigne pas la région d'origine du sarrasin, mais simplement la zone par laquelle il serait arrivé dans l'actuelle Allemagne. Dans les ouvrages du XVI^e siècle consultés pour cette étude²¹, seuls André Matthiole pour l'Italie (1568) et Jacques Daléchamps en France (1587) lui donnent une origine africaine²². Le fait que ce soient deux auteurs de langue latine qui lui attribuent cette origine n'est peut-être pas anodin. L'usage du nom « bled sarrasin » ou *Saracino* chez ces auteurs a certainement contribué à la confusion entre le mot sarrasin qui désigne à l'origine des païens, et le mot « Sarrasin » utilisé pour nommer un peuple d'Afrique du Nord. La question de l'étymologie sera plus longuement traitée dans le chapitre suivant, mais cette confusion est déjà établie dans la seconde moitié du XVI^e siècle.

¹⁸ DU PINET Antoine, *L'Histoire du Monde de C. Pline second...*, Lyon, Charles Pesnot, 1581, vol. 2, p. 27.

¹⁹ HERESBACH Conrad, *Rei rusticae libri quatuor, vniuersam rusticam disciplinam complectentes, vnà cum appendice oraculorum rusticorum Coronidis vice adiecta...*, Coloniae, apud Ioannem Birckmannum, 1571, p. 55-56.

²⁰ HERESBACH Conrad et GOOGE Barnabe, *Four Bookes of Husbandry*, London, Iohn Wight., 1578, p. 31.

²¹ Dans ces ouvrages du XVI^e siècle, les auteurs n'abordent pas la question de l'origine du *Fagopyrum* : GESSNER Conrad, *Catalogus plantarum latine, graece, germanice et gallice*, Tiguri, apud Christoph. Froschouerum, 1542, p. 45-46 ; LONITZER Adam, *Naturalis historiae opus nouum ...*, Frankfurt am Main, apud Chr. Egenolphum, 1551, p. 233-234 ; BOCK Hieronymus, *De stirpium maxime earum quae in Germania nostra nascuntur... momentaturis...*, s.l., Vuendelinus Rihelius, 1552, p. 648-650 ; DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319 ; DODOENS Rembert, *Fruentorum, leguminum, palustrum et aquatiliū herbarum, ac eorum, quae eo pertinent historia*, Anvers, Christ. Plantin, 1566, p. 79-82 ; LONICER Adamus, *Kreuterbuch, Kunstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kräuter, Getreyde, Gewürtze. Mit eygentlicher Beschreibung derselbigen Namen, Vnderscheide, Gestalt, Natürlicher Krafft vnd Wirkung ...*, Franckfurt am Main, Bey Christian Egenolffs Erben, 1573, p. 334 ; RONDELET Guillaume, *Plantarum seu Stirpium Historia Matthiae de Lobel... : cui annexum est Aduersariorum volumen...*, Anvers, ex officina Christophori Plantini, 1576, p. 513 ; MATTHIOLE Pierre André, *De plantis Epitome utilissima, Petri Andreae Matthioli Senensis, medici excellentissimi, etc. Novis iconibus et descriptionibus pluribus nunc primum diligenter aucta*, à D. Ioachimo Camerario medico inchytae Reip. Noribergensis., Francfort-sur-le-Main, 1586, p. 187 ; CESALPINO Andrea, *De plantis libri XVI Andreae Caesalpini Aretini ...*, Florentina, Apud Georgium Marescottum, 1583, p. 166 ; ESTIENNE Charles et LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, p. 394 ; THEODORUS Jacobus, *Neuw Kreuterbuch: Mit schönen, künstlichen und leblichen Figuren unnd Conterfeyten aller Gewächß der Kreuter, Wurtzeln, Blumen, Frucht, Getreyd, Gewürtz, der Bäume, Stauden und Hecken ...*, Frankfurt am Main, Basseus, 1588, p. 797.

²² MATTHIOLI Pietro Andrea, *I discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico cesareo, et del serenissimo principe Ferdinando archiduca d'Austria &c. nelli sei libri di Pedacio Discoride Anazarbeo della materia medicinale ...*, Venetia, appresso Vincenzo Valgrisi, 1568, p. 417-418. « Qesto adunque ne fu portato in Italia d'Africa. » ; DALÉCHAMPS Jacques, *Historia generalis plantarum ...*, Lyon, Apud Gvlielmvm Rovillvm, 1586, p. 383. « *Fruentum Saracenicum vocatur, quoniam ex africa primum delatum fit.* »

B. *À travers l'historiographie du XVII^e au XX^e siècle.*

Durant près de cinq siècles, deux courants s'affrontent avec d'un côté les tenants d'une origine asiatique²³, et de l'autre les partisans de l'Afrique du Nord²⁴. En faire la liste exhaustive serait long et inutile ; néanmoins la théorie conciliatrice de Louis-Augustin Bosc d'Antic mérite d'être exposée²⁵. L'Asie serait bien la terre natale du *sarrasin*, mais il aurait voyagé jusqu'en Afrique dans un premier temps, pour être transporté ensuite vers l'Espagne grâce aux « Maures »²⁶. Il faut attendre les travaux d'Alphonse de Candolle en 1883 pour lire un travail de qualité sur l'origine du *Fagopyrum*.

« L'histoire de cette espèce est devenue très claire depuis quelques années. Elle croît naturellement en Mandchourie, sur les bords du fleuve Amour dans la Daourie et près du lac Baïkal. On l'indique aussi en Chine et dans les montagnes de l'Inde septentrionale, mais je ne vois pas que la qualité de plante sauvage y soit certaine. Roxburgh ne l'avait vue dans le nord de l'Inde qu'à l'état cultivé et le Dr Bretschneider regarde l'indigénat comme douteux pour la Chine. La culture n'y est pas ancienne, car le premier auteur qui en a parlé écrivait dans la période du X^e au XII^e siècle de l'ère chrétienne. Dans l'Himalaya, on cultive le Sarrasin, sous les noms de Ogal ou Oglä et Kouton [...] Le nom blé sarrasin ou sarrasin a été communément adopté. On ne peut pas savoir, dans le cas actuel, si le nom vient de la couleur de la graine, qui était celle attribuée aux Sarrasins, ou de l'introduction, qu'on supposait peut-être venir des Arabes ou des Maures. On ignorait alors que l'espèce n'est pas du tout connue dans les pays au sud de la mer Méditerranée, ni même en Syrie et en Perse. Il est possible qu'on ait adopté l'idée d'une origine méridionale, à cause du nom Sarrasin motivé par la couleur. Le Sarrasin s'échappe quelquefois des cultures et devient quasi spontané. Plus on avance vers son pays d'origine, plus cela se voit fréquemment, et il en résulte qu'on aurait de la peine à déterminer la limite, comme plante spontanée, sur les confins de l'Europe

²³ LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 1 ; GARNIER A., « Notice sur le sarrasin (B) », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1892, vol. 2, n° 56, p. 643.

²⁴ DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 2, p. 322 ; BUCHOZ Pierre Joseph, *Dictionnaire universel des plantes, arbres et arbustes de la France*, Chez Lacombe, Paris, 1770, vol. 3, p. 250 ; BÉGUILLET Edme, *Traité des subsistances et des grains qui servent à la nourriture de l'Homme I*, Nouvelle édition, Paris, Chez Meurant, Libraire pour l'Agriculture, 1802, vol. 1, p. 110.

²⁵ *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, principalement à l'agriculture et à l'économie rurale et domestique*, Paris, Deterville, 1803, vol. 20, p. 151.

²⁶ HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 842.

et de l'Asie, dans l'Himalaya ou en Chine. Au Japon, ces demi-naturalisations ne sont pas rares²⁷. »

Ce travail est résolument avant-gardiste. Les espaces géographiques proposés pour définir l'origine de la culture du *Fagopyrum* sont les mêmes que ceux avancés par les palynologues et les biologistes au XXI^e siècle. *L'atlas des cultures vivrières* publié en 1971 apporte des réponses de moins bonne qualité²⁸. Les auteurs de cet ouvrage ont fait le choix de ne pas intégrer les études archéobotaniques (étude des pollens et graines fossilisés), car considérés comme « trop peu sûres²⁹ ». Quant aux travaux d'Alphonse de Candolle, ils ne sont pas cités dans la bibliographie. D'après les auteurs, « l'origine du sarrasin n'a guère été précisée depuis Lebedbour (1849) »³⁰. Ainsi, ils situent l'origine du *Fagopyrum* près du lac Baïkal à cheval entre le nord de la Mongolie et l'oblast d'Irkoutsk en Russie. Il aurait été introduit en Chine dans un second temps, avec les invasions Sien Pei au II^e siècle. Finalement, le secteur de l'Himalaya est tout simplement délaissé, à tort.

C. L'apport des sciences de la nature

Pour obtenir une réponse plus précise à la question de l'origine du *Fagopyrum*, c'est du côté de la biologie qu'il faut se tourner. Pendant plus de trente ans, le professeur Ohmi Ohnishi, spécialisé en génétique agricole, a tenté de résoudre l'énigme de l'origine du sarrasin. En 1990, il découvre dans la province chinoise du Yunnan l'ancêtre sauvage du *Fagopyrum* domestiqué, qu'il nomme *Fagopyrum Esculentum* ssp. *Ancestrale* [Carte n° 2]. Durant plusieurs années, il concentre ses recherches dans cette région et pense que le San Jiang (zone des trois rivières) serait le lieu d'origine du sarrasin³¹. Finalement, en comparant le génome du *Fagopyrum* sauvages à celui d'espèces cultivées, il démontre que la région originelle du *Fagopyrum Esculentum* ssp. *ancestrale* n'est pas le San Jiang, mais la vallée de la rivière de Tongyi, dans la province du Sichuan. Ce n'est que dans un second temps que le sarrasin aurait migré vers la région de San Jiang [Carte n° 2]. Parallèlement, grâce à l'analyse de séquences de marqueurs caractéristiques, il prouve que les souches sauvages du *Fagopyrum tataricum* présentes dans le Tibet

²⁷ CANDOLLE Alphonse de, *Origine des plantes cultivées*, Paris, G. Baillière et cie, 1883, p. 279-281.

²⁸ BERTIN Jacques, HÉMARDINQUER Jean-Jacques, BATT Michael et GRAHAM LISTER RANGLES William, *Atlas des cultures vivrières / Atlas of food crops*, Mouton., Paris, Ecoles Pratique des Hautes Etudes, 1971, 1 portefeuille (41 p.-18 cartes).

²⁹ *Ibid.*

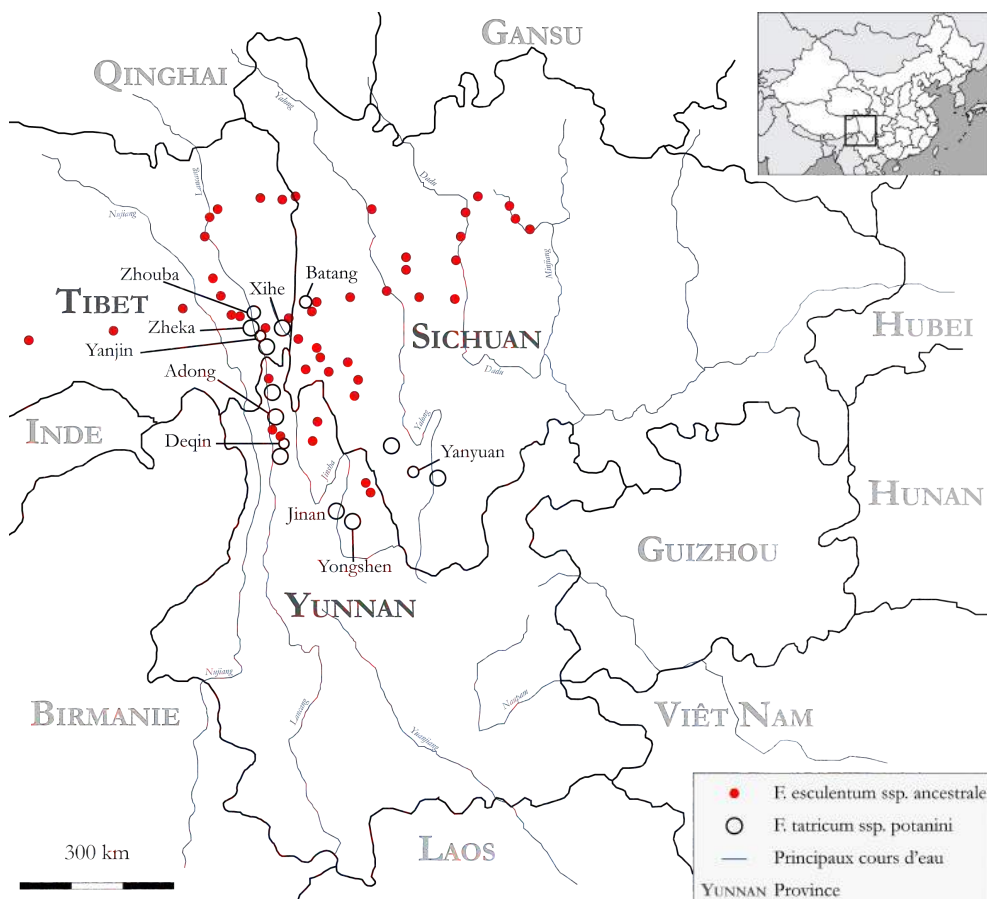
³⁰ LEDEBOUR Karl Friedrich von, *Flora rossica: sive, Enumeratio plantarum in totius imperii rossici provinciis europaeis, asiaticis et americanis hucusque observatarum*, Stuttgartiae, Allemagne, Sumptibus Librariae E. Schweizerbart, 1853, vol. 4.

³¹ OHNISHI Ohmi, « On the Origin of Cultivated Buckwheat », *Advances in Buckwheat Research: Proceedings of the 9th International Symposium on Buckwheat*, 2004, p. 16-21.

oriental, sont biologiquement les plus proches du *Fagopyrum tataricum* cultivé de nos jours. Si l'origine du sarrasin semble avoir été établie, reste à comprendre son cheminement entre l'Asie et l'Europe de l'Ouest.

Carte n° 2 : Découverte des ancêtres du *Fagopyrum esculentum* et du *Fagopyrum tataricum*

Source : OHNISHI Ohmi, « On the Origin of Cultivated Buckwheat », *Advances in Buckwheat Research Proceedings of the 9th International Symposium on Buckwheat*, 2004, p. 16-21



II. Selon les sources manuscrites

A. Les plus anciennes mentions écrites en Europe

À ce jour, aucune source manuscrite européenne antérieure au XIV^e siècle ne fait état de la présence de sarrasin. En Angleterre, d'après Joan Thirsk et H. E.

Hallan, des passages de l'ouvrage *The black books of St David* évoquent sa culture en champ et son utilisation comme nourriture pour les lapins au XIV^e siècle³². Or, une consultation de cet ouvrage permet rapidement de se rendre compte qu'il s'agit d'une grossière erreur de traduction. John William Willis-Bund a systématiquement traduit le mot « *silig(o)* » par « *buckwheat* » (sarrasin), au lieu de « rye » (seigle)³³. Finalement, il faut attendre la fin du XV^e siècle pour rencontrer la première mention de sarrasin en Angleterre³⁴.

Plus à l'est, sur le territoire de l'actuelle Allemagne, deux mentions du XIV^e siècle ont été retrouvées³⁵. L'une concerne le village de Berkhof, près de Hanovre (1380) et l'autre provient des archives de Nuremberg (1396)³⁶. Quelques sources du XV^e siècle témoignent également de sa présence, mais elles restent assez rares [Carte n° 3]. Hormis deux textes retrouvés à l'est du pays (Cologne et Nassau), les autres mentions proviennent toutes du Nord, non loin des ports hanséatiques.

En Silésie (Pologne), il apparaît à la fin du XIV^e siècle : « *frumentum paganicum videlicet tatarkam dictum vulgariter*³⁷ » (1385), tout comme dans l'actuelle République

³² HALLAM H. E. et THIRSK Joan, *The Agrarian History of England and Wales*, Cambridge University Press, 1988, p. 422. « All of equal worth at 3d. an acre and growing wheat, buckwheat, barley and oats. » (source : John William Willis-Bund (ed.), *The Black Books of St. David's*, London, The Honourable Society of Cymmrodorion, 1902. pp. 292-295, 308-309, 312-313, 324-325) ; p. 843 : « There are few direct references to diet, but at Trefdyn the survey specifically mentions that the buckwheat was for rabbits, no doubt destined for the bishop's table, for there is clear evidence that the rabbit was at this time a delicacy specially grown for the rich. » (Source: John William Willis-Bund (ed.) ... p. 73-75)

³³ *Ibid.* p. 108-109, 120-121, 128-129, 138-139, 230-231, 294-295, 312-313.

³⁴ CAMPBELL Bruce M. S., « Agricultural Progress in Medieval England: Some Evidence from Eastern Norfolk », *The Economic History Review*, 1983, vol. 36, n° 1, p. 41. « Buckwheat whose cultivation became ubiquitous in the sixteenth century, does not appear until 1480, when it is mentioned as part of the tithe received at North Walsham (N.R.O. Diocesan Est/12). »

³⁵ KÖRBER-GROHNE Udelgard, *Nutzpflanzen in Deutschland : Kulturgeschichte und Biologie*, Stuttgart, K. Theiss, 1987, 490 p.

³⁶ Stadtarchiv Nürnberg, D2/II, Depots, Heilig-Geist-Spital, Amtsbücher, N° 54, fol. 59 r. Jahrbuch 1396.

³⁷ WATTENBACH W., *Codex Diplomaticus Silesiae, Verein für die Geschichte Schlesiens*, Breslau, Josef Max & Komp, 1859, vol. 2, p. 39-40 ; Il est également présent un siècle plus tard en Mazovie (Mazowsze) dans le centre de la Pologne. *Archivum Komisji Historycznej*, Krakow, Sumptibus academiae litterarum cracoviensis, 1891, vol. 6, 470 p. : p. 115, « *De decima grece alias tatharka* » (1487), p.118, « *Controversias... Occasion decime Segetis ex grano gryce sive thatharca* » (1498) ; D'autres auteurs évoquent sa présence sur le territoire polonais au XV^e siècle : ZEMANEK Alicja, ZEMANEK Bogdan, HARMATA Krystyna, MADEJA Jacek et KLEPACKI Piotr, « Selected foreign plants in old Polish botanical literature, customs and art (*Acorus calamus*, *Aesculus hippocastanum*, *Cannabis sativa*, *Fagopyrum*, *Helianthus annuus*, *Iris*) » dans *Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe*, Rovello, Edipuglia, 2009, p. 187 ; DEMBINSKA Maria, *Food and Drink in Medieval Poland: Rediscovering a Cuisine of the Past*, traduit par Magdalena Thomas, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1999, p. 113 ; SABALIAUSKAS Algirdas, « Dėl grikių pavadinimo », *Lietuvos TSR mokslų akademijos darbai*, 1957, n° 2, p. 211-218.

tchèque (1385)³⁸ ou en Lettonie à Riga³⁹ (1383).

Carte n° 3 : Mentions écrites de sarrasin en Allemagne (XIV^e-XV^e siècle)

Source : Körber-Grohne Udelgard, *Nutzpflanzen in Deutschland: Kulturgeschichte und Biologie*, Stuttgart, K. Theiss, 1987, 490 p



³⁸ PETR Jiří, KALINOVÁ Jana, MOUDRÝ Jan et MICHALOVÁ Anna, « Historical and Current Status of Buckwheat Culture and Use in the Czech Republic », *Advances in Buckwheat Research: Proceedings of the 9th International Symposium on Buckwheat*, 2004, p. 30-33.

³⁹ RÜKE-DRAVINA Velta, « Die Expansion der russischen Buchweizenbenennungen », *Scando-Slavica*, 1964, vol. 10, p. 107-131.

Pour les Flandres et la Hollande, M. Leenders a recensé six mentions du XIV^e siècle (1330 à 1400) et bien d'autres du XV^e siècle⁴⁰, mais plus récemment une mention de 1306 a été retrouvée dans un acte de Gillis Berthout, seigneur de Mechelen, qui certifie que Maria de Hameiden, épouse de Jan (I) Berthout de Berlaar, a reçu de celui-ci en fief une liste de biens, y compris « *orscoren ende heidecoren* ». Par *orscoren*, on entend l'avoine et *heidecoren* désigne le sarrasin⁴¹. Enfin, pour ce qui est de la Russie européenne, selon André Berelowitch, la première mention connue à ce jour serait de 1430⁴². Le constat est sans appel. Dans toute l'Europe et la Russie occidentale, le sarrasin n'apparaît pas dans les textes avant le XIV^e siècle. Il serait donc naturel d'affirmer que le *Fagopyrum* est introduit dans les systèmes agraires européens au bas Moyen Âge.

B. Les premières mentions écrites françaises

La première mention française attestée date de 1460 et concerne un litige sur la répartition des dîmes entre le chapitre cathédral d'Avranches et le curé de la paroisse de Pontaubault⁴³. Les deux parties s'accordent sur une répartition des deux tiers de l'ensemble des dîmes (*duas partes decimas bladorum et leguminum ac frumentorum sarracenorum*) pour le chapitre d'Avranches et le tiers restant pour le curé de Pontaubault. Léopold Delisle est le premier à évoquer cet incident, ainsi qu'un passage de l'*Histoire de Normandie* d'Orderic Vital où il serait question de sarrasin à une époque beaucoup plus précoce⁴⁴. Durant la bataille de Tinchebray (28 septembre 1106), « les moissons encore vertes⁴⁵ » procurent du fourrage pour les chevaux de la garnison. Or, en septembre, les moissons sont déjà récoltées et les prairies artificielles n'existent pas encore à cette époque. Léopold Delisle reprend l'hypothèse avancée par Auguste Le Prévost, selon laquelle il pourrait s'agir de sarrasin, car ce dernier serait la seule culture encore en terre au mois de septembre. Quel crédit accorder à cette hypothèse ? En septembre, un champ

⁴⁰ LEENDERS K.A.H.W., « De boekweitcultuur in historisch perspectief », *Geografisch Tijdschrift*, 1987, n° 21, p. 223 & 224. (Bruges 1330 ; Anvers 1366-1386 ; Eindhoven 1391 ; Middelaar 1394 ; Oudenberg 1395 ; Hulten 1400, etc.)

⁴¹ CROENEN Godfried, *De oorkonden van de familie Berthout, 1212-1425*, Koninklijke Commissie voor Geschiedenis, Bruxelles, 2006, p. 213-215. (nr. 159 s.l.; 25 januari 1306, n.s) Traduction réalisée par Christian Zeven, ingénieur au ministère de l'Agriculture du Luxembourg.

⁴² FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin » dans *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule, Rome, Poligrafico, 2007, vol. 1, p. 122.

⁴³ Arch. mun. Avranches, Fond Ancien, ms. 206, Fol. 127-128, *Le livre vert du chapitre cathédral d'Avranches. Accord entre le chapitre cathédral d'Avranches et le curé de la paroisse de Pontaubault les dîmes novales et les blés sarrasins*, 2 mai 1460.

⁴⁴ DELISLE Léopold, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen âge*, Evreux, impr. de A. Hérissé, 1851, p. 323.

⁴⁵ VITAL (1075-1142) Orderic, *Histoire de Normandie*, Ed. GUIZOT François, Caen, Mancel, 1826, vol. 4, p. 196.

de sarrasin vire naturellement au rouge. Il paraît donc incongru de parler de « moisson encore verte ». Pourtant, dans un document de 1677, il est écrit que le sarrasin « se coupe en vert et se dîme sur le champ »⁴⁶. Le terme « vert » ne désigne pas une couleur, mais un état de fraîcheur de la plante. Reste à savoir si le *Fagopyrum* est employé comme fourrage pour les chevaux. En 1557, Rembert Dodoens nomme le sarrasin « dragée aux chevaux » et écrit : « Elle n'a d'autre vertu que je sache sinon qu'on donne l'herbe encore verte pour fourrage aux bestes & la graine aux poules »⁴⁷. Toutefois, trente ans plus tard, Jacques Daléchamps revient sur cette affirmation en expliquant que certains auteurs ont confondu le *Fagopyrum* et *Ocimum* de Pline, traduit en Français par « dragée aux chevaux »⁴⁸. De plus, la consommation du sarrasin par des équidés n'a jamais été évoquée dans les nombreuses sources consultées pour réaliser cette étude. Par conséquent, il serait présomptueux d'affirmer que « les moissons encore vertes » décrites par Orderic de Vital puissent être du sarrasin. Cette hypothèse reste celle d'un homme du XIX^e siècle, certainement influencé par l'importante présence du sarrasin dans cette région à son époque.

Dans *L'Agriculture au Moyen Âge*, Roger Grand et Raymond Delatouche font état d'un accord passé le 15 juillet 1446 entre les religieux de Saint-Vincent du Mans et le seigneur de Champagnette (paroisse de Bazougers en Mayenne) pour une « dîme de bleds noirs, dits carabins »⁴⁹. Toutefois, le document dont ils se sont servis date de 1659. L'acte originel de 1446 n'a jamais été retrouvé. D'ailleurs, les auteurs évoquent un « vice de forme le rendant contestable », si bien que son authenticité n'a pas été avérée lors du procès de 1659. Ce genre de pratique n'est pas un cas isolé. Dans une copie du XVII^e siècle d'un acte de 1450, le seigneur du Plessis-Geoffroy et de Monteville déclare avoir vu l'acte de fondation de la chapellenie de Notre-Dame des Brières,⁵⁰ daté de 1064, dans lequel la chapelle aurait été dotée d'une dîme à la 11^e gerbe de froment, d'avoine et de blé noir⁵¹. Une dîme de sarrasin au XI^e siècle paraît peu probable et il s'agit certainement d'un ajout postérieur à la fondation. En indiquant que la dîme de blé noir remonte au XI^e siècle, le commanditaire légitime le droit de prélever une dîme de sarrasin à son époque. Cependant, de quelle époque parle-t-on ? Le blé

⁴⁶ Arch. dép. Orne, H226, *Factum pour le prêtre de la paroisse de Chann sur le carabin et sa nature (verte et menue dîme) dans les Vicomtés de Domfront et Vire contre les religieux de l'abbaye de Lonlay touchant les grosses dîmes*, 1677.

⁴⁷ Il s'agit de la version française de son ouvrage *Herbarium* paru en 1533. DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319.

⁴⁸ DALÉCHAMPS Jacques, *Historia generalis plantarum ...*, Lyon, Apud Gvlielmvm Rovillivm, 1586, 1095 p.

⁴⁹ GRAND Roger et DELATOUCHE Raymond, *L'agriculture au Moyen Âge, de la fin de l'empire romain au XVI^e siècle*, Paris, E. de Boccard, 1950, vol. 3, p. 339.

⁵⁰ Actuelle commune de Géguon dans le Morbihan.

⁵¹ Arch. dép. Morbihan, 56G3, *Copie de la présentation du chapelain de Notre-Dame des Brières en 1450*, 1633.

noir a-t-il été ajouté en 1450 ou en 1633 ? Malheureusement, il est impossible de répondre à cette question. En 1626, une procédure opposant les chanoines du chapitre cathédral de Notre-Dame-de-Coutances et Gilles Sanson, prêtre curé de la paroisse de Saint-Vigor-des-Monts est lancée devant le bailli de Caen. Il y est fait mention d'un contrat passé devant Thomas de La Plangue, tabellion à Coutances en 1376, par lequel Guillaume Dauphernel aurait vendu aux chanoines du chapitre de Coutances des dîmes « tant en bledz, lunages, sarazins et autres chosses excroissantes sur laditte terre de Saint-Vigor »⁵². Dans un inventaire des titres de l'Hôtel-Dieu de Coutances (XVIII^e siècle), il est écrit que « les deux tiers des grosses dixmes des bleds, pois, vesces et sarrasin » de la paroisse de Bricqueville leur reviennent selon un acte établi en 1263 et les « deux tiers des dixmes des gros bleds et sarrasin » de la paroisse de Cametours selon une donation enregistrée en 1216⁵³. Plus au sud, dans le diocèse d'Avranches, un conflit entre le curé de Moidrey et l'abbaye de Savigny sur le partage des dîmes sous-entend que la dîme de sarrasin serait en vigueur depuis 1327. Cependant, il s'agit d'une confusion entre un traité de 1327 et un autre de 1650⁵⁴. Enfin, en 1765, durant un procès entre des curés du bailliage de Domfront et certains de leurs paroissiens à propos de la dîme de sarrasin, l'arrivée en France de cette denrée est estimée aux alentours du XIV^e siècle⁵⁵. Cette estimation ne repose sur aucun élément tangible, mais elle a néanmoins le mérite de nous montrer la représentation qu'ont les hommes du XVIII^e siècle de l'arrivée du sarrasin dans le Domfrontais.

Ces différentes sources des XVII^e et XVIII^e siècles ne peuvent être retenues comme des preuves irréfutables de la présence du sarrasin au Moyen Âge. Les datations qu'elles proposent interviennent systématiquement dans des documents en lien avec des baux ou des procès de dîme de sarrasin. Pour les commanditaires de ces écrits, ces éléments ont valeur d'argumentaire pour

⁵² Arch. dép. Finistère, 5H 272, *Arrêt du Parlement concernant une procédure lancée devant le bailli de Caen en 1626 à propos des dîmes de sarrasin et autres grains, entre le chapitre cathédral de Coutances et le prêtre de Saint-Vigor-des-Monts*, 29 mai 1629.

⁵³ Arch. dép. Manche, 1HD2, *Inventaire des titres de l'Hôtel Dieu de Coutances*, f°85, fin du XVIII^e siècle.

⁵⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 23 H 288/1, 1775. « Outre un preciput de huit ruches de feves et de huit ruches d'orge la moitié de toutes les dixmes et quelques reserves sont accordées au curé par le traité de 1327, mais le curé contibüe à la garde et à la trituration des dixmes, il n'a aucun supplement en deniers. Dans le nouvel usage, le curé n'a qu'une delivrance de grains et de pailles fixée au quart sans preciput, mais il ne contribue à aucuns frais d'approfitement, mais il doit etre payé d'un supplément en argent et il doit eprcevoir la totalité de la dixme des sarrazins et des verdages. La sentence de 1650 exprime ceci nettement et annonce le traité qui fit cette nouvelle regle. Voilà donc deux temps, deux etats, deux positions bien distinguées par des effets bien divers. »

⁵⁵ Arch. dép. Orne, C700, *Observations sur le mémoire présenté au Roy au nom général des curés du Bailliage de Domfront dans le cadre du procès entre les paroissiens et certains curés sur l'établissement de la dîme de sarrasin*, 1765 : « La culture du bled sarrasin [...] est beaucoup plus récente en Limousin que celle des autres grains. Il n'y a guère qu'un siècle & demi qu'elle s'y est introduite ».

asseoir, sur la plus grande ancienneté possible, la légitimité de leur prélèvement. Rien ne nous prouve qu'il ne s'agisse pas de faux ou d'erreurs de recopiage. Finalement, outre la mention avranchinaise de 1460, seul un acte breton de 1497 atteste la présence du sarrasin dans le Grand Ouest avant le XVI^e siècle⁵⁶.

Quittons le Massif armoricain pour la partie septentrionale de la France. Au XIX^e siècle, Alexandre de La Fons de Mélicocq⁵⁷ recense deux mentions de *Fagopyrum* datées du XV^e siècle⁵⁸. Toutefois, les termes usités sont différents de ceux que l'on retrouve en Bretagne et en Normandie.

- 1446, région de Lille : « Gerbes de bled, de poix, de feves, de veches et boghere et aultres mellons d'aoust ».
- XV^e siècle, région de Valenciennes : « Une huytel de houckaie pour donner aux poullez ».

Les substantifs « boghere » et « houckaie » sont des synonymes du mot sarrasin, dérivés du mot bas-allemand *bockweyd*⁵⁹. Malheureusement, l'absence de références archivistiques empêche toute vérification. Néanmoins, la véracité de ces datations ne paraît pas incongrue puisqu'elle est très proche des plus anciennes mentions françaises et flamandes connues à ce jour⁶⁰.

En définitive, aucune source primaire française n'est antérieure au règne de Charles VII (1422-1461). Quant aux sources de seconde main précédemment évoquées, même si elles ne peuvent être attestées, il est intéressant de remarquer qu'elles évoquent majoritairement le bas Moyen Âge. Dans son ouvrage paru à la fin du XVI^e siècle, Noël du Fail indique que le sarrasin est cultivé en Bretagne depuis 60 ans⁶¹ et d'autres auteurs proposent des *termini ad quo* encore plus tardifs en désignant le début du XVII^e siècle⁶². Si les témoignages et les appréciations

⁵⁶ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 70. Archives du D^r Henry à Rennes, sous-série 52 J des Arch. dép. d'Ille-et-Vilaine

⁵⁷ François Joseph Alexandre de La Fons, baron de Mélicocq (1802-1867) est un érudit qui a consacré sa vie à l'étude de la botanique et à l'histoire en dépouillant de nombreux documents d'archives en lien avec des villes du Nord, telles que Lille, Douai, Béthune, Noyon, etc. Il est notamment l'auteur d'un ouvrage manuscrit inédit sur « le vocabulaire du Nord de la France, archivé à la Bibliothèque Municipale d'Amiens.

⁵⁸ Bibliothèque centrale Louis Aragon, Amiens, Ms. 857.E.

⁵⁹ L'étude des différentes formes de désignation du *Fagopyrum* sera abordée dans le chapitre suivant.

⁶⁰ Les plus anciennes mentions flamandes sont à la note n° 27.

⁶¹ DU FAIL Noël, *Les Contes et discours d'Eutrapel par le feu Seigneur de la Herissaye...*, Rennes, Pour Noel Glamet, 1598, p. 267. (première édition en 1585) ; Estimation reprise à la même époque par le seigneur de la Barre. « Nous affluons, dit-il en Bretagne et Normandie, depuis cent ans, d'une espèce de blé noir, non cogneu ailleurs ; un apothicaire de Nantes en ayant porté par accident à Lyon dans ces paniers, leur fit acheter ce qu'il voulut, comme nouvelle semence, ayant de grands effects en médecine. Et, pourquoy cela ! Ils n'en avoient jamais veu. » PILLET Victor-Evremont, *Le président La Barre*, Bayeux, impr. de Saint-Ange Duvant fils, 1852, p. 37.

⁶² Arch. dép. Haute-Vienne, 1J 195, *Imprimé d'un factum de procès de dîme de sarrasin entre le curé et le seigneur de Saint-Martin le vieux et les paroissiens sur la quotité de la dîme*, 1777 : « La culture du bled sarrasin [...] est beaucoup

des sources manuscrites sur l'arrivée du sarrasin en France varient entre le XIII^e et le XVII^e siècle, ils ont tous en commun le fait qu'il s'agit d'une nouvelle plante.

C. *L'absence d'informations : une information en soi ?*

Nombreux sont les historiens à avoir cherché des traces du sarrasin dans les sources médiévales. Léopold Delisle et Henri Sée ont passé leur vie à parcourir les archives bretonnes et normandes. Or, en France, la seule mention antérieure au XVI^e siècle retrouvée dans une source primaire reste celle retrouvée par Léopold Delisle⁶³. François Pluquet s'est étonné de ne pas en trouver dans le Bessin au bas Moyen Âge⁶⁴. Plus récemment, Jean-François Dreyer a soutenu une thèse sur *Espace et territoires ruraux en Cornouaille (XV^e-XVI^e siècle)*. Pas une fois, le sarrasin n'est évoqué dans les rentiers et aveux qu'il a consultés⁶⁵. De même, Michel Nassiet, qui s'est longtemps penché sur la question, n'a trouvé qu'une seule mention datant du XV^e siècle pour toute la Bretagne. Un peu plus à l'est, dans le Limousin et la Sologne, aucun historien ne le rencontre avant le XVI^e siècle⁶⁶. Des dizaines d'autres travaux d'historiens ruralistes pourraient être cités en exemples, mais les conclusions resteraient les mêmes ; il n'existe quasiment pas de traces écrites du *Fagopyrum* en France avant le XVI^e siècle. Dans *Les grandes croniques de Bretagne*, l'année 1480 est décrite comme catastrophique pour les récoltes dans le royaume, à l'exception de la Bretagne :

plus récente en Limousin que celle des autres grains. Il n'y a guère qu'un siècle & demi qu'elle s'y est introduite. » ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1710, *Observations relatives à l'agriculture*, XVIII^e siècle. « Le sarrasin cultivé depuis un siècle environ en Bretagne. »

⁶³ Bibl. Mun. d'Avranches, Fonds Ancien, ms. 206, Fol. 127-128, *Le livre vert du chapitre cathédral d'Avranches. Accord entre le chapitre cathédral d'Avranches et le curé de la paroisse de Pontaubault les dîmes noales et les blés sarrasins*, 2 mai 1460.

⁶⁴ PLUQUET François, « Des observations sur l'origine, la culture et l'usage de quelques plantes du Bessin avec leur synonymie en patois de ce pays », *Mémoires de la Société linnéenne de Normandie*, 1824, vol. 1, p. 289. « Les comptes manuscrits de l'Hôtel Dieu de Bayeux, qui contiennent tant de détails sur l'agriculture du Bessin dans les XIV^e et XV^e siècles n'en font aucune mention ».

⁶⁵ DREYER Jean-François, *Espace et territoires ruraux en Cornouaille (XV^e-XVI^e siècle)*, Université Rennes 2, 2013, 698 p.

⁶⁶ Arch. dép. Haute-Vienne, 5F/F10, Fol. 22, *Introduction du sarrasin dans la Marche*, s. d. « L'introduction du blé noir dans la Marche ne remonte pas fort loin. Je ne crois pas que ce grain y ait été cultivé avant la fin du XVI^e siècle. C'est seulement dans une terre de cette époque que j'en ai trouvé la première mention et dans tous les titres détachés que j'ai lus des XIII^e, XIV^e, XV^e et XVI^e siècles, il n'est pas fait mention une seule fois de cette céréale. » ; TRICARD Jean, *Les campagnes limousines du XIV^e au XVI^e siècle : originalité et limites d'une reconstruction rurale*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1996, 292 p. ; DELHOUME Jean-Pierre, *Les campagnes limousines au XVIII^e siècle, une spécialisation bovine en pays de petite culture*, Limoges, Pulim, 2009, 455 p. ; GUÉRIN-BROT Isabelle, *La vie rurale en Sologne aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, SEVPEN, 1960, p. 68.

« toutefois Dieu preserva le pays de Bretagne de cette hostilité, car il y avait lors en Bretagne force fromens, segles, avoines et autres blez ; plus quil nen falloit pour le peuple du pays⁶⁷. »

Seuls, le froment, le seigle et l'avoine sont présentés comme les principaux grains utilisés pour nourrir le peuple en Armorique. Or, dans les textes bretons des XVII^e et XVIII^e siècles qui traitent des crises frumentaires, le sarrasin est toujours considéré comme la principale plante de subsistance. Son absence en 1480 confirme qu'il n'a pas encore ce statut de plante vivrière. Par ailleurs, dans le *Catholicon* — premier dictionnaire français-breton du XV^e siècle — le sarrasin n'est pas mentionné, contrairement aux céréales⁶⁸. Rappelons également que le *Fagopyrum* n'est pas connu des auteurs antiques tels que Pline l'Ancien, Columelle, Théophraste, etc. L'un des grands débats des médecins-botanistes du XVI^e siècle autour du *Fagopyrum* est justement de déterminer s'il correspond à des plantes décrites par ces auteurs antiques. Si dans un premier temps, de nombreux auteurs rapprochent le *fagopyrum* de l'Ocimum, à la fin du XVI^e siècle cette théorie est complètement abandonnée, notamment grâce aux travaux de Rembert Dodoens :

« Qu'elle n'est *ocimum* décrit par Columella nous l'avons amplement déclaré en nostre *Historia Frugum*, là où nous avons aussi démontré, qu'elle n'a pas esté cognue des anciens⁶⁹. »

L'absence de sarrasin chez les auteurs antiques et dans les études d'histoire médiévale étaye un peu plus l'idée d'une introduction tardive (XV^e-XVI^e siècle) du sarrasin en France. Cependant, sa présence pour les périodes précédentes est attestée par des données archéobotaniques.

III. Selon les sources archéobotaniques

L'archéobotanique regroupe un ensemble de disciplines qui s'intéressent aux vestiges archéologiques d'origine végétale.

A. Les données carpologiques

La carpologie est l'étude des graines et des fruits fossilisés appelés également paléosemences. Cette fossilisation s'obtient de trois façons différentes : la

⁶⁷ BOUCHART Alain, *Grandes croniques de Bretagne*, Paris, Éditions du Centre national de la recherche scientifique, 1986, vol. 2, p. 445.

⁶⁸ LAGADEC Jehan, ROPERZ Yves et AUFFRET DE QUATQUEVERAN, *Le Catholicon breton*, Seconde édition, Tréguier, Jehan Calvez, 1499. La première édition : 1464.

⁶⁹ DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319.

carbonisation, la minéralisation et l'imbibition. La plupart du temps, ces macrofossiles sont découverts dans des zones de stockage, des dépotoirs, des latrines, des aires de culture ou de transformation. On les retrouve également dans des éléments d'habitat tels que le torchis des murs, des sols ou les foyers domestiques⁷⁰. Les découvertes de graines de sarrasin — appelées akènes — datées du Moyen Âge sont peu fréquentes, mais plus anciennes que les premières mentions écrites précédemment évoquées. Hélène Franconie et Nicolas Contossopoulos ont recensé plusieurs études carpologiques en Europe⁷¹. D'une manière générale, les plus anciennes paléosemences de sarrasin découvertes remonteraient au X^e siècle. Cependant, certaines datations peuvent être sujettes à caution, car réalisées en fonction des artefacts archéologiques présents dans la même U.S. (unité stratigraphique) et non à partir d'une analyse C.14 (carbone 14). De même, les études réalisées à partir d'un nombre très restreint de macrofossiles sont à prendre avec prudence. La culture, la transformation, le commerce ou la consommation du sarrasin impliquent nécessairement un nombre important de graines. Que penser de la découverte d'un seul akène au milieu d'une multitude d'autres graines ? À titre d'exemple, Otto Brinkkemper⁷² a collecté dans la base de données néerlandaise R.A.D.A.R (Relational Archaeobotanical Database for Advanced Research), les publications archéobotaniques faisant état de pollens ou macrofossiles de *Fagopyrum* pour les années antérieures à 1400. La datation la plus ancienne de macrofossiles de sarrasin présente dans cette base de données serait d'environ 550 à 700 ap. J.-C. Toutefois, cette découverte archéologique concerne un seul macrofossile carbonisé retrouvé à Kerkakkers. Deux autres cas, eux aussi composés d'un seul élément, dateraient du XII^e ou XIII^e siècle. Les analyses qui reposent sur des lots de paléosemences plus conséquent concernent toutes le XIV^e siècle. Pour Julian Wiethold⁷³, en se basant uniquement sur des études datées par C.14 ayant un

⁷⁰ GUILAINE Jean, BERTRAND Claude et BERTRAND Georges, *Pour une archéologie agraire : à la croisée des sciences de l'homme et de la nature*, Paris, A. Colin, 1991, p. 410.

⁷¹ FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin », art cit, p. 90, 91 & 97 ; Les plus anciens macrofossiles de *Fagopyrum* retrouvés en Rhénanie sont du XI^e siècle. En Pologne, ils sont du haut Moyen Âge pour deux sites et du XI^e ou XII^e siècle pour une étude à Cracovie. Au Pays-Bas, du XII^e siècle et dans l'ancienne Tchécoslovaquie des XI^e-XII^e siècles. Dans les tumuli des tribus Sewerjan et Poljan, la datation est comprise entre le X^e et le XII^e siècles ; PETR Jiří, KALINOVÁ Jana, MOUDRÝ Jan et MICHALOVÁ Anna, « Historical and Current Status of Buckwheat Culture and Use in the Czech Republic », *Advances in Buckwheat: Research Proceedings of the 9th International Symposium on Buckwheat*, 2004, p. 30-33. Des graines datées du XIII^e siècle ont été retrouvées dans la ville de Uherský Brod en République tchèque ; ALSLEBEN Almuth, « Nutzpflanzen aus dem mittelalterlichen Wolin. Zwei ausgewählte Gruppen: Getreide und Lein », *Offa*, 1995, vol. 52, p. 185-219. Un akène carbonisé a été retrouvé lors des fouilles du port de Wollin en Pologne. Il serait du IX^e ou X^e siècle.

⁷² Dr. Otto Brinkkemper, Senior Researcher in Archaeobotany, Rijksdienst voor Cultureel Erfgoed Amersfoort, Netherlands.

⁷³ Chargé d'opération et de recherche à l'Inrap, direction interrégionale Grand-Est Nord, laboratoire archéobotanique. Membre du laboratoire ARTHEHIS UMR-6298

nombre suffisant de macrofossiles, l'introduction du sarrasin en Europe se situerait autour des XII^e et XIII^e siècles. Faut-il retenir le X^e ou le XII^e siècle comme *terminus a quo* des paléosemences de *Fagopyrum* en Europe ? L'historien n'est pas en capacité d'arbitrer ce débat de spécialistes de l'archéobotanique. Néanmoins, retenons l'antériorité des sources carpologiques sur celles manuscrites puisque les plus anciennes mentions écrites européennes datent du XIV^e siècle.

À l'heure actuelle, en France, un seul site archéologique a livré des macrofossiles de *Fagopyrum*. Ces paléosemences se sont conservées par imbibition dans un puisard du XVI^e siècle découvert sous l'actuelle place Sainte-Anne à Rennes. Cet ensemble se compose de 380 semences et 1709 fragments, soit plus de 14 % de la totalité des grains retrouvés⁷⁴. Ce type de découverte atteste d'une présence non négligeable de sarrasin dans la ville de Rennes à la Renaissance. L'absence d'autres artefacts carpologiques pour l'Ancien Régime paraît, *a priori*, étonnante au regard de l'importance de la culture du sarrasin à cette époque. Cependant, la préservation de macrofossiles demande des conditions de conservation particulières, ce qui réduit considérablement les chances de découverte.

B. Les données polliniques

Les données polliniques sont bien plus nombreuses. En 2002, un article fait état dans le Val de Loire, de pollens de *Fagopyrum* qui remonteraient au VI^e siècle av. J.-C.⁷⁵. Une telle datation en ferait la plus ancienne découverte française, voire mondiale. Selon Ohmi Ohnishi, la domestication du sarrasin ne s'opère pas avant 4 000 ans av. J.-C. Il paraît donc impossible de trouver des pollens de *Fagopyrum* antérieurs à cette époque. Par la suite, d'autres chercheurs ont remis en cause la validité de ces résultats⁷⁶. Il est donc important de ne pas retenir cette datation de -4 000 comme la plus ancienne présence du sarrasin en France. Dans sa thèse de doctorat, Loïc Gaudin reprend plusieurs dizaines d'études archéobotaniques réalisées sur le Massif armoricain, portant sur une période

⁷⁴ PRADAT Bénédicte, « Rapport d'étude carpologique », *Rapport de fouilles AFAN de la station de métro Sainte-Anne à Rennes (Ille-et-Vilaine)*, 1998.

⁷⁵ VISSET Lionel, CYPRIEN Anne-Laure, CARCAUD Nathalie, OUGUERRAM Abdelouahed, BARBIER Delphine et BERNARD Jacques, « Les prémices d'une agriculture diversifiée à la fin du Mésolithique dans le Val de Loire (Loire armoricaine, France) The onset of diversified agriculture at the end of the Mesolithic period in the Val de Loire (Armorican Loire, France) », *Comptes Rendus Palevol*, 2002, vol. 1, n° 1, p. 51-58.

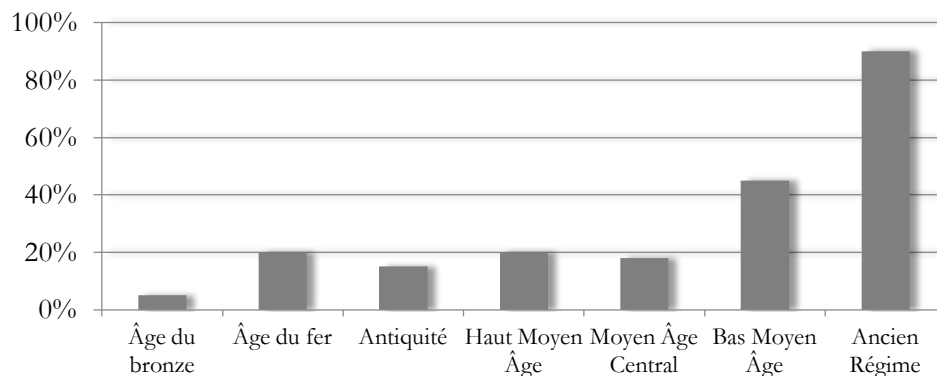
⁷⁶ OILLIC Jean-Charles, *Végétation, peuplement, métallurgie en Brocéliande : étude interdisciplinaire de la forêt de Paimpont (Bretagne, France) depuis la fin du Tardiglaciaire*, Archéologie et Archéométrie, Rennes 1, Rennes, 2011, p. 153 ; GAUDIN Loïc, *Transformations spatio-temporelles de la végétation du nord-ouest de la France depuis la fin de la dernière glaciation. Reconstitutions paléo-paysagères*, Thèse doctorat, Université de Rennes 1, 2004, p. 260.

comprise entre la fin de la dernière glaciation et l'époque contemporaine⁷⁷.

Il faut attendre l'âge du fer pour commencer à parler d'un développement du *Fagopyrum*⁷⁸. Néanmoins, la fréquence du nombre de cas stagne autour des 20 % du corpus pour les études antérieures au bas Moyen Âge. À partir du XIV^e siècle, environ 45 % des études polliniques mentionnent des cas de présence de sarrasin, pour atteindre les 90 % sous l'Ancien Régime [Figure n°1]. Contrairement aux sources écrites, les résultats de cette étude indiquent que le *Fagopyrum* serait présent sur le Massif armoricain depuis l'âge du fer, mais en faible quantité. Quant aux données qui concernent le bas Moyen Âge et l'Ancien Régime, elles corroborent parfaitement la hausse observée à partir des sources manuscrites pour la même période. Les études polliniques réalisées dans les autres pays européens confirment ce schéma avec quelques différences régionales⁷⁹.

Figure n° 1 : Fréquence des occurrences de pollens de *Fagopyrum* dans les études polliniques du Massif Armoricain à partir de la thèse de Loïc Gaudin

Source : GAUDIN Loïc, *Transformations spatio-temporelles de la végétation du nord-ouest de la France depuis la fin de la dernière glaciation. Reconstitutions paléopaysagères*, Thèse doctorat, Université de Rennes 1, 2004, p. 260.



La découverte de pollens de *Fagopyrum* avant le XV^e siècle implique-t-elle nécessairement une domestication de cette plante ? Ne pourrait-il pas s'agir d'une espèce ou d'une variété sauvage ? À court terme, la repousse du *Fagopyrum*

⁷⁷ Multiplier le dépouillement d'études polliniques pour l'ouest de la France n'a que peu d'intérêt, dans la mesure où Loïc Gaudin les a pratiquement toutes recensées dans sa base de données. GAUDIN Loïc, *Ibid.*, 2004

⁷⁸ Sur les conseils de l'auteur, il est préférable de ne pas prendre en compte les données qui concernent l'âge du bronze.

⁷⁹ DE KLERK Pim, COUWENBERG John et JOOSTEN Hans, « Pollen and macrofossils attributable to *Fagopyrum* in western Eurasia prior to the Late Medieval: An intercontinental mystery », *Palaeogeography, Palaeoclimatology, Palaeoecology*, décembre 2015, vol. 440, p. 1-21.

esculentum sans intervention humaine est effectivement possible. Néanmoins, cette espèce ne supporte ni les gelées ni les sécheresses et n'a donc aucune chance de proliférer sur une longue période sans une action anthropique. Par conséquent, il est impossible que le sarrasin présent dès l'âge du fer ait pu perdurer seul jusqu'au bas Moyen Âge. Même s'il résiste mieux aux gelées, le constat est identique pour le *Fagopyrum tataricum*. Pour preuve, les inventaires botaniques des Pays-Bas signalent une forte diminution de sa présence dans la seconde moitié du XX^e siècle, et une disparition complète cinquante ans plus tard⁸⁰. La présence du *Fagopyrum* sur plusieurs siècles est forcément le produit de l'homme.

C. Une culture de jardin ?

Les sources manuscrites qui nous renseignent sur les grains sont liées à des thèmes tels que les dîmes, les rentes, les redevances, les baux, les aveux, les péages, les taxes, le transport maritime ou routier, etc. Elles sont toujours en lien avec les terres de labour soumises aux taxes et aux échanges commerciaux. Or, avant le bas Moyen Âge, le sarrasin est totalement absent de tous les prélèvements laïques et ecclésiastiques⁸¹. Ne pourrait-il pas simplement avoir été cultivé dans un espace qui échappe aux circuits économiques ?

Pour les périodes antérieures au XV^e siècle, les occurrences de pollen de *Fagopyrum* sont moins fréquentes et moins nombreuses que pour l'Ancien Régime. Ce constat est souvent interprété comme la preuve d'une présence marginale du sarrasin pour ces périodes. Ce brusque changement que l'on observe dans les diagrammes polliniques autour du bas Moyen Âge correspond forcément à une mutation du statut de cette plante. Cette période est une charnière entre une culture anecdotique, probablement dans les jardins, et une production de masse qui correspondrait à l'*ager* (champs cultivés). Cette hypothèse expliquerait à la fois son absence dans les textes et la faiblesse des occurrences polliniques. Rares sont les sources qui abordent les cultures de jardin (*courttil*) au Moyen Âge. La dîme de jardin est un cas particulier. Dans les Flandres⁸² ou le comté d'Artois⁸³, les céréales se cultivent dans les jardins à tel point que l'on parle « d'économie de courttils ». En Normandie, Christophe

⁸⁰ Franse boekweit, in « Wilde planten in Nederland, en Belgique », <https://www.wildeplanten.nl/franse%20boekweit.htm>, (consulté le 4 septembre 2017).

⁸¹ CROIX Alain, *L'âge d'or de la Bretagne, 1532-1675*, Paris, Editions Ouest-France, 1993, vol. 1, p. 132.

⁸² CHARRUADAS Paulo, « Champs de légumes et jardins de blés », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2008, n° 28, p. 21.

⁸³ DELMAIRE Bernard, « Note sur la dîme des jardins, "mes" et courttils dans la France du nord au Moyen Âge » dans Elisabeth Mornet (éd.), *Campagne médiévales : l'Homme et son espace*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1995, p. 231-246.

Maneuvrier démontre l'existence de cet usage pour le pays d'Auge⁸⁴. Léopold Delisle mentionne un litige pour des dîmes de guèdes et de blés dans des jardins en 1258, à Barc (Eure). Cependant, seules les grosses dîmes sont prélevées dans les jardins. Les vertes et menues dîmes en sont normalement exemptées⁸⁵. Le passage par la culture en jardin avant une introduction dans les systèmes agraires est bien connu pour l'Ancien Régime⁸⁶. Marc Bloch a révélé cette pratique pour les légumineuses et les plantes racines :

« Cultures nouvelles ? Pas absolument. On les pratiquait pour la plupart depuis longtemps, mais en petites quantités et non pas dans les champs. Elles étaient réservées aux jardins. En un sens, la révolution culturelle peut être considérée sous l'aspect d'une conquête du labour par le jardinage : emprunt de produits, emprunt de procédés⁸⁷. »

D'ailleurs, le maïs semble connaître le même périple. Au XVI^e siècle, Leonhart Fuchs indique qu'il est présent dans les jardins⁸⁸, mais c'est surtout au XVII^e siècle qu'il prend une place significative dans l'*ager*⁸⁹. Enfin, en Pologne, la pomme de terre semble également avoir été introduite dans les jardins avant d'être propagée par les jardiniers de Varsovie⁹⁰. Mais peut-on pour autant affirmer que le sarrasin était bien cultivé dans les jardins avant le XV^e siècle ?

Finalement, le bas Moyen Âge pourrait bien apparaître comme le passage d'une culture marginale à une culture de masse. Ainsi, plutôt que de parler d'une introduction du sarrasin au XV^e siècle, il serait préférable d'insister sur son implantation dans les systèmes agraires. Reste une question subsidiaire : le sarrasin cultivé comme « bled », provient-il de celui déjà présent en Europe depuis plusieurs siècles ? S'agit-il de la découverte du potentiel alimentaire d'une

⁸⁴ MANEUVRIER Christophe, *Paysages et sociétés rurales au Moyen Âge : Le Pays d'Auge jusqu'à la fin du XIII^e siècle*, Thèse d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2000, p. 133.

⁸⁵ MARION Henri, *La dîme ecclésiastique en France au XVIII^e siècle et sa suppression*, Genève, Megariotis, 1912, p. 37 ; VOUETTE Isabelle, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XV^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*, Histoire, Université Paris Diderot - Paris 7, 2008, p. 184.

⁸⁶ MEUVRET Jean, « Agronomes et jardinage aux XVI^e et XVII^e siècles » dans *Eventail de l'histoire vivante : hommage à Lucien Febvre*, Paris, A. Colin, 1953, vol. 2, p. 353-362.

⁸⁷ BLOCH Marc, *Les Caractères originaux de l'histoire rurale française*, Paris, A. Colin, 1988, p. 238.

⁸⁸ FUCHS Leonhart, *Commentaires tres excellens de l'hystoire des plantes*, Paris, Jacq. Gazeau, 1549, p. Chap CCCXIX.

⁸⁹ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Les paysans de Languedoc*, Paris, S. E. V. P. E. N., 1966, vol.2, p. 71 ; PONSOT Pierre, « Les débuts du maïs en Bresse sous Henri IV », *Histoire et Sociétés Rurales*, 2005, vol. 23, p. 117-136 ; FRÊCHE Georges, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières : vers 1670-1789*, Paris, Éditions Cujas, 1974, p. 213-222 ; DEBIEN Gabriel, « Du Béarn en Poitou : l'expansion du maïs du XVII^e au XIX^e siècle » dans *Actes du 91^e Congrès national des Sociétés savantes*, Rennes 1966, Paris, Bibliothèque nationale, 1969, p.

⁹⁰ MIODUNKA Piotr, « L'essor de la culture de la pomme de terre au sud de la Pologne jusqu'au milieu du XIX^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2015, vol. 41, n° 2, p. 69.

plante locale ou de l'introduction de semences étrangères ? L'apparition soudaine et rapprochée de mentions écrites, avec un décalage dans le temps, d'ouest en est, suggère plutôt une introduction de semences venant d'autres pays. D'ailleurs, dans toute l'Europe, les textes qui abordent l'arrivée du sarrasin évoquent une introduction provenant d'autres pays. À aucun moment, il n'est fait mention du développement d'une plante locale⁹¹.

Conclusion

Il est difficile de déterminer avec certitude la période à laquelle le sarrasin est arrivé en Europe. Toutefois, contrairement aux croyances populaires, le *Fagopyrum esculentum* n'a aucun lien avec l'Afrique du Nord ou les Croisades. À ce jour, il n'existe en Europe aucune source manuscrite attestant de sa présence avant le XIV^e siècle. En revanche, les données issues des études de paléosemences datées par C.14 font reculer ce *terminus a quo* entre le XII^e et XIII^e siècle. Quant aux travaux des palynologues, partout en Europe, ils confirment la présence de pollen de *Fagopyrum* avant le Moyen Âge. Deux temporalités différentes semblent donc coexister : une présence limitée, voire anecdotique depuis l'âge du fer, et une recrudescence à partir du bas Moyen Âge. Reste à déterminer si cet accroissement de la culture du sarrasin en Europe entre le XIV^e et XVI^e siècle correspond à une prise de conscience du potentiel agraire d'une plante déjà connue ou à l'arrivée d'un grain présenté comme nouveau et pouvant être cultivé dans l'*ager*, au même titre que les céréales. En d'autres termes, la révélation du potentiel nourricier du sarrasin à la fin du Moyen Âge est-elle due à des facteurs endogènes ou exogènes à l'Europe ? Pour répondre à cette question, il est nécessaire de s'intéresser à la diffusion du sarrasin à l'intérieur de l'Europe, aux différents noms que les populations lui donnent et à la place qu'il occupe dans l'économie, l'agriculture et l'alimentation au XVI^e siècle, moment où il commence réellement à être introduit dans les systèmes agraires.

⁹¹ La géolinguistique du *Fagopyrum* en Europe fait l'objet du prochain chapitre, p. 41.

Figure n° 2 : Spécimen de Fagopyrum du XVI^e siècle.

Source : Library - Naturalis Biodiversity Center, Université de Leyde: Leonard Rauwolf, *Herbarium vivum* (germanice) : "Kreutterbuech", 1566-1586 ? Photos : THIJSSE Gerard, Senior collection manager, Naturalis Biodiversity Center, Université de Leyde



Chapitre II

LA DIFFUSION DU SARRASIN EN EUROPE



L' historiographie classique défend l'idée d'une introduction du sarrasin en France par voie maritime à la faveur d'échanges entre l'Ouest (Bretagne et Normandie) et les pays hanséatiques⁹². Pourtant, en 1964, Jean-Jacques Hemardinquer publiait un article sur l'introduction du sarrasin dans le Lyonnais et le Bas-Dauphiné au XVI^e siècle⁹³. De même, en 1598, Noël du Fail relatait des échanges épistolaires entre Champenois, « docte apothicaire » de Rennes, et un droguiste de Lyon qui se propose de lui fournir « un fardeau de bled noir »⁹⁴. Ces deux exemples sont loin d'être les seules preuves de la présence du *Fagopyrum* au XVI^e siècle dans d'autres régions que la Bretagne et la Normandie occidentale. Toutefois, en considérant uniquement les termes tels que « sarrasin », « carabin » ou « blé noir », des parties entières du royaume sont passées entre les mailles du filet.

Avant d'être « une et indivisible », la France était un territoire composé de différentes langues et de nombreux dialectes. Marcel Lachiver est l'un des premiers historiens à comprendre l'intérêt de la linguistique⁹⁵. Les nombreux synonymes du mot sarrasin qu'il donne dans son *Dictionnaire du monde rural* sont autant de chemins qu'il nous faut emprunter pour tendre vers une vision

⁹² BRAUDEL Fernand, *L'identité de la France : Les hommes et les choses*, Paris, Flammarion, 2008, vol. 2, p. 51 ; LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire des paysans français : de la Peste noire à la Révolution*, Paris, Éd. du Seuil : PUF, 2002, p. 55 ; GAUVARD Claude, ZINK Michel, SCHNERBE Bertrand, LIBERA (DE) Alain et AURELL Martin, *Dictionnaire du Moyen âge*, Paris, Presses universitaires de France, 2004, p. 239-240.

⁹³ HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrasin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1964, p. 307-318.

⁹⁴ DU FAIL Noël, *Les Contes et discours d'Eutrapel par le feu Seigneur de la Herissaye...*, Rennes, Pour Noel Glamet, 1598, p. 267.

⁹⁵ LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, Paris, Fayard, 2006, 1438 p.

exhaustive de la question.

Bien entendu, la consultation des dictionnaires et autres ouvrages de linguistique est indispensable⁹⁶. De même, le dépouillement des revues locales, remplies de travaux d'érudits qui arpentent les archives publiques et privées apporte son lot de surprises. Finalement, le sarrasin apparaît sous d'autres appellations dans des régions où il n'avait pas été clairement identifié jusqu'à maintenant. Cette approche remet en question l'axiome qui affirme que le *Fagopyrum* était uniquement cultivé dans le Massif armoricain et ses marges au XVI^e siècle.

Sarrasin, carabin, blé noir, millet noir, blé breton, bouquette, boucotte, bucaïl, et autres noms se sont fixés dans des espaces bien précis. Analyser leur répartition, c'est tenter de saisir la diffusion du *Fagopyrum*. Bien que le lien entre ces différents termes vernaculaires ne soit plus apparent de nos jours, ces champs sémantiques ont souvent une même origine, un mot attesté ayant de fait servi de base aux autres noms.

À la suite de l'apparition d'un objet ou d'un concept (un signifié) auparavant inconnu, la création du signifiant correspondant peut se faire selon deux processus distincts : soit les locuteurs élaborent une construction lexicale dépourvue d'influence extérieure, soit celle-ci est réalisée à partir d'emprunts à une autre langue. Dans ce dernier cas, la langue qui sert de base est celle des personnes qui ont introduit le nouveau signifié. Il existe deux types d'emprunts ; les emprunts lexicaux qui correspondent à une traduction littérale du signifiant de la langue de départ, et les emprunts phonétiques basés sur la manière dont les « étrangers » prononcent le mot, sans en comprendre le sens profond.

Les mots construits à partir d'emprunts ont en commun le même sème (unité minimale sémantique) : le signifié est désigné par le même signifiant. Ainsi, le substantif « sarrasin » désigne le *Fagopyrum* avec le même signifiant qu'« Heidenkorn » ou « Pohanka ». Bien que de langues différentes, ces trois noms définissent ce grain comme un « blé païen » ou un « blé de païens ». On parle alors du sème « blé de païens ».

La promiscuité linguistique de certains substantifs utilisés dans des régions éloignées ou à l'inverse l'usage de sèmes différents dans des espaces voisins ouvre des perspectives intéressantes dans la compréhension de la provenance et de la diffusion du *Fagopyrum*. Toutefois, cette étude géolinguistique se cantonne

⁹⁶ GODEFROY Frédéric (1826-1897), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du 9^e au 15^e siècle*, Paris, F. Vieweg, 1881, vol. 1 ; WARTBURG Walther von, *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Bonn, F. Klopp, 1922, vol. 25 + 2 Vol d'index, 2370 p. Ainsi que d'autres ouvrages qui seront systématiquement cités en notes de bas de page.

aux principaux sèmes européens. Deux sèmes définissent le *Fagopyrum* à partir des caractéristiques physiques de ses grains (akène) ; « blé de hêtre » qui renvoie à sa forme tétraédrique et « blé noir » pour sa couleur. Les autres sèmes font référence à une possible origine étrangère de ce grain, un blé qui vient d'un autre peuple : « blé païen », « blé grec », « blé tatar », « blé de Turquie ».

I. Sème « blé de hêtre »

A. L'étymologie de « blé de hêtre », une origine germanique

De nombreux pays de langue germanique définissent le *Fagopyrum* comme un blé de hêtre.

Carte n° 4 : Noms standards du *Fagopyrum* au XXI^e siècle⁹⁷



La majorité des termes mobilisant le sème « blé de hêtre » s'est construite à

⁹⁷ Ces termes n'ont aucun rapport avec la culture effective des populations locales. Ce sont les substantifs standardisés couramment employés dans les dictionnaires contemporains de ces pays.

partir d'emprunts lexicaux. Le substantif « *bokweten* » est la plus ancienne mention en bas allemand connue à ce jour⁹⁸ (1380). Par conséquent, « *bokweten* » peut être considéré comme l'étymon du sème « blé de hêtre ». Lotnizer utilise le mot « *bauchweyden*⁹⁹ » (1551), Dodoens « *bockweydt* » et « *bueckenweydt* »¹⁰⁰ (1566). Au Danemark, *Boghvede* est connu depuis 1550 et *Bovete* pour la Suède dès 1538¹⁰¹. En Angleterre, la plus ancienne mention du terme actuel *buck wheate*¹⁰² date de 1551. Ces termes sont composés de deux racines : *Bo(c)k/ bog/ bauch/ bu(e)ck/ buche* qui correspondent au mot hêtre et *weten/ weyden/ wede/ wheat* pour parler de blé. Ces différents termes désignent donc un « blé de hêtre ». La faine, fruit du hêtre, a la même forme tétraédrique que l'akène du *Fagopyrum*. Les noms donnés dans cette partie de l'Europe font donc référence à la similitude morphologique des deux akènes ; celui du hêtre et celui du *Fagopyrum*. Aujourd'hui, les pays germaniques, scandinaves et anglophones empruntent encore cette forme linguistique pour définir le *Fagopyrum* [Carte n° 4], mais on observe également des similitudes linguistiques dans certains espaces francophones.

B. *La France septentrionale, la Wallonie, la Flandre et la Hollande*

Chercher du sarrasin dans cet espace géographique est une cause vouée à l'échec. En revanche, tenter de trouver du *Fagopyrum* est possible, à condition de connaître le nom que lui donnent les populations locales. Dans le *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du 9^e au 15^e siècle* de Frédéric Eugène Godefroy, figure la définition du mot « Bocghere » :

« Bocghere, S. f., p-ê. Bouquette, blé sarrasin : “Gerbes de bled. De poix, de feves, de veches et bocghere et autre mellons d'aoust” (1446 Lille, ap. La Fons, Gloss. Ms., Bibl. Amiens)¹⁰³. »

La référence bibliographique donnée par l'auteur provient d'un manuscrit, non publié, d'Alexandre de La Fons, Baron de Mélicocq : *Vocabulaire du nord de*

⁹⁸ KÖRBER-GROHNE Udelgard, *Nutzpflanzen in Deutschland : Kulturgeschichte und Biologie*, Stuttgart, Allemagne, K. Theiss, 1987, 490 p.

⁹⁹ LONITZER Adam, *Naturalis historiae opus nouum ...*, Frankfurt am Main, apud Chr. Egenolphum, 1551, p. 544.

¹⁰⁰ DODOENS Rembert, *Fruentorum, leguminum, palustrium et aquatiliu herbarum, ac eorum, quae eo pertinent historia*, Anvers, Christ. Plantin, 1566, p. 79.

¹⁰¹ FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin » dans *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule, Rome, Poligrafico, 2007, vol. 1, p. 115.

¹⁰² TURNER William I., *A New Herball, Wherein are Conteyned the Names of Herbes in Greke, Latin, Englijsb, Duch, Frenche, and in the Potecaries and Herbaries Latin*, London, Steven Mierdman, 1551, p. (Non paginé).

¹⁰³ GODEFROY Frédéric (1826-1897), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du 9^e au 15^e siècle*, Paris, F. Vieweg, 1881, vol. 1, p. 670.

la France¹⁰⁴. Malheureusement, l'auteur ne donne aucune cote archivistique permettant de vérifier cette citation. L'attribution géographique donnée par Frédéric Eugène Godefroy reste incertaine, puisque dans l'ouvrage d'Alexandre de La Fons, la ville de Lille est uniquement présente pour une autre citation. En revanche, les villes de Douai et de Béthune sont également inscrites dans d'autres passages de ce folio. Finalement, la présence de ces trois villes permet une localisation approximative de ce substantif. Quelques pages plus loin (folio 152), se trouve la phrase suivante : « XV^e siècle : “Une huytel de houckaie pour donner aux poullez” ; Valenciennes ». Pour Jean-Jacques Hemardinquer¹⁰⁵, le mot « houckaie » pourrait désigner du sarrasin. En admettant qu'il puisse y avoir une erreur de transcription et en changeant le « h » par un « b », nous obtiendrions le mot « bouckaie » [Carte n° 5]. Phonétiquement, cette forme est assez proche des locutions « bucaïl ou bucaïlle » attestées pour le nord de la France. En outre, le sarrasin est très fréquemment utilisé pour nourrir la volaille¹⁰⁶.

Dans l'ouvrage *Études pour servir à un glossaire étymologique du patois picard*¹⁰⁷, deux autres substantifs proches de ceux proposés par Alexandre de La Fons sont présents : « bucaïlle » (1575) et « bucquoy (1506) » [Carte n° 5]. Ces deux découvertes sont attribuées à un certain Devauchelle qui n'a jamais publié ses travaux. Par chance, l'un de ses manuscrits subsiste à la bibliothèque municipale d'Amiens. Il se divise en deux parties ; d'un côté des « Notes de lexicologie picarde¹⁰⁸ » et de l'autre un « Glossaire du Patois Picard¹⁰⁹ ». Plusieurs définitions de « bucaïl(le) » sont répertoriées à la page 20 de la cote 1260 D¹ :

1. *Bucaïl* : grain de sarrasin, Bucailles plur. champ de bled sarrasin sur pied lieudit à V.B chez bucaïlles. cf Buscalia D.C r° Boscus
2. *Bucaïl*. s. m. Le blé sarrasin. – on l'appelle Bouquette à Lille « parce que les branches de cette plante portent des bouquet »¹¹⁰. Alexandre Desrousseaux : *Mœurs populaires de la Flandre française*, Lille, 1889, t. II, p.150

¹⁰⁴ Bibliothèques d'Amiens-Métropole, Fonds patrimoniaux, Ms 857.E, *Alexandre de La Fons de Melicocq (1802-1867), Vocabulaire du Nord de la France*, fol. 88.

¹⁰⁵ HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrasin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1964, p. 308.

¹⁰⁶ Cf. p. 458

¹⁰⁷ JOUANCoux Jean-Baptiste, *Études pour servir à un glossaire étymologique du patois Picard*, Amiens, T. Jeunet, 1880, vol. 1, p. 60.

¹⁰⁸ Bibliothèques d'Amiens-Métropole, Fonds patrimoniaux, Ms 1260.D¹, DEVAUCHELLE Eugène, *Notes de lexicologie picarde*, 1897.

¹⁰⁹ *Ibid.*, Ms 1260.D², DEVAUCHELLE Eugène, *Glossaire du Patois Picard*, 1897.

¹¹⁰ Théorie réfutée par : JORET Ch., « Boquette, bouquet », *Romania : recueil trimestriel consacré à l'étude des langues et des littératures romanes*, 1884, vol. 13, p. 405-406.

3. *Bucaille*. f. addit. « Adjudication le dimanche 20 août 1893... de magnif. Sarrasin (bucaille), sur terroir d'Amiens, à la Croix-Rompue ». Progrès de la somme du 19 août 1893, aux annonces, p.4.

Ainsi que deux autres à la cote 1260 D² :

1. *Bucail*, ou *Bucaille*. s. q. les font mascul., d'autres féminin. Blé sarrasin. Orthogr. Bucquail dans un acte passé à Boves le 14 décembre 1506.
2. *Bucquoy*. s. m. Nom donné au blé sarrasin dans les affiches de Picardie de 1776, p. 99. « Un cont de garbe de bucquoy trouvé en sa possession » (sentence du bailli de Boves du 3 avril 1509 avec Pasques)¹¹¹.

Dans l'Ouest-Amiénois (Somme), René Debrie relève la forme « bucaye » à Vignacourt, Beaucourt-sur-l'Hallue et Naours ; « brucaye » à Fieffés et « bucwa » pour les paroisses de l'Étoile, Flixecourt, Vignacourt et La Chaussée-Tirancourt¹¹² [Carte n° 5]. La première édition de *La nouvelle maison rustique* de Louis Liger fait abstraction du terme de « bucaille »¹¹³. Il faut attendre la septième édition (1755) pour apprendre que « bucaille » est un synonyme de « bled sarrasin » dans l'Amiénois¹¹⁴. En revanche, dans un dictionnaire français-anglais de 1611, les mots « bucail » et « bled sarrasin » sont traduits par *french wheat*¹¹⁵. Le substantif « bucail » est également proposé par Olivier de Serres au tout début du XVII^e siècle, mais sans aucune indication géographique¹¹⁶. Entre 1560 et 1532, Leonhard Rauwolf, médecin-botaniste germanique, s'inscrit à l'université de Montpellier pour y étudier la botanique¹¹⁷. Durant ses années en France, il

¹¹¹ Une recherche dans les archives particulières de M. Devauchelle pourrait permettre de retrouver les références archivistiques de ces deux mentions. Cf. Catalogue général des manuscrits des bibliothèques publiques de France. Départements, Tome XLVIII. Amiens. Deuxième supplément (Legs Arthur de Marsy. Legs Devauchelle. Legs Charles Pinsard). N° CGM : 1253 ; Extraits des registres paroissiaux de différentes paroisses d'Amiens ; Registre des plaids de Boves (1505-1509 et 1519-1525).

¹¹² DEBRIE René, *Lexique picard des parlers ouest-amiénois*, Amiens, Université de Picardie, Centre d'études picardes, 1975, p. 69.

¹¹³ LIGER Louis, *Oeconomie generale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, Paris, Charles de Sercy, 1700, vol. 2.

¹¹⁴ LIGER Louis, *La nouvelle maison rustique*, Septième édition, Paris, Chez Saugrain fils, 1755, vol. 1, p. 624.

¹¹⁵ COTGRAVE Randle, *A dictionarie of the french and english tongues.*, London, Printed by Adam Islip, 1611. « Bled Sarrasin: French wheat, Bucke-wheat, Bolymong (a verie course graine) also, as Bled de Turquie. » ; « Bucail : The course mill, or graine, called French wheat. »

¹¹⁶ SERRES Olivier de, *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs*, Édition de 1603, Arles, Actes Sud, 2001, p. 100. « Le millet Sarrasin en est une autre espèce, toutefois très différent des précédentes en toutes ces parties, c'est celui qu'en France l'on appelle bucail. »

¹¹⁷ LEGRÉ Ludovic, *La Botanique en Provence au XVI^e siècle. II Léonard Rauwolf*, Marseille, H. Aubertin, 1900, p. 3-7.

s'adonne au collectage de différentes plantes pour créer un herbier ; travail qu'il prolongera les années suivantes en Italie. Conservé à la bibliothèque du centre *Naturalis Biodiversity Center* de l'université de Leyde aux Pays-Bas, cet herbier recense un spécimen de *Fagopyrum* collecté par Leonhard Rauwolf durant ces années en France¹¹⁸ [Figure n° 2, p. 22]. Il y est écrit : « *Ocymum inter frumenta* [?]. *Alias Gallia*, Burail aut[rement] blé sarrasin. *Germania Heiden Korn*. » Le terme Burail est certainement une erreur de graphie, le « r » étant assez proche du « c », il faut comprendre Bucail. Il est peu probable que Leonhard Rauwolf ait entendu cette appellation à Montpellier ou à Valence. L'erreur de graphie laisse penser qu'il a découvert ce mot qu'il connaissait pas dans un ouvrage et s'est trompé en le recopiant.

L'ensemble de ces substantifs partage le même étymon qui n'a aucun lien avec les mots « sarrasin » et « blé noir » présents sur le reste du territoire français. Pour comprendre leur étymologie, il nous faut traverser la frontière vers l'actuelle Belgique et les Pays-Bas. Dans l'ouvrage *Description de tout le Païs-Bas autrement dict la Germanie inférieure, ou Basse-Allemagne* de Lodovico Guicciardini (version française de 1568), le terme de « boucoy¹¹⁹ » est utilisé pour désigner le sarrasin. La version de 1582, traduite par François de Belleforest, remplace « boucoy » par « boecaut¹²⁰ », mais la forme « boccoie » est également présente au début du livre (p.9). Enfin, en 1789, dans le canton de Campie près d'Anvers, les habitants utilisent le mot « bouquoire »¹²¹. Néanmoins, la tournure la plus courante aux XVII^e et XVIII^e siècles reste « bouquette »¹²². En wallon ce terme s'écrit

¹¹⁸ Library - Naturalis Biodiversity Center, Université de Leyde: Leonard Rauwolf, *Herbarium vivum* (germanice) : "Kreutterbuech", 1566-1586.

¹¹⁹ GUICCIARDINI Lodovico, *Description de tout le Païs-Bas autrement dict la Germanie inférieure, ou Basse-Allemagne* ..., Anvers, trad. Guillaume Silvius, 1568, p. 280.

¹²⁰ GUICCIARDINI Lodovico, *Description de tous les Pays-Bas, autrement appelez la Germanie inférieure ou Basse Allemagne...*, Amsterdam, De l'imprimerie de Christophe Plantin, 1582, vol. 1, p. 363.

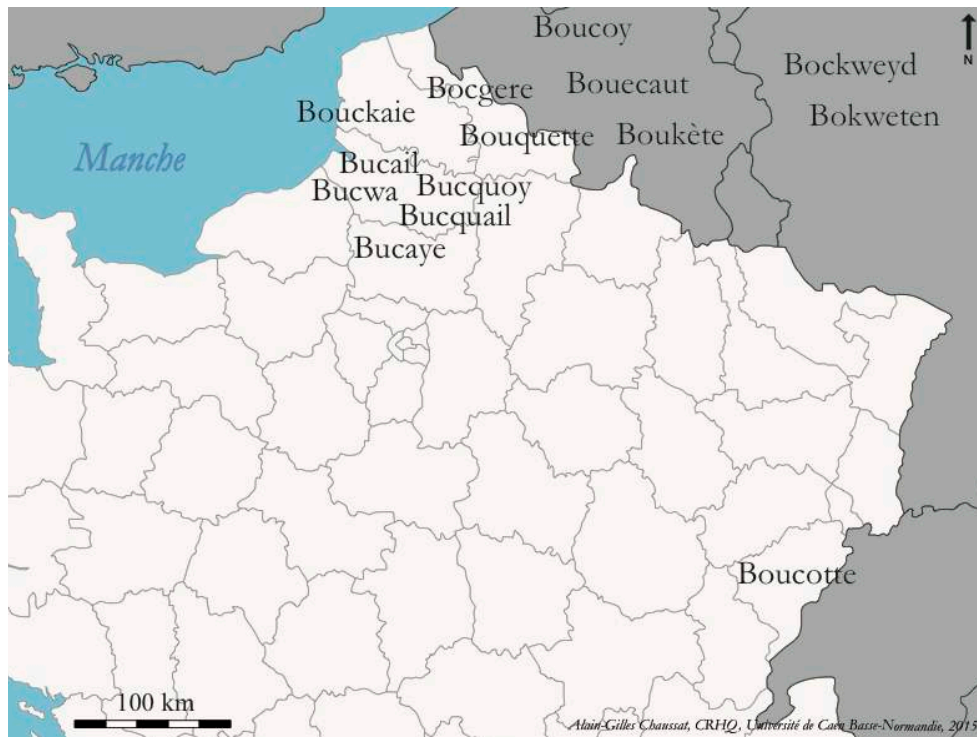
¹²¹ *Bibliothèque physico-économique, instructive et amusante, années 1789 ou 8^e année*, Buisson, Imprimeur-Libraire, 1789, vol.1, 402 p.

¹²² SCHRIJVER Pieter et FARNESE, *Histoire des contes d'Hollande. Et estat et gouvernement des Provinces Unies du Pays Bas*, La Haye, chez Adrian Vlaq, 1664, p. 252 ; *Dictionnaire portatif de commerce contenant la connaissance des marchandises de tous les pays...*, Liège, Chez C. Plomteux, 1770, vol. 1 (A--CHAU), p. 241 ; LAMBERTY Guillaume de, *Mémoires pour servir à l'histoire du XVIII^e siècle, contenant les négociations, traités, résolutions et autres documents authentiques concernant les affaires d'Etat...*, La Haye, H. Scheurleer, 1730, vol. 8, p. 763 ; *Journal oeconomique, ou, Mémoires, notes et avis sur l'agriculture, les arts, le commerce, & tout ce qui peut y avoir rapport, ainsi qu' à la conservation & à l'augmentation des biens des familles, &c*, Paris, Chez Antoine Boudet, 1755, 586 p. ; *Motifs et résolutions par lesquelles il se voit que nulle personne, soit ecclésiastique, ou séculière, ne peut alléguer aucun droit de prescription d'aucune dixme payée, on non payée, de quelques fruits & espèce que ce soit, depuis l'édit de 1520 ...*, s.l., Q. de la Haye, 1699, p. 47, 63, 80-94. (Recueil de sentences édité en 1699, Universiteits Bibliotheek Gent, <http://lib.ugent.be>). Quelques exemples :

- « Sentence du Conseil de Brabant du 22 novembre 1549 d'entre le doyen & chapitre de nôtre Dame d'Anvers & les Bourgmâtres & Échevins de la même Ville, touchant la dime de jardins & autres ». La bouquette est citée avec le froment, Seigle, Orge, Avoine dans les grains susceptibles d'être dimés. (p. 47)

« boukète » et à Liège il désigne plus particulièrement une crêpe de sarrasin¹²³. Il est également utilisé en rouchi qui est une forme de picard présent dans la région de Valenciennes¹²⁴. Pour Émile Littré, la bouquette est le nom vulgaire du sarrasin donné dans le Nord¹²⁵.

Carte n° 5 : Différents substantifs francophones dérivés de *Bockweyd* ou boweten pour désigner le *Fagopyrum*



Les différentes formes francophones du sème « blé de hêtre » sont des emprunts phonétiques aux formes néerlandaises (*boekweit, boecweit, boecweit...*)¹²⁶

- « Sentence du conseil de Brabant du 28 juillet 1613 par lequel l'on est condamné de payer la dîme de bled froment, orge, avoine, lin bouquette, pois, fèves & autres fruits décimables, même du bois. » (p. 63)

- « Sentence du conseil de Brabant du 16 juillet 1638 au sujet de la dîme de Bouquette, en faveur de l'abbaye d'Afflighen, contre les villages de Londerzele, Liesele, Malderen, etc. » (p. 83)

- « Arrêt du 11 juillet 1641 confirmant en degré de révision la sentence précédente, en faveur de l'abbaye d'Affligen, au sujet de la dîme de Bouquette. » (p. 93)

¹²³ PIRON Maurice, « À propos de l'introduction de la boukète à Liège », *La Vie Wallonne*, 1947, n° 21 ; PINON Roger, « La boukète liégeoise et les crêpes à la farine de sarrasin en Wallonie », *La Vie Wallonne*, 1978, n° 52, p. 161-197.

¹²⁴ HÉCART Gabriel-Antoine-Joseph, *Dictionnaire rouchi-français*, Valenciennes, Lemaître, 1834, p. 73.

¹²⁵ LITTRÉ Émile, *Dictionnaire de la langue française*, Paris, Hachette, 1863, vol. 4.

¹²⁶ LEENDERS K.A.H.W., « De boekweïtkultuur in historisch perspectief », *Geografisch Tijdschrift*, 1987, n° 21, p. 223.

proches des termes usités dans le nord de l'Allemagne (*bokwete*, *bockweit*). Les dialectes de cette région sont tous issus du même groupe linguistique, le « bas allemand ». Si la majorité des locuteurs francophones ne fait pas le lien avec le signifiant « blé de hêtre », certains ont conscience qu'il s'agit d'un emprunt phonétique, dès la fin du XVIII^e siècle.

« On donne ce nom au sarrasin dans les départements du nord de la France & dans les pays voisins. Il serait peut-être préférable à ceux de bled noir, bled sarrasin, sarrasin et autres noms reçus en France, qui sont de nature à induire en erreur. Le mot bouquette dérive de *bæk-weyt*, nom de cette plante en Hollandais¹²⁷. »

Les différentes formes françaises sont toutes composées de deux syllabes comme les formes bas allemandes. L'initiale est systématiquement un « b », suivie selon les cas, de [u] [ou] ou [o], phonèmes très proches les uns des autres. Ces différences peuvent s'expliquer par des variantes dialectales.

C. La Franche-Comté

Une autre région francophone (française à partir de 1678) utilise une forme très proche de « bouquette », mais cette dernière se situe à plusieurs centaines de kilomètres des Flandres. Comme le démontre Paul Delsalle, en 1645, le terme de « boucotte » désigne du sarrasin dans la paroisse d'Éxincourt en Franche-Comté¹²⁸. Quelques années plus tard, Gaspar Bauhin donne une liste de synonymes de « blé sarrasin » dans laquelle figure « boucotte » pour le territoire français¹²⁹. Malheureusement, aucune précision géographique n'est apportée. Un ouvrage de 1881 présente ce substantif comme désuet, mais présent dans un dictionnaire de 1755¹³⁰. En Franche-Comté, les diminutifs en — et ou — ette se prononcent —ot et —otte. Ainsi, le mot charrette se prononce « charrotte »¹³¹. Boucotte serait donc la forme franc-comtoise de bouquette. Au début du XX^e

¹²⁷ TESSIER Henri-Alexandre, BONDAROT Auguste-Denis Fougereux De, THOUIN André et BOSC Louis-Augustin-Guillaume, *Encyclopédie Méthodique : Agriculture : A-Azul*, Paris, chez Panckoucke, 1791, vol. 2, p. 322.

¹²⁸ DELSALLE Paul, *Boire et manger en Franche-Comté : une histoire de l'alimentation*, Saint-Cyr-sur-Loire, A. Sutton, 2002, p. 55-56.

¹²⁹ BAUHIN Johann Kaspar, AUBRY Pierre et FARNESE, *Caspari Bauhini ... Theatri botanici siue historiae plantarum ex veterum et recentiorum placitis propriaq. observatione concinnatae liber primus editus opera & cura Io. Casp. Bauhini*, Basileæ, apud Ioannem Konig, 1658, p. 531. (« Galis Blé Sarrazin Aliquibus boucotte »)

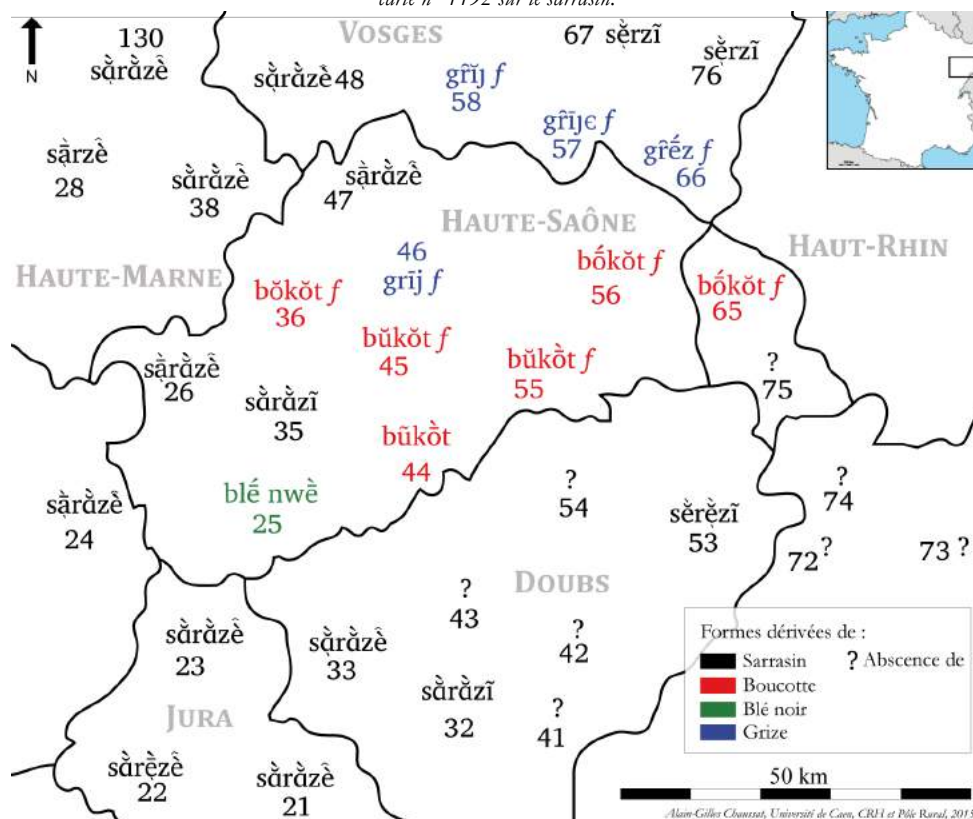
¹³⁰ BEAUQUIER Charles, *Vocabulaire étymologique des provincialismes usités dans le département du Doubs*, Besançon, Imprimerie Dodivers, 1881, p. 45.

¹³¹ Information provenant d'Hélène Franconie, Ingénieur d'étude au CNRS. - Dialectologue et spécialiste de l'histoire des céréales

siècle, elle est encore en usage dans le département de la Haute-Saône¹³² [Figure n° 6]. Les habitants de Clairegoutte (Haute-Saône) sont appelés « mingeu du pain de boucotte¹³³ » et la variante « bokotte » est observée dans « certaines localités de la Comté¹³⁴ ».

Carte n° 6 : Utilisation des dérivés de « boucotte » pour désigner le sarrasin en 1902

Source : GILLIÉRON Jules et EDMONT Edmond (eds.), *Atlas linguistique de la France*, Paris, H. Champion, 1902, carte n° 1192 sur le sarrasin.



D. Filiation et diffusion linguistique

Une filiation linguistique apparaît entre le nord de la France, la Wallonie, les Flandres et même la Hollande. Il est fort probable que le sarrasin présent dans

¹³² GILLIÉRON Jules et EDMONT Edmond (eds.), *Atlas linguistique de la France*, Paris, H. Champion, 1902, carte n° 1192 sur le sarrasin.

¹³³ SOCIÉTÉ D'ÉMULATION DU DOUBS, *Mémoires de la Société d'émulation du Doubs*, Besançon, Imprimerie de Dodivers, 1910, p. 270 & 276.

¹³⁴ BEAUQUIER Charles, *Vocabulaire étymologique des provincialismes usités dans le département du Doubs*, Besançon, Imprimerie Dodivers, 1881, p. 45.

la partie septentrionale de la France provienne des Flandres ou des Pays-Bas, où sa présence est avérée depuis le XIV^e siècle¹³⁵. Les exemples précédemment cités montrent que le *Fagopyrum* y est présent au XVI^e siècle et probablement avant¹³⁶. Avant la disparition de Charles Le Téméraire en 1477, ce vaste territoire côtier allant de la Picardie jusqu'au duché de Gueldre est régi par les ducs de Bourgogne [Carte n° 5]. Les échanges commerciaux et culturels sont facilités par cette même appartenance. Attesté dans la partie flamande des possessions bourguignonnes, le *Fagopyrum* devait également être présent du côté de l'Artois et de la Picardie. Reste à élucider la présence du terme « boucotte » dans une partie réduite et circonscrite de l'actuelle Haute-Saône. Les régions voisines (Lorraine, Alsace, Dauphiné, Lyonnais et Beaujolais) nomment le *Fagopyrum* sarrasin ou blé noir¹³⁷. Quant aux dialectes germaniques voisins, ils sont issus du haut allemand qui désigne le sarrasin d'une tout autre façon que le bas allemand¹³⁸.

En revanche, en 1641, une partie de l'actuelle Haute-Saône parle de « grize » ou « grise » pour désigner le *Fagopyrum*¹³⁹. Ce terme est toujours en vigueur au début du XX^e siècle, dans ce même espace¹⁴⁰ [Carte n° 6]. En allemand (*hochdeutsch*), *grieß* signifie semoule (grains concassés). Il est employé avec différents grains (froment, seigle, orge, sarrasin, etc.). Toutefois, dans un espace précis, si un gruau est toujours cuisiné avec le même grain, le terme « semoule » peut directement désigner le grain en question. Par métonymie, *grieß de Buchweizengrieß* (semoule ou gruau de sarrasin) serait utilisé pour parler de *Buchweizen* (sarrasin). D'autant plus que le *Buchweizengrieß* semble être plus apprécié que les gruaux faits avec d'autres grains concassés¹⁴¹. Dans un ouvrage

¹³⁵ LEENDERS K.A.H.W., « De boekweitkultuur in historisch perspectief », *Geografisch Tijdschrift*, 1987, n° 21, p. 223. (Bruges 1330 ; Anvers 1366-1386 ; Eindhoven 1391 ; Middelaar 1394 ; Oudenberg 1395 ; Hulten 1400, etc.)

¹³⁶ GODEFROY Frédéric (1826-1897), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du 9^e au 15^e siècle*, Paris, F. Vieweg, 1881, vol. 1, p. 670. « Gerbes de bled. De poix, de fèves, de veches et boghere et autre mellons d'aoust. » (1446 Lille).

¹³⁷ DONDAINE Colette, *Atlas linguistique et ethnographique de la Franche-Comté*, Paris, Éd. du Centre national de la recherche Scientifique, 1972, vol. 1 Carte n. 278 ; TAVERDET Gérard, *Atlas linguistique et ethnographique de Bourgogne*, Paris, Éditions du Centre national de la recherche scientifique, 1977, vol. 1 Carte n. 398 ; MARTIN Jean-Baptiste et TUAILLON Gaston, *Atlas linguistique et ethnographique du Jura et des Alpes du Nord (francoprovençal central)*, Paris, Éd. du Centre national de la recherche scientifique, 1971, L. 37.

¹³⁸ Le plus ancien étymon haut allemand est étudié dans la partie suivante.

¹³⁹ (Mail de Paul Delsalle : un document daté de 1641 mentionne du GRIZE (ou de la grise), qui serait du sarrasin, cultivé dans plusieurs villages entre Vesoul et Luxeuil. Je note qu'il vaut 3 francs la quarte, moins cher que le seigle (7 F.), que le millet (4 F.) et que l'orge (4 F.) ; son prix est identique à celui de l'avoine.)

¹⁴⁰ GILLIÉRON Jules et EDMONT Edmond (éds.), *Atlas linguistique de la France*, Paris, H. Champion, 1902, carte n° 1192 sur le sarrasin.

¹⁴¹ GERMERSHAUSEN Christian Friedrich, *Oekonomisches Reallexicon: worinn alles was nach den Theorien und erprobten Erfahrungen der bewährtesten Oekonomen unsrer Zeit zu wissen nöthig ist in alphabetischer Ordnung zusammengetragen, berichtet und mit eigenen Zusätzen begleitet wird*, Leipzig, Johan Gottlob Feind, 1797, vol. 3,

sur les noms populaires allemands des plantes, *gries* est donné comme synonyme de *Buchweizen*¹⁴². L'auteur précise qu'il s'agit d'un mot *Mittelhochdeutsch*, soit du sud de l'Allemagne. Par conséquent, le mot *gries* est utilisé dans la zone germanique voisine de l'actuelle Haute-Saône. Ainsi, les termes « grize » ou « grise » retrouvés sur ce territoire pourraient être un emprunt phonétique du substantif haut allemand *gries* ou une abréviation de *Buchweizengries*. D'autant qu'en 1573, Adam Lonicer donne le mot « *Gru[e]tze* » comme synonyme de « *Heydenkorn* » et « *Bauchweytzen* »¹⁴³.

Pour en revenir au terme de « boucotte », le seul lien possible avec celui de « bouquette » présent dans l'ancien comté de Flandre reste leur même appartenance politique au XV^e siècle. Rappelons qu'à cette époque les comtés de Flandre, de Hollande, d'Artois, de Vermandois et du Hainaut, ainsi que les duchés de Brabant et du Luxembourg appartiennent aux ducs de Bourgogne, tout comme le duché et le comté de Bourgogne. Là encore, les échanges commerciaux et les déplacements de troupes sont fréquents entre les parties nord et sud des possessions de Charles Le Téméraire. Présent dans ces deux régions au début du XVI^e siècle, il ne paraît pas totalement incongru d'imaginer que le sarrasin le soit déjà quelques décennies auparavant. Ainsi, le *Fagopyrum* présent en Franche-Comté, ou tout au moins la forme lexicale « boucotte » pourrait provenir des possessions flamandes des ducs de Bourgogne. Enfin, le mot « bouquette » se retrouve également dans « quelques endroits de la Suisse »¹⁴⁴. Malheureusement, aucune autre source ne corrobore cette information. Néanmoins, Charles Le Téméraire entretient des liens particuliers avec Jacques de Savoie qui possède le pays de Vaud, Genève, le diocèse de Lausanne et une partie de l'actuel canton de Neuchâtel. Le duc de Bourgogne attache une grande importance à ses relations commerciales avec l'Italie. Quand les Bernois s'en prennent aux possessions de son allié savoyard, il décide d'envoyer son armée dans le pays de Vaud pour rétablir les voies commerciales entre ses possessions du nord et l'Italie¹⁴⁵. Ainsi, le terme de « bouquette », emprunté au bas francique, s'il s'est effectivement retrouvé dans certaines parties

p. 58. « Gries, eine vorzüglich feine Grütze. 1] Gries von Buchweizen oder Heidekorn; dieser wird der gemeinen Grütze vorgezogen und theuer bezahlt [...] »

¹⁴² PRITZEL Georg August et JESSEN Karl Friedrich Wilhelm, *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen : Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschatze*, Hannover, P. Cohen, 1882, p. 298.

¹⁴³ LONICER Adamus, *Kreuterbuch, Künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kräuter, Getreyde, Gewürtze. Mit eygentlicher Beschreibung derselbigen Namen, Vndersheyde, Gestalt, Natürlicher Krafft vnd Wirkung ...*, Frankfurt am Main, Bey Christian Egenolffs Erben, 1573, p. 334.

¹⁴⁴ TESSIER Henri-Alexandre, BONDAROV Auguste-Denis Fougeroux De, THOUIN André et BOSC Louis-Augustin-Guillaume, *Encyclopédie Méthodique : Agriculture : A-Azul*, Paris, chez Panckoucke, 1791, vol. 2, p. 322.

¹⁴⁵ SCHNERB Bertrand, *L'État bourguignon : 1363-1477*, Paris, Perrin, 2005, p. 423.

de la Suisse, pourrait avoir voyagé au XV^e siècle sous le règne de Charles le Téméraire ou même de Philippe le Bon.

Malheureusement, ces hypothèses reposent uniquement sur la présence des substantifs « bouquette » et « boucotte » dans des régions qui ont pour seule convergence leur même appartenance politique (directe ou indirecte). Seules des recherches approfondies sur les échanges entre ces régions pourraient confirmer ou infirmer cette hypothèse.

II. Sème « blé païen » / « blé grec »

A. *Le sarrasin, un blé de païen et non un « blé de musulman »*

L'idée de « bled sarrasin » ou de « froment [des] sarrasins » est présente dans d'autres pays de langue romane. En 1554, Mattioli évoque le terme de *saracino*¹⁴⁶ pour la région de Frioul. Trente ans plus tard, Castore Durante présente du *grano saracino* ayant pour nom latin « *frumentum saracenicum*¹⁴⁷ ». De nos jours, le *Fagopyrum* se dit *grano saraceno* en Italie et *trigo sarraceno* pour une partie de l'Espagne et du Portugal. Dans l'imaginaire collectif, « sarrasin » renvoie principalement aux populations musulmanes d'Afrique du nord et de la péninsule arabique. Or, au Moyen Âge, il est également utilisé pour définir un peuple non chrétien, souvent qualifié de païen¹⁴⁸. Dans son ouvrage *Les Sarrasins : L'islam dans l'imagination européenne au Moyen Âge*, John Tolan consacre plusieurs pages à la notion de « sarrasin » synonyme de « païen ».

« Le sarrasin est tellement associé au païen pour les auteurs médiévaux que le mot même de « sarrasin » (dans ses cognats vernaculaires latins et romands) ou « moro » (l'équivalent castillan) est employé comme l'équivalent de « païen », même pour évoquer les païens de l'Antiquité. [...] Pour de nombreux auteurs Européens de l'Ouest, et ce tout au long du Moyen Âge, les Sarrasins étaient des païens et les païens des Sarrasins : les deux mots deviennent interchangeables¹⁴⁹. »

Au XV^e siècle, Firmin de Ver définit *saracenus* par *paganus* et donne « sarrasins,

¹⁴⁶ MATTIOLI Pietro Andrea, *Petri Andreae Matthioli ... Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei De medica materia ; adiectis quam plurimis plantarum & animalium imaginibus, eodem authore*, in officina erasmiana, apud Vincentium Valgrisiu, 1554, p. 269-270.

¹⁴⁷ DURANTE Castore, *Herbario nuouo*, Roma, per Iacomo Bericchia & Iacomo Tornerij, 1585, p. 218.

¹⁴⁸ WARTBURG Walther von, *Französisches etymologisches Wörterbuch: eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Bonn, F. Klopp, 1922, vol. 25 + 2 Vol d'index, 2370 p Vol. 11, p. 217, 2a.

¹⁴⁹ TOLAN John, *Les Sarrasins : L'islam dans l'imagination européenne au Moyen Âge*, Trad. DAUZAT Pierre-Emmanuel, Paris, Flammarion, 2003, p. 185-186.

païens et méscreens » comme des équivalents français¹⁵⁰. La mention de 1460, *frumentum sarracenum*¹⁵¹ est certainement une traduction latine d'un terme vernaculaire évoquant l'idée d'un blé en provenance d'un peuple païen. Le mot « sarrasin » en ancien français est utilisé depuis au moins le XII^e siècle, puisqu'il définit aussi bien des musulmans que d'autres païens dans la chanson de Roland, ainsi que les Vikings dans celle d'Aiquin¹⁵².

B. Les différentes formes de blé païen en Europe

Dans le sud de l'Allemagne, les populations parlent des dialectes issus du haut allemand. Le mot *heidkorn* est la plus ancienne mention de *Fagopyrum* en haut allemand retrouvée à ce jour¹⁵³ (Nuremberg, 1396). Ce substantif est composé de deux mots ; *heide* qui veut dire « païen » et *korn* pour « blé ». Dans une partie de l'ancien Empire austro-hongrois, *heide* se décline sous la forme de *hajdina* en Hongrie ou (*h*)*ajda* en Slovénie et en Croatie. Sans oublier, les termes *beljda* en serbo-croate et *elda* en bulgare, phonétiquement proches, mais provenant d'une autre étymologie¹⁵⁴. Enfin, en République Tchèque, en Slovaquie et dans le sud de la Pologne, le sarrasin se dit *pobanka*, terme emprunté au latin *paganum* pour « païen »¹⁵⁵ [Carte n° 6]. À partir du X^e siècle, les élites ecclésiastiques et laïques de Bohême utilisent le latin au détriment du slave.

Dans les ouvrages des médecins-botanistes de la première moitié du XVI^e siècle, la confusion règne entre le sarrasin et le maïs (*Zea mays*, L. 1753). La locution *Turvicum frumentum* (blé de Turquie) est aussi bien utilisée pour le sarrasin que pour le maïs. L'idée de Turquie ou Turc pourrait tout aussi bien renvoyer à la notion de « païen ». Dans les textes de Jean Ruel¹⁵⁶ (1536), Conrad Gessner¹⁵⁷

¹⁵⁰ LE VER Firmin, MERRILEES Brian S. Éditeur scientifique et EDWARDS William Éditeur scientifique, *Firmini Verris dictionarius = Dictionnaire latin-français de Firmin Le Ver*, Turnholt, Belgique, Typographi Brepols Editores Pontificii, 1994, p. 444 & 331.

¹⁵¹ Bibl. Mun. Avranches, Fond Ancien, ms. 206, Fol. 127-128, *Le livre vert du chapitre cathédral d'Avranches. Accord entre le chapitre cathédral d'Avranches et le curé de la paroisse de Pontaubault les dîmes noales et les blés sarrasins*, mai 1460.

¹⁵² MARTIN Jean-Pierre et LIGNEREUX Marielle, *La chanson de Roland*, Neuilly, Atlande, 2003, 254 p ; Maud Ovazza (ed.), *La Chanson d'Aiquin*, Paris, J. Picollec, 1985, 202 p. TRÉSOR DE LA LANGUE FRANÇAISE : Étymol. et Hist. 1. Ca 1100 subst. et adj. ethniques. <http://atilf.atilf.fr>

¹⁵³ Stadtarchiv Nürnberg, D2/II, Depots, Heilig-Geist-Spital, Amtsbücher, No. 54, fol 59 r. Jahrbuch 1396.

¹⁵⁴ FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin » dans *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule., Rome, Poligrafico, 2007, vol.1, p. 103.

¹⁵⁵ *Ibid.*

¹⁵⁶ RUEL Jean, *De natura stirpium libri tres*, Paris, ex officina Simonis Colinaeis, 1536, p. 540.

¹⁵⁷ GESSNER Conrad, *Catalogus plantarum latine, graece, germanice et gallice*, Tiguri, 1542, p. 45-46.

(1542), Jean-Baptiste Bruyerin¹⁵⁸ (1560) et Adam Lonitzer¹⁵⁹ (1551), l'expression *Turcicum Frumentum* est proposée pour définir le sarrasin. D'ailleurs en 1505, l'appellation « blé de Turquie » est déjà présente dans *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne*¹⁶⁰ à côté d'une enluminure qui représente du sarrasin [annexe n° 12]. Désignant tous deux du *Fagopyrum*, le « blé [de] sarrasin » et le « blé [de] Turquie », sont présentés par les auteurs du XVI^e siècle comme des espèces provenant de la Grèce et de l'Asie¹⁶¹. En revanche, dans les *Commentaires tres excellens de l'hystoire des plantes* de Leonhart Fuchs (1549), le « bled Sarrasin » ayant pour synonyme « Bled de Turquie » ne renvoie pas au *Fagopyrum*, mais au *Zea mays*.

« Il ha son fruit & grains triangulaires, coulourez de diverses sortes contenus dedans membranes & gueines feuillues, rondes & espoisses, lesquelles pour la pluspart issent des costez de chescun neud. Et font lesdicts grains fort serrez & amassez, digerez & situez par orde, en huit ou dix rengées [...] On sème ce bled au moys d'Avril et ne meurit aucunement devant la fin d'Aoust, ou le commencement de Septembre¹⁶². »

Bien que le maïs provienne du continent américain, Leonhart Fuchs lui donne la même origine que le sarrasin, avec une certaine approximation.

« Ce bled est du nombre de ceux qu'on nous apporté d'estrange pays. Il vient de Grece et d'Asie en alemaigne & de là on l'appelle Bled de Turquie. Car pour aujourd'hui le grand Turc possède & detient universellement toute l'Asie¹⁶³. »

Il faut attendre 1568 et Pietre Andrea Mattioli pour que la distinction entre le maïs qu'il nomme en italien « formento d'India » et le sarrasin « Saracenicum » soit

¹⁵⁸. BRUYERIN Jean-Baptiste, *De re cibaria : libri XXII*, Lugdunum, 1560, p. 374-375.

¹⁵⁹. LONITZER Adam, *Naturalis historiae opus nouum ...*, Frankfurt am Main, apud Chr. Egenolphum, 1551, p. 233-234.

¹⁶⁰. BOURDICHON Jean, *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne*, s.l., 1505, 476 p.

¹⁶¹ *Ibid.* : « blé de Turquie » ; RUEL Jean, *De natura stirpium libri tres*, Paris, ex officina Simonis Colinae, 1536, p. 540 : « Turcicum frumentum », « Hanc, quoniam auctorum nostrorum ætate à Grecia vel Asia venerit » ; BRUYERIN Jean-Baptiste, *De re cibaria : libri XXII*, Lugdunum, 1560, p. 374-375 : « Vulgus Turcicum Frumentum nominat », « Serunt præterea Gallici rustici frugem aliam non ita pridem à Græcia, Asiæ, aliore orbe ad nos inuicta ».

¹⁶². FUCHS Leonhart, *Commentaires tres excellens de l'hystoire des plantes*, Paris, Jacq. Gazeau, 1549, 584 p. Il s'agit bien de maïs classé sous le nom de « Bled Sarrasin » et non l'inverse. Il lui donne plusieurs synonymes : « Maintenant on l'appelle Frumentum Turcicum & frumentum asiaticum : en françois Blé de Turquie ou Blé Sarrazin : en haut aleman Turcken Korn : en bas Aleman Torckschcoren. » Une entrée avec le mot « Sarrazine » est également présente au chapitre XXXI, mais il s'agit d'Aristolochie (*Aristolochia*, L. 1753). Finalement, aucune description du *Fagopyrum* n'est présente dans l'ouvrage de Leonhart Fuchs.

¹⁶³. *Ibid.*

établie¹⁶⁴. Ces exemples montrent la confusion qui règne autour de la dénomination et de la provenance des plantes nouvelles. Depuis le Moyen Âge, les nouvelles denrées et autres épices proviennent très souvent d'Orient ou d'Asie. Cet espace est la principale zone de rencontres et d'échanges commerciaux entre les Chrétiens européens et les populations du Moyen-Orient et d'Asie, considérées comme païennes. Marco Polo est l'exemple le plus populaire de ces marchands européens qui commercent avec l'empire mongol au XIII^e siècle. Ces auteurs sont incapables de différencier les pays ou les ethnies qui vivent à l'est de la Grèce. Qu'ils soient Mongols, Turcs, musulmans ou autres, ce sont avant tout des païens, donc des sarrasins.

Plus à l'est, dans les pays slaves, le *Fagopyrum* est appelé « blé grec » avec des formes linguistiques empruntées au mot *greča* [Carte n° 6]. Selon André Berelowitch, le mot « Greki » utilisé en Russie désigne, à partir du XI^e siècle au moins, l'ethnie grecque médiévale, autrement dit Byzance, puis les Grecs sous domination ottomane. Pour les Slaves, ce terme pourrait désigner un grain nouveau dont la provenance n'est pas connue des locuteurs, mais qu'ils désignent par une métaphore géographique telle que « les comptoirs grecs de la mer Noire »¹⁶⁵. Ainsi, ces populations ne désignent pas le *Fagopyrum* comme un blé païen, mais un blé provenant d'une région voisine, celle de l'Empire byzantin ou plus tardivement l'Empire ottoman. Faut-il pour autant opposer l'idée d'un blé [de] païen à celle d'un blé [de] grec présent chez les populations slaves ?

Finalement, les sèmes « blé païen » et « blé grec » désignent, globalement, la même origine géographique. Chacun d'entre eux renvoie vers une zone comprise entre la partie est des Balkans et le pourtour de la mer Noire. Cette idée d'un blé provenant de l'étranger est également utilisée dans une partie de la France avec le substantif « sarrasin ». Il est donc fort probable que ces régions aient reçu du *Fagopyrum* provenant de peuples utilisant le sème « blé païen ».

C. Diffusion du terme « blé sarrasin » en France.

En France, la plus ancienne mention de *Fagopyrum* défini comme un « blé païen » concerne la Normandie occidentale en 1460. Le terme utilisé en latin est

¹⁶⁴ MATTIOLI Pietro Andrea et DIOSCORIDES Pedanius, *I discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico cesareo, et del serenissimo principe Ferdinando archiduca d'Austria &c. nelli sei libri di Pedacio Discoride Anazarbeo della materia medicinale ...*, appresso Vincenzo Valgrisi, 1568, p. 417-418. « Ma poi che l'aver ragionato del formento d'India mi riduce à memoria il Saracenicico, non posso lasciare di non scrivere anchor di questo l'historia, et le virtù sue. »

¹⁶⁵ *Ibid.*, p. 123. Proposition d'André Berelowitch

« *frumentorum sarracenorum* »¹⁶⁶ que l'on peut traduire par « froment de sarrasin » ou « bled sarrasin ». Au XVI^e siècle, le mot « sarrasin » s'observe dans l'ensemble de la province de Normandie. Néanmoins, dans l'Orne¹⁶⁷, la Mayenne¹⁶⁸ et la Sologne¹⁶⁹, les gens parlent de « carabin », qui est une simple déformation dialectale du mot sarrasin. En Île-de-France, Jean-Marc Moriceau a découvert une mention de « sarrasin » provenant de l'inventaire après décès d'un riche marchand-laboureur de Louvres-en-Parisis (1600)¹⁷⁰. Il ne faut pas y voir l'émergence d'une nouvelle culture, mais l'égarement de deux boisseaux de « sarazin » au milieu de nombreux setiers de froment. Pour trouver une autre région française où le mot « sarrasin » est en vigueur au XVI^e siècle, c'est du côté de l'actuelle région Rhône-Alpes qu'il faut se transporter. En 1560, Jean-Baptiste Bruyerin affirme que le sarrasin est semé dans une terre du Dauphiné appelée Villeurbanne et que les Beaujolais, voisins des Lyonnais, le sèment avec succès¹⁷¹. Sa présence dans le Lyonnais est attestée par Noël du Fail¹⁷² en 1598, ainsi que par un arrêt du Parlement de Grenoble (19 juillet 1557)¹⁷³.

L'usage simultané du terme de « sarrasin » en Normandie et dans le Lyonnais ne semble pas être lié à une même aire de diffusion. À ce jour, aucun indice ne permet d'affirmer que le *Fagopyrum* rencontré dans le Dauphiné et le Lyonnais provienne de l'ouest de la France et inversement. Au contraire, le témoignage de Noël du Fail à propos d'un droguiste lyonnais proposant du sarrasin à un

¹⁶⁶ Bibl. mun. d'Avranches, Fond Ancien, ms. 206, Fol. 127-128, *Le livre vert du chapitre cathédral d'Avranches. Accord entre le chapitre cathédral d'Avranches et le curé de la paroisse de Pontaubault les dîmes noales et les blés sarrasins*, 2 mai 1460.

¹⁶⁷ Arch. dép. Orne, H226, *Factum pour le prêtre de la paroisse de Chann sur le carabin et sa nature (verte et menue dîme) dans les Vicomtés de Domfront et Vire contre les religieux de l'abbaye de Lonlay touchant les grosses dîmes*, 28 octobre 1677.

¹⁶⁸ ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, 539 p.

¹⁶⁹ PORTOU Christian, *La population de la Sologne au XVIII^e siècle : étude médicale et démographique d'une région humide*, Orléans, Christian Portou, 2014, p. 65.

¹⁷⁰ Arch. dép. Val-d'Oise, série B, Louvres-en-Parisis 1548-1637, inventaire après décès de Jacques Chulot, marchand laboureur à Louvres 15 avril 1600. Dans les greniers, deux boisseaux de blé « sarrasin » estimés 10 sous (Information communiquée par Jean-Marc Moriceau).

¹⁷¹ BRUYERIN Jean-Baptiste, *De re cibaria : libri XXII.*, 1560, p. 375. « Scio à quibusdam Lugdunensibus satum in agro Delphinat, Villurbano dicto, et feliciter erupisse. Certum est, columbis quoque esse jucundissimum. Beloiocenses quoque, Lugdunensibus vicini, feliciter serunt, eoque panificia sua augent. » Traduction : Corinne Bourdon, Professeur de lettres classiques.

¹⁷² DU FAIL Noël, *Les Contes et discours d'Eutrapel par le feu Seigneur de la Herissaye...*, Rennes, Pour Noel Glamet, 1598, p. 267.

¹⁷³ HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrasin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1964, p. 314. « La courc ondemne et en ce qui concerne les dismes demandees des fromens, seigles, les manans et habitans de Curtin, Semerieu et Passin à payer au demandeur les dismes des orges et avoynes et des legumes, melletz et blé appelés sarazin tant ivernaux que ceuz en restoubles... » (Arch. dép. de l'Isère, B105, Parlement de Grenoble, minutes d'arrêts n°42 du 19 juillet 1557).

apothicaire de Rennes montre que l'Est comme l'Ouest côtoient cette plante de façon unilatérale¹⁷⁴. Son introduction par les pays germaniques voisins paraît plus vraisemblable. Ainsi, il y aurait deux voies d'entrée différentes : la première par l'Ouest grâce aux échanges maritimes et la seconde par l'Est en passant par les terres. Toutefois, si le *Fagopyrum* présent à l'est de la France provenait d'Allemagne, il devrait porter un nom emprunté à un étymon de langue germanique. Cette théorie peut s'avérer efficiente, puisque le mot « sarrasin » renvoie à l'idée de « blé [de] païen » également présent en haut allemand avec le terme *heidenkorn*.

Pour la Normandie, en admettant que la présence de sarrasin soit le fruit d'importations maritimes en provenance de pays hanséatiques comme le pensent certains historiens, le nom adopté dans cet espace devrait être un emprunt au sème « blé de hêtre » et non à celui de « blé de païen ». Pour quelle raison ne trouve-t-on pas, dans le Livre vert d'Avranches, le terme de *faginum frumentum* au lieu de *frumentorum sarracenorum* ? D'autant plus qu'il est proposé par Conrad Heresbach¹⁷⁵ en 1571, Rembers Dodoens¹⁷⁶ en 1552 et même dans un document de 1385 à propos d'un conflit de dîme de sarrasin en Silésie (Pologne)¹⁷⁷. Puisque le mot *sarracenorum* renvoie à l'idée de « blé [de] païen » et que de nombreux autres termes en langues vernaculaires définissent, avant 1460, le *Fagopyrum* comme un « blé [de] païen », il est fort probable que le sarrasin rencontré en Normandie au XV^e siècle provienne d'une région qui utilise cet étymon [Carte n° 6]. Malheureusement, nous ne disposons d'aucun indice à ce sujet. Par ailleurs, quelle que soit leur origine, des marchands peuvent présenter ce bled comme une denrée importée de pays lointains où des peuples païens la cultivent. Cet exotisme peut s'avérer un bon argument commercial. Depuis le bas Moyen Âge, la cuisine aristocratique fait la part belle aux épices et aux autres produits venant de l'Orient et de l'Asie. Le terme « sarrasin » est très certainement un emprunt à

¹⁷⁴ DU FAIL Noël, *Les Contes et discours d'Eutrapel par le feu Seigneur de la Herissaye...*, Rennes, Pour Noel Glamet, 1598, p. 267. « Tesmoin un Droguiste de Lyon qui envoya à feu Champenois docte Apothicaire de Rennes, un fardeau de bled noir, appellé en aucuns lieux froment noir ou sarrazin, avec entiere description de ses qualitez mirifiques, & le pris, qui estoit d'un escu la luire. Mais la piperie cagnuë, on luy renvoya son paquet, & que s'il en vouloit envoyer querir, il luy en fourniroit dix mille charges de cheval, à un escu pièce. »

¹⁷⁵ HERESBACH Conrad, *Rei rusticae libri quatuor, vniuersam rusticam disciplinam complectentes, vnâ cum appendice oraculorum rusticorum Coronidis vice adiecta...*, Coloniae, apud Ioannem Birckmannum, 1571, p. 55. « Eiusdem proptem culture quod Veteribus igotum frumentum Triticum faginum... »

¹⁷⁶ DODOENS Rembert et LOEI Ioannis, *Remberti Dodonaei Mechliniensis medici, de frugum historia liber unus*, V. Antverpiae : Ex officina Ioannis Loei, 1552, p. 41. « Hoc genus fine frumenti, fine pabuli, Germani Heiden Korn. Brabanti Bock Weydt, hoc est hirci pastum, nominant : ad quod alludentes Tragotrophom diximus. Quamq ; nonnullis uiris doctissimis magis placeat, faginum Frumentum appellari, qui vernaculam nomenclaturam, non ab hir ci pastu, fed à fago deflectunt : Buecken siquidem fagum significat. »

¹⁷⁷ WATTENBACH W., *Codex Diplomaticus Silesiae, Verein für die Geschichte Schlesiens*, Breslau, Josef Max & Komp, 1859, vol. 2, 272 p.

un étymon de langue vernaculaire du sème « blé [de] païen ». La France a donc été influencée à la fois par le sème « blé de hêtre » et celui de « blé [de] païen ». Cependant, il ne faut pas oublier que le sème « blé noir » est également usité en France et dans d'autres pays européens.

III. Sème « blé noir »

En Bretagne, dès le XV^e siècle, le *Fagopyrum* est déterminé par sa couleur noire, alors qu'au même moment la Normandie voisine opte pour le terme de sarrasin¹⁷⁸. Faut-il voir dans cet antagonisme linguistique la preuve d'une provenance de pays différents de part et d'autre du Couesnon ?

A. *Blé noir (fagopyrum) et blé noir (Melampyrum)*

Avant toute chose, il faut rester prudent avec l'appellation « blé noir » qui désigne parfois, chez certains auteurs, d'autres plantes que le sarrasin. Ainsi, au XVIII^e siècle, *schwarzkorn* (blé noir) est employé pour le Mélampyre (*Melampyrum*, L. 1753), tout comme *Ruhweizen* et *Bachtelweizen*¹⁷⁹, alors qu'une centaine d'années plus tard, il est attribué au *Fagopyrum* dans la région de Berne¹⁸⁰. Le phénomène n'est pas nouveau puisqu'au XVI^e siècle, Rembert Dodoens¹⁸¹ emploie déjà la locution « bled noir » pour nommer le Mélampyre. L'utilisation du terme « blé noir » pour le Mélampyre vient de « sa graine noire de la forme du froment ». Cependant, la confusion avec le *Fagopyrum* n'est pas possible dans l'œuvre de Rembert Dodoens, puisqu'il le nomme « Dragée aux chevaux » ou « *Tragotrophon* » à la page 319. La description qu'il en fait correspond bien au sarrasin :

« La dragée aux chevaux a les tiges rondes, striées, rougeâtres, environ deux pieds de haut ou davantage : les feuilles larges, poinctues par le bout non guere differentes aux fucilles de Lierre, ou du Lizeron commun. Il vient à costé, & au sommet des tiges des courtes queues sur lesquelles croissent beaucoup de fleurs blanches amassées ensemble & puis vient la

¹⁷⁸ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 70.

¹⁷⁹ *Oeconomische Nachrichten. Nebst nöthigem Register*, Leipzig, Joann Wendler, 1755, vol. 8, p. 331.

¹⁸⁰ PRITZEL Georg August et JESSEN Karl Friedrich Wilhelm, *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen : Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschätze*, Hannover, P. Cohen, 1882, p. 298 ; FISCHER Ludwig, *Flora von Bern; systematische Uebersicht der in der Gegend von Bern wildwachsenden und allgemein cultivirten Phanerogamen und Gefässpkyptogamen*, von L. Fischer., 5. verb. Aufl., Bern, Huber, 1888, p. 103.

¹⁸¹ DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 122.

graine qui est triangle & grife enclose dedans une petite pellicule comme la graine du Lyzeron noir décrit en la Tierce partie¹⁸². »

Le terme de *Tragotrophon* ne vient pas de la traduction puisqu'il est également utilisé dans la version latine de 1552¹⁸³. En revanche, lorsque Rembert Dodoens publie *Fruventorum, leguminum, palustrium et aquatiliū herbarum, ac eorum, quæ eo pertinent historia*, en 1566, le substantif *Tragotrophon* est abandonné au profit de l'appellation « *De Fegopyro* », plus proche du nom actuel « *Fagopyrum* ».

Cependant, Conrad Heresbach nomme le *Fagopyrum* de deux façons : soit *Triticum faginum* en latin et *Φαγόπυρον* en grec pour l'idée « blé de hêtre », soit *nigrum triticum* et *μελάμπυρον* que l'on peut traduire en français par « blé noir ». L'auteur conseille toutefois l'utilisation des premiers termes (blé de hêtre), car les seconds (blé noir) correspondent également au Mélampyre¹⁸⁴. Ces locutions grecques et latines sont très certainement des « cultismes »¹⁸⁵ émanant d'une première tentative de classification. Elles ne correspondent pas aux langues vernaculaires et ne sont pas encore fixées.

B. En Europe

En Italie, la locution *formenton nero* (froment noir) donne le substantif *formentone*, dès le XVI^e siècle¹⁸⁶. Elle est employée dans les écrits de Pietro Andrea Matthioli¹⁸⁷, Andrea Cesalpino¹⁸⁸ et utilisée dans les régions de Vérone, Trente,

¹⁸² *Ibid.*, p. 319.

¹⁸³ DODOENS Rembert et LOEI Ioannis, *Remberti Dodonaei Mechliniensis medici, de frugum historia liber unus*, V. Antverpiae, Ex officina Ioannis Loei, 1552, p. 41.

¹⁸⁴ HERESBACH Conrad, *Rei rusticae libri quatuor, vniuersam rusticam disciplinam complectentes, vnâ cum appendice oraculorum rusticorum Coronidis vice adiecta...*, Coloniae, apud Ioannem Birckmannum, 1571, p. 55.

¹⁸⁵ Construction stylistique excessive qui ne revoie pas forcément à une réalité étymologique

¹⁸⁶ BATTISTI Carlo et ALESSIO Giovanni, *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, G. Barbèra Università degli studi, 1950, vol. III, p. 1690 ; FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin » dans *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule., Rome, Poligrafico, 2007, vol. 1, p. 110. « La locution *formenton nero* (OLIVIERI, s.v. *saraceno*), formée avec l'augmentatif de *formento* a vite pris une forme réduite : *formentone* est le nom du sarrasin du XV^e au XVII^e siècle. »

¹⁸⁷ MATTIOLI Pietro Andrea, *Petri Andreae Matthioli ... Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei De medica materia ; adiectis quàm plurimis plantarum & animalium imaginibus, eodem authore*, in officina erasmiana, apud Vincentium Valgrisiū, 1554, p. 269. « Quare plane explodenda uidetur adami loniceri opinio quod non fine errore ridendo frumentum Turcicum, fuit, ut alijs placet, Saracenicum, quod Tridentina rura uulgo appellant Formentone, et Foroiuliensia a pullo seminis colore Saracino, ocymum esse firmiter existimer. » ; MATTIOLI Pietro Andrea et DIOSCORIDES Pedanius, *I discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico cesareo, et del serenissimo principe Ferdinando archiduca d'Austria &c. nelli sei libri di Pedacio Discoride Anazarbeo della materia medicinale ...*, appresso Vincenzo Valgrisi, 1568, p. 417-418. « Questo dunque (per quanto io me ne intenda) ne fu portato in italia d'africa et pero in molti luoghi d'italia, si chiama Sarasino, quantunque in altri luoghi lo chiamino formentone. »

¹⁸⁸ CESALPINO Andrea, *De plantis libri XVI Andreae Caesalpini Aretini ...*, Florentina, Apud Georgium Marescottum, 1583, p. 166. « Formentone vulgo vocatur, aliis Saresinum, semen trilaterum, figura seminis

Trévise et Venise¹⁸⁹. En 1620, dans un procès concernant l'annulation d'une taxe sur les *formentoni zali* (maïs), il est fait mention d'une exemption accordée au *formentone* ou *formenton nero*, depuis 1592¹⁹⁰. Dans l'actuelle Turquie, le *Fagopyrum* se dit *karabuğday*. Le mot *Kara* signifie « noir » et *buğday*, « blé ». En 1785, « les noms tatars du sarrasin » sont *karab dai* et *kara-bog dai*¹⁹¹. Malheureusement, la locution *karabogday* n'apparaît pas dans le dictionnaire turc-latin de 1612, contrairement aux mots *kara* (ou *chara*) et *bog dai*¹⁹², également présents dans un ouvrage de 1545¹⁹³. Cependant, en 1552, il est dit que les Turcs nomment la Valachie (principauté au sud de l'actuelle Roumanie, en bordure de la mer Noire) *Carabogdana* (terre de blé noir), car ce grain y pousse en abondance¹⁹⁴. Il est difficile d'affirmer avec certitude que ce « blé noir » correspond bien au *Fagopyrum*. Cependant, d'autres documents confirment la présence abondante du sarrasin dans cette région dès le XVII^e siècle¹⁹⁵.

L'emploi de l'adjectif « noir » pour désigner le *Fagopyrum* se retrouve, plus sporadiquement, dans d'autres parties du continent eurasien¹⁹⁶. Toute la question est de savoir si l'usage de l'adjectif « noir » pour désigner le *Fagopyrum* permet d'appréhender une voie de diffusion de cette plante entre les différentes régions

Lapathi, granduis, cortice nigro, candida intus substantia, vt Frumenti, quod in cibis coquitur, Farris, et Orizae modo, cujus gratia feritur inter aestivas Fruges ... »

¹⁸⁹ FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin » dans *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule., Rome, Poligrafico, 2007, vol. 1, p. 110.

¹⁹⁰ HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Turcicum frumentum : une survivance du principe d'autorité ? », *Candolle*, 1964, n° 19, p. 228.

¹⁹¹ FALCK Johan Peter, *Beyträge zur topographi sehen kenntniß des Russischen reichs...*, St. Petersburg, Akademie der wissenschaften, 1785, p. 171 ; *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, à l'agriculture, à l'économie rurale et domestique, à la médecine, etc* : Kaa - Lig, Paris, Deterville, 1817, vol. 17, p. 46.

¹⁹² MEGISERUS Hieronymus, *Institutionum Linguae Turcicae libri quatuor*, 1612, 372 p.

¹⁹³ GEORGIJEVIĆ Bartolomej et VORSATZ hs Randglossen von alter Hand ZALT Hs Besitzvermerk auf dem, *Türckey Oder Von yetziger Türcken kirchengepräg. Sytten vnnd leben : auch was grausamen jochs, was vnsäglichen jammers die gefangnen Christen, vnder den selben gedulden müssen ; sampt Namenbüchlin Persischer vnd Windischer in der Türckey gänge[n] sprachen*, zwey Tractätlin, s.l., by den Erben And. Cratandri, 1545, 76 p. (sans pagination, cherchez les termes *chara* et *bogday*)

¹⁹⁴ MORERI Louis, *Le Grand Dictionnaire Historique ou Le Mélange Curieux De L'Histoire Sacrée et Profane...* (N-Z), 6^e édition, Autrecht, Halma & Vande Water, 1692, vol. 4, p. 519. « Les Turcs la nomment Carabogdana, c'est à dire, Terre de blé noir, parce qu'elle en produit beaucoup » ; GIOVIO Paolo, *Pauli Iovii Novocomensis Episcopi Nucerini Historiarum sui temporis*, Florentiae, in officina L. Terentini, 1552, p. 379. « Valacchia pars à nostris Transalpina, à Turcis autem communi utrique nomine, quòd nigrum frumentum ferat, Carabogdana minor vocatur. »

¹⁹⁵ DE BAUR Frederic-Guillaume, *Memoires historiques et géographiques sur la Valachie : avec un prospectus d'un atlas géographique & militaire de la dernière guerre entre la Russie & la Porte Ottomane*, Francfort et Leipsic, Chez Henry-Louis Broenner, 1778, p. 11 ; M. Malte-Brun (éd.), *Annales des Voyages, de la Géographie et de l'Histoire ou Collection des voyages nouveaux les plus estimés*, Paris, F. Buisson, 1808, vol. 5, p. 54. « Autrefois on ne cultivait presque en Moldavie que le blé sarrasin ; mais en 1710, le prince Nicolas Maurocordato y introduisit la culture du maïs. »

¹⁹⁶ FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin » dans *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule., Rome, Poligrafico, 2007, vol.1, p. 85-130.

qui utilisent ce terme.

C. En France

La locution « blé noir » est donc présente dans d'autres régions du monde. Faut-il pour autant imaginer un lien entre ces pays et la Bretagne ? La notion de « blé noir » utilisée en Bretagne est-elle l'appropriation d'un terme étranger ou une construction linguistique propre à cette région ? Lorsque le *Fagopyrum* est intégré aux systèmes agraires, la Bretagne n'est pas encore rattachée au royaume de France et le peuple parle essentiellement breton¹⁹⁷. Le français et le latin sont des langues de l'écrit et des élites. Toutes les sources bretonnes des XV^e et XVI^e siècles utilisent systématiquement l'adjectif « noir » pour désigner le *Fagopyrum* [annexe n° 1]. Ainsi, dans le dictionnaire françois-celtique ou françois-breton de Grégoire de Rostrenen (1732), le blé noir est présent dans plusieurs définitions sous les dénominations de « ed du » ou « Güinis du » et ses variantes « Gunuh-du », « Guneh-du »¹⁹⁸.

En revanche, les traductions françaises des termes bretons donnent à la fois « blé noir » et « sarrasin ». Aucun synonyme breton de « païen » n'est employé pour désigner le *Fagopyrum*, bien que le mot « sarracin » soit mentionné dans le *Catholicon* pour le terme *paganus* en latin et « païen » en français¹⁹⁹. Dans *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne* (1505), le blé noir est appelé « blé de Turquie »²⁰⁰. D'ailleurs, cet ouvrage est le premier à utiliser cette locution pour désigner le *Fagopyrum*. Est-ce une simple coïncidence ou la traduction littérale d'une locution provenant d'Asie Mineure ? Le *Fagopyrum* présent dans les systèmes agraires bretons a-t-il été importé par des marchands provenant de cette région et qui l'auraient présenté comme un « blé noir » ? En l'état actuel de la recherche, rien ne nous permet d'étayer cette hypothèse. Les Bretons ont tout aussi bien pu nommer cette plante à partir de la couleur sombre de ses graines. Après tout, le sème « blé de hêtre » découle également de l'observation des akènes.

¹⁹⁷ Le rattachement de la Bretagne à la couronne de France se fait définitivement en 1532.

¹⁹⁸ ROSTRENEN Grégoire de, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Livraire, 1732, 1006 p. « Blé noir ou blé sarrazin. Ed du. Güinis du. Van. Gunuh-du. Guneh-du. / Moudre du blé noir, du sarrasin. Mala ed du. Mala güinys-du. Mala yd du. / Moulin à blé noir, Milin ed du. »

¹⁹⁹ LAGADEC Jehan, ROPERZ Yves et AUFFRET DE QUOTATQUEVERAN, *Le Catholicon breton*, Seconde édition., Tréguier, Jehan Calvez, 1499. « Sarracin. g. idem ou payen. l. hic sarraceus/ni/Item sarracenizo/as.g.vivre cōme sarracin. Itē hec sarrascēia/e.g. (com)paingnie de sarrasine. Itē hic et hec gentilis (et) hoc/le.gal. sarrasin ou payen. itē hec gē tīfītas/tis.g. peuple de payens Item paganus/a/um.g. payen Itez paganizo/as g. vivre (com)me payen. Itē hic paganismus mi.g. coustume de payen. Itē hec paganitas/tis Itē paganicus/ca/cū g. de payen satijanas cest nom du dyable.l. hic sathanas/ne. »

²⁰⁰. BOURDICHON Jean, *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne*, 1505, 476 p.

Il ne faut pas oublier que le terme « bled noir » est également employé dans une bonne partie du Massif central (Limousin²⁰¹, Auvergne²⁰² ou Lozère²⁰³). Enfin, selon les enquêtes linguistiques réalisées au XX^e siècle, d'autres régions l'utilisent également²⁰⁴. Cela étant, l'utilisation de l'adjectif « noir » pour qualifier un grain ne renvoie pas systématiquement au *Fagopyrum*. Ainsi, le pain de seigle est souvent qualifié de « noir » par opposition au pain de froment, un grain noir pouvant définir une variété plus sombre de céréales (seigle, millet, sorgo). De même, un « bled » noir peut désigner un grain atteint d'une maladie²⁰⁵. Il est donc important de retenir que « bled noir » n'est pas systématiquement synonyme de sarrasin. Dans leurs correspondances, les intendants et les subdélégués donnent souvent une double appellation pour éviter la confusion : « On y sème aussi beaucoup de blé noir, autrement appelé sarrasin »²⁰⁶. Ce procédé permet également de définir le substantif local pour le pouvoir central qui utilise

²⁰¹ Au XVI^e siècle : PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII^e au XVI^e siècle », *Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin*, 1926, vol. 71, p. 447. Puis au XVII^e siècle : GUIBERT Louis, « Nouveau recueil de registres domestiques Limousins et Machois de 1384 à nos jours », *Bulletin de la société scientifique historique et archéologique de la Corrèze*, 1892, vol. 14, p. 491 ; GUIBERT Louis, « Le livre de raison des Baluze, registre domestique et chroniques tulloise (1566-1641) (suite et fin) », *Bulletin de la société scientifique historique et archéologique de la Corrèze*, 1887, vol. 9, p. 565 ; Arch. dép. Creuse, H329, Abbaye de Bonlieu, déclaration du 5 décembre 1672. ; *Ibid.*, E447, Copie du terrier de la seigneurie de Mainsat, 1660-1677.

²⁰² Arch. dép. Cantal, 5E1378.3R. *Le livre des luminiers de Salers*, 1505. « blat negre » ; POITRINEAU Abel, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1962, vol. 17, n° 2, p. 323-331 ; NICOLAS Violaine, *Genèse d'un monde pastoral : le système d'estive sur la planèze méridionale du Plomb du Cantal, de la fin du Moyen Âge au milieu du XIX^e siècle*, Thèse de doctorat, Université de Caen Basse-Normandie, 2016, 965 p.

²⁰³ Le terme usité est essentiellement « millet noir ». À noter qu'il s'agit d'une culture anecdotique et localisée dans les hautes terres de l'actuelle Lozère, majoritairement occupées par du seigle. Arch. dép. Lozère, 3 E 5564, Minutes de Jean-Antoine Meynadier, notaire royal de Vébron, 20 avril 1780, f° 45 v°- 47 r°. « Rente annuelle solidaire « de vingt-huit setiers grains divises savoir dix setiers froment deux setiers seigle quatre setiers millet noir deux setiers orge deux setiers avoine, huit setiers de châtaignes blanches, le tout mesure de Barre beau sec criblé net et marchand payable. » ; Arch. dép. Lozère, EDT 061 HH 1, mercuriales du marché de Florac, 1733-1736, 1742-1773, nf. « Présence de millet noir au marché en 1733, 1734, 1735 et 1736. » ; Arch. dép. Lozère, C 943, Déclarations de biens et droits nobles du diocèse civil de Mende, 1763. « Quelques petits droits de champart qui consistent en quelque peu de seigle avoine ou milhet noir. » ; Arch. dép. Lozère, 1 J 64, mémoires sur l'agriculture, le commerce, le sel, etc., en Gévaudan, XVIII^e siècle, 290 f° : *Mémoire sur l'Etat de l'agriculture au Diocèse de Mende*, v. 1760. « Les seuls menus grains qu'on connaisse au Diocèse de Mende sont les bleds noirs ou Bleds sarrasins cette récolte ainsi que celle des légumes qui ne consistent qu'en quelques pois, fèves et lentilles font un objet si modique quelles ne méritent pas qu'on s'en occupe » (f° 71 v°). Informations fournies de Bruno JAUDON, auteur du livre : *Les compoix de Languedoc : impôt, territoire et société du XIV^e-XVIII^e siècle*, Caen, Association d'histoire des sociétés rurales, 2014, 606 p.

²⁰⁴ FRANCONIE Hélène et CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin » dans *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule., Rome, Poligrafico, 2007, vol.1, p. 85-130.

²⁰⁵ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1710, *Mémoire pour servir à indiquer le plan qui a été suivi pour parvenir à connaître ce qui produit le Blé noir dans les blés ; & à connaître les remèdes propres à détruire cette corruption*, 1760.

²⁰⁶ Arch. dép. Haute-Vienne, C6, *Mémoire sur la généralité de Limoges dressé par M. de Bernage, Intendant*, 1698 ; PAPE Guy, *La jurisprudence du célèbre conseiller et jurisconsulte Guy Pape dans ses « Décisions »*, Lyon, Libr. Jean Certe, 1692, p. 29. Vienne, juridiction du parlement de Grenoble : « La dîme du blé noir [...] ce genre de blé est ce qu'on appelle ailleurs blé sarrasin ».

essentiellement le mot « sarrasin ».

Cette approche géolinguistique a permis de mettre en évidence les emprunts linguistiques de certains substantifs vernaculaires français à des étymons étrangers, et de mieux comprendre les possibles voies de diffusion du *Fagopyrum* entre la France et ses voisins. Nous savons maintenant que le *Fagopyrum* est présent sur le sol français sous trois grandes formes linguistiques : bouquette et autres dérivés du sème « blé de hêtre », sarrasin appartenant au sème « blé païen » et blé noir. Reste à déterminer son implantation sur le territoire français au moment de son intégration dans les systèmes agraires.

IV. Quelle place pour le *Fagopyrum* en France au XVI^e siècle ?

A. Sa répartition

Les traces écrites attestant de la présence du sarrasin en France au XVI^e sont peu nombreuses. Cependant, un *corpus* d'une soixantaine de mentions, comprises entre 1502 et 1600, a été collecté [annexe n° 1], puis cartographié [Carte n° 5]. Cet ensemble repose sur un travail de dépouillement bibliographique et quelques mentions trouvées dans les dépôts archivistiques pour la Normandie et la Bretagne²⁰⁷. S'il a permis de compléter le premier travail effectué par Michel Nassiet en 1998, il ne peut être considéré comme exhaustif²⁰⁸. La surreprésentation du Massif armoricain est en partie due aux limites géographiques de cette étude. Une enquête plus approfondie dans les dépôts d'archives du reste de la France pourrait très certainement nuancer cette représentation. Quoi qu'il en soit, la comparaison entre cette carte [Carte n° 7] et celle de la culture du sarrasin au XIX^e siècle montre une certaine continuité pour les trois principales zones de production [Carte n° 8]. En revanche, sa présence en Haute-Normandie et dans le nord de la France reste anecdotique et sa culture ne s'y développe pas au cours des siècles suivants. La présence de mentions du *Fagopyrum* dès le XVI^e siècle dans différentes parties du royaume et l'analyse de sa diffusion en Europe à travers la géolinguistique prouvent définitivement que cette plante n'a pas été introduite sur le sol français

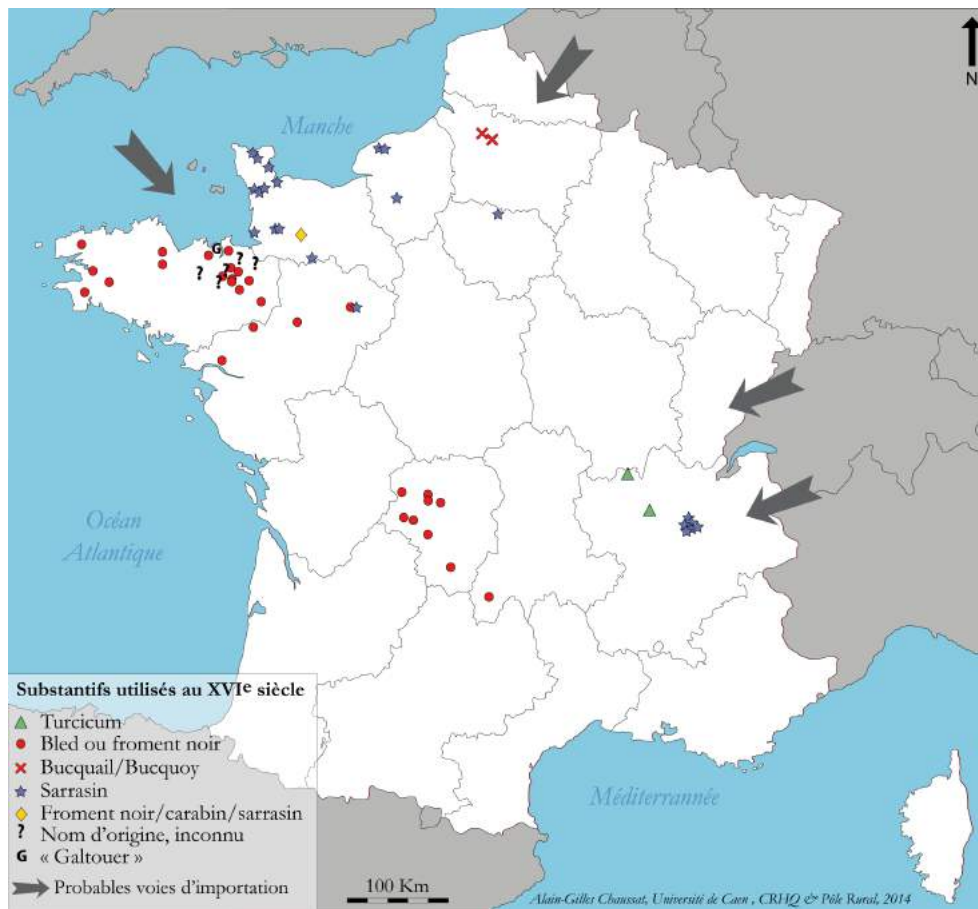
²⁰⁷ Ce recensement s'est effectué au fil des lectures, des recherches en ligne par mots-clés (Gallica, GoogleBooks, Archive.org, Bibliothèque numérique Medic@, Europeana, etc.) et des découvertes fortuites dans les sources archivistiques consultées pour l'écriture des chapitres de ce mémoire. Il ne s'agit pas d'un corpus spécifiquement pensé en vue de la réalisation d'une étude précise de la présence du sarrasin en France au XVI^e siècle.

²⁰⁸ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 57-76.

uniquement par la façade maritime du Massif armoricain.

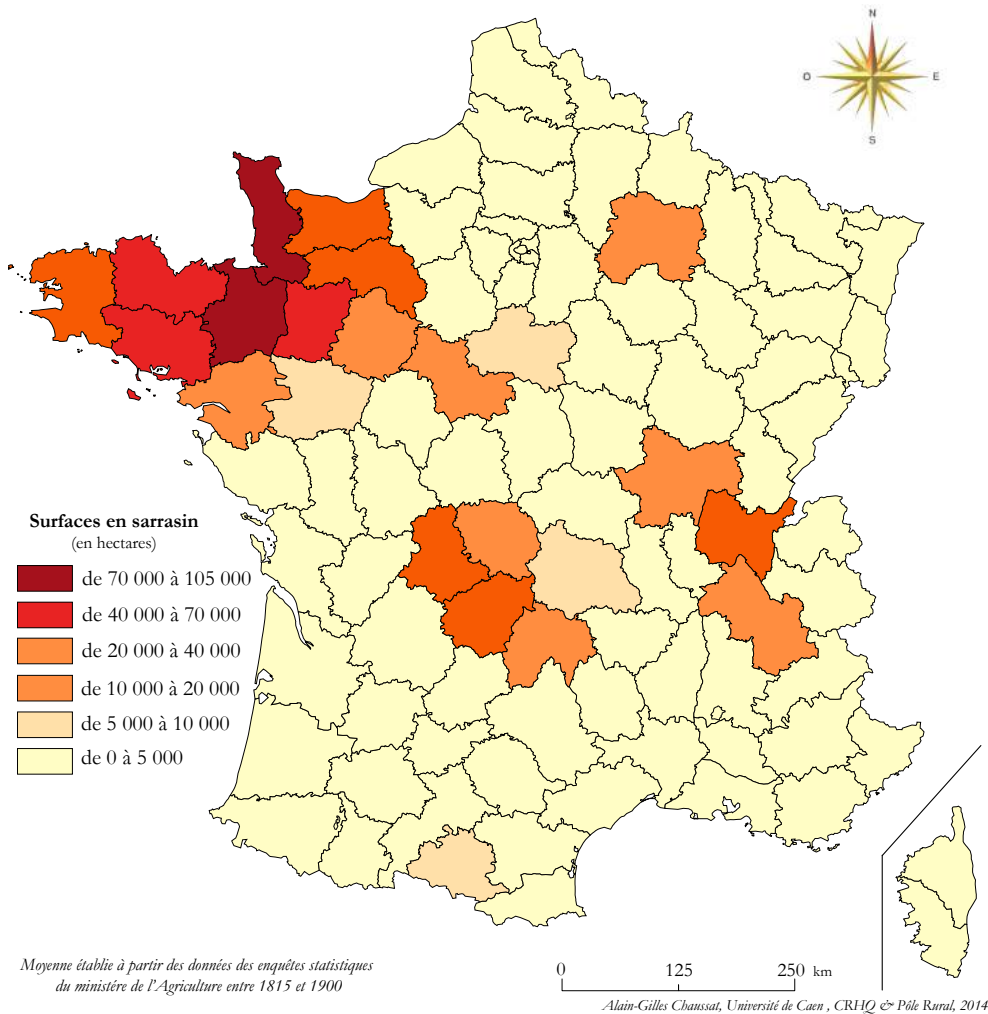
Carte n° 7 : Mentions de *Fagopyrum* au XVI^e siècle

Sources : annexe n° 1



Carte n° 8 : Répartition départementale du sarrasin au XIX^e siècle

*Sources : Enquêtes statistiques annuelles du ministère de l'Agriculture
(Moyenne des données de 1820 à 1900)*



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.

B. *Son usage dans la vie quotidienne des populations du Massif armoricain*

Entre le moment où une plante nouvelle arrive dans un pays et celui de son appropriation par les populations, il peut se passer plusieurs décennies. Nous l'avons vu précédemment avec le maïs. Arrivé en Europe à partir du XVI^e siècle, il faut attendre le XVII^e siècle pour qu'il commence à jouer un rôle important dans les systèmes agraires du Sud-Ouest²⁰⁹. De même, la pomme de terre ne s'est réellement intégrée dans l'alimentation et l'économie française qu'à partir du XVIII^e siècle²¹⁰. Alors, combien de temps a-t-il fallu attendre avant de voir apparaître le sarrasin dans les actes quotidiens des populations du Massif armoricain ?

Si la culture et la consommation du sarrasin au XVI^e siècle sont attestées, son absence ou sa rareté dans certaines sources économiques relativisent tout de même son intégration dans les différents secteurs d'activités des sociétés du Massif armoricain. Ainsi, les apprécis et les mercuriales du XVI^e siècle (relevés du prix des grains) n'évoquent que très rarement le prix du blé noir²¹¹ [annexe n° 2]. Seules quelques sources éparses témoignent d'une certaine monétarisation de cette denrée alimentaire²¹². En revanche, à partir du XVII^e

²⁰⁹ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Les paysans de Languedoc*, Paris, S. E. V. P. E. N., 1966, vol.2, p. 71 ; PONSOT Pierre, « Les débuts du maïs en Bresse sous Henri IV », *Histoire et Sociétés Rurales*, 2005, vol. 23, p. 117-136 ; FRÈCHE Georges, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières : vers 1670-1789*, Paris, Éditions Cujas, 1974, p. 213-222 ; DEBIEN Gabriel, « Du Béarn en Poitou : l'expansion du maïs du XVII^e au XIX^e siècle » dans *Actes du 91^e Congrès national des Sociétés savantes, Rennes 1966*, Paris, Bibliothèque nationale, 1969, p.

²¹⁰ WILLIOT Jean-Pierre, JEAN-FRANÇOIS Mallet, MARC De Ferrière le Vayer, GILLES Fumey, JEAN-ROBERT Pitte et AYMARD de Montigny, *La pomme de terre : histoire et recettes gourmandes*, Grenoble, Glénat, 2009, p. 16-19 ; WILLIOT Jean-Pierre et DE FERRIÈRE LE VAYER Marc, *La pomme de terre : de la Renaissance au XXI^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2011, 414 p. De nombreux articles de cet ouvrage montrent que la pomme de terre a mis du temps avant d'être pleinement utilisée dans l'alimentation européenne.

²¹¹ Pour la Normandie occidentale, ce genre de documents ne semble pas être disponible pour le XVI^e siècle. En revanche, en Bretagne quelques spécimens ont été dépouillés. Arch. dép. Morbihan, 13J55, *Ventes et apprécis des grains dans le comté de Poëboët et le marché de Josselin*. Aucune mention de blé noir n'a été retrouvée dans les documents du XVI^e siècle. (Apprécis des grains (1528-1530). Vente et apprécis des grains par René, vicomte de Rohan, en faveur de Guyon de Kerbusso, receveur de la forêt de Lanouée (1534). Vente et apprécis par le même en faveur de Bastien de L'Hermitage, receveur ordinaire du comté de Porhoët (1534). Apprécis). Cependant, il est cité en 1666 dans les apprécis du marché de Josselin (166-1669). Le blé noir est probablement estimé dans des registres pour la première moitié du XVII^e siècle, mais nous ne disposons pas de ces documents pour l'attester ; Arch. dép. Finistère, 2B819, *Mercuriales du greffe du siège royal de Carhaix*. L'exemplaire de 1570 n'évoque pas le blé noir, contrairement à celui de 1638 ; Arch. dép. Finistère, 6B849, *Mercuriales de Lesnec*. Le blé noir n'est pas cité dans les registres allant de 1573 à 1609. Il n'existe aucun autre registre pour le XVII^e siècle, mais dans celui de 1753-1762 (même côte archivistique) ce dernier est présent. L'apprécis des grains du marché d'Auray (Morbihan) de 1595 ne mentionne pas de blé noir, mais les registres du XVII^e non plus. Nous verrons un peu plus loin que le sarrasin n'était pas présent dans le littoral vannetais. Arch. dép. Morbihan, B1771, Apprécis des grains du marché d'Auray, 1595 ; *Ibid*, B1384, 1609 ; *Ibid*, B1426, 1662.

²¹² BEAULUÈRE (DE LA) Louis, « Recherches sur divers titulaires de magistratures, charges et offices de la ville du comté de Laval (Suite) », *Bulletin de la Commission historique et archéologique de la Mayenne*, 1893, t. VII, p. 79. L'auteur donne des prix du blé noir pour le mois de décembre 1536 et pour le 27 novembre 1592

siècle, le blé noir se vend sur la plupart des marchés du Massif armoricain²¹³. De même, les baux de dîmes du XVI^e siècle font rarement mention de la présence du sarrasin. À titre d'exemple, dans le diocèse de Coutances, le seul cas retrouvé date de 1592²¹⁴, tous les autres apparaissant à partir du XVII^e siècle²¹⁵. Une autre source fait référence aux dîmes de sarrasin pour une période antérieure, mais il s'agit d'une information de troisième main. Dans un arrêt du parlement de Rouen daté de 1622 se trouve une copie d'un acte de 1571 dans lequel il est fait mention d'une dîme de sarrasin de 1528 :

« Plusieurs lettres et escriptures de lad[ite] abbaye extraict des reg[ist]res de Me Gilles Enguran et Guill[aume] Yvon tabellions a Coustances du vingt ung[nième] jo[ur] de juillet 1528 contenant la transaction faicte entre

dans la ville de Laval. Ces informations viennent des recherches de Pichot de La Graverie (1690-1768) ; PEYRON Paul, « L'église de Saint-Mathieu de Quimper », *Bulletin de la Société archéologique du Finistère*, 1893, vol. 20, p. 31. Dans le registre des comptes de l'église de Saint-Mathieu (1542-1544), deux combles de blé noir sont estimées à 6 sols et 8 deniers chacune ; BUSSON Henri, « L'église et la paroisse de Louvigné-de-Bais (Ille-et-Vilaine, 1536-1563) », dans *Annales de Bretagne*, 1925, vol. 37, n° 3, p. 344. Les comptes de la paroisse révèlent un don à la fabrique en blé noir estimé à 2 sols et 41 deniers.

²¹³ DESCHAMPS DE VADEVILLE, « Tableaux des appréciés de différentes denrées vendues au marché de Coutances de 1684 à 1778 », *Mémoire de la société académique du Cotentin*, 1877, II, p. 225-247 ; MORINEAU Michel, *Les faux-semblants d'un démarrage économique : agriculture et démographie en France au XVIII^e siècle*, Paris, A. Colin, 1971, vol. 1, p. 367-370 ; GASTÉBOIS Victor, « Le livre de raison de Jean Massé de Boisgrallon, chirurgien à Saint-Martin-de-Landelles », *Revue du Mortainais*, 1924, n° 17, p. 1-66 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 1G380/5, *Extrait du papier mesnager du greffe de la cour du siège royal de Dinan* (Apprécis de Dinan), 1662 et 1668 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 3B355, *Mercuriales de la sénéchaussée et siège royal de Fougères*, 1669 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 3B780, *Apprécis des grains du marché de Hédé*, 1671-1676 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, E382, Fonds Saint-Brice, *Apprécis des grains de la seigneurie de Saint-Étienne*, 1684-1729 ; Arch. dép. Morbihan, B2406, *Apprécis des grains du marché de Hennebont*, 1652-1654 ; Arch. dép. Finistère, 9B498, *Mercuriales venant du registre du greffe du siège royal de Quimperlé*, 1688-1692 ; Arch. dép. Morbihan, B2173-76, B2179, B2181, B2183, B2185, B2187, B2190, B2193, B2194, B2200, B2203-05, B2208-09, B2213-16, *Apprécis des grains du marché de Gourin*, 1662-1697 ; Arch. dép. Manche, 289J, Chartrier du logis d'Isigny, *Apprécis au bailliage de Mortain*, 17 avril 1638 ; Arch. dép. Manche, 2J1061, *Éphémérides tenues par un vicaire ou trésorier de Gourfaleur, relevant les comptes et les événements entre 1610 et 1684*. Pour le XVIII^e siècle, la liste est encore plus importante. (Cf. bibliographie)

²¹⁴ Arch. dép. Manche, 301 J 286, *Fonds du diocèse de Coutances, différents baux de dîme, paroisse de Saint-Fragaire*. Aucune mention de sarrasin n'est présente dans le bail de 1564, mais il apparaît dans ceux de 1592, 1605 et 1611.

²¹⁵ Arch. dép. Manche, 301 J 281, Fonds du diocèse de Coutances, différents baux de dîme. Dans la paroisse de Belval le sarrasin n'apparaît pas dans le bail de 1600, mais il est présent dans ceux de 1608 et 1617 avant de disparaître à nouveau en 1629 ; *Ibid*, 301 J 283, Heugueville rien en 1593, mais présent en 1615. Hebecrevon rien en 1592 et 1602, mais apparition en 1608. Geffosses rien en 1603 et 1612, mais présence en 1615 ; *Ibid*, 301 J 284, Rosey première mention en 1607. Le Theil, les défrichements du XV^e siècle et ceux de la moitié du XVI^e siècle ne mentionnent pas la présence de sarrasin. En revanche, il apparaît dans le bail des dîmes de 1613 ; *Ibid*, 301 J 285, À Nicorps le bail de 1577 n'y fait aucune mention, tout comme ceux de 1605, 1620 et 1625 à l'origine. Néanmoins, une mention a été rajoutée pour 1605 et 1625. Martinvast, le sarrasin est présent dans le bail de 1623 et Tollevast dans ceux de 1625 et 1639. Montpinchon rien en 1595 et 1610, mais présent en 1643 ; *Ibid*, 301 J 286, Roncey rien dans le bail de 1586, mais présence dans celui de 1605 ; *Ibid*, 301 J 287, Le Désert rien au XVI^e siècle. Première mention observable dans le bail de 1604. *Ibid*, 301 J 288, Saint-Vigor-des-Monts, rien dans les baux de 1599 et 1619, mais présent dans celui de 1626. Teurtheville, rien en 1611, mais présence en 1617 et Brillevast présence en 1639 ; *Ibid*, 301 J 411, À La Brisette, le sarrasin est présent dans le bail de 1606.

M. Jean Lambert prestre curé de Souchureuil procureur des abbesses et religieuses de Lisieux dammes de lad[ite] seigneurie de Sauchrevreuil ayant mys gaige pleige sur les dixmes de sarasins en lad[ite]parr[oisse] de La Blouttiere²¹⁶ » (au nord de Villedieu-les-Poêles).

Ce travail de dépouillement des baux de dîmes des XVI^e et XVII^e siècles n'a pu être réalisé pour l'ensemble du Massif armoricain. Dans les quelques baux traités pour la Bretagne, les dîmes de « bledz noirs » sont perçues par le prieuré de Saint-Malo-de-Teillac, au sud de Rennes, dès 1550²¹⁷. Toutefois, il s'agit là d'un cas assez rare. L'absence de sarrasin dans ce type de sources est-elle pour autant synonyme de sa rareté dans les champs ? Peut-être est-il exempté de dîme ? En effet, la question se pose pour le bailliage de Domfront et une partie de ceux de Falaise, Argentan et Alençon²¹⁸, mais d'une manière générale le sarrasin est assujéti à la dîme, comme les céréales. Seules la quotité et la répartition entre décimateurs sont différentes. D'ailleurs, ces questions sont à l'origine de nombreux procès qui s'avèrent être d'excellents révélateurs de la présence du sarrasin. Selon Georges Frêche, en 1647 le parlement de Normandie estime qu'il faut que les pertes dépassent un tiers des revenus pour que les décimateurs puissent avoir un recours en justice²¹⁹. Dix ans plus tard, le gouvernement publie une déclaration dont l'article 4 stipule :

« Parce que les possesseurs, pour se décharger du paiement des dîmes, introduisent un abus qui est très préjudiciable, en changeant la surface de la terre, en la convertissant en prairie, herbages ou semence des fruits qui ne sont sujets à dîmes, suivant la coutume des lieux, dans les champs accoutumés d'être chargé de vigne, les autres grains dont il payer la dîme²²⁰. »

La question des litiges de dîmes de sarrasin fera l'objet d'un chapitre à part. Néanmoins, sur la soixantaine de cas recensés en Normandie, seul celui qui oppose le chapitre cathédral d'Avranches au curé de Pontaubault est antérieur à 1594. La rareté de la présence du sarrasin dans les sources du XVI^e siècle prouve

²¹⁶ Arch. dép. Finistère, 5H 272, *Arrêt du parlement de Rouen sur requête de Marie de Raveton abbesse de Notre Dame du Prey Lès Lisieux*, 1622. Il s'agit d'un arrêt du parlement de Rouen sur requête de Marie de Raveton abbesse de Notre-Dame-du-Prey Lès Lisieux à la suite d'une procédure lancée devant le bailli du Cotentin en 1617 entre la plaignante et Artur Le Conte, religieux au prieuré de La Blouttiere, ainsi que curé de la paroisse de Sauchrevreuil près de Villedieu-les-Poêles dans la Manche.

²¹⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H129/1, *Registre des quittances des dîmes du prieuré de Saint-Malo-de-Teillac*, 1550-1556.

²¹⁸ Étienne LE ROYER DE LA TOURNERIE, *Nouveau commentaire portatif de la coutume de Normandie*, Rouen, De l'imprimerie privilégiée, 1778, vol.1, p. 22.

²¹⁹ Georges FRÊCHE, « Dîme et production agricole remarques méthodologiques à propos de la région toulousaine », in *Les fluctuations du produit de la dîme*, Paris, Mouton & Co, 1972, p. 226.

²²⁰ JOUY Louis-François de, *Principes et usages concernant les dîmes*, Paris, Chez Durand Neveu, 1775, p. 85.

que ce dernier n'est pas encore une culture importante dans la vie quotidienne des populations du Massif armoricain. Il faut attendre le XVII^e siècle pour que sa diffusion s'opère dans l'ensemble du Massif armoricain et qu'il devienne la principale nourriture de ses habitants.

Conclusion

L'étude des différents noms du *Fagopyrum* en Europe démontre que les populations considèrent cette plante comme nouvelle et exogène. Pour les pays de langue slave, le *Fagopyrum* est appelé « blé grec ». Ces locuteurs désignent ainsi l'Empire byzantin tardif comme son lieu de provenance. Ce sentiment est renforcé par les écrits de nombreux médecins-botanistes du XVI^e siècle, persuadés qu'il vient d'Asie Mineure. De même, le sème « blé noir » présent en Bretagne, mais également dans d'autres régions françaises et européennes, se retrouve sur les bords de la mer Noire dans des langues turciques²²¹. Quant aux régions de langue fennique (Finlande et Estonie) les substantifs donnés au *Fagopyrum* renvoient à l'idée d'un « blé tatar[e] » [Carte n° 4]. Cette dénomination n'est pas anodine puisqu'au XIII^e siècle les Mongols, également nommés « tatar[e]s » par les Occidentaux, arrivent en Europe en passant par l'Asie Mineure et le nord de la mer Noire. Enfin, un grand nombre de pays européens identifient ce grain comme « païen » au travers de nombreux substantifs [Carte n° 4]. Si l'Europe chrétienne est en contact avec des Païens d'Al Andalus, il ne faut pas oublier qu'elle l'est aussi à l'est, avec les invasions mongoles. Deux cents ans plus tard, le *Fagopyrum* prend le nom de « bled de Turquie », ce qui renforce un peu plus l'idée d'une importation par cet espace géographique²²². Les différents substantifs européens du *Fagopyrum*, ainsi que les écrits des médecins-botanistes désignent donc l'Asie Mineure comme la « porte d'entrée » de cette nouvelle plante vers les pays européens. Il est fort probable que ce *Fagopyrum* ait été introduit en Europe au cours du XIII^e siècle, à la faveur d'échanges avec les populations issues de l'Empire mongol, directement liées aux premières aires asiatiques de culture de cette polygonacée.

Finalement, la rareté des mentions écrites, la recherche avortée d'une affiliation avec des plantes connues des auteurs antiques, la confusion avec

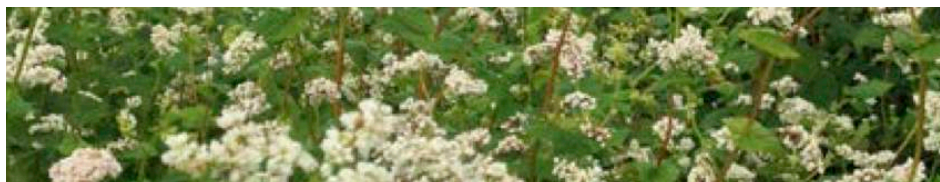
²²¹ Il est possible que le terme « blé noir » soit également usité dans d'autres langues altaïques. D'ailleurs, c'est l'une des façons de le nommer en chinois : 乌麦. Malheureusement, je ne dispose pas des compétences ou des ressources nécessaires pour continuer cette enquête géolinguistique vers la partie Est du continent eurasiatique.

²²² Toutefois, le maïs en français et la dinde en anglais prennent également le nom de « Turquie », alors qu'ils ne proviennent pas de cette région, mais du continent américain. Ce qu'il faut retenir ici c'est surtout l'accumulation d'éléments désignant la même région, dans plusieurs langues.

d'autres plantes nouvelles comme le maïs, l'inconsistance des premiers substantifs qui lui sont donnés (aussi bien dans les ouvrages d'érudits que dans les sources de la pratique plus proches des consommateurs), l'inexactitude des informations qui la concernent et son absence parmi les sources économiques du quotidien viennent corroborer les nombreux témoignages qui décrivent cette plante comme nouvelle au XVI^e siècle. À la lumière de ces différents éléments, il paraît peu probable que le *Fagopyrum* introduit dans les systèmes agraires au cours du bas Moyen Âge soit issu de celui mis au jour par les polynologues pour les périodes antérieures. Il n'est pas question de nier son existence, mais de mettre en évidence l'absence de filiation entre ces deux phénomènes. Le sarrasin présent avant le Moyen Âge central n'a aucun lien avec l'agriculture. Il faut attendre une seconde introduction, probablement autour du XIII^e siècle, pour que cette polygonacée soit reconnue comme une plante agricole et insérée dans les systèmes agraires, au même titre que les céréales.

L'autre apport de cette étude est l'identification de plusieurs voies d'entrée du sarrasin sur le sol français. Il est important de rappeler qu'au XVI^e siècle, le sarrasin est apparu simultanément, et sans lien apparent, dans le Massif armoricain, dans le nord de la France et dans les régions proches du Saint-Empire romain germanique. Le plus étonnant est la distinction fondamentale entre la Bretagne qui a toujours nommé cette plante « blé noir » et la Normandie voisine, qui depuis 1460 l'appelle « bled sarrasin ». Cette dichotomie induit une importation exogène de ce grain dans ces deux régions frontalières. Ainsi, le sarrasin ne serait pas arrivé en Normandie par la Bretagne et inversement. Pour la Bretagne, la construction du signifiant est soit basée sur l'observation, soit issue d'un emprunt lexical à un peuple qui le nommait également blé noir dans sa propre langue. En revanche, en Normandie, la construction du signifiant vient d'un emprunt lexical au latin « *frumentorum sarracenorum* », lui-même probablement issu d'un emprunt lexical à une langue vernaculaire.

Maintenant que l'énigme de l'origine, de l'apparition et de la diffusion du sarrasin est résolue, reste à étudier son rôle dans les pratiques agraires du Massif armoricain.



Seconde partie



LA PLACE DU SARRASIN DANS LES SYSTÈMES AGRAIRES DU MASSIF ARMORICAIN

Parcours d'un akène du sol au grenier



Chapitre III

LE MASSIF ARMORICAIN, UN SOL PROPICE AU FAGOPYRUM ?



La répartition du sarrasin sur le territoire français est loin d'être homogène. Sur plus de cinq siècles de présence, il fut cultivé en continue sur certains espaces, alors que d'autres l'ont accueilli de manière plus sporadique. Dans l'absolu le sarrasin pousse dans n'importe quel type de sol, mais le *Fagopyrum esculentum* réussit mieux dans les sols granitiques, schisteux, siliceux ou silico-argileux sains (drainés, sans eaux stagnantes). Sur les sols calcaires humides ou compacts on ne cultive guère qu'une des variétés, le *Fagopyrum tataricum*, plutôt fourragère. La présence d'une plante, plutôt qu'une autre, est toujours le résultat de plusieurs facteurs choisis ou subis, qu'ils soient naturels ou anthropiques. Évaluer la responsabilité d'un seul facteur dans une problématique multifactorielle reste une opération délicate. Les conclusions qui en découlent ne sont pas une fin en soi, mais une étape préalable à une confrontation avec chacun des autres facteurs impliqués dans la problématique de départ.

Existe-t-il en France et plus particulièrement dans l'Ouest un sol plus propice qu'un autre à la culture du sarrasin ? Dans le cadre d'une étude liée uniquement aux sciences de la nature, la réponse serait rationnelle et objective. Toutefois, plus qu'une vérité absolue, l'historien s'attache à comprendre les différentes « croyances »²²³ dans toutes leurs complexités. Un certain nombre de réponses dépendent de l'état d'avancée des savoirs et des technologies. Ce qui est considéré comme une connaissance à une époque peut se révéler être une croyance quelques années plus tard. Or pour comprendre comment les hommes interagissent avec leur environnement, il est nécessaire de s'intéresser à la connaissance qu'ils en ont. Si les sciences de la nature peuvent aider l'historien à

²²³ Le terme de « croyance » désigne ici une forme de connaissance erronée et désuète.

mieux saisir les conséquences des choix adoptés par les sociétés du passé, c'est l'analyse de leurs croyances qui permet de les comprendre. Sans compter que si ces croyances évoluent avec le temps, elles divergent également en fonction des catégories socioprofessionnelles des individus.

I. Les réponses du passé

A. Selon les botanistes et les agronomes (XVI^e-XVIII^e siècle)

La plupart des médecins botanistes et des agronomes qui écrivent sur le sarrasin ne vivent pas dans des régions qui le produisent. Il est fort probable qu'un certain nombre d'entre eux (surtout pour les médecins botanistes) n'en ait même jamais cultivé et surtout jamais consommé. Quel crédit accorder à leurs informations ? Ces savoirs théoriques sont-ils en phase avec des réalités de terrain ?

Dès le XVI^e siècle, le sarrasin est considéré comme susceptible de pousser « en toute terre »²²⁴. Olivier de Serres nuance quelque peu l'idée, car bien qu'il puisse prospérer partout, il est « communément logé en terrain maigre »²²⁵. Au fil des siècles, pour étayer cette idée, de nombreux auteurs évoquent les caractéristiques physiques des sols que le *Fagopyrum* peut supporter. Ils sont systématiquement qualifiés de maigres, sablonneux, caillouteux, graveleux ou légers²²⁶. L'abbé Rozier ajoute que le sarrasin n'aime pas les sols trop « humides

²²⁴ PINET (du) Antoine, *L'Histoire du Monde de C. Plin second...*, Lyon, Charles Pesnot, 1581, vol. 2, p. 27. ; ÉSTIENNE Charles et LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, p. 303.

²²⁵ SERRES (de) Olivier, *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs*, D'après l'édition de 1603, Arles, Actes Sud, 2001, p. 224. Plus de deux siècles plus tard, Arthur Young écrit à peu près la même chose : « Il prospère sur les terres les plus pauvres [...] le sarrasin réussit sur tous les sols ». YOUNG Arthur, *Voyage agronomique, précédé du parfait fermier*, traduit par M. DE FRÉVILLE, Paris, Pankoucke, 1775, vol. 2, p. 101-102.

²²⁶ GUICCIARDINI Lodovico, *Description de tout le Païs-Bas autrement dict la Germanie inférieure, ou Basse-Allemagne...*, Anvers, Guillaume Silvius, 1568, p. 280. Pour la Flandre Flamingante l'auteur mentionne un terroir « maigre et sablonneux » ; DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduction L'ÉCLUSE Charles, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319. Une terre « maigre & sèche » pour la Champagne de Brabant ; LIGER Louis, BEUGNIÉ Damien et SCOTIN Jean-Baptiste, *Le nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs, contenant la manière de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la campagne*, Paris, chez Damien Beugnié, 1713, p. 353. « Il vient bien en toutes sortes de terre, maigre, grasse, sablonneuse ou pierreuse, il n'importe. » ; CHOMEL Noël et CARMES DÉCHAUX, *Dictionnaire oeconomique contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles...*, Nouvelle édition, Corrigé et augmenté par M. de la Marre., Paris, chez Ganeau : chez Bauche : chez les frères Estienne : chez d'Houry, 1767, vol. 3, p. 371-372. « Des terroirs sableux & graveleux. » ; DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Éléments d'agriculture*, Paris, Guérin et Delatour, 1762, vol. 1, p. 128-129 ; DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guérin, 1753, vol. 1, p. 42. « Des terres maigres, légères, sableuses & caillouteuses. » ; PARMENTIER Antoine Augustin et al., *Traité théorique et pratique sur la culture des grains suivi de l'art de faire le pain : Ouvrage dans lequel se trouvent les principes*

ou aqueux»²²⁷. Bien qu'il puisse se développer dans de nombreux sols, ce qui retient l'attention des agronomes, c'est sa capacité à s'adapter aux terrains dits « pauvres » ou « maigres ». Le sarrasin est perçu comme un élément susceptible de valoriser des terres traditionnellement peu productives. À aucun moment, il n'est présenté comme une culture susceptible de s'intégrer dans les riches terres à froment. Au XIX^e siècle, l'agronome Albrecht Daniel Thaer corrobore parfaitement cette vision d'une plante propice aux terrains pauvres :

« Le sarrasin se contente de terrains trop maigres pour toutes les autres espèces de grains d'été ou de printemps. Il végète sur les terrains sablonneux et arides, pourvu seulement que la sécheresse ne se fasse pas sentir à une époque où il a besoin d'humidité. Mais si le terrain est plus humide, la récolte est d'autant plus assurée. Il se plaît aussi dans les terres à bruyères et dans celles de marais pourvu que celles-ci aient été auparavant assainies. Dans les contrées sablonneuses, il réussit très bien contrairement aux céréales. Sur un terrain meilleur, la plante croît avec plus de vigueur, mais seulement en herbe ; rarement, elle y donne autant de grain²²⁸. »

Reste à savoir si la vision des agronomes, bien qu'adeptes de l'observation de terrain, était également partagée par les producteurs.

B. Selon l'administration royale (XVII^e-XVIII^e siècle)

Sous l'Ancien Régime, les sources sur la qualité des sols émanant directement des exploitants sont extrêmement rares. Les rapports de l'administration royale sur les productions ou l'état des sols comblent cette lacune, mais ces témoignages reflètent la vision d'une élite administrative et non celles des petits exploitants. Les analyses qu'ils font de l'agriculture de l'Ouest passent, parfois, par le prisme d'un modèle dominant, qui ne correspond pas aux systèmes agraires de la région.

généraux de Rozier, Fabroni, Dubamel, Tull, Arthur Young, sur la culture des terres, les moyens de se procurer les meilleures récoltes en froment, seigle, avoine, orge, maïs, riz, etc., Paris, Delalain fils, 1802, vol. 2, p. 478. « Il préfère les terrains forts à tous les autres, et vient passablement dans les terres légères, sablonneuses et caillouteuses. » ; CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 59. Pour le district de Morlaix dans le Finistère, selon l'auteur, le « bled noir » pousse sur les terres les plus élevées où le sol est « maigre et graveleux » et plus au nord, il semble apprécier le même type de sol.

²²⁷ ROZIER François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 61.

²²⁸ Bureau du Cours complet d'agriculture (éd.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16, p. 42.

En Normandie : un classement déterminé par la culture du froment

Dans le Bocage normand, les intendants et subdélégués font régulièrement la distinction entre les « bonnes terres » à froment et les « mauvaises terres » tout juste bonnes à la culture du seigle et surtout du sarrasin.

En 1698, dans un mémoire de l'intendant d'Alençon²²⁹, le pays du Houlme est considéré comme « le plus mauvais terrain de la province » ; seuls le seigle et le sarrasin y sont cultivés. Un siècle plus tard, Nicolas-Toussaint des Essarts reprend le même discours²³⁰. Quant au Domfrontais voisin, il ne fait guère mieux puisque ses terres sont considérées comme de « qualité très inférieure au reste de la Normandie²³¹ ». Là encore, peu de froment et surtout du seigle, du sarrasin et de l'avoine. L'auteur concède tout de même la présence de quelques bons fonds de vallées. Lallemand de Lévigney ajoute que ce terroir ingrat demande un travail « difficile et assidu pour produire²³² ». Seules les quelques parcelles considérées comme « bonnes » reçoivent du froment. Toutefois, la notion de « bonne » est à relativiser, car les froments qui y poussent sont « fort petits » et peu nombreux²³³. En 1757, le subdélégué de Domfront ajoute que les froments qui lèvent sur ces terres « rendent moins de farine que les autres²³⁴ ». La distinction entre bonnes et mauvaises terres dépend du terroir de la région. Les bonnes terres de Domfront seraient qualifiées de médiocres, voire mauvaises, dans le Beauvaisis ou les plaines céréalières de l'Île-de-France.

Dans la généralité de Caen, le discours est sensiblement le même. Les élections de Vire et Mortain, majoritairement bocagères, ont assez peu de bonnes terres à froment²³⁵. Le subdélégué de Bayeux divise son élection en trois « terrains ou terroirs »²³⁶. Qualifié de « mauvais fonds », le premier est appelé

²²⁹ Arch. nat., G7/73, *État sommaire de la généralité d'Alençon*, 1698.

²³⁰ ESSARTS Nicolas-Toussaint Des, *Dictionnaire universel de police*, Paris, Chez Moutard, 1787, vol. 4, p. 440-441.

²³¹ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787.

²³² DUVAL Louis, « Mémoire sur l'état de la généralité d'Alençon en 1727 », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1910, p. 207.

²³³ *Ibid.*, p. 208-209.

²³⁴ WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en Normandie*, Master 2 d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, p. 418. (Arch. dép. Orne, C69, Lettre du subdélégué de Domfront, janvier 1757).

²³⁵ Arch. Mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

²³⁶ Arch. dép. Calvados, C276, *Mémoire sur l'élection de Bayeux*, XVIII^e siècle (date précise non mentionnée) ; GOUHIER Pierre, *L'Intendance de Caen en 1700 : édition critique des mémoires rédigés sous la direction de Nicolas-Joseph Foucault « pour l'instruction du duc de Bourgogne »*, Paris, Éd. du CTHS, 1998, 575 p. Dans cet ouvrage de nombreux passages corroborent ce vocabulaire : Anctoville « bon terroir à froment » (p 458), Le Lorreur,

« vulgairement bocage ». Seuls le seigle, le sarrasin et l'avoine y poussent grâce à un « travail continu » de ceux qui l'habitent. Le second est constitué de « bons fonds de prairies et d'herbages avec un peu de labour ». Enfin, le dernier est composé de « terres médiocres et légères » où l'on cultive des céréales et des pommes pour le cidre. L'élection d'Avranches est divisée en deux terroirs. En bord de mer se trouvent les terres dites « de la meilleure qualité » et dans l'intérieur, non loin du Mortainais, les terres qualifiées de « mauvaise qualité²³⁷ ». À Coutances, le découpage proposé par le subdélégué est plus riche²³⁸ [Carte no 13, p. 103]. Les paroisses de bord de mer ont un assolement qui se distingue du reste de la généralité, mais ce n'est pas tant le sol que le climat maritime qui est incriminé dans le cas présent. Les paroisses « presque maritimes » ont un sol qui est considéré comme de bonne qualité, dans la mesure où il accueille toutes sortes de grains. Au nord-est, les quelques paroisses d'herbages et de pâturages sont perçues comme les meilleures terres de l'élection, alors que celles du bocage (sud-est) sont décrites comme les plus mauvaises terres, car peu propices au froment.

Finalement, dans les généralités d'Alençon et de Caen, ainsi que dans le Haut-Maine²³⁹, la classification des terres par les intendants et les subdélégués est basée sur la nature des plantes qui y sont cultivées et non sur les rendements. Cette approche qualitative est manichéenne, avec d'un côté les « bonnes terres » capables de faire pousser du froment ou de l'herbage, et de l'autre, les « mauvaises terres » où seuls les « bleds » secondaires (seigle, avoine, sarrasin) peuvent pousser²⁴⁰. Le référentiel de ces élites administratives est établi sur la valeur économique de certaines cultures et non en fonction de la productivité des sols. Le froment et dans une moindre mesure l'herbage sont donc les référents de base à toute classification des terres normandes.

« méchant terroir, peu de plants, peu de prayries, beaucoup de landages et brières » (p. 460), Mesnil-Amant « mauvais terroir de plants et de prayries » (p. 46).

²³⁷. Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764.

²³⁸. Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727.

²³⁹. GAUTIER Michel, « À quoi a servi le trèfle ? », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2006, vol. 26, no 2, p. 30. En 1690, dans le Haut-Maine, les « bonnes terres » sont celles qui reçoivent du froment et de l'orge, tandis que les « mauvaises » accueillent essentiellement du seigle et de l'avoine ou parfois du sarrasin.

²⁴⁰. Ce phénomène n'est pas propre à l'Ancien Régime, puisqu'au XIV^e et XV^e siècle, les comptabilités domaniales du Domfrontais divisent les terres en deux grandes catégories. D'un côté, celles qui cultivent du froment et dont les redevances doivent se payer en froment et chapons. De l'autre, les « terres à avoines », dont les rentes sont versées en avoine et poule. Comme l'écrit Franck Mauger, « cette classification des terres ne renvoie plus à la production céréalière qu'elles portent, mais à leur qualité ». MAUGER Franck, *Une Vicomté normande à l'aube des temps modernes*, Flers, Le Pays Bas-Normand, 2010, p. 213.

En Bretagne : un classement déterminé par la fertilité

En Bretagne, la classification des terres par l'administration ne repose pas sur la culture du froment, comme en Normandie. Dans les rôles du dixième et du vingtième, les exploitations déclarent leur superficie en terres « froides », qui correspondent aux landes et aux friches, ou en terres « chaudes », qui regroupent l'ensemble des terres emblavées et les bons prés²⁴¹. Ces adjectifs ne sont pas sans rapport avec la qualité géologique des sols. Les déclarations de l'intendance de Bretagne sur la production des subdélégations commencent systématiquement par la liste des grains les plus « intéressants »²⁴². À aucun moment, un jugement de valeur n'est proposé en fonction des types de grains. Une subdélégation qui cultive uniquement du blé noir, du seigle et de l'avoine n'est pas considérée comme une région pourvue de mauvaises terres. Il s'agit d'un terroir différent, avec des « bleds » différents. Dans le mémoire de Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733), les terres dites « bonnes » et « médiocres » contiennent aussi bien du froment, de l'orge, du seigle, de l'avoine que du sarrasin²⁴³. Quelques années plus tard, l'intendant de Bretagne désigne les landes comme « des terres froides et ingrates qui ne sauraient être défrichées »²⁴⁴. L'appréciation d'un terroir n'est pas établie en fonction du type de production, mais de la quantité produite. Ainsi, une subdélégation est considérée comme « bonne » lorsqu'elle est excédentaire. Toutefois, le subdélégué de Plélan fait figure d'exception puisqu'il qualifie le sol de son élection de « froid », car ce dernier reçoit essentiellement du seigle, du blé noir et une faible quantité d'avoine. Ces terres ne seraient pas propres à recevoir une culture de froment²⁴⁵.

²⁴¹ Arch. dép. Côtes-d'Armor, C185, *Rôles des 10^e et 20^e dans l'évêché de Vannes, 1747-1753* ; Ibid., C186, *Rôles du 20^e dans l'évêché de Quimper, 1750-1753*. Cette hiérarchisation du sol est bien connue des historiens, puisque mainte fois reprise dans les ouvrages qui abordent l'histoire rurale bretonne. ANTOINE Annie, « La construction de l'inculte : landes et friches en Bretagne du XVIII^e siècle », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 2001, LXXXIX, p. 209-210 ; GALLET Jean, *La Seigneurie bretonne 1450-1680, l'exemple du vannetais*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1983, p. 197 ; TALLEC Jean LE, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 99 ; SÉE Henri, *Les classes rurales en Bretagne du XV^e siècle à la Révolution*, Paris, V.Giard & E. Brière, 1906, p. 279-282, 369-376.

²⁴² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *Récoltes de l'intendance de Bretagne : observations générales sur la production d'une année commune*, Sans date (seconde moitié du XVIII^e siècle).

²⁴³ LEMAÎTRE Alain Jacques, *La misère dans l'abondance en Bretagne au XVIII^e siècle : le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1999, 311 p.

²⁴⁴ ANTOINE Annie, *Le paysage de l'historien ; archéologie des espaces bocagers de l'Ouest de la France à l'époque moderne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2002, p. 176. (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1631, Enquête demandée par le contrôleur général Orry, 1737)

²⁴⁵ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1404. Dans les faits, les paroisses bordantes sont à la fois dépourvues de sarrasin et abondamment ensemencées en froment. À l'inverse, l'arrière-pays est majoritairement emblavé en blé noir et totalement exempt de froment.

Les administrateurs des régions voisines n'ont pas la même appréciation des sols. En Normandie, un bon sol est synonyme de rendement élevé en froment. En revanche, pour les Bretons, une terre est considérée comme bonne lorsqu'elle permet un excédent sur l'ensemble des grains qu'elle accueille. À cheval sur le Massif armoricain et le Bassin parisien, la Normandie semble être influencée par le modèle dominant des grandes plaines céréalières qui érigent la culture du froment en référence absolue. À l'inverse, l'Armorique accepte mieux son système de production basé sur la polyculture. Le seigle et le blé noir sont nécessaires pour éviter de consommer le froment que les bretons commercialisent vers d'autres régions, voire d'autres pays, quand la législation le permet. La population de certaines élections de la généralité de Caen a la même approche économique de ce système polycultural, mais pour les représentants du pouvoir central, c'est un handicap vis-à-vis du modèle dominant qu'est la culture du froment²⁴⁶. Quoi qu'il en soit, si l'appréciation et la représentation des sols utilisés pour la culture du *Fagopyrum* sont différentes de part et d'autre du Couesnon, il n'en demeure pas moins que certaines terres lui sont plus dévolues que d'autres dans les deux régions.

C. Selon les scientifiques (XIX^e et premier quart du XX^e siècle)

Le XIX^e siècle voit un développement important des sciences de la nature telles que la physique, la chimie, la biologie et la géologie. Un regard plus scientifique se pose sur le monde. Les sols agraires ne sont plus simplement classés en fonction de leur production et leur nature géologique, voire pédologique est désormais digne de considération.

Dès 1846, reprenant les travaux de Mathieu de Dombasle (Mémoire sur la nutrition des végétaux), Jean-Baptiste Boussingault (1801-1887) met en évidence la relation entre les composants minéralogiques des plantes et la composition chimique des sols²⁴⁷. Toutefois, Jules Thurmann, géologue et botaniste suisse de la première moitié du XIX^e siècle (1804-1855), est l'un des premiers à s'intéresser au développement des végétaux en fonction de la nature de leur substrat, en

²⁴⁶ Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764. « Il est peu d'année que l'élection d'Avranches retire des seigles de Bretagne et du Maine. Elle exporte dans ses deux provinces des froments qu'elle ne consomme point, parce que les habitants de la campagne ne mangent que du seigle et surtout beaucoup de sarrasin qu'ils apprennent en bouillie, mais elle tire plus de seigle qu'elle n'exporte de froment ».

²⁴⁷ BOUSSINGAULT Jean-Baptiste, « Développement de la matière végétale dans la culture du froment », *Annales de chimie et de physique*, 1846, t. XVII, 3^e série, p 162-172. Ces travaux sont poursuivis par Isidore Pierre dans ses cinq volumes d'*Études théoriques et pratiques d'agronomie et de physiologie végétale* (1863).

opérant une distinction entre les sols siliceux et les sols calcaires ²⁴⁸. Constatant qu'une catégorie de plantes pousse uniquement sur des sols siliceux et une autre sur des sols calcaires, il entreprend une classification des plantes en fonction des catégories de sols. Néanmoins, les explications fournies par cet auteur sont erronées. La solution qu'il propose prend sa source dans l'état physique et les propriétés mécaniques des roches. Le développement de certains végétaux sur des sols composés de quartz et de feldspath serait dû à la désagrégation de ces roches siliceuses qui produisent des éléments absorbant l'eau et rendent le sol hygrophile. Il distingue deux catégories de plantes en fonction de deux typologies de sols. Les terrains dits « eugéogènes » (abondants en détritiques et silice) accueillent une végétation qu'il qualifie d'hygrophile. Par opposition, les terrains calcaires sont nommés « dysgéogènes » et accueillent des plantes xérophiles. Si l'on tient compte du raisonnement de Jules Thurmann, la présence massive du *Fagopyrum* sur le Massif armoricain serait principalement due à son impérieux besoin en eau et non à la nature chimique du sol.

En 1881, Charles Contejean reprend les théories de Jules Thurmann, pour démontrer que les liens entre géologie et botanique ne sont pas seulement dus aux propriétés physiques des roches, mais également à leur composition chimique. Il ne s'arrête pas à l'analyse des roches, mais il s'intéresse également aux variations chimiques et biologiques du sol qui recouvre les strates rocheuses. Il s'inscrit parfaitement dans son époque (dernier quart du XIX^e siècle), durant laquelle la pédologie émerge en tant que science. Tout comme son prédécesseur, il établit une distinction assez nette entre les sols siliceux et calcaires.

« Le contraste est surtout remarquable entre la silice et le calcaire, et toutes les fois que ces deux sols arrivent en contact, on voit les plantes caractéristiques de chacun d'eux s'arrêter à la ligne de démarcation des terrains sans jamais empiéter au-delà. Les moindres pointements granitiques, les plus petits lambeaux feldspathiques ou siliceux transportés par les courants diluviens au milieu du calcaire se reconnaissent immédiatement à leur végétation ²⁴⁹. »

Il fait du calcaire et plus particulièrement du carbonate de chaux (ancien nom du carbonate de calcium) l'élément central de la séparation entre les deux types de végétation. Pour lui, les plantes qui poussent sur des sols calcaires dépendent du carbonate de calcium qu'il renferme. C'est pour cette raison qu'elles ne peuvent pousser sur les sols siliceux, à moins de les amender en carbonate de

²⁴⁸ THURMANN Jules, *Essai de phytostatique appliqué à la chaîne du Jura et aux contrées voisines ou étude de la dispersion des plantes vasculaires envisagée principalement quant à l'influence des roches sous-jacentes*, Berne, Suisse, Jent et Gassmann, 1849, vol. 2, 373 p.

²⁴⁹ CONTEJEAN Charles, *Géographie botanique : influence du terrain sur la végétation*, Paris, Librairie J-B Baillière et fils, 1881, p. 7.

calcium. En revanche, celles qui se développent exclusivement sur des sols siliceux n'ont pas besoin de silice pour croître. Ce n'est pas un besoin propre aux sols siliceux qui détermine leur implantation sur ce dernier, mais au contraire, l'absence de carbonate de calcium. Charles Contejean étaye sa théorie avec de nombreux exemples tels que le châtaignier. Sa présence sur les sols siliceux est fréquente, mais nullement exclusive. En revanche, les terres qui l'accueillent sont toujours dénuées de carbonate de calcium²⁵⁰. Inversement, les céréales qui ne poussent pas dans des terres siliceuses peuvent donner de bons rendements si l'on ajoute du carbonate de calcium. Reste à prouver que cette distinction est réellement opérante pour le *Fagopyrum*.

Pour ce faire, il faut attendre le début du XX^e siècle et les travaux d'Émile Miège qui appréhende de manière scientifique le rôle des sols dans la culture de différentes espèces de *Fagopyrum*²⁵¹. Durant ces recherches, il sème un même nombre de graines de cinq espèces de *Fagopyrum* (*esculentum*, *tataricum*, *emarginatum*, *stenocarpa*, *tinctorium*) dans quatre terres différentes (siliceuse, argileuse, humifère et calcaire) à l'intérieur de pots, puis de bacs.

Tableau n° 1 : Influence de la nature du sol sur la germination des semences de *Fagopyrum* (Culture en pots, volume de 500 cc de terre, profondeur d'un centimètre)

Sources : MIEGE Émile, *Recherches sur les principales espèces de Fagopyrum (Sarrasin)*, Impr. des arts et manufactures, Rennes, 1910, p. 207.

Jours	Nombre de plants qui ont germé																			
	Terreau					Sable					Argile					Calcaire				
	Esculentum	Tataricum	Émarginatum	Stenocarpa	Tinctorium	Esculentum	Tataricum	Émarginatum	Stenocarpa	Tinctorium	Esculentum	Tataricum	Émarginatum	Stenocarpa	Tinctorium	Esculentum	Tataricum	Émarginatum	Stenocarpa	Tinctorium
5	14	0	25	0	0	6	0	17	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
7	65	9	38	14	2	30	3	30	11	2	2	0	9	0	2	0	0	0	0	0
9	76	30	42	35	10	40	16	38	28	10	10	10	24	6	10	0	5	2	0	0
11	84	33	50	53	20	31	33	55	42	18	25	29	40	22	10	7	6	10	5	5
14	90	46	77	65	60	79	39	69	61	30	75	43	50	64	15	24	13	28	10	7
17	95	76	85	79	65	84	88	77	80	35	79	62	53	81	20	27	20	42	25	16

²⁵⁰ *Ibid.*, p. 49.

²⁵¹ MIEGE Émile, *Recherches sur les principales espèces de Fagopyrum (Sarrasin)*, Impr. des arts et manufactures, Rennes, 1910, 444 p.

Le *Fagopyrum esculentum*, communément cultivé dans l'Ouest de la France avant le XIX^e siècle, germe très bien dans les terres humifères (terreau) et siliceuses (sable). En revanche, dans les terres argileuses, Émile Miège constate une moindre germination, ainsi qu'un ralentissement du développement des plants. Enfin, les pots remplis de terre calcaire ne donnent aucun résultat probant pour l'ensemble des espèces de *Fagopyrum*. Les mêmes essais réalisés dans des parcelles confirment les tests réalisés dans des pots ou des bacs.

Ce que Charles Contejean proposait pour les plantes qui poussent dans les terres siliceuses, à savoir une intolérance à la trop grande quantité de carbonate de calcium, semble se confirmer pour les différentes espèces de *Fagopyrum*. Néanmoins, si le constat est établi, les explications restent absentes. Pour comprendre le rôle du carbonate de calcium et des éléments chimiques des sols siliceux sur la culture du sarrasin, il est nécessaire de se tourner vers les connaissances scientifiques les plus récentes.

II. Les réponses du présent

Le Massif armoricain est une région au sous-sol formé essentiellement de granites et autres granodiorites, ainsi que de roches métamorphiques (gneiss et micaschistes) et de roches sédimentaires partiellement affectées par le métamorphisme (grès et schistes). Cet ensemble correspond à de très anciens massifs montagneux formés entre le néoprotérozoïque et le paléozoïque. Au total, le massif armoricain s'étend sur treize départements français, soit 60 000 km². Sur ses marges occidentales, il est délimité par l'Atlantique et la Manche, à l'est par le Bassin parisien, et au sud par le bassin Aquitain. Ces derniers se sont formés plus récemment puisqu'ils renferment des sols des ères mésozoïque et cénozoïque, majoritairement composés de calcaires, craies, argiles, sables, limons et marnes. Ce sont eux qui fournissent les matières basiques nécessaires à l'amendement des terres acides du Massif armoricain.

Si le substrat géologique est un élément important, les couches supérieures du sol le sont tout autant. Par exemple, les alluvions modernes des estuaires de la Sée, de la Sélune et des grèves de la baie du Mont-Saint-Michel représentent d'importantes ressources en éléments nutritifs pour les végétaux. Avec un même substrat géologique, des territoires ayant des sols différents peuvent avoir des répercussions différentes sur une même culture. Malheureusement, il est impossible de connaître la pédologie d'un territoire sous l'Ancien Régime. Des travaux existent pour la fin du XIX^e siècle, mais aucune carte ne permet de

connaître localement l'acidité des sols²⁵². Reprendre une carte pédologique contemporaine avec l'acidité des sols n'aurait pas d'intérêt pour une étude historique. Les activités agricoles de ces dernières décennies (mécanisation, intensification et amendement) ont une influence non négligeable sur le pH actuel des terres cultivées, ainsi que le montre la comparaison de la carte du pH des sols cultivés en Bretagne entre 1980 et 1985 et celle de la période 2000-2004 [annexe n° 3]. C'est pourquoi notre connaissance de l'acidité des sols du Massif armoricain se base uniquement sur des données géologiques.

A. Un sol majoritairement acide

Les granites, gneiss, granodiorites et grès qui composent le Massif armoricain sont des roches à forte proportion de quartz. Or, cet élément siliceux est pratiquement inaltérable chimiquement et ne peut donc participer à la nutrition minérale des végétaux. C'est en partie pour cette raison que les sols siliceux sont considérés comme pauvres.

Par ailleurs, plus une roche est siliceuse, plus elle est acide. En géologie, une roche est considérée comme « acide » lorsqu'elle contient 63 % ou plus de son poids en silice. Entre 52 % et 63 %, elle est dite « intermédiaire », alors qu'en dessous des 52 %, elle est nommée « basique ». L'altération de ces roches siliceuses, due à l'érosion, est donc à l'origine de l'acidité des sols du Massif armoricain. L'acidité ou la basicité se mesurent par le pH (potentiel hydrogène) qui va de 0 (plus acide) à 14 (le plus basique) avec le chiffre 7 comme point de neutralité.

Référentiel pédologique²⁵³

pH inférieur à 3,5 : sol hyper-acide

pH entre 3,5 et 4,2 : sol très acide

pH entre 4,2 et 5 : sol acide

pH entre 5 et 6,5 : sol peu acide

pH entre 6,5 et 7,5 : sol neutre

pH entre 7,5 et 8,7 : sol basique

pH supérieur à 8,7 : sol très basique

²⁵² BOITEL Amédée, *Agriculture générale*, Paris, Firmin-Didot, 1891, 567 p ; VIVIER Auguste, *Analyse et essai des matières agricoles*, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1898, 472 p.

²⁵³ ASSOCIATION FRANÇAISE POUR L'ÉTUDE DU SOL, *Référentiel pédologique 2008*, Versailles, Quae, 2008, p. 52.

L'ajout d'amendements calcaires (carbonate de calcium) permet de neutraliser l'acidité de la terre en relevant le potentiel hydrogène (pH). Sous l'Ancien Régime, ce type d'amendement est assez limité²⁵⁴. Par conséquent, la distribution géographique des cultures reste dépendante des types de sols, et notamment de leur acidité. Pour mieux comprendre cette répartition antagoniste, il est nécessaire de se pencher sur les phénomènes physiques et chimiques des sols acides et du carbonate de calcium (calcaire). Une trop forte acidité a des répercussions physiques, chimiques et biologiques sur les sols et les végétaux.

- L'absence de calcaire (ions Ca^{2+}) dans les sols acides les rend peu perméables à l'eau et à l'air. Durant les pluies, l'argile et l'humus se dispersent et ne cimentent pas les éléments terreux entre eux. Ce phénomène donne des sols qui ne retiennent pas l'eau.
- Un sol trop acide empêche certaines plantes de se nourrir correctement, car l'absorption des nutriments minéraux (potassium, azote, calcium, magnésium...) naturels ou apportés par les engrais est fortement ralentie. Il faut un pH compris entre 6 et 7 pour que la majorité des éléments nutritifs soit facilement assimilable.
- L'acidité freine la décomposition et l'humification²⁵⁵ des matières organiques, car l'activité microbienne est ralentie et les vers de terre peu nombreux.
- Dans une terre acide, certains éléments chimiques tels que l'aluminium deviennent toxiques. Il devient soluble et se fixe sous forme ionique (ions Al^{3+}). On parle alors d'aluminium « actif » ou « échangeable » (Aléch), car il devient assimilable par les plantes. Plus le sol est acide, plus l'aluminium se trouve sous forme soluble et donc assimilable. En dessous de 5,5 de pH, les sols sont considérés comme « très acides » et la présence d'ions Al^{3+} est importante. Toutefois, le seuil de toxicité aluminique n'est pas le même chez toutes les plantes. Le froment et surtout l'orge y sont très sensibles, alors que le seigle et surtout le sarrasin y résistent mieux.

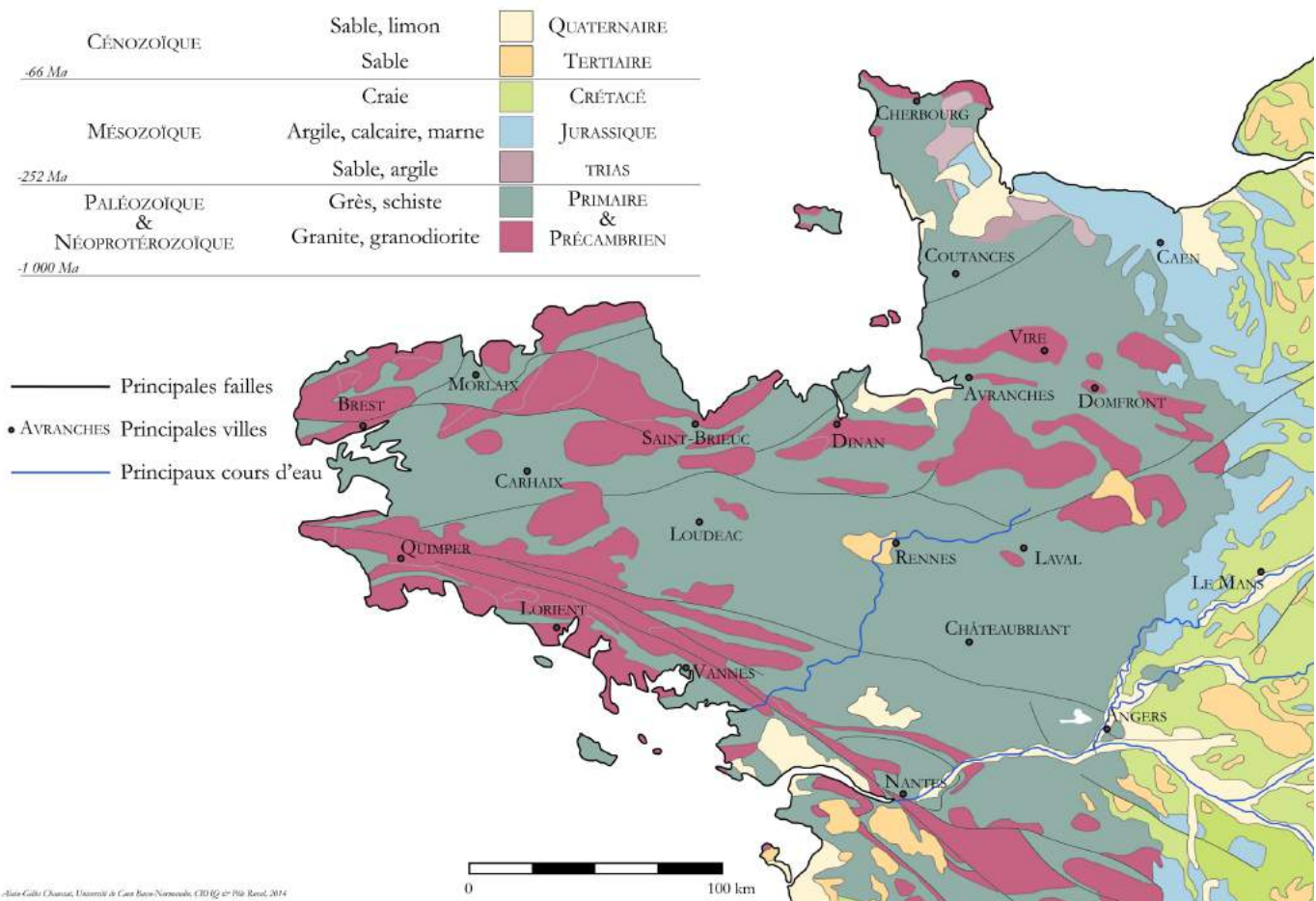
L'ensemble du Massif armoricain ne présente pas un profil de terres acides. Les sols du bord de mer ont, généralement, un pH plus élevé que ceux de l'intérieur. Ce phénomène s'explique par le dépôt de sédiments carbonatés d'origine marine. Le calcaire naturel apporté par les marées vient neutraliser l'acidité de ces sols siliceux et réduit la présence des ions Al^{3+} . Les littoraux bretons et manchois sont donc intrinsèquement moins acides que l'intérieur des terres et moins exposés à la toxicité aluminique.

²⁵⁴ La question des amendements basiques est traitée dans le chapitre VI, p. 164.

²⁵⁵ Transformation de la matière organique en humus.

Carte n° 9 : Carte géologique simplifiée du Massif armoricain

Source : BRGM (Bureau de Recherches Géologiques et Minières)



B. Une plante résistante à l'acidité

Les plantes ont des degrés différents de tolérance à l'acidité du sol. Certaines comme le sarrasin, mais aussi le seigle, la pomme de terre, le poirier ou le châtaignier sont considérées comme « acidophiles » (elles tolèrent un pH acide). D'autres sont dites « neutrophiles », comme le froment, le trèfle, le topinambour. Enfin, certaines sont « alcalinophiles » et conviennent bien aux sols calcaires. C'est notamment le cas de l'escourgeon, de la betterave, de la luzerne, du haricot ou du sainfoin.

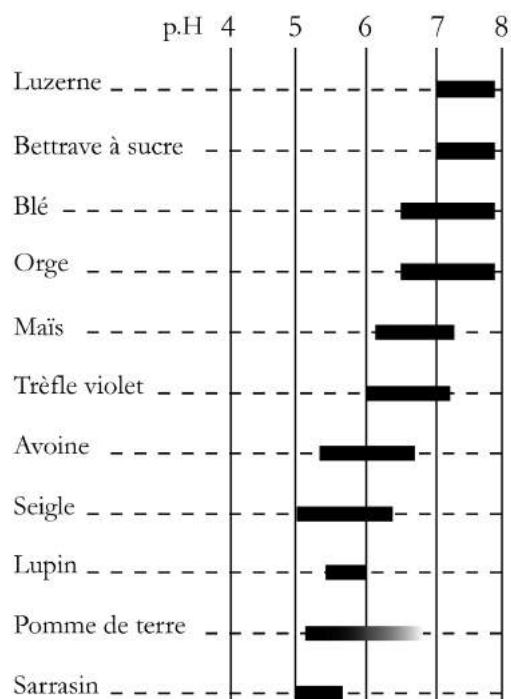
Rappelons que le *Fagopyrum esculentum* originel provient d'une région chinoise aux sols acides²⁵⁶. Par conséquent, rien de plus normal à ce qu'il s'implante correctement dans les régions françaises aux sols acides. Cette particularité s'explique par sa résistance à la toxicité aluminique. Grâce à des acides organiques tels que l'acide oxalique, il arrive à accumuler l'aluminium dans ses feuilles et à le rejeter par exsudation²⁵⁷. Si le sarrasin nécessite un apport en eau régulier durant sa croissance, il ne supporte pas les sols mal drainés qui restent imbibés d'eau trop longtemps. Le système racinaire du sarrasin est assez court, peu développé et de petit diamètre. Il éprouve les plus grandes difficultés à pousser dans un sol compact et dur. Avec le manque d'eau, les sols argileux durcissent facilement et ce phénomène est plus fréquent en surface, sous l'effet du soleil et de l'air chaud. Or, les sols acides du Massif armoricain sont très peu perméables à l'eau. Leur forte teneur en silice réduit la place pour d'autres éléments absorbants et leur granulométrie grossière de sol sableux empêche la rétention d'eau. Enfin, le manque de calcaire et donc d'ions Ca^{++} empêche les éléments terreux de se cimenter les uns aux autres pour former un sol plus compact.

²⁵⁶ Cf. p. 24

²⁵⁷ KLUG Benjamin et HORST Walter J., « Oxalate exudation into the root-tip water free space confers protection from aluminum toxicity and allows aluminum accumulation in the symplast in buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) », *The New Phytologist*, juillet 2010, vol. 187, no 2, p. 380-391. ; JEANNE Lucie LE, « Sarrasin de Pays » *Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités*, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, p. 93.

Figure n° 3 : Zones des pH de rendement maximum des principales plantes cultivées en Europe (1933)

Sources : FRANC DE FERRIÈRE J., « Les zones de pH des sols », *Bulletin de l'Association de géographes français*, 1933, vol. 10, n° 69, p. 74-78



C. Le rôle du relief

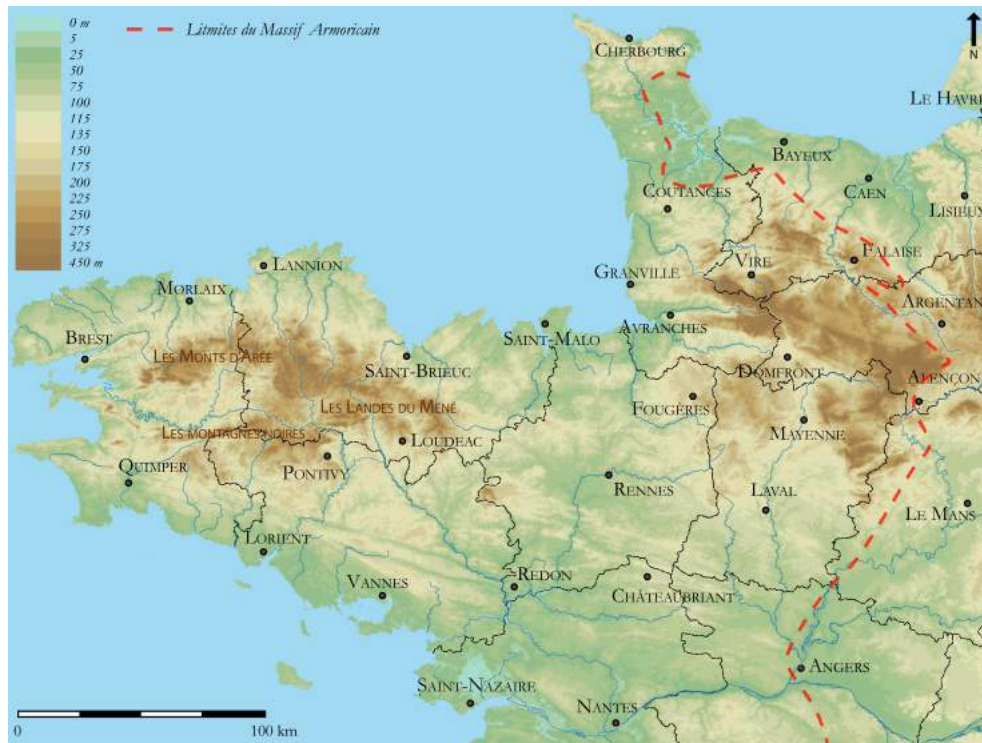
Avec ses 136 m d'altitude moyenne, le Massif armoricain est plus bas que le Bassin parisien (178 m) et équivalent au Bassin aquitain (135 m). Toutefois, deux espaces assez escarpés (plus de 400 m) viennent casser ce relief [Carte n° 10].

- Le premier se situe dans la partie centrale de la Basse-Bretagne. Il se divise en deux lignes de crêtes distinctes, mais proches. Au nord, une chaîne allant des Monts d'Arrée dans le Finistère, jusqu'aux Landes du Mené dans les Côtes-d'Armor (Haute-Bretagne). Au sud, les Montagnes Noires, à cheval sur trois départements : Finistère, Côtes-d'Armor et Morbihan.
- Le second est un ensemble compris sur les trois départements de la Basse-Normandie. Le sud du Calvados (Bocage Virois, Suisse Normande et une partie du Pays de Falaise), toute la partie

occidentale de l'Orne et l'ancienne élection de Mortain dans la Manche.

Carte n° 10 : Carte topographique du Massif armoricain

Sources : NASA



La topographie de ces territoires est un surcroît de difficultés pour une agriculture intensive. Sur les hauteurs pourvues d'un sol sableux, l'eau ne reste pas. Elle ruisselle sur les pentes ou pénètre dans le sol jusqu'aux roches-mères que sont le granit, le grès et le schiste, puis elle s'écoule à travers leurs fracturations pour finir dans les nappes phréatiques. Paradoxalement, bien que situées dans une zone à forte pluviométrie, ces hautes terres peuvent manquer d'eau si les précipitations ne sont pas régulières. Autre difficulté, les écoulements d'eau lessivent les sols en entraînant la terre vers le bas. Résultat, ces sols sont peu épais et laissent apparaître la roche. Ces espaces sont moins propices à la culture des céréales que les grandes plaines. En bas des pentes, les éléments argileux s'accumulent pour donner des sols plus lourds, imperméables et compacts. Lorsque la pente est assez forte, l'eau s'évacue par les principales rivières, mais si ces vallées sont trop évasées, l'eau stagne et la culture des grains

y est difficile, voire impossible²⁵⁸. Finalement, dans ce relief escarpé, les meilleures terres sont celles des bassins, elles échappent au lessivage des hauteurs ou au mauvais drainage des fonds de vallée. Reste la question de la météorologie et du climat qui sera traitée à part entière dans un autre chapitre²⁵⁹.

Conclusion

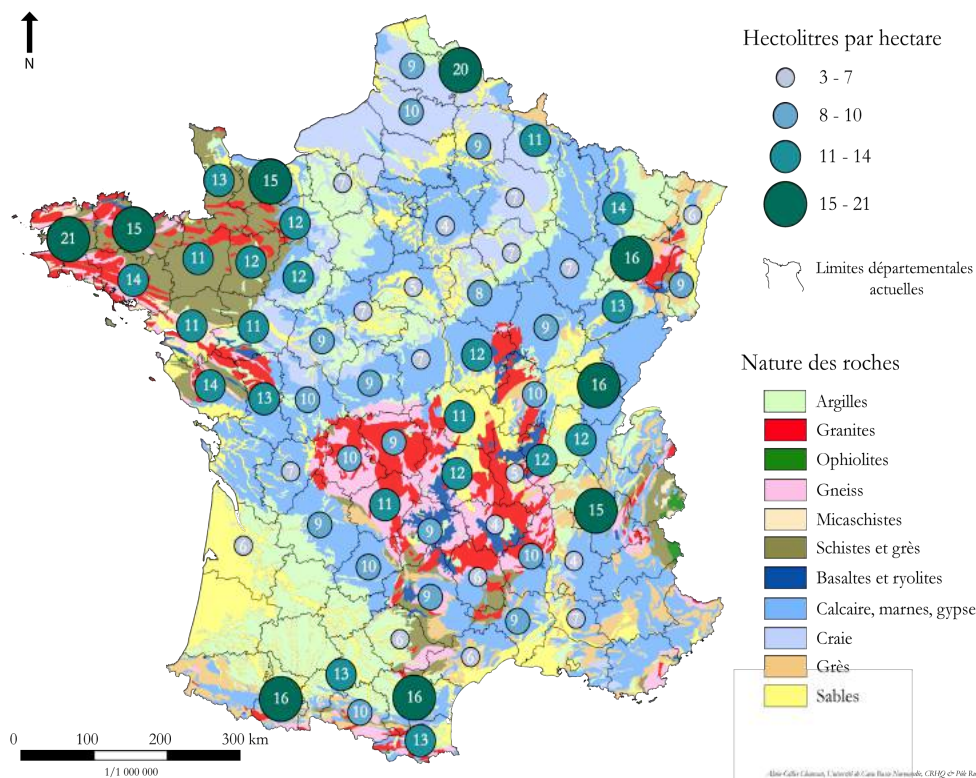
Existe-t-il un sol plus propice qu'un autre à la culture du sarrasin ? Avant même de répondre à cette question, il est d'une impérieuse nécessité de rappeler que le facteur « sol » ne peut conditionner à lui seul la répartition du sarrasin. Il s'agit d'un élément parmi d'autres et seule la combinaison de facteurs, pédogéologiques, climatiques, agronomiques, économiques et culturels peut expliquer la présence du *Fagopyrum* dans un espace plutôt qu'un autre. Si le sarrasin est majoritairement cultivé sur des sols acides, il n'est pas pour autant totalement absent des régions au sol plus basique, puisque certaines l'ont accueilli dès le XVI^e siècle : Haute-Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Picardie ou Dauphiné [Carte n° 7, p. 65]. Toutefois, seule une partie du Dauphiné a continué à le cultiver au XVII^e et XVIII^e siècle. On imagine aisément que les résultats n'étaient pas à la hauteur des attentes pour les autres régions.

Au XIX^e siècle, la culture du sarrasin se développe dans un grand nombre de départements aux sol basiques. Les surfaces cultivées y sont souvent réduites, car il n'est pas appréhendé comme une culture vivrière, mais comme un simple fourrage ou engrais vert. Les rendements sont assez faibles, mais sa luxuriante végétation et ses nombreuses tiges sont parfaits pour l'usage qu'en font les cultivateurs de ces territoires. En effet, les sols basiques sont richement dotés en azote qui favorise la croissance du couvert végétal, au détriment de la fructification. Par conséquent, le sarrasin est effectivement capable de pousser sur tous les types de sols, comme le prétendaient les agronomes de l'Ancien Régime, mais ses rendements en grains varient en fonction de ces derniers.

²⁵⁸ FRÉMONT Armand, *L'élevage en Normandie, étude géographique. Volume I*, Caen, Presses universitaires de Caen, 1968, vol. 1, p. 147.

²⁵⁹ Cf. chapitre VIII, p. 241

Carte n° 11 : Production à l'hectare du *Fagopyrum Esculentum* en France au XIX^e siècle



La répartition du *Fagopyrum* est, en partie, conditionnée par la rencontre de propriétés physiques et chimiques d'un sol et les caractéristiques biologiques spécifiques d'une plante. En somme, il ne s'agit ni plus ni moins, du lien entre un être vivant et son milieu. Toutefois, le sarrasin est une plante cultivée et sa répartition dépend également du choix des hommes. Aurait-il été autant cultivé dans le Massif armoricain si le froment avait été acidophile ? Si le sarrasin avait été considéré par les élites comme la denrée de référence, les terres acides seraient-elles considérées comme « pauvres » ? Avec l'arrivée massive de la chaux et des engrais chimiques, ainsi que l'amélioration des transports, puis de la mécanisation, le sarrasin disparaît, peu à peu, des sols du Massif armoricain, au profit de céréales plus nobles et des herbages. Tout au long du XIX^e et XX^e siècle, les capitaux et la recherche agronomique ont été orientés vers l'amélioration et l'intensification d'un modèle qui privilégie des plantes neutrophiles. S'il existe bien un sol naturellement plus propice à la culture du sarrasin, ce dernier n'est pas le seul élément qui conditionne sa répartition dans l'espace.

Chapitre IV

LA PLACE DU SARRASIN DANS LES ASSOLEMENTS DE L'OUEST



Un assolement correspond à la division de la totalité des terres labourables d'une exploitation en « soles », elles-mêmes constituées d'un ensemble de parcelles qui reçoivent une même culture ou ensemble de cultures. Ainsi, chaque parcelle de terre reçoit successivement une première culture (sole 1), puis une seconde (sole 2) et ainsi de suite, jusqu'à une éventuelle sole de jachère, avant de recommencer son cycle. Cette alternance de cultures sur une même terre correspond à une « rotation culturale ». Le travail de jachère est également considéré comme une sole, mais le temps de repos, quand il est pratiqué, n'est pas envisagé en tant que tel. Le choix des cultures qui composent ces assolements dépend du terroir, des débouchés économiques, des besoins (alimentation, nourriture animale ou plante industrielle), des habitudes culturelles, mais également des avancées agronomiques et technologiques, sans oublier la complémentarité des cultures entre elles et la recherche d'un équilibre au sein d'un système global. Pour se développer et produire une récolte, les céréales puisent les ressources nécessaires dans le sol²⁶⁰. À terme, un renouvellement trop intensif des cultures peut épuiser les éléments nutritifs et engendrer une baisse importante des rendements. Pour maintenir la productivité d'une exploitation sur plusieurs cycles, il est important d'entretenir la fertilité des sols en leur restituant les éléments puisés par les cultures précédentes (loi de la restitution). Pour ce faire, les cultivateurs apportent dans leurs champs des engrais et des amendements riches en matières organiques et minérales. Dans les sols acides du Massif armoricain, naturellement pauvres en éléments nutritifs, il est de coutume de laisser les terres se reposer plus longtemps après chaque fin de cycle, pour permettre à l'écosystème local de restituer une partie des

²⁶⁰ Exportation des minéraux N, P, K, CaO. Ces notions seront abordées plus en détail dans le chapitre VI sur les engrais et les amendements, p.163.

nutriments. On parle alors de « temps de repos ». Ces terres laissées en friche durant quelques années servent également de lieu de pâture pour les cheptels. De tels systèmes agraires sont qualifiés de « mixtes » dans la mesure où ils reposent sur la complémentarité entre la culture et l'élevage. Pendant que certaines terres sont en repos et en pâture, d'autres sont en culture. Ce système, qui repose sur l'interdépendance des espaces, est nommé « extensif », par opposition à un « système intensif » qui voit les mêmes terres renouveler les rotations culturales sans aucun temps de repos. À partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle et surtout au cours du XIX^e siècle, ces assolements accueillent des légumineuses (trèfle, luzerne ou sainfoin) qui ont la particularité de fixer l'azote atmosphérique dans les nodules racinaires, qui une fois décomposés, augmentent la proportion d'azote dans le sol. Jachère et temps de repos n'ont donc plus d'intérêt dans ces nouveaux assolements, d'autant plus que d'importants progrès techniques permettent d'amender suffisamment les sols. Les anciens systèmes extensifs se transforment donc en nouveaux systèmes intensifs. Dans ce chapitre, seule l'évolution des rotations culturales sera abordée. Les éléments qui composent les systèmes agraires (travail de jachère, complémentarité des cultures, lien entre élevage et culture, engrais et amendement, ainsi que le rôle des temps de repos) seront appréhendés dans les chapitres suivants.

Bretons et Normands ne pratiquent pas tous le même assolement. En fonction de certains facteurs, de grands ensembles géographiques peuvent être distingués. De plus, des avancées techniques ou technologiques ainsi que l'introduction de nouvelles plantes ont un impact important sur l'évolution de ces assolements. Ce sont donc ces différences observables dans le temps et dans l'espace que nous allons aborder maintenant.

I. Introduction et « tâtonnement » du sarrasin (XV^e-XVI^e siècle)

A. Les assolements avant l'introduction du sarrasin

L'implantation du sarrasin dans les systèmes agraires de l'Ouest, entre la fin du XV^e siècle et la première moitié du XVI^e siècle, correspond à une phase d'expansion démographique et économique. Il s'agit d'un rattrapage de l'hécatombe des décennies précédentes qui ont vu plus du tiers de la population décimée par la peste noire, les guerres – guerre de Cent Ans (1346-1453) et guerre de succession de Bretagne (1341-1364) –, et les famines qui en découlent. Il est admis que le niveau démographique de la première moitié du XIV^e siècle

est rétabli au cours de la seconde moitié du XVI^e siècle²⁶¹. Durant le bas Moyen Âge, de nombreuses terres de labour sont abandonnées, si bien que dans la seconde moitié du XV^e siècle ce sont ces terres abandonnées qui sont remises en culture²⁶².

Le sarrasin est intégré aux systèmes agraires du Massif armoricain entre les années 1450 et 1550²⁶³, mais quels étaient les assolements de ces régions avant son arrivée ? L'épeautre n'est plus cultivé depuis le début du Moyen Âge central et le méteil n'est pratiquement pas mentionné en Bretagne et Basse-Normandie ; restent donc le froment, le seigle, l'avoine et l'orge²⁶⁴. Comment le sarrasin s'est-il inséré dans les assolements déjà en place avant son intégration ? Pour répondre à cette question, rappelons à quoi ressemblaient les assolements de l'Ouest au Moyen Âge.

Au Moyen Âge central, le seigle est la principale céréale, après l'avoine²⁶⁵. À Montour (Ille-et-Vilaine), des fouilles archéologiques permettent de connaître les céréales cultivées au XI^e siècle. On y trouve surtout de l'avoine (*Avena sativa* & *Avena strigosa*) et du seigle (*Secale cereale*). Dans une moindre mesure, figurent également du froment (*Triticum aestivum largo sensu*), de l'orge vêtue (*Ordeum vulgare*) et du millet commun (*Panicum vulgare*)²⁶⁶. À noter que l'avoine la plus cultivée est l'*Avena Strigosa* ou « avoine sableuse ». Comme le sarrasin, cette céréale est particulièrement adaptée aux terres acides. Dans le Limousin, région productrice de sarrasin sous l'Ancien Régime, le seigle est également la principale

²⁶¹ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire des paysans français : de la Peste noire à la Révolution*, Paris, Éd. du Seuil : PUF, 2002, p. 103-118 ; DUPÂQUIER Jacques et BARDET Jean-Pierre (éds.), *Histoire des populations de l'Europe*, Paris, Fayard, 1997, vol. 1, p. 33.

²⁶² NEVEUX Hugues, « Reconstruction économique et rapports sociaux dans les campagnes françaises dans la seconde moitié du XV^e siècle » dans *La France de la fin du XV^e siècle : renouveau et apogée*, Paris, Éd. du CNRS, 1985, p. 65 ; PESEZ Jean-Marie et LE ROY LADURIE Emmanuel, « Les villages désertés en France : vue d'ensemble », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1965, vol. 20, n° 2, p. 269. « Elles [les provinces du royaume] ont connu les villages détruits ou déserts, les friches et les champs en broussailles. Mais, tôt ou tard, et en général assez tôt, avant la fin du XV^e siècle, les ruines ont été relevées, les localités repeuplées, les friches remises en culture ».

²⁶³ Cf. p. 64.

²⁶⁴ Pour la question de l'épeautre en Normandie : MANEUVRIER Christophe, *Paysages et sociétés rurales au Moyen Âge : Le Pays d'Ange jusqu'à la fin du XIII^e siècle*, Thèse d'Histoire, Caen Basse-Normandie, 2000, p. 190-191.

²⁶⁵ CHÉDEVILLE André et TONNERRE Noël-Yves, *La Bretagne féodale, XI^e-XIII^e siècle*, Rennes, Ouest-France, 1987, p. 334 ; PICHOT Daniel, *Le village éclaté : habitat et société dans les campagnes de l'Ouest au Moyen âge*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2002, p. 269. BRUNEL Ghislain, « La France des corvées, vocabulaire et pistes de recherche », dans *Pour une anthropologie du prélèvement seigneurial dans les campagnes médiévales (XI^e-XIV^e siècles) : réalités et représentations paysannes*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2004, p. 280. L'évêque de Rennes décrit les travaux agricoles : « semer le seigle, herser l'avoine, faucher le pré ».

²⁶⁶ CATTEDDU Isabelle, *Les habitats carolingiens de Montours et la Chapelle-Saint-Aubert (Ille-et-Vilaine)*, Paris, Éd. de la Maison des sciences de l'homme, 2001, p. 219. *Ibid.*, p. 221. Sur la commune de Tinténac, à moins de 50 km de Montours, les céréales retrouvées sont sensiblement les mêmes. Ces fouilles archéologiques mettent en avant la forte présence d'avoine et de seigle.

céréale avant le XVI^e siècle²⁶⁷. Dans la mesure où ce sont les deux céréales qui résistent le mieux aux terres acides, il n'y a rien d'étonnant à ce que le seigle et l'avoine soient les principales cultures de l'*ager* du Massif armoricain avant le XV^e siècle [Figure n° 3, p. 89]

B. *Des débuts hésitants et une recherche de la place idéale*

Le XVI^e siècle est un faible pourvoyeur d'informations sur le *Fagopyrum*. Certes, la production écrite est moins abondante que pour les siècles suivants, mais c'est également le reflet d'une présence qui commence seulement à s'imposer. En revanche, entre le XVII^e et le XIX^e siècle, le sarrasin se retrouve systématiquement en tête d'assolement. L'année qui suit sa culture, la même sole accueille un blé d'hiver (seigle ou froment) et la suivante, une céréale de printemps (avoine ou orge). Toutefois, ce modèle d'assolement n'est pas le fruit du hasard. Avant d'en arriver à cet emplacement, le sarrasin fait l'objet de différents essais au cours du XVI^e siècle. En 1508, un petit noble de Langouët (Ille-et-Vilaine) fait se succéder du sarrasin puis de l'avoine²⁶⁸. À une centaine de kilomètres de là, dans la région de Châteaubriant (Loire-Atlantique), Christian Bouvet et Alain Gallicé constatent que l'assolement « traditionnel » (1^o sarrasin, 2^o seigle, 3^o avoine) se met en place seulement à partir du XVII^e siècle²⁶⁹ et Jean-François Dreyer fait le même constat pour la Cornouaille²⁷⁰. Le journal de Gilles de Gouberville (1521-1578) est très certainement la source la plus complète pour comprendre l'arrivée du sarrasin dans une exploitation au XVI^e siècle²⁷¹. Sur ses terres du Mesnil-au-Val, dans le Nord-Cotentin, ce seigneur issu de la petite noblesse locale cultive du sarrasin sur plusieurs lieux-dits de son domaine²⁷². Les fugaces passages du sarrasin dans les parcelles de ce domaine prouvent qu'il n'est pas encore complètement intégré dans les assolements. Certes, Gilles de Gouberville semble s'adonner à des expérimentations agraires, mais les céréales telles que le seigle, le froment, l'orge ou l'avoine sont bien plus présentes dans ses assolements. En revanche, les mentions de sarrasin qui n'ont pas de lien avec

²⁶⁷ TRICARD Jean, *Les campagnes limousines du XIV^e au XVI^e siècle : originalité et limites d'une reconstruction rurale*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1996, p. 191.

²⁶⁸ NASSIET Michel, « Les activités d'un petit noble au début du XVI^e siècle d'après son inventaire après décès », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1993, vol. 100, n° 2, p. 70.

²⁶⁹ BOUVET Christian et GALLICÉ Alain, « Les productions agricoles à Châteaubriant au XVI^e siècle (1500-1565) », *Mémoires de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 2005, LXXXIII, p. 205-233.

²⁷⁰ DREYER Jean-François, *Espace et territoires ruraux en Cornouaille (XV^e-XVI^e siècle)*, Université Rennes 2, 2013, p. 471-473.

²⁷¹ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, 4 vol.

²⁷² Le « Clos-au-Choisi » en 1555-1556, « La Vigne-Liot » ou le « Prinse-és-Fouquet » en 1557, « La Perruque » la même année, les « Croultes » en 1562 et la « Haulte-vent » à quatre reprises, entre 1551 et 1559.

sa culture laissent penser qu'il fait déjà partie de la vie quotidienne des habitants du Val-de-Saire²⁷³. C'est au lieu-dit le Haulte-vent qu'il est le plus présent. Michel Nassiet a déjà souligné l'aspect « expérimental » du sarrasin chez Gilles de Gouberville. Malheureusement, le relevé minutieux des différents travaux agraires du Haulte-vent ne permet pas de reconstituer un type d'assolement [annexe n° 4]. L'auteur ne communique pas les informations pour chacune des parcelles qui composent le Haulte-vent. Par ailleurs, nous ne disposons d'aucune information sur les rotations culturales qui se succèdent sur les autres parties du domaine. Les parcelles du Haulte-vent sont très certainement intégrées dans un assolement qui prend également en compte celles des autres lieux-dits. Sans oublier le caractère lacunaire de ces témoignages et la diversité des cultures recensées qui plaide en faveur d'assolements plus complexes que la moyenne. Si le caractère expérimental de l'emplacement du sarrasin dans ces assolements paraît avéré, la cause n'est pas pour autant clairement définie. Le domaine de Gilles de Gouberville est parfaitement tenu et les méthodes employées sont parfois avant-gardistes. Ainsi, les changements observés sur la place du sarrasin dans la succession des soles pourraient tout aussi bien être le fruit d'une recherche expérimentale singulière, que la résultante d'un tâtonnement universel vis-à-vis d'une nouveauté qui n'est pas encore maîtrisée.

II. Le monopole de la première sole (XVII^e et XVIII^e siècles)

La place du sarrasin dans les rotations culturales est bien plus aisée à appréhender pour les XVII^e et XVIII^e siècles. Partout où il est cultivé, le sarrasin est systématiquement placé en tête d'assolement, dans la continuité de la jachère. Ce qui diffère, ce sont les grains qui lui sont associés. Toutefois, il précède toujours un blé d'hiver pour la seconde année et un blé de printemps pour la troisième [Tableau n° 7, p. 141]. Puis, vient un temps de repos de trois années en moyenne, mais qui peut parfois être prolongé en fonction de la qualité du sol²⁷⁴. Parallèlement, des pois, des fèves, des haricots et des vesces sont semés dans des parcelles à part ou dans une partie de la sole des blés de printemps (les mars ou trémois). Enfin, entre les assolements théoriques et les actes de la pratique, il existe parfois une différence. Ainsi, dans le Domfrontais, certains paysans n'hésitent pas à semer du sarrasin pendant deux années successives, afin

²⁷³. Il est utilisé par Gilles de Gouberville pour payer ses gens (jeudi 17 octobre 1549 et lundi 9 juin 1550). Il est mentionné sous la forme de dîme, dans la ferme du Chapitre cathédral de Coutances (mercredi 3 octobre 1554) et se retrouve dans les parcelles fieffées par Gilles de Gouberville à Soussemesnil et Montaigu-la-Brisette (samedi 27 septembre 1550).

²⁷⁴ Le rôle des temps de repos et des landes sera abordé en détail dans le chapitre V, p. 143.

d'éviter de payer la dîme sur la seconde sole²⁷⁵.

A. *En Normandie armoricaine*²⁷⁶

L'assolement jachère et sarrasin, puis seigle, avoine et temps de repos de trois ans s'observe essentiellement à l'intérieur des terres où les sols sont acides et les amendements calcaires inexistantes. La nature de ces sols et le manque de capitaux pour importer suffisamment d'amendement alcalins²⁷⁷ excluent la culture du froment et de l'orge pour une très grande partie des terres agricoles de cette région. Dans les généralités de Caen et d'Alençon, cet assolement est pratiqué dans les élections qui forment le cœur du Bocage (Domfront, Vire et Mortain), ainsi que dans les parties limitrophes des élections voisines ; Saint-Lô, Coutances et Avranches pour l'ouest, le sud de Bayeux, ainsi qu'Argentan et Alençon pour l'ouest.

Le cœur du Bocage

Dans le Domfrontais, l'assolement local est très majoritairement celui du Bocage normand, précédemment cité. Toutefois, l'enquête de 1773 apporte quelques détails supplémentaires²⁷⁸. On y apprend qu'il existe des variantes dans la durée des temps de repos. Une distinction s'opère entre les terres dites « bonnes et médiocres » et celles qui sont qualifiées de « mauvaises ». Pour la première catégorie, une seule année de jachère peut parfois suffire avant le retour du sarrasin. En revanche, pour la seconde, le temps de repos est beaucoup plus important. Le plus souvent, il faut compter trois années de friche, de façon à ce qu'il y ait pour chaque espèce de grains un sixième des terres de labour. Inversement, il arrive que ce temps de repos s'allonge et atteigne les 4 ou 5 années consécutives.

²⁷⁵ Arch. dép. Orne, C700, *Observations sur le mémoire présenté au Roy au nom général des curés du Bailliage de Domfront dans le cadre du procès entre les paroissiens et certains curés sur l'établissement de la dîme de sarrasin*, 1765 ; SURVILLE A., « Passais, une pomme de discorde (1776-1777) », *Le Pays Bas-Normand*, 1913, vol. 6, n° 4, p. 285 ; HAMON H., « L'intervention du général des habitants de Passais dans un procès intenté par le curé à deux de ses paroissiens (1776-1777) », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques : France. Comité des travaux historiques et scientifiques. Section de philologie et d'histoire jusqu'à 1610*, 1908, p. 168-176.

²⁷⁶ Le choix d'une approche géographique se justifie par le fait qu'il n'existe aucun travail à ce jour sur les systèmes agraires de la Normandie armoricaine sous l'Ancien Régime. L'utilisation de sources non inédites permet de retracer les assolements des élections des généralités de Caen, ainsi que de l'élection de Domfront. C'est dans un souci de compréhension du territoire et pas seulement du sujet initial que cette approche a été privilégiée. Quant à la partie bretonne, la méthodologie est la même dans un souci de cohérence avec la première partie normande.

²⁷⁷ Cf. p. 177.

²⁷⁸ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773.

Carte n° 12 : Généralité de Caen au XVIII^e siècle

Certains cultivateurs seraient obligés de laisser la terre se reposer directement après la première culture de sarrasin, faute de pouvoir « l'engraisser » suffisamment. Dans l'élection de Vire, l'assolement est généralement le même, mais là encore des variantes sont perceptibles. Pour un petit nombre de paroisses, le seigle est remplacé par le froment. Ce constat est le même pour l'ensemble du Bocage. Assez rare, ce changement concerne uniquement les meilleures terres. L'élément le plus notable de cette election, c'est la présence d'une quatrième sole emblavée de « menue avoine » et destinée à l'alimentation

des animaux²⁷⁹. On obtient ainsi un assolement quadriennal : 1° sarrasin, 2° seigle, 3° grosse avoine, 4° menue avoine. Quant aux temps de repos, ils reviennent inexorablement après chaque cycle, mais varient également entre trois et cinq ans, en fonction de la qualité du sol et des amendements disponibles²⁸⁰. La faiblesse de ses données archivistiques fait de Mortain l'élection la plus méconnue des trois. Elle ne cultive quasiment pas de froment, de méteil et d'orge²⁸¹ et se contente de l'assolement triennal classique du Bocage précédemment énoncé²⁸².

Les élections partiellement bocagères

L'élection de Bayeux est traditionnellement divisée en trois types de terroirs. Un premier à l'est, « sur deux ou trois lieues »²⁸³, avec essentiellement des terres de labour où sont cultivées des céréales (froment, seigle, orge et avoine), ainsi que des légumineuses (pois et fèves). Le second, vers l'ouest, fait environ « 7 lieues de long, sur deux à quatre de largeur ». Il est presque totalement voué aux prairies et à l'herbage avec une faible proportion de terres de labour. Enfin, dans la partie Sud se trouve le troisième type de terroir appelé « Bocage ». Un tiers des terres labourables serait « en pâturages pour de jeunes bestiaux ». Il s'agit certainement des friches temporaires qui correspondent au temps de repos long dans l'assolement local. Pour le reste, les terres de labour sont qualifiées de « mauvais terroirs » abandonnés au sarrasin, au seigle et à l'avoine.

²⁷⁹ Sous forme de « grosse farine ».

²⁸⁰ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761*. « Le degré de (bonté) qui y manque fait qu'il n'y croît presque pas de froment, qu'après quatre années consécutives et quelques fois trois seulement de labour, on est obligé pour préparer le fonds à une nouvelle culture de laisser reposer les meilleures terres pendant trois ans au moins et les médiocres pendant quatre à cinq années de suite. Ces terres incultes et oisives avec ce temps de repos servent à pâturer ». ; Arch. dép. Calvados, C2613, *Questions sur l'état des récoltes dans l'élection de Vire, 1738*. « Après quatre récoltes, la première en sarrasin, la deuxième ordinairement en seigle et rarement en froment, et la troisième et quatrième en avoine, on y laisse pendant quatre années les terres à labour se reposer et incultes, pendant lequel temps, elles ne produisent que de l'herbe qui sert au pâturage des bestiaux et les plus mauvaises se couvrent de vignons qui après 2 ans en interdisent l'entrée au bétail ».

²⁸¹ Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Mortain en 1738*, 10 novembre 1738 ; GOUHIER Pierre, *L'Intendance de Caen en 1700 : édition critique des mémoires rédigés sous la direction de Nicolas-Joseph Foucault « pour l'instruction du duc de Bourgogne »*, Paris, Éd. du CTHS, 1998, p. 518. « Les fruits principaux de la terre [élection de Mortain] sont seigles, bleds noirs ou sarrazins, orges, avoines, peu de froment. »

²⁸² Arch. dép. Calvados, C287, *Mémoire fait en conséquence de la lettre de Monseigneur le marquis de Vastan intendant de la généralité de Caen, 1727*.

²⁸³ La lieue est une unité de longueur comprise entre 3 et 5 km en fonction des régions. La lieue Normande serait d'environ 4,465 km en 1768.

L'élection d'Avranches est divisée en deux parties. Une moitié occidentale avec la présence de froment et d'orge en plus des autres grains et une moitié orientale qui correspond au début du Bocage. Cette dernière partage, plus ou moins, le même terroir que le Mortainais et donc le même assolement²⁸⁴. En 1631, les religieux du Mont Saint-Michel estiment que « la plus grande et meilleure partie [de l'évêché d'Avranches] estoit semée en sarrasin »²⁸⁵. Du côté de Granville, quelques cultivateurs se sont essayés à la culture du trèfle (tremaine), mais après avoir perdu un procès sur les dîmes de cette culture, ils semblent en avoir abandonné l'idée²⁸⁶.

Un quart du territoire de **l'élection de Saint-Lô** est qualifié de « bon », car il est pourvu d'herbages et de pâturages pour engraisser les bestiaux et produit du froment sur ses terres de labour. Il s'agit de la partie septentrionale, proche des élections de Bayeux et Carentan avec lesquelles elle forme un terroir assez homogène (ainsi que quelques paroisses de l'élection de Coutances). Les trois quarts restants sont désignés comme « ingrats », car ils accueillent des « mauvais pâturages, bruyères et mauvaises terres portant du méteil, du seigle, de l'orge du sarrasin, de l'avoine, des pois, des fèves et de la vesce²⁸⁷ ». La répartition de ces grains s'opère sur un axe nord-sud. Orge, méteil et quelques froments sont plus facilement emblavés dans la partie nord. Le sud correspond au début du Bocage avec son traditionnel assolement triennal (sarrasin, seigle et avoine).

En 1727, le subdélégué de **Coutances** rédige un rapport sur l'état de son élection en précisant, paroisse par paroisse, les différents « terroirs » qui s'y trouvent²⁸⁸. Il sépare son élection en deux grandes parties ; à l'ouest les paroisses

²⁸⁴ Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses de l'élection d'Avranches à l'enquête sur le sol et industrie...*, 1730 ; *Ibid.*, *Comparaison de la production du sol de l'élection d'Avranches entre 1731 et 1759*, 1759 ; *Ibid.*, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, mai 1764. SAUGRAIN Claude-Marín et MOULINET, *Dictionnaire universel de la France ancienne et moderne, et de la Nouvelle France traitant de tout ce qui y a rapport...*, Paris, chez Saugrain, père, 1726, p. 230. « La partie orientale de l'élection d'Avranches est moins fertile, mais pas autant que le Mortainais puisqu'on y trouve du seigle, du sarrasin, de l'avoine et de l'orge ».

²⁸⁵ Arch. dép. Seine-Maritime, 28F62, Recueil d'arrêts et notes de jurisprudence par le président Poirier, Arrest donné au rapport de M^e de Bruchet, entre les religieux de l'abbaye du Mont Saint-Michel et M^e Jacques Durand, chanoine d'Avranches et curé de Servon, (p. 176), 9 août 1631

²⁸⁶ Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, mai 1764. « Quelques laboureurs sur les côtes de la mer près de Grandville ont semé de la tremaine dans les terres qu'ils laissaient en repos, ils en ont fait sécher pour nourrir leurs bestiaux, pendant l'hiver, le curé en a demandé la dîme, les laboureurs l'ont refusée, ils ont été condamnés à la payer par sentence de ce bailliage. Dès cet instant, la tremaine a disparu dans ces cantons ».

²⁸⁷ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

²⁸⁸ Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727.

maritimes et à l'est celles du Bocage. Les paroisses maritimes sont à nouveau subdivisées en deux sous-catégories, avec 32 paroisses « bordantes et joignantes les costes de la mer » et 28 autres paroisses dites « presque maritimes » qui se situent juste derrière les premières [Carte n° 13].

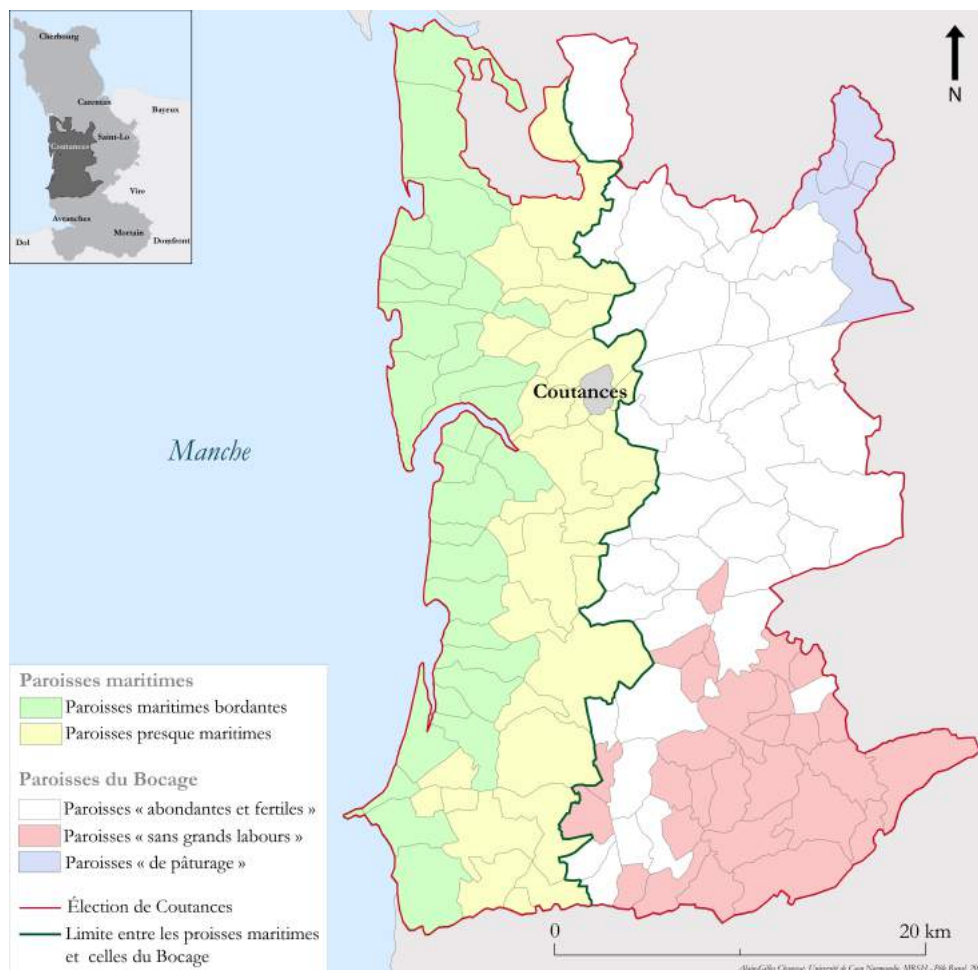
Selon le subdélégué, le premier groupe de paroisses qui borde la mer aurait un terroir médiocre, qu'il qualifie de « léger et sablonneux, sujet aux stérilités causées par une sécheresse continuelle ». Ces conditions seraient responsables de l'absence de blés d'hiver (froment et seigle) dans leurs assolements qui se composent donc d'une première sole de sarrasin, puis d'une seconde semée en orge ordinaire ou orge hâtive et enfin d'une dernière composée d'un mélange d'orge, d'avoine et de lentilles qu'ils appellent « mouture » et qu'ils consomment certainement sous forme de pain mêlé²⁸⁹. Quelques parcelles sont substituées à ce système de rotation pour la culture des vesces, des pois et des fèves. Une fois cette rotation terminée, les terrains retournent en repos pour une durée de deux à trois ans.

Le second ensemble de paroisses dites « presque maritimes » a un terroir « moins léger » que le premier. En 1727, leurs assolements sont à mi-chemin entre ceux des paroisses maritimes et ceux de l'arrière-pays ; à savoir : 1° sarrasin, 2° froment ou seigle ou orge hâtive, 3° orge ou avoine ou mélanges. Il s'agit d'une zone de transition entre les deux grands types d'assolements observés dans l'élection. En effet, à l'intérieur des terres, le reste des paroisses forme un premier ensemble que le subdélégué nomme « país du Bocage » et auquel il soustrait plusieurs paroisses pour les rassembler autour de deux autres catégories ; « les paroisses dont le terroir ne permet pas de grands labours » et « les paroisses de pâturage ». La première catégorie correspond à l'assolement traditionnel du Bocage normand. Quant à la seconde catégorie, elle ne concerne que cinq paroisses limitrophes de l'élection de Saint-Lô et qualifiées de « pays d'herbages et de pâturages plutôt que de labours ». Elles ont également la particularité de cultiver beaucoup d'osiers, permettant de réaliser des vans, des paniers, des corbeilles et autres petits clayonnages, dont les habitants tirent quelques profits en les vendant sur les foires et marchés.

²⁸⁹ Arch. dép. Calvados, C270, *Mémoire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, XVIII^e siècle ; Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727 ; LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, Paris, Fayard, 2006, p. 908. Les mémoires stipulent que ce mélange sert de nourriture pour le peuple sans pour autant donner d'indication sur la forme de consommation. Il faut regarder le terme « mouture » dans le Dictionnaire du monde rural pour y trouver la mention de pain mêlé réalisé avec un mélange de grains nommé dans l'Ouest « mouture ».

Carte n° 13 : Terroirs de l'élection de Coutances (1727)

Source : Arch. dép. Calvados, C282, État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances le 21 mai 1727, 1727.



En 1764, un nouveau mémoire est réalisé sur l'élection de Coutances. Cette fois-ci, le subdélégué divise son territoire en deux terroirs : d'un côté « le bord de mer » et de l'autre « les paroisses du plat pays d'argile et de terre forte »²⁹⁰. Sur ce dernier, le subdélégué décrit un assolement qui n'était pas mentionné dans le mémoire de 1727 et qui apparaît comme novateur. 1° sarrasin ; 2° froment ; 3° orge ; 4° avoine avec un semis de tremaine (trèfle) qui servira à nourrir les

²⁹⁰ Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, juin 1764.

animaux l'année suivante²⁹¹. Comme nous le verrons un peu plus loin, ce type d'assolement préfigure le futur modèle dominant de la région pour le XIX^e siècle.

Le Nord-Cotentin et la plaine de Caen

Dans le Bessin et le Plain, les **élections de Bayeux et Carentan**, les terres de labour vouées à la culture des grains sont largement minoritaires, même si cette dernière augmente à mesure que l'on progresse vers l'intérieur des terres²⁹². Ce territoire est reconnu pour ses herbages et ses prairies qui servent à engraisser bovins et ovins. La présence des marais réduit considérablement la surface des terres de labour. Cependant, ce terroir ne concerne qu'un tiers des paroisses de ces deux élections. Le reste de l'élection est assez disparate. Si la plupart de ces paroisses cultivent du sarrasin, certaines continuent leur assolement avec du froment et de l'orge, alors que d'autres se contentent du seigle et de l'avoine, sans oublier la présence de pois, de fèves, de vesces et autres menus grains²⁹³. En revanche, l'une des particularités de cette région est l'absence de temps de repos pour une partie des paroisses²⁹⁴. Les terrains voués aux grains sont assez réduits, ce qui rend plus facile leur fertilisation. Par ailleurs, ce sont bien souvent les meilleures terres qui leur sont réservées.

Plus au nord, l'**élection de Valognes** pratique principalement un assolement qui intègre le sarrasin, le froment et l'orge. L'avoine est présente dans certaines paroisses, mais le seigle n'y est quasiment pas cultivé. On y retrouve également des pois et des fèves, ainsi que du lin dont la culture est importante dans le Val-

²⁹¹ Malheureusement, l'auteur n'explique pas clairement si le trèfle reste en terre une seule ou bien plusieurs années. Si l'on se fonde sur ce qui se fait par la suite au XIX^e siècle et sur un passage d'une source bretonne de la même époque, on peut penser que cette tremaine reste plusieurs années pour servir de nourriture animale. SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, DE COMMERCE ET DES ARTS DE BRETAGNE, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1757 & 1758*, Rennes, J. Vatar, 1760, p. 67. « Le trèfle réussit très bien lorsqu'on le sème avec l'avoine qu'on recueille avant la première année du repos. [...] Lorsqu'elle [l'avoine] fut en maturité, elle s'élevait au-dessus d'une quantité prodigieuse de trèfle qui avoit près de deux pieds de hauteur. L'engrais qui reste dans la terre après les premières récoltes & le labour nécessaire à l'avoine sert également au trèfle. Il est donc sensible qu'il ne coûte que le prix de la graine pour avoir pendant plusieurs années une abondante prairie, qui se coupe au moins deux & souvent trois & quatre fois par an ».

²⁹² PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 330.

²⁹³ Arch. nat., G7/217, *Rapport sur l'élection de Carentan*, février 1709 ; Arch. dép. Calvados, C279, *État et observations faites pour l'élection de Carentan*, 1727 ; Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Carentan*, 1738 ; Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727 ; Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765*, 1765.

²⁹⁴ PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 335.

de-Saire²⁹⁵.

Tableau n° 2 : Superficie ensemencée en chaque espèce de grains dans le district de Valognes (1794)

Source : Arch. nat., F11/449, 1794

Grains	Arpents	%
<i>Froment</i>	21 618	29
<i>Seigle</i>	431	1
<i>Orge printemps</i>	16 947	23
<i>Avoine</i>	4 627	8
<i>Sarrasin</i>	11 197	15

Reste l'**élection de Caen** où le sarrasin est emblavé uniquement dans la partie occidentale. L'assolement ne déroge pas à la règle observée précédemment ; le sarrasin est toujours en tête d'assolement suivi d'un blé d'hiver (froment ou seigle), puis d'une sole de blé de printemps (avoine ou orge)²⁹⁶.

La présence du sarrasin dans les élections de Valognes, Carentan, Coutances et une partie de Saint-Lô et Vire, à la fin du XVIII^e siècle, se matérialise également à travers l'étude d'un pouillé de l'ancien diocèse de Coutances. Ce document recense les différents types de dîmes, dont celles de sarrasin, moins présentes dans les paroisses du Centre-Cotentin que dans celles du nord et au sud du diocèse. À lui seul, ce registre ne permet pas d'affirmer que ce grain n'était pas cultivé dans les paroisses où il n'est pas mentionné en tant que dîme. Néanmoins, cette espace géographique correspond en partie aux terroirs déjà évoqués dans les rapports des subdélégués comme prioritairement dévolus aux prés et à l'herbage, au détriment des terres de labour²⁹⁷. Les autres pouillés consultés pour la Normandie armoricaine ne sont pas aussi détaillés et ne révèlent aucun détail sur les dîmes de sarrasin²⁹⁸.

²⁹⁵ Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Valognes*, 8 novembre 1738 ; Arch. dép. Calvados, C289, *Récolement fait en 1764 du mémoire fourni en 1731 sur l'élection de Valognes*, 3 novembre 1764.

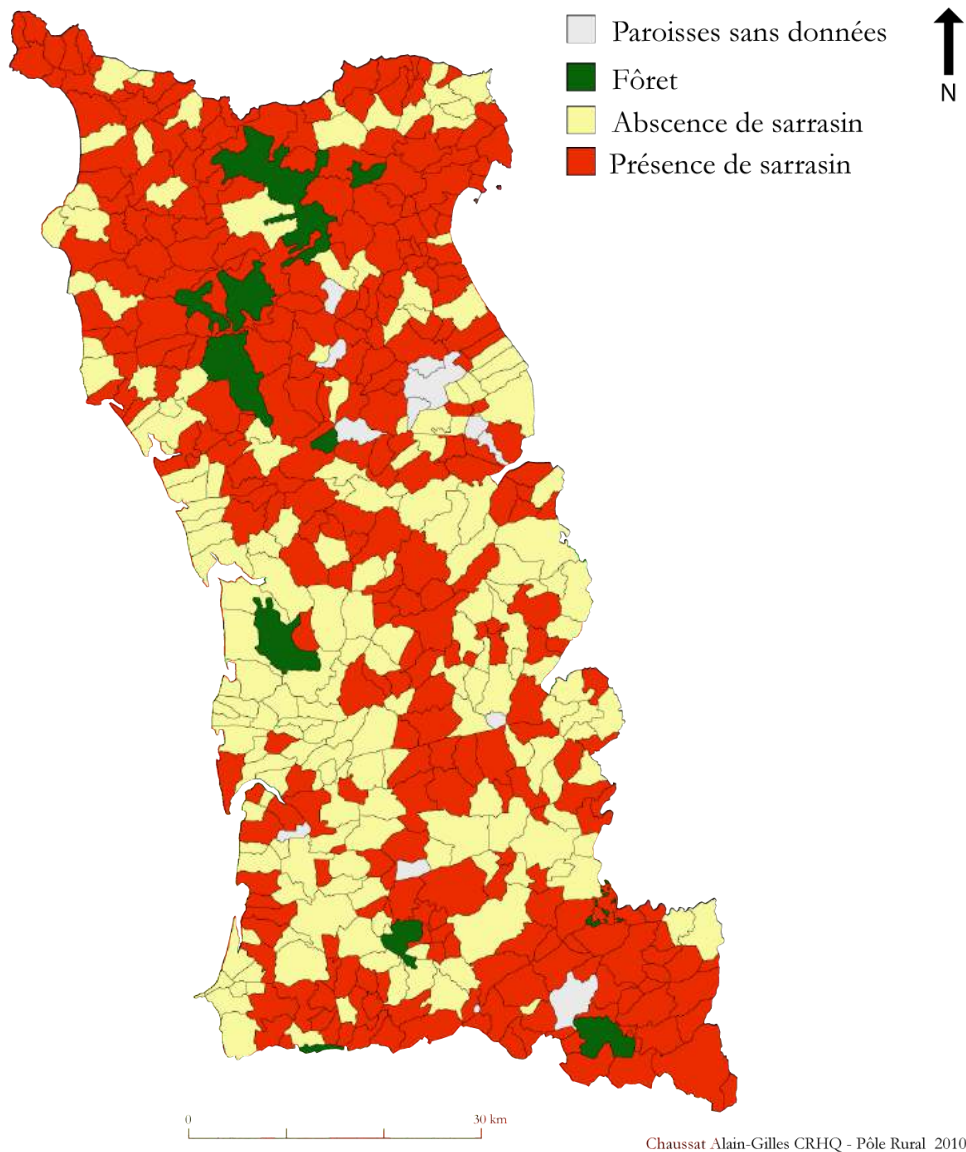
²⁹⁶ Arch. dép. Calvados, C278, *Production du sol, grains, fruits, légumes et autres productions du sol dans l'élection de Caen en 1731. Annoté de comparaisons pour l'année 1764, 1764* ; Arch. nat., G7/215, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen*, 1695.

²⁹⁷ Arch. dép. Manche, Photocopie sans classement. Collection privée du château de l'Isle Marie, *Pouillé dit de Louis XVI*, fin du XVIII^e.

²⁹⁸ SOCIÉTÉ HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE DE L'ORNE, *Pouillé de l'ancien Diocèse de Sées rédigé en 1763 par Jacques Savary*, Alençon, ALB. Manier, 1903, vol. 2, 212 & 248 p. ; Arch. mun. Avranches, *Pouillé d'Avranches*, 1730.

Carte n° 14 : Présence du sarrasin dans l'évêché de Coutances à la fin du XVIII^e siècle à partir du « Pouillé dit de Louis XVI »

Source : Arch. dép. Manche, Photocopie sans classement. Collection privée du château de l'Isle Marie, Pouillé dit de Louis XVI, fin du XVIII^e



B. En Bretagne

Selon François Sigaut, l'assolement breton le plus courant consiste en une rotation triennale (1° jachère et sarrasin, 2° seigle, 3° avoine) reconduite deux ou trois fois, avant de laisser la terre en pâture durant une période de 6 à 9 ans²⁹⁹ [Tableau n° 3]. Cette affirmation demande à être quelque peu nuancée, car ce territoire ne peut être appréhendé comme un ensemble homogène. Tout comme en Normandie occidentale, des variantes existent en fonction des différents terroirs. En revanche, la principale différence entre ces deux régions se trouve dans la fréquence de reconduction des temps de repos.

Tableau n° 3 : Comparaison des assolements de l'Ouest sur une sole

Années	A (Cycle de 6 ans)	B (Cycle de 12 ans)	C (Cycle de 18 ans)
1	Jachère + sarrasin	Jachère + sarrasin	Jachère + sarrasin
2	Seigle ou froment	Seigle ou froment	Seigle ou froment
3	Avoine	Avoine	Avoine
4	Repos/pâture	Jachère + sarrasin	Jachère + sarrasin
5	Repos/pâture	Seigle ou froment	Seigle ou froment
6	Repos/pâture	Avoine	Avoine
7	Jachère + sarrasin	Repos/pâture	Jachère + sarrasin
8	Seigle ou froment	Repos/pâture	Seigle
9	Avoine	Repos/pâture	Avoine
10	Repos/pâture	Repos/pâture	Repos/pâture
11	Repos/pâture	Repos/pâture	Repos/pâture
12	Repos/pâture	Repos/pâture	Repos/pâture
13	Jachère + sarrasin	Jachère + sarrasin	Repos/pâture
14	Seigle ou froment	Seigle ou froment	Repos/pâture
15	Avoine	Avoine	Repos/pâture
16	Repos/pâture	Jachère + sarrasin	Repos/pâture
17	Repos/pâture	Seigle ou froment	Repos/pâture
18	Repos/pâture	Avoine	Repos/pâture

Dans la Normandie armoricaine, ces derniers reviennent systématiquement après un cycle cultural, alors qu'en Bretagne, il est fréquent de reconduire un assolement deux ou trois fois, avant de laisser les terres en pâture pour une période équivalant à l'ensemble des temps de repos qui n'ont pas été pris en compte (6 ou 9 ans, souvent en fonction de la durée des baux)³⁰⁰.

²⁹⁹ SIGAUT François, « Pour une cartographie des assolements en France au début du XIX^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1976, vol. 31, n° 3, p. 637.

³⁰⁰ *Ibid.* ; ANTOINE Annie, « Systèmes agraires de la France de l'Ouest : une rationalité méconnue ? », *Histoire, économie et société*, 1999, vol. 18, n° 1, p. 125 ; HABASQUE François Marie Guillaume, *Notions historiques, géographiques, statistiques et agronomiques sur le littoral du département des Côtes-du-Nord ...*, Saint-Brieuc, Guyon, 1836, vol. 3, p. 89. « Après deux ou trois rotations semblables, la terre y est laissée en repos pendant six et

Il existe certaines exceptions, notamment autour de Rennes et Redon, où l'on observe des rotations faussement biennales avec une sole en jachère et sarrasin, ainsi qu'une seconde accueillant une céréale d'hiver (froment ou seigle)³⁰¹. Cet assolement se répète deux ou trois fois, avant de laisser ces terres en friche durant plusieurs années. Parallèlement, certaines terres qui ne sont pas intégrées dans un système de rotation sont défrichées uniquement tous les 10 à 12 ans³⁰² ou 20 à 23 ans³⁰³ pour recevoir un cycle cultural de 2 ou 3 ans avant de redevenir une lande servant de pâture et de fourrage pour une longue période. Cette technique est davantage destinée à améliorer la productivité des landes, qu'à obtenir des récoltes supplémentaires³⁰⁴. Enfin, le dernier point commun entre ces deux régions concerne la présence systématique du sarrasin sur la première sole.

L'Ille-et-Vilaine

Pour le département de **l'Ille-et-Vilaine**, selon Henri Sée, à la fin du XVIII^e siècle, la culture du blé noir et du seigle domine celle du froment dans les districts de Bain, Montfort, La Guerche, et Vitré³⁰⁵ ; mais dans ceux de Rennes, Port-Malo, et Dol la culture du froment serait supérieure à celle du seigle³⁰⁶. Les quatre premiers districts correspondent en effet à des zones connues sous l'Ancien Régime pour cultiver essentiellement du sarrasin, du seigle et de l'avoine. On peut d'ailleurs y associer les districts de Redon et Fougères qui ne sont pas cités

quelquefois dix ans ». ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 7M3, *Enquête sur la situation de l'agriculture dans le département des Côtes-du-Nord*, 1810. « Cette culture se continue pendant 6, 8 et 9 ans, puis on laisse la terre reposer autant de temps » ; *Annuaire statistique du département du Finistère*, Quimper, Y.J.L Derrien, 1803, p. 142-143. « Les terres chaudes dans l'intérieur [...] sontensemencées la première année en bled noir, la seconde en seigle, la troisième en avoine, la même culture a lieu les trois années suivantes ; elles reposent ensuite 3 à 6 ans ».

³⁰¹ ANTOINE Annie, *Le paysage de l'historien ; archéologie des espaces bocagers de l'Ouest de la France à l'époque moderne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2002, p. 186.

³⁰² LEMAÎTRE Alain Jacques, *La misère dans l'abondance en Bretagne au XVIII^e siècle : le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1999, p. 141. Subdélégation de Machecoul : « On y fait pacager des bestiaux dans les genêts et après un certain temps on les défriche ; on les met en labourage pendant deux ou trois ans et elles produisent des blés en abondance. Ensuite, on les laisse reposer et produire des genêts, comme auparavant, pour y faire pacager les bestiaux pendant dix à douze ans ».

³⁰³ *Annuaire statistique du département du Finistère*, Quimper, Y.J.L Derrien, 1803, p. 142.

³⁰⁴ ANTOINE Annie, *Le paysage de l'historien ; archéologie des espaces bocagers de l'Ouest de la France à l'époque moderne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2002, p. 192.

³⁰⁵ Plusieurs sources corroborent la faiblesse du froment et de l'orge pour la subdélégation de Vitré au XVIII^e siècle. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651 & C1652-1.

³⁰⁶ SÉE Henri, *Études sur la vie économique en Bretagne : 1772 - an III*, Paris, Imprimerie nationale, 1930, p. 75.

par Henri Sée³⁰⁷. Pour les trois derniers districts (Port-Malo³⁰⁸, Dol et Rennes) le froment serait bien plus présent. Sous l'Ancien Régime, les subdélégations de Dol et surtout de Saint-Malo profitent des conditions naturelles du littoral qui sont effectivement plus favorables à la culture du froment³⁰⁹. Pour ce qui est de la subdélégation de Rennes, la céréale du pain blanc ne semble pas avoir été plus présente que le seigle, l'avoine et le sarrasin dans les assolements. D'une manière générale, l'orge est la grande absente³¹⁰ des assolements de ce territoire qui se compose donc d'une première sole de sarrasin, puis d'une seconde majoritairement en seigle à l'intérieur des terres et en froment sur le littoral. La troisième sole reçoit de l'avoine ou de l'orge dans de rares exceptions.

Carte n° 15 : Les districts des départements bretons en 1790



³⁰⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1722, Lettre du Subdélégué de Fougères, 28 mars 1772 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1655, *État des cultures dans la subdélégation de Fougères*, août 1789 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/2, Lettre du subdélégué de Redon sur l'état des récoltes, 8 novembre 1768 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Redon*, 11 janvier 1738 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1404, *Lettre du subdélégué de Plélan*, 1774.

³⁰⁸ Nom de Saint-Malo sous la Convention.

³⁰⁹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Saint-Malo*, 17 novembre 1738.

³¹⁰ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *Apparence des récoltes dans la subdélégation de Rennes*, 1740. « On sème peu d'orges, mais beaucoup de bleds noirs ou sarrasin » ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Vitre*, 8 janvier 1739. Cette subdélégation cultive entre 1/15^e et 1/20^e de froment, quasiment pas d'orge et surtout du sarrasin. Entre 1813 et 1816, la surface allouée à la culture de l'orge représente 3% des terres labourables du département. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M118, *État des récoltes du département d'Ille-et-Vilaine*, 1813-1816

Les Côtes-d'Armor et le Morbihan

Sur l'actuel territoire des **Côtes-d'Armor**, la situation est sensiblement la même qu'en Ille-et-Vilaine, si ce n'est qu'il faut y ajouter la présence d'orge dans les régions côtières. Au XVIII^e siècle, les subdélégations de Lannion, Tréguier, Saint-Brieuc, Lamballe et la partie septentrionale de Dinan sont présentées comme des régions qui produisent des grains de toutes espèces et souvent excédentaires³¹¹.

En revanche, les terres de l'arrière-pays produisent assez peu de froment. Leurs assolements reposent uniquement sur la culture du sarrasin, du seigle et de l'avoine³¹². Plus au sud, sur le territoire du **Morbihan**, le constat est identique. L'intérieur des terres correspond aux districts du Faouët, Pontivy, Josselin et Ploërmel³¹³ [Carte n° 15]. D'une manière générale, le Centre-Bretagne, à cheval sur les quatre départements, forme un terroir assez homogène où les assolements sont sensiblement les mêmes depuis le XVI^e avec l'introduction du sarrasin. À titre d'exemple, en 1709, les paroisses de la juridiction de Guéméné répartissent leurs terres autour de trois soles productives : un tiers est semé en seigle ou froment, un second tiers en avoine et le dernier tiers en sarrasin. Toutefois, le rapport entre froment et seigle est loin d'être égalitaire. Dans la paroisse de Locmalo, le rapport est de 1 pour 12 en faveur du seigle. Or, cette dernière passe pour être l'une des paroisses où le froment est le plus cultivé dans cette juridiction. Dans les autres paroisses, la différence serait de 1 pour 100 en faveur du seigle³¹⁴. Sur le littoral sud, dans les districts d'Hennebont, Auray et Vannes les assolements sont essentiellement composés de froment, seigle et avoine³¹⁵.

³¹¹ Divers rapports sur les récoltes dans ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651 & C1652-1, XVIII^e siècle.

³¹² Arch. dép. Côtes-d'Armor, C185, *Rôles des 10^e et 20^e dans l'évêché de Vannes* (Lesconët, Gonarec, Mellionec, Perret et Plélauff), 1749-1753 ; *Ibid.*, C186, *Rôles des 20^e dans l'évêché de Quimper*, 1750-1753 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 3E19/26, *Fermage sur la paroisse de Plouguernevel*, 20 juin 1758 ; LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime* (d'après les archives de la seigneurie de Corlay), Spezet, coop Breizh, 1997, p. 99.

³¹³ Arch. dép. Morbihan, L1014, *Production des terres et consommation des habitants par commune dans le district de Le Faouët*, 1794 ; *Ibid.*, L339, *État des récoltes des municipalités du district de Le Faouët en 1792 et 1793*, 12 octobre 1793. Les mêmes documents pour le district de Pontivy sont manquants, mais d'autres sources permettent de connaître les principaux grains cultivés dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *État des récoltes dans l'élection de Pontivy*, 11 novembre 1757 ; Arch. dép. Morbihan, L346, *Réponses à l'enquête sur les récoltes de l'an V, canton de Pontivy*, 13 juillet 1797 ; *Annuaire statistique, civil, maritime, et commercial, du département du Morbihan*, Lorient, Imprimerie de le Coast-Haouen, 1804, 292 p.

³¹⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C2580, *État des paroisses de la juridiction de Guéméné et des grains qu'ils y croissent*, 8 novembre 1709. La même information concernant la culture exclusive ou presque du seigle, de l'avoine et du blé noir pour cette espace est donné dans : LE LAY François Marie, *Le paysan et sa terre sous la seigneurie de Coetanfao, paroisse de Séglien au XVIII^e siècle*, Vannes, Impr. Lafolye frères, 1911, p. 4 & 21.

³¹⁵ Arch. dép. Morbihan, L348, *Tableau de recensement des grains du district de Vannes*, 13 mai 1794 ; *Ibid.*, *Tableau de recensement des grains du district d'Auray*, 16 mai 1794 ; *Ibid.*, 19 décembre 1794 ; *Ibid.* *Tableau de recensement des grains du district d'Hennebont*, 17 octobre 1793. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653, *État du produit des récoltes*

[Carte n° 15]. C'est très certainement la région où le sarrasin est le moins présent en Bretagne³¹⁶. Dans la mesure du possible, on y pratique une culture intensive des céréales, sans temps de repos³¹⁷. Quant aux districts de Rochefort et La Roche-Bernard, ils se retrouvent dans une position intermédiaire, avec une forte production de seigle et froment, ainsi que de l'avoine et du sarrasin en moindre quantité³¹⁸.

Le Finistère

À la fin du XVIII^e siècle, Jacques Cambry publie un ouvrage dans lequel il décrit les productions des terres labourables de chaque district du **Finistère**. Tout au long des trois volumes, il opère la distinction classique entre les terres du bord de mer, propices à la culture de toutes sortes de grains et celles de l'intérieur qui pratiquent un assolement triennal classique du Centre-Bretagne³¹⁹. La situation du Finistère est particulière, car à l'exception de Carhaix tous les districts sont à la fois sur un terroir maritime et des terres de l'arrière-pays [Carte n° 15]. Aux deux extrêmes, les districts de Morlaix et Quimperlé répondent parfaitement à cette dichotomie, avec d'un côté les cantons du bord de mer et de l'autre ceux de l'arrière-pays³²⁰. En 1709, le recensement des grains qui poussent dans quelques paroisses entre Morlaix et Lannion renforce cette idée d'une plus grande variété de cultures et une présence plus importante de froment en bord de mer.

Dans la même veine, Jacques Cambry présente les districts de Landerneau et de Pont-Croix, comme plutôt éclectiques, avec une légère disparité à mesure que l'on s'éloigne de l'océan³²¹.

de la subdélégation d'Auray, 15 septembre 1775. *Ibid.*, C1652/1, *Récoltes de l'intendance de Bretagne : observations générales sur la production d'une année commune*, sans date (seconde moitié du XVIII^e siècle).

³¹⁶ Arch. dép. du Morbihan, L346, *Réponses du canton de Vannes à l'enquête sur les récoltes de l'an V*, s. d. ; Arch. dép. Morbihan, L348, *Relevé des grains de toutes espèces dans le district de Vannes*, mai 1794.

³¹⁷ LE GOFF T. J. A., *Vannes et sa région : ville et campagne dans la France du XVIII^e siècle*, Loudéac, Y. Salmon, 1989, p. 160-161.

³¹⁸ Arch. dép. Morbihan, L343, *Recensement des grains du district de Rochefort*, 11 septembre 1793. *Ibid.*, 21 octobre 1793 & 9 décembre 1793. Arch. dép. Morbihan, L342, *Recensement des grains du district de la Roche-Sauveur*, 27 novembre 1793 ; *Annuaire statistique, civil, maritime, et commercial, du département du Morbihan*, Lorient, Imprimerie de le Coast-Haouen, 1804, 292 p.

³¹⁹ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 1, p. 59. *Ibid.* vol. 1, p. 212 et vol. 2, p. 214.

³²⁰ Arch. dép. Finistère, 3C28, déclarations pour le vingtième. À Querrien, non loin de Quimperlé, les terres labourables accueillent uniquement du seigle, du blé noir et de l'avoine ; CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 115.

³²¹ *Ibid.* vol. 2, p. 171 et 240.

Tableau n° 4 : Liste des grains qui croissent dans les paroisses de la juridiction Royale de Morlaix (1709)

Source : Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1650, 8 novembre 1709

Paroisses	Froment	Orge	Seigle	Avoine	Sarrasin	Méteil	Observations
<i>Plouigneau</i>	X	X	peu	X	X	X	
<i>Ploujean</i>	X	X	peu	X	X	X	
<i>Garlan</i>	X	X	peu	X	X	X	
<i>Plourin</i>	X	X	peu	X	X	X	
<i>Plougenuez</i>	X	X	peu	X	X	X	
<i>Botsorhel</i>	peu	X	X	X	X	X	Part égal
<i>Ploumérin</i>	X	X	X	X	X	X	Part égal
<i>Guerlesquin</i>	X	X	X	X	X	X	Part égal
<i>Plouégat-Moysan</i>	X	X	X	X	X	X	Part égal
<i>Ploumiliau</i>	X	X	peu	X	X	X	
<i>Plouzelambre</i>	X	X	peu	X	X	X	
<i>St-Michel-en-Grève</i>	X	X	peu	X	X	X	

D'ailleurs, froment et orge y pousseraient « sans commune mesure » par rapport au reste du département. Ces districts étant assez vastes, il paraît nécessaire de nuancer cet engouement. Ainsi, quelques années auparavant, dans un rapport sur « les productions d'une année commune », « le département de Quimper » est décrit comme produisant uniquement du seigle, de l'avoine et du sarrasin³²². Cette différence est certainement due à l'étendue de ce fameux « département » qui semble plus important que le district du même nom³²³. Inversement, la subdélégation de Pont-l'Abbé, qui correspond à la façade maritime sud-ouest du district de Quimper, est décrite comme excédentaire et produisant du froment, de l'avoine, du seigle et du sarrasin³²⁴.

Finalement, sous l'Ancien Régime, hormis la question de la durée et de la fréquence des temps de repos laissés en pâturage, les assolements bretons sont sensiblement les mêmes qu'en Normandie armoricaine : 1° jachère et sarrasin, 2° blé d'hiver, 3° blé de printemps. De même, les variations observées sur la seconde sole (froment ou seigle) et sur la troisième sole (avoine ou orge) dépendent de la même division du territoire : terres proches des côtes et terres de l'arrière-pays. À noter tout de même que la culture du trèfle (tremaine) semble

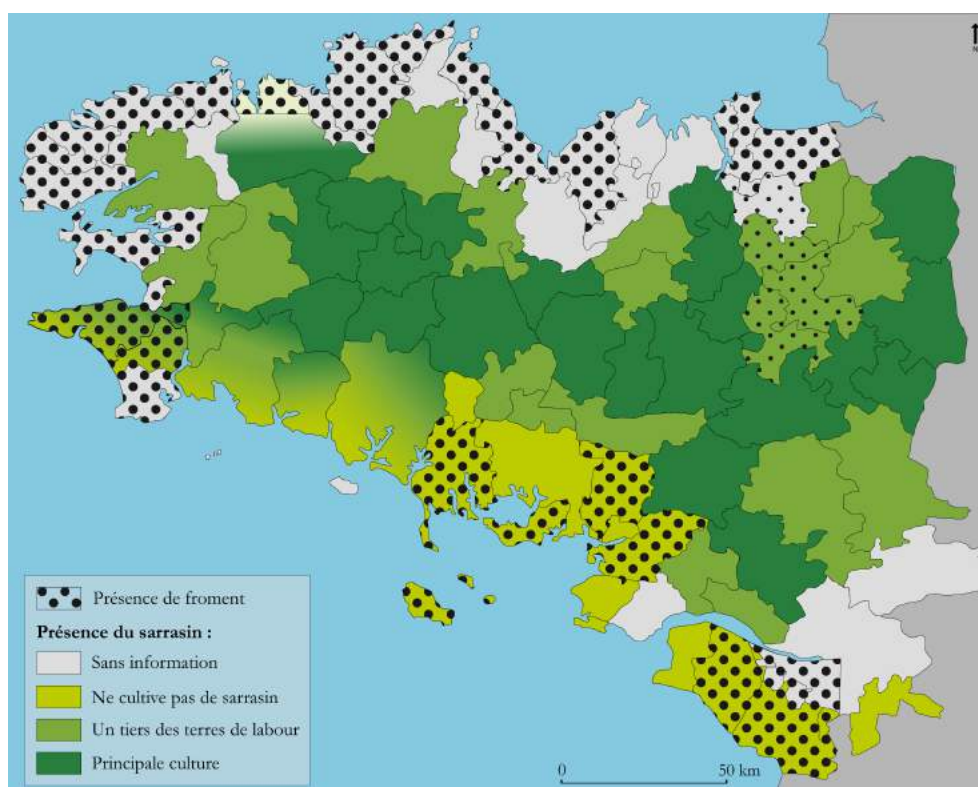
³²² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *Récoltes de l'intendance de Bretagne : observations générales sur la production d'une année commune*, sans date (seconde moitié du XVIII^e siècle).

³²³ Ce document découpe la Bretagne (Loire-Atlantique comprise) en 15 territoires qui ne correspondent pas aux subdélégations ou aux diocèses.

³²⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Pont-L'abbé*, 24 novembre 1738.

faire son apparition bien plus tôt en Normandie qu'en Bretagne. Quoi qu'il en soit, hormis le sud de l'estuaire de la Loire, le golfe du Morbihan et les paroisses qui bordent la mer, le blé noir est systématiquement présent dans les assolements bretons au XVIII^e siècle. Le centre Bretagne est la zone qui le cultive le plus, mais dans les espaces intermédiaires, il représente tout de même un tiers des terres de labour. Quant au froment, il est pratiquement absent de l'arrière-pays et se concentre majoritairement sur le pourtour maritime [Carte n° 16].

Carte n° 16 : Estimation de la présence du sarrasin en Bretagne au XVIII^e siècle³²⁵



³²⁵ LEMAÎTRE Alain Jacques, *La misère dans l'abondance en Bretagne au XVIII^e siècle : le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1999, 311 p ; LETACONNOUX Joseph, *Les subsistances et le commerce des grains en Bretagne au XVIII^e siècle : essai de monographie économique*, Rennes, Oberthur, 1909, 397 p ; *Annuaire statistique, civil, maritime, et commercial, du département du Morbihan*, Lorient, Imprimerie de le Coast-Haouen, 1804, 292 p ; LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, 270 p ; CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol.3, 296, p ; SÉE Henri, *Études sur la vie économique en Bretagne : 1772 - an III*, Paris, Imprimerie nationale, 1930, 80 p ; LE LAY François, *Le paysan et sa terre sous la seigneurie de Coetanfao, paroisse de Séglien au XVIII^e siècle*, Vannes, Impr. Lafolye frères, 1911, 126 p ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, C1652 (1&2), C1654, C1655, C1404, C1722, C2580, C1912. Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598.

III. Les assolements alternés (de 1800 à l'entre-deux-guerres)

Tout au long du XIX^e siècle, les assolements se sont complexifiés par la multiplication des soles, l'ajout de nouvelles cultures, l'amélioration des engrais et le remplacement du temps de repos long ou de la sole de jachère par des prairies artificielles. Comme le résume M. Lévêque dans son article sur les assolements dans les départements de l'Orne³²⁶, c'est la complémentarité des cultures dans les assolements complexes qui contribue à améliorer la productivité.

« Depuis longtemps, on a reconnu les avantages d'une bonne succession de cultures. On a remarqué que certaines plantes réussissaient plus ou moins bien, selon qu'elles succédaient à telle ou telle autre plante ; que les unes épuisaient le sol, tandis que d'autres l'amélioreraient. De là résulte l'art de l'assolement. C'est au moyen de cet art qu'on est parvenu à supprimer la jachère, et à faire produire à la terre, sans l'épuiser, de nouvelles récoltes chaque année³²⁷. »

A. En Normandie armoricaine

De 1800 à 1850 : l'avancée du trèfle et la multiplication des soles céréalières

Pour la partie armoricaine de la Basse-Normandie, le premier vrai changement dans les assolements concerne l'introduction du trèfle que l'on appelle « tremaine » dans l'Ouest. Cette pratique n'est pas nouvelle au XIX^e siècle, puisqu'en 1764, les rapports des subdélégués de Vire, de Coutances et d'Avranches abordent déjà la question³²⁸. Le remplacement des jachères, et *a fortiori* des temps de repos longs, par des prairies artificielles à base de trèfle, luzerne, vesce ou sainfoin est l'un des sujets de prédilection du mouvement physiocratique et de la « nouvelle agriculture » de la seconde moitié du XVIII^e siècle. Néanmoins, dans le Massif armoricain, cette culture reste anecdotique et a pris plusieurs décennies avant de s'affirmer véritablement. En 1800, une poignée de fermiers bocains, plutôt aisés, sèment du trèfle ou des vesces avec de l'avoine dans la troisième sole, mais uniquement dans les bonnes terres et accompagnées d'engrais. Cette culture permet de récupérer plusieurs coupes de

³²⁶ Correspondant de la société royale et centrale d'agriculture du département de la Seine.

³²⁷ LÉVÊQUE, « Des assolements et de ceux qu'il conviendrait d'adopter principalement dans le département de l'Orne », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1844, vol. 10, p. 71.

³²⁸ Arch. dép. Calvados, C292, *Mémoire sur la situation de l'élection de Vire en 1764*, 1764 ; *Ibid.*, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, juin 1764 ; Cf. Carte no 20, p.159.

« foins artificiels » l'année suivante et sert de pâturage l'année qui suit³²⁹. Ainsi, on arrive à un assolement quinquennal qui se reconduit automatiquement puisque le temps de repos est remplacé par les deux nouvelles soles de trèfle. Cette légumineuse fourragère a la particularité de fixer dans le sol l'azote atmosphérique et de répondre ainsi aux besoins des céréales en azote pour améliorer leurs rendements.

Tout comme les friches (temps de repos long), la prairie artificielle à base de légumineuses fourragères reconstitue les réserves en azote des sols et permet de nourrir les animaux. Néanmoins, cette dernière est bien plus productive puisqu'elle permet de récolter plusieurs coupes de foin durant les deux premières années puis de laisser pâturer les animaux la dernière année. Enfin, l'augmentation de fourrage induit également une augmentation de la fumure et donc une hausse des rendements des céréales. Nous reverrons plus en détail cette question dans le chapitre voué aux engrais naturels³³⁰.

Ces nouveaux assolements reposent sur ceux établis sous l'Ancien Régime. En plus des temps de repos peu à peu remplacés par la culture des prairies artificielles telles que le trèfle, une ou plusieurs soles de céréales sont ajoutées³³¹. En 1834, les cantons ornaïens qui cultivent du sarrasin, depuis plusieurs siècles, commencent à évoluer. Certaines communes passent d'une rotation triennale classique (1° jachère et sarrasin, 2° froment, 3° avoine, avec temps de repos long) à un assolement quinquennal ou sexennal³³².

Canton de Carrouges et une partie
de Domfront :

1. Sarrasin
2. Seigle ou froment
3. Orge ou avoine
4. Genêt
5. Genêt

Canton de Briouze et une partie de
Putanges :

1. Sarrasin
2. Froment
3. Orge
4. Avoine avec trèfle
5. Suite du trèfle

³²⁹ ROUSSEL C., *Topographie rurale, économique et médicale de la partie méridionale des départements de la Manche et du Calvados, connue ci-devant sous le nom de Bocage*, (1^{ère} éd. 1800), Caen, chez Delauney, 1845, p. 18 ; FÉLICE Raoul, *La Basse-Normandie ; étude de géographie régionale*, Paris, Hachette, 1907, p. 351.

³³⁰ Cf. chapitre VI, p. 191.

³³¹ « État de l'agriculture dans le département de la Manche » dans *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1829, vol. 20 p. 20. GALERON Fréd, BRÉBISSON et DESNOYERS, *Statistique de l'arrondissement de Falaise*, Falaise, Brée l'aîné, 1829, 316 p.

³³² ODOLANT-DESNOS Joseph, *La France, description géographique, statistique et topographique : Orne*, Paris, chez Verdière, 1834, p. 92 ; RENAULT, « Notice sur l'état de l'agriculture et de l'industrie dans le canton de Domfront et Juvigny-sous-Andaine », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1844, vol. 10, p. 61 ; MAGNY (de) B., « Notice de M. B. de Magny sur la culture des rives de l'Orne, à l'entrée du bocage », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1848, vol. 8, p. 20-32.

6. Genêt ou reprise

6. Suite du trèfle

Durant toute la première moitié du XIX^e siècle, l'Orne occidentale recherche un assolement idéal autour de ces deux modèles³³³. Faute d'amendements suffisants, le trèfle est privilégié sur les meilleures terres.

À la même époque, le Mortainais est également dans une phase de tâtonnement³³⁴. Les cantons de Sourdeval, Saint-Pois, Juvigny, Barenton et Le Teilleul suivent toujours les mêmes rotations qu'au siècle précédent. Seules deux communes introduisent la culture de la pomme de terre parallèlement au sarrasin et deux autres sèment du « froment de mars » à côté de l'avoine ou de l'orge. En revanche, plusieurs communes des cantons d'Isigny-le-Buat et Saint-Hilaire-du-Harcouët ont un assolement qui introduit le trèfle en même temps que la dernière sole, pour le laisser ensuite durant une ou deux années.

En 1848, sur demande du préfet de la Manche, la société d'agriculture d'Avranches réalise un rapport sur la situation de l'agriculture dans cet arrondissement³³⁵. Les assolements sont qualifiés de « variables et infinis ». Ils s'articulent autour de 5 à 7 soles, mais le plus communément employé serait un assolement sexennal. 1^o sarrasin et pommes de terre, 2^o froment, 3^o froment ou méteil, 4^o orge avec trèfle, 5^o trèfle, 6^o pâture de trèfle

De 1850 à 1880 : continuité et renforcement des modèles établis

Dans sa thèse sur l'agronomie à travers les annuaires normands entre 1835 et 1890, Jean-Paul Bourdon s'est attaché à relever les passages qui évoquent les assolements. D'une manière générale, en Normandie armoricaine le sarrasin se trouve systématiquement en « tête d'assolement » et le trèfle est introduit sur la dernière sole céréalière avec l'orge ou l'avoine, mais il reste en terre durant deux années. Seuls le nombre de soles entre le sarrasin et le trèfle, ainsi que la nature des céréales varient³³⁶.

Ces nouveaux assolements vont s'installer durablement dans les paysages bas-normands, jusqu'à l'entre-deux-guerres. La seconde moitié du XIX^e siècle ne voit guère de réel bouleversement, mais de simples ajustements. L'enquête agricole de 1866 propose pour la Manche deux assolements types qui diffèrent des

³³³ M. RENAULT, « Notice sur l'état de l'agriculture et de l'industrie dans le canton de Passais », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1841, vol. 7, p. 142.

³³⁴ Arch. dép. Manche, 3Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, avril 1836.

³³⁵ Arch. mun. Avranches, *Registre des délibérations de la société d'agriculture de l'arrondissement d'Avranches*, 1845-1850.

³³⁶ BOURDON Jean-Paul, *Les agronomes distingués de l'Association normande (1835-1890)*, Ivry-sur-Seine, INRA, 1993, p. 127-128.

précédents uniquement par la réduction des années de trèfle et le retour du froment sur la dernière sole³³⁷. À noter tout de même, l'arrivée de la luzerne et du sainfoin dans quelques communes. La multiplication des fours à chaux et l'amélioration des moyens de transport ont certainement joué un rôle dans l'introduction de ces nouvelles plantes³³⁸.

L'assolement le plus suivi :	Assolement plus ancien encore en usage :
1. Sarrasin (avec fumure)	1. Sarrasin
2. Froment	2. Froment
3. Avoine	3. Orge ou avoine (semis de trèfle)
4. Orge (avec ou sans fumure)	4. Trèfle
5. Trèfle	5. Froment
6. Froment (avec fumure si l'orge n'a pas été fumée)	

Ces assolements sont présentés comme « représentatifs » de la Manche, mais l'enquête ne fournit aucun autre détail. Or, il existe tout de même des variantes entre les différentes régions de ce département.

De 1880 à l'Entre-deux-guerres : sarrasin et plantes sarclées, un combat pour la première sole

En 1900, le premier assolement (colonne de gauche) est attribué à l'arrondissement de Saint-Lô, alors que le second (colonne de droite) serait usité dans le sud du département (Avranchin et Mortainais)³³⁹.

Assolement quadriennal :	Assolement quinquennal :
1. Sarrasin (avec fumure) ou plantes sarclées	1. Sarrasin (avec fumure) ou plantes sarclées
2. Froment	2. Froment
3. Avoine ou orge avec semis de trèfle	3. Avoine d'hiver
4. Trèfle	4. Orge avec semis de trèfle
	5. Trèfle

³³⁷ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÈRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^{re} circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, imprimerie impériale, 1867, p. 190-191.

³³⁸ La luzerne et le sainfoin sont des plantes qui s'intègrent mal dans les sols acides. Seule l'introduction massive d'amendement calcaire permet d'augmenter le pH et de rendre ainsi les sols plus propices à leur culture. Cf. chapitre III, p. 85 et chapitre VI, p. 177.

³³⁹ FASQUELLE Gabriel et FOLLET A., *Études agricoles sur le département de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux, 1900, vol. 1, p. 143-144.

Cependant, la présence du trèfle sur les deux dernières soles reste en vigueur dans un certain nombre de communes du Bocage³⁴⁰. Si le sarrasin continue à jouer un rôle important dans les assolements de la Normandie armoricaine, l'idée de le remplacer par des plantes sarclées commence à faire son apparition à partir des années 1880³⁴¹. C'est d'ailleurs à la même époque que les surfaces emblavées en sarrasin commencent sérieusement à diminuer. Durant l'entre-deux-guerres, ce phénomène devient une solution alternative clairement préconisée³⁴². Dans les communes du Bocage calvadosien proches de la plaine céréalière, le sarrasin a déjà disparu des assolements et le trèfle est remplacé par le sainfoin.

Finalement, les changements dans les assolements de la Normandie armoricaine n'affectent pas ou peu la place et le rôle du sarrasin avant la fin du XIX^e siècle. Il est toujours considéré comme nettoyant le sol et permettant de réduire le nombre de labours³⁴³. Bien sûr, il se retrouve concurrencé par les plantes sarclées fourragères ou alimentaires. En 1852, M. Bidar de Saint-Bomer (Orne) diminue sa surface au profit de betteraves et de rutabagas, mais ces initiatives restent cantonnées aux cultivateurs les plus « progressistes » et aux terres de bonne qualité³⁴⁴. De toutes les plantes sarclées ou dites « racines », c'est surtout la pomme de terre qui prédomine. Toutefois, il faut savoir raison garder, car malgré une progression indéniable, la culture de la pomme de terre en Basse-Normandie reste modeste tout au long du XIX^e siècle. Nous sommes bien loin de la production bretonne.

La pomme de terre, une culture anecdotique en Normandie occidentale

La pomme de terre est une culture qui joue un rôle important dans l'évolution des assolements bretons aux XIX^e et XX^e siècles. *A contrario*, en Normandie occidentale ce tubercule n'a jamais vraiment réussi à s'implanter. Pour l'Ancien Régime, aucune des sources dépouillées dans les dépôts d'archives de Basse-

³⁴⁰ FÉLICE Raoul, *La Basse-Normandie : étude de géographie régionale*, Paris, Hachette, 1907, p. 151 ; RICHART T., *L'agriculture du département de l'Orne*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1926, p. 28. « Dans le bocage l'assolement quinquennal prédomine : 1° Sarrasin, 2° froment, 3° avoine semée avec trèfle, 4° trèfle, 5° trèfle en pâture ».

³⁴¹ BRUNET Pierre, « Essai sur l'évolution de l'agriculture dans le département de l'Orne (1800-1940) », *Bulletin Société Historique et Archéologique de l'Orne*, 2001, vol. 120, n° 3, p. 12.

³⁴² RICHART T., *L'agriculture du département de l'Orne*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1926, p. 28. L'auteur préconise un assolement sans sarrasin : 1° froment, 2° plante sarclées, 3° avoine, 3° trèfle. ; HÉDIARD Léon, *Monographie agricole du département du Calvados : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Caen, impr. de Caron & Cie, 1938.

³⁴³ DU MONCEL Alexandre, *Notice sur l'exploitation rurale de Martinvast, près Cherbourg*, Paris, imprimerie et librairie de Mme V^e. Bouchard-Huzard, 1845, vol. 1, p. 77. Cf. p. 142.

³⁴⁴ « Congrès agricole et industriel de l'Association normande : session de 1852 » dans *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, Caen, Association normande, 1853, vol. 19, p. 218.

Normandie n'évoque la présence de ce tubercule dans les terres de labour. En 1731, dans un mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de la généralité de Caen, il est écrit que les différentes élections cultivent des poires, des pommes, des pois, des fèves, des haricots, du chanvre, du lin, des céréales, du sarrasin, de l'herbage, et des plantes fourragères, mais aucune de pomme de terre³⁴⁵. Il semblerait qu'il faille attendre les travaux de l'agronome François-Georges Mustel (1767) pour que la Normandie s'intéresse à la pomme de terre³⁴⁶. En 1782, après un voyage en Amérique, Jean de Crevecoeur rédige un traité sur la pomme de terre dans lequel il s'étonne de son absence sur le sol normand. Pour lui, ce refus de cultiver et consommer le *Solanum tuberosum* (pomme de terre) s'explique par la fidélité des paysans au sarrasin :

« Quant à la nourriture qui provient du bled de sarrasin, je ne dis pas ce que j'en pense ; une partie de la Normandie m'accuseroit de sacrilège, & ce que j'en dirois ne serviroit qu'à augmenter l'attachement que l'on pour ce mauvais grain, ce poison des campagnes & à faire haïr encore plus l'introduction du *Solanum*. Et quel crime a commis la Normandie, la plus fertile des provinces ? Qu'ont fait les habitants, pour qu'ils soient condamnés à se nourrir d'une farine qui n'est pas même propre à engraisser les chevaux & les bœufs ? Pourquoi les Normands seroient-ils réduits à vivre du dernier, du plus foible, du plus mauvais des grains. Ce sarrasin étoit assez bon pour les habitants d'un pays chaud, pour les maures de l'Afrique qui nous l'ont apporté ; mais il n'est nullement propre aux Normands, dont les occupations pénibles & le climat exigent l'aliment le plus nourrissant. Et quel aveuglement ! la même quantité de terre qui rapporte trente boisseaux de cette triste & foible nourriture, qui réduit le sang du pauvre Normand à ressembler au sang africain, rapporteroit trois cens boisseaux de Pommes de terre, sur la subsistance desquelles, l'homme, sa femme, ses enfants, sa vache & son cochon se repaîtroient & deviendroient gras. [...] Un jour viendra cependant que ce sarrasin cessera d'occuper les terres & sera remplacé, comme en Allemagne, en Flandres, en Écosse, en Angleterre, en Irlande, en Amérique, par la pomme de terre que la nature nous offre avec moins de frais de sol & de labeur que toute autre espèce de nourriture³⁴⁷. »

Il faut attendre la crise de 1812 pour voir la pomme de terre se multiplier dans les terres de la Normandie occidentale³⁴⁸. Pour enrayer cette crise de subsistances

³⁴⁵ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731. Le constat est le même pour l'ensemble des rapports des subdélégués de la généralité de Caen (XVIII^e siècle).

³⁴⁶ MUSTEL Nicolas-Alexandre, *Mémoire sur les pommes de terre et sur le pain économique*, Rouen, impr. de Vve Besongne, 1767.

³⁴⁷ CREVECOEUR (de) Jean, *Traité de la culture des pommes de terre*, Caen, s.n, 1782, p. 12-13.

³⁴⁸ Cette crise de subsistance fait l'objet d'une étude détaillée dans le chapitre XX, p. 575.

et nourrir son peuple, l'Empereur ordonne la distribution de soupe économique dite de Rumfort, en partie composée de pommes de terre. Cependant, comme l'indiquent les préfets de la Manche et de l'Orne, le manque de pomme de terre dans leur département empêche la réalisation de ces soupes³⁴⁹. Néanmoins, son importation due à la crise de 1812 semble avoir convaincu quelques cultivateurs de se lancer dans sa culture³⁵⁰. Dans le Calvados, le secrétaire de la Société d'agriculture et de commerce de la ville de Caen écrit au préfet pour lui conseiller de mettre en place une politique de valorisation de la pomme de terre hâtive, qui selon l'auteur est un des rares remèdes à la crise qu'ils subissent actuellement. Il dit avoir observé que depuis quelque temps « cette répugnance pour la pomme de terre est moins grande et la leçon de l'expérience, plus encore celle du malheur, pourrait produire cet effet »³⁵¹.

Cependant, tout au long du XIX^e siècle, la culture de la pomme de terre reste négligeable en Basse-Normandie. Dans son article de 1955, Gabriel Désert s'enthousiasme devant l'importante hausse des surfaces destinées à la culture de la pomme de terre. Plus de 743 % d'augmentation entre 1820 et 1830 pour l'arrondissement de Bayeux et Falaise, ainsi que 152 % pour Lisieux et Pont-l'Évêque. Toutefois, en valeur absolue ces chiffres restent extrêmement bas par rapport à la Bretagne et *a fortiori* aux régions de l'Est où la culture de la pomme de terre est la plus importante de l'Hexagone. Tandis que le Calvados et l'Orne n'arrivent pas à atteindre les 5 000 ha chacun au cours du XIX^e siècle, les départements bretons plantent entre 15 000 et 30 000 ha au plus fort de leur production [Figure n° 4]. Seule la Manche dépasse les 10 000 ha dans les années 1840, mais jusqu'à l'entre-deux-guerres, la culture de la pomme de terre reste bien en dessous de ce chiffre.

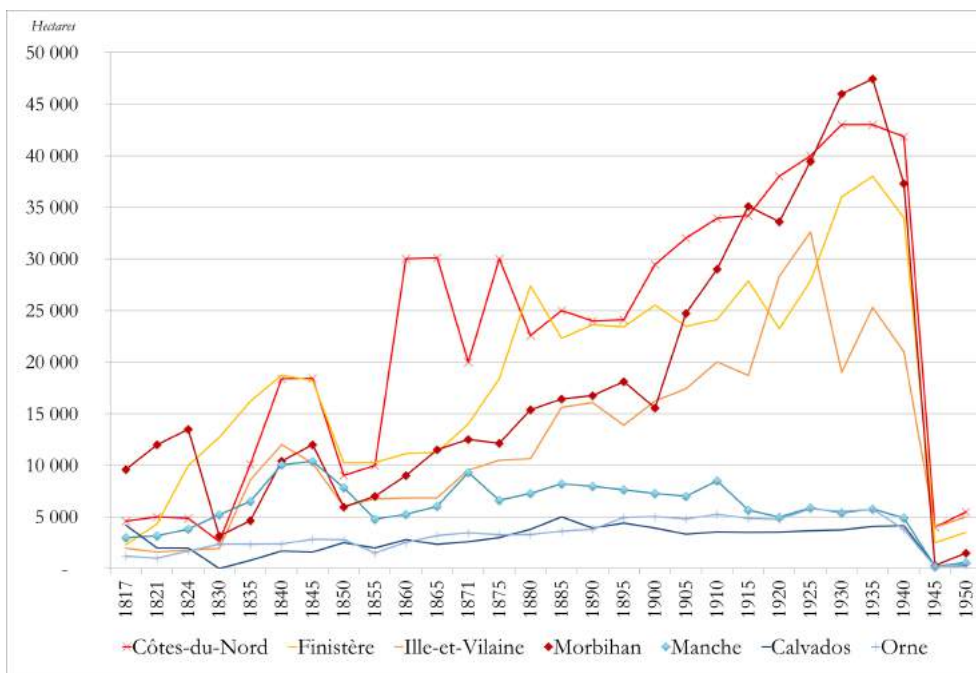
³⁴⁹ Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet de la Manche au Ministre de l'Intérieur sur le prix du blé et les soupes économiques*, avril 1812.

³⁵⁰ Arch. nat., F11/463, *Tableau des récoltes de l'Orne en 1812*, 5 novembre 1812. « Antérieurement à 1812, on ne cultivait presque pas du tout les pommes de terre dans ce département ; mais ce précieux tubercule dont on recueille une assez grande quantité dans la Sarthe, ont été cette année d'un grand secours pour suppléer aux céréales, qui vu leurs extrêmes chertés, la classe indigente ne pouvait se procurer en quantité suffisante pour satisfaire ses besoins journaliers. Par ce motif, on a senti combien il était intéressant de se livrer à ce genre de culture. Beaucoup de personnes ont fait des essais, chacun dans un petit coin de terre, et il est à présumer que le produit avantageux qu'ils en auront retiré les déterminera à cultiver désormais les pommes de terre plus grande. »

³⁵¹ LAIRE Pierre Aimé, *De l'utilité de la culture des fèves et des pommes de terre, dans le département du Calvados*, Caen, Société d'agriculture et de commerce de Caen, 1812, 8 p.

Figure n° 4 : Évolutions des surfaces dédiées à la pomme de terre en Normandie et Bretagne (1817-1950)

Source : Statistiques agricoles annuelles (Bibagri)



B. En Bretagne

De la fin du XVIII^e siècle à 1850 : Une relative stabilité et l'arrivée de la pomme de terre

En 1733, dans le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour, la pomme de terre n'est jamais mentionnée. Par conséquent, elle ne semble pas être identifiée comme une culture de l'*ager* à cette époque³⁵². Quelques décennies plus tard, Antoine Augustin Parmentier reçoit une lettre d'un habitant de Port-de-Messac en Bretagne lui assurant cultiver des pommes de terre qu'il aurait rapportées d'un voyage en Angleterre et Irlande, en 1741³⁵³. Quelques années plus tard, la Société d'agriculture, de commerce et des arts atteste de plusieurs

³⁵² LEMAÎTRE Alain Jacques, *La misère dans l'abondance en Bretagne au XVIII^e siècle : le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1999, 311 p.

³⁵³ *Journal politique, ou Gazette des gazettes*, Bouillon, 1779, p. 45.

essais dans les environs de Rennes³⁵⁴. Enfin, à la même époque, François Claude Barbier marquis de Loescoet cultive ses propres pommes de terre pour son bétail, mais en cuisine également pour son propre usage³⁵⁵.

Après la Révolution, les Comités de salut public bretons œuvrent pour la promotion de la culture de la pomme de terre en imprimant des affiches et petits livrets sur les avantages et la façon de bien cultiver la pomme de terre³⁵⁶, avant même la promulgation de la loi « relative à la culture de la pomme de terre » du 25 Nivôse de l'an II³⁵⁷. Il s'agit d'une réelle différence entre les assolements Bretons et Bas-normands, qui avec le temps va s'affirmer de plus en plus [].

Pour ce qui est des autres soles, durant les trois premières décennies du XIX^e siècle, elles restent sensiblement les mêmes qu'au siècle précédent. L'introduction du trèfle n'est pas aussi précoce qu'en Normandie³⁵⁸. L'enquête bovine de 1819 insiste sur « l'insuffisance des pâturages naturels tant en quantité qu'en qualité et la nullité des fourrages artificiels³⁵⁹ ». La principale nouveauté

³⁵⁴ RENNES Société d'agriculture de commerce et des arts de Bretagne, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1759 & 1760*, Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762, p. 102-108.

³⁵⁵ Le 20 décembre 1761, François Claude barbier marquis de Loescoet écrivait : « je profite de la même occasion pour partager avec mon père les patates que j'ai achetées hier à Morlaix, venues d'une prise d'Angleterre, et que j'ai eu pour 30 sols. Je les ai essayés d'hier soir et nous les trouvâmes assez bonnes. La meilleure façon pour les assaisonner est de bien les cuire à l'eau la veille qu'on les veut manger, de les peler et couper par tranches que l'on pique avec une fourchette, et ensuite qu'on laisse mariner, du soir au lendemain dans du vinaigre avec un peu de sel et de poivre, pour les accommoder ensuite au beurre blanc ou à l'huile avec des petites herbes et échalotes. Comme c'est un légume assez fade, cette marinade lui fait du bien. J'ai retiré cette année de celle que j'avais apportée de Rennes qui ont beaucoup multiplié, qui de trois douzaines m'ont fourni dans cette semaine deux bonnes barriques. J'en fais bouillir avec des panais pour la volaille et les cochons qui en mangeant au mieux et épargne mon blé. Je continuerai à en planter cette année voyant que c'est une bonne marne pour une basse-cour et qu'on peut soi-même en manger. » (Référence de la source égarée)

³⁵⁶ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M853, *Instruction sur la culture et les usages de la pomme de terre*, 1793 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M853, *Mémoire sur la pomme de terre*, 1793 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M853, *Proclamation : Le comité de salut Public aux cultivateurs, sur la Culture de la Pomme de terre*, 1793. MAZÉAS Goulven, *Petite histoire bretonne de la pomme de terre*, Brest, Imprimerie commerciale et administrative, 1940, p. 152-174.

³⁵⁷ Art. 1. Les autorités constituées sont tenues d'employer tous les moyens qui sont en leur pouvoir dans les communes où la culture de la pomme de terre ne serait pas encore établie, pour engager tous les cultivateurs qui les composent, à présenter, chacun selon ses facultés, une portion de leur terrain en pommes de terre. Art. 2. Les agents nationaux des districts où la pomme de terre ne serait pas encore en usage sont tenus d'en donner avis dans le mois à la Commission des subsistances et de lui faire connaître leurs besoins pour les plantations de ce légume. Art. 3. Le comité d'agriculture rédigera une instruction sur la culture, les espèces et les usages de la pomme de terre, pour être répandue dans les départements.

³⁵⁸ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 7M3, Enquête sur la situation de l'agriculture dans le département des Côtes-du-Nord, 1810. « Les terres sont distribuées en soles de trois années dans les lieux où l'on ne cultive pas le froment et de quatre années dans les lieux où on le cultive. Cette culture se continue pendant six, huit et neuf ans, on laisse la terre reposer autant de temps. On commence par semer du blé noir, puis du seigle, du froment et en dernier lieu de l'avoine ».

³⁵⁹ ANTOINE Annie, « La sélection des bovins de l'Ouest au début du XIX^e siècle. Évolution des pratiques et des représentations », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1999, vol. 106, n° 1, p. 69. Passage de

reste l'introduction de la pomme de terre, mais en petites quantités et de façon assez localisée³⁶⁰. Dans les années 1840 à 1850, la littérature agronomique bretonne et les rapports sur l'agriculture abordent l'émergence du trèfle en guise de prairie artificielle et de plantes racines telles que les betteraves, les turneps, les rutabagas, les carottes et surtout les pommes de terre³⁶¹. Selon Henri Sée, à cette époque, seule la pomme de terre mérite d'être étudiée, car la culture des autres racines reste anecdotique³⁶² [Figure n° 4].

Les assolements alternés entre céréales, prairies artificielles et plantes racines commencent à se diffuser sur les terres du littoral, car moins acides et plus proches des engrais marins calcaires [Carte n° 21, p.174]. Néanmoins, il ne s'agit que d'un démarrage qui demande encore des efforts pour se diffuser auprès de l'ensemble des cultivateurs. Au milieu du XIX^e siècle, *La Société centrale de Quimper* est obligée d'insister sur l'intérêt de ces nouveaux assolements.

« Renoncez à l'assolement triennal, faites disparaître vos tristes jachères pour faire place à de beaux champs de trèfle ou de luzerne, à de vastes planches de pommes de terre, de carottes, de navets, de turneps, de rutabagas, de betteraves succédant à vos blés noirs, à vos moissons de froment, de seigle et d'avoine³⁶³. »

Les autres témoignages de même nature montrent bien que la Bretagne commence seulement à s'adonner aux rotations alternées³⁶⁴. Comme l'explique A. Le Névanic pour l'Ille-et-Vilaine, il faut attendre 1860 pour observer des progrès décisifs³⁶⁵. Justement, la publication des rapports de l'enquête agricole de 1866 permet de mieux saisir ces changements dans chacun des

« l'enquête bovine de 1819 » cité par Annie Antoine pour résumer les réponses du département du Finistère. Les autres départements souffrent du même genre de critique.

³⁶⁰ Arch. dép. Morbihan, 7M230, *Questionnaires communaux sur l'agriculture dans le département du Morbihan*, 1828 ; Arch. dép. Morbihan, 6M958, *Rapport sur l'agriculture dans le Morbihan*, 1835.

³⁶¹ YSABEAU A., « État de l'agriculture en Bretagne », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1839-1840, n° 3, p. 498 ; RIEFFEL Jules, « Pratiques des défrichements de landes », *Agriculture de l'ouest de la France*, 1840, vol. 1, p. 325 ; Arch. dép. Finistère, 1M 11, *Réponses de l'arrondissement de Quimper à l'enquête agricole par une commission de la société centrale d'agriculture du Finistère*, juillet 1847.

³⁶² SÉE Henri, « L'agriculture dans les Côtes-du-Nord en 1844 », *Annales de Bretagne*, 1919, vol. 34, n° 2, p. 119.

³⁶³ OGÈS Louis, *L'Agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, Quimper, Le Goaziou, 1949, p. 44.

³⁶⁴ YSABEAU A., « État de l'agriculture en Bretagne », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1840-1839, n° 3, p. 495-508. « Les prairies artificielles réussiraient admirablement ; mais elles sont nulles dans nos environs » [...] « Les cultures du rutabaga, colza, betterave, carotte, fourragère et panais commencent à s'y montrer ».

³⁶⁵ NÉVANIC A. Le, « L'agriculture en Ille-et-Vilaine de 1815 à 1870 », *Annales de Bretagne*, 1909, vol. 25, n° 4, p. 624-629. « Les cultures fourragères entrent dans l'assolement que vers la fin du Second Empire ; le fond de la culture est toujours l'assolement triennal. [...] Dans l'histoire de l'agriculture, de 1815 à 1870, on peut distinguer deux périodes. Dans la première, 1815-1848 les progrès sont assez faibles. Ils deviennent décisifs de 1848 à 1870 et surtout après 1860 ».

départements³⁶⁶. Le dépouillement des réponses de l'ensemble des cantons du Massif armoricain fera l'objet d'un développement à part à la fin de ce chapitre.

L'enquête agricole de 1866 : la progression des assolements alternés

Dans le **Finistère** une majorité des cantons déclare procéder à des assolements triennaux. On retrouve assez souvent le schéma classique déjà présent au XVIII^e siècle (1^o jachère et sarrasin, 2^o seigle ou froment, 3^o avoine) avec un temps de repos ou une reconduction de ce cycle avant un pâturage (temps de repos) de 6 ans. À Pont-L'Abbé, le sarrasin est remplacé par la pomme de terre, mais les autres soles restent inchangées [Figure n° 4]. Un certain nombre de cultivateurs commence à introduire des plantes dites « racines » (betteraves, rutabagas, carottes et surtout des pommes de terre), ainsi que du trèfle dans les bonnes terres. Dans les cantons de Landerneau³⁶⁷ et Saint-Renan³⁶⁸, les assolements semblent plus avancés avec une multiplication des soles (entre 5 et 8) et une alternance entre céréales et plantes fourragères (racines ou prairies artificielles).

Le département des **Côtes-du-Nord** est divisé en deux grandes zones avec des variantes. L'intérieur des terres et les zones intermédiaires se contentent d'un assolement triennal classique (1^o jachère sarrasin, 2^o seigle ou froment, 3^o avoine ou orge). Ensuite, les bonnes terres reprennent le cycle par un travail de jachère et les moins fertiles sont mises en pâture quelques années. Quelques cantons sèment du trèfle sur la dernière sole pour le laisser durant une ou deux années. On retrouve également des cultures de vesces ou de pommes de terre, dans des parcelles détachées. Sur le littoral, les assolements sont plus hétérogènes ; ils font alterner des céréales, des « racines » et des prairies artificielles. Les cantons de Poubalay, Pordic et Paimpol gardent le sarrasin en tête d'assolement, mais les parcelles de cette sole sont partagées avec la pomme de terre ou, dans une moindre mesure, d'autres cultures racines. En revanche, dans les cantons de Lanvollon, Lézardrieux, Tréguier et Plougrescant, les rotations sont plus complexes et le sarrasin n'est pratiquement plus présent, ou seulement en culture dérobée au milieu du cycle.

En **Ille-et-Vilaine**, l'assolement le plus usité est également triennal : 1^o sarrasin, 2^o froment, 3^o avoine ou orge. L'introduction irrégulière du trèfle ou

³⁶⁶ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 3^e circonscription, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. impériale, 1867, 793 p.

³⁶⁷ 1^o racines, 2^o orge, 3^o orge avec trèfle, 4^o trèfle, 5^o sarrasin, 6^o froment, 7^o avoine, 8^o jachère.

³⁶⁸ 1^o racines, 2^o froment, 3^o froment ou orge, 4^o Avoine avec trèfle, 5^o trèfle à faucher ou pâturer.

de cultures racines tend à le rendre quadriennal. Du côté de Redon les assolements sont qualifiés de biennaux avec une première sole qui, selon les cas, accueille du sarrasin, du chou, du trèfle, ou quelquefois du colza. La seconde reçoit une céréale (froment, seigle ou avoine). Il s'agit là des pratiques les plus communément exercées, mais de nombreux cultivateurs s'essayaient aux assolements alternés. Sur la base de l'assolement triennal, ils rajoutent des soles de trèfle ou font un retour au sarrasin, froment et trèfle. Ce dernier exemple correspond à un double de l'assolement biennal avec une culture de trèfle entre les deux à la place de la jachère.

L'auteur du rapport concernant le **Morbihan** commence sa présentation sur les assolements par ces quelques mots :

« La culture morbihannaise est peu avancée ; elle roule principalement sur les céréales : froment, seigle, avoine, sarrasin, millet et sur les prés naturels.

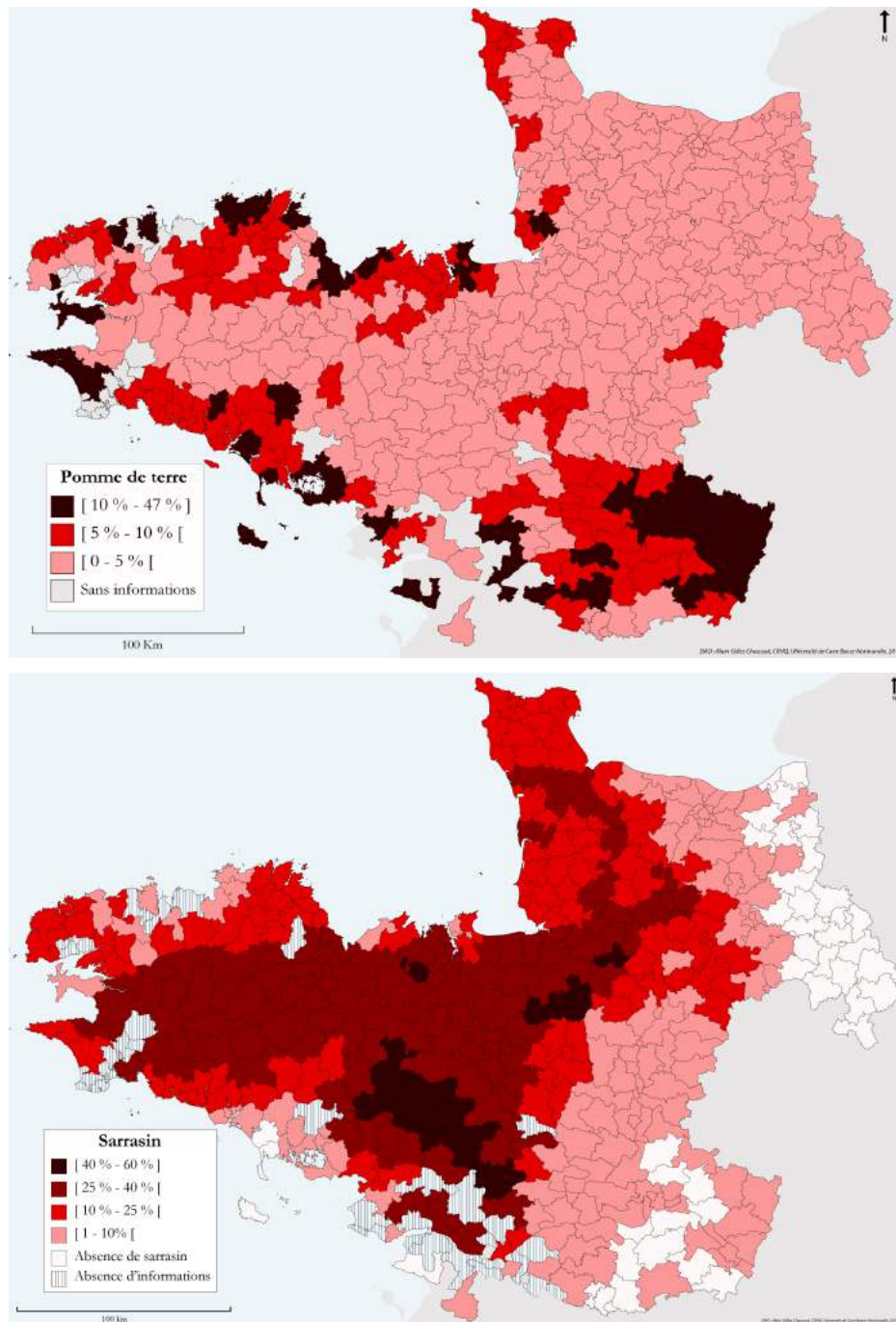
Les fourrages artificiels, choux, racines sont encore à l'état d'exception. »

Dans le sud (entre Auray et Muzillac) et dans l'est (La Gacilly, Guer, Carentoir) du département, les assolements sont essentiellement biennaux et font alterner une sole de céréales d'hiver (froment ou seigle) avec une sole recevant de l'avoine, du sarrasin ou des pommes de terre. Quelques cultivateurs commencent également à introduire du trèfle. Dans l'intérieur des terres, on retrouve l'assolement triennal classique (1° sarrasin, 2° froment ou seigle, 3° avoine) avec parfois l'introduction de la pomme de terre et plus rarement des prairies artificielles (certainement du trèfle sur les meilleures terres). À la question sur des « modifications apportées depuis le dernier état de choses », la grande majorité des cantons répond : « aucune » ou « très peu ». Les cantons qui déclarent des changements abordent essentiellement l'introduction des plantes racines, ainsi que le remplacement du seigle par le froment.

Outre les synthèses départementales, l'avantage de l'enquête de 1866 est la bonne conservation des questionnaires remplis par les cantons. Le sarrasin représente entre 26 et 40 % des terres de labour dans l'ensemble du centre Bretagne, une grande partie de l'Ille-et-Vilaine, le Sud-Manche et quelques cantons normands. Quant au reste de la Normandie armoricaine, il reste présent dans 10 et 25 % de ces terres de labour [Carte n° 17]. Le second élément intéressant porte sur la représentation spatiale de la présence de la pomme de terre dans le Massif armoricain. En 1866, elle est quasiment absente de la Normandie à l'exception de quelques cantons maritimes dans le Nord-Cotentin, le havre de Lessay et au sud de Granville.

Carte n° 17 et 18 : La place de la pomme de terre et du sarrasin dans les terres de labour du Massif armoricain à partir de l'enquête agricole de 1866

Sources : Arch. nat, F11/2690 et F11/291.



C'est indéniable, il faut traverser le Couesnon pour trouver une réelle culture de la pomme de terre. Cela étant, les cantons qui la cultivent le plus sont essentiellement sur le pourtour maritime ou dans le Maine-et-Loire [Carte n° 17]. En 1866, la pomme de terre commence seulement à empiéter sur les cantons bretons qui cultivent massivement du blé noir. Il faut attendre quelques décennies avant de rencontrer une réelle concurrence entre ces deux cultures.

De 1880 à l'Entre-deux-guerres : la victoire des plantes sarclées sur le sarrasin

Dans son édition de 1874, l'ouvrage *Éléments d'agriculture ou leçons d'agriculture appliquées au département d'Ille-et-Vilaine et à quelques départements voisins* préconise l'usage « de la betterave, de la pomme de terre, du sarrasin ou toute autre plante nettoyante » pour la première sole³⁶⁹. C'est à partir du dernier quart du XIX^e siècle que le sarrasin commence à perdre sa place en tête d'assolement au profit de plantes dites sarclées [Figure n° 5]. Le changement de paradigme est en marche. En 1892, l'*Association Bretonne* décide d'ouvrir un concours pour la rédaction d'un mémoire relatif à la culture du sarrasin, afin de recueillir des renseignements précis « sur cette culture que l'on cherche à déprécier depuis quelques années en la présentant comme mauvaise, rétrograde et épuisante »³⁷⁰.

Rien ne viendra enrayer ce processus, puisqu'au cours du XX^e siècle ce mouvement s'accroît dans l'ensemble des départements bretons. Une comparaison entre les données de 1892 et 1929 pour le département du Morbihan éclaire la progression des plantes-racines et des légumineuses qui se retrouvent souvent en tête d'assolement. D'autres changements importants comme l'essor des prairies naturelles sont à souligner, mais ils n'ont pas de répercussions directes sur les assolements. Durant l'entre-deux-guerres, le sarrasin et les plantes sarclées représenteraient environ 28 % des terres labourables des Côtes-du-Nord. Néanmoins, la part du blé noir dans cet affrontement pour la première sole est évaluée à un tiers seulement³⁷¹. Le même phénomène est observable dans les deux autres départements bretons³⁷².

³⁶⁹ BODIN Jean, *Éléments d'agriculture ou leçons d'agriculture : appliquées au département d'Ille-et-Vilaine et à quelques départements voisins faites aux élèves de l'école d'agriculture de Rennes et à ceux de l'école normale*, 5^e édition, Rennes, Chez Verdier, 1874, p. 286.

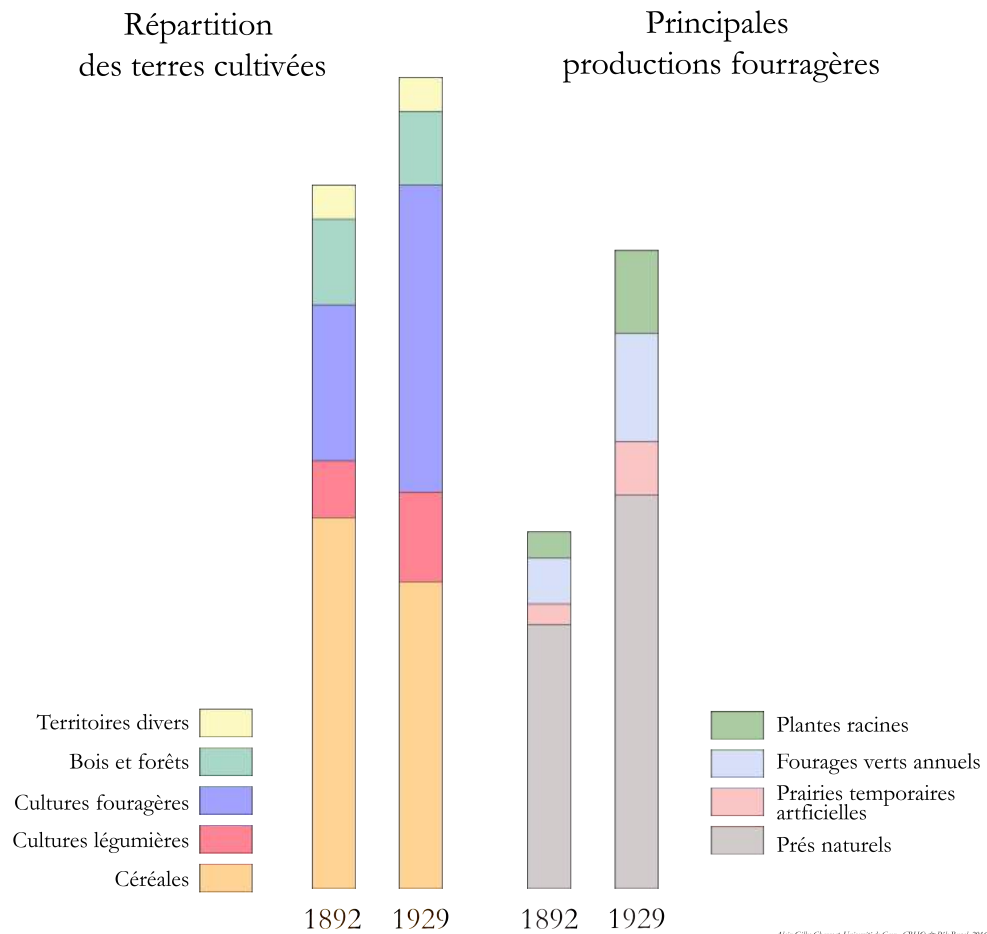
³⁷⁰ GARNIER A., M. VALLET, M. LE VIDOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 133.

³⁷¹ Bibliothèque ancienne du ministère de l'Agriculture, *Monographie agricole du département des Côtes-du-Nord*, [Document dactylographié (ministère de l'Agriculture)], 1930.

³⁷² LE BAIL Albert Henri Eugène, *L'agriculture dans un département français : le Finistère agricole*, Angers, Société française d'imprimerie d'Angers, 1925, p. 180-182 & 117-125.

Figure n° 5 : Comparaison des surfaces agricoles du Morbihan entre 1892 et 1929

Source : KUNTZ Jean, *Monographie agricole du département du Morbihan : statistique agricole de la France., annexe à l'enquête de 1929*, Vannes, impr. de A. Chaumeron, 1937, p. 53



IV. L'apport des statistiques agricoles annuelles : l'évolution des surfaces agraires

Si l'étude qualitative des assolements rend compte de l'évolution de la place du sarrasin dans les terres de labour, l'analyse quantitative des surfaces ensemencées au cours des XIX^e et XX^e siècles complète cette appréhension. Toutefois, ces informations sont semées d'embûches : mauvais calculs, fausses déclarations, recopiages systématiques, oublis, changement dans le mode de comptage... Il est donc essentiel d'aborder ces données avec circonspection. Ainsi, il faut savoir renoncer à la précision des chiffres et se contenter de leur interprétation.

A. *En Normandie armoricaine*

D'une manière générale, au cours du XIX^e siècle, les surfaces agraires de la Normandie armoricaine connaissent le même cheminement : les terres considérées comme incultes (landes, friches et soles de temps de repos³⁷³) sont défrichées et mises en culture principalement au profit du froment. Marginale sous Louis XIV, cette céréale devient l'une des principales cultures à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. Par ailleurs, la baisse des surfaces en seigle (céréale semée en même temps que le froment) laisse à penser que le froment l'a remplacé également. Parallèlement, une partie de ces terres de labour sont converties en prairies artificielles (essentiellement du trèfle). Concernant le sarrasin, sa culture diminue fortement durant la première moitié du XIX^e siècle, pour se maintenir ensuite. Contrairement au froment qui recule fortement dès les années 1870-1880 au profit de l'herbage, il faut attendre le XX^e siècle pour que les terres emblavées en sarrasin soient également converties en herbe. Dès lors, la culture du sarrasin n'a de cesse de reculer pour quasiment disparaître après la Seconde Guerre mondiale [Figure n° 8]. Bien qu'ayant un destin commun, les trois départements bas-Normands ont pris des trajectoires quelque peu différentes. Pour l'Orne et le Calvados, il est difficile de parler d'une culture départementale du sarrasin. À cheval sur le Massif armoricain à l'Ouest et le Bassin parisien à l'Est, seule une partie de ces départements cultive du *Fagopyrum*. Par conséquent, mieux vaut se cantonner aux arrondissements de Domfront et Vire qui représentent, respectivement, la majeure partie des terres de sarrasin dans ces deux départements.

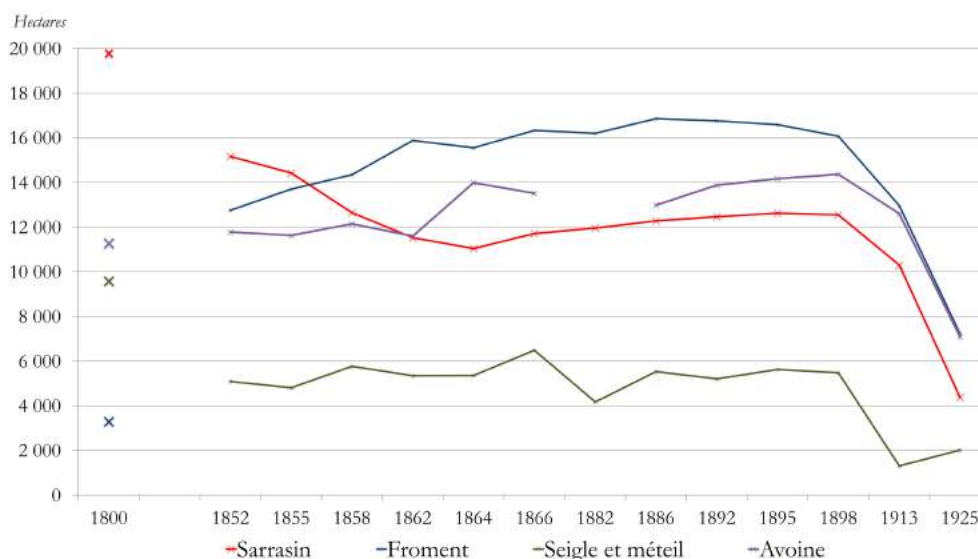
L'analyse de l'évolution des surfaces agraires de **l'Orne** paraît bien plus délicate que pour d'autres départements. Les années 1820 à 1828 sont largement

³⁷³ Cf. p. 143.

sous-estimées avec une moyenne de 13 646 ha³⁷⁴ et les chiffres des années 1829 à 1856 ont été systématiquement copiés (20 000 ou 21 000 ha) [annexe n° 5]. Quant à la légère remontée des surfaces céréalières (sarrasin inclus) dans la seconde moitié du XIX^e siècle, elle est la conséquence de la mise en culture de terres considérées comme incultes. Les changements observés pour le sarrasin sont plus évidents à l'échelle de l'arrondissement de Domfront qui concentre environ 75 % des surfaces du département [Figure n° 6]

Figure n° 6 : Évolution des surfaces en sarrasin et en céréales dans l'arrondissement de Domfront (1800-1925)

Sources : Arch. dép. Orne, 252J383 et série M ; Arch. Nat., F11/2688, F11/2691, F11/2708



Malheureusement, nous manquons de données pertinentes pour la première moitié du XIX^e siècle. La comparaison entre les informations de 1800 et celles des années 1850 montre une forte diminution du sarrasin et du seigle au profit du froment et dans une moindre mesure de l'avoine. Parallèlement, la surface totale des terres céréalières (sarrasin inclus) augmente à peine de 800 ha. Par conséquent, les terres dites incultes n'ont pas été converties en terres céréalières. Une partie a servi à la culture des plantes fourragères, mais la majorité est restée

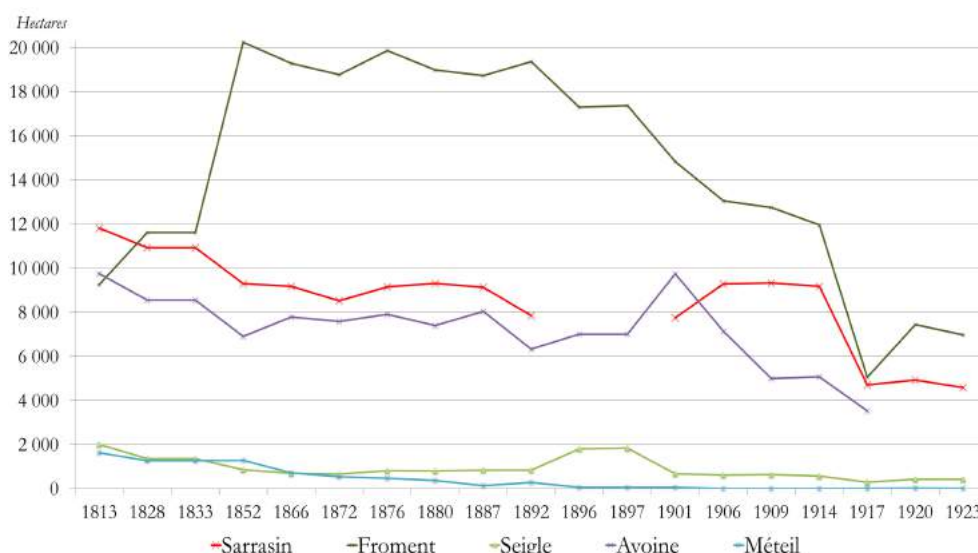
³⁷⁴ Les superficies de sarrasin entre 1815 et 1818 sont en moyenne de 24 000 ha. Ces données ont été retirées du corpus, car sujettes à caution dans de nombreux départements. Cependant, dans le cas précis de l'Orne, ces données nous permettent de corriger les erreurs des années 1820 à 1828. Sachant que les années suivantes sont autour des 20 000 ha.

en l'état³⁷⁵. Alors qu'au XVIII^e siècle le froment est pratiquement absent du Domfrontais, il devient la principale culture à partir de la fin des années 1860 et les superficies en avoine dépassent celles du sarrasin, quelques années plus tard. À partir des années 1860, les surfaces en céréales et en sarrasin ont tendance à augmenter jusqu'à la fin du siècle (4 000 ha). Cette hausse est due à l'accélération de la mise en culture de terres incultes. Le second bouleversement des systèmes agraires de cet arrondissement a lieu au début du XX^e siècle, avec l'arrivée d'une véritable vague de conversion des terres de labour en herbage.

Pour le **Calvados**, c'est l'arrondissement de Vire qui concentre la plus grande superficie de sarrasin (50 % de la production départementale)³⁷⁶. Ses surfaces ont baissé continuellement jusque dans les années 1890, pour se maintenir durant une vingtaine d'années, puis chuté fortement au cours de la Première Guerre mondiale [Figure n° 7]. Ce mouvement est assez conforme à ce que l'on peut observer à l'échelle départementale [annexe n° 6].

Figure n° 7 : Évolution des surfaces du sarrasin et des céréales dans l'arrondissement de Vire (1800-1923)

Sources : Arch. dép. Calvados, Série M ; Arch. Nat., F11/2691



³⁷⁵ BRUNET Pierre, « Essai sur l'évolution de l'agriculture dans le département de l'Orne (1800-1940) », *Bulletin Société Historique et Archéologique de l'Orne*, 2001, vol. 120, n° 3, p. 12. Selon l'auteur, les jachères (ce qui correspond à une partie des terres incultes) ont reculé que de 13 % (2 800 ha) entre 1800 et 1855.

³⁷⁶ Arch. dép. Calvados, M7939, *État des récoltes dans l'arrondissement de Bayeux, Vire, Falaise et Lisieux*, 1818. L'arrondissement de Bayeux détient 35 % et Falaise 15 % des terres ensemencées en sarrasin dans le département du Calvados.

Parallèlement, la hausse du froment au cours de la première moitié du XIX^e siècle laisse à penser que cette céréale a profité des défrichements des terres incultes. Entre 1833 et 1852, les surfaces en froment ont augmenté de 8 634 ha, alors que l'ensemble des surfaces des autres grains diminuaient de 5 760 ha. Quand bien même le froment aurait pris la place des autres grains, il manquerait 2 874 ha qui ne peuvent provenir que des défrichements. Par ailleurs, ces derniers ont également bénéficié aux prairies artificielles durant la première moitié du XIX^e siècle³⁷⁷. En revanche, entre les années 1850 et 1890, la culture du froment semble se stabiliser. À la fin du XIX^e siècle et surtout durant les vingt premières années du XX^e siècle cette culture perd du terrain face à l'herbage qui envahit la Normandie.

La disparition des archives de la **Manche** en 1944 annihile toute possibilité de reconstituer l'évolution des surfaces agraires des arrondissements de ce département. Il faut donc se contenter des chiffres départementaux fournis par les publications du ministère de l'Agriculture. Entre 1820 et 1875, le sarrasin se maintient en accusant une très légère baisse [annexe n° 7]. En revanche, les vingt-cinq dernières années enregistrent une baisse d'environ 23 % (14 000 ha). Ainsi, la Manche est le premier département normand à voir ses surfaces de sarrasin converties en herbage. Toutefois, de fortes disparités sont à envisager entre certains arrondissements. Plus largement, ce département qui cultive presque autant de froment que de sarrasin au début du XIX^e siècle, voit ses surfaces de froment augmenter de 50 % (35 000 ha) entre 1820 et 1870. Sachant que les superficies des autres cultures n'ont pas régressé d'autant d'hectares, il est évident que cette augmentation provient en grande partie du défrichement. Ces nouvelles terres ont également profité aux prairies artificielles dans le cadre des assolements, puis à l'herbage dans la seconde moitié du XIX^e siècle³⁷⁸. À partir des années 1870-1880, tout comme le sarrasin, les superficies en céréales diminuent fortement³⁷⁹.

³⁷⁷ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 355. « Entre 1822 et 1850, l'augmentation des superficies [des prairies artificielles] aurait été de 80 % dans le Bocage ». Dans le Calvados, les prairies artificielles sont de 21 000 ha en 1813, puis de 51 126 en 1873 et enfin, de 41 700 ha en 1901.

³⁷⁸ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1829, p. 23 ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÈRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^{re} circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, Imprimerie Impériale, 1867, p. 19-20.

³⁷⁹ Entre 1869 et 1899, les céréales et le sarrasin ont baissé de plus de 23 %, soit 57 500 ha.

Carte n° 19 : Le couchage en herbe en Basse-Normandie (1800-1923)

Sources : BRUNET Pierre et GIRARDIN Pierre, *Inventaire régional des paysages de Basse-Normandie*,
Conseil régional de Basse-Normandie : Direction régionale de l'environnement, 2004, 871 p.

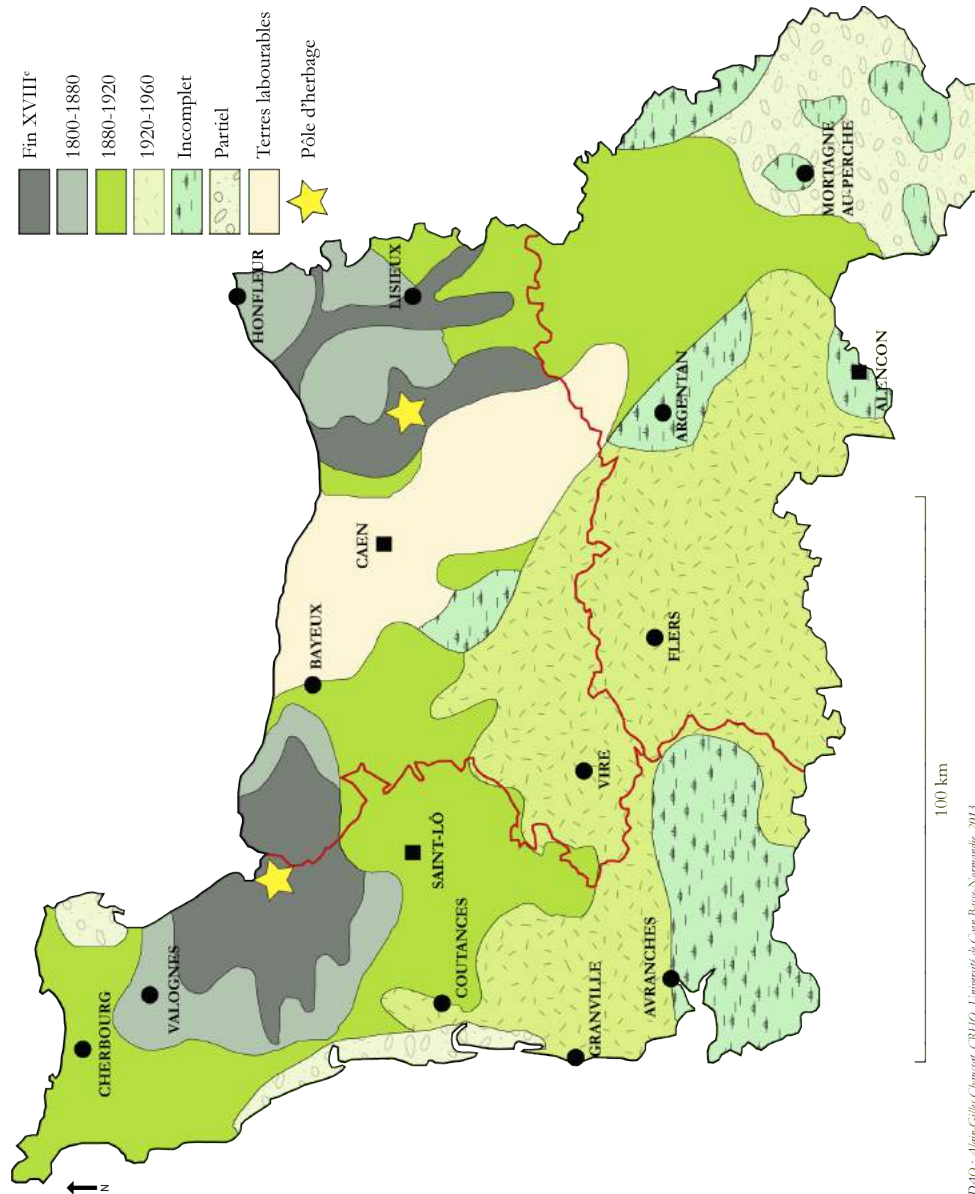
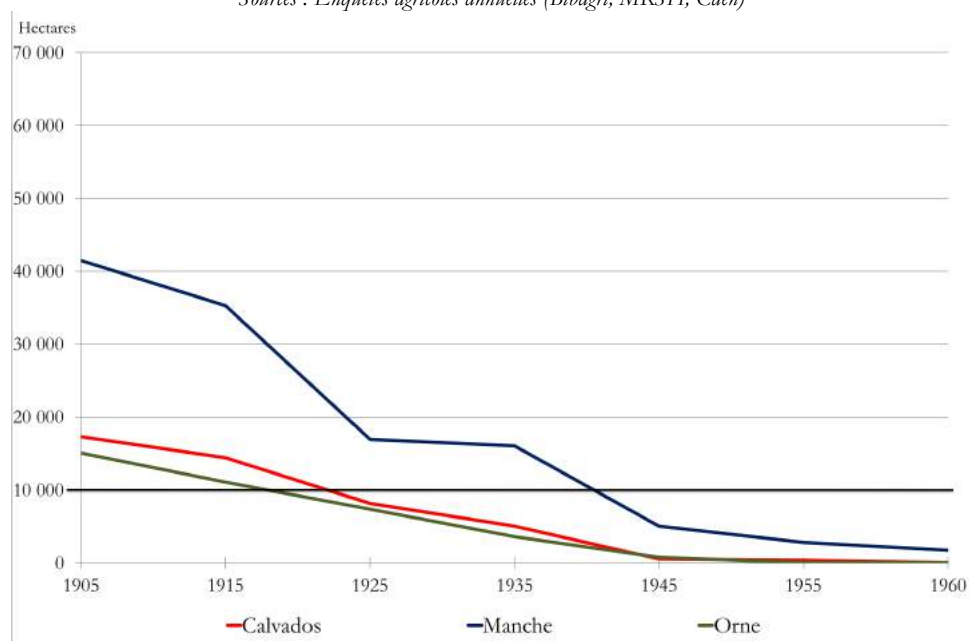
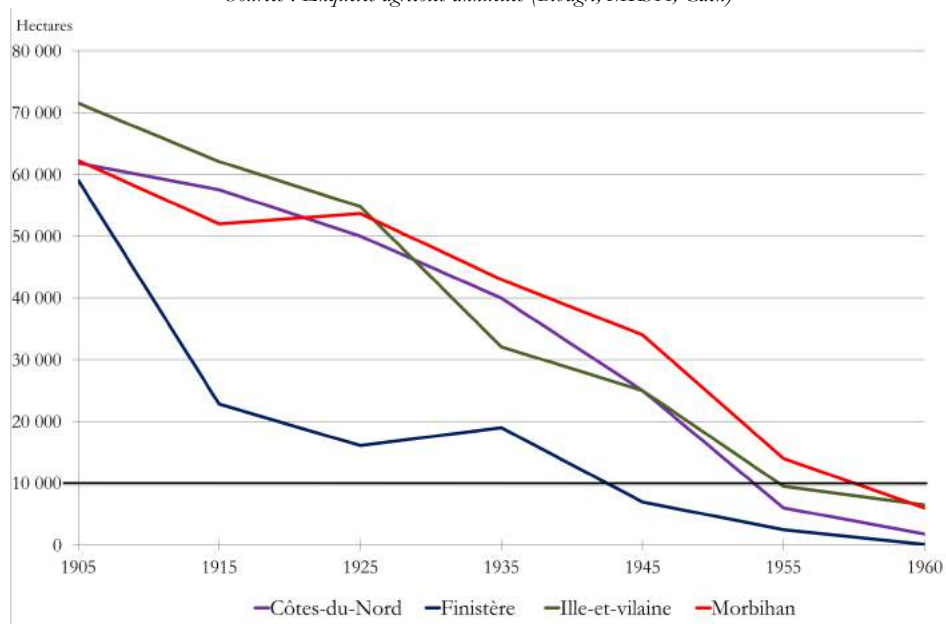


Figure n° 8 : Évolution des surfaces de sarrasin en Basse-Normandie (1905-1960)*Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)***Figure n° 9 : Évolution des surfaces de sarrasin en Bretagne (1905-1960)***Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)*

B. *En Bretagne*

La Bretagne se différencie de la Normandie, puisque ses superficies en céréales, en sarrasin et en pomme de terre augmentent tout au long du XIX^e siècle.

Tableau n° 5 : Évolution entre les moyennes de 1820-1830 et 1889-1899 des surfaces emblavées en froment, seigle, orge, sarrasin, avoine et pomme de terre

Source : Statistiques du ministère de l'Agriculture

Cultures	Finistère	Ille-et-Vilaine	Morbihan	Côtes-du-Nord
Froment	83 %	158 %	-9 %	127 %
	24 950 ha	84 000 ha	-3 930 ha	53 500 ha
Seigle	0 %	-86 %	-36 %	-21 %
	-124 ha	-36 700 ha	-39 600 ha	-6 950 ha
Orge	-14 %	244 %	-77 %	78 %
	-3 120 ha	26 530 ha	-525 ha	8 300 ha
Sarrasin	33 %	-1 %	-34 %	9 %
	9 660 ha	-730 ha	-18 503 ha	4 700 ha
Avoine	47 %	44 %	-5 %	74 %
	18 900 ha	19 800 ha	-1 742 ha	34 100 ha
Pomme de terre*	191 %	911 %	32 %	425 %
	15 838 ha	15 400 ha	4 150 ha	19 480 ha
Total	41 %	45 %	-24 %	59 %
	66 000 ha	10 8264 ha	-60 150 ha	113 140 ha

*Moyenne calculée sur la période 1821-1824 et 1889-1899

En **Ille-et-Vilaine**, les surfaces moyennes de sarrasin sont relativement proches entre le début et la fin de la période étudiée [Tableau n° 5]. Cependant, l'analyse de la courbe de l'évolution des surfaces, montre que le sarrasin augmente jusqu'en 1887, pour ensuite redescendre et retrouver en 1899, le même niveau qu'en 1820 [annexe n° 8]. C'est d'ailleurs la seule culture à être victime d'une forte baisse sur cette période. Cette situation correspond parfaitement à l'évolution des assolements précédemment étudiée, avec le remplacement du

sarrasin par les plantes sarclées durant le dernier quart du XIX^e siècle³⁸⁰. Malgré ce bouleversement de la dernière heure, l'Ille-et-Vilaine garde sa place de premier producteur de sarrasin tout au long du XIX^e siècle et ce, jusqu'en 1925. En définitive, il faut attendre 1955 pour voir sa superficie tomber en dessous des 10 000 ha [Figure n° 9]

Malgré deux chutes spectaculaires en 1836 (- 6 000 ha) et en 1879 (-21 000 ha), dans les **Côtes-du-Nord**, le sarrasin a profité d'une relative embellie tout au long du XIX^e siècle. À noter également, l'étonnante progression du froment de 53 000 ha en moyenne, soit une hausse de 127 %³⁸¹ [annexe n° 9]. Parallèlement, la baisse du seigle prouve que le froment est venu empiéter sur une partie des terres qui lui étaient dévolues. Néanmoins, l'importante expansion du froment et des terres de labour en général n'a pu avoir lieu sans le défrichement de nouvelles surfaces.

En comparant les données des années 1820-1830 avec celles de 1889-1899, le **Morbihan** serait le seul département breton à voir ses terres de labour diminuer au cours du XIX^e siècle. Cependant, les déclarations des surfaces ensemencées en seigle pour les années 1820 à 1828 paraissent peu vraisemblables. La différence entre cette période et le reste du siècle est d'environ 40 000 ha et un tel changement se serait réalisé en une année [annexe n° 10]. De même, la baisse de 50 000 ha en 1886 (tous grains confondus), puis la reprise de cette même superficie en 1900 posent de nombreuses questions. En reprenant les données de 1900 à 1905, les surfaces en sarrasin auraient finalement progressé par rapport au début du XIX^e siècle [annexe n° 10 & Figure n° 9]. Ce n'est donc qu'à partir de 1905, qu'elles diminuent inexorablement pour finir peu avant 1960, en dessous des 10 000 ha.

Le **Finistère** est le département dont les surfaces moyennes en sarrasin ont le plus augmenté entre 1820-1830 et 1889-1899 [annexe n° 11]. Cette progression est particulièrement criante dans la première moitié du XIX^e siècle. Entre 1822 et 1842, les surfaces ont pratiquement doublé, en passant d'environ 24 000 ha à près de 45 000 ha, soit une augmentation de 88 %. Durant les trente années qui suivirent, la culture du sarrasin recula progressivement pour atteindre les 29 205 ha en 1862, avant de remonter et de retrouver en 1872 pratiquement la même superficie qu'en 1842. Entre 1874 et 1876, les courbes font état d'importants changements sur l'ensemble des cultures. Difficile de dire s'il s'agit de réels remaniements des surfaces agraires ou d'une modification dans la façon de

³⁸⁰ Cf. p 127.

³⁸¹ Il s'agit d'une moyenne entre 1820-1830 et 1889-1899. Si l'on compare les déclarations de 1820 (31 000 ha) et de 1899 (103 000 ha), la culture du froment a augmenté de 72 000 ha.

déclarer les surfaces. En ce qui concerne le sarrasin, après la baisse de 1874 (- 10 600 ha), les superficies n'ont eu de cesse de remonter, année après année, pour finalement pratiquement retrouver le niveau le plus haut. L'ensemble des terres de labour ensemencées en grains ou en pommes de terre a fortement augmenté au cours du XIX^e siècle. Là encore, ce résultat est dû aux défrichements et à la mise en culture des terres dites incultes.

Finalement, les superficies consacrées à la culture du sarrasin en Bretagne progressent au cours du XIX^e siècle, tout comme pour le reste des terres de labour. Ce phénomène est principalement dû aux défrichements et à la mise en culture des terres dites incultes. En revanche, à partir de la fin du XIX^e et surtout au siècle suivant, les surfaces en sarrasin commencent à reculer au profit des plantes sarclées.

Conclusion

Les assolements de la Normandie armoricaine et de la Bretagne n'ont pas pris les mêmes chemins après la Révolution. Ces changements se manifestent principalement autour de trois éléments : les prairies artificielles, les plantes sarclées et plantes racines, ainsi que la multiplication des soles céréalières. En Normandie, la culture du trèfle s'est rapidement développée tout au long du XIX^e siècle, contrairement aux assolements bretons qui ont dû attendre la deuxième moitié du siècle pour véritablement voir émerger cette légumineuse fourragère. À l'inverse, les cultures racines (utilisées comme plantes sarclées) se sont plus facilement implantées en Bretagne qu'en Basse-Normandie. Enfin, la multiplication des soles céréalières s'est manifestée plus tôt dans la partie normande du Massif armoricain. Si ce dernier point n'a pas eu de réel impact sur la place du sarrasin dans les assolements, il a certainement joué un rôle dans la réduction des surfaces qui lui sont allouées. Inversement, la mise en concurrence du sarrasin et des plantes sarclées sur la première sole se manifeste plus tôt en Bretagne.

Les changements dans les assolements de l'Ouest n'ont pas vraiment de conséquences sur le rôle et la place du sarrasin dans les rotations culturales, avant la fin du XIX^e siècle. Cette culture continue à être systématiquement placée en tête d'assolement sur la première sole. Son action nettoyante s'intègre parfaitement dans ces nouveaux assolements. Seules les plantes sarclées (racines ou non) viennent concurrencer le sarrasin à partir du dernier quart du XIX^e siècle. Dès lors, les assolements bretons dans un premier temps, puis normands ont peu à peu remplacé le sarrasin par des plantes sarclées. Finalement, depuis le XVI^e siècle, le sarrasin joue le rôle d'une plante sarclée dans les assolements

du Massif armoricain. Avec trois récoltes nourricières et l'implantation d'une culture nettoyante sur la première sole, les assolements armoricains étaient finalement en avance sur les innovations qui apparaissent à partir du XIX^e siècle. L'obsession aveuglante de la disparition des temps de repos, considérés comme improductifs par les agronomes, n'a pas permis au contemporain du siècle des Lumières de percevoir l'intérêt qu'offrait la culture du sarrasin dans l'amélioration des assolements. De nos jours, en agriculture biologique, la culture du sarrasin est choisie aussi bien pour sa production que pour ses bienfaits dans les systèmes de rotation culturale³⁸².

Pour bien comprendre la persistance de la culture du *Fagopyrum* en tête d'assolement entre le XVI^e et le XX^e siècle, il est nécessaire de s'intéresser plus précisément à ses propriétés agronomiques et à son rôle dans les systèmes agraires du Massif armoricain.

³⁸² La diversification des cultures en agriculture biologique est un élément important pour créer des ruptures dans le cycle des « ravageurs ». Le sarrasin est particulièrement efficace dans l'élimination d'adventices, avant l'implantation de légumineuses (féveroles, pois, lupins...), qui seules n'arrivent pas à prendre le dessus sur ces végétaux non désirés. À titre d'exemple, le sarrasin inhibe de façon active le développement des taupins qui pourrait être favorisé par le maïs

Chapitre V

LES TRAVAUX PRÉPARATOIRES



Dans le chapitre précédent, nous avons évoqué les assolements pratiqués dans le Massif armoricain, entre le XVI^e et le XX^e siècle. Or, un assolement n'est pas uniquement une succession de soles. C'est également un ensemble de travaux agricoles supposé améliorer leur production. Enfin, pour l'Ouest, les assolements sont souvent prolongés par des temps de repos qui, contrairement aux apparences, ne sont pas des terres incultes. Cet ensemble (friches, jachères, soles cultivées et façons culturales) participe, avec de nombreux autres facteurs, à la création d'un système agraire. Pour comprendre le rôle du sarrasin dans les systèmes agraires de l'Ouest, il est donc nécessaire d'appréhender chacun des éléments qui les composent, ainsi que les liens qui les unissent.

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, dans les assolements du Massif armoricain, le sarrasin est systématiquement placé sur la première sole. Or, la première sole d'un assolement classique, qu'il soit biennal ou triennal, débute toujours par un travail de jachère. Les travaux préparatoires qui précèdent la culture du sarrasin lui sont-ils dévolus, ou ont-ils vocation à préparer la terre pour un cycle cultural complet ? En d'autres termes, la première sole est-elle occupée par la jachère, comme les autres assolements, ou par le sarrasin et ses façons culturales ? Enfin, reste à comprendre l'intérêt de placer invariablement le sarrasin sur la première sole.

I. La première sole : jachère ou sarrasin ?

Dans un assolement continu, c'est-à-dire sans temps de repos, la jachère (ou guéret) dure environ une année. Elle est considérée comme une sole à part entière au même titre que la sole des blés d'hiver et la sole des blés de printemps.

Tableau n° 6 : Assolement triennal continu

Ensemble des terres			
Années	Sole 1	Sole 2	Sole 3
<i>Première</i>	Jachère	Blé d'hiver	Blé de printemps
<i>Seconde</i>	Blé d'hiver	Blé de printemps	Jachère
<i>Troisième</i>	Blé de printemps	Jachère	Blé d'hiver

Si de nos jours, pour les non-initiés, la jachère est considérée comme un terrain sans cultures et sans façons culturales, rappelons qu'il n'en est rien sous l'Ancien Régime. La jachère est une sole sur laquelle on pratique diverses façons culturales après un état de chaume (éteule, restouble ou écot)³⁸³. Dans un assolement triennal intensif, après avoir reçu des blés d'hiver puis de printemps, la sole est nettoyée, labourée plusieurs fois et fertilisée avant d'accueillir à nouveau une sole de blés d'hiver. Si cette terre se retrouve effectivement sans cultures pendant plusieurs mois, il est difficile de parler de repos récupérateur, dans la mesure où elle ne se régénère pas toute seule durant cet intervalle. C'est le travail de l'homme (façons culturales, amendements et engrais) qui lui permet de se régénérer. Ce sont ces différents travaux de début de cycle que l'on appelle « jachère ».

A. Le sarrasin ; une culture entre deux soles ?

En revanche, les assolements des terres les plus pauvres du Massif armoricain sont assujettis à des temps de repos longs (3, 6 ou 9 ans), avant un travail de jachère qui prépare le terrain pour les soles productives qui vont accueillir des cultures. Ce type d'assolement est souvent présenté sous la forme suivante : 1 ° sarrasin, 2 ° blé d'hiver, 3 ° blé de printemps, temps de repos long [Tableau n° 7]. Il est important de ne pas confondre jachère et temps de repos. Finalement, dans ce type d'assolement, la jachère comme sole a tendance à être oubliée au profit d'une sole que l'on attribue au sarrasin. Or, jachère et sarrasin se partagent la même sole. Ce phénomène s'explique par le cycle particulier du *Fagopyrum* et sa position en tête d'assolement. Normalement, le travail de jachère commence après la sole des céréales de printemps. La récolte se déroule en été (juillet-août)

³⁸³ MORLON Pierre et SIGAUT François, *La troublante histoire de la jachère : pratiques des cultivateurs, concepts de lettrés et enjeux sociaux*, Versailles, Éd. Quae, 2008, p. 27.

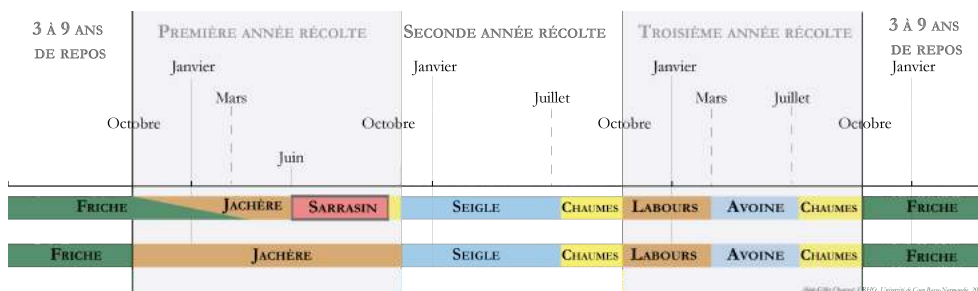
et le terrain est laissé en l'état jusqu'au début de l'automne.

Tableau n° 7 : Assolement triennal avec temps de repos de 3 ans

Ensemble des terres						
Années	Sole 1	Sole 2	Sole 3	Sole 4	Sole 5	Sole 6
<i>Première</i>	Jachère Sarrasin	Blé d'hiver	Blé de printemps	repos	repos	repos
<i>Deuxième</i>	Blé d'hiver	Blé de printemps	repos	repos	repos	Jachère Sarrasin
<i>Troisième</i>	Blé de printemps	repos	repos	repos	Jachère Sarrasin	Blé d'hiver
<i>Quatrième</i>	repos	repos	repos	Jachère Sarrasin	Blé d'hiver	Blé de printemps
<i>Cinquième</i>	repos	repos	Jachère Sarrasin	Blé d'hiver	Blé de printemps	repos
<i>Sixième</i>	repos	Jachère Sarrasin	Blé d'hiver	Blé de printemps	repos	repos

Pendant ce temps, les champs deviennent des lieux de récupération, que ce soit par le glanage, la vaine pâture ou le chaumage. À partir du mois de novembre, cette sole devient le théâtre d'un ensemble d'activités qui dure environ une année : labours successifs, pâturage des animaux, dépôts d'amendements et enfin, terre ensemencée en blés d'hiver. L'introduction du sarrasin se fait sur la sole de jachère. Au lieu d'attendre l'automne pour emblaver du froment ou du seigle, les paysans de l'Ouest sèment le sarrasin entre mai et juin, pour le moissonner en septembre ou octobre. Ensuite, ils enchaînent directement avec des semis de blés d'hiver.

Figure n° 10 : Assolement triennal avec et sans sarrasin



Ces deux éléments sont tellement imbriqués qu'il est difficile de dire si le sarrasin vient sur la sole de jachère, ou s'il l'a tout simplement remplacée.

B. Une jachère productive ?

Bien qu'il s'agisse d'une erreur, de nombreux témoignages insistent sur l'importance des travaux préparatoires pour la culture du sarrasin. Des liens directs sont établis entre un travail de jachère, intervenant après un défrichement, et la première culture qui ouvre un cycle cultural. L'ambiguïté est telle que de nombreux auteurs imaginent que ces travaux préparatoires sont uniquement destinés à cette première culture. Or, rappelons qu'en Bretagne et Normandie occidentale, le sarrasin est toujours en tête d'assolement. Voilà pourquoi, en 1759, le curé de Flers (Orne) écrit que la récolte du sarrasin est « l'objet de leurs travaux et des grandes dépenses qu'ils [les paysans] font pour engraisser leurs terres³⁸⁴ ». Bien entendu, ces travaux ne sont pas entrepris uniquement pour la culture du sarrasin, mais pour remettre en culture des terres restées en friche durant plusieurs années de repos. Ils interviennent à chaque renouvellement de cycle cultural et servent à l'ensemble des cultures qui composent l'assolement. Comme l'expliquent clairement les observations d'un mémoire sur un conflit de dîme de sarrasin entre plusieurs curés du bailliage de Domfront et leurs paroissiens, la présence ou non du sarrasin ne change en rien le travail nécessaire à la remise en culture d'une friche.

« Cette espèce de grain [...] ne se cultive que pour préparer les terres maigres et pesantes à recevoir le gros grain. Le sarrasin n'est ensemencé, ordinairement, que dans de vieilles terres neuves, ou longtemps reposées, souvent remplies de genêts, jonc-marins et ronces [...] on sème dans la même terre du froment, seigle ou avoine, c'est pourquoi il aurait fallu le même défrichement en pure perte³⁸⁵. »

Quelques décennies plus tard, le préfet de l'Orne explique que les travaux réalisés avant de semer le sarrasin préparent également les terres pour les cultures suivantes³⁸⁶. En effet, placer le sarrasin en tête d'assolement n'est pas le fruit du hasard. Le *Fagopyrum* offre la particularité d'être une plante nettoyante. Grâce à une croissance rapide et à un système végétatif assez dense, il prend le dessus sur les adventices. Ses grandes feuilles en forme de cœur empêchent le soleil d'atteindre le sol et les plantules des adventices sont ainsi privées d'une photosynthèse nécessaire à leur développement³⁸⁷. Par ailleurs, le sarrasin dégage

³⁸⁴ Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759.

³⁸⁵ Arch. dép. Orne, C700, *Observations sur le mémoire présenté au Roy au nom général des curés du Bailliage de Domfront dans le cadre du procès entre les paroissiens et certains curés sur l'établissement de la dîme de sarrasin*, 1765.

³⁸⁶ Arch. dép. Orne, M1786, *Description abrégée du département de l'Orne*, 30 novembre 1800.

³⁸⁷ ROZIER François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 103 ; M. LEBRUN, « Culture du sarrasin dans la Côte-d'Or », *Le cultivateur*, 1841, Juin, n° 13, p. 323.

des substances allopathiques au niveau de ses racines qui permettent de réduire la levée d'une partie des adventices.³⁸⁸ Comme l'écrit Annie Antoine, le sarrasin est le « complément nécessaire de la jachère »³⁸⁹. En ce sens, il est un élément à part entière du travail de jachère. Parallèlement, il génère également une production de grains supplémentaire capable de nourrir l'Homme. En 1892, l'Association bretonne qualifie le blé noir de « bonne préparation à la culture du blé qui lui succède dans l'assolement », en l'opposant à la pratique de la « jachère morte »³⁹⁰. Ce phénomène de « jachère productive » est déjà clairement compris au XVIII^e siècle.

« En effet, on le dira encore, si l'on ne faisait pas de sarrasin, il faudrait nécessairement tourner la terre ou faire des fourneaux pendant le temps de la durée comme on l'a dit pour recevoir le seigle au mois d'octobre, ce qui occuperait ou plutôt préparerait la terre comme le sarrasin pendant le même temps sans rien produire³⁹¹. »

II. Le défrichement, première étape du travail de jachère

Le premier labour diffère en fonction de l'assolement choisi. Dans le cas d'un assolement continu, il consiste à retourner les chaumes restants à l'aide d'une charrue et d'un attelage. Ce déchaumage est la première étape du travail de jachère. Pour un assolement avec temps de repos, ce premier labour consiste en un défrichement des herbes, des genêts, des ajoncs et autres arbustes qui durant plusieurs années ont poussé sur ces terres que l'on tenait alors pour incultes³⁹².

³⁸⁸ Le diéthylphthalate neutralise la germination des amarantes et l'acide gallique limite le développement des racines de certaines adventices.

³⁸⁹ ANTOINE Annie, *Terre et paysans en France aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Gap, Ophrys, 1998, p. 20.

³⁹⁰ GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 95.

³⁹¹ Arch. dép. Calvados, 5B78, *Minutes de sentences au civil pour le bailliage de Vire à propos d'un conflit de dîme entre le curé de Flers et les religieux de l'abbaye de Belle Étoile*, juillet 1756.

³⁹² ROUSSEL C., *Topographie rurale, économique et médicale de la partie méridionale des départements de la Manche et du Calvados, connue ci-devant sous le nom de Bocage*, (1^{re} éd. 1800), Caen, chez Delauney, 1845, p. 16. « Élaguer les arbres de haute tige, tailler les souches et enlever le bois ; ensuite on répare le fossé avec du gazon, et l'on rehausse la tête des souches avec de la menue terre ; puis l'on bêche et l'on arrache le genêt (*spartium scoparium*) et le jonc-marin (*ulex europoeus*), dont le champ est ordinairement rempli ; on pèle la terre avec le hoyau ; on retourne le tout, de temps en temps, pour le faire sécher et le brûler ensuite. »

A. L'utilité de « l'inculte » dans les systèmes agraires de l'Ouest ³⁹³

Les temps de repos

Une grande partie du Massif armoricain intègre des temps de repos longs dans ses assolements. Trop souvent, ces espaces sont considérés comme incultes et improductifs. Cependant, de telles affirmations sont généralement le reflet d'une méconnaissance du sujet de la part des intendants. Comme l'écrit Annie Antoine, « les systèmes agraires de la France de l'Ouest ont une rationalité méconnue ³⁹⁴ » et ces temps de repos en sont un élément essentiel. Nombreux sont les partisans de l'agriculture anglaise qui voudraient remplacer ces « terres incultes », par des légumineuses (trèfle, sainfoin ou luzerne), afin d'augmenter le fourrage et d'améliorer les rendements ³⁹⁵. Seulement, ces terrains considérés comme incultes voient apparaître de l'herbe, des ajoncs (ou joncs marins), des genêts, et d'autres « arbrisseaux ». Qu'ils poussent naturellement ou qu'ils soient le résultat d'une action anthropique ³⁹⁶, ces végétaux contribuent à nourrir les différents cheptels, fournir la litière et obtenir des fagots pour les fours ou les foyers domestiques ³⁹⁷. Pour Louis Liger, le « jonc marin » ou « jan » vient dans toutes les terres, mêmes les plus ingrates, et équivaut au sainfoin ³⁹⁸. En le coupant régulièrement, il reste tendre et les animaux peuvent plus facilement le consommer. Les parties coupées sont hachées ou pilées grâce aux « piles à lande » ou « auges à piler » ³⁹⁹. Sachant que les ajoncs et les genêts sont également des légumineuses qui fixent l'azote dans le sol et nourrissent les bestiaux, on peut estimer que ces plantes ont le même rôle que le trèfle, la luzerne et le sainfoin

³⁹³ Ce sujet ayant fait l'objet de nombreuses publications pour la Bretagne de la part d'Annie Antoine, les sources normandes, plus inédites, ont été privilégiées.

³⁹⁴ ANTOINE Annie, « Systèmes agraires de la France de l'Ouest : une rationalité méconnue ? », *Histoire, économie et société*, 1999, vol. 18, n° 1, p. 107-132.

³⁹⁵ Arch. dép. Calvados, C270, *Lettre de Philibert Orry à l'Intendant de Caen sur la conversion de landes en pâturages, les terres de labour et les rivières de cette généralité*, 2 juin 1733. Cf. p.191.

³⁹⁶ ANTOINE Annie, « La construction de l'inculte : landes et friches en Bretagne du XVIII^e siècle », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 2001, LXXXIX, p. 215.

³⁹⁷ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787. « Ces genêts sont une ressource pour l'usage des fours et même des cheminées » ; Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761*. « Ces terres incultes et oisives avec ce temps de repos servent à pâturer et produisent du genêt qui ne croît que dans les meilleurs fonds ou des vignons [...] les genêts qui servent au chauffage et à cuire le pain », soit les vignons qu'on brûle sur le fond et dont les cendres servent à l'engraisser. » ; *Ibid.*, C269, *Mémoire de l'intendant de Caen sur le produit du sol et de l'industrie de la généralité de Caen*, 1728 ; *Ibid.*, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764. « Elles restent en friche pendant trois, quatre ou cinq ans, elles se couvrent de genêts et de joncs marins. »

³⁹⁸ LIGER Louis, *La nouvelle maison rustique*, 7^e édition, Paris, Chez Saugrain fils, 1755, vol. 1, p. 193.

³⁹⁹ Objets que l'on retrouve dans les inventaires après décès du Massif armoricain.

que préconisent le modèle anglais et les physiocrates⁴⁰⁰. Toutefois, ils fournissent moins de fourrage et sont plus difficiles à détruire lorsqu'il faut à nouveau emblaver ces parcelles.

Par ailleurs, les herbes, les arbustes, les feuilles, les épines et les déjections animales qui s'accumulent au fil des années et se décomposent contribuent au maintien du taux d'humus du sol⁴⁰¹. Enfin, quand vient le moment de remettre en culture une friche, les végétaux encore présents sont coupés et brûlés sur place. Leurs cendres, riches en potasse, sont intégrées à celles des mottes d'herbe qui sont également brûlées pour amender la terre⁴⁰². Parfois, certains font sécher ces mottes pour s'en servir comme combustible l'hiver, tandis que d'autres revendent les cendres aux lavandières⁴⁰³. Ces friches ne sont pas la conséquence secondaire d'un assolement, mais bien le résultat escompté d'un système rationnel. Dans une agriculture extensive, ces espaces faussement incultes jouent un rôle prépondérant. À défaut de rendements intensifs comme dans les grandes plaines céréalières, les sociétés de l'Ouest développent une agriculture extensive, basée sur la polyculture et l'élevage.

Les autres espaces « incultes »

En Normandie occidentale, comme en Bretagne, les terres laissées en repos ne sont pas les seuls espaces dédiés à cette flore qui permet de nourrir les bestiaux et engraisser les secteurs emblavés. Il existe également des landes qui appartiennent en grande partie aux seigneurs et sont mises à disposition de leurs sujets banniers⁴⁰⁴. Contrairement aux terres de labour presque toujours closes par des haies bocagères et considérées comme des espaces privés, ces landes sont ouvertes et destinées à un usage collectif⁴⁰⁵. Cependant, il ne s'agit que d'un droit d'usage et à tout moment, les seigneurs peuvent inféoder un tiers de ces terres,

⁴⁰⁰ OLIVIER Sylvain, *Aux marges de l'espace agraire : Inculte et genêt en Lodévois (XVII^e-XIX^e siècle)*, Thèse de doctorat, Université de Caen Normandie, p. 375-376.

⁴⁰¹ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787. « Les terres qui d'ailleurs ont été amendées par le repos, par le dépôt des feuilles de cet arbrisseau et par son ombre ; car toute terre couverte immédiatement se pourrit et se régénère ».

⁴⁰² Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761* ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787.

⁴⁰³ Arch. dép. Calvados, C270, *Questionnaire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, 18 avril 1736.

⁴⁰⁴ *Ibid.* « dans d'autres paroisses les seigneurs trefonciers (?) à qui appartiennent ces terrains en cèdent l'usage aux riverains qui pour la faculté d'y faire paître leurs bestiaux en commun, payant annuellement au roi un droit appelé le droit d'usage. »

⁴⁰⁵ ANTOINE Annie, *Le paysage de l'historien ; archéologie des espaces bocagers de l'Ouest de la France à l'époque moderne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2002, p. 211.

conformément au droit de triage de l'ordonnance des eaux et forêts de 1669⁴⁰⁶.

« Il n'y a de terres incultes dans ladite élection, que des landes et communes dans quelques paroisses ; ces landes et communes ne peuvent être cultivées parce qu'elles appartiennent en commun aux paroisses pour la pâture de leurs bestiaux et de leurs moutons ce qui leur fait un avantage ; mais ces paroisses en souffrent d'ailleurs par des taxes fréquentes et des impositions qui leur sont particulières pour les droits d'usage ; lesquels sont excessifs en l'année présente 1727 et en l'année dernière 1726, à cause du joyeux avènement qui a donné lieu. Il y a plusieurs de ces landes et communes qui pourraient être cultivées en partie conformément à l'ordonnance des eaux et forêts parce que le seigneur de ces paroisses justifie qu'il a donné ces landes et communes aux paroissiens, que la concession est gratuite en prouvant aussi que les deux tiers qui en resteraient, seraient suffisants pour le pâturage des bestiaux de la même paroisse, le seigneur pourrait être envoyé et possession de l'autre tiers, alors il en ferait des inféodations à des particuliers qui les cultiveraient qui les encloreraient, les défricheraient et en feraient de bonnes terres de labour et de prairies⁴⁰⁷. »

Si la vaine pâture et le parcours n'existent pas tels qu'on les rencontre dans les régions d'*openfield*, les landes sont les rares espaces considérés comme des communaux dans cette région souvent citée comme le chantre de l'individualisme agraire⁴⁰⁸. Enfin, ces espaces faussement incultes (friches et landes) sont également des lieux propices à la faune sauvage, pour le meilleur comme pour le pire, car on y trouve tout aussi bien le petit gibier chassé ou braconné⁴⁰⁹ (lièvres, lapins, perdrix, bécasses) que des loups qui viennent s'y réfugier⁴¹⁰. D'autres espaces plus restreints accueillent également ces végétations faussement sauvages qui contribuent au développement des exploitations, mais

⁴⁰⁶ Arch. dép. Orne, C92, Plusieurs réponses des subdélégués de la généralité d'Alençon aux questions du contrôleur général Bertin à propos du droit de vaine pâture et de parcours, 1766. Ces derniers expliquent qu'il n'existe pas de vaine pâture en Normandie sur les terres privées, car elles sont encloses. Seules les terres ouvertes et non cultivées peuvent faire l'objet d'un pâturage collectif.

⁴⁰⁷ Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Contances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Contances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727.

⁴⁰⁸ ANTOINE Annie, *Le paysage de l'historien ; archéologie des espaces bocagers de l'Ouest de la France à l'époque moderne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2002, p. 203-217 ; COLOMBEL (de) Odile, « La vaine pâture en Normandie », *Normannia*, Caen, t. XI, 1938, p. 91-107.

⁴⁰⁹ BOUTON André, *Le Maine, histoire économique et sociale : XVII^e et XVIII^e siècles*, Le Mans, impr. Monnoyer, l'auteur, 12, rue du 33e Mobile, 1972, vol. 3, p. 496 ; Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Contances*, juin 1764.

⁴¹⁰ C'est le cas principalement en Bretagne, car les loups semblent moins présents en Normandie ; DURAND-VAUGARON L., « Le Loup en Bretagne pendant cent ans, 1773-1872, d'après des documents inédits », *Annales de Bretagne*, 1963, vol. 70, n° 3, p. 316 & 333.

ils ne seront pas abordés dans le cadre de cette étude⁴¹¹.

B. *L'écobuage, une pratique de l'Ouest*

Dans le Massif armoricain, il est de coutume de retourner la végétation des temps de repos, de la brûler, puis d'amender la terre avec les cendres qui en résultent. Placé en tête d'assolement, le sarrasin semble bénéficier directement de cet apport. Comme le dit le proverbe : « Il faut semer le sarrasin dans la cendre, avec la cendre »⁴¹². Cette pratique que l'on nomme écobuage est-elle réellement bénéfique pour la culture du sarrasin ? Il existe une autre méthode, appelée « brûlis » ou « brûlin », mais elle est assez peu usitée dans le Massif armoricain⁴¹³. Le défrichement par le feu a fait l'objet d'une étude qui fait référence, par François Sigaut⁴¹⁴. Néanmoins, il paraît nécessaire de revenir sur quelques notions et de les agrémenter d'éléments en lien avec le *Fagopyrum*.

Avec une charrue ou à la main ?

La première « façon » consiste à découper le champ en lanières avec une charrue à oreille⁴¹⁵. Ensuite, ces bandes sont redécoupées en mottes et abandonnées plusieurs jours à l'action de l'air et du soleil. Si le subdélégué de Vire évoque l'usage de charrue pour ce type de labour⁴¹⁶, il n'est pas sûr que ce soit le cas pour les paysans les plus modestes. Un tel outil présume des capitaux importants pour l'achat d'animaux de trait. La seconde façon fait appel à des outils manuels bien moins coûteux (écobue, houe ou houette, marre ou étrépe). On parle alors de « bêcher » ou de « peler » la terre avant de la brûler⁴¹⁷.

⁴¹¹ Toute personne qui souhaiterait approfondir la question de l'inculte dans l'Ouest trouvera son bonheur dans l'ouvrage : ANTOINE Annie, *Le paysage de l'historien ; archéologie des espaces bocagers de l'Ouest de la France à l'époque moderne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2002, 340 p.

⁴¹² LEGEARD Luc, « Le blé noir dans le pays de Fougères, une culture et des pratiques oubliées », *Le pays de Fougères*, 1993, n° 89, p. 22.

⁴¹³ Le seul exemple rencontré est celui de Gilles de Gouberville qui s'essaye aux deux techniques. BOURDON Jean-Paul, « Les labours au Mesnil-au-Val d'après le journal du Sire de Gouberville », *Revue du département de la Manche*, 1986, vol. 28, p. 21-22.

⁴¹⁴ SIGAUT François, *L'Agriculture et le feu : rôle et place du feu dans les techniques de préparation du champ de l'ancienne agriculture européenne*, Paris, 1975, p. 12.

⁴¹⁵ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guérin, 1754, vol. 3, p. 46-47.

⁴¹⁶ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761*.

⁴¹⁷ Arch. dép. Orne, M1786, *Description abrégée du département de l'Orne*, 30 novembre 1800 ; Arch. dép. Calvados, C285, *Extrait des archives de la généralité de Caen 1731. Élection de Saint-Lô, production du sol. Avec des notes comparatives de 1759, 1759*.

En 1836, des questionnaires pour une enquête agricole sont distribués dans les communes de l'arrondissement de Mortain. À la question « Quels sont les instruments aratoires employés à l'exploitation des terres ? », une majorité de communes répond en plus des charrues : « houes », « houettes » ou « pelles »⁴¹⁸. On y trouve également des indications sur ce type de travaux ; « on bêche et on pelle pour le sarrasin et l'on fait après le froment » (Gathemo) ; « les plus longs préparatifs sont pour le sarrasin ou guéret, on bêche et on châble » (Fontenay) ; « on brûle les terres et on fait du sarrasin » (Buais) ; « on brûle les terres et les genêts » (Heussé)⁴¹⁹. Comme pour la charrue, les mottes sont exposées au soleil, le temps qu'elles sèchent. Elles sont ensuite utilisées pour créer des fourneaux qui se consomment lentement et forment des tas de cendres qui sont éparpillés sur le terrain⁴²⁰.

Entraide ou main-d'œuvre

L'organisation des travaux de défrichement prend différentes formes, en fonction du type d'exploitation. Le petit paysan s'occupe seul de ses terres, tandis que les mieux lotis font appel à la solidarité villageoise. Quant aux grands propriétaires, ils s'offrent les services de journaliers.

Alexandre Bouet dépeint ces défrichements de landes qu'il nomme « marrerie »⁴²¹ et qui sont organisés sous forme de concours agricoles agrémentés de repas, de jeux et autres danses⁴²². Pour remettre en culture une vaste étendue en friche, le cultivateur fait appel aux bonnes volontés de la région. Si les besoins restent modestes, les volontaires sont recrutés à la sortie de la messe. En revanche, pour des travaux plus importants, le valet de ferme se rend à la foire la plus proche, accompagné de musiciens (biniou et bombarde) pour en faire la promotion. L'organisation de festivités et la promesse d'un lot pour le gagnant suffisent à motiver les futurs participants. Le jour venu, le terrain est divisé en portions égales et matérialisé par des bâtons plantés dans la terre et ornés de rubans à leurs extrémités. Ainsi, le labeur s'effectue autour d'une épreuve

⁴¹⁸ Arch. dép. Manche, 3Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, avril 1836.

⁴¹⁹ LANTIER Maurice, « Quand le Mortainais cultivait le sarrasin (1836) », *Revue du département de la Manche*, 1967, n° 33, p. 44-55.

⁴²⁰ Le procédé est expliqué en détail par Olivier de Serres et analysé par François Sigaut.

⁴²¹ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 605. Le terme « Marre » désigne une grande houe. Celui de « marrer » signifie l'action d'écobuer ou peler la terre. Enfin, une « marrerie » est à la fois l'action de marrer et « les réjouissances après la besogne finie ».

⁴²² PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (2)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 90.

sportive. Le vainqueur remporte un « ruban vert » qu'il accroche à son chapeau et obtient le privilège de choisir sa danseuse pour la première gavotte, le soir venu. Paul Sébillot relate également ce type de travaux. Le terme utilisé dans le Mené évoluerait de « marrerie », en « barrerie »⁴²³.

Dans quelle mesure ces concours sont-ils représentatifs de la vie quotidienne ? Est-ce un épiphénomène ou une pratique communément adoptée par l'ensemble des paysans ? Avec ce type d'assolement, chaque exploitant doit défricher annuellement une partie de ses terres labourables. Il paraît peu probable que de telles festivités soient organisées pour chaque défrichement. Les paysans les plus modestes n'en ont certainement pas les moyens.

Au milieu du XVI^e siècle, Gilles de Gouberville fait exécuter ce travail par ses domestiques ou des manouvriers qu'il emploie. Pour le marquis de Turbilly, dans les années 1750-1760, il n'est point question de concours, de danse et autres repas champêtres. Ce gentilhomme agronome fait appel à des journaliers qu'il paye et qu'il équipe « d'écobuës »⁴²⁴. Une centaine d'années plus tard, le comte de Troguindy, qui rachète le domaine de Brohet-Beffou (Côtes-d'Armor), se lance dans une grande campagne de défrichement et de remise en culture. Il a recours à du personnel, qu'il a installé autour du domaine, et le paye selon un barème établi⁴²⁵.

Dans son ouvrage sur la seigneurie de Corlay au XVII^e siècle, Jean Le Tallec cite de nombreux passages de procédures criminelles dans lesquelles des domestiques ou des journaliers travaillent la terre⁴²⁶. Toutefois, on retrouve également des voisins « ménagers » (chef de ménage) qui viennent offrir leur aide. Sans aller jusqu'à l'organisation de grandes réjouissances, les journées de travail sont ponctuées de temps de pause durant lesquelles les participants organisent des jeux populaires ou se lancent des défis à la lutte⁴²⁷. Cette solidarité villageoise durant les travaux agricoles n'est pas spécifique au Massif armoricain⁴²⁸.

⁴²³ SÉBILLOT Paul, *Contumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 295.

⁴²⁴ HENRI DE MENON Louis François (Marquis de Tubilly), *Mémoire sur les défrichemens...*, 2^e édition, Amsterdam, Chez Marc-Michel Rey, 1762, p. 30.

⁴²⁵ TROGUINDY Adolphe-Jean-Marie, *Mémoire sur le domaine du Brohet-Beffou*, Saint-Brieuc, impr. de L. Prud'homme, 1880, p. 14.

⁴²⁶ LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 103. (Arch. dép. Côtes-d'Armor, B391, 393, 396, 397, 398.)

⁴²⁷ *Ibid.*, p. 104.

⁴²⁸ GOUBERT Pierre, *Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730 : contribution à l'histoire sociale de la France du XVII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1982, p. 164. « Il ne s'engageait pas, comme le manouvrier, pour la moisson ou la vendange ; entre haricotiers, on s'entraidait seulement, à charge de revanche ».

La bonne saison de l'écobuage

Il n'existe pas une période d'écobuage, mais plusieurs, qui varient en fonction des assolements. Au XVI^e siècle, Gilles de Gouberville pratique l'écobuage entre les mois d'avril et juin quand il introduit du sarrasin en tête d'assolement, et entre juillet et novembre s'il commence par un blé d'hiver⁴²⁹. Contrairement aux époques postérieures, il ne laisse pas plusieurs mois entre le moment où il introduit la cendre dans la terre et celui où il enseme cette dernière. Au siècle suivant, Olivier de Serres préconise le mois de mai pour écobuer des prés, afin d'attendre le bon moment pour faucher ce dernier. En revanche, quand il s'agit d'une friche pâturable, il est possible d'attendre jusqu'à la fin du mois d'août, afin que les bêtes puissent profiter au maximum de la nourriture⁴³⁰. Dans ce cas précis, il est impossible de cultiver du sarrasin après cet écobuage. Duhamel du Monceau (1753) conseille les mois de mai et juin, alors que Louis François de Turbilly (1760) élargit un peu plus en donnant de mars à juin⁴³¹. Plus concrètement, dans le Mortainais, les travaux préparatoires de découpe des genêts, des ajoncs et des bruyères débutent dès le mois d'avril⁴³². Il est important de ne pas écobuer trop tôt, car la végétation pourrait pousser à nouveau. À l'inverse, retarder la date, c'est prendre le risque de ne pas avoir le temps de laisser sécher les mottes⁴³³. De nombreuses sources évoquent ce travail avant de semer le sarrasin, mais sans précisé combien de mois auparavant⁴³⁴. Dans l'enquête de 1773, il est écrit pour la paroisse de Dompierre : « Il y croît beaucoup de guérets qu'on arrache et qu'on brûle l'année qu'on fait le sarrasin »⁴³⁵. Cependant, dans la région de Falaise, il arrive que les champs soient brûlés avant

⁴²⁹ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, 4 vol. Le vendredi 24 avril 1551, « je fys renger et brusler ung essart ». Mercredi 27 mai 1551 « je fys bruler ung essart à la haulte Vente sur le mydy craignant la pluye à raison d'une extresme chaleur qu'il faysoit ». Dimanche 10 mai 1556, il évoque la construction d'un « fourneaulx de terre ». Samedi 18 juillet 1562 « je fys brûler l'essart du Clos-du-Moulin ». Samedi 17 Avril 1557 « renger et brûler le reste de l'essart de la Prinse-és-Fouquetz ». Samedi 27 juin 1551 « je fys bruler à la Haulte-Vente par thomas Vaultier deux champ d'essart pour faire encore du sarrasin ». Vendredi 20 novembre 1556 « je fys labourer quatre boisseaulx de fourment, en bruslin de fourneaulx, à la perruque ». (Dates du journal, ancien calendrier)

⁴³⁰ SERRES (de) Olivier, *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs*, Édition de 1603, Arles, Actes Sud, 2001, p. 174.

⁴³¹ TURBILLY Louis François de, *Mémoire sur les défrichements*, Paris, La veuve d'Houry, 1760, p. 199.

⁴³² *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1831, vol. 2 & 3, p. 64.

⁴³³ RIEFFEL Jules, « Pratiques des défrichements de landes », *Agriculture de l'ouest de la France*, 1840, vol. 1, p. 115.

⁴³⁴ Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759 ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787 ; Arch. dép. Calvados, C285, *Extrait des archives de la généralité de Caen 1731. Élection de Saint-Lô, production du sol. Avec des notes comparatives de 1759, 1759* ; Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761* ; Arch. dép. Orne, 252J 383, *Statistique de l'Orne 1800, 1800*.

⁴³⁵ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773.

l'hiver, puis labourés plusieurs fois dans l'année pour détruire les repousses avant de semer du sarrasin⁴³⁶. Néanmoins, cette stratégie était certainement appliquée au début de l'automne, car un temps trop humide devait nuire au séchage des mottes de gazon.

C. *L'écobuage est-il nécessaire à la culture du sarrasin ?*

La pratique de l'écobuage est particulièrement présente dans le Massif armoricain et *a fortiori* dans les zones où le sarrasin est fortement cultivé. Dès lors, la question du lien entre *Fagopyrum* et écobuage mérite d'être posée. Cette proximité est-elle contingente ou recherchée ? En 1793, les paysans des terres les plus « stériles » du district d'Avranches expliquent qu'ils ne pourraient pas cultiver le sarrasin sans l'écobuage⁴³⁷. Puisque la finalité de l'écobuage est l'amélioration des cultures, l'analyse de ses bienfaits agronomiques paraît primordiale pour comprendre son possible lien présumé avec le sarrasin. François Sigaut s'était déjà posé la question de l'apport agronomique du feu et des cendres en fonction des cultures :

« Parmi les plantes cultivées, le sarrasin n'est ni la seule, ni même la plus importante, qui paraisse avoir été favorisée par l'utilisation du feu. Beaucoup d'autres cultures sont dans le même cas, au point qu'on peut se demander si le feu favorise certaines cultures plutôt que d'autres ou bien le contraire. »⁴³⁸

Les bienfaits

Le rôle premier de l'écobuage est de nettoyer les terres destinées à accueillir les futures semences. Racines, mauvaises herbes, parasites ou larves pathogènes, tout doit disparaître par l'action du feu. Cependant, le feu détruit également une partie des organismes microscopiques qui composent la biomasse microbienne de la couche superficielle des sols. Or cette dernière est nécessaire pour améliorer la dégradation des matières organiques en éléments minéraux assimilables par les plantes. Le feu joue également ce rôle de minéralisation des matières organiques, mais uniquement pour celle issue du défrichement. Pour les mois, voire les années suivantes, la destruction de la biomasse microbienne exclut un travail de

⁴³⁶ JOUANNE René, « Les défrichements dans la généralité d'Alençon et la déclaration royale du 13 août 1766 », *Pays Bas-Normand*, 1962, vol. 55, n° 1, p. 2-29 ; LECOEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-similé de l'édition de 1887., Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 37.

⁴³⁷ Arch. nat., F10/295, *Réponse du district d'Avranches à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, décembre 1793.

⁴³⁸ SIGAUT François, *L'Agriculture et le feu : rôle et place du feu dans les techniques de préparation du champ de l'ancienne agriculture européenne*, Paris, 1975, p. 114.

minéralisation que cette dernière aurait pu effectuer. L'écobuage apparaît bénéfique à court terme, mais pas sur le long terme. Comme le dit l'adage « il enrichit le père, mais ruine le fils »⁴³⁹. La solution pour atténuer les inconvénients de cette pratique consiste à engraisser les terres en fumier et autres décompositions de matières organiques, afin de réintégrer de la biomasse microbienne. Seulement, nous verrons que les ressources nécessaires pour un tel travail sont souvent insuffisantes. La situation est d'autant plus fastidieuse que la minéralisation est particulièrement difficile dans les sols acides⁴⁴⁰. En revanche, la cendre est riche en carbonate de calcium. Comme le calcaire ou la chaux, son incorporation dans les sols acides permet de relever leur potentiel hydrogène (pH)⁴⁴¹. Enfin, la cendre est également un fertilisant riche en potassium (K) et en phosphore (P) qui font partie des trois principaux éléments nutritifs avec l'azote (N). Finalement, ces différentes fonctions ne semblent pas spécifiquement cibler la culture du *Fagopyrum*. Il s'agit plutôt d'une pratique destinée à améliorer le sol pour le cycle cultural dans son ensemble.

L'écobuage et les autres bleds

L'autre moyen de saisir les liens possibles entre écobuage et *Fagopyrum* est d'observer cette pratique dans le temps et l'espace. L'utilisation du feu pour fertiliser la terre est déjà en vigueur au Moyen Âge et contrairement à ce qu'affirme Marcel Lachiver, l'écobuage également⁴⁴². Une enquête de 1306 sur le territoire de Briouze décrit scrupuleusement la pratique de l'écobuage :

« Le domaine de Breouze contient 104 acres et sont terres gâtées, point n'y vient de labour, et toutefois qu'ils gisent en friche, elles sont communes es hommes de la baronnie, et aucune fois en baille l'en a gagner à l'onzième gerbe, et ne se peuvent gagner en 18 ans ou en 20 que deux ans ou trois à tout le plus et sont gagnées en cette manière, c'il qui les gagnent, l'écorche avec un engin de fer, et quand l'eschorche en est sèche, l'en en fait fourneaux qui sont épandus par le champ, et puis la tourne arrière et y fait l'en bled⁴⁴³. »

Les paysans n'ont donc pas attendu l'arrivée du sarrasin pour pratiquer la technique de l'écobuage. En revanche, son lien avec les friches et les landes est clairement établi. Au XVI^e siècle, Gilles de Gouberville essarte très souvent ses

⁴³⁹ On retrouve le même dicton pour l'usage de la chaux.

⁴⁴⁰ Cf. p. 84.

⁴⁴¹ *Ibid.*, p. 101.

⁴⁴² LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, Paris, Fayard, 2006, p. 506.

⁴⁴³ MANEUVRIER Christophe, *Paysages et sociétés rurales au Moyen Âge : Le Pays d'Ange jusqu'à la fin du XIII^e siècle*, Thèse d'Histoire, Caen Basse-Normandie, 2000, p. 18-19. (Bibl. mun. Flers, Man. 160, p. 19-31)

terres. Il fait essarter des landes, des ronces, des haies et même des pierres à l'aide de barres de fer. Les « essarteurs » qu'il emploie ont pour mission de nettoyer les parcelles. En juin 1551, il fait « brûler à la haulte-vente deux champs d'essart pour faire encore du sarrasin⁴⁴⁴. » L'action de brûler revient uniquement lors des défrichements, après avoir essarté une parcelle, peu importe la culture placée sur la première sole. À la même période, la technique des fourneaux en mottes de gazon est également attestée dans les Ardennes, juste avant une sole de seigle⁴⁴⁵. Un siècle plus tard, Olivier de Serres ne fait aucun lien direct entre le sarrasin et l'écobuage. Pour l'auteur du *Théâtre d'agriculture*, brûler les mottes d'une friche ou d'une lande est une pratique liée à la remise en culture d'une terre délaissée, et non à la nature du grain qui vient s'y terner⁴⁴⁶.

Alors, pourquoi certains témoignages établissent-ils un lien direct entre l'écobuage et la culture du sarrasin⁴⁴⁷ ? Pour un contemporain du XVIII^e siècle, c'est l'immuable succession de l'écobuage et de la culture du sarrasin qui crée un lien direct entre les deux. Or, ce lien n'est pas causal, mais consécutif. Pour preuve, l'écobuage était pratiqué avant l'intégration du sarrasin dans les systèmes agraires, il est utilisé quelle que soit la culture qui vient juste après, et on le retrouve également dans des régions où le *Fagopyrum* n'est pas cultivé.

III. Les autres travaux

A. D'un labour à l'autre

Entre le « décoinage » et le semis de sarrasin, le travail de jachère exige toute une série de travaux agricoles, dont plusieurs labours qui n'ont pas forcément la même fonction⁴⁴⁸. Certains ont pour mission d'ouvrir et de briser un sol compact, d'autres de nettoyer et de détruire les mauvaises herbes, ou encore d'intégrer les amendements à la terre. Un labour, c'est aussi un moyen d'ouvrir

⁴⁴⁴ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993. (Vendredi 26 juin 1551)

⁴⁴⁵ PALISSY Bernard, *Oeuvres complètes de Bernard Palissy*, Paris, J.-J. Dubochet, 1844, p. 248. « Ils mettent un grand nombre de mottes de terre sur ledit bois, açavoir est de la terre herbeuse en forme de gasons puis ils font brusler le bois oudessous desdites mottes [...] ils l'espandent par le champ comme fumier, puis labourent la terre et y sement du seigle »

⁴⁴⁶ SERRES Olivier de, *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs*, D'après l'édition de 1603, Arles, Actes Sud, 2001, p. 159-180 & 223-224.

⁴⁴⁷ Arch. nat., F10/294, *Tableau des engrais utilisés en France*, 1794 ; Arch. nat., F10/295, *Réponse du district d'Avranches à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, décembre 1793.

⁴⁴⁸ COMET Georges, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e - XV^e siècle)*, Rome, École française de Rome, 1992, p. 47-48 ; SIGAUT François, « Les conditions d'apparition de la charrue. Contribution à l'étude des techniques de travail du sol dans les anciens systèmes de culture », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, 1972, vol. 19, n° 10, p. 442-478.

et de refermer la terre pour les semailles. Enfin, dans les régions à forte pluviométrie, labourer est nécessaire pour drainer les écoulements d'eau. Mais alors, lesquels de ces labours sont usités pour la culture du *Fagopyrum* ?

Le calendrier des labours

Précédemment, nous avons vu qu'un travail de jachère qui précède une terre laissée en repos débute par un défrichement et un écobuage qui se déroule au printemps ou, plus rarement, à l'automne. Par conséquent, le calendrier des labours dépend de la stratégie adoptée. Dans le cadre d'un défrichement automnal, les autres labours débutent à la sortie de l'hiver et se déroulent durant le printemps. Dans le cadre d'assolements alternés, une culture de printemps, telle que les pois ou les lentilles, peut venir s'intercaler, ce qui réduit le nombre de labours entre le défrichement et cette culture. Néanmoins, il semblerait que ce choix ait des répercussions sur la qualité du sarrasin qui leur succède⁴⁴⁹. En défrichant au cours du printemps, les différents labours du travail de jachère se retrouvent plus rapprochés : entre mars et juin. En 1754, Henri Duhamel du Monceau publie les courriers d'un « zélé partisan de la nouvelle culture » originaire du Bessin et cultivant du sarrasin. Il reprend les termes communément utilisés par les agronomes à propos des labours, tout en donnant leur correspondance pour le Bessin⁴⁵⁰. Le premier labour de défrichement qui s'effectue entre mars et avril s'appelle donc « briser ». Pour les labours qui servent à « diviser la terre », habituellement nommés « biner » et « rebiner », les habitants du Bessin parlent de « relever la terre ». Enfin, le dernier coup de labour qui sert à ensemer (en juin), se dit « aïrer » dans le Bessin, au lieu de « labourer à demeure » pour les autres régions⁴⁵¹. D'une manière générale, les travaux de jachères se concentrent essentiellement sur le printemps. Les variantes observables dépendent avant tout du nombre de labours réalisé pour préparer la terre.

⁴⁴⁹ LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 4. GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, p. 423.

⁴⁵⁰ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guérin, 1755, vol. 4, p. 97.

⁴⁵¹ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guérin, 1754, vol. 3, p. 46-47.

Des labours propres à la culture du sarrasin ?

La question des labours préparatoires (leur nombre, la façon et les outils) a fait l'objet de nombreuses études pour les céréales⁴⁵², mais existe-t-il une différence pour la culture du *Fagopyrum* ?

Pour M. Lebrun, cultivateur de Côte-d'Or qui s'essaye à cette culture vers les années 1840, le sarrasin exige une bonne préparation du sol. Il ne faut surtout pas le semer sur un terrain mal préparé⁴⁵³. C'est effectivement ce qui ressort des autres témoignages. En ce qui concerne le nombre de labours, c'est un peu la cacophonie. La question est loin d'être anodine, car de bons labours peuvent améliorer les rendements d'une culture⁴⁵⁴. De deux à six et parfois plus, chaque auteur y va de son argumentation⁴⁵⁵. Les réponses qui en découlent sont le plus souvent liées à la nature du sol, au climat, aux outils ou à l'assolement, mais rarement à la nature des grains.

Ainsi, un terrain maigre aurait besoin de moins de labours qu'un terrain lourd⁴⁵⁶. Le défrichement, le nombre de fumures et la rapidité à laquelle reviennent les mauvaises herbes jouent également un rôle prépondérant pour tous les grains. En revanche, l'hydrologie de surface est plus directement en lien avec la culture du *Fagopyrum*, car si ce dernier a besoin d'un certain taux d'humidité pour se développer, il craint les eaux stagnantes. Il est donc important de labourer en sillons avec des saignées (des égouts) pour faciliter l'écoulement des eaux en surplus⁴⁵⁷. La profondeur des labours est un autre facteur important

⁴⁵² HAUDRICOURT André-Georges, BRUNHES DELAMARRE Mariel J., DEFFONTAINES Pierre et LEROI-GOURHAN André, *L'Homme et la charrue à travers le monde*, Paris, Gallimard, 1957, 507 p ; COMET Georges, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e - XV^e siècle)*, Rome, École française de Rome, 1992, 711 p ; MORLON Pierre et SIGAUT François, *La troublante histoire de la jachère : pratiques des cultivateurs, concepts de lettrés et enjeux sociaux*, Versailles, Éd. Quae, 2008, 324 p ; MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, 1069 p.

⁴⁵³ M. LEBRUN, « Culture du sarrasin dans la Côte-d'Or », *Le cultivateur*, 1841, Juin, n° 13, p. 323.

⁴⁵⁴ MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 406. ; M. LEBRUN, « Culture du sarrasin dans la Côte-d'Or », *Le cultivateur*, 1841, Juin, n° 13, p. 322.

⁴⁵⁵ « Enquête agricole de l'Association normande à Mortain », *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, 1840, vol. 6, p. 254-277.

⁴⁵⁶ BÉGUILLET Edme, *Traité des subsistances et des grains qui servent à la nourriture de l'Homme IV*, Nouvelle édition, 24 rue des Grands Augustins Paris, Chez Meurant, Libraire pour l'Agriculture, 1802, vol. 4, p. 490.

⁴⁵⁷ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 380 ; RENNES Société d'agriculture de commerce et des arts de Bretagne, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1759 & 1760*, Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762, p. 266 ; GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1101.

pour la culture du sarrasin. Il faut éviter de l'enterrer trop profondément⁴⁵⁸. Ce dernier point sera plus amplement abordé dans le chapitre sur les semis. Au fil des lectures, on constate que le nombre de labours préconisé augmente à mesure qu'on se rapproche du XX^e siècle.

B. *Quels outils aratoires ?*

À la main ou avec un attelage ?

Si l'on fait abstraction du premier labour de défrichement, les suivants sont très majoritairement exécutés à l'aide d'une charrue. Néanmoins, des outils manuels sont parfois utilisés en remplacement ou en complément. Pour Georges Lasseur, les champs de l'élection de Domfront destinés à recevoir du sarrasin sont préparés à l'aide d'une bêche⁴⁵⁹. Or, l'enquête de 1773 montre une généralisation de l'utilisation de la charrue dans cette région. À plusieurs reprises, il est dit que « toutes les terres labourables sont tournées avec la charrue ». Seule la paroisse de Champsecret, dans l'Orne occidentale, mentionne l'existence de « petits coins de terre cultivés à la main », dans lesquels on peut trouver du chanvre, de l'orge ou des choux pour nourrir les vaches. Autre cas particulier, les coteaux parfois trop pentus pour le passage d'une charrue. Cette solution est également utilisée dans d'autres régions⁴⁶⁰. Le labour se fait manuellement avec une « tronet » et à en croire les observateurs, il n'y a aucune différence dans les rendements entre un labour à la charrue ou à la main⁴⁶¹.

En revanche, il peut y avoir complémentarité. Jachérer ou préparer la terre, ce n'est pas simplement passer la charrue. Une fois la terre retournée, il est indispensable de la « bêcher », la « débêcher », la « casser » ou la « herser ». Ce sont deux étapes distinctes, mais qui peuvent être effectuées avec les mêmes outils. Il y a d'abord « l'émottage » qui consiste à désagréger les mottes de terre que le labourage a pu créer. Puis, le recouvrement de semis qui, contrairement à l'émottage, n'a lieu qu'une seule fois, à moins d'un problème avec les semences.

⁴⁵⁸ DOMBASLE (de) Mathieu, *Le calendrier du bon cultivateur : ou manuel de l'agriculture praticien*, Paris, Huzard, 1822, p. 126 ; « Sarrasin : Note sur la culture et l'avantage de cette plante », *Journal d'agriculture, d'horticulture, d'économie rurale et des manufactures des Pays-Bas*, 1831, n° 1, p. 151.

⁴⁵⁹ LASSEUR Georges, *Histoire de la ville de Domfront et de ses environs*, Paris, le Livre d'histoire, 2007, vol.2, p. 456.

⁴⁶⁰ Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Contances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Contances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727. « On a défriché toutes les terres en bruyères, jusqu'à des costaux chargés de broussailles où la charrue ne peut aller, et que la main du laboureur a tournées, cultivées et semées »

⁴⁶¹ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773.

Concernant la méthode à employer, deux écoles s'affrontent : à la main ou la herse. Dans le Mortainais⁴⁶² et le Domfrontais, ce travail peut se faire manuellement à l'aide d'une houe.

« Le sarrasin n'est ensemencé, ordinairement, que dans de vieilles terres neuves, ou longtemps reposées, souvent remplies de genêts, jonc-marins et ronces qu'il faut défricher, labourer avec la charrue une première fois, ce qu'on appelle guéret, débêcher avec la houe et ensuite remettre la charrue une seconde fois et débêcher encore pour ensemencer⁴⁶³. »

Il ne faut pas croire pour autant que la herse n'est pas utilisée⁴⁶⁴. À titre d'exemple, les inventaires après décès de Messei montrent une progression de la possession de herses chez les fermiers et les laboureurs au cours du XVIII^e siècle⁴⁶⁵. Les outils manuels sont encore très présents dans le Mortainais en 1836, mais rappelons qu'ils sont privilégiés pour le défrichement⁴⁶⁶. Selon Jacques Cambry, le travail manuel achève celui de la charrue, mais pour la culture du lin et du sarrasin, on se sert communément d'une herse pour diviser la terre⁴⁶⁷. Au cours du XIX^e siècle, la herse et le rouleau l'emportent sur les instruments manuels tels que la houe⁴⁶⁸. Néanmoins, l'usage concomitant de la herse et de la charrue est déjà connu et prôné au début du XVIII^e siècle par les agronomes, qui reprennent le proverbe : « Il ne faut pas moins herser la terre mal labourée, que labourer celle qui est mal hersée⁴⁶⁹ ». Seulement, ces bons conseils des élites se heurtent aux réalités géologiques et économiques des régions productrices de

⁴⁶² « Enquête agricole de l'Association normande à Mortain », *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, 1840, vol. 6, p. 290.

⁴⁶³ Arch. dép. Orne, C700, *Observations sur le mémoire présenté au Roy au non général des curés du Bailliage de Domfront dans le cadre du procès entre les paroissiens et certains curés sur l'établissement de la dîme de sarrasin*, 1765.

⁴⁶⁴ Arch. dép. Orne, 1MI 239, *Cahier de doléances de Briouze*, 1789. « On fait les varrets et on les coupe à herse, à force de bras, il faut aussi les labourer une troisième fois pour les disposer à la semence et engrais des sarrasins [...] derechef labourer et herses ses terres ».

⁴⁶⁵ Arch. dép. Orne, 4E98/8 ; 4E98/14 ; 4E98/23 ; 4E98/28 ; 4E98/34 ; 4E98/37 ; 4E98/56 ; 4E98/71 à 4E98/79 ; 4E98/86 à 4E98/89 ; 4E98/094 à 4E98/096 ; 4E98/110 à 4E98/114 ; 4E98/123 à 4E98/126 ; 4E98/131 à 4E98/140 ; 4E98/143 à 4E98/147 ; 4E98/158 à 4E98/160 ; 4E98/164 à 4E98/165 ; 4E98/171 à 4E98/174, Inventaire après décès de Messei, 1613-1790.

⁴⁶⁶ Arch. dép. Manche, 3Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, avril 1836.

⁴⁶⁷ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 55-56.

⁴⁶⁸ Bureau du Cours complet d'agriculture (éd.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16, 464 p ; GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1101 ; BAHIER Jean-Louis, *Leçons élémentaires d'agriculture raisonnée et d'économie rurale par demandes et réponses : à l'usage des cultivateurs et des écoles primaires de campagne des cinq départements de la Bretagne*, Saint-Brieuc, L. Prud'Homme, 1854, 303 p.

⁴⁶⁹ LIGER Louis, BEUGNIÉ Damien et SCOTIN Jean-Baptiste, *Le nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs, contenant la manière de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la campagne*, Paris, chez Damien Beugnié, 1713, p. 323.

sarrasin⁴⁷⁰.

Les animaux de trait

Le Grand-Ouest est une région qui utilise généralement les bœufs comme animaux de trait, avant le XIX^e siècle. Cependant, une recherche plus détaillée permet de nuancer quelque peu ce propos. Dans certaines élections, les chevaux accompagnent parfois les bœufs dans leur labeur. Dans le Domfrontais et le Mortainais, un ou deux chevaux sont placés devant quatre bœufs aux XVIII^e et XIX^e siècles, alors que dans l'Avranchin l'attelage semble plus restreint avec deux bœufs et un cheval⁴⁷¹.

Le Bas-Maine n'est pas en reste, puisqu'il faut six bœufs et deux à quatre chevaux⁴⁷². Il est fort possible que cela tienne à la nature du terrain. Dans le Bessin, les paroisses du bord de mer privilégient les chevaux pour labourer, alors que dans les terres les bœufs semblent l'emporter⁴⁷³. Par ailleurs, d'autres facteurs viennent influencer cette répartition. Certaines régions côtières ont la double attribution de pays naisseur et éleveur d'équidés. Dès lors, il paraît assez naturel d'y trouver une certaine concentration de chevaux⁴⁷⁴. Les maîtres de poste ont pu également jouer un rôle dans l'introduction du cheval pour les travaux aratoires⁴⁷⁵. Selon Alain Lemaître, dans la première moitié du XVIII^e siècle, le cheval est utilisé de façon occasionnelle en Bretagne⁴⁷⁶. Quelques décennies plus

⁴⁷⁰ DICKINSON John A., « L'outillage agricole et le cheptel dans la plaine de Caen au XVIII^e siècle », *Cahier des Annales de Normandie*, 1992, vol. 24, n° 1, p. 123-133. La herse est présente chez plus de 80 % des gros laboureurs de la plaine céréalière de Caen, tout au long du XVIII^e siècle. Rien à voir avec les effectifs observés dans le Bocage normand. PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? La spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 337. « Les herses sont assez fréquentes dès le XVII^e siècle et plusieurs d'entre elles sont munies de dents en fer ».

⁴⁷¹ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773 ; BRUNET Pierre, « Essai sur l'évolution de l'agriculture dans le département de l'Orne (1800-1940) », *Bulletin Société Historique et Archéologique de l'Orne*, 2001, vol. 120, n° 3, p. 11 ; « Enquête agricole de l'Association normande à Mortain », art cit, p. 290 ; Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses de l'élection d'Arranches à l'enquête sur le sol et industrie...*, 1730.

⁴⁷² ESSARTS Nicolas-Toussaint Des, *Dictionnaire universel de police*, Paris, Chez Moutard, 1787, vol. 4, p. 449 ; ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 105.

⁴⁷³ Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765, 1765*.

⁴⁷⁴ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 55.

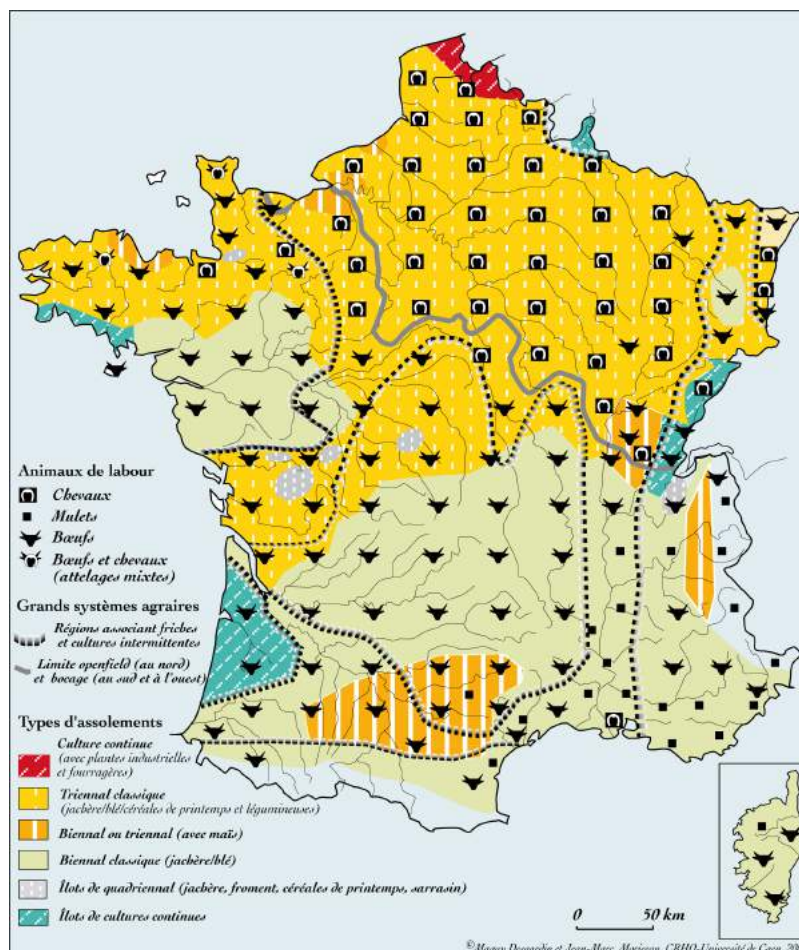
⁴⁷⁵ MORICEAU Jean-Marc, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation : 1150-1850 : essai historique*, Paris, Fayard, 2002, p. 189.

⁴⁷⁶ LEMAÎTRE Alain Jacques, *La misère dans l'abondance en Bretagne au XVIII^e siècle : le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1999, p. 40.

tard, les diocèses de Rennes, Dol et Saint-Malo semblent le privilégier⁴⁷⁷. Toutefois, ce changement est commun à l'ensemble de l'Ouest. Le XIX^e siècle voit peu à peu le cheval l'emporter sur les bovins en ce qui concerne les travaux agricoles⁴⁷⁸.

Carte n° 20 : Animaux de labour et système de culture au début du XVIII^e siècle

Source : MORICEAU Jean-Marc, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation : 1150-1850 : essai historique*, Paris, Fayard, 2002, p. 183.



⁴⁷⁷ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol.3, p. 94. ; BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 34.

⁴⁷⁸ DU MONCEL Alexandre, *Notice sur l'exploitation rurale de Martinvast, près Cherbourg*, Paris, imprimerie et librairie de Mme Ve. Bouchard-Huzard, 1845, vol.1, p. 43 ; DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, 864 p ; MUSSET René, *L'élevage du cheval en France*, Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1917, 232 p.

Enfin, si le nombre et le choix des animaux d'un attelage diffèrent en fonction de la nature du terrain, la productivité d'un même attelage varie également en fonction de ce dernier. Ainsi, dans la paroisse de Chanu (Domfrontais), une charrue montée avec quatre bœufs et deux chevaux laboure un journal et demi de terrain en « bonne terre », et seulement un journal en « mauvaise terre », voire moins quand le terrain est rempli de pierres, ce qui semble être assez commun dans ce secteur⁴⁷⁹.

Les attelages : prêt ou location ?

Qu'il s'agisse de bœufs ou de chevaux, se procurer un attelage de labour pour ses terres est une difficulté pour une majorité de cultivateurs. La solution la plus communément utilisée dans l'Ouest reste la mutualisation des cheptels (vifs et morts) entre cultivateurs d'une même paroisse. En Ille-et-Vilaine, les closiers se réunissent à trois ou quatre pour former un faible attelage de chevaux⁴⁸⁰. Reste à déterminer si ce partage est une forme de solidarité paysanne ou une location du cheptel. Les termes utilisés dans le Domfrontais laissent à penser qu'il s'agit d'une entraide villageoise : « emprunt », « se prêtent réciproquement », « se laissent réciproquement », « se réunissent à plusieurs et forment entre eux une charrue », « échanges [...] prêts de bestiaux et de charrues ». Seule, la paroisse de Champsegré (Champsecret de nos jours) mentionne une location⁴⁸¹. La cohabitation de l'emprunt et de la location se retrouve fréquemment dans l'Ouest⁴⁸². Joseph Letaconoux mentionne des emprunts, mais en précisant qu'ils ne vont pas toujours de soi⁴⁸³. À titre de comparaison, pour Jean Meuvret, ce service pouvait être notamment rendu à une veuve contre « une contribution ou comme échange de bons procédés »⁴⁸⁴ et dans le Beauvaisis les propriétaires de charrues, qui forment une catégorie à part entière, louent leur labeur à ceux qui n'ont pas les moyens d'investir dans ce type de matériel⁴⁸⁵. Nul doute que les rapports amicaux ou concurrentiels conditionnent le prêt ou la location. Les

⁴⁷⁹ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773. ; « Enquête agricole de l'Association normande à Mortain », *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, 1840, vol. 6, p. 290. Dans le Mortainais, la productivité moyenne est de deux à trois vergées par jour.

⁴⁸⁰ BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 34.

⁴⁸¹ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773.

⁴⁸² BOIS Paul, *Paysans de l'Ouest : des structures économiques et sociales aux options politiques depuis l'époque révolutionnaire dans la Sarthe*, Paris, Flammarion, 1978, p. 185.

⁴⁸³ LETACONNOUX Joseph, *Les subsistances et le commerce des grains en Bretagne au XVIII^e siècle : essai de monographie économique*, Rennes, Oberthur, 1909, p. 55-56.

⁴⁸⁴ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 103.

⁴⁸⁵ GOUBERT Pierre, *Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730 : contribution à l'histoire sociale de la France du XVII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1982, vol. 2, p. 170 & 184.

contrats de labours et autres créances de « jours de bœufs » ou de « harnois » attestent ces échanges commerciaux entre cultivateurs⁴⁸⁶. Le petit fermier qui ne dispose pas d'animaux de trait doit attendre la fin des travaux de ceux qui veulent bien lui en prêter ou lui en louer. Ce système peut entraîner un certain retard sur la mise en culture, avec une possible répercussion au moment de la récolte⁴⁸⁷. Être le premier servi est un avantage non négligeable pour celui qui veut arriver le premier sur les marchés et profiter des prix les plus avantageux. Il peut exister des échanges (gratuits ou rémunérés) entre les possesseurs d'animaux de trait et les autres, mais les premiers restent tout de même avantagés dans le cadre d'un système de marché concurrentiel.

Conclusion

Contrairement à ce que prétendent certains auteurs, dans les assolements du Massif armoricain, les façons culturales de début de cycle ne sont pas uniquement vouées à préparer à la culture du sarrasin. Ces travaux sont destinés à remettre en état une terre laissée en friche pendant plusieurs années, afin de recevoir un nouveau cycle cultural. Il s'agit donc d'un véritable travail de jachère inhérent aux temps de repos et non à la culture du sarrasin. En revanche, le rapprochement systématique de la jachère et de la culture du sarrasin n'est pas anodin. Si la culture du sarrasin empiète sur la sole de jachère, juste avant un blé d'hiver, c'est parce qu'elle joue un rôle important dans le travail de préparation du sol.

Certes, le blé noir produit une récolte essentielle dans la subsistance des populations de Massif armoricain, mais il contribue aussi au travail de jachère en empêchant les adventices de proliférer. Ce système a d'ailleurs des répercussions sur le calendrier des travaux préparatoires. Lorsqu'une rotation culturale commence par une sole de sarrasin, le défrichement se fait au printemps et non à l'automne. Ainsi, le premier labour est décalé d'environ six mois. Il semblerait que l'action nettoyante du sarrasin (mai-juin à septembre-octobre) remplace celle de l'hiver (octobre-novembre à mars-avril). À l'exception de cet élément, il ne semble pas y avoir d'autres spécificités en lien direct avec le sarrasin dans le travail de jachère. Les composantes de cette activité peuvent parfois se

⁴⁸⁶ *Ibid.* ; GAUTHIER Michel, « L'agriculture du Haut-Maine du XVII^e au XIX^e siècle », *Histoire et Sociétés Rurales*, 2006, vol. 26, p. 33.

⁴⁸⁷ Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Caen*, 1738 ; Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761*, 1761. « Il arrive que les habitants dont le fonds pourrait porter deux bœufs et un cheval, outre les bestiaux à lait, étant obligés de faire faire son labour à prix d'argent ou à crédit ; et par conséquent à la commodité de celui qui loue son harnois ; ce labour se fait hors des saisons et quelquefois même est reculé d'une année ».

différencier des pratiques observées dans d'autres espaces, mais ce qui fait leur singularité régionale est un ensemble de facteurs physiques et humains caractéristiques des systèmes agraires du bocage. En résumé, si les travaux préparatoires qui précèdent la culture du sarrasin ne sont pas propres à cette culture, la place de cette dernière dans les assolements du Massif armoricain est un élément rationnel consubstantiel aux systèmes agraires de cette région.

Chapitre VI

ENGRAIS ET AMENDEMENTS



Le *Fagopyrum* a la réputation d'être plus adapté aux « sols pauvres » que les céréales. Certes, l'acidité des sols hercyniens et cadomiens ne l'affecte pas directement. Il n'en reste pas moins que leur faible teneur en éléments nutritifs diminue ses rendements. Or, pour améliorer sa productivité, il est nécessaire de lui apporter des éléments nutritifs supplémentaires. Si les travaux préparatoires sont essentiels pour obtenir de bons rendements, il est impératif de les accompagner d'une bonne fertilisation. Les temps de repos et l'écobuage pratiqués dans les assolements de l'Ouest contribuent à la régénération du sol après chaque cycle cultural. Toutefois, ces techniques restent insuffisantes et les cultivateurs sont obligés d'« engraisser » leurs terres, afin de restituer les éléments nutritifs que les cultures ont prélevés au cours du cycle cultural précédent. À l'aube du XX^e siècle, grâce aux progrès techniques et scientifiques, la fertilisation cesse d'être un simple élément de régénération des sols, pour devenir une façon d'augmenter leur productivité au-delà de leur état naturel. Cette fertilisation s'articule autour de deux principales notions : les engrais et les amendements. Les premiers apportent des éléments nutritifs essentiellement organiques pour les époques préindustrielles, mais également minéraux à partir du XIX^e siècle. Quant aux seconds, ils s'attachent à corriger les imperfections du sol qui, dans le Massif armoricain, se matérialisent principalement par une forte acidité. C'est pour cette raison que les agriculteurs de cette région privilégient les amendements basiques, riches en carbonate de calcium.

L'enjeu de ce chapitre consiste à déterminer si les engrais et les amendements pratiqués dans l'Ouest, et plus particulièrement dans le Bocage normand, ont une incidence particulière sur la culture du sarrasin. D'ailleurs, existe-t-il des modes de fertilisation spécifiques visant à accroître les rendements du *Fagopyrum* ? Pour répondre à cette question, il est impératif de connaître les

pratiques en vigueur sur ce territoire, ainsi que les capacités matérielles et naturelles mobilisables pour satisfaire les besoins nutritionnels des cultures. C'est dans ce dessein que nous allons parcourir les différents types d'amendements et d'engrais employés par les paysans de la Normandie occidentale.

I. Les amendements

L'une des principales caractéristiques des sols du Massif armoricain, c'est leur acidité. Seul l'apport d'amendements basiques permet une augmentation du pH et rend ces sols moins acides⁴⁸⁸. Les amendements basiques utilisés dans le Massif armoricain sont principalement issus de la combustion de matières organiques, des restes d'organismes marins ou de roches calcaires. Pour la première catégorie, si le cas de l'écobuage a déjà été évoqué dans le chapitre précédent, celui de la charrée demande de plus amples explications.

A. La charrée

Évoquée dès le XIV^e siècle dans *Le ménager de Paris*, la charrée est un procédé qui perdure sous sa forme primaire durant l'Ancien Régime⁴⁸⁹. Il s'agit d'une simple récupération des déchets du travail des lavandières. Pour laver le linge, les femmes utilisent un mélange de cendre et de petits morceaux de charbon en guise de lessive⁴⁹⁰. Durant ce labeur, les cendres les plus légères se mélangent à l'eau et partent dans le courant de la rivière, alors que les morceaux de charbon, plus lourds, restent au fond du cuvier. Ce sont ces déchets qui présentent un intérêt agronomique. Une fois regroupés, ils sont transportés jusqu'aux champs où ils sont incorporés à la terre. Les termes de « cendre lessivée » ou « bois lessivé » perdurent jusqu'au XIX^e siècle.

Au XVIII^e siècle, que ce soit en Normandie, en Bretagne, dans le Bas-Maine ou même en Charente, la charrée est souvent assignée à la culture du *Fagopyrum*⁴⁹¹. Dans le bail d'une métairie situé près de Lassay (Bas-Maine), il est imposé au

⁴⁸⁸ Cf. p. 84.

⁴⁸⁹ SOCIÉTÉ DES BIBLIOPHILES FRANÇAIS (ed.), *Le ménager de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393...*, Paris, imp. de Crapelet, 1846, vol. 2, p. 263 ; ESTIENNE Charles et LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, p. 227 ; GENTIL François, *Le jardinier solitaire ou dialogues entre un curieux et un jardinier solitaire : contenant la méthode de faire et de cultiver un jardin fruitier et potager*, 4^e édition., Paris, Rigaud, 1612, p. 320.

⁴⁹⁰ La potasse naturelle de ces cendres permet de dissoudre les graisses.

⁴⁹¹ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773 ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Copie du cahier de doléances du bailliage de Domfront*, 1789 ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787 ; Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarasin*, 1759 ; ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994,

preneur « la fourniture et l'utilisation, chaque année, de six boisseaux de charrée dans les champs destinés à être ensemencés de sarrasin⁴⁹² ». Ce type de clause se retrouve également dans les baux du Domfrontais⁴⁹³. Dans leur cahier de doléances de 1789, les habitants de Briouze se plaignent du prix élevé de la charrée. Pour la culture du sarrasin, ils auraient l'habitude d'épandre 75 à 80 rasières de charrée par acre, au prix de 40 à 45 sols chacune⁴⁹⁴. Si le prix indiqué semble réaliste⁴⁹⁵, la quantité proposée paraît démesurée⁴⁹⁶. À titre de comparaison, en 1840, le Mortainais aurait un usage « constant et considérable » de la charrée, dédié à la culture du sarrasin⁴⁹⁷. Dans cet exemple, l'auteur témoigne d'une utilisation allant de 4 à 10 baratées par vergée⁴⁹⁸, ce qui correspond à la moitié des déclarations des habitants de Briouze⁴⁹⁹. Ce qui est certain, c'est que la charrée est l'un des amendements les plus prisés dans le Bocage normand. Au début du XIX^e siècle, il s'en fait un commerce lucratif dans le Bessin, mais à destination du Bocage⁵⁰⁰. Face à une demande toujours plus importante, certains se sont mis à vendre de la fausse charrée aux agriculteurs de la région de Vire. Il s'agit d'un mélange de sable, de terre de bruyère et de sable de mer que les agriculteurs achètent au prix de la véritable charrée⁵⁰¹.

p. 105 ; RENNES Société d'agriculture de commerce et des arts de Bretagne, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1759 & 1760*, Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762, p. 120 ; Arch. nat., F10/294, *Tableau des engrais utilisés en France*, 1794. Les cendres lessivées sont préconisées pour la culture du blé noir dans le district de La Rochefoucauld en Charente et à Lamballe (Côte-du-Nord), où elles sont mélangées avec du son et de la vase d'étang ou de rivière.

⁴⁹² ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 368.

⁴⁹³ WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en Normandie*, Master 2 d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, 535 p.

⁴⁹⁴ Arch. dép. Orne, 1MI 239, *Cahier de doléances de Briouze*, 1789.

⁴⁹⁵ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787. L'auteur déplore la rareté et la mauvaise qualité de la charrée que les habitants du Domfrontais achètent pour plus de neuf francs la somme. Une somme équivaut à quatre rasières, ce qui fait 45 sols la rasière.

⁴⁹⁶ Cette proposition représenterait environ 90 à 100 rasières par hectare ou 180 à 200 livres par hectare, soit plus de deux fois le produit d'une excellente récolte à un prix élevé.

⁴⁹⁷ « Enquête agricole de l'Association normande à Mortain », *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, 1840, vol. 6, p. 260-262. Les habitants du Mortainais le font venir d'Avranches ou du Calvados et en répandent quatre à dix baratées par vergée, au prix de quarante-six à quarante-huit sous le demi kilogramme ; *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, F. le Blanc, 1875, vol. 41, p. 211-212. « La charrée est employée pour les sarrasins dans les proportions de 35 à 45 hectolitres à l'hectare. »

⁴⁹⁸ Vergée : mesure de surface qui représente environ 20 ares en Normandie.

⁴⁹⁹ Une vergée équivaut à 20 ares et une barate à 50 litres. Une rasière de 70 livres correspond à 35 kg, soit 50 litres avec un rapport à 0,70. Finalement, 4 à 10 baratées par vergée donne environ 20 à 50 rasières par hectare, avec une marge d'erreur de 10 %.

⁵⁰⁰ PLUQUET Frédéric, *Essai historique sur la ville de Bayeux et son arrondissement*, Caen, T. Chalopin, 1829, p. 183. « Cet engrais, dont on ne se sert point dans le Bessin, est exporté en entier dans le Bocage où il se vend un prix fort élevé. »

⁵⁰¹ CHATEL Victor, *Le sarrasin*, Caen, impr. G. Philippe, 1861, 2 p. Face à ce phénomène, la préfecture est obligée de faire appel à des chimistes pour vérifier la qualité de ces engrais.

D'un point de vue agronomique, la charrée ou cendre de lessive s'apparente au produit de l'écobuage⁵⁰². Ces deux techniques apportent de la cendre et donc du carbonate de calcium⁵⁰³. Cependant, les cendres lessivées sont-elles plus efficaces que les cendres vives ? Selon l'abbé Rozier, les cendres vives ont plus d'effets, mais il ne faut pas sous-estimer l'intérêt des cendres lessivées, surtout dans « les régions granitiques ou schisteuses dénuées de pierre calcaire⁵⁰⁴ ». Quelques années plus tard, dans *La Maison rustique du XIX^e siècle*, les cendres lessivées sont présentées comme plus adaptées aux sols qui ont besoin de « phosphate de chaux » que les cendres vives. Selon l'auteur, une fois dépourvues de la partie soluble par l'action de l'eau, seuls subsistent les morceaux contenant le plus de « phosphate de chaux ». Par conséquent, à poids égal, les cendres lessivées seraient plus adaptées que les cendres vives pour les terres ayant besoin de carbonate de calcium. Enfin, l'auteur ajoute qu'elles ont un grand avantage pour les prés, les pâturages, la navette, le chanvre et surtout pour le blé noir⁵⁰⁵.

La charrée a beau avoir les mêmes propriétés que l'écobuage, il arrive fréquemment qu'elle soit mélangée à une terre qui vient d'être pelée et brûlée⁵⁰⁶. Les cendres de l'écobuage sont certainement insuffisantes pour corriger l'acidité. On ne peut s'empêcher de relever une certaine incohérence entre cette recherche de carbonate de calcium et la culture du *Fagopyrum*. Les sources précédemment citées établissent un lien entre l'usage de la charrée et la culture du sarrasin. Cette dernière est systématiquement ajoutée avant d'ensemencer de sarrasin. Or le *Fagopyrum* n'a pas besoin d'un sol plus basique pour s'épanouir.

B. Amendements marins

Un amendement marin est un matériau meuble issu du milieu maritime qui peut se trouver soit sous l'eau, soit sur le littoral. Dans l'Ouest, ces matériaux sont exploités pour leur forte teneur en carbonate de calcium, qui permet de réduire l'acidité des sols.

⁵⁰² Cf. p. 147.

⁵⁰³ CHANCRIN Ernest et DUMONT Rémi, *Larousse agricole*, Paris, Larousse, 1921, 2 vol., p. 268. « Les charrées contiennent de 20 à 35 % de carbonate de chaux, 6 à 18 % d'acide phosphorique et seulement 1 % environ de potasse. Elles constituent à la fois un engrais et un amendement. Elles produisent de bons résultats sur les terres compactes et argileuses, ainsi que les terres tourbeuses et acides. »

⁵⁰⁴ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Deterville, 1809, p. 241-242.

⁵⁰⁵

⁵⁰⁶ LYCÉE ALAIN (ALENÇON), *Description abrégée du département de l'Orne*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, 56 p ; Arch. dép. Orne, M1786, *Description abrégée du département de l'Orne*, 30 novembre 1800.

La tangué

En 1764, dans un rapport destiné à l'intendant de la généralité de Caen, le subdélégué de l'élection de Coutances décrit scrupuleusement les pratiques agraires de son élection. Ainsi, avant de semer du sarrasin dans la première sole, il est de coutume pour les paroisses éloignées de trois à quatre lieues de la côte d'y transporter de la tangué⁵⁰⁷. De nombreux autres témoignages évoquent cet usage, mais en quoi la tangué est-elle bénéfique à la culture du sarrasin ? D'autant plus que son utilisation dans l'agriculture normande est antérieure à l'intégration du sarrasin dans les systèmes agraires⁵⁰⁸. Par conséquent, elle offre certainement un intérêt pour les autres cultures. Pour tenter de répondre à cette question, il est important de mieux comprendre ce qu'est cette tangué qui se ramasse le long des côtes normandes.

La tangué est en partie composée de restes d'organismes marins (morceaux de coquilles et squelettes d'éponges)⁵⁰⁹. Ces sécrétions calcaires de mollusques marins peuvent former entre 20 et 50 % de sa composition, le reste étant principalement constitué de sable⁵¹⁰. L'eau douce des rivières joue un rôle important dans la fixation de la tangué, située uniquement au niveau des estuaires disposant d'un havre. La granulométrie des tangués est plus fine que celles des sables. La légèreté de ces éléments biodétritiques leur permet à chaque marée d'avancer au plus près des côtes, contrairement au sable qui retombe plus rapidement, en raison de son poids. Lorsque ces particules calcaires arrivent à proximité de l'embouchure d'un fleuve, elles se fixent au fond, car l'arrivée d'eau douce dans l'eau de mer provoque une réaction chimique qui diminue la densité du milieu⁵¹¹. Ce phénomène est amplifié dans des zones où la configuration topographique provoque un ralentissement des courants marins, comme les havres. Agissant depuis des siècles, la tangué s'est accumulée au point d'être recouverte dans les parties les plus hautes de la côte (*schorre*) par une végétation

⁵⁰⁷ Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764.

⁵⁰⁸ DELISLE Léopold, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen âge*, Evreux, impr. de A. Hérissey, 1851, p. 269. « Au XII^e siècle, dans la Basse-Normandie, nous voyons déjà les laboureurs employer comme engrais le sable de mer : on lui donnait dès lors le nom de tangué. » ; Arch. dép. Manche, 2J1257, *Ventes de pièces de terre, le Clos-Bordel et la Croûte-Bordel à Lastelle, par Phelipot Michiel à Thomas Bourdon*, 1437. Durant la vente de deux pièces de terre (le Clos-Bordel et la Croûte-Bordel) par Phelipot Michiel à Thomas Bourdon, il est fait mention d'un chemin tangour ; Arch. dép. Manche, 4J20, *Procès à propos de la navigation de bateaux tanguoux sur la Vire*, 1551.

⁵⁰⁹ CAMUZARD Jean-Pierre, « L'exploitation des tangués ou le souvenir des savoirs oubliés », *Bulletin de la société géologique et minéralogique de Bretagne*, 2011, n° 8, p. 4. « Lamellibranches ou gastéropodes, madrépores, crustacés, foraminifères, ostracodes, bryozoaires et coccolithes. »

⁵¹⁰ *Ibid.* « fraction minérale composée de quartz, d'argiles micacées, de grains de biotite, de feldspath et de minéraux lourds. »

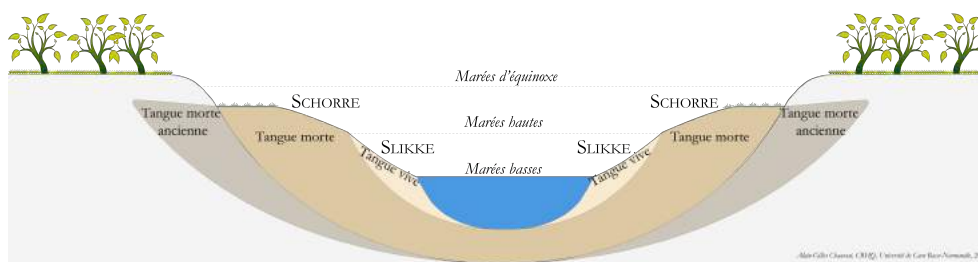
⁵¹¹ JACQUET Jean, *Recherches écologiques sur le littoral de la Manche : les Prés-Salés et la Spartine de Townsend, les estuaires, la Tangué*, Paris, P. Lechevalier, 1949, 374 p.

halophyte (adaptée aux milieux salés).

Les différentes sortes de tange

En fonction de sa position le long des côtes et des estuaires, de son utilisation ou de sa façon d'être ramassée, la tange revêt des dénominations différentes. Nombreux sont les textes du XVIII^e et du XIX^e siècle à proposer une classification de ces tanges. Toutefois, il n'est pas toujours aisé de s'y retrouver. À la fin du XVIII^e siècle, les habitants de la région de Regnéville font la différence entre une « tange vive » et une « tange morte »⁵¹². Les deux se côtoient, puisque la tange morte est recueillie près de la terre ferme, au niveau des *schorres*, et la tange vive en bord de mer. Fixée depuis un certain temps, la tange morte se recouvre de plantes *halophytes* et retrouve l'eau de mer uniquement durant les marées d'équinoxe. Avec le temps, la végétation qu'elle accueille se décompose, et l'humus qui en découle s'y mélange. Les parties les plus proches des rivières reçoivent également les boues déversées par le courant. C'est cette intégration d'éléments organiques qui donne à la tange morte une couleur plus sombre et un aspect visqueux et vaseux⁵¹³.

Figure n° 11 : Coupe schématique d'un cours d'eau au niveau de son embouchure.



⁵¹² M. LE GENTIL, « Observations de physique faites en 1781, au cours d'un voyage sur les côtes de Basse-Normandie » dans *Histoire de l'Académie royale des sciences*, Paris, De l'imprimerie royale, 1785, p. 365-366.

⁵¹³ JACQUET Jean, *Recherches écologiques sur le littoral de la Manche : les Prés-Salés et la Spartine de Townsend, les estuaires, la Tange*, Paris, P. Lechevalier, 1949, p. 198. « Cette tange peut mesurer plusieurs mètres d'épaisseur. Son accumulation découle des différentes évolutions des niveaux de la mer et du changement millénaire des côtes. Si la tange morte est surtout localisée sur les *schorres*, certaines ont été retrouvées à plus d'une vingtaine de mètres de profondeur en dessous d'une végétation établie au-delà des *schorres*. Les sondages montrent une accumulation de couches de tange et de tourbe prouvant l'alternance d'interruptions et de reprises de dépôts de tange sur les parties frontalières entre terre ferme et les *schorres*. Les tanges qui forment le fond de certaines vallées (Sée, Sélune, Couesnon) où la mer ne pénètre plus sont plus anciennes que les baies actuelles. »

Dans *l'Encyclopédie* de Diderot & d'Alembert, la tanguie morte est appelée « tanguie forte » :

« La tanguie forte ; elle est poussée [...] vers la côte où elle se repose, & souvent s'augmente de manière qu'il s'y en trouve de l'épaisseur de 15 à 18 pouces ; cette tanguie se pourrit en quelque manière ; elle devient alors d'une couleur de noir d'ardoise, elle n'est d'aucun usage pour les sauneries, elle ne sert qu'aux riverains bordiers voisins de la mer ; elle est trop lourde pour être emportée loin comme la tanguie légère ; elle n'a pas aussi tant de qualité, mais on y supplée par la quantité qu'on en met sur les terres, les laboureurs la font ramasser en tout temps ; on la tire avec la bêche, comme on fait la terre forte, & ceux qui en ont besoin l'enlèvent avec des charriots, ou sur des chevaux⁵¹⁴. »

Dans ce texte il est question de « tanguie légère » qui diffère de la tanguie vive. Grisâtre, mais plus claire que la morte, la tanguie vive n'est pas vaseuse, mais sableuse. Tout comme la morte, elle est recueillie à la bêche et uniquement pour servir d'amendement. Elle provient d'une accumulation de sédiments apportés par le flux et reflux des marées, mais dans la zone inférieure de la côte (*slikke*)⁵¹⁵. Elle résulte donc des marées quotidiennes et non d'équinoxes comme la tanguie morte⁵¹⁶ [Figure n° 11]. Quant à la « tanguie légère », elle est apportée par les marées d'équinoxe sur les *schorres*, mais elle est immédiatement ramassée par les hommes. Elle est donc considérée comme pure, car elle n'a pas eu le temps d'être mélangée à la terre, à la boue ou aux végétaux en décomposition.

Cette tanguie légère est principalement utilisée par les sauniers dans le cadre de la saliculture. Une fois débarrassée de son sel, les sauniers peuvent la vendre aux paysans. À partir du XIX^e siècle, une séparation est clairement établie entre la tanguie (morte ou vive) ramassée pour amender les terres et le « sable de mer » ou « sablon » recueilli par les sauniers. Cependant, sous l'Ancien Régime, cette distinction n'est pas encore établie. Le subdélégué d'Avranches parle de tanguie pour nommer la substance récupérée par les cultivateurs à la sortie des salines, et son homologue de l'élection de Carentan utilise l'appellation « sable de mer » comme synonyme de tanguie⁵¹⁷.

⁵¹⁴ DIDEROT Denis et D'ALEMBERT Jean le Rond, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers... par une Société de gens de lettres... mis en ordre et publié par M. Diderot ; et quant à la partie mathématique par M. d'Alembert*, Nouvelle édition, Genève, chez Pellet imprimeur-libraire, 1779, vol. 32, p. 640.

⁵¹⁵ Du néerlandais « slijk » : Il s'agit de la partie de l'estran qui se situe au-dessous des marées hautes de morte-eau et se retrouve immergée une à deux fois par jour. C'est un espace pas ou peu colonisé par la végétation.

⁵¹⁶ HEUZÉ Gustave, *Les matières fertilisantes : engrais minéraux, végétaux et animaux, solides, liquides, naturels et artificiels*, Paris, L. Hachette, 1862, p. 102.

⁵¹⁷ Arch. dép. Calvados, C280, *Observation sur l'élection de Carentan*, 1764.

Ses propriétés comme amendement.

Ces différentes sortes de tangues n'ont pas toutes les mêmes propriétés. Sous l'Ancien Régime, le choix d'une tange plutôt qu'une autre est basé sur l'expérience. Ce n'est qu'à partir de la fin du XVIII^e siècle et surtout durant le XIX^e siècle que la sélection s'établit en fonction de critères plus rationnels. On a longtemps pensé que le sel de mer jouait un rôle dans la fertilisation des terres⁵¹⁸. Pourtant, dès 1781, Guillaume Le Gentil publie ses recherches sur la nature calcaire de la tange⁵¹⁹. Il faut néanmoins du temps pour que les paysans intègrent ces nouvelles notions. Au début du XIX^e siècle, Charles Étienne Coquebert de Montbret, de l'École des mines, adresse une lettre au préfet de la Manche dans laquelle il précise que le sel marin ne joue aucun rôle dans la fertilisation des sols, contrairement aux parties calcaires composées de fragments de coquilles⁵²⁰. En 1852, Isidore Pierre met en exergue la contradiction des paysans qui pensent que le sel améliore leurs terres, mais qui refusent d'épandre la tange directement après son ramassage, car celle-ci brûlerait les cultures⁵²¹. Ils ont pour habitude de l'entasser et de la laisser plusieurs mois à l'air libre avant de s'en servir.

Sans le savoir, ce procédé désalinise la tange grâce aux eaux de pluie qui la traversent. Si la tange est avant tout un amendement calcaire, il ne faut pas oublier la matière organique que des tangues mortes et anciennes peuvent apporter. Dans ce cas précis, la tange est aussi bien un amendement améliorant la qualité du sol, qu'un engrais destiné à apporter un complément nutritif aux cultures. Jusqu'au XIX^e siècle, l'utilisation de la tange dans l'agriculture manchoise s'effectue de manière totalement empirique. Cependant, les pratiques des agriculteurs prouvent qu'ils sont en mesure d'établir des liens entre les différentes tangues et la nature des sols. Les tangues dites grasses (tange morte, tange vaseuse ou tange ancienne) sont plus adaptées aux sols meubles et légers du Bocage. À l'inverse, pour des sols plus lourds et compacts, une tange vive, plus légère et moins organique est préférable. Reste à déterminer si les

⁵¹⁸ RENNES Société d'agriculture de commerce et des arts de Bretagne, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1759 & 1760*, Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762, p. 117-119.

⁵¹⁹ M. LE GENTIL, « Observations de physique faites en 1781, dans un voyage sur les côtes de Basse-Normandie » dans *Histoire de l'Académie royale des sciences*, Paris, De l'imprimerie royale, 1785, p. 345-367. En mesurant un certain volume de tange avant, puis après y avoir versé de l'acide nitreux, il est possible de distinguer le taux de calcaire de celui des éléments restants qu'il nomme : « sable ». Par exemple, la tange prise dans la Sienne au niveau du pont de la Roque contiendrait « trois quarts de calcaire ».

⁵²⁰ JACQUET Jean, *À propos de la tange*, Saint-Lô, Impr. R. Jacqueline, 1945, p. 16.

⁵²¹ PIERRE Joachim Isidore, *Études sur les engrais de mer des côtes de la Basse-Normandie (Manche et Calvados)*, Caen, impr. A. Hardel, 1852, p. 89.

caractéristiques de la tangué ont une influence sur la culture du sarrasin.

Son usage dans les champs

Au XVIII^e siècle, dans l'élection de Coutances, certains fermiers mélangent dans leur cour un peu de tangué avec de la terre, du fumier et parfois du varech qu'ils retournent plusieurs fois durant l'hiver⁵²². Parallèlement, à partir du mois d'avril, ils importent de la tangué près des parcelles qu'ils veulent emblaver de sarrasin, pour l'épandre le mois suivant. La quantité varie en fonction de la distance qui sépare les tanguières et les parcelles à amender. Le coût et le temps de transport doivent en être les principales raisons. Début juin, la terre est hersée et retournée une seconde fois avant d'accueillir les engrais de la cour. Enfin, deux semaines plus tard, le sol est à nouveau labouré et ensemencé de sarrasin.

Près d'une centaine d'années plus tard, Isidore Pierre complète ce témoignage en décrivant des pratiques assez proches de celle du XVIII^e siècle. Si parfois la tangué est directement étendue dans les champs, la plupart du temps elle est mélangée avec « du fumier, des terres de cours, des balayures de routes ou des curures de mares, de ruisseaux ou de fossés »⁵²³. Pour les fermes relativement proches des tanguières, le mélange se fait dans les cours. En revanche, pour celles qui sont plus éloignées, l'auteur décrit des sortes de « tombes » plus ou moins longues destinées à recevoir ce mélange. Si les terres les plus proches de la mer ont tendance à abuser de la tangué, celles de l'arrière-pays ne l'utilisent qu'une fois par rotation culturale⁵²⁴. Les sols qui reçoivent de la tangué grasse n'ont pas ou peu besoin d'apports organiques supplémentaires, puisqu'elles en sont naturellement pourvues. En revanche, elles sont plus lourdes et donc plus difficiles à transporter vers l'intérieur des terres.

Sa zone de diffusion en Basse-Normandie

La comparaison entre les élections de la généralité de Caen et celles de Domfront montre bien la différence entre les amendements à base de cendre ou de marne, principalement utilisés par les élections de l'arrière-pays, et les engrais marins, comme la tangué, en usage dans les paroisses relativement proches du

⁵²² Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764.

⁵²³ PIERRE Joachim Isidore, *Études sur les engrais de mer des côtes de la Basse-Normandie (Manche et Calvados)*, Caen, impr. A. Hardel, 1852, p. 83. Pour la première méthode, la tangué est directement projetée dans les champs après la récolte de fourrage ou entre février et mars. D'autres préfèrent l'étendre sur les chaumes en septembre et octobre.

Une personne monte dans une charrette et la projette sur le sol à l'aide d'une pelle.

⁵²⁴ *Ibid.*, p. 84.

bord de mer⁵²⁵.

L'élection d'Avranches dispose d'un grand nombre de salines et de tanguières [Carte n° 21, p. 174]. Les paroisses bordantes profitent déjà d'un sol moins acide et de meilleure qualité. Par conséquent, ce sont essentiellement les paroisses de l'intérieur des terres qui en importent le plus. Le principal obstacle reste les routes, qui ne sont pas toujours adaptées au poids des charrettes qui la transportent⁵²⁶. L'élection de Saint-Lô ne dispose pas d'une façade maritime, mais elle profite de la Vire pour importer de la tange. C'est pour cela que les terres proches de la Vire sont plus fertiles que le reste de l'élection⁵²⁷. Dans les rapports de 1698 et 1724, les subdélégués expliquent que cette tange provient de la baie des Veys, non loin d'Isigny⁵²⁸. Des bateaux la transportent sur la Vire jusqu'à une retenue d'eau, appelée la « clef de Vire », située à une lieue de la ville de Saint-Lô⁵²⁹. De là, elle est convoyée grâce à deux petits bateaux à fond plat, jusqu'aux faubourg de Saint-Lô⁵³⁰. Avec sa double façade maritime, l'élection de

⁵²⁵ LE GENTIL, « Observations de physique faites en 1781, dans un voyage sur les côtes de Basse-Normandie » dans *Histoire de l'Académie royale des sciences*, Paris, De l'imprimerie royale, 1785, p. 115. « Ils imitent en cela les paysans des environs de Courtemer, du Melleraut, de Laigle, du Mesle-sur-Sarte et de plusieurs autres endroits de la Normandie qui jettent sur leurs champs les sables et les terres qu'ils ramassent dans les fossés qu'ils font sur le bord des chemins ou dans les trous qu'ils creusent au bout de leurs terres, les fossés sont coupés transversalement de petites digues qui forment des espèces de cascades ; dans les pluies, ces fossés se remplissent des terres ou des sables entraînés par les eaux. Lorsqu'ils sont pleins ou que l'on a besoin de ces terres, on les vide et on répand les terres sur les champs qu'on veut ensemençer ; on en fait autant de celles qui se sont accumulées dans les trous ou petites mares faites au bout des champs : il paraît cependant que ce ne sont que les laboureurs qui ne sont pas riches en fumier, qui ont recours à cette opération. »

⁵²⁶ Arch. nat., F10/294, *Tableau des engrais utilisés en France*, 1794 ; Arch. nat., F10/295, *Réponse du district d'Avranches à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, 16 décembre 1793 ; ROUSSEL C., *Topographie rurale, économique et médicale de la partie méridionale des départements de la Manche et du Calvados, connue ci-devant sous le nom de Bocage*, (1^{ère} éd. 1800), Caen, chez Delauney, 1845, p. 31-32 ; DUPÂQUIER Jacques, *La population rurale du Bassin Parisien à l'époque de Louis XIV*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 1979, p. 153. Témoignage de Vauban à propos des routes de l'élection d'Avranches : « Les chemins de ce pays sont remplis d'ornières profondes, jamais l'on ne s'est donné le soin de recomblir les trous d'eau croupissante, ce qui fait que, dès que les pluies viennent, on n'y peut plus faire de charroi, que l'on n'y entreprend point dans ce temps-là, que même les denrées ne se débitent pas, que l'on n'y voit point d'argent, que les fermiers ne peuvent payer. »

⁵²⁷ Arch. dép. Calvados, C270, *Mémoire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, XVIII^e siècle.

⁵²⁸ Arch. dép. Calvados, C292, *Mémoire sur l'élection de Vire*, 1698 ; Arch. dép. Calvados, C292, *Mémoire sur la situation de l'élection de Vire*, 1764.

⁵²⁹ Déjà en 1605, les registres des États de Normandie mentionnent 200 bateaux transportant de la tange entre le lieu-dit « la Nef du pas », (entre Monmartin-en-Graignes et Neuilly-la-Forêt), et la « claiz de Vire ». PIERRE Joachim Isidore, *Études sur les engrais de mer des côtes de la Basse-Normandie (Manche et Calvados)*, Caen, impr. A. Hardel, 1852, p. 56.

⁵³⁰ Arch. dép. Calvados, C286, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô en 1698 avec les notes de 1763*, 1763. Ce manque d'aménagement fluvial jusqu'aux portes de Saint-Lô se répercute sur le prix de la tange. Selon le subdélégué, avant la clef de Vire la charge serait de « cinq ou six livres ». Or, une fois arrivée à Saint-Lô, elle se vendrait quinze à seize livres. Le travail de déchargement et de chargement, ainsi que le monopole

Carentan dispose de la tanguie de Saint-Germain-sur-Ay et Barneville d'un côté et de celle de la baie des Veys de l'autre⁵³¹. L'élection de Coutances peut compter sur les havres de Regnéville, de Bréhal et de Saint-Germain-sur-Ay pour s'en procurer. Cependant, les paroisses les plus à l'est ne peuvent en disposer, faute de routes appropriées ou d'argent pour la faire voiturier aussi loin⁵³².

L'élection de Vire importe de la tanguie de Granville et Avranches, mais elle amende plus volontiers avec des cendres lessivées et de la chaux en provenance de Villers-Bocage et Aunay-sur-Odon⁵³³. Malheureusement, nous ne disposons pas des mêmes documents pour l'élection de Mortain, mais au vu de sa situation géographique et de l'état de ses routes, les importations de tanguie doivent être assez limitées au XVIII^e siècle. Enfin, l'élection de Valognes ne possède pas vraiment de havre permettant l'accumulation de tanguie. Au XVI^e siècle, Gilles de Gouberville se plaint de ne pouvoir trouver du « sablon » dans la région du Mesnil-au-Val⁵³⁴. Dans un rapport de 1764, la tanguie ou de « sable de mer » n'est pas mentionnée, contrairement au varech dont il est fait commerce⁵³⁵. Enfin, en 1793, le district de Cherbourg déclare utiliser du « fumier d'étable mélangé avec du sable de mer ou du varech⁵³⁶ ». Cependant, il ne s'agit pas de tanguie à proprement parler⁵³⁷.

des deux petits bateaux seraient à l'origine de cette augmentation substantielle du prix. L'été, durant les basses eaux, ils sont obligés de passer par la route avec des charrois.

⁵³¹ Arch. dép. Calvados, C280, *Observation sur l'élection de Carentan*, 1764.

⁵³² Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764.

⁵³³ Arch. dép. Calvados, C292, *Mémoire sur la situation de l'élection de Vire en 1764*, 1764 ; Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761*.

⁵³⁴ BOURDON Jean-Paul, « Les labours au Mesnil-au-Val d'après le journal du Sire de Gouberville », *Revue du département de la Manche*, 1986, vol. 28, p. 20.

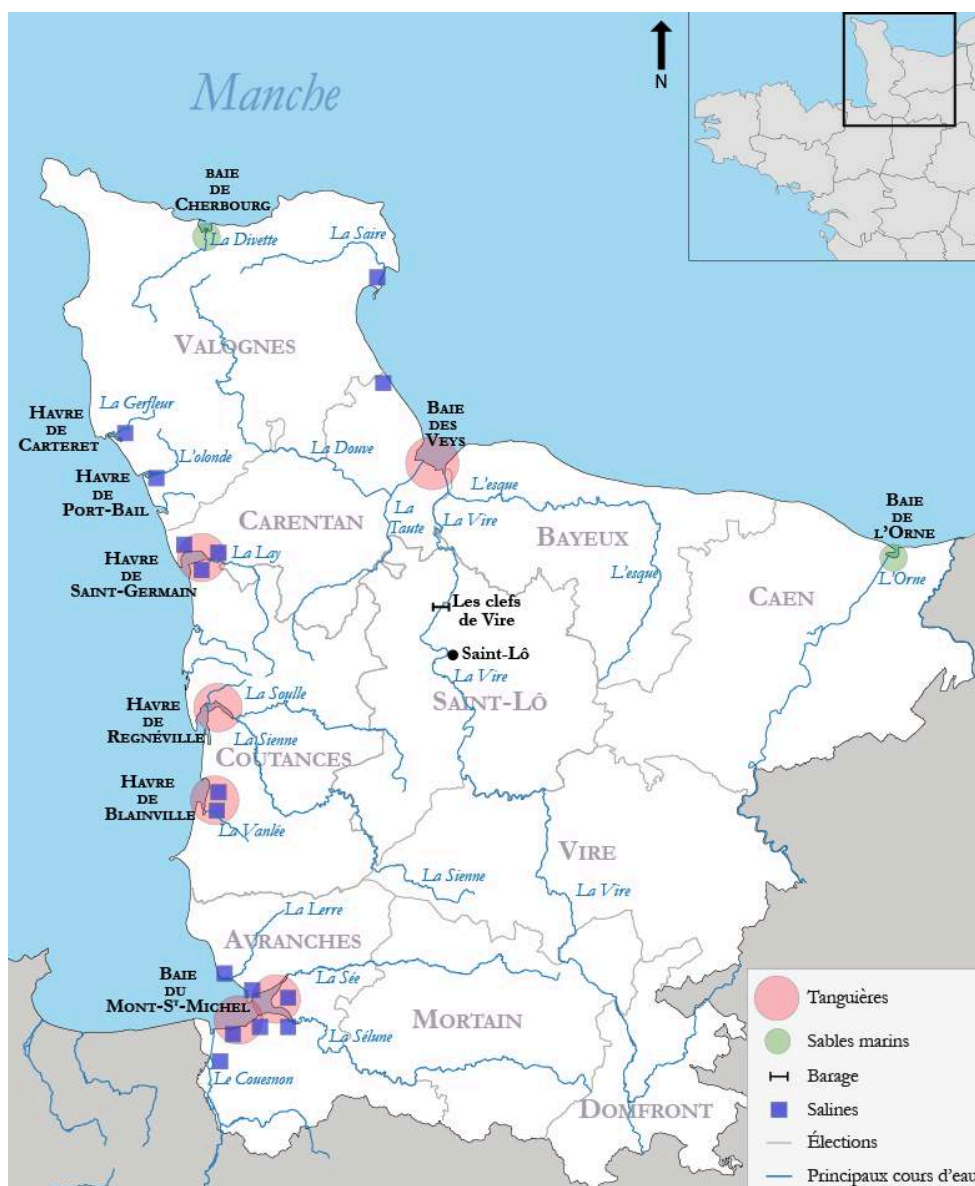
⁵³⁵ Arch. dép. Calvados, C289, *Recollement fait en 1764 du mémoire fourni en 1731 sur l'élection de Valognes*, 1764.

⁵³⁶ Arch. nat., F10/295, *Lettre du district de Cherbourg à la Commission des subsistances à propos de l'enquête sur les engrais*, décembre 1793.

⁵³⁷ En 1852, Isidore Pierre mentionne un sable fin employé aux mêmes usages que la tanguie provenant de la plage de Tourlaville près de Cherbourg. PIERRE Joachim Isidore, *Etudes sur les engrais de mer des côtes de la Basse-Normandie (Manche et Calvados)*, Caen, impr. A. Hardel, 1852, p. 4.

Carte n° 21 : Les tanguières en Normandie

Source : CARPENTIER Vincent et GHESQUIÈRE Emmanuel, *Grains de sel*, Bayeux, OREP éd., 2012, 224 p.



Les sables calcaires de Bretagne

Fortement exploitée en Normandie, la véritable tangue n'est pas présente sur le territoire breton. En revanche, des sables calcaires sont utilisés par les paysans

bretons pour amender leurs terres. En 1537, dans le pays de Rennes, un bail précise que le métayer doit conduire sur les lieux six charretées de sablon qu'il « esgaillera » sur la terre⁵³⁸. Il ne s'agit pas véritablement de tangué, mais plutôt d'un sable coquillier grossier⁵³⁹. Ce sable calcaire est encore présent au niveau de l'estuaire de la Rance⁵⁴⁰. Son faible taux de carbonate de calcium ne permet pas de lui attribuer l'appellation de tangué⁵⁴¹. En revanche, comme la tangué morte, ce sable calcaire est chargé de matières organiques. Les obligations de « marnage » présentes dans les baux et les documents liés à la réglementation de cette pratique attestent de son utilisation au XVIII^e siècle⁵⁴². Au début du XIX^e siècle, seules sept communes limitrophes de la Rance s'y approvisionnent. Trente ans plus tard, dix communes supplémentaires viennent s'y ajouter, certainement grâce à l'amélioration des routes. Néanmoins, les chiffres donnés par Isidore Pierre montrent que les volumes n'ont rien de comparable avec certaines tanguières normandes.

En Bretagne, deux autres secteurs profitent de la présence d'un sable calcaire nommé « trez ». Il est essentiellement présent dans l'arrondissement de Morlaix entre Plouescat et Roscoff, ainsi que dans la baie d'Audierne au niveau de la pointe du Raz⁵⁴³. Sous le Directoire, le district de Morlaix voit ses terres dites « lourdes »⁵⁴⁴ amendées par des sables fins ramassés sur les grèves du littoral. Il s'agit d'un autre type de sable, « chargé de débris de coquilles », que les gens du pays appellent « merle » et qu'ils mélangent à leurs terres après avoir brisé les

⁵³⁸ SÉE Henri, « Un bail de métayage dans le pays de Rennes en 1537 », *Annales de Bretagne*, 1930, vol. 39, n° 3, p. 298-299.

⁵³⁹ RENNES Société d'agriculture de commerce et des arts de Bretagne, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1759 & 1760*, Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762, p. 116. « Il y a des sables tirés de la mer, auxquels se sont mêlés des débris de coquillages. Ce sable est sans comparaison le meilleur, [...] on ne doit pas le confondre avec le sable de mer proprement dit. »

⁵⁴⁰ Une carte géopédologique de la Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine montre la présence de sable marin composé, entre autres, de calcaire. CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ILLE-ET-VILAINE, *Carte Géopédologique de l'Ille-et-Vilaine*, <http://www.bretagne.synagri.com/synagri/carte-geo-pedologique-de-l-ille-et-vilaine>, 24 août 2009, (consulté le 29 avril 2015).

⁵⁴¹ « Soit CaO + MgO inférieur à 15 %, ce qui, en toute rigueur, place les vases de la Rance soit en limite inférieure, soit même en dehors du champ de la définition des tangués, telle qu'elle est donnée par la norme NFU 44-001, classe 1, n°1d : matériau de teneur minimale en CaO et MgO de 15 %. » D'après CAMUZARD Jean-Pierre, « L'exploitation des tangués ou le souvenir des savoirs oubliés », *Bulletin de la société géologique et minéralogique de Bretagne*, 2011, n° 8, p. 5.

⁵⁴² BRANDILY Daniel, 1995-1999, « Histoires de vases », Le Babillard, 2 à 7.

⁵⁴³ HEUZÉ Gustave, *Les matières fertilisantes : engrais minéraux, végétaux et animaux, solides, liquides, naturels et artificiels*, Paris, L. Hachette, 1862, p. 98. BARRUEL G., *Traité de chimie technique appliquée aux arts et à l'industrie, à la pharmacie et à l'agriculture*, Paris, Librairie de Firmin Didot frères, 1863, vol. 7, p. 424-426.

⁵⁴⁴ Certainement des terres argileuses et compactes.

guérets⁵⁴⁵.

Tableau n° 8 : Estimation de la quantité de tange retirée en une année vers 1850.

Source : PIERRE Joachim Isidore, Études sur les engrais de mer des côtes de la Basse-Normandie (Manche et Calvados), Caen, impr. A. Hardel, 1852, p. 13.

Lieux	Quantité en M ³
Embouchure de la Rance	15 000
Embouchure du Couesnon	250 000
Autres rivières versant leurs eaux dans la baie du Mont-St.-Michel	250 000
Baie de Régnéville	600 000
Baie de St.-Germain	550 000
Baie des Veys	130 000
Embouchure de l'Orne	6 000
Autres petites baies intermédiaires	100 000
Total	1 951 000

Cette description du merle, appelé « maërl » de nos jours, prête à confusion. Il ne s'agit pas de sable, mais de sécrétions d'une algue qui cristallise certains minéraux de l'eau de mer et produit ainsi du carbonate de calcium. Dans la première moitié du XIX^e siècle, le sous-préfet de l'arrondissement de Quimperlé fait état d'améliorations, notamment, grâce à l'introduction de sable de mer. Dès lors, des terrains qui n'ont produit que du seigle et du sarrasin ont pu être ensemencés en froment et donner des récoltes très satisfaisantes⁵⁴⁶. En 1851, un ingénieur des Ponts et Chaussées publie un rapport sur les gisements calcaires en Basse-Bretagne, dans lequel il énumère tous les sites d'extraction de sables calcaires marins dans les eaux des départements des Côtes-du-Nord, du Finistère et du Morbihan. Selon lui, cette exploitation se fait depuis environ la moitié du XVIII^e siècle dans la baie de Paimpol et dans la région de Morlaix, mais seulement depuis une dizaine d'années pour la côte sud⁵⁴⁷. Au cours du XIX^e siècle, l'absence de carrières de pierres calcaires⁵⁴⁸ oblige les Bretons à développer le dragage des fonds marins côtiers à la recherche de bancs de sable calcaire. À la même époque, la Normandie érige de grands fours à chaux industriels.

⁵⁴⁵ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 1, p. 62.

⁵⁴⁶ Arch. dép. Finistère, 1M 11, *Rapport sur la situation de l'agriculture dans l'arrondissement de Quimperlé*, s. d.

⁵⁴⁷ HOSLIN Claude Auguste, « Mémoire sur les gisements calcaires de la Basse-Bretagne », *Annales Agronomiques*, 1851, vol. 2, p. 141.

⁵⁴⁸ CHAURIS Louis, « Pour une géo-archéologie du Patrimoine : pierres, carrières et constructions en Bretagne », *Revue archéologique de l'Ouest*, 31 décembre 2010, n° 27, p. 171-208.

C. La chaux

Un amendement propice à la culture du sarrasin ?

La chaux est le résultat de la calcination de roche calcaire. Comme tout amendement composé de carbonate de calcium, elle est utilisée pour baisser l'acidité des sols. Elle est également utilisée pour empêcher la repousse d'adventices acidophiles (ou calcifuges). Or, le *Fagopyrum* est considéré comme une plante acidophile. Une diminution de l'acidité du sol représente n'a peu d'intérêt pour la culture du sarrasin. Au contraire, une quantité trop importante de chaux peut s'avérer contre-productive en matière de rendement⁵⁴⁹. En 1929, le ministère de l'Agriculture produit un film muet sur l'usage de la chaux dans l'agriculture⁵⁵⁰. Le sarrasin est présenté comme la seule culture qui pousse mieux sans la chaux. Dès lors, il paraît assez surprenant de trouver une préconisation d'un usage intensif de la chaux pour la culture du sarrasin dans un document agricole de la même année⁵⁵¹. Ce document est produit par le *Syndicat National de propagande pour développer l'emploi des engrais chimiques*. Les chiffres qu'il propose paraissent très improbables [Figure n° 12]. Il s'agit avant tout d'un outil de propagande destiné à des fins commerciales et non à promouvoir de justes connaissances agronomiques. La chaux est indispensable pour améliorer les rendements du froment et de l'orge ou des prairies artificielles (trèfle, luzerne et sainfoin), mais pas pour le sarrasin⁵⁵² [Figure n° 3, p.89].

⁵⁴⁹ *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1855, Vol. 21, p. 160. Durant le 22^e congrès de l'Association normande tenu à Avranches le 20 juillet 1854, des échanges autour du meilleur engrais pour le sarrasin ont lieu. Chacun y va de son expérience. Pour M. Denis, l'utilisation de la chaux dans la Mayenne a eu pour conséquence la diminution du sarrasin ; GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 123. « La chaux, sans être nuisible n'est pas favorable à la production du grain, pas plus que les engrais potassiques. Il suffit de se reporter aux résultats obtenus dans nos champs d'expériences pour s'en convaincre. »

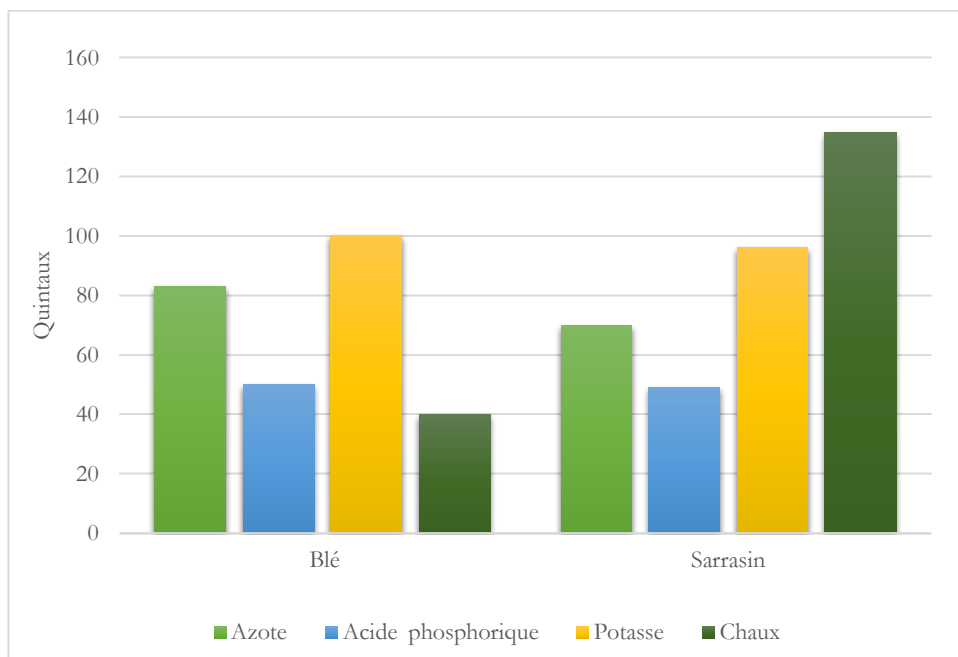
⁵⁵⁰ BENOIT-LÉVY Jean, *La chaux en agriculture*, Producteur : ministère de l'Agriculture, Edition Française Cinématographique, 1929 <http://www.ina.fr/video/VDD09005597>.

⁵⁵¹ LENGLEN M., *Le Sarrasin et les engrais*, Paris, Le Syndicat National de la Propagande pour développer l'emploi des engrais chimiques, 1929, p. 2. « Une récolte de 20 quintaux de blé noir demande un peu moins d'azote et de potasse, autant d'acide phosphorique, plus de chaux qu'une récolte de 20 quintaux de blé comme l'indique le graphique ci-dessous. »

⁵⁵² Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765, 1765*. À propos de la sergenterie de Torigny en 1765 : « Depuis l'usage de la chaux pour l'engrais des terres, ce pays est devenu meilleur et produit aujourd'hui d'assez bonnes récoltes [...] depuis l'usage de la chaux les récoltes suffisent pour l'élection » ; Arch. dép. Calvados, C270, *Mémoire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, juin 1735 « on y recueille [dans le Bocage de l'élection de Bayeux] quelques froments depuis que les habitants ont pris l'usage de la chaux pour engraisser leur terre » ; Arch. dép. Manche, 3Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, avril 1836. Dans cette enquête la chaux est principalement citée pour la culture du trèfle et des céréales ; DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e*

Figure n° 12 : Tableau des éléments fertilisants nécessaires pour la culture du blé et du sarrasin

Source : le syndicat National de propagande pour développer l'emploi des engrais chimiques (1929)



Le *Fagopyrum* pousse parfaitement sur les sols les plus acides du Massif armoricain⁵⁵³. Par conséquent, l'usage de la chaux pour rectifier leur acidité n'a aucun intérêt pour la culture du sarrasin. En revanche, elle contient des éléments qui favorisent l'absorption par les plantes des nutriments présents dans les engrais, tout en améliorant la structure et la stabilité du sol⁵⁵⁴. C'est uniquement en ce sens que la chaux joue un rôle dans l'amélioration de la culture du sarrasin.

siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 424. L'auteur rédige tout un paragraphe sur le lien entre les rendements du froment et le chaulage ; LE MARCHAND M. J., *Notice sur la nécessité du chaulage des terres dans l'arrondissement d'Avranches et l'emploi de la chaux en agriculture*, Avranches, E. Tostain, Imprimerie-Librairie, rue des fossés, 1852, p. 2. « Le département de la Mayenne, voisin du nôtre, a vu, depuis qu'il chault, ses jachères disparaître, ses terres à seigle devenir terres à froment, et donner, par hectare de 25 à 30 hectolitres de froment, quand auparavant on en retirait à peine 15 ou 20 hectolitres de seigle, d'orge ou de sarrasin. »

⁵⁵³ Entre 5 et 6 de pH. La question a été traitée en détail dans le chapitre III, p. 84.

⁵⁵⁴ La chaux (CaO) a un rôle structurant au niveau des sols en améliorant la CEC (capacité d'échange cationique) du sol. Elle contient des cations Ca^{2+} (calcium) qui permettent de fixer des anions chargés négativement. Or, les engrais provoquent la libération d'anions qui servent à la nutrition des plantes : NO_3^- (nitrates) pour l'azote, PO_4^{2-} (phosphates) pour le phosphore.

Carrières et fours à chaux en Basse-Normandie

Dans le Massif armoricain, le calcaire est une ressource extrêmement rare. Pour s'en procurer, il faut se rendre sur les sols du Mésozoïque (Jurassique) présents dans le Bassin aquitain ou le Bassin parisien qui se prolonge jusque dans le Bessin [carte n°9, p. 87]. Dans cette région, la chaux est produite dès l'époque gallo-romaine, mais uniquement pour la maçonnerie⁵⁵⁵. Il faut attendre le XVIII^e siècle pour qu'elle soit utilisée comme amendement⁵⁵⁶. Jusqu'à la Révolution, les subdélégués du Bocage normand n'ont cessé d'évoquer les bienfaits de la chaux pour la culture du froment. À Vire, le changement commence à se faire ressentir au début du XIX^e siècle.

« On n'y recueillait guère que de l'orge, de l'avoine et du seigle avec le sarrasin ; le froment y était extrêmement rare. Il n'y a pas plus d'un siècle qu'on a commencé à en semer ; généralement, ce n'est que depuis qu'on emploie de la chaux pour les engrais ; auparavant, il n'y avait que quelques individus, répandus çà et là, plus ingénieux que les autres, ou ayant leurs terres dans une meilleure situation, qui en récoltassent, et toujours en petite quantité⁵⁵⁷. »

Peu à peu, les fours à chaux se multiplient entre le Bocage calvadosien et la plaine de Caen⁵⁵⁸. Cette implantation n'est pas le fruit du hasard. Ils se situent à la jonction du Bassin parisien d'où ils extraient les roches calcaires et du Massif armoricain qui constitue leurs principales débouchées [Carte no 21, p.174].

⁵⁵⁵ PAILLARD Didier, « Un four à chaux gallo-romain à Bayeux » dans *L'exploitation ancienne des roches dans le Calvados : histoire et archéologie*, Le Molay-littry, Conseil général du Calvados, Service départemental d'archéologie, 1999, p. 239-242 ; FLAMBARD HÉRICHÉ Anne-Marie, « Un four à chaux de la fin du Moyen Âge au Molay-Littry (Calvados) », *Archéologie Médiévale*, 1994, XXIV, p. 367-377 ; BERNOUIS Philippe, « La pierre à chaux du XV^e au XX^e siècle » dans *L'exploitation ancienne des roches dans le Calvados : histoire et archéologie*, Le Molay-Littry, Conseil général du Calvados, Service départemental d'archéologie, 1999, p. 243-249.

⁵⁵⁶ Arch. dép. Calvados, C270, *Mémoire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, juin 1735. « Les habitants ont pris l'usage de la chaux pour engraisser leur terre. » ; Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765*, 1765. Le subdélégué compare l'agriculture de 1765 à celle de 1698 pour la sergenterie de Torigny et Briquesare : « Depuis l'usage de la chaux pour l'engrais des terres, ce pays est devenu meilleur et produit aujourd'hui d'assez bonnes récoltes »

⁵⁵⁷ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 199-200.

⁵⁵⁸ PLUQUET Frédéric, *Essai historique sur la ville de Bayeux et son arrondissement*, Caen, T. Chalopin, 1829, p. 186-187. « Il n'y a pas plus de cinquante ans qu'on emploie la chaux comme engrais dans notre pays. Aujourd'hui, la consommation en est immense ; des fours sont établis à Subles, à Crouay, à Agy, à Écrammeville, à Trévières, etc., et on vient en chercher de 15 à 20 lieues à la ronde. Cette nouvelle branche de commerce est fort importante et tend encore à augmenter. » ; DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 791 ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÉRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^{re} circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 240. « Le chaulage pratiqué surtout dans les arrondissements de Vire et Falaise. »

Sans oublier qu'il est impératif de se procurer suffisamment de bois pour les faire fonctionner⁵⁵⁹. Or, contrairement aux plaines céréalières calvadosiennes, les landes du Bocage Virois regorgent de genêts, de joncs marins et autres arbustes pouvant satisfaire la demande en bois⁵⁶⁰. Dans la région du Molay-Littry les fours à chaux profitent des mines de charbon de Littry⁵⁶¹.

Dans l'élection d'Avranches, le commerce de chaux est déjà en vigueur en 1698, grâce à la pierre de Montmartin⁵⁶². Cependant, cette dernière n'est pas utilisée comme amendement, mais pour la construction⁵⁶³. Ce n'est qu'à partir du XIX^e siècle que ces gisements sont exploités comme amendement calcaire⁵⁶⁴. En 1852, la question est au cœur des préoccupations de l'agriculture du Sud-Manche. En témoigne le livre de M. J. Le Marchand intitulé *Notice sur la nécessité du chaulage des terres dans l'arrondissement d'Avranches et l'emploi de la chaux en agriculture*⁵⁶⁵.

⁵⁵⁹ Arch. dép. Calvados, C5351, *Description topographique générale et particulière de la paroisse d'Engranville*, 1781. « Les carrières qu'elle produit [...] on pourrait à la vérité en faire de la chaux, mais le bois qui y manque absolument ne permet pas d'en retirer cet avantage. »

⁵⁶⁰ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 117-118. « On fait un grand commerce de chaux dans les cantons du Bény et de Villers. On tire la pierre des environs de ce dernier lieu, d'où on la porte à Jurques, Mesnil-Ozouf, Montami et autres régions du Bocage où il y a quantité de bruyères, de joncs marins et de petits bois qui sert à la calciner. Les cultivateurs vont acheter toute cette chaux pour engraisser et échauffer leurs terres. » ; *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Association normande, 1845, vol. 11, p. 271. « Dans les arrondissements de Coutances et Domfront, partout les propriétaires et les cultivateurs disent que la chaux cuite au charbon de terre perd de sa valeur et qu'elle ne produit pas d'aussi bons effets que celle cuite avec des genêts ou du bois. » ; Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances, le 21 mai 1727, 1727*. « Ces paroisses [...] sont plantées en bois jan qui sert à cuire et faire cette chaux et il en faut pour un seul fourneau des 20, 30 ou 40 mil gerbes, selon la grandeur du fourneau, d'où l'on tire 50, 60, et même jusqu'à 100 tonneaux de chaux dont le prix est à présent de 10 livres chaque tonneau et qui a été ci-devant jusqu'à 20 ou 22 livres. »

⁵⁶¹ BERNOUIS Philippe, « La pierre à chaux du XV^e au XX^e siècle », dans *L'exploitation ancienne des roches dans le Calvados : histoire et archéologie*, Le Molay-littry, Conseil général du Calvados, Service départemental d'archéologie, 1999, p. 247.

⁵⁶² GOUHIER Pierre, *L'Intendance de Caen en 1700 : édition critique des mémoires rédigés sous la direction de Nicolas-Joseph Foucault pour l'instruction du duc de Bourgogne*, Paris, Éd. du CTHS, 1998, p. 421 & 440.

⁵⁶³ Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances le 21 mai 1727, 1727*. Le transport se fait par mer pour aller jusqu'à Saint-Malo et dans d'autres villes bretonnes.

⁵⁶⁴ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÈRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^e circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, imprimerie impériale, 1867, p. 5 ; ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 123. « Vers 1830, ceux-ci entrevoient la possibilité d'utiliser massivement la chaux pour fertiliser leurs terres. »

⁵⁶⁵ LE MARCHAND M. J., *Notice sur la nécessité du chaulage des terres dans l'arrondissement d'Avranches et l'emploi de la chaux en agriculture*, Avranches, E. Tostain, Imprimerie-Librairie, rue des fossés, 1852, 30 p.

À la même époque, dans le Mortainais et le Domfrontais, la chaux provient du Calvados ou de la Mayenne⁵⁶⁶. Outre son prix trop élevé pour les plus modestes⁵⁶⁷, c'est essentiellement l'éloignement des gisements de pierre à chaux et le mauvais état des routes qui empêchent sa diffusion dans l'ensemble de la Normandie⁵⁶⁸. Vers le milieu du XIX^e siècle, le transport de la chaux et de la tange représente 17 % du trafic des routes nationales et 27 % du trafic des routes départementales, qui sont pourtant dans un très mauvais état, surtout pendant l'hiver⁵⁶⁹. Ce n'est qu'à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle que l'amélioration des voies de communication permet une meilleure diffusion de la chaux dans le Bocage normand⁵⁷⁰.

Une ressource rare en Bretagne

Ne disposant pas de ressources suffisantes, la Bretagne n'exploite pratiquement pas de pierre à chaux au XVIII^e siècle. Plusieurs membres de la *Société d'agriculture, de commerce et des arts* ont pourtant entrepris de nombreuses recherches⁵⁷¹. Seul un gisement à Cartravers (près de Quintin) fait l'objet d'une exploitation à partir des années 1750⁵⁷². En 1800, des fours sont présents à huit kilomètres de Rennes, mais la chaux qu'ils produisent est de qualité médiocre, et le mode d'extraction par puisard est bien plus compliqué et dangereux qu'une

⁵⁶⁶ « Enquête agricole de l'Association normande à Mortain », *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, 1840, vol. 6, p. 260-262 ; RENAULT, « Notice sur l'état de l'agriculture et de l'industrie dans le canton de Domfront et Juvigny-sous-Andaine », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1844, vol. 10, p. 62. Ces cantons utilisent de grandes quantités de chaux en provenance des communes de Martigny et Pierrepont près de Falaise, du canton d'Harcourt et de l'arrondissement de Laval.

⁵⁶⁷ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 424.

⁵⁶⁸ Arch. dép. Manche, 3Z, *Questionnaire sur les fourrages pour le district de Mortain*, 1825. « L'éloignement des côtes et des fours à chaux et surtout la difficulté des communications dans l'intérieur des campagnes s'y opposent et nuisent beaucoup aux progrès de l'agriculture » ; *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1831, vol. 2 & 3, p. 65. « Quand les chemins sont praticables, on va de fort loin chercher le calcaire que l'on calcine près de la ferme et que l'on emploie en pierre et en poudre d'après les méthodes communément reçues » ; Archives Nationales, F11/449, *Tableau des ensemcements du district de Valognes*, février 1795. « Pour faire cesser la difficulté [de se procurer des engrais], il faut faciliter aux cultivateurs le moyen de s'approvisionner en marne, tange et pierre à chaux en faisant réparer les chemins qui mènent à la mer et aux carrières. »

⁵⁶⁹ CENTRE DE RECHERCHE D'HISTOIRE QUANTITATIVE, *Atlas historique et statistique de la Normandie occidentale à l'époque contemporaine : Les communications*, Caen, CRHQ, 2000, vol. 3, p. 7-32. De nombreux témoignages sur le mauvais état des routes du Bocage normand sont rapportés dans cet ouvrage.

⁵⁷⁰ DÉSERT Gabriel, 2007, p. 424.

⁵⁷¹ SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, DE COMMERCE ET DES ARTS DE BRETAGNE, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1757 & 1758*, Rennes, J. Vatar, 1760, p. 46.

⁵⁷² GAUTIER Marcel, « Une tentative de défrichement et de chaulage dans la Bretagne intérieure au XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne*, 1939, vol. 46, n° 1, p. 57.

carrière à ciel ouvert⁵⁷³. Pour les Côtes-du-Nord, l'enquête de 1844 mentionne un seul gisement dans la forêt de Lorge près de Quintin, déjà exploité au XVIII^e siècle⁵⁷⁴. Quant aux deux fours à chaux de Saint-Brieuc, ils font venir leur calcaire de Regnéville, dans la Manche⁵⁷⁵. Dans le Finistère, plusieurs carrières exploitent le calcaire de Rosan sur la presqu'île de Crozon⁵⁷⁶. Des unités de production de chaux auraient servi dès le XVIII^e siècle, mais c'est à partir de 1839 qu'un four à chaux industriel est établi sur la commune et reste en service jusqu'à la Première Guerre mondiale⁵⁷⁷.

En somme, les gisements calcaires terrestres restent rares en Bretagne et durant la première moitié du XIX^e siècle, l'essor des fours à chaux a lieu essentiellement aux marges de l'Armorique, dans le Maine-et-Loire, la Mayenne, et la Sarthe armoricaine⁵⁷⁸.

Les techniques d'épandage

En 1754, Duhamel du Monceau publie un texte sur l'utilisation de la chaux dans le Bessin. Après leur passage dans des fours, les pierres à chaux sont disposées sur les champs fraîchement jachérés à raison d'un boisseau par perche, puis recouverts de terre. Une fois désagrégé par l'action des pluies, le tout est mélangé et laissé à l'air durant deux mois. Vers le mois de juin, l'ensemble est répandu sur le sol, puis enfoui par un labour avec les semences de sarrasin. Selon l'auteur, toutes les terres ne sont pas susceptibles d'être améliorées par la chaux

⁵⁷³ BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 48.

⁵⁷⁴ MM. LES INSPECTEURS DE L'AGRICULTURE, *Agriculture du département des Côtes-du-Nord*, Paris, Imprim. Royale, 1844, p. 139.

⁵⁷⁵ HABASQUE François Marie Guillaume, *Notions historiques, géographiques, statistiques et agronomiques sur le littoral du département des Côtes-du-Nord*, Saint-Brieuc, Guyon, 1834, vol. 2, p. 218.

⁵⁷⁶ OGÈS Louis, *L'Agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, Quimper, Le Goaziou, 1949, p. 42. « Des gisements de pierres à chaux étaient connus dans le Finistère : à Roscanvel, à Lanvéoc, à Lauberlac'h, à l'Île Ronde, à Telgruc, à Saint-Ségal et à Quimerch. Les fours à chaux de Kerlagatu, en Penhars, près Quimper, étaient alimentés par du calcaire provenant de Telgruc ; ils mettaient à la disposition des cultivateurs des résidus de chaux à 3 fr. 50 la barrique et de la cendre de chaux à 1 fr. 50 la barrique. » ; AUGRIS Claude, *Atlas thématique de l'environnement marin de la baie de Douarnenez (Finistère)*, Plouzané, Ifremer, 2005, p. 51. « La formation de tufs et calcaires de Rosan [...] l'ensemble supérieur également volcanosédimentaire est observable le long de l'Aber. Il comprend trois faciès principaux [...] des calcaires gris bleutés en bancs massifs (anciennement exploités comme pierre à chaux), riches en fossiles. »

⁵⁷⁷ MINISTÈRE DE LA CULTURE, Service des monuments historiques, *Four à chaux de l'Aber*, Base Mérimée, Réf. PA00089902, http://www.culture.gouv.fr/public/mistral/merimee_fr?ACTION=CHERCHER&FIELD_1=REF&VALUE_1=PA00089902, (Consulté le 17 avril 2017).

⁵⁷⁸ CRENN Bernard, « Les profils sociaux des entrepreneurs de chaux des marges armoricaines des années 1840 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1997, vol. 104, n° 3, p. 139-148 ; ÉMERIAU Isabelle, « Les Duhoux : deux générations de propriétaires de fours à chaux à Liré (1833-1914) », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1997, vol. 104, n° 3, p. 133-138.

et ce travail ne s'effectue qu'une fois par rotation culturale.⁵⁷⁹ Quelques années plus tard, George Greene⁵⁸⁰ observe une autre manière de procéder. Au lieu d'être répartie en tas, la chaux est directement posée dans des « raies » (sillons) avant d'être recouverte à l'aide d'une charrue⁵⁸¹. Enfin, d'autres préfèrent la mélanger avec des matières organiques telles que du fumier, des végétaux, des boues ou même de la paille de sarrasin avant de l'intégrer à la terre⁵⁸². La chaux accélère leur décomposition et les transforme plus rapidement en éléments assimilables par les cultures. C'est pourquoi il est important de connaître les types d'engrais usités dans les systèmes agraires de l'Ouest.

II. Les engrais

Si les amendements sont destinés à améliorer la qualité des sols en modifiant leurs propriétés physiques, les engrais ont pour fonction l'apport des éléments nutritifs, afin d'accroître le rendement des cultures, ou au moins d'enrayer leur diminution dû à l'appauvrissement des sols.

Jusqu'au XIX^e siècle, ces engrais sont naturels et proviennent de matières

⁵⁷⁹ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guérin, 1754, vol. 3, 532 p.

⁵⁸⁰ George Greene, régisseur du domaine de Torigni pour le Prince de Monaco de 1790 à 1800.

⁵⁸¹ BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 206-207. « Ils l'étendent sur leurs pâturages [landes ?] épuisés immédiatement avant de les mettre en labour et ils procèdent de la manière suivante : quelques semaines avant de la rapporter chez eux, ils tracent six raies de labour serrées, d'un bout du champ, sur lequel ils ont l'intention de l'étendre, à l'autre bout, et les poursuivent selon la taille du champ. Ces raies, le temps que la chaux arrive, sont en quelque sorte pulvérisées par la chaleur du soleil, étant donné qu'à cette période, on est au mois de mai. Puis au milieu de la troisième raie, ils mettent un rang de pierres à chaux qu'ils recouvrent immédiatement en rabattant la terre dessus avec une charrue. Huit à dix personnes suivent avec des bèches pour mieux les mélanger. Pour terminer, ils donnent à l'ensemble la forme d'une tombe. Elle reste ainsi huit à neuf jours pendant lesquels elle s'éteint ; à ce moment-là, avec le même nombre de personnes et de bèches, ils la recourent et la mélangent avec la terre. Trois jours après, si le temps est beau, ils la répandent sur le sol et la labourent normalement. La quantité communément employée est d'une charge pour deux acres. Si la chaux est forte et bien pourvue de toutes ses qualités au plus haut degré, une proportion moindre est suffisante. »

⁵⁸² Arch. dép. Calvados, C5403, *Description topographique générale et particulière de la paroisse de Neuilly*, 1781. « Les engrais en usage sont les fumiers ou pailles consommées, la chaux coupée avec de la terre... » ; Arch. dép. Calvados, C5297, *Description topographique générale et particulière de la paroisse d'Aignerville*, 1781. « Ordinairement on engraisse la terre labourable avec de la chaux et des pailles consommées. » ; *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, F. le Blanc, 1870, vol. 36, p. 144 (Congrès d'Isigny en 1969). « Aujourd'hui on ne fait plus, comme jadis, le mélange du fumier de ferme avec de la chaux, mélange annulant l'engrais par l'emploi combiné de l'amendement. » ; Arch. nat., F10/295, *Réponse du district de Faouët (Morbihan) à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, 31 janvier 1794. « L'engrais dont on se sert pour fumer les terres labourables de notre ressort est un mélange de fumier, chaux, de lande, genêts, et bruyères. » ; MAGNY DE B., « Notice de M. B. de Magny sur la culture des rives de l'Orne, à l'entrée du bocage », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1848, vol. 8, p. « Des cultivateurs mirent à pourrir leur paille de sarrasin dans les cours et chemins, pour servir d'amendement au sarrasin, et il n'y a pas plus de vingt et quelques années que des gens intelligents firent, de ces passiers, des compôts mêlés de chaux, et les mêlèrent aux champsières pour servir d'amendement et de stimulant aux céréales. »

organiques ou plus rarement minérales. Ils apportent des macronutriments de base tels que l'azote (N), qui influe sur le développement végétatif, le phosphore (P), qui contribue également à la croissance des plantes et au développement des systèmes racinaires, et le potassium (K), qui favorise la floraison et la fructification. Néanmoins, sous l'Ancien Régime ces notions ne sont pas encore connues. Les connaissances en la matière reposent essentiellement sur l'observation des conséquences de l'apport de matières organiques. À cette époque, les engrais naturels sont principalement des déjections animales mélangées avec les pailles qui servent de litière ou d'autres végétaux. Cependant, toutes les terres ne reçoivent pas cette fumure. Les quantités de bétail et de paille sont insuffisantes pour répondre à la demande. Sans compter qu'il faut pratiquer le parcage ou la stabulation pour récupérer ces déjections. Pour suppléer à ce manque de fumier, les populations usent de stratégies de substitution. En fonction des ressources locales, elles récupèrent divers végétaux terrestres ou marins, ainsi que des boues et autres matières minérales fines assimilables par les plantes.

Vers la fin du XVIII^e siècle, les travaux d'Antoine Lavoisier, souvent présenté comme « le père de la chimie moderne », contribuent à poser les bases d'une compréhension scientifique du mécanisme de nutrition du règne végétal. Auparavant, les cultivateurs pensaient que les plantes se nourrissaient directement de matières organiques putréfiées (fumiers, végétaux et humus), ainsi que de certaines substances minérales (marnes, tangues et autres). Même si certains agronomes avaient théorisé la présence d'éléments nutritifs sous le nom de « sels » ou « matières grasses »⁵⁸³, la question du développement et de la croissance des plantes restait un mystère. Avant Lavoisier, les agronomes n'avaient pas encore connaissance des éléments chimiques qui composent ces différentes matières.

Dès lors que les scientifiques sont capables de déterminer la présence des éléments chimiques dans une matière organique ainsi que les besoins spécifiques des plantes pour leur développement, le choix des engrais se fait de façon plus rationnelle. C'est ainsi que durant la première moitié du XIX^e siècle apparaissent de nouveaux engrais définis par leur teneur en éléments chimiques. C'est le cas du « noir animal », riche en phosphate, ou du Guano du Pérou, connu pour sa forte teneur en azote et en phosphate. En 1840, en s'appuyant sur des travaux

⁵⁸³ PALISSY Bernard, *Discours admirables de la nature des eaux et fontaines, tant naturelles qu'artificielles, des métaux, des sels et salines, des pierres, des terres, du feu et des émaux...*, Paris, Martin le jeune, 1580, p. 169. « Si est ce, que le fumier que l'on porte aux champs ne serviroit de rien, si ce n'estoit le sel que les pailles & foin y ont laissé en se pourrissant. » ; LIGER Louis, *La nouvelle maison rustique*, Septième édition., Paris, Chez Saugrain fils, 1755, vol. 1, 1080 p. L'auteur utilise souvent les termes de « gras » et « chaud » pour définir les meilleurs fumiers. Il mentionne également les « sels » présents dans l'urine des bovins (p.14) ou les excréments humains (p. 602).

antérieurs, Justus von Liebig propose une nouvelle théorie : la nutrition minérale des plantes. Ces dernières ne se nourrissent pas directement des matières organiques, mais d'éléments chimiques simples qui les composent. Or, ces éléments sont de nature minérale. La transformation d'éléments organiques en éléments minéraux assimilables par une plante se nomme « minéralisation ». Cette découverte va bouleverser l'agriculture, puisqu'en principe il n'est plus nécessaire de passer par des matières organiques pour fertiliser les cultures. La fertilisation peut s'effectuer à partir de certains minéraux, à condition d'en exploiter les gisements. Cette prise de conscience amorce l'émergence des premiers engrais chimiques⁵⁸⁴. Dans la pratique, la mise en application des travaux de Liebig prend du temps, car il faut découvrir, puis exploiter industriellement d'importants gisements de matières minérales. Il faut attendre le troisième quart du XIX^e siècle pour voir émerger une industrie digne de ce nom. Auparavant, les matières premières sont insuffisantes. Par ailleurs, la vulgarisation, la diffusion et l'acceptation de cette théorie par les agriculteurs prennent du temps. Jusqu'à l'entre-deux-guerres, les engrais chimiques sont considérés comme des compléments aux engrais naturels, notamment le fumier, qui reste le premier engrais des petites fermes.

Finalement, quelle que soit l'époque, les engrais sont choisis en fonction de la nature des sols et du type de cultures présentes dans les assolements. Toutefois, ces choix sont restreints par des « contraintes » telles que les ressources locales, les capitaux, les transports ou les découvertes scientifiques. Ces trois types d'arguments (cultures, sols et contraintes) sont les principaux éléments qui permettent de façonner des pratiques de fertilisation. Ces dernières sont établies dans le but d'améliorer des aspects précis d'un système agraire. Or, ce qui nous intéresse dans le cas présent, c'est de savoir si parmi ces pratiques, certaines ont été élaborées dans le but d'améliorer les rendements du sarrasin.

A. La récupération de matières organiques locales

Des végétaux et des boues

Sous l'Ancien Régime comme au XIX^e siècle, pour les paysans qui n'ont pas les moyens de se procurer du fumier, la collecte de matières organiques telles que des fougères, des genêts, de la bruyère, des feuilles, des déjections animales,

⁵⁸⁴ Les travaux de Liebig sur la fertilisation reposent sur deux principes fondamentaux. La « loi de restitution » : pour que les rendements d'une culture ne diminuent pas, il est nécessaire de restituer au sol les éléments chimiques prélevés par les autres cultures. Et, la « loi du minimum » : les rendements d'une culture sont limités par l'élément chimique le plus bas, par rapport aux besoins de ladite culture et qu'il convient de compenser le premier.

et même de la paille de sarrasin permet une fertilisation à moindre coût⁵⁸⁵. Mélangés à de la boue, ces végétaux macèrent dans une sorte de fosse durant tout l'hiver pour être ensuite épandus sur les champs. Les boues peuvent provenir des rivières, des étangs, des mares, des fossés, des chemins et même des rues. Chacune d'entre elles a des propriétés différentes, car elles sont composées de produits différents.

Ainsi, les boues provenant des rues semblent particulièrement intéressantes, car composées d'éléments extrêmement hétérogènes⁵⁸⁶. À la campagne, les boues les plus fréquemment rencontrées sont celles des fossés et des chemins. Dans l'élection d'Avranches, certains baux mentionnent l'obligation pour le preneur de fournir une certaine quantité de paille, afin de la mélanger avec le « produit des douves et des fossés curés »⁵⁸⁷. Celle des chemins est particulièrement fine, car les sols sont broyés par les roues des charrettes. Elles sont également riches en matières organiques grâce aux excréments des animaux qui les empruntent continuellement et aux feuilles mortes qui s'y accumulent toute l'année⁵⁸⁸. Au XIX^e siècle, certains y ajoutent même une dose de sel⁵⁸⁹. Dans l'arrière-pays, l'écobuage lui est très souvent associé à cette pratique, car les cendres apportent du carbonate de calcium, et les « terriers⁵⁹⁰ » ou

⁵⁸⁵ LYCÉE ALAIN à Alençon, *Description abrégée du département de l'Orne*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, 56 p ; Arch. dép. Orne, M1786, *Description abrégée du département de l'Orne*, 30 novembre 1800 ; *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, Caen, Hardel, Imprimeur de l'Association normande, 1855, vol. 28, p. 455-459. « Aux fumiers des étables peu abondants, parce que les bestiaux sont peu nombreux, on joint du chaume, de la paille de sarrasin, des feuilles de fougères, du genêt à balai, de l'ajonc et des bruyères. » ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront par Achard de Bonvouloir*, 1787. « La paille de sarrasin n'est presque d'aucun usage ; la difficulté qu'on éprouve ordinairement pour la sécher dans la saison où la récolte s'en fait est cause qu'on la méprise. Cette paille aqueuse est bien plus difficile à aouter que toute autre. On la consomme en litière, ou on la fait pourrir dans les cours et même dans les chemins, ce qui produit un engrais froid et de peu de sel. » ; MAGNY DE B., « Notice de M. B. de Magny sur la culture des rives de l'Orne, à l'entrée du bocage », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1848, vol. 8, p. 24. « Ce ne fut que bien longtemps après que des cultivateurs mirent à pourrir leur paille de sarrasin dans les cours et chemins, pour servir d'amendement au sarrasin. »

⁵⁸⁶ « Elle forme [la boue des rues] un engrais plus puissant et d'une plus longue durée, parce qu'elle est composée des urines, des eaux grasses qui s'écoulent des leviers, stercoration des animaux de voiture, des épilures des légumes, des vieux chiffons, de vieilles savates, des animaux domestiques morts, comme chien & chats et des décombres des bâtiments. »

⁵⁸⁷ LAMOTTE Françoise, *L'élection d'Avranches ou l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources notariales : société, modes de vie, mentalités*, Thèse d'Histoire, Université de Paris IV, Paris, 1973, p. 530.

⁵⁸⁸ BRARD Cyprien-Prosper, *Dictionnaire usuel de chimie, physique et d'histoire naturelle*, Lyon, Imprimerie et librairie normale de Paul Dupont et Cie, 1838, vol. 1, p. 62.

⁵⁸⁹ BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 32 ; *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, Caen, Hardel, Imprimeur de l'Association normande, 1855, vol. 28, p. 455.

⁵⁹⁰ Nom donné dans le Domfrontais. WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en Normandie*, Master 2 d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, 535 p.

« tombes⁵⁹¹ » des nutriments grâce aux matières organiques.

Une pratique synonyme de nuisances

Le ramassage de ces boues est un véritable fléau pour les chemins vicinaux⁵⁹². Achard de Bonvouloir en fait la description pour l'élection de Domfront.

« Il manque d'engrais. La ressource principale en ce genre se tire des feuilles des arbres et des boues des chemins que le peuple ramasse avec soin au grand détriment des bois et des chemins vicinaux creusés d'une profondeur très grande et pleins de trous dangereux et fort incommodes aux charrois⁵⁹³. »

Tout au long du XVIII^e siècle, les autorités essayent, en vain, de combattre ce genre de pratique⁵⁹⁴. En 1816, le préfet d'Ille-et-Vilaine est obligé de mettre en place des mesures coercitives pour éviter la détérioration des chemins vicinaux⁵⁹⁵. Le collectage des boues dans les ornières n'est pas le seul désagrément provoqué par cet usage. Les cultivateurs creusent de grandes fosses le long des chemins pour y entasser les boues, les végétaux et le fumier nécessaires à la confection de cet engrais. Pour les paysans, placer ces réservoirs à la sortie de leurs champs présente bien des avantages⁵⁹⁶. Ils profitent des eaux d'écoulement des fossés et évitent les frais de transport qu'aurait occasionné la confection d'une fosse près de leur ferme. Par ailleurs, ce choix permet d'éloigner des habitations les nuisances olfactives et insalubres. En revanche, les piétons ne peuvent plus circuler le long des chemins et les convois se retrouvent embourbés à cause des débordements. D'un côté, les cultivateurs y trouvent leur compte, de l'autre, les usagers des chemins se sentent lésés. Nombreux sont les ouvrages agricoles à condamner fermement cette pratique⁵⁹⁷. Pour éviter ces désagréments, certains cultivateurs choisissent de réaliser ces « tombes » ou

⁵⁹¹ FRÉMONT Armand, *L'élevage en Normandie, étude géographique. Volume I*, Caen, Presses universitaires de Caen, 1968, vol. 1, p. 36. « Morière en a donné une description très complète en 1857. "On appelle tombes, dans le Bessin, des mélanges de terre, de fumier et de chaux en diverses proportions, réduits à l'état de terreau, par les réactions chimiques qui se produisent et par le maniement de la masse à plusieurs reprises". »

⁵⁹² Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarasin*, 1759.

⁵⁹³ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787.

⁵⁹⁴ LETACONNOUX Joseph, *Le régime de la corvée en Bretagne au XVIII^e siècle*, Rennes, Plihon et Hommay, 1905, p. 110-111.

⁵⁹⁵ LETACONNOUX Joseph, « L'agriculture dans le département d'Ille-et-Vilaine en 1816 », *Annales de Bretagne*, 1908, vol. 24, n° 4, p. 605-606.

⁵⁹⁶ Arch. dép. Finistère, 100J1701, *Réflexion et observation sur l'agriculture*, fin du XVIII^e siècle.

⁵⁹⁷ DUVAL Bon-Marin, *Les seuls vrais principes de l'agriculture*, Cherbourg, impr. de Boulanger, 1805, p. 110-111.

« terriers » dans les cours de leur ferme⁵⁹⁸.

Le choix d'un « terrier » sur un espace commun est à l'origine de plusieurs procès. En 1770, un fermier est accusé de « serrer des terriers » dans des chemins et des pièces de terre qui dépendent de la ferme de la Hamardière (paroisse de Saint-Bômer dans le Domfrontais) sans l'autorisation de son propriétaire⁵⁹⁹. Quelques années auparavant, le curé de la paroisse de Rouelle (élection de Domfront) demande des dommages et intérêts à l'une de ses paroissiennes qu'il accuse d'avoir déposé une barge de paille de sarrasin contre la haie qui enclot une pièce de terre emblavée d'avoine. La cavité « d'une longueur et une profondeur considérable » réalisée pour y mettre « des charrées et des engrais » serait responsable de la création d'un trou dans la haie de la parcelle par lequel des animaux seraient passés pour « piller et grappiller entièrement tant les grains que les fruits qui s'y trouvaient »⁶⁰⁰.

Les travaux d'Annie Antoine sur le Bas-Maine ont mis en avant d'autres types de conflits liés à cette pratique. En automne, certains n'hésitent pas à s'aventurer dans les forêts pour ramasser des feuilles, afin d'alimenter leurs terriers. En arpentant et ratissant les bois, ces glaneurs détruisent les jeunes pousses et entravent le renouvellement des forêts. Par ailleurs, le retrait de ces feuilles empêche la régénération de l'humus nécessaire au développement de la forêt. Dans cette région, le problème est suffisamment important pour qu'il soit abordé dans les baux agricoles de certains domaines⁶⁰¹. Cette pratique se rencontre également dans l'Orne du début du XIX^e siècle⁶⁰².

Bien que fréquemment employé dans des territoires qui cultivent du sarrasin (Bretagne, Basse-Normandie, Bas-Maine ou Limousin⁶⁰³), ce mode de fertilisation se retrouve également dans de nombreuses autres régions de

⁵⁹⁸ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787.

⁵⁹⁹ WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en Normandie*, Master 2 d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, 535 p. À partir d'un document des Arch. dép. Orne, 6BP145, février 1770.

⁶⁰⁰ Arch. dép. Orne, 6B16, *Litige entre le curé de Rouelle et Françoise Liot à propos de la destruction d'une haie*, juillet 1756.

⁶⁰¹ ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 81-82.

⁶⁰² Arch. dép. Orne, M1786, *Description abrégée du département de l'Orne*, 30 novembre 1800. « Ces plantes réunies aux feuilles qu'on ramasse sont étendues dans les cours des fermes où elles se consomment pendant l'hiver et acquièrent par la fréquentation des bestiaux la qualité d'un assez bon terreau. »

⁶⁰³ MEYER Jean, *La noblesse bretonne au XVIII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1985, vol. 2, p. 502 (note n°1) ; Arch. Dép. Finistère, 1M 11, *Rapport sur la situation de l'agriculture dans l'arrondissement de Quimperlé*, s. d. ; Archives Nationales, F10/294, *Tableau des engrais utilisés en France*, 1794. (District de Lamballe) DELHOUME Jean-Pierre, *Une spécialisation en pays de petite culture : l'élevage bovin en Limousin au XVIII^e siècle*, Thèse doctorat, Université de Limoges, Limoges, 2007, p. 566. Pour le Bas-Maine et la Basse-Normandie, voir les exemples précédents.

France⁶⁰⁴. Sorte de pis-aller, sa présence est avant tout conditionnée par l'absence d'autres engrais organiques plus recherchés tels que le fumier. La composition de ce type de fertilisation diffère d'une année à l'autre et en fonction des régions. Ces mélanges ne répondent pas à des besoins spécifiques d'un sol ou d'une culture. Il s'agit simplement d'engraisser la terre pour lui restituer les éléments nutritifs absorbés par les cultures précédentes. Si cette pratique perdure après la Révolution, l'augmentation du cheptel, puis l'arrivée des engrais chimiques contribue à sa disparition au cours du XX^e siècle. Cependant, dans les années 1960, Amand Frémont observe dans les « très petites exploitations » du Sud-Manche la persistance de ce type de procédé. Les populations locales parlent « d'arusselage » pour l'utilisation du produit du curage des ruisseaux et « d'effarapage » pour celui des chemins et des haies.

Des végétaux marins : varech ou goémon

Dans les régions du littoral, les populations peuvent remplacer les végétaux terrestres par des algues marines. Les termes de « varech » et « goémon » sont des synonymes qui désignent plusieurs espèces d'algues de la classe des *Phaeophyceae*. Le terme « varech » est utilisé en Normandie, et le « goémon » est son équivalent breton. Attesté à partir du XIII^e siècle dans le Cotentin⁶⁰⁵, le varech fait l'objet de nombreux conflits jusqu'au XIX^e siècle. En 1681, une ordonnance stipule que le varech échoué sur les plages est libre d'être ramassé et transporté par quiconque. En revanche, le varech accroché aux rochers et accessible uniquement à marée basse est réservé aux habitants des « paroisses bordantes ». De même, il est interdit d'en faire un commerce et de l'exporter vers des paroisses de l'arrière-pays. Au cours du XVIII^e siècle, la réglementation s'assouplit peu à peu, mais la récolte reste assujettie à une période délimitée par les autorités. Dans l'usage, les paroisses bordantes se réservent les trois premiers jours de récolte, ce qui donne lieu à des contestations dans certains cahiers de doléances du bailliage du Cotentin⁶⁰⁶.

Par ailleurs, le varech est également ramassé dans le cadre de l'industrie du verre et de la fabrication de glaces⁶⁰⁷. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, le varech du Nord-Cotentin est en grande partie destiné à la manufacture royale des Glaces

⁶⁰⁴ FESTY Octave, « L'Enquête de l'an II sur les engrais » dans *Commission de recherche et de publication des documents relatifs à la vie économique de la Révolution*, Paris, P. Hartmann, 1937, p. 157-158.

⁶⁰⁵ MUSSET Lucien, « Aperçus sur quelques problèmes de l'histoire rurale de la Basse-Normandie (XII^e - XIII^e siècles) », *Cahier des Annales de Normandie*, 1992, vol. 24, n° 1, p. 105.

⁶⁰⁶ Emile Bridrey (ed.), *Cahiers de doléances du bailliage de Cotentin (Contances et secondaires) pour les États généraux de 1789*, Paris, Imprimerie Nationale, 1907, vol. 2, 656 p.

⁶⁰⁷ Par la combustion du varech on obtient la soude nécessaire à la fabrication du verre.

de Tournlaville⁶⁰⁸. Une partie de celui des côtes du Granvillais, de Chausey et de l'Avranchin est également utilisé pour cette industrie. Au XIX^e siècle, la découverte de la présence d'iode dans le varech relance son exploitation industrielle au point de devenir le principal débouché de cette ressource.

Finalement, le ramassage du varech sur les côtes manchoises n'a que peu d'issues dans l'agriculture⁶⁰⁹. Sachant que cette pratique agraire était en usage principalement dans les paroisses bordantes et que son transport vers l'arrière-pays était limité par la législation ou par la mauvaise qualité des voies de communication, il paraît peu probable que le varech ait été beaucoup utilisé dans la culture du sarrasin. D'ailleurs, les mentions l'attestant sont pratiquement inexistantes. À titre d'exemple, dans le Nord-Cotentin, le mélange de tanguet et de varech était surtout associé à la culture de l'orge⁶¹⁰.

III. Le fumier

Les déjections animales sont certainement la forme d'engrais organique la plus efficace et la plus recherchée dans l'agriculture d'Ancien Régime. Néanmoins, son coût de production restreint son usage, *a fortiori* pour les petites exploitations⁶¹¹. Obtenir les quantités nécessaires de déjections animales pour amender l'ensemble des terres de labour d'une exploitation demande un nombre important de bêtes, un fourrage conséquent pour les nourrir et l'usage du parcage ou de la stabulation pour regrouper les déjections. Ces différentes contraintes nécessitent des capitaux importants qui ne sont pas à la portée de n'importe quel petit paysan. Par ailleurs, pour que ce modèle réussisse, il est impératif d'opérer un changement dans les assolements, afin d'intégrer de nouvelles plantes fourragères. Finalement, le paysan qui souhaite embrasser ce dispositif doit accepter de véritables changements dans ses pratiques agraires. Les différents facteurs d'un système agraire sont intimement liés les uns aux autres. Vouloir en changer quelques-uns entraîne inexorablement une transformation de l'ensemble du système. C'est pourquoi il paraît nécessaire de

⁶⁰⁸ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

⁶⁰⁹ Tout au long du XVIII^e siècle, les différents mémoires sur la production des sols et l'industrie écrits par les subdélégués de la généralité de Caen font rarement référence au varech (Arch. dép. Calvados, C269 à C292). Arch. nat., F10/295, *Réponse du district d'Avranches à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, 16 décembre 1793 ; Arch. nat., F10/294, *Tableau des engrais utilisés en France*, 1794.

⁶¹⁰ Arch. nat., F10/295, *Lettre du district de Cherbourg à la Commission des subsistances à propos de l'enquête sur les engrais*, décembre 1793 ; Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764 ; Arch. dép. Calvados, C270, *Mémoire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, XVIII^e siècle.

⁶¹¹ MORICEAU Jean-Marc, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation : 1150-1850 : essai historique*, Paris, Fayard, 2002, p. 264-265.

rappeler quelques notions élémentaires sur les systèmes agraires mixtes, basés sur la complémentarité de l'élevage et les terres de labour, avant d'aborder la question de la fumure dans l'Ouest.

Un animal ne crée pas d'éléments fertilisants, il ne fait que transformer en excréments les végétaux qu'il ingère. Pour un agriculteur qui souhaite engraisser ses terres, l'intérêt de ce processus est l'accélération de la décomposition des matières organiques par l'animal de façon à obtenir plus rapidement des éléments assimilables par les cultures. En revanche, l'animal ne restitue pas la totalité des nutriments qu'il ingère, puisqu'il en utilise une partie pour son propre métabolisme. Par conséquent, faire paître et déféquer un animal sur le même espace n'apporte aucun élément fertilisant supplémentaire. Au contraire, il en résulte une perte d'éléments, ce qui crée un bilan négatif.

Pour qu'il y ait fertilisation, il doit nécessairement y avoir transfert d'éléments nutritifs entre une zone de prélèvement et une zone d'accueil. Plusieurs méthodes sont possibles, à commencer par le parage nocturne. Il suffit de faire paître un troupeau sur une lande ou une prairie toute la journée, puis de le parquer durant la nuit dans le champ que l'on souhaite engraisser. Autre solution, l'apport de fourrage aux animaux parqués dans un champ. L'avantage de ces deux propositions, c'est qu'elles n'engendrent pas ou peu de frais d'infrastructures. En revanche, il est impossible de réaliser du fumier qui est un engrais bien plus complet que la simple déjection. En effet, le fumier se compose d'excréments et de pailles ou autres végétaux qui servent de litière. Cette combinaison est la plus efficace puisqu'elle augmente considérablement la matière organique disponible pour engraisser les terres. Seulement, réaliser du fumier demande des capitaux plus importants, dans la mesure où la construction d'un bâtiment, même rudimentaire, est incontournable pour regrouper le cheptel et recueillir aisément ses déjections (étable, écurie, porcherie, pigeonnier, bergerie...). Enfin, cette méthode suppose également que les bestiaux soient rentrés une partie de la journée ou de l'année. Or sous l'Ancien Régime, la stabulation des bovins ou des ovins est loin d'être systématique en Normandie armoricaine.⁶¹²

Quant aux pigeonniers ou colombiers, ils restent l'apanage des propriétaires les plus aisés. L'utilisation des déjections animales pour chauffer les foyers peut

⁶¹² Note de Fabrice Poncet : LA ROCHEFOUCAULD, François, 1933, tome I, p. 66. Toutefois, il n'est pas certain que cette stabulation extérieure quasi permanente soit si générale. Plus à l'intérieur des terres, dans les années 1790, à Torigni, près de Saint-Lô, le régisseur anglais George Greene constate : « [...] en hiver, tous leurs animaux sont rentrés chaque nuit et, à vrai dire, excepté les moutons, chaque jour » et, plus loin, au sujet des vaches : « Ils les rentrent durant la chaleur de la journée pendant toute la saison chaude pour les protéger des mouches, et en hiver elles restent presque continuellement à l'étable. » ; BOURDON, 1992, p. 205 et 218 ; Arch. dép. Calvados, C 535, *Cabier du vingtième d'Engranville*, 1780.

également ralentir l'adoption de ce modèle par certains paysans. Dans les régions où le bois vient à manquer, les foyers les plus modestes n'hésitent pas à ramasser les bouses de vaches pour s'en servir comme combustible⁶¹³. Dernier obstacle : récolter suffisamment de paille. Ce type de difficultés se ressent surtout dans les paroisses spécialisées dans l'herbage, qui accordent une part restreinte de leur surface utile aux labours⁶¹⁴. En outre, une partie des pailles est utilisée pour la couverture des bâtiments ou, dans une moindre mesure, pour le transport de beurre dans la région d'Isigny⁶¹⁵.

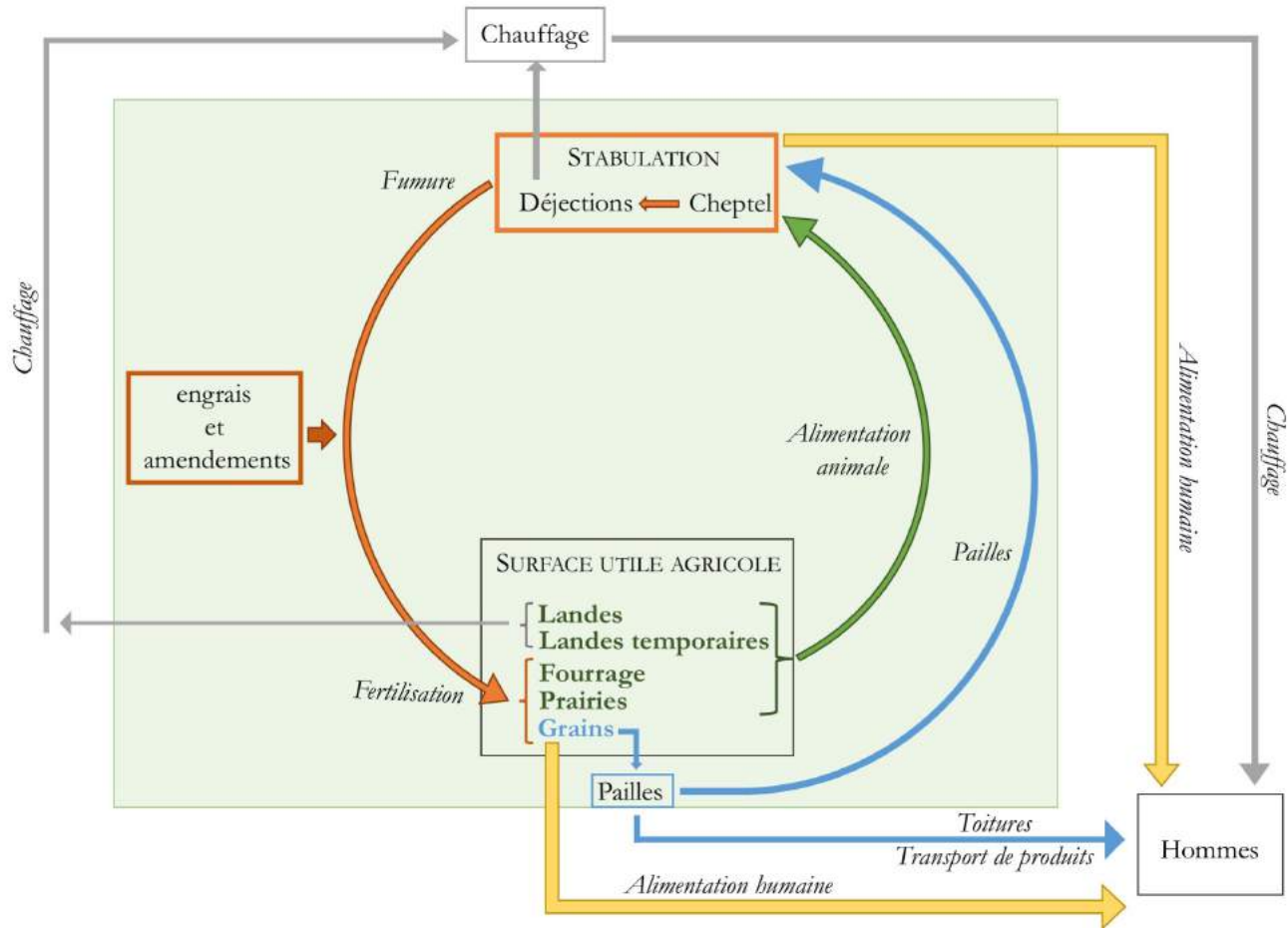
L'accroissement des surfaces agraires dévolues à la nourriture du bétail a eu des répercussions sur les assolements et sur la production de sarrasin. Parallèlement, cette hausse de l'alimentation animale a des conséquences sur les quantités de fumier disponibles pour engraisser les terres de labour. Quelles en sont les conséquences sur les rendements du sarrasin ? Inversement, cette évolution a-t-elle permis d'augmenter les rendements des céréales et des plantes fourragères au détriment du blé noir ? Pour répondre à ces questions, il est nécessaire d'évaluer les capacités des populations de l'Ouest à engraisser leurs terres en fumier. Une telle démarche oblige l'historien à s'interroger sur chacun des éléments qui composent ce système agraire, à commencer par une évaluation du cheptel. Une telle démarche pour l'ensemble du Massif armoricain représente un travail considérable. Devant l'ampleur de la tâche et parce que ce travail est d'abord une étude de la partie normande de ce territoire, seules la généralité de Caen et l'élection de Domfront seront abordées, sans s'interdire pour autant quelques incursions comparatives avec la Bretagne. La partie bretonne, ainsi que le Bas-Maine ont fait l'objet de nombreux travaux de la part d'Annie Antoine, tant sur les systèmes agraires que sur l'élevage plus spécifiquement.

⁶¹³ Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Contances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Contances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727. « Les paroisses maritimes n'ont pas de bois de chauffage et utilisent les fientes de bœuf et de vaches ainsi que les mottes de gazons pour se chauffer. » ; PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 334. « Deux sommes de bouses de vaches propres à se chauffer. » (Inventaire après-décès de Thérèse Perruque à Méautis près de Carentan. 27 août 1785, Arch. dép. Manche, 5E1732).

⁶¹⁴ PONCET Fabrice, *Ibid.*, 2015, p.334

⁶¹⁵ LANTIER Maurice, « Retombées aérostiques sur la généralité de Caen (1783-1785) », *Annales de Normandie*, 1980, vol. 30, n° 3, p. 273. Le bailli et juge de police à Thorigny : « Il y a plus de quatre cents maisons couvertes en paille » ; « Arrêt du Parlement, en temps de vacations, qui ordonne l'exécution des arrêts de la cour des premier & 6 août 1765, qui font défenses de couvrir autrement qu'en ardoise & en tuile dans les villes et bourgs. (du 27 octobre 1770) » dans *Recueil des édits, déclarations, lettres-patentes, arrêts et règlements du Roi. Registrés en la cour du parlement de Normandie, depuis l'année 1754, jusqu'en 1771*, Rouen, Richard Lallemant, Imprimeur du roi, 1774, p. 1281-1290 ; PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, 818 p. On retrouve de nombreuses mentions de « beurre paillé » tout au long de l'ouvrage.

Figure n° 13 : Système d'exploitation en polyculture et élevage



A. *Quel cheptel dans la généralité de Caen au XVIII^e siècle ?*

Connaître les effectifs des différentes catégories de cheptels vifs peut aider à appréhender les capacités de fumure des élections de la généralité de Caen. Entre 1727 et 1764, leurs subdélégués ont produit plusieurs mémoires sur « la production du sol et de l'industrie ». Toutefois, de l'aveu même de certains d'entre eux, les estimations de cheptels sont loin de refléter la réalité. En 1759, le subdélégué de Saint-Lô explique que les chiffres qu'il possède viennent uniquement des registres des « inspecteurs aux boucheries ». Il lui est donc impossible de quantifier le nombre de bestiaux vendus ou achetés par les particuliers. D'après lui, les réponses aboutissent toujours à des chiffres erronés, soit par un manque d'information, soit par une volonté de les dissimuler⁶¹⁶. En 1761, son homologue de l'élection de Vire fait le même constat :

« Au surplus, il n'est pas possible de constater ni évaluer avec certitude le nombre de vaches, génisses, veaux, moutons et pour qu'ils s'élèvent et s'engraissent chaque année dans l'élection de Vire, les achats dans les foires et marchés, ventes et reventes qui s'en fait de jour à autre rendent ce nombre sujet à une variation qui ne permettrait pas même au syndic de chaque paroisse d'y rendre un compte certain. D'ailleurs quand ils en seraient instruits on ne parviendrait jamais à les faire parler avec exactitude sur ce point dans la crainte où ils sont que de pareils éclaircissements ne rendent à quelques nouveaux impôts⁶¹⁷. »

De plus, un cheptel varie dans l'année puisque les animaux élevés pour la consommation partent à l'abattoir. Les éleveurs spécialisés dans l'embouche achètent et revendent un nombre important de têtes de bétail dans la même année, ce qui complique encore plus le décompte. En 1706, l'intendant de la généralité de Caen explique au contrôleur général que les effectifs de bovins ont diminué, car les éleveurs ont été obligés de revendre un tiers de leur cheptel à cause du manque de fourrage dû à la sécheresse et au poid de l'imposition⁶¹⁸. Si la thèse d'une trop forte imposition peut correspondre à une argumentation politique destinée à faire baisser la fiscalité royale, celle du manque de fourrage dû aux aléas météorologiques paraît plus probante. Outre les possibles variations annuelles, voire saisonnières, le mode de recensement joue également un rôle. Ainsi, les vaches laitières ne sont pas toujours prises en compte dans ces estimations. Enfin, certaines élections comptent uniquement les bestiaux vendus à l'extérieur et non le cheptel présent sur le territoire. Bien qu'il soit utopique de

⁶¹⁶ Arch. Calvados, C285, *Extrait des archives de la généralité de Caen 1731. Élection de Saint-Lô, production du sol. Avec des notes comparatives de 1759, 1759 1731.*

⁶¹⁷ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761.*

⁶¹⁸ Arch. nat., G7/216, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen, 1706.*

connaître les véritables effectifs des cheptels à partir de ces rapports, un relevé, élection par élection, a été effectué pour appréhender la question.

Élection de Caen : Une partie de cette élection est recouverte d'herbages, de prairies et de communaux qui servent à nourrir et engraisser les bestiaux. Il y aurait environ 16 000 bovins, 80 000 moutons ou brebis et 9 000 équidés en 1731 et la reprise de 1764 confirme ces chiffres⁶¹⁹.

Élection de Bayeux : En 1731, seul un sixième des bestiaux engraisés dans les pâturages serait élevé sur place. Si l'est de l'élection de Bayeux pratique l'élevage, l'ouest est clairement orienté vers l'embouche. Les bœufs maigres s'achètent dans les foires et marchés des élections de Vire, Mortain, Avranches et Saint-Lô, voire dans les régions voisines (Bretagne, Maine et Poitou). Il y aurait entre 10 et 12 000 vaches laitières et 3 à 4 000 bovins qui s'y engraisent, pour être vendus ensuite. Les moutons engraisés sur place, puis vendus à l'extérieur seraient entre 16 000 et 18 000, auxquels il faut ajouter 2 à 3 000 bêtes qui se consomment sur le place. Enfin, il y aurait environ 4 000 à 5 000 équidés⁶²⁰. Le rapport de 1765 est une reprise annotée de celui de 1698. Néanmoins, les chiffres proposés sont sujets à caution. Il se vendrait, une année commune, entre 16 000 et 18 000 bovins pour la consommation extérieure et entre 2 000 et 3 000 pour l'élection. Ce chiffre ne semble pas inclure les vaches élevées pour la production de lait. Le nombre de chevaux serait proche des 5 000.⁶²¹ Les chiffres proposés dans le rapport de 1765 pourraient être une transcription des effectifs des ovins du rapport de 1731, mais attribués par erreur aux bovins.

Élection de Saint-Lô : Dans cette élection, l'élevage se concentre principalement dans le Nord, sur le territoire de la sergenterie du Hommet, voisine de l'élection de Bayeux⁶²². En 1727, la production animale de l'élection de Saint-Lô est évaluée à 2 000 bovins et 7 000 ovins⁶²³. La reprise de 1759 souligne la sous-évaluation de ces chiffres. Il se serait vendu 1 759 bœufs et vaches, 4 868 veaux et 13 739 moutons et brebis en 1759, rien que pour la consommation intérieure du territoire.

Élection de Carentan : Il y aurait près de 16 000 bovins, sans compter les vaches

⁶¹⁹ Arch. dép. Calvados, C278, *Production du sol, grains, fruits, légumes et autres productions du sol dans l'élection de Caen en 1731. Annoté de comparaisons pour l'année 1764*, 1764.

⁶²⁰ Arch. Mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

⁶²¹ Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765*, 1765.

⁶²² Arch. dép. Calvados, C286, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô en 1698 avec les notes de 1763*, 1763 ; GOUHIER Pierre, *L'Intendance de Caen en 1700 : édition critique des mémoires rédigés sous la direction de Nicolas-Joseph Foucault « pour l'instruction du duc de Bourgogne »*, Paris, Éd. du CTHS, 1998, p. 314.

⁶²³ Arch. dép. Calvados, C284, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô*, 1727.

à lait, et 15 000 moutons en 1731⁶²⁴. En revanche, en 1759, d'après les marchands interrogés par le subdélégué, ces chiffres seraient trop élevés puisqu'il n'y aurait pas plus de 6 000 bovins et 7 500 ovins⁶²⁵. Carentan est pourtant une région d'embouche. De nombreux animaux proviennent des autres élections pour y être engraisés. Là encore, ces chiffres sont largement sous-évalués.

Élection de Valognes : Le rapport de 1731 estime que l'élection contient 7 000 bovins, 25 000 ovins, 1 200 porcs et 1 800 équidés⁶²⁶. En 1764 le subdélégué confirme ces chiffres pour les bovins et ovins, mais il propose 3 000 porcs et 10 000 équidés⁶²⁷.

Élection de Coutances : Malheureusement, les rapports des subdélégués de Coutances sont avarés en chiffres en ce qui concerne l'élevage. Selon le rapport de 1731, seulement un millier de bovins serait vendu aux élections voisines pour y être engraisés, ainsi que 4 000 à 5 000 moutons⁶²⁸. Non seulement ces chiffres paraissent sous-estimés, mais de surcroît, ils ne concernent nullement les effectifs des cheptels présents dans l'élection.

Élection de Vire : En 1731, le nombre de bœufs élevés dans cette election est évalué à 12 000⁶²⁹. Environ 200 bovins seraient susceptibles d'être correctement engraisés avec le peu d'herbage qui s'y trouve. Les autres sont apportés sur les landes⁶³⁰. En 1706, l'intendant de Caen insiste sur l'importance du commerce de bovins pour cette election⁶³¹.

Élection d'Avranches : En 1731, le subdélégué d'Avranches déclare 2 000 bœufs et 4 000 vaches, génisses et génissons par an. 3 500 moutons se vendent chaque année aux habitants des élections voisines, mais aucune estimation n'est fournie pour le cheptel présent dans l'élection. Enfin, il y aurait environ 800 équidés⁶³². Malheureusement, les rapports de 1759 et 1764 ne donnent aucun effectif, mais

⁶²⁴ Arch. dép. Calvados, C280, *Mémoire de l'élection de Carentan sur la production du sol en 1731 avec des observations de 1759*, 1759.

⁶²⁵ *Ibid.*

⁶²⁶ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

⁶²⁷ Arch. dép. Calvados, C289, *Récollement fait en 1764 du mémoire fourni en 1731 sur l'élection de Valognes*, 3 novembre 1764.

⁶²⁸ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

⁶²⁹ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761*, 1761.

⁶³⁰ *Ibid.*

⁶³¹ Arch. nat., G7/216, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen*, 1706.

⁶³² Arch. dép. Calvados, C273, *Comparaison de la production du sol de l'élection d'Avranches entre 1731 et 1759*, 1759.

simplement des indications qualitatives sur le mode d'élevage⁶³³.

Élection de Mortain : Aucune information n'est donnée dans le rapport succinct de 1727⁶³⁴. Quant à celui de 1731, il y est écrit qu'il « n'est point possible de dénombrer les bestiaux qui s'y élèvent ». Seule une estimation de 8 000 bovins est avancée⁶³⁵.

Les effectifs déclarés dans ces rapports restent sujets à caution, en raison de modes de comptage différents, de fausses déclarations ou de simple recopiage de chiffre. Si ces données quantitatives paraissent difficilement exploitables, elles nous donnent néanmoins de précieuses indications comparables avec les chiffres de l'enquête de la Commission d'agriculture et des arts de l'An III⁶³⁶. Cette comparaison peut paraître inopportune, car plusieurs facteurs viennent la biaiser. Les limites administratives des subdélégations ne correspondent pas à celles des districts, les modes de comptages diffèrent certainement, plusieurs décennies séparent les deux enquêtes, sans oublier la saisonnalité du comptage. Malgré tout, la comparaison de ces deux séries a le mérite de mettre en lumière une sous-évaluation des estimations des subdélégués.

⁶³³ *Ibid.* ; Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764.

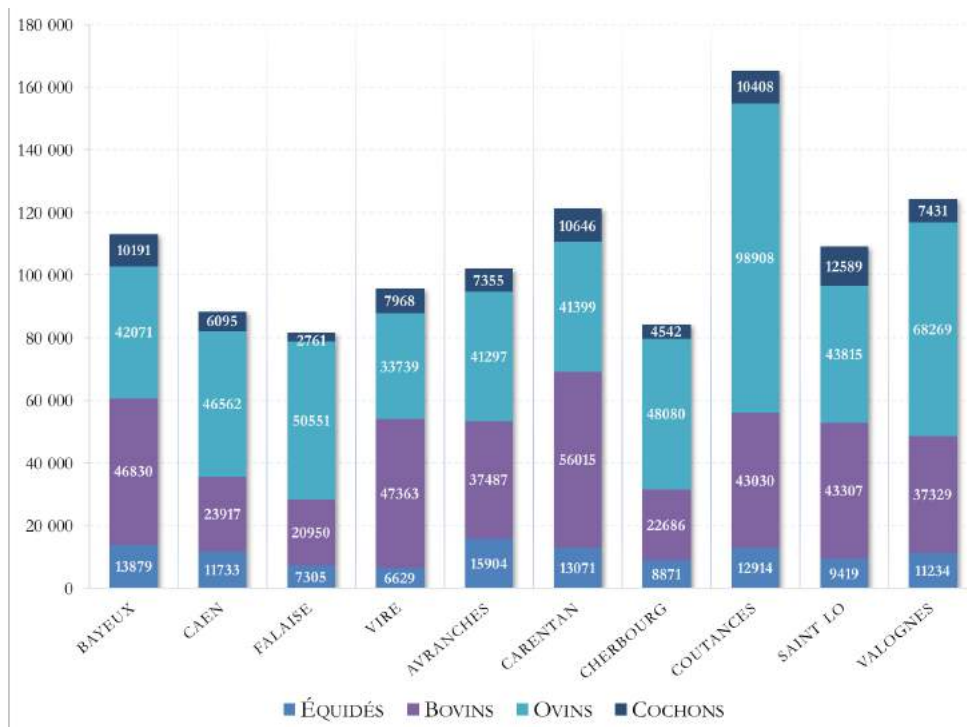
⁶³⁴ Arch. dép. Calvados, C287, *Mémoire fait en conséquence de la lettre de Monseigneur le marquis de Vastan intendant de la généralité de Caen*, 1727. Aucun autre rapport de l'élection de Mortain n'est présent dans cette série de cartons des archives du Calvados (C269 à C292).

⁶³⁵ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

⁶³⁶ FESTY Octave, *Les animaux ruraux en l'an III : dossier de l'enquête de la Commission d'agriculture et des arts*, Paris, Tepac, 1946, 304 p.

Figure n° 14 : Nombres d'animaux par district d'après l'enquête de l'an III

Source : FESTY Octave, *Les animaux ruraux en l'an III: dossier de l'enquête de la Commission d'agriculture et des arts*, Paris, Tépac, 1946, 3 vol.

**Tableau n° 9 : Comparaison des cheptels de bovins entre les mémoires des subdélégués et l'enquête de l'an III**

Source : Arch. dép. Calvados, C269 à C292, 1727-1764 ; Arch. Mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie*, 1731.

Élections ou districts	Mémoires des subdélégués*	Enquête de l'an III	Différence
Caen**	16 000	23 917	+ 49,5 %
Bayeux	16 000	46 830	+ 193 %
Saint-Lô	7 000	43 307	+ 519 %
Carentan	16 000	56 019	+ 250 %
Valognes	7 000	37 329	+ 433 %
Coutances	1 000	43 030	+ 4 203 %
Vire	12 000	47 363	+ 294 %
Avranches	6 000	37 487	+ 525 %
Mortain	8 000	Informations manquantes -	

* Estimation la plus haute (1727-1764) ; ** Territoire le plus touché par le

redécoupage territorial (élection en district)

Augmenter le fourrage pour mieux fumer les terres

En 1735, le contrôleur général des finances, Philibert Orry, conseille à l'intendant de la généralité de Caen de prendre exemple sur le modèle « anglois » et de convertir les landes en prés, plutôt que d'essayer de les transformer en terres de labour⁶³⁷. Si la volonté de rendre productives les landes n'est pas nouvelle, celle d'y introduire une prairie artificielle, au lieu d'une culture céréalière, paraît bien plus novatrice pour cette première moitié du XVIII^e siècle⁶³⁸. Une trentaine d'années plus tard (1764), plusieurs subdélégués évoquent le manque de fumier et ses conséquences sur la productivité des terres de labour. Celui de Vire annonce avoir trouvé la solution pour résoudre la disette des fourrages et pâturages⁶³⁹. Quelques paysans sèment du trèfle dans la même sole que l'avoine, qui perdure durant deux années de suite pour servir de fourrage. D'autres se sont essayés à la culture de vesces, qui donne de bons résultats, contrairement au sainfoin. Son homologue de Coutances vante également les mérites de la culture de la « tremaine » (trèfle)⁶⁴⁰. Quant à leur confrère d'Avranches, il préconise aussi la culture des prairies artificielles (« tremaine », sainfoin et vesces) à la place des landes qui ne produisent pas suffisamment d'herbe, notamment à cause de l'ombre des genêts et des joncs marins qui y poussent⁶⁴¹. Selon lui, les ressources pour nourrir les bestiaux seraient multipliées par deux ou trois, ce qui apporterait un supplément d'engrais important pour fertiliser les champs et augmenter les rendements des cultures. Sans oublier l'argent que les agriculteurs pourraient obtenir par la vente des bovins.

Non loin de Granville, des paysans se sont hasardés à la culture de la « tremaine » (trèfle) en lieu et place de terres laissées en repos. Bien que couronnée de succès, cette entreprise a été abandonnée en raison des velléités des décimateurs qui obligèrent les cultivateurs, par sentence du bailliage, à payer une dîme sur cette culture. Dès lors, la tremaine a disparu de ces cantons. Pour le subdélégué d'Avranches, l'attitude des décimateurs est contre-productive.

⁶³⁷ Arch. dép. Calvados, C270, *Lettre de Philibert Orry à l'intendant de Caen sur la conversion de landes en pâturages, les terres de labour et les rivières de cette généralité*, 2 juin 1733. « Comment les anglois rendent leurs terres incultes utiles aux bestiaux, cette nation en retirant un grand avantage. »

⁶³⁸ Dans l'élection de Coutances, le mémoire de 1727 ne fait pas mention de la culture du trèfle, contrairement à celui de 1764. Ce point a déjà été abordé dans le chapitre IV, p. 100-104.

⁶³⁹ Arch. dép. Calvados, C292, *Mémoire sur la situation de l'élection de Vire en 1764*, 1764.

⁶⁴⁰ Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764.

⁶⁴¹ Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fondette*, mai 1764. Ce que ne sait pas ou oublie de dire le subdélégué, c'est que les ajoncs et les genêts sont une des ressources qui permettent de nourrir les cheptels.

« Les prairies artificielles multiplient les bestiaux et les engrais. Les terres sont mieux labourées mieux engraisées. Elles produisent plus de grains, la dîme conséquemment en est plus forte. Les terres dans le temps de leur repos ne donnent point de dîmes aux curés, c'est dans l'espèce une extension mal fondée de leurs droits. Elle nuit également aux laboureurs, au bien général de l'État et aux décimateurs. Les conséquences dangereuses de cet abus semblent mériter la plus sérieuse attention du ministère et il est très intéressant de l'arrêter par un règlement général qui se serve de loi⁶⁴². »

Le problème de la dîme sur les prairies artificielles (trèfle, sainfoin et luzerne) se retrouve dans d'autres élections normandes. En 1787, Achard de Bonvouloir rédige un mémoire sur l'élection de Domfront, dans lequel il fustige les décimateurs qui entravent les essais de prairies artificielles⁶⁴³. Fabrice Poncet a relevé plusieurs cas durant le XVIII^e siècle [Carte n° 23]. Sur la partie armoricaine de la Normandie, à l'exception de conflits qui concernent la luzerne, les autres sont tous en lien avec la culture du trèfle. L'absence de luzerne (en dehors des paroisses maritimes) et du sainfoin s'explique par le fait que ces deux cultures ne supportent pas les sols acides. Le trèfle n'est guère acidophile, néanmoins sa relative tolérance à l'acidité le place dans la catégorie des plantes neutrophiles, alors que la luzerne et le sainfoin sont clairement alcalinophiles. Il est donc plus facile d'introduire du trèfle en Normandie armoricaine que de la luzerne ou du sainfoin.

Les recommandations du subdélégué d'Avranches ont-elles eu un impact sur l'augmentation du fumier ? Difficile de répondre. Néanmoins, trente ans plus tard, la nouvelle Commission des subsistances envoie un questionnaire sur les engrais à l'ensemble des districts du pays. Celui d'Avranches répond que le fumier provenant des écuries et des étables est l'engrais le plus utilisé dans la partie nord du district⁶⁴⁴.

Si les premiers essais de trèfle commencent relativement tôt, son acceptation dans les assolements normands va se faire petit à petit au cours du XIX^e siècle. L'évolution des prairies artificielles et des plantes fourragères au cours du XIX^e siècle ayant déjà été abordée dans le chapitre IV sur les assolements, nous ne reviendrons pas sur ce sujet.

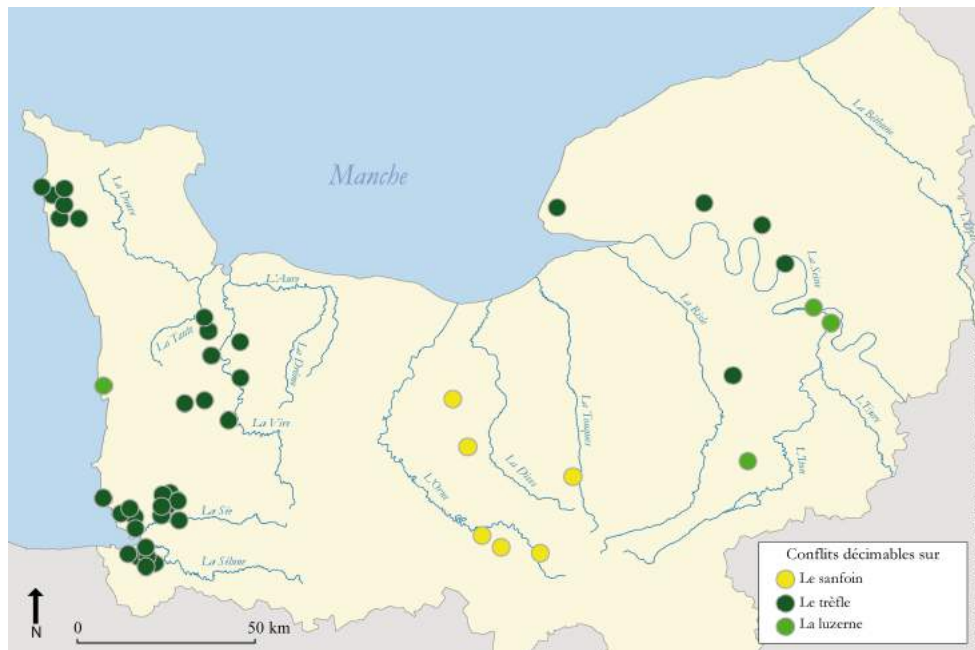
⁶⁴² Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fondette*, mai 1764.

⁶⁴³ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787. « Dans ce pays où la nature n'offre aucune ressource pour suppléer les fumiers d'étable par des engrais naturels, on ne peut parvenir à donner de l'effort à l'agriculture que par l'encouragement des prairies artificielles. Il est donc de la plus grande importance de protéger les essais qui s'en feront contre les griefs et les prétentions mal avisées de quelques décimateurs. »

⁶⁴⁴ Arch. nat., F10/295, *Réponse du district d'Avranches à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, 16 décembre 1793.

**Carte n° 23 : Conflits de dîme portant sur les prairies artificielles en Normandie
(XVII^e-XVIII^e siècles)**

Source : PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, 818 p.



En revanche, d'autres éléments sont à prendre en considération. Si le nombre d'animaux et la capacité à les nourrir sont importants pour obtenir une quantité suffisante de déjections, reste à résoudre le problème des pailles et de la constitution du fumier.

Le manque de paille pour la litière

Le fumier se compose de déjections et des pailles utilisées comme litière dans les étables, écuries, porcheries ou bergeries. Ainsi, pour augmenter la fumure, il ne faut pas seulement plus d'animaux, mais également plus de pailles. Pour y parvenir, il existe deux solutions : l'accroissement des surfaces céréalières et l'optimisation de l'utilisation des pailles produites.

Sous l'Ancien Régime, de nombreux facteurs viennent amoindrir la quantité de paille destinée aux litières dans les exploitations. Parmi eux figurent les prélèvements tels que la dîme et le champart, ainsi que les toitures de chaume en

paille de seigle, même si les autorités tentent d'en restreindre l'usage⁶⁴⁵. De même, les pailles interviennent parfois dans l'alimentation des animaux, surtout lorsque les quantités de fourrage viennent à manquer⁶⁴⁶. Enfin, le mode de sciage des blés qui consiste à laisser une partie de la paille sur le terrain n'est pas la meilleure façon d'optimiser la récolte de paille. L'usage de la faux est souvent valorisé dans ce sens. Le fauchage augmente le fumier, car la faux coupe à la fois les céréales et les herbes proches du sol⁶⁴⁷.

Dans certaines paroisses de pays d'embouche, la prééminence des prés et des pâturages sur les terres de labour diminue le volume de paille⁶⁴⁸. Quant aux assolements du Bocage, les temps de repos apparaissent pour certains comme des occasions manquées de récolter une production supplémentaire de paille. Toutefois, il faut nuancer ce propos, car ces landes font très souvent l'objet d'une récupération de végétaux que les habitants utilisent comme litière. Le manque de paille pour la fumure à l'époque de l'Ancien Régime est une idée communément admise⁶⁴⁹. Dans un système où la croissance de chaque facteur dépend de celles des autres, il est difficile d'amorcer un changement radical [Figure n° 13, p.194]. Seul un apport extérieur peut venir accélérer un processus habituellement lent. Or, pour y arriver, il est nécessaire de disposer des capitaux suffisants. Au cours de ces essais agronomiques, Lavoisier est confronté à ce phénomène qu'il relate durant l'une de ses interventions à la Société d'Agriculture de Paris, en 1788 :

« Comme ce n'est qu'à force d'engrais qu'on peut parvenir à augmenter les pailles dans une ferme, et qu'en même temps ce n'est qu'à force de pailles qu'on peut augmenter les engrais, on conçoit que ce double objet

⁶⁴⁵ « Arrêt du Parlement, en temps de vacations, qui ordonne l'exécution des arrêts de la cour des premier & 6 août 1765, qui font défenses de couvrir autrement qu'en ardoise & en tuile dans les villes et bourgs. (du 27 octobre 1770) » dans *Recueil des édits, déclarations, lettres-patentes, arrêts et règlements du Roi. Registrés en la cour du parlement de Normandie, depuis l'année 1754, jusqu'en 1771*, Rouen, Richard Lallemand, Imprimeur du roi, 1774, p. 1281-1290.

⁶⁴⁶ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761*. « On ne considère pas moins dans la récolte de cette seconde avoine, la paille pour la nourriture de bestiaux pendant l'hiver que le grain. » ; Arch. dép. Manche, 3Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, avril 1836. De nombreuses communes mentionnent l'usage de la paille comme aliment pour les animaux.

⁶⁴⁷ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lo, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1837, vol. 9, p. 84.

⁶⁴⁸ Arch. dép. Calvados, C5297 (Aignerville), C5351 (Engranville), C5403 (Neuilly), *Registres du vingtième*, 1781

⁶⁴⁹ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Éléments d'agriculture*, Paris, Guérin et Delatour, 1762, vol. 1, p. 200 : « Il ne suffit pas, pour voir beaucoup de fumier, d'avoir de grands troupeaux & quantité de bétail, il faut encore avoir du fourrage en abondance : on a besoin non seulement de foin pour nourrir ces animaux, mais de pailles pour fournir à la litière. On peut se procurer du foin par des prés artificiels ; mais la paille est presque toujours ce qui manque. » ; MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 127-129.

ne peut être rempli que par une marche progressive et lente. J'ai accéléré cette progression en achetant des pailles et en faisant rentrer dans ma ferme celles de ma dîme. Ces pailles consommées par les bestiaux que mes prairies artificielles m'ont mis en état de nourrir, ont augmenté peu à peu la quantité de mes fumiers, et je me suis élevé graduellement pendant un intervalle de sept à huit ans, de deux voitures de fumier par arpent à six ou sept, et j'espère arriver à dix et peut-être plus, sous un petit nombre d'années⁶⁵⁰. »

Avec des capitaux importants, l'absence d'entraves telles que les prélèvements de paille (impôts, toitures ou autres) et une excellente connaissance de l'agronomie, Antoine Lavoisier met « sept à huit ans » pour obtenir des résultats satisfaisants. Seulement, pour les petits et moyens paysans du Bocage, une telle évolution paraît inconcevable avant le XIX^e siècle, voire le XX^e siècle, tant les obstacles sont nombreux.

Pour compenser le manque de paille, les paysans de l'Ouest ramassent différents végétaux qu'ils utilisent pour les litières des animaux⁶⁵¹. À Coutances, le fumier est associé au varech et à la tanguie pour fumer la terre avant la sole du sarrasin, ou avec du terreau pour amender la troisième sole d'orge⁶⁵². Le varech échoué sur les rivages sert parfois de litière⁶⁵³. Dans le Bocage ornais, le fumier est mélangé avec les boues et végétaux qui sont ramassés sur les chemins ou dans les forêts⁶⁵⁴. Bien sûr, la paille de sarrasin ne déroge point à la règle⁶⁵⁵. Dans le

⁶⁵⁰ LAVOISIER Antoine, « Résultat de quelques expériences d'Agriculture & réflexion sur leur relation avec l'économie politique. Lu en 1788, à la Société d'Agriculture de Paris, par M. Lavoisier » dans *Annales de chimie ou recueil de mémoires concernant la chimie et les arts qui en dépendent et spécialement la pharmacie*, Paris, chez Joseph de Boffe, 1792, vol. 15, p. 297-316.

⁶⁵¹ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1831, vol. 2 & 3, p. 84 ; Arch. dép. Orne, M1786, *Description abrégée du département de l'Orne*, 30 novembre 1800. « Les engrais ordinaires sont le fumier provenant de la litière qu'on fait aux bestiaux avec la paille des différents grains ; on y emploie aussi la fougère, le genêt, la bruyère. » On retrouve le procédé en Bretagne : Arch. nat., F10/295, *Réponse du district de Faouët (Morbihan) à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, 31 janvier 1794. « C'est un mélange de fumier, chaux, de lande, genêts, et bruyères. Cet engrais bien préparé fume suffisamment les terres et nous n'avons pas vu que ce fut par insuffisance des engrais que les récoltes étaient souvent mauvaises comme la dernière année, mais par les gelées qui font sentir dans le mois de mai ce qui porte les plus grands ravages. »

⁶⁵² Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764.

⁶⁵³ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1831, vol. 2 & 3, p. 65.

⁶⁵⁴ Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759 ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787. Arch. dép. Orne, 1MI 239, *Cahier de doléances de Briouze*, 1789.

⁶⁵⁵ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 1787. « On la consomme en litière ou on la fait pourrir dans les cours et même dans les chemins, ce qui produit un engrais froid et de peu de sel. » ; BOISSEY L'abbé, « Passais-La-Conception (La Révolution à Passais) », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1899, n° 18, p. 212 ; ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 331. BERGERIE Jean-Baptiste Rougier de La, *Traité d'agriculture pratique : ou Annuaire des cultivateurs du département de la Creuse et des pays circonvoisins*, Paris, La Feuille du cultivateur, 1795, p. 24 ; BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr.

nord de la Manche, certains cultivateurs estiment qu'elle fait une mauvaise litière. Il faut bien avouer que la tige fibreuse retient mieux l'eau que les tuyaux des céréales et qu'elle demande plus de temps pour sécher. Ils préfèrent la brûler et battre les cendres pour qu'elles prennent la consistance « des potasses et soudes du commerce »⁶⁵⁶. Dans les années 1850, Bertin de La Hautière part en croisade contre cette coutume qu'il qualifie de « mauvaise et ancienne ». Il préconise l'usage de la paille de sarrasin comme litière, plutôt que de la brûler⁶⁵⁷. Enfin, les amendements basiques, précédemment cités, sont également intégrés à ces assortiments de déjections, de pailles et autres végétaux⁶⁵⁸.

La stabulation

L'usage des étables est assez courant dans l'Ouest. Les inventaires après décès, même modestes, regorgent de mentions d'étables, et une rapide recherche historiographique confirme leur présence⁶⁵⁹. Toutefois, dans le Plain et le Bessin herbagé, ainsi que dans les environs de Quimperlé, les vaches passent la majeure partie de l'année à l'extérieur, ce qui exclut la possibilité de générer du fumier⁶⁶⁰.

des Sourds-muets, 1800, p. 32 ; Arch. dép. Manche, 3Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, 1836 ; *L'annuaire de l'Orne*, 1846, p. 134-145. « Les pailles de sarrasin, qui ne servent qu'à la litière, sont mises en meules hors des bâtiments. »

⁶⁵⁶ *L'Abeille du nord*, Altona, 1805, vol. 10, n° 27, p. 154.

⁶⁵⁷ La HAUTIERE (de) Bertin, « Paille de sarrasin », *Annales de l'Agriculture Française*, 1856, n° 7, p. 315-319 ; La HAUTIERE (de) Bertin, « De la paille de sarrasin », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1855, vol. 21, p. 455-459.

⁶⁵⁸ Arch. nat., F10/295, *Lettre du district de Cherbourg à la Commission des subsistances à propos de l'enquête sur les engrais*, décembre 1793. « Le fumier d'étable est mélangé avec du sable de mer. » ; Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765, 1765* ; *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, F. le Blanc, 1870, vol. 36, p. 144. L'usage simultané de la chaux avec le fumier est condamné au Congrès d'Isigny (1869) : « Aujourd'hui on ne fait plus, comme jadis, le mélange du fumier de ferme avec de la chaux, mélange annulant l'engrais par l'emploi combiné de l'amendement. » Rapport de Pierre le Petit, propriétaire cultivateur à Deux-Jumeaux, dans Fabrice PONCET, *op. cit.*, 2015 ; Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, juin 1764 : « Le fermier transporte 5 ou 6 barneles de terre de la pièce qu'il veut ensemençer en sarrasin dans sa cour, il les mêle avec des pailles de fumiers, il tourne le tout plusieurs fois et souvent il y mêle quelques chartées de tange et varech. »

⁶⁵⁹ ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 149. « Toutes les exploitations agricoles, mêmes les plus petites closes, ont au moins une étable à vaches. » ; LAMOTTE Françoise, *L'élection d'Avranches ou l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources notariales : société, modes de vie, mentalités*, Thèse d'Histoire, Université de Paris IV, Paris, 1973, p. 576 : « La maison [avranchinaise] comporte, selon les cas, une ou deux pièces habitables, un cellier, une grange ou une étable surmontée d'un grenier... » ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 208 ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 218 : « En hiver, elles [les vaches] restent presque continuellement à l'étable. » ; GARNIER Bernard, « Production et prélèvement à Beaumesnil vers 1780 », *Annales de Normandie*, 1981, vol. 31, n° 3, p. 256. « Sur 86 propriétaires, 75 possèdent une étable. »

⁶⁶⁰ Arch. dép. Calvados, C5297 (Aignerville), C5351 (Engranville), C5403 (Neuilly), *registres du vingtième*, 1781 ; De passage dans la région d'Isigny, François de La Rochefoucauld constate que les vaches de cette

Les éleveurs sont convaincus que l'usage trop important de la stabulation a des répercussions sur la qualité du lait. Ce débat entre les partisans d'un élevage en plein air et les adeptes de la stabulation fait rage tout au long du XIX^e siècle⁶⁶¹.

Le principal point d'affrontement entre ces deux visions de l'élevage concerne l'insalubrité des étables. En 1832, la *Société d'agriculture de la Seine-Inférieure* se penche sur le problème sanitaire du « lait bleu ». Les membres de cette institution insistent sur l'état de certaines étables qualifiées de « trop basses, mal aérées et malsaines »⁶⁶². À la même époque, les membres de l'Association normande se saisissent de ce sujet. Les adeptes du maintien des bovins en intérieur souscrivent à l'argumentation de leurs opposants sur le manque d'hygiène des étables et les possibles répercussions sur la production laitière. C'est pour cette raison qu'ils proposent la création de « hangars » plus aérés et mieux pensés pour ce type d'activité⁶⁶³.

Finalement, ce débat révèle un obstacle supplémentaire dans le processus de mutation d'un système extensif vers un système intensif. Avant les années 1850, les étables sont certes présentes, mais inadaptées pour de gros effectifs⁶⁶⁴. Pour qu'un tel changement s'opère, il faut convaincre les éleveurs d'abandonner leur modèle, mais d'importants capitaux sont également nécessaires pour construire de nouveaux bâtiments. Or, l'incapacité financière à investir dans ce type d'infrastructure est pour les paysans les plus modestes un argument supplémentaire dans le rejet de ce système intensif.

région restent toute l'année en plein air. LA ROCHEFOUCAULD-LIANCOURT François-Armand-Frédéric de, *Voyages en France de François de La Rochefoucauld (1787-1783)*, Paris, Champion, 1933, vol. 1, p. 66 ; Arch. Dép. Finistère, 1M 11, *Rapport sur la situation de l'agriculture dans l'arrondissement de Quimperlé*, s. d. « Le manque d'engrais y maintenait l'agriculture dans un état d'infériorité très marqué. [...] Au lieu de multiplier le bétail et les prairies artificielles, seul moyen efficace alors connu d'obtenir des engrais, les cultivateurs ne nourrissaient que la quantité de bétail nécessaire à l'exploitation de leurs fermes. [...] Au lieu d'enfermer le bétail à l'étable, le cultivateur est dans l'usage de le laisser paître tous les jours dans les landes. Le cultivateur perd une masse considérable d'engrais. [...] Loin de là, car le cultivateur comptant beaucoup trop sur le pâturage pour la nourriture de son bétail, néglige ses prairies, vend une partie de son foin et n'a que du bétail maigre et en mauvais état. »

⁶⁶¹ Arch. nat. F¹¹ 2847, Rapport de la société d'Agriculture et de Commerce de Caen, 1812. « Les vaches ne sont jamais établies, quoique rigoureux que soit le temps » ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÉRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^{re} circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, Imprimerie Impériale, 1867, p. 66 ; BOURDON Jean-Paul, « Des faux, des granges et des étables en Normandie sous le Second Empire », *Annales de Normandie*, 1996, vol. 46, n° 3, p. 364-366.

⁶⁶² CHEMIN Frédéric, *La Société d'Agriculture de la Seine-Inférieure (1761-1880). L'impact d'une institution normande sur les acteurs du monde agricole*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2016, vol. 2, p. 29.

⁶⁶³ BOURDON Jean-Paul, « Des faux, des granges et des étables en Normandie sous le Second Empire », *Annales de Normandie*, 1996, vol. 46, n° 3, p. 364-365.

⁶⁶⁴ Les inventaires après décès recensent très rarement plus de dix bovins (vaches, bœufs, génisses, veaux et autres)

Le parcage

Bien que moins efficace que le fumier de cour, le parcage d'ovins est une solution alternative aux problèmes de pailles et de stabulation. Toutefois, il est peu probable que les troupeaux d'ovins aient réellement participé à l'amélioration des rendements du sarrasin. Dans l'ensemble de ces rapports du XVIII^e siècle, seul le subdélégué d'Avranches mentionne « 3 500 moutons qui se vendent aux habitants des élections voisines qui ont des pâturages et qui viennent les chercher pour leur y donner de l'engrais⁶⁶⁵ ». Seulement, il ne s'agit pas d'un « parcage » à proprement parler, mais plutôt d'un pacage d'ovins⁶⁶⁶. De fait, les bêtes à laine ne sont guère parquées dans les terres de labour durant la jachère et aucun transfert d'éléments nutritifs n'est possible, puisqu'elles broutent et rejettent leurs déjections sur le même lieu.

Pour le Calvados, Gabriel Désert constate qu'au début du XIX^e siècle, les ovins sont principalement présents dans les plaines céréalières des arrondissements de Caen et de Falaise⁶⁶⁷. Leur fumure est particulièrement appréciée des cultivateurs céréaliers et l'absence de bovins leur permet de profiter des jachères⁶⁶⁸. Dans ce cas précis, la technique du parcage est certainement en vigueur. Bernard Garnier, pour la fin du XVIII^e siècle, estime que le Bocage est avant tout une terre de bovins⁶⁶⁹. En l'absence de plantes fourragères, ce sont les landes qui servent à nourrir le bétail. Or, ces dernières ne peuvent suffire à sustenter à la fois des cheptels importants de bovins et d'ovins.

Dans le Bocage, il existe une concurrence entre ovins et bovins. Les chiffres de l'enquête de l'an III montrent bien que le Bocage virois est la région qui élève le moins d'ovins en valeur absolue [Figure n° 14, p. 199]. Seuls les districts de

⁶⁶⁵ Arch. dép. Calvados, C273, *Comparaison de la production du sol de l'élection d'Avranches entre 1731 et 1759*, 1759.

⁶⁶⁶ Antoine Augustin PARMENTIER, François ROZIER (l'abbé), Charles-Philibert de LASTEYRIE, C.-F.-A LALAUZE et J. GALLET, *Traité théorique et pratique sur la culture des grains suivi de l'art de faire le pain : Ouvrage dans lequel se trouvent les principes généraux de Rozier, Fabroni, Duhamel, Tull, Arthur Young, sur la culture des terres, les moyens de se procurer les meilleures récoltes en froment, seigle, avoine, orge, maïs, riz, etc.*, Paris, Delalain fils, 1802, vol. 2, p. 479. « Faites parquer vos troupeaux sur le champ ; labourez-le profondément ; et à mesure que les troupeaux en ont engraisé une place, renouvelez le même travail et le même parcage jusqu'au moment où le froid obligera de conduire les troupeaux dans un lieu moins élevé. Ce terrain se trouvera bien ameubli au temps des neiges et des glaces et les gelées l'ameubliront encore mieux que les labourages. »

⁶⁶⁷ Le principe est le même que dans les plaines céréalières de l'Île-de-France aux XVII^e et XVIII^e siècles. MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 423-426.

⁶⁶⁸ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 52-53.

⁶⁶⁹ GARNIER Bernard, « Production et prélèvement à Beaumesnil vers 1780 », *Annales de Normandie*, 1981, vol. 31, n° 3, p. 256.

Coutances et Valognes se distinguent réellement par un élevage ovin important. Les districts restants élèvent entre 40 000 et 50 000 ovins. En revanche, une observation de la répartition en valeur relative permet de clairement dégager deux zones distinctes où l'élevage ovin est largement supérieur à celui des bovins [Figure n° 15] : à l'ouest, les districts du Nord-Cotentin (Coutances, Valognes et Cherbourg) et à l'est, ceux de Falaise et de Caen. En revanche, les districts d'Avranches, de Saint-Lô et de Bayeux présentent une répartition plus ou moins égalitaire des deux espèces. Enfin, les districts de Vire et de Carentan semblent posséder plus de bovins que d'ovins.

L'existence d'un grand nombre de moutons ne garantit pas forcément une utilisation pour fumer les terres de labour. Dans les districts maritimes de la Manche, les ovins sont en majeure partie sur les herbus. De même, certains districts disposent de différents terroirs qui permettent de répartir de manière distincte des ovins et des bovins. Quoi qu'il en soit, les ovins qui paissent sur les herbus ou sur les landes ne servent guère à fumer les terres de labour. Bien sûr, des animaux qui se nourrissent sur les friches (temps de repos) participent à la fertilisation de ces terres qui vont revenir en culture quelques années plus tard, mais cette technique apporte peu d'éléments fertilisants supplémentaires. Par ailleurs, pour bien fumer ses terres, il faut un cheptel conséquent⁶⁷⁰. La location ou possession saisonnière de troupeaux permet de disposer d'un grand nombre d'ovins, tout en s'affranchissant d'une partie des dépenses liées à l'entretien annuel⁶⁷¹. Néanmoins, ces deux alternatives restent l'apanage de fermiers qui disposent de surfaces importantes et de capitaux suffisants⁶⁷². Par conséquent, les ovins présents dans le bocage n'ont certainement pas servi à engraisser les terres de sarrasin.

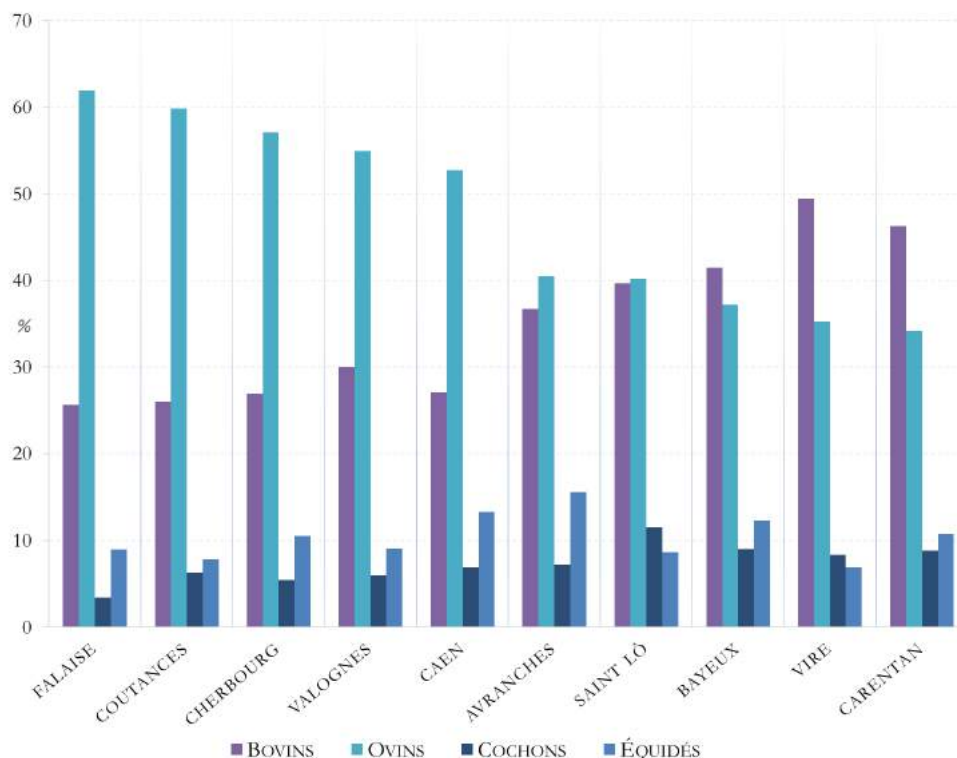
⁶⁷⁰ MORICEAU Jean-Marc, *Histoire et géographie de l'élevage français : XV^e-XVIII^e siècles*, Paris, A. Fayard, 2005, p. 164. « Indépendamment des frais d'entretien d'un parc, non rentables en-deçà d'une soixantaine de bêtes, les moutons intéressent moins les secteurs de petite culture qui n'offrent aucune ressource fourragère en dehors de la vaine pâture. »

⁶⁷¹ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 52-53 ; MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 382-383.

⁶⁷² MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 133-136 ; LAMBERT Etienne, *Nobles du bocage, nobles de la plaine*, Thèse d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, p. 127-128.

Figure n° 15 : Répartition par district des animaux d'après l'enquête de l'an III

Source : FESTY Octave, *Les animaux ruraux en l'an III: dossier de l'enquête de la Commission d'agriculture et des arts*, Paris, Tépac, 1946, 3 vol.



Quel bilan ?

Il paraît donc évident que l'agriculture de la Normandie armoricaine du XVIII^e siècle ne permet pas de produire suffisamment de fumier pour passer d'un système extensif à un système intensif. En 1761, le subdélégué de Vire déplore le manque de fumier et d'animaux dans son élection⁶⁷³. Pourtant, l'enquête de l'an III place le district de Vire en deuxième position, derrière celui de Carentan, pour ce qui est du cheptel bovin. D'une manière générale, la

⁶⁷³ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761*. « Il y a bien des fonds qui ne sont pas mis dans leur valeur soit parce que les propriétaires n'ont souvent pas de quoi ensemer, soit parce que faute de moyens leurs héritages ne sont point suffisamment chargés de bestiaux, d'où serait le manque de fumier nécessaire à la culture. »

Normandie armoricaine n'a pas à rougir de ses effectifs en bovins et en ovins. Mais, le nombre d'animaux n'est pas le seul facteur à prendre en compte pour la réalisation de fumier. Il faut de quoi nourrir ces bestiaux, de la paille et des structures adaptées pour récupérer les déjections. Certes, ces différents éléments sont présents au XVIII^e siècle, mais en quantité insuffisante pour avoir un réel impact sur les rendements des cultures. À Saint-Lô, les différents rapports des subdélégués n'évoquent pas ou peu l'usage du fumier comme engrais, contrairement à la vase des rivières, la tange, la chaux ou même l'écobuage. Le constat est identique dans l'élection de Bayeux, où l'on préfère insister sur l'utilisation de la chaux pour les terres labourables de la partie bocagère⁶⁷⁴. Le subdélégué de Carentan y fait allusion, mais les résultats obtenus n'ont pas « contribué à rendre cette élection fertile en grain⁶⁷⁵ ».

Il faut attendre le XIX^e siècle pour voir émerger de réels changements. Pour Gabriel Désert, si la production de fumier double entre 1811 et 1892 dans le Calvados, elle reste toujours insuffisante par rapport aux besoins toujours plus grands⁶⁷⁶. Mais n'est-ce pas paradoxal ? Les besoins auraient-ils été plus grands s'il n'y avait pas eu de réels progrès en la matière ? Si les rendements doivent inexorablement satisfaire une démographie dépourvue de plafond malthusien, les techniques naturelles d'engrais ne peuvent parvenir à satisfaire la demande, à moins d'avoir recours à de coûteuses importations. Finalement, le salut viendra des engrais industriels, puis chimiques.

B. *Le noir animal*

Ce nouvel engrais de couleur noire, conçu à partir d'os d'animaux calcinés, fait son apparition au début du XIX^e siècle⁶⁷⁷. Pourtant, l'emploi de déchets d'os était déjà préconisé par Duhamel Dumonceau au XVIII^e siècle⁶⁷⁸. Utilisé de au départ pour filtrer certains liquides ou clarifier les sirops des sucres de betteraves, ce n'est que dans un second temps que le noir animal devient un engrais agricole⁶⁷⁹. Ferdinand Favre, maire de la ville de Nantes et propriétaire d'une

⁶⁷⁴ Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765, 1765*.

⁶⁷⁵ Arch. dép. Calvados, C280, *Observation sur l'élection de Carentan*, 1764.

⁶⁷⁶ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 326.

⁶⁷⁷ On parle également de noir d'os ou charbon d'os

⁶⁷⁸ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Éléments d'agriculture*, Paris, Guérin et Delatour, 1762, vol. 1, p. 194. « Ce n'est pas tout : on achète les menus copeaux de ceux qui travaillent la corne, la baleine, les os & même l'ivoire pour les répandre dans les terres »

⁶⁷⁹ CHEVALLIER A., « Mémoire sur le charbon et sur son emploi dans l'assainissement des eaux et dans divers usages économiques », *Journal des connaissances usuelles et pratiques, ou recueil des notions immédiatement utiles aux besoins et jouissances de toutes les classes de la société*, 1830, 58 à 69, p. 242-257 ; LE NAIRE Marie-Madeleine, « L'industrie des engrais minéraux dans la région nantaise », *Norôis*, 1956, vol. 10, n° 1, p. 202-203.

raffinerie de sucre, découvre de manière fortuite que les restes de noir animal de son usine peuvent servir à fertiliser les terres agricoles⁶⁸⁰. Rapidement, la ville de Nantes se spécialise dans la collecte de ces déchets d'usines qui arrivent de toute l'Europe. Les propriétés de cet engrais varient en fonction des provenances, mais le principal élément recherché reste le « phosphate de chaux » (phosphate de calcium)⁶⁸¹. La Normandie n'est pas en reste, puisqu'il s'en fabrique à Saint-Désir-de-Lisieux⁶⁸².

Fréquemment utilisé dans les terres défrichées, le noir animal se retrouve inexorablement associé à la culture du sarrasin qui occupe la première sole. À tel point que certains auteurs lui attribuent des propriétés spécifiques à la culture du *Fagopyrum*, sans pour autant être en mesure de les expliquer⁶⁸³. Antoine Laurent Lavoisier a posé les bases de la chimie moderne, mais il reste encore du chemin pour résoudre le mystère. Au début du XIX^e siècle, Théodore de Saussure (chimiste et botaniste suisse) est le premier à évoquer la présence de phosphore dans les plantes⁶⁸⁴. Néanmoins, ses travaux se restreignent à l'analyse de la composition chimique des plantes. À aucun moment il n'évoque le fait d'apporter du phosphore pour répondre à un besoin nutritionnel chez ces végétaux. Ainsi, le lien entre le noir animal et le phosphore n'est pas encore établi. Il faut attendre les travaux du chimiste allemand Justus von Liebig pour comprendre que les végétaux ne se nourrissent pas directement des matières organiques présentes dans les engrais ou l'humus, mais d'éléments chimiques minéraux qui les composent⁶⁸⁵. À partir de ces recherches, d'autres chercheurs comme James Murray et Sir John Lawes vont mettre en place des procédés

⁶⁸⁰ SOCIÉTÉ GÉOLOGIQUE DE NORMANDIE, *Bulletin de la Société géologique de Normandie*, Le Havre, Société géologique de Normandie, 1873, p. 203.

⁶⁸¹ BOURRIGAUD René, *Le développement agricole au XIX^e siècle en Loire-Atlantique*, Thèse d'Histoire, Université de Nantes, 1994, p. 228-243.

⁶⁸² *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Association normande, 1838, vol. 4, p. 123.

⁶⁸³ SOCIÉTÉ ROYALE ET CENTRALE D'AGRICULTURE, *Mémoires*, Paris, Chez Mme V^e Bouchard-Huzard, 1842, p. LXI. Rapport sur l'introduction, dans un canton de la France d'engrais qui n'y étaient point en usage : « Les beaux résultats que son emploi avait donnés dans plusieurs de nos départements de l'Ouest se sont reproduits dans le département de l'Orne : là, en effet, les cultures du sarrasin et des prairies en ont surtout profité ; on a commencé à l'étendre avec succès aux fumures des céréales, et à le substituer à la poudrette introduite en 1789, par Bridet, dans l'agriculture du Calvados. [...] On en répand cinq hectolitres seulement par hectare pour le sarrasin, et l'expérience a montré que la récolte était au moins aussi abondante en graines qu'après l'emploi du fumier : sa durée se prolonge durant la rotation de quatre ans. On le répand sur la semence de blé ou de sarrasin. » ; « Depuis quelques temps, on aime à donner le noir animal pour engrais au sarrasin et il produit merveille ; mais le sol s'épuise bien tôt avec ce stimulant dont le propre est d'appliquer aux récoltes qui lui sont associées tous les principes nutritifs renfermés dans le sol. »

⁶⁸⁴ SAUSSURE (de)Théodore, « Mémoire sur le phosphore que les graines fournissent par leur distillation et sur la décomposition des phosphates alcalins par le charbon », *Annales de Chimie*, 1808, vol. 65, p. 189-201.

⁶⁸⁵ LIEBIG Justus von Auteur du texte, *Traité de chimie organique*, Paris, Fortin et Masson, 1840, 3 vol.

chimiques pour obtenir des « superphosphates »⁶⁸⁶. Il s'agit d'os ou de phosphates minéraux traités à l'acide sulfurique pour rendre le phosphate plus facilement et plus rapidement assimilable par les plantes. L'ultime étape de ce progrès chimique sera donc l'exploitation de minerais riches en phosphates.

Conclusion

De nos jours, le sarrasin a la réputation d'être peu exigeant en matière de fertilisation. Il est capable de donner une récolte « convenable » dans des terrains où les céréales demanderaient un travail de préparation et de fertilisation bien plus conséquent. Seuls quelques apports en adéquation avec ses besoins sont requis, mais une trop grande quantité d'engrais peut rapidement lui être préjudiciable⁶⁸⁷. Ainsi, un excès d'azote déclenche un fort accroissement de l'appareil végétatif, au détriment des grains⁶⁸⁸. Or le fumier est la principale source d'azote dans les engrais naturels. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, certains agronomes préconisent déjà une fumure légère pour le *Fagopyrum*⁶⁸⁹. Cependant, la surabondance de fumier ne devait pas concerner beaucoup de paysans avant le XX^e siècle.

Actuellement, en agriculture conventionnelle, il est déconseillé d'ajouter de l'azote pour la culture du sarrasin. Il se contente des reliquats des précédents traitements. Le cahier des charges de l'IGP « blé noir de Bretagne » indique de ne pas dépasser 100 unités d'azote par hectare sur la base des bilans azotés des précédents. À titre de comparaison, un blé tendre d'hiver (froment) dont on voudrait tirer un rendement de 75 q/ha demanderait entre 200 et 250 unités d'azote par hectare⁶⁹⁰. Une fumure est donc possible, mais dans le respect de la limite indiquée précédemment. Si le reliquat d'azote dépasse les 80 unités par hectare, l'ajout de fumier risque de s'avérer préjudiciable. Quant aux taux de phosphore (P) et potassium (K), ils sont souvent suffisants pour que la culture se fasse sans apport supplémentaire. Seulement, ces recommandations reposent

⁶⁸⁶ BOULAIN Jean, « Histoire de la fertilisation phosphatée 1762-1914 », *Étude et gestion des sols*, 2006, vol. 13, n° 2, p. 132.

⁶⁸⁷ POUSSET Joseph, « La Culture du sarrasin. Éléments d'observation et de recherche », *Biodoc : L'agriculture biologique en Normandie*, mars 2012, n° 26, p. 2.

⁶⁸⁸ LE JEANNE Lucie, « Sarrasin de Pays » *Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités*, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, p. 88.

⁶⁸⁹ MALAGUTI Faustino, *Chimie appliquée à l'agriculture : précis des leçons professées depuis 1852 jusqu'à 1862 sur différents sujets d'agriculture*, Paris, Dezobry, 1862, vol. 3, p. 49-50 ; GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1101.

⁶⁹⁰ AGRICULTURES & TERRITOIRES. CHAMBRE D'AGRICULTURE NORMANDIE, *Guide de calcul des doses d'azote (Basse-Normandie)*, Chambre régionale d'agriculture Normandie, 2014, [<http://partage.cra-normandie.fr/fichiers/env-guide-calcul-dose-azote.pdf>].

sur des terres déjà fertilisées pour les cultures précédentes et beaucoup moins acides. Par conséquent, les besoins en macronutriments avant une sole de sarrasin sont forcément moins importants. Alors, qu'en est-il pour les périodes antérieures à la Seconde Guerre mondiale ? Existe-t-il d'autres apports permettant d'améliorer la culture du sarrasin ?

Avant le XX^e siècle, les réels besoins des plantes en éléments nutritifs ne sont pas encore maîtrisés. La fertilisation se fait de manière empirique, grâce à l'observation. Or, cette approche amène certains auteurs à confondre des liens temporels avec des liens causaux⁶⁹¹. Il faut donc éviter de croire aveuglément les témoignages des différents protagonistes. Le sarrasin est systématiquement en tête d'assolement, dans la continuité des travaux de jachère et quelques mois avant la sole de blé d'hiver. Le coût, le travail, le transport et la pénurie des engrais et des amendements interdisent leur usage systématique avant chaque culture. En moyenne, une parcelle reçoit un complément une fois par rotation culturale, pendant les travaux de jachère. Par conséquent, la fertilisation introduite durant le travail de jachère ne concerne pas uniquement le sarrasin, mais l'ensemble des soles.

De prime abord, nous pourrions penser que les éléments riches en carbonate de calcium n'ont que peu d'intérêt pour la culture du sarrasin, puisque ce dernier résiste à la toxicité aluminique et ferrique des sols acides. Cependant, avant l'utilisation massive de la chaux, les amendements basiques tels que la tange, les sables calcaires, les cendres, la charrée ou les coquilles d'huîtres calcinées ne sont pas assez puissants pour rendre ces sols basiques. Ils ne peuvent donc pas avoir d'effet négatif sur la culture du sarrasin. Il est même probable qu'ils aient une action positive dans la mesure où le carbonate de calcium améliore l'absorption des éléments nutritifs par les plantes. De même, si le sarrasin nous apparaît comme une plante nécessitant une faible fertilisation, ses besoins ne sont pas pour autant inexistantes. Or, les sols acides freinent la minéralisation des matières organiques. C'est pourquoi un apport supplémentaire de matières organiques en décomposition sous forme de fumier, de boue et autres végétaux peut répondre aux besoins du *Fagopyrum* en éléments nutritifs. Jusqu'au XX^e siècle, ces engrais naturels sont en quantité restreinte et ne sont pas aussi puissants que les engrais chimiques. Par conséquent, ils ne peuvent pas surexposer une culture aux principaux éléments nutritifs (azote, phosphore et potassium).

Contrairement à ce que certains témoignages prétendent, il ne semble pas exister de fertilisation propre à la culture du sarrasin. Les techniques employées

⁶⁹¹ Par exemple, si tel engrais ou tel amendement est systématiquement mis avant la culture du sarrasin, alors il leur apparaît nécessaire à sa culture. Seulement, ce sophisme confond la constatation d'une succession de deux phénomènes, avec la mise en évidence d'un lien de cause à effet entre ces deux éléments.

jusqu'au dernier quart du XIX^e siècle peuvent tout aussi bien favoriser ses rendements que ceux des autres cultures. Il faut attendre la maîtrise des engrais chimiques, l'analyse des sols et la connaissance des besoins nutritionnels des plantes pour disposer de méthodes de fertilisation spécifiquement adaptées. Pour savoir si la hausse des engrais naturels au cours du XIX^e siècle a une réelle influence sur la culture du sarrasin, il est nécessaire de s'intéresser à l'évolution des rendements au cours de cette période⁶⁹². Cependant, avant d'en arriver à cette question, intéressons-nous aux différentes étapes phénologiques du *Fagopyrum*, de sa germination jusqu'à sa récolte.

⁶⁹² Cf. Chapitre XI, p. 321.

Chapitre VII

LES SEMAILLES



Après avoir réalisé les différents travaux préparatoires et fait le choix d'une fertilisation adaptée au sol et aux cultures qui composent un assolement, vient le temps des semailles. On sait à quel point le travail de préparation des semences et d'emblavement est important pour les céréales⁶⁹³. Mais qu'en est-il pour le sarrasin ? Le « bled du pauvre » demande-t-il autant d'attention que le froment ? Si toutes ces étapes, minutieusement décrites dans de nombreux traités d'agronomie, permettent une véritable moisson de données pour les céréales, pour le *sarrasin* ce travail s'apparente plus à un glanage d'informations, surtout pour les périodes les plus anciennes.

Au fil des lectures, les découvertes réalisées donnent à comprendre les enjeux de la sélection et du renouvellement des semences, des techniques et des outils employés, mais surtout de l'importance du choix de la densité des semis. Même pour le sarrasin, la maîtrise de toutes ces étapes est essentielle pour l'optimisation des rendements de la future récolte. Cependant, la principale interrogation à laquelle il nous faut répondre concerne l'existence de pratiques spécifiques à la culture du *Fagopyrum*. Quant à la question de la saisonnalité des semis, elle est repoussée au chapitre suivant, entièrement dédié aux phénomènes météorologiques, car ces deux éléments sont intimement liés⁶⁹⁴.

⁶⁹³ COMET Georges, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e - XV^e siècle)*, Rome, École française de Rome, 1992, p. 444-446 ; MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 145-164 ; MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 428-445.

⁶⁹⁴ Cf. chapitre VIII, p. 241.

I. Un savoir-faire

A. Séparer le bon grain de l'ivraie

Les espèces et variétés

Contrairement aux croyances populaires, cette plante annuelle n'est pas une céréale, mais une polygonacée, au même titre que la rhubarbe et l'oseille. La distinction entre les graminées dont font partie les céréales et les polygonacées s'opère au niveau de la Classe [Tableau n° 11]. Les graminées sont des monocotylédones et les polygonacées des dicotylédones [Figure n° 19, p. 243].

Tableau n° 10 : Classification des polygonacées et des graminées

Source : Moench, 1794

	<i>Polygonacées</i>	<i>Graminées</i>
<i>Règne</i>	Plante	Plante
<i>Sous-règne</i>	Tracheobionta	Tracheobionta
<i>Division ou embranchement</i>	Angiospermes (magnophyta)	Angiospermes (magnophyta)
<i>Classe</i>	Dicotylédones	Monocotylédones
<i>Sous-classe</i>	Caryophyllidae	Commelinidae
<i>Ordre ou famille</i>	Polygonacées	Poacées
<i>Genre</i>	Fagopyrum	-
<i>Variétés</i>	Esculentum Tataricum Stenocarpa Ermaginum	

Avant le XIX^e siècle, la question des espèces et des variétés de sarrasin ne semble pas se poser chez les cultivateurs. Seuls quelques érudits ou botanistes ont connaissance de différentes espèces de *Fagopyrum*. Néanmoins, sous l'Ancien Régime, le sarrasin cultivé en France est très certainement du *Fagopyrum esculentum*. C'est à partir du dernier quart du XVIII^e siècle que le sarrasin dit de « Sibérie » ou de « Tartarie » (*Polygonum tataricum*, Linné. - *Fagopyrum*

tataricum, Gartner) apparaît dans les sources françaises⁶⁹⁵. Il est probable que les récentes avancées en palynologie puissent remettre en question ce postulat, mais, quoi qu'il en soit, avant le XX^e siècle, le *Fagopyrum tataricum* est très peu cultivé dans le Massif armoricain. D'ailleurs, il n'a jamais été réellement plébiscité pour l'alimentation humaine. Au XX^e siècle, il est principalement destiné à la nourriture des animaux ou à la réalisation d'engrais vert⁶⁹⁶.

De nos jours, cette espèce de *Fagopyrum* est considérée comme une adventice (mauvaise herbe) que les agriculteurs français combattent ardemment. Il pousse plus rapidement que son cousin l'*esculentum* et prend assez facilement le dessus. Les cultivateurs qui utilisent leur propre semence doivent passer par une étape de triage pour l'écarter, car le *tataricum* dénature le goût recherché par les crêpiers français. Dans d'autres pays, cette espèce est cultivée à part entière pour l'alimentation humaine. Son goût est différent de l'*esculentum*, mais pas mauvais pour autant. Il est fort probable qu'il s'agisse d'une variété différente de celui que l'on retrouve en France au milieu des champs d'*esculentum*. En effet, chaque espèce (*esculentum* et *tataricum*) se subdivise en plusieurs variétés. Ainsi, le *Fagopyrum tataricum* utilisé dans d'autres pays est issu d'une sélection destinée à satisfaire des besoins gastronomiques. À l'inverse, le *Fagopyrum tataricum* présent actuellement en France est le résultat d'une reproduction sauvage dont le goût ne correspond pas aux attentes des consommateurs. D'autres espèces ont été rencontrées au fil des lectures, mais uniquement pour les périodes contemporaines et dans des écrits d'érudits ou d'agronomes⁶⁹⁷.

Reste la question des variétés de *Fagopyrum esculentum*. Là encore, l'Ancien Régime est un bien pauvre pourvoyeur d'informations sur la question. Le seul indice dont nous disposons est la couleur des fleurs. De nos jours, en Europe, les champs de sarrasin sont systématiquement remplis de fleurs blanches, alors qu'en Asie des fleurs roses ou blanches et roses sont visibles. Or, dès le XVI^e siècle, certains auteurs européens décrivent des fleurs roses ou « blanches mêlées de rose »⁶⁹⁸ [annexes n° 12 à 15]. Doit-on y voir le signe d'une

⁶⁹⁵ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3911, *Avantages et produits d'un bled noir venant de Sibérie*, 11 décembre 1776. *Journal politique, ou Gazette des gazettes*, Bouillon, Lutton, 1782, p. 63-64 ; LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, 7 p. ; CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 40.

⁶⁹⁶ Un engrais vert est une plante semée dans le but d'« engraisser » le sol. Elle est détruite durant sa phase végétative, puis enfouie dans le sol, afin d'apporter des éléments nutritifs pour les cultures suivantes.

⁶⁹⁷ RENAULT, « Notice sur le sarrasin frutescent », *Annales de l'Agriculture Française*, 1819, n° 7, p. 107-111 ; MIÈGE Emile, *Recherches sur les principales espèces de Fagopyrum (Sarrasin)*, Faculté des sciences de Paris, Rennes, 1910, 444 p.

⁶⁹⁸ DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319. « Il vient à costé, & au sommet des tiges de courtes queues, sur lesquelles croissent beaucoup de fleurs blanches amassées

variété différente ? Franck-Emmanuel Lepretre, membre de l'unité SAD (Sciences pour l'Action et le Développement Paysages) à l'INRA Rennes et spécialisé dans l'étude du sarrasin pense que le phénotype des fleurs de sarrasin a une origine génétique. Il a eu l'occasion de travailler sur une variété de *Fagopyrum* locale originaire du Bhoutan qui possède des fleurs roses. Ainsi, cette distinction entre fleurs blanches et fleurs roses pourrait être un indice sur la présence de différentes variétés, dès le XVI^e siècle. Toutefois, il faut attendre le XIX^e siècle pour trouver des mentions de variétés différentes de *Fagopyrum esculentum*.

« On en compte trois variétés qui sont cultivées dans le centre de la France et la Bretagne : le sarrasin petit gris ; le sarrasin gros noir ; et la barbarie. En Belgique une quatrième variété est cultivée, elle l'emporte sur les autres à cause de son rapport plus considérable et de la beauté de son grain ; ce sarrasin connu sous le nom de sarrasin argenté, a été exposé à Paris par Mme la Baronne de Vrière qui a obtenu pour ce beau produit une médaille de première classe⁶⁹⁹. »

Avec une valeur économique réduite et une présence uniquement limitée à certains sols, le sarrasin n'a jamais fait l'objet d'autant d'attention que le froment en matière de sélection des grains et d'amélioration des variétés. C'est certainement ce qui explique la stagnation des rendements du sarrasin au XX^e siècle par rapport aux céréales.

Sélection et renouvellement des grains

La question de la sélection et du renouvellement des semences est un sujet aussi vieux que la domestication des plantes. Choisir après chaque récolte les graines des meilleurs plants, c'est s'assurer de développer des semences mieux

ensemble & puis vient la graine qui est triangle. » ; DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, (1^{re} édition en 1586), Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 1, p. 321 322. « Il fait une petite fleur blanche en grappe de raisin, après laquelle il vient une graine triangulaire, noire & de mauvaise couleur, avec une moëlle de couleur blanche au-dedans. » ; CHOMEL Noël et CARMES DÉCHAUX, *Dictionnaire oeconomique contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles...*, Nouvelle édition, Corrigé et augmenté par M. de la Marre., Paris, chez Ganeau : chez Bauche : chez les frères Estienne : chez d'Houry, 1767, vol. 3, 959 p. « Au haut de la tige & des rameaux, ainsi que dans les aisselles des feuilles, naissent des fleurs blanches et rouges, disposées de petites grappes. » ; ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 103. « « Fleur ; sans pétales, composée de huit étamines & de trois pistils refermés dans un calice coloré en blanc, un peu lavé de rouge, & qui tient lieu de pétale. Ce calice est d'une seule pièce, ouvert & divisé par ses bords en cinq parties ovales & obtuses. » ; MÉRAT François-Victor, *La phanérogamie*, Paris, Méquignon-Marvis Père et Fils, 1836, vol. 2, p. 154. « Fleurs blanches mêlées de rose »

⁶⁹⁹ ROUFFY M. J., « Le sarrasin » dans *Journal d'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, Bruxelles et Liège, Chez Deqc, 1857, vol. 9, p. 18.

adaptées à ses propres terres⁷⁰⁰. Le principal écueil à éviter en matière de semences est la dépression endogamique. L'utilisation systématique de semences issues de ses propres cultures peut engendrer au bout de plusieurs générations une dégénérescence génétique. À terme, ces semences produisent des grains de mauvaise qualité et des rendements moins importants.

Si les gros fermiers d'Île-de-France ont à cœur de prendre soin de leurs semences, la question est plus délicate chez les petits cultivateurs du Massif armoricain. Dans le Finistère, peu de laboureurs emploient des semences venant d'autres contrées, si bien que « le grain s'abâtardit et devient d'une petitesse incroyable »⁷⁰¹. Ce constat est le même pour le sarrasin cultivé dans le Bocage virois au milieu du XIX^e siècle. C'est pourquoi Victor Chatel attire l'attention des cultivateurs de la région en publiant un mémoire dans lequel il préconise l'achat de semences provenant d'autres arrondissements, voire d'autres départements⁷⁰². Parfois, ce renouvellement peut se faire de façon accidentelle. Lorsqu'un bail arrive à terme, si le fermier en place n'est pas renouvelé, son remplaçant peut apporter avec lui de nouvelles graines provenant d'une autre paroisse. De même, les distributions de semences de sarrasin par l'État durant les périodes de crise ont certainement œuvré à un renouvellement génétique des espèces⁷⁰³.

Quant à la sélection des graines – qui sont en réalité des akènes⁷⁰⁴ –, il est bien difficile de trouver des témoignages de cette activité. Néanmoins, comme pour les céréales, il est important de sélectionner des graines bien lourdes et de retirer celles des autres plantes qui se seraient glissées dans le lot⁷⁰⁵. Le problème du tri des semences se développe avec l'arrivée du *Fagopyrum tataricum*. Peu à peu, des graines de *tataricum* vont se mélanger aux semences d'*esculentum*. Or, le sarrasin dit de « Sibérie » est plus résistant et pousse plus rapidement que le sarrasin commun. Si rien n'est fait, le premier peut supplanter le second et ainsi dénaturer le goût de la farine. Le *Fagopyrum tataricum* présent sur le sol français ne correspond pas aux critères gustatifs recherchés pour la confection de galettes. De nos jours, le *Fagopyrum tataricum* est considéré comme une adventice qu'il faut

⁷⁰⁰ LIGER Louis, *La nouvelle maison rustique*, Septième édition, Paris, Chez Saugrain fils, 1755, vol. 1, p. 628-630.

⁷⁰¹ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 181.

⁷⁰² CHATEL Victor, *Le sarrasin*, Caen, impr. G. Philippe, 1861, 2 p.

⁷⁰³ Cf. troisième partie sur le rôle du sarrasin dans les crises de subsistances, p. 531-615

⁷⁰⁴ Akène : Fruit monosperme (une seule graine), indéhiscent (qui demeure clos), sec et dont le péricarpe (la paroi) est distinct de la graine.

⁷⁰⁵ GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, p. 423.

absolument éviter, en opérant un tri au niveau des semences.

B. *Qui mal sème, mal récolte*

Un clairsemé de sarrasin

Si le sarrasin est principalement cultivé pour la consommation de ses grains, il lui arrive également de servir d'engrais vert⁷⁰⁶. Or, la quantité de semailles n'est pas la même dans ces deux cas. Pour une production alimentaire, le semis ne doit pas être trop épais, afin d'obtenir des grains plus conséquents et une farine plus abondante⁷⁰⁷. Selon l'abbé Rozier, ce phénomène s'explique par le fait que le sarrasin se ramifie davantage et donne plus de graines lorsqu'il « jouit des bénéfices de la lumière et de l'air »⁷⁰⁸. Un semis clair permettrait au sarrasin de mieux taller, de ramifier plus et surtout d'augmenter les rendements⁷⁰⁹. Jean-Baptiste Rougier de La Bergerie déplore la pratique de certains cultivateurs qui courent après l'abondance en semant de trop grandes quantités. Son conseil est simple : « semez-en moins, labourez bien & fumez beaucoup, vous récolterez davantage »⁷¹⁰.

Ces recommandations perdurent jusqu'au XX^e siècle ; puisqu'en 1953, V. Tsvetoukhine préconise également de semer clair, pour assurer une plus large aération entre les plants, empêcher l'étiollement et améliorer ainsi la fructification⁷¹¹. En revanche, l'usage d'un semis épars est conseillé dans la pratique de l'engrais vert et dans le cadre d'une sole partagée avec d'autres

⁷⁰⁶ SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, DE COMMERCE ET DES ARTS DE BRETAGNE, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1757 & 1758*, Rennes, J. Vatar, 1760, p. 173. « On sème du sarrasin dans le terrain qu'on veut améliorer. Lorsqu'il est en fleur, on le couvre de terre par un labour... » ; ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 380. Cf. p. 242

⁷⁰⁷ « Sarrasin : Note sur la culture et l'avantage de cette plante », *Journal d'agriculture, d'horticulture, d'économie rurale et des manufactures des Pays-Bas*, 1831, no 1, p. 151 ; « Guide du cultivateur : Du sarrasin », *La revue agricole*, 1840, n° 2, p. 232-235.

⁷⁰⁸ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 380.

⁷⁰⁹ LA BERGERIE (de) Jean-Baptiste Rougier, *Traité d'agriculture pratique : ou Annuaire des cultivateurs du département de la Creuse et des pays circonvoisins*, Paris, La feuille du cultivateur, 1795, p. 229.

⁷¹⁰ *Ibid.* « Il croient courir après l'abondance, en ensemençant 40, 50, 60 boisselées de blé noir. »

⁷¹¹ TSVETOUKHINE Victor, « Comment améliorer les rendements en sarrasin », *Agriculture*, 1953, vol. 17, p. 210-211.

denrées, telles que les navets ou les raves⁷¹². L'ombrage du *Fagopyrum* protège du soleil ces légumes racines⁷¹³. Pour utiliser le sarrasin comme engrais vert ou fourrage, il est nécessaire de semer plus épais, jusqu'à deux fois la quantité habituelle selon certains auteurs⁷¹⁴. La multiplicité des pieds assure une augmentation de la végétation au détriment de celle des fruits.

À la main ou au semoir ?

La question de l'emploi du semoir ne se pose pas avant la seconde moitié du XVIII^e siècle, puisque cet objet n'était pas encore en usage jusque-là. Duhamel du Monceau est certainement l'un des principaux instigateurs de l'utilisation du semoir. Dans son *Traité de la culture des terres*, il relaye les travaux d'un cultivateur de Bayeux qui s'est essayé durant trois années consécutives à la culture du sarrasin en utilisant un semoir. Selon l'intéressé, ces parcelles auraient donné plus de grains que ses terres les mieux fumées⁷¹⁵. À l'inverse, à la fin du XIX^e siècle, M. Garnier déconseille son utilisation. Il n'aurait aucun impact sur la production, et la quantité de semences qu'il ferait économiser ne compenserait pas l'augmentation des frais qu'il engendre⁷¹⁶. Pour Jules Rieffel, l'économie serait de 10 litres entre un semis à la main et un semis au semoir⁷¹⁷. Or, un semoir doit être acheté ou loué et il faut également des animaux ou des hommes pour le déplacer dans les parcelles. Si son utilisation rend le travail plus précis, il demande également plus de temps, ce qui engendre des frais de main-d'œuvre supplémentaires. Finalement, cet investissement est conditionné à un seuil de rentabilité qui dépend en partie de la taille des exploitations et du relief des parcelles. Les petites parcelles du bocage entourées de haies, souvent remplies de pierres et comportant parfois des pentes importantes, sont loin d'être le terrain de prédilection de cet outil. Ce dernier paraît bien plus adapté aux plaines de Bayeux, de Caen ou d'Île-de-France. Sans compter qu'il faut des capitaux pour investir dans une telle machine. Au XVIII^e siècle, le semoir reste l'apanage des grandes exploitations aisées et modernes dirigées par un fermier lecteur

⁷¹² BROUSSONET Pierre-Marie-Auguste et HUZARD, *Instruction sur la culture des Turneps ou gros navets ; sur les différentes manières de les conserver, et sur les moyens de les rendre propres à la nourriture des Bestiaux*, Paris, Suivant la Copie de l'Imprimerie royale, 1802, p. 23.

⁷¹³ Bureau du Cours complet d'agriculture (ed.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16, 464 p.

⁷¹⁴ *Ibid.* ; LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 3 ; « Guide du cultivateur : Du sarrasin », *La revue agricole*, 1840, n° 2, p. 233.

⁷¹⁵ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guérin, 1754, vol. 3, p. 17.

⁷¹⁶ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1101.

⁷¹⁷ GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, p. 423.

d'ouvrages d'agronomie⁷¹⁸. C'est donc à la main que la majorité des paysans bretons et normands sèment leur sarrasin. Reste à déterminer la manière dont ils le font, en ligne ou à la volée. Bien que l'abbé Rozier préconise de le semer en « rangée » et de le « biner ou butter », c'est essentiellement à la volée que le sarrasin se sème⁷¹⁹. Pour cause, les semis du sarrasin n'ont pas besoin d'autant d'attention que ceux des céréales qui passent plusieurs mois sous terre avant de voir le jour. Une fois en terre, les cotylédons du blé noir ne mettent que quelques jours pour sortir de terre et profiter de la lumière du soleil. Le semis en rangée ou sillon est nécessaire pour évacuer le trop-plein d'eau de pluie qui peut survenir durant l'hiver, mais le sarrasin, lui, végète rapidement et pendant la belle saison. Semer à la volée semble donc bien adapté à la culture du *Fagopyrum*.

Recouvrir les semences

Pour un semis à la volée, si la terre est suffisamment ameublie et humide, il suffit de passer la herse⁷²⁰. En revanche, si la terre est sèche, un labour superficiel aide à enterrer la graine plus profondément. Même si la germination du *Fagopyrum* est particulièrement rapide, l'enfouissement de ses graines reste important pour éviter qu'elles ne soient mangées par les oiseaux qui en raffolent. Pour accélérer la germination, la *Commission d'agriculture et des arts* propose de tremper les graines dans l'eau pendant quelques heures avant de les semer⁷²¹.

II. Quelle densité au XVIII^e siècle ?

Reste l'épineuse question de la quantité de semences nécessaire pour emblaver un champ de sarrasin. À surface égale, un semis de *Fagopyrum* est-il de même densité que celui des céréales ? Une évolution significative est-elle observable à travers les siècles ? De même, une distinction est-elle saisissable entre les zones géographiques ? Par ailleurs, le volume de semences est une

⁷¹⁸ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 161-163. L'auteur démontre que le semoir « moderne » ne convainc pas les cultivateurs avant la seconde moitié du XIX^e siècle.

⁷¹⁹ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 380.

⁷²⁰ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1101 ; ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 380.

⁷²¹ LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 5.

information significative dans la compréhension de la productivité du *Fagopyrum*. Comparer les volumes récoltés sur une même surface permet de connaître la productivité brute. Pour connaître la productivité nette d'une culture, il faut soustraire le volume de semences utilisé à la quantité de grains récoltée. La question de la productivité sera abordée dans un chapitre à part, avec la notion de rendement, mais pour le moment, seules les semences sont à l'honneur. Il n'est pas toujours aisé de retrouver des sources évoquant les quantités de semences (volume par surface). Les inventaires après décès ne font qu'estimer les surfaces emblavées au moment de la rédaction de l'acte et, dans les livres de compte, seuls les volumes sont mentionnés. Finalement, pour connaître la quantité de grains semés sur une surface précise, mieux vaut dépouiller des sources en lien avec les recensements et autres distributions de grains en période de crise.

A. *Le Domfrontais, un exemple normand*

Pour faire face aux mauvaises conditions météorologiques de l'hiver 1709 et essayer d'enrayer une crise de subsistances qui s'annonce pour la prochaine récolte, différentes mesures législatives sont promulguées dans une déclaration royale du 27 avril 1709⁷²². Outre l'autorisation de dessaisonner⁷²³ en semant de l'orge ou du sarrasin dans les terres normalement dévolues au froment et au seigle, ce texte oblige toute personne qui détient des grains à venir les déclarer dans un registre tenu par les lieutenants des bailliages et des sénéchaussées⁷²⁴. Dans le registre des déclarations du bailliage de Domfront, les signataires ont certes déclaré ce qu'ils possèdent, mais également ce dont ils ont besoin pour ensemençer leurs terres. Par chance, certains d'entre eux mentionnent à la fois la quantité de grains nécessaire et la surface qu'ils souhaitent emblaver. Il faut en moyenne deux boisseaux de seigle ou d'avoine pour un journal de terre et seulement un boisseau de sarrasin pour la même étendue⁷²⁵. Malheureusement, les registres des bailliages de Quimperlé et de Bayeux ne font que recenser les quantités de grains présentes dans les greniers de chaque déclarant⁷²⁶.

En 1739, après une accumulation d'aléas météorologiques rendant les récoltes quasiment nulles, le subdélégué de l'élection de Domfront demande aux curés

⁷²² LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, p. 322.

⁷²³ Dessaisonner : changer une sole dans un assolement. Changer une saison culturale.

⁷²⁴ *Recueil des édits, déclarations, lettres-patentes ; arrêts et règlements du roi, enregistré en la cour du parlement de Normandie depuis l'année 1706, jusqu'en 1712*, Rouen, Richard Lallemant, 1774, p. 376.

⁷²⁵ Arch. dép. Orne, 6B48, *Enquête des grains de 1709, élection de Domfront*, 1709.

⁷²⁶ Arch. dép. Finistère, 9B492, *Enquête des grains de 1709, élection de Quimperlé*, 1709. Arch. dép. Calvados, 2B527, *Enquête des grains de 1709, élection de Bayeux*, mai 1709.

d'établir des listes nominatives des besoins en semences de sarrasin pour emblaver les terres restées stériles⁷²⁷. Les informations recueillies sont loin d'être homogènes, mais elles permettent de connaître les quantités nécessaires de semences (en journaux, en acres ou en vergées), avec parfois l'équivalent en rasières ou en boisseaux. Le curé de Saint-Brice déclare dans son rapport qu'il faut un boisseau de sarrasin pour un journal de terre. Les calculs effectués à partir des différentes déclarations corroborent ce témoignage, mais cette enquête concerne uniquement le sarrasin. Il est donc impossible de comparer la densité de semis du blé noir avec celle des céréales. Grâce au registre de la police du marché de Domfront, il est possible de convertir ces données en unité de mesure plus moderne. En janvier 1739, la somme de sarrasin est estimée à 372 livres, ce qui équivaut à quatre rasières⁷²⁸. En s'appuyant sur ces données, les paroisses du Domfrontais ensemenceraient un boisseau de 78 livres par journal de 0,41 ha⁷²⁹. Par conséquent, ils utiliseraient entre 1,32 et 1,54 hl/ha⁷³⁰.

Tableau n° 11 : Capacité des boisseaux et des rasières dans le Domfrontais en 1739

Source : Arch. dép. Orne, 6B243, Registres d'audience pour la police de Domfront, janvier 1739.

Grains	Livres	kg
<i>Froment</i>	68	33
<i>Seigle</i>	65	32
<i>Avoine</i>	64	31,5
<i>Sarrasin</i>	78	38

En 1773, le Domfrontais fait l'objet d'une nouvelle enquête sur les pratiques agraires de ses habitants. Les différentes paroisses déclarent semer en moyenne un boisseau de sarrasin par arpent et deux d'avoine ou de seigle pour la même surface⁷³¹. Le boisseau est donné pour 60 livres, quel que soit le grain. En revanche, aucune distinction n'est établie entre les types de terres (bonnes ou mauvaises). Selon ces données, il faudrait un peu moins d'un hectolitre de sarrasin par hectare et le double pour les autres grains⁷³². Enfin, quelques années

⁷²⁷ Arch. dép. Orne, C1386, *Demandes de semences de sarrasin des paroisses de l'élection de Domfront*, 1739. Épisode étudié en détail dans le chapitre XVIII, p. 534.

⁷²⁸ Arch. dép. Orne, 6B243, *Registres d'audience pour la police de Domfront*, janvier 1739 ; JOUANNE René, « La police des marchés de Domfront au XVIII^e siècle », *Pays Bas-Normand*, 1965, n° 1, p. 2-17.

⁷²⁹ MARTIN Jean-Claude, « La terre en révolution. Biens nationaux et marché foncier dans le Domfrontais 1789-1830 », *Le Pays Bas-Normand*, 1989, vol. 82, n° 194, 195 et 196, p. 33.

⁷³⁰ Avec une livre à 490 grammes, le boisseau de 78 livres fait environ 38 kg, soit 92,5 kg pour un hectare. En retenant une densité de 60 à 70 kg/hl de sarrasin, on obtient une estimation de 1,32 et 1,54 hl/ha. La fourchette retenue pour la densité provient de données du XIX^e siècle. Il ne s'agit que d'une estimation.

⁷³¹ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773. Cf. p. 326

⁷³² Dans le Domfrontais l'arpent vaut 0,51 hectare. Ils sèment donc deux boisseaux (120 livres) par hectare pour le sarrasin. Avec une livre à 490 grammes, cela nous donne 59 kg/ha. En prenant une densité comprise entre 60 et 70 kg/hl pour le sarrasin, nous obtenons un résultat de 0,85 à 1hl/ha pour le sarrasin et le

plus tard, dans la région de Flers, deux acres de terre sontensemencées avec quatre boisseaux de sarrasin⁷³³. Puisqu'une acre équivaut généralement à deux journaux, il faut donc un boisseau pour un journal.

B. *En Bretagne*

Au cours des années 1774-1776, une partie de la Bretagne fait face à une vague d'épidémies qui occasionne une baisse d'activité importante dans les champs et surtout l'impossibilité d'emblaver certaines terres en blés d'hiver⁷³⁴. Afin d'atténuer le manque de subsistances à venir lors de la prochaine récolte, l'intendant de Bretagne décide de procéder à une distribution de semences de blé noir, pour ensemençer les terres restées sans culture. Pour ce faire, il demande aux recteurs (curés) des paroisses d'établir une liste des personnes ayant besoin de ces grains. Certains de ces documents font état des surfaces à emblaver et de la quantité de grains nécessaire. En 1775, dans la paroisse de Messac, une trentaine d'habitants demande un demi-boisseau par journal⁷³⁵. Dans la paroisse voisine de Laillé, une quarantaine de paroissiens réclame, en moyenne, entre trois quarts de boisseau et un boisseau par journal⁷³⁶. Enfin, à Pancé, les habitants sollicitent un boisseau par journal⁷³⁷. L'année suivante, la paroisse de Chanteloup, à seulement quelques kilomètres des trois autres, requiert en moyenne deux boisseaux par journal⁷³⁸. En définitive, dans un rayon inférieur à vingt kilomètres, ces cultivateurs sèment entre trois quarts de boisseau et deux boisseaux par journal. Bien sûr, les boisseaux peuvent avoir des capacités différentes, mais l'écart maximum observé à partir de ces déclarations est de 125 %. Est-ce le reflet d'une réalité de terrain, ou le résultat d'erreurs de calcul, voire de déclaration ? Difficile de répondre avec certitude, mais l'usage de deux boisseaux par journal apparaît supérieur aux autres déclarations.

double pour l'avoine et le seigle. Bien entendu, il ne s'agit que d'une estimation sur la base d'un boisseau à 60 livres. Or, d'autres sources montrent bien que tous les boisseaux n'ont pas les mêmes capacités. Quoi qu'il en soit, le sarrasin demande environ deux fois moins de semences que les céréales.

⁷³³ Arch. nat., H1624, *Mémoire sur les hannetons et vers blancs en Normandie*, 1785.

⁷³⁴ LEBRUN François, « Les épidémies en Haute-Bretagne à la fin de l'Ancien Régime (1770-1789) », *Annales de démographie historique*, 1977, p. 181-206 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre de M. Turgot à l'intendant de Bretagne sur la demande d'aide sous forme de grains pour les semences*, 27 janvier 1775.

⁷³⁵ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Messac*, 1775.

⁷³⁶ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Laillé*, 14 mai 1775.

⁷³⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Pancé*, 14 mai 1775.

⁷³⁸ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1734, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Chanteloup*, 4 juin 1776.

Dans la région de Pont-l'Abbé, certains inventaires après décès recèlent les informations nécessaires pour calculer le volume de semences usité⁷³⁹. Comme souvent, le sarrasin est le grain le plus économe en la matière, puisqu'il faut en moyenne un boisseau par journal, contre trois pour l'avoine et deux pour le froment et le seigle.

En 1793, la Convention nationale ordonne un recensement général des grains de la dernière récolte. La mise en place de ces recensements prend beaucoup de temps et les départements reçoivent les réponses des communes au cours du premier trimestre 1794⁷⁴⁰. Le registre du district du Faouët permet de connaître le volume de semences utilisé par les cultivateurs de quelques communes.

**Tableau n° 12 : Volume de semences des différents grains utilisés
dans le district du Faouët en 1794**

Source : Arch. dép. Morbihan, L1014, Production des terres et consommation des habitants par commune dans le district du Faouët, 1794

Communes	Seigle q/j	Avoine q/j	Blé noir q/j
<i>Langoëlan</i>	2	3	2
<i>Saint-Tugdual</i>	2	3	2
<i>Guiscriff</i>	2	3	2
<i>Langonnet</i>	2	2,5	1
<i>Plouray</i>	2	3	1
<i>Priziac</i>	2	3	1
<i>Le Saint</i>	2	3	1

Les communes ayant demandé un quintal par journal utiliseraient environ 1,4 à 1,6 hl/ha de semences de blé noir, et celle qui réclament deux quintaux par journal, en utiliseraient le double⁷⁴¹. À la même époque, la *Commission du commerce et approvisionnement* accorde au département des Côtes-du-Nord 300 quintaux de sarrasin pour ensemercer les terres préparées à cet effet⁷⁴². Cet épisode donne lieu au recensement des besoins des cultivateurs dans plusieurs communes. En moyenne, les demandes correspondent à un boisseau par journal, parfois un et

⁷³⁹ LE MOIGNE Joseph, *Vie et histoire rurales de la région de Pont-L'abbé 1650-1789*, Mémoire de Maîtrise, Université Rennes 2, 1962, p. 107.

⁷⁴⁰ Arch. dép. Morbihan, L1014, *Production des terres et consommation des habitants par commune dans le district de Le Faouët*, 1794.

⁷⁴¹ Le quintal ancien équivalait à 49 kg et le journal de 80 cordes utilisé en Bretagne fait 48,62 ares. Ce qui fait 100 kg pour 1ha. L'hectolitre de sarrasin est estimé entre 60 et 70 kg. MAURICET Alphonse, *Des anciennes mesures de capacité et de superficie dans les départements du Morbihan, du Finistère et des Côtes-du-Nord...*, Vannes, impr. de Galles, 1893, vol. 1, p. 14.

⁷⁴² Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission des subsistances et approvisionnements*, 15 avril 1794.

demi⁷⁴³. Dans ces déclarations, les maires utilisent encore les mesures d'Ancien Régime, sans pour autant donner l'équivalence en quintaux et en hectares. Il est difficile de savoir quel boisseau ces communes utilisent. Le boisseau de sarrasin équivaut à trois décalitres pour la ville de Saint-Brieuc et cinq décalitres pour celle de Lamballe⁷⁴⁴. Ainsi, l'équivalent d'un boisseau par journal correspondrait à un volume compris entre 0,62 hl/ha et 1hl/ha, selon le type de boisseau choisi⁷⁴⁵.

C. *Un impossible chiffrage ?*

Finalement, il paraît très difficile d'obtenir un chiffrage précis comparable au système de poids et mesures actuel. Le problème n'est pas uniquement lié à la métrologie, mais à la façon d'appréhender les quantités. Depuis l'instauration d'un système décimal unique (1800), nous avons une approche mathématique de la question, avec une volonté d'atteindre un chiffrage précis. Les comparaisons sont aisées, car l'ensemble de l'Hexagone utilise les mêmes mesures. Sous l'Ancien Régime, les cultivateurs estiment leurs calculs sous forme de proportions. Ainsi, les rendements sont estimés en nombre de boisseaux récoltés pour un boisseau semé. Il s'agit d'une estimation proportionnelle assez générale qui permet d'avoir une idée des rendements et non une réelle précision. Or, le processus est le même pour la quantité de semences. Pour le cultivateur qui ne maîtrise pas toujours les rudiments du calcul, peu importe le poids ou le volume du boisseau, ou bien la surface du journal qu'il utilise localement. Le boisseau ou la rasière, tout comme le journal ou l'arpent, ne sont pas appréhendés comme des capacités précises, mais comme des unités simples qui lui permettent de maîtriser l'essentiel de ces questions. Il lui faut environ tant de boisseaux par journal pour obtenir un résultat satisfaisant. D'ailleurs, les déclarations des cultivateurs sont rarement précises.

Seules, les sources administratives ou la littérature agronomique fournissent les équivalences en livres, pots, perches ou autres unités permettant d'obtenir une information plus précise. Dans l'enquête de 1773 dans le Domfrontais, il est écrit que le boisseau mesure 60 livres, sans aucune distinction entre les types de grains. Or, le boisseau de froment n'a pas la même capacité que celui de seigle. Quant au sarrasin et à l'avoine, ils sont estimés en rasières avec des capacités

⁷⁴³ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Demande de semences de blé noir pour la commune de Donan*, 14 juin 1794 ; *Ibid.*, ...pour la commune de Botboa, 30 mai 1794 ; *Ibid.*, ...pour la commune de Donan, 30 mai 1794

⁷⁴⁴ MAURICET Alphonse, *Des anciennes mesures de capacité et de superficie dans les départements du Morbihan, du Finistère et des Côtes-du-Nord...*, Vannes, impr. de Galles, 1893, vol. 1, p. 26-27.

⁷⁴⁵ Avec un journal correspondant à 48,62 ares.

différentes⁷⁴⁶, sans oublier que ces dernières évoluent dans le temps⁷⁴⁷. Ces détails ne sont pas pris en compte ; ce qui importe ici, c'est de donner une estimation pour recevoir les semences. Comme l'écrit Jean-Marc Moriceau, « les experts s'accordent sur un taux unique qui correspond en principe à l'usage des lieux »⁷⁴⁸.

Autre détail qui n'est pas abordé, le lien entre la quantité de semences et la qualité des terres. L'enquête de 1773 mentionne les rendements en sarrasin, en seigle et en avoine sur les « bonnes », « médiocres » et « mauvaises » terres, mais ils correspondent systématiquement au même nombre de boisseaux de semences (un pour le sarrasin et deux pour les céréales). Malheureusement, pour le Massif armoricain, les autres sources sont tout aussi muettes sur la question, contrairement à certaines études sur les plaines céréalières où la densité de semis est systématiquement plus importante sur les bonnes terres que sur les mauvaises⁷⁴⁹.

S'il paraît difficile de comparer les différentes estimations données avant le XIX^e siècle, il est indéniable que le sarrasin nécessite beaucoup moins de semences à l'hectare que les céréales. En 1764, le subdélégué de Coutances insiste sur le fait qu'il faut « peu de cette espèce de semences » par rapport aux autres grains⁷⁵⁰. En moyenne, les préconisations varient entre deux⁷⁵¹ et trois⁷⁵² fois moins de semences que pour les céréales. Cette différence a son importance dans le calcul de la productivité nette (une fois le volume de semences retiré). Le sarrasin dit « de Sibérie » (*Fagopyrum tataricum*) demanderait encore moins de

⁷⁴⁶ Arch. dép. Orne, 6B243, *Registres d'audience pour la police de Domfront*, janvier 1739.

⁷⁴⁷ JOUANNE René, « La police des marchés de Domfront au XVIII^e siècle », *Pays Bas-Normand*, 1965, n° 1, p. 2-17 ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Mémoire historique de la ville et domaine de Domfront par Thébault de Champassais*, 1765 ; PEUCHET J. et MORELLET André, *Dictionnaire universel de la géographie commerçante* ..., Paris, Blanchon, 1799, vol. 3, 812 p.

⁷⁴⁸ MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 433.

⁷⁴⁹ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 158-161. ; MORICEAU Jean-Marc, *Ibid*, 1994.

⁷⁵⁰ Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764.

⁷⁵¹ Arch. dép. Orne, 6B48, *Enquête des grains de 1709, élection de Domfront*, 1709 ; LE MOIGNE Joseph, *Vie et histoire rurales de la région de Pont-L'abbé 1650-1789*, Mémoire de Maîtrise, Université Rennes 2, 1962, p. 107 ; Arch. dép. Morbihan, L1014, *Production des terres et consommation des habitants par commune dans le district de Le Faouët*, 1794 ; DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guérin, 1754, vol. 3, p. 51-52.

⁷⁵² ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 380 ; MOLL L., « Almanach du cultivateur, travaux du mois de juin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1837, n° 1, p. 512.

semences que le sarrasin classique (*Fagopyrum esculentum*)⁷⁵³.

III. Les enquêtes agricoles du XIX^e siècle, vers une plus grande précision

Les « états des récoltes » et autres enquêtes agricoles annuelles ou décennales du XIX^e siècle sont bien plus précis que les sources du XVIII^e siècle. Il est plus aisé d'y trouver des informations sur les volumes de semences. Vers la fin de l'Empire, les données sont toutes exprimées dans les mêmes unités de poids et mesures, hectolitre et hectare⁷⁵⁴. Dans certains cas, la quantité moyenne de semences par hectare fait l'objet d'une colonne spécifique, mais bien souvent, pour disposer de cette information, il est nécessaire d'effectuer un calcul à partir d'autres informations⁷⁵⁵. Ainsi, pour retrouver le volume de semences par hectare (*v.s*), plusieurs méthodes sont possibles, en fonction des renseignements exprimés dans les tableaux.

À partir de la production totale (*p.t*), du rendement (*r*) et de la surface emblavée (*s*) :

$$v.s = \frac{p.t/r}{s}$$

À partir de la production à l'hectare (*p.h*) et du rendement (*r*) :

$$v.s = \frac{p.h}{s}$$

À partir du volume total de semences (*t.s*) et de la surface emblavée (*s*) :

$$v.s = \frac{t.s}{s}$$

La possibilité d'exécuter plusieurs de ces formules sur un même document permet de vérifier la cohérence des informations déclarées (calculs de vérification)⁷⁵⁶. Cependant, il est important de ne pas confondre cohérence et véracité. Des erreurs mathématiques ou des coquilles de transcription peuvent être ainsi détectées, mais cette méthode ne garantit pas l'honnêteté des déclarations. Les sept départements bretons et bas-normands ont des corpus assez disparates en matière d'enquêtes agricoles. Le plus dénué d'informations est sans conteste celui de la Manche. Non seulement le dépôt des archives

⁷⁵³ VILMORIN, « Suite des semis et des ouvrages à faire en juin. Culture de plante en plains champs », *Annales de l'Agriculture Française*, 1797, n° 1, p. 76 : « Le sarrasin de Tartarie se sème plus clair que le commun, 18 à 20 livres de graine pour un arpent, alors que pour le commun on met au moins 30 livres l'arpent. »

⁷⁵⁴ À de rares occasions, les données sont exprimées en litres par hectare. Elles ont été systématiquement converties en hl/ha.

⁷⁵⁵ À condition que celles-ci soient également présentes, ce qui n'est pas toujours le cas.

⁷⁵⁶ L'ensemble des données récoltées, ainsi que les calculs de vérification, peuvent être consultés à l'annexe n°16.

départementales à Saint-Lô a été détruit en 1944, mais plusieurs enquêtes agricoles sont également absentes des archives nationales. Afin d'établir une connaissance précise des usages dans une partie du Massif armoricain, sept départements ont fait l'objet d'une analyse de leurs déclarations agricoles au XIX^e siècle.

A. *La Normandie armoricaine*

L'Orne

L'état des récoltes de 1813 est le premier document de ce type qui permet de calculer le volume de semences à l'hectare dans le département de l'Orne⁷⁵⁷. Cependant, les calculs de vérification nous dévoilent des incohérences puisqu'ils donnent des résultats allant de 0,66 à 0,75 hl/ha⁷⁵⁸. (Pour que les données soient considérées comme cohérentes, les calculs de vérification doivent donner le même résultat.) L'année suivante, les arrondissements de Domfront et d'Argentan auraient utilisé 1hl/ha et celui d'Alençon, 0,60 hl/ha⁷⁵⁹. Ne cultivant pas de sarrasin, l'arrondissement de Mortagne n'a pas été pris en compte dans cette étude. Le tableau départemental de 1816 est plus cohérent, car les calculs de vérification corroborent les chiffres fournis : 0,60 hl/ha⁷⁶⁰. Ceux des années 1824 à 1829 proposent systématiquement 0,75 hl/ha de sarrasin⁷⁶¹. Impossible de savoir si ces déclarations correspondent à une réalité ou s'il s'agit d'une estimation systématiquement recopiée. Cependant, ce chiffre de 0,75 hl/ha est vérifié par l'ensemble des calculs de vérification⁷⁶². Les enquêtes agricoles décennales de 1852, 1862 et 1882 mettent également en évidence des variations dans le temps et dans l'espace entre les arrondissements de ce département. D'ailleurs, ces différences s'observent également dans les cantons d'un même arrondissement.

⁷⁵⁷ Arch. nat., F11/463, *Tableau des récoltes de l'Orne pour l'année 1813* ; Arch. Dép. Orne, M1802, *Tableau des récoltes de l'Orne*, 1813.

⁷⁵⁸ Cf. annexe productivité n° 16

⁷⁵⁹ Arch. dép. Orne, M1803, *Tableaux des récoltes des arrondissements d'Alençon, Argentan, Domfront et Mortagne en 1814*.

⁷⁶⁰ Arch. nat., F11/731, *Tableau des récoltes de l'Orne pour l'année 1816*.

⁷⁶¹ Arch. nat., F11/2680, *Tableaux des récoltes de l'Orne pour les années 1824, 1825, 1826, 1827, 1828, 1829*.

⁷⁶² Annexe productivité n° 16. Hormis une petite erreur sur la déclaration de la quantité globale de semences utilisée en 1829.

Tableau n° 13 : Volume de semences de sarrasin dans l'Orne en 1852, 1862, 1882

Sources : Arch. dép. Orne, M1805, *Questionnaires cantonaux de l'Orne pour l'enquête agricole de 1852*. Arch. nat., F11/2708, *Questionnaires cantonaux de l'Orne pour l'enquête agricole de 1862*. Arch. nat., F11/2719, *Tableaux de l'enquête agricole de 1882 pour le département de l'Orne*

Arrondissement	1852	1862	1882
Alençon	0,72	0,83	0,66
Argentan	0,84	0,61	0,67
Domfront	0,82	0,80	0,85
Mortagne	-	-	-
Orne	0,80	0,75	0,73

Les archives départementales de l'Orne regorgent de tableaux sur l'état des cultures pour la seconde moitié du XIX^e siècle, mais malheureusement les informations nécessaires pour calculer le volume de semences par hectare ne sont pas disponibles. Finalement, l'Orne utiliserait en moyenne entre 0,60 à 0,80 hl/ha de sarrasin pour ensemer ses terres. En moyenne, l'arrondissement de Domfront, qui recouvre les terres les plus occidentales du département, semble utiliser une quantité de semences plus importante que les arrondissements d'Alençon et d'Argentan, qui se situent sur la partie orientale de l'Orne armoricaine. Toutefois, mieux vaut s'abstenir de conclusions trop affirmées en la matière, car le corpus de données est assez limité, les déclarations pas toujours vérifiables et la différence entre les arrondissements plutôt réduite. Quand bien même cette différence serait le reflet de pratiques localisées, il paraît bien difficile de dire si elles trouvent leur fondement dans une approche agronomique ou simplement culturelle.

La Manche

En 1813, le département de la Manche déclare utiliser en moyenne 1,36 hl/ha de sarrasin pour ses semailles⁷⁶³. Ce chiffre paraît assez élevé en comparaison avec les autres départements, mais les tableaux manchois allant de 1826 à 1829 donnent 1,50 hl/ha⁷⁶⁴. Quant à l'enquête agricole de 1852, la moyenne départementale y est de 1,30 hl/ha, sachant que tous les arrondissements sont au-dessus de 1hl/ha⁷⁶⁵. La comparaison avec l'enquête agricole décennale de 1862 est difficile, car seuls vingt-huit questionnaires cantonaux subsistent à ce jour et pour une dizaine d'entre les informations nécessaires pour retrouver le

⁷⁶³ Arch. nat., F11/461, *États des récoltes de la Manche en 1813*, 1813.

⁷⁶⁴ Arch. nat., F11/2680, *Tableaux des récoltes de la Manche pour les années 1826 à 1829*.

⁷⁶⁵ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE, *Récoltes des céréales et des pommes de terre, de 1815 à 1876 (relevé des rapports transmis annuellement par les préfets au ministère de l'agriculture et du commerce)*, Paris, Imprimerie nationale, 1878, 341 p. Moyenne des arrondissements : Avranches 1,28 hl/ha ; Cherbourg 1,41 hl/ha ; Coutances 1,50 hl/ha ; Mortain 1,08 hl/ha ; Saint-Lô 1,25 hl/ha ; Valognes 1,09 hl/ha.

volume de semences sont absentes. Cependant, l'analyse de ces dix-huit cantons apporte un résultat moyen assez proche des années précédentes avec 1,25 hl/ha [Tableau n° 14].

Par ailleurs, la Manche est l'un des rares départements à ne pas avoir laissé de documents pour l'enquête décennale de 1882 aux Archives nationales⁷⁶⁶. Quant aux archives départementales, très peu d'éléments de la série M ont survécu aux bombardements de 1944. Quelques tableaux de la première moitié du XIX^e siècle sur les productions dans l'arrondissement de Mortain sont consultables dans la série 3Z. Ainsi, entre 1817 et 1825, le Mortainais utiliserait 0,90 hl/ha de sarrasin pour ses semailles, puis 1hl/ha pour la période allant de 1826 à 1829⁷⁶⁷.

Avec une fourchette allant de 1,25 à 1,50 hl/ha, la Manche semble avoir pour habitude d'ensemencer une quantité de sarrasin supérieure aux autres départements. Que ce soit dans les documents de la série 3Z ou dans l'enquête de 1852, les chiffres du Mortainais sont inférieurs à la moyenne départementale (0,90 à 1 hl/ha). Ce chiffre est assez proche de son voisin ornaï, le Domfrontais (0,80 à 0,85 hl/ha). Mortainais et Domfrontais ont un terroir sensiblement proche. Dès lors, comment interpréter cette différence ? Est-elle le résultat d'une pratique adaptée aux terrains, la conséquence d'une habitude culturelle ou simplement la répercussion de déclarations imprécises ?

**Tableau n° 14 : Volume de semences de sarrasin
dans les cantons manchois en 1862**

Source : Arch. nat., F11/2686, Questionnaires cantonaux de la Manche, 1862

Cantons	hl/ha
<i>Avranches</i>	1,32
<i>Barneville</i>	1
<i>Bréhal</i>	1,2
<i>Briquebec</i>	1
<i>Canisy</i>	1,1
<i>Cerisy-la-Salle</i>	1,19
<i>Ducey</i>	1
<i>Juvigny</i>	1,5
<i>Lessay</i>	2
<i>Marigny</i>	1,25
<i>Mortain</i>	1
<i>Octeville</i>	1,25
<i>Pontorson</i>	1,15
<i>Quettehou</i>	1
<i>Saint-Clair</i>	1,5

⁷⁶⁶ Arch. nat., F11/2718, *Absence des tableaux de l'enquête décennale de 1882 pour le département de la Manche.*

⁷⁶⁷ Arch. dép. Manche, 3Z, *Tableaux sur les états des récoltes dans l'arrondissement de Mortain entre 1817 et 1829.*

<i>Saint-James</i>	1,3
<i>Saint-Jean-de-Daye</i>	1
<i>Saint-Sauveur-Lendelin</i>	1,5
MOYENNE	1,25

Calvados

En 1813 et 1815, les Calvadosiens sèment en moyenne 0,50 hl/ha de sarrasin⁷⁶⁸. Entre 1826 et 1829, ce chiffre double (1 hl/ha)⁷⁶⁹. Réelle évolution des pratiques agraires ou erreur dans les déclarations ? Impossible d'apporter une réponse claire à partir de ces seules sources quantitatives. Toutefois, les tableaux des années 1864, 1876, 1881 et 1883 donnent également 1 hl/ha⁷⁷⁰. Il est plus étonnant de trouver une moyenne de 0,76 hl/ha, à partir des données de l'enquête décennale de 1882⁷⁷¹.

**Tableau n° 15 : Volume de semences de sarrasin
dans le Calvados en 1852, 1862 et 1882**

Sources : Arch. dép. Calvados, M7726, M7727, M7723, *Questionnaires des arrondissements du Calvados pour l'enquête agricole de 1852*. Arch. nat., F11/2698, *Questionnaires cantonaux du Calvados pour l'enquête agricole de 1862*. Arch. nat., F11/2714b, *Tableaux de l'enquête agricole de 1882 pour le département du Calvados*

Arrondissements	1852	1862	1882
<i>Bayeux</i>	0,86	1	0,76
<i>Caen</i>	0,62	0,60	0,60
<i>Falaise</i>	0,77	0,95	0,71
<i>Lisieux</i>	-	1,48	0,75
<i>Pont-l'Évêque</i>	0,92	1	0,90
<i>Vire</i>	0,94	0,90	0,88
<i>Calvados</i>	0,82	0,99	0,76

Les arrondissements de Lisieux et Pont-l'Évêque cultivent très peu de sarrasin. Les quelques données observables sont probablement le résultat d'expérimentations localisées et anecdotiques. Les données des arrondissements de Vire, de Falaise et de Bayeux sont plus représentatives des pratiques calvadosiennes. Finalement, en faisant abstraction des 0,50 hl/ha des années 1813 et 1815, les volumes observés se situent entre 0,75 hl/ha et 1 hl/ha. Là encore, une certaine cohérence apparaît avec les données du Domfrontais et du

⁷⁶⁸ Arch. nat., F11/455, *État des récoltes dans le Calvados en 1813 et 1815*.

⁷⁶⁹ Arch. nat., F11/2680, *État des récoltes du Calvados en 1826, 1827, 1829 et 1829* ; Arch. dép. Calvados, M7777, *État des récoltes du Calvados en 1833*.

⁷⁷⁰ Arch. dép. Calvados, M7802, M7793, M7958, *État des récoltes du Calvados en 1864, 1876, 1881 et 1883*. Cf. **Annexe n° 16**

⁷⁷¹ Arch. nat., F11/2714b, *Tableaux de l'enquête agricole de 1882 pour le département du Calvados, 1882*.

Mortainais.

Dans sa thèse sur les paysans du Calvados, Gabriel Désert évoque une augmentation de 27 % des semences de sarrasin entre 1815 et 1882, puis une légère diminution⁷⁷². Les données présentées ci-dessus (1813 et 1882) fournissent des résultats quasi identiques avec une hausse de 26 % entre ces deux dates. Toutefois, les deux points de comparaison utilisés pour calculer cette évolution apparaissent incertains. Le volume de 0,50 hl/ha des années 1812-1815 est très en dessous des chiffres observés partout dans le Massif armoricain aux XVIII^e et XIX^e siècles. Quant au volume de l'enquête décennale de 1882, lui aussi apparaît légèrement inférieur à ceux observés pour la seconde moitié du XIX^e siècle dans le Calvados. Si l'on compare la quantité moyenne des années 1826-1829 avec celle de 1882, le résultat serait inversé avec une baisse de 24 %. Par conséquent, il paraît plus raisonnable de nuancer l'affirmation de Gabriel Désert d'une hausse de 27 %. Au regard de la faiblesse des données pour un seul département, seule la comparaison entre plusieurs départements pourrait nous donner une indication plus juste de l'évolution des volumes de semences utilisés au cours du XIX^e siècle.

B. La Bretagne

Ille-et-Vilaine

Les déclarations de l'Ille-et-Vilaine entre 1826 et 1835 sont constantes : 0,80 hl/ha de sarrasin⁷⁷³. Les autres sondages réalisés sur les années 1864, 1868, 1869 et 1876 donnent un volume moyen compris entre 0,90 et 1 hl/ha⁷⁷⁴. À noter que l'arrondissement de Saint-Malo, qui produit peu de sarrasin, est le seul à être systématiquement au-dessus de 1 hl/ha [Tableau n° 16]. Pour ce département, les données des enquêtes agricoles sont particulièrement homogènes avec un écart allant de 0,80 à 1 hl/ha. Finalement, l'Ille-et-Vilaine semble avoir plus ou moins pratiqué la même quantité de semences à l'hectare tout au long du XIX^e siècle.

⁷⁷² DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 348.

⁷⁷³ Arch. nat., F11/2680, *État des récoltes de l'Ille-et-Vilaine en 1826, 1827, 1828 et 1829* ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, *État des récoltes de l'Ille-et-Vilaine en 1833 et 1835*.

⁷⁷⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M125, *État des récoltes dans l'Ille-et-Vilaine en 1864* ; *Ibid.*, 7M127, *État des récoltes dans l'Ille-et-Vilaine en 1868 et 1869* ; *Ibid.*, 7M129, *État des récoltes dans l'Ille-et-Vilaine en 1876*

Tableau n° 16 : Volume de semences de sarrasin dans les arrondissements de l'Ille-et-Vilaine en 1833, 1852, 1868 et 1876

Source : Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, 7M127, 7M129, *État des récoltes dans les arrondissements de l'Ille-et-Vilaine*.

Arrondissements	1833	1852	1868	1869	1876
Rennes	-	0,95	-	-	0,70
Fougères	-	1,10	0,80	0,80	0,80
Montfort	-	1,00	-	1	1
Redon	-	0,80	0,90	0,80	1
Saint-Malo	1	1,25	1,25	1,31	1
Vitré	0,75	1,00	0,97	0,96	0,75
Ille-et-Vilaine*		1,00	0,98	0,97	0,87

*Estimation en fonction des données des arrondissements disponibles

Finistère

Les tableaux de 1815 ne mentionnent pas directement le volume de semences, mais à partir des calculs de vérification, il est possible de l'estimer à un peu moins de 1 hl/ha⁷⁷⁵. De 1826 à 1829, les déclarations et les calculs de vérifications convergent vers le chiffre de 1,50 hl/ha⁷⁷⁶.

Tableau n° 17 : Volume de semences de sarrasin dans les arrondissements du Finistère en 1852, 1875 et 1876

Sources : Enquête agricole décennale de 1852 ; Arch. dép. Finistère, 6M994, 6M1003, 6M1008, 6M1017, 1875-1876.

Arrondissements	1852	1875	1876
Quimper	1,00	0,94*	
Brest	0,91		1,28
Châteaulin	0,80		1
Morlaix	0,83	0,80	
Quimperlé	0,66		
Moyenne	0,84		

*Moyenne réalisée à partir de 8 cantons sur 9.

Les enquêtes agricoles du Finistère ont été assez mal conservées et les documents qui subsistent ne permettent pas toujours de calculer le volume de semences à l'hectare⁷⁷⁷. D'une manière générale, pour la seconde moitié du XIX^e

⁷⁷⁵ Arch. dép. Finistère, 7M1, *État des récoltes du Finistère en 1815*. Cf. annexe n° 16. Les trois calculs donnent 0,94, 0,96 et 2,20 hl/ha. Le dernier résultat est la conséquence d'une erreur dans la déclaration du volume total de semences utilisé.

⁷⁷⁶ Arch. nat., F11/2680, *État des récoltes du Finistère en 1826, 1827, 1828 et 1829*.

⁷⁷⁷ L'enquête de 1862 n'a laissé que vingt-sept questionnaires de cantons aux archives nationales (F11/2684) et une seule commune aux archives du Finistère (6M 992, commune de Brie). Les questionnaires imprimés ne posent plus les questions permettant de calculer le volume de semences utilisé par hectare. Seuls quelques cantons ont produit des questionnaires manuscrits dans lesquels figure cette information. Canton de

siècle, la quantité moyenne de semences utilisés dans ce département est compris entre 0,80 et 1 hl/ha de sarrasin.

Les Côtes-du-Nord

Il ne subsiste que très peu d'éléments sur la statistique agricole entre 1800 et 1826 dans les archives départementales des Côtes-d'Armor⁷⁷⁸. En revanche, de 1826 à 1830, le département utilise en moyenne 0,84 hl/ha de sarrasin pour ses semis. Pour la période allant de 1831 à 1856, la contenance indiquée dans les documents est invariablement de 0,68 hl/ha. La répétition systématique des mêmes chiffres pour ces deux périodes (1826-1830 et 1831-1856) laisse à penser qu'il s'agit d'estimations et non de réels calculs. Les déclarants ont tendance à minimiser les possibles évolutions d'une année sur l'autre et préfèrent reconduire les mêmes chiffres, qui leur paraissent correspondre à la réalité. Pour preuve, le chiffre proposé en 1879 est de 0,86 hl/ha, mais le calcul de vérification ($v.s = \frac{t.s}{s}$) donne 1,30 hl/ha [annexe n° 16].

Tableau n° 18 : Volume de semences de sarrasin dans les arrondissements des Côtes-du-Nord entre 1829 & 1879

Source : Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M848, 6M851, 6M856

Arrondissements	1829	1830	1831	1847	1850	1852	1879
<i>Saint-Brieuc</i>	-	-	0,60	-	-	0,77	0,81
<i>Dinan</i>	0,65	0,65	-	0,67 /1*	0,65	0,71	0,76 /1,07*
<i>Guingamp</i>	1	1,50	-	0,88 /0,93*	1	1,05	0,90 /0,95*
<i>Lannion</i>	1,25	1,50 /1,33*	-	2,50	2	0,68	1,81
<i>Loudéac</i>	0,50 /0,67*	0,70	0,70	0,50	0,60 /0,67*	0,53	0,51

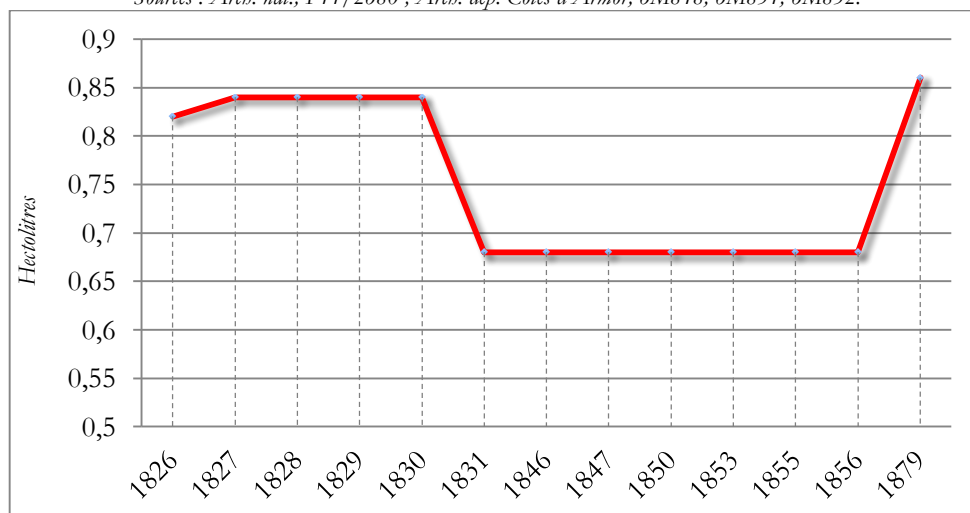
*En gras le volume déclaré et en maigre le volume retrouvé avec les calculs de vérification (Cf. annexe n°16)

Daoulas 0,70 hl/ha ; Châteauneuf 0,80 hl/ha ; Scaër 0,80 hl/ha ; Bannalec 0,90 hl/ha ; Huelgoat 1 hl/ha ; Lannilis 1 hl/ha ; Plabennec 1 hl/ha ; Pleyben 1 hl/ha ; Plogastel-Saint-Germain 1 hl/ha ; Ploudiry 1 hl/ha ; Rosporden 1,50 hl/ha ; Lesneven 2 hl/ha. Le problème est le même pour les enquêtes agricoles décennales de 1862 et 1882 (seules les correspondances ont subsisté ; Arch. dép. Finistère 6M 993).

⁷⁷⁸ Seule une enquête communale de 1805 pourrait apporter un début de réponse. (Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 865, 1805). Une colonne spécifique à la « quantité de semences par hectare » est bien présente, mais les résultats sont très hétérogènes. Certains inscrivent le nombre total de semences et d'autres la moyenne par hectare ou par journal. Les unités utilisées sont différentes d'une commune à l'autre : hectolitre ou décalitre, quintal ancien, différents types de boisseaux. Sans compter les nombreuses erreurs certainement dues à des essais de conversion de la part des communes.

Figure n° 16 : Volume de semences de sarrasin dans les Côtes-du-Nord entre 1826 & 1879

Sources : Arch. nat., F11/2680 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M848, 6M851, 6M852.



Les questionnaires de l'enquête agricole décennale de 1862 sont trop peu nombreux pour obtenir des informations fiables⁷⁷⁹. Les données fournies par les arrondissements des Côtes-du-Nord sont souvent en décalage avec les calculs de vérification. De même, la déclaration de l'arrondissement de Lannion en 1852 est en totale contradiction avec les autres déclarations de cet arrondissement. Il paraît préférable de l'écarter pour garder à l'esprit le fait que Lannion est l'arrondissement qui utilise le plus de semences pour la culture du blé noir. Les arrondissements de Saint-Brieuc, de Dinan et de Loudéac sont en moyenne en dessous de 0,80 hl/ha, alors que Lannion et Guingamp sont au-dessus de 1hl/ha. La moyenne départementale se situe entre 0,70 et 0,85 hl/ha, avec des disparités importantes d'un arrondissement à l'autre. Par exemple, en 1847, Loudéac utiliserait 0,50 hl/ha et Lannion 2,5 hl/ha.

On pourrait établir une distinction entre les arrondissements du bord de mer et ceux de l'intérieur des terres. Toutefois, Lannion et Guingamp appartiennent à l'une et à l'autre de ces catégories et sont pourtant les deux arrondissements qui déclarent les volumes de semences les plus élevés. De même, les données de Saint-Brieuc, de Dinan et de Loudéac sont assez proches. Par conséquent, différencier ces arrondissements en fonction de leur distance avec les côtes

⁷⁷⁹ Questionnaires subsistants pour l'enquête agricole décennale de 1862 dans le département des Côtes-d'Armor : Arrondissement de Dinan 4/9 ; Arr. de Guingamp 6/10 ; Arr. de Lannion 1/7 ; Arr. de Loudéac 5/9 ; Arr. de Saint-Brieuc 3/11. (Arch. nat., F11/2684, Questionnaires des cantons des Côtes-du-Nord, 1862)

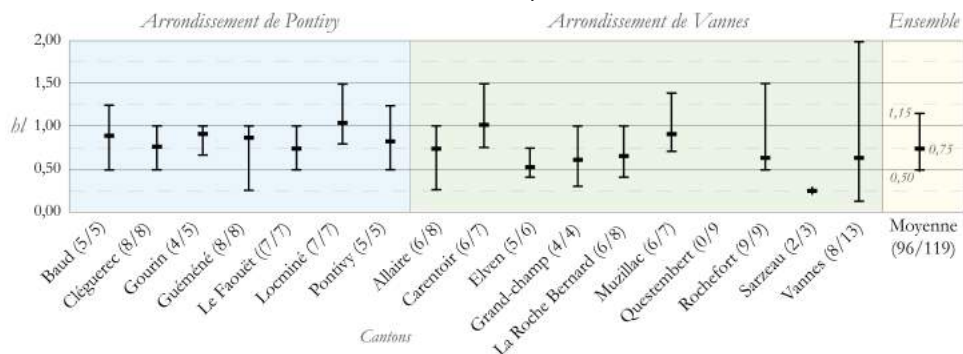
maritimes paraît tout à fait inopérant dans ce cas précis.

Le Morbihan

Entre 1820 et 1829, le département du Morbihan déclare ensemer en moyenne entre 0,80 et 1 hl/ha⁷⁸⁰. De l'enquête agricole de 1836, il ne reste que les questionnaires des communes de l'arrondissement de Pontivy et les trois quarts de celles des communes de l'arrondissement de Vannes. Si l'on fait abstraction de certaines réponses inexploitable, ce document nous renseigne sur le volume de semences de sarrasin utilisé dans les cantons de ces deux arrondissements du Morbihan. Une grande partie des réponses se situe entre 0,50 et 1,50 hl/ha, avec une moyenne de 0,75 hl/ha. La différence entre les deux arrondissements est trop infime pour être significative.

Figure n° 17 : Volumes de semences de sarrasin dans les cantons des arrondissements de Pontivy et de Vannes en 1836

Source : Arch. dép. Morbihan, 6M963, Enquête auprès des communes du Morbihan, questionnaires des arrondissements de Pontivy et Vannes, 1836.



L'enquête agricole décennale de 1852 donne une moyenne de 0,64 hl/ha⁷⁸¹ et celle de 1862 ne nous a pas laissé suffisamment de documentation pour réaliser ces calculs⁷⁸². Dans la plupart des arrondissements, les volumes vont du simple au double, entre 0,50 et 1 hl/ha, voire plus. Les questionnaires cantonaux de

⁷⁸⁰ Arch. dép. Morbihan, 7M229, *État des récoltes du Morbihan en 1820* ; Arch. nat., F11/2680, *État des récoltes du Morbihan en 1827, 1828 & 1829*. Annexe n° 16.

⁷⁸¹ Moyenne par arrondissement : Vannes 0,69 hl/ha ; Lorient 0,50 hl/ha, Napoléonville (Pontivy) 0,62 hl/ha, Ploërmel 0,73 hl/ha.

⁷⁸² Arch. nat., F11/2686, *Questionnaires cantonaux de l'enquête décennale agricole de 1862, pour le département du Morbihan, 1862*. Arrondissement de Lorient, canton de Belz 1,25 hl/ha ; Auray 1 hl/ha ; Pont-Scorff 0,50 hl/ha. Arrondissement de Napoléonville, canton de Cléguérec 1 hl/ha ; Le Faouët 0,50 hl/ha ; Gourin 1 hl/ha ; Guénémé 0,90 hl/ha. Arrondissement de Ploërmel, canton de Latrinité 1 hl/ha ; Malestroît 0,70 hl/ha ; Mauron 1 hl/ha ; Rohan 0,65 hl/ha ; Saint-Jean-Brévelay 0,60 hl/ha. Arrondissement de Vannes, aucune information.

l'enquête de 1872 sont exploitables pour seulement treize cantons, mais les réponses sont données par commune⁷⁸³.

Si certains cantons recopient le même chiffre pour toutes leurs communes (Vannes, Pont-Scorff, Ploërmel), d'autres observent d'importantes amplitudes d'une commune à l'autre⁷⁸⁴. Ces chiffres démontrent qu'il peut y avoir des différences non négligeables entre des communes voisines. Enfin, l'état des récoltes de 1879 mentionne 0,80 hl/ha de semences pour l'ensemble du département⁷⁸⁵. Difficile de dire si ces divergences répondent à des différences de terroir, des habitudes communales ou des erreurs factuelles. En revanche, rares sont les communes ou cantons à dépasser les 1hl/ha.

Conclusion

Hormis la Manche, les départements bretons et normands utilisent un volume de semences de sarrasin légèrement inférieur à 1hl/ha. En changeant d'échelle, les arrondissements de Lannion ou de Saint-Malo se distinguent par un volume moyen de semences supérieur à 1hl/ha, mais sans dépasser pour autant les 1,50 hl/ha en valeur maximale. Des variations sont perceptibles entre des communes d'un même arrondissement, voire d'un même canton. Néanmoins, il faut savoir raison garder, en comparaison avec les céréales. En prenant une fourchette de 0,75 à 1,25 hl/ha de semences pour le sarrasin, on constate que ces chiffres sont deux fois moins importants que pour le seigle et le froment (entre 2 et 2,5 hl/ha) et trois fois moins que l'avoine (3 hl/ha). Il semble donc y avoir une constante, puisque ce constat avait déjà été établi pour le XVIII^e siècle.

Toutefois, un autre élément apparaît : la baisse généralisée des volumes de semences (céréales et sarrasin) entre le XVIII^e et la fin du XIX^e siècle. S'il est possible que l'harmonisation des poids et mesures ait participé à cette évolution, certains témoignages attestent également d'une volonté affichée de réduire le nombre de semences afin d'améliorer les rendements et la productivité nets⁷⁸⁶. La généralisation de l'usage du semoir pour les céréales confirme cette volonté d'optimiser le travail des semis. Par ailleurs, les gestes et les techniques ne sont

⁷⁸³ Arch. dép. Morbihan, 6M980, *Statistiques agricoles du Morbihan par communes*, 1872.

⁷⁸⁴ Entre 0,33 et 1 hl/ha pour les communes du canton de Rohan et entre 0,30 et 1,20 hl/ha pour celles de Pluvigner.

⁷⁸⁵ Arch. dép. Morbihan, 6M988, *État des récoltes du Morbihan en 1879*.

⁷⁸⁶ Arch. dép. Orne, 42K3, *Rapport sur l'état de l'agriculture dans l'Orne*, 1806. « On sème trop dru ; on a beau représenter aux cultivateurs qu'en ensemençant moins et plus légèrement et en engraisant davantage ils économiseraient la semence, la main d'œuvre ; augmenteraient les pâturages, le nombre de ses bestiaux, la quantité de ses engrais ; que ses récoltes seraient plus belle, plus productives et par conséquent ses profits plus considérables, le plus souvent on perd sa peine ; rien n'est plus difficile que de leur faire entendre raison sur ce double objet. »

pas les seuls éléments à prendre en compte dans l'exercice des semis. Le choix de la date et la prise en compte des conditions météorologiques sont tout aussi importants, voire plus encore.

Chapitre VIII

LE SARRASIN À L'ÉPREUVE DU MAUVAIS TEMPS



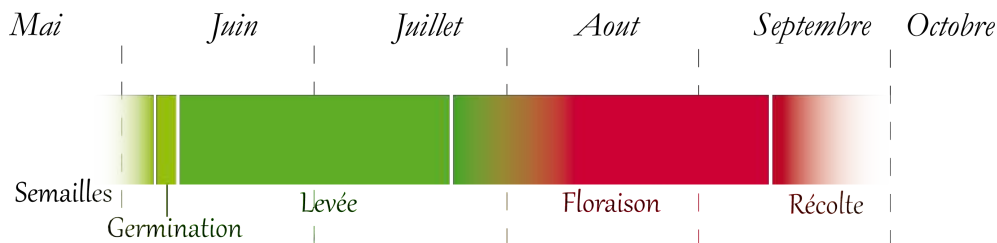
Une fois en terre, l'un des plus importants facteurs de réussite pour la culture du sarrasin est la météorologie. La culture du blé noir demande des conditions climatiques optimales, qui varient en fonction de ses étapes phénologiques. Pour comprendre les liens qu'entretient le *Fagopyrum esculentum* avec le climat, il est donc nécessaire de regrouper les témoignages écrits en fonction des différentes étapes de son cycle. Toutefois, les mots ne sont pas les seuls à nous renseigner sur les heurs et malheurs du temps et de l'agriculture. Les chiffres, quand ils existent, sont également des témoins essentiels. C'est notamment le cas de la production calculée chaque année depuis 1815 dans les statistiques agricoles annuelles. Une baisse significative et conjointe de la production observée dans plusieurs départements permet de repérer les années à risque pour la culture du *Fagopyrum*. C'est en cherchant d'autres informations (qualitatives ou quantitatives), telles que les relevés pluviométriques, que l'on peut saisir l'impact des phénomènes météorologiques sur la productivité.

Enfin, reste à prendre en considération un élément important dans la résistance du blé noir face au « temps qu'il fait » ; son cycle court et décalé. Semé entre mai et juin, puis récolté vers septembre ou octobre, il ne lui faut pas plus d'une centaine de jours pour arriver à terme. Statistiquement, il a beaucoup moins de risques d'être endommagé par des aléas météorologiques que les céréales. Par ailleurs, le sarrasin est doté de certains mécanismes de défense qui lui permettent de mieux résister aux attaques des météores.

C'est donc ce rapport si particulier qu'entretient cette plante alimentaire avec les phénomènes météorologiques qu'il nous faut appréhender dès à présent.

I. Phénologie et météorologie : à chaque étape son soleil et ses nuages

Figure n° 18 : Phénologie du *Fagopyrum esculentum*



A. Semences et germination

Les orages sont les principaux risques météorologiques au moment des semences. Pluies et vents peuvent faire sortir de terre les grains fraîchement emblavés et les entraîner hors du champ, comme en témoigne l'intendant d'Alençon le 10 juin 1748⁷⁸⁷. Parfois, selon l'intensité des pluies, les grains peuvent simplement revenir à la surface et rester sur place. C'est ce que relate le curé de la paroisse de Soudan dans l'actuel département de la Loire-Atlantique. Après avoir vu le passage d'un orage, les « bleds noirs repoussèrent, contre toute apparence, et produisirent la moitié d'une récolte ordinaire »⁷⁸⁸.

La germination, qui est l'étape suivante, se concrétise moins d'une semaine après la mise en terre. L'humidité est importante pour la rupture du tégument qui enveloppe les organes, la sortie de la radicule, l'apparition des premières racelles et le développement des cotylédons.

« Les sarrasins sont très beaux, les pluies de juin survenues à l'époque des semences de ce grain très productif ont beaucoup favorisé sa germination et son premier développement⁷⁸⁹. »

À l'inverse, une sécheresse peut devenir rapidement catastrophique. En 1731, le sarrasin est réensemencé par deux fois et tout de même brûlé par le soleil avant

⁷⁸⁷ Arch. dép. Orne, C1115, Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour, 4 novembre 1751.

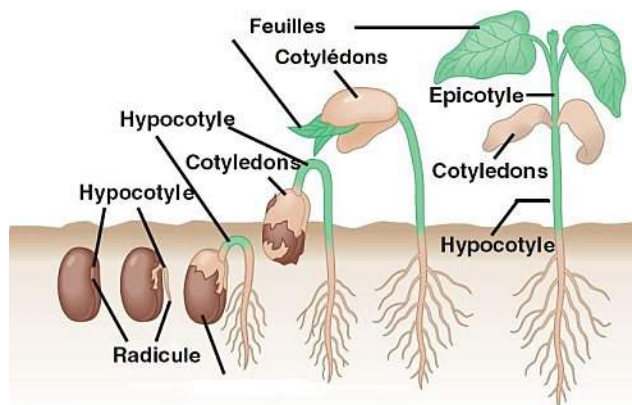
⁷⁸⁸ DUPUIS et CHARVOT, « Journal d'un curé de campagne (1712-1765) », *Annales de Bretagne*, 1890 1889, vol. 5, p. 400-401.

⁷⁸⁹ Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de juin 1812*, 8 juillet 1812.

le 30 juin⁷⁹⁰. Enfin, même si les témoignages sont rares, on sait que les plantules du *Fagopyrum esculentum* ne supportent pas les gelées durant sa phase de germination. C'est d'ailleurs pour cela qu'il se plante souvent après la mi-mai. Il est indispensable d'attendre que les Saints de glace soient passés.

Figure n° 19 : Germination d'une dicotylédone

Source : hortidact.eklablog.com



La variabilité de la date des semis du sarrasin est souvent dictée par les aléas météorologiques. Dans son journal, Gilles de Gouberville inscrit quatre fois l'action de semer du « sarrasin » dans deux pièces de terre distinctes (le « Haute vente » et « les Coultres »). Ce sont les plus anciennes mentions de mise en terre de sarrasin. Il l'emblave le 10 juin 1552, le 16 juin 1558, le 20 juin 1559 et le 13 juin 1562. Malheureusement, aucun détail n'est donné quant au choix de ces dates de semis. Le seul lien entre les semailles et la météorologie présent dans son journal concerne le 16 juin 1558 : « Au matin avant la pluie, je fis semer du sarrasin »⁷⁹¹.

Lucie Lejeanne a recensé plusieurs études prouvant que les conditions météorologiques au moment d'ensemencer pouvaient jouer un rôle sur la qualité des rendements⁷⁹². De manière empirique, les cultivateurs ont conscience de cet enjeu. En attestent certains dictons populaires. Même s'ils sont relativement récents, (entre le XIX^e et le XX^e siècle) ces adages permettent de saisir les liens entre météorologie et agriculture chez les paysans.

⁷⁹⁰ Arch. dép. Orne, C1103, Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour, 25 juin 1731.

⁷⁹¹ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, vol. 4.

⁷⁹² LEJEANNE Lucie, « Sarrasin de Pays » *Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités*, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, p. 22.

- « À la Saint-Pothin (2 juin), bonhomme, sème ton sarrasin »⁷⁹³ (Ille-et-Vilaine).
- Dans la Manche⁷⁹⁴ et la Mayenne,⁷⁹⁵ on préconise de le planter à la Saint-Médard (le 8 juin).
- « Que le sarrasin ne soit pas sans avoir été semé à la Saint-Barnabé (11 juin), néanmoins si au champ il était trop beau, il se réduirait en bulles ou graines vides »⁷⁹⁶ (Aveyron).
- « On plante les navets de quarante jours, mais il faut bien se garder de semer le blé noir ce jour-là »⁷⁹⁷ (Haute-Bretagne).
- « Le jour Saint-Barnabé (11 juin) est un mauvais jour pour ensemençer le blé noir »⁷⁹⁸ (Haute-Bretagne).
- « Quand il pleut à la Saint-Médard (8 juin), il y a des Russes (navettes sauvages) dans le blé noir »⁷⁹⁹ (Haute-Bretagne).
- « Le sarrasin doit être semé lorsque les fleurs de l'aubépine commencent à passer & à devenir rougeâtres, & qu'on voit les jeunes corbeaux hors leurs nids »⁸⁰⁰
- « À la Saint-Martin, sème ton sarrasin »⁸⁰¹ (4 juillet)
- « Septembre doux et benin, mûrit le bon sarrasin »⁸⁰²

Jacques Cambry écrit pour la commune de Camaret (Finistère) que le sarrasin se sème en mai et se récolte en septembre⁸⁰³. Cependant, des documents attestent des tentatives antérieures à la mi-mai. Dans la paroisse de Saint-Mars-du-Désert (Loire-Atlantique), dès le mois d'avril 1709, les habitants essayent d'emblaver du

⁷⁹³ CHASSANY Jean-Philippe, *Dictionnaire de météorologie populaire*, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1970, p. 300.

⁷⁹⁴ BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, CNRS., Paris, 1980, vol. 1, non paginé, carte 102.

⁷⁹⁵ PONTAVIC (de) Bleuzen, *Le blé noir*, Coop Breizh., Spézet, 2005, p. 35.

⁷⁹⁶ *Ibid.*

⁷⁹⁷ SÉBILLOT Paul, *Contumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 191.

⁷⁹⁸ *Ibid.*, p. 300.

⁷⁹⁹ *Ibid.*, p. 191.

⁸⁰⁰ VOUETTE Isabelle, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVI^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*, Histoire, Université Paris Diderot - Paris 7, s.l., 2008, p. 283. (Source primaire : *Époque des semailles de diverses plantes, indiquées par quelques opérations de la Nature*, La Feuille du Cultivateur, n°31, 19 janvier 1791, p. 122.)

⁸⁰¹ MASCLÉ LE CHEVALIER, « Commerce des grains en Angleterre : Succession de culture, deux récoltes dans une année, le trèfle incarnat et le sarrasin », *Annales de l'Agriculture Française*, 1829, n° 3, p. 186-188.

⁸⁰² LE HÉRICHER Édouard, *Histoire et glossaire du normand : de l'anglais et de la langue française d'après la méthode historique, naturelle et étymologique*, Paris, Aubry, 1862, vol. 3, p. 598.

⁸⁰³ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 214.

blé noir. Contre toute attente, cette tentative leur donne une première récolte, puis arrive la véritable saison du *Fagopyrum*. Ils en sèment à nouveau et obtiennent une seconde récolte⁸⁰⁴. Une tentative similaire dans les environs de Rennes en 1740 n'a pas eu le même succès. Le courrier en date du 7 avril témoigne d'une partie des blés noirs grillés par un « froid vif dans la nuit de mercredi à jeudi »⁸⁰⁵. Cent ans plus tard, les mêmes causes produisent les mêmes effets ; entre le 14 et le 28 mai 1839, il a « gelé à glace », si bien que l'ensemble des blés noirs ont été perdus et qu'il a fallu les semer à nouveau après la Saint-Jean⁸⁰⁶. À l'inverse, Duhamel du Monceau évoque des cas de figure où le sarrasin est emblavé plus tardivement, « vers le temps de la moisson [des céréales] », mais il explique ensuite que la réussite dépend du temps qu'il fait. Si de fortes gelées surviennent en automne, tout est perdu⁸⁰⁷. Il conclut en donnant le mois de juin comme date traditionnelle pour les semis du sarrasin. En 1751, le receveur de taille pour l'élection de Domfront partage ses craintes quant à la future récolte du sarrasin qui, selon lui, a été semé « très tard ». Il redoute également les gelées automnales qui pourraient venir détruire les fruits du labour estival⁸⁰⁸. À La Gacilly (Ille-et-Vilaine), pour éviter tout problème, les paysans demandent au curé de bénir un sac de semences de blé noir le jour des Rogations⁸⁰⁹ avec l'aide de Saint-Jugon⁸¹⁰. Autant mettre toutes les chances de son côté...

Finalement, la date des semis est très importante dans la production du sarrasin. Elle doit prendre en compte les phénomènes météorologiques de début de cycle (semaillages et germination), mais également de la fin, au moment des récoltes. De nos jours, les agriculteurs rencontrent exactement les mêmes problématiques. Ils doivent faire des choix entre deux grandes stratégies : soit semer tôt (avant le 15 mai), soit semer tard (après le 15 juin).

⁸⁰⁴ DUPUIS et CHARVOT, « Journal d'un curé de campagne (1712-1765) », *Annales de Bretagne*, 1890 1889, vol. 5, p. 422.

⁸⁰⁵ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *Observation sur le blé noir*, 7 avril 1740.

⁸⁰⁶ YSABEAU A., « État de l'agriculture en Bretagne », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1840 1839, n° 3, p. 495-508.

⁸⁰⁷ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Éléments d'agriculture*, Paris, Guérin et Delatour, 1762, vol. 2, p. 105.

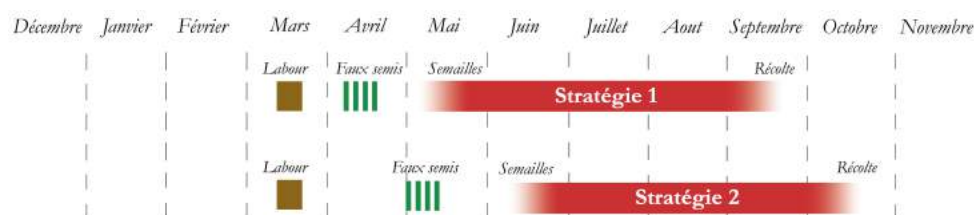
⁸⁰⁸ Arch. dép. Orne, C808, *Observation sur l'état des récoltes de l'élection de Domfront*, juillet 1751.

⁸⁰⁹ Rogations : les trois jours précédant le jeudi de l'Ascension.

⁸¹⁰ STANY-GAUTHIER J., « Les Saint bretons protecteurs des récoltes et des jardins », *Art et tradition populaire*, 1953, vol. 1, n° 4, p. 309.

Figure n° 20 : Dates de semis pratiquées au XXI^e siècle en Bretagne

Sources : recherche sur le terrain avec Franck-Emmanuel Lepretre



Avec la première stratégie, la floraison apparaît dès le mois de juin et les risques d'échauffement sont amoindris. De même, la récolte se déroule suffisamment tôt pour éviter les premières gelées. À l'inverse, les Saints de glace peuvent geler les premières plantules et détruire la future récolte. L'avantage, c'est qu'il est toujours possible de labourer ce désastre pour semer à nouveau avant la fin juin et s'inscrire ainsi dans la seconde stratégie. Un semis tardif, tel qu'il est préconisé dans la deuxième stratégie est plus efficace dans la lutte contre les adventices, car le sol étant plus chaud, la levée est plus rapide⁸¹¹. En revanche, les risques de sécheresse durant la germination sont plus importants. Enfin, une récolte en octobre augmente les risques de rencontrer les premières gelées automnales. Cette notion de « stratégie » des semis est déjà présente sous l'Ancien Régime. Les exemples précédemment cités mettent en exergue une certaine fluctuation dans les dates de semis. On observe déjà à cette époque une volonté de s'inscrire dans une stratégie hâtive ou une tardive⁸¹².

Reste un cas de figure assez particulier ; l'usage du sarrasin comme engrais vert. La date de semis est choisie en fonction de la culture suivante, puisque la finalité de cette démarche n'est pas d'en récolter les fruits, mais d'enfouir ce sarrasin dans le sol, afin d'apporter des éléments nutritifs supplémentaires pour la prochaine culture. Certains auteurs préconisent un semis printanier afin de laisser suffisamment de temps pour qu'il se décompose avant de semer un blé d'hiver⁸¹³, alors que d'autres préfèrent attendre la fin de la récolte des vesces en

⁸¹¹ Ce constat est déjà fait en 1795 : « Sans doute la végétation en est plus accélérée, ainsi que celle de tout autre grain, lorsqu'il est semé dans un temps chaud et qu'il germe promptement à la faveur d'une pluie douce ». LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 4.

⁸¹² CHOMEL Noël et CARMES DÉCHAUX, *Dictionnaire oeconomique contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles...*, Nouvelle édition, Corrigé et augmenté par M. de la Marre., Paris, chez Ganeau : chez Bauche : chez les frères Estienne : chez d'Houry, 1767, vol. 3, p. 371-372. « On le sème généralement en deux saisons ; c'est-à-dire, après avoir fait les mars, & avant ou après la moisson. Le succès de cette semaille tardive dépend du temps qu'il fait alors : car la sécheresse l'empêche de profiter ; & les fortes gelées d'automne font périr ces plantes. »

⁸¹³ CHAMBAUD Jean-Jacques Menuret de, *Mémoire sur la culture des jachères...*, Paris, Belin, Libraire, rue Saint-Jacques, 1791, p. 19.

juillet⁸¹⁴ ou celle des céréales⁸¹⁵ pour le placer en dérobé.

B. Phase végétative et phase reproductive (floraison)

Une fois la germination terminée, la plante entre dans une phase dite végétative, puis une phase reproductive appelée communément floraison. Cette dernière commence quatre à six semaines après les semis et perdure jusqu'à la récolte. Pour cette étape phénologique, les principaux événements météorologiques défavorables mentionnés dans les textes sont la pluie, les orages et la grêle. En Bretagne comme en Basse-Normandie, les exemples ne manquent pas.

« Il n'est resté aucun sarrasin de l'année dernière, les pluies les ayant gâtés dans les champs, c'est ce qui a occasionné le peu de grain qui est resté⁸¹⁶. »

« Un orage des plus terribles à voir, plein de feu et poussé par un vent des plus violents, vint décharger sur cette pauvre paroisse une si grande quantité de grêle, et d'une grosseur si extraordinaire, que tous les bleds blancs et noirs et tous les fruits des arbres furent presque entièrement perdus. Ceux qui échappaient à la grêle étaient battus et renversés par la violence du vent⁸¹⁷. »

Pourtant, la sécheresse est l'évènement météorologique le plus nuisible au *Fagopyrum*. Celle de 1705 fut catastrophique pour l'élection de Vire. Habituellement, le sarrasin est considéré comme « la principale nourriture » de cette région, mais en 1706, les gens se retrouvent obligés d'acheter d'autres grains pour survivre et ne peuvent payer la taille en temps et en heure⁸¹⁸. Dans l'Orne occidentale, la sécheresse est responsable des mauvaises récoltes de sarrasin en 1731 et 1744⁸¹⁹. Quatre ans plus tôt, c'est en Bretagne que la sécheresse fait le plus grand tort aux blés noirs⁸²⁰. Enfin, en 1785, un marguillier de la paroisse de Mecé, près de Fougères, indique qu'une sécheresse qu'il qualifie d'extraordinaire

⁸¹⁴ DOMBASLE (de) Mathieu, *Le calendrier du bon cultivateur : ou manuel de l'agriculteur praticien*, Paris, Huzard, 1822, p. 126.

⁸¹⁵ « Guide du cultivateur : Du sarrasin », *La revue agricole*, 1840, n° 2, p. 232-235.

⁸¹⁶ Arch. dép. Calvados, C2613, Réponses de la subdélégation de Mortain au questionnaire envoyé par l'intendant de Caen, 1738

⁸¹⁷ DUPUIS et CHARVOT, « Journal d'un curé de campagne (1712-1765) », *Annales de Bretagne*, 1890 1889, vol. 5, p. 400-401.

⁸¹⁸ Arch. nat., G7/216, *Mémoire de l'intendant Foucault à propos de sa visite des élections de la généralité de Caen*, 11 avril 1706

⁸¹⁹ Arch. dép. Orne, C1103, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour*, 1731-1732 ; Arch. dép. Orne, C1112, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour*, 11 juillet 1744.

⁸²⁰ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Rennes*, 1740.

rend la surface des champs « aride comme un rocher » et empêche les blés noirs de lever⁸²¹. Ce phénomène perdure au siècle suivant⁸²².

Si les témoignages de pluie, d'orage et de grêle sont plus fréquents, c'est certainement parce que l'Ouest est plus souvent touché par une pluviométrie abondante que par des canicules. Les connaissances agronomiques actuelles permettent de mieux comprendre pourquoi le *Fagopyrum* ne supporte pas l'aridité. Son système racinaire assez court exclut toute possibilité de puiser ses ressources hydriques en profondeur, et ses grandes feuilles lui donnent une surface d'exposition au soleil assez importante. Ces deux caractéristiques expliquent qu'il flétrisse et se dessèche rapidement en cas de manque d'eau. Si l'absence de précipitations survient pendant la floraison et la formation des graines, les rendements peuvent être amputés de moitié⁸²³. Ce besoin en eau est supérieur à ceux des céréales qu'il côtoie⁸²⁴.

Certains attribuent la réussite du sarrasin en Bretagne à son climat relativement généreux en pluie en juillet et en août. Ces averses permettent de diffuser les éléments fertilisants des fumures entre le 15 juillet et le 15 août⁸²⁵. Les travaux du D^r Miège, au début du XX^e siècle, montrent également l'importance de l'humidité dans le développement de la plante. Cependant, elle ne doit pas recevoir trop d'eau en une fois. Il donne pour optimum un taux de 20 % d'humidité. Enfin, n'oublions pas le rôle d'Éole. La tige du sarrasin n'est pas très robuste et les vents trop forts le font verser rapidement⁸²⁶.

Cependant, le sarrasin possède également de véritables facultés de résilience. Ainsi, sa floraison en continu est un avantage pour contrer les méfaits du temps. Si un facteur météorologique cause un stress environnemental qui provoque l'avortement des fleurs en cours, la repousse d'autres bourgeons peut limiter les pertes de la future récolte. De même, le sarrasin est capable de se réhydrater après avoir subi un manque de pluie prolongé, à condition de ne pas rencontrer une véritable sécheresse. Durant de fortes chaleurs, on peut observer ses grandes feuilles en forme de cœur se flétrir, afin d'exposer une moindre surface aux rayons du soleil. Ce phénomène est déjà observé et pris en compte au XVIII^e

⁸²¹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3912, *Lettre d'un Marguillier de la paroisse de Mécé à propos de la sécheresse et des problèmes de subsistances*, 12 septembre 1785.

⁸²² Arch. dép. Orne, 42K3, *Rapport sur l'état de l'agriculture*, 1806. DE LA MORVONNAIS A., « Diminution de la culture du sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1886, vol. 1, n° 28, p. 217-219.

⁸²³ LE JEANNE Lucie, « Sarrasin de Pays » *Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités*, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, p. 21.

⁸²⁴ *Ibid.*, p ; 89

⁸²⁵ BOISCHOT Pierre, HURIEZ H. et HERVIAUX J., « La Culture du sarrasin », *Annales agronomiques*, 1943, 2^e trimestre, p. 130-135.

⁸²⁶ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3911, *Avantages et produits d'un bled noir venant de Sibérie*, 11 décembre 1776.

siècle.

« Les grandes chaleurs ont longtemps fait craindre que ce grain [...] n'eût pas réussi, mais les pluies qui sont survenues les ont heureusement rétablis et le pays en est abondamment fourni⁸²⁷. »

C'est sans doute ce qui explique les retournements de situations rencontrés dans les rapports des intendants ou des préfets sur l'état des cultures réalisés plusieurs fois dans l'année. Ils évaluent la future récolte en fonction de l'instant présent, puis se contredisent quelques semaines plus tard en s'étonnant d'une quantité plus importante que prévu⁸²⁸.

C. La récolte

Les pluies qui sévissent au moment de la récolte font germer ou pourrir les graines.

« Quant au sarrasin ou blé noir, la récolte en a été fort retardée et très endommagée, par les pluies qui en ont fait germer beaucoup qui étaient debout et encore davantage ceux qui étaient coupés⁸²⁹. »

« Les pluies continuelles [...] ont fait germer et pourrir les sarrasins ou bleds noirs qui se récoltent ordinairement dans cette saison⁸³⁰. »

Après la floraison, le blé noir a besoin d'un temps plus sec pour que ses graines finissent de mûrir tranquillement. L'inconvénient (qui s'avère aussi être un avantage), c'est sa floraison et donc sa 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. Attendre que les derniers akènes mûrissent, c'est risquer de voir les premiers s'aggraver, car une fois arrivés à terme, ils se détachent très facilement de la plante. Sans compter les orages qui peuvent accentuer ce phénomène. Nous verrons plus en détail l'importance de l'hydrométrie sur les grains arrivés à maturité dans un chapitre dédié à la moisson⁸³¹. Enfin, dans l'est du pays et en Suisse, où les

⁸²⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *État des récoltes de l'élection de Pontivy*, 11 novembre 1757.

⁸²⁸ Arch. nat., F11/2680, *État des récoltes du Calvados en 1827*, 6 décembre 1827. « Quoique la sécheresse ait été nuisible aux sarrasins et que la récolte soit inférieure à la précédente, le produit en a été beaucoup plus considérable qu'on avait lieu de l'espérer. »

⁸²⁹ Arch. dép. Orne, C1117, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour*, 4 novembre 1751

⁸³⁰ Arch. dép. Orne, C1128, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour*, 24 septembre 1761

⁸³¹ Cf. chapitre X, p. 307.

températures sont plus froides, on craint également les gelées d'octobre⁸³². Néanmoins, la Normandie armoricaine n'est pas en reste.

« Les sarrasins, qui promettaient beaucoup, ont été brûlés par de petites gelées tellement, qu'ils ne rendent que le quart du grain qu'on avait lieu d'en attendre⁸³³. »

« Dans l'élection de Mortain, beaucoup de déchets sur les blés noirs, par suite de l'abondance des eaux et des gelées blanches qui sont survenues pendant qu'ils étaient en fleurs⁸³⁴. »

Comme nous l'avons vu précédemment, au XVI^e siècle, Gilles de Gouberville emblave toujours son sarrasin en juin pour le récolter en septembre⁸³⁵. Les exemples qui évoquent des récoltes en novembre restent rares à cause des gelées⁸³⁶. Les années au cours desquelles le blé noir rencontre des températures négatives lui sont systématiquement préjudiciables. En 1740, dans l'actuel département de l'Ille-et-Vilaine, la récolte est compromise par les exceptionnelles gelées dans la nuit du 6 au 7 août⁸³⁷. L'écart observé entre septembre et octobre pour la récolte dépend bien sûr de la date des semis, mais également du terrain et du climat. Comme le dit le dicton breton : « Sème ton blé noir quand tu voudras, en quatre mois tu le cueilleras »⁸³⁸.

D. Les éclairs

Plusieurs témoignages relatent les effets des éclairs sur la destruction des champs du *Fagopyrum*.

« Lorsque le sarrasin est en fleur, un éclair peut la brûler⁸³⁹. » ; « Les éclairs et tonnerres ont brûlé la plus grande partie [des bleds noirs]⁸⁴⁰. » ; « Les éclairs ont la propriété de rompre les épis, ce que les fermiers appellent

⁸³² DELLEAUX Fulgence, « L'astronome aux champs (1) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2009, n° 31, p. 162 ; DELLEAUX Fulgence, « L'astronome aux champs (2) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2009, n° 32, p. 173 ; HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrasin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1964, p. 309.

⁸³³ Arch. dép. Calvados, C2624, *Correspondance entre l'Intendant de Caen et le contrôleur général sur l'état des cultures dans la généralité de Caen*, 14 octobre 1771.

⁸³⁴ Arch. dép. Calvados, C2703, *États de la situation des récoltes dans les élections de la généralité de Caen*, 1756.

⁸³⁵ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, vol. 4.

⁸³⁶ Exemples développés dans la partie sur les crises de subsistances, crises de 1793/1794

⁸³⁷ MEYER Jean, *La noblesse bretonne au XVIII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1985, p. 527. (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1650, 1740.)

⁸³⁸ PONTAVIC (de) Bleuzen, *Le blé noir*, Coop Breizh., Spézet, 2005, p. 35.

⁸³⁹ Arch. dép. Orne, C1131, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour*, 24 juillet 1766

⁸⁴⁰ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *Observation sur l'état des récoltes*, 1763.

“abattre les avoines“, comme de faire “couler“ le blé noir ou le sarrasin qui se trouve en fleur⁸⁴¹. » ou encore « L’électricité atmosphérique est aussi nuisible au sarrasin en fleur, ainsi que l’ont observé messieurs Duhamel en France et Thaër en Allemagne⁸⁴². »

En 1845, Hans Christian Andersen écrit un conte qu’il nomme *Bogveden* (le sarrasin)⁸⁴³. Il aborde notamment ce thème des éclairs qui brûlent les fleurs d’un champ de blé noir :

« Souvent lorsqu’après un orage, on passe dans un champ de sarrasin, on s’aperçoit qu’il est devenu tout noir et qu’il est comme brûlé. On dirait que la flamme s’y est promenade, et le laboureur dit alors : c’est l’effet de la foudre ! [...] Au même instant, un éclair illumina violemment toute la campagne, il y eut un coup de tonnerre fracassant, et puis l’orage s’éloigna peu à peu [...] Les unes après les autres, les fleurs et les céréales relevèrent la tête, leurs pétales et leurs épis tout brillants de gouttelettes de pluie. Le sarrasin, par contre, était couché sur le sol, complètement brûlé par la foudre, abattu, inutile [...] et, malgré le soleil, le Ciel bleu et le chant des oiseaux, le vieux saule pleurait, pleurait parce que le sarrasin n’avait pas voulu l’écouter⁸⁴⁴. »

Duhamel du Monceau écrit : « on prétend que les éclairs lui font du mal⁸⁴⁵ ». La formulation employée par l’auteur semble bien indiquer un doute quant à la véracité de ce lien de causalité entre éclairs et destruction. Il est bien plus probable qu’il s’agisse d’un phénomène de coulure. Au XVIII^e siècle déjà, le rapprochement entre éclairs et coulure est proposé dans l’Orne : « Les sarrasins ont été très endommagés par les vents et les éclairs qui les font ordinairement couler⁸⁴⁶ ». Quelques années plus tard, la « coulure » est présentée comme une maladie du sarrasin, sans pour autant la lier aux éclairs⁸⁴⁷. Le nom de coulure vient du fait que le pollen s’écoule de la fleur, ce qui rend sa fécondation

⁸⁴¹ ACADÉMIE DES SCIENCES, *Histoire de l’Académie royale des sciences. Avec les mémoires de mathématique & de physique*, Paris, Imprimerie de Du Pont, 1772, p. 637.

⁸⁴² HEUZÉ Gustave, *Les plantes céréales. Tome second, Seigle, méteil, orge, avoine, sarrasin, millet, panis et païs*, Deuxième édition-84 figures., Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1897, vol. 2, 375 p.

⁸⁴³ PEREZ (de) J., « Contes d’Andersen, traduits du danois par Soldi : Le blé sarrasin », *L’Athenaeum français : journal universel de la littérature, de la science et des beaux-arts*, 1856, vol. 5, Janvier-Juillet, p. 440.

⁸⁴⁴ *Ibid.*

⁸⁴⁵ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Éléments d’agriculture*, Paris, Guérin et Delatour, 1762, vol. 1, p. 106.

⁸⁴⁶ Arch. dép. Orne, C1133, *Plumitif de la correspondance générale de l’intendant d’Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour*, 23 septembre 1773

⁸⁴⁷ ROUGIER DE LA BERGERIE Jean-Baptiste, *Traité d’agriculture pratique : ou Annuaire des cultivateurs du département de la Creuse et des pays circonvoisins*, Paris, La feuille du cultivateur, 1795, p. 232. « Le blé-noir a sa maladie, il est souvent bruiné ou flambé, la fleur se détache & il n’y reste que quelques grains déjà formés, parce qu’il reste longtemps à parcourir les périodes de floraison ; vous savez combien cet accident est commun. »

impossible. Cette apparence de « brûler » que l'on retrouve dans les textes vient du fait qu'elle flétrit avant de mourir. On sait aujourd'hui que le pollen du *Fagopyrum* ne résiste pas aux fortes températures et au manque d'humidité⁸⁴⁸. Si bien que ce type de stress environnemental amène une coulure des fleurs.

Scot C. Nelson a étudié les dommages de la foudre sur les plantes : flétrissement, brûlures, noircissement, nécrose des tissus, chute des feuilles et chute prématurée des fruits⁸⁴⁹. Les descriptions de ce chercheur sont assez similaires aux témoignages précédemment cités. Les dommages observés sont principalement liés à trois facteurs inhérents à la foudre. La chaleur (50 000 degrés en un millionième de seconde), la pression atmosphérique (10 à 100 fois la pression normale au niveau de la mer) et l'onde de choc qui propage les dégâts. Si son étude concerne essentiellement des bananiers et cocotiers, il explique que ce phénomène peut toucher différentes plantes ou arbres sous forme de zones circulaires.

E. Exagération des déclarants

Avec les sources administratives, il ne faut pas perdre de vue que les déclarants sont souvent dans l'exagération. Parfois, ils observent une conjoncture qui paraît alarmante sur le moment et dépeignent un tableau misérabiliste, alors que quelques mois plus tard les choses se sont améliorées. D'autres fois, il s'agit de situations hypothétiques, mais les déclarants trouvent préférable d'anticiper pour ne pas se retrouver, le cas échéant, sans aucune aide.

« Le temps des semailles a été favorable, mais la continuité de la pluie peut détruire l'espérance qu'il donnait en levant, en faisant naître des herbes qui le feront périr dans la plus grande partie. Dans l'hypothèse que la pluie cesse et qu'il ne survienne point de grêle et de gelées qui souvent détruisent la récolte entière, que le sarrasin soit bon, la récolte de cette année serait une des meilleures en graines qui eût existé depuis long⁸⁵⁰. »

On retrouve aussi des déclarations volontairement exagérées pour recevoir une aide plus importante. C'est pourquoi il vaut mieux garder un certain recul par rapport à ces données. Ce qui permet de déterminer l'impact d'un météore sur une phase végétative, c'est bien la multiplication et la concordance de plusieurs récits.

⁸⁴⁸ LE JEANNE Lucie, « Sarrasin de Pays » Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, p. 22.

⁸⁴⁹ NELCOM Scot C., *Lightning Injury to Plants*, <http://www.ctahr.hawaii.edu/oc/freepubs/pdf/PD-40.pdf>, juillet 2008, (consulté le 16 novembre 2014).

⁸⁵⁰ Arch. dép. Orne, M175, *Lettre du sous-préfet de Domfront sur l'état des récoltes*, 2 juillet 1812.

Toutes ces sources montrent bien que le sarrasin est tributaire de conditions climatiques particulières. La moindre variation météorologique impacte sa culture. Néanmoins, il sait s'adapter, sous réserve qu'il s'agisse d'événements ponctuels. Ce résultat est facilement observable au travers de l'analyse des courbes de la production. Elles fluctuent constamment, mais ne descendent que très rarement en dessous de 10 hl/ha. Cependant, ces rares cas sont-ils révélateurs de situations particulières d'un point de vue climatique ?

II. L'évolution de la production est-elle révélatrice de conditions climatiques particulières ?

Stricto sensu, il est impropre de parler de rendement pour les chiffres recueillis dans les sources statistiques du XIX^e siècle. À aucun moment, le volume de semence n'est pris en compte dans ces résultats. Or, normalement, les rendements correspondent au volume de grains récolté par rapport au volume de grains semé. Par conséquent, les chiffres présentés ici sont ceux de la production brute à l'hectare. Par convention, le terme de rendement utilisé de nos jours pour parler de la production à l'hectare sera retenu dans ce chapitre. Dans ce cas précis, cette erreur ne porte pas à conséquence, puisqu'il ne s'agit pas de comparer les rendements de diverses denrées, mais d'étudier les fluctuations de la production d'une seule plante : le sarrasin. Dans la mesure où l'on part du principe que le volume moyen de semences reste le même entre 1820 et 1900, les tendances et les variations de la production à l'hectare peuvent être considérées comme équivalentes à celles des rendements⁸⁵¹.

A. À la recherche des rendements « exceptionnellement bas »

En dépouillant les statistiques agricoles annuelles du ministère de l'Agriculture, il est possible d'observer l'évolution des rendements des cultures. Seules les données de la période allant de 1815 à 1899 sont retenues ici. L'agriculture du XX^e siècle a subi des changements technologiques trop importants, avec la chimie et la mécanisation pour être comparée avec celle de l'Ancien Régime. Les principales causes de fluctuation des rendements d'une année à l'autre sont d'ordre météorologique. Les ravageurs ou les maladies cryptogamiques agissent aussi sur les récoltes, mais ils sont assez rares chez le *Fagopyrum* et quand ils sévissent, c'est de manière limitée. D'ailleurs, les fluctuations locales dues à un événement météorologique délimité sont

⁸⁵¹ Cet élément méthodologique a été vu en détail dans le chapitre consacré aux semailles, p. 229.

également possibles. C'est pourquoi il est nécessaire d'analyser les variations sur plusieurs départements contigus. La simultanéité des courbes pour l'ensemble des départements bretons et bas-normands permet de parler d'homogénéité des conditions climatiques pour cet ensemble. Ainsi, les baisses les plus perceptibles sur l'ensemble du Massif armoricain déterminent les années les plus défavorables à la culture du sarrasin.

Les années 1815 à 1819 ne sont pas prises en compte dans cette étude. L'année 1816 est assez particulière, puisque la baisse des températures et les fréquentes pluies sont dues à l'éruption du volcan Tambora, dans l'île indonésienne de Sumbawa, au cours de l'année précédente. Des poussières de cendre se sont dispersées dans l'atmosphère et restent en suspension. Elles empêchent une partie des rayons solaires de passer et sont responsables de la chute des températures⁸⁵². Par ailleurs, l'année 1819 ne figure pas dans les statistiques du ministère de l'Agriculture. Par souci de commodité et d'homogénéité, il paraît préférable de commencer cette étude à partir de 1820.

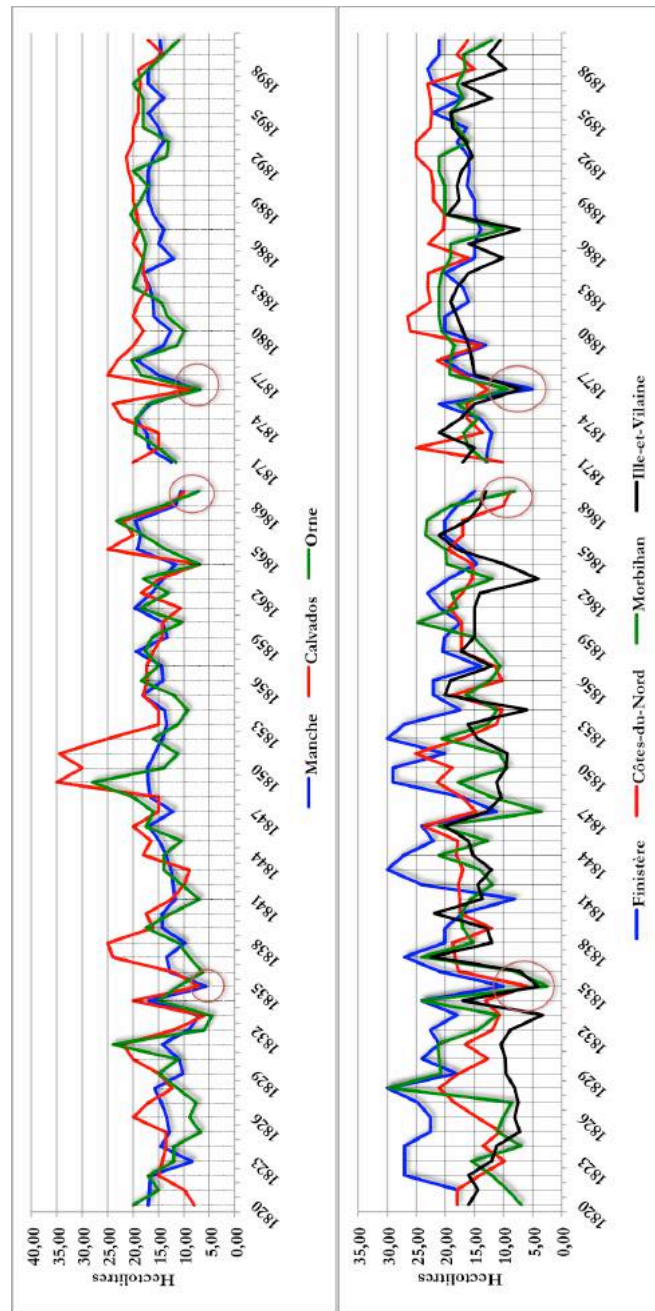
Reste à déterminer ce qu'est une baisse dite « exceptionnelle ». La variabilité très importante, du simple au double, des rendements du sarrasin peut biaiser une recherche visuelle des années les plus basses. Pour une plus grande précision, une approche statistique est donc nécessaire. La recherche des années dites exceptionnelles doit passer par le calcul de l'écart-type des rendements. Sont retenues, les années dont les rendements sont inférieurs à la moyenne moins l'écart-type.

Un problème subsiste néanmoins, puisque des tendances à la hausse (Calvados, Manche, Orne, Côtes-du-Nord, Morbihan, et Ille-et-Vilaine) ou à la baisse (Finistère) des rendements moyens s'observent. Difficile d'en connaître les raisons, mais on peut imaginer que les transformations agraires et les évolutions climatiques jouent un rôle. Un calcul sur l'ensemble des données donnerait un écart-type trop important et risquerait de ne pas faire apparaître correctement les années ayant un rendement exceptionnellement bas, en particulier en fin de période. Par ailleurs, la variabilité des rendements sur 1820-1899 fluctue également. Elle est plus importante en début qu'en fin de période. Là encore, une analyse embrassant l'ensemble de la période impliquerait un biais et ne serait pas représentative du phénomène.

⁸⁵² LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparée du climat : II Disettes et révolutions 1740-1860*, Paris, Fayard, 2006, vol. 2, p. 277-311.

Figure n° 21 & 22 : Rendements du sarrasin en Basse-Normandie et en Bretagne entre 1820 et 1899

Sources : *Statistiques agricoles annuelles (Bibliothèque Ancienne du ministère de l'Agriculture, Caen)*



Afin d'éviter ce biais statistique, la moyenne et l'écart-type sont calculés par fenêtres de dix ans, durée pendant laquelle les données peuvent être globalement considérées comme homogènes. Le choix de dix années reste subjectif et aléatoire. L'idéal serait de trouver des cycles propres à l'agriculture et à son évolution, à la manière des travaux d'Ernest Labrousse traitant de la fluctuation du prix des grains sur la longue durée⁸⁵³. Néanmoins, il semble difficile de trouver des cycles communs à ces sept départements. C'est donc pour des raisons de simplification et de commodité que des fenêtres glissantes de dix années sont retenues pour cette étude. Ainsi, des rendements exceptionnellement bas pour une décennie donnée pourront être mis en évidence, là où une analyse globale les aurait éliminés.

En notant r_i le rendement d'une année i , on peut définir pour chaque fenêtre f ⁸⁵⁴ le rendement moyen (noté $\bar{r}_f$) et l'écart-type des rendements (noté σ_f) par :

$$\bar{r}_f = \frac{1}{10} \left(\sum_{i \in f} r_i \right)$$

$$\sigma_f = \sqrt{\frac{1}{10} \sum_{i \in f} (r_i - \bar{r}_f)^2}$$

Il reste à définir l'intervalle I_f à l'intérieur duquel les rendements sont considérés comme « normaux », c'est-à-dire que leur distance au rendement moyen est inférieure à l'écart-type :

$$I_f = [\bar{r}_f - \sigma_f ; \bar{r}_f + \sigma_f]$$

Si on se donne une année i comprise entre 1820 et 1899 et qu'on note f la fenêtre à laquelle elle appartient, on en déduit :

$$\begin{cases} \text{Si } r_i < \bar{r}_f - \sigma_f, \text{ le rendement est exceptionnellement bas} \\ \text{Si } r_i \in I_f, \text{ le rendement est normal} \\ \text{Si } r_i > \bar{r}_f + \sigma_f, \text{ le rendement est exceptionnellement haut} \end{cases}$$

La méthodologie développée permet ainsi d'extraire les rendements les plus significatifs, qu'ils soient exceptionnellement bas ou exceptionnellement hauts. S'agissant de ceux qui sont exceptionnellement bas, il suffit de rechercher les rendements inférieurs au rendement moyen diminué de l'écart-type, ces

⁸⁵³ LABROUSSE Ernest, *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Librairie Dalloz, Paris, 1932, 697 p.

⁸⁵⁴ Les fenêtres dont il est question sont au nombre de huit : [1820 ; 1829], [1830 ; 1839], etc. Par construction, elles sont d'intersection vide.

dernières quantités étant calculées sur la fenêtre dans laquelle se trouve l'année étudiée⁸⁵⁵.

Reste à déterminer les années communes à un ensemble régional. L'idéal serait de trouver des années pendant lesquelles les rendements des sept départements bretons et normands sont en dessous du rendement moyen diminué de l'écart-type.

Tableau n° 19 : Distribution du nombre de départements en sous-rendement pendant une même année sur la période 1820 - 1899

Source : Statistiques agricoles annuelles (Bibliothèque Ancienne du ministère de l'Agriculture, Caen)

Nombre de départements	0	1	2	3	4	5	6	7
Nombre d'années en valeur absolue	40	16	11	7	3	1	2	0
Nombre d'années en valeur relative (%)	50	20	13,75	8,75	3,75	1,25	2,5	0

Ces résultats montrent qu'il est difficile de trouver une unité entre les sept départements retenus. Le produit d'une récolte est influencé par de nombreux facteurs (météorologie, pédologie, amendement, assolement, irrigation, techniques agraires, etc.).

Puisqu'il est impossible de trouver une année avec la totalité des départements ayant des rendements de sarrasin en dessous du rendement moyen moins l'écart-type, le choix se portera sur celles qui réunissent au moins cinq départements sur sept. C'est-à-dire les années comptant cinq à six départements sur sept en dessous du rendement moyen diminué de l'écart-type. Il s'agit des années : 1835, 1869, 1876⁸⁵⁶.

Tableau n° 20 : Visualisation des rendements « bas » des départements pour les années choisies⁸⁵⁷

Source : Statistiques agricoles annuelles (Bibliothèque Ancienne du ministère de l'Agriculture, Caen)

	Finistère	Côtes-du-Nord	Morbihan	Ille-et-Vilaine	Manche	Calvados	Orne	Total
1835	Bas	Bas	Bas	Bas	Bas	Bas	-	6
1869	Bas	Bas	Bas	-	Bas	-	Bas	5
1876	Bas	-	Bas	Bas	Bas	Bas	Bas	6

⁸⁵⁵ Cette dernière précision ne sera plus faite systématiquement dans la suite.

⁸⁵⁶ Un premier choix concernant les années réunissant les $\frac{4}{7}$ des départements fut envisagé. Cependant, ce cas de figure implique l'analyse de six années différentes au lieu de trois. Or, le format éditorial ne permet pas de s'étendre plus en détail.

⁸⁵⁷ « Bas » voulant dire en-dessous du rendement moyen diminué de l'écart-type et « - » voulant dire dont la distance au rendement moyen est inférieure à l'écart-type.

Reste à déterminer si les causes de ces rendements, considérés comme exceptionnellement bas, proviennent de facteurs climatiques. Si oui, lesquels ? Les rapports et correspondances des préfets et sous-préfets sur l'état des cultures et récoltes sont très souvent agrémentés de commentaires sur les conditions météorologiques qui ont joué un rôle sur les différents types de cultures. D'autres sources peuvent être mobilisées, telles que les correspondances d'agriculteurs dans les revues spécialisées, les almanachs et les annuaires départementaux, ainsi que les premiers relevés pluviométriques qui commencent à apparaître au XIX^e siècle.

L'été 1835

Légèrement déficitaires, les récoltes de céréales satisfont les besoins des habitants de la Manche, contrairement aux sarrasins et menus grains qui ont subi la sécheresse⁸⁵⁸. D'après l'annuaire départemental de la Manche⁸⁵⁹, la récolte est de 354 822 hectolitres pour 63 804 hectares. Le rendement correspond bien à celui déclaré dans les statistiques annuelles utilisées précédemment : 5,5 hl/ha. Or, les besoins annuels déclarés sont de 645 271 hectolitres, soit un rendement de 10 hl/ha. Sachant que le rendement moyen pour la décennie 1830-1840 est de 13 hl/ha, 1835 apparaît bien comme une mauvaise année. Néanmoins, la situation n'est pas la même dans l'ensemble du département. Les arrondissements d'Avranches, de Coutances et de Valognes sont peu touchés par le manque de sarrasin par rapport à leurs besoins. Ce sont surtout ceux de Cherbourg, Mortain et Saint-Lô qui sont les plus affectés. Dans l'Orne, par suite de manque d'eau, la plupart des moulins cessent de moudre au beau milieu de l'été de 1835⁸⁶⁰. Dans le Calvados, le constat est assez similaire. La sécheresse est présente, mais elle n'est pas néfaste à la culture des céréales⁸⁶¹. Malheureusement, pas un mot sur le sarrasin, cultivé seulement dans une petite partie du département : le Bocage virois et quelques communes voisines de la Manche dans le Bessin. Le manque d'eau semble commun à toute la Normandie. Dans certaines parties de l'Eure, la disette d'eau est si grande qu'il faut payer des porteurs d'eau pour en puiser dans la Seine afin d'abreuver le cheptel⁸⁶².

Les départements bretons dénoncent le même phénomène quant à la mauvaise récolte de blé noir en cette année 1835. Le préfet d'Ille-et-Vilaine

⁸⁵⁸ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1837, vol. 9, p. 70.

⁸⁵⁹ *Ibid.*, p. 72.

⁸⁶⁰ DUVAL Louis, « (9) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1903, XXII, n° 2, p. 31-43.

⁸⁶¹ *Annuaire du département du Calvados pour l'année 1836*, p. 84.

⁸⁶² LOISELEUR-DESLONGCHAMPS, *Considérations sur les sécheresses*, s.l., Mme Bouchard-Huzard, 1843, p. 4.

qualifie la récolte des blés noirs de « nulle à cause de la sécheresse », mais ne s'inquiète pas plus des conséquences sur la consommation. Les magasins en sont encore pourvus de la production de l'année précédente et « le temps constamment sec et chaud » a profité à la culture des céréales et des châtaignes⁸⁶³. À la question « Quelle a été l'influence de l'atmosphère sur la quantité et la qualité des produits ? », le sous-préfet de Vitré répond :

« Malheureusement, les coups de soleil ont achevé de nuire à la floraison des sarrasins, déjà fort altérés dans leur végétation par la déplorable prolongation d'une sécheresse ardente⁸⁶⁴. »

À Brest, les sources sur le coteau du Kerinou et celles du Carpont qui alimentent la fontaine de Pontaniou (Rue de Saint-Malo) sont taries à cause de cette sécheresse de 1835⁸⁶⁵. Cet état est corroboré par les relevés pluviométriques. Grâce aux relevés de M. Guépratte et M. Hubé, réalisés sur le côté oriental du port de Brest (1810-1840), il est possible de comparer les liens entre précipitations durant les trois premiers mois du cycle du *Fagopyrum* (juin, juillet et août) et ses rendements⁸⁶⁶. Il est tombé 90 millimètres d'eau pour les mois de juin, juillet et août 1835, soit 47 % en deçà de la moyenne décennale (168 millimètres)⁸⁶⁷. Il s'agit de l'été le plus sec de la décennie 1830-1840 et rares sont les étés des autres décennies à descendre plus bas. Parallèlement, les rendements dans le Finistère sont en dessous du rendement moyen moins l'écart-type. Ce regroupement d'informations met en avant la concomitance entre des rendements exceptionnellement bas et la présence d'une sécheresse établie sur trois mois d'été en 1835.

L'été 1869

Les années 1868 et 1869 sont victimes de l'absence de précipitations « excessives »⁸⁶⁸, mais c'est en 1869 que la baisse des rendements se fait le plus sentir. L'été 1870 semble être également synonyme de sécheresse, mais la guerre avec la Prusse empêche la bonne tenue des statistiques agricoles, ce qui explique l'absence de données. La société météorologique de France édite dans son

⁸⁶³ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, *État des récoltes en grains et autres farineux en 1835 dans l'Ille-et-Vilaine*, 10 novembre 1835.

⁸⁶⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, *Quatrième rapport sur l'état des récoltes en grains et autres farineux en 1835 dans l'arrondissement de Vitré (Ille-et-Vilaine)*, 25 août 1835.

⁸⁶⁵ SOUVESTRE Émile et CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Come fils aîné et Boneteau Fils, 1838, p. 57.

⁸⁶⁶ RAULIN Victor, *Observations pluviométriques faites dans la France septentrionale (Est, Neustrie et Bretagne) de 1688 à 1870*, Paris, Gauthier-Villars, 1881, p. 680.

⁸⁶⁷ *Ibid.*

⁸⁶⁸ *Annales de l'agriculture française*, Paris, Mme Ve Husard, 1870, p. 249.

bulletin de séances un résumé des observations centralisées par le service hydrométrique du bassin de la Seine pendant les années 1869 et 1870. L'été 1869 y est qualifié d'« extraordinairement sec »⁸⁶⁹.

Le sous-préfet de Vire impute à la sécheresse et aux gelées le mauvais état des champs de sarrasin en août 1869⁸⁷⁰. Dans les mercuriales de septembre toutefois, seul le manque d'eau est retenu comme cause de ce désastre⁸⁷¹. Le Calvados n'apparaît pas comme inférieur au rendement moyen diminué de l'écart-type pour une différence de seulement 0,25 hl/ha. Or, 1869 est l'une des années les plus catastrophiques pour ce qui est des rendements du sarrasin, après 1876 et 1864. Il paraît opportun de considérer cette année comme exceptionnellement basse. En sciences humaines et sociales, les méthodes statistiques doivent aiguiller les chercheurs et non pas les enfermer dans un carcan de chiffres, qui bien souvent restent assujettis à la subjectivité ou au bon vouloir des déclarants.

Les traces d'une sécheresse ne se trouvent pas seulement dans des données agraires. Par exemple, dans la Manche, une « sécheresse vraiment exceptionnelle⁸⁷² » oblige à réaliser des dépenses imprévues pour l'entretien des routes. C'est également cette même « sécheresse persistante⁸⁷³ » qui porte un coup fatal aux petits moulins hydrauliques face aux minoteries industrielles. Certes, aucun lien de causalité n'est établi ici entre sécheresse et mauvaise récolte du sarrasin. Néanmoins, il ne paraît pas dénué de sens d'en établir, au regard de ceux réalisés dans les autres départements.

Depuis 1866, les villes de Cherbourg et Caen disposent de relevés pluviométriques. Les années 1868 et 1869 sont dans le trio de tête des années les plus sèches entre 1866 et 1899. À Caen, il est tombé 43 millimètres de pluie pour les mois de juin, juillet et août alors que la moyenne⁸⁷⁴ est de 159 millimètres. Quant à Cherbourg, on compte 61 millimètres de pluie sur la même période, pour une moyenne de 161 millimètres⁸⁷⁵. Les relevés de l'École Normale d'Alençon donnent 60 millimètres pour le mois de juin, puis 7,5 mm en juillet et 13 mm en août. Même si le mois de juin n'est pas catastrophique, les précipitations des trois mois d'été (80 millimètres) sont deux fois moins importantes que la moyenne observée entre 1865 et 1870.

⁸⁶⁹ SOCIÉTÉ MÉTÉOROLOGIQUE DE FRANCE, *Annuaire de la Société météorologique de France*, Versailles, Imprimerie E. Aubert, 1871, p. 41.

⁸⁷⁰ Arch. dép. Calvados, M7803, *Mercuriales de l'arrondissement de Vire en août 1869*, 1869.

⁸⁷¹ Arch. dép. Calvados, M7803, *Mercuriales de l'arrondissement de Vire en septembre 1869*, 1869.

⁸⁷² *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1869, vol. 41, p. 109.

⁸⁷³ *Ibid.*, p. 289.

⁸⁷⁴ Moyenne calculée sur les années 1866 à 1900.

⁸⁷⁵ SANSON Joseph et STREIFF René, « Climatologie statistique de la Normandie », *Études normandes*, 1954, XI, p. 733-844.

La Bretagne n'est pas en reste, comme en témoigne ce cultivateur d'Ille-et-Vilaine dans le *Journal d'agriculture pratique* : « Le blé noir souffre actuellement de la sécheresse que nous supportons depuis quelque temps⁸⁷⁶ » (7 juillet 1869). Le préfet qualifie la récolte finale de « presque nulle⁸⁷⁷ ». Les rapports mensuels apportent plus de détails sur l'évolution de ce résultat. Dès le mois de juin, les semailles sont retardées en raison « du mauvais temps »⁸⁷⁸. Le mois suivant, quelques brèves pluies sont apparues, mais elles ne permettent pas au sarrasin de se « développer dans de bonnes conditions⁸⁷⁹ », si bien qu'en août, la sécheresse a purement compromis la future récolte de ce département⁸⁸⁰. Malgré cela, l'Ille-et-Vilaine ne semble pas avoir des rendements exceptionnellement bas d'après les données des statistiques annuelles du ministère de l'Agriculture. Phénomène d'autant plus déroutant que les tableaux sur l'état des récoltes des arrondissements donnent des rendements extrêmement bas. Sur les six arrondissements que compte ce département, seulement trois ont laissé des tableaux statistiques sur leurs récoltes : Fougères, Montfort et Redon. Heureusement, un tableau récapitulatif de l'ensemble des arrondissements est également disponible⁸⁸¹. Les 21 hl/ha de l'arrondissement de Redon, notés dans le tableau récapitulatif par la préfecture, paraissent discordants par rapport aux données des autres arrondissements [Tableau n° 21]. Et pour cause, le chiffre fourni par le sous-préfet de Redon est de seulement 3,20 hl/ha⁸⁸². En revanche, la ligne du dessous, qui correspond aux rendements de l'avoine, indique 21,60 hl/ha. Il s'agit d'une erreur de recopiage de ligne. La bévue ne s'arrête pas là, puisque la moyenne départementale notée dans ce même document est le fruit d'une erreur de calcul. Le résultat de cette moyenne devrait être de 9 hl/ha et non 13 hl/ha. Les rendements officiels du ministère de l'Agriculture sont donc le résultat d'une erreur de report de chiffres et de calculs. En prenant les véritables chiffres, la moyenne est de 6 hl/ha. Par conséquent, ce département est lui aussi en dessous du rendement moyen, moins l'écart-type.

⁸⁷⁶ *Journal d'agriculture pratique*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1869, vol. 3, p. 238.

⁸⁷⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *État des récoltes en grains et autres farineux en 1869 dans l'Ille-et-Vilaine*, 9 février 1870.

⁸⁷⁸ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Renseignement sur les produits agricoles en Ille-et-Vilaine*, Juin 1869.

⁸⁷⁹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Renseignement sur les produits agricoles en Ille-et-Vilaine*, Juillet 1869.

⁸⁸⁰ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Renseignement sur les produits agricoles en Ille-et-Vilaine*, Aout 1869.

⁸⁸¹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Tableau récapitulatif des récoltes des arrondissements du département de l'Ille-et-Vilaine en 1869*, 1869.

⁸⁸² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *État des récoltes en grains et autres farineux en 1869 dans l'arrondissements de Redon (Ille-et-Vilaine)*, 15 décembre 1869.

Tableau n° 21 : Récapitulatif des rendements des arrondissements de l'Ille-et-Vilaine (Hectolitres par hectare)

Source : Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M 127, 1869

Départements	Rendement du sarrasin en 1869
<i>Saint-Malo</i>	6
<i>Fougères</i>	5
<i>Vitré</i>	4
<i>Redon</i>	24
<i>Montfort</i>	9
<i>Rennes</i>	8
Moyenne	43

Là encore, les chiffres sont à prendre avec précaution et le travail de l'historien consiste, encore et toujours, à s'interroger et à confronter les sources pour tenter de rétablir la réalité, si tant est qu'elle puisse être saisissable. Grâce à l'ouvrage de Victor Raulin, nombreuses sont les informations concernant les précipitations en Bretagne pour l'année 1869. À défaut d'une reprise exhaustive, voici quelques villes choisies sur l'ensemble du territoire [Tableau n° 22].

Tableau n° 22 : Relevés pluviométriques en Bretagne pour l'année 1869 (en millimètres)

Source : RAULIN Victor, Observations pluviométriques faites dans la France septentrionale (Est, Neustrie et Bretagne) de 1688 à 1870, Paris, Gauthier-Villars, 1881, p. 680.

Villes	Pluviométrie durant l'été 1869	Pluviométrie moyenne observée ⁸⁸³	Pluie de l'été 1869 sur la moyenne observée en %
<i>Saint-Malo</i>	31,5	143	22
<i>Lamballe</i>	69	125	55
<i>Glomel</i>	34	142	24
<i>Rohan</i>	25	106	24
<i>Ploërmel</i>	19	148	13
<i>Vannes</i>	29	104	28
<i>Lorient</i>	36	134	27
<i>Brest</i>	52	138	18

Les différentes recherches effectuées montrent clairement que l'ensemble des départements de la Bretagne et la Basse-Normandie sont touchés par une sécheresse au cours de l'été 1869. Si ces conditions climatiques ne sont pas véritablement contraignantes pour les céréales, pour le *Fagopyrum*, c'est une

⁸⁸³ Les moyennes n'ont pas toutes été calculées sur les mêmes années. Les plages varient entre 1860 et 1875. Pour plus de détails, se référer à la source.

véritable catastrophe. Le lien entre mauvaise récolte et sécheresse semble bien établi en 1869, malgré des erreurs de calcul pour les rendements.

L'été 1876

Malheureusement, dans la rubrique « les chroniques agricoles » du second numéro du *Journal d'agriculture pratique* de 1876, aucun témoignage de cultivateurs bretons ou bas-normands n'est présent. En revanche, agriculteurs des autres départements abordent souvent la thématique de la sécheresse pour l'année 1876. Dans la Seine-Inférieure, un lecteur parle de « sécheresse excessive de l'été⁸⁸⁴ », et en Indre-et-Loire un autre corrobore cette information : « depuis bientôt trois mois nous souffrons de la sécheresse⁸⁸⁵ ». Au concours agricole de Nozay-Derval (entre Rennes et Nantes), Jules Rieffel aborde le thème de la disette de fourrage occasionnée par « la sécheresse prolongée d'un été exceptionnel⁸⁸⁶ ». Ce sujet d'actualité est également repris en plein mois d'août par le ministre des Travaux publics lors de son discours-programme à Domfront (Orne)⁸⁸⁷. La station agronomique de Grignon (à l'ouest de Paris) résume assez bien la situation avec cette phrase d'introduction : « Cette saison a été pendant deux mois, du 15 juin au 19 août extrêmement chaude et sèche⁸⁸⁸. »

Le préfet du Calvados note que les sarrasins sont très peu développés à cause de l'absence de pluie après les semailles et que le rendement sera certainement mauvais⁸⁸⁹. Point de sarrasin dans l'arrondissement de Pont-L'Évêque, mais le sous-préfet parle de « grandes chaleurs qui ont amené une sécheresse extrême pendant deux mois⁸⁹⁰ ». Dès le mois de juillet, « la levée des sarrasins a été arrêtée par les sécheresses⁸⁹¹ » en Ille-et-Vilaine. La situation ne s'améliore pas par la suite, puisque la récolte est considérée comme « nulle en raison de la sécheresse⁸⁹² ».

⁸⁸⁴ *Journal d'agriculture pratique*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1876, vol. 2, p. 414.

⁸⁸⁵ *Ibid.*, p. 88.

⁸⁸⁶ *Ibid.*, p. 385.

⁸⁸⁷ *Ibid.*, p. 261.

⁸⁸⁸ POURIAU A. et MARTIN, « Climatologie du 1 décembre 1875 au 1 décembre 1876 de la station agronomique de Grignon », *Annales agronomiques*, 1877, vol. 3, p. 103-111.

⁸⁸⁹ Arch. dép. Calvados, M7793, *Quatrième rapport sur la situation des récoltes du Calvados en 1876*, 6 octobre 1876.

⁸⁹⁰ Arch. dép. Calvados, M7793, *État des récoltes dans l'arrondissement de Pont-l'Évêque en 1876*, 28 novembre 1876.

⁸⁹¹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M129, *Troisième rapport sur les apparences de la récolte d'Ille-et-Vilaine en 1876*, 20 juillet 1876.

⁸⁹² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M129, *Quatrième rapport sur les apparences de la récolte d'Ille-et-Vilaine en 1876*, 5 octobre 1876.

L'année 1876 est assez modeste en données pluviométriques. L'ouvrage de Victor Raulin, si précieux pour les années précédentes, n'apporte que peu d'informations pour cette dernière. Hormis la ville de Rennes, la plupart des relevés bretons s'arrêtent avant cette date. Heureusement, les données de Brest sont présentes dans le *Bulletin de la société académique de Brest*⁸⁹³. Pour la Normandie, trois villes font l'objet de relevés en 1876 : Caen, Cherbourg et Sainte-Honorine-du-Fay.

Tableau n° 23 : Relevés pluviométriques pour l'année 1876 (en millimètres)

Sources : Rennes : RAULIN Victor, *Observations pluviométriques faites dans la France septentrionale...* ; Brest : BORJUS A., « Le climat de Brest », *Bulletin de la Société académique de Brest...* Normandie : SANSON Joseph et STREIFF René, « Climatologie statistique de la Normandie »...

Villes	Juin	Juillet	Août	Été 1876	Été moyen
Rennes	47	49	44	140	163
Brest	39	17	65	121	155
Caen	19	6	85	110	159
Cherbourg	21	10	132	163	160
Sainte-Honorine-du-Fay	15	72	84	171	178

Les précipitations de l'été 1876 sont légèrement en dessous des moyennes, mais rien de comparable avec celles de l'été 1869. L'observation des données pour les trois mois d'été montre que dans certains cas, le manque d'eau est surtout présent en juin et juillet. Le mois d'août semble avoir permis un rattrapage pluviométrique, sans pour autant permettre un rattrapage pour les rendements. Faut-il pour autant en conclure que le manque d'eau prolongé durant la phase de germination et de levée est le phénomène le plus préjudiciable à la culture du *Fagopyrum* ? Les préfets du Calvados et de l'Ille-et-Vilaine insistent bien sur cet aspect. Il est difficile de statuer sur cet exemple aussi clairement que sur celui de 1869, car les données sont moins nombreuses. Quoi qu'il en soit, il semble bien y avoir, là encore, un lien entre rendement extrêmement bas et manque d'eau.

Conclusion

Les sources montrent que le sarrasin n'est pas à l'épreuve de tous les assauts du mauvais temps. Tout au long de son cycle, il est susceptible de rencontrer des phénomènes météorologiques pouvant atténuer la qualité ou la quantité de sa récolte. Certains disent d'ailleurs que ses rendements sont aléatoires. Alors, pourquoi est-il considéré comme une plante de subsistance permettant de

⁸⁹³ BORJUS A., « Le climat de Brest », *Bulletin de la Société académique de Brest*, 1878, Deuxième série, Tome IV, 1876-1877, p. 249-352.

survivre pendant les crises frumentaires ? Une crise de subsistances au XVIII^e et XIX^e siècle est une période où la production n'arrive plus à satisfaire la consommation nécessaire à la nutrition d'une population. En France, une crise frumentaire est avant tout une crise des céréales. Or, le blé noir a cet avantage de pouvoir être utilisé comme denrée de remplacement. Si un événement météorologique vient détruire un champ de céréales avant le mois de juin, il est toujours temps d'y semer du sarrasin. Le sarrasin comble une niche agraire dans une région qui lui est favorable d'un point de vue pédologique et climatique, où il trouve facilement la pluviométrie nécessaire à son développement. L'absence de pluies pour quelques jours ne lui est pas trop préjudiciable puisqu'il est capable de se réhydrater. En revanche, l'étude des rendements du XIX^e siècle montre bien qu'il ne résiste pas à une sécheresse prolongée pendant l'été. De la même façon, un stress environnemental d'une courte durée n'est pas forcément catastrophique pour sa future récolte, grâce à sa floraison en continu. Les fleurs qui n'ont pu résister sont remplacées par de nouvelles, ce qui limite la perte des akènes. Ce sont donc tous ces éléments qui confèrent au *Fagopyrum* cette réputation de denrée salvatrice face à certaines attaques de Dame Nature.

Toutefois, le climat et les phénomènes météorologiques ne sont pas les seuls éléments à prendre en compte durant la levée du sarrasin. Il faut également l'entretenir, le protéger de certains prédateurs et faciliter sa pollinisation.

Chapitre IX

ENTRETENIR ET PRÉSERVER



En dehors des phénomènes météorologiques, les cultures sont généralement en proie à l'assaut des mauvaises herbes (adventices), des nuisibles, des maladies cryptogamiques, des animaux domestiques non contrôlés et même parfois aux passages des hommes. Cependant, le sarrasin est une plante particulièrement rustique qui se défend mieux que les céréales face à certains de ces fléaux. Une fois en terre, elle ne demande pratiquement aucun entretien jusqu'à sa récolte. L'une de ses principales vertus est sa capacité à résister à un grand nombre d'adventices⁸⁹⁴. C'est la raison pour laquelle le sarclage n'est généralement pas nécessaire. Néanmoins, de mauvaises conditions météorologiques au moment de sa germination peuvent ralentir sa pousse et donner une végétation chétive, incapable de lutter correctement contre les mauvaises herbes⁸⁹⁵. Si le sarclage est parfois préconisé⁸⁹⁶, la majorité des auteurs

⁸⁹⁴ Cf. p. 142.

⁸⁹⁵ GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 99. « Les plantes adventices qui croissent le plus fréquemment dans les champsensemencés en sarrasin sont : *Raphanus raphanistrum* (Ravenelle), *Sinapis arvensis* (moutarde sauvage), *Mercurialis annua* (ramberge) et le *Chenopodium album* (senille) dans quelques localités ; quelques fois aussi les chardons et les fougères ; et dans certains terrains frais, à sous-sol humide, *Polygonum Hydropiper* (curage). »

⁸⁹⁶ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, 4 vol. Vendredi 8 juillet 1558 : « Je fys sarcler le sarrasin de la Haute-Vente. » ; DESSALLES P., *Monographie agricole du département de Haute-Vienne : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Limoges, Impr. de Dupuy-Moulinier, 1937, p. 138. Haute-Vienne. « Dès que le sarrasin est assez fort, on procède au nettoyage en enlevant à la houe à main des ravenelles et autres mauvaises herbes. » ; GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir, sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 94, 99 et 140 ; POUSSET Joseph, « La Culture du sarrasin. Éléments d'observation et de recherche », *Biodoc : L'agriculture biologique en Normandie*, mars 2012, n° 26, p. 7.

s'accorde sur le fait que la culture du *Fagopyrum esculentum* demande un travail d'entretien beaucoup moins important que celle des céréales. Bien que n'ayant rencontré aucune source à ce propos, il est possible que les cultivateurs soient contraints d'entretenir les rigoles pour l'évacuation des eaux de pluie⁸⁹⁷. Toutefois, le sarrasin est une culture estivale et les précipitations sont moins abondantes en cette saison. Autre avantage, le sarrasin ne semble pas être assujéti aux maladies cryptogamiques que rencontrent les céréales⁸⁹⁸. Dès lors, on pourrait croire que la réussite du sarrasin est entièrement dépendante des phénomènes météorologiques. Cette assertion est en partie vraie, mais ce serait une grave erreur que d'oublier le rôle essentiel que jouent les insectes pollinisateurs dans sa fructification et *in fine* dans la qualité des rendements.

I. Une pollinisation déterminante

Dans la plus ancienne représentation française du *Fagopyrum esculentum*, une « mouche à miel » lui est déjà associée⁸⁹⁹ [annexe n° 12]. Le sarrasin entre dans la catégorie des plantes dites « mellifères » puisqu'il produit du nectar qui attire les insectes butineurs. « Les mouches [à miel] trouvent de quoy vivre au pays où l'on sème du bled sarrazin⁹⁰⁰. » Avec son cycle décalé, la floraison du sarrasin intervient à un moment où une grande partie des autres plantes mellifères ne produisent plus de nectar. Par ailleurs, sa floraison en continue sur presque deux mois, sa densité de fleurs et sa culture à grande échelle dans l'ouest de la France, en font une plante intéressante pour la production de miel⁹⁰¹. Les abeilles sont particulièrement avides de la fleur de blé noir qui, de surcroît, a tendance à fournir une abondante récolte de miel⁹⁰².

En Bretagne et dans le Bocage normand, les champs de sarrasin constituent pour les ruches la dernière étape d'un itinéraire champêtre. La floraison des différentes espèces mellifères n'étant pas continue ou simultanée, les ruches sont

⁸⁹⁷ Le sarrasin n'apprécie guère les sols détrempés d'eau. Dès lors, on imagine aisément que les exemples retrouvés en Île-de-France par Jean-Marc Moriceau puissent également convenir dans l'entretien des terrains dont la pente ne suffit pas à écouler naturellement des eaux stagnantes. MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 437-438.

⁸⁹⁸ *Ibid.*, p. 442-446 ; GARNIER A, « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1102.

« Pendant sa végétation, le sarrasin n'est atteint par aucune des maladies comme l'ergot, la carie, le charbon, la rouille, qui se développent sur les autres céréales et en diminuent le rendement. »

⁸⁹⁹ Arch. nat., ms lat. 9474, Fol. 12v, *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne*, 1505-1507.

⁹⁰⁰ MUSIER Jean, *Traité des Mouches à miel, ou les règles pour les bien gouverner (etc.)*, Paris, Chez Jean de la Caille, 1690, p. 153.

⁹⁰¹ LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 3.

⁹⁰² DUCHESNE Henri-Gabriel et BONAFIOUS, *Manuel du naturaliste : ouvrage dédié à M. de Buffon*, Paris, G. Desprez, 1771, p. 478 ; « Guide du cultivateur : Du sarrazin », *La revue agricole*, 1840, n° 2, p. 235.

déplacées plusieurs fois, du printemps à l'automne, afin d'optimiser la production de miel⁹⁰³. Pratiquée sous l'Ancien Régime, la transhumance de ruches l'est encore de nos jours par certains apiculteurs. Au milieu du XIX^e siècle, dans l'arrondissement de Vire, les apiculteurs amenaient leurs ruches dans la partie occidentale de la plaine, à partir du mois d'avril, afin qu'elles puissent profiter des fleurs de colza. En mai, elles sont portées dans les champs de sainfoin, puis elles terminent leur périple dans les champs de sarrasin qui se situent dans le Bocage⁹⁰⁴.

Durant l'hiver, contrairement à leurs consœurs sauvages, les abeilles domestiques n'hibernent pas. En principe, elles se nourrissent du miel qu'elles accumulent dans la ruche. Or, ce dernier est récolté par les apiculteurs. Il est donc nécessaire de les nourrir pour qu'elles survivent durant l'hiver. Au XVII^e siècle, dans le Poitou et le Limousin, il était de coutume de leur fournir un peu de la farine de sarrasin, d'avoine ou d'orge pour les aider à passer la basse saison⁹⁰⁵. Selon l'abbé Rozier, certains sèment du sarrasin uniquement pour leur production de miel⁹⁰⁶. Toutefois, d'autres cultivateurs plus ignorants attribuent aux abeilles la responsabilité du phénomène de coulure des fleurs parfois observé dans les champs de *Fagopyrum*. Ils n'hésitent pas à installer des assiettes de miel empoisonné pour les tuer⁹⁰⁷. Cette funeste pratique, guidée par la méconnaissance, est extrêmement néfaste pour les rendements de sarrasin. Les abeilles, comme les autres insectes pollinisateurs, sont indispensables pour la fructification du *Fagopyrum esculentum*.

A. Un système reproductif complexe

Cette polygonacée a l'un des systèmes reproductifs les plus complexes des productions de l'ager du Massif armoricain [Figure n° 23]. Contrairement au froment, à l'avoine, à l'orge et même au sarrasin de Tartarie (*Fagopyrum tataricum*),

⁹⁰³ ROCCA Stefano Della, *Traité complet sur les Abeilles*, Paris, Bleuet père, Libraire, Pont-Saint-Michel, 1790, vol. 3, p. 465. « Si la saison est belle et les fleurs abondantes, les ruches qu'on a changées le premier juillet sont très bien remplies à la fin du mois d'août : on les vide alors une seconde fois [...] on les transporte dans les pays de sarrasin ; et lorsque la saison a été favorable, les ruches sont assez remplies pour qu'on puisse rogner près d'un demi-pied de leurs gâteaux. »

⁹⁰⁴ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 45.

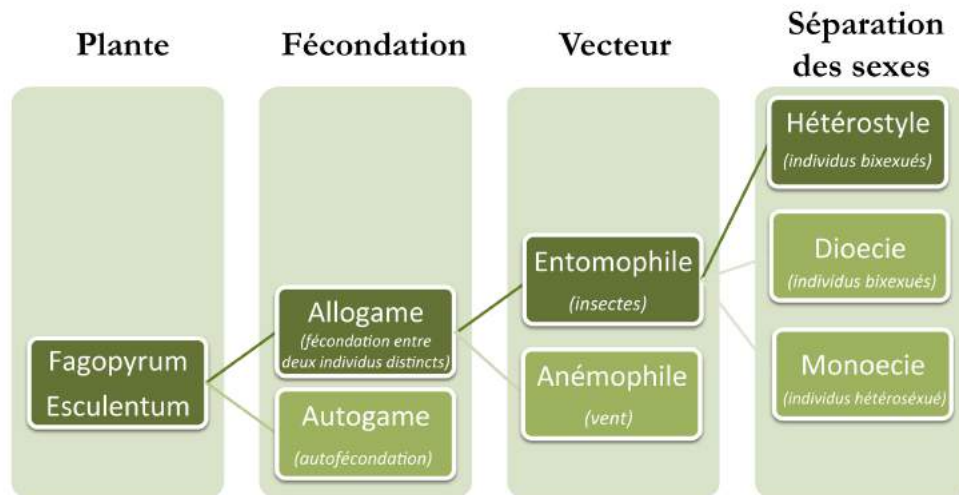
⁹⁰⁵ ROCCA Stefano Della, *Traité complet sur les Abeilles*, Paris, Bleuet père, Libraire, Pont-Saint-Michel, 1790, vol. 3, p. 155 ; Information reprise par : LIGER Louis, BEUGNIÉ Damien et SCOTIN Jean-Baptiste, *Le nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs, contenant la manière de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la campagne*, Paris, chez Damien Beugnié, 1713, p. 299.

⁹⁰⁶ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol.11, p. 385.

⁹⁰⁷ *Ibid.*

le *Fagopyrum esculentum* n'est pas autogame (autofécondation), mais allogame (fécondation entre deux individus distincts). Il lui faut donc un vecteur extérieur pour qu'il y ait échange de pollen entre les individus. Si les plantes allogames anémophiles comme le seigle peuvent compter sur le vent pour leur pollinisation, les espèces allogames entomophiles telles que le *Fagopyrum esculentum* dépendent des insectes. L'autre particularité du sarrasin commun, c'est son hétérostylie.

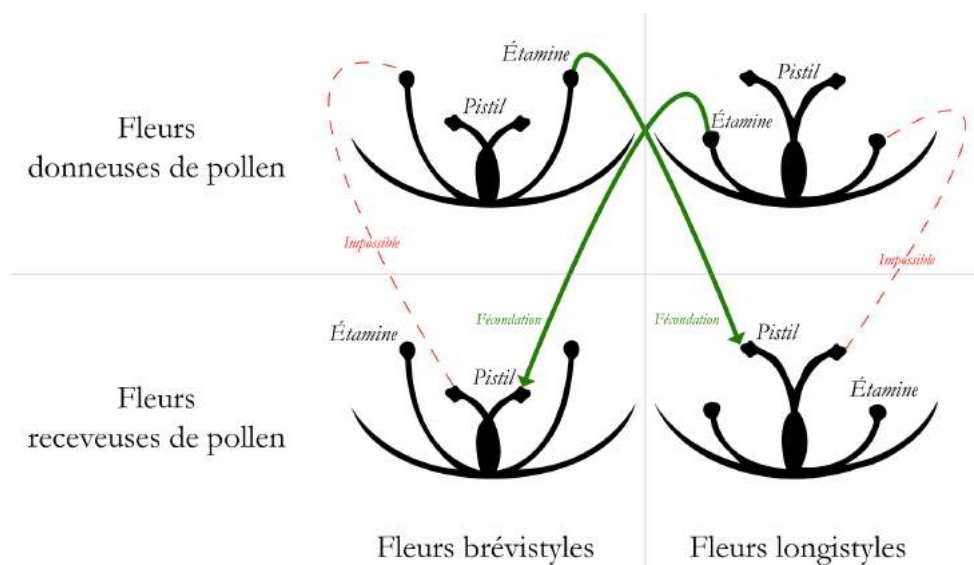
Figure n° 23 : Méthode de reproduction des plantes



Bien que le sarrasin soit bisexuel — chaque plante est porteuse d'organes mâles (étamines) et femelles (pistil) —, les insectes doivent obligatoirement visiter deux individus à la morphologie différente pour qu'il y ait fécondation [Figure n° 24]. En effet, une population de *Fagopyrum esculentum* est toujours composée d'individus avec des fleurs à la morphologie longistyles (style long et étamines courtes) et des individus avec des fleurs à la morphologie brévistyles (style court et étamines longues). Par conséquent, les insectes pollinisateurs doivent obligatoirement visiter, à la fois, un organe mâle (étamines) d'une fleur longistyle, puis un organe femelle (pistil) d'une fleur brévistyle ou inversement, pour qu'il y ait fécondation⁹⁰⁸.

⁹⁰⁸ Les botanistes parlent de système d'auto-incompatibilité intra-morphe.

Figure n° 24 : Système reproductif des plantes hétérostyle



Enfin, la dernière difficulté du système reproductif de cette plante concerne sa période de fécondité. Chaque fleur est fécondable durant vingt-quatre heures. Ainsi, les fleurs doivent obligatoirement recevoir la visite d'un insecte pollinisateur dans ce laps de temps, afin que la fécondation et donc le développement de la graine puissent avoir lieu. En vérité, la difficulté est encore plus grande puisque la fleur s'ouvre uniquement en présence du soleil. Il est donc primordial de disposer d'une armée d'insectes pollinisateurs près des champs de *Fagopyrum esculentum*, sans lesquels les rendements peuvent être fortement amoindris. Le seul moyen de s'assurer d'un bon résultat en la matière consiste à introduire des ruches dans un rayon de trois kilomètres (périmètre d'envol des abeilles). Néanmoins, il est important de rappeler le rôle des éléments météorologiques dans la réussite de cette opération, puisque les abeilles ont une activité journalière qui dépend des températures et du taux d'humidité. En dessous de 12, voire 14°C, les abeilles restent dans les ruches. Ce phénomène est assez rare en juillet-août, mais des températures inférieures à 18°C ont tout de même des répercussions sur la productivité des ruches, tout comme les fortes pluies⁹⁰⁹.

Finalement, même si le sarrasin ne semble pas avoir besoin d'attention particulière durant son développement, l'apport de ruches peut s'avérer être un atout non négligeable pour s'assurer d'une bonne récolte. D'autant que le

⁹⁰⁹ Travaux de Franck-Emmanuel Leprêtre, ingénieur-agronome, INRA

Fagopyrum à la particularité d'avoir une floraison en continu. Par conséquent, si des fleurs ont été endommagées par un stress environnemental avant leur pollinisation, l'apport de ruches permettra une fructification plus rapide des fleurs suivantes et donc une limitation des pertes.

B. *Sarrasin et ruches : un couple complémentaire*

Sous l'Ancien Régime, le lien entre sarrasin et abeilles s'observe principalement dans les sources qui traitent de la production du miel et de la cire. C'est dans ce dessein que le subdélégué d'Avranches aborde la présence importante des mouches à miel sur son territoire.

« Nous avons dans l'élection d'Avranches et aux environs une grande quantité de mouches à miel. Les terres couvertes d'arbustes, de haies qui donnent beaucoup de fleurs, de prairies, de pâturages et surtout de sarrasins en nourrissent une plus grande quantité encore et autant que l'on voudrait si comme cela serait à désirer. Les habitants de la campagne se livreraient davantage à cette économie rustique⁹¹⁰. »

La Bretagne était également réputée pour sa production de miel de sarrasin, mais cet aspect sera plus longuement développé dans la partie sur l'alimentation.⁹¹¹ Selon Lucien Guillou, le cours du miel dépendrait directement de la récolte de sarrasin⁹¹². Enfin, bien qu'elles n'aient pas fait l'objet d'un comptage systématique, les ruches sont assez présentes dans les inventaires après décès du Massif armoricain. Toutefois, pour obtenir une vision claire du nombre de ruches en pays de sarrasin, il faut attendre l'enquête agricole de 1852, et surtout la thèse de Michel Demonet (1985) dans laquelle un grand nombre de cartes ont été produites à partir des données de cette première grande enquête décennale. Un simple regard sur ces deux cartes relève sans grande difficulté une certaine concomitance entre la présence du sarrasin et celle des ruches dans le Massif armoricain [Carte n° 24 & 25]. Toutefois, rien ne nous prouve qu'il ne s'agisse pas d'une simple coïncidence. Un ou plusieurs autres facteurs régionaux pourraient être à l'origine de ce phénomène. D'autant plus qu'il existe sur la carte des ruches plusieurs îlots de concentration de ruches dans des régions qui ne produisent pas de sarrasin en grande quantité.

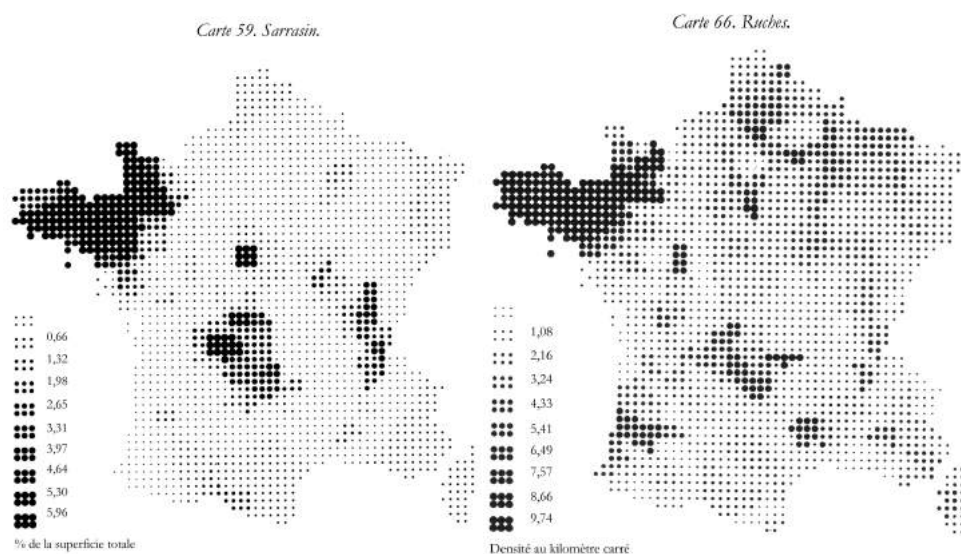
⁹¹⁰ Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764.

⁹¹¹ Cf. p. 456

⁹¹² GUILLOU Lucien, « André Vanderheyde, courtier lorientais, et ses opérations (1756-1765) (suite) », *Annales de Bretagne*, 1918, vol. 33, n° 3, p. 401. Une thèse est actuelle en cours sur ce sujet : MARICOUR Mathilde, *L'abeille, le miel et la mer. Production, usages et commerce au XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle*, sous la direction de Sylviane Llinares, Université de Bretagne-Sud.

Carte n° 24 & 25 : Cartes de la répartition du sarrasin et des ruches en France à partir de l'enquête agricole décennale de 1852

Source : DEMONET Michel, *Tableau de l'agriculture française : au milieu du 19^e siècle*, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 1990, 304 p.



En calculant les coefficients de corrélation entre le nombre de ruches et les surfaces des cultures déclarées, le sarrasin (0,62) arrive en tête, loin devant « pâturages et pacages (prés non fauchables, landes, bruyères, pâtis) » (0,30), puis les autres denrées sont toutes inférieures à 0,18. Sachant qu'il faut dépasser les 0,5 pour considérer deux variables comme « fortement corrélées », seul le sarrasin se trouve dans cette configuration [Tableau n° 24].

Tableau n° 24 : Calcul du coefficient de corrélation entre le nombre de ruches et les surfaces de plusieurs cultures d'après l'enquête agricole de 1852 (France)

Source : Enquête agricole de 1852

Culture ⁹¹³	Sarrasin	Pâturages...	Houblon	Avoine	Seigle	Méteil	Orge	Froment	Pomme de terre
Coef. Cor.	0,62	0,30	0,18	0,15	0,14	0,10	0,06	-0,03	-0,05
Reproduction	Entomogame	Entomogame (?)	Anémogame	Autogame	Autogame	Autogame	Autogame	Autogame	Autogame

Ce résultat était attendu dans la mesure où seuls le sarrasin et très certainement des plantes présentes dans la rubrique « pâturages et pacages (prés

⁹¹³ Toutes les cultures présentes dans l'enquête ne sont pas présentées dans ce tableau. Seuls les cinq meilleurs résultats, les principales céréales et la pomme de terre ont été retenus dans cette restitution. Toutefois, l'ensemble des cultures non présentées ont un coefficient de corrélation inférieur 0,15.

non fauchables, landes, bruyères, pâtis) »⁹¹⁴ ont un mode de reproduction qui fait appel aux insectes pollinisateurs (entomogame). Les autres sont autogames (autofécondation) ou anémogame (transfert de pollen par le vent). Dans le règne végétal, une majorité de plantes angiosperme est entomogame, mais les graminées et les légumineuses qui forment une grande partie des cultures en champs sont principalement autogames. Le sarrasin apparaît donc comme la principale culture entomogame et mellifère des terres de labour. De nos jours, nous savons que la visite d'insectes pollinisateurs sur l'ensemble de la phase de floraison du sarrasin est un moyen d'améliorer les rendements ou d'atténuer les pertes suite à une mauvaise météo. Qu'en est-il avant le XIX^e siècle ? L'introduction de ruches dans les champs de blé noir était-elle le fruit d'une prise de conscience de l'importance de ces insectes pollinisateurs dans la culture de cette plante ou simplement le résultat d'une économie rurale liée à la production de miel et de cire ? Selon toute vraisemblance, la seconde solution s'impose, car les sources traitant de la transhumance des ruches dans les champs de sarrasin afin d'obtenir une miellée supplémentaire sont nombreuses. En revanche, celles qui abordent le rôle des abeilles dans l'amélioration des rendements du *Fagopyrum* sont absentes. Quoi qu'il en soit, sarrasin et abeilles forment un duo agronomique et économique assez caractéristique du Massif armoricain (bretons et normands).

II. Les nuisances à maîtriser

A. Les vers et autres larves

Le *Fagopyrum* avait la réputation d'être plus résistant que les céréales aux nuisibles et autres maladies⁹¹⁵. Toutefois, il lui arrive de céder face aux assauts acharnés des larves de hannetons. Ce « ver blanc », également appelé « Turc », « Man », « Tac », « Mun » ou « Maon » semble être son principal prédateur⁹¹⁶. Les dégâts qu'il cause en Normandie sont tels qu'en 1785 un mémoire de vingt-trois pages est produit sur le sujet⁹¹⁷. Le *Fagopyrum* est loin d'être le seul à subir, cette

⁹¹⁴ Il est impossible de réaliser une liste des végétaux présents dans cette rubrique qui regroupe un ensemble assez hétérogène, mais il est indéniable que de nombreuses espèces de fleurs entomogames doivent pousser sur ces espaces.

⁹¹⁵ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1102. « Pendant sa végétation, le sarrasin n'est atteint par aucune des maladies comme l'ergot, la carie, le charbon, la rouille qui se développent sur les autres céréales et en diminuent le rendement. »

⁹¹⁶ DUBOILLE C., *Manuel lexique ou dictionnaire portatif des mots françois dont la signification n'est pas familière à tout le monde...*, Paris, chez les libraires associés, 1788, p. 527.

⁹¹⁷ Arch. nat., H1624, *Mémoire sur les hannetons et vers blancs en Normandie*, 1785. Ce document aborde que succinctement le sarrasin, mais il est extrêmement intéressant pour qui s'intéresse aux larves et aux nuisibles en Normandie à la fin du XVIII^e siècle.

année-là, les attaques de celui que l'on nomme « vermine ». Bleds, orges, avoines, sarrasin, pois, lentilles vesces trèfles, lins et sainfoin sont également visés. Les conditions météorologiques des deux années précédentes seraient à l'origine de son exceptionnelle prolifération. Un épisode similaire se produit en 1812, alors que la récolte est assez mauvaise et que la crise économique fait rage⁹¹⁸.

Pourtant certains témoignages font état d'une résistance particulière du sarrasin face aux ravages des vers blancs. Ainsi, par deux fois, M. Dutfoy, cultivateur à Égrenay (Seine-et-Marne), voit ses terres envahies de vers blancs. En 1835, après avoir fait le deuil d'un champ de betteraves détruit par ces larves, il décide de s'essayer à la culture du sarrasin, seule denrée pouvant encore être mise en terre à cette époque de l'année. Comme par miracle, sa récolte de blé noir est épargnée par les mans. Deux ans plus tard, il connaît les mêmes désagréments avec une parcelle de pois hâtifs. Encouragé par sa première expérience, il décide alors de réitérer son essai. Une fois encore, l'expérience est concluante ! Si bien que cet agriculteur éclairé se demanda si le *Fagopyrum* ne serait pas un « anti ver blanc »⁹¹⁹. Deux années plus tard, M. Lefour, auteur de la *Chronique agricole* dans la revue le *Journal d'agriculture pratique, de jardinage et d'économie domestique*, écrit un article dans lequel il dément formellement cette théorie d'un sarrasin préjudiciable au ver blanc⁹²⁰. Si le *Fagopyrum* en lui-même n'est pas responsable de la disparition des mans dans les terres de M. Dutfoy, quelles en sont les causes ? Peut-on imaginer que l'association du sarrasin et d'autres facteurs seraient responsables de ce phénomène ?

Quelques années plus tard, alors que la France et une partie de l'Europe font face à la plus grande catastrophe viticole de leur histoire, Théodore Lagarde, horticulteur botaniste à Krivoï-Rog (Russie), expose une théorie selon laquelle le sarrasin pourrait aider à éradiquer le phylloxera. N'ayant jamais rencontré ce fléau, puisqu'absent des terres de Russie à cette époque (1879), sa proposition repose uniquement sur des expériences réalisées avec d'autres larves d'insectes tels que le ver blanc, la courtilière (*Gryllotalpa gryllotalpa*), l'hépialus *humuli* ou encore l'hépiale de houblon (*Korscheltellus lupulinus*). Il suggère un enfouissement de *Fagopyrum* encore vert aux pieds des vignes, car sa décomposition organique serait à l'origine de l'émanation d'un gaz propre à asphyxier les larves présentes

⁹¹⁸ Arch. nat., F11/461, *Tableau des récoltes de la Manche*, 1812 : « Le sarrasin à également souffert de ce ver que l'on appelle vulgairement dans ce pays le tac. » ; DUVAL Louis, « (8) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1902, XXI, n° 2, p. 135. Lettre du sous-préfet d'Alençon au préfet de l'Orne, en date du 12 octobre 1812 : « Les insectes qu'on appelle Mans ont continué de ravager pendant ce mois, notamment dans les cantons de Carrouges et de Courtomer, les sarrasins non encore récoltés. »

⁹¹⁹ M. DUTFOY, « Effet du sarrasin sur le ver blanc », *Le cultivateur*, 1838, Mai, n° 10, p. 276-277.

⁹²⁰ M. LEFOUR, « Chronique agricole : L'impuissance de l'engrais Lainé et du sarrasin pour la destruction du ver blanc », *Journal d'agriculture pratique, de jardinage et d'économie domestique*, 1841 1840, vol. 4, p. 190.

dans la terre⁹²¹. Il paraît bien difficile de trancher sur la vraisemblance d'un sarrasin « anti ver blanc ». Les avis rencontrés dans les sources sont partagés. Dès lors où des champs de *Fagopyrum* sont également détruits par le ver blanc, il paraît impossible d'établir une relation de cause à effet entre sa simple culture et la disparition de ces nuisibles.

Le témoignage de M. Eudiers, prieur de la Carneille, près de Flers dans l'Orne apporte peut-être quelques éléments supplémentaires (1785).

« Son fermier ayant ensemencé en sarrasin une pièce de terre de deux acres peu de temps après qu'il fut bien levé on le vit se flétrir tout à coup et mourir : il engagea son fermier à labourer ce champ et lui prêta du sarrasin pour l'ensemencer de nouveau. On fit suivre la charrue par trois personnes qui ramassèrent tous les mans : ces deux acres de terre contenaient quatre boisseaux de sarrasin nouvellement semé est le plus beau de toute la paroisse dont tous les autres sarrasins ont été forts endommagés, plusieurs même totalement perdus ; ainsi que dans les paroisses limitrophes de la sienne⁹²². »

Dans un premier temps, le champ de sarrasin de M. Eudiers est bien en proie au grignotage des larves de hannetons. C'est donc la preuve que le sarrasin ne résiste pas systématiquement à ces nuisibles. Il décide donc de labourer son champ, de retirer les vers visibles à la surface de la terre, puis de ressemer à nouveau du blé noir. Finalement, la récolte s'avère excellente.

Il est intéressant de confronter ce témoignage aux autres précédemment cités. Dans chacun des cas, le sarrasin qui résiste aux mans est semé dans une parcelle déjà en culture. À chaque fois, les cultivateurs détruisent la culture attaquée par les larves, passent un coup de charrue et sèment du sarrasin par-dessus. Puisque le sarrasin se sème vers le mois de juin, la terre est inévitablement labourée durant cette période. Or, dans le cycle biologique du hanneton (3 ans en Europe), le mois de juin est la période où les larves sont les plus nombreuses à remonter à la surface. À cette époque de l'année, les œufs pondus par les femelles se transforment en ver et les larves de l'année précédente remontent à la surface pour se nourrir des racines des plantes. Un labour en juin, a pour conséquence d'exposer un maximum de mans à la surface, et par conséquent, à les rendre plus vulnérables à leurs prédateurs naturels que sont les oiseaux, les chauves-souris, les taupes, les hérissons et bien d'autres animaux. Sans oublier les œufs d'une seconde ou troisième ponte qui sont ainsi exposés à la lumière du soleil. Sans le savoir, en semant du sarrasin après une culture ravagée qui a finalement servi

⁹²¹ LAGARDE Théodore, « Le sarrasin destructeur d'insectes », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1879, vol. 2, n° 43, p. 783-784.

⁹²² Arch. nat., H1624, *Mémoire sur les hannetons et vers blancs en Normandie*, 1785.

d'appât, les cultivateurs diminuent drastiquement la population de vers blancs dans ce même champ. Ceux qui subsistent sont privés de nourriture entre le moment où la charrue est passée et celui où le sarrasin se développe. Combien de ces larves survivent durant ce laps de temps ? Enfin, celles qui arrivent à surmonter ces épreuves doivent très certainement être très affaiblies. S'il paraît difficile d'affirmer que le *Fagopyrum esculentum* est un « anti ver blanc » puisque certains champs succombent à ce nuisible, il semble plus nuancé d'avancer l'hypothèse que ce phénomène soit la conséquence fortuite de la rencontre de deux cycles biologiques, celui du hanneton (*Melolonthinae*) et celui du sarrasin (*Fagopyrum esculentum*), au cœur d'une action anthropique.

Le hanneton n'est pas le seul nuisible à s'en prendre au sarrasin. Pour preuve, la lettre du subdélégué d'Avranches écrit à l'intendant de Caen en 1778, à propos « de grosses chenilles brunes qui mangent le grain [de sarrasin] et le détachent de la tige⁹²³ ». Malheureusement, aucun détail ne permet d'identifier cet animal. Pour tenter de s'en débarrasser, les cultivateurs allument un feu avec du soufre afin de les étouffer, mais en vain. Ayant remarqué que ces chenilles viennent manger les akènes uniquement la nuit quand les températures sont basses, le subdélégué d'Avranches propose de creuser des fossés le long des champs et d'y mettre des branchages, de la paille et d'autres déchets organiques, afin de créer un refuge tempéré, pour y mettre le feu une fois que les chenilles s'y sont réfugiées. Impossible de savoir si ce stratagème a fonctionné, car le document est écrit avant sa mise en place.

Hormis ces exemples, il faut bien reconnaître que les sources qui abordent la question des nuisibles du sarrasin restent assez rares. Dans les questionnaires de l'enquête agricole de 1852, les cantons des départements du Calvados et de l'Orne répondent fréquemment « néant », à la question de la détérioration des récoltes du sarrasin par des nuisibles. Seuls quelques cantons des arrondissements de Bayeux et de Domfront évoquent le ver blanc ou man, ainsi que d'autres animaux tels que les mulots, les taupes, les souris ou les oiseaux.⁹²⁴

B. Une menace marginale : les chasseurs indéliçats

Pour un gibier qui tente d'échapper à une horde de chiens et de chasseurs, la dense végétation du sarrasin apparaît comme un véritable refuge naturel.

⁹²³ Arch. dép. Calvados, C2642, *Lettre du subdélégué à l'intendant Esmangart à propos du ravage des sarrasins par de grosses chenilles brunes*, 29 août 1778. En 1740, différentes cultures du Domfrontais sont également ravagées par les chenilles. Arch. dép. Orne, C808, *Procès-Verbaux de chevauchées faites par Jean-François Louvel, sieur de La Poulardièrre, conseiller du Roi*, août 1740.

⁹²⁴ Arch. dép. Calvados, M7723, M7726, M7727, *Questionnaires de l'enquête de 1852, cantons de l'arrondissement de Bayeux*, 1852 ; Arch. dép. Orne, M1832, *Statistique quinquennale de 1852 ; Arrondissement de Domfront*, 1852.

Malheureusement pour lui, l'illusion n'est que de courte durée. Alors même que le roi l'interdit, les assaillants n'hésitent pas une seconde à pénétrer dans les cultures pour poursuivre leur proie, au grand dam des cultivateurs qui retrouvent leurs champs saccagés. La pratique n'est pas nouvelle, puisque déjà au XVI^e siècle, les ordonnances d'Orléans (1560) et de Blois (1579) interdisaient de chasser dans les terres emblavées, dès lors que les bleds sont « en tuyau » et jusqu'à leur moisson⁹²⁵. Un siècle plus tard, devant la désinvolture de certains gentilshommes, Louis XIV est contraint de revenir sur ce sujet avec de nouveaux moyens de coercition, tels qu'une pénalité de 500 livres et la suspension du privilège de chasse⁹²⁶. En 1710, M. Huchet de la Bédoyère, procureur général du roi au parlement de Rennes, enchérit en précisant ; « jusqu'à ce que les bleds noirs aient été entièrement coupés »⁹²⁷. Cet argument est important dans l'Ouest, armoricain, car la moisson du sarrasin a lieu plus de deux mois après celle des céréales (septembre/octobre) et l'administration du roi oublie souvent de prendre en compte l'une des principales denrées alimentaires de cette région.

À Dinan, ce sont les officiers d'un régiment qui ruinent les « bleds noirs » pendant une partie de chasse⁹²⁸, mais la Normandie n'est pas en reste, puisque les habitants de la paroisse de Beslière dans la Manche se plaignent des mêmes pratiques dans leur cahier de doléances⁹²⁹. On aurait pu croire que la Révolution fut synonyme de couperet pour cette pratique aristocratique, mais l'abolition des privilèges et des titres de noblesse n'a guère changé les habitudes en matière de chasse. Tout au long du XIX^e siècle, des cultivateurs continuent à dénoncer ce fléau.

Depuis la loi du 28-30 avril 1790, ce n'est plus l'état des cultures qui interdit la traversée des terres emblavées, mais la date d'ouverture de la chasse. Or, avec son cycle décalé (mai-juin à septembre-octobre) et sa présence réduite sur le territoire français, le *Fagopyrum* est pénalisé par le choix de la date d'ouverture de la chasse. Conscient du problème, un député de la Creuse défend avec vigueur

⁹²⁵ DUNOYER DE NOIRMONT (baron) Joseph, *Histoire de la chasse en France depuis les temps les plus reculés jusqu'à la révolution*, Paris, Bouchard-Huzard, 1868, p. 49-50.

⁹²⁶ LOUIS XIV (Roi de France), *Ordonnance sur le fait des Eaux et Forêts (au 13 août 1669)*, Paris, Pierre Lepetit, 1670, p. 130. Des chasses, article XVIII : « Défendons à tous Gentils hommes & autres ayans droit de chasse, de chasser à pied ou à cheval avec chiens ou oiseaux, sur terres ensemencées, depuis que le bled sera en tuyau, & dans les vignes depuis le premier jour de May jusques après la dépouille, à peine de privation de leur droit de chasse, cinq cens livres d'amende, & de tous dépens, dommages & interests envers les propriétaires ou usufruitiers. »

⁹²⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 1B/F1222, *Ordonnance contre chasse avant récolte de sarrasin*, 16 août 1710.

⁹²⁸ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C2580, *Officier de régiment chassent et ruinent les sarrasin*, s. d. (XVIII^e siècle)

⁹²⁹ Émile Bridey (éd.), *Département de la Manche : Cahiers de doléances du bailliage de Cotentin (Contances et secondaires) pour les États généraux de 1789*, Paris, Imprimerie Nationale, 1907, vol. 1, p. 160 Les habitants se plaignent de seigneurs chassant avec leurs chiens dans les champs de sarrasin et autres blés. Beslière est une ancienne paroisse rattachée à la commune de Folligny, à environ 15 km à l'Est de Granville.

une proposition de loi visant à ce que la date d'ouverture de la chasse prenne en compte la récolte du sarrasin dans les départements où ce dernier est cultivé⁹³⁰. Malgré un vif plaidoyer de ce député lors de la séance du 6 octobre 1849, la proposition est rejetée par l'Assemblée nationale. À vrai dire, si cette proposition avait été adoptée, il n'est pas certain qu'elle eût changé les us et coutumes de ceux qui prennent leurs aises avec la loi déjà en vigueur sur la date d'ouverture de la chasse. D'autant plus qu'ils profitent de la complaisance des agents chargés de la faire appliquer et faciles à soudoyer.⁹³¹ Finalement, devant l'injustice et l'impunité, certains font le choix de s'adresser directement aux puissances divines :

« Un jeune chasseur suivait avec ardeur une meute qui ravageait le sarrasin d'un riche fermier très dévot envers Saint Jourdain, dont il avait placé la statue à l'entrée de sa propriété. Le fermier, attiré par les aboiements des chiens, pria ce jeune homme de les arrêter. Celui-ci, méprisant cet avis, parut même ne pas l'écouter, le fermier invoqua alors le saint avec foi, et le pria de garder son blé noir. Saint Jourdain, touché de sa prière, obtint de Dieu la grâce de châtier ce jeune homme, et l'ayant obtenue, il paraît aussitôt dans le champ, en face du chasseur, et lui parle de sa stature de pierre. Il lui ordonne de rappeler ses chiens, et lui fait de sanglants reproches sur son endurcissement, mais le chasseur les dédaigne et continue à suivre la menée. Alors le saint irrité, arrête la meute, la maudit et commande au jeune homme de l'écouter et de regarder ce qui allait se passer. Au même instant les lièvres et les renards qui fuyaient, se retournant poursuivent les chiens, les atteignent et les dévorent sous les yeux du chasseur. Une statue en bois, placée dans l'église de Trigavou est expliquée par cette légende. On y voit des lièvres et des renards poursuivre des chiens qui fuient, effrayés devant eux⁹³². »

Si l'anecdote peut faire sourire, elle n'en demeure pas moins le symbole d'une coutume qui s'applique au détriment des cultivateurs. Les chasseurs ont pleinement conscience de l'attraction d'une partie du gibier pour cette plante. Si certains viennent pour s'y réfugier, les volatiles sont attirés par les graines dont ils raffolent. De sorte que des chasseurs en sèment dans leur domaine pour les

⁹³⁰ France Assemblée nationale législative, *Compte rendu des séances de l'Assemblée Nationale législative : exposés de motifs et projets de lois*, Paris, Imprimerie de l'Assemblée nationale, 1849, vol. 2, p. 444.

⁹³¹ M. LEBRUN, « Culture du sarrasin dans la Côte-d'Or », *Le cultivateur*, 1841, Juin, n° 13, p. 325-326. « Huit jours avant l'arrêté préfectoral qui fait l'ouverture de la chasse, citadin et campagnard animé par l'ardente convoitise d'un grand nombre de pièces et par l'attrait d'un plaisir infime, se jettent dans les terres couvertes. Les bêtes et les gens saccagent, détruisent à l'envi le fruit d'un travail opiniâtre et l'espoir d'une riche moisson. [...] Le fonctionnaire commit à la garde des biens, ne veut pas voir le délit ; il a admis en principe cet axiome du chasseur, que « or les champs emblavés il n'y a pas de chasse possible. Pas une voix n'ose s'élever pour réclamer le rétablissement de l'ordre. »

⁹³² DE CERNY E., « Saint-Jourdain », *Revue des traditions populaires*, 1899, vol. 14, n° 12, p. 699.

engraisser et surtout les attirer sur leurs terres⁹³³. Cette pratique a le mérite d'épargner les parcelles de cultures prévues pour l'alimentation humaine.

C. *Les animaux, entre chapardage et dégradation*

Au XVI^e siècle, Gilles de Gouberville était obligé de faire venir des chiens pour chasser un sanglier qui venait fourrager dans son sarrasin, mais également des pourceaux quelques années plus tard⁹³⁴. En Bretagne, une affaire similaire s'est terminée par un homicide. Surpris par la présence de porcs dans leur champ de blé noir, des cultivateurs tentent de s'en saisir. Arrivent alors, les propriétaires de ces animaux avec la ferme intention de s'opposer à cet enlèvement. Très vite, les esprits s'échauffent, les insultes fusent, jusqu'au moment où l'éleveur reçoit un coup de vouge à la tête et meurt des suites de sa blessure⁹³⁵. Les archives judiciaires regorgent de conflits impliquant des animaux domestiques qui ont échappé à la vigilance de leur propriétaire et se sont introduits dans des champs de « bleds »⁹³⁶.

C'est d'ailleurs pour protéger les cultures de la divagation des animaux que les haies bocagères ont été érigées dans les régions où l'élevage côtoie étroitement les terres de labour, notamment dans le cadre de la vaine pâture. Au XVII^e siècle, le Parlement de Rennes rappelle aux propriétaires de « bestiaux » qu'ils doivent attendre la fin de la récolte des blés noirs, qui est plus tardive que celle des céréales, pour faire paître leurs cheptels dans les parcelles de labours⁹³⁷.

⁹³³ ROUILLE Augustin, *Répertoire universel portatif d'Augustin Rouillé*, Paris, Knapen, 1788, vol. 1, p. 252.

⁹³⁴ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 4 vol., 1993. Lundi 29 août 1552 : « « Ledit jour à soyer, moisson vinst et amena troys dogues pour prendre ung senglier qui vien menger le sarrasin de la Haulte Vente » ; Samedi 3 septembre 1552 : « Moisson vinst au soyer avecque troys dogues et ung levrier pour un sanglier qui vient au sarrasin de la haulte Vente » ; Lundi 14 septembre 1556 : « Symonnet se blessa à ung pied aux Croultes, dedens le sarrasin en deffendant des pourceaux que les chiens tenoyent. »

⁹³⁵ DUFORNAUD Nicole, *Rôles et pouvoirs des femmes au XVI^e siècle dans la France de l'Ouest*, Thèse d'Histoire, EHESS, Paris, 2007, p. 224. « Ladite Jehanne garnie d'une faucille pour seer blé et d'un baston de boys pour s'appouyer, elle qui est vielle feme et caducque. En laquelle piecze de blé noir, trouverent lesdites quatre bestes porchines appartenant audit Pournaire ; et ainsi que lesdits mere et filz voulurent prandre lesdites bestes et les emmener en parc en leurdit maison, arriva ledit Pournaire quel se mist au devant et empescha de fere ladite prinse et emparchement desdites bestes ; et sur ce, sourdit entreulx parolles injurieuses sur lesquelles ledit Francois Dubreil quel est assez debille d'entendement et de cerveau, donna ung coup dudit vouge. » (Lettre de rémission pour Jehanne Couche, femme de Michel Dubreil, et la verification Francoys Dubreil, fils desdits Michel et Jehanne, la verification aux juges de Rennes dont la teneur ensuit. Arch. dép. Loire-Atlantique, B34, 7 septembre 1532.)

⁹³⁶ Arch. dép. Calvados, 5B448, *Introduction de moutons dans un champ de sarrasin*, 1746 ; *Ibid.*, 5B534, *Champ de sarrasin dévasté par un porc et un cheval*, 1746 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, B213, Juridiction de Callac, 18 mars 1710. Arch. dép. Manche, 5E8091, Conflit réglé par accord autour de l'intrusion de porcs dans une pièce de terre ensemencée de sarrasin, octobre 1734.

⁹³⁷ DENISART Jean Baptiste, CAMUS Armand-Gaston et BAYARD Jean, *Collection de décisions nouvelles et de notions relatives à la jurisprudence*, Paris, Desaint, 1784, vol. 3, p. 562. « Le parlement de Rennes permit à toutes

Seulement, l'embocagement des parcelles ne peut rien contre les volatiles. À l'automne 1753, des centaines de grues en migration passent au-dessus de la région d'Orléans. Durant la nuit, plusieurs d'entre elles s'arrêtent en chemin pour profiter du blé noir encore en champs⁹³⁸. Le lendemain, les cultivateurs ne peuvent que constater les dégâts. Les témoignages relatant les ravages causés par des oies, pigeons et autres oiseaux ravageant les champs de sarrasin sont assez fréquents⁹³⁹. Il semblerait même que les blaireaux aient un vif intérêt pour le sarrasin⁹⁴⁰.

Conclusion

La taille de ce chapitre est finalement le reflet du faible travail d'entretien que demande le sarrasin durant sa phase de croissance. Contrairement aux céréales, peu d'adventices, de maladies ou de nuisibles viennent contrarier son développement. Seule, l'implantation de ruches à proximité est nécessaire pour améliorer ses rendements. Cette particularité vient du fait que le *Fagopyrum* est la seule plante cultivée entomogame présente dans les assolements. Bien sûr, le sarrasin redoute tout autant que les céréales le passage des animaux domestiques ou sauvages, mais les éléments les plus nuisibles sont d'ordre météorologique et le labeur des hommes ne peut rien ou presque contre ces météores. Reste à espérer que les bonnes conditions soient réunies pour le moment venu de la moisson.

personnes, de semer du blé noir dans leurs champs, où le blé a manqué : il fait défenses à tous ceux qui ont des portions dans lesdits champs, de les laisser ouverts & déclos, & d'y faire paître leurs bestiaux après qu'ils auront enlevé leur blé : il leur ordonne de les tenir fermés, jusqu'à ce que les blés noirs : qui y seront ensemencés, en ayant été enlevés, à peine de répondre des dommages, & de cent livres contre chaque contrevenant, applicables aux pauvres des paroissiens où les champs sont situés. »

⁹³⁸ ISOARD Jean Baptiste Claude (dit Delisle de Sales), *Dictionnaire théorique et pratique de chasse et de pesche*, Paris, Musier, 1769, vol. 1, p. 466.

⁹³⁹ BUREAU DU COURS COMPLET D'AGRICULTURE (éd.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16, p. 43. « Les grains les plus mûrs deviennent la proie des oiseaux et des pigeons qui en sont très avides. » ; LAMOTTE Françoise, *L'élection d'Avranches ou l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources notariales : société, modes de vie, mentalités*, Thèse d'Histoire, Université de Paris IV, Paris, 1973, p. 467. En 1775, un fermier tue des oies qui viennent manger le sarrasin dans son champs. Bib. mun. Ducey, Extrait des délibérations du Conseil municipal de Ducey, 22 septembre 1859 : « M. Dubois Jean propriétaire domicilié en cette commune, nous a déclaré que ses champs entre autres pièces de sarrasin, étaient ravagés par des oiseaux nuisibles qui ne lui laissaient rien de sa récolte de sarrasin – demande à faire usage d'un fusil pour les éloigner ». (La municipalité accepte.)

⁹⁴⁰ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, 1006 p. « Le bruit des blaireaux, lorsqu'ils transportent du blé noir dans leurs tanières. »

Chapitre X

LA MOISSON

ENTRE ARCHAÏSME ET SOCIALISATION



La moisson des « bleds » regroupe un ensemble d'étapes, allant de la coupe à l'engrangement, en passant le battage, le séchage, le vannage, etc. Le sarrasin n'étant pas une céréale, on est en droit de se demander si la moisson de cette polygonacée suit exactement le même chemin que celle des graminées ou si des éléments singuliers obligent les paysans du Massif armoricain à s'y adapter. La moisson du sarrasin a fait l'objet de nombreuses photographies et peintures. L'élément le plus remarquable, encore reconstitué dans les fêtes agricoles bretonnes et normandes, est sans conteste le battage que l'on nomme « batterie ». À la fois symbole d'une agriculture manuelle et d'une cohésion villageoise qui s'articule autour de l'entraide et des festivités post-labeur, la moisson du sarrasin est un moment important dans la vie des habitants des campagnes de l'Ouest.

I. Récolter à point nommé

Dans la récolte du sarrasin, la première difficulté consiste à trouver le bon moment pour moissonner⁹⁴¹. La fructification en continu du *Fagopyrum* induit une maturité de ses grains étalée dans le temps. Arrivé en septembre, un champ de sarrasin peut tout à la fois être pourvu de grains matures et immatures. Or, une fois arrivé à maturité, le sarrasin s'égrène très facilement. Il est donc impossible d'attendre que tous des grains soient mûrs pour commencer la récolte. La solution consiste à trouver un juste milieu en moissonnant avant que

⁹⁴¹ Cf. p. 249.

les grains ne soient trop mûrs⁹⁴², pour éviter qu'ils ne tombent par l'action du vent ou des outils de moisson, mais pas trop tôt non plus, pour que les grains les moins avancés puissent continuer à mûrir après la coupe. L'humidité relative de l'air permet d'atténuer ce phénomène. Ainsi, la rosée du matin est un atout qu'il faut saisir pour réaliser ces travaux.⁹⁴³ Quoi qu'il en soit, gare à la coupe trop hâtive à la sortie de l'été. Elle est synonyme de grains laiteux incapables de produire la moindre farine. Quand vient le temps des moissons, le sarrasin perd ses couleurs estivales, pour se vêtir d'un manteau d'automne. Ses tiges vertes virent au rouge, ses fleurs blanches disparaissent et ses grains brunissent.

Comment récolte-t-on le sarrasin ? Faut-il le scier, le faucher ou l'arracher ? Les écrits agronomiques du XIX^e siècle évoquent la coexistence des trois pratiques, mais dans des proportions différentes⁹⁴⁴. Est-ce le reflet de l'apparition de nouvelles pratiques par rapport à celles de l'Ancien Régime ? L'étape suivante est certainement la plus emblématique de la culture du sarrasin : le battage. Les batteries de sarrasin ont fait l'objet de plusieurs peintures et de nombreuses cartes postales [annexe n° 23 à 51]. Cette activité est présente dans des poèmes, des contes et des chansons traditionnelles. Outre l'aspect technique de ce savoir-faire, ce qui ressort ce sont les moments de convivialités, de rencontres et d'entraides entre les villageois. Puisque le sarrasin ne peut être conservé sous forme de gerbes, le battage s'accompagne toujours du nettoyage, du séchage et de l'engrangement des grains. C'est l'absolue nécessité de réaliser l'ensemble de ces activités dans un temps restreint qui est à l'origine de l'univers si particulier qui entoure les batteries de sarrasin de l'Ouest.

⁹⁴² Arch. dép. Orne, H226, *Factum pour le prêtre de la paroisse de Chann sur le carabin et sa nature (verte et menue dîme) dans les Vicomtés de Domfront et Vire contre les religieux de l'abbaye de Lonlay touchant les grosses dîmes*, 28 octobre 1677. « Il ne demeure en terre que cent jours et se coupe en vert. »

⁹⁴³ *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, principalement à l'agriculture et à l'économie rurale et domestique*, Paris, Deterville, 1803, vol. 20, p. 152.

⁹⁴⁴ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1102. « On coupe la récolte soit à la faucille, soit à la faux ; ce dernier mode est plus expéditif, mais si le blé noir est versé, il est difficile de l'employer. » ; LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 6. « Dans quelques pays, on coupe le sarrasin à la faucille, dans d'autres à la faux et quelquefois on l'arrache. » ; ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire, : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 104. « Il y a deux manières de récolter le blé noir ; on le coupe à la faux ou avec la faucille, on l'arrache à bras d'homme. » ; *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, principalement à l'agriculture et à l'économie rurale et domestique*, Paris, Deterville, 1803, vol. 20, p. 153. « Dès que le sarrasin est coupé ou arraché » ; DUHAMEL Louis-Marie, « Mémoire sur le sol de l'arrondissement de Coutances, département de la Manche et sur ses principales productions », *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, 1803, n° 6, p. 247. « Le froment, le seigle et le sarrasin se scient avec la faucille : les orges se fauchent presque partout, ainsi que les avoine ; quelquefois aussi on fauche le sarraszin. »

A. Faut-il faucher le sarrasin ?

Avantages et inconvénients

Le principal avantage de la faux se trouve dans la rapidité d'exécution qu'elle confère aux faucheurs. Faucher un champ de céréales serait trois fois plus rapide que de le scier à la faucille⁹⁴⁵. De plus, la fauchaison demande une main-d'œuvre moins importante et les contraintes physiques pour les utilisateurs sont également réduites. Toutefois, cette championne du productivisme agraire n'est pas exempte d'inconvénients, à commencer par la hauteur de coupe. Contrairement au sciage, la faux coupe au niveau inférieur des tiges. Les risques de voir se mélanger mauvaise herbe et paille dans la réalisation des javelles sont décuplés. Cet aspect ne concerne pas le sarrasin, puisqu'il étouffe les mauvaises herbes durant sa phase végétative⁹⁴⁶. En revanche, dans un champ semé en billons⁹⁴⁷, dans un terrain parsemé de pierres ou dans toute autre parcelle au relief escarpé, l'usage de la faux s'avère bien plus difficile⁹⁴⁸. Par ailleurs, si la faux est plus productive que la faucille, c'est grâce à la longueur de sa lame et aux gestes élancés des faucheurs qui permettent de couper une plus grande surface en un seul coup. Cependant, dans le bocage, le sarrasin pousse sur des parcelles de petites tailles encadrées de haies et parfois complantées d'arbres fruitiers. Avec ces différentes contraintes, on comprend aisément que la faux soit plus adaptée aux grandes plaines céréalières. De plus, la rudesse des chocs qu'elle inflige aux épis ou aux grappes est parfois synonyme d'égrenage⁹⁴⁹. Pour le sarrasin si prompt à s'égrenier, rien ne vaut la délicatesse d'une faucille et la fermeté d'une main protectrice qui le maintient au moment de recevoir le couperet. Sans compter qu'une tige de *Fagopyrum* est bien plus souple qu'un tuyau de graminée. De ce fait, le blé noir a tendance à accompagner le mouvement de la lame, ce qui amoindrit ses chances de recevoir un coup net et précis. Or, ce phénomène accentue le risque d'égrenage. La « faux à râteau » ou « faux armée » permet de contrer ce désagrément, mais elle reste anecdotique avant le XIX^e siècle, bien que déjà présente dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert⁹⁵⁰ [annexe n° 16] :

⁹⁴⁵ COMET Georges, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e - XV^e siècle)*, Rome, École française de Rome, 1992, p. 190.

⁹⁴⁶ Cf. p. 142.

⁹⁴⁷ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 3^e circonscription, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. impériale, 1867, p. 158 [Ille-et-Vilaine], « On emploie toujours la faucille qui est une nécessité avec la culture à billons. »

⁹⁴⁸ OGÈS Louis, *L'Agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, Quimper, Le Goaziou, 1949, p. 77.

⁹⁴⁹ ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 104-105.

⁹⁵⁰ BRIAULT Maurice, « Les batteries de sarrasin », *Almanach annuaire de Percy*, 1937, n° 29, p. 21-32.

« Faulx, s. f. (Taillanderie & Économie rustique). Instrument tranchant qui sert à couper les foins & les avoines, mais monté différemment pour ces deux ouvrages. La faulx à foin est montée sur un bâton d'environ cinq pieds de long, avec une main vers le milieu. La faulx à avoine a une armure de bois. On lui a pratiqué quatre grandes dents de la longueur de la faulx, pour recevoir l'avoine fauchée, & empêcher qu'elle ne s'égrène⁹⁵¹. »

Diffusion et usage de la faux

Il paraît bien difficile d'appréhender l'usage de la faux pour le sarrasin avant la seconde moitié du XIX^e siècle. Sous l'Ancien Régime, sa présence dans les inventaires après décès ne garantit pas une utilisation propre au sarrasin et l'absence de sources narratives (bretonnes et normandes) sur cet usage plaide en faveur de son inexistence. En revanche, un témoignage de 1767 l'atteste pour l'agriculture helvétique⁹⁵². Dans ses recherches sur l'outillage agricole, John A. Dickinson s'est plongé dans près de 400 inventaires après décès de la région de Condé-sur-Ifs (plaine de Caen). Ses travaux démontrent que les faux restent assez rares entre 1700 et 1760. Pour la seconde moitié du XVIII^e siècle, leurs effectifs augmentent chez les petits laboureurs, mais elles restent toujours minoritaires face aux faucilles⁹⁵³. Pourtant, la plaine de Caen paraît bien plus propice à son utilisation que le bocage. La rareté de la faux ne semble pas être uniquement liée à des contraintes naturelles ou agronomiques. La métallurgie française serait incapable de réaliser des faux de bonne qualité avant le XIX^e siècle⁹⁵⁴. Dans les années 1794-1795, la France fait face à une pénurie de faux imputable à la guerre contre l'Autriche commencée en 1792⁹⁵⁵. En effet, à la fin du XVIII^e siècle, la Styrie (région Autrichienne) est détentrice d'un quasi-monopole de la fabrication des faux pour une grande partie de l'Europe continentale, ce qui pourrait expliquer sa difficile diffusion dans une partie de l'Hexagone⁹⁵⁶. Il faut attendre le XIX^e siècle pour voir les choses évoluer.

⁹⁵¹ DIDEROT Denis et D'ALEMBERT, *Encyclopédie*, Neuchastel, Chez Samuel Faulche & Compagnie, 1751, vol. 6, p. 435.

⁹⁵² ANONYME, *Recueil choisi, instructif et amusant, De tout ce qui peut le plus contribuer à vivre avec aisance & agrément à la Campagne & à la Ville...*, Genève, Chez P. Pellet & Fils, imprimeurs, 1767, p. 102. « Le moment le plus convenable & le plus sûr pour y mettre la faulx, c'est lorsqu'un peu plus de la moitié des grains paroissent bruns. »

⁹⁵³ DICKINSON John A., « L'outillage agricole et le cheptel dans la plaine de Caen au XVIII^e siècle », *Cahier des Annales de Normandie*, 1992, vol. 24, n° 1, p. 126.

⁹⁵⁴ TRESSE René, « Le développement de la fabrication des faux en France de 1786 à 1827 et ses conséquences sur la pratique des moissons [Contribution à l'histoire d'une technique agricole] », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1955, vol. 10, n° 3, p. 342.

⁹⁵⁵ *Ibid.*, p. 344.

⁹⁵⁶ SIGAUT François, « La faux, un outil emblématique de l'agriculture européenne » dans Georges Comet (éd.), *L'outillage agricole médiéval et moderne*, Presses de l'Université du Mirail, Toulouse, 2003,

L'augmentation du nombre de bovins et d'équidés, grands consommateurs de paille, la démocratisation de son usage pour les céréales et le développement d'une meilleure sidérurgie sont autant d'éléments qui favorisent son expansion en France. Mais, ce changement va prendre du temps. Dans le Calvados, la faux reste minoritaire sous le Premier Empire⁹⁵⁷, et dans l'enquête de 1836, plusieurs communes du Mortainais la citent comme instrument aratoire, mais la faucille reste majoritaire⁹⁵⁸. Dans un article sur « la lente progression de la faux », Abel Chatelain démontre à partir des enquêtes agricoles que l'usage de la faux pour les grains reste marginal durant toute la première moitié du XIX^e siècle⁹⁵⁹.

L'enquête agricole de 1866 révèle un véritable basculement. À en croire les déclarations, les départements normands, la Mayenne et la Sarthe ont largement adopté la faux pour la récolte des céréales⁹⁶⁰. Les recherches de Jean-Paul Bourdon dans les Annuaires normands attestent d'une conversion à partir des années 1850⁹⁶¹. L'exode rural et l'accaparement de la main-d'œuvre par

p. 290-291 ; ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 5, p. 386. « Les faux nous viennent d'Allemagne : il n'y a point en France de manufacture de fer de faux ; c'est la Westphalie qui en fournit presque toute l'Europe. Il y a dans ce pays quatre à cinq mille ouvriers uniquement occupés de ce genre d'industrie. »

⁹⁵⁷ LEMENOREL Alain, « Le Calvados à l'époque napoléonienne. (1800 - 1815) Tournant ou continuité ? », *Annales de Normandie*, 1975, vol. 25, n° 1 & 3, p. 191 ; DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 235.

⁹⁵⁸ Arch. dép. Manche, 3Z, *Questionnaire sur les fourrages pour le district de Mortain*, 1825. Malheureusement, il est impossible de quantifier la présence de la faux à partir de cette enquête, puisque ces réponses ne correspondent pas à la question de départ qui concerne les instruments aratoires, la faux étant un outil de moisson.

⁹⁵⁹ CHATELAIN Abel, « Dans les campagnes françaises au XIX^e siècle : la lente progression de la faux », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1956, vol. 11, n° 4, p. 495-499.

⁹⁶⁰ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÈRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^{re} circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, imprimerie impériale, 1867, 315 p. [Manche], p.17, « La principale modification qui ait été apportée dans la manière de moissonner est la substitution de la faux à la faucille, qui a permis de diminuer sensiblement le nombre d'ouvriers nécessaire pour la récolte des céréales. » ; [Manche], p.189, « La faux substituée à la faucille a diminué sensiblement le nombre d'ouvriers nécessaires pour la moisson des céréales. » ; [Calvados], p.64, « Quant à la manière de moissonner qui consiste depuis longtemps à employer la faux, elle exige aujourd'hui un personnel aussi nombreux que par le passé. » [Eure], p.120, « Le travail très imparfait des machines à moissonner n'a pas permis, jusqu'à présent, de les employer autrement que dans des essais. » ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. MIGNERET, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 2^e circonscription, Orne, Mayenne, Sarthe, Maine-et-Loire*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, 706 p : [Orne], p.33, « La substitution de la faux à la faucille dans la moisson. » ; [Orne], p.444, « La substitution de la faux à la faucille pour l'abatage des céréales a eu pour objet de diminuer le personnel nécessaire à la moisson. » ; [Orne], p.448, « L'ouvrier local a adopté la méthode de moissonner nouvellement pratiquée dans le département (la faux). » ; [Mayenne], p.506, « l'adoption de la faux et du volant (grande faucille dont l'usage est répandu en Bretagne) » ; [Sarthe], p.172, « La substitution de la faux à la faucille dans un certain nombre d'exploitations. »

⁹⁶¹ BOURDON Jean-Paul, « Des faux, des granges et des étables en Normandie sous le Second Empire », *Annales de Normandie*, 1996, vol. 46, n° 3, p. 359.

l'industrie en devenir jouent également un rôle dans ce changement. En principe, l'usage de la faux nécessite moins de bras que la faucille⁹⁶². À la même époque, les Bretons emploient un outil hybride à mi-chemin entre une faucille classique et une faux⁹⁶³. Elle s'apparente à la sape flamande et permet une productivité bien plus accrue que la simple faucille, tout en gardant sa souplesse d'utilisation⁹⁶⁴. Ainsi, le mot faucille ne revêt pas tout à fait le même sens, de part et d'autre du Couesnon.

Si la faux s'impose au cours du XIX^e siècle, peut-on affirmer pour autant qu'elle est utilisée pour récolter le sarrasin ? Dans la Manche, des propriétaires aisés, amateurs de modernité agricole ont introduit l'usage de la faux pour le sarrasin sur leur propriété. C'est le cas du comte du Moncel à Martinvast dans le premier quart du XIX^e siècle et de M. de Kergolay à Canisy en 1859⁹⁶⁵. Les photographies ou cartes postales de la première moitié du XX^e siècle mettent en scène les deux outils : faucille [annexes n° 17, 19, 20] et faux à râteau [annexes n° 21]. Sur les cartes postales, l'usage de la faux pour la moisson du sarrasin paraît plus rare que sa cousine, la faucille. Il faut parfois faire attention avec ce type de source. Une carte postale intitulée *La galette de sarrasin des moissonneurs*, montre des personnes qui posent dans un champ avec notamment une faux à râteau et qui consomment des galettes faucille [annexes n° 22]. L'association entre sarrasin et faux est rapidement établie, alors que le champ qui figure au second plan n'est pas semé de sarrasin, mais de blé.

⁹⁶² MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. MIGNERET, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 2^e circonscription, Orne, Mayenne, Sarthe, Maine-et-Loire*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 444. « Un faucheur est une leuseuse pour l'ouvrage que faisaient quatre scieurs. »

⁹⁶³ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS, *Enquête agricole. 2^e série, Enquête départementales. 3^e circonscription, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. impériale, 1867, 793 p. [Morbihan], p.299, « Ils constatent la substitution de la faux à la faucille pour moissonner l'avoine ; l'avoine, le froment et le sarrasin » ; [Morbihan], p.401, « La routine du cultivateur qui veut tout faire par sa faucille. » ; [Ille-et-Vilaine], p.158, « La manière de moissonner est la même, en ce sens que l'on emploie toujours la faucille. » ; [Côtes-du-Nord], p.135 « On coupe à la faucille. » ; [Côtes-du-Nord], p.521, À la question « La manière de moissonner n'a-t-elle pas subi des modifications et n'exige-t-elle pas un personnel moins nombreux ? », la réponse est quasi unanime : « non ». On y apprend que la faucille est plus grande ; [Côtes-du-Nord], p.579, « On coupe à la faucille. »

⁹⁶⁴ CHATELAIN Abel, « Dans les campagnes françaises aux XIX^e siècle : la lente progression de la faux », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1956, vol. 11, n° 4, p. 496. « M. Garola précise que l'arrivée des migrants moissonneurs bretons vers le milieu du siècle a permis déjà d'améliorer la situation, car ils emploient la grande faucille à saper, plus expéditive. » ; GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, 558 p. p.424, « On fait la coupe à la faucille bretonne ou à la faux armée. », p.453, « Thaër dit qu'avec la faucille dentée un ouvrier coupe 25 ares par jour ; Mathieu de Dombasle estime le travail d'un homme à 18 ou 20 ares. Avec la faucille bretonne, un homme fait en moyenne par jour 30 à 35 ares [...] la manœuvre du sapeur est à peu près la même que celle du faucilleur breton. »

⁹⁶⁵ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1831, vol. 2 & 3, p. 80.

B. *À la machine ?*

En 1866, plus de trente ans après l'invention de la moissonneuse aux États-Unis, presque aucune machine à faucher ou à moissonner n'est utilisée dans l'ouest de la France. La réponse du département de l'Eure résume parfaitement la situation :

« Le travail très imparfait des machines à moissonner n'a pas permis, jusqu'à présent, de les employer autrement que dans des essais⁹⁶⁶. »

À titre d'exemple, la faucheuse inventée vers 1853 par le Docteur Mazier de l'Aigle (Orne) n'aura jamais le succès escompté, car incapable de vaincre « l'endos des sillons trop prononcé, les pommiers trop rapprochés et les terrains couverts de pierre »⁹⁶⁷. La présence des pommiers est un obstacle clairement identifié pour la moisson du blé noir dans les champs complantés⁹⁶⁸. Les travaux de Pierre Brunet ou de Gabriel Désert montrent qu'il faut attendre le début du XX^e siècle pour voir arriver les faucheuses ou moissonneuses dans le Bocage du Calvados et de l'Orne⁹⁶⁹.

Par conséquent, nul besoin de rechercher l'usage d'une faucheuse ou d'une moissonneuse pour le *Fagopyrum* avant le XX^e siècle. L'enquête de 1929 a donné lieu à une série de monographies départementales. Malheureusement, seuls quelques départements ont édité ces travaux. On y apprend que la moisson du blé noir s'effectue « soit à la faux, soit à la faucheuse avec appareil à moissonner » dans le Morbihan⁹⁷⁰ et « à la faux ou à la javaleuse » dans le Calvados⁹⁷¹. En revanche, en Haute-Vienne, « les plantes sont coupées à la faucille ou à la faux,

⁹⁶⁶ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÉRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^e circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, imprimerie impériale, 1867, p. 120.

⁹⁶⁷ BOURDON Jean-Paul, « Des faux, des granges et des étables en Normandie sous le Second Empire », *Annales de Normandie*, 1996, vol. 46, n° 3, p. 358.

⁹⁶⁸ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103.

⁹⁶⁹ BRUNET Pierre, « La ferme de la Basse-Cour de Pontécoulant », *Annales de Normandie*, 2004, vol. 54, n° 2, p. 284. Constat réalisé à partir des sessions de l'Association normande (Flers 1869 et 1904, Vire 1896, La Ferté-Macé 1899) et les inventaires après décès de Wassy et La Ferté-Macé pour la période 1890-1895 ; DÉSERT Gabriel, « Propriétaires et propriété dans le Bocage normand au XIX^e siècle », *Cahier des Annales de Normandie*, 1979, vol. 11, n° 1, p. 173. « Certes, dans le Domfrontais, on ne connaît point les herses à cheval, mais les faucheuses commencent à se répandre dans les exploitations un peu importantes, tandis que la vente des écrémeuses s'intensifie. Un commerçant de Flers qui ne vendait aucune faucheuse avant 1900, en vend 7 en 1901, 24 en 1902, 46 en 1903, 65 en 1904 (Annuaire normand, 1905, pp. 508-511). Ce mouvement s'amplifie les années suivantes et, en 1914, les cultivateurs du Domfrontais "emploient un outillage perfectionné" (Annuaire normand, 1915, p. 6). »

⁹⁷⁰ KUNTZ Jean, *Monographie agricole du département du Morbihan : statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929*, Vannes, impr. de A. Chaumeron, 1937, p. 92.

⁹⁷¹ HÉDIARD Léon, *Monographie agricole du département du Calvados : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Caen, impr. de Caron & Cie, 1938, p. 64.

lorsque leurs tiges ont pris une teinte rougeâtre⁹⁷² ». Durant l'entre-deux-guerres, le sarrasin est à la fois courtisé par le machinisme, fauché à la faux et scié à la faucille.

C. À la faucille ?

Finalement, la faucille est l'outil le plus ancien et le plus communément usité dans la moisson du sarrasin. Au XVI^e siècle, Gilles de Gouberville fait « scier » le sarrasin qu'il cultive sur son domaine⁹⁷³. Or, le verbe scier renvoie systématiquement à la faucille. Pour le *Fagopyrum*, le principal avantage de la faucille réside dans l'atténuation du choc de l'outil sur les grappes, puisque le « soyeur » coupe d'une main et maintient les tiges de l'autre pour les poser délicatement au sol et éviter l'égrenage. Contrairement à la faux, la faucille ne demande pas de savoir-faire particulier ou une force physique importante. En revanche, une main-d'œuvre conséquente est indispensable pour ne pas perdre de temps et rentrer la récolte avant les premières pluies. Hommes, femmes et enfants sont mobilisés au commencement de l'automne pour rentrer le blé noir⁹⁷⁴.

Des femmes manipulant la faucille dans les champs sont souvent représentées dans l'iconographie rurale, du Moyen Âge au XIX^e siècle⁹⁷⁵. En revanche, dès qu'il s'agit de faucher, seuls les hommes y sont représentés. Certes, quelques femmes sont présentes, mais uniquement pour des tâches secondaires, telles que ramasser les gerbes, les lier et les porter jusqu'à la charrette. Quant aux enfants, si les plus jeunes ne manient pas encore la faucille, ils n'en demeurent pas moins présents pour aider au ramassage. Pour s'en convaincre, il suffit de s'intéresser au nombre d'enfants attaqués par les loups durant les travaux agricoles⁹⁷⁶. Bien que décalée de deux mois par rapport à celle des céréales, la moisson du sarrasin

⁹⁷² DESSALLES Pierre, *Monographie agricole du département de Haute-Vienne : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Limoges, Impr. de Dupuy-Moulinier, 1937, p. 138.

⁹⁷³ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, vol. 4. Jeudi XXII^e septembre 1552 : « je ne bouge de céans, je fys gerber le sarrasin syé de la Haulte et syer le reste. » Samedi 5 septembre 1556 : « après desjeuné, je fys sier le sarrasin du clos-au-Chaisy. » Samedi 26 septembre 1562 : « je fys achever de scier le sarrasin des Croultes. »

⁹⁷⁴ Le 23 octobre 1647, Perrine Le Gedre reçoit quatre boisseaux de blé noir pour « ce quelle en a seyé » et Ducloz et ses enfants sept boisseaux « pour leur seyage. » ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2B82, *Livre de raison de Bouillard, sieur de la Rablée, de Montrenil-sur-Ille (Ille-et-Vilaine)*, 1634-1652.

⁹⁷⁵ MANE Perrine, *La vie dans les campagnes au Moyen-âge à travers les calendriers*, Paris, Le Grand livre du mois, 2004, p. 93-119 ; BIDAULD Henri, *La femme à la faucille*, huile sur toile, 43x63 cm, 1880-1900, Musée Brou, Bourg-en-Bresse ; COROT Camille, *Jeune fille à la faucille*, 1838, huile sur toile, 32x27 cm, Museum of Fine Arts, Boston ; SÉRUSIER Paul, *Jeune bretonne à la faucille*, 1889, huile sur toile, 46x38 cm, coll. privé, vendu chez Christie's le 6 novembre 2013.

⁹⁷⁶ MORICEAU Jean-Marc, *Histoire du méchant loup : 3000 attaques sur l'homme en France*, Paris, Fayard, 2007, p. 371-401 : Chap. XI « Les victimes du loup prédateur. Démographie et sociologie des déshérités. »

n'échappe pas à ce prédateur :

« Jeanne Marie, âgée de 13 ans passés, fille de Pierre Clerc, maître charpentier, et de Jeanne Bourgeois sa femme, a été prise par un loup étant baissée pour moissonner du bled noir. On courut aussitôt après pour lui faire quitter prise, mais inutilement puisqu'on la trouva morte et offensée au bas du ventre par les morsures de cet animal qui l'aurait entièrement mangé, si on ne le lui avait donné l'épouvante. Elle a été enterrée le lendemain au cimetière de cette église⁹⁷⁷. »

Contrairement aux céréales, la question de la hauteur du soyage du sarrasin ne se pose pas, car les pailles ne sont jamais utilisées pour la couverture des toits. Les peintures, les photographies ou les cartes postales qui mettent en scène une moisson de sarrasin à la faucille montrent toujours une coupe basse [annexes n° 17, 19, 20]. Finalement, la faucille est la meilleure amie du sarrasin. Malgré l'expansion de la faux, puis du machinisme, de nombreux paysans continuent à utiliser la faucille jusqu'à l'après-guerre⁹⁷⁸. Bien que considérée comme rudimentaire par les fervents défenseurs de la modernité, la faucille s'avère l'outil le plus adapté à la culture du sarrasin.

D. L'art du binot⁹⁷⁹

Pour les céréales, la coutume veut que des javelles soient réalisées après la coupe, afin de les laisser quelques jours sur le sol avant de les rassembler, puis de former des gerbes⁹⁸⁰. Au XVI^e siècle, Gilles de Gouberville n'emploie jamais le terme de javelle, mais simplement celui de « gerber le sarrasin »⁹⁸¹. À la même époque, dans la paroisse de Myniac près Becherel, des javelles de blé noir sont bien réalisées⁹⁸². Cela étant, il est impossible de savoir si elles sont laissées au sol quelques jours avant d'être assemblées en gerbes. Dans les sources du XIX^e

⁹⁷⁷ Arch. dép. Saône-et-Loire, B.M.S de La chapelle-Thècle, registre en ligne de 1743-1752, vue n° 65, le 16 juillet 1749.

⁹⁷⁸ DURAND Thierry, *Y'a plus d'saison. Chronique de la vie paysanne dans le bocage, 1950-1960*, Production Fag Prod, 2007, p. 1950-1960.

⁹⁷⁹ Nom donné aux gerbes de sarrasin en Normandie.

⁹⁸⁰ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 165. « La production des céréales dans la France du XVII^e et XVIII^e siècle » ; MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 452.

⁹⁸¹ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, vol. 4. Jeudi 19 septembre 1555 : Je fys comencer à cueullyr la chanevière et gerber le sarrasin du Clos-au-choisi. Mercredi 20 septembre 1559 : « Je fys gerber le sarrasin de la Haulte-Vente. »

⁹⁸² DUFOURNAUD Nicole, *Rôles et pouvoirs des femmes au XVI^e siècle dans la France de l'Ouest*, Thèse d'Histoire, EHESS, Paris, 2007, 535 p. : Arch. dép. Loire-Atlantique, B34, *Lettre de rémission pour Pierre Le Sellier*, 26 octobre 1531. « Égrené en terre quelques javelles de blé noir en une pieze de terre situee en la paroisse de La Bausaine. »

siècle, le terme de javelles est souvent employé pour parler de la réalisation de gerbes⁹⁸³. Qu'elles soient laissées sur le sol durant quelques jours ou directement dressées⁹⁸⁴, les javelles paraissent être un élément constitutif d'une gerbe⁹⁸⁵ [annexes n°18, 20, 23, 24, 46].

Laisser le sarrasin sous forme de binots durant une à trois semaines est indispensable pour obtenir une bonne récolte⁹⁸⁶. Rappelons que les akènes de sarrasin n'arrivent pas tous à maturité au même moment. C'est pourquoi la coupe se fait lorsque les trois quarts du champ semblent arrivés à maturation. Une fois coupés, les retardataires profitent des dernières réserves en sucres encore présentes dans la plante pour arriver à terme. C'est donc la pratique du binot qui permet de récolter un maximum de grains arrivés à maturation. C'est également un moment décisif pour la dessiccation de la plante. Avant de passer au battage, il est impératif de réduire le taux d'humidité des parties végétatives de la plante. Battre le grain alors que les tiges sont encore humides, c'est risquer d'endommager la récolte. Les tiges des céréales sont rigides et creuses, ce qui optimise leur déshydratation. Inversement, les tiges du *Fagopyrum* sont souples et aqueuses et donc plus difficiles à sécher. Si cette étape est indispensable, elle n'en demeure pas moins périlleuse. Une météo trop pluvieuse peut empêcher les grains de sécher correctement et avoir de graves

⁹⁸³ Arch. nat., F10/308, *Questionnaire sur le séchage, battage et engrangement des grains pour l'arrondissement de Mortain*, 1817. « ...ceux qui ont engrangé des gerbes composées de javelles qui ont été mouillées... » ; HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 846. « Quand les tiges ont été coupées et disposées en javelles dressées sur le sol » ; ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire, : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 104. « Dès qu'il est coupé ou arraché on le réunit en javelle que l'on dresse les unes contre les autres, le grain en haut, & en leur donnant une base assez large pour résister aux coups de vent & afin que l'air pénétre entre les gerbes ou javelles. » ; ANONYME, *Recueil choisi, instructif et amusant, De tout ce qui peut le plus contribuer à vivre avec aisance & agrément à la Campagne & à la Ville...*, Genève, Chez P. Pellet & Fils, imprimeurs, 1767, p. 102. « Dès que le sarrasin est coupé, on le dresse par petites poignées ou javelles ; en les appuyant les uns contre les autres. »

⁹⁸⁴ Bureau du Cours complet d'agriculture (éd.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16, p. 44. « Au lieu de placer le sarrasin en javelles sur le sol, il est généralement avantageux pour accélérer sa dessiccation et prévenir sa germination, d'en former des espèces de petites gerbes. » : Dans le tableau *La récolte du blé noir*, de Paul Sérusier (1899), on observe la coexistence de javelles de sarrasin allongées sur le sol, ainsi que binots dressés sur le champ. On peut en déduire, que les javelles ne restent pas sur le sol plusieurs jours avant d'être dressées en gerbes.

⁹⁸⁵ LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, Paris, Fayard, 2006, p. 666. « Au temps de la moisson à la faucille, la gerbe était faite de 3 ou 4 javelles (parfois 7 ou 8) qu'on avait préalablement laissé sécher quelques jours. »

⁹⁸⁶ GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, p. 424. « 15 jours à 3 semaines pour sécher les gerbes sur le champ » ; GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103. « ... pour permettre à l'aire de terminer la dessiccation. Après 10 à 15 jours on les apporte à la ferme pour battre. »

conséquences sur l'état de la récolte⁹⁸⁷.

Pour réaliser un binot, il suffit de prendre plusieurs javelles et de les lier ensemble au niveau de la « tête » avec des tiges de sarrasin. Souvent, le travail se fait à la « chaîne ». Au fur et à mesure que les soyeurs ou les faucheurs coupent le sarrasin, des suiveurs confectionnent les binots. Ensuite, reste à les poser debout, les grains vers le haut et la base bien écartée pour une plus grande stabilité. Cette ouverture de la gerbe permet également un meilleur passage du vent au centre et donc un séchage plus rapide⁹⁸⁸. Chaque jour, une personne vient vérifier que les binots ne sont pas tombés et les tourne pour que l'ensemble soit bien sec. Évidemment, la durée varie en fonction des événements météorologiques. Indispensable pour l'étape suivante qu'est le battage, cette méthode de séchage observée sous l'Ancien Régime perdure jusqu'au XX^e siècle⁹⁸⁹.

II. La batterie de sarrasin

A. *L'impérieuse nécessité de battre avant d'engranger*

Pour les céréales, le battage peut s'étaler sur plusieurs mois, puisque la récolte est directement rentrée dans les fermes sous forme de gerbes. Ce mode de stockage ne nuit pas à la conservation des grains et permet aux paysans de battre les gerbes au fur et à mesure des besoins. En revanche, le sarrasin est directement

⁹⁸⁷ ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 314. « Une journée de soleil trop vif ou un fort brouillard en font manquer totalement la récolte ; il arrive même souvent qu'on en est frustré au moment où on la croit sûre parce qu'on est obligé de laisser les gerbes dans les champs pour leur donner le temps de sécher, et que si, pendant ce temps, il survient des pluies qui durent sept ou huit jours seulement, c'est une récolte perdue. »

⁹⁸⁸ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103. « Puis lier sous forme de botte à niveau de la tête avec la base bien évasé pour permettre à l'aire de passer de terminer la dessiccation. » ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210. « Le courant du mois d'octobre, le plaçant debout au fur et à mesure qu'ils en recueillent une poignée, qu'ils mettent en petites moyettes, sans les lier, et il reste ainsi jusqu'à ce que le grain soit entièrement dur. »

⁹⁸⁹ KUNTZ Jean, *Monographie agricole du département du Morbihan : statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929*, Vannes, impr. de A. Chaumeron, 1937, p. 82. « Les javelles sont, le jour même de la récolte, dressées deux à deux l'une contre l'autre en les écartant du pied pour leur donner quelques solidité. Elles restent ainsi quelques jours pour achever leur maturation ; rentrées avec précaution, le battage suit immédiatement. » ; HÉDIARD Léon, *Monographie agricole du département du Calvados : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Caen, impr. de Caron & Cie, 1938, p. 64 « Il est relevé en binots ; on l'y laisse sécher de dix à quinze jours. Aussitôt sec, il est battu. » ; DESSALLES P., *Monographie agricole du département de Haute-Vienne : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Limoges, Impr. de Dupuy-Moulinier, 1937, p. 138 « Les plantes sont coupées [...] et mises en javelles. »

battu après la récolte et stocké uniquement sous forme de grains⁹⁹⁰. Cette différence s'explique par la difficulté qu'ont les tiges du *Fagopyrum* à sécher. Entreposer le sarrasin sous forme de gerbes revient à prendre le risque de le voir se décomposer et donc de perdre la récolte⁹⁹¹. C'est pourquoi il est impératif de battre la totalité de la récolte quelques semaines après la moisson. D'ailleurs, après le battage, les grains devront faire l'objet d'une nouvelle étape de séchage. L'hygrométrie est le principal ennemi de la conservation des akènes. Une seule source préconise un engrangement sous forme de gerbes.

« On peut conserver le sarrasin hors des granges ; pour cet effet, on en forme des meules à courant d'air. Le sarrasin se conserve mieux dans sa paille qu'après être battu : il est donc avantageux de ne le battre qu'au fur et à mesure qu'on l'emploie, ou dans les temps les moins humides de l'hiver⁹⁹². »

Cette affirmation semble incorrecte. Non seulement elle est réfutée par l'ensemble des sources précédemment citées, mais, de surcroît, l'étude des stocks de grains mentionnés dans les recensements et les inventaires après décès confirme que ces derniers sont toujours mentionnés sous forme de grains, contrairement aux céréales.

⁹⁹⁰ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 184. « La production des céréales dans la France du XVII^e et XVIII^e siècle. » ; LE BELLEGO Jérémy, *Impacts des aléas climatiques sur les sociétés rurales normandes. Étude démographique, économique et sociale.*, Master 1 d'Histoire, Caen Basse-Normandie, Caen, 2011, p. 63-64 : Dans son étude des inventaires après décès de 1709 dans la partie occidentale de l'Orne, Jérémy Le Bellego observe des gerbes pour les céréales et des boisseaux de sarrasin. « Aussi, par souci d'homogénéité des mesures, le sarrasin n'a pas été consigné dans le tableau, car il est mentionné en boisseau et non en gerbes dans les inventaires » ; Arch. dép. Finistère, 9B 492, *Déclaration de grains pour 1709 (Quimperlé)*, 1709. Déclarations de gerbes pour les céréales et de boisseaux de sarrasin. Arch. dép. Orne, 6B48, *Inventaire des stocks et des besoins en grains dans le Domfrontais en 1709*, 1709. Déclarations de gerbes pour les céréales et de boisseaux de sarrasin.

⁹⁹¹ « Guide du cultivateur : Du sarrasin », *La revue agricole*, 1840, n° 2, p. 234. « Le plus promptement possible après qu'elle a été enlevée ; dans tous les cas, il est essentiel de battre cette récolte autrement on s'expose à perdre une certaine quantité de graines. » ; GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, p. 424. « Il faut le battre immédiatement. » ; GARNIER A, « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103. « Battre immédiatement au fléau ou à la machine. »

⁹⁹² Arch. dép. Seine-Maritime, 28F62, Recueil d'arrêts et notes de jurisprudence par le président Poirier, Arrest donné au rapport de M^e de Bruchet, entre les religieux de l'abbaye du Mont Saint-Michel et M^e Jacques Durand, chanoine d'Avranches et curé de Servon, (p. 176), 9 août 1631. « Que les sarrasins estoient verte dixme estoient battus sur le champ ou peu apres la recolte » ; LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 6 : (Information reprise dans le n°29, p.169, T. IV, de la *Feuille du Cultivateur*).

Sur champ ou à la ferme ?

Certains auteurs préconisent de battre le sarrasin directement dans les champs⁹⁹³, alors que d'autres préfèrent le transporter jusqu'à la ferme pour effectuer cette opération sur une aire de battage située dans la cour ou dans une grange⁹⁹⁴. En cas de déplacement des gerbes vers la ferme, mieux vaut installer une toile dans la charrette, afin d'éviter de perdre trop de grains⁹⁹⁵. Enfin, une fois arrivé dans la cour, il ne faut pas oublier de rentrer les volailles et autres animaux qui pourraient venir chaparder les grains présents sur l'aire de battage⁹⁹⁶.

En Bretagne, cette activité se fait en extérieur, sur des aires de battage également utilisées pour danser durant des festivités ou le jour de son damage⁹⁹⁷. À l'inverse, en Normandie, l'aire de battage se trouve souvent à l'intérieur des granges pour les céréales⁹⁹⁸ et directement en champs pour le sarrasin⁹⁹⁹. On

⁹⁹³ DUHAMEL Louis-Marie, « Mémoire sur le sol de l'arrondissement de Coutances, département de la Manche et sur ses principales productions », *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, 1803, n° 6, p. 247 ; QUINETTE Ernest, *Notice historique sur Saint-Denis-le-Vêtu*, Paris, le Livre d'histoire, 2011, vol. 1, p. 59-60 témoignage d'une batterie de sarrasin effectuée en 1712 ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210. Témoignage de la fin du XVIII^e siècle.

⁹⁹⁴ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103. « On le transporte à la ferme, et on procède au battage immédiatement. » ; ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 104-105. « La charrette qui transporte les gerbes vers l'aire de battage » ; LELIÈVRE, « Brigandage des chouans, une journée d'assassinats en l'an III. », *La Révolution française*, 1917, vol. 70, p. 242. « Quinze chouans se dirigèrent vers son habitation devant laquelle était installée une batterie de sarrasin composées de vingt-cinq personnes qu'il dirigeait. » [1795, Saint-Roch-sur-Ègrenne, canton de Passais, Orne].

⁹⁹⁵ ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 104-105 ; LECOEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 244, vol. 2.

⁹⁹⁶ ROZIER (l'abbé) François, *ibid.*, p. 104-105.

⁹⁹⁷ SOUVESTRE Émile et CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Typographie de Come fils ainé et Boneteau Fils, 1838, p. 198. « Pour battre la récolte, opération qui, dans le Finistère, a toujours lieu sur une aire découverte et immédiatement après la moisson. » ; PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (2)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 77-88 ; SIMON Jean-François, « La place du loch dans l'exploitation agricole traditionnelle de Basse-Bretagne. Organisation structurelle et analyse structurale » dans Annie Antoine (éd.), *La maison rurale en pays d'habitat dispersé : de l'Antiquité au XX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2005, p. 367-376.

⁹⁹⁸ SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégau, 1978, p. 11.

⁹⁹⁹ BOURDON Jean-Paul, « Les labours au Mesnil-au-Val d'après le journal du Sire de Gouberville », *Revue du département de la Manche*, 1986, vol. 28, p. 24. « Battage en hiver à la grange. » ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 205 ; LAMOTTE Françoise, *L'élection d'Avranches ou l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources notariales : société, modes de vie, mentalités*, Thèse d'Histoire, Université de Paris IV, Paris, 1973, p. 484 ; Arch. dép. Manche, 50E 594, *Inventaire après décès, paroisse de Sénoville*, 5 décembre 1704 : Présence d'une batterie dans la grange où l'on bat les grains ; MAILLARD Brigitte, « Des sources méconnues pour l'étude de l'habitat rural au XVIII^e siècle : les archives judiciaires » dans Annie Antoine (éd.), *La maison*

parle alors d'une « batterie de sarrasin ». Par analogie, ce nom désigne également le lieu de battage ou la toile de lin utilisée à cet effet. Ces toiles à battre sont visibles sur les photographies ou les cartes postales qui mettent en scène cette activité [annexes n° 23, 24, 26, 29, 36, 37, 40, 43, 49, 53]. On les retrouve souvent dans les inventaires après décès du XIX^e siècle¹⁰⁰⁰, mais rarement avant le dernier quart du XVIII^e siècle¹⁰⁰¹. Il semble y avoir une augmentation de l'utilisation des toiles batteresses entre le XVIII^e et le XIX^e siècle. Quoi qu'il en soit, ce système permet de récupérer plus facilement les grains, surtout dans les champs. L'usage veut que ces toiles batteresses soient déplacées de lieu en lieu, afin de gagner du temps de transport. L'acheminement vers les greniers de stockage prend moins de place sous forme de grains qu'en binots. Il reste à transporter les gerbes provenant des quatre coins du champ, voire des champs voisins, jusqu'à la batterie¹⁰⁰². Pour obtenir une surface aussi plane qu'une véritable aire de battage, il est préférable de piétiner la terre avant de fixer la toile au sol par des picots de bois plantés dans la terre¹⁰⁰³. Pour autant, le choix du battage sur une aire de ferme n'empêche pas l'utilisation d'une toile¹⁰⁰⁴ [annexes n° 28, 31, 32].

B. L'organisation d'une batterie

Les formations de batterie

Il existe deux grandes façons d'organiser une batterie de sarrasin. Dans la première, les batteurs sont disposés en cercle et les fléaux tombent sur l'aire les uns après les autres. Plusieurs photographies ou cartes postales du Nord-Cotentin montrent également des batteries de sarrasin en hémicycle. C'est également le cas dans le tableau de Jean-François Millet, *L'été, les batteurs de*

rurale en pays d'habitat dispersé : de l'Antiquité au XX^e siècle, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2005, p. 394. En Touraine, les granges qui servent à battre les grains sont nommées « batteresse ».

¹⁰⁰⁰ LESOUQUET Cédric, *Une histoire économique, sociale et alimentaire du centre-manche : étude anthropométrique d'une société rurale du XIX^e siècle*, Master 2, Université de Caen Basse-Normandie, 2012, 142 p.

¹⁰⁰¹ Arch. dép. Manche, 5E1733, *Inventaire après décès de la paroisse de Montmartin-en-Graignes*, 2 mars 1786 : « une bateresse à sarazin contenant vingt-quatre à vingt-cinq aunes de grosses toille » ; *Ibid.*, *Inventaire après décès de la commune de Gréville*, 15 juin 1799 : « une batterie à sarazin en toille » ; Arch. dép. Calvados, 8E24181, *Inventaire après décès de la paroisse d'Isigny*, 21 août 1788 : « coffre trouvé ouvert dans lequel une batterie à sarrasin » ; *Ibid.* 8E 24180, *Inventaire après décès de la paroisse de Létanville*, 7 mars 1788 : « Une vieille battrie à sarrasin. »

¹⁰⁰² BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210.

¹⁰⁰³ *Ibid.* ; JEANNE Grégoire, « Ravalet : Une batterie de sarrasin », *Le Solitaire*, 1864, vol. 1, n° 1, p. 364.

¹⁰⁰⁴ ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, A Paris, chez Delalain fils, 1796, vol. 9, p. 104-105.

*sarrasin*¹⁰⁰⁵. Déjà utilisée au XVII^e siècle¹⁰⁰⁶, cette formation en cercle perdure jusque dans les années 1960¹⁰⁰⁷ [annexe n° 31, 40, 46].

La seconde formation se compose de deux lignes de batteurs qui se font face, comme dans l'œuvre de Paul Sérusier, *Les batteurs de blé noir*¹⁰⁰⁸ [annexes : n° 23 à 26, 28, 31 à 38, 43, 45, 49]. Le nombre de batteurs varie entre trois et cinq par ligne. À la tête de chaque batterie se trouve un conducteur chargé de donner le rythme et de veiller au bon fonctionnement de l'ensemble¹⁰⁰⁹.

L'enquête linguistique et ethnographique normande de 1980 révèle des variantes de ces deux formations. Selon cette étude, la personne chargée de lancer sur la toile les binots ou moyettes, s'appelle un « galisseur »¹⁰¹⁰. Puisque le battage doit se faire au même moment, il faut s'imaginer une multitude de batteries de sarrasin, dont les coups de fléau se font échos les uns aux autres¹⁰¹¹. Cette configuration devait créer une certaine émulation entre les batteries d'une même région. Selon Jules Lecœur, les deux lignes avancent et reculent simultanément en assenant leurs coups de fléau, plus fort à l'aller qu'au retour. Cette houle humaine permet d'atteindre l'ensemble des gerbes qui recouvrent l'aire de battage¹⁰¹². Dans le secteur de Flers, les coups d'une même ligne ne

¹⁰⁰⁵ MILLET Jean-François, *L'été, les batteurs de sarrasin*, s.l., 1868. [annexe n° 46].

¹⁰⁰⁶ LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 118.

¹⁰⁰⁷ DURAND Thierry, *Y'a plus d'saison. Chronique de la vie paysanne dans le bocage, 1950-1960*, documentaire, production Frag Prod, Conseil général de la Manche, 77 min, 2007.

¹⁰⁰⁸ SERUSIER Paul, *Les batteurs de blé noir*, 1^{er} quart du XX^e siècle. [annexe n° 48].

¹⁰⁰⁹ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 183 : « Il y a parmi eux un ordre hiérarchique [...] c'est la seconde [place] de la file que conduit le premier valet. » ; QUINETTE Ernest, *Notice historique sur Saint-Denis-le-Vétu*, Paris, le Livre d'histoire, 2011, vol. 1, p. 59-60 : [1712] « arrivait un sieur Pierre Fouchard, conducteur de la batterie de sarrasin dîmé » ; LELIÈVRE, « Brigandage des chouans, une journée d'assassinats en l'an III », *La Révolution française*, 1917, vol. 70, p. 242 : « une batterie de sarrasin composées de vingt-cinq personnes qu'il dirigeait » [1795, Saint-Roch-sur-Ègrenne, canton de Passais, Orne] ; BRIAULT Maurice, « Les batteries de sarrasin », *Almanach annuaire de Percy*, 1937, n° 29, p. 25. « Car, sans le dire, l'équipe avait toujours un chef, c'est-à-dire soit le patron de la ferme, soit un ancien resté souple, capable et respecté. »

¹⁰¹⁰ BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, CNRS, Paris, 1980, vol. 1, Carte n°155. Le problème de ces enquêtes orales, c'est qu'il ne figure aucune information sur l'antériorité de ces termes. Difficile de dire s'ils étaient déjà usités sous l'Ancien Régime.

¹⁰¹¹ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 343. « Ils luttent, courent et folâtrant, en agaçant par leurs cris et leurs chansons les moissonneurs du hameau voisin, qui leur répondent sur le même ton. »

¹⁰¹² LECOEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, p. 243, vol. 2. On retrouve le même témoignage pour la Normandie dans : BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, CNRS., Paris, 1980, vol. 1, Carte n°155. ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 222, vol. 2. Description du battage pour les céréales : « Ils frappent alternativement, et souvent en mesure, sur les gerbes étendues devant eux. Ils vont et viennent dans toute la longueur de ces gerbes, afin que les épis des chaumes les plus courts soient égrainés comme ceux le plus longs. »

seraient pas unis, mais assénés les uns après les autres de la même façon que les batteries en hémicycle. Chaque batteur dispose de son propre fléau qu'il a confectionné lui-même. À taper durant des heures pendant plusieurs jours, ils souffrent, s'abîment et se fendent au niveau de la partie battante qui peut être ronde ou plate, selon les localités. C'est pourquoi ces fléaux font l'objet de nombreuses réparations, parfois de fortune.

À chacun sa tâche

Les plus jeunes sont répartis dans chaque batterie pour faire leur apprentissage¹⁰¹³. Le rôle des femmes dans une batterie de sarrasin n'est pas toujours bien défini. Dans son journal, Gilles de Gouberville décrit deux femmes qui « battoient à la grange »¹⁰¹⁴. Dans l'ouvrage, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique*, Olivier Perrin et Alexandre Bouet mettent en scène une jeune femme qui participe à la batterie [annexes n° 45]. Toutefois, le texte laisse penser qu'il s'agit d'un phénomène plutôt marginal¹⁰¹⁵. Enfin, que penser d'une phrase telle que « les femmes aident à relever, à couper et à battre le bled¹⁰¹⁶ » ? Aider à battre le « bled », est-ce manipuler un fléau ou s'occuper des gerbes et de la paille ? Dans les textes des XIX^e et XX^e siècles, les femmes ne sont jamais décrites avec un fléau et semblent être cantonnées aux tâches secondaires¹⁰¹⁷. Dans une carte postale intitulée « battage de blé noir », des femmes manient le fléau avec des hommes, mais ce cas de figure est très rare [annexe n° 38]. Il existe également un tableau (huile sur toile) d'Henri Marret peint en 1902 et intitulé *Femmes battant le sarrasin* [annexe n° 47]

Finalement, sans être totalement exclu, le battage fait par des femmes semble tout de même assez marginal. La raison n'est pas forcément liée à la difficulté du travail. Cette répartition sexuée des tâches physiques est aussi une façon de

¹⁰¹³ DURAND Thierry, *Y'a plus d'saison. Chronique de la vie paysanne dans le bocage, 1950-1960*, documentaire, Production Fag Prod, 2007, p. 1950-1960.

¹⁰¹⁴ *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, vol. 4 : Vendredi 15 décembre 1553 : « Sur la relevée je m'en allé pourmener chez Drouet où je prins Thomas, qui s'en vinst avecques moy au moulin et de là chez Nicollas Vaultier, où Jehanne et Hélène battoient à la grange ».

¹⁰¹⁵ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 183. « Après lui, vient une jeune voisine qui ce jour-là, inoccupée chez son père, a offert ses services, qu'elle croirait de peu de valeur si elle ne s'armaît d'un fléau comme les hommes et ne prenait sa part de toutes leurs fatigues. »

¹⁰¹⁶ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 1, p. 94.

¹⁰¹⁷ BRIAULT Maurice, « Les batteries de sarrasin », *Almanach annuaire de Pery*, 1937, n° 29, p. 24. « Quelques femmes et filles venaient elles aussi, mais naturellement, ne faisaient pas partie de l'équipe battante, le fléau étant un outil d'homme à peu près interdit "ès créatures". »

mettre en scène la virilité des hommes devant une gent féminine qui les observe.

Nous verrons un peu plus loin que la batterie de sarrasin est une activité particulièrement propice aux rencontres pour les jeunes générations. Inversement, les activités périphériques, telles que jeter les gerbes sur l'aire de battage à l'aide d'une fourche en bois ou retirer la paille avec cette même fourche ou un râteau, sont très souvent dévolues aux femmes et aux enfants¹⁰¹⁸. Lorsque la toile est pleine, les batteurs détachent les cordelettes des picots en bois et rapportent les bords vers le centre, afin de rassembler les akènes pour passer aux étapes suivantes, le vannage et le criblage. Bien sûr, cette description concerne uniquement le battage à la main, car l'arrivée des machines à battre va changer cette tradition.

C. *L'arrivée des machines*

Les chiffres des enquêtes agricoles

Dès le premier quart du XVIII^e siècle, le battage fait l'objet de tentatives de mécanisation, mais il faut attendre 1786 et l'invention de l'écossais George Meikle pour voir une machine obtenir des résultats satisfaisants¹⁰¹⁹. Les machines à battre sont les premières à se diffuser dans les campagnes de l'Ouest au XIX^e siècle. L'enquête agricole de 1852 révèle leur présence dans chaque arrondissement des départements français. En Bretagne, elles sont principalement présentes en Ille-et-Vilaine et dans les Côtes-du-Nord. En Basse-Normandie, on n'en dénombre qu'une dizaine dans le Calvados, mais leur nombre est bien plus important dans les deux autres départements. Toutefois, rien de comparable avec les départements de l'Est¹⁰²⁰, du Sud-Ouest¹⁰²¹ ou même dans le Cher [Carte n° 26]. Si l'on regarde d'un peu plus près leur distribution en Basse-Normandie, il est étonnant de voir que Domfront et Mortain sont les arrondissements qui possèdent le plus de machines à battre dans toute la Bretagne et la Basse-Normandie. Sans ces deux arrondissements, les chiffres des départements de la Manche et de l'Orne seraient ridicules, puisque Mortain

¹⁰¹⁸ LE HÉRICHÉ Édouard, *Histoire et glossaire du normand : de l'anglais et de la langue française d'après la méthode historique, naturelle et étymologique*, Paris, Aubry, 1862, p. 368, Vol. 2 : En Normand, « galli du sarrasin » veut dire lancer les javelles sous le fléau en les secouant avec la fourche (étendre les javelles) ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210 : « Deux personnes le lancent sur la bâche et quatre le battent pendant que deux autres dégagent la paille à la fourche, ils charrient ensuite le grain chez eux »

¹⁰¹⁹ BOURDON Jean-Paul, « Des faux, des granges et des étables en Normandie sous le Second Empire », *Annales de Normandie*, 1996, vol. 46, n° 3, p. 363.

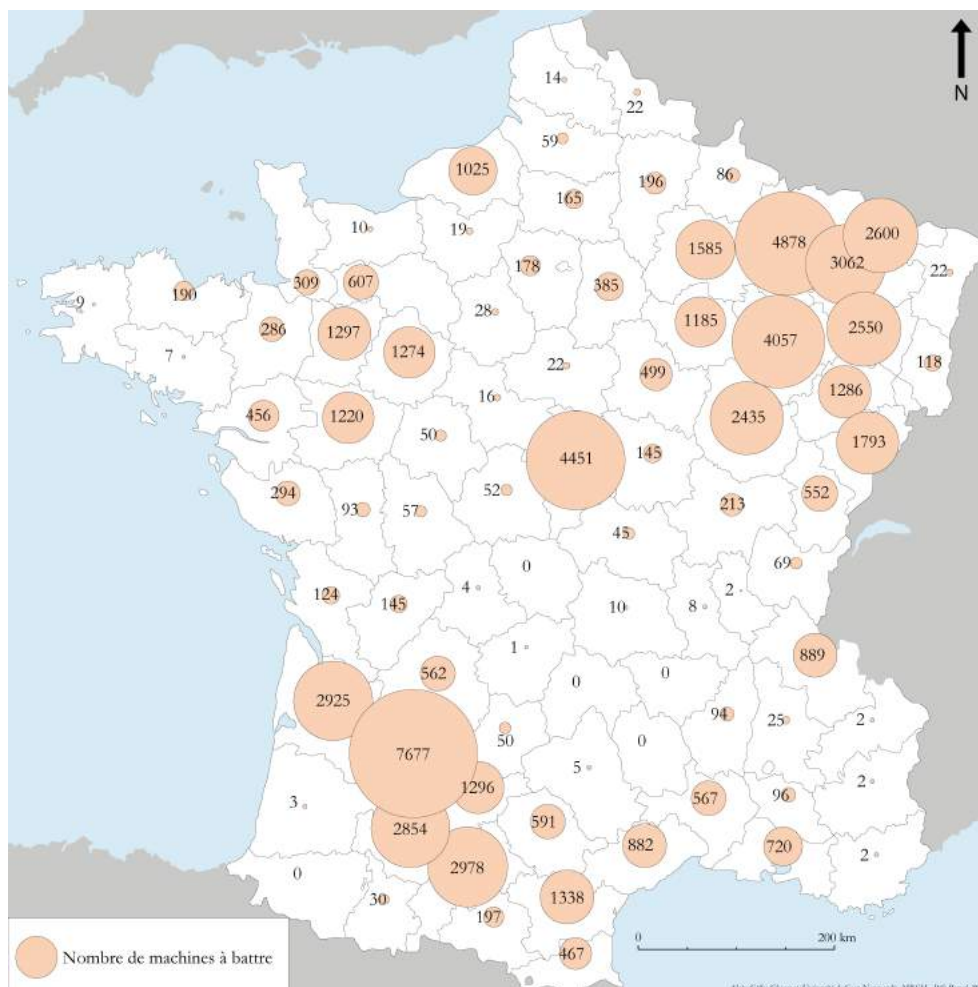
¹⁰²⁰ Aube, Haute-Saône, Marne, Haute-Marne, Meuse, Vosges, Moselle, Meurthe, Doubs, Côte d'Or.

¹⁰²¹ Gironde, Lot-et-Garonne, Gers, Tarn-et-Garonne, Haute-Garonne, Aude

possède 304 des 309 machines à battre de la Manche et Domfront 600 des 607 exemplaires déclarés par l'Orne [Figure n° 25].

Carte n° 26 : Nombre de machines à battre par département en 1852

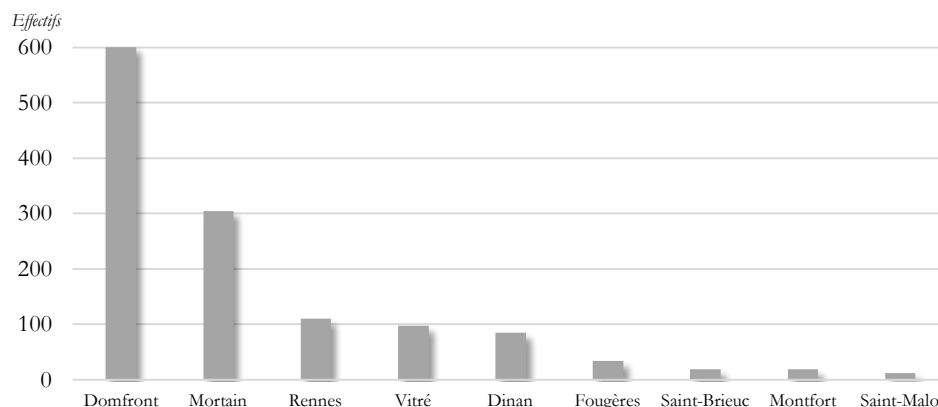
Source : Enquête agricole de 1852



L'enquête agricole de 1866 regorge de témoignages de l'utilisation de machines à battre, contrairement aux machines pour couper (faucheuses, moissonneuses et javeleuses) qui ne sont pas encore réellement opérationnelles. Néanmoins, elles ne supplantent pas encore le battage manuel, surtout pour le sarrasin dont il n'est jamais fait mention pour ces machines¹⁰²².

¹⁰²² MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. LE DUC D'ALBUFÉRA, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^{re} circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, imprimerie

Figure n° 25 : Effectifs des machines à battre dans les arrondissements de Bretagne et de Basse-Normandie (à partir de 10 exemplaires)



Dès lors, comment expliquer le nombre si important de machines à battre pour le Mortainais et le Domfrontais en 1852 ? Cette particularité ne dépend pas des grains qu'ils produisent, puisque d'autres arrondissements du Massif armoricain ayant les mêmes assolements ne possèdent pas autant de machines à battre. Le manque de main-d'œuvre ne peut en être la raison puisque la démographie y est en hausse dans la première moitié du XIX^e siècle¹⁰²³. En l'absence de solution, une simple erreur provenant de l'enquête reste une hypothèse à ne pas exclure. Une carte postale sans date, mais probablement réalisée entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle et intitulée « La Normandie, La vie normande – Batterie de sarrasin » montre une de ces machines à battre en action. On peut y lire ces quelques lignes [annexe n° 54] :

« Je vous revois encore, batteurs de sarrasin !
 Quand vos fléaux joyeux, frappant à coups rythmiques,
 Faisaient voler dans l'air la paille avec le grain !
 Mais les bras aujourd'hui font place aux mécaniques. »

impériale, 1867, p. 22 ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 3^e circonscription, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. impériale, 1867, 793 p. [Morbihan], p. 254, « Quant aux machines agricoles, elle sont encore, à l'exception des machines à battre et à vanner, très peu répandues dans notre contrée » ; [Côtes-du-Nord], p. 521, « On emploie des machines à battre » ; [Ille-et-Vilaine], p.158, « La manière de moissonner est la même, mais elle a changé en ce que, grâce aux machines à battre, on coupe aujourd'hui la paille par le pied au lieu de la couper à mi-hauteur ; on ne fait ainsi qu'un travail au lieu de deux » ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. MIGNERET, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 2^e circonscription, Orne, Mayenne, Sarthe, Maine-et-Loire*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, 706 p [Orne], p.33, « Cette insuffisance de bras a été pour une partie compensée par l'usage de la machine à battre, la seule qui soit encore bien vulgarisée. »

¹⁰²³ CENTRE DE RECHERCHE D'HISTOIRE QUANTITATIVE, *Atlas historique et statistique de la Normandie occidentale à l'époque contemporaine*, Caen, CRHQ, 1994, vol. 1, p. 64-66. Mortainais : 73 241 habitants en 1806 et 76 269 en 1851. Domfrontais : 116 351 habitants en 1806 et 138 513 en 1851.

S'il ne fait aucun doute que les machines à battre sont également utilisées pour le sarrasin, les fléaux restent tout de même les principaux outils pour cette activité, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

Des machines peu adaptées au sarrasin

Le *Fagopyrum* est moins adapté à ces machines que les céréales. Les difficultés sont liées à la nature fibreuse et aqueuse de sa tige. Pour pallier ce problème, mieux vaut utiliser ces machines uniquement par temps sec¹⁰²⁴. Des éléments plus techniques en lien avec les réglages des machines sont également à prendre en considération¹⁰²⁵. En 1871, Gustave Heuzé évoque en détail les réglages nécessaires pour réussir à utiliser une machine à battre avec le sarrasin :

« L'égrenage se fait mécaniquement avec des machines à battre mues par des animaux ou mises en mouvement par la vapeur. Ces appareils sont ceux qui servent à l'égrenage des céréales. Toutefois, comme les tiges du sarrasin sont grosses, molles et encore humides et que le grain de cette plante est facilement écrasé ou divisé, on est forcé, si l'on veut opérer un bon battage :

1. D'éloigner plus ou moins le contre-batteur du tambour ;
2. D'imprimer au tambour-batteur ou au manège une impulsion moins grande que de coutume ;
3. D'alimenter moins fortement la machine, afin d'éviter que les tiges s'enroulent autour du batteur et que la machine bourre de temps à autre.

Lorsque les machines à battre sont ainsi réglées et desservies, le battage du sarrasin se fait bien plus rapidement et d'une manière plus économique quand l'égrenage est exécuté à l'aide du fléau¹⁰²⁶. »

Moyennant quelques réglages, ces machines peuvent servir au battage du blé noir. Néanmoins, il faut bien avouer que les fléaux restent privilégiés pour cet usage. Au XIX^e siècle, ces machines sont actionnées par des hommes, puis des chevaux (batteuse à manège), et enfin des moteurs à vapeur¹⁰²⁷. Le siècle suivant

¹⁰²⁴ GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, p. 424.

¹⁰²⁵ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103. « Par rapport aux céréales, le contre batteur doit être plus éloigné du cylindre car les grains se séparent plus facilement des tiges. »

¹⁰²⁶ HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 842-844.

¹⁰²⁷ LAMI Eugène-Oscar et THAREL Alfred, *Dictionnaire encyclopédique et biographique de l'industrie et des arts industriels...*, Paris, Librairie des dictionnaires, 1881, vol. 1, p. 578-594.

voit arriver les premières machines avec un moteur à essence. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, ces batteuses sont uniquement employées dans de grandes exploitations. L'investissement de départ est bien trop important pour être rentabilisé dans les fermes les plus modestes. La solution reste la location à la journée auprès d'entreprises de battage. En 1920, elles sont environ 20 000 sur le territoire français¹⁰²⁸. Que ce soit pour les céréales ou pour le sarrasin, en 1929, le nombre de batteuses dans les départements de l'Ouest est loin de suffire pour traiter l'ensemble des récoltes¹⁰²⁹. L'utilisation du fléau durant l'entre-deux-guerres se perçoit aussi à travers la lecture des journaux du Bocage normand. Dans ces derniers, les « batteries de sarrasin » ou « toiles batteresses » sont légion dans les ventes d'huissier et les faits divers relatant des péripéties ayant lieu durant cette activité agricole ne manquent pas.

Finalement, les différents modes de battage se côtoient avec un basculement progressif des outils manuels ou à cheval vers les machines à moteurs¹⁰³⁰.

**Tableau n° 25 : Nombre de batteuses par département
dans l'Ouest de la France, en 1929**

Sources : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, *Statistique agricole de la France. Résultats généraux de l'enquête de 1929*, Paris, Imprimerie nationale, 1936, p. 664.

Rendements journaliers en quintaux	Nombre de batteuses			
	> à 100	Entre 40 et 100	< à 100	Total
Calvados	32	407	941	1 380
Manche	85	787	5 153	6 025
Orne	53	387	833	1 273
Finistère	130	1 023	1 217	2 370
Ille-et-Vilaine	400	3 732	4 498	8 630
Morbihan	301	841	552	1 694
Mayenne	197	2 927	6 081	9 205

¹⁰²⁸ MAYAUD Jean-Luc, *Gens de la terre*, Paris, Éd. du Chêne, 2004, p. 162.

¹⁰²⁹ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, *Statistique agricole de la France. Résultats généraux de l'enquête de 1929*, Paris, Imprimerie nationale, 1936, p. 664.

¹⁰³⁰ Anonyme, *La campagne d'autrefois (1950-1960). Plaque 10 : Les corvées de battage.*, Brécéy, Gavray, Sartilly (Manche), 1950 : Témoignage de battage au manège avec quatre chevaux. Armance, *Projet « Centenaires ou presque »*. *Récit de vie d'Armance (1912-2001). Plaque 21 : Corvées de battage*, Canton d'Isigny-le-Buat (Manche) Témoignage du battage durant l'entre-deux-guerres. Battage avec des machines qui étaient apportées par des entrepreneurs. Margueritte, *Projet « Centenaires ou presque »*. *Récit de vie de Margueritte 2 (1911-2012). Plaque 4 : Corvées de battage*, Amfréville (Manche) : Témoignage du battage dans les années 20. Le battage se faisait encore au fléau. ; Georges, *Projet « Centenaires ou presque »*. *Récit de vie de Georges 1 (1910-1940). Plaque 7 : Travaux de la ferme, le battage*, Gavray (Manche), p. *Projet « Centenaires ou presque »*. *Récit de vie de Margueritte 2 (1911-2012). Plaque 4 : Corvées de battage.* : témoignage du battage durant l'entre-deux-guerres. Chaque ferme avait sa propre machine à battre. .

III. Préparer à engranger

A. Nettoyer : van, crible et tarare

L'étape du nettoyage est la moins bien renseignée de la chaîne opératoire de la moisson. Seules de rares évocations des XIX^e et XX^e siècles peuvent être mobilisées pour en saisir les enjeux¹⁰³¹. Le sarrasin devant être stocké sous forme de grain pour terminer sa dessiccation, le vannage doit nécessairement se dérouler dans la continuité du battage. Que ce soit dans les champs ou dans la cour des fermes, la chaîne opératoire d'une batterie de sarrasin se prolonge nécessairement par la présence de vanneurs, mesureurs et autres personnes remplissant les sacs ou les charrettes¹⁰³². Avant le XIX^e siècle, le nettoyage des céréales se fait à l'aide d'outils tels que la pelle à vanner, le van en osier ou le crible¹⁰³³. Malgré l'absence d'informations, le procédé doit vraisemblablement être le même pour le sarrasin. Pour l'abbé Rozier « on vanne cette graine comme le blé, mais en deux fois¹⁰³⁴ ». L'étape supplémentaire étant le tri des graines qui ne sont pas arrivées à maturité. En 1810, Richard Seguin évoque un nettoyage

Figure n° 26 : MILLET, Jean-François, *Un Vanneur*, 79,5 x 58,5 cm, Paris, Musée d'Orsay, vers 1848.



¹⁰³¹ Dans son ouvrage, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e - XV^e siècle)*, George COMET fait le même constat pour les auteurs antiques, médiévaux et même Moderne (p.362). Chez Jean MEUVRET, *Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV* et Jean-Marc MORICEAU, *Les fermiers de l'Île-de-France*, la question du vannage n'est guère approfondie. Même chez François SIGAUT, le vannage reste le parent pauvre des techniques agraires, à l'exception de la question du tarare dans son article sur *La naissance du machinisme agricole moderne* (1989).

¹⁰³² JEANNE Grégoire, « Ravalet : Une batterie de sarrasin », *Le Solitaire*, 1864, vol. 1, n° 1, p. 365 ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 343. « Les uns apportent les binots, les autres écouent la paille, plusieurs, le van à la main, le nettoient, tandis que deux longues files de batteurs accordent avec le fléau. » ; PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (I)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 189 : « La seconde séparation que ce mélange nécessite, s'effectue par le vannage qui termine les travaux de la moisson. »

¹⁰³³ COMET Georges, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e - XV^e siècle)*, Rome, École française de Rome, 1992, p. 361-365.

¹⁰³⁴ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 383.

du blé noir avec un van manuel pour le Bocage normand¹⁰³⁵. Il s'agit d'une sorte de panier en osier ayant la forme d'une coquille de palourde avec deux poignées [Figure no 26]. La personne qui le manipule y met des grains pris sur l'aire de battage et les fait sautiller par des mouvements de bras. Lorsque le contenu est légèrement projeté en hauteur, les vents emportent les parties les plus légères et les grains retombent dans le panier. En répétant plusieurs fois cette manipulation, on obtient un grain dépourvu de poussières, de pailles et de bales.

Une vingtaine d'années plus tard, l'ouvrage *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* décrit cette activité en détail. On retrouve un van en osier, mais également un crible. Il s'agit d'un cercle en bois avec une peau de porc perforée et attachée à la manière d'un tambourin. Il permet de séparer les éléments en fonction de la taille des trous ou de s'en servir de la même façon que le van. Sous l'Ancien Régime l'action de cribler est souvent synonyme de celle de vanner ; c'est avant tout un nettoyage¹⁰³⁶. En revanche, à partir du XIX^e siècle, le terme de « cribler » est usité pour définir l'action de trier les grains [annexe n° 52 et 53]. Le van mécanique appelé « tarare » est présent dans différents pays européens dès le XVIII^e siècle, mais il reste encore marginal¹⁰³⁷. Il faut attendre la seconde moitié du XIX^e siècle pour le voir s'imposer peu à peu dans le Grand Ouest. Dans la restitution de l'enquête de 1866, les vans, les cribles, les vanneuses ou les tarares ne sont guère abordés pour les départements de la Basse-Normandie. Les rares départements de l'Ouest à traiter la question font état d'une utilisation croissante, mais pas encore généralisée¹⁰³⁸. Vers la fin du XIX^e siècle, le tarare

¹⁰³⁵ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 343.

¹⁰³⁶ Arch. dép. Calvados, 8E24180, *Inventaire après décès de la paroisse de Létanville*, 7 mars 1788 : « un crible à sarrasin » ; BOURDON Jean-Paul, « Les labours au Mesnil-au-Val d'après le journal du Sire de Gouberville », *Revue du département de la Manche*, 1986, vol. 28, p. 24 : Gilles de Gouberville utilise les cribles pour nettoyer ses récoltes en tout genre. ; Bureau du Cours complet d'agriculture (éd.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16, p. 44.

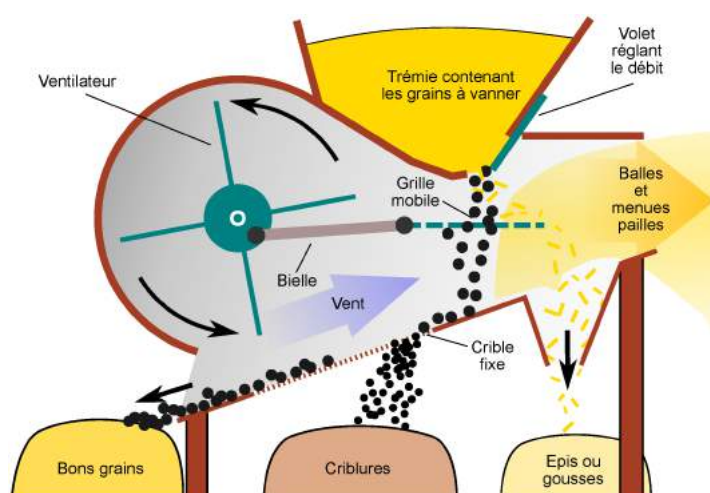
¹⁰³⁷ SIGAUT François, « La naissance du machinisme agricole moderne », *Anthropologie et Sociétés*, 1989, vol. 13, n° 2, p. 88-89 ; MORICEAU Jean-Marc, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation : 1150-1850 : essai historique*, Paris, Fayard, 2002, p. 269.

¹⁰³⁸ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS et M. MIGNERET, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 2^e circonscription, Orne, Mayenne, Sarthe, Maine-et-Loire*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, 706 p. [Sarthe], p. 176 : « Le tarare que quelques exploitants possèdent exclusivement et pour lesquels d'autres d'associent » ; [Maine-et-Loire], p. 227 : « On nettoie le blé de deux manières : on le jette au vent dans l'aire pour en séparer la balle et la poussière ou on le fait passer dans une espèce de ventilateur appelé « van », machine utile et très commode, qui nettoie le grain et le crible en même temps. Le van commence à être aujourd'hui très commun dans les campagnes, et il est à présumer que, lorsqu'il le sera davantage, on renoncera tout à fait à la première manière, qui ne nettoie pas le grain aussi bien et ne dispense pas de le cribler après » ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 3^e circonscription, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. impériale, 1867, 793 p. [Morbihan], p. 254 : « Quant aux machines agricoles, elles sont encore, à l'exception des machines à battre et à vanner, très peu répandues dans notre contrée. » Toutefois, à la

semble s'imposer pour le vannage du sarrasin¹⁰³⁹. Sur les photographies et les cartes postales d'avant-guerre qui mettent en scène le nettoyage du sarrasin, le tarare est systématiquement présent [annexes n° 42, 53 et 55]. En 1910, un témoignage estime que chaque ferme manchoise possède sa machine à battre, son tarare et parfois son trieur¹⁰⁴⁰. Qu'est-ce qu'une « ferme » pour cet auteur ? Faut-il y inclure les petites exploitations de moins de cinq hectares ? Si cette affirmation paraît excessive, elle montre surtout la démocratisation latente de ces outils.

Figure n° 27 : Schéma de fonctionnement d'un tarare

Source : Wikimedia Commons, Etiennekd, 2013



Si les outils pour nettoyer le sarrasin sont les mêmes que pour les céréales, la façon de faire diffère quelque peu, puisqu'il nécessite un double passage. Le premier a pour fonction de rejeter les débris de feuilles et des tiges qui subsistent dans les tas de graines. Un second nettoyage est parfois nécessaire pour chasser les graines immatures et donc impropres à la production de farine. Elles sont plus légères que les bonnes graines et sont évacuées facilement grâce aux réglages qu'offre le tarare au niveau de l'intensité du courant d'air qu'il

question n° 34 sur les machines employées, le tarare est beaucoup moins cité que les machines à battre. (p.298).

¹⁰³⁹ HEUZÉ Gustave, *Les plantes céréales. Tome second, Seigle, méteil, orge, avoine, sarrasin, millet, panis et païs*, Deuxième édition-84 figures, Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1897, vol. 2, p. 219.

¹⁰⁴⁰ *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Henri Delesques, 1911, vol. 78, p. 124.

envoi¹⁰⁴¹. Après avoir été nettoyé, trié et mesuré, le sarrasin est envoyé vers les bâtiments de ferme en vue de la prochaine étape : le séchage.

B. *Bien sécher pour un grain sapide*

La question du séchage et de la conservation est au cœur des préoccupations des vendeurs de grains. La multiplication des traités sur la conservation des grains en est la meilleure preuve. D'ailleurs, le sarrasin n'est pas oublié par certains auteurs¹⁰⁴². Chaque année, une partie des récoltes est perdue par l'absence de technique de conservation digne de ce nom. En ce qui concerne les céréales, la question fut longuement traitée par Steven Kaplan¹⁰⁴³. En revanche, elle reste ouverte pour le sarrasin. Après avoir été battu, puis nettoyé, le sarrasin est transporté jusqu'à la ferme. Seulement, impossible de l'entreposer tel quel. Il est impératif de procéder à une nouvelle étape de dessiccation pour éviter qu'il s'échauffe, fermente, rancisse ou pourrisse au point d'être impropre à la consommation¹⁰⁴⁴.

La méthode est toujours la même, les grains sont étalés en fines couches sur le plancher des greniers ou parfois sur l'aire de battage de la grange et une personne passe tous les jours pour les remuer durant une période comprise entre « six semaines et deux mois »¹⁰⁴⁵. Pour faciliter la dessiccation, il est recommandé

¹⁰⁴¹ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 383-384 ; HEUZÉ Gustave, *Les plantes céréales. Tome second, Seigle, méteil, orge, avoine, sarrasin, millet, panis et païs*, Deuxième édition-84 figures., Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1897, vol. 2, p. 219 ; *Bulletin de la Société des agriculteurs de France*, Paris, Société des agriculteurs de France, 1907, p. 123. « Le réglage de l'intensité du courant d'air est obtenu à l'aide d'une vanne qui a toute la largeur du tarare et par conséquent, suivant qu'on la lève ou qu'on la baisse, diminue ou augmente l'orifice d'échappement de l'air aspiré et projeté par le ventilateur. [...] Muni de grilles convenables et bien réglé, ils peuvent nettoyer et trier le blé, l'orge, l'avoine, le sarrasin, les graines de lin... »

¹⁰⁴² BUCQUET César, *Traité pratique de la conservation des grains, des farines et des étuves domestiques*, Paris, Onfroy, Belin, 1783, p. 61. « Comme ce grain [le sarrasin] fait la nourriture du paysan & du Peuple dans les Provinces, on devrait s'occuper un peu plus du soin de le conserver. »

¹⁰⁴³ KAPLAN Steven Laurence, *Les ventres de Paris*, Paris, Fayard, 1988, p. 53-63.

¹⁰⁴⁴ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 1787 : « Ce grain [sarrasin], qui d'ailleurs est sujet à s'échauffer et alors il fait la plus mauvaise des nourritures et produit des épidémies. » ; GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103. « Sans cette précaution les grains peuvent fermenter et devenir impropre à la consommation. » ; BUCQUET César, *Traité pratique de la conservation des grains, des farines et des étuves domestiques*, Paris, Onfroy, Belin, 1783, p. 6. « Aussi, quand on n'a pas soin de les remuer avec la plus grande attention, les voit on fermenter très-facilement rougir aux premières chaleurs, & devenir amers » ; *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, principalement à l'agriculture et à l'économie rurale et domestique*, Paris, Deterville, 1803, vol. 20, p. 153 : « Après être vanné et criblé, il s'échaufferoit facilement, et pourroit contracter un goût de poussière, si l'on n'avoit soin de le remuer de temps en temps. »

¹⁰⁴⁵ GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1103 ; GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, 558 p. p.424 ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage

d'avoir des ouvertures de part et d'autre du grenier, afin de créer des courants d'air¹⁰⁴⁶. Au XVIII^e siècle, certains agronomes comme Duhamel du Monceau mettent en œuvre des systèmes de four ou d'étuve pour améliorer la dessiccation des grains et prolonger leur conservation¹⁰⁴⁷. Des essais concluants sont pratiqués sur le sarrasin. Néanmoins, il est peu probable que les modestes paysans de l'Ouest aient les capitaux nécessaires pour investir dans de telles infrastructures¹⁰⁴⁸. Il s'agit simplement d'essais de quelques « scientifiques » et nullement d'une pratique courante.

Par ailleurs, de récentes recherches sur les températures de séchage ont démontré qu'il ne fallait pas dépasser les 40 à 45°C pour conserver la capacité germinative des graines¹⁰⁴⁹. De même, il est important de rester en dessous des 50 à 60°C pour maintenir les qualités organoleptiques de ces dernières. [Figure n° 28]. Encore aujourd'hui, la question du séchage du sarrasin est essentielle pour les agriculteurs, les stockeurs et les meuniers. L'IGP « blé noir tradition Bretagne » exige que le séchage soit réalisé dans les 24 à 48 h après la récolte, pour atteindre un taux d'humidité entre 12 et 14,5 %¹⁰⁵⁰. Une récolte effectuée avec moissonneuse-batteuse engendre des grains ayant un taux d'humidité compris entre 25 et 35 % d'humidité. Stocker une récolte avec un taux d'humidité supérieur à 16 % augmente fortement les risques de moisissure et de

(Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210 : « Ils l'étaient en une couche peu épaisse sur l'aire d'une grange, où il est tourné chaque jour, jusqu'à ce qu'on le vante de sa balle. Il est ensuite mis au grenier, où il reste jusqu'à ce qu'on désire l'utiliser ou le vendre. » ; GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 102 ; Bureau du Cours complet d'agriculture (éd.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16, p. 44. « L'étalement mince et de le remuer souvent dans le grenier et de le cribler le plus tôt possible afin de prévenir son échauffement qui sans ces précautions serait inévitable. »

¹⁰⁴⁶ ROUGIER DE LA BERGERIE Jean-Baptiste, *Traité d'agriculture pratique, ou Annuaire des cultivateurs du département de la Creuse et pays circonvoisins, avec des vues générales sur l'économie rurale...*, Paris, 1795, p. 24 : « Le blé noir, plus que le blé encore, veut être bien entassé, il est plus prompt à fermenter ; on fera bien de laisser quelques courants d'air. » GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 102.

¹⁰⁴⁷ DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la conservation des grains et en particulier du froment*, Paris, chez Hippolyte-Louis Guérin, 1753, 356 p.

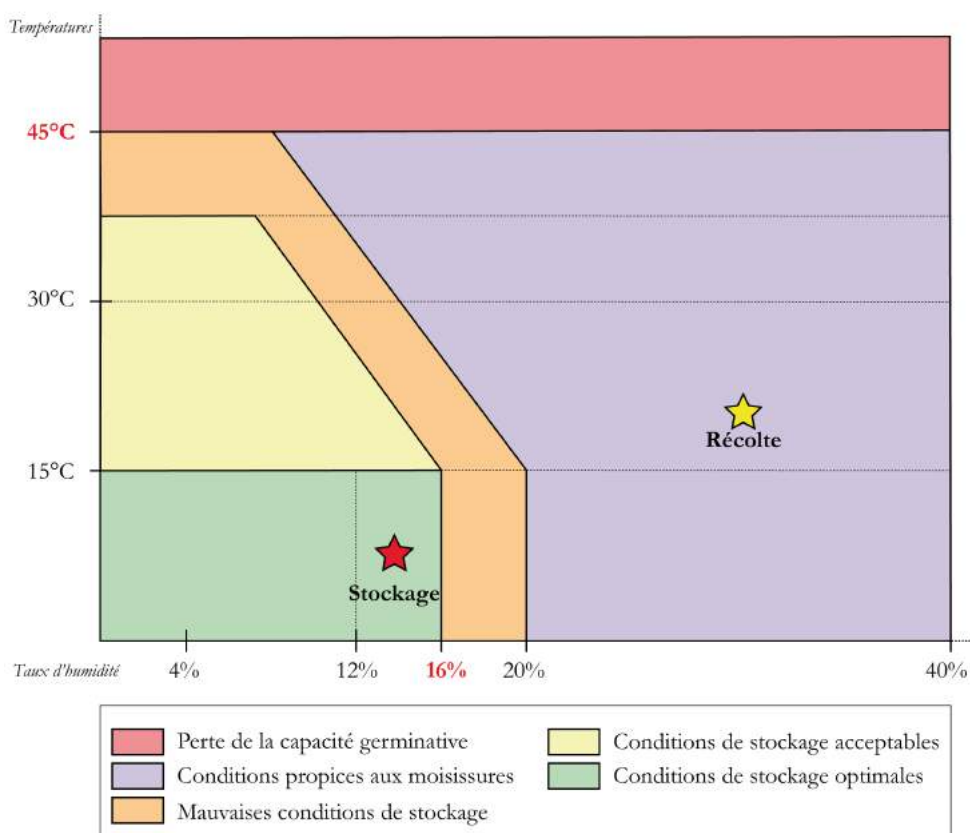
¹⁰⁴⁸ BUCQUET César, *Traité pratique de la conservation des grains, des farines et des étuves domestiques*, Paris, Onfroy, Belin, 1783, p. 70. « Deux parties de sarrasin, dont l'une avoit été moulue dans être étuvée, & l'autre après l'avoir été, on a toujours trouvé cette dernière meilleure au goût. »

¹⁰⁴⁹ CAMPBELL Calyton G., *Buckwheat: Fagopyrum esculentum Moench*, Gasterlen (Germany), International Plant Genetic Resources Institute, 1997, p. 55 ; JACQUEMART Anne-Laure, CAWOY Valérie, KINET Jean-Marie, LEDENT Jean-François et QUINET Muriel, « Is Buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) Still a Valuable Crop Today? », *ResearchGate*, 1 janvier 2012, vol. 6, (Special Issue) 2, p. 5.

¹⁰⁵⁰ Demande d'enregistrement d'une indication géographique protégée (CEE) N°2081/92, ASSOCIATION BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE, *Cahier des Charges de l'IGP « Farine de Blé Noir de Bretagne » « Farine de Blé Noir de Bretagne – Gwinbiz Du Breizh*, Rennes, Association Blé Noir Tradition Bretagne, 2005, p.6.

fermentation [Figure n° 28].

Figure n° 28 : Diagramme de conservation des akènes de *Fagopyrum*



Quand bien même les grains ne seraient pas totalement détruits, ce phénomène influe fortement sur le goût de la farine. D'après un témoignage contemporain : « Si le sarrasin est mal séché, la crêpe fait des bulles et sent la pisse »¹⁰⁵¹. Ces considérations interpellent l'historien sur la différence de goût entre un séchage naturel pouvant prendre des semaines (sous forme de gerbes laissées dans les champs avant le battage, puis en grains dans les greniers) et le séchage moderne qui intervient quelques heures après la récolte¹⁰⁵². Inversement, descendre en dessous de 12 % pose de réels problèmes pour les meuniers. De

¹⁰⁵¹ LE JEANNE Lucie, « *Sarrasin de Pays* » Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, p. 55, 74, 86 et 90 : L'ensemble du paragraphe sur le séchage du sarrasin de nos jours est écrit à partir de cet ouvrage.

¹⁰⁵² La question du goût est développée dans le chapitre XVI, p. 468.

nos jours, le séchage est effectué par des entreprises spécialisées et équipées d'une « cellule de séchage mobile » qui vont de ferme en ferme.

C. *La conservation : un remède contre la soudure*

Le sarrasin ne se conserve pas de la même façon que les céréales¹⁰⁵³. Dans le registre des déclarations du bailliage de Domfront pour le recensement des grains durant la crise de 1709, il est fait mention de « gerbes » pour le froment, le seigle ou l'avoine. En revanche, pour le sarrasin, le terme de « boisseau » est invariablement utilisé.

« Du six novembre audit an [1709], devant nous juge susdit à l'adjonction dudit Meulle greffier, s'est présenté François Bonneau, lequel a recueilli vingt-cinq gerbes de bleds, vingt de froment, six gerbes d'avoine et quatre-vingt boisseaux de carabin et dix gerbes d'orge. Sur quoi il lui faut onze boisseaux de bled, sept boisseaux de froment et huit boisseaux d'avoine et sept boisseaux de carabin pour ensementer vingt-trois journeaux de terre dont nous avons accordé. Acté et signé¹⁰⁵⁴. »

Dans les inventaires après décès, le sarrasin est systématiquement noté sous forme de grains, alors que les céréales apparaissent parfois en gerbes¹⁰⁵⁵. La plupart du temps, ces grains sont donc stockés dans les greniers en attendant d'être prélevés au fur et à mesure des besoins alimentaires, économiques ou agraires. Quelquefois, ces réserves sont entreposées dans d'autres lieux. En 1793, accompagnés d'un détachement de la garde nationale, des officiers municipaux organisent des visites domiciliaires pour vérifier si certains propriétaires ne cacheraient pas des grains pour mieux spéculer, au lieu de les apporter directement sur les marchés. Le rapport mentionne les lieux où sont entreposés les grains. Si les greniers et les granges reviennent fréquemment, les caves ne sont pas en reste quand il s'agit de cacher ses réserves.

« Nous avons trouvé dans la cave à côté de la maison qu'il habite, un fût de tonneau debout dans lequel étaient enfermée aux environs de quinze rasières de bled noir prêt à vendre et cette quantité de bled noir nous a été

¹⁰⁵³ Arch. dép. Orne, H226, *Factum pour le prêtre de la paroisse de Chann sur le carabin et sa nature (verte et menue dîme) dans les Vicomtés de Domfront et Vire contre les religieux de l'abbaye de Lonlay touchant les grosses dîmes*, 28 octobre 1677. « Il ne se lie n'y ne se tasse en grange comme les grosses dîme. »

¹⁰⁵⁴ Arch. dép. Orne, 6B48, *Enquête des grains de 1709, élection de Domfront*, 1709. Exemple d'une déclaration parmi d'autres dans la paroisse d'Avrilly. vol. 1 fol.6

¹⁰⁵⁵ LE BELLEGO Jérémy, *Impacts des aléas climatiques sur les sociétés rurales normandes. Étude démographique, économique et sociale*, Master 1 d'Histoire, Caen Basse-Normandie, 2011, p. 64-65.

caché par ledit Coingnard et sa femme lorsqu'ils furent par nous interpellés de déclarer les grains qui étaient en leur possession¹⁰⁵⁶. »

Outre les lieux de dépôt, ces documents mentionnent également les quantités et les contenants employés pour conserver les grains à l'abri des insectes, de la poussière et de la lumière. Il est important de faire la distinction entre le contenant et la quantité qui portent le même nom. Ainsi, trouver trois boisseaux de sarrasin ne veut pas dire qu'il existe physiquement trois contenants, mais trois fois la quantité d'un contenant qui se nomme boisseau. Il s'agit bien évidemment d'une simple unité. Souvent, les notaires ou les contrôleurs ne font qu'énoncer la quantité de boisseaux, minots, razières ou ricles de sarrasin sans parler de la façon dont il est rangé.

Dans le cas inverse, on apprend qu'il existe des « monceaux de 150 razeaux » à même le sol dans les greniers ou parfois sur « un drap de grosse toile » ou une simple « couverture ». Dans d'autres cas, le sarrasin est transvasé dans des « poches de toiles », des « binnes de paille »¹⁰⁵⁷, des « ruches »¹⁰⁵⁸, des « tonneaux », une « vieille barrique en forme de charnier », une « petite cuve » ou encore des coffres en bois, voire des « bancs coffres »¹⁰⁵⁹. Le séchage précédemment abordé est primordial pour une bonne conservation des grains dans les tonneaux et les coffres. En fonction du taux d'humidité de la masse de grain et de la température du lieu de stockage, le contenu de ces coffres ou de ces tonneaux peut s'échauffer et fermenter au point de le rendre impropre à la consommation¹⁰⁶⁰. En revanche, si les grains sont suffisamment séchés et bien conservés, ils peuvent se garder

¹⁰⁵⁶ Arch. dép. Orne, L2624, *Procès-verbal des visites domiciliaires effectuées dans le Domfrontais pour vérifier les déclarations de grains des citoyens*, 1793 On retrouve le même genre d'informations dans d'autres documents de la même cote (L2624).

¹⁰⁵⁷ Hubert Godefroy, conservateur des musées de Saint-Lô : « Il s'agit d'un travail de sparterie. Il en existe une ou deux au musée du Bocage normand à Saint-Lô, ainsi qu'un couvercle. Ce sont des objets rares, car fragiles et qui en général sont à demeure dans les greniers. »

¹⁰⁵⁸ Comme les « binnes » normands, les « ruches » présents dans certains inventaires après décès bretons sont contenants de pailles ou de joncs tressés.

¹⁰⁵⁹ La plupart de ces termes ont été rencontrés dans les inventaires après décès dépouillés pour cette étude. La liste est consultable dans la partie sources manuscrites de la bibliographie ; LE MEN, « Le pillage du château de Mezarnou en 1594 », *Revue de Bretagne et de Vendée*, 1860, vol. 7, p. 409. « Six ou sept tonneaux de froment, dix ou douze de seigle, quinze d'avoine et environ quatre tonneaux tant d'orge que de bled noir... » ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 1787 : « La récolte du sarrasin s'est faite par les plus mauvais temps ; que le peuple mal logé et privé de greniers est en la plupart forcé de le renfermer dans les tonneaux et des coffres où il s'échauffe nécessairement s'il n'a pas été parfaitement desséché à la récolte. »

¹⁰⁶⁰ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C2536, *Lettre du médecin Vigier à l'intendant de Bretagne*, 1769. « L'année dernière a été trop pluvieuse ; on n'a pas bien pu sécher les blés avant de les ramasser et de les renfermer dans ses grands coffres de bois qui servent de magasin pour cette denrée à tous les habitants de la campagne. Ce blé s'est échauffé, à germer, a pris un goût de moisi ; il s'est gâté, il s'est corrompu en grande partie. Les laboureurs ont vendu le meilleur blé et on gardait le plus mauvais pour, dont ils ont fait du pain ou de la farine pour faire la nuit. »

jusqu'à la récolte prochaine, voire plus. La conservation du sarrasin en longue durée est bien plus aisée sous forme de grains qu'en farine. Toutefois, mieux vaut ne pas attendre plusieurs années avant de semer à nouveau ces graines. Après deux années, la capacité de germination des graines faiblit, avec pour conséquence une réduction importante des rendements.

D. *Le fautage, une pratique singulière*

Le fautage consiste à écraser avec les pieds les sacs de sarrasin pour faire tomber la petite cupule qui entoure l'akène, avant de passer à l'étape de la mouture. Cette partie de la plante a tendance à ne pas tomber durant le battage, car l'akène est encore trop humide. Il faut donc attendre la phase de séchage avant de s'y adonner. Cette cupule accumule des poussières et autres saletés qui dénaturent le goût de la farine. Le terme de « fautage » semble être employé dans la Manche et en Haute-Bretagne¹⁰⁶¹. Au début du XIX^e siècle, Richard Seguin qualifie ce travail de « rude et ennuyeux » pour les bocains et regrette l'absence de machine pouvant faciliter et accélérer ce labeur¹⁰⁶². Toutefois, aucun élément n'est mentionné sur les outils et la manière de procéder. Finalement, c'est du côté des inventaires après décès qu'il faut se tourner, puisque certains d'entre eux font état de « pile à sarrasin avec son pillon » ou « pile à fautes du sarrasin »¹⁰⁶³. Dans la région de Percy (Manche) le sarrasin est fauté dans un « gadage à pomme » avec une meule verticale en bois¹⁰⁶⁴ [annexe n° 71]. Enfin, une autre méthode, bien différente, est décrite par M. Saniewski :

« Il suffit d'un frottement assez léger pour détacher cette membrane ; et, si on opère dans l'eau, tous les débris de la cupule gagnent la surface comme les mauvais grains, ce qui rend très facile cette espèce d'émondage. C'est là ce qu'on fait en Bretagne : on met une certaine quantité de sarrasin dans un baquet à demi plein d'eau, et on l'agite avec les pieds ; toutes les impuretés gagnent la surface, et on obtient en décantant, le grain parfaitement pur. Cette préparation préalable, simple et peu dispendieuse, nous semble, dans tous les cas, devoir être fort avantageuse. Son plus grand inconvénient est l'obligation qui en résulte de faire sécher le sarrasin au four avant de le mettre sous la meule. Probablement, on obtiendrait le

¹⁰⁶¹ CHAUVEAU Jean-Paul, *Les Mots bas-normands de Gabriel-Joseph Du Pineau (vers 1750) : édition critique d'après Paris, Bibl. nat., nouv. acq. fr. 22097*, Paris, Centre national de la recherche scientifique, 1993, p. 136.

¹⁰⁶² SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 197.

¹⁰⁶³ Arch. dép. Manche, 5E21536, Inventaire après décès, minutier d'Avranches, 1806 ; *Ibid.*, 5E8, Inventaire après décès, minutier d'Avranches, an IX.

¹⁰⁶⁴ Gadage : tour à piler les pommes.

même avantage sans cet inconvénient en opérant le frottement à sec et en passant au van ou au tarare¹⁰⁶⁵. »

Bien qu'attribuée à la Bretagne, cette méthode de « faultrage » dans l'eau n'a pas été rencontrée dans les autres sources. Par ailleurs, rappelons que le passage des grains au four avant la meunerie est une pratique fortement déconseillée pour la qualité de la farine. De nos jours, l'usage du four est uniquement destiné au sarrasin décortiqué que l'on souhaite manger sous forme de grain.

IV. Les réjouissances collectives

Avant la mécanisation, l'impérieuse nécessité d'engranger le sarrasin sous forme de grains juste après la récolte impose la participation d'une grande partie des habitants. Cette contrainte matérielle fait des batteries de sarrasin un véritable moment de cohésion villageoise, pour le meilleur comme pour le pire¹⁰⁶⁶. Hommes, femmes et enfants des environs se retrouvent autour de cette tâche agraire collective. La coutume veut que chacun vienne aider l'autre et ainsi, tour à tour, l'hôte d'un jour devient invité le lendemain¹⁰⁶⁷.

Dans ce Grand Ouest caractérisé par un habitat dispersé et de petites exploitations, il s'instaure une certaine entraide villageoise. Ce principe d'entraide perdure jusqu'à l'entre-deux-guerres chez les petits paysans¹⁰⁶⁸. En revanche, la méthode n'est pas la même pour les grandes exploitations nobles ou bourgeoises. Ces dernières font appel à une main-d'œuvre qu'elles rémunèrent et ne jouissent pas de cette solidarité villageoise¹⁰⁶⁹. C'est d'ailleurs le principe qui

¹⁰⁶⁵ SANIEWSKI Félix Didier, *Mémoire sur l'emploi du sarrasin*, Paris, Mad. veuve Huzard, 1840, p. 28.

¹⁰⁶⁶ Ces moments sont synonymes d'échanges et de réjouissances, mais également d'opposition et de violence. LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 116. : « Des scènes de battage se profilent souvent en arrière-plan des affaires criminelles, particulièrement dans les cas de coups et blessures » ; Arch. dép. Manche, 1HD/B/682, *Lettre de M. François Montagne prestre et Thomas Dairiaux plaintif contre Nicolas Bernard et sa femme à propos de faits de violences durant le dimage d'une parcelle de sarrasin*, 1743.

¹⁰⁶⁷ SOUVESTRE Émile et CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Typographie de Come fils aîné et Boneteau Fils, 1838, p. 199. « Il est vrai de dire pourtant que ceci a lieu à charge de retour, du moins implicitement, et que l'obligé d'aujourd'hui sera l'officieux de demain, sinon il manquerait aux usages du pays. » ; LE MONNIER J. Romain, « Le maître du Rouvray », *Le journal de l'Orne*, 08 octobre 1931p. 4 p. « Au Bocage normand, la batterie de sarrasin est une corvée pour laquelle tous les fermiers d'un quartier se donnent la main tour à tour. La journée s'achève en des ripailles pantagruéliques renouvelées d'une maison à l'autre. » ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 343. « Les filles et garçons du hameau viennent participer aux travaux, parfois même sans invitation. »

¹⁰⁶⁸ HÉRIN Robert, *Le Domfrontais. Déracinement et nouveaux encrages*, Université de Caen Basse-Normandie, 1981, p. 205-206.

¹⁰⁶⁹ JEANNE Grégoire, « Ravalet : Une batterie de sarrasin », *Le Solitaire*, 1864, vol. 1, n° 1, p. 365 : « Il y avait donc une grande batterie de sarrasin au compte du propriétaire du château de Tourlaville. »

prédomine dans les régions de grandes plaines¹⁰⁷⁰. Pour Jules Lecœur, certains fermiers font à la fois appel à des ouvriers et aux fermiers voisins. Lorsqu'ils sont réalisés sous le principe de la solidarité villageoise, les travaux produisent une ambiance plus décontractée et festive qu'un labeur salarial ou une corvée seigneuriale¹⁰⁷¹. C'est peut-être ce qui explique que les grandes fermes des plaines d'Île-de-France ne pratiquent pas les « fêtes de moissons »¹⁰⁷². Les salariés ne sont pas là pour s'amuser au travail, mais pour remplir la tâche qui leur est impartie.

A. *Le rituel du dernier binot*

Les réjouissances marquant la fin des moissons ou des vendanges sont courantes en Europe. Selon Jules Lecœur, à la fin du XIX^e siècle, dans le Bocage normand les réjouissances de la dernière gerbe n'existent plus pour les céréales, mais perdurent pour le sarrasin sous le nom de « dernier binot ». Dans l'enquête linguistique de 1980, la Normandie armoricaine a fourni assez peu de réponses à la question : « substantif utilisé pour les fêtes qui marquent la fin des moissons »¹⁰⁷³. Pour le reste de la Normandie, ces fêtes sont désignées soit par un substantif proche de « parcy » qui évoque la fin de moisson, soit par l'expression « passé d'août » ou bien « ripaille » qui désigne le repas pantagruélique donné à la fin des moissons. Pour le bocage, l'absence de réponse peut s'expliquer par le fait que le soyage des blés ne marque pas fin des travaux de moisson. Il faut attendre d'avoir rentré le dernier binot de sarrasin pour célébrer la fin de ces travaux d'été. Nous ne savons pas si le rituel du « dernier binot » était pratiqué sous l'Ancien Régime. En revanche, textes et gravures du milieu du XIX^e siècle le décrivent précisément.

« Quand arrive l'instant de battre le dernier binot, on place la maîtresse au milieu de l'aire, puis les batteurs font la ronde autour, frappent la terre en cadence, et commandent à la fermière, chacun suivant son goût, le menu du festin, qui pour du gros cidre, qui pour du mouton, du poulet, de l'oie, et voire de la galette¹⁰⁷⁴. »

¹⁰⁷⁰ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 178-182 ; MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 147-153.

¹⁰⁷¹ SOUVESTRE Émile et CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Typographie de Come fils aîné et Boneteau Fils, 1838, p. 199.

¹⁰⁷² MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 450.

¹⁰⁷³ BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, CNRS, Paris, 1980, vol. 1, non paginé [373 cartes], carte n°129.

¹⁰⁷⁴ S.N., « Le battage du sarrasin en Basse-Normandie », *L'illustration, Journal Universel*, 1853, vol. 22, p. 316.

Ce texte n'est pas signé, mais une gravure l'accompagne avec la mention : « Les batteurs de sarrasin : d'après les dessins de M. J. I. ». Il s'agit de Louis-Jules Tirard de Condé-sur-Noireau (1818-1893), dit Jules Lecœur qui collabore à de nombreuses revues dont *L'illustration* en tant que dessinateur¹⁰⁷⁵. En 1861, il reprend le même sujet dans le journal *Le Monde illustré*, avec une gravure qui illustre cette tradition¹⁰⁷⁶.

Figure n° 29 : Récolte du sarrasin à Condé-sur-Noireau : Le dernier binot, de M. Jules Lecœur

Source : *Le monde illustré* du 22 au 29 septembre 1857



Enfin, en 1883, ce folkloriste normand sort son célèbre ouvrage *Esquisses du Bocage normand*, avec une description plus complète :

« Il ne reste plus que le dernier binot qui doit être présenté à la fermière. Les fléaux cessent de résonner, et soudain s'élève une grande clameur poussée à la fois par tous les travailleurs, annonçant aux batteries d'alentour que celle-ci a terminé son œuvre. On se met alors en recherche de la maîtresse de céans qui, selon l'usage, s'est retirée à l'écart, mais que bientôt on parvient à dénicher de sa cachette. Malgré sa feinte résistance, elle est amenée au milieu de l'aire, et le binot formé des tiges les plus hautes et les plus grenues lui est offert par un des batteurs. Puis tous font la ronde autour d'elle, en frappant la terre du fléau, et en lui dictant le menu de la

¹⁰⁷⁵ Cyprien Philippe, *Notes sur le collège Dumont-d'Urville*, Médiathèque de Condé-sur-Noireau, consulté le 10/05/2015, <http://fr.calameo.com/read/0003300021830c0ee28cd>

¹⁰⁷⁶ *Le monde illustré*, 5^e année, n°234, 5 octobre 1861, p. 638. Annexe n° 44

ripaille qui doit être la récompense de leur travail. C'est le *bonhomme carrabin* qui est censé faire les demandes que chacun transmet à la fermière. »

Pour la Haute-Bretagne, Paul Sébillot relate également une coutume de la dernière gerbe, mais pour l'avoine et le blé seulement¹⁰⁷⁷. Il précise d'ailleurs que « cet usage est tombé en désuétude » à son époque (1886). Quant à Alexandre Bouet, il évoque des chamailleries entre batteurs, ainsi que des réjouissances post-récolte, mais aucune tradition autour de la dernière gerbe. En Normandie occidentale, ce type de pratique perdure au XX^e siècle, mais avec des variantes locales.

« On mettait sur la dernière charretée une grande gerbe entremêlée de rubans et de fleurs ou un « binot » ou « berlot », gerbe liée par le haut, qu'on apportait à la patronne avec un petit compliment :

« Acceptez ce bouquet

Il n'est ni beau, ni bien fait ;

Il y manque une fleur,

C'est celle de votre cœur,

Mettez-y la main

Il n'y manquera plus rien ! »

« Ce bouquet était accroché aux murs ou à la poulie de la grange. La patronne, en le recevant, « arrosait » ses ouvriers en leur versant abondamment cidre et vin. Alors commençaient la fête et un repas qui comptaient dans la vie d'un ouvrier agricole¹⁰⁷⁸. »

En 1931, dans une fiction écrite pour le *Journal de l'Orne*, un maître et sa fille qui se présentent à une batterie de sarrasin reçoivent un fléau enrubanné avec lequel ils doivent décoiffer le dernier binot¹⁰⁷⁹. Enfin, un dernier témoignage, à peu près de la même époque, évoque également un rite autour du « dernier coup de fléau ».

« J'ai vu un rite qui, à présent me paraît fort ancien. Le dernier coup de fléau donné, [...] tous vinrent se placer sur la toile débordante de grains. Puis, debout et tournés vers les quatre vents, à un signal donné, ils firent entendre un *hâlement* que l'écho répéta sur la côte en face. Par trois fois ils houlèrent ainsi, à la façon des enfants qui s'entr'appellent sur le chemin de l'école. Je n'ai vu cela qu'une fois et quand j'étais petit¹⁰⁸⁰. »

Ces différents exemples ont en commun la célébration de la fin du battage,

¹⁰⁷⁷ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris : Maisonneuve, 1886, p. 306-307.

¹⁰⁷⁸ HÉRIN Robert, *Le Domfrontais. Déracinement et nouveaux ancrages*, Université de Caen Basse-Normandie, 1981, p. 205.

¹⁰⁷⁹ ROMAIN LE MONIER, J., « Le Maître du Rouvray ; Feuilleton du Journal de l'Orne », *Le Journal de l'Orne ; arrondissement d'Argentan*, 22 août 1931.

¹⁰⁸⁰ BRIAULT Maurice, « Les batteries de sarrasin », *Almanach annuaire de Percy*, 1937, n° 29, p. 26.

mais également le fait de remercier la maîtresse ou le maître des lieux pour son hospitalité et les réjouissances qu'il (ou elle) organise. Car, cette cérémonie du « dernier binot » ou du « dernier coup de fléau » n'est qu'une étape des festivités qui entourent ce travail collectif.

B. *Festivités de fin de moisson*

Là encore, les témoignages de ces réjouissances sont tous du XIX^e ou XX^e siècle.

« À la fin de chaque blé qu'on moissonne, il y a un divertissement : mais le plus ample et le plus bruyant est quand on a battu le sarrasin. [...] Le soir arrive et l'ouvrage fini, on fait la galette, on boit, on chante, alors le berger prend sa loure ou son hautbois, celui-ci sa vielle, celui-là sa mouche ; on danse toute la nuit, on joue à différents jeux, on se fait des niches : le jour seul et la fatigue mettent fin à ces plaisirs purs et innocents qu'on nomme la ripaille¹⁰⁸¹. » (1810)

Il ne paraît pas incongru d'imaginer que ce type de festivité puisse déjà exister quelques décennies auparavant. Dans le Bocage normand, ces fêtes post-battage sont devenues une véritable tradition observable jusque dans les années 1950-1960. Le fermier qui reçoit l'aide de ses voisins se doit d'organiser un repas copieux et festif où les convives peuvent s'adonner à des jeux, des chants et des danses¹⁰⁸². Dans une région d'habitat dispersé, ces travaux collectifs et les festivités qui en découlent sont également des moments de rencontres et d'échanges entre familles voisines, parfois éloignées de quelques kilomètres. Pour les jeunes générations, c'est le moment opportun de fréquenter le sexe opposé. Ces travaux physiques sont parfois décrits comme des moments de sensualité où les corps se dévoilent¹⁰⁸³. Pour les hommes célibataires, le battage

¹⁰⁸¹ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 343.

¹⁰⁸² LECOEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 244. « Puis vient le repas copieux, agrémenté de défis bachiques, chants et ensuite danse dans la grange jusqu'au petit jours. » ; LE HÉRICHER Édouard, *Histoire et glossaire du normand : de l'anglais et de la langue française d'après la méthode historique, naturelle et étymologique*, Paris, Aubry, 1862, vol. 2, p. 368 ; *Ibid.*, vol.1, p. 290. ; SOUVESTRE Émile et CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Typographie de Come fils aîné et Boneteau Fils, 1838, p. 199. « Le repas qui les attend [les voisins] et dont par extraordinaire le pain de froment forme la base, a toujours un certain air de régal. » ; Parbatte : « Fête ou ripaille qui termine la batterie de sarrasin » *Revue de l'Avranchin et du pays de Granville*, Avranches, Société d'archéologie, de littérature, sciences et arts d'Avranches, Mortain, Granville, 1927, vol. 22, p. 227.

¹⁰⁸³ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 184. « Tous ces hommes ont la poitrine ouverte et sont légèrement vêtus [...] Mêlées à tous les travaux des hommes, les femmes comme eux ne sont qu'à demi vêtues. La coiffure et les cheveux en désordre, le sein haletant et à peine caché sous une toile flottante qui en trahit les formes et les mouvements, elles abandonnent leurs charmes aux regards mêmes d'un étranger, sans seulement y prendre garde. »

est une occasion unique de montrer leur force et leur virilité aux filles qu'ils convoitent. Le soir venu, sous l'euphorie de la musique et de l'alcool, l'ambiance est parfois grivoise, voire polissonne¹⁰⁸⁴. Ces rassemblements sont toujours arrosés de cidre, de poiré et d'eau-de-vie, voire de vin pour les périodes les plus récentes¹⁰⁸⁵. Au début du XX^e siècle, un instituteur de la Manche insiste sur l'indissociable lien qui existe entre la batterie de sarrasin et l'enivrement :

« La batterie du sarrasin est un véritable enivrement dans nos campagnes. On y songe longtemps à l'avance puisqu'en prévision de ce jour de fête on fait à l'automne précédent la barrique de pur jus qui servira pour la circonstance. On choisit les pommes qui donneront le cidre le plus capiteux. Tout individu qui assiste à une batterie est parti avec la conviction qu'il rentrera chez lui complètement ivre. Autrefois, on ne donnait que du cidre aux batteries de sarrasin. Maintenant, on y sert du café également. J'ai vu plusieurs de ces batteries. À l'une d'elles où le maître de la maison réunissait le soir à sa table ses deux domestiques, sa bonne et sept batteurs, on a vidé une barrique de cidre de 114 litres, de deux heures de l'après-midi à minuit et on y a bu cinq litres d'eau-de-vie blanche. Il a fallu hisser dans un banneau la plupart des batteurs. Ceux qui demeuraient loin sont restés à cuver leur eau-de-vie dans la grange ou dans le fenil. On se raconte dans ces batteries les prouesses accomplies par les buveurs dans des circonstances analogues. Personne n'essaye de réagir, car un propriétaire qui ne renverrait pas son monde absolument à quatre pattes aurait manqué au premier de tous ses devoirs¹⁰⁸⁶. »

Lorsqu'un de ses collègues de la région de Saint-Lô demande à ses élèves une rédaction sur les batteries de sarrasin, tous terminent leurs devoirs par un récit des festivités en précisant qu'à minuit, l'ensemble des participants finissent « pompette ». Pour les enfants, être pompette après la batterie est une chose naturelle.

¹⁰⁸⁴ HÉRIN Robert, *Le Domfrontais. Déracinement et nouveaux encrages*, Caen, Université de Caen, 1981, p. 205 : « Des chansons dites de moissons, souvent nostalgiques, toujours axées sur les pucelages perdus. » ; JEANNE Grégoire, « Ravalet : Une batterie de sarrasin », *Le Solitaire*, 1864, vol. 1, n° 1, p. 365. « Les garçons se mettront en fille et les filles en garçon ; c'est cela qui est amusant, surtout quand ce sont deux amoureux qui s'en vont dans un coin de grange opérer l'échange de leurs vêtements et le travestissement. Si dans ces cas-là, le polisson d'amour se permet quelques larcins, comme auraient dit nos grands-pères, cela ne regarde personne, il fait si noir dans le coin de la grange, à neuf heures du soir, fin septembre. »

¹⁰⁸⁵ LECOEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 244. « Le jour où se battent les dernières gerbes de la moisson [...] font enfin succéder une soirée de débauche à tant de jours de sobriété. »

¹⁰⁸⁶ M. DERIES, *Annuaire de l'enseignement primaire de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux, 1901, 5^e année, p. 191-192.

Conclusion

La moisson du sarrasin se différencie de celle des céréales par un usage prolongé de la faucille, au détriment de la faux et des machines à moissonner peu adaptées aux tiges souples et aqueuses de cette polygonacée. Le problème de l'humidité dans le conditionnement du *Fagopyrum* oblige les hommes qui le cultivent à mobiliser un grand nombre de bras pour réaliser rapidement le battage, le nettoyage, le séchage et le stockage des akènes. Or, l'exode rural et la disparition de milliers d'hommes sur les champs de bataille réduisent considérablement la main-d'œuvre agricole. Contrairement à la culture des céréales, celle du sarrasin est bien trop restreinte pour envisager le développement de machines adaptées à ses contraintes. De plus, une grande partie des paysans qui cultivent du blé noir n'ont pas forcément les moyens d'investir dans des machines agricoles. C'est parce que les machines sont inadaptées et trop chères pour les petites exploitations du bocage que la moisson du sarrasin reste principalement manuelle. D'ailleurs, la persistance d'outils manuels à l'heure du premier machinisme renforce un peu plus l'image d'une plante archaïque et inadaptée pour les défenseurs de la modernité.

Inversement, ces mêmes contraintes techniques ont obligé les habitants du Massif armoricain à développer un système de solidarité villageoise. Ainsi, la moisson de sarrasin s'avère être un temps de rencontre et de socialisation pour des paysans qui vivent en habitats dispersés. Chaque automne, les réjouissances qui entourent la moisson du sarrasin font de ce labeur un moment convivial et festif propice aux activités culturelles telles que la danse, la musique, les contes ou les jeux. Le calendrier agro-liturgique des populations du Massif armoricain se distingue du reste de la France septentrionale par ses récoltes automnales de pommes et de blé noir¹⁰⁸⁷. Si le sarrasin est un marqueur culturel important du bocage de l'Ouest, ce n'est pas uniquement d'un point de vue alimentaire. Les travaux agraires qui lui sont nécessaires ont des répercussions sur le mode de vie des personnes qui le cultivent.

¹⁰⁸⁷ On peut ajouter la châtaigne, puis la pomme de terre pour une partie de la Bretagne, ainsi que les poires pour le Sud-Manche.

Chapitre XI

PRODUCTIVITÉ ET RENDEMENTS



De nos jours, le sarrasin est bien loin d'égaliser les rendements des céréales. Pourtant, sous l'Ancien Régime, les rôles étaient inversés. Le sarrasin n'a pas pas bénéficié des progrès agricoles de la seconde moitié du XX^e siècle, mais qu'en est-il pour les périodes antérieures ? Au XVIII^e siècle, avec une quantité plus faible de semence, le sarrasin obtient des rendements plus importants que ceux des céréales. À condition tout de même de ne pas rencontrer des imprévus météorologiques, car le plus gros inconvénient du blé noir, c'est l'extrême variabilité de ses rendements. Pour calculer et comparer la productivité de cultures, il est important de prendre en considération l'ensemble de ces éléments. Nous l'avons vu précédemment, entre le XVIII^e et le XX^e siècle d'importantes transformations vont bouleverser l'agriculture. Les surfaces agraires augmentent, les outils et les pratiques se modernisent, les engrais sont plus accessibles, les assolements changent et la productivité progresse. Ces évolutions ont fait reculer la part de sarrasin dans les terres de labour tout au long des XIX^e et XX^e siècles, mais ont-elles permis parallèlement d'augmenter sa productivité ? De même, dans le Massif armoricain, existe-t-il des régions où les rendements moyens du sarrasin sont plus importants ?

I. Méthodologie et conseils

Aborder la question de la productivité demande une certaine méthodologie. Les rendements d'une culture dépendent d'un grand nombre de facteurs tels que la nature du sol, la météorologie, les pratiques agraires et la nature même des grains (espèces et variétés). La tâche est d'autant plus difficile que les informations retrouvées dans les sources ne sont pas toujours en adéquation avec la réalité du terrain. La peur de l'administration fiscale, la méconnaissance de l'agronomie par les serviteurs de l'État, les erreurs mathématiques ou les

mauvais reports de chiffres dans les tableaux récapitulatifs sont autant de pièges à éviter. Sans oublier, pour l'Ancien Régime, les différents prélèvements (dîmes, rentes, fermages en nature) dont on ne sait pas toujours s'ils ont été pris en compte dans les sources. Après avoir passé ces nombreuses chausse-trapes, l'analyse de la productivité est un bon indicateur pour saisir l'impact des progrès agraires sur les cultures. Ainsi, le mouvement discordant d'une courbe peut s'avérer être le reflet d'un élément singulier propre à une culture ou une région. Inversement, si toutes les courbes suivent un même chemin, les changements apportés sont vraisemblablement d'ordre structurel.

A. Calculer la productivité du sarrasin

L'enquête agricole réalisée dans le Domfrontais en 1773 est un véritable cas d'école¹⁰⁸⁸. Cette dernière renferme des informations sur la nature du sol, les surfaces emblavées, les types de grains et la production. Elle est un parfait exemple pour mieux comprendre la manière dont se mène l'analyse des rendements.

Rendements et rapports ; brut et net

Il est d'une impérieuse nécessité de distinguer les rendements et les rapports. Le rendement correspond uniquement à la récolte par rapport à la surface, alors que le rapport prend en compte la quantité de semences. En d'autres termes, les rapports correspondent au nombre de fois qu'une unité de semence (boisseau, rasière ou hectolitre) est multipliée à la récolte. Pour bien comprendre la différence, prenons un exemple fictif et simplifié. Dans une région, la production à l'hectare (ou rendement) est de 15 hl pour le froment et de 15 hl pour le sarrasin. Ces deux grains ont donc les mêmes rendements, mais ont-ils pour autant les mêmes rapports ? Tout dépend de la quantité de semences utilisée. Si le froment nécessite 2 hl de semences par hectare pour une production de 15 hl et que le sarrasin en réclame seulement un pour le même résultat, alors le rapport n'est pas le même. Avec 1 hl de semences de froment, on récolte 7,5 hl de grains, alors qu'avec 1 hl de semences de sarrasin, on obtient deux fois plus (15 hl).

Cet aspect est essentiel dans le cas du sarrasin, puisqu'en moyenne, la quantité de semences utilisée est deux à trois fois inférieure à celle des céréales¹⁰⁸⁹. Par ailleurs, ces chiffres sont bruts, car la quantité de semence n'est pas défalquée. Pour connaître le rendement ou la production nette, il est nécessaire de

¹⁰⁸⁸ Arch. dép. Orne, C93, *Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront*, 1773.

¹⁰⁸⁹ Cf. p. 229.

soustraire l'équivalent des semences utilisées au départ. L'enquête de 1773 dans le Domfrontais permet justement de saisir la différence entre les rendements nets des « bleds » et leurs rapports nets, sachant qu'il faut semer un boisseau de sarrasin par arpent et deux pour le seigle ou l'avoine.

Tableau n° 26 : Productivité dans l'élection de Domfront en 1773

Source : Arch. dép. de l'Orne, C93, Enquête agricole dans le Domfrontais, 1773

Paroisses	Sol	Rendements nets (boisseaux/arpent)			Rapports nets (boisseaux/arpent)		
		Sarrasin	Seigle	Avoine	Sarrasin	Seigle	Avoine
Saint-Bomer	Bon	21	16	18	21	8	9
	Médiocre	15	10	12	15	5	6
	Mauvais	7	4	4	7	2	2
Larchamp	1 ^{ère} classe	12	8	10	12	4	5
	2 ^e classe	5	4	6	5	2	3
Champsecret	Bon	19	14	16	19	7	8
	Médiocre	12	10	10	12	5	5
	Mauvais	5	3	6	5	1,5	3
Dompierre	Bon	19	10	12	19	5	6
	Médiocre	12	8	8	12	4	4
	Mauvais	7	3	5	7	1,5	2,5
Chanu	Bon	17	12	14	17	6	7
	Médiocre	11	8	10	11	4	5
	Mauvais	5	4	6	5	2	3
Banvou	Bon	15	10	12	15	5	6
	Médiocre	7	7	8	7	3,5	4
	Mauvais	4	4	5	4	2	2,5
Ferrière	Bon	16	10	13	16	5	6,5
	Médiocre	9	7	10	9	3,5	5
	Mauvais	4	4	6	4	2	3

Dans cette enquête [Tableau n° 26], les rendements mettent en évidence la plus grande productivité du sarrasin par rapport au seigle et à l'avoine, mais la comparaison des rapports est encore plus éloquente. En moyenne, selon la qualité des terres, les rapports du sarrasin sont deux à quatre fois supérieurs à ceux du seigle ou de l'avoine. Ce point de méthodologie va s'avérer indispensable quand viendra l'étude de la production au XIX^e siècle.

Pour comparer des données, il est essentiel de les exprimer à une même échelle. Faut-il utiliser les rendements ou les rapports ? Tout dépend de la question. D'un point de vue économique, la notion de rendements est privilégiée, mais pour des questions agronomiques, les rapports apportent des informations supplémentaires sur les caractéristiques d'une plante. Enfin, le choix d'une méthode plutôt qu'une autre peut constituer un argument pour conforter une idée que l'on souhaite imposer. Ainsi, lorsque les religieux de l'abbaye de Belle-Étoile veulent prouver que le sarrasin doit être considéré comme un « gros grain »¹⁰⁹⁰, ils utilisent le rapport : « un boisseau de seigle en produit quatre, l'avoine en produit six, et le sarrasin jusqu'à douze dans la même terre »¹⁰⁹¹. Cette approche met en valeur la supériorité du sarrasin face aux autres grains et étaye ainsi leur argumentation.

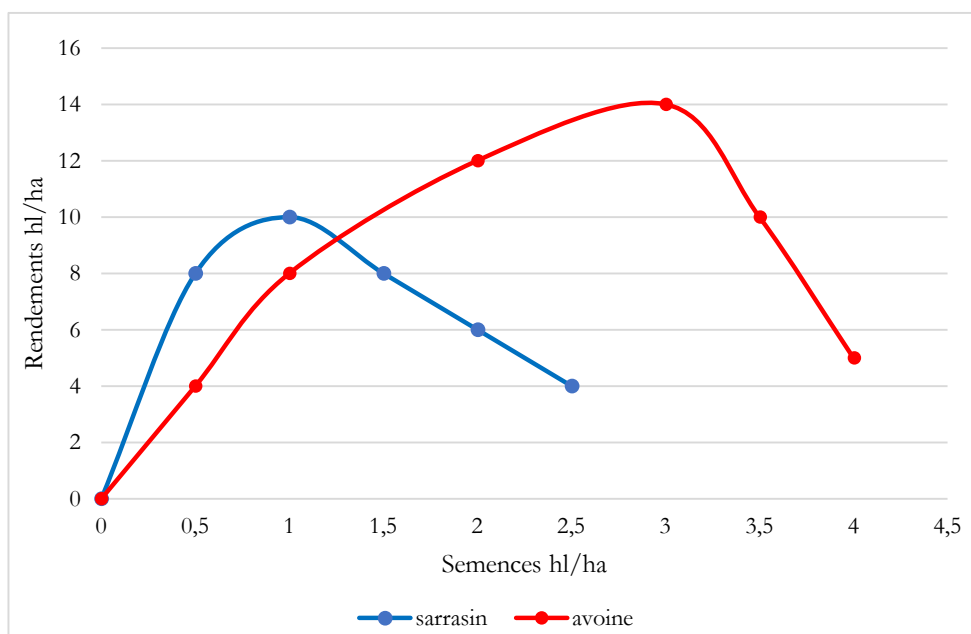
Autre point de méthodologie qu'il nous faut éclaircir : le lien entre semences et rendements. Augmenter le volume de semences peut permettre une hausse des rendements, mais en partie seulement, puisqu'après avoir dépassé une certaine quantité de semence, les rendements d'une plante cessent d'augmenter pour retomber et diminuer fortement [Figure n° 31]. Pour le *Fagopyrum*, l'optimum se situe autour de 1 à 1,5 hl/ha, alors que pour les céréales, il varie entre 2 et 4 hl/ha selon le genre (froment, seigle, avoine, orge...) ¹⁰⁹². Cette particularité explique les meilleurs rapports du sarrasin sur les céréales et ces moins bons rendements, si la quantité de semences céréalières monte à 3 ou 4 hl/ha [Figure n° 31].

¹⁰⁹⁰ Les grains considérés comme « gros grains » sont attribués aux « gros décimateurs », par opposition aux menus grains qui reviennent aux petits décimateurs (prêtres et curés des paroisses).

¹⁰⁹¹ Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759.

¹⁰⁹² Cf. p. 227.

Figure n° 31 : Comparaison des rendements du sarrasin et de l'avoine en fonction du volume de semences (données fictives)



Production moyenne & production d'une année commune

Le calcul de la production d'une seule année ne peut pas être considéré comme représentatif de la productivité moyenne. De fait, les chiffres d'une année donnée peuvent tout aussi bien correspondre à une année exceptionnellement haute ou basse. Dès lors, il est important d'utiliser une moyenne mobile sur plusieurs années. Toutefois, les sources sérielles sur les récoltes du sarrasin sont extrêmement rares pour l'Ancien Régime. Il faut donc se contenter des appréciations qualitatives des auteurs. Ainsi, pour le document qui nous concerne ici, le subdélégué d'Alençon déclare que la récolte de 1773 aurait fourni les « deux tiers d'année commune » de blé, d'orge et de sarrasin, ainsi que l'équivalent d'une « année commune » d'avoine¹⁰⁹³. Théoriquement, ces informations sont de nature à nous renseigner sur la production nette d'une année commune. Toutefois, mieux vaut se méfier de ce type d'informations, car ce qui correspond à une « année commune » dans une déclaration peut se révéler

¹⁰⁹³ Arch. dép. Orne, C91, *Lettre du subdélégué d'Alençon à propos de la récolte de 1773*, 22 octobre 1773.

être une « mauvaise » ou une « bonne année » quelques années plus tard¹⁰⁹⁴. Ces notions nous amènent sur le terrain de la subjectivité des déclarants, voire la sincérité des déclarations.

B. Un certain recul vis-à-vis des sources

Des chiffres différents pour un même sujet

Reste l'épineuse question de la véracité des chiffres. Peut-on se fier à aux déclarations faites par les cultivateurs ? La question est d'autant plus pertinente pour l'enquête de 1773, car les calculs de rendements à partir des déclarations des paroisses ne correspondent pas aux chiffres établis par le subdélégué dans le tableau final de synthèse.

Tableau n° 27 : Comparaison des données sur la productivité du Domfrontais en 1773

Source : Arch. dép. l'Orne, C93, Enquête agricole dans le Domfrontais, 1773

Paroisses	Rapports en sarrasin		Rapports en seigle		Rapports en avoine	
Sources	Paroisses	Tableau	Paroisses	Tableau	Paroisses	Tableau
<i>Saint-Bomer</i>	17,7/1	16,6/1	6,5/1	5,5/1	7,4/1	6,5/1
<i>Larchamp</i>	8,3/1	7,3/1	3,7/1	2,5/1	4,7/1	3,75/1
<i>Champsecret</i>	14,6/1	13,5/1	6,0/1	5/1	6,5/1	5,5/1
<i>Dompierre</i>	14,5/1	13,3/1	5,0/1	4/1	5,4/1	4,3/1
<i>Chanu</i>	11,2/1	10/1	4,7/1	3,75/1	5,7/1	4,7/1
<i>Banvou</i>	9,0/1	8/1	4,3/1	3,3/1	5,0/1	4/1
<i>Ferrière</i>	11,9/1	11/1	4,8/1	4/1	6,3/1	5,25/1

Qui croire ? Les chiffres du tableau récapitulatif sont-ils le résultat d'une erreur de calcul ou un ajustement du subdélégué ? Dans cet exemple, la régularité

¹⁰⁹⁴ Déclaration d'une année commune : Arrondissement de Guingamp : 1829, 12/1 ; 1830, 20/1 ; 1847 et 1850, 15/1 ; 1852, 24,4/1. Arrondissement de Vire : 1818, 9/1 ; 1833 20/1 ; 1852, 16/1 ; 1876 24/1. Détails et sources : annexe n° 16

de l'écart entre les deux sources laisse à penser qu'il s'agit d'un mode de comptage différent : rapport brut pour l'une et net pour l'autre. Cependant, la plupart du temps, la dissemblance des données entre deux sources n'est pas interprétable. Dans ce cas, privilégier une moyenne reste la meilleure solution. Ce type de contradiction se rencontre également dans les sources du XIX^e siècle, réputées pour être plus fiables que celles de l'époque moderne. À titre d'exemple, en 1862, dans le canton de Briouze, le produit net du sarrasin est plus élevé d'environ 7 % dans *L'enquête agricole* retrouvée aux archives nationales, que dans *L'état des récoltes* dépouillé aux archives départementales de l'Orne [Tableau n° 28].

Tableau n° 28 : Récolte du sarrasin dans le canton de Briouze (Orne) en 1862

Sources : Arch. dép. Orne, Z63, *État des récoltes du canton de Briouze*, 1862 ; Arch. nat., F11/2686, *Tableau des récoltes du canton de Briouze*, 1862 ; Arch. nat., F11/2708, *Questionnaire de l'enquête agricole de 1862 pour le canton de Briouze*, 1862.

Source	Surface sarrasin (ha)	Production (hl/ha)	Volume de Semence (hl)	Produit net (hl)
<i>État des récoltes</i> Arch. dép. Orne ¹⁰⁹⁵	671	15	503	9 562
<i>Enquête agricole</i> Arch. nat. ¹⁰⁹⁶	681	16,50	476	10 284

Ces exemples prouvent qu'il est important d'appréhender ces données comme des orientations et non comme des chiffres précis. La meilleure façon d'atténuer les erreurs d'une source consiste à créer un corpus pour confronter les données recueillies et obtenir ainsi une vision plus nuancée. C'est dans ce dessein qu'un tableau comparatif des sources traitant de la production du sarrasin et des autres grains est consultable à l'annexe n° 44.

Choix et critique des sources statistiques du XIX^e siècle

Dans son étude sur *les paysans du Calvados au XIX^e siècle*, Gabriel Désert a délibérément délaissé les rendements des *enquêtes agricoles* exprimées « tantôt en rendements de l'année, tantôt en rendements moyens¹⁰⁹⁷ ». Il a privilégié les *états annuels* entre 1815 et 1900, en rectifiant des erreurs pour la période allant de 1849

¹⁰⁹⁵ Arch. dép. Orne, Z63, *État des récoltes du canton de Briouze*, 1862.

¹⁰⁹⁶ Arch. nat., F11/2686, *Tableau des récoltes du canton de Briouze*, 1862 ; Arch. nat., F11/2708, *Questionnaire de l'enquête agricole de 1862 pour le canton de Briouze*, 1862.

¹⁰⁹⁷ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 346.

à 1865, et à partir des états manuscrits présents aux archives départementales du Calvados. Par ailleurs, rappelons également que les années de 1815 à 1819 regorgent de difficultés trop nombreuses pour être surmontées¹⁰⁹⁸. Par commodité et surtout par souci d'homogénéité, seule la période de 1820 à 1900 a été retenue pour l'étude des rendements au XIX^e siècle.

Autre défaut des *enquêtes agricoles annuelles* : les erreurs de calcul. Une partie des chiffres de ces enquêtes est potentiellement erronée à cause d'erreurs méthodologiques. Lorsqu'une statistique agricole est réalisée, on demande à chaque commune de remplir un tableau imprimé. Les cantons font la compilation des données des communes, puis les arrondissements des cantons et le département des arrondissements. Le problème est dans le calcul de la moyenne. Au lieu de calculer directement une moyenne à partir des sommes, certaines *enquêtes agricoles annuelles* ou *états des récoltes* font une moyenne des différentes moyennes. Or, la somme des moyennes est différente de la moyenne des sommes. Pour bien comprendre, prenons l'exemple fictif d'un canton composé de quatre villages.

**Tableau n° 29 : Comparaison méthodologique du calcul de la moyenne
(données fictives)**

Villages du canton	Surface (en ha) a	Production (en hl) b	Moyenne (hl/ha) c
<i>Village 1</i>	200	3 440	17,2
<i>Village 2</i>	430	4 320	10,0
<i>Village 3</i>	330	3 450	10,5
<i>Village 4</i>	460	1 074	2,3
<i>Fausse moyenne A du canton</i> $\bar{x} = \frac{\sum c_i}{n}$			40
<i>Moyenne B du canton</i> $\bar{x} = \frac{\sum b_i}{\sum a_i}$			8,7

¹⁰⁹⁸ Cf. p. 253

Ainsi, la fausse moyenne A du canton correspond à la somme des moyennes de chaque village divisé par le nombre de villages :

$$A = \frac{17,2 + 10 + 10,5 + 2,3}{4}$$

La moyenne B du canton correspond à la somme des productions divisée par la somme des surfaces.

$$B = \frac{3440 + 4320 + 3450 + 1074}{200 + 430 + 330 + 460}$$

Les premiers résultats de l'*enquête agricole* de 1852 alertent le ministère de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics qui envoie en juillet 1853 une circulaire intitulée « Instructions relatives au dépouillement du questionnaire quinquennal » à l'ensemble des préfets du pays. Dans la partie consacrée à l'agriculture, il est demandé de faire preuve d'une plus grande précaution dans la totalisation des données cantonales, afin d'être à l'abri de toute erreur. De même, le document insiste grandement sur la façon de calculer les moyennes, pour éviter l'erreur précédemment expliquée¹⁰⁹⁹. Toutefois, ces précautions n'arrivent pas à éradiquer définitivement cette erreur de calcul, puisqu'elle se retrouve encore dans les tableaux de l'*enquête agricole décennale* de 1882¹¹⁰⁰. En conséquence, il est préférable de travailler sur les données brutes, telles que les surfaces totales et les productions totales, plutôt qu'à partir des calculs intermédiaires des enquêtes.

II. Analyse

A. Au XVIII^e siècle, des données éparses

Sous l'Ancien Régime, les renseignements concernant la production du sarrasin sont moins fréquents que pour les céréales, rarement sériels et jamais homogènes sur une longue période. C'est la raison pour laquelle il est impossible d'étudier l'évolution des rendements du *Fagopyrum*. Les « états des récoltes » des

¹⁰⁹⁹ Arch. dép. Orne, M1806, *Circulaire du ministère de l'agriculture du commerce et des travaux publics sur : l'instruction relative au dépouillement du questionnaire quinquennal*, 30 mars 1853. « Quand il s'agira de déterminer les moyennes pour tous l'arrondissement, on devra, au lieu d'additionner celles qui ont été fournies par chaque canton, pour les diviser par le nombre de ces cantons, procéder ainsi qu'il suit : On additionnera, d'une part, la quantité totale produite dans tout l'arrondissement. On divisera ensuite la somme de la valeur par la somme des quantités. »

¹¹⁰⁰ Arch. nat., F11 2713-2735, *Tableaux de l'enquête de 1882 (série départementale)*, 1882

subdélégations rendent compte de la production de chaque grain de façon qualitative : «la moitié d'une année commune», «le quart d'une année commune», etc. Ces informations ne permettent pas de saisir une réelle évolution de la production, elles nous renseignent uniquement sur l'état général de cette dernière. Les livres de comptes pourraient combler cette carence, mais malheureusement, rares sont ceux qui évoquent le sarrasin sur une longue période. Il faut donc se résoudre à travailler avec des données éparses et hétérogènes. Pour ce faire, un corpus reposant sur des sources primaires (manuscrites et imprimées) et des informations bibliographiques est consultable à l'annexe n° 44. Ce recensement n'a pas vocation à tendre vers l'exhaustivité, mais il constitue un outil de compréhension et de comparaison entre les rendements du sarrasin et ceux des autres grains.

Bien sûr, les biais sont nombreux, à commencer par le fait que ces déclarations peuvent tout aussi bien concerner une «année commune» (estimation moyenne) qu'une année particulière loin d'être représentative d'une production moyenne. Malgré tout, ce corpus montre que les rapports du sarrasin dans le Massif armoricain sont en moyenne deux à trois fois plus élevés que ceux des céréales [annexe n° 44]. Avec des rapports moyens allant de 12 à 15 pour 1, le sarrasin a l'outrecuidance de dépasser la productivité des grandes exploitations du Bassin parisien et du Beauvaisis¹¹⁰¹. Toutefois, il ne s'agit que du rapport. La même comparaison avec les rendements vient nuancer ce tableau. L'autre élément qui se dégage de cet échantillon est la domination des rendements du sarrasin cultivé en Bretagne sur celui des élections normandes. Toutefois, une analyse plus poussée à partir des sources du XIX^e siècle paraît nécessaire pour confirmer cette première impression.

B. *L'extrême variabilité des rendements du sarrasin*

Pour les cultivateurs, le principal inconvénient du sarrasin est la variabilité de ses rendements due à son extrême sensibilité aux aléas météorologiques¹¹⁰². Pour l'Ancien Régime, la faiblesse des sources n'a pas permis de réaliser de longues séries sur les rendements annuels du sarrasin. Contrairement aux céréales pour d'autres régions, le blé noir fait rarement l'objet d'un recensement

¹¹⁰¹ MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 461 : « Les fermiers du nord de l'Île-de-France attendaient un rapport de plus de 7 pour 1 et pouvaient espérer, si l'année était bonne, du 10 pour 1. » ; GOUBERT Pierre, *Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730 : contribution à l'histoire sociale de la France du XVII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1982, vol. 2, p. 101-103 : « Pour une excellente année, un rendement moyen de 6 pour 1 apparaissait comme une bénédiction du ciel ».

¹¹⁰² Cf. chapitre VIII, p. 241 ; Arch. nat., F11/510, *Rapport sur l'état des cultures de la Manche*, 11 octobre 1816 : « La récolte ne rendra même pas les semences ».

systématique¹¹⁰³. Les petits paysans du bocage ne tiennent guère des livres de comptes aussi précis que les fermiers des grandes ou moyennes exploitations. Un changement d'échelle induit très souvent un changement de production. Il faut attendre le XIX^e siècle et les mises en place de statistiques agricoles annuelles, pour enfin appréhender les variations de la production du sarrasin¹¹⁰⁴. Ces données ont fait l'objet d'un calcul de « coefficient de variation¹¹⁰⁵ » afin de mieux saisir la variabilité des rendements du *Fagopyrum esculentum* [Tableau n° 30].

Tableau n° 30 : Coefficients de variation des rendements bruts des principales cultures entre 1820 et 1900 en Bretagne et Basse-Normandie

Source : Statistiques agricoles Bibagri

Coef. de variation	Calvados	Orne	Manche	Finistère	Ille-et-Vilaine	Morbihan	Côtes-du-Nord	Moyenne
Sarrasin	0,32	0,33	0,20	0,27	0,33	0,33	0,26	0,29
Avoine	0,27	0,22	0,09	0,29	0,23	0,30	0,17	0,22
Froment	0,13	0,24	0,12	0,15	0,25	0,18	0,17	0,18
Seigle	0,15	0,25	0,19	0,19	0,20	0,25	0,17	0,20
Orge	0,26	0,19	0,13	0,20	0,16	0,28	0,18	0,20

D'une manière générale, le sarrasin est la denrée dont le coefficient de variation est le plus élevé dans le Massif armoricain (0,29). La culture de la pomme de terre n'est pas prise en compte ici, mais sa productivité est indubitablement plus aléatoire que celle du sarrasin.

À l'inverse, le froment s'affirme comme la denrée alimentaire la plus stable avec un coefficient de variation égal à 62 % de celui du sarrasin. À l'intérieur même de cet espace, il existe des disparités importantes entre des départements voisins, que ce soit pour le sarrasin ou les céréales. La Manche s'impose comme le département le plus stable pour quatre des cinq denrées présentes dans ce tableau. L'élément le plus remarquable concerne le coefficient de variation de

¹¹⁰³ MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 457. L'auteur a pu réaliser des calculs de coefficient de variation pour une partie du XVI^e siècle : 0,16 pour le froment et 0,21 pour l'avoine.

¹¹⁰⁴ La fourchette retenue ici concerne les années 1820 à 1900. Les données existent également pour le XX^e siècle, mais elles n'ont pas été retenues, car trop influencées par le déroulement des deux guerres mondiales pour la première moitié du siècle. Quant aux chiffres de la seconde moitié, ils sortent du cadre historique fixé pour cette étude.

¹¹⁰⁵ Le coefficient de variation (Cv) se calcule à partir de l'écart-type (σ) et la moyenne d'une variable (μ) : $Cv = \sigma/\mu$.

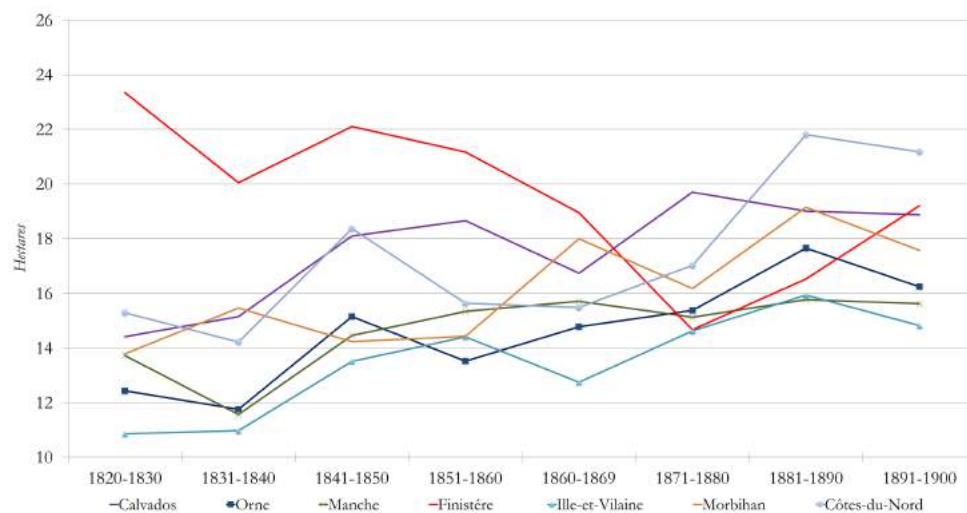
l'avoine (0,09). Bien sûr, ces déclarations contiennent certainement de nombreuses incohérences, mais un calcul de coefficient de variation à partir d'une moyenne de 80 ans permet un lissage des résultats. Ainsi, la stabilité des rendements des terres manchoises semble être une tendance de fond difficilement réfutable. Enfin, rappelons à nouveau que la forte variabilité des rendements du sarrasin s'explique par le fait qu'il soit facilement affecté par les aléas météorologiques. La pluie, le gel, la sécheresse, le vent, et la chaleur sont autant d'éléments qui peuvent rapidement amputer sa récolte¹¹⁰⁶.

C. *Évolution de la productivité des terres de labour bas-normandes et bretonnes au XIX^e siècle*

Évolution de la production du sarrasin

Figure n° 32 : Évolution de la production moyenne du sarrasin en Basse-Normandie et en Bretagne (1820-1900)

Source : Statistiques agricoles annuelles, Bibagri, MRSH, Caen.



Hormis le Finistère, les six autres départements enregistrent une hausse généralisée des rendements du sarrasin au cours du XIX^e siècle. Se lancer dans une analyse de l'ensemble des paliers intermédiaires (fourchettes de 10 ans) pour

¹¹⁰⁶ Cette question a été traitée dans le chapitre VIII, p. 241.

chacun des départements paraît quelque peu hasardeux quand on connaît le pourcentage d'erreur de certaines courbes. Par ailleurs, la forte variabilité des rendements du sarrasin peut rapidement influencer un résultat décennal. À moins d'analyser les données météorologiques et le contexte historique de chacune des années, département par département, il paraît difficile de proposer une explication détaillée de ces mouvements décennaux. Néanmoins, une vue d'ensemble fait ressortir deux phases de hausses relativement importantes au milieu d'épisodes stagnants ou légèrement descendants. La première se situe entre 1840 et 1850. À l'exception du Morbihan (- 1,23 hl/ha), la progression des rendements est systématiquement supérieure à 2 hl/ha. La seconde (1880-1890), accuse une hausse moyenne de 1,88 hl/ha en comptant le Calvados victime d'une légère baisse de - 0,69 hl/ha. À en croire ces résultats, la hausse des rendements du sarrasin durant le XIX^e siècle serait principalement liée à ces deux périodes. Les tendances observées pour le sarrasin s'inscrivent-elles dans un contexte général ou sommes-nous devant une situation singulière ? Pour satisfaire notre curiosité, comparons ces résultats avec ceux des autres cultures (froment, seigle, orge et avoine).

Comparaison des tendances du sarrasin avec les autres grains

Pour cet exercice, deux graphiques complémentaires ont été réalisés. Le premier compare la première décennie de la série (1820-1830) avec la dernière (1880-1900) [Figure no 33]. Néanmoins, ces périodes peuvent s'avérer exceptionnelles et fausser ainsi une vision significative des mouvements séculaires. Afin d'éviter cet écueil, un second graphique comparant des fourchettes plus importantes (20 ans) vient compléter le premier [Figure n° 34]. Dans ces deux graphiques, l'évolution de la production du sarrasin est en phase avec les tendances générales observées dans les départements, que ce soit à la hausse ou à la baisse pour le Finistère. Par conséquent, il n'existe pas de spécificité propre au sarrasin. Ces résultats tendent à prouver que les progrès agricoles réalisés tout au long du XIX^e siècle ont également contribué à l'amélioration des rendements du sarrasin. Ce constat peut paraître étonnant dans la mesure où les évolutions agraires relevées dans les chapitres précédents semblaient être orientées vers le perfectionnement de la culture des céréales et des plantes fourragères.

Figure n° 33 : Évolution des rendements bruts en Basse-Normandie et en Bretagne (1820-1830 & 1890-1900)

Source : Statistiques agricoles annuelles, Bibagri, MRSH, Caen.

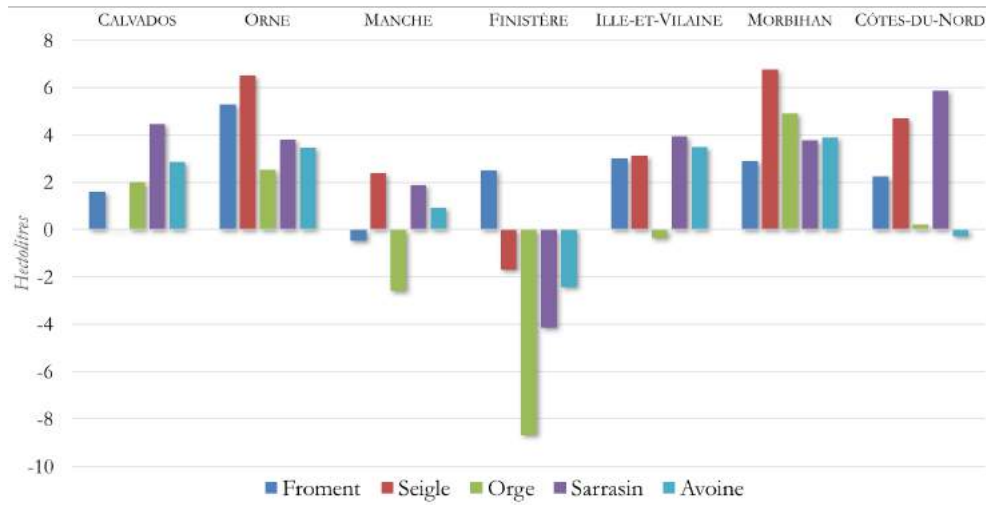
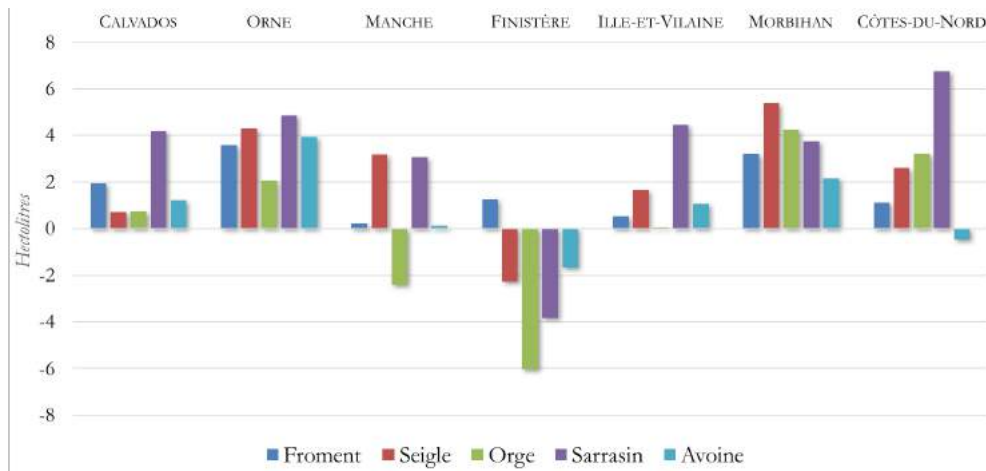


Figure n° 34 : Évolution des rendements bruts en Basse-Normandie et en Bretagne (1820-1840 & 1880-1900)

Source : Statistiques agricoles Biagri



Concernant les mouvements intermédiaires, le modèle énoncé précédemment pour le sarrasin semble être relativement commun aux autres grains. À ceci près, que la première hausse ne concernerait pas uniquement la décennie 1840-1850, mais plus largement les années 1830 à 1850.

Tableau n° 31 : Évolution décennale des rendements bruts en Basse-Normandie et en Bretagne

(1820-1900)

Source : Statistiques agricoles annuelles, Bibagri, MRSH, Caen.

	[1820-1830] et [1831-1840]	[1831-1840] et [1841-1850]	[1841-1850] et [1851-1860]	[1851-1860] et [1861-1870]	[1861-1870] et [1871-1880]	[1871-1880] et [1881-1890]	[1881-1890] et [1891-1900]	Moyenne (1820- 1900)
Froment	↑ 1,12	↑ 1,33	↓ -1,37	↓ -1,13	↑ 0,80	↑ 1,29	→ 0,40	0,35
Seigle	↑ 1,12	↑ 1,15	→ -0,70	→ -0,13	→ -0,11	↑ 1,11	→ 0,67	0,45
Orge	→ 0,49	↑ 1,44	↑ 1,52	→ -0,65	↓ -1,39	→ -0,13	↓ -1,56	-0,04
Sarrasin	→ -0,67	↑ 2,39	→ -0,40	→ -0,11	→ 0,04	↑ 1,88	→ -0,33	0,40
Avoine	↑ 3,37	↑ 0,87	↑ 2,47	↓ -3,45	→ -0,24	→ 0,44	↓ -1,76	0,24
moyenne décennale	↑ 1,09	↑ 1,44	→ 0,31	↓ -1,09	→ -0,18	↑ 0,92	→ -0,52	0,28
médiane décennale	↑ 1,12	↑ 1,33	→ -0,40	→ -0,65	→ -0,11	↑ 1,11	→ -0,33	

Que ce soit sur la longue durée (80 ans) ou sur des périodes de 10 ans, l'évolution moyenne des rendements du sarrasin à l'échelle du Massif armoricain ne paraît pas se différencier des autres grains. Il n'y aurait donc pas eu de changements agraires spécifique la culture du sarrasin au cours du XIX^e siècle. Les évolutions constatées dans la production du *Fagopyrum* seraient donc dues à des changements structurels. Reste à élucider la question du Finistère qui apparaît comme atypique par rapport aux autres départements.

Le Finistère, une tendance discordante

Le Finistère est le seul département à voir sa productivité générale baisser, à l'exception du froment. On pourrait penser qu'il existe un lien entre l'évolution des rendements et celle des surfaces. Or, à l'échelle d'un département, aucune relation forte n'est visible entre ces deux facteurs. Pour preuve, les trois départements bas normands et le Morbihan voient leurs surfaces de terres labourables diminuer et leurs productivités augmenter, alors que les Côtes-du-Nord et l'Ille-et-Vilaine sont dans une configuration à la fois de hausse des terres de labour et des rendements. Enfin, le Finistère serait le seul département à subir une baisse de ses rendements parallèlement à un accroissement de ses surfaces emblavées.

Une importante baisse démographique responsable d'un manque de main-d'œuvre agricole pourrait tout aussi bien expliquer ce phénomène. Seulement, le Finistère voit sa population augmenter tout au long du XIX^e siècle¹¹⁰⁷. Bien sûr, une meilleure connaissance de la répartition entre les villes et les campagnes permettrait d'affiner la question. Toutefois, il semble difficile d'attribuer une augmentation de plus de 200 000 habitants uniquement aux villes.

Autre possibilité qui pourrait expliquer ce mouvement discordant : une erreur (volontaire ou non) dans les tableaux des enquêtes agricoles. L'analyse des courbes des différentes cultures de ce département met en évidence un phénomène global. Durant la première moitié du XIX^e siècle, les productions du Finistère sont supérieures à celles des six autres départements, puis elles reviennent dans la moyenne à partir des années 1860-1870 [Figure n° 32, p. 332]. Ce mouvement général, en contradiction avec les trajectoires des autres départements, plaide pour une incohérence des chiffres durant les cinquante à soixante premières années. Une baisse universelle des rendements, dans un siècle caractérisé par le progrès agricole, alors même que tous les autres départements voisins opèrent un mouvement inverse, paraît peu probable. Sans en avoir la preuve, cette hypothèse semble être la plus plausible pour expliquer ce phénomène discordant.

D. *Comparaison de la production moyenne des différents grains*

La production moyenne du sarrasin : comparaison dans l'espace

Indépendamment des évolutions dans le temps, des inégalités existent entre départements voisins et même d'un arrondissement à l'autre. À titre d'exemple, entre 1880 et 1890, les rendements moyens des départements vont de 15 à 21 hl/ha¹¹⁰⁸. Comment expliquer ces différences ? Le premier élément qui vient à l'esprit est celui du sol. Nous avons vu qu'il existait une différence entre les terres en bord de mer et celles de l'arrière-pays. Or, les arrondissements maritimes, réputés pour avoir de « bonnes terres », n'ont pas pour autant de meilleurs résultats en ce qui concerne la culture du blé noir. Inversement, les

¹¹⁰⁷ <http://splaf.free.fr/> Site sur la Population et les Limites Administratives de la France : 1801 : 439 046 habitants et en 1901, 773 014 habitants. Insee Bretagne, Octant Analyse, *Population démographique*, n° 9, Novembre 2010 : « Très forte dans le Finistère au XIX^e siècle, la croissance s'est ensuite concentrée sur le littoral sud et dans les agglomérations, en particulier celle de Rennes »

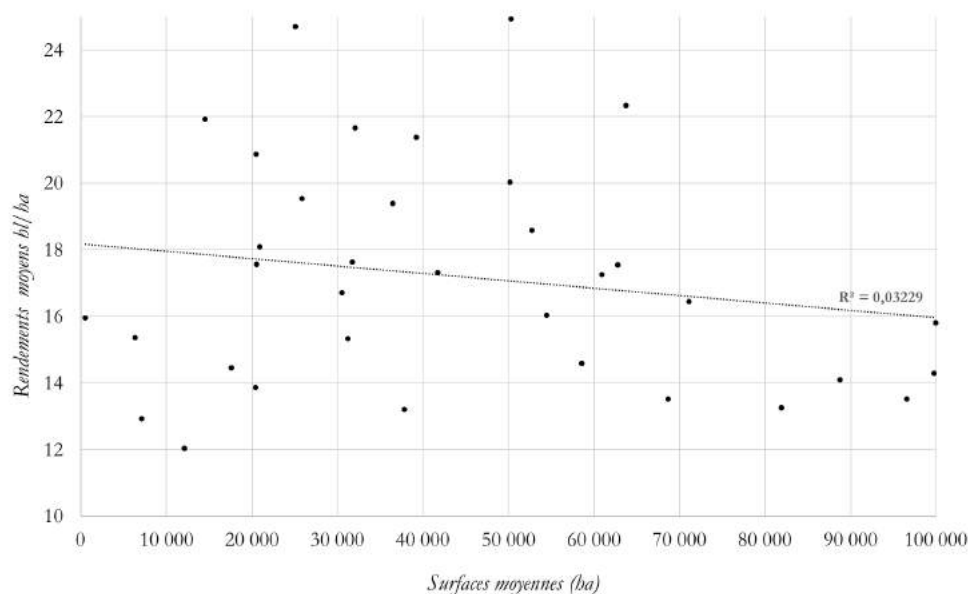
¹¹⁰⁸ Ce phénomène n'est pas propre au sarrasin, puisque l'orge et l'avoine ont des écarts entre départements plus importants. Calcul des écarts types entre les départements par catégorie de grains, à partir des rendements moyens décennaux : froment = 1,89 ; seigle = 2,25 ; orge = 3,87 ; sarrasin = 2,67 ; avoine = 4,15

terres de l'arrière-pays ne sont pas toutes logées à la même enseigne. Ainsi, l'arrondissement de Loudéac situé en centre-Bretagne (Côtes-du-Nord), déclare des rapports moyens supérieurs à 20 pour un, entre 1829 et 1879, alors que de l'autre côté du Couesnon, l'arrondissement de Mortain (Manche) aurait des rapports moyens allant de 7 à 8 pour un, entre 1816 et 1829, et de 15 pour un en 1852. Il ne subsiste que quelques questionnaires cantonaux du Mortainais pour l'enquête de 1862, mais les résultats sont sensiblement les mêmes : des rapports inférieurs à 16 pour un [annexe n° 16].

Reste la question des surfaces déjà évoquée pour les tendances. Une culture à petite échelle pourrait très bien privilégier les meilleures terres et ainsi donner de meilleurs rendements. *A contrario*, on peut imaginer qu'un département cultivant une grande quantité de sarrasin développe un savoir-faire particulier lui permettant d'obtenir des rendements conséquents. Seulement, aucun de ces deux arguments ne paraît convenir aux données présentées ci-dessus, puisqu'il n'existe aucune corrélation entre la productivité et la taille des surfaces cultivées [Figure n° 35].

Figure n° 35 : Comparaisons entre les surfaces moyennes et les rendements moyens, tous grains confondus (froment, seigle, orge, avoine et sarrasin), en Basse-Normandie et en Bretagne (1820-1900)

Source : Statistiques agricoles annuelles, Bibagri, MRSB, Caen.



Dans ce graphique, la dispersion des points, de part et d'autre de la droite, démontre qu'il n'existe aucune corrélation entre ces deux facteurs. Le coefficient

de régression de cette droite le confirme, puisqu'il est de 0,032 seulement¹¹⁰⁹. Un même calcul a été effectué en séparant chaque culture, mais là encore, il n'existe aucune « relation forte » entre rendements et surfaces¹¹¹⁰.

Finalement, ni la surface ni la qualité des terres ne suffisent à expliquer les différences de rendements entre les départements ou les arrondissements. Les données météorologiques ont certainement leur importance dans ces résultats. Malheureusement, l'absence d'informations précises ne permet guère de le démontrer. L'analyse de la production d'une culture est le fruit d'une multitude de facteurs (étudiés dans les chapitres précédents) difficiles à appréhender en totalité, en raison du manque de données ou parfois, de l'in vraisemblance de ces dernières.

La production moyenne du sarrasin : comparaison avec les autres grains

Sous l'Ancien Régime, dans les terres du Massif armoricain, le sarrasin est souvent présenté comme la culture la plus productive. Mais qu'en est-il au XIX^e siècle ? Dans le tableau ci-dessous, les rendements moyens de l'avoine et de l'orge sont supérieurs à ceux du sarrasin qui garde une courte avance sur le seigle et le froment. En revanche, en matière de rapport le sarrasin reste la culture la plus productive avec une seule unité de semence.

Tableau n° 32 : Rendements des principales cultures entre 1820 et 1900

Source : Statistiques agricoles annuelles, Bibagri, MRSH, Caen.

hl/ha	Calvados	Orne	Manche	Finistère	Ille-et-Vilaine	Morbihan	Côtes-du-Nord	Moyenne	Volume de semence	Rapport net
Sarrasin	17,56	14,46	14,58	19,39	13,52	16,03	17,25	16	1	1/15
Avoine	21,38	17,54	19,53	24,93	20,03	21,67	22,33	21	3	1/6
Froment	15,80	13,51	14,09	17,32	14,29	13,21	16,44	15	2	1/6, 5
Seigle	15,36	12,04	12,93	17,62	13,86	13,26	16,70	15	2	1/6, 5
Orge	20,87	15,33	18,58	24,70	18,09	15,96	21,91	19	2	1/8, 5

¹¹⁰⁹ Rappelons qu'il faut un résultat égal à 1 pour qu'il y ait une parfaite relation entre les deux facteurs et l'on parle de « forte relation » à partir de 0,8. À l'inverse, un chiffre proche de 0 prouve l'absence totale de relation.

¹¹¹⁰ Coefficient de régressions à partir des surfaces moyennes et des rendements moyens, par type de culture, dans les départements de Basse-Normandie et de Bretagne entre 1820-1900 : froment = 0,0055 ; seigle = 0,0008 ; orge = 0,0007 ; sarrasin = 0,2077 ; avoine = 0,0004.

L'inconvénient de ces chiffres est l'utilisation de l'échelon départemental, car des arrondissements qui ne produisent pas de sarrasin (la partie orientale de la Basse-Normandie) influencent certainement ces résultats. Il est impossible de réaliser le même travail pour l'ensemble des arrondissements entre 1820 et 1900. Toutefois, afin de vérifier la pertinence des données à l'échelle départementale, un sondage a été réalisé sur deux arrondissements bas-normands où le sarrasin est fortement cultivé : Domfront et Mortain [Tableau n° 33 & Tableau n° 34].

Le constat est le même pour ces arrondissements. Au XIX^e siècle, l'avoine et l'orge ont des rendements plus importants que le sarrasin. Si l'orge est assez peu cultivée et pouvait bénéficier de terres plus productives que la moyenne, l'avoine est l'une des principales cultures des assolements du Massif armoricain. L'avoine aurait-elle bénéficié de perfectionnements agricoles ? En Île-de-France, que ce soit sous l'Ancien Régime ou durant le XIX^e siècle, l'avoine a toujours été la céréale dont les rendements ont le plus progressé¹¹¹¹. Comparer les rendements de l'avoine au XVIII^e siècle avec ceux du XIX^e siècle est presque impossible. Sous l'Ancien Régime, les récoltes sont estimées en années communes, calculées en volume global ou données en rapports. Le calcul du nombre de boisseaux récoltés par arpent est très rare. L'enquête de 1773 permet d'établir une comparaison, mais elle ne suffit pas pour apporter une réponse précise. Ce qui est certain, c'est qu'au cours du XIX^e siècle, le sarrasin reste la culture ayant la meilleure productivité pour ce qui est des rapports. En revanche, pour ce qui est des rendements, l'augmentation du volume de semence à l'hectare profite clairement à l'avoine ou à l'orge et non au sarrasin. Nous avons vu précédemment que les rendements du sarrasin, comme ceux des céréales, ont progressé entre 1820 et 1900. Si le sarrasin a bénéficié des progrès agricoles du XIX^e siècle au même titre que les céréales, il reste tributaire de son incapacité à multiplier ses rendements dans le cadre d'un semis plus dense. L'évolution constatée en faveur de l'avoine pour les rendements moyens pourrait être imputée à l'augmentation du volume de semis.

¹¹¹¹ MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1994, p. 461-462 ; BERTHELOT Christiane, *L'économie du blé dans le département de la Seine au XIX^e siècle : permanences et mutations*, doctorat d'Histoire, Université Paris-Sorbonne, Paris, 2015, p. 321-337.

Tableau n° 33 : Rendements des principales cultures dans l'arrondissement de Domfront entre 1813 et 1893 (en hl/ha)¹¹¹²

<i>Date</i>	<i>Sarrasin</i>	<i>Froment</i>	<i>Seigle</i>	<i>Avoine</i>	<i>Orge</i>
1813	10,00	7,50	12,50	15,00	10,00
1814	6,00	8,75	12,50	12,00	12,50
1852	17,12	15,76	17,24	18,28	17,00
1853	11,62	11,31	11,81	21,62	17,71
1854	7,62	12,76	12,00	20,75	21,75
1855	18,00	13,00	14,30	18,12	19,25
1857	10,20	17,85	18,20	20,75	19,68
1858	18,55	16,86	17,13	18,34	16,35
1862	18,25	18,06	16,36	24,25	21,66
1866	21,30	13,50	14,30	15,15	16,43
1885	20,25	16,40	15,78	20,22	18,32
1886	20,00	14,80	14,50	22,50	19,00
1887	16,50	15,50	16,00	19,00	17,10
1888	20,90	13,15	14,06	20,28	18,89
1889	22,35	14,92	15,28	21,63	18,84
1892	19,62	12,12	14,59	21,73	18,62
1893	13,93	11,96	13,61	13,19	13,45
Moyenne	16,01	13,78	14,72	18,99	17,44

Tableau n° 34 : Rendements des principales cultures dans l'arrondissement de Mortain (Manche) entre 1817 et 1829 (en hl/ha)

<i>Date</i>	<i>Sarrasin</i>	<i>Froment</i>	<i>Seigle</i>	<i>Avoine</i>	<i>Orge</i>
1817	4,50	8,25	6,75	14,00	10,00
1818	5,40	9,00	6,00	7,00	6,00
1819	10,80	7,50	5,25	7,00	8,00
1820	13,50	8,00	6,00	10,50	10,00
1821	10,80	7,50	5,25	10,50	10,00
1822	12,60	7,50	4,50	5,25	10,00
1823	9,00	6,75	6,00	10,50	10,00
1824	6,30	6,75	4,50	15,75	8,00
1825	6,75	6,00	5,25	10,50	8,00
1826	10,00	9,00	9,00	12,00	12,50
1827	9,00	7,88	9,00	12,00	12,50
1828	11,00	5,62	6,75	6,00	9,00
1829	6,00	5,62	4,50	8,00	8,75
Moyenne	8,90	7,34	6,06	9,92	9,44

¹¹¹² Cf. Annexe n°16 pour le Tableau no 33 & le Tableau no 34

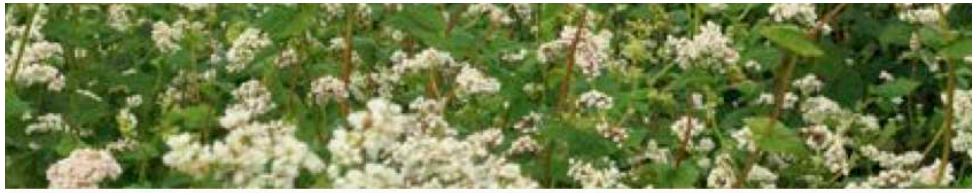
Conclusion

La question de la productivité des grains demande une attention toute particulière d'un point de vue méthodologique. Par ailleurs, quelles que soient les données récoltées, il est important de ne jamais les prendre pour argent comptant. L'étude de ces séries quantitatives doit apporter un cap, une direction et non une réponse apodictique, car nombreuses sont les erreurs. Dès lors, que pouvons-nous retenir des éléments recueillis à propos des rendements du sarrasin ?

Premièrement, sous l'Ancien Régime, le sarrasin est la culture la plus productive dans une grande partie des terres du Massif armoricain. Les progrès agricoles réalisés au cours du XIX^e siècle ont contribué à augmenter ses rendements moyens. Cependant, ce mouvement n'est pas spécifique à la seule culture du sarrasin. Il s'agit d'un mouvement global inhérent à des améliorations structurelles qui permettent d'améliorer la productivité moyenne de l'ensemble des cultures. Ces résultats induisent également le fait qu'il n'existe aucune amélioration dans les systèmes agraires propres à la culture du sarrasin. À l'inverse, les rendements de l'orge et de l'avoine sont passés devant ceux du sarrasin au XIX^e siècle. Ce phénomène est dû à deux caractéristiques du *Fagopyrum*. L'instabilité de ses rendements d'une année à l'autre et surtout son incapacité à augmenter sa productivité dans le cadre d'un semis plus dense.

Finalement, si le sarrasin a su profiter des progrès structurels du XIX^e siècle au même titre que le froment et le seigle, certaines de ces caractéristiques ne lui ont pas permis de faire progresser ses rendements autant que l'orge et l'avoine. Au cours du XX^e siècle, la diminution des surfaces emblavées en sarrasin et les perfectionnements de plus en plus orientés vers la culture du blé (froment) ne permettront plus d'améliorer les rendements du *Fagopyrum*¹¹¹³. De nos jours, les rendements du blé en agriculture conventionnelle sont cinq à huit fois supérieurs à ceux du sarrasin et ceux du blé en agriculture biologique de deux à trois fois supérieurs.

¹¹¹³ LA STATISTIQUE AGRICOLE, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE, « Les rendements du blé et du maïs ne progressent plus », *Agreste Primeur*, mai 2008, n° 210, 4 p.



Troisième partie



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

L'art et la manière de consommer une farine



Chapitre XII CRÊPES ET GALETTES



La galette de sarrasin ; Chanson sur l'air : Petits chagrins

Laissant la vigne et le raisin,
Si nous chantions le sarrasin,
Et sa galette.
Au fait, c'est un fameux sujet
Qui peut enflammer un gourmet
Même un poète.
La galette pour un boués-jaune,
C'est du gâteau, c'est du nanan
Que l'on savoure,
On sent la boune fleu du pays.
Chacun de nous dit : « c'est exquis ! »
Et l'on se bourre.
[...]
Nous savons bien qu'un Bas-Normand
Se permet d'être très gourmand
Sans qu'il trépasse,
Car le bon cidre de chez nous
Vient faire entendre ses glouglous,
Alors tout passe.¹¹¹⁴

Dans un article intitulé « Identité gourmande de la Bretagne moderne (XVI^e-XIX^e siècle) », Florent Quellier mettait en évidence « l'absence de gastronomie régionale » en Bretagne pour le XVIII^e siècle¹¹¹⁵. Or, de nos jours, les galettes et les crêpes sont considérées comme le principal symbole de la gastronomie bretonne. Ce qui était regardé comme un substitut du pain dans des régions aux sols trop pauvres pour faire pousser du froment et devenu aujourd'hui un « mets » à part entière. Toutefois, avec le temps, nous avons oublié que les crêpes et les galettes de sarrasin étaient aussi consommées dans de nombreuses autres régions. Ainsi, une large partie des foyers du Bocage

¹¹¹⁴ SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégaud, 1978, p. 61-63.

¹¹¹⁵ Florent QUELLIER, « Identité gourmande de la Bretagne moderne (XVI^e - début XIX^e siècle) », *Société archéologique et historique d'Ille-et-Vilaine*, 2011, n° 115-140, p. 123.

normand possédait des ustensiles propres à confectionner des galettes de sarrasin. Cependant, à partir de la fin du XIX^e siècle, la Normandie s'est tournée vers la spécialisation herbagère, l'élevage et la production d'aliments qui en découlent tels que la crème, le lait, le beurre et la viande. C'est pourquoi il est important de revenir sur ces usages en partie disparus. De nos jours, sur les marchés du Sud-Manche les galettes sont préparées de la même façon qu'en Bretagne. Rares sont les habitants à cuisiner leurs galettes comme le faisaient leurs grands-parents. La tuile a fait place au *billig* et au *rozell*, la tournette à la *spanell* et le lait à l'eau. L'uniformisation, la standardisation et la rentabilité ont annihilé les particularismes régionaux. D'ailleurs, ces derniers ne sont pas le simple reflet d'une opposition régionale entre Bretons et Normands. Les habitants du Domfrontais n'ont pas les mêmes pratiques que ceux de l'Avranchin. De même, les pratiques culinaires des populations de Haute-Bretagne se différencient de celles de la Basse-Bretagne. En outre, des phénomènes d'acculturation sont observables entre Bretons et Bas-Normands. Pour mieux comprendre la place du sarrasin dans les pratiques alimentaires des différents espaces du Massif armoricain, il nous faut explorer ces différents éléments à travers l'étude du vocabulaire, des outils, des aliments, des pratiques et des savoir-faire.

I. Crêpe ou galette : redéfinir les termes

Les crêpes et les galettes de sarrasin, dont la fabrication est attestée en France dès le XVI^e siècle, sont les principales formes de consommation de cette polygonacée¹¹¹⁶. Elles sont présentes sur la totalité du Massif armoricain, mais

¹¹¹⁶ DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, L'ÉCLUSE Charles, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319. « On en fait de la bouillie avec eau & des gâteaux. » Le terme de gâteaux peut désigner ici une galette. On le retrouve dans d'autres ouvrages postérieurs ; LEMASSON Auguste, *Un coin du Poudouvre. La Châtellenie du Plessis-Balissou : bannière de Bretagne, ses juveigneuries, ses arrière-fiefs*, Rennes, impr. de Oberthür, 1927, p. 174. « En la chemynée de la chambre basse ungne vielle [?] ung galtouer, ung trepyet, ungne pelle de fer et la palecte de fer. »

également dans le Limousin¹¹¹⁷, en Sologne¹¹¹⁸, en Auvergne¹¹¹⁹, dans la Nièvre¹¹²⁰, dans le Lot¹¹²¹ et même dans le pays de Foix¹¹²², avec des noms tels que « galette », « galetou », « tourtou », « bourriol » ou « pescajou ». Un travail à l'échelle nationale permettrait certainement une meilleure compréhension de ce mets populaire. Cependant, le cadre régional fixé par cette étude sera privilégié, sans pour autant s'interdire quelques excursions dans d'autres contrées.

Crêpes et galettes sont des mets antérieurs à l'apparition du sarrasin dans l'alimentation française¹¹²³. Des recettes de « crespes » sont proposées dans les deux principaux ouvrages culinaires français du XIV^e siècle : *Le Ménagier de Paris* et *Le Viandier*¹¹²⁴. Quant aux galettes, elles font partie du paysage culinaire de nombreux pays, depuis l'Antiquité, voire la Préhistoire¹¹²⁵. Malgré cela, de la première (1694) à la sixième édition (1832-1835) du *Dictionnaire de l'Académie française*, aucune définition n'est proposée pour la galette de blé noir. Parallèlement, il faut attendre la cinquième édition (1798) pour y trouver enfin une définition de la crêpe : « Pâte semblable à celle des beignets, et qu'on fait cuire en l'étendant sur la poêle. » Dans les dictionnaires du XVII^e siècle, la galette

¹¹¹⁷ CHASTANET Monique, « Dictons, saisons et alimentation paysanne. Le cas de la Corrèze (Limousin) de la fin du XVIII^e siècle aux années 1930 » dans Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud (eds.), *L'alimentation et le temps qu'il fait - Essen und Wetter - Food and Weather*, Paris, Hermann, collection MétéoS, 2015, p. 105-126 ; CORBIN Alain, *Archaïsme et modernité en Limousin au XIX^e siècle, 1845-1880*, Presses Universitaires de Limoges, 1999, p. 55 ; DELHOUME Jean-Pierre, *Une spécialisation en Pays de petite culture : l'élevage bovin en Limousin au XVIII^e siècle*, Thèse d'Histoire, Limoges, 2007, p. 253 ; GANDOIS Pierre, *Le galetou, crêpe à la farine de blé noir, à travers mythologies et littératures*, Société d'études historiques et archéologiques de la moyenne Corrèze, Tulle, 2004, vol. 169, 90-98 p ; JANIGAUD Dr. G, « Enquête sur l'alimentation (suite) : 9.3 - Le tourteau et la platine », *Mémoires de la société des sciences naturelles et archéologiques de la Creuse*, 1925, vol. 26, p. 612-614.

¹¹¹⁸ JULIA DE FONTENELLE Jean-Sébastien-Eugène, *Nouveau manuel complet du boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulins*, Paris, Roret, 1856, vol. 1, p. 230-231.

¹¹¹⁹ POITRINEAU Abel, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1962, vol. 17, n° 2, p. 327 ; BRIEUDE Jean-Joseph, « Observations économiques et politiques sur la chaîne des montagnes, ci-devant appelées d'Auvergne, faisant partie des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal » dans *Annales de statistique*, Paris, Imprimerie de Valade, 1802, vol. 3, p. 279-281 ; GRIMMER Claude, *Vivre à Aurillac au XVIII^e siècle*, Aurillac, Gerbert, 1983, p. 119.

¹¹²⁰ THUILLIER Guy, « Au XIX^e siècle : l'alimentation en Nivernais », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1965, vol. 20, n° 6, p. 1164.

¹¹²¹ MAZIÈRES B., « Étude géographique de l'alimentation dans le département du Lot entre 1840 et 1880 », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 1954, vol. 25, n° 4, p. 294-295.

¹¹²² CHEVALIER Michel, *La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*, Paris, M.-Th. Génin, 1956, p. 217.

¹¹²³ GODEFROY Frédéric (1826-1897), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du 9^e au 15^e siècle*, Paris, F. Vieweg, 1881, vol. 1 : « pour faire lor crepes. (1380, Trinité, A. Vienne.) », « Demi cent de galettes et quatre tartes. '1393, Dénombr. Du baill. De Rouen, A. N. p. 307, f°57 r° ». ».

¹¹²⁴ Société des bibliophiles français (éd.), *Le ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393...*, Paris, imp. de Crapelet, 1846, vol. 2, p. 226-227 ; PICHON Jérôme, *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent (1314 ? - 1395)*, Paris, techener, 1892, p. 264-265.

¹¹²⁵ MAURIZIO Adam, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Payot, Paris, François Gidon, 1932, p. 441-470. Adam Maurizio s'est penché sur la question au travers deux chapitres éponymes : « Les galettes dans la Préhistoire et dans l'Antiquité. » et « La diffusion universelle des galettes. »

n'est pas une sorte de crêpe, mais un morceau de pâte pétri, classé entre un « gasteau » et un morceau de « pain plat », toujours rond ou ovale et souvent cuit dans le feu¹¹²⁶. Chez Ronsard, « fouïace », « galette » et « tourteau » sont sensiblement identiques¹¹²⁷. Dans l'œuvre de Rabelais, Gargantua ne mange pas de galettes ou de crêpes, mais il n'hésite pas à déclencher une guerre avec les fouaciers pour obtenir suffisamment de fouïaces¹¹²⁸.

Entre le XVI^e et le XIX^e siècle, de nombreux auteurs, qu'ils n'ont vraisemblablement jamais vue et jamais goûtée la galette de sarrasin, la définissent comme une « espèce de gâteau »¹¹²⁹. Dans *Le Thresor de la langue francoyse* (1606), qui résulte d'une synthèse de différents dictionnaires du XVI^e siècle, Jean Nicot donne le substantif « tourteau » comme synonyme de « gasteau » et le définit « comme de large estenduë »¹¹³⁰. Quant à la première édition du *Dictionnaire de l'Académie française* (1694), le « gasteau » y est décrit comme une « espèce de pastisserie ordinairement plate & ronde ». Rappelons qu'à cette époque le mot pâtisserie n'a pas le même sens qu'aujourd'hui. Il n'est pas exclusivement réservé au sucré, mais vaut pour tout « ouvrage de pastissier, comme pasteiz, tourtes, biscuits, gasteaux, & autres pieces de four »¹¹³¹.

La galette comme synonyme de « tourteau », de « gasteau » ou parfois de « fouace » se définit avant tout par sa forme et sa texture, puis par sa composition,

¹¹²⁶ FURETIÈRE Antoine, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts*..., La Haye et Rotterdam, chez A. et R. Leers, 1690, vol. 2, p. 540 : « GALETTE. s.f. Petit gasteau cuit sous la cendre, qu'on fait pour les enfants et les domestiques, quand on cuit du pain à la maison. » ; *Le dictionnaire de l'Académie françoise dédié au roy*, Paris, J. B. Coignard, 1694, vol. 1, p. 509 : « Galette, s.f. Espèce de gasteau plat que l'on fait quand on cuit le pain. Manger de la galette. » ; RICHELET Pierre, *Dictionnaire françois*, Genève, Jean Herman Widerhold, 1680, p. 362 : « Galette, s.f. Pâte étenduë en forme de gâteau, sur laquelle on met du beurre et du sel. Une bonne galette. » Contrairement aux précédentes, il est vrai que cette définition peut paraître plus ambiguë. Toutefois, elle ne semble pas définir une galette au sens de crêpe.

¹¹²⁷ RONSARD (de) Pierre, *Les Oeuvres De Pierre Ronsard Gentilhomme Vandosmois Prince Des Poetes François*, Paris, Chez Barthelemy, 1609, p. 176.

¹¹²⁸ RABELAIS François, *Gargantua*, Lyon, Juste, 1535, 203 p Chapitre XIII et XXX.

¹¹²⁹ DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319 : « On en fait de la bouillie avec eau & des gasteaux. » ; CHOMEL Noël, *Dictionnaire oeconomique contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles*..., Nouvelle édition, Corrigé et augmenté par M. de la Marre, Paris, chez Ganeau : chez Bauche : chez les frères Estienne : chez d'Houry, 1767, vol. 3, p. 371 : « On en fait aussi du gâteau et du pain [en plus de la bouillie]. » ; BRIEUDE Jean-Joseph, « Observations économiques et politiques sur la chaîne des montagnes, ci-devant appelées d'Auvergne, faisant partie des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal » dans *Annales de statistique*, Paris, Imprimerie de Valade, 1802, vol. 3, p. 380 : « Sa farine [le sarrasin] sert à faire des gâteaux [...] qu'on appelle galettes. » ; BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 12 : « Une espèce de gâteau fait avec une pâte de sarrasin non fermentée et cuite à moitié sur une plaque de fer circulaire. »

¹¹³⁰ NICOT Jean, *Thresor de la langue francoyse tant ancienne que moderne*..., Paris, David Douceur, 1606, p. 311.

¹¹³¹ *Le dictionnaire de l'Académie françoise dédié au roy*, Paris, J. B. Coignard, 1694, vol. 1 Définition des mots « gasteau » et « pastisserie ».

qui diffère de celle du pain par la présence d'un ou plusieurs aliments de base, tels que des œufs, du lait ou du beurre. Une telle galette s'obtient par le pétrissage d'une pâte à peine moins solide que celle du pain. Inversement, les recettes de crêpes emploient des verbes tels que « détremper », « battre » ou « délayer », ce qui renvoient à un état plus liquide. Dès lors, on comprend mieux les interrogations de François Sigaut sur ce sujet :

« Qu'est-ce qu'une "galette" ? Et pourquoi parle-t-on de "galettes de sarrasin" pour désigner quelque chose qui est préparé comme une crêpe ?¹¹³² »

À travers ces deux questions, François Sigaut cerne parfaitement le problème de définition des crêpes et des galettes de sarrasin. L'une des particularités de la Bretagne, c'est sa division linguistique, entre la Basse-Bretagne de langue celtique et la Haute-Bretagne de langue romane (avec l'usage d'un dialecte de langue d'oïl appelé *gallo*). Cet état de fait amène forcément un questionnement linguistique. « Crêpe de blé noir » et « galette de blé noir » sont-ils des termes synonymes révélant seulement une différenciation linguistique ou désignent-ils des mets dissemblables avec des caractéristiques propres ? La question est d'autant plus légitime que les seules sources antérieures à la Révolution sont de nature textuelle et que le breton n'est pas une langue écrite.

De plus, depuis 1539 et l'instauration de l'ordonnance de Villers-Cotterêts, l'utilisation de la langue française est obligatoire pour tous les actes administratifs dans le royaume de France. En Basse-Bretagne, les inventaires après décès estiment le prix de « poêle à crêpe » ou « panier à crêpe » et les rôles de taille mentionnent la présence de « crêpières ». Inversement, en Haute-Bretagne, on utilise des « galettières », « galettoires » ou « pierre à galettes » (quand ce ne sont pas des tuiles), et dans les rues de Rennes on peut acheter des galettes chez des « galétiers » ou « galetières »¹¹³³. Pour savoir si cette dichotomie est linguistique ou culinaire, il est essentiel de se plonger dans la lecture des anciens dictionnaires de langue bretonne.

Rédigé en 1464, le *Catholicon* est le premier dictionnaire de langue bretonne. Le mot « *crampoezen* » est traduit par le substantif « craipe » (forme pour crêpe), mais aucune définition ou description ne l'accompagne¹¹³⁴. Pour en savoir plus,

¹¹³² SIGAUT François, « La nécessaire identification des produits alimentaires ». Proposition de communication pour le 138^e congrès du CTHS à Rennes. Thèmes 2E : Identification et géographie des produits alimentaires, 3 février 2012, <http://www.francois-sigaut.com>. Malheureusement, François Sigaut est décédé quelques mois avant la tenue de ce colloque.

¹¹³³ Le choix a été fait d'écrire « galettière » avec deux « t » pour l'ustensile et « galetière » avec un seul « t » pour le métier, afin de ne pas confondre les deux.

¹¹³⁴ B.N.F., dép. man., Latin 7656, *Vocabularium aremoricolatinum : authore Joanne Lagadeuc, dioecesis Trecorensis ; desinit in littera P.*, 1500 1401.

faisons un saut dans le temps et arrêtons-nous un instant sur le *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton* de Grégoire de Rostrenen, édité en 1732. La galette y est définie comme une « pâte étendue sur la galettoire, c'est une sorte de crêpe épaisse ». Il existe des galettes de froment, « *Galetès guiniñ* » ou des galettes de sarrasin, « *Galetès guiniñ-du* »¹¹³⁵. De la même façon, le mot « crêpe » est défini comme un « mets » et traduit par *crampoës*. L'auteur indique qu'il existe des crêpes de sarrasin « *crampoës guiniñ-du* » et des crêpes de froment « *crampoës guiniñ* »¹¹³⁶. Par conséquent, selon Grégoire de Rostrenen, les crêpes et les galettes peuvent tout aussi bien être préparées avec du froment que du blé noir. Ce n'est donc pas la nature du grain qui différencie une galette d'une crêpe. En revanche, il définit la galette comme une « sorte de crêpe épaisse »¹¹³⁷. Ainsi, l'épaisseur serait donc l'élément essentiel pour distinguer une crêpe d'une galette.

À la même époque, Dom Louis le Pelletier rédige un second dictionnaire de langue bretonne. Achievé en 1716, il est publié à titre posthume en 1752. Les galettes et les crêpes y sont également différenciées. Les mots « tartas » et « tartés » correspondent à une « galette de bled noir »¹¹³⁸, alors que « crampoës » renvoie à une crêpe « fort mince »¹¹³⁹. Si l'auteur prend la peine de mentionner cette caractéristique, c'est qu'elle doit être essentielle dans sa définition. Cent cinquante ans plus tard, Henri du Rusquec publie un *Dictionnaire pratique et étymologique du dialecte de Léon*. Il traduit « tartas » par « galette » et « tarte » par « tarte, galette », puis indique : « comparez le breton tarz, le bas latin tarta, et le français tourte »¹¹⁴⁰. Du Cange montre également que le terme latin « torta » correspond à « tourte »¹¹⁴¹. On se rapproche donc de « tourteau » qui est un synonyme de galette. Dans le Limousin et en Auvergne, les galettes de sarrasin se nomment quelquesfois « tourtou »¹¹⁴². Mais sont-ce des galettes ou des crêpes ? En 1802, le Dr Brieude décrit les galettes et les crêpes auvergnates :

« Sa farine [le sarrasin] sert à faire des gâteaux d'un pied de diamètre [environ 32 cm] et d'un demi-pouce d'épaisseur [environ 1,3 cm], qu'on

¹¹³⁵ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 446.

¹¹³⁶ *Ibid.*, p. 233.

¹¹³⁷ *Ibid.*, p. 446.

¹¹³⁸ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguerre (Paris), 1752, p. 863.

¹¹³⁹ *Ibid.*, p. 175.

¹¹⁴⁰ DU RUSQUEC Henri, *Dictionnaire pratique et étymologique du dialecte de Léon*, Paris, Ernest Leroux, 1895, p. 296.

¹¹⁴¹ DU CANGE, et al., *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, éd. augm., Niort : L. Favre, 1883-1887, t. 8, col. 133c. <http://ducange.enc.sorbonne.fr/TORTA1>

¹¹⁴² BÉRONIE Nicolas, *Dictionnaire du patois du Bas-Limousin (Corrèze) et plus particulièrement des environs de Tulle*, Tulle, De l'imprimerie de J.-M. Drappeau, 1824, p. 289.

appelle galettes. On en fait aussi de plus minces, auxquels on a donné le nom de crêpes¹¹⁴³. »

Ces deux mets sont assez proches, mais portent des noms différents. Comme pour Grégoire de Rostrenen, la galette est plus épaisse que la crêpe. D'ailleurs, quelques années plus tard, Alexandre Bouet fait la même distinction entre galette épaisse et crêpe fine.

« Il est une variété de crêpes qu'on appelle galette et qui n'en diffère que par plus d'épaisseur : ce sont les mêmes ingrédients, c'est la même pâte ; seulement cette pâte a été moins fouettée et ne pourrait s'enlever aussi déliée et aussi légère, de la poêle qu'elle recouvre d'une épaisseur double ou triple¹¹⁴⁴. »

Enfin, en 1673, dans un ouvrage de médecine, il est fait mention d'un « crespéau, ou bignet, large comme un grand plat, épais de demi doigt, composé de farine d'un bled, qu'on dit bled noir¹¹⁴⁵ » préparé dans le bourg de la Greolière à une lieue d'Userche (Limousin). C'est donc la consistance de la pâte et l'épaisseur du produit qui en découle qui permettent de distinguer une galette d'une crêpe.

Il n'est pas aisé d'affirmer que les tourtous du Limousin sont des galettes. De nos jours, les tourtous sont assez fins et assimilés à des crêpes de blé noir. La définition qu'en donne Nicolas de Béronie (1742-1820) ne permet pas de résoudre la question¹¹⁴⁶. En revanche, pour Pierre Joseph Jean de Coëtanlem de Rostiviec (1749-1827), « *crampoes* » est « une pâte non fermentée, fort mince, étendue sur une plaque de fer », mais il se fait aussi « de grosses crêpes de sarrasin »¹¹⁴⁷. À l'inverse, Paul Sébillot (1843-1918), divise la Haute-Bretagne en deux « pays » : l'intérieur des terres, où la galette est mince et bien cuite, et la côte, adepte d'une galette généralement épaisse et peu cuite¹¹⁴⁸. Ces deux auteurs font bien la distinction entre un mets fin et un autre plus épais. Pour le premier, qu'elles soient fines ou épaisses, ce sont toujours des crêpes, alors que le second mentionne des galettes minces ou épaisses. Dans un travail récent (1993), Catherine Simon démontre qu'en Basse-Bretagne les mots « galettes » et

¹¹⁴³

¹¹⁴⁴ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 98.

¹¹⁴⁵ GUYON Louis et MEYSSONNIER Lazare, *Le cours de médecine en françois : Contenant Le Miroir De Beauté Et Santé Corporelle...*, Lyon, Chez Jean-baptiste De-Ville, 1673, 436 p.

¹¹⁴⁶ BÉRONIE Nicolas, *Dictionnaire du patois du Bas-Limousin (Corrèze) et plus particulièrement des environs de Tulle*, Tulle, De l'imprimerie de J.-M. Drappeau, 1824, p. 289. « Sorte de crêpes ou de galette dont la pâte est faite avec la farine de blé noir, dans laquelle on mêle quelquefois de l'orge ou du froment... »

¹¹⁴⁷ Bibl. mun. Brest, ms. 200, *Dictionnaire Français-Breton*, 1790-1820, vol. 2, p.544-545.

¹¹⁴⁸ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 333-334.

« crêpes » sont utilisés pour désigner des différences dans la consistance de la pâte et l'épaisseur des produits qui en découlent¹¹⁴⁹. En revanche, en Haute-Bretagne et sur le reste du territoire français, ces deux termes n'ont aucun lien avec l'épaisseur de ce mets. La distinction renvoie aux farines utilisées. Ainsi, la galette est préparée avec de la farine de sarrasin et la crêpe avec du froment.

Sous l'Ancien Régime, une galette se différencie d'une crêpe uniquement par son épaisseur et sa consistance. Ce n'est que dans un second temps qu'une partie de la Bretagne opère une distinction entre ces deux termes à partir de la nature des grains. En Normandie, quelle que soit l'époque, le terme de crêpe n'est jamais employé pour le sarrasin. Finalement, cette dichotomie linguistique est le reflet de pratiques culinaires différenciées (recettes, savoir-faire et outils).

II. Préparation de la pâte

Préparer des crêpes ou des galettes au sein du foyer est un travail dévolu aux femmes¹¹⁵⁰. La répartition des tâches est explicite dans ces quelques vers : « Le petit amant ramassera les bûchettes, la petite amante fera les galettes, en lui disant : fais-les donc bien, ton petit cœur sera le mien. »¹¹⁵¹ Les rares fois où des hommes sont aux commandes, c'est dans le cadre d'une professionnalisation de cette activité¹¹⁵². Que ce soit dans un cadre domestique ou professionnel, par des hommes ou par des femmes, les crêpes et les galettes de sarrasin ne sont pas préparées de la même façon de part et d'autre du Couesnon.

A. La farine de sarrasin

Au XIX^e siècle, il est recommandé d'utiliser une farine « nouvellement

¹¹⁴⁹ SIMON Catherine, *La galette spécificité régionale ?*, Mission du patrimoine ethnologique et Association Buhez, 1993, p.6.

¹¹⁵⁰ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 333 : « C'est ordinairement la maîtresse de la ferme qui est chargée de la fabrication de la galette [...] en certains pays, elle est presque constamment à genoux ; ailleurs elle est assise » ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 132 : « La ménagère a dû en mettre deux sur le feu [galette] » ; Bibl. Mun. Brest, ms. 200, *Dictionnaire Français-Breton*, 1820 1790 : « C'est toujours une femme qui est chargée de cette manutention, ainsi que de la préparation des aliments. »

¹¹⁵¹ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 110-111.

¹¹⁵² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B4636, *Inventaire après-décès de Jean Fouquet, galétier à Rennes*, 9 février 1780 ; « Illustrations Rennaises : Poganne », dans *Le foyer, journal-programme du théâtre de Rennes*, N°40, dimanche 17 février 1839.

moulue¹¹⁵³ » et bien sassée pour obtenir de la « fleur de sarrasin¹¹⁵⁴ ». Qu'en est-il des siècles précédents ? Les inventaires après décès du XVIII^e siècle font souvent état de « tamis », « tambours à farine », « sas à farine » ou « sac à passer la farine » placés non loin d'un pétrin ou d'un petit moulin à sarrasin. De piètre valeur, ces outils sont présents dans tous les foyers, même les plus modestes. Par conséquent, une grande partie de la population pouvait utiliser de la fleur de farine pour préparer une pâte à galettes ou à crêpes. D'autant plus que les résidus qui forment une farine plus grossière font l'objet d'une récupération pour préparer d'autres mets tels que la bouillie ou le pain de sarrasin¹¹⁵⁵. À titre d'exemple, à la date du 17 novembre 1738, le registre d'audiences pour la police de Domfront fait mention de « deux seizième de fleur de sarrasin valant dix sols et un pot de lait baratté valant deux sols¹¹⁵⁶ ». Les nombreux moulins manuels cités dans les inventaires après décès ne laissent aucun doute sur l'utilisation d'une farine fraîchement moulue¹¹⁵⁷.

B. Le liquide : eau ou lait

La question du liquide est sensiblement la même que pour la bouillie de sarrasin¹¹⁵⁸. Faut-il utiliser de l'eau¹¹⁵⁹ ou un produit laitier ? Certains auteurs

¹¹⁵³ HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 : « farine de blé noir, fraîchement moulue » ; FOSSET Adolphe, *Encyclopédie domestique, recueil de procédés et de recettes, concernant les arts et métiers, l'économie rurale et domestique ...*, Paris, Salmon, 1830, p. 388 : « Farine de sarrasin nouvellement moulue. »

¹¹⁵⁴ La « fleur de farine » correspond à la partie la plus fine de la mouture. Arch. dép. Orne, 252J383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800 ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 245 ; BERNIER Paul-Dominique, *Essai sur le tiers-état rural, ou les Paysans de Basse-Normandie au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Université de Caen, 1891, p. 51 ; SÉBILLOT Paul, *Contumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 332. vol. 2

¹¹⁵⁵ GRIMOD DE LA REYNIÈRE Alexandre-Balthazar-Laurent, *Néo-physiologie du goût : par ordre alphabétique, ou, Dictionnaire général de la cuisine française, ancien et moderne, ainsi que de office et de la pharmacie domestique ...*, Paris, Au Bureau du Dictionnaire Général de Cuisine, 1839, p. 435 : « Une bouillie de couleur bleuâtre, parce que le son n'a pas été bien séparé : quand cette farine est soigneusement blutée, on en fait, en y ajoutant du beurre ou du lait, des galettes assez nutritives. »

¹¹⁵⁶ Arch. dép. Orne, 6B243, *Registres d'audience pour la police de Domfront*, 1788 1738.

¹¹⁵⁷ CHAUSAT Alain-Gilles, « Meules à main et moulins manuels : exemple d'un patrimoine secondaire longtemps délaissé en Basse-Normandie », *Patrimoines en crise, patrimoines en devenir. Le Centre international d'Études des Patrimoines culturels du Charolais-Brionnais*, 2010, p. 65-74.

¹¹⁵⁸ Cf. p. 427.

¹¹⁵⁹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3911, *Avantages et produits d'un bled noir venant de Sibérie*, décembre 1776 : « Pour en faire des crêpes ou galettes, on pétrit beaucoup la pâte ; ensuite on la rend très-claire à force d'eau ; en sorte néanmoins qu'il lui reste suffisamment de la liaison pour l'étendre sur la galettière » ; SÉBILLOT Paul, *Contumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 332 : « la farine, on la démêle avec de l'eau » ; FOSSET Adolphe, *Encyclopédie domestique, recueil de procédés et de recettes, concernant les arts et métiers, l'économie rurale et domestique ...*, Paris, Salmon, 1830, p. 388 : « Versez peu à peu de l'eau jusqu'à ce que ce soit comme une bouillie claire » ; HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou,*

préconisent l'usage de lait doux¹¹⁶⁰, alors que d'autres insistent sur l'intérêt de recourir à un lait fermenté, que l'on définit comme « caillé » ou « ribot » en Bretagne. Ce dernier rendrait les galettes plus tendres et légèrement acidulées¹¹⁶¹. Ce procédé est d'autant plus avantageux qu'il est simple, naturel, et n'engendre aucun coût supplémentaire. En laissant reposer du lait à une certaine température, il fermente grâce aux bactéries lactiques qui se nourrissent du lactose et produisent de l'acide lactique. C'est ce processus qui donne un goût acidifié et déstabilise la structure du lait en le figeant de façon à donner un « caillé lactique ». Par ailleurs, la consistance visqueuse du lait fermenté agit également sur la pâte elle-même. Au XIX^e siècle, dans la commune de Saint-Dolay (Morbihan), il se consomme des galettes dites « levées ». Composées de farine de sarrasin et de lait « riboté », cette pâte repose plusieurs heures près de la cheminée, afin qu'elle puisse « monter »¹¹⁶². Toutefois, cette recette ne plaît pas à tous les palais. En 1800, le préfet de l'Orne explique que les bonnes crêpes de sarrasin se font avec du lait (doux) et que les paysans les plus pauvres se contentent de « lait caillé ou même d'eau »¹¹⁶³. Pour ce préfet, le lait caillé est perçu comme inférieur au lait doux. Pour cause, ce lait caillé est issu des restes de la production de crème ou de beurre¹¹⁶⁴. Les paysans qui possèdent une vache vendent ce beurre pour payer leurs impôts et, dans la mesure du possible, se dégager un petit revenu¹¹⁶⁵. C'est donc une façon économique d'améliorer le quotidien. Dans d'autres exploitations, ces sous-produits laitiers entrent dans la

Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 : « Delayez-en la quantité que vous voudrez avec de l'eau. »

¹¹⁶⁰ HIPPOLYTE VALLÉE Jean Fleury, *Cherbourg et ses environs : nouveau guide du voyageur à Cherbourg*, Cherbourg, Impr. de Noblet, 1839, vol. 2, p. 16 : « La galette, sorte de pâte composée de farine de sarrasin, de lait et d'œuf » ; BERNIER Paul-Dominique, *Essai sur le tiers-état rural, ou les Paysans de Basse-Normandie au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Université de Caen Basse-Normandie, 1891, p. 51 ; « Les galettes de sarrasin [...] du lait et des œufs » ; GASTÉBOIS Victor, « Le curé Paimblanc de Martigny en Basse-Normandie », *La revue du Mortainais*, 1921, vol. 14, p. 660 : « Les galettes au lait et à l'eau. »

¹¹⁶¹ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 133 vol. 1 : « lait caillé » ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 204 : « lait caillé » ; PIERRE J-Isidore, *Recherches analytiques sur le sarrasin, considéré comme substance alimentaire*, Paris, Librairie centrale d'agriculture et de Jardinage, 1858, p. 6 : « On délaie la farine de sarrasin avec du lait caillé, soit avec du lait doux écrémé ou non. »

¹¹⁶² BUHEZ, *Quand les Bretons passent à table : manières de boire et de manger en Bretagne, 19^e-20^e siècle*, Rennes, Éd. Apogée, 1994, p. 143. Notice issue des ouvrages de M. Dany Calofer sur la commune de Saint-Dolay.

¹¹⁶³ Arch. dép. Orne, 252J383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800.

¹¹⁶⁴ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 204 : « on la fait [la galette] avec le lait caillé, dont on a tiré la crème qui sert à faire le beurre » ; *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Association normande, 1838, vol. 4, p. 302 : « Pour obtenir une livre de beurre il faut douze à quatorze litres de lait. Avec le lait écrémé on fait les galettes ou la bouillie. »

¹¹⁶⁵ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 194.

composition de la « posson » destinée à engraisser les porcs¹¹⁶⁶.

Certains n'hésitent pas à rajouter dans la pâte à crêpes ou à galettes une cuillerée d'eau-de-vie¹¹⁶⁷ ou remplacent le lait par de la crème¹¹⁶⁸, voire du cidre ou du poiré¹¹⁶⁹. La question du choix de l'eau ou du lait et de ses dérivés fait l'objet d'une réflexion plus approfondie dans le chapitre sur la bouillie¹¹⁷⁰. Le constat est sensiblement le même ; la présence du lait s'accroît à mesure qu'on avance dans le temps. À partir du XVIII^e siècle, l'élevage bovin prend une place grandissante dans les systèmes agraires de l'Ouest¹¹⁷¹. Ce mouvement n'aura de cesse de s'accroître tout au long des XIX^e et XX^e siècles. Dès lors, il paraît naturel de voir s'intensifier l'usage du lait ou de ses dérivés dans l'alimentation de ces populations. Pourtant, les choses ne sont pas aussi simples. À la lecture des différentes sources précédemment évoquées, une certaine dichotomie apparaît entre les galettes bretonnes, majoritairement préparée avec de l'eau, et leurs consœurs normandes souvent confectionnées avec du lait. Aujourd'hui encore cette distinction est opérante des deux côtés du Couesnon. Les Bretons crient au sacrilège, lorsque les Normands évoquent la présence de lait dans la préparation de galettes. Au XXI^e siècle, l'emploi de l'eau n'est plus conditionné par un souci économique, mais par un fait culturel. L'identité culinaire de ces deux régions s'est construite dans des contextes économiques et agraires différents.

C. Du sel et des œufs ?

Si l'eau ou le lait et la farine sont les principaux ingrédients de la pâte à crêpes ou à galettes, beaucoup d'auteurs du XIX^e siècle mentionnent également la

¹¹⁶⁶ « En Bretagne, au XVIII^e siècle, eau mêlée de farine de son, de navets, qu'on donnait aux bovins ». Marcel LACHIVER, *Dictionnaire du monde rural...*

¹¹⁶⁷ FOSSET Adolphe, *Encyclopédie domestique, recueil de procédés et de recettes, concernant les arts et métiers, l'économie rurale et domestique ...*, Paris, Salmon, 1830, p. 388 ; HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417.

¹¹⁶⁸ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 245 : « Toute de crème au lieu du lait becquelé (caillé) et beurré des deux côtés. »

¹¹⁶⁹ *Ibid.*, p. 133 vol. 1.

¹¹⁷⁰ Cf. p. 427.

¹¹⁷¹ Cf. p. 195.

présence d'un ou plusieurs œufs¹¹⁷², ainsi que l'emploi de sel¹¹⁷³. Pour Pierre Isidore cette pâte peut se préparer avec ou sans œufs¹¹⁷⁴ et Jules Lecœur évoque des blancs d'œufs battus, avec une éventuelle adjonction des jaunes¹¹⁷⁵. La plus ancienne mention d'œufs pour la préparation de la pâte nous vient du préfet de l'Orne, en 1800. Il fait une distinction entre les crêpes « de jour de régal ou carême-prenant¹¹⁷⁶ », préparées avec du lait et des œufs, et les crêpes « des paysans trop pauvres pour faire cette dépense », qui se contentent de « lait caillé ou même d'eau »¹¹⁷⁷. En l'absence de sources, il est difficile d'être aussi formel sur la présence de ces deux ingrédients pour l'Ancien Régime. Pour le sel, on imagine aisément que les populations du Massif armoricain ne devaient pas avoir de difficulté pour s'en procurer. Avant la Révolution, la gabelle est certainement un frein à l'usage du sel dans les plats populaires. Toutefois, la Bretagne étant une province franche, elle se voit exemptée de cet impôt. Quant à la Normandie armoricaine, elle est également assez bien lotie avec son statut de « quart-bouillon ». D'autant plus que la production de sel dans la Manche est abondante [Carte n° 21]. En revanche, la question de la consommation d'œufs chez les paysans est une véritable énigme sur laquelle nous reviendrons un peu plus loin¹¹⁷⁸.

¹¹⁷² HIPPOLYTE Vallée, FLEURY Jean, *Cherbourg et ses environs : nouveau guide du voyageur à Cherbourg*, Cherbourg, Impr. de Noblet, 1839, vol. 2, p. 16 ; BERNIER Paul-Dominique, *Essai sur le tiers-état rural, ou les Paysans de Basse-Normandie au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Université de Caen Basse-Normandie, 1891, p. 51 ; HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 ; FOSSET Adolphe, *Encyclopédie domestique, recueil de procédés et de recettes, concernant les arts et métiers, l'économie rurale et domestique ...*, Paris, Salmon, 1830, p. 388 ; MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1, p. 453.

¹¹⁷³ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 332 ; BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 12 ; FOSSET Adolphe, *Encyclopédie domestique, recueil de procédés et de recettes, concernant les arts et métiers, l'économie rurale et domestique ...*, Paris, Salmon, 1830, p. 388 ; BRIEUDE Jean-Joseph, « Observations économiques et politiques sur la chaîne des montagnes, ci-devant appelées d'Auvergne, faisant partie des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal » dans *Annales de statistique*, Paris, Imprimerie de Valade, 1802, vol. 3, p. 380 ; MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1, p. 543 ; HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 844.

¹¹⁷⁴ PIERRE J-Isidore, *Recherches analytiques sur le sarrasin, considéré comme substance alimentaire*, Paris, Librairie centrale d'agriculture et de Jardinage, 1858, p. 6.

¹¹⁷⁵ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 133.

¹¹⁷⁶ Le carême-prenant correspond aux trois jours de réjouissance qui précèdent le carême (mercredi des Cendres)

¹¹⁷⁷ Arch. dép. Orne, 252J383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800.

¹¹⁷⁸ Cf. p. 392

Une fois ces aliments rassemblés, reste à les verser dans une terrine en grès¹¹⁷⁹ ou une jatte de bois¹¹⁸⁰ pour les mélanger. Rares sont les documents à s'attarder sur ce savoir-faire ou sur les outils employés. Il faut se contenter des explications fournies par M. Gustave Heuzé en 1871 :

« On la bat [la pâte], ou pour mieux dire on l'agite très vivement pendant quelques instants, puis on l'abandonne à elle-même pendant deux heures environ pour qu'elle fermente un peu et qu'elle soit plus liée¹¹⁸¹. »

Après avoir terminé la préparation, intéressons-nous maintenant aux ustensiles de cuisson.

III. Les ustensiles nécessaires à la préparation des crêpes et galettes

Une fois la pâte préparée vient l'étape de la cuisson. Cette dernière nécessite un ensemble d'objets, certes réduit, mais dont le nombre, la morphologie, les matériaux et les noms varient dans le temps et dans l'espace. De nos jours, dans l'imaginaire populaire des personnes qui ne vivent pas dans le Grand Ouest, une galette de sarrasin est forcément cuite à la « mode bretonne » : sur une plaque de fonte sans rebord (*billig*), la pâte est étalée grâce à un petit râteau en bois (*rozell*) et la galette est retournée avec une longue spatule en fer (*spanell*). En revanche, un habitant du Nord-Cotentin décrira des outils différents d'un Ornaïs et une personne vivant en Haute-Bretagne n'utilisera pas les mêmes termes qu'un habitant de Basse-Bretagne. Sans oublier que le choix des matériaux à travers les siècles reflète les évolutions techniques. La préparation des crêpes et des galettes n'est pas une pratique ancestrale, immuable et singulière. Pour s'en convaincre, rien de mieux qu'une étude localisée et distincte des outils et des savoir-faire. Ces éléments sont d'excellents révélateurs des diversités régionales.

A. Pour les cuire

« L'âge de pierre et l'âge de terre »

Entre Rennes, Laval et Redon, le terme « pierre à galette » est très souvent

¹¹⁷⁹ SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégaud, 1978, p. 60.

¹¹⁸⁰ GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 118.

¹¹⁸¹ HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 844.

utilisé dans les inventaires après décès¹¹⁸² [Carte n° 27, p. 366]. Cependant, au XVIII^e siècle, il ne s'agit guère d'une pierre à proprement parler, mais d'un ustensile en fer ou en fonte¹¹⁸³. D'où vient cette expression ? Est-ce la réminiscence d'une période où les galettes étaient réellement cuites sur des pierres ? La question devient d'autant plus légitime que Grégoire de Rostrenen définit la « galettoire » comme un « instrument de fer plat, de pierre, ou de brique, qui se met sur un trépied, pour faire des galettes & des crêpes »¹¹⁸⁴. Aucune autre source bretonne ou normande n'évoque l'utilisation de pierre pour cuire les galettes. Néanmoins, dans ses chroniques, Froissart se fait l'écho d'une pratique observée au XIV^e siècle et déjà relatée dans *Les vraies chroniques de messire Jehan le Bel* :

« ...ils [les écossais] ne font aultre pourveance que casquns emporte entre la selle et le penniel dou cheval que il cevaue, une plate pierre, et avoech ce il trousse derrière lui une besace plainne de farine, en celle entente quand il ont tant mengié de char mal quite que lor estomac samble estre wape et afoiblis, ils jettent celle **plate pierre au feu** et destrempent un petit de leur farine, et quand leur pierre est escaufée, il jettent de celle clère paste sus elle c[h]aude pierre et en font un petit **tourtiel** à manière de une oublie de béguine, et le mengent pour conforter lor estomach¹¹⁸⁵. »

Ce témoignage montre que cette technique avait cours en Écosse, au bas Moyen-Âge. De nos jours, dans les Hautes-Alpes, musées et particuliers

¹¹⁸² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B2501, *Registre d'inventaires après décès réalisés à La Guerche de Bretagne, juridiction de la Chefferie, 1790 1783 ; Inventaire en 1798 chez un riche laboureur Jean Faucheux* (Arch. dép. Loire-Atlantique, 4 E 117 34), <http://ruffineck44.blogspot.fr/2012/03/linventaire-d-un-riche-laboureur-jean.html>, 10 mars 2012, (consulté le 14 janvier 2015) ; BOULANGÉ Jean-Baptiste, *La culture matérielle de l'alimentation dans l'habitat privé en pays de Rennes de la fin du 18^e au 19^e siècle*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 2004, p. 18 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4E2555, Inventaire après décès de Jeanne Terrier vivant sur la paroisse du Pertre, réalisé par le notaire de la baronnie de Vitré, 15 novembre 1781, dans : RONCEVAY Nathalie, *Travail et cadre de vie chez les agriculteurs dans la région d'Argentré-du-Plessis de 1763 à 1815 : d'après les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1999, p. 72 ; HAVARD Henry (1838-1921), *Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration : depuis le XII^e siècle jusqu'à nos jours*, Paris, Maison Quantin, 1894, vol. 4 (P-Z)/4, p. 313-314 Pierre à Galette, terme que l'on retrouve dans l'Inventaire de Renée Papin, dame de Laduchais, les Rochers, 22 janvier 1705 et dans l'inventaire de Renée Saillis, les Rochers, 5 janvier 1720.

¹¹⁸³ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B2146, Inventaire après décès de Mathurin Richet laboureur dans la paroisse de Torcé (région de Vitré), 23 septembre 1763, dans : SIMON Valérie, *Les Exploitations agricoles dans la région de Vitré à partir des inventaires après décès de 1758 à 1782*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, p. 138. Mathurin Richet, laboureur dans la paroisse de Torcé près de Vitré, possédait « une pierre à galette de fonte ».

¹¹⁸⁴ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 446.

¹¹⁸⁵ M. LE BARON KERVIN DE LETTENHOVE, *Oeuvres de Froissart. Publiées avec les variantes des divers manuscrits*, Réimpression en 1967, Osnabrück, Biblio Verlag, 1867, vol. 2, p. 134. Chaque écossais transporte entre sa selle et son cheval une pierre plate et une besace de farine. Pour manger, ils préparent une pâte à base d'eau et de farine qu'ils font cuire sur cette pierre placée dans le feu. Ils font ainsi un petit « toutiel » à la manière d'un « oublie de béguine » pour se caler l'estomac.

possèdent des « poêles à galettes » en pierre ollaire¹¹⁸⁶. Identifiés comme étant du XIX^e siècle, voire du XVIII^e siècle, ces ustensiles ne semblent pas avoir été utilisés dans d'autres régions françaises. La pierre ollaire ou stéatite a la particularité d'être tendre à l'état naturel et de se durcir au contact de l'air, ce qui lui permet d'être travaillée sur un tour pour la confection de récipients. Depuis l'Antiquité tardive, ses propriétés réfractaires en font un excellent matériau pour la fabrication d'ustensiles de cuisson¹¹⁸⁷. Au XVIII^e siècle, elle est toujours utilisée pour le tournage de marmites et de chaudrons¹¹⁸⁸.

Figure n° 36 : Poêle à galette en pierre ollaire et tourne-galettes

Sources : Inventaire général de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Guilleste, réf. IVR93_95050293X, <http://www.culture.gouv.fr/>



Il n'y a donc rien d'incongru à ce que la pierre soit utilisée pour cuire des galettes. Néanmoins, reste à trouver un matériau approprié dans le Massif armoricain. Si Grégoire de Rostrenen évoque la pierre, n'oublions pas qu'il désigne également la brique. Les principales caractéristiques d'une brique sont sa forme parallélépipédique et sa matière argileuse cuite. Selon toute vraisemblance, c'est sa propriété physique et non morphologique qui est mise en

¹¹⁸⁶ <http://www.culture.fr/Ressources/Moteur-Collections/>. L'appellation pierre ollaire ou stéatite regroupe des roches métamorphiques de type majoritairement ultrabasique.

¹¹⁸⁷ BILLOIN David, « Les récipients en pierre ollaire en France : État de la question » dans *Le tournage, des origines à l'an Mil : actes du colloque de Niederbronn, octobre 2003*, Montagnac, M. Mergoil, 2004, p. 179.

¹¹⁸⁸ VALMONT DE BOMARE Jacques-Christophe, *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle : contenant l'histoire des animaux, des végétaux et des minéraux ... et des autres principaux phénomènes de la nature*, 4e édition., Lyon, chez Bruyset Freres, 1791, vol. 6, p. 119.

avant dans cet exemple. Par conséquent, l'auteur évoque certainement un instrument en terre cuite. Dans le *Dictionnaire des locutions populaires du bon pays de Rennes-en-Bretagne* la définition d'une « tuile à galette » précise qu'anciennement cet ustensile était en terre cuite et que ce nom proviendrait de cette spécificité¹¹⁸⁹. Malheureusement, nous ne disposons pas de réelle analyse linguistique pour confirmer cette proposition. Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, plusieurs inventaires après décès de la sénéchaussée de Quimperlé mentionnent la présence de « poelles de terre » ou « petites poilles de terre grise », autrement dit des poêles en poterie¹¹⁹⁰. La plupart de ces inventaires font également mention de « poêles à crêpes », ce qui prouverait que ces « poelles de terre » n'ont pas de lien avec la confection de crêpes ou de galettes. En revanche, de nombreux articles et rapports de fouilles archéologiques évoquent le sujet.

En 1956, Yves Coppens est peut-être l'un des premiers à proposer une galettière en poterie. Dans un article sur « la céramique soyeuse dans le sud du Morbihan » il décrit un objet en terre de 38 cm de diamètre pourvu d'une petite expansion percée d'un orifice cylindrique¹¹⁹¹. La datation est peu précise, entre la période gallo-romaine et le X^e siècle.

Figure n° 37 : Dessin d'une céramique identifiée comme une probable galettière (I^{er} – X^e siècle)

Source : COPPENS Yves et MERLAT Pierre, « La céramique « soyeuse » dans le sud du Morbihan », *Annales de Bretagne*, 1956, vol. 63, n° 1, p. 150.

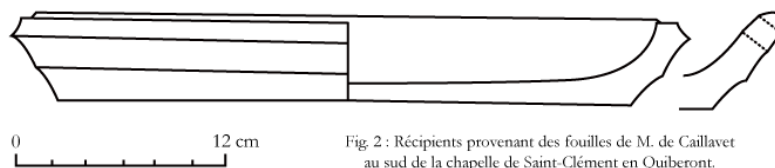


Fig 2 : Récipients provenant des fouilles de M. de Caillavet au sud de la chapelle de Saint-Clément en Quiberont.

Il est difficile de déterminer avec certitude la nature de cette poterie. D'ailleurs, l'auteur reste très prudent sur sa propre interprétation. Le plus étonnant reste la datation par rapport aux autres découvertes archéologiques du

¹¹⁸⁹ COULABIN H., *Dictionnaire des locutions populaires du bon pays de Rennes-en-Bretagne*, Rennes, H. Caillière, 1891, p. 366.

¹¹⁹⁰ Arch. dép. Finistère, 9B442, *Inventaires après décès, ventes et partages de la paroisse de Querrien, Sénéchaussée de Quimperlé (1718-1765)* ; *Ibid.*, 9B430, *Inventaires après décès de la paroisse de Moëlan, Sénéchaussée de Quimperlé (1731-1741)* ; *Ibid.*, 9B438, *Inventaires après décès de la paroisse de Moëlan, Sénéchaussée de Quimperlé (1785-1787)* ; *Ibid.*, 9B442, *Inventaires après décès, ventes et partages de la paroisse de Querrien, Sénéchaussée de Quimperlé (1718-1765)* ; *Ibid.*, 9B444, *Inventaires après décès, ventes et partages de la paroisse de Querrien, Sénéchaussée de Quimperlé (1787-1789)*. Analyse effectuée à partir du corpus d'inventaire après décès d'Isabelle Guégan. Thèse en cours, université de Bretagne Occidentale, sous la direction de Philippe Jarnoux, « Rapport à la terre, conflits et hiérarchie sociale en Basse-Bretagne 1650-1789 ».

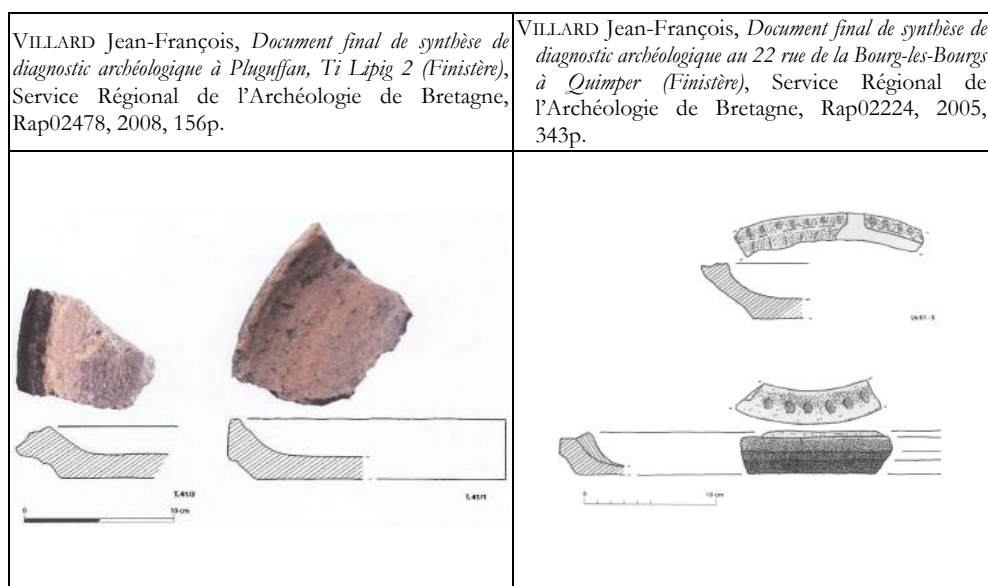
¹¹⁹¹ COPPENS Yves et MERLAT Pierre, « La céramique « soyeuse » dans le sud du Morbihan », *Annales de Bretagne*, 1956, vol. 63, n° 1, p. 150.

même genre.

Dans la bibliothèque numérique du Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, plus d'une quarantaine de rapports produits entre 1971 et 2016 évoquent la découverte de « galet(t)ières » mises au jour au cours de fouilles archéologiques¹¹⁹². Une très grande partie de ces artefacts concerne le Finistère. Le Morbihan arrive en seconde position, puis vient les Côtes-d'Armor et enfin l'Ille-et-Vilaine avec une seule découverte avérée (fouilles de la place Sainte-Anne à Rennes). Finalement, ces céramiques apparaissent majoritairement dans la partie celtique de la Bretagne (Basse-Bretagne).

Ces galettières appartiennent principalement au groupe des « poteries onctueuses de Cornouille ». Réfractaires et résistantes aux chocs thermiques, elles ont la particularité d'être parfaitement adaptées à la cuisson des aliments. C'est la raison pour laquelle les poteries onctueuses sont essentiellement des marmites, des chaudrons, des pots à cuire et des plats de cuisson nommés par convention « galettière ». Leur répartition chronologique s'étale entre le X^e et le XVI^e siècle, avec une prédominance pour le bas Moyen-Âge¹¹⁹³.

Figure n° 38 & 39 : Morceaux de céramiques onctueuses identifiés comme des galettières (XIV^e et XV^e siècle)

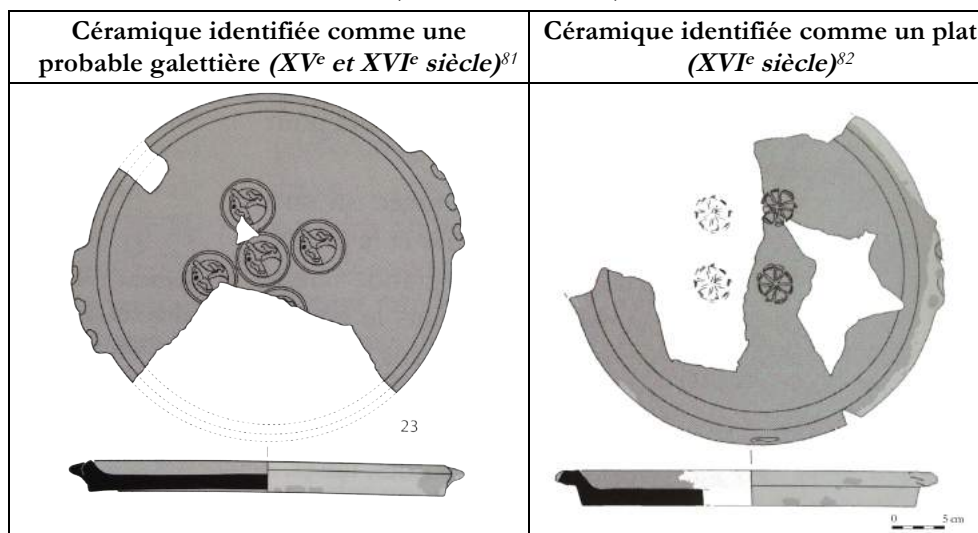


¹¹⁹² <http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/>

¹¹⁹³ GIOT Pierre-Roland et QUERRÉ Guirec, « Quelques productions céramiques médiévales de Bretagne : les incidences des caractéristiques minéralogiques », *Actes des congrès de la Société d'archéologie médiévale*, 1987, vol. 1, n° 1, p. 149-156.

Durant les fouilles de la place Sainte-Anne à Rennes, des céramiques des XV^e et XVI^e siècles ont été retrouvées. Dans ce lot figure une poterie identifiée par Françoise Laubaune-Jean comme pouvant être « l'ancêtre des galettières »¹¹⁹⁴. Or, cet artefact n'appartient pas à la famille des poteries onctueuses. Il s'agit d'un disque ayant un diamètre intérieur d'environ 25 cm, pourvu d'un rebord vertical à lèvre, avec deux larges tenons faisant office d'anses. Au centre de la surface intérieure est imprimé un décor de « poinçons » ou de « sceaux ». Non loin de cette première découverte, à une centaine de kilomètres au nord-ouest de Rennes, le château du Guildo dans les Côtes-d'Armor a été le théâtre d'une fouille programmée entre 1995 et 2013. Un artefact similaire a été mis au jour. Il s'agit d'un disque à bord droit d'environ 30 cm, doté de deux anses et dont l'intérieur est recouvert d'une glaçure mouchetée de vert avec des motifs dessinés en son centre¹¹⁹⁵. Ces deux objets présentés comme identiques par Françoise Laubaune-Jean sont respectivement identifiés comme une galettière, puis un plat.

Figure n° 40 & 41 : Céramique identifiée comme une probable galettière ou plat (XV^e et XVI^e siècle)



¹¹⁹⁴ LABAUNE-JEAN Françoise et POUILLE Dominique, « Répertoire des céramiques de Rennes aux XV^e et XVI^e siècles, à partir des découvertes du site hospitalier de la place Sainte-Anne (Ille-et-Vilaine, Bretagne) », *Revue archéologique de l'Ouest*, 24 septembre 2013, n° 29, p. 275-276 ; LABAUNE-JEAN Françoise et POUILLE Dominique, « Le vaisselier rennais de la seconde moitié du XV^e et du début du XVI^e siècle, d'après le mobilier issu de deux dépotoirs », *Revue Archéologique de l'Ouest*, 2013, n° 29, p. 414 & 419 ; LABAUNE-JEAN Françoise, « Un dépotoir en contexte hospitalier à Rennes, place Sainte-Anne. Aperçu du vaisselier en usage au début XVI^e siècle », Caen, CRAHAM, 2011, p. 238.

¹¹⁹⁵ PILET-LEMIERE Jacqueline, LABAUNE-JEAN Françoise et PICAULT Christèle, « Trois lots de mobilier du XVI^e siècle provenant du château du Guildo (Côtes-d'Armor) », *Revue Archéologique de l'Ouest*, 2004, n° 21, p. 216.

Les deux hypothèses sont intéressantes. Ces objets sont-ils réellement des poêles à crêpes en poterie ou des plats servant à cuire des tartes ou d'autres mets de ce type ?

Il ne faut pas imaginer ces poteries comme des galettières au sens actuel du terme. De prime abord, si elles sont antérieures au XV^e siècle, il y a peu de chance qu'elles aient servi à cuire du sarrasin. De plus, aucun élément ne permet d'affirmer que ces contenants recevaient une pâte liquide ou semi-liquide. Un morceau de pâte pétri pour la cuisson d'une sorte de « pain plat » ou de galette épaisse au sens de « torteau » peut tout aussi bien être cuit dans un tel objet. La confusion vient du nom donné à ce type de céramique. L'attribution à un objet indéterminé d'un substantif déjà utilisé induit inévitablement des présuppositions. Il serait plus judicieux de nommer ces objets à partir de critères morphologiques pour éviter de leur attribuer une fonction ou une représentation *a priori*. La morpho-typologie de ces ustensiles exclut des modes de cuisson tels que le bouilli, le mijoté, le rôti, le grillé, le frit ou la vapeur. Vraisemblablement, ces objets de cuisson sont destinés à être utilisés dans un four ou à même le feu comme une poêle ou un poêlon, à ceci près que la taille des rebords réduit considérablement le volume d'aliments qu'ils peuvent contenir. La présence de suie sur la surface inférieure de certains de ces spécimens indique un contact direct avec des flammes. Néanmoins, ces traces peuvent être le résultat d'un réemploi pour une utilisation secondaire.

Durant les fouilles archéologiques de l'ancienne abbaye de Landévennec sur la presqu'île de Crozon dans le Finistère, des céramiques rondes (35 à 40 cm de diamètre) dotées d'un bord peu élevé et d'un fond plat ont été retrouvées dans un contexte archéologique compris entre le XIII^e et XVI^e siècle. Ces céramiques ont fait l'objet d'analyses chimiques¹¹⁹⁶. Si la présence de traces de *Fagopyrum* ou autres végétaux n'a pas été établie, l'utilisation de beurre à des températures allant de 240 à 270°C est attestée. Même si de forts soupçons subsistent, ce nouvel élément n'est pas suffisant pour affirmer que ces objets de cuisson servaient à la réalisation de galettes ou de crêpes. De plus, comme nous l'avons déjà évoqué, il existe au XVIII^e siècle, des poêles en terre qui n'ont aucun lien avec les crêpes et les galettes.

¹¹⁹⁶ GARNIER Nicolas, *Analyse chimique du contenu de céramiques régionales Musée de Landevennec (29)*, Landevennec (29), SAS Laboratoire Nicolas Garnier Analyses physicochimiques des Matériaux du Patrimoine, 2015, 14 p.

« L'âge du fer et l'âge de la fonte »

Entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, les poêles à galettes ou à crêpes sont en fer. Ce n'est qu'au cours du XVIII^e siècle que la fonte commence à apparaître ; elle devient majoritaire dans le courant de la seconde moitié du XIX^e siècle. Sous l'Ancien Régime, les indications sur les matériaux des tuiles, galettières et autres poêles à crêpes restent assez rares. Parfois, les inventaires après décès regroupent des ustensiles de cuisine par matériau, avec une annotation finale telle que : « le tout de fer ». Ainsi, la présence d'une galettière ou d'une tuile dans ce type de regroupement permet de connaître la matière employée¹¹⁹⁷. Vers le dernier quart du XVIII^e siècle, les mentions de « fonte » ou de « potin » commencent à se multiplier¹¹⁹⁸. Le terme « potin » utilisé par les notaires renvoie très certainement à la fonte. Dans cette chronologie, le Domfrontais semble faire figure d'exception, puisque des « galtoires » ou « tuiles » en fonte sont signalées par les notaires dès le début du XVIII^e siècle¹¹⁹⁹. Il faut néanmoins attendre la seconde moitié du siècle pour observer une réelle apparition de la fonte dans cette région¹²⁰⁰. L'espace compris entre Tinchebray, Domfront et Mortain est réputé pour son travail du fer et de la fonte¹²⁰¹.

En Bretagne, les indications recueillies sur les matériaux utilisés au XVIII^e siècle sont encore plus rares et concernent uniquement le « fer »¹²⁰². Il ne faut pas pour autant exclure l'usage de la fonte pour la fin de cette période¹²⁰³. La majorité des spécimens présents dans les collections du musée de Bretagne sont d'ailleurs en fonte. Bien qu'ils ne soient pas datés, il est fort probable qu'ils datent

¹¹⁹⁷ Arch. dép. Manche, 5E17580, *Registre des inventaires après décès du notaire Robert Poret, tabellionage et notariat d'Avranches*, 1736. Arch. dép. Calvados, 8E13582, *Inventaire après décès, Paroisse de Lacambe, Baillage de Bayeux*, 6 mai 1748.

¹¹⁹⁸ Arch. dép. Mayenne, 3E79/267 à 268, *Inventaires après décès, Notaire de Gorron, 1773-1774*. Plusieurs mentions de « tuile en fonte ». Arch. dép. Calvados, 5E550 à 558, *Inventaires après décès, paroisse de Sainte-Mère-Eglise, 1781-1789*. Plusieurs mentions de « haitier de pottin ». Arch. dép. Manche, 5E215 /22 à 36, *Inventaires après décès dans la ville d'Avranches*, 1795-1806.

¹¹⁹⁹ Arch. dép. Orne, 4E150/25, *Inventaire après décès dans la paroisse de Messei*, 10 juillet 1705. *Ibid*, 4E98/096, *Inventaire après décès d'un fermier de la paroisse de Messei*, 27 février 1710.

¹²⁰⁰ Arch. dép. Orne, 4E98, *Inventaires après décès de Messei, 1613-1790* ; *Ibid*, 4E80, *Inventaires après décès de Tinchebray, 1700-1747*. *Ibid*, 4E150, *Inventaires après décès de Passais, 1696-1750*. (La liste complète est consultable dans la partie archives manuscrites de la bibliographie)

¹²⁰¹ ROUSSEL C., *Topographie rurale, économique et médicale de la partie méridionale des départements de la Manche et du Calvados, connue ci-devant sous le nom de Bocage*, (1^{ère} éd. 1800), Caen, chez Delauney, 1845, p. 13. « Dans l'espace compris entre Tinchebrai, Domfront et Mortain, il y a des mines très-abondantes en fer. Les forges de Chanu, Saint-Bomer et Chanségré, en fondent de très-bon : celles de Danvou sont abandonnées, peut-être par le manque de bois ; au surplus, le fer qu'elles fournissoient étoit très-cassant. »

¹²⁰² Arch. dép. Morbihan, 6E12000, *Partages de biens dans la paroisse de Guer, 12 juin 1739* : « une galettoire de fer et tournette de bois »

¹²⁰³ Les sondages effectués dans les inventaires après décès des départements bretons pour le dernier quart du XVIII^e siècle ne sont pas assez conséquents pour proposer une absence totale de la fonte.

du XIX^e ou du XX^e siècle.

Le fer est un matériau très réactif à la chaleur. Si cette dernière n'est pas constante et homogène sous la poêle, la crêpe peut se retrouver inégalement cuite. Plus la surface de la poêle est grande, plus les risques augmentent. En revanche, bien qu'elle mette plus de temps pour chauffer, la fonte accumule et conserve la chaleur. La température a donc plus de chance d'être homogène sur l'ensemble de la surface cuisante.

Les noms bretons

De nos jours, les Bretons cuisent leurs crêpes ou leurs galettes sur ce que l'on nomme en breton un *billig*. Or, cette langue n'est guère utilisée dans les sources d'Ancien Régime¹²⁰⁴. Pour connaître l'histoire de l'utilisation de ce terme, il faut s'astreindre à la lecture des dictionnaires bretons. Dans le *Catholicon* (dictionnaire Breton-Français-Latin de 1464), il n'existe aucun substantif définissant un objet propre à la cuisson des crêpes ou des galettes. Le mot « *pillic* », qui a donné en breton moderne « *billig* » y est bien présent, mais il est traduit par « poille » et « *pillic Houarn* » par « poille de fer »¹²⁰⁵. Au XVIII^e siècle, Dom Louis Le Pelletier définit le mot « *pilic* » comme « un bassin à queue » ou « poêle à fricasser »¹²⁰⁶. Aucun lien n'est établi entre un « *pil(l)ic* » et des galettes ou des crêpes. Il s'agit simplement d'une poêle en fer. En revanche, Grégoire de Rostrenen traduit le mot « galettoire » par *Pilicq-crampoës*¹²⁰⁷. En 1847, dans un autre dictionnaire breton, « *pillig* » est défini comme une « poêle, ustensile de cuisine ». En revanche, « *pillik-Krampoez* » est une « galettiere » ou une « galettoire », un « instrument de fer plat et sans rebord, servant à faire des crêpes ou des galettes »¹²⁰⁸.

Si au XV^e siècle, le mot « *pil(l)ic* » n'est pas associé aux crêpes et qu'au XVIII^e siècle, un auteur sur deux fait ce rapprochement, on peut supposer que le substantif « *pil(l)ic* » est antérieur à l'essor de la consommation de galettes de sarrasin (XVII^e-XVIII^e siècle). Dans tous ces dictionnaires, le substantif *pil(l)i[g] / [c] / [ck]* seul n'est pas défini comme un ustensile propre à la cuisson de crêpes ou de galettes. C'est bien l'association de « *pillig* » pour « poêle » et

¹²⁰⁴ Cf. p. 348.

¹²⁰⁵ B.N.F., dép. man., Latin 7656, *Vocabularium aremoricolatinum : authore Joanne Lagadeuc, dioecesis Trecorensis ; desinit in littera P.*, 1500 1401.

¹²⁰⁶ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet (Paris), 1752, p. 702.

¹²⁰⁷ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 446.

¹²⁰⁸

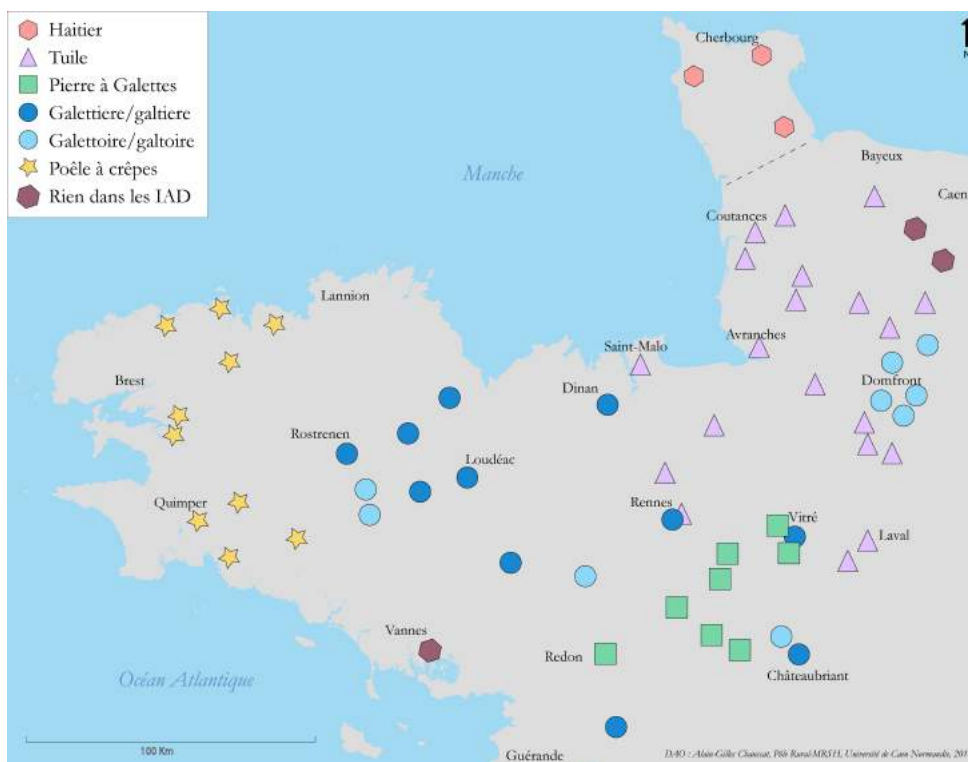
« *crampoës* » pour « crêpe » qui forme l'équivalent d'une « poêle à crêpe ». De nos jours, « *billig* » définit une poêle à crêpes ou à galettes. Les locuteurs bretons sont passés de « *pillig-crampoës* » à « *billig* » par un procédé de réduction (apocope) dû à l'usage populaire. Tout comme le terme « cinéma » pour « cinématographe » ou « auto » pour « automobile ».

Il est malheureusement impossible de connaître les noms bretons employés au quotidien pour désigner les ustensiles de cuisine sous l'Ancien Régime. L'historien doit se contenter des termes francisés qu'il trouve dans les textes, tout en gardant à l'esprit que ce sont des substantifs utilisés par des lettrés. Si pour la Basse-Bretagne ces noms ne reflètent pas la réalité de terrain, pour le reste de l'Ouest, ils permettent de saisir les disparités linguistiques.

Les noms français

Carte n° 27 : Noms utilisés pour désigner un ustensile de cuisine propre à la cuisson des crêpes ou des galettes.

Sources : Inventaires après décès et ouvrages linguistiques.



Le dépouillement des inventaires après décès, des dictionnaires et autres travaux linguistiques a permis d'établir une carte des différents substantifs en usage dans l'Ouest pour désigner un ustensile propre à la cuisson de crêpes ou de galettes :

- Le terme de « tuile » se retrouve dans une zone assez homogène comprenant la moitié sud de la Manche, le Calvados occidental, le nord de l'Ille-et-Vilaine et le nord-ouest de la Mayenne. L'*Atlas linguistique et ethnographique normand* de 1997 mentionne la présence du substantif « tuile » dans le Nord-Cotentin, mais il désignerait une poêle à frire¹²⁰⁹.
- Dans le Nord-Cotentin, on parle de « haitier » ou « rhaitier » (avec différentes graphies). Le « r » de « rhaitier » est dû à la prononciation très gutturale locale du « h » dit aspiré qui ressemble à un « r » de gorge. Ce serait un dérivé de l'adjectif norois¹²¹⁰ *heitr* qui signifie « brûlant »¹²¹¹.
- « Pierre à galette » se retrouve uniquement au sud-est de Rennes, dans une zone comprise entre Rennes, Vitré, Châteaubriant et Redon.
- Les substantifs « galettière » et « galettoire » sont présents dans différentes parties du Massif armoricain. La plus ancienne mention retrouvée à ce jour date de 1588 (galtouer) et provient de la région de Dinan¹²¹². La principale zone de diffusion de ces termes englobe les départements des Côtes-d'Armor et du Morbihan, avec un prolongement vers le nord-ouest de la Loire-Atlantique. Quelques mentions font également leur apparition dans le sud de l'Ille-et-Vilaine et l'ouest du Maine-et-Loire. Ce prolongement vers le sud-est du Massif armoricain paraît assez cohérent, dans la mesure où le substantif « galettière » et « galettoire » se retrouve également dans le Limousin, voire l'Auvergne. En revanche, sa présence dans le Domfrontais paraît plus étrange, car isolé au milieu d'une zone où le mot « tuile » est majoritaire.
- Reste l'appellation « poêle à crêpes » propre à la Basse-Bretagne. On imagine aisément que ce dernier est la traduction littérale du nom breton « *pilic-crampoës* ». C'est également la seule région qui fait référence aux crêpes plutôt qu'aux galettes.

¹²⁰⁹ BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, Paris, CNRS éd, 1997, vol. 3, [carte n°1 007]. Il est difficile de dater l'apparition de cette utilisation. Si le terme de « tuile » était retrouvé dans les inventaires après décès du XVIII^e siècle, il serait impossible de faire la différence entre une poêle à crêpe ou une poêle à frire. Seule la concomitance des deux substantifs dans un même foyer permettrait de démontrer qu'ils ont une fonction différente.

¹²¹⁰ Langue vernaculaire scandinave ou ancien scandinave

¹²¹¹ LEPELLEY René, « Le parler normand du Val-de-Saire (Manche) : phonétique, morphologie, syntaxe, vocabulaire de la vie rurale », *Cahier des Annales de Normandie*, 1974, vol. 7, n° 1, p. 152.

¹²¹² LEMASSON Auguste, *Un coin du Poudouvre. La Châtellenie du Plessis-Balisson : bannière de Bretagne, ses juveigneuries, ses arrière-fiefs : Launay-Comatz, Le Coudrais ; La Guérais, Rays, La Mallerie, La Ravillays et La Crochais-en-Ploubalay. Nouvelle édition... augmentée.*, Rennes, impr. de Oberthür, 1927.

Les formes

Il existe donc de nombreux substantifs pour désigner un ustensile propre à la cuisson des crêpes et des galettes. Cependant, ces appellations sont-elles le reflet d'une diversité morphologique ou de simples synonymes ? Une tuile est-elle différente d'une galettoire, d'une poêle à crêpes ou d'une pierre à galettes ? Pour s'en assurer, commençons par étudier les variantes morphologiques décrites dans les textes et observables dans les musées ou dans les illustrations. Ces ustensiles de cuisson peuvent être divisés en deux grandes typologies : les poêles dotées d'un manche et les plaques, qui en sont dépourvues (*billig*). La première typologie se subdivise à nouveau en deux catégories, avec d'un côté les poêles à long manche (40 à 55 cm) et de l'autre celles à manche court. Ces poêles à manche (court ou long) présentent un diamètre qui varie entre 25 et 40 cm et sont toujours dotées d'un léger rebord.

Figure n° 42 & 43 : Exemples de tuiles présentes au Musée d'Art et d'Histoire d'Avranches



Ce type d'ustensile est utilisé dans l'ensemble de la Normandie armoricaine, ainsi que dans le Limousin¹²¹³. On en retrouve quelques exemplaires dans la partie orientale de l'Ille-et-Vilaine, mais ces poêles à manche restent minoritaires

¹²¹³ JANIGAUD (Dr.) G., « Enquête sur l'alimentation (suite) : 9.3 - Le tourteau et la platine », *Mémoires de la société des sciences naturelles et archéologiques de la Creuse*, 1925, vol. 26, p. 613.

en Haute-Bretagne et inexistantes en Basse-Bretagne. La fonction première du manche n'est pas de mettre ou de sortir la poêle du foyer, mais de pouvoir incliner l'outil pour que la pâte s'étale sur l'ensemble de la surface cuisante. Reste à déterminer si la différence de taille entre ces deux types de poêles répond à un besoin particulier. Il paraît évident que les risques de se brûler en utilisant une poêle à manche court sont bien plus importants. Un témoignage de la fin du XIX^e siècle apporte un éclairage sur cet aspect :

« Pour préparer, il faut avoir une galettoire en fonte, munie d'un manche court. La galettoire est une espèce de poêle plate, sans rebord ou avec un rebord très peu élevé. [...] On ajoute au manche de fonte un morceau de bois assez long que l'on fixe avec un fil de fer, afin d'éviter de se brûler en maintenant le manche en fonte¹²¹⁴. »

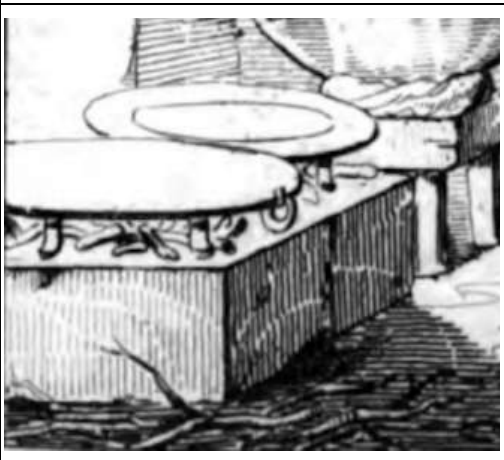
D'après ce texte, les poêles dotées d'un manche court seraient prolongées par un élément en bois, si bien qu'il n'y aurait pas réellement de manche court. L'abondance de détails laisse penser que l'auteur décrit une situation qu'il a observée. Toutefois, il s'agit du seul et unique témoignage de cette pratique et mieux vaut se garder d'en faire une généralité. Ce qui paraît certain, c'est qu'il est impossible de manipuler un tel manche en fer ou en fonte sans utiliser un matériau isolant la main de la chaleur.

La principale caractéristique de la seconde typologie est l'absence de manche pour étaler la pâte. Cet élément va de pair avec l'usage d'un rouable en bois qui se nomme *rozell* en breton. Ces poêles ressemblent à une simple « plaque de fer¹²¹⁵ », mais avec un diamètre plus important que les objets de la première catégorie (entre 45 et 60 cm). Certains auteurs mentionnent un diamètre maximal pouvant atteindre 70 cm¹²¹⁶. Dotées d'un anneau, elles peuvent être suspendues à un clou pour leur rangement [Figure n° 44 & Figure n° 45], **annexes n° 54, 55, 62**. La seule variante morphologique observable est la présence ou non d'une très légère courbure intérieure en partie distale.

¹²¹⁴ MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1, 680 p.

¹²¹⁵ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguerre, 1752, p. 175 ; BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 12.

¹²¹⁶ GUESDON Yann, « Petits objets bretons : marmites, chaudrons et petits ustensiles ; crêpes et galettes », *Armen*, 2005, n° 145, p. 62-65.

Figure n° 44 : Exemple de <i>billig</i> (dessin) <i>« Les préparatifs » d'Olivier Perrin</i> <i>(début XIX^e siècle)</i>	Figure n° 45 : Exemple de <i>billig</i> (photo) <i>Musée de Bretagne</i> <i>(XIX^e siècle ?)</i>
	

Quelles formes et quels matériaux se cachent derrière ces noms ?

Si nous disposons des noms locaux dans les sources textuelles et des formes grâce aux collections ou à certaines représentations, il reste très difficile d'attribuer ces noms à des formes précises. En fonction des espaces et des périodes, le même nom peut représenter des formes différentes. De plus, un certain nombre d'auteurs décrivent des situations qu'ils n'ont jamais vues ou qu'ils ne maîtrisent pas.

Le terme « tuile » en Normandie occidentale définit une poêle à manche long. En revanche, dans une partie de l'Ille-et-Vilaine, il est employé pour désigner le second type d'ustensile¹²¹⁷. Pour Paul Sébillot, « galettière », « tuile à galette » ou même « gaufféroué » seraient des synonymes désignant « une plaque ronde en fer battu¹²¹⁸ ». Au XIX^e siècle des « tuiles sans queue » commencent à faire leur apparition dans l'Avranchin¹²¹⁹. Entre mobilité inter-régionale et phénomène d'acculturation, il paraît normal de trouver dans une zone limitrophe des éléments d'un usage voisin.

¹²¹⁷ LE MIÈRE DE CORVEY M.F.A., « De quelques mots en usage à Rennes (Ille-et-Vilaine) » dans La société royale des antiquaires de France (éd.), *Mémoires de la Société nationale des antiquaires de France*, Paris, Chez J. Smith, Imprimeur-Libraire, 1824, p. 270 : « Tuile à galette ; espèce de poêle qui n'a ni queue, ni rebord. »

¹²¹⁸ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 333.

¹²¹⁹ Arch. dép. Manche, 5E215/34, f°511, *Inventaire après décès, Avranches*, an XIII.

Dans le Domfrontais, les poêles avec manche sont nommées « galettoires », alors que le Bas-Maine et les élections de la généralité de Caen utilisent majoritairement le terme de « tuile ». D'ailleurs, « galettoire » ou « galettière » se retrouvent également dans toute une partie centrale de la Bretagne, alors même qu'ils renvoient vers la seconde typologie (sans manche et sans rebord). Dans la *Maison rustique des dames* de M^{me} Cora Élisabeth Millet-Robinet, l'ustensile à manche court pourvu d'un prolongement en bois est nommé « galettoire »¹²²⁰. Malheureusement, aucune information n'est donnée sur la provenance de cet objet. Cependant, l'auteur a vécu de nombreuses années dans le Poitou où elle s'est consacrée à l'agronomie et à l'économie domestique. On peut donc supputer que les nombreux détails qu'elle décrit dans son ouvrage ont été observés dans le Poitou.

Dans le Nord-Cotentin, les inventaires après décès du XVIII^e font état de « haitier », qui est la forme francisée de « rhètyi »¹²²¹. L'enquête réalisée dans les années 60 par le cercle de dialectologie normande démontre que les substantifs « tuile » et « haitier » renvoient à des formes différentes selon les zones géographiques¹²²². Le substantif « tuile » serait également utilisé dans le nord du Cotentin, mais il désignerait une poêle à frire¹²²³. Ainsi, dans l'ensemble de la Manche, le terme « tuile » renverrait à une poêle à manche long. Finalement, ce qui différencierait le Nord-Cotentin du Sud-Manche et de la partie occidentale du Calvados, ce serait la fonction de l'objet et non sa forme. Enfin, la « pierre à galette » en usage au sud-est de Rennes est décrite au début du XX^e siècle comme un ustensile de la seconde typologie (sans manche)¹²²⁴.

L'appellation « poêle à crêpe », utilisée dans les inventaires après décès de Basse-Bretagne est la dénomination la plus facile à identifier. Ce terme ne se retrouve guère sur d'autres espaces et correspond systématiquement à la seconde catégorie : une plaque ronde sans manche et de grand diamètre. Cette stabilité s'explique certainement par la particularité linguistique de cette région. Comme nous l'avons vu précédemment, la dénomination de « poêle à crêpe » dans les écrits administratifs est une traduction littérale du terme breton. Il est d'ailleurs peu probable que ce terme soit usité à l'oral par une majorité de la population.

¹²²⁰ MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1, 680 p. (1^{ère} éd. 1845)

¹²²¹ Arch. dép. Manche, 5E10552, *Inventaires après décès dans la paroisse de Beuzeville, notaire royal de Sainte-Mère-Église*, 1783 ; LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Étude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 85.

¹²²² LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Étude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 85.

¹²²³ BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, Paris, CNRS éd, 1997, vol. 3 (carte n° 1007).

¹²²⁴ JAMAUX-GOHIÉ Théotiste, « Boire et manger au début du XX^e siècle à Corps-Nuds, au sud-est du bassin de Rennes », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, 1995, LXXIII, p. 351.

Les descriptions de ces objets dans les dictionnaires apportent quelques précisions supplémentaires. Au début du XVIII^e siècle, Louis Le Pelletier définit « *Gleure'h* », qui serait un synonyme de « galettoir » dans le Trégor, comme un « vaisseau de métal un peu plat et concave, sur lequel on fait cuire les galettes, à la mode de ce pays »¹²²⁵. À l'inverse, « *Crampôes* » (crêpe) est « étendue sur une plaque de fer, sous laquelle il y a du feu qui cuit cette pâte »¹²²⁶. Pour Grégoire de Rostrenen une gallettoire est « instrument de fer plat, de pierre, ou de brique, qui se met sur un trépied, pour faire des galettes & des crêpes »¹²²⁷. Finalement, les deux auteurs s'accordent sur le fait qu'il s'agisse d'un outil plat et en fer. Seul le premier fait référence à la forme légèrement concave en partie distale. [Figure n° 45, annexes n°10 & 11]

Il est donc impossible d'associer une description morphologique générale à la plupart de ces substantifs. Prenons le mot « galet(t)oire » présent en Bretagne, en Normandie et même dans d'autres régions de France. Il n'est pas possible de dessiner une galet(t)oire type qui correspondrait à toutes celles qui existent sur l'ensemble de ces régions. En fonction du lieu et de l'époque, une galettoire est tour à tour une sorte de poêle à manche court, à manche long ou même sans manche. Elle peut ou non avoir un anneau, un léger rebord ou des pieds. Enfin, certaines sont en fer et d'autres en fonte. Il paraît même difficile d'affirmer qu'une galettoire sert à faire des galettes plutôt que des crêpes. Le constat est sensiblement le même pour le terme « tuile ». Pour définir ces objets et les mets qu'ils produisent, il est impératif de les rattacher à leur contexte historique et géographique.

Reste la question de la production de ces objets. Il n'existe aucun de ces ustensiles dans les inventaires après décès des ateliers de poêliers. Pour l'Ancien Régime, aucun élément n'a été retrouvé à propos de leur fabrication. Est-ce le travail des forgerons ou un métier à part entière ?

B. *Pour les retourner*

L'ustensile utilisé pour retourner des crêpes ou des galettes prend des formes et des noms assez variés sur l'ensemble du Massif armoricain.

¹²²⁵ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguerre (Paris), 1752, p. 342.

¹²²⁶ *Ibid.*, p. 175. Le terme « vaisseau », souvent employé par l'auteur, est un simple synonyme de « récipient ».

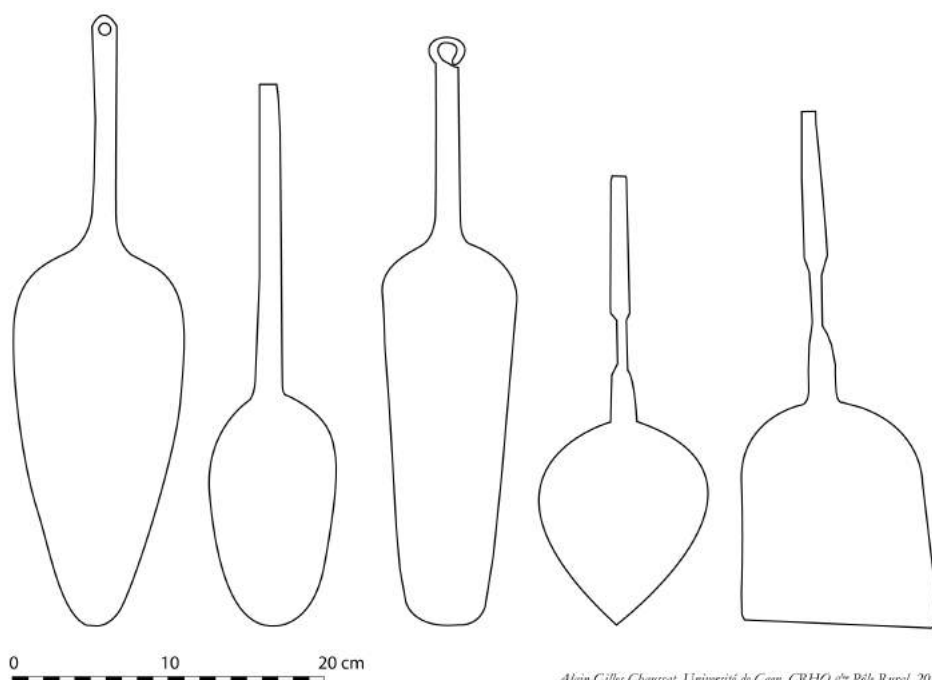
¹²²⁷ ROSTRENEN (de)Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 446.

Morphologiquement, ils se divisent en deux grandes catégories : ceux qui s'apparentent à une pelle ou une spatule [Figure n° 46, annexes n° 50, 51 & 53] et ceux qui ressemblent à un couteau en métal [Figure n° 47] ou une sorte de glaive en bois [annexes n° 47, 48 & 49].

Tourne-galettes, palette et vire-galettes

Dans le Sud-Manche, ainsi que dans la partie occidentale du Calvados et de l'Orne, ces ustensiles ressemblent à des petites pelles ou à des spatules de forme carrée, rectangulaire, ovale ou même en forme de cœur. Ces formes sont parfois présentes dans la partie orientale de l'Ille-et-Vilaine.

Figure n° 46 : Différentes formes de tourne-galettes



Ces mêmes objets ont des noms différents d'une région à l'autre, voire d'une paroisse à l'autre. Deux grandes familles de substantifs se dégagent avec d'un côté des noms qui font référence à l'objet en lui-même, comme « palette » ou « paleton »¹²²⁸, et de l'autre des appellations qui évoquent à la fonction de l'objet

¹²²⁸ LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Etude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 88 ; BRUNEAU Marguerite, « Habitudes alimentaires révélées par l'équipement domestique en Normandie (1750-1850) », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan*

avec des verbes tels que « tourner » ou « virer ». Au XVIII^e siècle, dans les inventaires après décès du Teilleul, les notaires notent parfois « une tuille [tuile] et un vir[e] galette »¹²²⁹, alors que leurs homologues d'Avranches les nomment « palette » ou « tournoire »¹²³⁰. Également présent dans la région de Dol¹²³¹, « tournoire » est un dérivé du verbe tourner, de la même façon que « tourne-galettes »¹²³², « tourneresse »¹²³³, « tournette »¹²³⁴, « tourneux »¹²³⁵ ou « tourner »¹²³⁶. Tous ces substantifs issus de l'étymon « tourner » sont présents en Haute-Bretagne, dans la Normandie armoricaine – à l'exception du Nord-Cotentin – et dans le Bas-Maine.

Un même mot peut parfois désigner des objets totalement différents. Ainsi, certains inventaires après décès de Haute-Bretagne font état de « tournette en bois »¹²³⁷. Or, en Normandie, les dénominations issues du verbe tourner font référence à des objets en fer ou en cuivre de la première catégorie [Figure n° 46]. À l'inverse, la tournette en bois précédemment citée correspond à des objets de la seconde catégorie (sorte de glaive en bois) appelés également *Spanell* en langue bretonne [annexes n° 47, 48 & 49]. Quant au « vire-galettes » présent dans la région de Saint-Malo, est-il de même forme que celui du Teilleul ?

du 23 au 26 octobre 1998, (*Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie*), 1999, vol. 4, p. 107.

¹²²⁹ Arch. dép. Manche, 5E12875 à 5E12878, Inventaires après décès, Le Teilleul, 1769-1771. Le terme de « vire-galette » se retrouve également dans le nord de l'Ille-et-Vilaine. *Annales de la Société d'histoire et Archéologie de l'arrondissement de Saint-Malo*, J. Haize, Saint-Servant, 1922, p.151.

¹²³⁰ Arch. dép. Manche, 5E17580, *Registre des inventaires après décès du notaire Robert Poret, tabellionage et notariat d'Avranches*, 1736 : « palette ou tournoir », « tournoir à galette ».

¹²³¹ ADOLPHE ORAIN, *Glossaire du patois du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Maisonneuve frère, 1886, p. 112.

¹²³² LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 120 & 132. Arch. dép. Orne, 4E98, Inventaires après décès de Messei, 1613-1790 ; *Ibid.*, 4E80, Inventaires après décès de Tinchebray, 1700-1747. *Ibid.*, 4E150, Inventaires après décès de Passais, 1696-1750. (La liste complète est consultable dans la partie archives manuscrites de la bibliographie)

¹²³³ BRUNEAU Marguerite, « Habitudes alimentaires révélées par l'équipement domestique en Normandie (1750-1850) », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998, (Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie)*, 1999, vol. 4, p. 107.

¹²³⁴ *Ibid.* ; SUEUR Christine, *Du pot à l'assiette : cuisine et alimentation à Rennes (1750-1800)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, p. 67 ; SIMON Valérie, *Les Exploitations agricoles dans la région de Vitré à partir des inventaires après décès de 1758 à 1782*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, p. 138 ; SANDRA Hirel, *Cuisine et alimentation à Rennes au début du 19^e siècle à travers les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 120 p ; NICOLAS Magali, *Regard sur la vie quotidienne des domestiques à Rennes (1735-1790) : étude réalisée d'après les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, 198 p ; JUVIN-ERHEL Isabelle, *Dans l'intimité des maisons rennaises : étude de la culture matérielle des Rennais à travers les inventaires après décès (1750-1760)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 282 p.

¹²³⁵ SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégaud, 1978, p. 60.

¹²³⁶ RICHARD Jules Marie, *La vie privée dans une province de l'Ouest : Laval aux XV^e et XVI^e siècles*, Paris, E. Champion, 1922, p. 58.

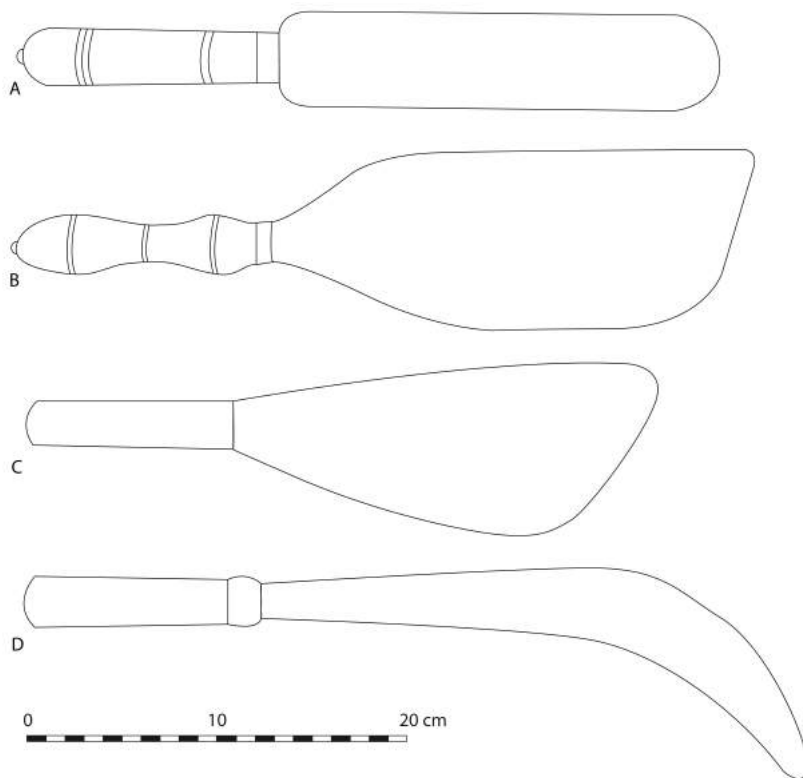
¹²³⁷ Arch. dép. Morbihan, 6E12000, *Inventaire après décès de Jacqueline Coudrais, tailleur et vivant dans la paroisse de Guer*, 16 janvier 1739. Il s'agit d'un exemple parmi d'autres.

Écouche

Dans le Cotentin, cet ustensile est nommé « écouche » ou « écoche »¹²³⁸, parfois « écousse »¹²³⁹, voire « écouné »¹²⁴⁰.

Figure n° 47 : Différentes formes d'écouches provenant du Cotentin

Source : Enquête d'Éric Marie, Université Populaire Normande du Cotentin, 1984.



Source : Éric Marie ; DAO : Alain Collès Chausat, Université de Caen, CRH2 & Pôle Rural, 2016

A : Cherbourg (Manche), fin du XIX^e siècle ? lame en fer rigide et manche en bois, L. 38 cm, l. 5, 2 cm, P. 260 gr. **B** : Digulleville (Manche), achetée à Beaumont-Hague en 1975, lame en acier rigide et manche en bois, L. 39 cm, l. maximale 10 cm **C** : Omonville-la-Petite (Manche), lame en fer et manche en bois, L. 35 cm, l. maximale 10 cm, diamètre du manche 3 cm. **D** : Valcanville (Manche). Musée de Normandie à Caen, lame en fer et manche en frêne, aucun tranchant, L. 45,5 cm, Ép. 0,1 à 0,3 cm

¹²³⁸ LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Etude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 85-89.

¹²³⁹ BEAUCOUDREY (de) R. G., *Le langage normand au début du XX^e siècle : noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Librairie Alphonse Picard & Fils, 1912, p. 182.

¹²⁴⁰ SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégaud, 1978, p. 60.

À l'origine, l'écouche est un outil destiné à battre les filasses de lin ou le chanvre pour faire tomber les fragments de tige et récupérer les fibres¹²⁴¹ [annexe n° 61]. Généralement, les exemplaires encore visibles ressemblent à des sortes de grands couteaux pourvus d'un manche en bois. Les lames ont des formes assez variées, mais elles sont généralement épaisses et non coupantes avec une largeur allant de 3 à 12 cm et une longueur de 35 à 50 cm. Comme l'indique Jean-Paul Bourdon¹²⁴², le principal inconvénient de ces objets, qui proviennent de collections privées, est l'indétermination de leur fonction première. Il est impossible de savoir si ce sont des écouches destinées au teillage du lin ou à retourner des galettes

Spanell

En Bretagne, l'ustensile actuellement utilisé pour retourner les galettes porte le nom breton de *spanell*. Cependant, dans la version de 1464 du Catholicon (dictionnaire Breton-Latin-Français), seule l'entrée *schiscen crampoez*, g. traduite en latin par *i.bec.palmulale* est présente¹²⁴³. Il faut attendre la version du XIX^e siècle pour trouver une traduction française : « spatule pour tourner les crêpes »¹²⁴⁴. Au XVIII^e siècle, Grégoire de Rostrenen reprend le terme breton « *schizenn* » en y ajoutant les synonymes « *spanell* » et « *astell grampoës* ». Il définit cet objet comme « une sorte de grande espatule de bois pour tourner les crêpes & les galettes sur la galettoire »¹²⁴⁵. En revanche, Louis le Pelletier et Pierre Joseph Jean de Coëtanlem ne donnent aucune information précise sur la nature de cet objet. Seul, Jean Le Gonidec (1847) confirme qu'une « *spanel* » est une espèce « de sabre en bois »¹²⁴⁶. Ces descriptions sont assez conformes aux ustensiles que l'on retrouve aujourd'hui dans les musées et autres collections privées [annexes n° 47, 48 & 49]. Paul Sébillot traduit le mot *spanell* par « latte à

¹²⁴¹ ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Deterville, 1809, vol. 13, p. 133 vol. 5 ; HIPPOLYTE VALLÉE Jean Fleury, *Cherbourg et ses environs : nouveau guide du voyageur à Cherbourg*, Cherbourg, Impr. de Noblet, 1839, vol. 2, p. 16 ; LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Etude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 85-89.

¹²⁴² La plupart des informations sur les écouches dans le Cotentin m'ont été fournies par Jean-Paul Bourdon qui a travaillé sur la question il y a quelques années.

¹²⁴³ B.N.F., dép. man., Latin 7656, *Vocabularium aremoricolatinum : authore Joanne Lagadeuc, dioecesis Trecorensis ; desinit in littera P.*, 1500 1401.

¹²⁴⁴ LAGADEUC Jehan et COATQUEVERAN (de) Auffret, *Le Catholicon de Iehan de Lagadeuc : dictionnaire breton, français et latin*, Lorient, E. Corffmat, 1867, 232 p.

¹²⁴⁵ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire français-celtique ou français-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 446.

¹²⁴⁶ LE GONIDEC Jean-François, HERSART DE LA LA VILLEMARQUÉ Théodore, *Dictionnaire français-breton et breton-français*, Saint-Brieuc, Prudhomme, 1847, p. 539, vol. 2.

galette » ou simplement « latte »¹²⁴⁷. Il précise que cet instrument se trouve surtout dans « les pays où la galette est mince et bien cuite », par opposition à la « tournette » en fer qui serait utilisée dans les pays où la galette est « épaisse et peu cuite ». Il est difficile de savoir si cette dichotomie basée sur la morphologie des galettes est réellement opérante. Toutefois, il existe bien une différence entre la Haute-Bretagne, adepte du terme « tournette » ou de ses variantes, et la Basse-Bretagne, où ce mot n'est jamais utilisé dans ses inventaires après décès. Naturellement, le mot « *spanell* » en est également absent puisque l'usage du français est obligatoire dans les actes notariés. Dans la région de Vannes, cet objet prend une forme linguistique différente : « bariqueell », « baniqueell » ou « palicenn »¹²⁴⁸.

Le rouable ou rozell

L'utilisation d'une poêle sans manche induit obligatoirement l'usage d'un outil supplémentaire pour étaler la pâte. De nos jours, les crêpiers utilisent un petit râteau en bois que l'on nomme « *rozell* » en breton [Figure n° 48, **annexes n° 45 & 46**]. Cet ustensile est connu depuis le XV^e siècle, puisque cité dans la première version du Catholicon (1464) et traduit par le mot « roable »¹²⁴⁹. En français, le mot « râble » désigne, depuis le Moyen Âge, « un râteau sans dents » qui peut servir à racler des fossés, retirer les braises d'un four ou ramasser le sel. Grégoire de Rostrenen utilise les termes « *rosell-grampoës* » et « *rosellou-grampoës* » pour désigner ce « petit instrument de bois pour étendre la pâte sur la galettoire »¹²⁵⁰. À la même époque un « rozell joint à la poelle à crepes » est présent dans un inventaire après décès de la sénéchaussée de Quimperlé¹²⁵¹. Quelques années plus tard, Pierre Joseph Jean de Coëtanlem écrit : « On se sert d'un petit râteau de cette espèce pour étendre les galettes ou les crêpes sur la poêle »¹²⁵². Le *rozell* est donc un outil incontournable dans la préparation des crêpes ou galettes de l'ensemble de la Bretagne¹²⁵³. Malheureusement, nous ne

¹²⁴⁷ SÉBILLOT Paul, *Contumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 333 : « Morceau de bois, large de trois à quatre doigts, qui a la forme d'un sabre droit, et est pointu ; mais non à pointe vive. »

¹²⁴⁸ KERAMPOUL Abbé Clément-Vincent Cillart de, *Dictionnaire français-breton ou français-celtique du dialecte de Vannes...*, Leide, Par la compagnie, 1744, p. 169.

¹²⁴⁹ B.N.F., dép. man., Latin 7656, *Vocabularium aremoricolum : authore Joanne Lagadeuc, dioecesis Trecorensis ; desinit in littera P.*, 1500 1401.

¹²⁵⁰ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire français-celtique ou français-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 446.

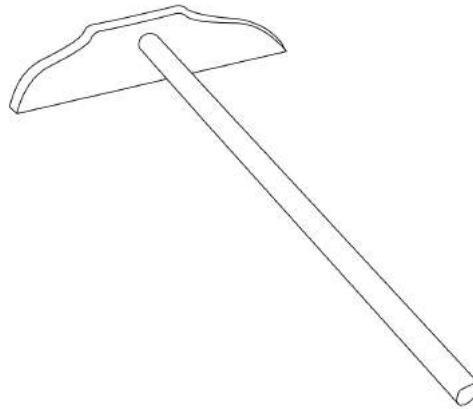
¹²⁵¹ Arch. dép. Finistère, 9B442, Sénéchaussée de Quimperlé, Inventaires après décès Jullien Du Gay paroisse de Querrien, 22 mars 1735.

¹²⁵² Bibl. mun. Brest, ms. 200, *Dictionnaire Français-Breton*, 1820 1790 t. VI, p. 1030.

¹²⁵³ COULABIN H., *Dictionnaire des locutions populaires du bon pays de Rennes-en-Bretagne*, Rennes, H. Cailliere, 1891, p. 176 ; KERAMPOUL Abbé Clément-Vincent Cillart de, *Dictionnaire français-breton ou français-celtique du dialecte de Vannes...*, Leide, Par la compagnie, 1744, p. 169.

connaissions pas sa forme exacte pour les périodes antérieures au XIX^e siècle. Olivier Perrin ne l'a pas représenté dans sa gravure qui illustre la confection de galettes¹²⁵⁴ [annexe n° 62]. Seuls les exemplaires présents dans les musées et les collections privées peuvent nous donner une idée de sa forme [Figure n° 48, annexe n° 45 & 46].

Figure n° 48 : Rozell ou rouable



En 1993, Catherine Simon constate que les dimensions des *rozell* sont intrinsèquement liées à celles des plaques de cuisson et que les gestes des crêpiers varient en fonction du résultat attendu. Ainsi, en Haute-Bretagne, pour obtenir un produit uniformément épais, « il convient d'étendre la pâte en un minimum de coups ». Inversement, en Basse-Bretagne, les crêpiers multiplient les coups de *rozell*, afin de réaliser une crêpe la plus fine possible¹²⁵⁵. Mais peut-on appliquer ces observations pour les périodes antérieures ? Dans la mesure où les outils et le produit final sont sensiblement les mêmes, il n'est pas déraisonnable d'imaginer une certaine continuité dans les gestes entre l'Ancien Régime et notre époque.

C. La platine

En Basse-Bretagne, de nombreux inventaires après décès mentionnent la présence d'une platine accompagnant une poêle à crêpes ou un trépied. Faut-il

¹²⁵⁴ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 93.

¹²⁵⁵ BUHEZ, *Quand les Bretons passent à table : manières de boire et de manger en Bretagne, 19^e-20^e siècle*, Rennes, Éd. Apogée, 1994, p. 153.

voir un lien particulier entre ces trois éléments ? Pour Patrick Hervé, *pladenn* ou *platinenn* serait une plaque de métal qui viendrait se placer entre le trépied et le *billig*, afin de mieux répartir la chaleur sur l'ensemble de la surface cuisante¹²⁵⁶. Grégoire de Rostrenen traduit le mot « platine » par « *pladtinenn* », mais il n'en donne aucune description¹²⁵⁷. Les inventaires après décès de Haute-Bretagne et de la Normandie armoricaine ne mentionnent guère de platine avec les tuiles ou les galettoires. En revanche, un objet qui n'est ni un ustensile de cuisson ni un outil pour retourner la galette est parfois présent dans le Morbihan et les Côtes-d'Armor : « galletiere, galtieron et tournette¹²⁵⁸ », « galletoire, son fer et une palette¹²⁵⁹ », « une petite galletoire avec sa toulle de fer et sa tournette de bois¹²⁶⁰ ». Ainsi, le « galtieron », le « fer » ou la « toulle [tôle] de fer » pourraient bien être des substantifs qui désignent cette platine.

D. *Le gril-galettes*

Si certains auteurs préconisent de consommer les galettes dans les vingt-quatre heures qui suivent leur cuisson, afin de ne pas perdre la saveur et les arômes qu'elles dégagent lorsqu'elles sont fraîches¹²⁶¹, d'autres préfèrent les préparer en grande quantité pour les réchauffer les jours suivants. Pour ce faire, il suffit de les repasser sur la tuile ou de les poser sur un trépied au-dessus des braises modérément chaudes¹²⁶². Vers la fin du XVIII^e siècle, un nouvel ustensile prévu à cet effet commence à apparaître dans les foyers : le « gril-galettes »¹²⁶³ ou « chauffe-galettes » [annexes n° 60]. En posant la galette à cheval sur la partie en demi-cercle et en rapprochant cet objet du feu, la galette se réchauffe sans risque de brûler. Par ailleurs, ce système laisse le foyer libre pour cuisiner d'autres plats. C'est au cours du XIX^e siècle que cet ustensile se répand dans les habitations

¹²⁵⁶ HERVÉ Patrick, *Boued : expressions culinaires bretonnes*, Morlaix, Skol Vreizh, 1994, p. 199 ; GUESDON Yann, « Petits objets bretons : marmites, chaudrons et petits ustensiles ; crêpes et galettes », *Armen*, 2005, n° 145, p. 62-65.

¹²⁵⁷ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 749.

¹²⁵⁸ Arch. dép. Côtes-d'Armor, B1169, *Inventaire après décès, paroisse de Neulliac*, juillet 1781.

¹²⁵⁹ Arch. dép. Côtes-d'Armor, B1169, *Vente publique des meubles et effets après le décès de Pierre Guilemain, paroisse de Neulliac*, 5 mars 1782.

¹²⁶⁰ Arch. dép. Morbihan, 6E12000, *Inventaire après décès de Jacqueline Coudrais, tailleur et vivant dans la paroisse de Guer*, 16 janvier 1739.

¹²⁶¹ GARNIER A, M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 103.

¹²⁶² SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 334-335.

¹²⁶³ SUEUR Christine, *Du pot à l'assiette : cuisine et alimentation à Rennes (1750-1800)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 169 p.

d'Ille-et-Vilaine et du Sud-Manche¹²⁶⁴.

E. *La haie ou claie*

Une fois la galette cuite des deux côtés, il est possible de la poser sur un support en bois ou en vannerie qui se nomme, selon les régions, « haie/hue/hec à galettes »¹²⁶⁵, « table à galettes »¹²⁶⁶, « porte-galettes »¹²⁶⁷, « chôme-galettes »¹²⁶⁸, « hèche ou béchée »¹²⁶⁹, « claie à galettes »¹²⁷⁰ ou « égouttoir à galette »¹²⁷¹. Quels que soient sa forme ou son matériau, cet objet doit impérativement être bien ajouré pour laisser la galette s'aérer et éviter ainsi qu'elle ne soit ramollie par l'humidité encore présente [Figure n° 49, annexes n° 57 & 59]. Une fois la galette séchée, elle peut aller rejoindre les autres dans un plat ou une assiette pour constituer une pile¹²⁷². Cette étape est indispensable pour conserver ses crêpes durant quelques jours. En 1778, un certain Du Portal adresse un courrier à Merry, régisseur du domaine de Rosambo dans le Trégor.

« J'ay été fort aize d'apprendre votre arrivée à Paris en bonne santé mais bien touché que les creppes n'y soient pas parvenues en bon état. C'est sans doute parce qu'elles étoient trop fraîches lorsqu'on les a mis dans la boîte¹²⁷³ ».

¹²⁶⁴ SUEUR Christine, *op. cit.*, 169 p ; SANDRA Hirel, *Cuisine et alimentation à Rennes au début du 19^e siècle à travers les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 120 p ; GUESDON Yann, « Petits objets bretons : marmites, chaudrons et petits ustensiles; crêpes et galettes », *Armen*, 2005, n° 145, p. 62-65 ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 335 : « Dans l'Ille-et-Vilaine, depuis quelques années, on emploie un ustensile spécial qu'on nomme grille-galettes. »

¹²⁶⁵ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B4636, *Inventaire après-décès de Jean Fouquet, galétier à Rennes*, février 1780 : (hec à galettes en bois).

¹²⁶⁶ SUEUR Christine, *Du pot à l'assiette : cuisine et alimentation à Rennes (1750-1800)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, p. 68-69.

¹²⁶⁷ QUINTIN Véronique, *La vie quotidienne dans le pays de Quintin au XVIII^e siècle*, Mémoire de Maîtrise, Université Rennes 2, Rennes, 1995, p. 133.

¹²⁶⁸ *Inventaire en 1798 chez un riche laboureur Jean Fauchoux (Arch. dép. Loire-Atlantique, 4E117.34)*, <http://ruffineck44.blogspot.fr/2012/03/linventaire-d-un-riche-laboureur-jean.html>, 10 mars 2012, (consulté le 14 janvier 2015).

¹²⁶⁹ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 134.

¹²⁷⁰ LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Etude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 86-87.

¹²⁷¹ ARMINJON Catherine et BLONDEL Nicole, *Objets civils domestiques : principes d'analyse scientifique, vocabulaire*, Ministère de la Culture, Inventaire Général des Monuments et des Richesses Artistiques de la France, 1984, p. 8-9.

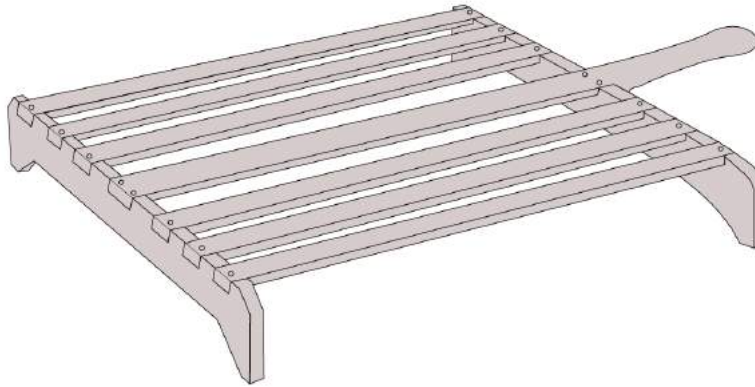
¹²⁷² LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 177.

¹²⁷³ Arch. Nat., 173 Mi 207, Correspondance 1776-1792, Lettre de M. Du portal à M. Merry, 16 janvier 1778, folio 27.

L'humidité des crêpes fraîches et l'absence d'aération due à leur enfermement dans la boîte ont contribué leur détérioration. La condensation qu'une galette pouvait laisser dans une assiette s'appelle « sueur de galette ». Selon une croyance recueillie en Ille-et-Vilaine au XIX^e siècle, se frotter le visage avec ce liquide pourrait faire disparaître les taches de rousseur¹²⁷⁴.

Figure n° 49 : Haie à galettes

Source : ARMINJON Catherine et BLONDEL Nicole, *Objets civils domestiques: principes d'analyse scientifique, vocabulaire, ministère de la Culture, Inventaire Général des Monuments et des Richesses Artistiques de la France, 1984, p. 8-9.*



Des « paniers à galette »¹²⁷⁵ sont souvent cités dans les inventaires après décès des sénéchaussées de Quimperlé et Concarneau, dès les années 1730. Ils pourraient correspondre à l'un de ces ustensiles, d'autant que plusieurs musées bretons et normands présentent des « corbeilles à galette » ou des « égouttoirs à galette » en osier qui s'apparentent à ces paniers¹²⁷⁶. Au XIX^e siècle, dans la région de Saint-Brieuc, un plateau d'osier destiné à recevoir les galettes après leur

¹²⁷⁴ ORAIN (de) Adolphe, *Folklore de l'Ille-et-Vilaine. De La vie à la mort*, PARIS, J. Maisonneuve, 1898, vol. 34, p. 265.

¹²⁷⁵ Arch. dép. Finistère, 4E6/7 à 10, *Inventaires après décès dans la sénéchaussée de Concarneau, 1770-1775*. *Ibid.*, 4E215/63 à 10, *Inventaire après décès dans la paroisse de Coray, 15 juin 1764*. *Ibid.*, 9B430, *Inventaires après décès dans la sénéchaussée de Quimperlé, paroisse de Moëlan, 1731-1741*. *Ibid.*, 9B430, *Inventaires après décès dans la sénéchaussée de Quimperlé, paroisse de Moëlan, 1731-1741*. *Ibid.*, 9B 442 et 9B444, *Inventaires après décès, partages et ventes de meubles dans la sénéchaussée de Quimperlé, paroisse de Querrien, 1717-1765 et 1785-1790*.

¹²⁷⁶ VIVIER Michel, « Le sarasin », *Le Viquet*, 2010, n° 169, p. 15 : Photo d'une corbeille à galette, Collection du musée du Bocage normand à Saint-Lô, Diamètre : 43 cm - hauteur 10,5 cm. ARMINJON Catherine et BLONDEL Nicole, *Objets civils domestiques : principes d'analyse scientifique, vocabulaire*, ministère de la Culture, Inventaire Général des Monuments et des Richesses Artistiques de la France, 1984, p. 8-9 ; LE VAVASSEUR Gustave, « Bibliographie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1883, n° 2, p. 286 : Il est également fait mention « d'un rustique gril d'osier » ; LE VAVASSEUR Gustave, « Bibliographie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1883, n° 2, p. 286.

cuisson se nommait « galletier »¹²⁷⁷. Si les paniers à galette du Finistère ont bien la même fonction que les supports des autres régions et si l'évolution de la présence de ces objets dans les inventaires après décès n'est pas biaisée par un mauvais recensement de la part des notaires avant la fin du XVIII^e siècle, alors il se pourrait que ces ustensiles se soient diffusés de la Basse-Bretagne vers la Haute-Bretagne et la Normandie.

IV. Cuire une crêpe ou une galette

Cuisiner une crêpe ou une galette dépend en partie des outils choisis. Ainsi, deux méthodes se dégagent :

- _ En Bretagne, les galettes se préparent sur un grand disque plat sans rebord et sans manche. La pâte est étalée grâce à un râble (*rozell*) et pour la retourner, on utilise un tourne-galettes (*spanell*) assez long qui permet de traverser cette plaque sans bord (*billig*), de part en part.
- _ En Normandie et dans une partie de l'Ille-et-Vilaine, on utilise une sorte de poêle munie d'un manche, qui permet d'étaler la pâte sur l'ensemble de la surface cuisante. D'un diamètre inférieur au *billig* breton, elle est pourvue d'un léger rebord qui empêche la pâte de couler sur les côtés. Enfin, pour retourner la galette, on utilise un outil plus court et plus large, car ses petits rebords empêchent l'utilisation d'un objet trop long. De plus, l'épaisseur de la galette demande un maintien plus important pour ne pas casser.

Cependant, de nombreux autres éléments doivent être pris en considération.

A. Graisser la plaque

Pour empêcher les galettes de coller à la surface cuisante, il est de coutume de graisser cette dernière avec du beurre, du saindoux ou du lard¹²⁷⁸, parfois à l'aide d'un chiffon¹²⁷⁹. Dans le Limousin, l'utilisation d'huile de noix est attestée

¹²⁷⁷ LEROUX Alcide, « Marche du patois actuel dans l'ancien pays de la Mée (Haute-Bretagne) » dans *Bulletin archéologique de l'association bretonne*, Saint-Brieuc, Imprimerie-Lithographie de L. Prud'homme, 1885, vol. 37, p. 126.

¹²⁷⁸ PAJOT Pierre, « Le "boire et manger en Normandie" dans les années 1835, selon des sources militaires », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998*, (*Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie*), 1999, vol. 4, p. 273-280 ; BRIEUDE Jean-Joseph, « Observations économiques et politiques sur la chaîne des montagnes, ci-devant appelées d'Auvergne, faisant partie des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal » dans *Annales de statistique*, Paris, Imprimerie de Valade, 1802, vol. 3, p. 380 ; MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1, p. 543.

¹²⁷⁹ Les documents qui évoquent cette pratique sont tous postérieurs à la Révolution. Dans BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, Paris, CNRS éd, 1997, vol. III/ [carte n° 1007], ce chiffon est appelé "grassin" ou "grasset" dans le sud-Manche et le Domfrontais.

dès le XVII^e siècle¹²⁸⁰. Certains ajoutent du jaune d'œuf à la graisse (beurre, huile ou saindoux)¹²⁸¹. Cette mixture permettrait également de protéger ces poêles contre la corrosion après leur utilisation¹²⁸². L'œuf empêcherait notamment la galette d'être « perfusée » (trouée)¹²⁸³. De nos jours, les crêperies utilisent encore ce mélange qu'elles nomment « *lardiguel* » pour graisser leur *billig*.

B. Cuire des deux côtés

Au XIX^e siècle, la majorité des documents mentionnent une cuisson des deux côtés de la galette¹²⁸⁴. Seule la *Statistique du département de l'Ille-et-Vilaine* (1800) fait état d'une galette « cuite à moitié »¹²⁸⁵. D'ailleurs, la cuisson de galettes épaisses préparées avec des produits laitiers exclut une cuisson « monoface ». Pour qu'une telle galette soit bien cuite en son milieu, il est nécessaire de saisir les deux côtés. Quelquefois, en Basse-Bretagne, deux poêles différentes saisissent chacune des faces¹²⁸⁶. Les inventaires après décès des paroisses de Melgven et Trégunc dans la sénéchaussée de Concarneau révèlent la présence systématique de deux poêles à crêpes par foyer (1770-1775)¹²⁸⁷. Dans une moindre mesure, le phénomène se retrouve également dans les paroisses de Querrien (sénéchaussée de Quimperlé),

¹²⁸⁰ GUYON Louis et MEYSSONNIER Lazare, *Le cours de medecine en françois : Contenant Le Miroir De Beauté Et Santé Corporelle...*, Lyon, Chez Jean-baptiste De-Ville, 1673, 436 p.

¹²⁸¹ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 98 ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 132 ; HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 844 ; GOURSEAUD Albert, *La société rurale traditionnelle en Limousin : ethnographie et folklore du Haut-Limousin et de la Basse-Marche*, Paris, Maisonneuve & Larose, 1976, vol. 1, 1032 p.

¹²⁸² GUESDON Yann, « Petits objets bretons : marmites, chaudrons et petits ustensiles ; crêpes et galettes », *Armen*, 2005, n° 145, p. 62-65.

¹²⁸³ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 332.

¹²⁸⁴ BLANCHARD Pierre, *Le voyageur de la jeunesse : dans les quatre parties du monde : ouvrage élémentaire*, Le Prieur, 1812, p. 124 : « Quand elle cuite d'un côté on la retourne de l'autre » ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 132 : « Quand elle commence à prendre de la consistance, à se dorer, la retourner à l'aide du tourne-galettes » ; HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 844 : « Une fois cuite d'un côté on détache avec pelle plate pour cuire l'autre côté » ; BRIEUDE Jean-Joseph, « Observations économiques et politiques sur la chaîne des montagnes, ci-devant appelées d'Auvergne, faisant partie des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal » dans *Annales de statistique*, Paris, Imprimerie de Valade, 1802, vol. 3, p. 380 : « Lorsque la pâte est grillée légèrement d'un côté, on la retourne pour la griller de l'autre ; l'une et l'autre opération est finie en deux minutes » ; MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1, p. 543 : « Tournez-la sens dessus dessous et laissez-la cuire de l'autre côté. »

¹²⁸⁵ BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 12. « cuite à moitié »

¹²⁸⁶ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 98 : « Cuite d'un côté sur une plaque puis de l'autre sur une autre plaque. »

¹²⁸⁷ Arch. dép. Finistère, 4E6/5 à 10, Inventaires après décès de la sénéchaussée de Concarneau, 1770-1775.

mais uniquement à la fin du XVIII^e siècle¹²⁸⁸. Ainsi, cette pratique pourrait bien être apparue durant la seconde moitié du siècle des Lumières. Quoi qu'il en soit, le Sud-Finistère est la seule région à utiliser les « poilles à creppes » par deux. Bien sûr, des notaires des autres régions recensent parfois plus d'une « galettière » ou « tuile » par foyer. Néanmoins, elles ne sont jamais notées par paire comme dans les sénéchaussées de Concarneau ou Quimperlé.

Le service régional de l'*Inventaire de Bretagne* a inventorié des dispositifs spécifiques pour la cuisson des galettes¹²⁸⁹ [Figure n° 50]. Selon les auteurs de cette étude, ces structures maçonnées en moellons ou plus rarement en briques s'apparentent à des sortes de fourneaux conçus pour accueillir deux poêles à crêpes. Ils mesurent environ 0,80 m de haut, sur 1,60 à 1,85 m de long, pour 0,70 m à 1 m de large. Ils sont recouverts d'un bloc de granit pourvu de deux trous circulaires de 50 à 60 cm de diamètre. Dotés d'une ouverture pour introduire le bois, ils sont toujours situés à côté ou en dessous d'une cheminée pour éviter l'enfumage de la pièce. Cet aménagement fonctionnel facilite le travail de la cuisinière qui n'a plus besoin de rester courbée durant des heures. Dans ce domaine, une première avancée avait été effectuée en surélevant de quelques dizaines de centimètres les foyers des cheminées. Une fois assis devant le feu, ce simple rehaussement de l'âtre permet de manipuler une poêle posée sur un trépied, sans avoir à se pencher [annexe n° 62].

Néanmoins, rien de comparable avec ces « fourneaux à galettes » qui ne sont pas sans rappeler un autre progrès technique du même genre que représente l'arrivée du potager¹²⁹⁰. Le principal avantage de cette maçonnerie est de pouvoir disposer de deux zones de cuisson, tout en laissant le foyer de la cheminée entièrement libre. Au-dessus de chaque trou se trouvent deux barres de fer, qui soutiennent une première plaque de fer. Celle-ci sert à répartir la chaleur sur une seconde plaque, destinée à recevoir la pâte à galettes. D'après certains témoignages, chaque plaque servait à cuire un seul côté de la crêpe. Une éventuelle datation de ces fourneaux est assez compliquée, mais des témoignages évoquent une utilisation qui se serait prolongée jusque dans les années 1960. Difficile de ne pas faire le lien entre ces installations et la présence de « poêles à crêpes » par paire dans les inventaires après décès du Sud-Finistère à la fin du

¹²⁸⁸ Arch. dép. Finistère, 9B444, *Inventaires après décès, partages et ventes de meubles dans la sénéchaussée de Quimperlé, paroisse de Querrien*, 1785-1790. Dans les inventaires après décès des périodes précédentes, les poêles à crêpes sont systématiquement décrites unitairement. Il faut attendre la fin du Siècle pour commencer à voir apparaître des mentions de « deux poêles à crêpes ».

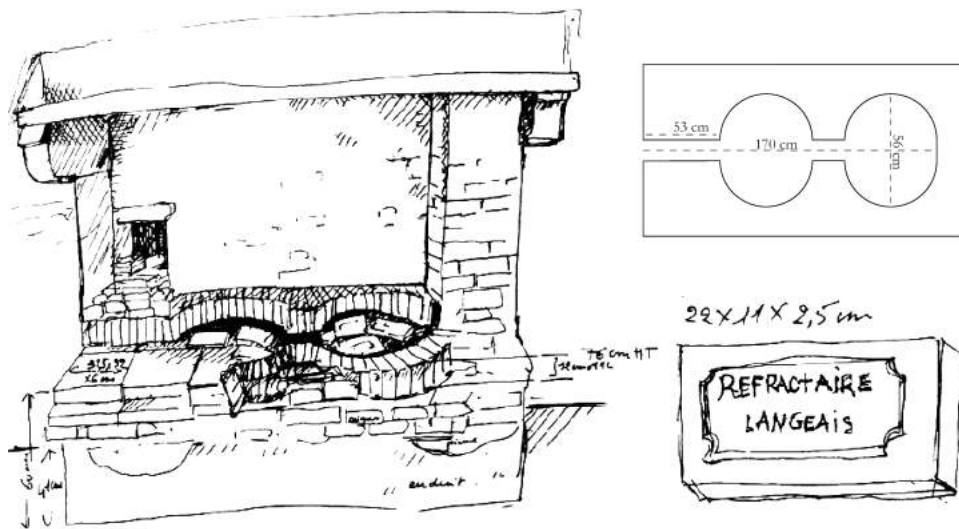
¹²⁸⁹ DOUARD Christelle et LE BRIS DU REST Erwan, « Le Poêle à crêpes un particularisme cornouaillais ? », *Société archéologique du Finistère*, 1998, n° 127, p. 183-198. De nombreuses photos sont visibles sur le site Internet de l'inventaire du patrimoine culturel en Bretagne <http://inventaire-patrimoine.region-bretagne.fr>

¹²⁹⁰ Potager : Fourneau de cuisine en maçonnerie, à l'écart de la cheminée et chauffé à la braise, destiné aux préparations mijotées. (Source : <http://www.cnrtl.fr>)

XVIII^e siècle. Toutefois, l'un n'empêche pas l'autre, puisque Olivier Perrin, dans sa gravure *Les préparatifs*, représente une femme travaillant avec deux poêles à crêpes posées sur des trépieds dans le foyer de la cheminée.

Figure n° 50 : Fourneau à crêpes à Édern (Finistère)

Sources : DOUARD Christelle et LE BRIS DU REST Erwan, « Le Poêle à crêpes un particularisme cornouaillais ? », *Société archéologique du Finistère*, 1998, n° 127, p. 189. (Croquis d'Antoine Le Bihan)



Dans le reste du Massif armoricain, ménagères et professionnelles utilisent une seule tuile pour confectionner leurs galettes. Dans ses mémoires, Louis Hamon insiste sur la rareté de l'utilisation simultanée de deux tuiles à galettes¹²⁹¹. Par ailleurs, la présence dans les inventaires après décès de deux ustensiles de cuisson ne garantit pas pour autant « un travail à la chaîne » où l'on cuit une face sur la première plaque, puis une autre sur la seconde. Quand Jules Lecœur décrit une scène de cuisson normande avec deux tuiles, il ne fait nullement allusion à cette pratique qui semble caractéristique des crêpes finistériennes¹²⁹².

C. Mince ou épaisse ?

Comme nous l'avons vu précédemment, la consistance de la pâte et l'épaisseur du produit qui en découle sont des facteurs déterminants pour

¹²⁹¹ HAMON Louis, *Trente ans après*, Rennes, Hyacinthe Cailliére, Libraire-Éditeur, 1892, 16 p. : « Il commença modestement et opéra d'abord, comme c'était partout l'habitude, sur une seule tuile, puis, ses affaires prospérant, il en eut deux dont il se servait simultanément. Vous m'entendez bien ? Poganne, l'illustre Poganne faisait de la galette sur deux tuiles à la fois. »

¹²⁹² LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 1, p. 132.

différencier une crêpe et d'une galette. Cela étant, connaître l'épaisseur exacte des crêpes et des galettes entre le XVI^e et le XIX^e siècle n'est pas chose facile. Certains les qualifient de minces et d'autres d'épaisses, mais tout dépend du référent. Même lorsque des auteurs se risquent à une estimation précise « d'un demi-pouce » ou « un demi-doigt » d'épaisseur¹²⁹³, on est en droit de s'étonner d'une telle appréciation. Une crêpe cuite sur une *billig* sans rebord et étalée grâce à un râble est vraisemblablement plus fine qu'une galette préparée sur une tuile pourvue d'une bordure et d'un manche. Dans le premier cas, la pâte est déployée et aplatie au plus près de la surface cuisante. Dans le second, c'est la manipulation de la poêle par le manche qui permet l'étalement jusqu'aux rebords. La répartition de la pâte sur ce genre de poêle est plus lente, ce qui augmente les chances de se figer en couche épaisse.

Toutefois cette proposition n'est pas exempte de critique, puisqu'une approche ethnographique des pratiques contemporaines démontre qu'il est possible de travailler sur l'épaisseur d'une crêpe avec un *billig* et un *rozell*. Le fait d'étendre la pâte en un minimum de coups de râble et sans trop appuyer sur ce dernier assure une certaine épaisseur à la crêpe. À l'inverse, pour obtenir un produit uniformément fin, il convient d'étendre la pâte en un maximum de coups pour retirer le surplus¹²⁹⁴. Par ailleurs, la consistance même de la préparation joue un rôle prépondérant dans l'épaisseur d'une crêpe ou d'une galette. Plus la pâte est liquide, plus le résultat sera fin. Enfin, les ingrédients eux-mêmes déterminent l'aspect final. Une préparation réalisée avec du lait et un œuf devrait être plus onctueuse et plus épaisse qu'une pâte détremée d'eau. D'ailleurs, Gustave Heuzé préconise de rajouter de l'eau avant l'utilisation de la pâte pour qu'elle ne soit pas trop épaisse¹²⁹⁵. Dernier élément à prendre en considération : la consistance de la farine. Il est évident qu'une « fine fleur de farine » ne donne pas les mêmes résultats qu'une farine plus grossière. Finalement, les éléments à prendre en compte pour répondre à cette question sont nombreux et les sources antérieures au XX^e siècle ne permettent pas de les appréhender dans leur ensemble. Il faut donc se contenter des définitions et des descriptions sommaires des auteurs. Cependant, les crêpes au blé noir de Basse-Bretagne sont majoritairement plus fines que les galettes de Haute-Bretagne. D'ailleurs, même

¹²⁹³ BRIEUDE Jean-Joseph, « Observations économiques et politiques sur la chaîne des montagnes, ci-devant appelées d'Auvergne, faisant partie des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal » dans *Annales de statistique*, Paris, Imprimerie de Valade, 1802, vol. 3, p. 380 ; GUYON Louis et MEYSSONNIER Lazare, *Le cours de médecine en français : Contenant Le Miroir De Beauté Et Santé Corporelle...*, Lyon, Chez Jean-baptiste De-Ville, 1673, p. 167.

¹²⁹⁴ SIMON Catherine, *La galette spécificité régionale ?*, Mission du patrimoine ethnologique et Association Buhez, 1993, p.9.

¹²⁹⁵ HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 844.

si elles sont préparées avec du froment, les crêpes les plus fines et les plus délicates restent les fameuses « crêpes dentelle » déjà présentes à Morlaix et Quimper au début du XIX^e siècle¹²⁹⁶. Qu'elles soient au sarrasin ou au froment, il semble bien y avoir en Basse-Bretagne une tradition de finesse pour ce qui est des crêpes. Quant aux galettes normandes, tout porte à croire qu'elles étaient aussi épaisses, voire davantage, qu'en Haute-Bretagne.

Dernier détail plus anecdotique : la forme et le poids des ustensiles présentés ci-dessous excluent toute possibilité de faire « sauter » une crêpe ou une galette, comme le sous-entend cette carte postale du début du XX^e siècle, intitulée « La Bretagne, la galette retournée » [Figure n° 51].

Figure n° 51 : « La galette retournée », carte postale du début du XX^e siècle éditée chez Artaud et Nozais, Nantes



¹²⁹⁶ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 98 ; FONSSAGRIVES Jean-Baptiste, *Hygiène alimentaire des malades, des convalescents et des valétudinaires ou du régime envisagé comme moyen thérapeutique*, Paris, Baillière, 1867, p. 168 : « Les crêpes de froment sont d'autant plus légères que la proportion des œufs excède celle de la farine et qu'elles sont plus minces; les crêpes dentelles de Quimper réalisent, par leur légèreté, leur fondant et leur saveur, le nec plus ultra des qualités de ce mets breton. On peut, sans inconvénient, en autoriser l'usage modéré. »

V. L'art et la manière de les manger

Contrairement à l'usage actuel, galettes et crêpes n'avaient pas vocation à accueillir une multitude de produits variés. La fonction première de ce plat est de remplacer le pain. Rappelons que le sarrasin coûte moins cher que les céréales et, dans une région où le froment est parfois absent des assiettes populaires, son abondance est vécue comme une aubaine. Dans cette « civilisation du blé » chère à Fernand Braudel, une partie du Massif armoricain apparaît comme un îlot que l'on pourrait qualifier de « civilisation du sarrasin ». Avant le XIX^e siècle, rares sont les sources à aborder les manières de consommer la galette de sarrasin. À l'origine, la galette est aux populations du Massif armoricain, ce que le pain de seigle est aux petites gens des d'autres régions : une nourriture qui remplit l'estomac à moindre coût. Au fil du temps, avec la hausse du niveau de vie, le beurre, les œufs ou même la viande sont venus compléter la simple galette. Aujourd'hui, la diversité des aliments posés sur une galette est sans fin. La galette est devenue une sorte de pizza au sarrasin répondant à des noms aussi exotiques que « Savoyarde », « Californienne », « Popeye » ou « Charleston ».

A. Le trempage

Au XVIII^e siècle, Louis Le Pelletier se fait le témoin d'une tradition bretonne qui consiste à tremper les crêpes, les galettes et même la bouillie dans sa boisson¹²⁹⁷. Un siècle plus tard, Bretons et Normands continuent de tremper ou émietter leurs galettes dans du cidre, du poiré ou du lait (doux, cuit ou caillé)¹²⁹⁸. Le résultat s'apparente parfois à une sorte de soupe de galettes¹²⁹⁹. L'intendant de Bretagne, Antoine François Bertrand de Molleville, explique que la consommation de galettes au beurre trempées dans du lait est un moyen pour les paysans bretons de se passer de soupe (1788)¹³⁰⁰. Le trempage est une pratique fréquente dans le reste du royaume, mais le plus souvent avec du pain. Elle est

¹²⁹⁷ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguerre (Paris), 1752, p. 870.

¹²⁹⁸ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 1, p. 132 : « on peut faire un émiée dans du cidre ou poiré » ; HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 844 : « Après l'avoir divisée et mise à tremper dans du cidre, du lait doux, du lait cuit, du lait caillé. »

¹²⁹⁹ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 331, 334 & 345 : « on fait aussi de la soupe de galettes. Elle ne diffère de la soupe ordinaire que par la substitution au pain de galettes coupées en morceaux » ; « S'ils les mangent avec du lait [galettes], ils les déchirent avec les mains et les mettent dans le lait, toutes chaudes, cela fait une espèce de potage. » ; « On le mange [lait ribot] soit avec de la galette, comme une sorte de potage, soit avec des pommes de terre. »

¹³⁰⁰ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1714, Lettre de l'intendant de Bretagne (Antoine François Bertrand de Molleville) au contrôleur général des finances (Claude Guillaume Lambert), 29 avril 1788.

parfois notée dans les contrats d'apprentissage ou d'embauche, puisque certains employés sont « nourris », alors que d'autres sont dits « trempés » et reçoivent de la part de leur employeur uniquement la soupe pour tremper le pain qu'ils doivent se procurer par eux-mêmes¹³⁰¹. Les similitudes dans la façon de consommer de la galette et du pain renforcent l'idée que ces deux mets sont perçus comme de même nature pour les populations du Massif armoricain.

B. *Avec du beurre*

De nos jours, il se murmure que la « véritable galette bretonne » se déguste uniquement avec du beurre salé. Cet axiome est-il le fruit d'une tradition pluriséculaire ou une simple construction identitaire contemporaine ? Dans ses recherches sur la seigneurie de Corlay au XVII^e siècle, Jean Le Tallec cite un acte mentionnant des « crêpes grasses¹³⁰² ». L'utilisation de l'adjectif « grasse » est certainement à mettre en opposition avec des crêpes « sèches » qui renvoie à une consommation plus modeste. D'ailleurs, ce même texte cite également une bouillie de froment, qui est la céréale la plus chère, et une soupe au lait, plus luxueuse que la simple soupe à l'eau. Cet ensemble de plats démontre une certaine aisance chez ces consommateurs. Reste à savoir si une crêpe « grasse » renvoie forcément à l'utilisation de beurre. En Bretagne, sa consommation est établie depuis le Moyen Âge¹³⁰³. Cependant, Jean-Jacques Hémardinquer nuance quelque peu l'image d'une alimentation bretonne entièrement tournée vers le beurre. Ce dernier serait absent de certaines contrées et bien moins présent dans les ménages les plus modestes. En fonction des usages culinaires, le beurre s'effacerait au profit du saindoux ou du lard¹³⁰⁴. Cela étant, le beurre est si souvent associé aux tranches de pain qu'on utilise le terme de « beurrée » pour parler de tartines au beurre. Les galettes remplaçant le pain, le fait de les tartiner de beurre s'inscrit parfaitement dans l'idée que ces deux aliments ont la même fonction. Au XVII^e siècle, le beurre est très certainement un accompagnement coûteux et saisonnier réservé à une certaine partie de la population. Si Madame

¹³⁰¹ QUELLIER Florent, *La table des Français*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 32.

¹³⁰² LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 83 : (AD 22, B 390).

¹³⁰³ Dans sa thèse, Fabrice Poncet énumère une série de sources des XIII^e et XV^e siècles attestant de la présence du beurre dans la cuisine bretonne. PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 20.

¹³⁰⁴ HÉMARDINQUER Jean-Jacques, « Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes » dans *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, p. 259-260 ; Alain Croix fait le même constat pour les XVI^e et XVII^e siècles. CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1980, vol. 2, p. 828-830.

de Sévigné peut manger du beurre de Prévalaie toutes les semaines en 1690, les journaliers bretons devaient certainement avoir plus de difficulté à s'adonner au même plaisir¹³⁰⁵. Il est plus délicat d'obtenir des réponses pour les catégories intermédiaires. Les mentions de consommation de beurre en Bretagne ne manquent pas, mais uniquement pour les élites, le clergé régulier ou les hôpitaux¹³⁰⁶. Bien entendu, les choses évoluent au fil des siècles. En 1788, l'intendant de Bretagne témoigne de cette pratique chez les paysans¹³⁰⁷. Reste à déterminer ce que l'auteur entend par « paysans », car ce terme générique renvoie certainement à « plus de vingt paysanneries contrastées ».

Dans sa thèse sur le beurre dans le Plain et le Bessin normand, Fabrice Poncet démontre que c'est au cours du XVIII^e siècle que la production prend véritablement son essor. Certes, ce commerce est avant tout orienté vers les marchés urbains de Rouen et de Paris, mais le nombre de bovins augmentant dans la région, on peut supposer que cette spécialisation eut des répercussions sur la consommation locale. Malheureusement, comme pour la Bretagne, les témoignages d'une consommation locale et populaire manquent. Il faut se contenter de la présence des vaches et des barattes à beurre, rencontrées dans les inventaires après décès. De plus, la production d'un aliment n'est pas systématiquement synonyme d'autoconsommation. L'endettement et le poids du fisc conduisent souvent les paysans à vendre les productions les plus rémunératrices et à se contenter des restes. Néanmoins, même si elle est avant tout dévolue à la vente, la production domestique donne certainement lieu à une part, même restreinte, d'autoconsommation.

À partir du XIX^e siècle, le couple beurre et galette ne fait plus aucun doute. La seule fois où le suif est évoqué, c'est durant l'occupation de Rennes par les troupes prussiennes en 1815. Ne pouvant refuser de servir l'occupant, un « galettier » décide de les abuser en leur vendant chaque galette au prix fort et en y mettant du suif en guise de beurre¹³⁰⁸. Ce fait en apparence anecdotique prouve que l'utilisation de toute autre graisse que le beurre pour agrémente une galette

¹³⁰⁵ BUFFET H.-F., « « Par voies et par chemins » avec Madame de Sévigné », *Annales de Bretagne*, 1972, vol. 79, n° 3, p. 577 : Aux Rochers, dimanche 19 février 1690 ; « J'aime le beurre charmant de la Prévalaie, dont il nous vient toutes les semaines. Je l'aime et je le mange comme si j'étais Bretonne. Nous faisons des beurrées infinies, quelquefois sur de la miche. »

¹³⁰⁶ QUELLIER Florent, « Identité gourmande de la Bretagne moderne (XVI^e-début XIX^e siècle) », *Société archéologique et historique d'Ille-et-Vilaine*, 2011, n° 115-140, p. 123 ; CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1980, vol. 2, p. 828-831.

¹³⁰⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1714, Lettre de l'intendant de Bretagne (Antoine François BERTRANT DE MOLLEVILLE) au contrôleur général des finances (Claude Guillaume LAMBERT), 29 avril 1788.

¹³⁰⁸ « Illustrations Rennaises : Poganne », dans *Le foyer, journal-programme du théâtre de Rennes*, N°40, dimanche 17 février 1839.

est une hérésie pour un Breton. Cela renforce l'idée que les crêpes « grasses » évoquées précédemment étaient certainement préparées avec du beurre.

Dans la gravure *Le goûter* d'Olivier Perrin (1835), des hommes sont regroupés autour d'une table où trônent des crêpes et une motte de beurre¹³⁰⁹ [Figure n° 52]. À la même époque, beurre et galettes sont également présents à la table des Bocains¹³¹⁰ et le phénomène ne fait que s'amplifier tout au long du XIX^e siècle. À titre d'exemple, entre 1813 et 1873, la consommation de beurre a plus que doublé dans le bocage virois¹³¹¹. L'ajout de beurre sur sa galette est l'accompagnement le plus fréquent dans les ouvrages du XIX^e siècle¹³¹². Cette réalité locale se transforme en identité culinaire régionale, dès lors que les guides gastronomiques et la littérature véhiculent cette représentation de l'union inséparable du beurre et de la galette de sarrasin¹³¹³.

Par conséquent, s'il ne fait aucun doute que les galettes et le beurre se côtoient depuis au moins le XVII^e siècle, il est nécessaire de rappeler que cette association n'a pas toujours fréquenté les écuellés des simples paysans. Il faut attendre le XIX^e siècle pour observer une démocratisation de ce duo et sa présence chez l'ensemble des habitants du Massif armoricain.

¹³⁰⁹ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 113.

¹³¹⁰ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 203-210.

¹³¹¹ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 184.

¹³¹² LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 245 ; HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 ; HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 844 ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 132 vol. 1 ; BLANCHARD Pierre, *Le voyageur de la jeunesse : dans les quatre parties du monde : ouvrage élémentaire*, Le Prieur, 1812, p. 124 ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, vol.2, p. 334. « On beurre les galettes et on les mange sans autre apprêt. »

¹³¹³ BALZAC (de) Honoré, *Les Chouans ou la Bretagne en 1799*, Bruxelles, Meline, 1837, vol. 2, p. 204.

Figure n° 52 : Le gouter d'Olivier Perrin

Source : PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 113.

*C. Avec un œuf*

Dès la première moitié du XVIII^e siècle, Grégoire de Rostrenen évoque la possibilité de casser des œufs sur les crêpes¹³¹⁴. Néanmoins, cet accompagnement semble assez exceptionnel puisqu'avant la première moitié du XIX^e siècle, les témoignages restent rares¹³¹⁵. Pourtant, dans le village de Becherel, cette préparation est devenue une spécialité appelée « Pâté de Becherel » :

« On nomme ainsi des œufs au miroir cuits sur une tuile à galette et que l'on met ensuite entre deux galettes beurrées, sur la tuile à galette. On mange le tout ensemble¹³¹⁶. »

¹³¹⁴ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 670.

¹³¹⁵ MAOUT Charles Le, *Annales armoricaines et histoire physique, civile et ecclésiastique du département des Côtes-du-Nord*, Saint-Brieuc, Le Maout, 1846, p. 6.

¹³¹⁶ LE MIÈRE DE CORVEY M. F. A., « De quelques mots en usage à Rennes (Ille-et-Vilaine) » dans La société royale des antiquaires de France (éd.), *Mémoires de la Société nationale des antiquaires de France*, Paris, Chez J. Smith, Imprimeur-Libraire, 1824, p. 238.

Si de nos jours de nombreuses crêperies proposent des crêpes évoquant le nom d'une région ou d'une ville, il semblerait bien que le « Pâté de Becherel » soit précurseur en la matière¹³¹⁷. Pour Paul Sébillot, l'ajout d'un œuf sur une galette est réservé à certaines occasions telles que la venue d'un invité de marque¹³¹⁸. Inversement, Louis Hamon présente cette recette comme fréquente par à Rennes :

« À Rennes autrefois [...] lorsque la faim des commensaux était près de s'apaiser, c'est-à-dire lorsque chacun d'eux avait absorbé une demi-douzaine de galettes, on achevait de la satisfaire en mêlant à celles-ci des œufs, cassés sur la pâte toute chaude, au moment où elle prend de la consistance, et durcis au feu. On enveloppait l'œuf dans la galette. Cela s'appelait le "Pâté de Bécherel". Rarement les convives se contentaient d'une seule galette et d'un seul œuf. Ils récidivaient ; aussi sortaient-ils de table, quelque peu alourdis. Inutile d'ajouter qu'on ne mangeait pas autre chose¹³¹⁹. »

Dès lors, il semblerait que cet usage soit fréquent à Rennes et plus exceptionnel dans le reste de la Bretagne. La consommation courante et populaire concerne la galette nature ou agrémentée de beurre, mais la galette à l'œuf n'est pas pour autant présentée par l'auteur comme un mets exceptionnel. C'est un peu la spécialité de la région, le clou du spectacle. En 1839, « Poganne », un galétier rennais de renom, est surnommé : « l'homme-galette, l'homme-sarrasin, l'homme-jaunes-d'œufs par excellence ». À l'intérieur de sa boutique se trouvent « des centaines d'œufs plus ou moins frais ». Le menu y est simple, mais révélateur. Il peut rassasier ses clients pour « un sou de galette, un sou d'œuf et pour comble de luxe, un sou de beurre de supplément »¹³²⁰. L'œuf tout comme le beurre sont présentés comme un complément coûtant le même prix que la galette elle-même. L'insistance de l'auteur sur les œufs en fait un élément qui semble valoriser le lieu. Sans être un aliment de luxe, l'œuf sur la galette apparaît comme une amélioration du quotidien. Finalement, l'œuf (sur la galette comme dans la pâte) est peut-être plus fréquemment employé dans les « galetteries » des villes que dans les foyers des campagnes.

Que ce soit à travers les redevances ou le commerce, la présence de volailles

¹³¹⁷ JAMAUX-GOHIER Théotiste, « Boire et manger au début du XX^e siècle à Corps-Nuds, au sud-est du bassin de Rennes », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, 1995, LXXIII, p. 353.

¹³¹⁸ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 334-335.

¹³¹⁹ HAMON Louis, *Trente ans après*, Rennes, Hyacinthe Caillié, Libraire-Éditeur, 1892, 16 p.

¹³²⁰ « Illustrations Rennaises : Poganne », dans *Le foyer*, journal-programme du théâtre de Rennes, N°40, dimanche 17 février 1839.

et d'œufs dans les campagnes normandes ne fait aucun doute¹³²¹. Cela dit, la question de la fréquence de leur consommation par les habitants les plus modestes reste ouverte. En 1758, le curé de Saint-Martin-de-Bossay (Touraine) explique que les paysans les plus pauvres « s'acquittent de leurs impôts par les œufs et quelques volailles qu'ils portent au marché »¹³²². Dans ses travaux sur l'alimentation populaire en Auvergne, Abel Poitrineau établit l'existence de « ressources en œufs et volailles » à partir des redevances, mais aucune précision n'est apportée sur le devenir de ces « ressources »¹³²³. Sont-elles revendues ou consommées par les petits paysans ? L'éternelle question de l'autoconsommation des petites gens revient pour chaque aliment. Quelle est la proportion de vente et celle allouée aux repas du foyer ? La consommation d'œufs dans les campagnes sous l'Ancien Régime semble être un mystère partagé par beaucoup de régions¹³²⁴. De nombreux ouvrages gastronomiques font appel à ces produits, mais ils ne reflètent en rien les pratiques culinaires des petits paysans. Seuls des récits de vie, tel que celui de Rétif de La Bretonne, peuvent nous apprendre qu'un enfant a offert à un pauvre malade « sa soupe au lait et l'œuf frais qu'on lui avait porté pour son dîner »¹³²⁵. Les paysans, même modestes, devaient consommer

¹³²¹ ABRAHAM Nicolas, *Le Clos du Cotentin au XV^e siècle*, Master 2 d'histoire, Caen Basse-Normandie, Caen, 2015, p. 102 Les volailles apparaissent généralement comme la deuxième principale rente perçue par le seigneur, après les céréales. [...] En 1403, Guillebert de Cambrai reçoit pour un demi-fief de Sortosville : 413 gélines, 50 chapons et 4 000 œufs » ; *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, vol. 4. À de nombreuses reprises Gilles de Gouberville évoque la consommation d'œufs ; PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 101 : « Le 26 juillet 1675, un marchand parisien, Albert Bonvallet, présent pour l'occasion à Isigny, conclut un accord avec deux marchands du sud de l'élection de Bayeux, par lequel ces derniers s'engagent à livrer au premier 20 000 œufs par mois jusqu'en la ville de Caen, du mois de septembre 1675 jusqu'au mois de février de l'année suivante, soit un total de 120 000 œufs [Arch. dép. Calvados, 8E24/081]. » L'auteur fournit de nombreux autres exemples de ce commerce ; Cf. p. 458 (La volaille nourrie au sarrasin).

¹³²² MAILLARD Brigitte, *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle : structures agraires et économie rurale*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, p. 210.

¹³²³ POITRINEAU Abel, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1962, vol. 17, n° 2, p. 325.

¹³²⁴ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (éds.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, vol. 1, p. 213. Pour Jean-Louis Flandrin, la volaille ne rentre pas dans l'alimentation paysanne, elle est destinée à la vente et aux redevances seigneuriales ; BERNARD René-Jean, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1969, vol. 24, n° 6, p. 1456. « Quant aux œufs, ils ne figurent jamais [dans les redevances] et les mercuriales régionales ne mentionnent jamais les produits de la basse-cour : on peut donc conclure à leur rareté et faire abstraction des ressources de l'aviculture dans une étude de l'alimentation paysanne au XVIII^e siècle. » ; MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 213. « De manière générale, la volaille est une composante essentielle de l'alimentation du paysan aquitain », mais il n'évoque guère la question de la consommation d'œufs.

¹³²⁵ LA BRETONNE (de) Restif, *La vie de mon père*, La Flèche, Maxi-Livres, 1998, p. 126.

une partie des œufs de leur basse-cour, en fonction de la conjoncture et des impératifs économiques. Toutefois, jusqu'au XX^e siècle, le mariage de l'œuf et de la galette ne paraît pas avoir été pratiqué en dehors des villes.

D. Avec du lard ou une saucisse

À partir de la fin du XIX^e siècle, la galette s'accompagne également de lard¹³²⁶. Qu'en est-il des périodes précédentes ? Aucune source d'Ancien Régime ne fait référence à cette pratique. À défaut d'information sur la consommation, nous pouvons nous interroger sur l'élevage porcin dans les campagnes de l'Ouest.

Relativement importants au Moyen Âge, ses effectifs tendent à se maintenir jusqu'au milieu du XVII^e siècle¹³²⁷. Dans le Massif armoricain (Bretagne et Normandie occidentale), ce sont les forêts seigneuriales ou royales qui fournissent l'essentiel de la nourriture sous forme de « panage » (droit de glandée)¹³²⁸. Rédigée par Colbert, l'ordonnance de 1669 sur « le fait des eaux et forêts » chasse les porcs hors des forêts, au profit de la marine royale et de ses besoins en bois. Leur passage dans le *saltus* entraîne une déprédation des jeunes pousses et freine la régénérescence de la forêt nécessaire à la construction des navires de guerre. Les effectifs porcins avaient commencé à diminuer au cours de la première moitié du XVII^e siècle, mais cette interdiction fut un véritable couperet pour l'élevage porcin¹³²⁹. En 1764, dans l'élection d'Avranches, quelques cochons sont nourris localement pour la consommation des habitants, mais par manque de ressource pour tous les engraisser, une partie est vendue aux Bretons, afin qu'ils puissent s'en occuper grâce à « leurs châtaignes et leurs

¹³²⁶ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 1, p. 132 : « Elle accompagne sur la table lard fumant et viande [...] parfois on la mange tout séché ou frotté de gras de lard [...] on peut faire une galette au lard (c'est dire lardée) pour les invités » ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 334 : « [la galette] on s'en sert en guise de pain pour manger de la viande froide, surtout du lard, de la saucisse chaude. »

¹³²⁷ HÉMARDINQUER Jean-Jacques, « Faut-il « démythifier » le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1970, vol. 25, n° 6, p. 1745-1766 ; MORICEAU Jean-Marc, *L'élevage sous l'Ancien Régime : les fondements agraires de la France moderne XVI^e-XVIII^e siècles*, Paris, Sedes, 1999, p. 169-172 ; PLAISSE André, *La baronnie du Neubourg : essai d'histoire agraire, économique et sociale*, Paris, Presses Universitaires de France, 1961, p. 93 : vers 1398, il y a sept fois plus de porcs que de vaches au Neubourg.

¹³²⁸ MANEUVRIER Christophe, « Autour de quelques formes d'élevage spéculatif dans la Normandie médiévale (XIII^e-XIV^e siècles) » dans Anne-Marie Flambard Héricher et Mathieu Arnoux (eds.), *La Normandie dans l'économie européenne (XII^e-XVII^e siècles)*, Caen, CRAHAM, 2010, p. 213-214 ; SÉE Henri, *Les classes rurales en Bretagne du XV^e siècle à la Révolution*, Paris, V. Giard & E. Brière, 1906, p. 212 ; DREYER Jean-François, *Espace et territoires ruraux en Cornouaille (XV^e-XVI^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université Rennes 2, Rennes, 2013, p. 140.

¹³²⁹ MORICEAU Jean-Marc, « La belle époque du porc dans les campagnes céréalières (vers 1550-1650) » dans *L'Homme, l'animal domestique et l'environnement du Moyen-Âge au XVIII^e siècle. Actes du colloque de Nantes (22-24 octobre 1992)*, Nantes, Ouest-Édition, 1993, p. 243-256.

farines¹³³⁰». Quelques années plus tard, c'est l'élection de Domfront qui se plaint de ne pas pouvoir élever suffisamment de porcs¹³³¹. Ici, ce n'est pas l'absence du droit de glandée qui est mise en cause, mais le manque de lait dû à l'insuffisance de fourrage. En effet, l'autre façon de nourrir ces animaux consiste à fabriquer de la « posson ». Cette mixture se compose de sous-produits laitiers, de farine grossière (brisure), de son et parfois d'autres aliments¹³³². Dès lors, comment élever des porcs si l'on ne possède pas de quoi les nourrir ?

Les différents rapports des subdélégués sur les productions agricoles entre 1698 et 1764 nous donnent une idée de l'élevage porcin en Normandie occidentale. Dans l'élection de Valognes, l'accroissement du nombre de porcs à partir de 1764 serait dû à l'ouverture des frontières pour le commerce vers l'extérieur et à l'utilisation des panais pour les nourrir¹³³³. Celle de Coutances conduit quelques porcs maigres à Paris, mais le subdélégué qualifie cette activité de « peu intéressante »¹³³⁴. Les subdélégués de Vire¹³³⁵, de Saint-Lô¹³³⁶ et de Carentan¹³³⁷ ne s'attardent pas sur la présence de porcs dans leurs élections. Contrairement à l'élevage bovin, celui des porcins n'est jamais cité comme une activité économique à part entière. Dans sa thèse sur le Bessin et le Plain (élection de Carentan), Fabrice Poncet perçoit une diminution des effectifs entre le XVII^e siècle et le XVIII^e siècle. Quant à l'élection de Caen, 18 000 cochons y seraient élevés. Une partie est engraisée pour être vendue dans les foires et les marchés, et le reste sert à la consommation des habitants¹³³⁸. À nouveau, quelle est la part

¹³³⁰ Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Arranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764.

¹³³¹ Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787.

¹³³² PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 266-267 ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787 : « Cependant on a peu de truies qui produisent et j'attribue cela à la disette de lait par le défaut de fourrages » ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 221.

¹³³³ Arch. dép. Calvados, C289, *Récolement fait en 1764 du mémoire fourni en 1731 sur l'élection de Valognes*, 3 novembre 1764 ; *Ibid.*, C2664, Différents échanges entre l'intendant de Caen et le contrôleur général Bertin à propos de l'ouverture du commerce, 1764.

¹³³⁴ Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, juin 1764.

¹³³⁵ Arch. dép. Calvados, C269, *Mémoire de l'intendant de Caen sur le produit du sol et de l'industrie de la généralité de Caen*, 1728 ; *ibid.*, C290, *Situation de l'élection de Vire*, 1728 ; *ibid.*, C292, *Mémoire sur l'élection de Vire en 1698*, ; *ibid.*, C292, *Mémoire sur la situation de l'élection de Vire en 1764*, 1764 ; *ibid.*, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761*, 1761.

¹³³⁶ Arch. dép. Calvados, C284, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô*, 1727 ; *ibid.*, C286, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô en 1698 avec les notes de 1763*, ; *ibid.*, C285, *Extrait des archives de la généralité de Caen 1731. Élection de Saint-Lô, production du sol. Avec des notes comparatives de 1759, 1759 1731*.

¹³³⁷ Arch. dép. Calvados, C279, *État et observations faites pour l'élection de Carentan*, 1727 ; *ibid.*, C280, *Mémoire de l'élection de Carentan sur la production du sol en 1731 avec des observations de 1759, 1759* ; *ibid.*, C280, *Observation sur l'élection de Carentan*, 1764.

¹³³⁸ Arch. dép. Calvados, C278, *Production du sol, grains, fruits, légumes et autres productions du sol dans l'élection de Caen en 1731. Annoté de comparaisons pour l'année 1764*, 1764.

d'autoconsommation des petits éleveurs ? Dans les métairies du Bas-Maine, étudiées par Annie Antoine, la revente des porcs est la seconde source de revenus liés à l'élevage (10 à 15 %), loin derrière les bovins (70 à 75 %). Leur nombre à l'année est assez restreint, et la part liée à l'autoconsommation encore plus¹³³⁹. Les inventaires après décès du Sud-Manche montrent qu'il existe assez souvent un porc ou deux dans les foyers, mais la situation est la même que dans le Bas-Maine. Une partie est rapidement revendue pour obtenir de l'argent et surtout ne pas en dépenser dans l'engraissement. Selon toute vraisemblance, un porc par an est gardé pour l'autoconsommation. Dans la plaine de Caen, les journaliers possèdent assez peu de porcs, contrairement aux laboureurs¹³⁴⁰. Hormis certaines régions qui se sont orientées vers une « spécialisation » porcine, ce principe semble commun à une grande partie du royaume¹³⁴¹. En Bretagne, Alain Croix constate également une réduction de la consommation du porc dans les villes et les hôpitaux vers le XVII^e siècle¹³⁴². Dans le Vannetais, l'évêché de Quimper et en Touraine, seuls les paysans les plus aisés peuvent élever et consommer du porc au XVIII^e siècle¹³⁴³. Cependant, il peut y avoir des exceptions.

Il faut attendre le XIX^e siècle pour que le porc fasse réellement son retour dans les fermes et sur les tables Normandes. Pour Gabriel Désert, deux civilisations alimentaires coexistent en Normandie. D'un côté, celle du bocage, basée sur le sarrasin et le porc, mais avec une consommation carnée inférieure à la moyenne nationale. De l'autre, celle des plaines et des plateaux à base de froment et de bœuf, qui témoigne d'un niveau d'aisance élevé¹³⁴⁴. D'une manière

¹³³⁹ ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 316-317 ; 324. : « En général, Duchemin emporte deux grands cochons et il en reste deux autres à Châtelier : celui-ci en tue un et "met en hiver" la truie. De nouveaux porcelets naissent au printemps : 4 d'entre eux sont conservés pour être engraisés, les autres sont immédiatement vendus (avril 1729 : "il a eu de sa truie 9 petits cochons" ; 5 ont été vendus). Ceux-ci ne seront pas partagés avant l'automne de l'année suivante, de telle sorte que l'hiver la métairie nourrit une truie et les 4 nourritureaux nés au printemps précédent, et l'été 3 ou 4 grands cochons ainsi que 4 jeunes nourritureaux. »

¹³⁴⁰ DICKINSON John A., « L'outillage agricole et le cheptel dans la plaine de Caen au XVIII^e siècle », *Cahier des Annales de Normandie*, 1992, vol. 24, n° 1, p. 131.

¹³⁴¹ MORICEAU Jean-Marc, *Histoire et géographie de l'élevage français : XV^e-XVIII^e siècles*, Paris, A. Fayard, 2005, p. 174 ; FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (eds.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, vol. 1, p. 614.

¹³⁴² CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1980, vol. 2, p. 820-822.

¹³⁴³ THÉVENIN Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 1993, n° 70, p. 267 ; GUEGAN Isabelle, *Rapport à la terre, conflits et hiérarchies sociales en basse Bretagne : 1650-1789*, Thèse d'histoire, Université de Bretagne Occidentale, Brest, en cours ; MAILLARD Brigitte, *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle : structures agraires et économie rurale*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, p. 240.

¹³⁴⁴ DÉSERT Gabriel, « La viande dans l'alimentation des Bas-Normands au XIX^e siècle », *Acte du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes, Tours, 1968, 1971*, p. 161 ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 194, 208 et 342. Dans cet ouvrage du

générale, les effectifs porcins sont en constante augmentation au cours du XIX^e siècle¹³⁴⁵. Fabrice Poncet met en avant la recrudescence d'une activité porcine dans le Bessin à la veille de la Révolution et sous l'Empire. Tout au long du XIX^e siècle, cette dernière n'aura de cesse de se développer, au point de voir émerger une nouvelle race locale issue de croisements : le « porc de Bayeux »¹³⁴⁶. S'il est indéniable que l'élevage porcin augmente dans le Massif armoricain au cours de la première moitié du XIX^e siècle, à l'échelle nationale, des régions comme le Grand-Est ou le Sud-Ouest en font une consommation bien plus importante¹³⁴⁷. Quoi qu'il en soit, ce n'est qu'à partir des années 1870 que la consommation de viande se démocratise réellement chez les classes populaires¹³⁴⁸. Ce constat correspond parfaitement à l'apparition des premières associations de galettes et de saucisses¹³⁴⁹. Il est donc peu probable que les galettes aient été associées à de la saucisse ou toute autre viande avant le XIX^e siècle. De prime abord, ces dernières se mangeaient essentiellement en remplacement du pain et, hormis pour quelques privilégiés qui pouvaient les recouvrir de beurre ou d'œufs, elles ne faisaient guère l'objet d'une garniture. Rappelons que dans la crêperie quimpéroise que visitent Messieurs Cunonsky et Rouff (années 1920), il n'est guère question de saucisses, de viande ou autres produits. Ces deux gastronomes dégustent des crêpes au beurre avec une bolée de cidre et du lait frais¹³⁵⁰. De rares témoignages évoquent les premières garnitures sucrées à base de confiture, de sucre râpé et autres « friandises »¹³⁵¹.

début du XIX^e siècle, l'auteur indique qu'on élève dans le Bocage Virois une grande quantité de volailles et de porcs. Par ailleurs, la consommation de viande porcine est plusieurs fois mentionnée.

¹³⁴⁵ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 363.

¹³⁴⁶ PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 267.

¹³⁴⁷ HÉMARDINQUER Jean-Jacques, « Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIX^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1961, vol. 16, n° 4, p. 741 ; DÉSERT Gabriel, « Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIX^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1975, vol. 30, n° 2, p. 527 carte 5.

¹³⁴⁸ BONNEAU Michel, *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, p. 86-88 ; HAUPT Heinz-Gerhard, *Histoire sociale de la France depuis 1789*, traduit par Françoise Laroche, Paris, Éd. de la Maison des sciences de l'homme, 1993, p. ??

¹³⁴⁹ SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 334 : [la galette] « On s'en sert en guise de pain pour manger de la viande froide, surtout du lard, de la saucisse chaude. » ; PENAULT P., « À la Robiquette », *Le Petit Rennais*, 1^{er} septembre 1891 : « ... saucisses, galettes, boudins se mangent fort bien sans fourchette... » À propos de l'auberge de la Robiquette à la limite de la ville de Rennes sur la route de Saint-Malo ; U. G., « Les dimanches rennais », *Ouest-Éclair*, Lundi 2 juin 1902, p. 3 : « La saucisse de galette bretonne triomphe. »

¹³⁵⁰ ROUFF Marcel et CURNONSKY, *La France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises : La Bretagne.*, Paris, F. Rouff, 1923, p. 68.

¹³⁵¹ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 152 : « Manger de la galette de sarrasin aux pommes ainsi que d'autres friandises

VI. Où mange-t-on le plus de galette ?

A. Commerce et vente de galettes en ville

La confection de galettes est fréquente dans les foyers des campagnes, mais qu'en est-il des villes ? Un grand nombre d'inventaires après décès d'intérieurs rennais des XVIII^e et XIX^e siècles ont été dépouillés. En moyenne, un foyer sur trois disposerait d'outils nécessaires à la préparation de crêpes ou galettes de sarrasin¹³⁵². Christine Sueur constate qu'à la fin du XVIII^e siècle, les foyers les plus aisés (3 000 livres) sont les mieux pourvus (environ 60 %). Inversement, seuls 10 % des intérieurs estimés à moins de 300 livres de biens possèdent de tels objets¹³⁵³. Le constat est sensiblement le même chez les domestiques (10,5 %) ¹³⁵⁴. À titre de comparaison, en élargissant la zone d'étude à l'ensemble du pays rennais, Jean-Baptiste Boulangé révèle la présence de ces ustensiles dans 54 % des inventaires du XVIII^e siècle et 63 % pour ceux du XIX^e siècle. Leur présence semble donc plus importante en milieu rural qu'en milieu urbain. À Rennes, la faible quantité de ces ustensiles chez les plus modestes pourrait être due à divers facteurs : manque de moyens pour s'acheter les outils, prédominance d'une autre forme de consommation du sarrasin (pain ou bouillie), sous-enregistrement des notaires, etc. Toutefois, d'autres éléments, en lien avec le mode de vie urbain, peuvent expliquer ce phénomène. Pour cuisiner, il faut disposer d'une cheminée et d'un lieu pour stocker du bois¹³⁵⁵. La configuration des habitats urbains rend

rustiques réservées pour ce jour-là [mardi gras] et les grandes fêtes. » ; SÉBILLOT Paul, *Contumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 334-335 : « On coupe parfois des tranches de pommes et on les étend sur la pâte, et on les fait ainsi cuire sur le galettier » ; HEUZÉ Gustave, « Les plantes alimentaires : Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1871, vol. 2, n° 34, p. 944 : « Après l'avoir enduite de beurre ou de confiture. » ; HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 : « Étendre sur les galettes du beurre frais et les saupoudrer avec du sucre râpé. » Ce témoignage sur l'usage du sucre est plus récent que les autres. Néanmoins, il est peu probable qu'il soit le reflet d'une pratique courante dans les campagnes de l'Ouest.

¹³⁵² JUVIN-ÉRHEL Isabelle, *Dans l'intimité des maisons rennaises : étude de la culture matérielle des Rennais à travers les inventaires après décès (1750-1760)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 282 p. Présence de tuiles à galette : 25,5% ; tournettes : 31%. SANDRA Hirel, *Cuisine et alimentation à Rennes au début du 19^e siècle à travers les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1994, 120 p. Au XIX^e siècle, les chiffres auraient tendance à légèrement augmenter, puisque l'auteur en décompte dans 42% des cas ; SUEUR Christine, *Du pot à l'assiette : cuisine et alimentation à Rennes (1750-1800)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, p. 68. Présence des tuiles à galettes : 30%.

¹³⁵³ SUEUR Christine, *Du pot à l'assiette : cuisine et alimentation à Rennes (1750-1800)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1994, p. 68.

¹³⁵⁴ NICOLAS Magali, *Regard sur la vie quotidienne des domestiques à Rennes (1735-1790) : étude réalisée d'après les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, 198 p.

¹³⁵⁵ LICK Richard, « Les intérieurs domestiques dans la seconde moitié du XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès de Coutances », *Annales de Normandie*, 1970, XX, n° 4, p. 293-315. À partir de l'étude de 109 inventaires après décès choisis au cœur de la ville de Coutances, l'auteur constate que 20 % des

ces deux éléments plus difficiles pour les plus modestes. Ce phénomène est bien connu pour le pain. Contrairement aux habitants des campagnes qui peuvent préparer et parfois cuire eux-mêmes leur pain, ceux des villes sont obligés de l'acheter chez des boulangers ou auprès de forains présents sur les marchés. Par ailleurs, un certain nombre de domestiques, apprentis ou ouvriers sont logés en pension. Ils sont nourris sur leur lieu de travail ou doivent s'acheter un repas en ville. Sans oublier les voyageurs contraints de se restaurer dans des établissements. Les villes sont parfaites pour développer un petit commerce de vente alimentaire¹³⁵⁶.

Le métier de crêpier ou de crêpière s'exerce en Bretagne depuis au moins le début du XVIII^e siècle, puisque Grégoire de Rostrenen l'évoque dans son dictionnaire¹³⁵⁷. En 1741, dans une ville comme Quimperlé, qui compte entre 2 500 et 3 000 habitants, on dénombre huit crêpières réparties dans les paroisses de Saint-Colomban en basse ville et de Saint-Michel en ville haute. Trente ans plus tard, elles ne sont plus que six installées uniquement dans la ville haute qui correspond à un quartier plus populaire¹³⁵⁸. À Rennes, ce sont des « galétières » ou des « galétiers » qui vendent des galettes de sarrasin¹³⁵⁹. En 1760, dans la seule rue de Saint-Hélier on en dénombre quatre¹³⁶⁰. Les hommes qui choisissent ce métier sont assez rares, c'est pourquoi on parle plus volontiers d'un métier féminisé. Les inventaires après décès de Jean Fouquet et de Jeanne Lenoir, tous deux galétier et galétière dans la ville de Rennes, permettent de mieux connaître cette profession. Toutefois, leurs boutiques respectives sont également leur logement et il n'est pas évident de faire la différence entre certains ustensiles à usage personnel et ceux destinés à leur profession. Chez ces deux professionnels de la galette, le décompte de la vaisselle, des tables, des chaises et des bancs présents dans la pièce qui leur sert de boutique laisse à penser que les clients ne s'attardaient pas dans ces lieux pour consommer leurs achats. On est loin des

habitations concernent des chambres en location qui n'ont pas la possibilité de s'adonner à la préparation culinaire. Les gens sont donc obligés de manger chez les propriétaires ou en ville.

¹³⁵⁶ NIÈRES Claude, *Les villes de Bretagne au XVIII^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, p. 241-243-263 ; BONNEAU Michel, *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, p. 209-230-294.

¹³⁵⁷ ROSTRENEN Grégoire de, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 233.

¹³⁵⁸ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C4127, Rôle de capitation de l'évêché de Quimper, ville de Quimperlé, 1741. *Ibid.*, Rôle de capitation de l'évêché de Quimper, ville de Quimperlé, 1772.

¹³⁵⁹ SÉE Henri, « La population et la vie économique de Rennes vers le milieu du XVIII^e siècle d'après les rôles de la capitation. », *Mémoires de la société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, 1923, p. 130. Présence d'une galétière dans un rôle de capitation de la ville de Rennes en 1758 (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C4019, 1758) ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B4636, *Inventaire après-décès de Jean Fouquet, galétier à Rennes*, février 1780 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B4830, *Inventaire après-décès de Jeanne Lenoir galétière à Rennes*, 18 novembre 1787.

¹³⁶⁰ Arch. mun. Rennes, CC745, Rôles de capitation de la ville de Rennes, 1760

crêperies-restaurants ou cabarets-galettes qui se développent au XX^e siècle. Il n'est nullement fait mention de stock de beurre ou d'œufs. Seul l'inventaire de Jean Lenoir recense « une vieille terrine dans laquelle il y avoit un peu de saint doux ». Toutefois, là encore, rien ne nous permet de faire un lien direct entre cet aliment et la cuisson de galettes. Les ustensiles propres à leur activité professionnelle se divisent en trois catégories, les instruments de cuisson (tuiles, tournettes et « hec » à galette), les contenant à bled noir (tonneaux et cuveaux) et les objets en lien avec la meunerie (moulin manuel, sac à farine et autres tamis à farine).

La présence de ces moulins démontre que ces professionnels ne sont pas dépendants des meuniers. Ils ont la maîtrise de l'ensemble de la chaîne opératoire, de l'achat des grains jusqu'à la vente de leurs galettes. Si l'étape de la meunerie manuelle peut s'apparenter à un surcroît de travail, elle représente surtout une économie et une plus grande indépendance face à la corporation des meuniers. Contrairement aux boulangers, les galétières n'ont pas à subir les impondérables dus à cette dernière. Reste les aléas du marché des grains avec ses fluctuations, ses problèmes d'approvisionnement et ses spéculations. Bien qu'elles ne soient pas organisées en corporation, les galétières rennaises sont reconnues par les autorités et n'hésitent pas à saisir la police des grains lorsqu'elles constatent des abus et des spéculations qui les empêchent de se procurer le « bled noir » indispensable à la confection de leurs galettes¹³⁶¹. Au XIX^e siècle, la ville de Rennes compte plusieurs « regrattiers-galétiers » qui vendent « au petit détail » de quoi se nourrir pour la journée¹³⁶². Celui qui souhaite s'attabler et se détendre en mangeant une galette peut également se rendre dans un cabaret¹³⁶³. Dans la première moitié du XIX^e siècle un galétier rennais obtient une certaine notoriété. Ce fameux Poganne – déjà évoqué précédemment – possède une boutique extrêmement populaire dans la rue Beaufort où de nombreuses personnes viennent se sustenter et passer de bons moments. Il doit une partie de ses revenus et sa popularité à l'occupation prussienne de 1815, après l'abdication de l'Empereur. La ville de Rennes se retrouve avec un contingent de soldats à nourrir représentant près d'un dixième de sa population. Les galettes de Poganne et l'ambiance de son établissement font venir une grande quantité de ces Prussiens. Face à cet afflux de clientèle, ce galétier n'hésite pas à augmenter ses tarifs au point de vendre ses galettes à 20 sous¹³⁶⁴. Toutefois, son aventure ne s'arrête pas avec le départ de la soldatesque.

¹³⁶¹ Arch. mun. Rennes, FF387, *Plainte de trois marchandes galétières, concernant l'approvisionnement en blé noir fait à Rennes*, juillet 1773 ; RÉBILLON Armand, *Recherches sur les anciennes corporations ouvrières et marchandes de la ville de Rennes*, Paris, A. Picard et fils, 1902, 247 p.

¹³⁶² LE BRUN Yvonne, « Les cafés, cabarets et auberges à Rennes de 1849 à 1871 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1978, vol. 85, n° 4, p. 606.

¹³⁶³ *Ibid.*, p. 605-606. Les inventaires après décès des cabaretiers font état de tuiles et de farine de blé noir.

¹³⁶⁴ « Illustrations Rennaises : Poganne », dans *Le foyer, journal-programme du théâtre de Rennes*, N°40, dimanche 17 février 1839.

Il a su développer son commerce atypique durant les années qui ont suivi. À l'origine, Poganne est un galétier et non un « cabaretier-débitant ». Or, que ce soit en boutique ou sur les marchés, les galétiers font de la vente à emporter.

Habituellement, ce ne sont pas des lieux de vie où l'on peut s'installer pour manger, boire et s'amuser. Dans ses mémoires, Louis Hamon insiste sur le fait que les gens s'attablaient chez lui. Sous l'Ancien Régime, l'organisation en corporation ne devait pas permettre ce genre de largesse. Pour les contemporains de la première moitié du XIX^e siècle, c'est une nouveauté que propose Poganne.

Son établissement est quotidiennement assiégé de badauds et d'étudiants qui viennent se régaler chez lui¹³⁶⁵. Il n'est certainement pas le seul et peut-être pas le premier, mais ses talents naturels lui ont apporté une certaine renommée. Le tableau « La marchande de crêpes » de Jules Trayer nous donne un aperçu de ce que pouvait être un tel établissement au XIX^e siècle. La majorité des galetières ou crêpières n'ont pas la chance de posséder une boutique en centre-ville et officient sur les marchés ou les foires [Figure n° 54]. Déjà au XVIII^e siècle, des marchands de « soupe et creppes » sont présents durant les foires de Martyre ou de Pardon¹³⁶⁶. La vente de crêpes ou de galettes sur les foires et les marchés bretons est une pratique courante qui perdure jusqu'à nos jours. En 1845, le recensement de la population de Rennes fait état de 39 218 habitants et 130 marchands ou marchandes de galettes¹³⁶⁷. Une partie d'entre eux doit correspondre à ces vendeurs ambulants qui ne possèdent pas de boutique [

Figure n° 53].

Figure n° 53 : Marchande de crêpes, jour de marché à Quimperlé par Jean-

¹³⁶⁵ HAMON Louis, *Trente ans après*, Rennes, Hyacinthe Caillié, Libraire-Éditeur, 1892, 16 p.

¹³⁶⁶ Arch. dép. Finistère, 142G19, *la Martyre, recette de la foire*, 1748-1757. Document cité dans : SCUILLER Sklaerenn, *Le commerce alimentaire dans l'Ouest de la France au XVIII^e siècle*, Doctorat d'Histoire, Université Rennes 2, Rennes, 2015, p. 117.

¹³⁶⁷ OGÉE Jean, *Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne, dédié à la nation bretonne* : M-Z, Rennes, Molliex, 1853, vol. 2, p. 657.

Baptiste-Jules Trayer (1866)

Source : Musée des beaux-Arts de Quimper, Photo (C) RMN-Grand Palais / Mathieu Rabeau. <http://art.rmngp.fr>

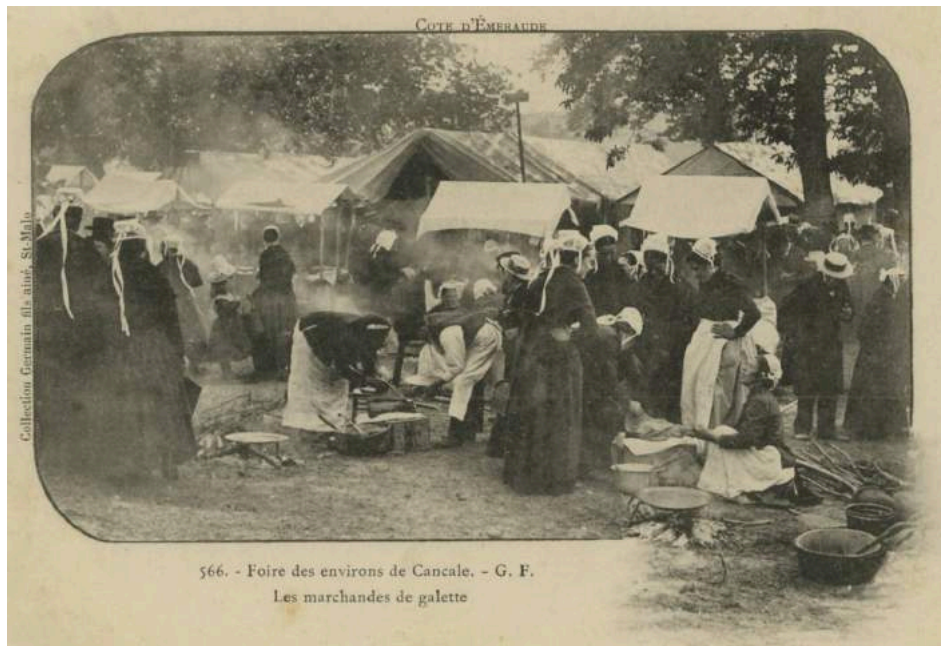


En revanche, le commerce de galettes avant le XX^e siècle ne semble pas avoir existé en Normandie armoricaine. À Vire, ni le recensement de 1836, ni celui de 1896 ne mentionnent de crêpiers ou crêpières dans la liste des professions¹³⁶⁸. Quant aux rares documents en lien avec les foires et les marchés de cette ville, ce métier n'y est jamais cité¹³⁶⁹. Cette différence s'explique certainement par le fait que les formes de consommation du sarrasin sont plus variées en Normandie qu'en Bretagne.

¹³⁶⁸ Arch. dép. Calvados, 6M/1266 & 6M/1276, Recensement de la population de la ville de Vire, 1836 et 1896.

¹³⁶⁹ Arch. dép. Calvados, M8837 & M8849, Divers documents en liens avec les foires et les marchés de Vire et sa région au XIX^e siècle.

Figure n° 54 : Marchandes de galettes à la foire des environs de Cancale



B. *Quelle répartition dans les campagnes du Massif armoricain ?*

Si les crêpes et les galettes sont consommées sur l'ensemble du Massif armoricain, il existe néanmoins des disparités géographiques et des évolutions à travers les siècles. Les témoignages recueillis sur les formes de consommation ne permettent pas de mesurer la part de chacune d'entre elles. Lorsqu'un subdélégué ou un préfet écrit que le sarrasin représente la principale nourriture des habitants de sa circonscription, il lui arrive de préciser sous quelle forme, mais sans aucune distinction. Il est donc bien difficile de savoir si une région mange du sarrasin principalement sous forme de pain, de bouillie ou de galettes. Pour arriver à un tel résultat, il est essentiel de collecter un maximum d'informations à travers toutes sortes de sources et de les confronter. Les inventaires après décès sont certainement les documents qui nous renseignent le mieux sur l'alimentation des classes populaires, grâce à l'énumération des ustensiles de cuisine et des aliments parfois présents dans les maisons. C'est pourquoi leur dépouillement est indispensable. Toutefois, cette démarche demande beaucoup de temps, surtout sur un territoire aussi vaste que le Massif armoricain. Pour obtenir une réponse précise et homogène sur l'ensemble du Massif armoricain, il eût fallu se lancer dans une importante collecte d'actes notariés dans la totalité des élections du Bocage normand et des subdélégations bretonnes. Devant l'immensité de la tâche, le choix de « sondages » s'est avéré le

plus judicieux¹³⁷⁰. Pour la partie normande, plus d'un millier d'inventaires après décès ont été consultés avec une préférence pour la partie sud du Bocage normand (les élections d'Avranches, Mortain, Domfront et dans une moindre mesure Vire et Falaise)¹³⁷¹. À titre de comparaison, environ trois cents inventaires après décès bretons ont également servi pour cette étude statistique¹³⁷². Si l'idée d'une perception fine des formes de consommations grâce aux ustensiles de cuisine dénombrés dans les inventaires après décès est séduisante, il est important de rappeler que ce type de sources est loin d'être parfait¹³⁷³. Nombreux sont les biais et les lacunes, sans oublier les différences de pratiques notariales dans le temps et dans l'espace. Ainsi, l'absence d'un ustensile de cuisine dans un inventaire après décès ne veut pas dire avec certitude qu'il n'a pas été présent dans le foyer à un moment donné. Ces données quantitatives doivent donc être appréhendées comme des tendances et non comme des mesures précises. Finalement, seul un tableau impressionniste peut dépeindre cette question de la répartition des formes de consommation du sarrasin dans l'Ouest.

Dans la partie orientale du Bocage normand, les inventaires après décès recensent une moindre quantité d'ustensiles de cuisine en lien avec les galettes, alors même que le sarrasin représente la principale denrée alimentaire [Carte n° 28]. De deux choses l'une, soit il existe un sous-enregistrement de ces objets de la part des notaires de cette région, soit le sarrasin est employé à un autre usage.

Tableau n° 35 : Présence directe ou indirecte de sarrasin dans les inventaires après décès en Normandie occidentale

¹³⁷⁰ Certains relevés sont en trop petite quantité pour être utilisé de manière quantitative. Ces inventaires après décès ont donc uniquement servi pour les approches qualitatives.

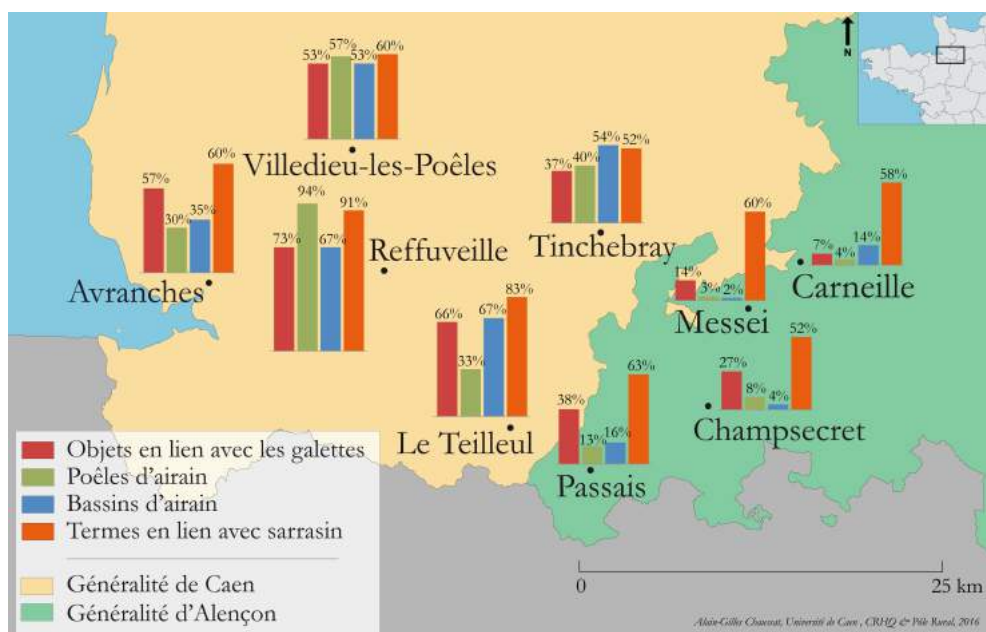
¹³⁷¹ Une partie des inventaires après décès des Archives départementales de l'Orne ont été généreusement fournis par M. Jean-Pierre Bréard.

¹³⁷² Durant les premières années de thèse, je me suis rendu dans chacun des dépôts d'Archives départementales de Bretagne. Des recherches dans les inventaires après décès ont été réalisées, mais à raison de 5 à 10 actes par régions. Seuls quelques sondages de plusieurs dizaines d'actes ont été réalisés. Le but était de comparer les noms des objets de cuisines et non d'en faire une étude statistique. Pour les paroisses de Moëlan et Querrein, Isabelle Guegan m'a très gentiment donné 174 inventaires après décès qu'elle avait dépouillés dans le cadre de sa propre thèse d'histoire sur le domaine congéable en Basse-Bretagne.

¹³⁷³ BAULANT Micheline, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1975, vol. 30, n° 2, p. 505-518 ; BAULANT Micheline, « L'appréciation du niveau de vie. Un problème, une solution », *Histoire & Mesure*, 1989, vol. 4, n° 3, p. 267-302.

Paroisses	Galettes 1374	Poêles d'airain	Bassin d'airain	Sarrasin 1375	Nombre d'IAD	Dates	Élection
<i>Passais</i>	38 %	13 %	16 %	63 %	169	1700-1767	Domfront
<i>Champsecret</i>	27 %	8 %	4 %	52 %	88	1681-1781	Domfront
<i>Messei</i>	14 %	3 %	2 %	60 %	200	1700-1790	Falaise
<i>Carneille</i>	7 %	4 %	14 %	58 %	103	1688-1785	Falaise
<i>Tinchebray</i>	37 %	40 %	54 %	52 %	82	1700-1778	Mortain
<i>Villedieu</i>	53 %	57 %	53 %	60 %	68	1711-1764	Vire
<i>Reffuveille</i>	67 %	94 %	61 %	91 %	33	1751-1756	Mortain
<i>Le Teilleul</i>	66 %	33 %	67 %	83 %	24	1769-1771	Mortain
<i>Avranches</i>	57 %	30 %	35 %	80 %	83	1736-1770	Avranches
<i>Saint-Pois</i>	90 %	100 %	60 %	100 %	10	1750-1754	Mortain

Carte n° 28 : Inventaires après décès dans le sud du Bocage normand
(XVIII^e siècle)



Il ne semble pas y avoir de raison particulière pour que la première hypothèse soit retenue, d'autant que le phénomène de raréfaction est progressif à mesure

¹³⁷⁴ Ensemble des objets en lien avec la confection de galettes (tuile, galettière, tourne-galette, vire-galette...)

¹³⁷⁵ Ensemble des termes en lien avec le sarrasin (objet en lien avec les galette, ainsi que les mentions de grains, farines et culture de sarrasin)

que l'on se dirige vers l'est. Le constat est le même pour les objets en lien avec la bouillie de sarrasin, à la différence que la transition entre le Mortainais et l'Avranchin d'un côté et le Domfrontais de l'autre est bien plus marquée. Ce résultat paraît étonnant quand on le compare avec les témoignages de la consommation de bouillie de sarrasin dans ce secteur¹³⁷⁶. Cette confrontation démontre que l'énumération des formes de consommation par des observateurs est à nuancer, car ces propos qualitatifs ne permettent pas de saisir les nuances quantitatives, parfois importantes, entre ces différents éléments. Le faible nombre d'occurrences en lien avec les galettes et la bouillie dans les inventaires après décès du Domfrontais s'explique vraisemblablement par une plus forte présence du pain de sarrasin dans ce secteur que dans le reste de la Normandie armoricaine¹³⁷⁷. Or, contrairement aux galettes et à la bouillie, la préparation de cet aliment ne nécessite aucun outillage spécifique. Il est donc impossible d'appréhender sa consommation à partir des seuls inventaires après décès. Les sources en lien avec les marchés et les boulangers viennent corriger ce désagrément¹³⁷⁸. Dans la partie occidentale du Mortainais et la totalité de l'Avranchin, plus d'un habitant sur deux dispose d'une tuile et (ou) d'une tounoire pour confectionner des galettes. Ces chiffres sont assez proches de ceux que l'on peut observer dans la partie orientale de la Bretagne. Par conséquent, au XVIII^e siècle la consommation de galettes de sarrasin dans le sud du Bocage normand semble plus importante à mesure que l'on se rapproche de la Bretagne.

Précédemment, nous avons vu qu'à Rennes un foyer sur trois dispose d'outils nécessaires à la préparation des galettes au XVIII^e siècle. Dans la campagne environnante, ce chiffre monte à environ un sur deux. En revanche, dans le centre Bretagne, les galettières ou poêles à crêpes sont présentes dans plus de 80 % des inventaires après décès¹³⁷⁹. Sans apporter de chiffres précis, Jean Le Tallec pour la seigneurie Corlay et François Le Lay pour celle de Coetanfao

¹³⁷⁶ Arch. dép. Orne, H273, *Imprimé d'un procès à propos de la dîmes de sarrasin entre le prêtre de Flers et les religieux de l'abbaye de Notre-Dame de Belle-Etoile*, 1759 : La nourriture ordinaire des habitants « le pain, la bouillie & la galette de sarrasin » ; *ibid*, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront*, 17 septembre 1812 : « Beaucoup de malheureux ont vécu pendant longtemps que de bouillie de sarrasin et de légume cuits avec du gruau. » ; Arch. dép. Orne, 252J383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800 : « La bouillie de sarrasin est nourrissante et savoureuse ».

¹³⁷⁷ Les seules mentions de pain de sarrasin retrouvées dans des inventaires après décès concernent le Domfrontais. Arch. dép. Orne, 4E150/84, *Inventaire après décès d'Ambrois Leroyer, paroisse de Passais*, 10 avril 1767. « un pain de bleds de seigle et un de carabin » ; *Ibid*, 4E132/104, *Inventaire après décès de Pierre Jamet, paroisse de Champsecret*, 23 mars 1781. « Une livre de pain de carabin ». De nombreux autres éléments témoignent de la présence de pain de sarrasin dans le Domfrontais sous l'Ancien Régime.

¹³⁷⁸ Cf. p.446.

¹³⁷⁹ Inventaires après décès ayant un ustensile de cuisson propre à la cuisson des crêpes ou des galettes : Querrien (1689-1717, 1707-1789, 1785-1790) : 75/87 ; Neuliac (1781-1787) : 31/36 ; Guémené (1748-1763) : 19/22 ; Rostrenen (1714-1729) : 4/5 ; Loudéac (1740-1745) 4/5 ; Châteaulin (1780-1782) 5/7 ;

mentionnent la présence de galettoires ou galettières dans chaque foyer¹³⁸⁰. En revanche, un peu plus au nord, dans la région de Quintin, ce sont environ 67 % des habitants, toutes classes confondues, qui possèdent une « galettière » au XVIII^e siècle¹³⁸¹. D'après les travaux d'Emmanuel Charpentier, dans les amirautés de Saint-Malo et de Saint-Brieuc, sur 92 inventaires après décès dépouillés (1705-1790), 74 mentionnent d'un « galtier » ou d'une « poêle à crêpe », soit environ 80 %¹³⁸².

Le plus étonnant est l'absence généralisée de ces ustensiles dans le golfe du Morbihan¹³⁸³. Odile Thevenin fait le même constat pour le Vannetais¹³⁸⁴. Elle justifie cette absence par le fait que les galettes pourraient être préparées dans des « poêles grasses ». Toutefois, les poêles grasses et les poêles à frire sont également présentes dans bon nombre d'inventaires pourvus d'une galettoire. Si tel était le cas, pourquoi les autres régions du Massif armoricain ne suivraient-elles pas cette tendance ? Enfin, ces poêles sont souvent accompagnées d'une estimation de leur capacité volumétrique qui varie entre 4 et 8 pots. Elles n'ont donc rien à voir avec celles que nous utilisons de nos jours. Ce sont des ustensiles de forte capacité avec des rebords importants qui empêchent le retournement d'une galette sans la casser. Il est peu probable que cette absence soit due à une omission de l'enregistrement de ces ustensiles par les notaires de la région. De plus, il ne faut pas oublier que cette région semble être une véritable poche de résistance à la culture du blé noir [Carte n° 16, p.113]. Un peu plus à l'ouest, dans la paroisse de Moëlan (entre Lorient et Concarneau), le taux de présence de ces ustensiles est de 43 %¹³⁸⁵. Il semblerait donc que les populations de la façade

¹³⁸⁰ LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 82-83. « Entre 1620 et 1789, pas une cheminée sans galettière. Elle est présente dans tous les inventaires. » ; LE LAY François, *Le paysan et sa terre sous la seigneurie de Coetanfao, paroisse de Séglien au XVIII^e siècle*, Vannes, Impr. Lafolye frères, 1911, p. 23. « On trouve dans chaque ferme une galettoire pour faire les crêpes, un bassin d'airain pour cuire la bouillie et une pouëlle à frire »

¹³⁸¹ ABRAHAM Jean-Yves, *Culture et société de la ville de Quintin au 18^e siècle : à partir des inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, p. 60 ; QUINTIN Véronique, *La vie quotidienne dans le pays de Quintin au XVIII^e siècle*, Mémoire de Maîtrise, Université Rennes 2, Rennes, 1995, p. 133. (1721-1724 : 66/108 ; 1751-1752 : 75/103 ; 1781-1782 : 78/116). Les deux auteurs trouvent exactement le même chiffre : 67 %.

¹³⁸² CHARPENTIER Emmanuelle, *Le peuple du rivage : le littoral nord de la Bretagne au XVIII^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 404 p. Informations communiquées directement par l'auteur à partir de son corpus. Ces données n'ont pas été reportées sur la Carte no 27, p.366.

¹³⁸³ 43 inventaires après décès compris entre 1675 et 1679 ont été consultés pour la juridiction seigneuriale de Largouët-sous-Auray et 42 autres de l'année 1732 pour la juridiction voisine de Largouët-sous-Vannes. Or, aucun ne fait mention de galettoire ou de poêle à crêpes.

¹³⁸⁴ THÉVENIN Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 1993, n° 70, p. 270.

¹³⁸⁵ Ce chiffre a été calculé sur la base de 87 inventaires après décès compris entre 1731 et 1789. Informations recueillies à partir du corpus d'Isabelle Guegan.

maritime du Sud-Bretagne consomment moins de galettes et de crêpes que le reste du territoire breton. Cependant, cette assertion repose sur un nombre trop restreint de sondages. Une étude plus poussée serait nécessaire pour confirmer cette hypothèse.

Le dernier point important qu'il reste à prendre en compte est l'évolution dans le temps de la consommation de galettes et de crêpes. L'ensemble des études réalisées à partir des inventaires après décès, ainsi que différents témoignages attestent d'une augmentation de la consommation de ces mets au cours des XVIII^e et XIX^e siècles, aussi bien en Normandie occidentale qu'en Bretagne¹³⁸⁶. Dans le Mortainais et le Domfrontais, alors que le pain était vraisemblablement la première forme de consommation du sarrasin au XVIII^e siècle, la galette semble prendre sa place au cours du XIX^e siècle. L'augmentation de la culture des céréales dans ces régions est très certainement à l'origine de ce changement. Les populations privilégient ces dernières pour le pain et gardent le sarrasin pour les galettes. Il faut bien avouer que cette répartition est bien plus adaptée d'un point de vue gustatif. Nous verrons un peu plus loin que le pain n'était pas la meilleure façon de manger le sarrasin.

Conclusion

Si de nos jours, il est d'usage de parler de galettes de sarrasin, souvent associées à une garniture salée, et de crêpes pour une préparation à base de froment recevant des aliments sucrés, il faut bien comprendre que sous l'Ancien Régime le mot galette renvoie à des préparations plus épaisses que les crêpes. En Basse-Bretagne, où les habitants parlent de crêpes de blé noir, les outils et les recettes sont particulièrement adaptés à la réalisation d'un mets assez fin. À l'inverse, en Normandie, l'usage d'une poêle à rebords et d'une pâte moins

¹³⁸⁶ BOULANGÉ Jean-Baptiste, *La culture matérielle de l'alimentation dans l'habitat privé en pays de Rennes de la fin du 18^e au 19^e siècle*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 2004, p. 18. Au XVIII^e siècle 54 % des inventaires après décès recensent une galettière et au XIX^e siècle ils sont 63 % ; ABRAHAM Jean-Yves, *Culture et société de la ville de Quintin au 18^e siècle : à partir des inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, p. 60. Dans la ville de Quintin, l'auteur constate une augmentation moyenne de 21 % de la présence des galettières au cours du XVIII^e siècle ; Dans la paroisse de Moëlan les poêles à crêpes sont présentes dans 38 % des inventaires entre 1731 et 1741. Quelques décennies plus tard (1787-1789) ce chiffre passe à 56 %. Aux alentours d'Avranches, en 1736, sur 60 inventaires, 56 % mentionnent une tuile à galette. Une quarantaine d'années plus tard, la proportion est montée à 70 % (sur 23 inventaires) ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 127 & 133. L'auteur explique que le pain de sarrasin était fortement consommé dans le Domfrontais il y a quelques décennies. En revanche, celle de la galette perdure toujours ; Arch. dép. Manche, 3Z, *Observation sur les subsistances et l'agriculture de l'arrondissement de Mortain*, XIX^e siècle. « Dans les cantons du sud et sud-ouest de l'arrondissement [Mortain] il se fait une plus grande consommation de sarrasin que l'on mange en pain, dans les autres cantons on le mange surtout en bouillie et galettes »

liquide aboutit inéluctablement à un résultat plus épais. Les termes utilisés dans ces deux espaces correspondent parfaitement aux résultats obtenus.

En revanche, une certaine ambiguïté est perceptible en Haute-Bretagne où les habitants nomment « galette » un plat réalisé à partir d'ustensiles sensiblement identiques à ceux de Basse-Bretagne. La Haute-Bretagne paraît tiraillée entre les traditions bas-bretonnes et celles des provinces voisines. La présence d'une légère courbure au niveau de la partie distale de certaines des plaques de cuisson utilisées en Haute-Bretagne renforce l'idée d'un mets à mi-chemin entre les fines crêpes de Basse-Bretagne et les galettes épaisses de Normandie. Toutefois, les variantes observées quant à la manière de consommer les galettes et les crêpes de sarrasin ne correspondent pas à une différenciation territoriale, mais plutôt une disparité économique. Sous l'Ancien Régime, crêpes et galettes sont employées en remplacement du pain. La majeure partie des consommateurs les mangent natures ou trempées dans un liquide (soupe, lait, cidre ou poiré). Pour ceux qui ont les moyens, elles sont agrémentées de beurre, voire d'un œuf pour les plus aisés. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, l'augmentation des populations urbaines qui mangent en dehors de leur foyer, ainsi que l'accession des classes moyennes et populaires à une plus grande diversification alimentaire, contribuent à l'émergence de nouvelles formes de consommation plus sophistiquées¹³⁸⁷. Peu à peu, ce qui était un simple substitut de pain s'est transformé en un plat principal pouvant recevoir d'autres aliments secondaires, tels que des œufs ou de la viande. C'est ce même phénomène qui explique la liste d'aliments que proposent les crêperies à partir du XX^e siècle. À ceci près, que les nouvelles offres ne répondent plus aux demandes des populations locales, mais à celles des touristes.

Enfin, bien que présente sur une très grande partie du Massif armoricain, la consommation des crêpes et des galettes n'est pas identique sur l'ensemble de ce territoire. Au XVIII^e siècle, le centre Bretagne semble être la région où l'on en consomme le plus, car les trois quarts des habitants possèdent chez eux un ustensile de cuisine spécifique aux crêpes ou aux galettes. Dans l'actuel département de l'Ille-et-Vilaine et la partie occidentale du Sud-Manche, cette proportion varie entre 50 et 70 %. Dans les foyers Domfrontais et la partie orientale du Mortainais ces objets sont finalement assez peu présents, alors même que le sarrasin représente la principale denrée alimentaire. Cette particularité s'explique par la diversité des formes de consommation du sarrasin dans certaines parties du Massif armoricain. Si de nos jours le pain de sarrasin et

¹³⁸⁷ C'est dans les villes que la consommation d'aliments carnés commence en premier à se démocratiser dans les couches populaires. BONNEAU Michel, *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 414 p.

la bouillie sont bien moins usités que les galettes, il ne faut pas oublier que les deux premières étaient importantes dans certaines élections. C'est pourquoi il est essentiel de ne pas se contenter d'étudier les crêpes et les galettes si l'on veut correctement saisir la place du sarrasin dans l'alimentation des populations du Massif armoricain.

Chapitre XIII

POUR PRÉPARER UNE BOUILLIE DE SARRASIN



« La bouillie est après le pain la forme sous laquelle on emploie le plus communément les farineux. Si le blé est de tous les grains celui dont on fait le meilleur pain, c'est aussi celui qui donne la bouillie la moins saine : le sarrasin, au contraire, dont le pain est plus grossier, fournit la bouillie la plus délicate : d'où il suit que c'est absolument contre le vœu de la nature que l'on s'obstine à vouloir faire subir à tous les farineux, indistinctement, la même préparation. »¹³⁸⁸

Le sarrasin est cuisiné sous forme de bouillie depuis le XVI^e siècle¹³⁸⁹. Jacques Daléchamps la qualifie de « viande¹³⁹⁰ assez plaisante » et indique qu'elle charge moins l'estomac que la bouillie de millet. Elle serait responsable de « quelques ventositez », mais moins que « les phasiols, les fèves ou les pois ». Pour Rembert Dodoens, la bouillie et les « gasteaux » de sarrasin sont « de légère digestion, lâchent légèrement le ventre et provoquent l'urine ».

Cependant, ces témoignages ne concernent pas l'ouest de la France. À la même

¹³⁸⁸ ROZIER François, CHAPTAL Jean-Antoine-Claude (Comte de Chanteloup) et THOUIN André, *Cours complet d'agriculture, théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou, Dictionnaire universel d'agriculture*, Paris, Chez Delalain, 1787, vol. 7, p. 383.

¹³⁸⁹ DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, (1^{ère} édition en 1586), Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 1, p. 322 ; ESTIENNE Charles et LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, p. 303 ; DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, L'ÉCLUSE Charles, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319.

¹³⁹⁰ Le terme de « viande » est ici synonyme de nourriture et non d'une alimentation uniquement carnée.

époque, Jean Tixier de Ravisi affirme qu'on enlèverait le beurre aux Flamands, les raves aux Auvergnats et la bouillie aux Normands, plutôt que de lui retirer le souvenir de son ami.

« Arvernus rapas, Normannis tolle polentam.
 Hypocritism claustris, tolle iocos pueris.
 Flamingos populos fac uti nolle butyro :
 sint simul atque semel partus & integritas.
 Vita anima careat, nivernenses male vivant,
 ver careat violis, Zoilus invidia.
 Quando feceris hoc, vel factum videris illud,
 Cessabit nostrae zelus amicitiae¹³⁹¹. »

Ces quelques vers ont été repris par de nombreux auteurs successifs pour qualifier les Normands de « bouillieux » et leur faire une solide réputation de mangeurs de bouillie¹³⁹². D'ailleurs, lorsqu'il faut nourrir le jeune Pantagruel, une partie des « paeslon à cuire la bouillie » est importée de Villedieu en Normandie¹³⁹³. Si François Rabelais cite cette ville, c'est qu'elle est déjà connue au XVI^e siècle pour sa production de « poesles » et autres objets de cuisine. Malheureusement, aucune indication n'est donnée quant à la nature de la farine utilisée pour confectionner ces bouillies. La bouillie est l'une des plus anciennes et des plus communes façons de consommer différents grains¹³⁹⁴. En Normandie armoricaine, la bouillie est principalement préparée avec de la farine de sarrasin, alors qu'en Bretagne, en fonction des régions, l'avoine se dispute cette position avec le sarrasin. De nos jours, les supermarchés bretons vendent de la bouillie d'avoine sous *blister*, mais aucune bouillie de sarrasin. Ce phénomène est sans doute la continuation d'une tradition culinaire, puisque depuis bien longtemps, l'avoine est préférée au blé noir dans une bonne partie de la Bretagne, lorsqu'il s'agit de bouillie. Dès le XVI^e siècle, les livres de comptes des hôpitaux bretons

¹³⁹¹ RAVISI Jean Tixier de, *Dialogi aliquot festiuissimi, studiosae inuentuti cum primis utiles. Item eiusdem Epigrammata non pauca, vt doctissima, ita & lepidissima. Omnia recens diligenter recognita et emendata*, Paris, Hieronymum de Marnef, 1580, p. 228.

¹³⁹² BRIEUX Jacques Moisant de, *Les origines de quelques coutumes anciennes et de plusieurs façons de parler triviales. Avec un vieux manuscrit en vers touchant l'origine des chevaliers Bannerets*, Caen, Chez Jean Cavalier, 1672, p. 6 ; RICHALET Pierre, *Nouveau Dictionnaire François, contenant généralement tous les mots anciens et modernes de la Langue Française...*, Genève, Chez G. de Tournes, 1710, vol. 1, p. 167 ; CANEL Alfred, *Blason populaire de la Normandie, comprenant les proverbes, sobriquets et dictons relatifs à cette ancienne province et à ses habitants*, Caen; Rouen, A. Lebrument, 1859, vol. 1, p. 14.

¹³⁹³ RABELAIS François, *Les Horribles et Espoventables Faictz et Prouesses du très renommé Pantagruel, roy des Dipsodes, filz du grand géant Gargantua, composez nouvellement par Maistre Alcofrybas Nasier*, Lyon, C. Nourry, 1530 Chap. IV - De l'enfance de Pantagruel : « Pour luy faire un paeslon à cuire sa bouillie, furent occupez tous les paesliers de Saumur en Aniou, de Villedieu en Normandie, de Bramont en Lorraine. »

¹³⁹⁴ MAURIZIO Adam, *Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Payot, Paris, François Gidon, 1932, p. 334-352.

regorgent de mentions de bouillie d'avoine¹³⁹⁵. À la même époque, Desdier Christol indique que les Bretons « usent plus que aultres gens » du gruau d'avoine¹³⁹⁶. Dans la seigneurie de Corlay¹³⁹⁷, dans les Monts d'Arrée¹³⁹⁸ ou dans la région du Léon¹³⁹⁹, la bouillie d'avoine est bien plus courante que celle de sarrasin. Enfin, dans sa définition du mot breton « *Ioud* », qu'il traduit par « bouillie », Louis Le Pelletier indique qu'elle est préparée à partir d'un « assaisonnement de farine d'aveine, d'eau et de sel ». À aucun moment, il ne fait allusion à la farine de blé noir pour ce qu'il définit comme « la nourriture la plus ordinaire des habitants de ce pays »¹⁴⁰⁰. Ces deux bouillies sont fréquemment évoquées dans l'alimentation populaire bretonne¹⁴⁰¹, et au XIX^e siècle Paul Féval nomme la bouillie d'avoine « les noces » et celle de sarrasin « les grous »¹⁴⁰². Néanmoins, la bouillie de sarrasin ne semble pas avoir été présente sur l'ensemble du territoire breton, contrairement aux crêpes et aux galettes.

En Normandie armoricaine, l'avoine est également consommée par les populations, mais plus rarement en bouillie. Dans l'élection de Vire, la « grosse avoine » est employée par les indigents pour réaliser du pain, de la bouillie, mais surtout pour améliorer la soupe du quotidien en l'épaississant avec du « gruau »¹⁴⁰³. L'élection d'Avranches importe de cette « grosse avoine » du Maine

¹³⁹⁵ CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1980, 2 vol., p. 816.

¹³⁹⁶ PLATINA II, *Baptiste Platine de Crémone, de l'honneste volupté, livre tres necessaire a la vie humaine pour observer bonne santé*, traduit par Desdier Christol, Paris, Arnould L'Angelier, 1539, p. LVVI. Le lien entre le gruau d'avoine et les Bretons ne figure pas dans la version de 1505 intitulé « Platine en françoys tresutile et necessaire pour le corps humain qui traicte de honneste volupté ... Compose en latin par Platine en court de Romme, et apres translate en françoys par messire Desdier Christol a Montpelier »

¹³⁹⁷ LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 83. « Même si certaines régions de Bretagne ont connu des bouillies de blé noir, le véritable *ioud* breton était la bouillie d'avoine » (XVII^e siècle).

¹³⁹⁸ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 1, p. 233.

¹³⁹⁹ OGÈS Louis, *L'Agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, Quimper, Le Goaziou, 1949, p. 93 ; CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 94. *Ibid.*, vol. 1 : Saint-Paul du Léon ; « la nourriture ordinaire du laboureur est la bouillie d'avoine et de bled noir. »

¹⁴⁰⁰ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 454.

¹⁴⁰¹ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 77 & 112 ; RAULIN Joseph, *Traité de la conservation des enfants ou moyen de les fortifier, de les préserver et de les guérir dans leurs différentes maladies*, Paris, Chez P. Fr. Didot le jeune, 1779, vol. 3, p. 354 ; MACE L'abbé, « Joué-du-Bois, paroisse, fiefs, commune, du XV^e siècle à la fin du XVIII^e siècle. (suite et fin) », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1895, n° 14, p. 224.

¹⁴⁰² FÉVAL Paul, *Oeuvres complètes de Paul Féval*, s.l., Pilloy, 1845, vol. 1, p. 30.

¹⁴⁰³ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761* ; *ibid.*, C269, *Mémoire de l'intendant de Caen sur le produit du sol et de l'industrie de la généralité de Caen*, 1728.

et de Bretagne pour répondre à la demande des habitants des élections de Vire, Coutances, et Mortain qui la consomment également sous cette forme¹⁴⁰⁴. D'ailleurs, cette même «mauvaise soupe au gruau d'avoine» se retrouve également dans l'Orne au début du XIX^e siècle¹⁴⁰⁵. En revanche, contrairement au sarrasin, l'avoine est passée au four avant d'être moulue pour réaliser ce type de gruau ou même du pain¹⁴⁰⁶. Présente en Bretagne et dans de nombreuses autres régions, la bouillie d'avoine n'a jamais eu un réel succès en Normandie occidentale, contrairement au gruau¹⁴⁰⁷. Sauf exception, la seule bouillie que consomment les habitants de la Normandie armoricaine est celle de sarrasin¹⁴⁰⁸. Reste à étudier l'art et la manière de préparer cette bouillie.

¹⁴⁰⁴ Arch. dép. Calvados, C273, *Comparaison de la production du sol de l'élection d'Avranches entre 1731 et 1759, 1759* ; *ibid.*, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764 ; GASTÉBOIS Victor, *Le livre de raison de Jean Gèreux de Martigny à la veille de la Révolution*, Avranches, Imprimerie typographique de l'Avranchin, 1909, p. 2. En 1766, Jean Gèreux de Martigny, dans le Sud-Manche, paye sa chambre et sa boisson en monnaies et en mesures de gruau d'avoine.

¹⁴⁰⁵ *Annuaire du département de l'Orne : statistique, historique et administratif pour 1809*, Alençon, Bouvoust-Lepernay, 1809, p. 81.

¹⁴⁰⁶ ANONYME, *Le Thrésor de santé, ou mesnage de la vie humaine, divisé en dix livres. Lesquels traitent amplement de toutes sortes viandes & breuvages, ensemble de leur qualité & préparation. Oeuvre autant curieuse & recherchée, qu'utile & nécessaire. Faict par un des plus célèbres & fameux médecins de ce siècle.*, Lyon, J.-A. Huguetan, 1607, p. 46. « On fait sécher l'avoine au four, puis on la porte au moulin, & de ceste farine on fait du pain » ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2B82, *Livre de raison de Bouillard, sieur de la Rablée, de Montreuil-sur-Ille (Ille-et-Vilaine)*, 1634-1652. Le 17 septembre 1647 : « Plus ilz ont vannus ledit jour quatre Boisseaux davoyne grosse à mettre au four et outre quatre quilz avoient desia vanuez (?) qui avoient este mis à faire du Gruau. » ; LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 85 ; *Encyclopédie méthodique, ou par ordre de matières : Commerce*, Paris, Panckoucke, 1783, vol. 2, p. 511 : « Gruau : c'est de l'orge ou de l'avoine séché au four & mis en grosse farine grenue par le moyen d'une sorte de moulin, qui en les moulant les coupe & les nettoie de leur peau. »

¹⁴⁰⁷ CANEL Alfred, *Blason populaire de la Normandie, comprenant les proverbes, sobriquets et dictons relatifs à cette ancienne province et à ses habitants*, Caen ; Rouen, A. Lebrument, 1859, vol. 2, p. 14 ; MAURIZIO Adam, *Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Payot, Paris, Francois Gidon, 1932, p. 506 ; DUVAL Bon-Marin, *Les seuls vrais principes de l'agriculture*, Cherbourg, impr. de Boulanger, 1805, p. 69. La région de La Hague fait peut-être figure d'exception. L'avoine sert principalement à nourrir les chevaux, mais les gens des campagnes l'apprentent en une bouillie qu'ils préféreraient à celle de sarrasin.

¹⁴⁰⁸ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731. La bouillie de sarrasin est mentionnée dans les rapports des subdélégués de Vire, Mortain et Valognes ; Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759. « Il n'y a point de toutes les autres où la nourriture ordinaire ne soit le pain, la bouillie et la galette de sarrasin » ; DUHAMEL DU MONCEAU Henri, « De la fonte et de l'affinage du cuivre et du potin à Ville-Dieu-les-Poêles en Normandie », dans *Descriptions des arts et métiers faites ou approuvées par messieurs de l'académie royale des sciences...*, Paris, Saillant et Nyons, 1764, p. 62. « On attribue la bonne santé dont ils jouissent [les ouvriers de Villedieu-les-Poêles] à ce qu'ils vivent presque uniquement de bouillie de sarrasin. » ; Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764. « Les habitants de la campagne ne mangent que du seigle et surtout beaucoup de sarrasin qu'ils apprentent en bouillie. »

I. Sortez quelques ustensiles

A. Un grand bassin ou une poêle à bouillie pour la cuire

La consommation de crêpes ou de galettes dans les foyers se perçoit facilement grâce à la présence de poêles spécifiques (galettière, galettoire, tuile, haitier, pierre à galette...). Les récipients spécifiques à la cuisson de la bouillie sont, quant à eux, appelés « bassin », « poêle » ou parfois « bassine ». À de rares occasions, le mot « chaudron »¹⁴⁰⁹ est associé à la bouillie, mais dans ce cas précis, il s'agit d'un substantif générique employé par des personnes qui ne font pas la différence entre un bassin, une poêle, une marmite ou un chaudron. D'une manière générale, dans l'Ouest, les chaudrons et les marmites ne sont pas utilisés pour préparer la bouillie.

Les termes « bassin » ou « bassine » sont les plus fréquents dans les sources bretonnes¹⁴¹⁰. Dans son *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Grégoire de Rostrenen introduit une sous-entrée du substantif « bassin » pour définir « un bassin de cuivre à faire la bouillie¹⁴¹¹ ». Ainsi, le bassin à bouillie (sarrasin ou avoine) est un objet spécifique avec des substantifs qui lui sont propres. Ce sont ces mêmes « bassins de cuivre » que les Bretonnes polissent et étalent dans leur vaisselier¹⁴¹². Les illustrations d'Olivier Perrin qui accompagnent ce texte rendent compte de la forme et de la taille de ces contenants [annexe n° 63] et des peintures telles que *Le repas des hommes* d'Olivier Perrin [annexe n° 64] ou *La faiseuse de Bouillie* de François Talc nous renseignent également sur leur couleur¹⁴¹³ [annexe n° 65]. Déjà présents au XVI^e siècle¹⁴¹⁴, ces bassins sont fréquents dans les inventaires

¹⁴⁰⁹ *Voyages en France depuis 1775 jusqu'à 1817*, Paris, Guillaume, 1817, vol. 3, p. 151. « Une ménagère fourbissant le chaudron d'airain, dans lequel on a préparé une bouille nourrissante pour les travailleurs, au retour des champs. Elle rend ce bassin aussi reluisant que l'or et va le placer sur le haut du buffet dont il fera l'ornement. »

¹⁴¹⁰ SOUVESTRE Émile et CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Typographie de Come fils aîné et Boneteau Fils, 1838, p. 107. « Ils mangeaient de la bouillie à la bassine. »

¹⁴¹¹ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 82. « Baçzin. p. baçzinou. Pilic. p. pilyou, pligou. Pilicyod. p. pilyou-yod. Pilic-coüez. Baçzin-coüez ; pilic-cuëvr. p. pilyou-cuëvr. Van. Bilic. p. bilyeü. Belic. p. belyeü. »

¹⁴¹² PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 105-106.

¹⁴¹³ Pour cette peinture ce n'est pas le contenant présent sur le feu qu'il faut observer, mais celui qui trône sur la cheminée, à droite.

¹⁴¹⁴ GALLICÉ Alain, « Inventaires après décès d'un agriculteur (1392) et d'un représentant de la moyenne noblesse (1563) du pays guérandais », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 2000, vol. 107, n° 4, p. 31. « Deux bassins moyens, ung aultre moyen et ung petit, prisés ensemble avec que ung aultre moyen houiet livres monnaie, cy. VIII Lb » ; NASSIET Michel, « Un inventaire après décès dans une famille de petite noblesse en 1560 », *Annales de la société d'Histoire et d'Archéologie de l'arrondissement de Saint-Malo*, 1987, p. 329. « Deux moyens bacins plus qui my usez, ung petit bacin. » ; NASSIET Michel, « Inventaire du manoir breton

après décès bretons du XVIII^e siècle¹⁴¹⁵. Certains foyers en possèdent plusieurs, que les notaires différencient uniquement par leurs tailles. La plupart du temps, ils sont simplement nommés « bassin d'airain¹⁴¹⁶ », mais parfois un notaire plus zélé précise qu'il s'agit de « bassin à faire de la bouillie »¹⁴¹⁷. En Basse-Bretagne, le mot « vaisseau » peut remplacer celui de « bassin ». Il ne s'agit pas réellement d'un synonyme, mais d'un terme générique désignant un récipient sans aucune fonction particulière¹⁴¹⁸. Enfin, quelques inventaires finistériens font état de

de la Chesnaye (1541) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1994, no 2, p. 191-205. « Ung grand cieil bacin d'abonne, aultre moyen bacin plus que my usé, aultre petit bacin prezque neuf. »

¹⁴¹⁵ Arch. dép. Finistère, 9B430 et 9B438, *Sénéchaussée de Quimperlé. Inventaires après décès dans la paroisse de Moëlan*, 1731-1741 et 1785-1787. *Ibid.*, 9B441, 9B442 et 9B444, *Sénéchaussée de Quimperlé. Inventaires après décès dans la paroisse de Querrien*, 1689-1717, 1717-1765 et 1785-1790. *Ibid.*, 4E6/7 à 10, *Sénéchaussée de Concarneau. Inventaire après décès dans plusieurs paroisses*, 1770-1775. *Ibid.*, 4E 74/17 à 20, *Notaires du Roy au siège de Châteaulin. Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1777-1780. *Ibid.*, 4E 109/13 et 16, *Notaires du Roy aux sièges de Lannour et Morlaix. Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1769-1775. *Ibid.*, 4E 74/ 17 à 20, *Sénéchaussée du siège présidial de Quimper. Inventaires après décès de la paroisse de Coray*, 1764. *Ibid.*, 4E 253/1 à 5, *Notaires de la juridiction de l'ancien comté de Penhoët. Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1770-1774.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 3E19/1 et 2, *Juridiction de la baronnie de Rostrenen, Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1715-1729. *Ibid.*, 3E70/2, 3 et 5, *Juridiction de la Chèze et Loudéac du duché de Rohan. Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1745-1763. *Ibid.*, B1169, *Juridiction de Belle-Isle au duché de Rohan. Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1781-1784. LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 85 : Arch. dép. Côtes-d'Armor, B340, *Inventaires après décès dans la paroisse de Plussulien*, 1723. ABRAHAM Jean-Yves, *Culture et société de la ville de Quintin au 18^e siècle : à partir des inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, 196 p.

Arch. dép. Morbihan, B3321, *Juridiction de la Ville-Noël (Ruffiac). Inventaires après décès dans la paroisse de Saint-Servant*, 1770. *Ibid.*, B3382, *Inventaires après décès dans la paroisse de Langoëlan*, 1 avril 1784. *Ibid.*, B3394 et B5132, *Juridiction de la principauté de Guéméné, Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1748-1763. *Ibid.*, B5572, B5573, B5574, *Juridiction du comté de Largoët à Auray. Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1675-1679. *Ibid.*, B5740, B5742, *Juridiction du comté de Largoët à Vannes. Inventaires après décès dans plusieurs paroisses*, 1732. THÉVENIN Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 1993, no 70, p. 269. « On trouve dans chaque ferme une galettoire pour faire les crêpes, un bassin d'airain pour cuire la bouillie et une « pouëlle » à frire »

Ille-et-Vilaine : JUVIN-ERHEL Isabelle, *Dans l'intimité des maisons rennaises : étude de la culture matérielle des Rennais à travers les inventaires après décès (1750-1760)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 282 p ; NICOLAS Magali, *Regard sur la vie quotidienne des domestiques à Rennes (1735-1790) : étude réalisée d'après les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, 198 p.

¹⁴¹⁶ MORISOT J. M., *Vocabulaire des arts et métiers en ce qui concerne les constructions...*, Paris, Carilian, 1814, p. 65. « Airain : Métal rouge connu sous le nom de cuivre rouge, que l'on mélange avec la calamine pour faire le cuivre jaune, et avec l'étain pour faire le bronze ou la fonte. » À Villedieu l'airain désigne très souvent du lait ou cuivre jaune.

¹⁴¹⁷ Arch. dép. Finistère, 4E 74/18, *Inventaire après décès, Notaire au roy au siège de Châteaulin, paroisse d'Hanvec*, mai 1780 ; *ibid.*, 4E 253/2, *Inventaire après décès, Notaire de la juridiction de l'ancien comté de Penhoët, paroisse de Plounéour-Ménez*, mai 1771.

¹⁴¹⁸ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752. « Bêlhor, vaisseau dans lequel on tire le lait des vaches » p.50, « cuve baquette » p.679, « plat » p.234, « dourchen se dit d'un vaisseau qui a une anse à prendre avec la main » p.247, « pot ou pout est tout vaisseau ou concavité qui contiennent au plus juste ce qui est rempli » p.716, « ribot est le vaisseau où l'on fait le beurre » p.753, « vaisseau dans lequel on paîrit » p.885.

« pots à bouillie », ce qui laisse supposer que cette dernière pouvait également être préparée dans des poteries¹⁴¹⁹.

Dans la Manche, au XIX^e siècle, l'expression « poêle à bouillie » revient fréquemment pour désigner les contenants servant à cuire la bouillie de sarrasin¹⁴²⁰. Dans le canton de Percy, « pailsle » ou « poele » désigne une large bassine en cuivre peu profonde, n'ayant ni anse ni queue et servant à faire cuire la bouillie de sarrasin¹⁴²¹. Il s'agirait d'un héritage linguistique, puisqu'en normand le mot poêle ne définirait pas le même objet qu'en français. Ainsi, une « pèle » ou une « pèle à bouolyie » en Normandie correspondrait à une bassine dans le reste de la France¹⁴²². Émile Littré n'évoque pas de « poêle à bouillie » dans son dictionnaire, mais il nomme « poêle » des bassines en cuivre qui servent à préparer la confiture et les bassins en cuivre qu'utilisent les ciriers (travail de la cire)¹⁴²³. Ces formes sont assez proches des contenants utilisés pour la bouillie de sarrasin. Si l'on remonte au XVII^e siècle, Antoine Furetière définit une « poesle » comme un objet en fer doté d'un long manche et destiné à frire « du poisson, de la viande, des œufs, des artichauts, etc. ». Il décrit également « une poesle à confiture », qu'il définit comme « un chaudron plat à deux anses », mais aucune information concernant une « poesle à bouillie »¹⁴²⁴. Seuls les « poeslons à bouillie », qui servent à la confection de la bouillie pour les enfants, sont présents dans les dictionnaires d'Ancien Régime [Figure n° 55]. Si l'on retire la partie en fer, le réceptacle en laiton ressemble, trait pour trait, aux ustensiles utilisés pour la bouillie de sarrasin, mais sont de taille plus petite.

¹⁴¹⁹ Arch. dép. Finistère, 9B442, 9B444, Inventaires après décès de la paroisse de Querrien, 1717-1790

¹⁴²⁰ BESNOU Aimé, « Rapport sur l'industrie de Villedieu » dans *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, L'Association normande, 1840, vol. 6, p. 175-196. « L'artisan fabrique un bassin plus ou moins grand, que l'on nomme une poêle. Cet ustensile de cuisine est employé dans les campagnes pour cuire un aliment de molle contenance, préparé avec la farine de sarrasin, de millet, ou de maïs, le lait ou l'eau, que l'on connaît sous le nom de bouillie. » ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, p. 128. « La ménagère plaçait ensuite la poêle sur le feu et faisait cuire la bouillie. » ; *L'univers et le monde*, 15-16 juillet 1900, p.1. « Ces artisans [les poesliers] fabriquaient de grandes bassines de cuivre destinées à la cuisson de la bouillie de sarrasin ou blé noir, que l'on appelait des poêles. » ; LEPELLEY René, « Le parler normand du Val-de-Saire (Manche) : phonétique, morphologie, syntaxe, vocabulaire de la vie rurale », *Cahier des Annales de Normandie*, 1974, vol. 7, no 1, p. 398.

¹⁴²¹ BEAUCOUDREY (de) R. G., *Le langage normand au début du XX^e siècle : noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Librairie Alphonse Picard & Fils, 1912, p. 333.

¹⁴²² LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Étude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 85.

¹⁴²³ LITTRÉ Émile, *Dictionnaire de la langue française*, Paris, Hachette, 1863, vol. 3, p. 1181.

¹⁴²⁴ FURETIÈRE Antoine, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts...*, La Haye et Rotterdam, chez A. et R. Leers, 1690, vol. 2, 840 p.

**Figure n° 55 : Poêlon à bouillie, Normandie, D. 23,5 cm, L. 72,5.
(début du XIX^e siècle ?)**

Sources : www.proantic.com



Puisque « poelon à bouillie » est utilisé dans l'ensemble du royaume pour désigner un objet de cuisson propre à la bouillie des enfants, il ne paraît pas insensé qu'une version plus grande de ce même artefact puisse se nommer « poesle à bouillie », le phonème « on » de « poeslon » étant le suffixe diminutif de « poesle ». D'ailleurs, en 1749, Johann Matthias Gesner (1691-1761), philologue german, traduit le terme latin *Pultarium* par *ein breytiegel* en allemand et « poêle à bouillie » en Français¹⁴²⁵. Toutefois, l'auteur se trompe puisque « *breytiegel* » désigne plutôt un poêlon pour la bouillie des enfants, qu'un ustensile pour la bouillie des adultes telle qu'il s'en fait en Normandie.

Non seulement les inventaires après décès du XVIII^e siècle regorgent de poêles d'airain, mais il y est également très souvent fait mention de bassins d'airain qui pourraient tout aussi bien être dévolus à la préparation de la bouillie, comme en Bretagne [Tableau n° 35, p. 405]. Contrairement aux poêles à frire ou aux tuiles, les poêles d'airain et les bassins d'airain sont des ustensiles dont la fonction n'est pas indiquée par les notaires, à l'exception de l'inventaire d'un chirurgien de Villedieu-les-Poêles qui recense un « bassin à purée »¹⁴²⁶. Néanmoins, il s'agit d'un cas unique et mieux vaut éviter d'en faire une généralité. Mais alors, lequel de ces objets est utilisé pour la bouillie de sarrasin : le bassin ou la poêle d'airain ? Pour tenter de répondre à cette question, plusieurs inventaires après décès de « poesliers » de Villedieu-les-Poêles ont été

¹⁴²⁵ GESNER Johann Matthias, *Novus linguae et eruditionis romanae thesaurus* : L-P, s.l., Imprimebat Ioann. Gottlob Immanuel Breitkopf, 1749, vol. 3, p. 193.

¹⁴²⁶ Arch. dép. Manche, 5E16373, Inventaire après décès de Jacques Guillaume Mauviel, Chirurgien à Villedieu-les-Poêles, 5 décembre 1763. Le terme de purée ne renvoie pas à la pomme de terre. Il s'agit certainement d'un mets préparé avec des légumes écrasés.

consultés¹⁴²⁷. Les notaires y ont recensé des grands, des moyens, ou des petits bassins d'airain, ainsi que des petites, des moyennes ou des grandes poêles d'airain, des « poêles blanches » ou des « poêles noires », sans oublier les chaudrons, les marmites, les casseroles et les lèchefrites, mais il n'y a aucun indice sur leurs usages. En revanche, dans d'autres inventaires, certains ont fait l'objet d'une estimation de leur capacité volumétrique. Ainsi, on apprend qu'il existe des « poilles d'airain » de six pots, soit environ 11 litres¹⁴²⁸. Cette contenance est la même que celles de certains chaudrons ou marmites. Dans l'inventaire après décès d'un maréchal-ferrant du Teilleul, le notaire inscrit une « poille d'airain » de quinze pots, soit 27 litres¹⁴²⁹. Au vu de ces informations, il paraît évident que les poêles d'airain présentes dans les inventaires après décès de la Normandie armoricaine ne correspondent pas aux poêles à frire dotées d'un long manche en fer et dont les modestes rebords ne permettent pas de contenir des volumes aussi conséquents. Ces « poilles d'airain » sont certainement des contenants aux rebords plus hauts, tout comme les bassins, les chaudrons et les marmites. Par conséquent, les poêles d'airain rencontrées dans les inventaires après décès peuvent tout à fait être les poêles à bouillie décrites au XIX^e siècle. Néanmoins, aucun élément factuel du XVIII^e siècle ne permet de l'affirmer avec certitude¹⁴³⁰. Reste à déterminer la différence entre les bassins d'airain et les poêles d'airain.

Dans la partie occidentale de la Basse-Normandie, ces fameuses poêles à bouillie s'exposent fièrement dans les musées, chez les antiquaires ou sur les vaisseliers des collectionneurs. Le musée de la Poeslerie à Villedieu-les-Poêles propose une reconstitution d'un atelier de poêlier avec ses outils. Une scénographie restitue les différentes étapes de fabrication d'une poêle à bouillie [annexe n° 66]. L'industrie poêlière de Villedieu remonte certainement au Moyen Âge central, mais les premiers statuts de cette profession sont fixés en 1328¹⁴³¹. Au XVI^e siècle, la ville est déjà réputée pour son industrie, puisque Rabelais la cite au côté de Saumur en Anjou et Bramont en Lorraine, pour commander un

¹⁴²⁷ Arch. dép. Manche, 5E16288 à 5E16926 & 5E16371 à 5E16374, Inventaires après décès de Villedieu-les-Poêles, 1711-1714 & 1761-1764.

¹⁴²⁸ Le pot de Paris équivaut à 1,8 litre.

¹⁴²⁹ Arch. dép. Manche, 5E12875, Minutier du Teilleul, *Inventaire après décès de Guillaume Morel, maréchal-ferrant*, 21 novembre 1769.

¹⁴³⁰ VIVIER Emile, « Les pactions de mariage des paysannes de l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Annales de Normandie*, 1953, vol. 3, n° 2, p. 155. « Pour les objets en airain, les deux le plus fréquemment mentionnés sont la poêle (de quatre, six, ou huit livres pesant), laquelle servait à taire la bouillie de sarrasin ou à cuire les confitures, et le chaudron (de trois à quatre livres pesant). » Dans cet article, l'auteur ne fait que présupposer une fonction sans apporter d'éléments probants.

¹⁴³¹ PASTORET (de) Emmanuel, *Les Ordonnances des rois de France*, Paris, Imprimerie royale, 1828, t. 18, p. 679. Informations issues du trésor des Chartes (Arch. Nat. JJ.209.54)

très grand nombre de « paeslon à cuire la bouillie » afin de nourrir Pantagruel¹⁴³².

Figure n° 56 : Ustensiles pour la préparation de la bouillie

Sources : Musée d'art et d'histoire d'Avranches



Aux XVII^e et XVIII^e siècles, elle est reconnue comme la principale activité économique de la ville. Ce phénomène peut paraître étonnant puisqu'aucun des minerais nécessaires à cet artisanat n'est présent dans la Manche. Les matières premières sont issues de la récupération de « mitrailles » ou d'objets désuets provenant du Grand Ouest : Bretagne, Touraine, Maine, Anjou et Poitou. Cette collecte est amassée, triée, puis fondue pour confectionner de nouveaux objets¹⁴³³. Au XVIII^e siècle, la ville et ses faubourgs mobilisent deux mille

¹⁴³² RABELAIS François, *Les Horribles et Espoventables Faictz et Prouesses du très renommé Pantagruel, roy des Dipsodes, filz du grand géant Gargantua, composez nouvellement par Maistre Alcofrybas Nasier*, Lyon, C. Nourry, 1530 Chap. IV - De l'enfance de Pantagruel : « Le laisse icy à dire, comment à chascun de ses repas, il humoit le lait de quatre mille six cent vaches. Et comment, pour luy faire un paeslon à cuire sa bouillie, furent occupez tous les paesliers de Saumur en Anjou, de Villedieu en Normandie, de Bramont en Lorraine : & luy bailloit on ladicte bouillie en ung grand tymbre qui est encores de present à Bourges au pres du palays : mais les dentz luy estoient desià tant crues & fortifiées qu'il en rompit dudict tymbre ung grand morceau, comme tresbien apparroit. »

¹⁴³³ DUHAMEL DU MONCEAU Henri, « De la fonte et de l'affinage du cuivre et du potin à Ville-Dieu-les-Poelès en Normandie » dans *Descriptions des arts et métiers faites ou approuvées par messieurs de l'académie royale des sciences...*, Paris, Saillant et Nyons, 1764, p. 59-70.

personnes pour récupérer ces métaux, réaliser des ouvrages et les vendre dans une grande partie du nord-ouest du royaume¹⁴³⁴. La « poeslerie » est si importante à Villedieu que la ville est communément nommée « Villedieu des poesle », mais ce n'est qu'au XX^e siècle qu'elle deviendra officiellement Villedieu-les-Poêles.

Finalement, tout comme les crêpes et les galettes, la bouillie dispose d'ustensiles de cuisson qui lui sont propres avec des variantes linguistiques régionales qu'il est nécessaire de prendre en considération pour mieux comprendre la répartition géographique de ce mode de consommation du sarrasin.

B. Une grosse cuillère ou un bâton pour bien remuer

Une fois sur le feu, il est important de tourner régulièrement la préparation avec un bâton ou une grande cuillère en bois, sans quoi la bouillie brûlerait au fond du bassin. Cet ustensile est appelé « mouvette »¹⁴³⁵ ou « mouve bouillie »¹⁴³⁶ en Normandie et « baz-youud », « baz-iod »¹⁴³⁷ ou « brepeen »¹⁴³⁸ en Bretagne¹⁴³⁹. Pour réussir une bouillie, il est impératif de la remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe, sans pour autant la laisser trop longtemps sur le feu au risque de la voir devenir trop compacte. En Bretagne, il arrive que des cuisinières enduisent l'extérieur du bassin d'une « terre grasse ou argile » pour améliorer la cuisson et éviter que la bouillie colle dans le fond¹⁴⁴⁰. Ce même procédé était encore en usage dans la

¹⁴³⁴ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761*, 1761.

¹⁴³⁵ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, p. 129.

¹⁴³⁶ Arch. dép. Manche, 5E12878, *Inventaire après décès*, Le Teilleul, 12 octobre 1769. Les informations sur cet objet sont rares dans les inventaires après décès et dans les sources manuscrites en général. Dans un autre inventaire du Teilleul, il est fait mention d'une « cuillère à bouillie ». Le fait qu'elle soit seule laisse penser qu'il pourrait s'agir d'une cuillère pour remuer la bouille, plutôt que d'une cuillère destinée à sa consommation. D'autant plus que des cuillères en cuivre sont également présentes dans ce document. Arch. dép. Manche, 5E12876, *Inventaire après décès*, Le Teilleul, 12 juillet 1771.

¹⁴³⁷ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 105-106 ; ROSTRENEN Grégoire de, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 108 ; LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 83.

¹⁴³⁸ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 89 ; ROSTRENEN Grégoire de, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 108.

¹⁴³⁹ Paul Féval propose le terme « grenouille » en Français : FÉVAL Paul, *Oeuvres complètes de Paul Féval*, Pilloy, 1845, vol. 1, p. 30. « La grenouille petit bâton de bois qui peut avoir deux pieds de long et un pouce et demi de diamètre. »

¹⁴⁴⁰ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 886.

Manche dans les années 1960¹⁴⁴¹. Il existe même un mot breton pour définir la bouillie collée au fond du bassin : « crien »¹⁴⁴². Certains témoignages évoquent une cuisson dépassant l'heure. En réalité, le temps de cuisson varie en fonction de la taille des contenants et donc de la quantité de bouillie¹⁴⁴³. Les plus petits contenants sont certainement destinés à nourrir une famille restreinte, alors que les plus grands ont vocation à rassasier les hommes qui œuvrent dans les champs durant la moisson¹⁴⁴⁴ [Figure n° 56]. À la fin du XVIII^e siècle, pour que la bouillie ne soit pas « collante » et plus digeste, il est conseillé de « la tenir sur le feu jusqu'à ce qu'elle n'exhale plus l'odeur de la farine¹⁴⁴⁵ ».

Figure n° 57 : Sablières en bois représentant un jeu de bâton

Sources : ARLAUX Claire, Trésors cachés des sablières de Bretagne, Saint-Rémy-de-Provence, Équinoxe, 2007, p. 55-58.



De nos jours, un jeu « traditionnel » breton porte le même nom que ce bâton à bouillie, le « baz-yod »¹⁴⁴⁶. Dans cette épreuve de force, les joueurs sont assis l'un en face de l'autre, les pieds calés contre ceux de leurs adversaires avec parfois

¹⁴⁴¹ Témoignage de Jean-Paul Bourdon : « chez mes parents, Portbail dans la Manche, et grands-parents (Les Perques, près de Bricquebec) : tant que mon père vivait, jusque dans les années 1960, je l'ai toujours vu enduire le dessous de la pêle (la bassine à bouillie) avec une épaisse couche d'argile. Il la mettait sur un trépied pour cuire des confitures au feu de bois. Malgré cela, il fallait remuer constamment la rhubarbe qui cuisait. Il est étonnant que ces bassines-là ne soient pas conçues pour être mises directement sur la flamme. »

¹⁴⁴² *Ibid.*, p. 183. « Crien : ce qui reste de la bouillie attachée au vaisseau où elle a été cuite [...] parce que ce reste a été plus cuit, il tient davantage et il faut gratter pour l'avoir. »

¹⁴⁴³ HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 336. « On remue pendant un quart d'heure. »

¹⁴⁴⁴ Dans les inventaires après décès, les bassins et poêles d'airain sont de différentes tailles. Les notaires estiment leur contenance en nombre de pots ou en les qualifiant de « petits », « moyens » ou « grands ».

¹⁴⁴⁵ ROZIER François, CHAPTAL Jean-Antoine-Claude (Comte de Chanteloup) et THOUIN André, *Cours complet d'agriculture, théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, Paris, Chez Delalain, 1787, vol. 7, p. 383.

¹⁴⁴⁶ FLOCH Marcel, PERU Fañch et BRETAGNE Institut culturel de, *Jeux traditionnels de Bretagne*, Rennes, Institut culturel de Bretagne, 1987, p. 14.

une planche intercalée entre eux, le but étant d'arracher le bâton des mains de son opposant ou de le tirer suffisamment fort pour le soulever. Des représentations des XVII^e et XVIII^e siècles sont visibles sur des sablières en bois, d'églises ou de chapelles bretonnes¹⁴⁴⁷ [Figure n° 57]. Il paraît difficile d'affirmer, comme le veut la légende populaire, qu'il existe un lien entre le bâton utilisé pour ce jeu et celui qui sert à remuer la bouillie.

C. Des écuelles, des cuillères et des escabelles pour ripailler

Pour manger la bouillie, soit les convives plongent directement leur cuillère dans le bassin, soit ils utilisent une écuelle¹⁴⁴⁸. Cependant, cette dernière ne sert pas toujours à recevoir une portion de ce mets, mais un accompagnement ou une sauce. Si tel est le cas, chacun se sert une cuillerée de bouillie directement dans le bassin, puis la trempe dans le contenant de sa propre écuelle, avant de la porter à sa bouche. Il n'est jamais question d'un plat intermédiaire dans lequel on verserait la bouillie chaude pour la poser sur la table. D'ailleurs, la bouillie ne se mange pas à table. Elle doit impérativement se manger chaude, autrement elle se fige et devient moins appétissante. C'est la raison pour laquelle les personnes s'installent autour du bassin encore chaud, accroupies à même le sol ou assises sur des escabeaux de bois¹⁴⁴⁹. Cette promiscuité entre les consommateurs se retrouve aussi bien dans la pièce à vivre qu'à l'extérieur. Les gravures et les peintures d'Olivier Perrin illustrent parfaitement cette situation. D'une manière générale, jusqu'au XVIII^e siècle, les petites gens ne s'attablent pas pour manger. Ils se regroupent autour du foyer ou du récipient de cuisson, munis d'une écuelle,

¹⁴⁴⁷ ARLAUX Claire, *Trésors cachés des sablières de Bretagne*, Saint-Rémy-de-Provence, Équinoxe, 2007, p. 55-58. « Dans la chapelle Saint-Sébastien du Faouët (Morbihan), sculptée par Gabriel Bernier en 1608. Le jeu de lutte au bâton. Deux personnages se font face, horizontalement, et tiennent chacun le même bâton. [...] Dans l'église de La Roche Maurice (Finistère). Deux personnages, aux traits déformés par l'effort ou la colère, tiennent, eux aussi, un bâton unique. La sculpture est datée de 1559. »

¹⁴⁴⁸ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 112 ; LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 870 ; FÉVAL Paul, *Œuvres complètes de Paul Féval*, s.l., Pilloy, 1845, vol. 1, p. 30.

¹⁴⁴⁹ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (2)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 105 (vol.1) et 112 (vol. 2) ; GALERON Fréd., BRÉBISSEON et DESNOYERS, *Statistique de l'arrondissement de Falaise*, Falaise, Brée l'aîné, 1829, p. 148. Dans le village de Granville, arrondissement de Falaise : « Les petits s'assirent à l'entour, les grands se rangèrent debout au-dessus d'eux, et chacun alors, armé de la cuiller en étain qu'on lui avait mise aux mains, se pencha sur la vaste gamelle et y puisa sa part de l'épaisse bouillie. » ; LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 85 : Arch. dép. Côtes-d'Armor, B340, Inventaire après décès de 1723. « Cinq escabeaux et un autre servant à tenir le bassin. »

d'une cuillère et d'un couteau¹⁴⁵⁰.

Ces écuelles sont en bois, en terre (poterie) ou en « gros étain ». Les matériaux utilisés pour la vaisselle populaire dépendent des matières premières présentes à proximité. Autour d'Avranches, l'étain de piètre qualité est souvent mentionné par les notaires¹⁴⁵¹. Dans le Mortainais, ce sont les écuelles en grès de Ger qui sont souvent citées¹⁴⁵². Elles se retrouvent jusque dans les intérieurs du Coutançais¹⁴⁵³. Dans les paroisses de Querrien et Moelan, sénéchaussée de Quimperlé, les écuelles sont majoritairement en bois, puis en terre, et quelquefois en faïence ou en étain¹⁴⁵⁴. Dans les campagnes vannetaises du XVIII^e siècle, ces écuelles de bois ou de terre sont présentes dans chaque foyer¹⁴⁵⁵. Les choses peuvent rapidement changer d'une région à l'autre, en fonction des ressources, des artisans locaux et des échanges commerciaux. Le constat est le même pour les cuillères qui sont essentiellement en bois, en fer ou en cuivre¹⁴⁵⁶. Les cuillères en cuivre présentes dans les collections des musées de la Manche sont souvent désignées comme des « cuillères à bouillie » [Figure n° 58]. L'usage est tellement répandu que certains ouvriers de

Figure n° 58 : Cuillère en cuivre dite « à bouillie »

Sources : Musée d'art et d'histoire d'Avranches, n° 965.890



¹⁴⁵⁰ PIPONNIER Françoise, « Du feu à la table : archéologie de l'équipement de bouche à la fin du Moyen Âge » dans *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 532 ; QUELLIER Florent, *La table des Français*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 102.

¹⁴⁵¹ Arch. dép. Manche, 5E17580, *Registre des inventaires après décès du notaire Robert Poret, tabellionage et notariat d'Avranches*, 1736.

¹⁴⁵² Arch. nat., F11/375, *Lettre du maire de Sourdeval au Préfet de la Manche*, mai 1812. « Un hectolitre de sarrasin qui a fourni aux personnes présentes [...] deux écuelles de sarrasin, mesurées dans une écuelle ronde en terre de Ger. » Les mentions en « terre de ger » sont relativement rares, alors celles qui concernent les écuelles le sont encore plus. Arch. dép. Manche, 5E5313, *Inventaire après décès*, Reffuveille, 20 décembre 1752. « Des meilleurs pots à crème de terre de Ger. » Arch. dép. Manche, 5E12877, *Inventaire après décès*, Le Teilleul, 15 septembre 1770. « Un pot à beurre, un pot à lessive avec deux passonnets de terre de Ger. »

¹⁴⁵³ LICK Richard, « Les intérieurs domestiques dans la seconde moitié du XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès de Coutances », *Annales de Normandie*, 1970, XX, n° 4, p. 303-304.

¹⁴⁵⁴ Arch. dép. Finistère, 9 B 444, *Sénéchaussée de Quimperlé, IAD Querrien, 1785-1790*.

¹⁴⁵⁵ THÉVENIN Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 1993, n° 70, p. 271.

¹⁴⁵⁶ DEBRIE, *Annuaire de l'enseignement primaire de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux., 1897, vol. 1 à 4, p. 168.

Villedieu-les-Poêles se sont spécialisés dans leur fabrication¹⁴⁵⁷. Elles se retrouvent dans les inventaires après décès de la Manche, mais sans indication d'usage¹⁴⁵⁸. Il n'est donc pas certain qu'elles soient spécifiquement destinées à la consommation de bouillie de sarrasin. La plupart du temps, ces cuillères semblent anormalement « usées » d'un seul côté. Cette dissymétrie ne résulte pas de frottements dus à l'usage, mais il s'agit d'un tranchant volontairement réalisé pour mieux couper la bouillie, qui se fige une fois refroidie.

II. Préparez les ingrédients

La recette de la bouillie de sarrasin est assez simple : de la farine de sarrasin, un liquide (eau ou lait) et parfois un peu de sel. Néanmoins, voyons de plus près les différents détails de cette préparation culinaire.

A. Prenez de la farine de sarrasin

Les informations sur la farine de sarrasin en lien avec la bouillie sont extrêmement rares. Sous l'Ancien Régime, une bouillie se prépare avec une farine fraîchement moulue et tamisée, contrairement au gruau composé d'une farine grossière ou de grains concassés¹⁴⁵⁹. Enfin, cette farine doit être délayée dans un liquide froid, afin d'éviter la formation de grumeaux.

B. Versez le liquide : de l'eau ou du lait

La principale variable qualitative d'une bouillie au sarrasin concerne le choix du liquide : de l'eau ou du lait. Aux XVI^e et XVII^e siècles, l'eau est systématiquement citée dans les quelques sources qui abordent la question¹⁴⁶⁰.

¹⁴⁵⁷ VIVIER Emile, « La vie industrielle à Villedieu-les-Poêles au XVIII^e siècle », *Annales de Normandie*, 1954, vol. 4, n° 3, p. 272.

¹⁴⁵⁸ Arch. dép. Manche, 5E12876, *Inventaire après décès*, Le Teilleul, 12 juillet 1771.

¹⁴⁵⁹ HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, 528 p. ; THÉVENIN Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 1993, n° 70, p. 265 ; GASTÉBOIS Victor, « Le curé Paimblanc de Martigny en Basse-Normandie », *La revue du Mortainais*, 1921, vol. 14, p. 660 ; HYMAN Mary et HYMAN Philip, « Gagner son avoine », dans Hélène Franconie, Monique Chastanet et François Sigaut (éds.), *Couscous, boulgour et polenta : transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala, 2010, p. 215-232. Attention, au cours du XIX^e siècle, la distinction entre gruau et bouillie devient plus nuancée.

¹⁴⁶⁰ *Mercurius historicus et politicus : contenant l'état présent de l'Europe, ce qui se passe dans toutes les cours, les intérêts des princes et généralement tout ce qu'il y a de plus curieux ...*, La Haye, chez Frederic Staatman, 1698, vol. 25, p. 280. En 1696 dans le village de la Touraudais, paroisse de Corseul près de Dinan, un malade de la dysenterie consomme « de la bouillie faite d'eau et de farine de bled noir, dit sarrasin » ; MAUQUEST DE LA MOTTE Guillaume, *Traité complet des accouchemens naturels, non naturels, et contre nature : expliqué dans un très grand nombre*

Par la suite, des produits ou sous-produits laitiers tendent à la remplacer en Normandie, alors qu'elle semble persister en Bretagne¹⁴⁶¹. Bien sûr, la distinction n'est pas aussi tranchée¹⁴⁶². Certaines personnes peuvent rencontrer des difficultés à se fournir en lait ou autres dérivés et se contenter d'eau. Au début du XIX^e siècle, le préfet de l'Orne déplore l'usage de l'eau et conseille celui du lait ou du beurre pour rendre ce mets plus « agréable »¹⁴⁶³.

Quelques années auparavant, le subdélégué de l'élection de Vire mentionne une préparation à partir de lait¹⁴⁶⁴. Cette pratique est probablement commune aux autres élections de la généralité de Caen, mais il faut attendre le XIX^e siècle pour en avoir la confirmation. D'ailleurs, il est plus approprié de parler de produits et sous-produits laitiers, tant la gamme des propositions est large : du lait écrémé¹⁴⁶⁵ ou non écrémé¹⁴⁶⁶, mais également du lait fermenté sous des

d'observations choisies, accompagnées de réflexions sur l'art d'accoucher heureusement : l'on y enseigne aussi les moyens de remédier à tous les accidents qui arrivent dans la grossesse, & après l'accouchement : à quoy l'on a aussi ajouté un supplément & une appendice contenant plusieurs nouvelles observations & réflexions sur le même sujet, A Leiden, Chez Jean. Arnold. Langerak, 1729, p. 96. En 1693, à Valognes dans la Manche : « bouillie de bled noir ou sarazin, détrempee d'eau. » ; DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319 : Avec le sarasin « fait de la bouillie avec eau » ; BAYLE Pierre, LARROQUE (de) Daniel, BARRIN Jean et BERNARD Jacques, *Nouvelles de la république des lettres (mois de janvier 1685)*, (Seconde édition revue & Corrigée par l'auteur), Amsterdam, Chez Henry Desbordes, 1686, p. 194-195. « Certaine bouillie fort commune dans ce Pais, faite avec de l'eau & avec de la farine de sarrazin. »

¹⁴⁶¹ BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 12. « Ils mangent encore une bouillie épaisse de sarasin à l'eau, nommée grou. » ; PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 105-106. « On y met, avec l'eau et le ferment nécessaire, de cinq à soixante livres de farines. » ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 336. « Elle se compose de farine de blé noir délayée dans de l'eau avec un peu de sel. » ; LETACONNOUX Joseph, « L'agriculture dans le département d'Ille-et-Vilaine en 1816 », *Annales de Bretagne*, 1908, vol. 24, n° 4, p. 194-195. « Sarasin et eau nommé grou » ; C'est également le cas pour la bouillie d'avoine en Bretagne LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 454. « De la farine d'aveine, de l'eau & un peu de sel. »

¹⁴⁶² CANEL Alfred, *Blason populaire de la Normandie, comprenant les proverbes, sobriquets et dictons relatifs à cette ancienne province et à ses habitants*, Caen ; Rouen, A. Lebrument, 1859, vol. 1, p. 14. « Pouls qui signifie, dans l'arrondissement de Valognes, bouillie d'avoine à l'eau ; dans celui de Saint-Lô et dans tout le Bocage, bouillie d'avoine au lait ou à l'eau indifféremment ; dans celui de Cherbourg, bouillie de sarasin à l'eau. »

¹⁴⁶³ Arch. dép. Orne, 252J 383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800.

¹⁴⁶⁴ Arch. dép. Calvados, C269, *Mémoire de l'intendant de Caen sur le produit du sol et de l'industrie de la généralité de Caen*, 1728.

¹⁴⁶⁵ *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Association normande, 1838, vol. 4, p. 302.

¹⁴⁶⁶ CHOMEL Noël, *Dictionnaire oeconomique contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles...*, A Paris : chez Ganeau : chez Bauche : chez les frères Estienne, chez d'Houry, 1767, vol. 3, p. 371.

appellations telles que « lait aigre¹⁴⁶⁷ », « lait caillé¹⁴⁶⁸ », « gros lait¹⁴⁶⁹ », « lait bécélé et lait truté¹⁴⁷⁰ » ou « lait ribot ». Le lait fermenté serait préféré au lait doux, car ses ferments rendraient la bouillie plus légère et plus digeste, mais aussi plus sapide¹⁴⁷¹.

Figure n° 59 : Bouillie de sarrasin au lait



C'est également une manière d'utiliser les déperditions de la production de beurre et de mieux rentabiliser la transformation laitière¹⁴⁷². Quoi qu'il en soit,

¹⁴⁶⁷ HUET J-B, *Statistique du département de la Loire-Inférieure*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 20.

¹⁴⁶⁸ BOUTON André, *Le Maine, histoire économique et sociale : XVII^e et XVIII^e siècles*, Le Mans, impr. Monnoyer, l'auteur, 12, rue du 33e Mobile, 1972, vol. 3, p. 545 ; DEBRIE, *Annuaire de l'enseignement primaire de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux., 1897, vol. 1 à 4, p. 179.

¹⁴⁶⁹ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1851, vol. 23, p. 36 ; GALERON Fréd, BRÉBISSON et DESNOYERS, *Statistique de l'arrondissement de Falaise*, Falaise, Brée l'aîné, 1829, p. 148.

¹⁴⁷⁰ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, 440 p.

¹⁴⁷¹ *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, principalement à l'agriculture et à l'économie rurale et domestique*, Paris, Deterville, 1803, vol. 20, p. 155-156.

¹⁴⁷² SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 219. « On effleure la crème pour faire le beurre, le dessous sert à faire la bouillie et la galette de sarrasin » ; *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Association normande, 1851, vol. 8, p. 36. « 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 » ; « Mémoire sur la meilleure manière de gouverner les laiteries, principalement quant au commerce des beurres frais & salés. » dans *Journal Oeconomique, ou Memoires, notes et avis sur l'Agriculture, les Arts, le Commerce, & tout ce qui peut avoir rapport à la santé, ainsi qu'à la conservation & à l'augmentation des biens des Familles...*, Paris, chez Antoine Boudet, 1763, p. 392. « Le lait de beurre ; les pauvres en font leur principale nourriture. On en fait aussi de la soupe pour les valets, les servantes & autres

l'usage du lait dans la bouillie est une coutume bien ancrée dans la Manche. Deux auteurs parlent d'une tradition chez les marchands de lait manchois qui consiste à offrir, un jour dans l'année, une mesure de lait suffisante à la préparation de bouillie de sarrasin pour toute une famille. Pour l'un, c'est à la Toussaint (1^{er} novembre) dans plusieurs villes du département¹⁴⁷³, pour l'autre, à la fête des Saints-Innocents (28 décembre) dans la seule ville d'Avranches¹⁴⁷⁴.

Quant à la question de l'usage du sel, la réponse est la même que pour les galettes et les crêpes¹⁴⁷⁵. La Bretagne étant une province franche et la Basse Normandie une région de « quart-bouillon », avant la Révolution, la présence de sel dans l'alimentation y est certainement plus prégnante que dans les régions de gabelle. Après l'abolition de la gabelle, en l'absence de contraintes techniques ou économiques, le choix d'intégrer du sel dans la bouillie de sarrasin reste un fait culturel attesté par un nombre restreint de documents¹⁴⁷⁶.

III. L'art de l'accommoder

A. « Trempez-la dans le beurre, trempez-la dans le lait... »

Une fois cuite, la bouillie de sarrasin se consomme avec du beurre que l'on jette au centre du bassin. À tour de rôle, les convives plongent leur cuillère dans la bouillie accompagnée de beurre, puis dans le lait ou la crème contenue dans leur écuelle¹⁴⁷⁷. Le lait et le beurre sont les compléments les plus fréquemment

domestiques, & gens journée de la ferme. Outre ce lait de beurre, on tire encore du lait doux de dessous les crèmes. On s'en sert principalement pour les veaux. »

¹⁴⁷³ CANEL Alfred, *Blason populaire de la Normandie, comprenant les proverbes, sobriquets et dictons relatifs à cette ancienne province et à ses habitants*, Caen ; Rouen, A. Lebrument, 1859, vol. 2, p. 14.

¹⁴⁷⁴ SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégaud, 1978, p. 152.

¹⁴⁷⁵ Cf. p. 355

¹⁴⁷⁶ PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 454 : « de la farine d'avoine, de l'eau & un peu de sel. » ; Arch. dép. Orne, 25J 383, *Statistique de l'Orne 1800, 1800* : « On fait cette bouillie avec de l'eau et du sel et rarement avec du beurre ou de lait. » ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 336.

¹⁴⁷⁷ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 105-106 (Vol.2) & p. 112 (Vol.1). « Les servantes chargées de beurre jettent au moins deux livres au milieu de chacun des bassins. [...] Tous les convives sont munis d'une écuelle de lait, et chaque bouchée de bouillie se trempe d'abord dans le beurre et puis dans ce lait » ; « Lorsque le dîner consiste en bouillie d'avoine ou de sarrasin, chaque tailleur reçoit une écuelle de crème presque sans mélange de lait » ; ROSTRENE Grégoire de, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 847. « Sauce pour manger de la bouillie comme le beurre fondu ou du lait au beurre roux. » ; LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 543 & 870. « Livris, Lait-livris, lait

utilisés¹⁴⁷⁸. Dans la Manche, la bouillie de sarrasin agrémentée de beurre est une constante qui s'observe jusque dans l'entre-deux-guerres et même après¹⁴⁷⁹. D'autres accompagnements sont possibles. Ainsi, Grégoire de Rostrenen se démarque en proposant d'accommoder la bouillie avec du miel¹⁴⁸⁰. Néanmoins, il ne précise pas s'il s'agit d'une bouillie de sarrasin ou d'avoine. Enfin, reste le cidre également utilisé par les Bretons et les Normands pour tremper leur bouillie ou leurs galettes¹⁴⁸¹.

B. *Laissez refroidir et faites revenir dans une poêle*

L'autre manière de déguster une bonne bouillie de sarrasin consiste à la laisser refroidir, pour la découper en tranches et la faire revenir dans une poêle à l'aide de beurre ou d'une autre graisse¹⁴⁸². C'est une façon d'accommoder les restes qui se pratique aussi avec de la farine d'avoine, de châtaigne ou de maïs¹⁴⁸³. Au XVI^e siècle, Jacques Dalechamp explique que les paysans qui habitent aux confins de

doux, tout récemment tiré de la bête. [...] je ne vois aucune raison que la coutume de nos villageois de ne manger jamais leur bouillie que trempée dans le lait doux. [...] qui est l'usage du lait doux, pour y tremper la bouillie, qui est une vraie immersion à la mode de Basse-Bretagne.» ; Paul Sébillot décrit la même pratique. « Au milieu on met à fondre un morceau de beurre où chacun vient tremper sa cuillère de bouillie. On en prend aussi des morceaux de la grosseur d'un œuf et on les met dans une écuelle de lait, soit doux, soit baratté, soit dans du lait cuit. » ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 336.

¹⁴⁷⁸ HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, 528 p. ; BOUTON André, *Le Maine, histoire économique et sociale : XVII^e et XVIII^e siècles*, Le Mans, impr. Monnoyer, l'auteur, 12, rue du 33^e Mobile, 1972, vol. 3, p. 545 ; FÉVAL Paul, *Oeuvres complètes de Paul Féval*, Pilly, 1845, vol. 1, p. 30 ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 201.

¹⁴⁷⁹ PELLERIN Claude, *Finalement...*, Saint-Denis, Éditions Édilivre, 2015, 303 p.

¹⁴⁸⁰ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Libraire, 1732, p. 847.

¹⁴⁸¹ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 870 ; VERDIER Yvonne, « Repas bas-normands », *L'Homme*, 1966, vol. 6, n° 3, p. 95. « Ils trempent leur bouillie soit dans du lait, soit dans du cidre. »

¹⁴⁸² HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 ; BEAUCOUDREY (de) R. G., *Le langage normand au début du XX^e siècle : noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Librairie Alphonse Picard & Fils, 1912, p. 231 ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 129 ; BAYLE Pierre, LARROQUE Daniel de, BARRIN Jean et BERNARD Jacques, *Nouvelles de la république des lettres (mois de janvier 1685)*, (Seconde édition revue & Corrigée par l'auteur), Amsterdam, Chez Henry Desbordes, 1686, p. 194-195.

¹⁴⁸³ MACE L'abbé, « Joué-du-Bois, paroisse, fiefs, commune, du XV^e siècle à la fin du XVIII^e siècle. (suite et fin) », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1895, n° 14, p. 124. « Le personnel de la maison fit son régal avec des pouls lavés (bouillies d'avoine). Les privilégiés filles retirent des tranches de bouillie et les mangèrent en guise de poissons. » ; FRANCONIE Hélène, CHASTANET Monique et SIGAUT François, *Couscous, boulgour et polenta : transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala Editions, 2010, p. 200.

l'Italie et de l'Allemagne font une bouillie de sarrasin qu'ils nomment *polenta* et qu'ils découpent en larges morceaux qu'ils mangent avec du beurre ou du fromage¹⁴⁸⁴. C'est une façon assez courante de consommer de la bouillie qui perdure de nos jours. Au XIX^e siècle, ce plat est appelé « sole de guéret » en Haute-Bretagne et en Normandie occidentale¹⁴⁸⁵. Quelques auteurs comparent cette préparation avec le poisson traditionnellement frit dans une poêle¹⁴⁸⁶. C'est peut-être de là que vient le nom « sole de guéret ». Du moins, c'est ce que propose *La Maison rustique des dames*.

« Ces tranches ont la forme d'une petite sole, et, comme le sarrasin se récolte dans les guérets (ou terres labourées), et non dans la mer comme les soles, on a nommé cela sole de guéret¹⁴⁸⁷. »

La plupart des textes ne proposent aucune garniture ou autre aliment pour accompagner cette préparation. Seul un ouvrage du XIX^e siècle recommande de les saupoudrer de sucre¹⁴⁸⁸. Élément plutôt surprenant puisque d'habitude le sarrasin se consomme sous forme de mets salés.

Conclusion

Quelle que soit sa farine, la bouillie est un plat populaire que l'on retrouve dans de nombreuses régions françaises et même du monde¹⁴⁸⁹. Si sa consommation par les jeunes enfants paraît communément acquise pour

¹⁴⁸⁴ DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, (1^{ère} édition en 1586), Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 1, p. 322.

¹⁴⁸⁵ HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417 ; BEAUCCOUDREY R. G. de, *Le langage normand au début du XX^e siècle : noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Librairie Alphonse Picard & Fils, 1912, p. 231 ; LECOMTE Charles, *Parler Dolois. Étude et glossaire des patois comparés de l'arrondissement de Saint-Malo*, Paris, Honoré Champion, 1910, p. 219 ; SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 336 ; *Les littératures populaires de toutes les nations : Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 336.

¹⁴⁸⁶ MACE L'abbé, « Joué-du-Bois, paroisse, fiefs, commune, du XV^e siècle à la fin du XVIII^e siècle. (suite et fin) », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1895, n° 14, p. 224 ; ROQUES Joseph, *Nouveau traité des plantes usuelles : spécialement appliqué à la médecine domestique, et au régime alimentaire de l'homme sain ou malade*, Paris, P. Dufart, 1837, vol. 3, p. 287 ; AULAGNIER Alexis François, *Dictionnaire des Substances alimentaires et de leurs Propriétés*, Paris, Pillet Ainé, 1830, vol. 2, p. 240.

¹⁴⁸⁷ MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1, p. 444.

¹⁴⁸⁸ HAVET Armand, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, p. 417.

¹⁴⁸⁹ FRANCONIE Hélène, CHASTANET Monique et SIGAUT François, *Couscous, boulgour et polenta : transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala Editions, 2010, 482 p. ; BONNAIN-MOERDIJK Rolande, « L'alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936 », *Études rurales*, 1975, vol. 58, n° 1, p. 31 ; MAURIZIO Adam, *Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Payot, Paris, François Gidon, 1932, p. 334-352.

l'ensemble du royaume, celle des adultes est très certainement moins homogène. Ainsi, l'Ouest est l'une des régions les plus réputées pour sa consommation de bouillie de sarrasin et d'avoine. Les témoignages relatant cette pratique alimentaire sont nombreux et la présence dans les inventaires après décès d'ustensiles spécifiques corrobore cette assertion. Plus prisée par les Normands que par les Bretons qui lui préfèrent l'avoine, la bouillie de sarrasin fait partie des trois grandes formes de consommation de cette *polygonacée*. Si cette forme de consommation (quelle que soit la farine) tend à disparaître dans les années 1880-1900 dans une grande partie de la France¹⁴⁹⁰, il n'en est rien pour les habitants du Bocage normand¹⁴⁹¹. De nos jours, contrairement à la galette, la bouillie est un plat qui ne se mange pratiquement plus dans les foyers normands¹⁴⁹². Seuls les habitants du Cotentin continuent à se revendiquer « mangeurs de bouillie » de sarrasin¹⁴⁹³.

¹⁴⁹⁰ BONNAIN-MOERDIJK Rolande, « L'alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936 », *Études rurales*, 1975, vol. 58, n° 1, p. 29-49.

¹⁴⁹¹ DEBRIE, *Annuaire de l'enseignement primaire de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux, 1897, vol. 1 à 4, p. 179 : « Ouvriers maraîchers, domestiques ou journaliers : le midi on leur donnait au moins cinq jours par semaine la bouillie faite avec du lait caillé et de la farine de sarrasin » ; VERDIER Yvonne, « Repas bas-normands », *L'Homme*, 1966, vol. 6, n° 3, p. 95 : Étude réalisée en 1964 dans les villages de Thuboeuf en Mayenne et Tessé-Froulay dans l'Orne. « Parmi les fermiers et petits propriétaires ».

¹⁴⁹² GUILLON-METZ Françoise, *L'alimentation en Basse-Normandie : son évolution et ses rapports avec le cancer de l'oesophage*, Thèse de Science, option nutrition, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 1993.

¹⁴⁹³ J'ai recueilli de nombreux témoignages d'habitants du Nord-Cotentin durant mes conférences.

Chapitre XIV

MANGER SON PAIN NOIR



Dans la mesure où le substantif « pain » est associé à la panification et *in fine* au gluten qui lui est indispensable, il est difficile d'imaginer un pain de sarrasin, puisque dépourvu de gluten. Ainsi, l'idée d'un « pain de sarrasin » apparaît comme une sorte de paradoxe, voire d'oxymore. Toutefois, l'historien des campagnes rencontre très souvent toutes sortes de pains confectionnés à partir de farines non panifiables. Appréhender la question du pain à travers le prisme unique des consommateurs des villes ou plus généralement des élites entraîne inévitablement une vision biaisée de la place du pain dans la société. La notion de pain doit être appréhendée dans son acception la plus large, en le définissant comme un mets composé d'une certaine quantité de farine et d'eau pétrie, puis cuit dans un four. Du moins pour ce qui est de l'Europe, car dans d'autres pays les pains peuvent également être cuits à la vapeur ou dans les cendres¹⁴⁹⁴. Comme l'indique Philippe Gillet, en prenant appui sur un texte du Père Labat, le terme « générique » de pain désigne une gamme très étendue d'aliments¹⁴⁹⁵. Néanmoins, cet éventail varie en fonction de l'aire géographique, du siècle, du milieu (rural ou urbain), du niveau de vie et du contexte économique. En 1521, la cherté du « bled » oblige le peuple rouennais à consommer du pain boulangé à partir de menus grains, tels que « l'avoyne, le poix gris, les vesche ou du blé sarrasin »¹⁴⁹⁶. Vingt-cinq ans plus tard, l'évêque du Mans se plaint au roi de France de la famine qui affaiblit le peuple et en guise de

¹⁴⁹⁴ CHASTANET Monique, « La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb », *Horizons Maghrebins*, 2008, n° 59, numéro spécial « Manger au Maghreb », p. 57.

¹⁴⁹⁵ GILLET Philippe, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (16^e-18^e siècle)*, Paris, Payot, 1985, p. 87.

¹⁴⁹⁶ HÉRON Alexandre, *Deux chroniques de Rouen*, Rouen, A. Lestringant, 1900, p. 124 ; LAJOYE Patrice, *Une Chronique provinciale sous Louis XIV. Le Journal de Pierre Lange, chanoine de Lisieux (1660-1671)*, Lisieux, À compte d'auteur, 2014, p. 49-50. « Depuis Pasques le bled a monté de prix jusques a six livres sayse sos, mesure de Lisieux. Un tout autre grain a haussé en proportion de celui-cy. Et les boulangers font du pain de vèche ou de son en y fourrant d'autres mauvais melanges que les peuples [...]iennt misericorde et beaucoup meurent pour en avoir mangé ». Information datée de mai 1662.

témoignage, lui apporte un pain de glands et un autre de sarrasin¹⁴⁹⁷. C'est également la famine qui, durant le grand hiver de 1709, est responsable de la multiplication des « pains de misère », indispensable à la survie des plus pauvres ; pain de pois, de fèves rouges, de grosses fèves, d'avoine, de vesse, de pois gris, de glands, de grappes de raisin, de racines de fougères, de racines d'asphodèle¹⁴⁹⁸. Sans oublier les incroyables essais de panification de la pomme de terre¹⁴⁹⁹. Antoine Parmentier et Antoine-Alexis Cadet de Vaux se sont penchés sur cette question, afin de théoriser et d'organiser les meilleures façons de nourrir un peuple toujours dans la crainte d'une disette. À titre d'exemple, dans son ouvrage *Moyens de prévenir le retour des disettes*, Cadet de Vaux consacre un chapitre entier aux pains de méteil, de seigle, de maïs, d'orge, de sarrasin, de châtaigne et de pomme de terre¹⁵⁰⁰. Quand une mauvaise récolte de sarrasin s'ajoute à celles des céréales, on va jusqu'à intégrer du son à la farine de sarrasin¹⁵⁰¹. Non exhaustive, la liste de ces succédanés peut aisément s'étoffer au gré des découvertes archivistiques, voire des relectures de la bibliographie prolofrique des historiens ruralistes ou de l'alimentation.

Finalement, peu importe la denrée utilisée, ce qui compte, c'est la différence entre un « pain conjoncturel » lié aux crises frumentaires et un « pain structurel » consommé quotidiennement, quel que soit le contexte économique. Or, un même pain peut tout aussi bien être structurel dans une région et conjoncturel dans une autre. Le pain de seigle — seconde céréale panifiable après le froment — se retrouve fréquemment sur la table d'un paysan breton, alors qu'à Paris il est quasiment absent et reste associé aux disettes conjoncturelles¹⁵⁰². Qu'en est-il du pain de sarrasin ? Connu depuis le XVI^e siècle pour être un « pain de crise »¹⁵⁰³, n'est-il pas devenu pour les populations de l'Ouest une spécialité locale qu'elles consommeraient bien volontiers ?

¹⁴⁹⁷ CORVAISIER DE COURTAILLES (Le) Antoine, *Histoire des évesques du Mans, et de ce qui s'est passé de plus mémorable dans le diocèse pendant leur pontificat*, Paris, Sébastien Cramoisy, 1648, p. 825.

¹⁴⁹⁸ LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, p. 356.

¹⁴⁹⁹ SIMONIN Jean-Pascal, « Les propositions de panification de la pomme de terre : les contributions des agronomes économistes de la société d'agriculture du département de l'Indre » dans *La pomme de terre de la Renaissance au XXI^e siècle*, Rennes, Presses Univ. de Rennes & Presses Univ. François-Rabelais, 2011, p. 29-41.

¹⁵⁰⁰ CADET DE VAUX Antoine-Alexis, *Moyens de prévenir le retour des disettes*, Paris, C. Colas, 1812, p. 107-122.

¹⁵⁰¹ Arch. nat., F11/326, *Lettre du préfet du Calvados à propos de la mauvaise récolte de sarrasin*, 3 décembre 1800.

¹⁵⁰² KAPLAN Steven Laurence, *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996, p. 68-69.

¹⁵⁰³ RUEL Jean, *De natura stirpium libri tres*, Paris, ex officina Simonis Colinaeis, 1536, p. 540. « Hujus granum pecudem omnem caetera que veterina quamoptime saginat et in candidissimam feritur moliturve farinam, quae cum annonae penuria fremit, in panificia subinde cogitur. » ; BRUYERIN Jean-Baptiste, *De re cibaria : libri XXII*, Lugdunum, 1560, p. 375. « Nonnulli in caritate annonae panes ex eo fingunt ».

I. Les représentations des élites

A. *Un argument pour une vision misérabiliste*

Dans une partie des documents administratifs d'Ancien Régime, le pain de sarrasin est souvent un argument pour insister sur l'état de pauvreté de ceux qui le consomment. En 1694, Michel Larcher, intendant de Champagne, écrit au contrôleur général pour se plaindre de la situation économique dans sa généralité. Comme beaucoup de ses confrères, il dépeint une conjoncture catastrophique.

« Les indigents sont réduits à vivre de son ou de racines qu'ils font cuire avec un peu de sel, et les plus à leur aise sont ceux qui peuvent avoir du pain d'avoine ou de sarrasin, qui est une espèce de blé noir¹⁵⁰⁴. »

La crise de 1693-1694 est une réalité difficilement contestable, mais le sarrasin est associé ici à une denrée de subsistance que l'on consomme uniquement pour éviter de mourir. Dans d'autres textes du même genre, le pain de sarrasin est présenté comme un symbole de la misère des populations qui le consomment.

« On ne conçoit pas, comment les paysans du Morvan peuvent se contenter d'aliments aussi grossiers et assaisonnés avec aussi peu de goût. Le pain de sarrasin est chez eux d'un usage général et pour ajouter au dégoût qu'il peut inspirer, on semble négliger tout exprès l'attention de le faire assez cuire¹⁵⁰⁵. »

Faut-il prendre en considération les informations d'un tel témoignage ? Sont-elles le reflet d'une réalité de terrain ? Comme dans bien d'autres régions, les paysans du Morvan mangent du pain de sarrasin en période de disette. Néanmoins, il paraît peu probable qu'ils en fassent « un usage général ». Cette région ne produit pas d'aussi grandes quantités de sarrasin que le Massif armoricain. La condescendance de l'auteur envers le monde paysan laisse à penser que cette affirmation sert avant tout à accentuer une vision misérabiliste d'une situation ou d'une catégorie sociale¹⁵⁰⁶. Il est donc difficile de considérer

¹⁵⁰⁴ BOISLISLE Arthur Michel de et BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, vol. 1, p. 363.

¹⁵⁰⁵ AUDIGER G., *Souvenirs et anecdotes sur les comités révolutionnaires, 1793-1795*, Paris, P. D. Persan, 1830, p. 340.

¹⁵⁰⁶ BOISLISLE Arthur Michel de et BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, p. 574 vol. 1. Observation faite par M. d'Ormesson sur l'état de la généralité de Riom et province d'Auvergne pour l'année 1696 : « Il n'y a que très peu de terres qui peuvent rapporter des grains ; encore ce ne sont que des seigles, des blés noirs et des avoines que les habitants consomment en convertissant le tout en pain ». *Ibid*, p.783. En 1687, Henri d'Aguesseau et Antoine Lefèvre d'Ormesson, chargés d'une enquête dans le Maine et l'Orléanais déclarent : « Il n'y a presque plus de laboureurs aisés [...] Les paysans vivent de pain fait avec du blé noir ; d'autres,

ces textes comme des témoignages révélateurs des pratiques courantes chez ces populations.

B. *Un vilain « pain noir »*

Il faut bien avouer qu'il est assez difficile de trouver un plaidoyer en faveur du pain de sarrasin avant le XIX^e siècle. Les descriptions agrémentées d'une litanie d'adjectifs péjoratifs se suivent et se ressemblent. À commencer par ceux qui dépeignent sa couleur et sa consistance. Il est décrit comme « compact », ressemblant à une « masse noirâtre pesante », « gluant » ou encore « humide et aigieux »¹⁵⁰⁷. De nombreux auteurs insistent sur son caractère indigeste¹⁵⁰⁸. Au XVI^e siècle, Leonhart Fuchs parle même d'« opilations »¹⁵⁰⁹. Ces reproches sont imputables à la farine de sarrasin qui n'est pas panifiable, puisque dépourvue de gluten. Or, c'est justement le gluten qui donne à la pâte la viscosité nécessaire pour retenir, sous forme de bulles, le dioxyde de carbone (CO₂) que dégagent les bactéries introduites avec le levain. Sans gluten, la pâte ne peut donc pas lever et

qui n'ont pas même du blé noir, vivent de racines de fougère bouillies avec de la farine d'orge ou d'avoine et du sel... On les trouve couchés sur la paille ; point d'habits que ceux qu'ils portent et qui sont fort méchants ; point de meubles, point de provisions pour la vie ; enfin, tout y marque la nécessité ». BOISLISLE Arthur Michel de et BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, vol. 3, p. 527. Lyon : Le 16 mars 1714, le sieur Javoy, receveur des tailles à Lyon écrit au Contrôleur Général et lui parle de la pauvreté des gens qui mangent du « pain de seigle et de blé noir ». Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787 : « Le principal commerce de l'élection est en fil dont la matière se tire de (flauctes), de sorte que le bénéfice de ce commerce n'est autre que la représentation de la valeur du pain avec sarrasin qu'a consommé la fileuse ou le fileur ; car il est peut-être particulier à ce pays, et c'est une preuve de la misère du peuple, d'y voir ordinairement le laboureur est le journalier rentrer le soir dans sa cabane prendre un rouet ». M. COCARD (Secrétaire du représentant Jean de Bry), *Manière dont a été préparé et manipulé le pain moitié blé noir et moitié pomme de terre*, (Imprimé), Viviers, De l'imprimerie de J. J. M. Ignon, 1792, 3 p. Le 10 nivôse, des échantillons de pain de sarrasin et pomme de terre sont présentés à des membres d'une commission de la commune de Valence dans l'Ardèche). DECEREZ Emmanuel, « Tableau des plantes céréales cultivées dans le département de l'Indre », *Annales de l'Agriculture Française*, 1811, n° 46, p. 347. Indre : « Ils en font [le sarrasin] tantôt du pain un peu amer, mais de difficile digestion et tantôt des sortes de gâteaux qu'ils appellent trépieds ». VOUETTE Isabelle, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVI^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*, Histoire, Université Paris Diderot - Paris 7, 2008, p. 24 : Arch. dép. Loir-et-Cher, 6 M 831 : Le maire de Villeny au sous-préfet de Romorantin, 9 mars 1812 : « La famine y est à peu près complète [...] je n'entends que gémir et se plaindre, je ne vois que des gens qui n'ont point de pain chez eux ou qui en composent avec des recoupes d'orge, de blé noir et d'avoine faute de pouvoir avoir de meilleure farine ».

¹⁵⁰⁷. DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, L'ÉCLUSE Charles, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319 ; FUCHS Leonhart, *Commentaires tres excellens de l'histoire des plantes*, Paris, Jacq. Gazeau, 1549, 584 p. (Du bled Sarrasin. Chap CCCXIX) ; Arch. dép. Orne, 252J 383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800. Aigueux : détrempé d'eau / plein d'eau.

¹⁵⁰⁸ Arch. dép. Orne, 252J 383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800 ; LE VAVASSEUR Gustave, « Bibliographie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1883, n° 2, p. 286 ; *Annuaire du département de l'Orne : statistique, historique et administratif pour 1809*, Alençon, Bouvoust-Lepernay, 1809, p. 80.

¹⁵⁰⁹. FUCHS Leonhart, *Commentaires tres excellens de l'histoire des plantes*, Paris, Jacq. Gazeau, 1549, p. CCCXIX.

donner une texture alvéolaire au pain. Dès lors, on comprend aisément que ce type de pain puisse apparaître comme une masse compacte et humide. D'ailleurs, ce phénomène est identique pour l'ensemble des farines sans gluten¹⁵¹⁰.

En revanche, la question du goût n'est jamais abordée. Seuls quelques rares passages mettent en avant un manque de saveur¹⁵¹¹. Ce constat n'est pas propre au pain de sarrasin. Sous l'Ancien Régime, couleur, densité et texture sont les principaux critères retenus par les élites pour juger de la qualité d'un pain. Rien ou presque de ce qui est écrit ne concerne le goût et la saveur. Seules la nature des grains, la consistance (lourd ou léger) et la couleur (blanc ou noir) sont retenues pour présenter un pain¹⁵¹². La France, mais surtout sa capitale sont les meilleurs exemples de ce que Steven Kaplan appelle « l'empire du pain blanc »¹⁵¹³. Dans l'imaginaire collectif, la couleur blanche d'un pain apparaît comme un gage de qualité. Dans la mesure où il est impossible de goûter un aliment, le consommateur se contente des phénomènes qui lui sont accessibles par ses autres sens – la vue, le toucher, l'odorat et l'ouïe – pour juger de la qualité d'un produit. C'est ainsi que l'on juge de la qualité d'un pain dans la France de l'Ancien Régime. Le froment est la céréale qui donne la farine la plus blanche et la plus concentrée en gluten. Or, une forte présence de gluten permet d'obtenir un pain léger, aéré et moelleux. Dès lors, on comprend mieux le lien qui se crée entre la couleur et la consistance. Ce sentiment est renforcé par un autre facteur. Plus une farine est fine et pure (sans brisure et son) plus elle est blanche et légère. Réaliser un pain avec une farine bien blutée¹⁵¹⁴, c'est augmenter les chances d'avoir un pain léger et aéré. Il y a donc une correspondance entre la couleur et la densité du pain. Ce jugement est basé sur un simple syllogisme. Les gens aiment le pain léger et aéré. Or plus un pain est blanc, plus il est léger et aéré. Par conséquent, les gens aiment le pain blanc. Si les deux prémisses majeures sont considérées comme vraies, ce qui en découle semble l'être également. Toutefois, il ne s'agit pas d'une assertion apodictique et universelle. Ces critères sont culturels, ils sont propres à une société ou à une catégorie sociale. Dans la France de l'Ancien Régime, le pain blanc est avant tout un marqueur social. À l'inverse, de l'Allemagne à la Russie, le pain « noir » est apprécié des élites comme

¹⁵¹⁰ CADET DE VAUX Antoine-Alexis, *Moyens de prévenir le retour des disettes*, Paris, C. Colas, 1812, p. 24. « L'orge, le maïs, le sarrasin peuvent à la rigueur se panifier, si toutefois on peut donner le nom de pain à la masse sèche ou spongieuse qui résulte de la fermentation de ces farines ».

¹⁵¹¹ *Annuaire du département de l'Orne : statistique, historique et administratif pour 1809*, Alençon, Bouvoust-Lepernay, 1809, p. 80 ; Arch. dép. Orne, 252J 383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800.

¹⁵¹² GILLET Philippe, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (16^e-18^e siècle)*, Paris, Payot, 1985, p. 87-93.

¹⁵¹³ Qu'ils soient riches ou modestes, les Parisiens réclament toujours du pain blanc. KAPLAN Steven Laurence, *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996, p. 58. « On a de bonne raison de penser que nombre de Parisien étaient plus sensibles encore à la couleur qu'au goût ».

¹⁵¹⁴ Le blutage est l'opération qui consiste à séparer la farine du son.

du peuple¹⁵¹⁵. En France, une distinction sociale s'opère entre, d'un côté, le pain de froment blanc et léger consommé par les plus aisés, et de l'autre, un pain noir et compact boulangé à partir de « menus grains » destiné à ceux qui ne peuvent se payer le premier.

C. *Le pain mêlé : une solution pour un meilleur pain*

Pour éviter ce problème de texture et de densité, la solution la plus simple consiste à ajouter une certaine quantité de farine d'une céréale riche en gluten, afin d'obtenir une panification. Dès le XVI^e siècle, la vocation première de la farine de sarrasin est d'être mélangée à d'autres farines¹⁵¹⁶. Au XVIII^e siècle, l'idée est si répandue qu'elle figure dans l'*Encyclopédie ou Dictionnaire universel raisonné des connaissances humaines* ; l'ajout de « bled méteil » à la farine de sarrasin « diminue considérablement l'amertume du pain de sarrasin¹⁵¹⁷ ». Dans le Bocage normand, George Green témoigne de la présence de pains boulangés à partir d'un mélange de farine de sarrasin et de froment¹⁵¹⁸. La qualité d'un tel pain semble s'améliorer à mesure que les proportions de farine panifiable augmentent¹⁵¹⁹. Antoine-Alexis Cadet de Vaux et Antoine Parmentier se sont penchés sur les façons d'améliorer les subsistances des populations les plus indigentes. Néanmoins, leurs recherches culinaires n'ont rien de comparable avec l'approche gastronomique des cuisiniers. Même s'il tente d'embellir le quotidien des plus démunis, Antoine Parmentier cherche avant tout des solutions pour faire face à la pénurie de subsistances en période de crise¹⁵²⁰. C'est dans ce dessein qu'il se penche sur la

¹⁵¹⁵ GILLET Philippe, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (16^e-18^e siècle)*, Paris, Payot, 1985, p. 92-94.

¹⁵¹⁶ ESTIENNE Charles et LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, p. 22 & 303. « En temps de cherté face mouldre parmy le bled quelque quantité de vesses, ou de febves ou de bled sarrazin : car le meslange de ces farines fait fondre la paste, & le pain plus eslevé, & de plus grand volume. [...] En temps de cherté & de famine à faire pain, qui sera beaucoup meilleur si le grain de ce blé [sarrasin] est meslé parmy du blé fourment » ; SERRES Olivier de, *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel : dans lequel est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir la maison rustique*, Arles, Actes Sud, 2001, p. 223. « [le sarrasin doit] estre meslé avec l'autre blé du mesnage pour le pain du commun »

¹⁵¹⁷ FELICE Fortunato Bartolomeo De, *Encyclopédie ou Dictionnaire universel raisonné des connaissances humaines*, Yverdon, s.n., 1770, vol. 2, p. 372.

¹⁵¹⁸ BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210.

¹⁵¹⁹ Arch. dép. Orne, M1830, *Instruction concernant la panification des blés avariés, par le ministère de l'intérieur*, 1816. « Le sarrasin, mêlé à parties égales avec l'orge ou avec le seigle et dans la composition duquel il entre un cinquième de levain en farine de froment, présente les apparences d'une bonne confection ; sa pâte est bien liée et quoique sa mie soit légèrement visqueuse et qu'il conserve un peu d'odeur de la farine de sarrasin, néanmoins il est très mangeable et sa saveur est assez agréable. Lorsque le sarrasin est mêlé pour moitié avec la farine de froment, il est encore meilleur ; sa couleur est très bise ».

¹⁵²⁰ PARMENTIER Antoine Augustin, *Recherches sur les végétaux nourrissans : qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre*, Paris, Imprimerie

question du perfectionnement du pain de sarrasin.

« La pâte de farine de sarazin demande presque autant de travail pour être convertie en pain, que celle d'orge : un levain jeune & très-abondant, de l'eau chaude, un pétrissage vif & presque point de bassinage, afin qu'elle acquière cette ténacité & ce liant qui forment le soutien de la pâte en fermentation & la voûte du pain qui cuit ; de poser cette pâte dans les panetons ; exposer ces panetons à la chaleur pour favoriser l'apprêt ; mettre la pâte au four avant d'être à son vrai point ; l'y laisser un peu plus de temps que la pâte d'orge, parce qu'elle est moins sèche & plus difficile à cuire par conséquent ; voilà les seuls moyens d'après lesquels il est permis de se flatter qu'on pourra préparer avec la farine de sarazin un pain meilleur qu'il n'est ordinairement, sans néanmoins être encore très bon¹⁵²¹. »

Le premier conseil que prodigue Antoine Parmentier a trait au levain qu'il faut mettre en « abondance et jeune ». Le levain est un simple morceau de pâte (farine et eau) laissé à l'air libre durant quelques jours, de façon à ce que des bactéries et des levures s'y développent au point de devenir une véritable souche de microflore fermentaire. Une fois mélangées au reste de la farine et à l'eau tiède, grâce à une température adaptée, les bactéries et les levures vont se développer et dégager du CO₂. Toutefois, sans gluten, le CO₂ ne peut pas être retenu dans la pâte sous forme de bulles pour donner au pain cet aspect alvéolaire que recherchent les consommateurs. Mais alors, en quoi l'abondance d'un jeune levain pourrait remplacer le manque de gluten de la farine de sarrasin ? Tout dépend de la nature de la farine utilisée pour réaliser le levain. Dans ce passage, Antoine Augustin Parmentier ne donne aucune indication à ce sujet. Le même cas de figure se rencontre chez Jacques Lacombe qui préconise la moitié de levain du poids total de la pâte. En revanche, dans d'autres passages, ces deux auteurs évoquent respectivement le seigle et le froment pour réaliser du levain de pâte¹⁵²². Quant à Paul Jacques Malouin, le froment est pour lui le meilleur blé pour confectionner du levain¹⁵²³. Il est fort probable que le levain utilisé par Antoine Parmentier dans son essai de pain de sarrasin soit à base de froment. Ainsi, en intégrant une forte quantité de levain, c'est finalement une proportion

royale, 1781, p. 516. « Jamais le luxe de nos tables ne gagnera rien à mes recherches [...] mon unique but, c'est d'augmenter la denrée de première nécessité pour l'Humanité la plus indigente. »

¹⁵²¹ PARMENTIER Antoine Augustin, *Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain*, Paris, Imprimerie royale, 1778, p. 572-574.

¹⁵²² PARMENTIER Antoine Augustin, *Recherches sur les végétaux nourissants : qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les aliments ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre*, Paris, Imprimerie royale, 1781, p. 461-462 ; *Encyclopédie Méthodique : Arts et métiers mécaniques*, Paris, chez Panckoucke, 1782, vol. 1, p. 25.

¹⁵²³ MALOUIN Paul Jacques, *Description et détails des arts du meunier, du vermicelier et du boulanger*, Paris, Desaint & Saillant, 1767, p. 137 & 141.

non négligeable de froment et donc de gluten qui se retrouve dans cette recette. Ce jeune levain de froment est en mesure de continuer sa fermentation et, grâce au gluten qu'il contient, d'apporter la panification qu'il manque à la farine de sarrasin. En d'autres termes, c'est une sorte de pain mêlé qui nous est proposé au travers de cette recette. Le second conseil prodigué par Antoine Parmentier pour réussir un pain de sarrasin concerne le temps de cuisson. Un séjour prolongé dans un four encore chaud permet à l'humidité restante de s'évaporer. Malgré ces recommandations, l'auteur n'est pas totalement convaincu du résultat final :

« On a beau faire, il ne reste pas frais longtemps ; dès le lendemain de sa cuisson il se sèche, se fend, s'émiette & finit par devenir insupportable [...] il n'est pas moins vrai de dire, n'en déplaie à ceux qui prétendent qu'il est plus substantiel que le pain de seigle, d'orge & de blé de Turquie, qu'il est le plus misérable de tous les pains après celui dont les Westphaliens se nourrissent, sous le nom de *bonpernickel* ; peut-être les Bretons & les habitants du Tirol ont-ils un procédé pour moudre ce grain sans écraser en même temps son enveloppe ; peut-être que celui qui croît dans leurs contrées à plus de qualité que celui sur lequel nous avons fait quelques expériences ; toujours est-il certain qu'un pareil pain n'est passable que dans une circonstance qui ne laisseroit pas la faculté de s'en procurer d'autres, & l'on est trop heureux alors que les substances destinées à remplacer celles qui nous manquent ne renferment rien de mal sain¹⁵²⁴. »

Si dans ce passage l'auteur sous-entend qu'un meilleur système de mouture ou une autre variété de sarrasin pourrait donner des résultats plus satisfaisants, il est beaucoup plus catégorique quelques années plus tard. La suite de ses travaux l'a définitivement convaincu de l'inintérêt de boulanger du pain de sarrasin, si ce n'est pour subsister en période de crise.

« Les différentes tentatives que j'ai pu faire pour améliorer la qualité du pain de sarrasin, en choisissant pour mes expériences la meilleure espèce de grain et prenant tous les soins pour le moudre sans découper son enveloppe, en y mêlant d'autres farines, en invoquant toutes les lumières de la boulangerie, il ne m'a pas été possible d'en améliorer le résultat, ni de faire un pain qui ait plus de qualité qu'il n'en a ordinairement. Quels que soient les soins, il ne reste pas frais longtemps. Dès le lendemain de sa cuisson, il se sèche, se fend, s'émiette et présente un aliment qui n'est pas tolérable ; enfin il communique tous ses défauts aux autres farines avec lesquelles on l'associe dans une certaine proportion ; aussi ne mange-t-on

¹⁵²⁴ PARMENTIER Antoine Augustin, *Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain*, Paris, Imprimerie royale, 1778, p. 572-574.

jamais du pain de sarrasin dans les endroits où l'on peut se procurer du froment ou du seigle¹⁵²⁵. »

Si plusieurs agronomes du XVIII^e siècle se sont penchés sur la notion de pain mêlé, c'est avant tout pour favoriser un produit de substitution. En période de crise frumentaire, si la farine de céréales panifiables vient à manquer, une catégorie de consommateurs habituée au pain de seigle ou de froment se trouve contrainte à des sacrifices¹⁵²⁶. Manger un pain mêlé est une alternative acceptable. Ces mélanges entre farine panifiable et non panifiable permettent d'obtenir un compromis entre un pain de qualité moyenne et un prix réduit¹⁵²⁷. Le sarrasin valant deux à trois fois moins cher que le froment, c'est une façon non négligeable de faire des économies¹⁵²⁸. D'ailleurs, les proportions ne sont pas normées. Elles varient certainement en fonction du résultat recherché entre les facteurs « goût » et « économie »¹⁵²⁹. Bien que des auteurs, comme Cadet de Vaux, mettent en avant l'amélioration qualitative du pain¹⁵³⁰, le mélange entre farine panifiable et non panifiable est souvent un moyen de réaliser des économies, voire de survivre¹⁵³¹. Le rôle du sarrasin dans l'atténuation des crises de subsistances des populations de l'Ouest est un sujet qui sera traité à part entière

¹⁵²⁵ *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, principalement à l'agriculture et à l'économie rurale et domestique*, Paris, Deterville, 1803, vol. 20, p. 155-156.

¹⁵²⁶ Arch. nat., F11/715, *Rapport sur l'état de l'agriculture du département de l'Orne*, 22 septembre 1812. « Les privations ont partout été cruelles et durables. Sur la presque totalité de la surface du département, les indigents et même les artisans, ainsi que beaucoup de familles qui eussent pu passer pour aisées, ont été privés du pain de pur froment. On a mélangé à doses plus ou moins fortes et avec plus ou moins de variations, le blé, le seigle, le sarrasin, avec l'orge, l'avoine, les haricots, les pois et les vesces. Quelques fois, le son avec des légumes moulus composait une masse complètement réfractaire à la panification. Dans quelques cantons, on a usé de bouillies faites avec des farines de légumes secs de son avec des légumes verts, de laitage avec des herbes. »

¹⁵²⁷ CADET DE VAUX Antoine-Alexis, *Moyens de prévenir le retour des disettes*, Paris, C. Colas, 1812, p. 118. « Or, la farine de sarrasin doit au mélange de notre farine la propriété de se panifier, et il en résulte un pain tel que les habitants d'une commune qui vivaient encore, il y a vingt-cinq ans, de mauvais pain de sarrasin, n'ont pu y reconnaître leur ancien aliment. »

¹⁵²⁸ Cf. annexes n° 67, 68, 69, 70 et p. 499

¹⁵²⁹ CADET DE VAUX Antoine-Alexis, *Moyens de prévenir le retour des disettes*, Paris, C. Colas, 1812, p. 113. « On a point à assigner de proportions ; elles peuvent s'élever du quart (qui devient à peine perceptible), au tiers, à moitié pour les farines d'orges et de sarrasin. »

¹⁵³⁰ *Ibid.* : « Cette addition n'a pas seulement pour objet l'extension alimentaire et l'augmentation de la masse panifiable, mais bien l'amélioration de ces céréales qui doivent à cette association de faire un pain beaucoup meilleur. »

¹⁵³¹ WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en Normandie*, Master 2 d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, p. 268. « En novembre 1787, le subdélégué de Domfront, dans son état des prix des denrées, évoque une récolte d'avoine passable qui suffirait néanmoins à ne pas augmenter son prix, sauf que de mauvaises récoltes de sarrasin obligent le « menu peuple » à mélanger les deux pour en faire du pain. Exemple intéressant qui révèle la complexité de la consommation humaine qui produit des phénomènes de vases communicants et d'adaptation aux situations alimentaires tendues. » Arch. dép. Orne, C482, État des prix des denrées dans l'élection de Domfront, 1787.

dans la dernière partie de cet ouvrage.

II. Une consommation populaire

A. *Un pain délaissé des Bretons*

Aussi surprenant que cela puisse paraître, le pain de blé noir est une nourriture peu répandue en Bretagne. Dans sa thèse sur *Les subsistances et le commerce des grains en Bretagne au XVIII^e siècle*, Joseph Letaconnoux consacre des dizaines de pages aux pains présents sur les marchés bretons¹⁵³². Or, à aucun moment, le sarrasin n'entre dans la composition des pains recensés dans les registres¹⁵³³. Alain Croix s'est livré au même travail, mais pour les pains consommés dans les hôpitaux des villes bretonnes (Vannes, Nantes, Rennes, Morlaix, Saint-Malo, etc.). Entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, il recense des pains de seigle, de froment, d'orge, de paumelle et de méteil, mais aucun de blé noir¹⁵³⁴. Même constat pour les travaux de Jean Meyer, Michel Nassiet ou Jean Letallec¹⁵³⁵. Dans sa description détaillée du Finistère à la fin du XVIII^e siècle, Jacques Cambry mentionne souvent des pains de seigle ou des pains mêlés de seigle et d'orge, mais le sarrasin, souvent cité pour les crêpes et les galettes, la bouillie et le far¹⁵³⁶, n'est jamais boulangé¹⁵³⁷. Henri Sée va plus loin puisqu'il oppose le pain et le blé noir¹⁵³⁸. Il considère ce dernier comme un substitut du pain et non un aliment pouvant entrer dans sa composition. Il s'appuie, notamment, sur un passage des cahiers de doléances de Bourg-des-Comptes dans la sénéchaussée de Rennes : « n'ayant pas le moyen

¹⁵³² LETACONNOUX Joseph, *Les subsistances et le commerce des grains en Bretagne au XVIII^e siècle : essai de monographie économique*, Rennes, Oberthur, 1909, 397 p.

¹⁵³³ Je constate le même résultat en ce qui concerne les sources primaires que j'ai personnellement consultées aux arch. dép. d'Ille-et-Vilaine. ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, Prix des pains vendus à Rennes, 1770 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1G 158, Ordonnance de messieurs les juges des regaires et de police de Saint-Brieuc, mai 1772 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1700, Tableaux du prix des grains et espèces de pain dans les marchés bretons, janvier 1769 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 3B355, *Appréciés des différentes variétés de pains dans la sénéchaussée royale de Châteaulin*, 1787-1788.

¹⁵³⁴ CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1980, p. 441-443 & 815.

¹⁵³⁵ MEYER Jean, *La noblesse bretonne au XVIII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1985, 2 vol., 292 p. ; NASSIET Michel, *Noblesse et pauvreté : la petite noblesse en Bretagne XV^e-XVIII^e siècle*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1997, 526 p. ; LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh, 1997, p. 91-95. Ses recherches entreprises dans la série B des Arch. dép. des Côtes-d'Armor, regorgent de passages sur le pain quotidien des petites gens. Toutefois, pas un mot sur le pain de sarrasin.

¹⁵³⁶ La question du Kig ha farz est abordée dans le chapitre XIV, p. 453.

¹⁵³⁷ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, 3 vol., p.155, 179 et 186

¹⁵³⁸ SÉE Henri, *Les classes rurales en Bretagne du XVI^e siècle à la Révolution*, Paris, V. Giard & E. Brière, 1906, p. 467.

de manger du pain, nous mangeons de la galette de blé noir»¹⁵³⁹. En 1779, le docteur Degland se penche sur le régime alimentaire de paysans de la région de Rennes. Ils se nourrissent de grossiers pains de seigle et « d'une pâte de blé noir qui n'est point levée et mal cuite, qu'on appelle galette »¹⁵⁴⁰. Enfin, quand le maire de Saint-Malo fournit aux habitants des campagnes une aide alimentaire (1758), c'est sous forme de pain et de blé noir¹⁵⁴¹. Ces quelques exemples ne sont que la partie émergée d'un ensemble bien plus vaste. En Armorique, le blé noir se consomme assez rarement sous forme de pain puisque les crêpes et les galettes sont finalement des substituts du pain¹⁵⁴². D'ailleurs, lorsqu'un boulanger de Bais (Ille-et-Vilaine) achète « soixante à quatre-vingts boisseaux de bled noir » au fermier des dîmes de l'abbaye de Saint-Sulpice-des-Bois pour la paroisse de Bais, ce n'est pas pour en faire du pain, mais pour les revendre à des marchands blatiers de Châteaugiron¹⁵⁴³. Même les abbesses de Saint-Sulpice-des-Bois n'utilisent guère le blé noir pour le boulanger. Dans leurs livres de comptes, entre 1729 et 1735, le sarrasin est utilisé uniquement pour préparer de la « galette », de la « posson »¹⁵⁴⁴ ou pour donner à la volaille. L'avoine est réservée aux équidés et le pain des domestiques se compose de seigle, ou parfois, de « maitillon » (météil). Le peu de froment rencontré dans ce document sert à la réalisation de gâteaux et au pain bénit¹⁵⁴⁵.

Toutefois, la région de Vitré fait figure d'exception, puisqu'en 1738, d'après le subdélégué, le blé noir sert à boulanger « différentes sortes de pains dont les noms ne seraient pas connus ailleurs » et il ajoute que « presque tout le peuple s'en nourrit »¹⁵⁴⁶. Le pays de Vitré est-il une exception bretonne ? À la fin du

¹⁵³⁹ DUPONT E., *La condition des paysans dans la sénéchaussée de Rennes à la veille de la Révolution*, Paris, H. Champion, 1901, p. 44.

¹⁵⁴⁰ MEYER Jean, « Une enquête de l'Académie de médecine sur les épidémies (1774-1794) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1966, vol. 21, n° 4, p. 729-749.

¹⁵⁴¹ BINET H., « La guerre de côtes en Bretagne au XVIII^e siècle : Saint-Malo et la région malouine après les descentes anglaises de 1758 », *Annales de Bretagne*, 1909, vol. 25, n° 2, p. 307.

¹⁵⁴² HAUDEBOURG Guy, *Mendiants et vagabonds en Bretagne au XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1980, p. 37 : « Chaque convive avait droit à une écuelle de soupe constituée par deux crêpes fines de blé noir, recouvertes de minces tranches de pain de seigle le tout arrosé d'un bouillon gras chaud de lard provenant du saloir. » ; MARTIN Jean et NOAC'H Alain Le, *Toiles de Bretagne : La manufacture de Quintin, Uzel et Loudéac (1670-1830)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, p. 203. « La base locale de l'alimentation reposait sur le seigle panifiable et sur le blé noir destiné aux galettes ».

¹⁵⁴³ LEC Julien Le, *Les armes en Bretagne sous l'Ancien Régime : étude menée à travers les arrêts sur remontrance du Parlement de Bretagne (1554-1789)*, Master 2 d'Histoire, Rennes2, Rennes, 2015, p. 334 : Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2B 1066, témoignage de Jean Fagris, 6 mai 1766.

¹⁵⁴⁴ « En Bretagne, au XVIII^e siècle, eau mêlée de farine de son, de navets, qu'on donnait aux bovins ». Marcel LACHIVER, *Dictionnaire du monde rural...*

¹⁵⁴⁵ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H301, *Registre des recettes, dépenses et consommations en grains de Saint-Sulpice-la-Forêt*, 1729-1759.

¹⁵⁴⁶ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Vitré*, 8 janvier 1739.

siècle, Arthur Young rend compte de la consommation de pain et de galette de sarrasin par les pauvres qui vivent entre Pontorson et Dol¹⁵⁴⁷. Ce phénomène semble être cantonné au sud-est de la Bretagne, mais il n'est pas totalement exclu que d'autres parties de l'Armorique s'y soient mises également. Les autres sources qui abordent ce sujet concernent principalement des « pains de subsistances » confectionnés en période de crise frumentaire pour pallier l'absence des céréales. Toutefois, il est intéressant de faire le rapprochement entre les pratiques des régions de Dol et de Vitré, et celles des élections voisines dans les généralités de Tours et de Caen.

B. *L'apanage du Bocage normand et du Bas-Maine*

Loin d'être un simple substitut aux pains céréaliers en période de crise, le pain de sarrasin est une réalité presque quotidienne dans le Bocage normand (le Virois¹⁵⁴⁸, le Mortainais¹⁵⁴⁹ et le Domfrontais) et le Bas-Maine. Présent sur les marchés, chez les boulangers, chez les forains ou lors de donations aux pauvres, il apparaît comme un aliment quotidien des habitants de la région. Le reste de la Normandie armoricaine le connaît également, mais dans une moindre mesure. Dans l'Avranchin, le pain de sarrasin est évoqué en 1637 au cours d'un conflit entre les religieux de l'abbaye du Mont-Saint-Michel et le curé de la paroisse de Servon¹⁵⁵⁰, mais à la fin du XVIII^e les Avranchais semblent privilégier la bouillie et les galettes pour le blé noir, alors que le seigle et l'orge sont réservés aux « mauvais pains »¹⁵⁵¹. Ce schéma paraît plus ou moins commun aux élections de Coutances, Carentan, Valognes et Bayeux. Le règlement de la corporation des

¹⁵⁴⁷ YOUNG Arthur (1741-1820), *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789 (première traduction complète et critique par Henri Sée)*, traduit par Henri Sée, Paris, Armand Colin, 1931, vol. 2, p. 809.

¹⁵⁴⁸ Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761* ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 204 ; PIERRE J-Isidore, *Recherches analytiques sur le sarrasin, considéré comme substance alimentaire*, Paris, Librairie centrale d'agriculture et de Jardinage, 1858, p. 56 ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210.

¹⁵⁴⁹ Arch. dép. Manche, 3Z, *Observation sur les subsistances et l'agriculture de l'arrondissement de Mortain*, s. d. (Première moitié du XIX^e siècle) ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 203. « Il y a des cantons comme au Val-de-Sellune et de Grenne à Saint-Hilaire, Mortain, Juvigny, Barenton où le peuple ne mange presque pas d'autre pain que celui de sarrasin »

¹⁵⁵⁰ Arch. dép. Seine-Maritime, 28F62, Recueil d'arrêts et notes de jurisprudence par le président Poirier, Arrest donné au rapport de M^e de Bruchet, entre les religieux de l'abbaye du Mont Saint-Michel et M^e Jacques Durand, chanoine d'Avranches et curé de Servon, (p. 176), 9 août 1631.

¹⁵⁵¹ LÉPECQ DE LA CLOTURE Louis, *Collection d'observations sur les maladies et constitutions épidémiques : ouvrage qui expose une suite de quinze années d'observations, & dans lequel les épidémies, les constitutions régnantes & intercurrentes, sont liées ... publié par ordre du gouvernement, dédié au roi*, Rouen, De l'imprimerie privilégiée, 1778, p. 537. « Les habitants de la campagne & les pauvres de la ville sont fort mal nourris. Ils vivent de mauvais pain de seigle & d'orge, de bouillies & galettes de sarrasin. ».

boulangers de Laval, édité en 1697, mentionne la présence de pain de « carabin ou bled noir » dans les rues de la ville¹⁵⁵². Cette information est d'ailleurs confirmée par l'intendant de la généralité de Tours, à la même époque¹⁵⁵³. Toutefois, ils ne sont pas soumis à la même législation que les autres pains. Ce sont les seuls pains qu'un boulanger peut vendre dans les rues, à condition de déclarer le nom du vendeur sur un registre de la communauté. En ce qui concerne les autres pains, les boulangers sont tenus de les vendre à leur fenêtre ou en boutique. Les forains doivent également respecter cette règle. Ils peuvent vendre des pains de « carabin ou bled noir » dans les rues à condition de s'enregistrer sur les mêmes registres, auprès du procureur de communauté¹⁵⁵⁴. Il faut bien comprendre que la reconnaissance par les autorités du pain de sarrasin n'est pas un fait anodin. À l'échelle du royaume, les documents administratifs ne mentionnent jamais le prix du pain de sarrasin¹⁵⁵⁵. C'est uniquement à l'échelle locale qu'ils peuvent être détectés. Les cahiers de doléances de certaines petites paroisses du Bas-Maine septentrional en sont le parfait exemple¹⁵⁵⁶. Finalement, pour une partie de la population du Bas-Maine, le pain de sarrasin est un aliment ordinaire durant près de quatre siècles¹⁵⁵⁷.

Dans le Domfrontais voisin, le pain de sarrasin est également présent sur le marché. Il semble être assujéti à la même législation que les autres pains. Qu'il se soit de sarrasin, d'avoine, de seigle ou de froment, durant la crise de 1739-1740, les autorités imposent le même marquage sur l'ensemble des pains et leurs prix

¹⁵⁵² ANGO A, « La corporation des boulangers à Laval », *Bulletin de la Commission historique et archéologique de la Mayenne*, 1896, vol. 12, p. 30-46.

¹⁵⁵³ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 72. « Du costé de Laval, seigles, avoines et du bled breton qu'on nomme ordinairement bled de sarazin ou carabin, dont on fait du pain fort noir et rude, qui sert de nourriture aux laboureurs. » (Mémoire de l'intendant de la généralité de Tours, Bibl. mun. Rennes, ms 305/15.493, f° 132 V°). Passage également cité dans : ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 312.

¹⁵⁵⁴ ANGO A, « La corporation des boulangers à Laval », *Bulletin de la Commission historique et archéologique de la Mayenne*, 1896, vol. 12, p. 37 & 39.

¹⁵⁵⁵ Arch. nat., F11/1176^B, *Tableau du prix du froment et du pain dans le royaume de France*, mai 1773.

¹⁵⁵⁶ BELLÉE Armand et DUCHEMIN Victor, *Cahier de plaintes et doléances des paroisses de la province du maine pour les États généraux en 1789*, Paris, H. Champion, 1887, vol. 2 : 392 et 396. « Le carabin ou sarrasin qui fait du pain de très mauvaise qualité, et qui est cependant la plus forte nourriture du laboureur et habitant. » ; p. 311-312, « La production de la paroisse consiste en seigle et sarrasin. Le pain qu'on en fait est la nourriture commune, bien peu de personnes sont dans le cas d'y ajouter un peu de lard salé à case de la cherté du sel. La nourriture est donc du pain et quel pain bon dieu ? Du pain que les riches des grandes villes ne voudraient pas faires donner à leurs chiens, du pain de sarrazin grossièrement moulu. »

¹⁵⁵⁷ DOTTIN Georges, *Glossaire des parlers du Bas-Maine, département de la Mayenne*, Paris, H. Welter, 1899, 682 p : p.96, « Brutal : pain de sarrasin » ; p.225, « Garyão : pain de sarrasin » ; p.350, « Soupe où l'on émiette du pain de sarrasin ».

sont fixés par la police du marché¹⁵⁵⁸.

En 1759, dans la ville de Flers « 8 à 10 boulangers » vendraient uniquement du pain de sarrasin et seulement 2 à 3 des pains de seigle et d'avoine¹⁵⁵⁹. Cette abondance de pain de sarrasin et l'absence de froment paraissent quelque peu excessives, d'autant que cette révélation intervient dans le cadre d'un procès pour dîme de sarrasin et qu'elle avantage fortement leurs auteurs : les religieux de l'abbaye de Notre-Dame de Belle-Étoile. Quoi qu'il en soit, ce témoignage atteste de la présence de pain de sarrasin sur le marché de Flers, tout comme à Passais et à Condé-sur-Noireau¹⁵⁶⁰.

En 1795, un mémoire des grains et des farines pris à crédit au magasin national de Domfront par différents boulangers est rédigé pour l'administration¹⁵⁶¹. Sur les neuf boulangers endettés, le sarrasin arrive en tête des denrées empruntées [Figure n° 60]. Même dans le Grand-Ouest, les armées consomment rarement le sarrasin présent dans leurs magasins¹⁵⁶². C'est pour cette raison que le blé noir y est souvent plus abondant que les autres grains. Difficile de dire si ces boulangers prennent ce sarrasin par défaut ou pour répondre à une demande locale. Ce qui est sûr, c'est que dans le Domfrontais, les boulangers ne rechignent pas à boulanger du carabin et les habitants le mangent facilement.

¹⁵⁵⁸ Il est obligatoire de faire une marque par livre pour indiquer le poids des pains. Arch. dép. Orne, 6B243, *Registres d'audience pour la police de Domfront*, 1738-1788.

¹⁵⁵⁹ Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759.

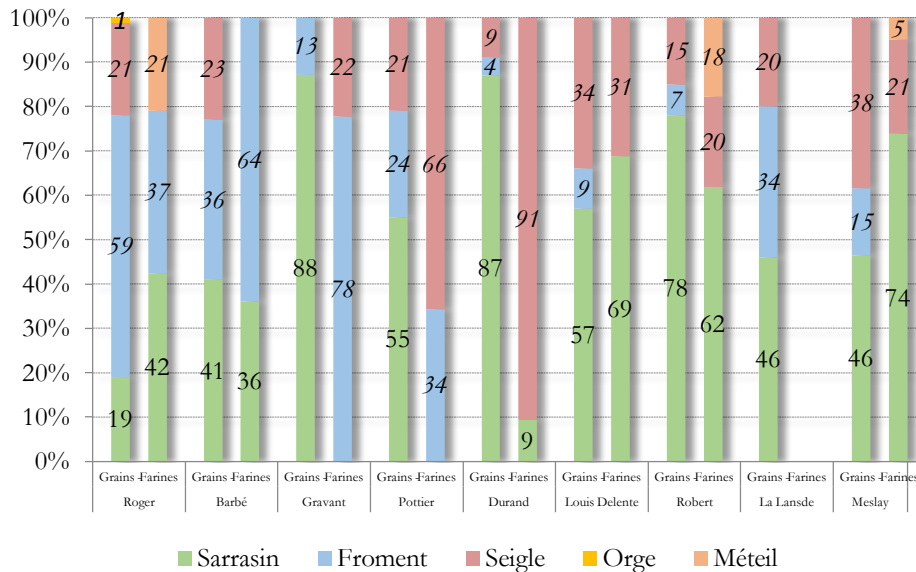
¹⁵⁶⁰ En 1790, le conseil municipal de Passais (Orne) taxe tous les pains vendus sur son marché, y compris celui que les boulangers confectionnent avec le sarrasin qu'ils achètent à Dompierre et Mantilly. HAMON Joseph, *La vie municipale dans les communes du canton de Passais pendant la Révolution*, Rennes, Oberthur, 1909, p. 61 et 135 ; À la même époque, plusieurs boulangers de Condé-sur-Noireau (Calvados) boulangent et cuisent du pain de sarrasin. ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DU CALVADOS, *Inventaire sommaire des Archives départementales postérieures à 1790. Calvados. Période révolutionnaire. Série L. supplément. Tome premier. Ville de Condé-sur-Noireau.*, Caen, C. Valim, 1906, p. 146-147.

¹⁵⁶¹ Arch. dép. Orne, L2632, *Mémoire des grains pris au magasin national de Domfront par différents Boulangers et qui doivent le paiement*, 17 mai 1795.

¹⁵⁶² Cf. p. 476.

Figure n° 60 : Proportion des grains achetés au magasin national de Domfront

Source : Arch. dép. Orne, L2632, *Mémoire des grains pris au magasin national de Domfront par différents Boulangers et qui doivent le payement, mai 1795.*



D'ailleurs, durant la crise de 1812, le sous-préfet de Domfront s'inquiète à propos de la taxe sur le pain de sarrasin. Il craint que les boulangers et forains manchois refusent d'approvisionner les marchés de sa circonscription si le prix maximum est inférieur à celui des autres marchés¹⁵⁶³. Les marchés du Domfrontais et les boulangers du Mortainais sont donc habitués à vendre du pain de sarrasin. Sa consommation dans l'arrondissement de Mortain est encore importante en 1836, puisque 95 % des communes interrogées citent le sarrasin comme denrée alimentaire et 52 % d'entre elles l'utilisent sous forme de pain¹⁵⁶⁴. Quelques années plus tard, le pain de sarrasin est toujours présent sur le marché de Mortain (Manche). Les mauvaises récoltes de 1845 et 1846 sont responsables d'une hausse des prix des grains et la Normandie n'échappe pas à ce fléau¹⁵⁶⁵. À Mortain, comme la loi l'y autorise (art. 30, tit. 1^{er}, déc. Des 19-22 juillet 1791), le maire décide de taxer tous les pains vendus sur les marchés municipaux : pain

¹⁵⁶³ Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront*, 5 juin 1812. Cf. p. 590

¹⁵⁶⁴ Arch. dép. Manche, 3Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, avril 1836. L'enquête porte sur soixante-douze communes.

¹⁵⁶⁵ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparée du climat : II Disettes et révolutions 1740-1860*, Paris, Fayard, 2006, vol. 2, p. 357-359 ; MICHELLE Perrot, « La crise de 1846-51 en Normandie », *Annales de Normandie*, 1957, vol. 7, n° 1, p. 102-105.

blanc, la miche brune, le pain de seigle, le pain de moitié et le pain de sarrasin¹⁵⁶⁶.

La présence du pain de sarrasin dans les principales villes du Bocage normand ne fait aucun doute. En revanche, il paraît plus surprenant d'en trouver en vente dans les rues de Caen au XIX^e siècle¹⁵⁶⁷. Reste à savoir de quels pains on parle exactement et comment étaient-ils consommés.

C. *Typologie et consommation*

Nous ne disposons que de très peu d'éléments sur la forme, le poids ou les noms donnés au pain de sarrasin en Normandie armoricane. Dans les villes du bocage, il se vend des petits pains de sarrasin appelés « faminaux » ou « faminots ». Bien qu'ils signifient « petits pains de famine », ils sont sollicités par l'ensemble des habitants, pauvres et riches¹⁵⁶⁸. Jules Lecœur parle d'enfants vendant des « faminaux » pour un sou, à son époque (1883)¹⁵⁶⁹, mais il existait également de très gros pains de 10 à 12 livres (5 à 6 kg), cent ans plus tôt. En 1793, des habitants de la commune de la Haute-Chapelle dans le Domfrontais font don pour l'armée de Mayenne de gros pains de sarrasin dépassant parfois les 20 livres (10 kg)¹⁵⁷⁰. L'utilisation de très gros pains permet une meilleure conservation, car le pain de sarrasin, tout comme sa farine, se conserve très mal. Il suffit de retirer les morceaux moisies en surface, à l'aide d'un couteau, pour accéder à la partie comestible. La taille de ce type de pain est avant tout un moyen de le conserver. Au XIX^e siècle, la gâche est parfois présentée comme un gros pain fait à partir de farine de sarrasin.¹⁵⁷¹ Dans l'arrondissement de Domfront, la gâche de sarrasin pèserait une dizaine de livres et remplacerait le pain blanc dans les campagnes¹⁵⁷². Pour Jules Lecœur, les gâches de sarrasin se vendent sur les marchés des villes du Bocage normand telles que Flers, Domfront, Mortain,

¹⁵⁶⁶ Arch. dép. Manche, 1JAL22, *Journal d'affiches, annonces judiciaires, civiles commerciales agricoles et avis divers de la ville et arrondissement de Mortain*, 1847-1848.

¹⁵⁶⁷ AUGUSTE ST JOHN James, *Journal of a residence in Normandy*, Edinbuch, Printed for constable & CO, 1831, p. 18. « On another part of the common I saw several flails at work, thrashing out the sarrasin, or buckwheat, the corn from which that villainous black bread, which one sees for sale in every street in Caen, is made. »

¹⁵⁶⁸ HÉRICHER Édouard Le, *Histoire et glossaire du normand : de l'anglais et du franc : d'après la méthode historique, naturelle et étymologique*, Avranches, Chez Anfray, 1862, vol. 2, p. 322.

¹⁵⁶⁹ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 1, p. 128. « Des enfants les promènent par les rues, dans un panier, enveloppé dans une serviette et en criant tue-tête : Faminaux ! Bon faminaux ! Pain de sarrasin tout chaud, tout bouillant ! Un sou les gros faminaux. »

¹⁵⁷⁰ Arch. dép. Orne, L2697, *Estimation des donations de la commune de Haute-Chapelle pour l'armée de Mayenne*, 31 décembre 1793.

¹⁵⁷¹ MÉRIL Édélestand Du et DUMÉRIL Alfred Émile Sébastien, *Dictionnaire du patois normand*, Caen, B. Mancel, 1849, p. 111 : « Gâche, s. f. Galette, Gros pain de sarrasin, pain mail fait, gâché, comme on le dit en français dans le style familier. »

¹⁵⁷² S.N., « Le battage du sarrasin en Basse-Normandie », *L'illustration, Journal Universel*, 1853, vol. 22, p. 316.

Saint-Hilaire-du-Harcouët, Barenton...¹⁵⁷³ Toutefois, la gâche n'est pas spécifiquement un pain de sarrasin. En dehors du bocage, la gâche est pétrie avec d'autres farines. De nombreuses définitions de la gâche décrivent une grande « galette » de pâte, un pain peu levé ou un pain grossier et donc gâché¹⁵⁷⁴. Édélestand et Alfred Duméril donnent les deux définitions : un pain grossier et mal fait ou un pain de sarrasin¹⁵⁷⁵. La plus ancienne mention de gâche date du début du XVII^e siècle et provient d'un dictionnaire anglais qui la définit simplement comme un « Cake Normand »¹⁵⁷⁶. Si la gâche est une spécialité de l'Ouest, elle n'est pas toujours à base de sarrasin.

Pour ce qui est des façons de consommer le pain de sarrasin, ce sont les mêmes que pour n'importe quel autre pain. Au XVI^e siècle, Charles Estienne propose de le manger en « tartinages avec fromage & beurre »¹⁵⁷⁷. L'usage du beurre sur un pain de sarrasin encore chaud se retrouve dans le bocage virois au début du XIX^e siècle¹⁵⁷⁸. Néanmoins, la « beurrée de pain » n'est pas spécifique au sarrasin, elle se pratique avec toutes sortes de pains¹⁵⁷⁹. Le pain de sarrasin se consomme également émietté dans la soupe, notamment la soupe aux choux¹⁵⁸⁰ ou « la soupe grasse » agrémentée de lait caillé¹⁵⁸¹, voire parfois dans du poiré¹⁵⁸². Tout comme la beurrée, émietter ou tremper du pain dans une soupe n'est pas

¹⁵⁷³ LECCEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 1, p. 127.

¹⁵⁷⁴ BEAUCCOUDREY R. G. de, *Le langage normand au début du XX^e siècle : noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Librairie Alphonse Picard & Fils, 1912, p. 232 ; SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégand, 1978, p. 135.

¹⁵⁷⁵ DUMÉRIL Édélestand et DUMÉRIL Alfred, *Dictionnaire du patois normand*, Caen, B. Mancel, 1849, p. 111.

¹⁵⁷⁶ COTGRAVE Randle, *A dictionarie of the French and English tongues*, London, Adam Islip, 1611.

¹⁵⁷⁷ ESTIENNE Charles et LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, 394 p.

¹⁵⁷⁸ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 204.

¹⁵⁷⁹ ODOLANT-DESNOS Joseph, *La France, description géographique, statistique et topographique : Orne*, Paris, chez Verdière, 1834, p. 17.

¹⁵⁸⁰ *Ibid.* : « pain de sarrasin avec de la soupe aux choux verts et de la beurrée de pain de seigle » ; PAJOT Pierre, « Le "boire et manger en Normandie" dans les années 1835, selon des sources militaires », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998*, (*Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie*), 1999, vol. 4, p. 279. « D'Avranches à Vernon, de Cherbourg à Alençon ... ils ne mangent jamais de viande. Ils se contentent de pain de sarrasin, de soupe aux choux verts ». (S.H.A.T –Château de Vincennes, M.R. 1281 (Orne), dossier 24-25, M. de Blavette, environs d'Argentan et Alençon)

¹⁵⁸¹ LECCEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 1, 440 p.

¹⁵⁸² *Annuaire du département de l'Orne : statistique, historique et administratif pour 1809*, Bouvoust-Lepernay, 1809, p. 81 : « Du pain de sarrasin émié dans du poiré chaud et trempé une demi-heure » ; PAJOT Pierre, « Le "boire et manger en Normandie" dans les années 1835, selon des sources militaires », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998*, (*Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie*), 1999, vol. 4, p. 80 : « Les autres prirent un morceau de pain de sarrasin et le trempé dans le poiré ».

spécifique au sarrasin. C'est une pratique courante chez les paysans français¹⁵⁸³. Quant aux aliments qui lui sont associés, leur concomitance n'est pas due à un choix gastronomique, mais à leur forte présence dans les classes populaires des campagnes de l'Ouest. Le chou et le sarrasin sont deux aliments peu coûteux et abondants durant l'hiver. En l'absence de vigne, le poiré et le cidre sont les principales boissons en Normandie. Quant au lait et aux matières grasses issus de sa transformation (beurre et crème), nul besoin de rappeler leur abondance en Normandie et en Bretagne, surtout à partir du XIX^e siècle.

Conclusion

Pour quiconque considère qu'un bon pain doit nécessairement être aéré, léger, moelleux, onctueux et fondant en bouche, le pain de sarrasin est une « supercherie », voire une sorte d'ersatz qui ne mérite pas d'être appelée « pain ». Tout comme les autres pains préparés avec des aliments non panifiables, le pain de sarrasin fait l'objet d'un rejet d'une partie des Français. Comme l'écrit Steven Kaplan : « loin d'être un authentique produit de première nécessité, le pain, surtout le pain de blé, était le produit du "luxe" »¹⁵⁸⁴. Ce qui ressort le plus des sources utilisées pour ce chapitre, c'est une dichotomie sociale entre d'un côté les témoignages d'une élite qui dénigre cet aliment et de l'autre, les traces d'une consommation relativement importante et *a priori* appréciée, mais circonscrite à une partie du Massif armoricain. En toute honnêteté, un pain préparé uniquement avec de la farine de blé noir ne semble pas être un mets particulièrement agréable. La solution reste l'adjonction d'une certaine quantité de farine panifiable, afin de trouver un juste milieu entre consistance, goût et économie. Toutefois, cette proposition est avancée par des auteurs qui ne consomment guère ce pain quotidiennement et dont les ouvrages abordent ce thème par le prisme de la question des subsistances et de l'économie. Les habitants de la région de Vitré, du Bas-Maine et d'une partie du Bocage normand (Domfront, Mortain et Vire) semblent apprécier la consommation du pain de sarrasin. Toutefois, à mesure que l'on se rapproche du XX^e siècle, ce dernier perd du terrain face au pain de froment.

¹⁵⁸³ QUELLIER Florent, *La table des Français*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 30-33.

¹⁵⁸⁴ KAPLAN Steven Laurence, *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996, p. 51.

Chapitre XV

LES AUTRES PRODUITS À BASE DE SARRASIN



Après avoir appréhendé les trois principales formes de consommation du sarrasin présentes à la table des populations du Massif armoricain, abordons succinctement les autres façons de préparer cette polygonacée. Hormis le *kig ha farz* qui est une spécialité de Basse-Bretagne, les deux autres façons d'utiliser le sarrasin dans le Massif armoricain sont des dérivés : le miel et la volaille. Dans le nord de la France, sous l'Ancien Régime, le sarrasin entre dans la composition de certaines bières et dans d'autres parties du royaume, il se cuisine sous forme de beignets ou de pâtes alimentaires. Enfin, il peut paraître étonnant de ne jamais rencontrer le sarrasin sous forme de grains entiers ou concassés. Toutefois, cette particularité n'est pas propre au sarrasin, puisque hormis le riz, les céréales (et autres grains assimilés en tant que telles) passent systématiquement par une étape de mouture dans l'alimentation française.

I. **Kig ha farz**

Le *kig ha farz* est certainement le plat breton à base de sarrasin le plus connu après la galette. Sous l'Ancien Régime, on parle simplement de « far ». Il s'agit d'une pâte réalisée avec de la farine de céréales (froment ou avoine) ou de sarrasin, enfermée dans un petit sac de toile et cuite dans un potage de légumes avec, selon les moyens, des morceaux de viande. Dans la version du *Viandier* de Taillevent, éditée par Pierre Gaudoul (libraire entre 1514 et 1534), figure un supplément sur les « potaiges »¹⁵⁸⁵. L'auteur décrit un « potage » breton dont la description n'est pas sans rappeler le far, à ceci près qu'il n'est pas fait mention d'un sac en toile.

¹⁵⁸⁵ Le terme de potage est utilisé ici comme synonyme de soupe. 1530 « bouillon dans lequel on fait cuire des aliments coupés menu ou passés » (Palsgr., p. 257a). Le bouillon renvoie au liquide ayant servi à cuire des aliments.

« Et de ce greu [gruau] icy les Bretons en usent plus que aultres gens et non tant seullement ainssi qu'est dit, mais forment à tous potaiges soit au just de la chair, ou des choux, ou d'aultres herbes, car ilz en mettent volentiers en tous potaiges et le trouvent bon, agréable et plaisant à manger, nonobstant qu'il nuyse aulcunement, ainsi qu'il est dit dessus au chapitre de l'espeaulte ou aveïne¹⁵⁸⁶. »

Dans le Massif armoricain, l'usage du gruau d'avoine ou de la farine de sarrasin pour épaissir un potage est assez courant du XVI^e au XIX^e siècle¹⁵⁸⁷. Au XVIII^e siècle, la farine de maïs est également intégrée aux soupes paysannes du Sud-Ouest et du « potage bien clair avec de la farine de riz » est offert à certains malades¹⁵⁸⁸. Mélanger une farine dans un potage est une pratique courante. Quant à l'emploi d'un sac de toile pour cuire une farine dans un potage, il se manifeste dans d'autres régions qu'en Bretagne. Il est également employé à la fin du XVIII^e siècle pour cuire le riz¹⁵⁸⁹. Dans l'*Encyclopédie méthodique* de 1782, une recette à base d'orge cuite dans un sac est méticuleusement décrite.

« Ils trient grain à grain une certaine quantité d'orge, la font moudre grossièrement, séparent la fleur de la farine par moyen du tamis ou du bluteau, mettent cette farine dans un petit sac de toile serrée et forte. Ils cousent au fond du sac en dehors, un petit cordon de paille, pour empêcher que la toile ne brûle, ils mettent ce sac de farine fine d'orge, bien pressée et attachée dans un grand chaudron plein d'eau commune. Lorsqu'elle bout, on passe dans les anneaux du chaudron un bâton. Ce bois sert d'appui pour tenir le sac sous l'eau pendant sept ou neuf heures que l'on fait bouillir la farine. Ensuite, on tire le sac, on le met sur une table et tandis qu'il est chaud, on le découde ; on enlève la pellicule mince comme du papier qui couvre la farine sèche ; on met à tremper cette pellicule humide pour la conserver et l'on en fait de la soupe pendant quelques jours. Si cette pellicule séchoit, elle deviendrait plus dure que le bois & pour lors, elle ne pourroit servir que modeler des petites statues ou des figures, semblables à celles que l'on fait à la Chine avec de la farine de riz. On partage la farine grumelée en petits quartiers gros comme le poing. On

¹⁵⁸⁶ PICHON Jérôme, *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent (1314 - 1395)*, Paris, Techener, 1892, p. 106.

¹⁵⁸⁷ De nombreux exemples sont présents dans le chapitre XIII sur la bouillie, p 413 ; ESTIENNE Charles et LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, p. 303. La farine de sarrasin « pour estre employée en bouillon de viandes » ; LA VARENNE, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprestre et assaisonner toutes sortes de viandes...*, Paris, Chez Pierre David, 1651, p. 20, 23 & 290. À plusieurs reprises l'auteur propose de lier ses potages avec de la farine.

¹⁵⁸⁸ MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 205-206 ; PRESSAVIN Jean-Baptiste, *Les vrais principes des vapeurs, ou nouveau traité des maladies des nerfs...*, Paris, J.P. Costard, 1770, p. 270. « un potage bien clair avec de la farine de riz rôti en petit morceau de cannelle & de beurre bien frais qu'on y ajoutoit lorsque le potage étoit cuit. »

¹⁵⁸⁹ *Encyclopédie Méthodique, nouvelle édition enrichie de remarques dédiée à la sérénissime république de Venise, arts et métiers mécaniques*, Padoue, Padoue, 1792, vol. 7, p. 75. « On met le riz dans un sac de toile ; on l'y crever & cuir dans l'eau. »

les met tout de suite sur des planches sécher dans un four de boulanger, dès qu'il a retiré ses pains ; cette farine roussit un peu, & prend un petit goût de rôti. Ensuite, l'on renferme cette farine dans des sacs placés dans un endroit sec. Une petite cuillerée de cette farine, bouillie pendant quelques moments avec du lait ou du bouillon ou de l'eau et du beurre suffit pour faire une grande soupe. Cet aliment agréable est très facile à digérer, très nourrissant et il est excellent entre autres, pour les personnes atteintes de la phthisie¹⁵⁹⁰. »

Si la première étape de cuisson dans un sac ressemble fortement au procédé utilisé pour le *keig ha farz*, la suite de la recette diffère fortement. La cuisson en sac est une forme de préparation commune à plusieurs recettes ou régions et non un mets en soi. Grégoire de Rostrenen définit le « far » comme une « farce cuite en un sac dans la marmite pour manger avec la viande, à la mode de Leon »¹⁵⁹¹, alors que Louis le Pelletier décrit un « ragoût de village » cuisiné durant le carnaval ou toute autre « fête de table »¹⁵⁹². Malheureusement, aucun des deux ne mentionne la présence de sarrasin dans ce plat. Il faut attendre le début du XIX^e siècle pour voir apparaître dans un texte la mention de sarrasin pour un far. Pierre Joseph Jean Coëtanlem reprend, mot pour mot, la définition de Le Pelletier et y ajoute :

« Celui qu'on fait pour les jours ordinaires se compose de farine de bled noir ou sarrasin délayée avec de l'eau chaude où l'on a fait fondre un peu de graisse ou de beurre. On y met un peu de sel et après l'avoir bien mêlé on en remplit un sac qu'on appelle pour cette raison *Ar sach'h*, le sac à fard et on le fait cuire dans la marmite. On l'appelle fars *gwinis du*, fard de blé noir¹⁵⁹³. »

Le far se faisait à base de froment pour les jours de fêtes et avec du blé noir pour les jours ordinaires¹⁵⁹⁴. Qu'il soit de froment ou de sarrasin, avec ou sans viande, ce mets variait en fonction des moyens financiers. L'adjonction de viande (porc ou bœuf) s'est certainement démocratisée à partir du XIX^e siècle avec

¹⁵⁹⁰ *Encyclopédie Méthodique : Arts et métiers mécaniques*, Paris, chez Panckoucke, 1782, vol. 1, p. 245.

¹⁵⁹¹ ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et libraire, 1732, p. 398.

¹⁵⁹² LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet (Paris), 1752, p. 297. « Far ; ragoût de village, composé de plusieurs sortes de choses agréables au goût, que l'on met dans un petit sac de toile pour faire cuir dans l'eau, ou entre deux vaisseaux. C'est un régal délicieux pour nos Bretons aux jours du carnaval, & autres fêtes de table. »

¹⁵⁹³ Bibl. mun. Brest, ms. 200, *Dictionnaire Français-Breton*, 1790-1820 t. III, p. 348.

¹⁵⁹⁴ HERVÉ Patrick, « Les fars bretons, façon de dire, façon de faire », *Armen*, 1992, n° 47, p. 24-39. On parlait de « far blanc » lorsqu'il était à base de froment et de far noir pour le « sarrasin ». Pour l'auteur « l'utilisation de l'une ou de l'autre des farines est surtout l'expression d'une différence dans l'échelle sociale ».

l'augmentation de sa consommation. Souvent, il s'en faisait une grande quantité, afin de répartir le surplus sur plusieurs jours¹⁵⁹⁵. Toujours dans le Léon, il existe une variante du far de sarrasin qui se nomme « *poulouts* ». Le principe est le même, mais la forme change quelque peu, puisqu'il s'agit de boulettes de farine de sarrasin qui constituent la partie solide d'une « lourde soupe au lait »¹⁵⁹⁶. Chez Le Pelletier (1752), « *poulout* » est un terme propre au Léon qui désigne une « motte de terre », alors qu'au XIX^e siècle, il est donné comme synonyme de « motte », « grumeau » ou « pelote », ainsi que « mets connu en Léon seulement »¹⁵⁹⁷.

II. Le miel

Le sarrasin est la seule plante mellifère présente dans les terres de labour des assolements du Grand Ouest. L'importante production de miel de cette région est due en grande partie à cette culture¹⁵⁹⁸. Seulement, le goût du miel de sarrasin est loin de faire l'unanimité, puisqu'il est qualifié de « particulier »¹⁵⁹⁹, d'« âcre »¹⁶⁰⁰, voire de « désagréable »¹⁶⁰¹. Il se différencie également par sa couleur sombre, légèrement « rougeâtre » et se conserverait assez mal¹⁶⁰². Malgré ces considérations, il est particulièrement prisé pour la fabrication du pain

¹⁵⁹⁵ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 110. « Également à base de sarrasin ; le far, grossier pudding qu'on renferme dans un sac, et que l'on cuit en même temps que la chair du porc et du bœuf dans la vaste marmite où, deux fois la semaine se puise abondamment une soupe économique. » ; Usage encore en cours au XX^e siècle, HERVÉ Patrick, « Les fars bretons, façon de dire, façon de faire », *Armen*, 1992, n° 47, p. 27. « Nous faisons du far tous les mercredis et dimanches, il y avait des restes pour les autres jours. »

¹⁵⁹⁶ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne...*, *ibid.*

¹⁵⁹⁷ LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguet, 1752, p. 719 ; LE GONIDEC Jean-François, HERSART DE LA LA VILLEMARQUÉ Théodore, *Dictionnaire Breton-Français de Le Gonidec, précédé de sa grammaire bretonne*, Saint-Brieuc, Prud'Homme, 1850, p. 295. « Pâte préparée que l'on jette par cuillère dans du lait ou de la soupe bouillante. »

¹⁵⁹⁸ Cf. p. 272.

¹⁵⁹⁹ BLANQUI Adolphe-Jérôme, *Dictionnaire du commerce et de l'industrie*, Bruxelles, A. Cauvin, 1839, vol. 3, p. 340.

¹⁶⁰⁰ ROCCA Stefano Della, *Traité complet sur les Abeilles*, Paris, Bleuete père, Libraire, Pont-Saint-Michel, 1790, vol. 3, p. 506.

¹⁶⁰¹ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1829, p. 22 ; PAJOT Pierre, « Le "boire et manger en Normandie" dans les années 1835, selon des sources militaires », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998*, (*Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie*), 1999, vol. 4, p. 279.

¹⁶⁰² *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1829, p. 22. « Il ne se conserve pas » ; *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Association normande, 1837, vol. 3, p. 83. « Le temps détériore aisément. » ; PAJOT Pierre, « Le "boire et manger en Normandie" dans les années 1835, selon des sources militaires », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998*, (*Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie*), 1999, vol. 4, p. 279. « Dont le su est de mauvaise qualité et ne se conserve pas. »

d'épice dans la région de Reims¹⁶⁰³. Les Normands l'exportent vers Paris dans des pots de grès appelés « talevannes », ou « pots à beurre », puisqu'ils servent également pour le transport de cette denrée¹⁶⁰⁴. Dès le XVII^e siècle, des marchands parisiens importent conjointement du beurre d'Isigny et du miel en provenance de l'arrière-pays¹⁶⁰⁵. Parallèlement, le miel bocain (du Bocage normand) s'exporte également à partir des ports de la région (Granville, Saint-Malo, Cherbourg, Lorient) en direction de la Belgique et de la Hollande, afin de satisfaire leur forte consommation d'hydromel¹⁶⁰⁶. En moyenne, son prix de vente est deux fois moins élevé que les autres miels¹⁶⁰⁷. En 1764, le subdélégué d'Avranches insiste sur « la grande quantité de mouches à miel » dans son élection qui se nourrissent des fleurs « d'arbustes, de haies, de prairies, de pâturages et surtout de sarrasins »¹⁶⁰⁸. Il ne s'attarde pas sur le devenir du miel, mais se concentre sur l'intérêt économique que trouve son élection dans la vente de cire, bien plus lucrative que le miel. Grande région productrice de miel de sarrasin, la Bretagne en exporte vers la Hollande une quantité encore plus importante que la Normandie¹⁶⁰⁹. Selon Lucien Guillou, le cours du miel

¹⁶⁰³ LACOMBE Jacques, *Encyclopédie Méthodique : Arts et métiers mécaniques*, Paris, chez Panckoucke, 1788, vol. 5, p. 458 ; BLANQUI Adolphe-Jérôme, *Dictionnaire du commerce et de l'industrie*, Bruxelles, A. Cauvin, 1839, vol. 3, p. 340. « Ce dernier [le miel de Bretagne à base de blé noir] est employé dans la fabrication du pain d'épice, auquel il communique son goût d'une manière telle, que, faute de pouvoir qualifier le goût du miel, on lui donne souvent la qualification de celui qu'il communique au pain d'épice, en disant qu'il a le goût de pain d'épice. »

¹⁶⁰⁴ POMET Pierre, *Histoire générale des drogues : traitant des plantes, des animaux, & des minéraux...*, Paris, chez Jean-Baptiste Loyson, 1694, p. 53.

¹⁶⁰⁵ PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 52, 56, 214 & 279.

¹⁶⁰⁶ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 218.

¹⁶⁰⁷ *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, Caen, Association normande, 1837, vol. 3, p. 83. « Du sarrasin de qualité médiocre. » ; LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, p. 3. « À la vérité, le miel qu'elles en tirent est peu estimé » ; ROCCA Stefano Della, *Traité complet sur les Abeilles*, Paris, Bleuet père, Libraire, Pont-Saint-Michel, 1790, vol. 3, p. 472. « Le miel de sarrasin se vend moitié moins que l'autre. »

¹⁶⁰⁸ Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764. « La cire que l'on tire de ces mouches se transporte toute au Mans ou elle va en enrichir les marchands de cette ville. Il est bien surprenant que nous abandonnions à des étrangers un commerce qui semble nous appartenir et que nous nous dépouillions sans réfléchir de tout ce qui peut faire notre bien-être. Une fabrique de bougies serait mieux placée ici qu'au Mans, à tous égards. Nous y avons la cire, nous sommes sur les bords de la mer et nous avons toutes les facilités possibles de tirer de l'étranger à moins de frais tous le secours nécessaire, la main-d'œuvre n'est pas chère, nous serions conséquemment en état de donner la bougie à meilleur marché. »

¹⁶⁰⁹ SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, DE COMMERCE ET DES ARTS DE BRETAGNE, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1757 & 1758*, Rennes, J. Vatar, 1760, p. 20 ; BRUSLONS Jacques Savary des et SAVARY Louis-Philémon, *Dictionnaire universel de commerce : contenant tout ce qui concerne le commerce qui se fait dans les quatre parties du monde ...*, Amsterdam, Chez les Jansons, 1732, vol. 3, p. 181 & 1011 ; BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 40 ; NIÈRES Claude, *Les villes de Bretagne au XVIII^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de

dépendrait directement de la récolte de sarrasin, preuve de l'importance du sarrasin dans cette économie¹⁶¹⁰.

III. La volaille nourrie au sarrasin

Depuis le XVII^e siècle, volailles, poulardes et autres chapons sont communément identifiés dans les livres de cuisine et les récits de voyage comme les principales spécialités culinaires de Normandie¹⁶¹¹. L'exemple le plus significatif est celui d'un ouvrage de 1708 mettant en scène une fiction dont les protagonistes viennent de différentes régions du royaume. Tour à tour, un Champenois, un Bourguignon, un Auvergnat, un Périgourdin, un Picard et un Normand proposent un mets ou un aliment symbolique de leur région, pour concocter un repas gastronomique commun. Le Normand n'évoque guère les produits laitiers, les pommes, les poires ou les andouilles, comme nous pourrions nous y attendre, mais il propose de rapporter de « bonnes poulardes » normandes¹⁶¹². Les activités avicoles de la généralité de Caen sont maintes fois

Rennes, 2015, p. 296 ; ELÉGOËT Louis, *Les Juloded : grandeur et décadence d'une caste paysanne en Basse-Bretagne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1996, p. 41 ; DURAND René, « Le commerce en Bretagne au XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne*, 1917, vol. 32, n° 4, p. 447-469 ; BLANQUI Adolphe-Jérôme, *Dictionnaire du commerce et de l'industrie*, Bruxelles, A. Cauvin, 1839, vol. 3, p. 340 ; ELÉGOËT Louis, « L'apiculture dans la région de Morlaix à la fin du XVIII^e siècle » dans Jean-Christophe Cassard (ed.), *Bretagne, art, négoce et société de l'Antiquité à nos jours. Mélanges offerts au professeur Jean Tanguy*, Brest, Association des Amis de Jean Tanguy, 1996, p. 317-328.

¹⁶¹⁰ GUILLOU Lucien, « André Vanderheyde, courtier lorientais, et ses opérations (1756-1765) (suite) », *Annales de Bretagne*, 1918, vol. 33, n° 3, p. 401. Une thèse est actuellement en cours sur ce sujet : MARICOUR Mathilde, *L'abeille, le miel et la mer. Production, usages et commerce au XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle*, sous la direction de Sylviane Llinares, Université de Bretagne-Sud.

¹⁶¹¹ LA VARENNE, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes...*, Paris, Chez Pierre David, 1651, 309 p. « Poularde chastrée de Normandie » dans la table des viandes qui se trouvent et se servent d'ordinaire aux diverses saisons de l'année : depuis la saint Rémy jusqu'en Caresme. » VARENNES (de) Claude, *Le voyage de France : dressé pour l'instruction et commodité tant des françois, que des estrangers*, Nouvelle édition, Corrigée & Augmentée, Lyon, Didier et Coral, 1648, p. 12. En Normandie : « Il ne manque pas de bon pâturages & en la plaine & en la montagne, à nourrir le bestail, d'où proviennent les bonnes chairs, le lait, le beurre & le fromage. Les chapons, poulets & toute volaille y abonde, mes poules d'inde y sont nourries à troupes. Les heures, connils & perdrix & tourdes y foisonnent. Les abeilles y fournissent le bon miel en plusieurs endroits » ; LUNE (de) Pierre, *Le Nouveau Cuisinier ou il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce ...*, Seconde édition., Paris, Chez Pierre David, 1660, p. 86. « Les poulles chastrée de Normandie se peuvent barder de lard ou d'une feuille de papier & mettre dans les corps comme au chapon gras & les manger à la mesme sauce. » ; NOBLE Eustache Le, *Les Oeuvres de M. Lenoble. Suite des aventures provinciales : le voyage de Falaise*, Paris, P. Ribou, 1718, vol. XV, p. 8. « Les plus blanches et plus tendres poulardes que fournisse la Normandie. » ; LECOINTE Jourdan, *La cuisine de santé, ou Moyens faciles & économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine française & italienne*, Paris, Briand, 1790, vol. 3, p. 16. « On observera, relativement à Paris que les meilleures volailles viennent de la Normandie & du pays de Caux. »

¹⁶¹² ANONYME, *Vasconiana ou recueil des bons mots, des pensées les plus plaisantes, et des rencontres les plus vives des Gascons*, Paris, Brunet, 1708, p. 3. « Un Champenois, un Bourguignon, un Auvergnat, un Périgourdin, un Picard et un Normand mangeoient à paris dans la même Auberge. Leurs pais étoient tous les jours, entre

énoncées dans les rapports des subdélégués. Les élections de Bayeux, Coutances, Saint-Lô et Avranches font référence à un commerce de volaille en direction de la capitale ou d'autres provinces voisines¹⁶¹³. Toutefois, au dire des subdélégués, cette activité resterait assez modeste. Une partie de ce commerce passe par les voies commerciales ouvertes par le commerce du beurre¹⁶¹⁴. Or, l'une des particularités de l'élevage avicole normand est l'usage du sarrasin pour nourrir ces bêtes. Outre le fait de bien les engraisser, il aurait des vertus bénéfiques sur la ponte¹⁶¹⁵. Les éleveurs de la généralité de Caen y ont régulièrement recours jusqu'au XX^e siècle¹⁶¹⁶. Toutefois, ce ne sont pas les seuls, puisque cette méthode

eux, un ample sujet de raillerie & de dispute. Terminons le différent, dit un jour le Gascon. Faisons ensemble un repas où chacun fournisse ce que son païs peut produire de meilleur. Le bourguignon et le Champenois s'offrîrent d'abord à y faire briller leurs meilleurs vins. J'y fourniray, dit l'Auvergnat, de nos excellentes perdrix. Et moy de nos admirables pâtés, dit le Périgordin. Et moy de nos gelinotes de bois, dit le Picard. Et moy, ajouta le Normand, de nos bonnes poulardes. Et moy, conclut le gascon, un plat Vassin de maréchaux de France. »

¹⁶¹³ GOUHIER Pierre, *L'Intendance de Caen en 1700 : édition critique des mémoires rédigés sous la direction de Nicolas-Joseph Foucault « pour l'instruction du duc de Bourgogne »*, Paris, Éd. du CTHS, 1998, p. 205. « Dans ce pays [élection de Bayeux] s'engraisse aussi ces volailles qu'on porte à Paris. » ; SMEDLEY-WEILL Anette, LE ROY LADURIE Emmanuel et ARCHIVES NATIONALES, *Correspondance des intendants avec le contrôleur général des finances : 1677-1689. Province de Bretagne, gouvernement de La Rochelle, Généralités de Poitiers, Tours, Limoges, Alençon, Caen et Rouen*, Paris, Archives nationales, 1989, vol. 1, p. 262. Élection de Bayeux en 1684 : « Le commerce le plus important consiste en beurre et en volailles portées à Rouen et à Paris. » ; Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Coutances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Coutances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727. « Il y a dans l'élection [de Coutances] un autre petit commerce de volailles grasses que l'on transporte à Paris mais ce n'est pas un objet considérable. » ; Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Coutances*, 18 juin 1764. « Les droits sur la volaille et le gibier qui entre à Paris ont fait diminuer les enlèvements qu'on en faisait ce qui fait un préjudice aux cultivateurs. » ; Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (Intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764. « On engraisse des volailles, c'est-à-dire des chapons et des poulardes que l'on transporte en Bretagne, à Caen même à Paris, mais cette exportation est peu considérable. » ; Arch. dép. Calvados, C286, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô en 1698 avec les notes de 1763, 1763*. « Il s'y fait aussi un commerce de chapon et poulardes grasses dont le débit se fait à Paris ou les voitures du pays les transportes. »

¹⁶¹⁴ De nombreux *coquetiers* normands, marchands spécialisés dans la vente de volailles, d'œufs, mais aussi de beurre, apportent ces produits sur les marchés parisiens. *Encyclopédie méthodique ou par ordre de matières : arts, métiers et mécaniques*, Paris, chez Panckoucke, 1785, vol. 4, p. 483 ; PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2015, p. 175. Ces coquetiers ou croquetiers sont généralement des marchands d'une moindre envergure que les marchands commissionnaires qui travaillent pour d'importants commanditaires parisiens.

¹⁶¹⁵ BAUHIN Caspar et DEVILLE Jean-Baptiste, *Histoire des plantes de l'Europe, et des plus usitées qui viennent d'Asie, d'Afrique, & d'Amérique : ou l'on voit leurs figures, leurs noms, en quel temps elles fleurissent, & le lieu où elles croissent*..., Lyon, chez Jean-Baptiste De Ville, 1689, vol. 1, p. 37. « Il est excellent pour la nourriture des poules, & pour leur faire faire beaucoup d'œufs. » ; DUCHESNE Henri-Gabriel et BONAFIOUS, *Manuel du naturaliste : ouvrage dédié à M. de Buffon*, Paris, G. Desprez, 1771, p. 478. « Elle hâte la ponte des poules. »

¹⁶¹⁶ Arch. dép. Calvados, C269, *Mémoire de l'intendant de Caen sur le produit du sol et de l'industrie de la généralité de Caen*, 1728 ; Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759 ; Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761* ; Arch. dép. Manche, 5E8084, *Bail de la terre du rivage appartenant à Pierre Picquet, sieur de la Piquetière*, 1751. « Le

se retrouve également en Bretagne, dans le Maine, en Haute-Vienne¹⁶¹⁷ et même dans d'autres pays européens, dès le XVI^e siècle¹⁶¹⁸. D'ailleurs, le sarrasin n'est pas réservé qu'à la basse-cour, il est apprécié par de nombreux autres volatiles : pigeons, faisans, oies sauvages, grues et autres oiseaux en raffolent également¹⁶¹⁹.

Selon plusieurs témoignages, les volailles engraisées au sarrasin auraient un goût particulier qui serait à l'origine de leur succès commercial¹⁶²⁰. En 1802, l'Abbé Robbin décide d'entreprendre un voyage vers le continent américain. Il se rend à Nantes pour prendre son bateau et doit y passer quelques jours. Lorsqu'il visite le marché de la ville, il découvre la volaille nourrie principalement au sarrasin, qu'il qualifie « d'excellente¹⁶²¹ ». Ce régime alimentaire permettrait d'obtenir une chair « délicate et blanche » et selon la façon de préparer le sarrasin, il serait également propre à produire des volailles moins grasses :

« Le sarrasin ou blé noir est très propre à engraisser la volaille, à rendre sa chair délicate et blanche, quand on le fait crever dans du lait. Lorsqu'on veut éviter la peine d'empâter la volaille, ce qui seroit difficile si on n'avoit que de la farine de sarrasin parce qu'étant d'une qualité sablonneuse, elle n'a pas assez de liant pour former une pâte, on fait d'abord crever le

preneur doit donner en plus du loyer notamment Paumelle et bled noir pour engraisser les volailles. » ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 210. « Ils en [le sarrasin] font des pâtés pour engraisser la volaille »

¹⁶¹⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H301, *Registre des recettes, dépenses et consommations en grains de l'abbaye de Saint-Sulpice-la-Forêt*, 1736 1729 ; Arch. dép. Haute-Vienne, 1J 195, *Imprimé d'un factum de procès de dîme de sarrasin entre le curé et le seigneur de Saint-Martin-le-Vieux et les paroissiens sur la quotité de la dîme*, 1777. De nombreux témoins expliquent qu'ils donnaient du sarrasin au curé pour nourrir ses volailles.

¹⁶¹⁸ DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319 ; GUICCIARDINI Lodovico, *Description de tous les Pays-Bas, autrement appellez la Germanie inférieure ou Basse Allemagne...*, Amsterdam, De l'imprimerie de Christophe Plantin, 1582, vol. 1, p. 363.

¹⁶¹⁹ *Dictionnaire portatif de commerce, contenant la connoissance des marchandises de tous les pays ... l'économie rurale, les finances, les arts, les manufactures, les fabriques ...*, Copenhague, chez les frères C. & A. Philibert, 1761, p. 426 ; CHANVALON (de) (l'abbé), *Manuel des Champs, ou recueil choisi... de tout ce qui est le plus nécessaire... pour vivre à la campagne*, Paris, Lottin le Jeune, 1765, p. 260 & 367 ; Arch. dép. Morbihan, 31G35, *Dîme de bled noir présidial de Vannes*, 1774. « Il sert à nourrir les pigeons et les volailles » ; LAMOTTE Françoise, *L'élection d'Avranches ou l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources notariales : société, modes de vie, mentalités*, Thèse d'Histoire, Université de Paris IV, Paris, 1973, p. 467. En 1775 : « Les oies du marais allaient manger le sarrasin. » ; ISOARD Jean Baptiste Claude (dit Delisle de Sales), *Dictionnaire théorique et pratique de chasse et de pêche*, Paris, Musier, 1769, vol. 1, p. 466.

¹⁶²⁰ GOUHIER Pierre, *L'Intendance de Caen en 1700 : édition critique des mémoires rédigés sous la direction de Nicolas-Joseph Foucault « pour l'instruction du duc de Bourgogne »*, Paris, Éd. du CTHS, 1998, p. 205. « Dans ce pays [élection de Bayeux] s'engraisse aussi ces volailles qu'on porte à Paris et qui sont beaucoup meilleures à cause qu'elles sont nourries de bled noir ou sarrasin. » ; *Annuaire du département du Calvados*, Caen, Typographie de Pagny, rue froide, 25, 1835, p. 217. « Parmi les volailles qui font l'objet d'un commerce fort étendu avec la capitale on distingue les gélinottes de Caumont nourries avec du sarrasin. »

¹⁶²¹ ROBIN (l'abbé), *Voyages dans l'intérieur de la Louisiane : de la Floride occidentale, et dans les îles de la Martinique et de Saint-Domingue, pendant les années 1802, 1803, 1804, 1805 et 1806...*, Paris, F. Buisson, 1807, vol. 1, p. 7.

sarrasin dans l'eau en le faisant bouillir. Après l'avoir égoutté, on le met à tremper dans du lait. Trois fois la journée, il faut en donner à la volaille qui est à l'engrais dans l'épinette ; elle mange ce grain avec avidité, & remplit très bien son jabot ; on lui ôte le surplus qui reste dans son auge, dès qu'elle cesse d'en prendre, afin qu'elle n'ait pas de quoi becqueter entre ses repas. La volaille nourrie de la sorte a une chair blanche très délicate, mais elle n'est pas si grasse que celle qui est empâtée. Il y a beaucoup de personnes qui la préfèrent aux volailles de Caux & de Bresse, dont la graisse fatigue l'estomach, & cause quelquefois des indigestions¹⁶²². »

Reconnues comme une spécialité normande aux XVII^e et XVIII^e siècles, les volailles élevées au sarrasin perdurent jusqu'au XIX^e siècle, mais elles perdent leur statut de produit symbole d'une région¹⁶²³. En 1914, le maire de Tinchebray (Orne) se plaint du refus des grainetiers d'acheter le sarrasin de ses administrés. Il rappelle qu'autrefois, une grande partie du sarrasin était achetée par les grainetiers pour l'expédier vers d'autres régions afin de nourrir les volailles¹⁶²⁴. Au cours du XX^e siècle, cette tradition se perd totalement, au point de n'avoir laissé aucune trace dans la mémoire collective contemporaine. L'accroissement de la production ovine et des produits laitiers en Normandie, ainsi que la spécialisation avicole dans d'autres régions, ont certainement joué un rôle important dans cette évolution.

¹⁶²² *Bibliothèque physico-économique, instructive et amusante*, Paris, Imprimerie Buisson, 1792, 11^e année, t.1, p. 205-206.

¹⁶²³ Au début du XIX^e siècle, pour Grimod de La Reynière, l'un des plus célèbres gastronomes de cette époque, les meilleures volailles viennent des Pays de Caux, du Maine et de la Flèche. GRIMOD DE LA REYNIÈRE Alexandre-Balthazar-Laurent, *Manuel des amphytrions, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux...*, Paris, Chez Capelle et Renand, 1808, p. 65 ; CURNONSKY et ROUFF, *La France gastronomique. Guides des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises : La Normandie*, Paris, F. Rouff, 1921, 125 p. ; DULAC Edouard, *Le tour de France gastronomique : guide du touriste gourmand à Paris et dans les vieilles provinces françaises*, Paris, les Editions de France, 1926, p. 65-69.

¹⁶²⁴ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Maire de Tinchebray au directeur du bureau permanent des céréales de l'Orne*, 31 janvier 1919.

Carte n° 29 : Carte gastronomique de la France en 1810

Source : INSTITUT GÉOGRAPHIQUE (WEIMAR) (ed.), Carte gastronomique de la France, Bibliothèque nationale de France, GED-1447, 1810, 1 carte, 28 x 21,5 cm



Carte n° 30 : Carte des productions gastronomiques de la France, vers 1850

Source : LEMIERE (ed.), Carte des Productions Gastronomiques de la France avec ses chemins de fer, Bibliothèque nationale de France, département Cartes et plans, GE D-15288, 1852, 1 carte ; 60 x 48,5 cm.



IV. Ce qui ne se trouve pas dans le Massif armoricain

A. La bière

L'Ouest ne produit plus de bière depuis le haut Moyen Âge. La généralisation des pommiers est à l'origine de l'adoption du cidre comme principale boisson. Cette transformation a permis « de rendre à la panification la part de la récolte d'orge (ou plus rarement d'avoine) utilisée jusque-là pour fabriquer la boisson la plus usuelle, la cervoise »¹⁶²⁵. Il est donc naturel de n'avoir jamais rencontré de sources évoquant ce type de transformation. En revanche, dans le nord de la France et dans les Pays-Bas, le sarrasin entre dans la composition de certaines bières, dès le XVI^e siècle¹⁶²⁶.

B. Les beignets

Réalisés à partir de farine, d'œufs et de lait, les beignets doivent être plongés dans une certaine quantité de graisse pour être cuits. Sans être un plat luxueux, ils demandent un investissement non négligeable pour les populations les moins favorisées. Si aucune source bretonne ou normande n'aborde l'existence de beignets au sarrasin, un mémoire « sur le bled sarazin ou bled noir », écrit par le botaniste français Joseph Pitton de Tournefort, évoque un mélange de froment et de sarrasin pour réaliser de « très bons beignets »¹⁶²⁷. Cependant, l'auteur ne fournit aucune indication sur l'origine géographique de cette pratique alimentaire.

¹⁶²⁵ MUSSET Lucien, « Aperçus sur quelques problèmes de l'histoire rurale de la Basse-Normandie (XII^e-XIII^e siècles) », *Cahier des Annales de Normandie*, 1992, vol. 24, n° 1, p. 104.

¹⁶²⁶ GUICCIARDINI Lodovico, *Description de tous les Pays-Bas, autrement appellez la Germanie inférieure ou Basse Allemagne...*, Amsterdam, De l'imprimerie de Christophe Plantin, 1582, vol. 1, p. 363 ; HERESBACH Conrad, *Rei rusticae libri quatuor, vniuersam rusticam disciplinam complectentes, vnà cum appendice oraculorum rusticorum Coronidis vice adiecta...*, Coloniae, apud Ioannem Birckmannum, 1571, p. 56. « Frumentis deficientibus cum annomae premit penuria & cerevesiae & pani conficiendo plebi usurpatur. » ; *Journal oeconomique, ou, Mémoires, notes et avis sur l'agriculture, les arts, le commerce, & tout ce qui peut y avoir rapport, ainsi qu'à la conservation & à l'augmentation des biens des familles...*, Paris, Chez Antoine Boudet, 1755, p. 172-173 ; *Dictionnaire portatif de commerce contenant la connaissance des marchandises de tous les pays...*, Liège, Chez C. Plomteux, 1770, vol. 1 (A-CHAU), p. 241 ; VICAT P.R., *Matière médicale tirée de Halleri Historia stirpium indigneorum Helvetiae*, Berne, Chez la société Typographique, 1776, vol. 2, p. 203 ; CHATELAIN Martin, *La meilleure méthode de maltage pratique ou résumé de tout ce qui a été publié pour arriver au meilleur résultat manufacturier de saccharification des graminées*, Deuxième édition, Paris, Chez M. Chatelain, chimiste, 1862, p. 33.

¹⁶²⁷ ANONYME, *Recueil choisi, instructif et amusant, De tout ce qui peut le plus contribuer à vivre avec aisance & agrément à la Campagne & à la Ville...*, Genève, Chez P. Pellet & Fils, imprimeurs, 1767, p. 101.

C. Pâtes, *kacha* et *gruan*

Contrairement à l'Asie¹⁶²⁸, la France ne semble pas avoir consommé le sarrasin sous forme de pâtes avant le XIX^e siècle. De nos jours, on trouve facilement des crozets au blé ou au sarrasin, mais ces petites pâtes fraîches paraissent avoir été uniquement préparées avec du froment au XVIII^e siècle¹⁶²⁹.

Le constat est identique pour la consommation de sarrasin en grains entiers bouillis. En France, le sarrasin n'a vraisemblablement jamais été consommé sous cette forme, alors qu'en Russie et autres pays de l'Est, ce mode de préparation est utilisé, notamment pour le « *kacha* » (*kasha*). Jacques Daleschamps est le seul auteur à proposer une description de cette forme de consommation¹⁶³⁰. Toutefois, cet exemple concerne certainement un autre pays que la France, car cet ouvrage est une compilation d'écrits de divers médecins-botanistes européens. Dans le Massif armoricain, la présence de petits moulins domestiques dans un grand nombre de foyers prouve la prédominance de la farine sur le grain entier ou concassé¹⁶³¹. Que ce soit sous forme de galettes ou de crêpes, de bouillie, de pain ou de far, le *Fagopyrum* a toujours été réduit en farine avant d'être consommé. Le témoignage le plus remarquable à ce sujet nous provient d'un

¹⁶²⁸ KREFT Ivan, CHANG Kwang-Chih, CHOI Yong Soon et PARK Cheol Ho, *Ethnobotany of buckwheat*, Seoul, Jinsol Publishing Co., 2003.

¹⁶²⁹ *Suite de la Clef, ou Journal historique sur les matières du tems*, Paris, Ganeau, 1755, p. 294-295. « La Soupe dauphinoise, avec laquelle on peut nourrir à peu de frais beaucoup de personnes : Une livre de farine de pur froment, paîtrissez-la avec de l'eau un peu salée. Quand la pâte est faite & paîtrie un peu molle, partagez-la en morceaux de la grosseur d'un œuf ou environ : étendez-les avec un rouleau, de manière que la pâte de chacun soit fort mince & rangez le tout sur une table. Ayez sur le feu une marmite ou chaudron, ou un pot de terre avec deux pots d'eau : quand cette eau sera chaude, salez-la & mettez-y un quarteron de beurre ou de graisse. Lorsqu'elle bout à gros bouillons, jetez-y la pâte qui a été étendue & que vous aurez coupée en très-petits morceaux : plus ils sont minces et petits, plus ils foisonnent. Observez de les jeter dans l'endroit où l'eau bout le plus fort. Il ne faut plus ensuite qu'un petit feu pour faire bouillir doucement pendant cinq quarts d'heure ou une heure & demie cette soupe, qu'il est nécessaire de remuer de temps en temps avec une cuillère, afin d'empêcher qu'elle ne s'attache. » ; ACHARD Claude-François, *Description historique, géographique et topographique des villes, bourgs... de la Provence ancienne et moderne, du Comté-Venaissin, de la principauté d'Orange, du comté de Nice, etc.*, Aix, Calmen, 1787, p. 292.

¹⁶³⁰ DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, (1^{re} édition en 1586), Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 1, p. 322. « Ils le pilent aussi dans un mortier & le font cuire au bouillon de la chair ; c'est une viande assez bonne, pourvu qu'on la cuise bien. Il ne faut pas toutefois tant cuire les grains qu'ils se desfontent : mais faut qu'ils demeurent entiers. »

¹⁶³¹ CHAUSAT Alain-Gilles, *Les meules à main rotatives : Collection du musée de Saint-Michel-de-Montjoie dans la Manche*, Master 1 d'Histoire (Archéologie), Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 2008, 120 p ; *Ibid.*, « Meules à main et moulins manuels : exemple d'un patrimoine secondaire longtemps délaissé en Basse-Normandie », *Patrimoines en crise, patrimoines en devenir. Le Centre international d'Études des Patrimoines culturels du Charolais-Brionnais*, 2010, p. 65-74 ; *Ibid.*, *Meules en contexte archéologique au prieuré de Lavinadière (Corrèze)*, Soudain-Lavinadière, Service Régional de l'Archéologie du Limousin, DRAC Limousin, 2011 ; *Ibid.*, et BIRÉE Patrick, « L'enquête de 1809 sur les moulins : le cas de l'Orne. », *Eaux vives, eaux dormantes en Normandie*, 2013, n° 18, p. 195-208 ; *Ibid.*, « Les journées du sarrasin », *Exposition réalisée pour les journées européennes du patrimoine au musée d'art et d'histoire d'Avranches*, 20 et 21 septembre 2014, Avranches, 2014.

immigré polonais arrivé en France en 1831 : M. Saniewski. Dans son ouvrage sur *l'emploi du sarrasin*, il fait part de son étonnement de ne pas trouver de gruau de sarrasin dans l'Hexagone¹⁶³². Même s'il est moins prisé que le pain, les galettes, les crêpes ou la bouillie, le gruau fut tout de même présent dans les campagnes de l'Ouest, notamment avec la « grosse avoine »¹⁶³³, souvent intégrée dans les potages sous cette forme. D'autres menus grains ont fait l'objet de ce type de consommation en France, mais il s'agit d'une pratique bien moins répandue que le pain et la bouillie¹⁶³⁴. Chaque aliment nouveau est passé par une tentative de panification : la pomme de terre¹⁶³⁵, le maïs¹⁶³⁶, la châtaigne ou le riz¹⁶³⁷. Les Français sont un peuple de farine et non de grains entiers ou concassés.

Conclusion

Si d'autres pays ont su diversifier les formes de consommation du sarrasin, la France et *a fortiori* l'Ouest ont restreint son utilisation au pain, à la bouillie, à la « polenta », aux crêpes et aux galettes. Le far et les boulettes sont des manières différentes de cuisiner ce qui s'apparente à une bouillie. Quant au miel et à la volaille, ce sont des produits dérivés du sarrasin et non des plats issus de sa préparation. Le blé noir est uniquement préparé sous forme de pâte plus ou moins consistante et cuite de différentes façons. Sous l'Ancien Régime, l'association du sarrasin et de la pauvreté, que ce soit au niveau des sols ou des populations qui le consomment, est certainement responsable de son absence des livres de cuisine destinés aux élites. Or, cette défection est probablement à l'origine de son cantonnement à une cuisine populaire préparée sous des formes « rudimentaires ».

¹⁶³² SANIEWSKI Félix Didier, *Mémoire sur l'emploi du sarrasin*, Paris, Mad. veuve Huzard, 1840, p. 3-4.

¹⁶³³ La grosse avoine semble être la variété privilégiée pour la confection de gruau.

¹⁶³⁴ Dans sa thèse sur les menus grains, Isabelle Vouette donne plusieurs exemples de consommation de menus grains (orge, avoine, millet, panis, sorgho ou riz) cuisinés sous forme de gruau ou semoule intégrés dans les potages ou bouillons. Néanmoins, elle précise que « la grande affaire des menus grains n'est pourtant pas le potage, mais la bouillie ». VOUETTE Isabelle, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVI^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*, Histoire, Université Paris Diderot - Paris 7, 2008, p. 430-435.

¹⁶³⁵ SIMONIN Jean-Pascal, « Les propositions de panification de la pomme de terre : les contributions des agronomes économistes de la société d'agriculture du département de l'Indre » dans *La pomme de terre de la renaissance au XXI^e siècle*, Rennes, Presses Univ. de Rennes & Presses Univ. François-Rabelais, 2011, p. 29-41.

¹⁶³⁶ PONSOT Pierre, « Les débuts du maïs en Bresse sous Henri IV », *Histoire et Sociétés Rurales*, 2005, vol. 23, p. 117-136.

¹⁶³⁷ BUCHOZ Pierre-Joseph, *Les secrets de la nature et de l'art, développés pour les alimens, la médecine, l'art vétérinaire & les arts & métiers : auxquels on a joint un traité sur les plantes qui peuvent servir à la teinture & à la peinture*, Paris, Chez Durand, 1769, vol. 1, p. 4. Le riz fait l'objet de nombreux textes sur ses différentes formes de consommation en France. Sujet peu traité qui attend patiemment de faire l'objet d'une thèse d'histoire des aliments.

Chapitre XVI

UNE SOCIOLOGIE DES CONSOMMATEURS



Une présentation des différentes formes de consommation du sarrasin resterait quelque peu évanescence sans l'apport d'une sociologie des consommateurs. Souvent abordée comme une plante de subsistance permettant de suppléer le manque de céréales durant les crises frumentaires, le blé noir n'en demeure pas moins une nourriture du quotidien pour une grande partie des populations du Massif armoricain¹⁶³⁸. Le rôle du sarrasin dans l'atténuation des crises de subsistances sera abordé dans la dernière partie de cette étude. Auparavant, intéressons-nous à sa consommation courante par les différentes catégories sociales. Précédemment, nous avons pu mettre en lumière l'aversion des élites pour le pain et la bouillie de sarrasin. Ils leur trouvent un

¹⁶³⁸ À titre d'exemple, voici quelques témoignages pour le Bocage normand. DUVAL Louis, *L'Agriculture dans la généralité d'Alençon au XVIII^e siècle*, Alençon, impr. de Vve A. Laverdure, 1910, p. 13. État de l'Agriculture dans le Domfrontais en 1727 : « La terre n'est, pour ainsi dire, propre qu'à des blés noirs, appelés sarrasins, qui font la principale nourriture de la ville et de la campagne. » ; Arch. Mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, 1731 ; Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759. « On en fait du pain pour la nourriture ordinaire des laboureurs et habitants de cette paroisse, si l'on en excepte la maison du seigneur, celle du curé et de trois ou quatre principaux propriétaires, où l'on mange du pain de froment, il n'y a point de toutes les autres où la nourriture ordinaire ne soit le pain, la bouillie et la galette de sarrasin. » ; Arch. dép. Calvados, C291, *Copie d'un mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761, 1761* : « On compte 90 000 habitants dans l'élection de Vire, seuls 10 000 se nourrissent de froment ; le reste ne mange que du seigle, du sarrasin et de l'avoine soit en pain, soit en bouillie ». ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787 : « Le peuple en général ne consomme que le blé sarrasin en forme de pain ». ; Archives dép. Orne, 16J1, *Copie du cahier de doléances du bailliage de Domfront*, 1789 : « Le bled noir ou sarrasin qui est la principale récolte de ce pays » ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 202-203. « Mais le sarrasin est encore plus intéressant pour ce pays, à cause de l'immense consommation qui en est faite par toutes les classes des habitants, sans exception. [...] Il y a des cantons, comme au Val de Sellune et de Grenne, à Saint-Hilaire, Mortain, Juvigny, Barenton, etc. où le peuple ne mange presque pas d'autre pain que de celui de sarrasin ». ASSELIN Michel (Dr), *Examen analytique de la topographie et de la constitution médicale de l'arrondissement de Vire, département du Calvados*, Vire, Adam, 1819, p. 43-44. « Le sarrasin fait la base de la nourriture de l'homme de travail, lorsque cette récolte est abondante. Sa fécule mêlée avec le lait ne s'emploie qu'en bouillie ou galette ».

goût désagréable, mais le fait qu'ils associent cette plante aux indigents et aux « mauvaises terres » semble influencer négativement leur perception gustative. Les structures qui encadrent une société peuvent influencer l'adoption d'un aliment par les individus qui la composent. Le meilleur exemple reste celui de l'hippophagie interdite jusqu'au Second Empire, puis légalisée par l'État à partir de 1866¹⁶³⁹. Pour le sarrasin, quelles sont les règles en vigueur dans les prisons, les armées, les hôpitaux ou les dépôts de mendicité ? Plus largement, comment les différents groupes sociaux de ce territoire appréhendent-ils cet aliment ? Pour ceux qui le consomment, reste la question de la périodicité. La nature, la religion, la tradition ou les contraintes économiques influent sur la fréquence de consommation des aliments. Existe-t-il une saison, un jour ou un repas plus propice qu'un autre pour manger du sarrasin ? Enfin, le pain, la bouillie et les crêpes ou galettes ne sont pas présents sur tout le Massif armoricain de manière homogène. Certains habitants cuisinent le sarrasin essentiellement sous forme de bouillie, alors que d'autres le préfèrent en pain ou en galettes. Il existe donc une géographie des formes de consommation qui révèle des choix et des pratiques culinaires différents sur l'ensemble du territoire étudié.

I. Des goûts et des dégoûts

A. Un goût amer

Du XVI^e au XIX^e siècle, le sarrasin est souvent qualifié d'amer. À tel point que dans *l'Encyclopédie ou Dictionnaire universel raisonné des connaissances humaines* de 1770, il est donné en exemple pour illustrer la définition de l'amertume¹⁶⁴⁰. Cette perception gustative paraît étonnante pour les consommateurs du XXI^e siècle. Ils avouent très volontiers que la farine de blé noir revêt un goût plus prononcé

¹⁶³⁹ MORICEAU Jean-Marc, *Histoire et géographie de l'élevage français : XV^e-XVIII^e siècles*, Paris, A. Fayard, 2005, p. 111.

¹⁶⁴⁰ FELICE Fortunato Bartolomeo De, *Encyclopédie ou Dictionnaire universel raisonné des connaissances humaines*, Yverdon, chez Pellet imprimeur-libraire, 1770, vol. 2, p. 362. « Le bled méteil, mêlé avec le sarrasin diminue considérablement l'amertume du pain de sarrasin ». L'auteur de ce dictionnaire préconise de mélanger la farine de sarrasin avec celles de céréales. Ce conseil se retrouve dans de nombreux autres ouvrages. DU PINET Antoine, *L'Histoire du Monde de C. Plin second...*, Lyon, Charles Pesnot, 1581, vol. 2, p. 27. « Aussi le mesle-t-on parmy le blé rouge ou barbu, [ce] que les latins appellent sarrasin, afin de modérer son amertume » ; *Dictionnaire portatif de commerce, contenant la connoissance des marchandises de tous les païs ... l'oeconomie rurale, les finances, les arts, les manufactures, les fabriques ...*, Copenhague, chez les frères C. & A. Philibert, 1761, p. 426. « Le pain et la bouillie qu'on en fait sont noirs & amers, à moins qu'on n'y mêle d'autres grains » ; PARMENTIER Antoine Augustin, *Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain*, Paris, Imprimerie royale, 1778, p. 578. « On a encore remarqué que des différentes farines mêlées avec la pomme de terre acqueroient la faculté de nourrir plus agréablement et plus économiquement ; que l'orge perdoit son âcreté, le blé de Turquie sa sécheresse & le sarrasin son amertume ».

que celle du froment, sans toutefois parler d'amertume. Ils évoquent un goût caractéristique et reconnaissable, souvent associé à la noisette ou au praliné. Il existe donc une profonde différence dans la perception du goût d'antan et celui d'aujourd'hui. Est-ce dû à un changement organoleptique du sarrasin ou à une évolution culturelle des consommateurs ?

De nombreux auteurs imputent l'amertume du sarrasin à la présence de son écorce dans sa farine. Ils préconisent une amélioration des techniques de meunerie et de blutage pour en diminuer la proportion. Toutefois cette recommandation s'attaque aux conséquences et non à la cause. Peut-être parce que l'amertume est considérée comme consubstantielle à la nature même du sarrasin ou plutôt à son écorce. Dès lors, quoi de plus naturel que de proposer des solutions qui consistent à cacher ce mauvais goût. Pourtant, dès le XVI^e siècle, Jacques Daléchamps fait le rapprochement entre l'amertume du *Fagopyrum* et son taux d'humidité¹⁶⁴¹. Aujourd'hui, dans la filière agricole du sarrasin, le séchage est un élément capital dans la qualité des farines. Si son taux d'humidité n'est pas ramené en dessous de 14,5 % dans les 48 heures qui suivent la moisson, son goût peut être fortement compromis¹⁶⁴². En 2016, durant la visite du moulin de Moidrey dans l'Avranchin, j'ai goûté la brisure de sarrasin qui contient le son. Or, ces déchets de mouture ne m'ont pas semblé amers. Par conséquent, l'amertume n'est pas présente dans cette partie des akènes. Cette différence gustative peut provenir de l'évolution des variétés ou de l'amélioration des techniques de séchage. Seule une expérimentation comparant les deux méthodes de séchage (traditionnelle et moderne) pourrait répondre à cette question. Néanmoins, les évolutions concernant les variétés, les méthodes de séchage et les techniques de mouture ont certainement contribué au changement de goût du sarrasin. D'ailleurs, les témoignages précédemment évoqués pour les XVIII^e et XIX^e siècles montrent que certaines pratiques (séchage et meunerie) avaient déjà participé à la réduction de l'amertume du blé noir.

Quoi qu'il en soit, sous l'Ancien Régime, on observe d'importantes divergences dans l'appréciation gustative du sarrasin. D'un côté, une population modeste qui semble en apprécier la saveur et, de l'autre, des élites qui en font la critique systématique. Toutefois, ces reproches sont-ils objectivement basés sur des considérations gustatives ou sont-ils le fruit de représentations ? Pour répondre à cette question, il faut commencer par s'interroger sur la notion même de goût. Une analyse gustative est-elle un phénomène physiologique ou culturel ?

¹⁶⁴¹ DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 1, p. 321. « Ils sont en herbe à cause de leur amertume, qui se perd quand ils sont secs & alors ils sont bons à manger » ; DALÉCHAMPS Jacques, *Historia generalis plantarum ...*, Lyon, Apud Gvlielmvm Rovillvm, 1586, p. 383-384.

¹⁶⁴² Cf. p. 307.

Les individus sont-ils égaux devant les goûts ou sont-ils tributaires de leur vécu, de leur éducation et de leur environnement ?

B. *Le goût : du naturel au culturel*

La fonction première du goût est de reconnaître les aliments et leur état. Chez un nouveau-né, il permet de distinguer ce qui lui semble comestible de ce qui ne l'est pas. Cependant, le goût est également une construction culturelle. On passe d'un rôle naturel primaire à un acte culturel secondaire, par la construction d'un référentiel gustatif. Ce dernier se façonne dès le plus jeune âge et s'affine par la suite selon le milieu géographique, culturel et social dans lequel un individu évolue. Dès lors, le goût permet de reconnaître la conformité d'un aliment aux normes culinaires culturellement admises durant la construction de ce référentiel. D'ailleurs, le goût n'est pas le seul élément inhérent à l'acte de manger qui constitue la création de normes culturelles. Les pratiques, les règles, et les représentations liées aux aliments et donc à leur goût participent à cette construction. Bien entendu, rien n'empêche de transgresser ces normes, mais un tel franchissement peut avoir des conséquences en matière de représentation sociale. Or, le rejet idéologique d'appartenance ou d'acointance à un autre groupe social peut conduire à refuser les pratiques, les règles, les représentations et les goûts qui lui sont liés. Chez Pierre Bourdieu, le goût dépend de l'appartenance de classe. Il se construit dans sa classe sociale d'origine par le processus de socialisation. Parallèlement, le goût classe les individus, c'est un outil qui sert à se situer dans la hiérarchie sociale et à s'y affirmer, notamment pour se distinguer des classes inférieures à la sienne¹⁶⁴³.

Pour comprendre le rôle de cet aliment dans une société, il est nécessaire de connaître les normes et les pratiques alimentaires des différents groupes qui la composent. La première étape de ce travail consiste à définir qui sont les consommateurs. Puisque le sarrasin s'inscrit uniquement dans une démarche d'autoconsommation ou de commerce local¹⁶⁴⁴, il est assez peu probable que des régions non productrices et éloignées des zones de culture en consomment. C'est pourquoi nous nous cantonnerons aux consommateurs proches des aires de productions et plus précisément à ceux qui vivent dans le Massif armoricain.

Dans les chapitres précédents, nous avons vu que le regard des élites sur le sarrasin lui était particulièrement défavorable. Il n'est pas économiquement intéressant, il pousse dans des terres qualifiées de « froides », il est consommé par les indigents et il est souvent identifié comme une plante de subsistance. Ces

¹⁶⁴³ BOURDIEU Pierre, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Éd. de Minuit, 1979, 670 p.

¹⁶⁴⁴ Cf. p. 496

différents éléments sont difficilement compatibles avec leurs valeurs. Les pratiques alimentaires des élites sont en partie conditionnées par le respect des normes qu'elles suivent. Consommer du sarrasin entraîne un éloignement symbolique de sa condition d'élite pour se rapprocher de celle du peuple. Les membres de groupes intermédiaires qui souhaitent s'élever dans la hiérarchie sociale ont à cœur d'imiter les élites, notamment au travers de leurs pratiques alimentaires, et vont, par conséquent, bannir le sarrasin de leurs assiettes.

Mais qu'en est-il des populations qui le consomment quotidiennement ou presque ? Sont-elles uniquement tributaires du poids des conditions objectives d'existence (ressources économiques et nutritionnelles) ? L'impossibilité de cultiver du froment en grande quantité et le manque de moyen financier pour s'en procurer sur les marchés sont des éléments qui limitent fortement sa consommation. Néanmoins, celle du sarrasin chez ces populations n'est-elle pas aussi le fruit d'une réelle volonté ? En 1794, durant une réquisition de sarrasin dans le Mortainais pour subvenir aux besoins des habitants du Domfrontais, certains Manchois proposent de donner leur froment plutôt que leur sarrasin, car « ils y sont extrêmement attachés »¹⁶⁴⁵. De même, le district de Domfront accepte volontiers un échange de froment qu'il a reçu durant cette réquisition, contre le sarrasin que le district de l'Aigle a récupéré¹⁶⁴⁶. De nombreux autres exemples d'un attachement de ces populations à la consommation du sarrasin sont présents dans cette étude. Tout au long de leur vie, les habitants du Massif armoricain se sont habitués à manger du sarrasin sous forme de pain, de bouillie ou de galettes. Ainsi, les aliments les plus connus par l'expérience répétée sont bien souvent les plus appréciés. Son abondance, sa consommation presque quotidienne et l'impossibilité économique de s'y soustraire participent à la création d'un *habitus*¹⁶⁴⁷. De plus, nourrir les jeunes enfants avec de la bouillie de sarrasin contribue à l'intégration de son goût dans la construction d'un référentiel gustatif qui perdure le reste de leur vie.

II. L'hétéronomie des catégories de consommateurs

La consommation du sarrasin par les paysans est un fait établi et reconnu depuis le XVI^e siècle¹⁶⁴⁸. Les chapitres précédents regorgent de témoignages

¹⁶⁴⁵ *Ibid.*, L633, *Lettre du commissaire Heudiard aux administrateurs du département de l'Orne*, 1 juillet 1794.

¹⁶⁴⁶ *Ibid.*, L623, *Lettre du commissaire Roger aux administrateurs du district de l'Aigle*, 9 juillet 1794.

¹⁶⁴⁷ MAUSS Marcel, « Les techniques du corps », 1934, in *Sociologie et anthropologie*, 1950, Paris, PUF, 7^e édition, 1997, p. 368-369. « J'ai donc eu pendant de nombreuses années cette notion de la nature sociale de "l'habitus". [...] Ces « habitudes » ne varient pas simplement avec les individus et leurs imitations, elles varient surtout avec les sociétés, les éducations, les convenances et les modes, les prestiges ».

¹⁶⁴⁸ DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, (1^{ère} édition en 1586), Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 2, p. 322 ; BAUHIN Caspar et DEVILLE Jean-Baptiste, *Histoire des plantes de*

corroborant cette assertion, qui perdurent jusqu'au XX^e siècle. Il n'est donc pas nécessaire de revenir sur cette partie de la population. Cependant, qu'en est-il des autres groupes sociaux dont l'alimentation est normée, codifiée ou même encadrée ? Ce déterminisme peut être subi par des facteurs exogènes tels que des règles et des normes, ou endogènes ; le poids des traditions et des coutumes. Dès lors, quelle est la place du sarrasin dans la composition des repas de la petite noblesse rurale, des armées, des prisonniers, du clergé régulier, des malades, des mendiants ou même des enfants ?

A. Noblesse et bourgeoisie

Le sarrasin est inexistant dans les livres et les traités culinaires d'Ancien Régime¹⁶⁴⁹. Appréhender l'alimentation aristocratique à travers le prisme de ces seuls ouvrages, garantit l'absence du sarrasin à la table des élites françaises. Les rares recettes à base de sarrasin élaborées par la noblesse ou la bourgeoisie se trouvent uniquement dans des manuels d'économie rurale ou des ouvrages sur

l'Europe, et des plus usitées qui viennent d'Asie, d'Afrique, & d'Amerique : ou l'on voit leurs figures, leurs noms, en quel temps elles fleurissent, & le lieu où elles croissent ..., Lyon, chez Jean-Bapt. De Ville, 1689, vol. 1, p. 37. « Les païsans en font du pain et de la bouillie & des metz qui ne sont pas mauvais ny mal sains » ; BRUYERIN Jean-Baptiste, *De re cibaria: libri XXII.*, Lugdunum, 1560, p. 374 : « Les paysans gaulois sèment en outre une autre plante [le sarrasin] » (traduit du latin). RUEL Jean, *De natura stirpium libri tres*, Paris, ex officina Simonis Colinaeis, 1536, p. 540. « Nos campagnes sèment une plante semblable dans les champs » (traduit du latin).

¹⁶⁴⁹ Aucune mention de sarrasin ne figure dans ces ouvrages traitant de la gastronomie. La Varenne, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes...*, Paris, Chez Pierre David, 1651, 309 p ; LUNE (de) Pierre, *Le Nouveau Cuisinier ou il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce ...*, Seconde édition., Paris, Chez Pierre David, 1660, 420 p ; ALQUIÉ François-Savinien d', *Les délices de la France, avec une description des provinces et des villes du royaume*, Paris, G. de Luyne, 1670, vol. 2 ; L'école parfaite des officiers de bouche : contenant Maître d'hôtel, Le grand écuyer-tranchant, Le sommelier royal, Le confiturier royal, Le cuisinier royal et Le pâtissier royal, 4e édition., Paris, chez la veuve de Pierre Ribou, 1682, 480 p ; L'art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions, Lyon, Chez Claude Bachelu, 1693, 413 p ; MASSIALOT François, *Le cuisinier roïal et bourgeois : qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre...*, Paris, Chez Claude Prodhomme, 1705, 571 p ; *Le cuisinier familier tant pour les grandes maisons & familles bourgeoises que pour les gens de la campagne & autres de toutes sortes de conditions*, Bruxelles, chez Jean-Baptiste De Leeneer, 1705, 156 p ; LIGER Louis, *Le menage des champs et de la ville : ou, Nouveau cuisinier françois, accommodé au goût du tems. Contenant tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit sçavoir pour servir toutes sortes de tables ...*, Paris, C. David, 1739, 504 p ; MENON, *Nouveau traité de la Cuisine*, Paris, Chez la veuve Prudhomme, 1739, vol. 3, 522 p ; LOUIS AUGUSTE DE BOURBON prince de Dombes, *Le Cuisinier gascon*, Amsterdam, L'Arche du livre, 1740, 230 p ; GILLIERS Joseph, *Le Cannameliste françois ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office*, Nancy, Abel-Denis Cusson, 1751, 238 p ; MARIN François (maître d'hôtel), *Les dons de Comus, ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur*, Nouvelle édition., Paris, Chez Pissot, 1758, vol. 3 ; MENON, *La cuisiniere bourgeoise*, Nouvelle édition., Paris, Chez P. Guillaume Cavelier, 1775, 438 p ; MENON, *La cuisiniere bourgeoise suivie de l'office...*, Nouvelle édition., Paris, P. Guillaume, 1775, 438 p ; LECOINTE Jourdan, *La cuisine de santé, ou Moyens faciles & économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine française & italienne*, Paris, Briand, 1790, vol. 3 ; GOUFFÉ Jules et RONJAT Etienne Antoine Eugène, *Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, Paris, Hachette, 1867, 932 p.

les subsistances et l'alimentation des pauvres¹⁶⁵⁰. La princesse d'Harcourt connaît la bouillie de sarrasin, mais uniquement pour en avoir distribuer aux « misérables » durant l'hiver 1709¹⁶⁵¹. À l'échelle du royaume, il semble peu probable que le sarrasin soit consommé par la haute aristocratie. En revanche, la question reste ouverte pour la petite noblesse rurale du Massif armoricain.

Au XVI^e siècle, les inventaires après décès de la noblesse rurale bretonne font rarement mention d'ustensiles de cuisine propres à la préparation du blé noir¹⁶⁵². Seul celui de la maison de La Crochaye, en 1588, recense un « galtouer, ung trepyet, ungne pelle de fer et la palecte de fer » dans la cheminée de la chambre basse¹⁶⁵³. Cependant, les témoignages de la consommation du blé noir dans les actes de la pratique du XVI^e siècle sont assez rares¹⁶⁵⁴. Dans son journal, Gilles de Gouberville décrit de nombreux travaux agricoles autour de la culture du sarrasin. Il lui arrive d'en donner, d'en apporter au moulin, d'en recevoir sous forme de rente, mais il n'aborde jamais sa consommation, bien que son journal regorge d'éléments en lien avec l'alimentation. Dans sa thèse sur la noblesse en basse Normandie au XVIII^e siècle, Étienne Lambert démontre que le « second ordre » possède assez peu de terres dans les élections qui cultivent majoritairement du sarrasin¹⁶⁵⁵. Ce désintérêt économique pour le sarrasin ne permet pas d'affirmer qu'il en va de même pour sa consommation. En revanche,

¹⁶⁵⁰ D'AULNAY Louis Dupré et MONDON Jean, *Traité général des subsistances militaires, qui comprend la fourniture du pain de munition...*, Paris, de l'Imprimerie de Prault père, 1744, 736 p ; CADET DE VAUX Antoine-Alexis, *Moyens de prévenir le retour des disettes*, Paris, C. Colas, 1812 ; PARMENTIER Antoine Augustin, *Recherches sur les végétaux nourissants : qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les aliments ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre*, Paris, Imprimerie royale, 1781, 628 p ; VARENNE DE BEOST Claude-Marc-Antoine, *La cuisine des pauvres, ou collection des meilleurs mémoires qui ont paru depuis peu, soit pour remédier aux accidens imprévus de la disette des grains, soit pour indiquer des moyens aux personnes peu aisées de vivre à bon marché dans tous les tems. Dédié aux États généraux de Bourgogne, par un ancien officier desdits États*, Dijon, Defay imprimeur, 1772, 84 p.

¹⁶⁵¹ MAINTENON (de) Françoise (d'Aubigné), *Lettres de Madame de Maintenon et de mesdames ...*, Amsterdam, aux dépens de l'éditeur, 1756, vol. 7, p. 157.

¹⁶⁵² NASSIET Michel, « Un inventaire après décès dans une famille de petite noblesse en 1560 », *Annales de la société d'Histoire et d'Archéologie de l'arrondissement de Saint-Malo*, 1987, p. 326-332 ; NASSIET Michel, « Les activités d'un petit noble au début du XVI^e siècle d'après son inventaire après décès », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1993, vol. 100, n° 2, p. 165-178 ; NASSIET Michel, « L'inventaire d'un éleveur en Bretagne en 1516 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest. Anjou. Maine. Poitou-Charente. Touraine*, 2007, n° 114-2, p. 39-55 ; GALLICÉ Alain, « Inventaires après décès d'un agriculteur (1392) et d'un représentant de la moyenne noblesse (1563) du pays guérandais », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 2000, vol. 107, n° 4, p. 15-42 ; NASSIET Michel, « Inventaire du manoir breton de la Chesnaye (1541) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1994, n° 2, p. 191-205 ; ROPARTZ Sigismond, « Mobilier d'un gentilhomme et d'un journalier bretons au XVI^e siècle », *Revue de Bretagne et de Vendée*, 1862, vol. 1, p. 37-55 ;

¹⁶⁵³ LEMASSON Auguste, *Un coin du Poudouvre. La Châtellenie du Plessis-Balissou : bannière de Bretagne, ses juveigneuries, ses arrière-fiefs*, Rennes, impr. de Oberthür, 1927, p. 174.

¹⁶⁵⁴ Cf. annexe n° 1

¹⁶⁵⁵ La noblesse ne possède que 12 % des terres de l'élection de Domfront et 20 % de celle de Vire, contre 43 % pour l'élection de Falaise et 48 % de celle d'Argentan. LAMBERT Étienne, *Nobles du bocage, nobles de la plaine*, Thèse d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, 2010, 519 p.

grâce aux inventaires après décès, nous savons qu'environ un noble rural sur deux de l'élection de Vire possède une tuile ou une galettoire¹⁶⁵⁶. Dans les paroisses de Messei et Passais (élection de Domfront), sur une douzaine d'inventaires après décès de nobles, seuls deux mentionnent une galettoire¹⁶⁵⁷. Si certains nobles ruraux possèdent ces ustensiles, rien ne prouve qu'ils soient destinés à leur alimentation. Ils peuvent tout aussi bien servir au repas des domestiques. D'ailleurs, dans un conflit de dîme de sarrasin opposant les religieux de l'abbaye de Notre-Dame de Belle-Étoile et le prêtre curé de Flers, les religieux étayaient de nombreux arguments pour démontrer que le sarrasin est cultivé et consommé en grande quantité. Toutefois, ils concèdent que le seigneur, le curé et les principaux propriétaires sont les seuls à ne pas en consommer¹⁶⁵⁸.

S'il ne fait aucun doute que la haute noblesse n'a jamais consommé de sarrasin, le mystère reste entier pour la petite noblesse locale. D'un point de vue sociologique, si cette dernière souhaite tenir son rang, elle est obligée de respecter les usages qui la différencient du tiers état. Or, cette distinction passe aussi par l'alimentation, notamment en ce qui concerne le choix des « bleds ». Le froment est la céréale la plus chère, celle du bon pain blanc des élites, alors que le sarrasin, comme d'autres menus grains, renvoie à une alimentation populaire. Sauf cas exceptionnel, on imagine mal des nobles ruraux manger des galettes sèches émiettées dans un simple bouillon. S'ils en consomment, c'est certainement avec du beurre, voire un œuf, afin d'améliorer ce plat rudimentaire. Néanmoins, il ne s'agit que d'une hypothèse qui ne repose sur aucun élément concret.

B. *Le clergé régulier*

Les livres de comptes des établissements religieux abondent en informations sur les denrées, les matières premières et les objets spécifiques à l'alimentation. En revanche, ils sont beaucoup plus avares en ce qui concerne les formes de consommation. Ainsi, il n'est pas rare de trouver des mentions de sarrasin dans les registres bretons et bas normands. Malheureusement, il est bien plus difficile de connaître sa finalité culinaire.

Dans les registres des dépenses et recettes des grains de l'abbaye royale de

¹⁶⁵⁶ Information provenant des recherches d'Étienne Lambert (21/44).

¹⁶⁵⁷ Arch. dép. Orne, 4E150 et 4E98, Inventaires après décès de Passais et Messei.

¹⁶⁵⁸ Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Etoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759. « si l'on excepte la maison du Seigneur, celle du curé et de trois ou quatre principaux propriétaires, où l'on mange du pain de froment ; il n'y a point de toutes les autres où la nourriture ordinaire ne soit le pain, la bouillie et la galette de sarrasin. »

Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille-et-Vilaine), la galette est maintes fois mentionnée et sa présence est confirmée dans l'ouvrage *Constitution des religieuses bénédictines de l'abbaye de Saint-Sulpice, dans le diocèse de Rennes*. La sœur en charge de la laiterie s'occupe également des volailles, des œufs et de la confection de « toutes sortes de bouillies qu'on sert au-dedans et au-dehors, des beignets, ainsi que les galettes et universellement tous les desserts de la communauté.¹⁶⁵⁹ » Selon le registre de 1666-1667, le « bled noir » est fréquemment utilisé pour nourrir les animaux, pour emblaver les terres, pour être distribué aux pauvres et pour confectionner de la galette¹⁶⁶⁰.

Dans le registre de 1704-1706, la galette n'est plus mentionnée et il faut attendre 1729 pour la voir réapparaître¹⁶⁶¹. Pendant ce temps, le sarrasin est toujours présent dans l'alimentation humaine, mais uniquement dans la composition du pain distribué aux pauvres, contrairement à celui des domestiques confectionné à partir de seigle ou d'avoine. Quant aux « miches » ou aux « pains blancs » destinés aux dames de Saint-Sulpice, c'est à base de froment qu'ils sont façonnés¹⁶⁶². Enfin, certains boisseaux de « bled noir » sont destinés à la nourriture des animaux (volailles, cochons et vaches). Si le sarrasin utilisé sous forme de pain est clairement destiné aux pauvres, celui des galettes ne comporte pas d'annotations permettant d'identifier les consommateurs¹⁶⁶³. S'agit-il des religieuses, des domestiques ou des pauvres ? Entre 1729 et 1736, ce sont environ 8 à 10 boisseaux par mois, soit entre 150 et 187 kg de sarrasin qui sont consacrés aux galettes, pour une population maximum d'une trentaine de sœurs et d'une vingtaine de domestiques¹⁶⁶⁴. Il paraît très difficile de déterminer si ces galettes sont confectionnées pour les sœurs, pour leurs domestiques ou

¹⁶⁵⁹ ANONYME, *Constitution des religieuses bénédictines de l'abbaye de Saint-Sulpice, dans le diocèse de Rennes*, s.l., 1685, p. 35 (troisième partie).

¹⁶⁶⁰ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H301, *Livre pour les greniers de Saint-Sulpice de l'an 1666. Pour ce que l'on donne pour la dépense de la maison*, 1667 1666.

¹⁶⁶¹ Ces informations sont inscrites dans la partie consacrée aux recettes pour l'année 1729, puis dans la partie dépense jusqu'en 1734.

¹⁶⁶² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H65, *Registre des recettes, dépenses et consommations en grains de l'abbaye de Saint-Sulpice-la-Forêt*, 1706 1704.

¹⁶⁶³ L'information se présente ainsi : « le 16, donné 9 boisseaux de bled noir pour faire de la galette ». Il ne s'agit pas de livres de comptes des cuisines, mais de registres des dépenses et recettes de la graineterie de l'abbaye. Par conséquent, les mentions ne concernent pas forcément l'alimentation des ursulines.

¹⁶⁶⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H301, *Registre des recettes, dépenses et consommations en grains de l'abbaye de Saint-Sulpice-la-Forêt*, 1736 1729. SÉE Henri, « De l'équivalence des anciennes et des nouvelles mesures dans le département d'Ille-et-Vilaine », *Annales de Bretagne*, 1930, vol. 39, n° 2, p. 242-250. Calcul réalisé à partir du boisseau de sarrasin de Rennes à 30,4 litres avec une densité moyenne des grains estimée à 62,5 kg pour 1 hl. 8 boisseaux de sarrasin de Rennes font environ 240 litres (150 kg) et 10 boisseaux 300 litres (187 kg). Ce qui représente pour 30 personnes, environ 5 à 6 kg par mois et par personne. HUBERT Delorme, « L'alimentation à l'abbaye royale des bénédictines de Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille-et-Vilaine, 1685-1792) » dans *Tous à table ! Repas et convivialité*, Édition électronique, CTHS, 2015, p. 99-110.

pour l'ensemble des résidents.

Chez les ursulines de Lannion, le « bled noir » est également consommé, mais aucune mention de galette n'est présente dans leur comptabilité. Seules les listes d'achats d'ustensiles de cuisine permettent de l'attester. Au milieu des chaudrons, des marmites, des couteaux, des terrines, des pots, des tamis, des meules et autres bassins, se trouvent une platine (juillet 1789) et une tuile (septembre 1790)¹⁶⁶⁵. Même constat à Guingamp, dans le couvent de Montbareil, puisqu'une « galtièr » est nommée dans un « Rolle de la vaisselles & ferrailles »¹⁶⁶⁶. Malheureusement, les rares documents qui nous restent de la comptabilité de l'hospice civil de Domfront ne sont pas aussi détaillés. Le sarrasin y est bien présent, mais aucun détail sur sa fonction ne figure dans les livres de comptes¹⁶⁶⁷.

C. L'armée

L'armée du roi ou de la Nation ne mange pas de sarrasin. La présence de blé noir dans les magasins militaires reste anecdotique. Elle n'est pas due aux achats des munitionnaires, mais aux réquisitions ou aux donations locales. D'ailleurs, ce sarrasin est bien souvent délaissé dans les magasins et finalement distribué ou vendu à la population en période de crise¹⁶⁶⁸. Le pain distribué aux militaires est composé de froment et de seigle¹⁶⁶⁹. Dans la mesure du possible, l'État privilégie les céréales pour ses armées. En 1794, la Commission des subsistances et approvisionnement de la République éditte un arrêté demandant aux quatre départements bretons de fournir l'approvisionnement nécessaire aux armées présentes à Brest. Sur les 40 000 quintaux de grains réquisitionnés, dont 28 000 de froment et 12 000 de seigle et d'orge, pas un sac de sarrasin n'est comptabilisé¹⁶⁷⁰. À la même époque, les administrateurs de la Manche expliquent que le sarrasin apporté dans les magasins militaires ne peut être utilisé, puisqu'il n'est pas admis dans la fabrication du pain pour la nourriture des armées, et proposent de le donner aux hospices civils¹⁶⁷¹.

De fait, pour trouver des soldats qui mangent du sarrasin, il faut sortir de l'organisation étatique des approvisionnements des armées. Entre octobre 1793

¹⁶⁶⁵ Arch. dép. Côtes-d'Armor, H488, *Comptabilité des Ursulines de Lannion*, 1792 1742.

¹⁶⁶⁶ Arch. dép. Côtes-d'Armor, H465, *Comptabilité des Dames de la charité de Montbareil à Guingamp*, 1717.

¹⁶⁶⁷ Arch. dép. Orne, L1379, *Comptabilité de l'Hospice civil de Domfront*, octobre 1795.

¹⁶⁶⁸ Des exemples précis sont donnés à la p. 449 et à la p. 566.

¹⁶⁶⁹ D'AULNAY Louis Dupré et MONDON Jean, *Traité général des subsistances militaires, qui comprend la fourniture du pain de munition...*, Paris, de l'Imprimerie de Prault père, 1744, 736 p.

¹⁶⁷⁰ Arch. dép. Morbihan, L1236, *Réquisition de grains auprès des quatre départements bretons pour nourrir les armées en place sur Brest*, 18 mars 1794.

¹⁶⁷¹ Arch. nat., F11/374, *Lettre des administrateurs de la Manche au directeur des subsistances à propos du sarrasin dans les magasins militaires*, 29 octobre 1794.

et janvier 1794, plusieurs communes du Domfrontais souscrivent à un approvisionnement volontaire des soldats de l'armée de Mayenne qui combattent les chouans¹⁶⁷². Grains et farines en tous genres (froment, seigle, avoine, sarrasin), jambons, poiré, eau-de-vie, chevaux sont distribués par des « camarades citoyens ». Les habitants de la commune de La Haute-Chapelle fournissent des pains de sarrasin pesant 10, 15, 18 voire 25 livres (environ 12 kg).

D. Dans les prisons

Au XVIII^e siècle, les rations des prisonniers sont essentiellement constituées de pain et de soupe. Les plus aisés peuvent se procurer des repas plus élaborés, mais les indigents sont à la charge de la société et reçoivent « le pain du roy ». Un repas à base de galettes de sarrasin est donc exclu pour ces derniers. On pourrait imaginer une distribution de pain de sarrasin dans les prisons de l'Ouest, mais ce dernier n'est pas consommé dans l'ensemble du Massif armoricain. Ainsi, les boulangers bretons qui fournissent les prisons n'ont pas ce type de pain¹⁶⁷³. Un arrêt du Parlement de Rennes de 1688 stipule que :

« Les prisonniers civils et criminels doivent avoir, de deux jours l'un, trois pains de bon froment pesant chacun 10 onces, pour ceux qui sont dans les chambres et hors des basses-fosses, et ceux qui sont dans les basses-fosses quatre pains de pareil poids¹⁶⁷⁴. »

Cela étant, il y a toujours une différence entre les injonctions de l'administration et les réalités de terrain¹⁶⁷⁵. Ce phénomène perdure après la Révolution, puisqu'en 1846, le préfet de la Manche déplore la fabrication de pain mêlé d'orge et de froment à la prison du Mont-Saint-Michel pour les rations supplémentaires. Il s'agit selon lui d'une infraction à ses instructions, car le pain des prisonniers devrait être de pur froment.¹⁶⁷⁶

En revanche, c'est sous la forme de bouillie que le sarrasin fait son entrée dans la prison du Mont-Saint-Michel. Durant l'an II, une pétition du Conseil général de la commune d'Avranches à destination du Comité des subsistances dénonce les repas à base de bouillie de sarrasin et de bouillon sans pain que doivent prendre les détenus de la maison d'arrêt du Mont-Saint-Michel, ainsi que

¹⁶⁷² Arch. dép. Orne, L2697, Liste des donations de 11 communes du Domfrontais : La Haute-Chapelle, Calligny, Landigou, Avrilly, Sainte-Opportune, Vaucé, Beauchêne, Flers, L'Épinay, Lucé, Saint-Roch, d'octobre 1793 à janvier 1794.

¹⁶⁷³ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C114

¹⁶⁷⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C111, Arrêt du parlement de Rennes, 16 octobre 1688.

¹⁶⁷⁵ Au XVIII^e siècle, le geôlier d'Hennebont délivre du pain de seigle. Archives d'Ille-et-Vilaine, C. 111

¹⁶⁷⁶ Arch. dép. Manche, 1 Z art 968, *Lettre du conseiller de préfecture sur les rations des prisonniers du Mont-Saint-Michel, au sous-préfet de d'Avranches*, 11 septembre 1847.

les pauvres de l'hôpital¹⁶⁷⁷. Pourtant en 1844, l'idée d'une bouillie de sarrasin dans les rations des prisonniers fait son retour. Le ministre de l'Intérieur écrit aux préfets à propos des prisonniers dont il devient nécessaire de « fortifier le régime alimentaire ». Il impose la création de Commissions dans chacun des établissements pénitentiaires pour étudier la question de l'amélioration des repas. Il constate que l'uniformisation de ces derniers sur le territoire français s'avère parfois incompatible avec les ressources locales. Il propose d'envisager, selon les localités et leur usage, la distribution de bouillie à base d'aliments tels que le maïs, l'avoine ou le blé noir¹⁶⁷⁸. Même dans les prisons, la bouillie de sarrasin a meilleure réputation que le pain de sarrasin.

E. *Les enfants*

La question du pain de sarrasin et des crêpes ou des galettes chez les enfants ne se pose pas avant l'arrivée de leurs dents. En revanche, la bouillie de sarrasin est susceptible d'être avalée par les plus petits. Partout en France et probablement dans le monde, la bouillie est le plat le plus consommé par les nourrissons¹⁶⁷⁹. Mères et nourrices n'attendent pas le sevrage pour leur administrer certains aliments solides tels que la bouillie¹⁶⁸⁰. Au XVIII^e siècle, la question de la bouillie pour les nourrissons prend une place importante dans les livres de médecine¹⁶⁸¹. Dans un ouvrage consacré à la nutrition des enfants se trouve la transcription d'une « dissertation » prononcée par le Docteur Schacher à l'Académie de Leipzig (Allemagne) sur les moyens de nourrir les enfants sans le lait de leur mère ou d'une nourrice. Lorsque les enfants ont dépassé la période de l'allaitement, l'auteur conseille de faire usage de bouillie de sarrasin ou d'avoine. Seulement, la préparation qu'il préconise est bien différente de celle des Bretons et des Normands.

« On fait cuire ces semences jusqu'à ce que leur écorce se détache & tombe ; on les broie alors & on les passe par un tamis clair ; on y ajoute un peu de beurre récent, très peu salé ; le beurre la rend plus nourrissante et entretient la liberté du ventre. L'auteur prétend que cette bouillie suffit

¹⁶⁷⁷ JOURDAN Félix et BARRÈS Maurice, *La chouannerie dans l'Avranchin*, Pont-Authou, les Éd. d'Héligoland, 1907, p. 27.

¹⁶⁷⁸ Arch. dép. Manche, 1 Z art 967, *Lettre du ministère de l'Intérieur au Préfet de la Manche, à propos de l'alimentation des prisonniers*, février 1844.

¹⁶⁷⁹ GUERIN Claude, *Méthode d'élever les enfants selon les règles de la médecine : régime de vivre des vieillards et un traité de la goutte*, Paris, chez la Veuve d'Edme Martin, 1675, p. 47-50 ; PUZOS Nicolas, *Traité des accouchemens contenant des observations importantes sur la pratique de cet art...*, Paris, Desaint et Saillant, 1759, p. 285-287.

¹⁶⁸⁰ CLOSSON Monique et ALEXANDRE-BIDON Danièle, *L'enfant à l'ombre des cathédrales*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1985, p. 133.

¹⁶⁸¹ ULMANN Jacques, « Les débuts de la médecine des enfants », in *Corps et civilisation*, Paris, Vrin, 1993, p. 124.

pour nourrir les enfants, & qu'elle est moins propre que toute autre à devenir glutineuse & à former des obstructions. Il ne se sert plus de petit-lait dès que les enfants peuvent supporter la bouillie seule, parce qu'il la rendroit trop nourrissante. »¹⁶⁸²

Quelques années plus tard, en Bretagne, les habitants de Tinténac se plaignent dans leur cahier de doléances que leurs enfants ne mangent rien d'autre que de la bouillie de sarrasin¹⁶⁸³. Au XIX^e siècle, les témoignages sont plus abondants et les avis continuent à diverger. Certains dénoncent cette alimentation¹⁶⁸⁴, alors que d'autres en vantent les bienfaits¹⁶⁸⁵.

« On peut encore obtenir, avec la fine fleur de farine de sarrasin blutée au tamis très fin, une bouillie bien supérieure en qualité nutritive aux féculs et tapiocas ; plus légère, d'une cuisson plus facile que les bouillies de farine de froment, et par conséquent aussi bonne, sinon préférable, pour l'alimentation des jeunes enfants. Cette bouillie de farine de blé noir leur fournit, sous une forme et dans les proportions que comporte leur frêle organisme, les divers principes que doit contenir toute substance alimentaire pour subvenir à l'entretien des fonctions vitales du jeune âge ; elle est un complément nécessaire de l'alimentation lactée des enfants, dont l'usage ne saurait être ni trop recommandé ni trop répandu¹⁶⁸⁶. »

Une fois en âge de marcher, les enfants se joignent à leurs parents pour partager les mêmes repas¹⁶⁸⁷. Par conséquent, les populations qui consomment

¹⁶⁸² RAULIN Joseph, *Traité de la conservation des enfants ou moyen de les fortifier, de les préserver et de les guérir dans leurs différentes maladies*, Paris, Chez P. Fr. Didot le jeune, 1779, vol. 3, p. 354.

¹⁶⁸³ Si l'argument peut s'avérer quelque peu exagéré, il n'en reste pas moins un témoignage de la consommation de la bouillie de sarrasin par les enfants. DUPONT E., *La condition des paysans dans la sénéchaussée de Rennes à la veille de la Révolution*, Paris, H. Champion, 1901, p. 91.

¹⁶⁸⁴ SOUVESTRE Émile et CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Typographie de Come fils aîné et Boneteau Fils, 1838, p. 127 : « Ajoutez à ces conditions déjà si fâcheuses, la nourriture grossière sur laquelle les organes digestifs de l'enfant sont appelés à s'exercer pour ainsi dire sans transition : bouillies épaisses de sarrasin, soupe au porc frais ou fumé, lait aigre, fruit tombé, etc. ».

¹⁶⁸⁵ SANIEWSKI Félix Didier, *Mémoire sur l'emploi du sarrasin*, Paris, Mad. veuve Huzard, 1840, p. 44-45. L'auteur vante les bienfaits de la bouillie de sarrasin pour les enfants : « Ainsi, la bouillie de froment est nuisible à la santé et celle de sarrasin doit lui être préférée. » Cependant, le livre dans son ensemble est un plaidoyer en faveur du sarrasin et son auteur est loin d'être impartial sur ce sujet.

¹⁶⁸⁶ GARNIER A., M. VALLET, M. LE VICOMTE DU ROSCOAT et M. ROBERT DE LORGERIL, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 105.

¹⁶⁸⁷ PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 77 : Corentin a vu éclore son quatrième printemps ; aussi tient-il déjà sa place au bassin commun où maitres et valets puisent la bouillie » ; GALERON Fréd., BRÉBISSE et DESNOYERS, *Statistique de l'arrondissement de Falaise*, Falaise, Brée l'aîné, 1829, p. 148 : « Les petits s'assirent à l'entour, les grands se rangèrent debout au-dessus d'eux, puis, quand le chaudron fut à peu près vidé, les hommes se retirant laissèrent aux jeunes filles et aux enfants le fond et les bords du vase. Tel est l'usage des repas du soir pour les journaliers, dans la partie de l'arrondissement que nous avons à visiter maintenant » ;

du sarrasin y sont habituées dès leur plus jeune âge.

F. *Les mendiants*

Sous l'Ancien Régime, la notion de pauvreté renvoie à différentes catégories. À la moindre crise, les personnes vivant modestement basculent dans un état de pauvreté. Pour leur venir en aide, l'État organise des distributions de grains pour emblaver leurs terres ou de subsistances pour leur permettre de survivre. Dans le Massif armoricain, le sarrasin joue un rôle non négligeable dans l'atténuation des crises de subsistances. Cependant, cette question sera détaillée dans une partie spécifique¹⁶⁸⁸. Ce qui nous importe ici, c'est l'utilisation du sarrasin dans le cadre d'aumônes organisées par les autorités municipales ou le clergé.

En Bretagne, même les pauvres et les mendiants mangent rarement du pain de sarrasin. À Rennes, une expertise du pain distribué dans une « maison des mendiants et vagabonds » est ordonnée en 1769. Deux boulangers de la ville sont donc mandatés pour s'en occuper. Le plus souvent, ces pains sont boulangés avec de la farine de seigle, de froment ou parfois d'orge, mais aucun témoin n'évoque la présence de blé noir¹⁶⁸⁹. Le constat est identique pour le dépôt de mendicité de Vannes ou la distribution de pains de la fabrique de Magdeleine de Châteaugiron (Ille-et-Vilaine)¹⁶⁹⁰. À Châteauneuf, le bureau des pauvres distribue du pain de froment et de seigle, des biscuits de navire, du riz, du « bled noir » et des galettes¹⁶⁹¹. Dans l'état des comptes de cette distribution, hormis le riz qui ne figure pas dans ce document, le bled noir est le seul grain à ne pas faire l'objet de frais de boulangerie et de cuisson¹⁶⁹². Cet élément comptable prouve que le blé noir n'est pas distribué sous forme de pain, mais certainement en grains ou en galettes, comme le propose le registre du bureau des pauvres. Si l'ensemble des sources consultées corrobore cette assertion, il n'est pas impossible que des contre-exemples puissent exister, notamment en période de crise.

Inversement, en Normandie, du pain de sarrasin est parfois distribué aux

SÉBILLOT Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, p. 19 : « Sitôt que l'enfant est revenu du bourg après le baptême, on lui fait manger de la bouillie de blé noir. »

¹⁶⁸⁸ Cf. troisième partie sur le rôle du sarrasin dans les crises de subsistances, p.495

¹⁶⁸⁹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, *Expertise sur la qualité des pains d'un dépôt de mendicité improvisé dans une maison de Rennes*, 1769.

¹⁶⁹⁰ Cela étant, ces actions ont lieu entre mai et juillet, ce qui correspond à la période de soudure de cette denrée. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, *Fourniture en pain dans un dépôt de mendicité de Vannes*, juillet 1770. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2G72-26, *Liste des pauvres et distributions de blé à Châteaugiron*, 16 septembre 1770.

¹⁶⁹¹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2G73-14, *Registre du bureau des pauvres de la paroisse de Saint-Nicolas à Châteauneuf (d'Ille-et-Vilaine)*, 1770.

¹⁶⁹² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2G73-14, *Comptes de la distribution de subsistances par le bureau des pauvres de la paroisse de Châteauneuf*, mai 1770.

pauvres¹⁶⁹³. Le meilleur exemple reste celui de l'abbaye de Lonlay. À partir du mois d'avril 1785, cet établissement ecclésiastique décide d'organiser une aumône hebdomadaire de pain de sarrasin et d'argent. Disposant d'une boulangerie dans leurs bâtiments, les moines prennent la décision d'engager un boulanger extérieur¹⁶⁹⁴ pour réaliser ce pain et les aider à le distribuer devant les portes de l'abbaye¹⁶⁹⁵. Parallèlement, le matériel nécessaire à sa réalisation est acheté : deux sacs à passer la farine (11 10s), un chaudron de fonte pour faire chauffer l'eau (7l), un seau en bois pour transporter l'eau (1l), un resse (panier en osier) pour transporter le pain, une plaque en fer pour le four, du bois et même du papier pour tenir le registre (3l 15s). Cette liste montre que cette distribution est une action nouvelle pour les religieux de Lonlay. Bien entendu, l'aumône n'est certainement pas une nouveauté, mais la distribution de pain boulangé sur place ne semble pas avoir été pratiquée depuis des années. Chaque vendredi, entre la Toussaint et la fin juillet, les moines organisent une distribution de pain de sarrasin matérialisée dans leur registre sous forme de boisseaux à boulanger, ainsi qu'une petite somme d'argent qu'ils notent scrupuleusement. Dans un premier temps, le sarrasin est acheté aux producteurs de la région ou à la halle de Domfront, puis, à partir de 1788, il est livré par les meuniers des moulins de Choisel, Buvel et La Porte qui appartiennent à l'abbaye et dont les sommes sont à valoir sur leurs fermages. À de rares occasions, la distribution se fait le jeudi. Deux fois par an, le mercredi des Cendres et un jour de la Semaine sainte, une distribution d'argent plus importante remplace le pain de sarrasin. Cette aumône s'interrompt tous les ans entre la dernière semaine de juillet et la Toussaint. La raison de cette interruption n'est pas expliquée, mais elle correspond à la saison des travaux agricoles de la région (récoltes des céréales, puis du sarrasin), sans compter les migrations saisonnières d'une partie de la population qui se déplace vers l'Île-de-France toujours en quête de main-d'œuvre supplémentaire¹⁶⁹⁶. Cette recrudescence de travail estival doit certainement avoir des répercussions sur le nombre de donataires, au point d'interrompre temporairement cette distribution. En revanche, il est étonnant

¹⁶⁹³ Arch. dép. Orne, Série H, H5255, *Don de carabin aux pauvres...*, 1688 : « Le 27 septembre 1693 : achat de sarrasin et de blé pour faire un pain mélangé pour distribuer aux pauvres du dehors et du dedans l'hôpital » ; Arch. dép. Orne, G1325, *Registre des recettes et des dépenses pour les pauvres de la paroisse de Saint-Gervais*, 1750-1760 ; LÉPEQ DE LA CLOTURE Louis, *Collection d'observations sur les maladies et constitutions épidémiques : ouvrage qui expose une suite de quinze années d'observations, & dans lequel les épidémies, les constitutions régnantes & intercurrentes, sont liées ... publié par ordre du gouvernement, dédié au roi*, Rouen, De l'imprimerie privilégiée, 1778, p. 468 : Vire et environs 1778 : « Ce peuple se nourrit plus ou moins grossièrement, suivant ses moyens. Le pain de seigle lui est réservé, celui de sarrasin, d'orge et même d'avoine, pour les indigents ».

¹⁶⁹⁴ Pour un salaire de 50 livres par an.

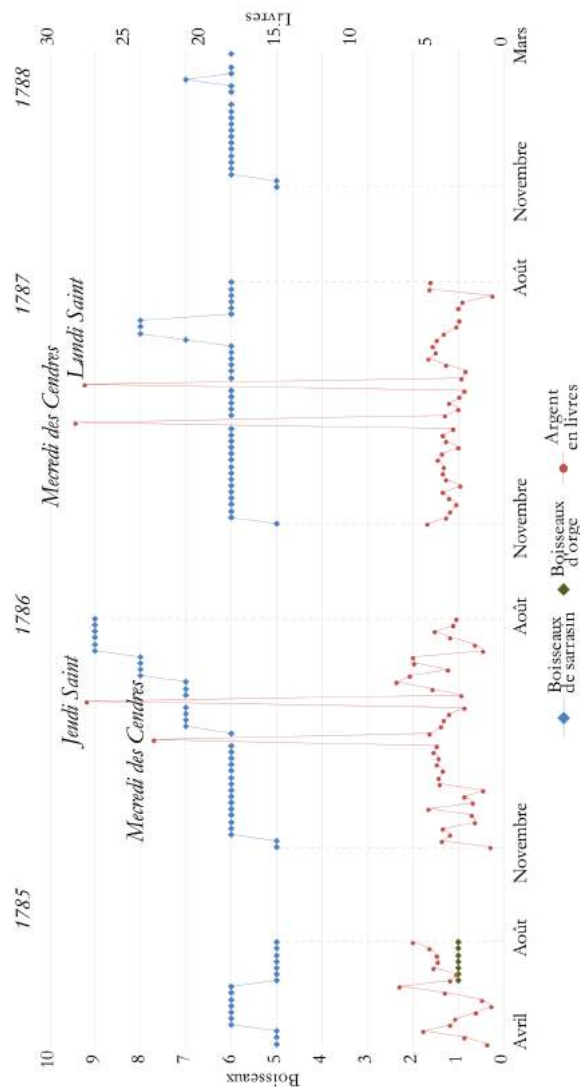
¹⁶⁹⁵ Arch. dép. Orne, H467, *Registre des comptes de l'aumône de l'abbaye de Lonlay*, 1785-1788.

¹⁶⁹⁶ MORICEAU Jean-Marc, « L'émigration bas-normande vers l'Île-de-France au XVII^e siècle. À propos des Hédiart du pays du Houlme. », *Bulletin de la Société historique et archéologique de l'Orne*, 2003, CXXII, n° 1-2, p. 5-24.

de trouver si peu de sarrasin dans un registre qui recense des donations aux pauvres de la paroisse de Messei entre 1750 et 1760¹⁶⁹⁷.

Figure n° 61 : Distribution de sarrasin et d'argent par l'aumône de l'abbaye de Lonlay d'avril 1785 à mars 1788

Source : Arch. Dép. Orne, H467, *Registre des comptes de l'aumône de l'abbaye de Lonlay, 1785 à 1788*.



¹⁶⁹⁷ Arch. dép. Orne, G1325, *Registre des recettes et des dépenses pour les pauvres de la paroisse de Saint-Gervais (1750-1760)*. Seule l'année 1752 fait état de plusieurs boisseaux de carabin. Le reste du registre, plus d'une centaine de pages, mentionne uniquement « des boisseaux de seigle en pain » et « des livres de pain ».

G. Les maladies

De nos jours, le *Fagopyrum* est plébiscité pour ses vertus nutritionnelles¹⁶⁹⁸ et médicales. Il doit son renouveau, en partie, à son absence de gluten recherchée par les personnes qui ont développé une intolérance à cette substance. Ses protéines comme la rutine sont utilisées en pharmacologie¹⁶⁹⁹ et dans des traitements expérimentaux contre le cancer ou les maladies cardio-vasculaires¹⁷⁰⁰. Sous l'Ancien Régime, certains médecins considèrent que le sarrasin fait partie des aliments responsables du mauvais état de santé des populations indigentes¹⁷⁰¹. Cela étant, toute règle a son exception puisqu'un médecin

¹⁶⁹⁸ Le sarrasin - Propriétés, Composition, Recettes, Analyse, Conseils, sur Passeportsante.net, consulté le 25/09/16, http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=sarrasin_nu

¹⁶⁹⁹ Le sarrasin : étude botanique, chimique, pharmacologique et économique, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Montpellier I, Montpellier, 1984, 92 p ; DELORAINÉ REGLEY François, *Le sarrasin : Fagopyrum Esculentum Moench, d'hier à aujourd'hui*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Picardie, Jules Verne, Amiens, 1995, 60 p ; DEL REY Sophie, *Le sarrasin : intérêts nutritionnels et thérapeutiques*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Montpellier I, Montpellier, 2010, 83 p ; GOASGUEN Sophie, *Le sarrasin : Polygonum L., Polygonacée*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Nantes, Nantes, 1997, 66 p ; NOVÉ Emilie, *Les plantes alimentaires de la famille des polygonacées*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université Claude Bernard, Lyon, 2006, 156 p.

¹⁷⁰⁰ BONAFACCIA G, MAROCCHINI M et KREFT I, « Composition and technological properties of the flour and bran from common and tartary buckwheat », *Food Chemistry*, janvier 2003, vol. 80, n° 1, p. 9-15 ; HE J., KLAG M. J., WHELTON P. K., MO J. P., CHEN J. Y., QIAN M. C., MO P. S. et HE G. Q., « Oats and buckwheat intakes and cardiovascular disease risk factors in an ethnic minority of China », *The American Journal of Clinical Nutrition*, février 1995, vol. 61, n° 2, p. 366-372 ; KAYASHITA J., SHIMAOKA I., NAKAJOH M., KISHIDA N. et KATO N., « Consumption of a buckwheat protein extract retards 7,12-dimethylbenz[alpha]anthracene-induced mammary carcinogenesis in rats », *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, octobre 1999, vol. 63, n° 10, p. 1837-1839 ; KAYASHITA J., SHIMAOKA I., NAKAJOH M., YAMAZAKI M. et KATO N., « Consumption of buckwheat protein lowers plasma cholesterol and raises fecal neutral sterols in cholesterol-Fed rats because of its low digestibility », *The Journal of Nutrition*, juillet 1997, vol. 127, n° 7, p. 1395-1400 ; KREFT Ivan et SKRABANJA Vida, « Nutritional properties of starch in buckwheat noodles », *Journal of nutritional science and vitaminology*, février 2002, vol. 48, n° 1, p. 47-50 ; KREFT Samo, ŠTRUKELJ Borut, GABERŠČIK Alenka et KREFT Ivan, « Rutin in buckwheat herbs grown at different UV-B radiation levels: comparison of two UV spectrophotometric and an HPLC method », *Journal of Experimental Botany*, 2002, vol. 53, n° 375, p. 1801-1804 ; LI S. Q. et ZHANG Q. H., « Advances in the development of functional foods from buckwheat », *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, septembre 2001, vol. 41, n° 6, p. 451-464 ; LIU Z., ISHIKAWA W., HUANG X., TOMOTAKE H., KAYASHITA J., WATANABE H. et KATO N., « A buckwheat protein product suppresses 1,2-dimethylhydrazine-induced colon carcinogenesis in rats by reducing cell proliferation », *The Journal of Nutrition*, juin 2001, vol. 131, n° 6, p. 1850-1853 ; VOGRINCIC Maja, TIMORACKA Maria, MELICHACOVA Silvia, VOILLMANNOVA Alena et KREFT Ivan, « Degradation of rutin and polyphenols during the preparation of tartary buckwheat bread », *Journal of agricultural and food chemistry*, 28 avril 2010, vol. 58, n° 8, p. 4883-4887.

¹⁷⁰¹ LÉPECQ DE LA CLOTURE Louis, *Collection d'observations sur les maladies et constitutions épidémiques : ouvrage qui expose une suite de quinze années d'observations, & dans lequel les épidémies, les constitutions régnantes & intercurrentes, sont liées ... publié par ordre du gouvernement, dédié au roi*, Rouen, De l'imprimerie privilégiée, 1778, p. 463 & 467. Dans le Bocage : « L'on y mange peu de pain de froment, mais du pain de seigle, d'avoine, d'orge & beaucoup de bouillies, faites avec l'orge ou le sarrasin. Cette nourriture habituelle peut avoir beaucoup d'influence sur la consommation des hommes et sur leurs maladies. » (p. 463) [...] Vire et aux environs : « Les causes productrices de ces deux maladies [le vice scrophuleux & le Rachitis] se peuvent trouver dans le

recommande de consommer « pour toute nourriture, du bouillon fait avec la farine d'avoine, d'orge ou de blé sarrasin préparé à la manière de Russie »¹⁷⁰². D'ailleurs, le blé noir est parfois présent dans les registres de comptabilité des hospices ou des hôpitaux de l'Ouest (XVIII^e et XIX^e siècle)¹⁷⁰³.

Sous l'Ancien Régime, il entre parfois dans la composition de remèdes populaires. Au XVIII^e siècle, un médecin préconise son utilisation sous la forme de cataplasmes, pour apaiser l'inflammation des « mamelles des nouvelles accouchées »¹⁷⁰⁴. D'autres en font une bouillie épaisse qu'ils prescrivent aux malades qui ont ingéré un corps étranger saillant. Sa consistance permettrait de l'entourer et de l'expulser par voie naturelle, sans endommager les parois

régime, & dans le genre de travail des Gens du peuple. Ce peuple se nourrit plus ou moins grossièrement, suivant ses moyens. Le pain de seigle lui est réservé : celui de sarrasin, d'orge & même d'avoine, pour les plus indigens ; on mêle l'orge au froment & au seigle dans plusieurs paroisses, quand le prix du froment n'est pas trop considérable. Mais toute cette classe fait plus grand usage du sarrasin en bouillies, en galettes ou gâteaux, aliments qui, n'ayant subi aucune fermentation, restent toujours très-visqueux, produisent des crudités froides, empâtent les suc nourriciers d'un mucus trop gluant, & peuvent, à la longue, épaissir la lymphe. M. de Bomare ne regarde cependant pas cette nourriture comme mal-faisante ; & il ajoute que le pain de sarrasin est fort humide, qu'il passe plus vite & cause plus de vents que celui de seigle. Mais la différence de conformation & de vigueur, qu'on observe entre ceux plus aisés, prouve assez que son usage continué devient nuisible à la bonne santé. » (p. 467) ; Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront par Achard de Bonvouloir*, 1787 : « Le peuple en général ne consomme que le blé sarrasin en forme de pain, ce qui est certainement le plus mauvais usage qu'on puisse faire de ce grain qui d'ailleurs est sujets à s'échauffer et alors il fait la plus mauvaise des nourritures et produit des épidémies auxquelles ce pays est plus sujet qu'aucun autre. » ; MEYER Jean, « Une enquête de l'Académie de médecine sur les épidémies (1774-1794) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1966, vol. 21, n° 4, p. 729-749. « La dysenterie catharale, réservée aux gens aisés, et la dysenterie bilieuse, spécifique des campagnes, provoquée par la misère qui afflige le peuple... Les paysans de nos environs se nourrissent fort mal : de la viande salée, du pain de seigle fort grossier, une pâte de blé-noir qui n'est point levée, et mal cuite, qu'on appelle galette. Voilà la nourriture principale et ordinaire de ceux qui sont le moins mal à leur aise ; en été, les enfants mangent beaucoup de fruits verts : les fruits ont abondé pendant l'année 1779 ».

¹⁷⁰² LA SOCIÉTÉ ROYALE DE MÉDECINE, *Histoire de la Société royale de médecine de 1776 à 1785 : avec les Mémoires de médecine et de physique médicale...*, Paris, Chez P. Théophile Barrois le jeune, 1782, p. 262 : « C'est un aliment très salulaire en toutes sortes de fièvres, & qui ne diffère pas de la tisane des anciens médecins Grecs. [...] Le potage de Russie, appelé câcha, est de la farine d'avoine ou de sarrasin, bouillie dans l'eau avec quelques grains de sel. Quand on est en santé, on mange ces farines bouillies avec de la viande ou avec du poisson. On en fait aussi usage en guise de bouillons. »

¹⁷⁰³ Arch. dép. Manche, 5 HD Part 1, *Comptabilité Hôpital d'Avranches*, 1771. Quelques mentions de sarrasin, mais surtout seigle et froment ; Arch. dép. Mayenne, H11 P7, *Quittances pour la fourniture de sarrasin à l'hôpital d'Ernée*, 1808-1812 ; Arch. dép. Mayenne, H18, *Cabier des charges pour l'adjudication des fournitures de grains, de viande de boucherie et de menus objets de consommation nécessaires à l'hospice civil de la commune de Fougères*, 1845-1849 ; JOURDAN Félix, *Histoire de l'hôpital d'Avranches : depuis son origine jusqu'à nos jours*, Avranches, impr. de A. Perrin, 1904, p. 159. 12 nivose de l'an V : « Il est vrai que vous nous avez procuré quelques quintaux de sarrasin dont on fait du pain ; depuis longtemps, c'est la seule nourriture »

¹⁷⁰⁴ CHOMEL Noël, *Dictionnaire oeconomique contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles... : ouvrage composé... par M. Noël Chomel...* Nouvelle éd. entièrement corr. et très considérablement augm. par M. de La Marre, A Paris : chez Ganeau : chez Bauche : chez les frères Estienne, chez d'Houry, 1767, vol. 3, p. 371 : « Sa farine cuite dans de l'eau & réduite en espee de bouillie, forme un cataplasme très utile dans les cas inflammatoires, & spécialement pour l'inflammation qui survient aux mamelles des nouvelles accouchées. »

intestinales¹⁷⁰⁵. Selon Jacques Cambry, dans le Finistère, les Bretons appliqueraient sur leurs blessures une « pellicule blanchâtre qui s'élève sur les crêpes moisies »¹⁷⁰⁶. Ce témoignage n'est pas sans rappeler la pénicilline découverte au début du XX^e siècle, grâce à certaines moisissures. En 1698, un médecin raconte qu'une mère de la région de Dinan donne à sa fille de la bouillie de sarrasin, afin « d'arrêter le flux dysentérique »¹⁷⁰⁷. Enfin, en 1684, une femme se retrouve accusée de tentative d'avortement. Elle aurait suivi les conseils d'un apothicaire de Quintin qui lui aurait fait prendre « deux prises d'une onze de mauve [...] dans du bouillon, ayant vaumy la première prise luy avoir apliqué sur le ventre une cresse de bled noir chaude arrosée d'eau de vie et luy avoir laissé un peu d'extraits de rhubarbe pour prendre le lendemain »¹⁷⁰⁸.

Bien entendu, le sarrasin n'est ni un remède miracle universel ni à l'origine des maladies épidémiques ou de la malnutrition. Ses apports caloriques, qui ne diffèrent pas vraiment de ceux des céréales, sont certainement les bienvenus chez les malades qui ont besoin de reprendre des forces. Cela étant, dans l'imaginaire de l'époque, le froment reste le grain le plus nourrissant et donc celui qu'il faut donner aux malades.

III. Quelle périodicité pour sa consommation ?

A. Une denrée de saison ?

Que ce soit au XVI^e ou au XIX^e siècle, la consommation de sarrasin semble être plus abondante durant l'automne et l'hiver¹⁷⁰⁹. La récolte du sarrasin se fait

¹⁷⁰⁵ Le sarrasin n'est pas la seule denrée conseillée pour cette situation ; riz, mil ou panic peuvent jouer le même rôle. ALEXANDRE Nicolas, *La médecine et la chirurgie des pauvres: qui contiennent des remèdes choisis, faciles à préparer & sans dépense, pour la plupart des maladies internes & externes qui attaquent le corps humain*, Paris, le Conte, 1753, p. 99 ; CHOMEL Noël, *Supplément au Dictionnaire oeconomique contenant divers moyens d'augmenter son bien de conserver sa santé...*, Paris, Chez la veuve Ganeau, 1743, vol. 2, p. 1079 : « Pour faire sortir l'épingle ou verre, on donnera au malade de la bouillie épaisse de ris, de mil, de bled sarrasin ou de panic, sans permettre au malade de boire, afin que ce corps aigu & piquant s'embarrasse dans ces matières épaisses & soit poussé sans nuire par les intestins. »

¹⁷⁰⁶ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 49.

¹⁷⁰⁷ *Mercure historique et politique : contenant l'état présent de l'Europe, ce qui se passe dans toutes les cours, les intérêts des princes et généralement tout ce qu'il y a de plus curieux ...*, La Haye, chez Frederic Staatman, 1698, vol. 25, p. 280-281.

¹⁷⁰⁸ GUILLOREL Eva, *La complainte et la plainte : chansons de tradition orale et archives criminelles : deux regards croisés sur la Bretagne d'Ancien Régime (16^e-18^e siècles)*, Thèse de doctorat, Université de Haute-Bretagne, Rennes, 2008, 987 p. ». (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, Affaire n°243, 1 Bn 692, 1684)

¹⁷⁰⁹ DALÉCHAMPS Jacques et DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, (1^{ere} édition en 1586), Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 2, p. 322: « Les païsans non seulement font du pain, mais aussi de la bouillie, qu'ils mangent en hyver » ; Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Carentan*,

vers les mois de septembre et octobre. Le temps de battre et de faire sécher les grains, la farine est prête à partir du mois de novembre. En fonction des réserves, la fin du printemps et l'été correspondent à la période de soudure. Dès lors, on comprend aisément que les aliments à base de sarrasin soient moins consommés en été qu'en hiver.

C'est d'ailleurs durant le dernier trimestre de l'année que l'on fête le sarrasin. Dans le Bocage virois du XIX^e siècle, le 1^{er} novembre est appelé « fête de la galette¹⁷¹⁰ ». Le jour de La Toussaint, que l'on soit riche ou pauvre, les galettes ornent toutes les tables. Comme dit le proverbe normand : « À la Toussaint, on fait de la galette à tous les coins¹⁷¹¹ ». Dans certains cantons du Finistère, le jour de la fête des Morts, des galettes de « bled noir » sont confectionnées comme offrandes pour les personnes défunt¹⁷¹². Selon Alfred Canel, « naguère encore », dans certaines villes de la Manche, les laitières offraient ce même jour à chaque famille une mesure de lait nécessaire à la réalisation de bouillie de sarrasin¹⁷¹³. Aucune précision n'est donnée sur l'époque (avant 1859) ou sur les raisons de cette tradition. L'information reste d'autant plus énigmatique que pour Jean-Pierre Seguin cette distribution aurait lieu le jour de la fête des Saints-Innocents (28 décembre) dans la ville d'Avranches¹⁷¹⁴. Le lien entre La Toussaint et le sarrasin paraît naturel puisqu'il s'agit de la première grande fête religieuse après la récolte du *Fagopyrum* et certainement le meilleur moment pour en profiter. Néanmoins, galettes et bouillies s'invitent régulièrement dans les repas de moisson¹⁷¹⁵. L'une et l'autre sont parfaites pour nourrir un grand nombre de

1738 : Élection de Carentan « sans les secours des sarrasins dont on use depuis la Saint-Michel jusqu'à Noël » ; Arch. dép. Orne, 252J 383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800 : « il [sarrasin] sert à la nourriture pendant les deux tiers de l'année, c'est à dire depuis le mois d'octobre jusqu'en mai » ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 128 : En parlant de petits pains de sarrasin « on n'en fait plus que pendant l'automne et l'hiver ».

¹⁷¹⁰ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 285 ; PAJOT Pierre, « Le "boire et manger en Normandie" dans les années 1835, selon des sources militaires », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998*, (*Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie*), 1999, vol. 4, p. 276 (Arch. déf., M.R. 1243, dossier 34-36, 1835, Calvados) ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 344.

¹⁷¹¹ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 284.

¹⁷¹² CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 48.

¹⁷¹³ CANEL Alfred, *Blason populaire de la Normandie, comprenant les proverbes, sobriquets et dictons relatifs à cette ancienne province et à ses habitants*, Caen ; Rouen, A. Lebrument, 1859, vol. 1, p. 14.

¹⁷¹⁴ SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlars bas-normands*, Paris, Guénégaud, 1978, p. 152.

¹⁷¹⁵ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 132 ; SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 343 ; PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 112.

convives à moindres frais. Cette fois, ces repas se font à partir des restes de la récolte précédente. Si les réserves sont abondantes et que la future récolte s'annonce florissante, le moment est propice à « l'enlèvement » et à la consommation des grains, afin de faire de la place pour la nouvelle récolte.

Dans l'absolu, il existe bien une certaine saisonnalité de la consommation du sarrasin, mais cette dernière dépend des récoltes, de la diversification alimentaire et du revenu des consommateurs.

B. *Matin, midi ou soir ?*

Que ce soit sous forme de bouillie¹⁷¹⁶, de galette¹⁷¹⁷ ou de pain¹⁷¹⁸, le sarrasin s'invite indistinctement à tous les repas de la journée. Chaque auteur y va de son argumentation. Jules Lecœur constate une évolution entre son époque, où le pain de sarrasin se consomme uniquement le soir (vers la fin du XIX^e siècle), et une période antérieure, où des petits pains de sarrasin se consommaient aussi bien le matin que le soir¹⁷¹⁹. Richard Seguin confirme cette consommation matinale dans le bocage virois au début du XIX^e siècle, mais il ajoute que durant les jours d'abstinence, le pain de sarrasin se retrouve également le soir, et durant les collations¹⁷²⁰. Pour le mercredi des Cendres, le Vendredi saint et le Samedi saint, la consommation serait tellement importante que les boulangers du Virois

¹⁷¹⁶ GALERON Fréd, BRÉBISSE et DESNOYERS, *Statistique de l'arrondissement de Falaise*, Falaise, Brée l'ainé, 1829, p. 148 : Dans le village de Grainville, arrondissement de Falaise : « Nous voulons parler d'un repas du soir, fait un vendredi. Tel est l'usage des repas du soir pour les journaliers, dans la partie de l'arrondissement que nous avons à visiter maintenant. » ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 128 : « Une poêlée de bouillie de sarrasin constituait le déjeuner » ; PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 77 : « la bouillie, qui compose leur repas de midi » ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 201 : « Collation du matin, bouillie de sarrasin et de blé avec du lait au lieu de beurre ».

¹⁷¹⁷ BEAUCOUDREY (de) R. G., *Le langage normand au début du XX^e siècle : noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Libraire Alphonse Picard & Fils, 1912, p. 233 : « Dans beaucoup de maisons elle constitue un des repas de chaque jour; dans d'autres on en mange deux ou trois fois la semaine » ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 132 : « Au dîner, elle remplace assez souvent le pain [...] entre deux repas, on en fait souvent une émiée dans du cidre ou du poiré » ; PERRIN Olivier et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (1)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 112 : « Vers les trois heures de l'après-midi, elles font des crêpes ».

¹⁷¹⁸ *Annuaire du département de l'Orne : statistique, historique et administratif pour 1809*, s.l., Bouvoust-Lepernay, 1809, p. 81 ; Arch. dép. Orne, 70B212, *Cabier de doléances de la paroisse de Saint-Didier-sous-Écouves*, 1789 : « Un morceau de pain de sarrasin ou de seigle au dîner et le plus souvent de l'eau le soir, du pain ou une bouillie faite avec de la farine de sarrasin ».

¹⁷¹⁹ LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 125.

¹⁷²⁰ SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, p. 204.

étaient obligés d'en faire cinq à six fournées par jour.¹⁷²¹ Tout en gardant un certain recul vis-à-vis de ces témoignages, le lien entre blé noir et abstinence alimentaire paraît semble incontestable. D'une manière générale, le vendredi est souvent associé à la consommation des galettes¹⁷²². Avec sa réputation de « grain des pauvres », le sarrasin apparaît comme le parfait symbole du renoncement à la consommation de produits trop hédonistes. Ainsi, une galette nature, un morceau de pain de sarrasin ou une bouillie de blé noir sont des mets parfaitement appropriés aux prescriptions alimentaires de l'Église.

Paradoxalement, le phénomène inverse est observable au cours du XIX^e siècle. Les galettes bien apprêtées sont présentes dans les festins, pour Mardi gras ou plus généralement durant les trois jours du carême-prenant¹⁷²³. Dans certains foyers, on n'hésite pas à préparer de la galette pour honorer un invité¹⁷²⁴. Cela étant, ce ne sont pas les galettes qui donnent un aspect copieux à ces repas, mais les aliments qui les accompagnent.

C. Du lundi au dimanche

Il n'est pas évident de chiffrer précisément la fréquence de la consommation du blé noir dans le Massif armoricain. Néanmoins, à partir du moment où le sarrasin est la principale culture et qu'une partie des céréales est vendue sur les marchés pour obtenir l'argent nécessaire à la vie économique du foyer, on peut imaginer que sa consommation soit quasi quotidienne. À la fin du XIX^e siècle, ouvriers, maraîchers, domestiques ou journaliers manchois reçoivent de la bouillie de sarrasin pour le déjeuner au moins cinq jours par semaine¹⁷²⁵. Une soixantaine d'années plus tard, les fermiers et les petits propriétaires des villages de Thubœuf en Mayenne et Tessé-Froulay dans l'Orne en consomment encore

¹⁷²¹ PIERRE J-Isidore, *Recherches analytiques sur le sarrasin, considéré comme substance alimentaire*, Paris, Librairie centrale d'agriculture et de Jardinage, 1858, p. 56.

¹⁷²² *Ibid.* ; LECŒUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 133 : « elle constituait autrefois le repas du vendredi » ; HAMON Louis, *Trente ans après*, Rennes, Hyacinthe Caillière, Libraire-Éditeur, 1892, 16 p : « A Rennes autrefois, on en mangeait dans chaque famille le vendredi » ; BOURDON Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 202 ; VERDIER Yvonne, « Repas bas-normands », *L'Homme*, 1966, vol. 6, n° 3, p. 94. ; SIMON Catherine, *La galette spécificité régionale ?*, Mission du patrimoine ethnologique et Association Buhez, 1993, p.29-31 ; COLLET Daniel, « L'alimentation en Sud-Finistère à la veille de la première guerre mondiale », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, 1996, LXXIV, p. 409.

¹⁷²³ *Annuaire du département de la Manche*, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1829, p. 20 ; LE VAVASSEUR Gustave, « Bibliographie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1883, n° 2, p. 285 ; *Annuaire du département de l'Orne : statistique, historique et administratif pour 1809*, s.l., Bouvoust-Lepernay, 1809, p. 81.

¹⁷²⁴ DUVAL Louis, *Les étapes d'un réquisitionnaire de 1793 en Basse-Normandie : Journal du citoyen François-Augustin Perrot*, Alençon, A. Lepage, 1880, p. 48.

¹⁷²⁵ DEBRIE, *Annuaire de l'enseignement primaire de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux., 1897, vol. 1 à 4, p. 179.

deux à trois fois par semaine¹⁷²⁶. Sachant que l'alimentation des classes populaires de cette époque s'est déjà considérablement diversifiée par rapport à leurs ancêtres du XVIII^e siècle, on peut imaginer l'importance du sarrasin dans l'alimentation des populations du Massif armoricain sous l'Ancien Régime. L'étude des registres de la comptabilité de l'abbaye royale de Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille-et-Vilaine) montre qu'un grand nombre de galettes étaient préparées chaque mois et très certainement chaque semaine¹⁷²⁷.

Dans le Finistère, la tradition veut que les crêpes de sarrasin soient confectionnées le vendredi, en grande quantité, pour être consommées le reste de la semaine¹⁷²⁸. Certaines régions du Massif armoricain peuvent se nourrir quotidiennement de l'une de ces trois formes, sans pour autant pratiquer les deux autres. De même, les habitants d'une zone peuvent à la fois manger fréquemment un de ces mets et avoir recours aux autres de manière plus sporadique. Ce qui est certain, c'est que dans les milieux populaires, le sarrasin est un aliment de base consommé plusieurs fois par semaine, quelle que soit sa forme.

D. *Manger sur le pouce*

Dans un article consacré aux crêpes et galettes, Patrick Harismendy met en avant leur vente durant les rassemblements populaires tels que les Pardons, les fêtes en l'honneur de saints, les foires ou les marchés¹⁷²⁹ [Figure n° 62 & Figure n° 54, p. 404]. Il n'existe aucun lien symbolique entre ces événements et le sarrasin. La présence de ces marchandes est simplement due au fait que les galettes sont particulièrement adaptées à un repas « pris sur le pouce ». Leur confection ne nécessite pas d'ustensiles lourds et difficiles à transporter et elles se préparent rapidement. Enfin, les consommateurs peuvent les manger sans avoir recours à des couverts. De nos jours, les vendeurs de galettes sont encore nombreux sur certains marchés manchois et bretons. À Rennes, la galette-saucisse est devenue l'aliment emblématique du stade de football¹⁷³⁰. Les principaux éléments qui expliquent l'abondance de ces crêpières durant ce type de manifestations sont le faible coût et la fonctionnalité de ce mode de

¹⁷²⁶ VERDIER Yvonne, « Repas bas-normands », *L'Homme*, 1966, vol. 6, n° 3, p. 95.

¹⁷²⁷ Cf. p. 474

¹⁷²⁸ CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, p. 63 : « Une fois par semaine il font des crêpes de bled noir » ; DOUARD Christelle et LE BRIS DU REST Erwan, « Le Poêle à crêpes un particularisme cornouaillais ? », *Société archéologique du Finistère*, 1998, n° 127, p. 193 : « vendredi [...] elles étaient préparées pour toute la semaine ».

¹⁷²⁹ HARISMENDY Patrick, « La crêpe, la galette, la saucisse (... et le tourisme) » dans *L'assiette du touriste, le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes & Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 139-162.

¹⁷³⁰ KELTZ Benjamin, *Galette-saucisse, je t'aime !*, Les Éditions du coin de la rue, Rennes, 2013, p. 30.

consommation.

Figure n° 62 : Crêpière durant le Pardon de Saint-Jean-du-Doigt (Finistère)



Conclusion

L'appréciation gustative du sarrasin diffère en fonction des plats, mais également des consommateurs. Si la galette est appréciée, le pain de sarrasin l'est beaucoup moins. Cependant, cette polygonacée est plus adaptée aux crêpes et aux galettes qu'au pain, ne serait-ce que par son absence de gluten qui le rend compact et friable. Quant à la bouillie, les avis divergent en fonction des témoignages.

D'une manière générale, les populations qui mangent du blé noir depuis leur enfance sont habituées à son goût et marquent un certain attachement à sa consommation, quelle que soit la façon de le préparer. À l'inverse, ceux qui le découvrent pour la première fois sont étonnés par son amertume. Le goût est une construction culturelle inhérente aux catégories sociales. Au Moyen Âge, les épices sont utilisées par l'aristocratie comme signe de distinction sociale. À partir du XVII^e siècle, elles disparaissent des plats aristocratiques, notamment au profit des plantes et des aromates¹⁷³¹. La noblesse cherche à faire de la cuisine un art à part entière par de nouvelles façons de cuisiner et des assaisonnements délicats élaborés pour sublimer des produits frais. De façon plus ou moins intentionnelle et consciente, la noblesse veut se distinguer d'une nouvelle bourgeoisie qui s'est

¹⁷³¹ QUELLIER Florent, *La table des Français*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 72-80.

enrichie et use également des mêmes artifices culinaires que l'aristocratie.

Sous l'Ancien Régime, le sarrasin est une plante et un aliment indissociable des catégories sociales les plus défavorisées. Ainsi, le dédain ou la simple réticence qu'il inspire à certaines catégories sociales ou groupes sociaux n'est pas forcément en lien avec sa saveur. Les coutumes, les traditions et les règles qui codifient l'alimentation de certains groupes sociaux (armée, clergé régulier, prisonniers, malades...) peuvent influencer la présence du sarrasin dans leur alimentation. Pour comprendre la place qu'occupe le sarrasin dans l'alimentation des populations du Massif armoricain, il faut savoir dépasser l'image d'une société faussement homogène et s'intéresser à sa diversité.

Par ailleurs, d'autres éléments doivent être pris en considération pour étudier la présence du sarrasin dans l'alimentation. Comme pour beaucoup d'aliments, la consommation du sarrasin dépend de sa saisonnalité. Les mois qui suivent une bonne récolte sont propices à son abondance dans les assiettes. Inversement, quand vient la soudure et que les réserves sont au plus bas, galettes, bouillies et pain de sarrasin se font plus rares. Les éléments naturels ne sont pas les seuls à conditionner la périodicité de consommation. Ainsi, la préparation de crêpes et de galettes de sarrasin le vendredi est certainement issue des règles de l'Église en matière d'abstinence. À défaut de poisson, la galette s'est imposée comme une nourriture maigre pour les populations de l'intérieur des terres. Cependant, quelle que soit la recette, le blé noir se retrouve dans les repas du reste de la semaine, aussi bien le matin que le midi ou le soir. Les galettes et les crêpes de sarrasin se sont imposées comme l'un des principaux aliments du « prêt à manger » ou « cuisine en plein vent » des populations du Massif armoricain¹⁷³². En Bretagne, les pardons, les marchés, les foires ou tout autre rassemblement sont très souvent pourvus de vendeuses de galettes, surtout à partir du XIX^e siècle. En Normandie occidentale, cette pratique n'a pas été rencontrée avant le XX^e siècle. Toutefois, nous ne pouvons pas pour autant l'exclure totalement.

Finalement, la consommation du sarrasin n'est pas aussi homogène que l'on pourrait le croire. Elle est une affaire de goût, de règles, de contraintes et de coutumes. Bien sûr, une grande majorité des habitants du Massif armoricain le consomment régulièrement, mais il existe néanmoins des espaces et des groupes sociaux qui ne le mangent guère, soit par choix, soit par contrainte¹⁷³³ [Carte n° 16, p. 113].

¹⁷³² BONNEAU Michel, *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, p. 263-268.

¹⁷³³ Cf. p. 404.

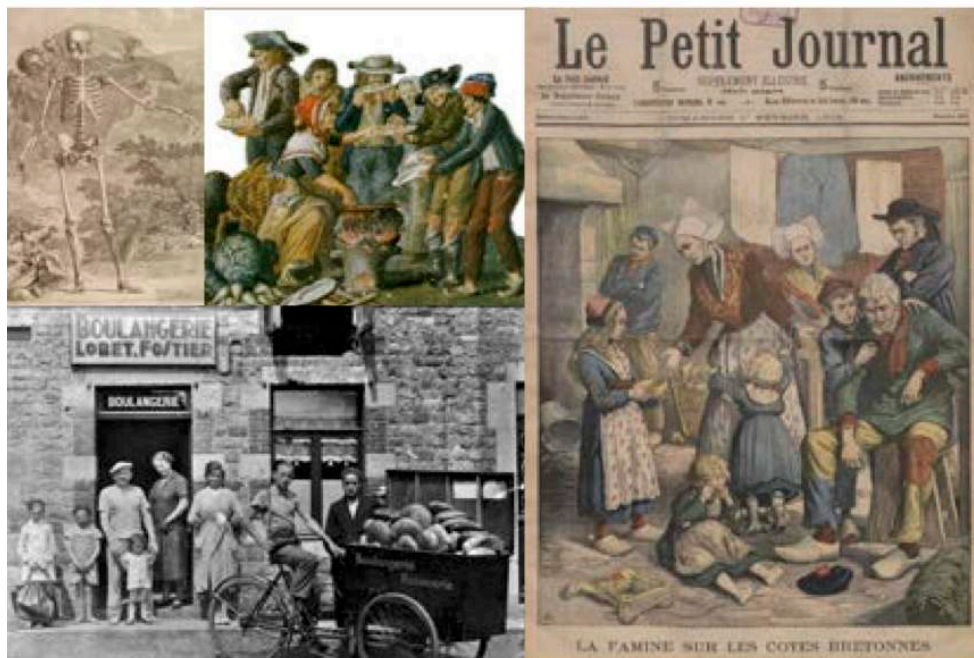


Quatrième partie



LE RÔLE DU SARRASIN DANS L'ATTÉNUATION DES CRISES DE SUBSISTANCES

de l'autoconsommation aux politiques publiques



Chapitre XVII

L'APPORT DE LA DÉMOGRAPHIE HISTORIQUE



Le rôle du sarrasin dans l'atténuation des crises de subsistances peut s'appréhender par l'étude des registres paroissiaux. Le dépouillement et l'analyse du recensement des baptêmes, des mariages et des sépultures permettent d'obtenir une restitution des mouvements démographiques. Si l'on excepte celles dues à la guerre, les surmortalités localisées trouvent leurs origines dans le manque de subsistances et les maladies épidémiologiques. Grâce à une historiographie conséquente et des méthodologies éprouvées, nous disposons d'une vision assez fine des principales crises de subsistances. Les crises retenues pour cette étude comparative reposent à la fois sur ces travaux antérieurs et des éléments archivistiques collectés au cours de cette thèse.

Les crises de subsistances sont le résultat de l'accumulation de mauvaises récoltes dues à une météorologie capricieuse. La plupart du temps, cette situation est aggravée par les agioteurs et une mauvaise gestion des crises de la part de l'État¹⁷³⁴. Le sarrasin est uniquement consommé par les populations qui le cultivent. Il ne fait pas l'objet d'exportation vers d'autres régions et échappe à la spéculation qui touche les céréales. Ce désintérêt économique se révèle être un véritable atout pour les populations qui en disposent. En temps de disette, cette ressource supplémentaire vient très souvent suppléer le manque de céréales. L'apport nutritionnel qu'il procure atténue la malnutrition et donc l'affaiblissement des corps qui entraîne une chute de la fécondité et une hausse de la mortalité. C'est en comparant deux populations aux régimes alimentaires différents, l'une privilégiant le sarrasin et l'autre les céréales, que nous pourrions déterminer si le sarrasin joue un rôle dans l'atténuation des crises de subsistances.

¹⁷³⁴ Ces aspects économiques et politiques sont traités en détail dans les chapitres suivants, consacrés à la gestion des crises de subsistances.

I. Semer pour survivre

Jusqu'au XX^e siècle, le sarrasin est perçu comme une plante de subsistance. Dans certaines régions, il fait partie de ces denrées qui viennent suppléer le manque de céréales durant des crises frumentaires, comme la pomme de terre pour l'Est de la France, la châtaigne pour le Limousin, la Dordogne, les Cévennes et la Corse ou le maïs dans le Sud-Ouest. Ces crises de subsistances sont souvent liées aux phénomènes météorologiques extrêmes qui détruisent les cultures céréalières. Par conséquent, ces aliments dits de subsistance, apparaissent comme salvateurs face aux funestes actions du temps qui ravagent les « bleds » habituellement consommés.

A. Une plante de subsistance

Une récolte supplémentaire

En semant du sarrasin sur la sole de jachère, cette dernière devient productive et l'assolement triennal qui permet habituellement de récupérer deux récoltes (blé de printemps et blé d'hiver) passe ainsi à trois, sans ajouter une sole supplémentaire¹⁷³⁵. De cette façon, les populations qui cultivent du sarrasin possèdent un atout supplémentaire sur celles qui se contentent d'un assolement triennal simple. Toutefois, la différence de rendements entre de riches terres du Bassin parisien et celles du Massif armoricain, ainsi que l'absence de temps de repos, viennent nuancer ce tableau idyllique. Sur une année commune, il n'est pas certain que les paysans du Bocage normand récoltent plus de grains que les plaines de Caen, du Beauvaisis ou du Valois Multien. En revanche, il ne fait aucun doute que cette culture complémentaire joue un rôle non négligeable dans la nutrition des populations du Massif armoricain. Jusqu'au XIX^e siècle, sur les sols acides du Massif armoricain, le sarrasin est la plus productive des cultures¹⁷³⁶. Comme le rappelle Michel Nassiet, la diffusion du blé noir dans le Massif armoricain a très certainement contribué à la reprise démographique du XVI^e siècle¹⁷³⁷. Bien que difficile à démontrer, le rôle du sarrasin sur la hausse démographique de l'Ouest paraît fondé. Mais à cette vision « structurelle », il faut ajouter une dimension plus « conjoncturelle » qui se manifeste durant les crises de subsistances.

¹⁷³⁵ Cf. p. 142.

¹⁷³⁶ Cf. p. 329

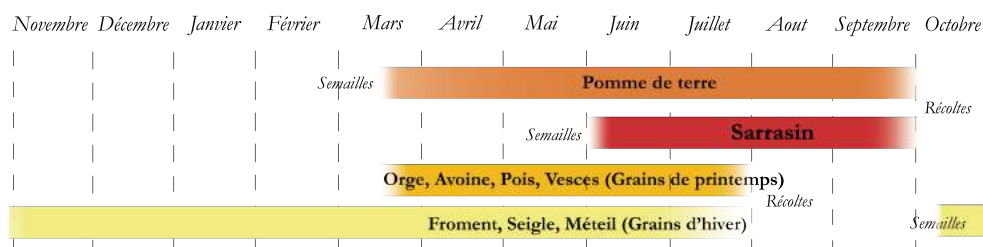
¹⁷³⁷ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 67.

Une plante de rattrapage

Si ses rendements s'avèrent hasardeux face à certains aléas météorologiques, le *Fagopyrum esculentum* reste moins assujéti aux intempéries que les « bleds », grâce à son cycle court et décalé (mai-juin à septembre-octobre). En se concentrant sur la saison estivale, le sarrasin échappe aux possibles tourments du mauvais temps qui sévissent d'octobre à mai. Ainsi, dans la paroisse de Soudan (Loire-Atlantique), le 22 mai 1728, la grêle détruit le quart des cultures emblavées. Les habitants se réjouissent de ne pas encore avoir semé leur blé noir¹⁷³⁸.

La perception du sarrasin comme plante salvatrice face aux caprices du temps ne vient pas de sa résistance aux phénomènes météorologiques, mais de sa capacité à rattraper les destructions des autres cultures en les remplaçant au pied levé. Les céréales se divisent en deux grandes catégories pour ce qui est de leur cycle. D'un côté les « bleds » d'hiver, froment, seigle et méteil, que l'on sème vers le mois d'octobre pour les récolter en juillet. De l'autre, les « bleds » de printemps, essentiellement l'orge et l'avoine, sans oublier les légumineuses telles que les pois et les vesces. Mis en terre au mois de mars, ils se récoltent également vers le mois de juillet.

Figure n° 63 : Calendrier des cycles des cultures



Si des ennuis d'ordre météorologique surviennent entre décembre et mai, il est toujours temps de substituer la culture malmenée par du sarrasin. L'exemple le plus connu reste celui de l'hiver 1709. Marcel Lachiver parle du « miracle de l'orge¹⁷³⁹ ». Les terres accueillant les blés d'hiver sont massivement remplacées par de l'orge dès le mois de mars. Les régions qui n'en possèdent pas ou peu, se tournent vers d'autres cultures printanières. D'ailleurs, Nicolas-Joseph Foucault, intendant de la généralité de Caen, écrit le 30 avril 1709 au contrôleur général

¹⁷³⁸ DUPUIS et CHARVOT, « Journal d'un curé de campagne (1712-1765) », *Annales de Bretagne*, 1889-1890, vol. 5, p. 402. « Les blés noirs, qui n'étaient point encore semés, nous donnaient quelques sujets de nous consoler, par l'espérance que nous avions qu'ils nous dédommageraient. »

¹⁷³⁹ LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, p. 310.

des Finances (Nicolas Desmarets) pour lui indiquer que les seigles, avoines et blés de l'élection de Caen sont perdus et viennent d'être remplacés par de l'orge, de l'avoine de printemps et du sarrasin¹⁷⁴⁰. Quelque temps après, Nicolas Desmarets informe l'intendant du Languedoc que dans certaines régions on sème du sarrasin pour remplacer le froment et qu'il pourrait essayer d'en faire de même¹⁷⁴¹. À Carentan, au XVIII^e siècle¹⁷⁴², un laboureur a ensemencé du froment, puis de l'orge et enfin du sarrasin sur le même champ pour espérer avoir de quoi manger¹⁷⁴³. Les rapports des chevauchées du Domfrontais font également état de ce phénomène de remplacement pour l'année 1740¹⁷⁴⁴. En 1698, dans l'élection de Coutances, les brouillards ont tellement endommagé les seigles que les paysans sont obligés de les couper pour semer du sarrasin à la place¹⁷⁴⁵. À Ussel, dans le Limousin, ce procédé est utilisé lorsque le début de l'été s'avère trop humide.¹⁷⁴⁶ Quelle que soit la région où il est cultivé, régulièrement le blé noir vient suppléer les champs détruits par le mauvais temps¹⁷⁴⁷.

Ainsi, les populations qui cultivent et consomment du sarrasin devraient moins souffrir des disettes qui résultent uniquement des mauvaises récoltes céréalières. De nombreux témoignages d'intendants ou de subdélégués corroborent cette hypothèse. En 1684, l'intendant de Caen écrit au contrôleur général des finances pour lui indiquer que sa généralité est sauvée de la disette grâce à la récolte des sarrasins¹⁷⁴⁸. De même, en 1697, René Le Feuvre de la Falluère, premier président du parlement de Bretagne, informe le contrôleur général des finances que la récolte de blé noir est abondante et qu'elle vient suppléer celle des céréales¹⁷⁴⁹. Ces quelques exemples de la fin du XVII^e siècle attestent des bienfaits du sarrasin en tant que plante de remplacement. Par

¹⁷⁴⁰ BOISLISLE (de) Arthur Michel, BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces : Tome troisième 1708 à 1715*, Paris, Imprimerie Nationale, 1897, vol. 3, p. 118.

¹⁷⁴¹ *Ibid.*, p. 117 (Correspondance entre M. Turgot, intendant à Tours et le contrôleur général en 1709). « Je ne sais s'il y en a en Languedoc [du sarrasin] ; apparemment on en trouverait dans les pays de montagne, comme les Cévennes et les Boutières, dans le Gévaudan et le Velay. Il a apparence que les terres à froment du haut Languedoc rendraient abondamment de cette espèce de semence, et ce serait au moins la nourriture des peuples de la campagne pendant l'année prochaine et une partie de celle-ci. »

¹⁷⁴² Malheureusement l'auteur ne donne pas plus de précisions sur la date et la source.

¹⁷⁴³ DUVAL Michel, « L'élection de Carentan du milieu du XVII^e au milieu du XVIII^e. Étude d'histoire sociale » dans *À travers la Normandie des XVII^e et XVIII^e siècles*, Caen, Michel Caillard, Marcel Duval, Philippe Guillot, Mary Claude Gricourt, 1963, p. 234.

¹⁷⁴⁴ Arch. dép. Orne, C808, Rapport des chevauchés pour l'élection de Domfront, 1740.

¹⁷⁴⁵ Arch. nat., G7/215, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen*, 1698.

¹⁷⁴⁶ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 57-76.

¹⁷⁴⁷ Cf. p. 242

¹⁷⁴⁸ Arch. nat., G7/213, *Compte rendu de la visite de la généralité de Caen*, 17 novembre 1684

¹⁷⁴⁹ BOISLISLE (de) Arthur Michel, BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, vol. 3, p. 465.

conséquent, nous devrions observer les effets de ce phénomène sur la démographie de ces régions. Si la culture et la consommation de sarrasin permettent aux populations du Massif armoricain de mieux supporter les crises de subsistances, l'affaiblissement des corps et l'emprise des maladies qui en découlent ne devraient pas se concrétiser par une hausse de la mortalité et une baisse des naissances.

Un avantage économique

L'autre avantage de cette denrée nourricière, c'est son prix et le peu d'intérêt qu'elle suscite de la part des acteurs du commerce national ou international. Cultivé, puis vendu localement, le sarrasin ne fait pas l'objet d'exportations vers d'autres régions ou pays¹⁷⁵⁰. Sa principale fonction est de nourrir le peuple, alors que le froment est prioritairement vendu sur les marchés pour récupérer l'argent nécessaire pour payer les impôts, les fermages, les fournisseurs ou rembourser leurs dettes¹⁷⁵¹. D'ailleurs pour faciliter les démarches, dans la ville de Mortain, le bureau de la recette des tailles est ouvert le jour du marché¹⁷⁵². Le sarrasin n'est pas directement concerné par les éléments macroéconomiques, puisque sa production est principalement dévolue à l'autosuffisance alimentaire et les

¹⁷⁵⁰ Arch. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731. Élection de Caen : « Orge, sarrasin et avoine sont consommés et on exporte peu de ces grains » ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1669, *Tableau de l'exportation des grains et légumes de Bretagne vers d'autres régions*, décembre 1762 ; Arch. dép. Finistère, 6M908, *Expédition de grains par le département du Finistère pendant les années 1814, 1815 et 1816*. Aucune trace de blé noir ; LANGLET Philippe, « Les principaux courants commerciaux du port de Saint-Malo en 1681 et 1682 », *Annales de Bretagne*, 1957, vol. 64, n° 3, p. 275-327. Aucune trace de sarrasin ; LEJEUNE J., « Le port de Pontrieux », *Annales de Bretagne*, 1932, vol. 40, n° 3, p. 451. « Les environs de Pontrieux exportaient dans la proportion suivante : blé 35 à 40 %, avoine 50 à 55 %, orge 10 %, sarrasin 1 à 2 % »

¹⁷⁵¹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Redon*, 11 janvier 1738. « Le paysan et le menu peuple le consomment [le blé noir] pour leur nourriture et celles de leurs bestiaux [...] il regarde les autres grains que comme un secours que la nature leur fournit pour payer leurs fermes, leurs fourrages, leurs capitations et leurs autres subsides. » ; Arch. dép. Calvados, C2703, *État de la situation des récoltes dans l'Élection d'Avranches*, 1756. « Car le sarrasin est la nourriture du paysan qui vend le seigle et n'en consomme qu'à défaut de sarrasin » ; Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Contances*, 18 juin 1764. « La seconde espèce de culture est en froment qu'on sème après la récolte du sarrasin et dont le produit qui est la plus grande ressource du fermier est employé à payer le prix du fermage. » HAMON Joseph, *La vie municipale dans les communes du canton de Passais pendant la Révolution*, Rennes, Oberthur, 1909, p. 136. « Plusieurs particuliers se proposent de vendre du froment pour ne consommer que leur sarrasin. » ; PERRIN Olivier Stanislas, BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (2)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 1. « Le froment, le plus nourrissant des grains connus, et le seul précisément dont ne se nourrisse pas un Breton. C'est pour la ville qu'il l'arrose de ses sueurs ; son froment s'y vend en totalité, et s'il en conserve, c'est tout juste ce qu'il faut pour célébrer, avec du pain blanc, les événements extraordinaires et les grandes époques de la vie. »

¹⁷⁵² PERRICHET Marc, « Les receveurs des tailles de la généralité de Caen, 1661-1715 » dans Françoise Bayard (éd.), *Les finances en province sous l'Ancien Régime*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2000, p. 57.

marchés locaux. Cette indépendance se retrouve également dans ses rendements. Une mauvaise récolte de blés d'hiver ou de printemps n'induit pas nécessairement le même résultat pour le sarrasin et inversement. Ainsi, les variations de prix peuvent être discordantes entre céréales et sarrasin.

Dans les mercuriales du XVIII^e siècle, les calculs de coefficients de corrélation entre le froment et les autres grains placent toujours le sarrasin comme la denrée la moins corrélée au froment¹⁷⁵³. Faible, mais systématique, cette différence prouve que le sarrasin est moins dépendant du froment que le seigle et l'orge. Ce phénomène est encore plus prégnant au XIX^e siècle avec la libéralisation complète du commerce des grains d'un point de vue national et international¹⁷⁵⁴. Lorsque les prix du froment et du seigle se retrouvent affectés par l'importation massive de blé étranger à bas coût, celui du sarrasin reste pratiquement inchangé [annexes n° 67, 68 & 69]. Quant aux interactions entre le prix du froment et celui du sarrasin, elles sont loin d'être unilatérales. Les rendements du sarrasin peuvent également influencer le prix des céréales. L'insuffisance de blé noir oblige les consommateurs à se tourner vers les céréales et engendre une hausse de leur prix¹⁷⁵⁵. Inversement, l'arrivée d'une bonne récolte de sarrasin peut générer un glissement des acheteurs de céréales vers le sarrasin, dans la mesure où ce dernier est moins cher. Or, si la demande en céréales baisse, l'offre est plus difficile à écouler et les vendeurs sont obligés de baisser leurs prix pour y arriver. Par conséquent, le sarrasin peut également influencer à la baisse le prix des

¹⁷⁵³ Corrélation pour les mercuriales de Coutances (Manche) 1684-1778 : froment-sarrasin = 0,90, froment-seigle = 0,96, froment-orge = 0,95. Corrélation pour les mercuriales de Laval (Mayenne) 1662-1789 : froment-sarrasin = 0,90, froment-seigle = 0,95. Corrélation pour les mercuriales de Domfront (Orne) 1753-1773 : froment-sarrasin : 0,90, froment-seigle : 0,93.

¹⁷⁵⁴ Corrélation pour les mercuriales d'Avranches (Manche) 1806-1900 : froment-sarrasin = 0,81, froment-seigle = 0,92, froment-orge = 0,86. Bibliothèque municipale d'Avranches, fonds ancien. Corrélation pour les mercuriales du Calvados 1812-1900 : froment-sarrasin = 0,68, froment-seigle = 0,88, froment-orge = 0,78. p.

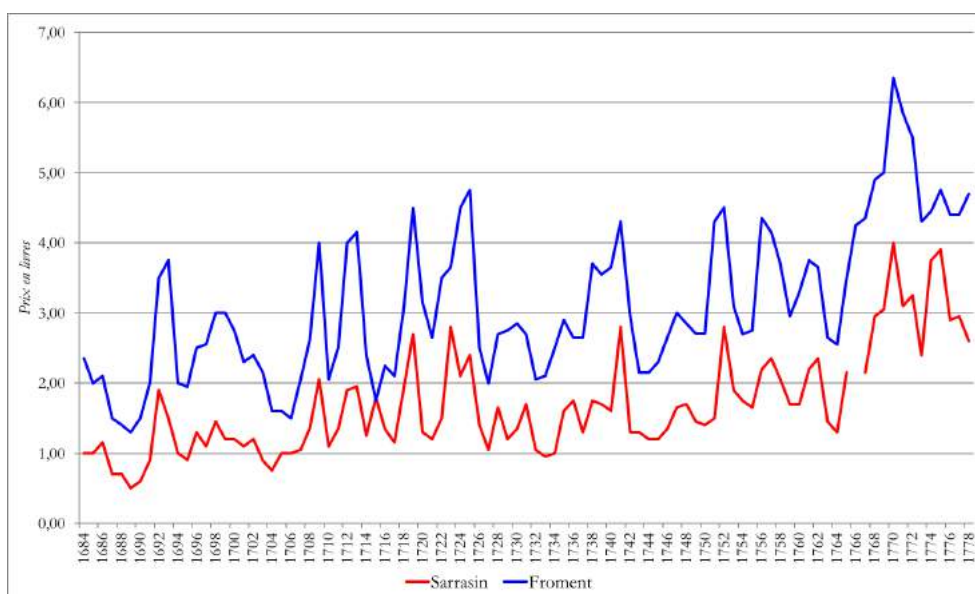
¹⁷⁵⁵ Arch. dép. Orne, C808, *Observation sur l'état des récoltes de l'élection de Domfront*, 17 juillet 1751. « Il pourrait arriver que le bled blanc augmente de prix, rapport que le bled noir a manqué et que ce bled est pour la plus grande partie la nourriture des gens de campagne. » ; Arch. dép. Calvados, C278, *Production du sol, grains, fruits, légumes et autres productions du sol dans l'élection de Caen en 1731. Annoté de comparaisons pour l'année 1764, 1764*. « La valeur du froment règle ordinairement celle des autres grains comme méteils, seigle, orge et sarrasin et leurs prix sont toujours proportionnés, il est cependant à observer que le froment qui a été fort abondant cette année serait à meilleur marché si la récolte des petits grains avait partiellement réussi, mais la sécheresse les a fait manquer à la réserve du sarrasin ce qui cause une plus grande consommation de froment et en maintient le prix » ; Arch. nat., G7/216, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen, 1706*. « La sécheresse ayant causé une grande stérilité dans la récolte des bleds noirs, dont les habitants de cette élection [Vire] font leur principale nourriture [...], étant obligés d'acheter d'autres grains pour leur subsistance » ; DUVAL Louis, « (4) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1900, XIX, n° 2, p. 117. 26 octobre 1741 : « Les sarrasins, qui font aussi la principale récolte de l'élection de Domfront et d'une partie de celle d'Alençon, Argentan et Falaise, n'ont pas produit une demie année commune, ce qui fera enchérir le bled dans les marchés. »

céréales,¹⁷⁵⁶.

Sous l'Ancien Régime, le sarrasin est l'un des grains les moins chers sur les marchés. L'orge et l'avoine sont parfois plus abordables, mais pour une bonne partie du Massif armoricain, ces deux céréales sont moins consommées que le blé noir. À titre d'exemple, en 1741, dans la vicomté de Domfront, le boisseau du meilleur froment vaut 5 livres et 10 sols et le froment commun 5 livres, alors que celui du meilleur sarrasin est à 3 livres et 5 sols et le sarrasin commun à 2 livres¹⁷⁵⁷. À la fin du XVIII^e siècle, le sarrasin coûte 40 à 50 % de moins que le froment¹⁷⁵⁸. À Coutances, entre 1684 et 1778, le prix moyen du froment est pratiquement le double de celui du sarrasin [Figure n° 64].

Figure n° 64 : Mercuriale du marché de Coutances pour le sarrasin et le froment (1684-1778)

Source : DESCHAMPS DE VADEVILLE, « Tableaux des apprécies de différentes denrées vendues au marché de Coutances de 1684 à 1778 », *Mémoire de la société académique du Cotentin*, 1877, II, p. 225-247.



Les exemples pourraient être multipliés, mais le résultat serait toujours identique, que ce soit en Bretagne ou en Normandie, le sarrasin est une denrée beaucoup moins chère que le froment ou le seigle¹⁷⁵⁹. De plus, en Normandie,

¹⁷⁵⁶ DUPUIS et CHARVOT, « Journal d'un curé de campagne (1712-1765) », *Annales de Bretagne*, 1889, vol. 5, p. 407. « La récolte du blé seigle et du blé noir a été assez bonne, ce qui a fait beaucoup diminuer le prix des grains pour la consolation des pauvres. »

¹⁷⁵⁷ Arch. dép. Orne, 16J1, *Appréciés des grains de la vicomté de Domfront*, 1741.

¹⁷⁵⁸ Arch. dép. Orne., L638, L639, L641, *Mercuriales du marché de Domfront*, 1794-1796

¹⁷⁵⁹ Annexes n° 67, 68, 69 & 70

l'usage du moulin banal n'est pas obligatoire pour le sarrasin. C'est pour cette raison que les inventaires après décès regorgent de « moulins d'acier » ou « moulins de carreau » propres à la mouture de cette polygonacée¹⁷⁶⁰. Ainsi, le sarrasin n'est pas concerné par la taxe qu'il faut payer aux meuniers¹⁷⁶¹. De même, la quotité de la dîme de blé noir est moins importante que celle du froment. Dans le bailliage de Domfront, ainsi qu'une partie de ceux de Falaise, Argentan et Alençon, l'avantage est encore plus important puisque le sarrasin est exempté de dîme, s'il est semé sur la première sole¹⁷⁶². Dans le Houlme, il ne fait aucun doute que la culture du sarrasin est un avantage économique pour ses populations.

B. *Le corps humain, témoin d'une malnutrition*

Un régime alimentaire fondé sur les « bleds »

On peut lire tout et son contraire sur la capacité du sarrasin à nourrir les hommes. Quelle que soit l'époque, les avis divergent et s'affrontent ; d'un côté ceux qui jurent que le sarrasin est une denrée nourrissante¹⁷⁶³ et de l'autre, leurs détracteurs¹⁷⁶⁴. Ces témoignages reposent sur des avis subjectifs et non sur des

¹⁷⁶⁰ Pour la Bretagne, la situation est plus contractée au XVIII^e siècle, avec la reprise seigneuriale et les nombreux procès pour utilisation illégale de moulin à bras.

¹⁷⁶¹ La plupart du temps, les meuniers s'octroient une partie de la farine qu'ils moulent pour se rétribuer.

¹⁷⁶² Arch. dép. Orne, C700, *Observations sur le mémoire présenté au Roy au non général des curés du Bailliage de Domfront dans le cadre du procès entre les paroissiens et certains curés sur l'établissement de la dîme de sarrasin*, 1765.

¹⁷⁶³ BENOIT Philippe-Martin-Narcisse, JULIA DE FONTENELLE Jean-Sébastien-Eugène, *Manuel complet du boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulins. Partie 2*, 3^e édition., Paris, La librairie encyclopédique de Roret, 1836, vol. 2, p. 358 : « Le sarrasin converti, soit en pain, soit en galettes, est d'ailleurs sain, nourrissant et d'assez facile digestion. » ; LECOEUR Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-Similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, vol. 2, p. 133 : « Pour six ou sept sous en plus, on peut venir à bout du plus vigoureux appétit. » ; PERRIN Olivier Stanislas, BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique (2)*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 105. « Une lourde bouillie de sarrasin, dont le grand mérite est de peser assez sur l'estomac pour qu'on ne le sente vide de nouveau qu'au bout d'un certain nombre d'heures. » ; GALERON Frédéric, BRÉBISSE et DESNOYERS, *Statistique de l'arrondissement de Falaise*, Falaise, Brée l'aîné, 1829, p. 148. Village de Grainville dans l'arrondissement de Falaise : « Cette bouillie est plus nourrissante que délicate. ».

¹⁷⁶⁴ DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, p. 319 : « De la farine de dragée aux chevaux [le sarrasin] on en fait de la bouillie avec eau & des gâteaux [...] toutesfois ilz ne nourrissent guere [...] Le pain d'icelle nourrist bien peu & n'est guere convenable à la personne. » ; PARMENTIER Antoine Augustin, *Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain*, Paris, Imprimerie royale, 1778, p. 574 : « Qu'il soit sain, nourrissant & fort susceptible de se digérer : il n'est pas moins vrai de dire, n'en déplaît à ceux qui le préfèrent au froment & qui prétendent qu'il est plus substantiel que le pain de seigle, d'orge et de blé de Turquie... » ; LA BERGERIE (de) Jean-Baptiste Rougier, *Traité d'agriculture pratique : ou Annuaire des cultivateurs du département de la Creuse et des pays circonvoisins*, Paris, La feuille du cultivateur, 1795, p. 144 : « Une mesure de 20 livres de seigle fait plus d'effet que 40 livres de blé noir ; 1 livre de pain de seigle fait plus que 4 livres de galettes » ; BERNIER Paul-Dominique, *Essai sur le tiers-état rural, ou les Paysans de Basse-Normandie au XVIII^e siècle : thèse pour le doctorat, présentée à la Faculté des lettres de Caen*,

données tangibles. En réalité, il n'existe aucune différence significative entre la farine de sarrasin et celles des céréales. Toutes ces farines procurent, plus ou moins, la même quantité d'énergie à leurs consommateurs¹⁷⁶⁵. Bien sûr, il existe des différences dans la composition des nutriments (protéines, glucides, lipides), mais en cas de famine la priorité est de trouver suffisamment de calories pour alimenter le corps. Par conséquent, ce ne sont pas les denrées en elles-mêmes qui font la différence, mais la présence ou non de ces dernières. Sachant que sous l'Ancien Régime l'alimentation de 90 % des Français repose sur les « bleds » (froment, seigle, orge, avoine, sarrasin, maïs, etc.), il est essentiel que leurs récoltes soient abondantes pour éviter une disette ou une famine. Une récolte médiocre peut être atténuée par les stocks des autres années ou l'importation de grains, mais une succession de mauvaises récoltes peut rapidement devenir synonyme d'hécatombe. En 1693-1694, les mauvaises récoltes sont responsables d'une mortalité, proportionnellement, quatre fois plus élevée que durant la Première Guerre mondiale¹⁷⁶⁶.

Fécondité, natalité et mortalité : des indicateurs de malnutrition

Si le lien entre malnutrition et mortalité paraît évident, la question de la baisse de la natalité, et donc de la fécondité, mérite de plus amples explications. Dès 1946, Jean Meuvret remarque un lien de causalité entre crises de subsistances et baisse de la natalité¹⁷⁶⁷. Quelques années plus tard, Pierre Goubert fait le même constat et s'interroge sur les causes de cette dénatalité¹⁷⁶⁸. Dans un premier temps, ce phénomène est expliqué par une baisse de l'appétit sexuel et une volonté de décaler les naissances à des jours plus heureux. Dans un second temps, une hypothèse plus vraisemblable est avancée : le rôle de l'aménorrhée de famine¹⁷⁶⁹. L'aménorrhée de famine correspond à l'absence de règles menstruelles dues à une carence en graisses et protéines. Une sous-alimentation

Thèse de doctorat, Université de Caen, Caen, 1891, p. 51 : « De plus, la bouillie gonfle et ne calme que passagèrement l'appétit. "Ventre de bouillie ne dure qu'une heure et demie". ».

¹⁷⁶⁵ Pour 100 grammes de farine : blé dur = 339 kcal, sarrasin = 343 kcal, seigle = 338 kcal, avoine = 389 kcal. Ces données proviennent de la table de composition nutritionnelle de l'USDA (*United States Department of Agriculture*).

¹⁷⁶⁶ LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, p. 206.

¹⁷⁶⁷ MEUVRET Jean, « Les crises de subsistances et la démographie de la France d'Ancien Régime », *Population*, 1946, vol. 1, n° 4, p. 643-650.

¹⁷⁶⁸ GOUBERT Pierre, « Une richesse historique : les registres paroissiaux », *Annales d'histoire économique et sociale*, 1954, n° 3, p. 92.

¹⁷⁶⁹ GOUBERT Pierre, *Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730 : contribution à l'histoire sociale de la France du XVII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1982, vol. 2, p. 49-50 (1^{re} édition en 1960) ; LE ROY LADURIE Emmanuel, « L'aménorrhée de famine (XVII^e-XX^e siècles) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1969, vol. 24, n° 6, p. 1589-1601.

provenant d'une famine ou d'une disette peut engendrer une perte du tissu adipeux et une carence protéinique. Par ailleurs, à partir d'un certain seuil de malnutrition, le corps met en place un mécanisme de défense en refusant de dépenser l'énergie nécessaire pour créer, puis détruire le tissu utérin. Par conséquent, une famine ou une disette qui dure plusieurs mois peuvent être responsables d'une chute de la natalité.

Au cours d'une crise de subsistances généralisée, si une région ne subit pas une chute de sa natalité, alors qu'une seconde est fortement touchée, c'est qu'il existe une différence non négligeable dans leur régime alimentaire. Les paroisses natalistes ont soit obtenu une bonne récolte, soit trouvé un moyen de combler ce manque. Bien entendu, ce postulat convient tout aussi bien pour le taux de mortalité dû à la malnutrition. Néanmoins, puisque l'aménorrhée est un système de défense du corps féminin face aux carences alimentaires, pour économiser l'énergie nécessaire à sa survie, la baisse de la natalité due à l'absence de fécondité doit se manifester avant la hausse de la mortalité. Par conséquent, il est possible d'établir des différences dans l'interprétation des soldes démographiques négatifs. Si cette situation est uniquement liée à une baisse de la natalité, la crise est moins importante que si l'on observe à la fois une baisse de la natalité, suivie d'une hausse de la mortalité. À l'inverse, si seule la surmortalité est présente, il n'est pas certain qu'il s'agisse d'une crise de subsistances. Ce pourrait tout aussi bien être une mortalité imputable aux seules maladies épidémiologiques. L'apport des témoignages et de l'historiographie des crises permet de faire la part des choses. Si deux régions voisines sont victimes des mêmes fléaux naturels, comment expliquer la différence significative de mortalité et de natalité ? À en croire les témoignages précédemment cités, le sarrasin serait en mesure de faire la différence.

Toutefois, pour mesurer convenablement le rôle nutritionnel du sarrasin durant les crises de subsistances, il nous faut comparer les effets d'un régime alimentaire majoritairement tourné vers ce dernier, à celui d'une population entièrement dépendante des céréales.

II. Vivre avec ou sans sarrasin : étude démographique comparative

A. *Quelle méthodologie ?*

Zones d'étude et des bornes chronologiques

Pour que cette comparaison soit efficiente, il est essentiel de choisir deux échantillons de population physiquement rapprochés. Ainsi, les biais météorologiques, voire climatiques sont considérablement réduits. Les généralités de Caen et d'Alençon ont la particularité d'être à cheval sur le Massif armoricain, connu pour être une terre de sarrasin, et sur le Bassin parisien, entièrement dévolu à la culture des céréales. Pour des questions de commodité le territoire de l'actuel département de l'Orne a été privilégié¹⁷⁷⁰. Situés sur le Massif armoricain, le Domfrontais et le Pays d'Houlme (ensemble connu aujourd'hui sous le nom de Pays du Bocage ornais) cultivent une grande quantité de sarrasin qu'ils consomment sous différentes formes¹⁷⁷¹. À l'opposé, la partie orientale du département, autour de l'Aigle, Mortagne-au-Perche et Bellême, repose sur les terres alcalines du Bassin parisien [Carte n° 31]. L'alimentation y est entièrement tournée vers les céréales telles que le froment, le seigle, le méteil et l'orge¹⁷⁷². La nature du sol n'est pas le seul élément qui différencie l'est et l'ouest de ce département. Bien que proches, des différences climatiques (pluviométrie et température) sont également à prendre en considération¹⁷⁷³ [Carte n° 32].

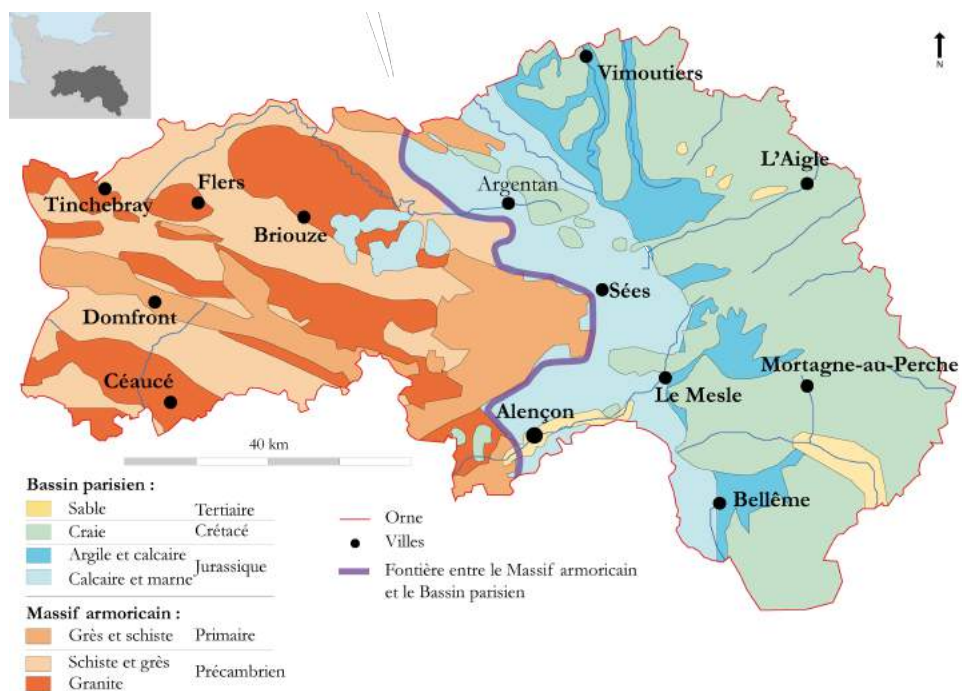
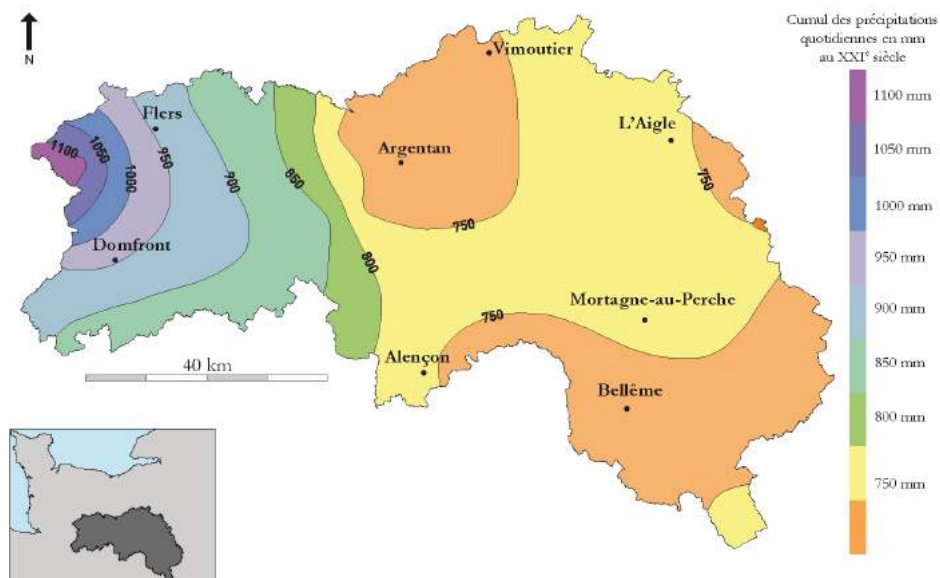
¹⁷⁷⁰ Le département du Calvados avec d'un côté le Bocage virois et de l'autre la plaine de Caen aurait tout aussi bien pu convenir. Cependant, les archives en lignes étaient payantes et une partie des BMS de l'Orne occidentale ont été dépouillées par Jean-Pierre Bréard, membre de la Société Historique et Archéologique de l'Orne et généalogiste amateur passionné et passionnant. Je le remercie à nouveau pour m'avoir fait parvenir ses travaux et avoir répondu à mes nombreux courriels.

¹⁷⁷¹ Arch. nat., G7/73, *État sommaire de la généralité d'Alençon*, 1698. « Le païs d'Houlmes situé entre Domfront et Falaise est le plus montueux de toutes la province et le plus mauvais terroir. Les terres sur les hauteurs n'y produisent que des seigles et du bled noir appelé sarrasin, très peu d'avoine et d'autres menus grains, et point de froment. »

¹⁷⁷² Arch. nat., F11/450, *Tableau des terresensemencées dans le district de Mortagne*, 1794 ; DUVAL Louis, *L'Agriculture dans la généralité d'Alençon au XVIII^e siècle*, Alençon, A. Laverdure, 1910, 36 p. Compte rendu présenté par l'intendant de la généralité d'Alençon, Lallemand de Lévis, au contrôleur général, le 14 juillet 1727. « L'élection de Mortagne, comprend presque toute la province du Perche. Les terres sont bien travaillées et ensemencées en froments, seigles, orges, avoines, pois et lentilles. »

¹⁷⁷³ Arch. nat., G7/73, *État sommaire de la généralité d'Alençon*, 1698. « Le climat de tous ce païs est assez tempéré cependant, il est plus froid que chaud à mesure qu'il approche de la mer »

Carte n° 31 : Géologie du département de l'Orne

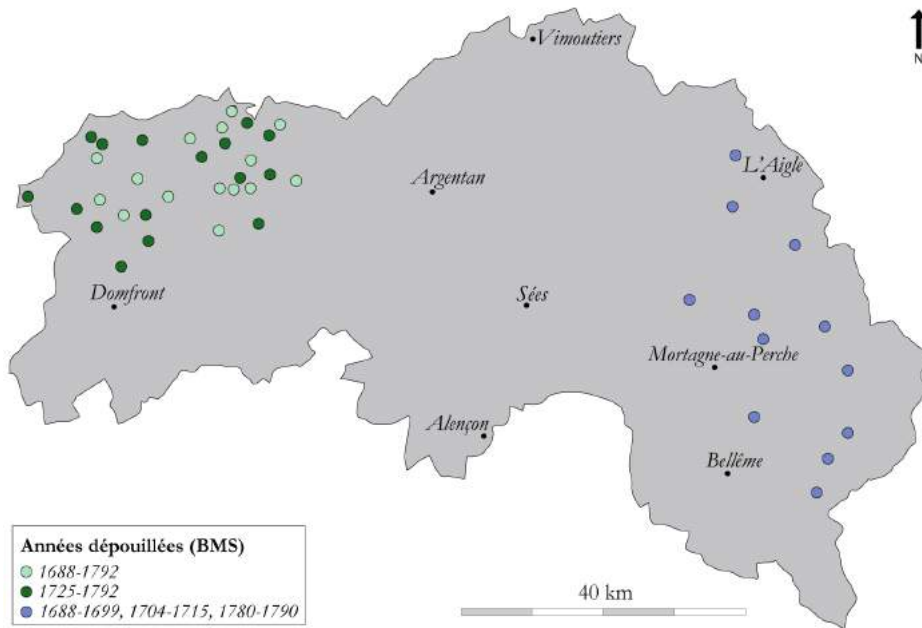
Carte n° 32 : Pluviométrie du département de l'Orne au XXI^e siècle

Le choix des paroisses dépend avant tout de la disponibilité des données pour la période retenue : 1688-1790. La sélection du *terminus a quo* est guidée par la volonté d'inclure la crise de 1693-1694 et l'absence de données suffisantes pour les années antérieures. L'analyse de la crise de l'avènement (1661-1662) paraissait difficile en raison du manque d'informations pour cette région. Par ailleurs, la tenue des registres en double exemplaire et leur standardisation après l'ordonnance de Saint-Germain-en-Laye (1667) facilitent grandement le travail de dépouillement. Quant au *terminus ad quem*, déterminé de façon arbitraire dans un premier temps (1792), il s'est révélé particulièrement intéressant après avoir fait la découverte d'une crise beaucoup plus marquée à l'ouest qu'à l'est dans les années 1785.

Les deux grandes crises du règne de Louis XIV (1693-1694 et 1709-1710) ont été préalablement retenues pour deux raisons. De prime abord, l'ouvrage *Les années de misère* de Marcel Lachiver a permis à toute une génération, dont je fais partie, de découvrir les moindres rouages de ces deux grandes crises frumentaires. De plus, la rencontre d'Erwan Néel, étudiant en Master durant mes premières années de doctorat, m'a ouvert la voie, puisque nous nous sommes liés d'amitié autour d'une première étude démographique comparant l'ouest et l'est ornaux au cours de la première moitié du XVIII^e siècle. Ainsi, nous avons déjà observé une forte disparité entre le pays d'Houlme et le Perche durant ces deux crises. Fort de ce constat, une nouvelle enquête plus conséquente fut entreprise sur ces deux mêmes espaces. Dans le pays d'Houlme, une quinzaine de paroisses ont été dépouillées pour les années 1688 à 1792, ainsi que quinze autres pour la période 1725-1792¹⁷⁷⁴ [Carte n° 33]. Ce premier dépouillement a permis de mettre en exergue l'année 1785 qui s'avère particulièrement difficile pour cet espace. Trois périodes furent donc retenues pour mettre en œuvre une étude comparative entre ces deux régions : 1693-1794, 1709-1710, et l'année 1785. C'est pourquoi une douzaine de paroisses furent également dépouillées dans le Perche pour les années 1688-1699, 1704-1715 et 1780-1790¹⁷⁷⁵ [Carte n° 33]. Le choix de ces intervalles n'est pas le fruit du hasard, mais celui d'une longue réflexion méthodologique.

¹⁷⁷⁴ Athis-de-l'Orne, Bellou-en-Houlme, Chanu, La Chapelle-Biche, Craménil, Durcet, Frênes, La Lande-Patry, La Lande-Saint-Simeon, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert, La Selle-la-Forge, Sainte-Honorine-Guillaume, Sainte-Opportune. Dans un second temps, une quinzaine de paroisses supplémentaires ont été dépouillées, mais uniquement pour les années 1725-1792, afin de conforter une hypothèse de travail sur l'année 1785 : Briouze, Caligny, Chapelle-au-Moine, Chênedouit, Clairefougère, La Forêt Auvray, Le Châtellier, Les Tourailles, Montsecret, Ronfeugeraie, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Christophe-de-Chaulieu, Saint-Cornier-landes, Saint-Philibert-sur-Orne, Taillebois.

¹⁷⁷⁵ Feings, Ecorcei, Bivilliers, Irai, Moulicent, Le Mage, Dorceau, Verrières, Berd'huis, Mauves-sur-Huisne, Saint-Ouen-de-Séchouvre, Saint-Symphorien-des-Bruyères

Carte n° 33 : Paroisses de l'Orne dont les registres paroissiaux ont été dépouillés*Source : Arch. dép. Orne, BMS, 1688-1790**Comment différencier l'intensité des crises*

Pierre Goubert définit une crise démographique par le doublement annuel de décès et une baisse des conceptions d'un tiers¹⁷⁷⁶. Toutefois, cette approche quelque peu « binaire » ne permet pas de mesurer l'importance des crises. En 1975, Thomas H. Hollingsworth propose une formule pour calculer un indice des crises, mais malheureusement celui-ci fait intervenir les effectifs des populations¹⁷⁷⁷. Or, l'historien ne dispose pas toujours de ce type de donnée pour l'Ancien Régime. Finalement, mieux vaut se tourner vers les travaux de Jacques Dupâquier pour trouver une méthode d'analyse et de comparaison des crises

¹⁷⁷⁶ GOUBERT Pierre, *Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730 : contribution à l'histoire sociale de la France du XVII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1982, vol. 2, p. 51.

¹⁷⁷⁷ CHARBONNEAU Hubert et LAROSE André (éds.), *The great mortalities : methodological studies of demographic crises in the past*, Union internationale pour l'étude scientifique de la population, Liège, Belgique, Ordina Editions, 1979, 373 p.

démographiques¹⁷⁷⁸. Outre l'utilisation d'un indice pour classer les crises entre elles, Jacques Dupâquier introduit l'usage de l'écart-type. Pour mesurer la dispersion moyenne des décès, il mesure les écarts de chacun de ces décès avec la moyenne de l'ensemble, puis calcule une moyenne de tous ces écarts. Cette méthode permet de calculer un écart-type. Concernant la période de référence, l'auteur avait choisi les dix années antérieures à l'année ou les années de crise.

$$I_i = \frac{x_i - (\frac{1}{10} \sum_{i=1}^{i-10} x_i)}{\sqrt{\frac{1}{10} \sum_{i=1}^{i-10} (x_i - \frac{1}{10} \sum_{i=1}^{i-10} x_i)^2}}$$

i : Année calculée

I : Indice

x_i : Nombre de décès de l'année i

Enfin, il met en place un référentiel :

- Indice compris entre 1 et 2 = crise mineure
- Indice compris entre 2 et 4 = crise moyenne
- Indice compris entre 4 et 8 = crise forte
- Indice compris entre 8 et 16 = crise majeure
- Indice compris entre 16 et 32 = super-crise

Le principal défaut de cette méthode repose sur le choix de la période de référence. Les dix années qui précèdent une crise (soit t^{10}) ne peuvent être considérées comme, *a priori*, « normales » (A.). Si une autre crise sévit durant cette période, le résultat en est fortement dépendant. Le constat est d'ailleurs le même avec une période de référence de t^{+10} (B.). Jacques Dupâquier avait déjà émis des réserves sur ce choix de dix années et proposait de prendre les cinq années qui précèdent la crise, ainsi que les cinq années qui la suivent¹⁷⁷⁹. Il est statistiquement moins probable que deux crises se suivent dans un intervalle de cinq ans. Cependant, reste à prendre en compte le phénomène de rattrapage qui survient parfois après une forte crise. Pour atténuer les années extrêmes

¹⁷⁷⁸ DUPÂQUIER Jacques, *La population rurale du Bassin Parisien à l'époque de Louis XIV*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 1979, vol. 1, p. 248-250.

¹⁷⁷⁹ *Ibid.*, p. 249. « Nous avons essayé une autre méthode en retenant comme base de référence, non les dix années antérieures, mais la période encadrant (cinq années avant et cinq années après) en ménageant cependant un « trou » autour de l'année étudiée, pour éviter les perturbations provoquées dans le calcul par les crises à cheval sur les deux années successives. »

(positivement ou négativement), la solution la plus simple est de remplacer l'utilisation de la moyenne ($\bar{x}$) par la médiane (Me), puisque celle-ci a pour principe de laisser de côté les valeurs extrêmes (C.).

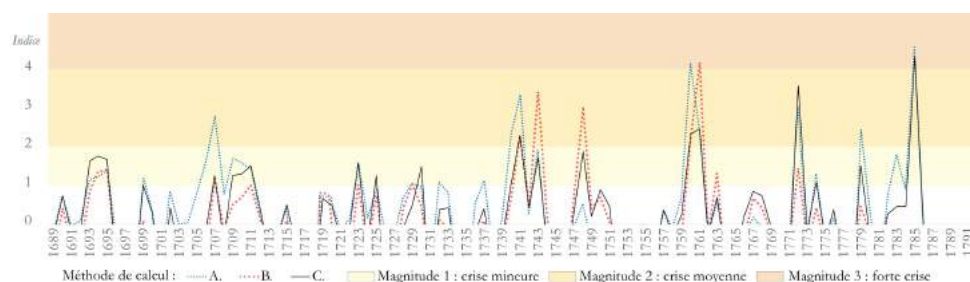
A. $I_i \frac{x_i - (\frac{1}{10} \sum_i^{i-10} x_i)}{\sqrt{\frac{1}{10} \sum_i^{i-10} (x_i - \frac{1}{10} \sum_i^{i-10} x_i)^2}}$	B. $I_i \frac{x_i - (\frac{1}{10} \sum_i^{i+10} x_i)}{\sqrt{\frac{1}{10} \sum_i^{i+10} (x_i - \frac{1}{10} \sum_i^{i+10} x_i)^2}}$
C. $I_i \frac{X_i - Me}{\sqrt{\frac{1}{5} \sum_i^{i-5} (X_i - \frac{1}{5} \sum_i^{i-5} X_i)^2 + \frac{1}{5} \sum_{i+1}^{i+5} (X_i - \frac{1}{5} \sum_{i+1}^{i+5} X_i)^2}}$ Avec $Me = \sum_i^{i-5} x_i + \sum_{i+1}^{i+5} x_i$	

B. Quels résultats ?

Pays d'Houlme et Perche, des situations antinomiques

Figure n° 65 : Indice des crises dans l'Orne occidentale (1788-1792)

Source : Arch. dép. Orne, BMS. (Cf. Bibliographie)



Les crises de 1693-1694 et 1709-1710 apparaissent donc comme mineures. Sur plus d'une centaine d'années, seules quelques crises moyennes et une crise forte ont touché cette région ; aucune crise « majeure » ou « super-crise ».

Certains de ces petits pics de mortalité sont dus à des épidémies très localisées et non à des problèmes de récolte. Ainsi, en 1719, la hausse de la mortalité et la baisse de conception est ressentie uniquement dans trois paroisses sur quinze. À Bellou-en-Houlme, la crise est tellement importante que le curé témoigne de cette surmortalité attribuée à une épidémie de dysenterie.

«Le lecteur se souviendra que l'année mil sept cent dix-neuf a été une année non seulement malsaine mais mortelle. La dysenterie ou le flux de sang a exercé sa cruauté pendant toute l'année dans les paroisses. L'on a neuf charrettes en même temps chargées de corps morts autour du cimetière et presque tous sans cercueil. L'on a été obligé d'enfoncer les portes des maisons pour avoir les cadavres, que presque tous les principaux habitants abandonnèrent. Les vielles tailles furent données à la fin de l'année 1719, c'est à dire les tailles des années de 1717, 1718. La capitation, et le reste du dixième denier.¹⁷⁸⁰ »

De même, en 1759, l'indice de mortalité de la paroisse de La Selle-la-Forge est de 3,95. Or, près de la moitié des décès ont lieu entre juin et août, dont 28 % en juillet. De plus, sur la vingtaine de décès, seuls deux concernent des adultes. Ce phénomène n'est pas dû à un manque de nourriture, mais très certainement à une épidémie ou à une intoxication infantile. Ces exemples montrent qu'il est important de comparer les données démographiques de plusieurs paroisses pour comprendre les raisons de ces hausses de mortalité. Pour bien faire, il faudrait étudier la démographie de chaque paroisse, année par année, mois par mois. Toutefois, seules les crises de subsistances sont prises en compte dans le cadre de cette étude. Or, puisqu'elles sont le fruit de catastrophes météorologiques, elles doivent nécessairement être ressenties sur plusieurs paroisses d'une même région. Par conséquent, la découverte d'une surmortalité dans un ensemble de paroisses proches les unes des autres devrait suffire à déterminer la possible présence d'une crise frumentaire régionale. Reste ensuite un travail de recherche archivistique pour retrouver des éléments qualitatifs pouvant confirmer ou infirmer cette hypothèse. Rappelons tout de même que des facteurs propres à une paroisse peuvent venir atténuer une crise frumentaire régionale : des stocks de l'année précédente plus importants, une aide particulière, une situation géographique singulière, une meilleure gestion de la crise...

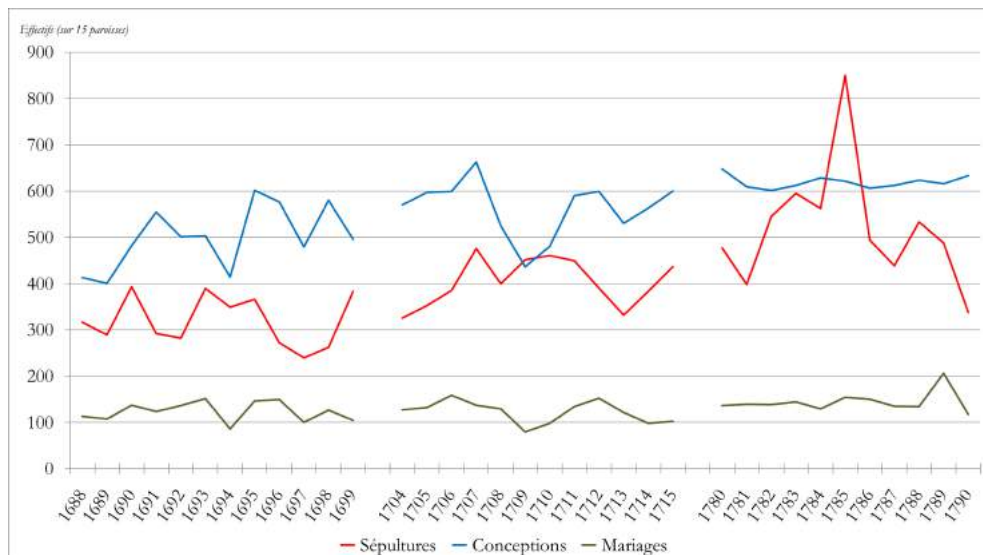
Le dépouillement des registres paroissiaux du pays d'Houlme atteste de l'absence de crises démographiques significatives en 1693-1694 et 1709-1710. Connues pour être le théâtre de graves difficultés frumentaires, ces années sont considérées comme mineures (indice 1) dans le Houlme [Figure n° 66]. La baisse des conceptions, surtout pour 1709, montre qu'il semble bien y avoir eu des

¹⁷⁸⁰ Arch. dép. Orne, 3E2-040/2, *Registre paroissial de Belloume-en-Houlme*, 1719

difficultés, mais l'absence d'une hausse de la mortalité prouve qu'elles n'ont pas été aussi importantes que dans d'autres parties du royaume. Seule l'année 1785 regroupe dix paroisses sur quinze avec un indice de crise compris entre 2 et 6. Toutefois, il est étonnant de ne pas observer une baisse de la natalité parallèlement à cette hausse de la mortalité. Avant d'en rechercher les explications, intéressons-nous aux données du second échantillon.

**Figure n° 66 : Étude démographique de 15 paroisses dans l'Orne occidentale
(1688-1690, 1704-1715, 1780-1790)**

Source : Arch. dép. Orne, BMS. (Cf. Bibliographie)

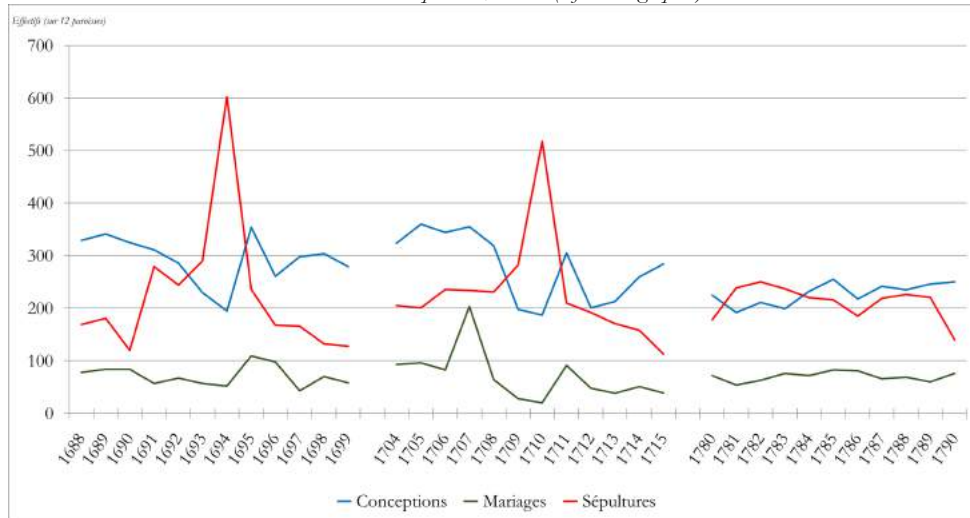


Dans la partie orientale de l'Orne, les résultats sont totalement inversés. Les années 1694 et 1710 sont considérées comme de « forte crise », avec des indices moyens de 6,5 pour la première et 7,7 pour la seconde [Figure n° 67]. Sans surprise, ces données corroborent les constats déjà établis dans d'autres études¹⁷⁸¹. En revanche, l'année 1785 ne rencontre aucune difficulté (indice 0).

¹⁷⁸¹ DUVAL Louis, *L'Agriculture dans la généralité d'Alençon au XVIII^e siècle*, Alençon, A. Laverdure, 1910, p. 9. « Elle [l'élection de Mortagne] a perdu beaucoup de ses contribuables ; et outre la mortalité arrivée en 1694, par des fièvres contagieuses, jointes à la disette des choses nécessaires à la vie qui emportèrent plus de 3 000 taillables, beaucoup se sont retirés en d'autres généralités et principalement en la province du Maine, qui est de celle de Tours et contiguë au Perche. » ; DUBOIS Louis, « Hiver de 1709 dans le département l'Orne », *Journal du département de l'Orne*, 4 novembre 1810, n° 233 ; LE BELLEGO Jérémy, *Impacts des aléas climatiques sur les sociétés rurales normandes. Étude démographique, économique et sociale*, Master 1 d'Histoire, Caen Basse-Normandie, Caen, 2011, 101 p ; NÉEL Erwan, *Les crises démographiques de 1693-1694 et 1709-1710 Quelles réalités dans la généralité d'Alençon ? Étude de trois espaces géographiques distincts (1670-1715)*, Mémoire de Master 1 d'Histoire, Université de Caen-Basse Normandie, 2010, 186 p.

**Figure n° 67 : Étude démographique de 12 paroisses dans l'Orne orientale
(1688-1690, 1704-1715, 1780-1790)**

Source : Arch. dép. Orne, BMS. (Cf. Bibliographie)



Les raisons de ces différences

Marcel Lachiver a déjà démontré que les crises de 1693-1694 et 1709-1710 ont épargné l'Ouest, notamment grâce aux récoltes de sarrasin¹⁷⁸². Inversement, les études démographiques réalisées sur la partie orientale de l'Orne font toutes état de crises de subsistances importantes en 1693-1694 et 1709-1710¹⁷⁸³.

Les mauvaises récoltes de 1692 résultent de gelées précoces qui ont retardé le premier développement des blés d'hiver et des pluies quasiment constantes qui ont détruit les grains de printemps. Non seulement les rendements sont faibles, mais les « bleds » sont aussi de mauvaise qualité, si bien que la moisson de 1693 s'annonce également compromise. À l'automne, la situation empire avec les pluies qui empêchent les labours des blés d'hiver et le même phénomène se répète pour les blés de printemps. Le sarrasin étant semé entre mai et juin pour être récolté au mois de septembre, il est moins touché par ces intempéries. Pour

¹⁷⁸² LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, 573 p. « L'Ouest est pratiquement épargné [...] de bonne récolte, du sarrasin en abondance, il n'en fait pas plus pour épargner cette région maritime qui se distingue toujours dans l'ensemble de la France » p.202, « La surmortalité est réduite en Bretagne. Dans cette province qui ne manque pas de blé noir, aucune disette ne se développe et aucune mortalité de misère ne suit » p. 375.

¹⁷⁸³ Étude démographique sur sept paroisses entre Sées et Argentan : Médavy, Almenèches, La Cochère, Marcei, Repos, Saint-Hippolyte, Saint-Martin d'Ô ; Étude la démographie de trois paroisses dans le sud pays d'Auge, (Trun, Écouché et Gacé) ; Étude démographique des paroisses de Notre-Dame d'Aspre, Soligny et Sainte-Céronne-lès-Mortagne dans le Perche.

la crise de 1709, ce sont les vagues successives de gel et dégel durant l'hiver et le printemps qui sont responsables de la destruction des récoltes. À nouveau, grâce à son cycle, le sarrasin passe entre les mailles du filet, et permet même de remplacer les céréales ravagées par le mauvais temps¹⁷⁸⁴. Ainsi, par deux fois le blé noir atténue le manque de subsistances dans les régions où il était cultivé.

Le même phénomène fut observé par Georges Frêche dans la région de Toulouse. Sur les vingt-sept paroisses étudiées, douze sont épargnées durant la crise de 1709, celles-là mêmes qui cultivent du maïs en plus des céréales¹⁷⁸⁵. Dans d'autres régions françaises l'orge joue également le rôle de plante de remplacement¹⁷⁸⁶. Quelle que soit la crise frumentaire, les régions qui s'en sortent le mieux sont celles qui diversifient leurs cultures. Très tôt, l'Irlande opte pour la pomme de terre, si bien qu'au début du XIX^e siècle, ce pays a pratiquement versé dans la monoculture du tubercule. Lorsque le mildiou arrive en 1845, les conséquences, d'un point de vue démographique (un million de morts, et deux millions d'exilés), économique, social et politique sont catastrophiques. La Grande Famine irlandaise qui sévit entre 1846 et 1851 aurait pu être atténuée si le pays n'avait pas été aussi dépendant de la pomme de terre¹⁷⁸⁷. Ces exemples montrent qu'il ne faut pas se focaliser uniquement sur le blé noir. Sous l'Ancien Régime, les crises de subsistances sont les plus meurtrières dans les régions qui se sont spécialisées dans les blés d'hiver (froment et seigle). Ce sont les systèmes agraires basés sur une polyculture qui s'en sortent le mieux. Lorsque tout va bien, la production massive de froment permet d'obtenir des bénéfices conséquents, puisqu'il s'agit du grain le plus rémunérateur, mais à la moindre défaillance, le revers de la médaille est terrible.

Concernant l'année 1785, la situation est totalement inversée. Une surmortalité est perceptible dans de nombreuses paroisses du Houlme, alors que la partie orientale de l'Orne ne connaît aucune difficulté de ce genre. D'autres études ont déjà démontré qu'une bonne partie du royaume fut touchée par une importante sécheresse¹⁷⁸⁸. Non seulement l'Ouest est concerné, mais surtout les

¹⁷⁸⁴ Les détails de ces politiques seront abordés dans les chapitres suivants.

¹⁷⁸⁵ FRÊCHE Georges, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières, vers 1670-1789*, Cujas, Mayenne, 1974, p. 108.

¹⁷⁸⁶ LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, p. 310-315.

¹⁷⁸⁷ COLANTONIO Laurent, « La Grande Famine en Irlande (1846-1851) : objet d'histoire, enjeu de mémoire », *Revue historique*, 2008, n° 644, p. 899-925 ; PELLETIER Martine, « De la Grande Famine aux chips taylor : la pomme de terre et la culture irlandaise » dans *La pomme de terre de la renaissance au XXI^e siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes & Presses Universitaires François-Rabelais, 2011, p. 151-162.

¹⁷⁸⁸ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparée du climat : II Disettes et révolutions 1740-1860*, Paris, Fayard, 2006, vol. 2, p. 124-128 ; DESARTHE Jérémie, *Le temps des saisons. Climat, événements extrêmes et sociétés dans l'ouest de la France (XVI^e-XIX^e siècle)*, Thèse de doctorat d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 2013, p. 115-119. « Économie », *Journal de Paris*, 24 oct. 1785, p. 1. « L'année 1785 aura

sarrasins sont particulièrement affectés¹⁷⁸⁹. Cette mauvaise récolte de sarrasin est-elle responsable de cette hausse de la mortalité ? Plusieurs éléments viennent ébranler cette hypothèse. De prime abord, il n'existe aucune baisse de la natalité dans ces paroisses. Or, si cette mortalité est due à un manque de nourriture, nous devrions observer une baisse importante de la natalité comme pour les crises de 1693-1694 et 1709. De plus, la mortalité ne devrait pas se manifester durant la sécheresse, mais l'année qui suit. Il faut un certain temps pour que les corps s'affaiblissent par manque de nutrition et soient victimes des épidémies qui surviennent ensuite. Si l'on observe le phénomène d'un peu plus près, on s'aperçoit que le pic de mortalité survient au mois d'avril, se rétracte dès le mois de mai et retrouve un niveau pratiquement normal le mois suivant¹⁷⁹⁰ [Figure n° 68]. Ce phénomène ne peut être imputable à la sécheresse de 1785, puisque les cultures impactées par cette dernière n'ont pas encore été moissonnées. Par ailleurs, cette hausse de la mortalité ne peut provenir d'un manque de subsistances consécutif à une mauvaise récolte de l'année précédente, car si tel avait été le cas, la mortalité aurait continué jusqu'aux nouvelles récoltes (juillet-août), voire un peu plus, le temps que les habitants retrouvent suffisamment de forces pour ne plus être en proie à la moindre maladie. Par conséquent, en l'absence de guerres ou de catastrophes naturelles, cette surmortalité est très certainement le résultat d'une épidémie localisée comme en 1719 dans la paroisse de Bellou-en-Houlme.

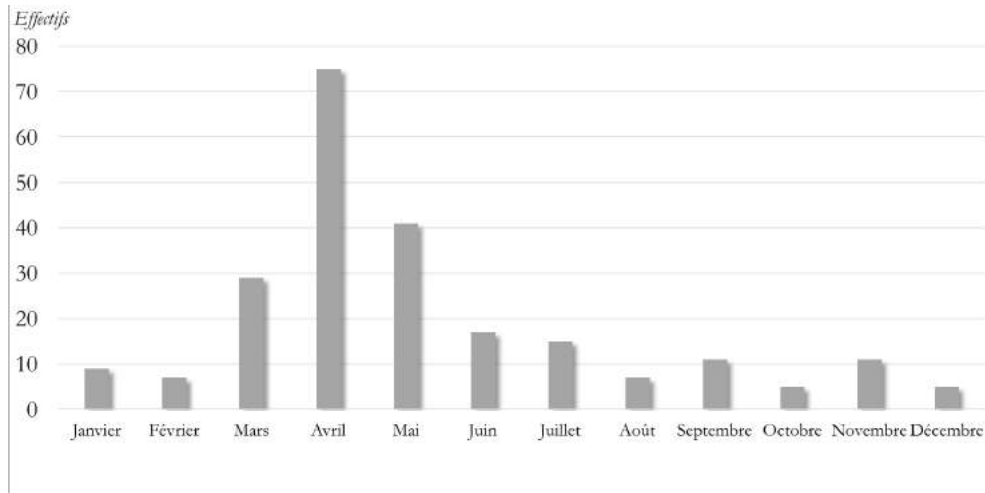
été remarquable par deux circonstances particulières ; sa sécheresse extrême du printemps et la carie des blés. »

¹⁷⁸⁹ FAUCHON DE BRECEY Maxime, « Manuscrit de Claude Fauchon, horloger à Brecey. 1742-1818 », *La revue du Mortainais*, 1924, vol. 17, p. 72. « En 1785, il a fait une sécheresse si grande que les arbres n'ont pu produire aucun fruit par le sec et l'herbe et les fourrages n'ont pas produit [...] au mois d'août il y a eu un orage des plus considérables [...] et qui dans différents endroits a coupé et ruiné les sarrasins. » ; Arch. nat., H1624, *Mémoire sur les hannetons et vers blancs en Normandie*, 1785. « La grande sécheresse de ces deux dernières années » ; Arch. dép. Orne, C397, *Correspondance de l'intendant d'Alençon à propos des fourrages et de l'inquiétude que donne leur rareté produite par la sécheresse*, 1785 ; LABROUSSE Ernest, *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Librairie Dalloz, Paris, 1932, p. 285. (Tableau des prix du fourrage) ; CHAPALALAIN-NOUGARET Christine, « Les secours en temps de disette au XVIII^e siècle : L'exemple du diocèse de Rennes », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1984, vol. 91, n° 2, p. 148. « En juin 1786, par exemple, où l'on se ressent encore des conséquences de la terrible sécheresse de l'année 1785, l'abondance des problèmes auxquels il faut apporter une solution empêche l'intendant de fournir gratuitement aux pauvres le blé noir, comme cela se faisait précédemment. » ; Arch. dép. Orne, C487, *Prix des grains 1785-1787* ; Arch. dép. Orne, C954, *Situation des récoltes dans la généralité de 1780 à 1789* ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3912, *Lettre d'un Marguillier de la paroisse de Mécé à propos de la sécheresse et des problèmes de subsistances*, 12 septembre 1785 ; Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3912, *Tableau de l'état des récoltes dans les paroisses de l'évêché de Rennes*, 1785.

¹⁷⁹⁰ Cet essai a été réalisé sur les quatre paroisses les plus touchées par cette hausse de la mortalité : Athis, Sainte-Opportune, La Selle-la-Forge et Craménil

Figure n° 68 : Mortalité mensuelle en 1785 dans les paroisses de Athis, Sainte-Opportune, La-Selle-la-Forge et Craménil

Source : Arch. dép. Orne, BMS. (Cf. Bibliographie)



Revenons aux crises frumentaires de 1693-1694 et 1709. Le sarrasin est-il responsable de la différence observée entre ces deux échantillons ? N'y a-t-il pas d'autres avantages dans le Houlme et le Domfrontais que l'on ne retrouverait pas dans le Perche ? Systématiquement, les intendants décrivent le Bocage ornais comme la région plus pauvre de la généralité d'Alençon et la plus déficitaire en matière de récoltes. À l'inverse, le Perche semble bénéficier de nombreux avantages :

« Il y a près d'un quart du terrain en bois, brandes et bruyères, l'autre quart maigre, et l'autre moitié, d'assez bonnes terres labourables, produisant des graines de toutes espèces, prés et pâtures. Dans plusieurs bourgs et gros villages, on fait commerce de bœufs, vaches et moutons, aux foires et marchés qui s'y tiennent, ainsi que de laines, beurre, volailles et œufs. Ces denrées se transportent même jusqu'à Paris, le Perche n'en étant qu'à trois journées. Au surplus, l'industrie des habitants ne va pas jusqu'à les faire sortir de leur province pour gagner de l'argent.¹⁷⁹¹ »

L'élevage paraît plus développé à l'est qu'à l'ouest, aucune ressource maritime ne peut avantager l'une de ces deux régions et le climat est plus frais et plus humide dans la partie occidentale. Par conséquent, seule la culture du sarrasin semble faire la différence entre ces deux espaces au cours des crises de subsistances.

¹⁷⁹¹ DUVAL Louis, *L'Agriculture dans la généralité d'Alençon au XVIII^e siècle*, Alençon, A. Laverdure, 1910, p. 19. Témoignage de l'intendant de la généralité d'Alençon en 1727.

Mais pour autant, vit-on mieux dans le Houlme que dans le Perche ? Si l'on en croit les nombreux témoignages, le Bocage ornais est une région bien plus pauvre. C'est bien là le paradoxe : grâce au sarrasin, les terres du Massif armoricain sont moins assujetties aux grandes crises frumentaires, mais elles ne permettent pas, le reste du temps, de cultiver les grains les plus rémunérateurs tels que le froment. Les grandes crises de subsistances sont impressionnantes d'un point de vue démographique, mais elles ont une faible incidence sur l'accroissement naturel au long terme. Pour exercer un véritable rôle régulateur sur la longue durée, il aurait fallu qu'elles soient beaucoup plus nombreuses¹⁷⁹². Par conséquent, ces populations sont pauvres et doivent se battre régulièrement pour obtenir de quoi manger correctement, mais elles sont moins atteintes par les grandes crises de subsistances grâce à la culture du sarrasin.

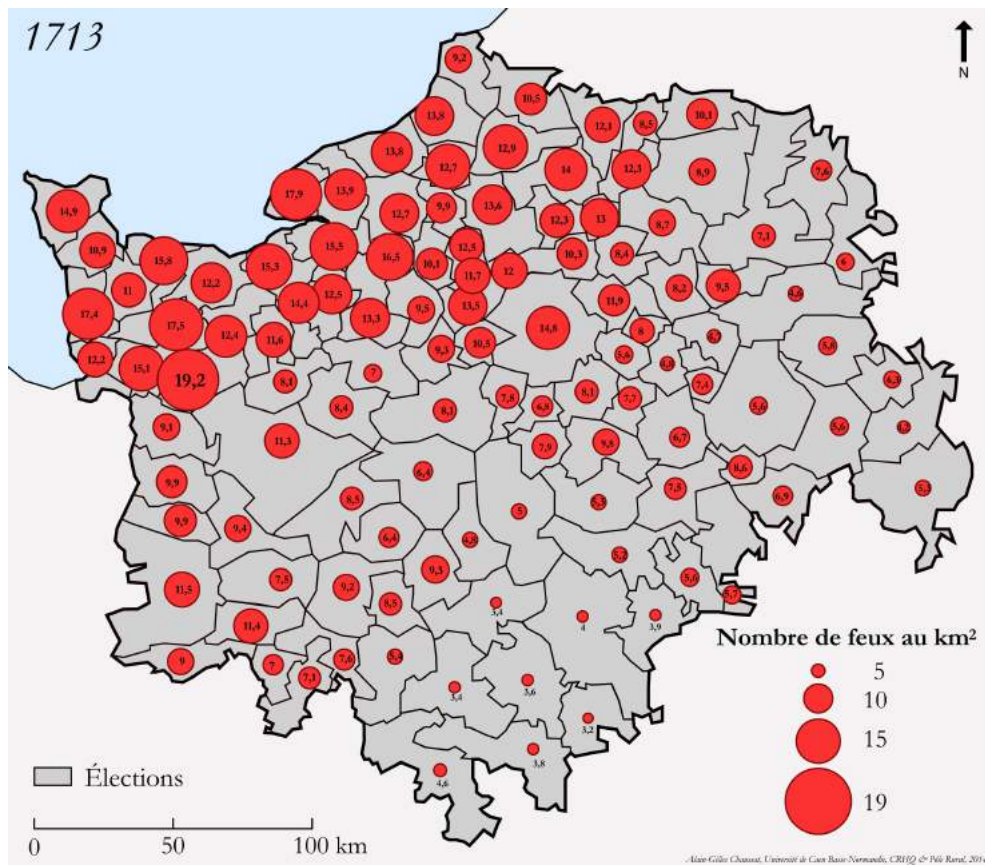
Reste la question de la densité de peuplement qui est plus importante dans les élections qui consomment du sarrasin, alors même qu'elles sont réputées pour être les plus pauvres. Dans son ouvrage, *Statistiques démographiques du Bassin-Parisien : 1636-1720*, Jacques Dupâquier démontre que l'élection de Domfront est la plus densément peuplée en 1713 avec 19,2 feux par km², sans pour autant pouvoir l'expliquer :

« Comment expliquer que la pauvre élection de Domfront nourrisse 19,2 ménages au kilomètre carré, sans aucun apport extérieur, alors que l'élection de Montdidier n'en porte que 14,4 (y compris les feux de la ville) sur les riches limons du Santerre et celle de Dourdan dans la fertile Beauce avec 7,8 feux au kilomètre carré ?¹⁷⁹³ »

La présence de Paris et l'accaparement des ressources de ses campagnes environnantes jouent vraisemblablement un rôle dans le manque de subsistances de cette région. À l'inverse, les élections de la généralité de Châlons-en-Champagne comprennent entre 4 et 6 feux au km², alors qu'elles ne sont pas si proches de Paris. Incontestablement, les généralités de l'ouest sont plus densément peuplées que celles du centre ou de l'est du Bassin-Parisien [Carte n° 34]. Quelles peuvent en être les raisons ? Jacques Dupâquier avance de multiples arguments tels que la forme d'habitat (dispersé ou regroupé), le maillage paroissial, la présence de bourgs, le réseau routier, le rôle de la mer pour ses ressources supplémentaires et son ouverture vers l'extérieur, l'accaparement des ressources par la capitale, la polyactivité ou les systèmes agraires. Cependant, il reste des disparités entre les élections de cette bande occidentale.

¹⁷⁹² DUPÂQUIER Jacques et BARDET Jean-Pierre (éds.), *Histoire des populations de l'Europe*, Paris, Fayard, 1997, vol. 1, p. 315.

¹⁷⁹³ DUPÂQUIER Jacques, *Statistiques démographiques du Bassin Parisien : 1636-1720*, Paris, Gauthier-Villars, 1977, p. 375.

Carte n° 34 : Densité rurale d'après le dénombrement de 1713*Source : Statistiques démographiques du Bassin Parisien : 1636-1720 de Jacques Dupâquier*

Le sarrasin est-il responsable de ces différences ? Rien n'est moins sûr, puisqu'il semble tout aussi présent dans l'élection d'Avranches que dans celle de Domfront. Pourtant, avec 19,2 feux au km², cette dernière est bien plus peuplée que la première (12,2 feux au km²). De même, la différence n'est pas significative entre les chiffres des élections de la haute Normandie qui ne consomme pas de sarrasin et ceux de la Normandie armoricaine. Par conséquent, le sarrasin ne peut expliquer, à lui seul, le paradoxe démographique de ces terres considérées comme froides, pauvres et déficitaires. Ce résultat est très certainement la rencontre d'une multitude de facteurs déjà évoqués par Jacques Dupâquier auxquels l'on peut ajouter la culture du sarrasin.

Conclusion

Le sarrasin nourrit aussi bien les populations que les céréales, échappe aux aléas météorologiques qui sévissent de l'automne au printemps, remplace les cultures dévastées et coûte deux fois moins cher que le froment. Bien sûr, il lui arrive également des mésaventures et ses rendements sont extrêmement aléatoires, mais des années où céréales et sarrasins sont totalement ravagés restent rares. D'autant plus qu'une véritable crise de subsistances apparaît après plusieurs mauvaises récoltes successives. Le sarrasin n'est pas un cas à part, d'autres plantes jouent exactement le même rôle dans d'autres régions. À vrai dire, ce n'est pas une denrée en particulier qui permet de limiter les effets du mauvais temps sur la démographie, mais la construction de systèmes agraires mêlant des cultures aux cycles et aux caractéristiques divers et complémentaires. Si ces stratégies donnent de bons résultats pour les soubresauts localisés, elles n'en demeurent pas moins insuffisantes face à des phénomènes de plus grande ampleur. Pour résoudre une crise à l'échelle nationale, il est essentiel de superviser l'ensemble de la chaîne opératoire, de la récolte à la distribution, sur la totalité du territoire. Il faut constituer des stocks, disposer de routes en bon état et mettre en place des importations de grains en provenance de régions ou de pays excédentaires, sans oublier la régulation des marchés, la baisse des prix, et l'organisation d'éventuelles distributions pour les plus pauvres. Tous ces éléments et bien d'autres encore demandent une organisation à l'échelle nationale. Or, seul le gouvernement peut mettre en place un tel dispositif. Dès lors, quelle place peut occuper le sarrasin dans une politique publique de gestion des crises de subsistances ?

Chapitre XVIII

GENÈSE DE L'UTILISATION DU SARRASIN DANS LES POLITIQUES PUBLIQUES DE RÉGULATION DES CRISES FRUMENTAIRES



De prime abord, il est important de préciser que les sources utilisées pour appréhender ce phénomène sont surtout des documents administratifs en lien avec les politiques frumentaires, économiques ou agricoles du Royaume, de l'Empire ou de la République française. Par conséquent, appréhender le sarrasin à travers ces écrits, c'est avoir une approche particulière de son utilisation par les pouvoirs publics. Il convient donc de parler « du rôle du sarrasin dans les politiques publiques de régulation des crises frumentaires » plutôt que « du rôle du sarrasin dans les crises de subsistances ». Cette nuance est loin d'être anodine, car elle déplace la question sur les moyens usités par les gouvernements successifs dans la gestion des crises frumentaires qui touchent les populations du Massif armoricain. Ce n'est pas la consommation du sarrasin en période de disette qui apparaît dans les archives de l'administration provinciale, mais l'usage de ce dernier au sein de dispositifs étatiques d'intervention et de régulation des crises frumentaires. Jusqu'au décès de Jean-Baptiste Colbert, le rôle de l'État n'est pas de nourrir le peuple, mais de veiller à ce que les conditions d'approvisionnement et de bon fonctionnement des marchés soient respectées. Durant la crise de l'avènement (1660-1663), le gouvernement intervient uniquement sur la réglementation du marché des grains. Les distributions gratuites et les autres aides en faveur des indigents se font par des individus ou des groupes, toujours sous couvert de la charité chrétienne. Il faut attendre la réorganisation de l'administration provinciale avec l'attribution de nouvelles compétences aux intendants de justice, police et finances, ainsi que l'instauration des subdélégués dans les élections, pour voir émerger dans ces territoires des politiques d'État concernant la gestion des subsistances. On passe peu à peu d'une régulation du commerce des grains aux prémices d'une gestion des subsistances allant de la production à la diffusion.

Dès lors, cette administration doit contribuer à l'amélioration des systèmes agraires, à la connaissance de l'état des récoltes, à l'approvisionnement des marchés, à la présence de semences pour l'année suivante, ainsi qu'à la lutte contre la pauvreté et les épidémies. C'est en cherchant à amoindrir les effets du manque de subsistances que les intendants trouvent dans la culture du *Fagopyrum*, le moyen de remédier à cette insuffisance. Reste à comprendre les causes de cette mutation. C'est dans ce dessein qu'il est nécessaire de revenir sur l'évolution du traitement de la pauvreté structurelle et conjoncturelle (liée aux crises) durant l'Ancien Régime.

I. Nourrir les pauvres, nourrir le peuple : à qui la responsabilité ?

En élargissant ses missions et ses compétences, en imposant la prééminence de son administration provinciale sur les autres formes de pouvoir (seigneurie, parlement ou Église), l'État se retrouve dans l'obligation de venir en aide aux populations en cas de crise. Auparavant, la noblesse devait défendre le reste de la société contre les dangers militaires et l'Église contre l'infortune. Essentiellement religieuse ou spirituelle au Moyen Âge, la question de l'aide aux démunis devient un enjeu politique majeur au XVIII^e siècle. Le roi n'est plus seulement garant de la protection du pays contre les attaques venant de l'extérieur, il lui faut également prévenir celles de l'intérieur, les fameux « complots de famine » qui s'en prennent aux peuples. Du moins, c'est ce que réclament ses sujets. Cette injonction ne pèse pas sur le roi et son gouvernement comme une obligation morale, mais comme une contrainte politique. C'est dans un souci d'apaisement des foules et de maintien de l'ordre que le gouvernement décide de mettre en place des mesures interventionnistes dépassant le champ d'action du commerce des grains. Distribuer des semences de sarrasin aux paysans qui n'en ont plus permet de maintenir une certaine forme de paix sociale. Toutefois, ce constat ne va pas de soi, il est le fruit de profondes mutations des sociétés sous l'Ancien Régime.

A. L'Église et la charité chrétienne

Au Moyen Âge, le pauvre a une fonction sociale. Pour les plus riches, c'est une sorte d'intercesseur avec Dieu. L'aumône et la charité permettent d'obtenir le salut de son âme, mais cette approche de la pauvreté n'est pas constante durant l'ensemble du Moyen Âge¹⁷⁹⁴. Pour la partie centrale (XI^e-XIII^e siècle), un nouveau mouvement religieux prônant la simplicité et la pauvreté se développe

¹⁷⁹⁴ MOLLAT DU JOURDIN Michel, *Les pauvres au Moyen Âge : étude sociale*, Paris, Hachette, 1978, 395 p.

en Europe. Les villes accueillent de nouveaux ordres religieux, tels que les Franciscains, les Carmes, les Dominicains ou les Augustins, qui côtoient les laïcs contrairement au monachisme habituel, mais surtout aident les plus démunis. Aux XIII^e et XIV^e siècles, la grande peste noire et la guerre de Cent Ans contribuent au développement de ces idées. Face à cette grande faucheuse qui opère sans distinction sociale, riches et pauvres sont sur un pied d'égalité. Comme le montrent les nombreuses représentations de danses macabres, côte à côte, ils dansent avec la mort et prennent conscience de l'adage « *memento mori* ». Dès lors, puisque la mort peut frapper à tout moment, il devient urgent d'obtenir le salut de son âme. Pour ce faire, rien de mieux que la charité. L'aumône est un premier pas sur le chemin de la rédemption, mais pour ceux qui ont les moyens, une donation en vue de la fondation d'un hôpital permet d'atteindre plus promptement les portes du paradis. Ainsi, en 1366, Jeanne Bacon fonde l'Hôtel-Dieu de Villers-Bocage, « pour le Salut des âmes de son père et de sa mère¹⁷⁹⁵ ». Les travaux de François Neveux sur la ville de Bayeux mettent également en avant le rôle important de l'Église dans l'assistance des pauvres¹⁷⁹⁶. Lorsque des laïcs souhaitent investir ce terrain en créant des confréries-charité, cela reste sous le patronage de l'Église¹⁷⁹⁷. Quant au roi de France surnommé « Très chrétien », c'est en tant que représentant de Dieu sur terre qu'il se doit d'aider les pauvres. D'ailleurs, le pauvre a une place précise dans la valorisation de la figure royale. Dès le premier jour de leur règne, les rois français et anglais sont dits thaumaturges et doivent toucher les écrouelles des pauvres pour que le miracle de la guérison s'opère. À leur mort, des distributions d'aliments ou d'argent sont organisées lors de leurs funérailles. S'agit-il d'un dernier acte de charité garantissant le salut de leur âme ou d'une démonstration de leur puissance ? Priscille Aladjidi met en évidence l'importance de la charité chrétienne dans le modèle de bonne gouvernance du roi ou du prince. Vertu personnelle qu'il doit pratiquer comme tout chrétien, la charité prend une place importante dans sa gestion politique du royaume¹⁷⁹⁸. Cette notion est récurrente chez les auteurs des Miroirs et dans les traités sur la bonne gouvernance. Toutefois, ce sont des actions symboliques montrant l'exemple. Le but n'est pas de réduire la pauvreté du royaume, mais de montrer la charité chrétienne du roi. Quelle que soit la personne (ordres religieux, confréries laïques, corporations, fondations

¹⁷⁹⁵ NEVEUX François, « Un établissement d'assistance en milieu rural au XIV^e siècle : l'Hôtel-Dieu de Villers-Bocage », *Annales de Normandie*, 1977, vol. 27, n° 1, p. 3-17.

¹⁷⁹⁶ NEVEUX François, « Les marginaux et le clergé dans la ville et le diocèse de Bayeux aux XIV^e et XV^e siècles », *Cahier des Annales de Normandie*, 1981, vol. 13, n° 1, p. 18.

¹⁷⁹⁷ VINCENT Catherine, *Des charités bien ordonnées : les confréries normandes de la fin du XIII^e siècle au début du XVI^e siècle*, Paris, École normale supérieure, 1988, 359 p.

¹⁷⁹⁸ ALADJIDI Priscille, *Le roi, père des pauvres : France, XIII^e-XV^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2008, p. 57.

nobiliaires...) ou la façon de s'y prendre (actes royaux ou princiers, simples aumônes à la sortie de l'église...), l'aumône prend sa source dans la charité chrétienne.

B. *Une nouvelle approche de la pauvreté*

La charité chrétienne ne disparaît pas avec la fin du Moyen Âge. Néanmoins, une autre valeur commence à prendre le dessus : celle du travail. L'humanisme met en avant la capacité intellectuelle, artistique et physique des hommes. La quête de la connaissance sous toutes ses formes passe par le travail. Parallèlement, le protestantisme contribue aussi à ce changement des mentalités. Luther pose les fondements du protestantisme autour de trois piliers fondamentaux : *sola fide*, *sola gratia* et *sola scriptura*. Le *sola gratia* absout les protestants de l'achat de lettres d'indulgence pour le salut de leur âme, mais il anéantit également la fonction rédemptrice du pauvre, puisque seule la foi en Dieu suffit pour le rejoindre au paradis. La charité n'est plus une condition nécessaire au salut éternel, mais le travail devient une réponse à la grâce de Dieu. Lorsque Thomas Platter revient dans la Zurich de Zwingli, il entend souvent prêcher : « Tu dois manger ton pain à la sueur de ton front et Dieu a béni le travail manuel »¹⁷⁹⁹. L'exaltation du travail comme vertu amène parallèlement une critique de l'oisiveté. D'autant plus qu'après 1450, avec la reprise économique et démographique, le travail ne manque pas. Bien entendu, les invalides, les vieillards ou les veuves avec enfants ont des raisons de ne pas travailler et ils méritent amplement l'aumône de la charité chrétienne. En revanche, le bien-portant qui ne travaille pas devient suspect et perd sa fonction sociale pour devenir un problème économique, voire un trouble à l'ordre public. Si de surcroît, il vagabonde de ville en ville, il n'y a plus de doute possible, il est une menace pour les autorités municipales. En plus de sortir du cadre traditionnel de la société, il est susceptible de colporter des maladies et de diffuser des épidémies¹⁸⁰⁰. Ces différents éléments participent à ce changement sociétal. Une distinction entre bons et mauvais pauvres s'établit et une plus grande méfiance à l'égard des « pauvres vagabonds » fait son apparition.

¹⁷⁹⁹ GUTTON Jean-Pierre, *La société et les pauvres en Europe : XVI^e-XVIII^e siècles*, Paris, France, Presses universitaires de France, 1974, p. 101.

¹⁸⁰⁰ À partir du XVI^e siècle, les ineptes théories de propagation de la peste, telles que de la colère divine, la corruption de l'aire où même le complot de semeur de peste font place à la théorie d'une contagion par le contact ou la présence proche d'individus contaminés. EHRARD Jean, « Opinions médicales en France au XVIII^e siècle : la peste et l'idée de contagion », *Annales Économies, Sociétés, Civilisations*, 1957, vol. 12, n° 1, p. 48.

C. *Les autorités municipales*

Face aux exactions des hommes d'armes ou au manque de subsistances, les villes deviennent un refuge pour une partie des pauvres de la campagne. Mendier à l'intérieur des remparts rapporte plus que sur les routes et dans les villages. Dans les archives des villes bretonnes, Alain Croix observe une augmentation de la mendicité à l'approche des fêtes religieuses. Il parle d'une « mendicité d'appoint » pour les indigents qui vivent en périphérie des villes et qui trouvent dans cette pratique un complément financier¹⁸⁰¹. Les autorités municipales ont du mal à faire la différence entre ces « faux mendiants » et les « vrais pauvres » qui méritent l'aumône et la charité.

L'ordonnance de 1532 contre les « vagabons, belistres et caymans » leur défend de se rallier aux vrais pauvres qui attendent la distribution de l'aumône¹⁸⁰². Il faut faire preuve de charité avec les pauvres et de fermeté avec les « perfides ». Seulement, la figure du faux mendiant dépouillant les braves gens s'est installée dans les mentalités. La solution choisie par les villes consiste à distinguer les pauvres des paroisses intramuros, des horsains. Depuis l'ordonnance de Moulins en 1566, le gouvernement impose aux municipalités de nourrir leurs pauvres. C'est ainsi que les premières institutions municipales se mettent en place au XVI^e siècle ; « Bureau des pauvres », « Aumône générale » ou « Charité »¹⁸⁰³. Dès 1563, le parlement de Bretagne adopte l'expulsion des étrangers valides de la ville de Rennes et en 1597 ce sont tous les pauvres non bretons qui doivent quitter la province¹⁸⁰⁴. Pour l'État, la gestion des pauvres incombe aux municipalités. Or, elles n'ont pas les moyens financiers nécessaires pour nourrir tous les pauvres qui viennent se réfugier derrière leurs remparts. Pour le XVII^e siècle, Alain Croix observe dans les villes de Vannes, Auray, Hennebont, Dol, Saint-Pol, Saint-Brieuc et Guingamp une véritable politique de l'expulsion des pauvres horsains. Sergents des pauvres, chasse-gueux ou chasse-coquins apparaissent dans les villes pour lutter contre les pauvres horsains, sans pour autant obtenir le succès escompté. Certaines villes mettent en place des distributions de pain extramuros, tout en interdisant à leurs habitants de pratiquer l'aumône à l'intérieur. Leur intention première est de faire sortir les pauvres et non de leur prêter

¹⁸⁰¹ CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, France, Maloine, 1980, vol. 2, p. 427.

¹⁸⁰² KRAEMER Erik, *Le type du faux mendiant dans les littératures romanes depuis le Moyen Âge jusqu'au XVII^e siècle*, Helsinki, Helsingfors, 1944, p. 10.

¹⁸⁰³ TURREL Denise, « Une identité imposée : les marques des pauvres dans les villes des XVI^e et XVII^e siècles », *Cahiers de la Méditerranée*, 15 juin 2003, n° 66, p. 93-105. En 1586, le roi récidive avec une nouvelle ordonnance. *Ordonnance du Roy, touchant la nourriture, et entretènement des pauvres des villes de ce Royaume*, Lyon, par Jean Pillehotte, 1586, 8 p.

¹⁸⁰⁴ CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, France, Maloine, 1980, vol. 2, p. 434.

secours¹⁸⁰⁵.

La Normandie n'est pas en reste puisque, le 20 janvier 1541, Charles de Bourgueville, sieur de Bras et gouverneur de la ville de Caen, fait éditer une ordonnance de même nature. On y retrouve sensiblement les mêmes mesures que pour les villes bretonnes. Afin d'organiser une distribution pour les pauvres, une quête auprès des plus favorisés est organisée dans chaque église de la ville et de ses faubourgs. Seuls les pauvres domiciliés dans ces paroisses sont concernés par cette aide. Ils doivent être inscrits sur des registres après avoir été reconnus comme « vrais pauvres », ce qui correspond à être dans l'incapacité de subvenir à ses besoins autrement que par la mendicité. En contrepartie, ils acceptent de ne plus mendier dans les rues de la ville. Quant aux autres, les horsains, ils doivent se retirer de la ville dans un délai de trois jours¹⁸⁰⁶. Là encore, cette initiative n'a pas le succès escompté. La situation s'intensifie avec les années qui suivent, car la famine et la peste augmentent les difficultés de la cité ducale. Le parlement de Normandie est saisi pour légiférer sur le sujet, mais celui-ci renvoie la responsabilité au bailli. Finalement, c'est son lieutenant général, Charles de Bourgueville, qui réunit en 1550 les administrateurs et les notables de la ville pour écrire une nouvelle ordonnance sur la gestion des différents pauvres et malades. Les notables de la cité et le clergé séculier s'occupent des pauvres de la ville, le clergé régulier accueille les « pauvres passants » dans les abbayes et les malades sont orientés vers l'Hôtel-Dieu.

À partir du XVI^e siècle, si l'Église garde une place prépondérante dans la gestion de la pauvreté, les institutions municipales se retrouvent de plus en plus impliquées. Cependant, contrairement à l'Église, les villes exercent une ségrégation entre les pauvres intramuros qui reçoivent une aide et les « horsains » régulièrement chassés des cités. Cette distinction est justifiée par les villes par leur manque de moyens pour subvenir aux besoins de l'ensemble des indigents qui affluent. Les cités ont de grandes difficultés à trouver l'argent nécessaire pour mener à bien cette politique. En Normandie comme en Bretagne, les demandes d'aide aux parlements se heurtent à une fin de non-recevoir. En 1618, le parlement de Rouen édite un arrêt pour la subvention et nourriture des pauvres de la province de Normandie. Il est ordonné que les habitants de chaque paroisse s'unissent et s'organisent avec les curés pour trouver la meilleure façon de nourrir les pauvres¹⁸⁰⁷. Le parlement ne fait qu'imposer aux communautés d'habitants de prendre leur responsabilité, mais la compétence en soi n'est pas

¹⁸⁰⁵ *Ibid.*, p. 440.

¹⁸⁰⁶ CUSSON Hippolyte, « Recherches sur l'institution des dépôts de mendicité dans le Calvados », *Annuaire du Département du Calvados*, 1855, p. 405-409.

¹⁸⁰⁷ FRANCE, *Arrêt de la court du parlement pour la subvention et nourriture des pauvres de la province de Normandie*, Rouen, imp. de M. le Mesgissier, 1618, 5 p.

de leur ressort. Or, les difficultés s'enveniment avec l'arrivée des guerres de religion. Comme l'écrit Alain Croix : « le demi-siècle qui court de 1580 à 1640 est sans doute l'époque la plus difficile qu'aient connue les villes en matière d'assistance¹⁸⁰⁸ ». Elles sont dépassées par l'afflux toujours plus important de mendiants. L'État se voit contraint de prendre part à la gestion de ce phénomène.

D. L'État : renfermement & travaux publics

Cette hausse de la pauvreté est également synonyme de « trouble à l'ordre public ». Dès le XVI^e siècle, certaines villes commencent à enfermer des pauvres dans des « maisons de charité » où des corvées sont institutionnalisées en contrepartie de l'assistance qu'elles prodiguent. Cette idée va germer chez les adeptes du mercantilisme : enfermer les « oisifs » et les contraindre à travailler pour le bien du royaume, d'autant plus qu'ils sont remis dans le droit chemin en apprenant à travailler et à respecter les règles. Le premier cas de « grand renfermement » en France concerne la ville de Lyon en 1614. Si le gouvernement encourage vivement cette politique, il n'apporte pas les fonds nécessaires à sa réalisation. En 1656, un édit donne naissance à l'Hôpital Général de Paris. Selon Jean-Pierre Gutton, c'est à partir de ce moment que « l'intervention du pouvoir central en ce domaine se fait plus vive et plus efficace¹⁸⁰⁹ ». En 1662, un autre édit généralise la création de ce type d'établissement à toutes les grandes villes de France. La déclaration royale du 18 juillet 1724 entérine le rôle de l'État dans la gestion de la pauvreté à travers les hôpitaux généraux¹⁸¹⁰. Dorénavant, les dispositions sont les mêmes dans l'ensemble du royaume et le gouvernement participe à leur financement. Afin d'administrer de façon centralisée l'ensemble des hôpitaux généraux, il crée le Bureau Général.

Ces différents éléments montrent que la gestion de la pauvreté est passée peu à peu des mains de l'Église à celles des instances laïques locales, puis de l'administration royale. On assiste à un transfert de compétences qui s'est opéré sur plusieurs siècles. Au XVIII^e siècle, l'Église continue à aider les pauvres par charité chrétienne, mais elle passe au second plan par rapport à l'État. Néanmoins, cette approche est possible uniquement si la situation économique n'est pas défavorable. Lorsqu'une crise majeure survient, ce système n'arrive plus à endiguer l'arrivée de nouveaux pauvres. Dans ses différents travaux, Jean-

¹⁸⁰⁸ CROIX Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, France, Maloine, 1980, vol. 2, p. 450.

¹⁸⁰⁹ GUTTON Jean-Pierre, *La société et les pauvres en Europe : XVI^e-XVIII^e siècles*, Paris, Presses universitaires de France, 1974, p. 129.

¹⁸¹⁰ LOUIS XIV (Roi de France), *Déclaration du Roi, contre les mendiants et vagabonds : donnée à Chantilly le 18 Juillet 1724*, Paris, chez Pierre-Guillaume Simon, imprimeur du Parlement, 1750, 6 p.

Pierre Gutton fait la différence entre les pauvres et les « paupérisables ». Le seuil de pauvreté fluctue en fonction de la situation économique. Les crises de subsistances font basculer les plus précaires dans la mendicité. Or, les hôpitaux généraux ne sont pas adaptés à ce type de situation conjoncturelle et deviennent rapidement dépassés. C'est notamment le cas durant les deux grandes crises de 1693-1694 et 1709.

E. L'État : les prémices d'une distribution

À la fin du XVII^e siècle, avec la nomination sur poste fixe des intendants et l'élargissement de leurs prérogatives, l'idée d'une distribution de subsistances durant les fortes crises commence à émerger. Ce sont les prémices d'une vision, puis d'une politique préventive de la pauvreté. Jean-Baptiste Colbert, contrôleur général des finances de 1665 à 1683, est un farouche opposant à la participation de l'État dans la distribution de subsistances. Selon lui, il faut réguler le marché, mais surtout pas s'y substituer. Durant la crise de l'avènement (1660-1663), le roi fait venir du blé de l'étranger pour le distribuer dans les grandes villes. Colbert qualifie cet acte « extraordinaire » :

« Le roy n'a eu personne à imiter, auparavant luy, en une action si pieuse et si charitable, et qui a tant marqué sa bonté paternelle pour ses peuples, et mesme il seroit facile de se persuader qu'une action si pieuse et extraordinaire ne se point imitée après luy ; aussy luy a-t-elle attiré des bénédictions du ciel en telle abondance que jamais roy n'a esté si respecté dans toute l'Europe¹⁸¹¹. »

D'ailleurs, lorsqu'il s'agit d'étendre cette action aux campagnes, le contrôleur général des finances s'oppose farouchement à une distribution massive de grains à destination des indigents¹⁸¹².

En 1680, Pierre de Bonzi, archevêque de Narbonne et président des États de Languedoc, écrit à Jean-Baptiste Colbert pour l'informer que la province de Narbonne vient d'acheter des « bleds », afin de les distribuer « sous forme d'aumône aux laboureurs pour les semailles ». Dans un courrier adressé à l'intendant de Toulouse, Colbert fait part de cette mesure et écrit :

« Je vous avoue que je n'approuvay pas cet expédient, ne l'ayant jamais vu pratiquer, et estant bien difficile que cela ne tournast à un grand abus ; d'autant plus qu'il est vraysemblément impossible que les laboureurs soyent réduits à cette extrémité de ne pouvoir trouver de bleds pour

¹⁸¹¹ BONDOIS Paul-M., « La misère sous Louis XIV : la disette de 1662 », *Revue d'Histoire économique et sociale*, 1924, vol. 12, p. 62.

¹⁸¹² *Ibid.* p.79-80

ensemencer leurs terres. Mais comme j'ay appris depuis que l'évesque de Saint-Pons travaille toujours à se distinguer et à se rendre populaire, qu'il fait faire des emprunts de bleds par son clergé, pour les distribuer et qu'il est difficile qu'il n'en arrive beaucoup d'abus parce que ces distributions se font par des considérations particulières. J'estime qu'il serait bien à propos que vous tesmoignassiez que cet expédient n'a pas esté approuvé icy par le Roy¹⁸¹³. »

Cet exemple est bien loin du Massif armoricain, mais il permet de comprendre la philosophie que le contrôleur général des finances instaure sur l'ensemble du royaume. L'idée selon laquelle l'État, par l'intermédiaire de l'un de ses représentants, devrait mettre en place une distribution de grains pour venir en aide aux paysans, lui paraît inconcevable. Colbert parle d'aumône et insiste sur le fait que cette initiative relève du clergé et non du gouvernement. Que l'Église s'adonne à ce genre de disposition est tout à fait normal, mais il est hors de question que l'État en fasse de même.

En 1683, Jean-Baptiste Colbert est confronté à une situation analogue. Morant, intendant de la généralité de Provence, l'informe que l'état des cultures fait craindre aux échevins de la ville de Marseille une possible disette. Ils proposent d'acheter des blés avec l'argent de l'octroi et de former un magasin. Pour le contrôleur général, la ville est déjà trop endettée et ce genre de pratique ne ferait qu'augmenter la somme dont elle est redevable au roi. De plus, une telle action serait contraire à la « nature » du commerce. Lorsque le prix du grain augmente fortement en un lieu, il est de coutume que « l'industrie de tous les hommes François et étrangers » vienne y apporter des grains pour les vendre. Ainsi, les choses doivent s'arranger d'elles-mêmes. En revanche, il propose de promulguer un arrêt interdisant la sortie des blés des provinces de Languedoc et de Provence. Pour enrayer le fléau, le gouvernement se propose d'encadrer les activités des marchands de grains pour les obliger à vendre sur place, mais une distribution de vivres aux indigents est inconcevable, que ce soit sous forme de nourriture ou même de simples semences pour emblaver les terres ravagées.

La politique prônée par Jean-Baptiste Colbert ne s'arrête pas avec sa disparition. Dans une lettre du 27 avril 1691, adressée au nouveau Contrôleur général, Louis Phélypeaux de Ponchartin, l'intendant d'Auvergne fait état de la mauvaise récolte de 1690, notamment des châtaignes et des blés noirs, « qui nourrissent pour l'ordinaire une partie des habitants »¹⁸¹⁴. Il explique que la duchesse douairière de Noailles a mandaté des prêtres de la congrégation de

¹⁸¹³ Référence égarée.

¹⁸¹⁴ BOISLISLE (de) Arthur et BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, vol. 1, p. 244.

Saint-Lazare pour constater la misère et faire distribuer des «aumônes considérables». Il souhaite que le roi vienne en aide à la population de sa généralité. Les formules employées pour amener le sujet sont assez révélatrices : «Si la guerre permettoit d'y distribuer des ausmones, comme le roi en faisoit distribuer pendant la paix, j'aurois déjà pris la liberté de vous le proposer». C'est avec prudence que l'intendant évoque la possibilité d'une aide de l'État. L'emploi d'une prétérition permet de sous-entendre au roi qu'il serait nécessaire de mettre en place une distribution, sans en assumer l'entière responsabilité. Cette formulation tend à prouver que cette idée est inhabituelle. Un peu plus loin, cet habile lettré fonde sa demande sur l'intérêt que celle-ci pourrait apporter à la notoriété du roi.

J'ai cru, bien que le temps ne soit pas propre pour insister beaucoup sur la misère des peuples, devoir aussy et mesme pour l'intérêts du Roy et le bien de son service prendre la liberté de vous représenter que peut-être on soutiendrait cette élection par une avance¹⁸¹⁵. »

Cette rhétorique doit convaincre le roi du bien-fondé de sa proposition. L'idée d'un rapport direct entre le roi et ses sujets autour des subsistances commence à émerger en cette fin du XVII^e siècle. Notons que l'intendant d'Auvergne ne demande pas un don accordé sur le budget de l'État, mais un dégrèvement sur la taille de deux à trois mille livres, remboursable l'année suivante et accompagné d'intérêts. Ce prêt doit servir à l'achat de «pain d'orge ou d'avoine mêlé avec un peu de seigle». Un mois plus tard, le roi accorde trois mille livres, puis mille de plus le mois suivant. C'est une première étape vers la gestion des subsistances par l'État. Ce dernier ne se contente plus de lutter contre les pauvres, mais il accepte de combattre l'état de pauvreté en essayant de l'endiguer. Le responsable de la hausse du nombre de pauvres n'est plus l'oisiveté, mais la conjoncture économique. Cependant, il s'agit de cas isolés et non d'une véritable doctrine politique. Le meilleur exemple reste l'attitude du gouvernement face à la grande crise de 1693-1694.

Avant les années 1680, le sarrasin entrait dans la composition d'aliments permettant aux populations du Massif armoricain de survivre durant les crises frumentaires¹⁸¹⁶. Néanmoins, on ne parle pas encore de subsistance telle qu'on

¹⁸¹⁵ *Ibid.*

¹⁸¹⁶ En 1546, l'évêque du Mans mentionne l'usage de pains de gland et de sarrasin comme succédané des céréales. CORVAISIER DE COURTAILLES (Le) Antoine, *Histoire des évêques du Mans, et de ce qui s'est passé de plus mémorable dans le diocèse pendant leur pontificat*, Paris, Sébastien Cramoisy, 1648, p. 825. ; Durant la crise de l'avènement (1660-1663), les normands mangent de la bouillie d'avoine ou de sarrasin pour survivre. BONDOIS Paul-M., « La misère sous Louis XIV : la disette de 1662 », *Revue d'Histoire économique et sociale*, 1924, vol. 12, p. 72.

l'entend pour les céréales¹⁸¹⁷. En 1684, l'intendant de Caen écrit au contrôleur général des finances pour lui indiquer que sa généralité est sauvée de la disette grâce à la récolte des sarrasins¹⁸¹⁸. De même, en 1697, René Le Feuvre de la Falluère, premier président du parlement de Bretagne, informe le contrôleur général des finances que la récolte de blé noir est abondante et qu'elle vient suppléer celle des céréales¹⁸¹⁹. L'année suivante, dans l'élection de Coutances, les brouillards ont endommagé les seigles et les paysans sont obligés de les couper pour y semer du sarrasin à la place¹⁸²⁰. Ces quelques exemples de la fin du XVII^e siècle évoquent les bienfaits du sarrasin en tant que plante de subsistance. Il faut attendre le XVIII^e siècle pour qu'il soit véritablement considéré comme telle. Le cas particulier du sarrasin s'inscrit dans un changement politique et idéologique plus profond. Comme l'écrivait Jean Meuvret :

« À mesure qu'on s'accoutumait à voir le pouvoir central s'immiscer dans la vie des populations, se substituer aux autorités locales, faire contrôler les officiers, eux-mêmes émanation, grâce à la vénalité des charges, des diverses bourgeoisies, par des représentants plus directs et révocables de sa volonté, l'idée faisait du chemin que le souverain et ses ministres étaient en quelque façon responsables du bien-être de leurs sujets qui devenaient de plus en plus nettement leurs administrés¹⁸²¹. »

II. Le sarrasin au cœur d'une politique de distribution

A. *Le grand hiver de 1709*

La crise de 1709 apparaît comme un premier tournant dans la prise en compte du sarrasin par le pouvoir central dans la régulation d'une crise frumentaire. L'insuccès des tentatives précédentes (1693-1694) a certainement eu une incidence sur cette évolution. C'est également le moment où le sarrasin est appréhendé par l'administration comme une solution de substitution aux mauvaises récoltes des céréales. Nous ne reviendrons pas sur l'intérêt du cycle court et décalé du sarrasin¹⁸²². En revanche, rappelons qu'un champ de céréales

¹⁸¹⁷ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, France, Mouton : Ecole des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 13-14.

¹⁸¹⁸ Arch. nat., G7/213, Compte rendu de la visite de la généralité de Caen, 17 novembre 1684

¹⁸¹⁹ BOISLISLE (de) Arthur et BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, vol. 3, p. 465.

¹⁸²⁰ Arch. nat., G7/215, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen*, 1698.

¹⁸²¹ MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Mouton : École des hautes études en sciences sociales, 1977, vol. 1, p. 23-24.

¹⁸²² Cf. p. 242 & p.496

ravagées avant le mois de juin peut encore êtreensemencé en sarrasin et produire ainsi une récolte salvatrice.

En 1693, le gouvernement a mis longtemps à se rendre compte de la situation dans laquelle se trouvait le pays. Il pensait que les réserves de grains étaient suffisantes pour combler cette médiocre récolte, mais cette imprudence s'est révélée lourde de conséquences¹⁸²³. Cette situation est probablement à l'origine des premières véritables mesures de recension des grains en cas de crises frumentaires. Ainsi, au printemps 1709, lorsque le gouvernement comprend que les vagues successives de gel et de dégel ont dévasté une grande partie des céréales déjà semées, différentes mesures sont promulguées dans une déclaration royale du 27 avril 1709¹⁸²⁴. L'une d'elles oblige toute personne qui détient des grains à venir les déclarer dans un registre tenu par les lieutenants des bailliages et des sénéchaussées. Quelques-uns de ces recensements sont encore consultables dans les dépôts d'archives¹⁸²⁵. Ce type de recensement, ainsi que les « états des paroisses » et autres rapports sur les élections, contribuent à une meilleure perception des pratiques locales par l'administration¹⁸²⁶. Les subdélégués, les intendants et le contrôleur général prennent pleinement conscience du potentiel du sarrasin comme plante de subsistance.

Lorsque Nicolas Desmarets, contrôleur général des finances adresse un courrier aux différents intendants du royaume à propos du réensemencement des terres détruites par l'hiver, Nicolas-Joseph Foucault, intendant de la généralité de Caen¹⁸²⁷ répond que les Normands peuvent remplacer les terres de céréales détruites durant l'hiver par de l'orge ou du sarrasin qui se sème jusqu'au 15 juin¹⁸²⁸. Quelques mois plus tard, le contrôleur général informe l'intendant du Languedoc que, dans certaines régions, le sarrasin remplace le froment et lui propose de se renseigner pour mettre en place le même procédé.

« Je ne sais s'il y en a en Languedoc [du blé noir] [...] apparemment il s'en trouvera dans les pays de montagne, comme les Cévennes et les Boutières, dans le Gévaudan et le Velay. Il a apparence que les terres à froment du

¹⁸²³ LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, p. 124-125.

¹⁸²⁴ *Ibid.*, p. 322.

¹⁸²⁵ Arch. dép. Orne, 6B48, *Enquête des grains de 1709, élection de Domfront*, 1709 ; Arch. dép. Finistère, 9B492, *Enquête des grains de 1709, élection de Quimperlé*, 1709. Arch. dép. Calvados, 2B527, *Enquête des grains de 1709, élection de Bayeux*, mai 1709.

¹⁸²⁶ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C2580, *État des paroisses de la juridiction de Guémene et des grains qu'ils y croissent*, 8 novembre 1709 ; Arch. nat., G7/217, *Rapport sur l'élection de Carentan*, février 1709. De nombreux autres exemples pourraient être ajoutés.

¹⁸²⁷ M. Nicolas-Joseph Foucault est intendant de la généralité de Caen jusqu'en août 1709, puis Pierre Arnauld de Labriffe de Ferrières est nommé à sa place.

¹⁸²⁸ BOISLISLE (de) Arthur et BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, vol. 3, p. 114 & 118.

haut Languedoc rendraient abondamment de cette espèce de semence, et ce serait au moins la nourriture des peuples de la campagne pendant l'année prochaine et une partie de celle-ci¹⁸²⁹. »

Auparavant, Nicolas Desmarets avait également conseillé à l'intendant d'Auvergne de ne pas laisser entrer les mendiants dans les villes en les renvoyant dans les campagnes, et de faire distribuer dans les paroisses du méteil, de l'orge ou du blé noir acheté au moyen des aumônes et contributions volontaires¹⁸³⁰. Le représentant de l'État organise une distribution de denrées, mais sous couvert d'aumônes. Il intervient uniquement en tant que facilitateur d'une distribution privée. Enfin, dans la généralité voisine de Lyon, n'ayant pas suffisamment de froment pour fournir du pain aux munitonnaires, Daniel-Charles Trudaine propose de réaliser du pain mêlé à base de froment et autres grains, tels que le seigle, l'orge, le maïs ou le blé noir, mais à condition de retirer le son¹⁸³¹. D'ailleurs, la déclaration royale du 27 avril 1709 autorise les paysans du royaume à remplacer les terres endommagées par l'hiver par « de l'orge, du bled-sarrasin ou autres grains convenables à la saison présente »¹⁸³². Les résultats ne se font pas attendre. À titre d'exemple, dans le Pays d'Houlme, le dépouillement des inventaires après décès montre que les réserves de sarrasin ont quadruplé entre 1708 et 1710, alors que celles de seigle ont pratiquement disparu¹⁸³³.

Si dans le pays d'Houlme, le sarrasin était déjà la principale denrée alimentaire, à Soudan (Loire-Atlantique) certains habitants habitués à manger du pain de froment ou de seigle « se trouvoient fort heureux d'en avoir cette année [1709], d'avoine et de bled noir »¹⁸³⁴. En période de crise frumentaire, des populations habituées à manger des céréales sont contraintes de changer leurs habitudes alimentaires et de manger du sarrasin. Cette situation contribue certainement à une plus grande diffusion du blé noir. Le 26 avril 1709, lorsque l'intendant de Bretagne (Antoine François Ferrand) ordonne d'apporter tous les grains en surplus des besoins personnels sur les marchés, il n'oublie pas le sarrasin.

« Nous commissaire susdit, ordonnons à tous les marchands laboureurs, fermiers, communautés régulières & séculières et toutes autres personnes qui ont des bleds, d'ouvrir leurs greniers & magasins et de faire porter aux marchez les plus voisins des lieux de leur demeure, par différentes parties,

¹⁸²⁹ *Ibid.*, p. 117.

¹⁸³⁰ *Ibid.*, p. 108.

¹⁸³¹ *Ibid.*, p. 197.

¹⁸³² *Recueil des édits, déclarations, lettres-patentes ; arrêts et règlements du roi, enregistré en la cour du parlement de Normandie depuis l'année 1706, jusqu'en 1712*, Rouen, Richard Lallemand, 1774, p. 376.

¹⁸³³ BELLEGO Jérémy Le, *Impacts des aléas climatiques sur les sociétés rurales normandes. Etude démographique, économique et sociale*, Master 1 d'Histoire, Caen, 2011, p. 64-66.

¹⁸³⁴ DUPUIS et CHARVOT, « Journal d'un curé de campagne (1712-1765) », *Annales de Bretagne*, 1889-1890, vol. 5, p. 422.

les grains qu'ils ont au-delà de ce qui leur est nécessaire pour leur provision, de quelques natures que soient lesdits grains ; froments, méteils, seigles, orges, paumelles, bleds noirs ou sarrasin, mils poids et fèves à peine de confiscation desdits grains¹⁸³⁵. »

Les menus grains ne sont plus oubliés par l'administration. Ils ont également leur utilité dans la lutte contre la faim. En revanche, aucune action n'est envisagée pour distribuer des semences aux paysans, afin de s'assurer d'une bonne récolte pour l'année suivante. Seules deux déclarations (11 juin et 20 juillet 1709) viennent encadrer cette activité. La première permettait aux paysans soucieux d'ensemencer les terres laissées vacantes d'obtenir une décharge de redevances et la seconde une exonération de tous « droits de contrôle & de sceau » concernant les actes passés pour prêt d'orge¹⁸³⁶. En 1713, l'intendant à Limoges fait état d'une grande misère dans sa généralité et fait acheter, puis distribuer 10 000 livres de blé noir pour emblaver les terres prévues à cet effet. Pour s'assurer que les paysans ne consomment pas ce grain, il nomme des commissaires chargés de surveiller les semis¹⁸³⁷.

B. *La crise de subsistances de 1739*

Les crises de subsistances qui ont sévi entre 1738 et 1741 ont fait l'objet d'une étude plurirégionale dans les *Annales de démographie historique*¹⁸³⁸. Toutefois, l'instauration d'une réquisition de sarrasin dans la région de Granville (Manche) pour subvenir aux besoins des paroisses du Domfrontais apporte un regard nouveau sur la gestion locale de cet événement¹⁸³⁹. Une liasse de documents contenant les demandes en sarrasin écrites par les curés des paroisses de l'élection de Domfront en juin 1739 (sur demande du subdélégué), ainsi qu'un document sur la réquisition de chevaux pour le transport de ces grains permettent de comprendre l'intérêt du sarrasin dans l'atténuation de cette crise de subsistances¹⁸⁴⁰.

¹⁸³⁵ Arch. dép. Morbihan, 21C21, *Ordonnances de l'intendant de Bretagne sur l'obligation d'apporter les grains sur les marchés bretons*, 26 avril 1709.

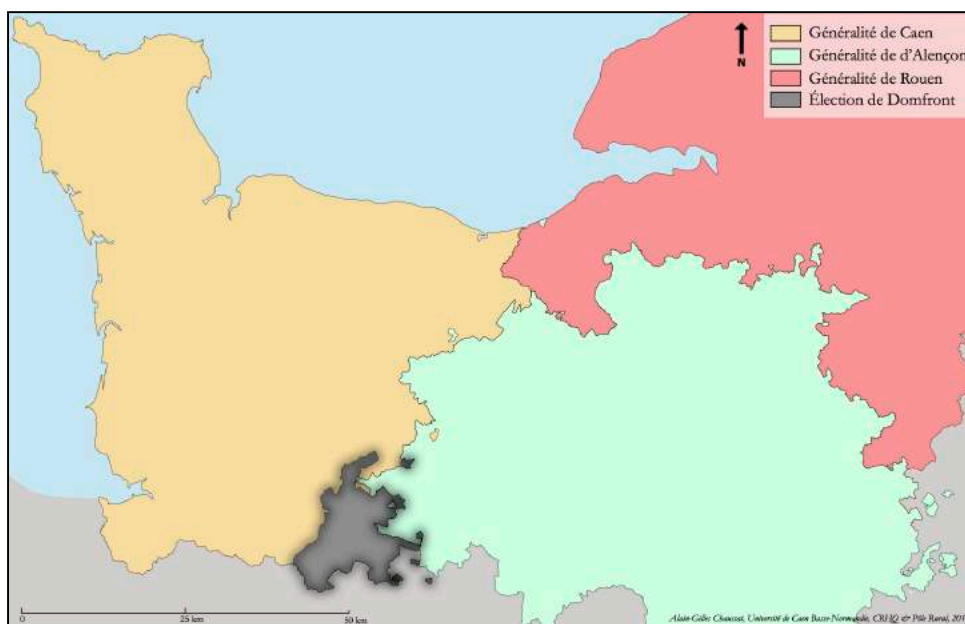
¹⁸³⁶ *Recueil des édits, déclarations, lettres-patentes ; arrêts et règlements du roi, enregistré en la cour du parlement de Normandie depuis l'année 1706, jusqu'en 1712*, Rouen, Richard Lallemant, 1774, p. 414 & 427.

¹⁸³⁷ BOISLISLE (de) Arthur et BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, 1874, vol. 3, p. 492.

¹⁸³⁸ BRICOURT M., LACHIVER M. et QUEREL J., « La crise de subsistance des années 1740 dans le ressort du parlement de Paris », *Annales de démographie historique*, 1974, p. 263-333.

¹⁸³⁹ Arch. dép. Orne, C1396, *Demandes de sarrasin des paroisses du Domfrontais*, 1739.

¹⁸⁴⁰ Il subsiste les comptes de vingt-six paroisses sur les quarante-quatre que compte l'élection de Domfront : Banvou, Saint-Bômer-les-Forges, Bretignolles-le-Moulin, Saint-Brice, Ceaucé, Champsecret, Dompierre, La Haute-Chapelle, La Lande-Patry, La Baroche-sous-Luce, La Ferrière, Le Housseau-Brétignoles, Le Chatellier, Les Bois, Luce, Mantilly, Melleray-la-Vallée, Neuilly-le-Vendin, Passais, Saint-

Carte n° 35 : Élection de Domfront au XVIII^e siècle*Source : Atlas historique de Normandie, CHRQ, 1967**Une accumulation d'avaries météorologiques*

Cette réquisition de sarrasin survient après une succession de mauvaises récoltes due aux caprices du temps¹⁸⁴¹. Selon l'abbé Gautier, dans la paroisse de Bernay qui se situe à une centaine de kilomètres à l'est du Domfrontais, il plut sans cesse de l'été 1737 à l'automne 1738, à l'exception du mois d'août. Si cette assertion peut paraître quelque peu exagérée, d'autres récits ornaï et manchois viennent étayer l'idée d'un épisode pluvieux exceptionnellement long¹⁸⁴². En

Roch-sur-Égrenne, Saint-Denis-de-Villenette, Saint-Front, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mards-d'Égrenne, Sept-Forges, Torchamp, Vaucé, l'Épinay-le-Comte. (Noms actuels des communes)

¹⁸⁴¹ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparé du climat : Canicules et glaciers XIII^e-XVIII^e siècles*, Paris, Fayard, 2004, vol. 1, p. 576.

¹⁸⁴² DUVAL Louis, « Un gentilhomme cultivateur au XVIII^e siècle : Samuel de Frotté de la Rimblière », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1908, n° 37, p. 221. « Le 16 (novembre 1737), nous avons fini nos bleds tard, rapport aux pluies qui ont duré depuis la fin juillet jusqu'à après la Toussaint. » ; Arch. dép. Orne, C1108, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévisgignen avec la Cour*, 1738-1737. Dans deux lettres adressées au contrôleur général en date du 6 et 20 juillet 1737, l'intendant de la généralité d'Alençon indique que la plus grande partie des foin sont perdus, que les froments, seigles et méteils ont été couchés par les orages et qu'il y aura peu « de menus grains cette année » ; Arch. dép. Calvados, C2613, Réponses de la subdélégation de Saint-Lô au questionnaire envoyé par l'intendant de Caen, 1738. « Le sarazin a un tiers d'année parce qu'il y en a eu beaucoup de perdue par les pluies » ; *Ibid.*, C2613, Réponses de la subdélégation de Mortain au questionnaire envoyé par l'intendant de Caen, 1738.

1738, la récolte est si mauvaise que le contrôleur général, Philibert Orry, accorde à la généralité d'Alençon une diminution de la taille pour l'année suivante en prévision de l'augmentation du prix des grains¹⁸⁴³. Cette année 1738 fut également très difficile en Bretagne¹⁸⁴⁴.

L'année suivante, les intempéries viennent à nouveau perturber les cultures. Les chroniques bernayennes mentionnent une neige si abondante que, « si le soleil n'avait pas été si haut, elle aurait été haute de plus de treize pieds ». Cette dernière serait responsable d'une « disette considérable »¹⁸⁴⁵. Pour le Domfrontais, Georges Lasseur évoque un orage le 28 mai 1739 et de la grêle le 25 juin suivant¹⁸⁴⁶, information confirmée le 8 juillet 1739 dans un courrier de l'intendant de la généralité d'Alençon¹⁸⁴⁷. C'est donc dans ce contexte météorologique calamiteux que de nombreux habitants de l'élection de Domfront demandent aux subdélégués de les aider à trouver des semences de sarrasin, afin d'ensemencer leurs champs dévastés par les intempéries.

Le recensement des besoins en semences de sarrasin

Dépourvus de semences de sarrasin, un certain nombre de paroissiens sont dans l'incapacité de s'en procurer pour la future récolte. En juin 1739, le subdélégué de Domfront demande aux curés de réaliser un recensement des besoins de leurs paroissiens. Les informations recueillies ne sont pas homogènes. Néanmoins, sont systématiquement présents : le nom et prénom du chef de foyer, ainsi que la quantité nécessaire de semences par foyer en journaux, acres ou vergées, avec parfois l'équivalent en « razières » ou boisseaux. Pour cinq paroisses, des informations supplémentaires telles que le statut du chef de foyer (closier, fermier, propriétaire), le nombre de domestiques ou le nombre de

« Il n'est resté aucun sarazin de l'année dernière les pluies les ayant gastés dans les champs c'est ce qui a occasionné le peu de grain qui est resté, d'autant que les habitants au défaut de sarrasin ont été obligés d'en vinre. »

¹⁸⁴³ Arch. dép. Orne, C1109, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour, 1738-1740*

¹⁸⁴⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Redon, Hennebont, Lambale, Morlaix, Saint-Malo, Pont-L'abbé et Vannes en automne 1738 et de Dinan, Vitre et Dol en janvier 1739*.

¹⁸⁴⁵ VEUCLIN Ernest, *Petits documents pour une grande histoire de France*, s.l., impr. de V.-E. Veucelin (Bernay), 1887, p. 17.

¹⁸⁴⁶ LASSEUR Georges, *Histoire de la ville de Domfront et de ses environs*, Paris, le Livre d'histoire, 2007, vol. 2, p. 457. Malheureusement, la seule référence que donne l'auteur est l'ouvrage de Caillebot exempt de sources primaires ; CAILLEBOTTE Le jeune, *Essai sur l'histoire et les antiquités de la ville et arrondissement de Domfront*, Domfront, Crestey fils, 1827, p. 41.

¹⁸⁴⁷ Arch. dép. Orne, C1109, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévignen avec la Cour, 1738-1740*.

personnes dans le foyer sont mentionnées¹⁸⁴⁸.

Dans la paroisse de Les Bois, le curé a noté la surface totale en terre de labour pour chaque closerie ou ferme, ainsi que les journaux que leurs exploitants souhaitent ensemençer en carabin. Les closeries sont de petites exploitations ayant entre 4 et 12 journaux de terres (1,61 ha et 5 ha)¹⁸⁴⁹, alors que les deux fermes mentionnées possèdent deux bœufs et cultivent 20 à 23 journaux (8 ha à 9,5 ha). Le sarrasin représente entre 30 et 57 % des terres emblavées pour chacune de ces exploitations. Le curé divise l'ensemble des paysans en deux groupes : « les pauvres mendiants », qui correspondent à des personnes continuellement en état de pauvreté, et « les pauvres honteux », qui doivent leur récent statut à la conjoncture. Il est à noter que les deux fermiers sont dans la seconde catégorie. Il eût été opportun de connaître le nombre total de fermiers dans ce village pour connaître le taux de déclassement, mais l'absence de rôles de taille pour le Domfrontais ne permet pas de retrouver rapidement cette information¹⁸⁵⁰.

Ces paysans n'ont plus les semences nécessaires pour emblaver leurs champs, car ils les ont consommées ou vendues pour survivre. Le curé de Saint-Brice précise que les quelques terres ensemençées l'ont été grâce à des emprunts, sans quoi elles seraient restées vides. La grande majorité ne peut trouver à emprunter, car « chacun ayant à peine pour soy » d'ensemencer ses propres terres. En outre, les prix ne cessent d'augmenter, si bien que les rares grains présents sur les marchés ne leur sont pas accessibles¹⁸⁵¹. Le 6 juin 1739, le boisseau de sarrasin est à 5 livres 15 sols, alors que son prix moyen entre 1753 et 1756 est d'environ 2 livres¹⁸⁵². Ces passages nous renseignent tout de même sur une certaine solidarité locale entre cultivateurs. Ce type de prêt ne fait pas toujours l'objet d'enregistrements auprès d'un notaire. C'est un pan d'une microéconomie difficilement saisissable par les historiens qui nous est esquissé à travers cet exemple ; élément non négligeable pour celui qui s'intéresse à la vie réelle des petites gens et au rôle d'une plante secondaire dans une économie locale. Cette solidarité paysanne permet de pallier un premier échelon dans le manque de subsistances. Lorsque le notaire de la paroisse de Saint-Fraimbault reçoit la visite

¹⁸⁴⁸ Ceaucé : noms, prénoms, statuts, nombre de domestiques pour 60 foyers ; Vaucé : noms, prénoms, statuts pour 86 foyers ; Mantilly : noms, prénoms, statuts pour 49 foyers ; Lucé : noms, prénoms, nombre de personnes dans le foyer pour 19 foyers ; Les Bois : noms, prénoms, statuts pour 16 foyers.

¹⁸⁴⁹ LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural* : « petite exploitation de 5 à 10 hectares qui ne possède pas de bœuf, mais simplement des vaches dans l'ouest de la France (Bretagne, Maine, Anjou) ».

¹⁸⁵⁰ Seul un travail de reconstitution des familles pourrait permettre de répondre à cette question.

¹⁸⁵¹ Arch. dép. Orne, C1109, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemand de Lévis* avec la Cour, 1738-1740. Courrier de l'intendant de la généralité d'Alençon au contrôleur général (3 mai 1739)

¹⁸⁵² Arch. dép. Orne, 6B243, *Registres d'audience pour la police de Domfront*, 1738-1788 ; *Ibid.*, C68 & C69, *Mercuriales du marché de Domfront entre 1753 et 1773*.

de la police des grains de Domfront et qu'il trouve dans le grenier 12 sommes de seigle et 60 boisseaux de sarrasin, le propriétaire déclare garder ce grain pour ensemençer sa terre et celles de ses fermiers, ainsi que pour les pauvres habitants de la paroisse qui n'ont pas de quoi ensemençer leurs terres et qu'il leur prêtera ces grains « par charité et pour le bien public »¹⁸⁵³. On peut s'interroger sur la sincérité de ces propos ou la duplicité opportuniste d'une personne contrôlée par la police. Cependant, le prêtre vicaire de la paroisse confirme la version du notaire. Dans cet exemple, la gestion publique, par le biais de la police des grains, rencontre le secours privé des notables qui interviennent à la fois sous couvert de charité chrétienne et de participation au bien public. Les deux notions cohabitent, tant dans la sphère publique que privée. À titre d'exemple, bien des années plus tard (1786), le recteur de Vieux-Vy (sur Couesnon) refuse la proposition du subdélégué de lui avancer du blé noir pour ses paroissiens. Il sait qu'ils ne pourront le rembourser, car les années précédentes, il avançait lui-même des semences qu'il n'a jamais revues. Il préfère continuer ainsi plutôt que de les endetter¹⁸⁵⁴. Il existe donc un grand nombre de modalités privées ou publiques émanant des sphères religieuse ou laïque qui s'entremêlent et cohabitent. Ainsi, la mise en place d'une réquisition et distribution par l'administration apparaît comme l'ultime solution, après avoir essayé toutes les autres. Ce n'est qu'en dernier ressort que le gouvernement se résigne à fournir des subsistances au peuple¹⁸⁵⁵.

Au total, 1 170 feux demandent 2 783 journaux (soit 1 141 ha) de sarrasin pour 26 paroisses. Puisque les curés notent un boisseau par journal, le subdélégué devrait fournir 2 783 boisseaux de sarrasin. Dans un document sur le transport des réquisitions, une vingtaine de personnes sont mobilisées, sur ordre du subdélégué de Domfront, avec chacun un cheval et deux « poches », à l'exception de la veuve de René Titard qui fournit deux chevaux et quatre poches. Ils doivent partir le mardi 16 juin 1739 pour Granville et revenir à Domfront le jeudi 18 juin. Il est évidemment impossible de transporter 2 783 boisseaux avec une vingtaine de chevaux et une quarantaine de poches. Ce document correspond certainement à une partie des réquisitions. Pour ce même travail, Georges Lasseur mentionne la présence de 228 chevaux, mais sans citer de source.

¹⁸⁵³ Arch. dép. Orne, 6B243, *Registres d'audience pour la police de Domfront*, 1738-1788.

¹⁸⁵⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1743, 8 juin 1786.

¹⁸⁵⁵ KAPLAN Steven, *Le complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Cahiers des Annales, Paris, 1982, p. 24-25.

Tentative de pesée globale de la réalité des faits

La lecture des écrits des curés ou des correspondances de l'intendant avec le contrôleur général laisse à penser qu'il s'agit d'une catastrophe hors normes et qu'un fléau fut évité de justesse :

« Il y a eu une infinité de paroisses entièrement grêlées sans qu'il y soit resté aucune récolte quelle qu'elle soit, ce qui m'a porté à donner à plusieurs de ces paroisses du sarrasin que vous avez bien voulu me faire passer pour semer au lieu des bleds dans les endroits propres à cette récolte¹⁸⁵⁶. »

À en croire l'intendant, il a fallu réensemencer en sarrasin des terres déjà emblavées. Sachant que cet épisode se situe en juin, il ne peut s'agir du sarrasin, mais certainement des bleds d'hiver ou de printemps, comme en 1709¹⁸⁵⁷. D'après un procès-verbal de chevauchées dans la région de Domfront, c'est ce qui se passe également l'année suivante : « Les avoines d'hiver n'ont pas résisté à la rigueur du froid, que plusieurs y ont substitué des bleds noirs¹⁸⁵⁸. » Plusieurs autres documents attestent de cette pratique dans les régions où l'on cultive le sarrasin.

Que représente cette quantité de boisseaux de sarrasin par rapport à la surface des terres emblavées dans ces paroisses ? Nous ne connaissons pas la répartition des différentes cultures pour 1739. L'enquête de 1773 donnant les surfaces cultivées par denrées en arpents, il est possible de confronter les demandes de semences de 1739 en journaux avec les surfaces exploitées de 1773 en arpents [Tableau n° 36]. On ne peut pas prendre pour argent comptant les chiffres de ces deux épisodes, néanmoins les demandes de 1739 représentent entre 16 % et 50 % des terres emblavées de sarrasin en 1773. Quand bien même une fourchette d'erreur de 20 % serait ajoutée, nous sommes loin de l'idée d'un besoin tellement important qu'il remplacerait les terres emblavées par d'autres grains (seigle et avoine) en plus des terres déjà mises en sarrasin. 2 783 journaux de sarrasin ne représentent que 1 141 ha¹⁸⁵⁹ pour 26 paroisses. À titre de comparaison, lors de l'enquête agricole de 1866, seuls deux cantons sur huit de l'arrondissement de Domfront sont en dessous de 1 000 hectares de sarrasin (Juvigny-sous-Andaine :

¹⁸⁵⁶ Arch. dép. Orne, C1105, F°43, 8 juillet 1739.

¹⁸⁵⁷ LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, 573 p.

¹⁸⁵⁸ WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en normandie.*, Master 2 d'Histoire, Caen, 2010, p. 264 (Arch. Dépt. Orne, C808, Procès-Verbaux de chevauchées, 1740).

¹⁸⁵⁹ MARTIN Jean-Claude, *La Vente des Biens Nationaux dans le Domfrontais : Structures et mutations de la Propriété foncière, 1789-1822*, Thèse de 3^e cycle, 1989.

520 ha et La Ferté-Macé : 850 ha). Or, en 1866, la culture du sarrasin est bien moins importante qu'au XVIII^e siècle et ces deux cantons ne représentent, respectivement, que 12 et 9 communes. Ce qui est toujours moins que les 26 paroisses de 1739.

De même, la comparaison du nombre de feux demandeurs en 1739, avec le nombre total de feux de chaque paroisse (données démographiques de 1713¹⁸⁶⁰) donne des résultats allant de 6 % à 54 %, avec une moyenne de 20 %. Donc, en moyenne, seulement 20 % des habitants de ces paroisses ont fait une demande d'aide auprès des curés [Tableau n° 36].

Tableau n° 36 : Comparaison entre les besoins déclarés en 1739 et les surfaces cultivées, déclarées en 1773

<i>Paroisses</i>	<i>Déclaration des surfaces en sarrasin en 1773</i>		<i>Déclaration des besoins pour réensemencer en 1739</i>		<i>Rapport besoins/surfaces</i>
	<i>arpent</i>	<i>hectares</i>	<i>journaux</i>	<i>hectares</i>	<i>pourcentage</i>
<i>Saint-Bômer</i>	1200	612	157	64	26 %
<i>Champsecret</i>	835	426	73,3	30	17%
<i>Dompierre</i>	233	119	32,5	13	27 %
<i>Banvou</i>	283	144	22,5	9	16 %
<i>Ferrière</i>	162	83	41	17	50 %

Même s'il faut garder un certain recul avec les calculs proposés ci-dessus, ces comparaisons permettent de nuancer les élans de misérabilisme présents dans les documents relatifs aux demandes d'aides. On est loin d'atteindre la majorité en termes de population et de surface.

Le sarrasin n'est pas la seule denrée à être employée. À titre d'exemple, du riz est importé par voie maritime puis distribué dans une grande partie du royaume, notamment dans la paroisse de Lonlay-l'Abbaye dans le Domfrontais¹⁸⁶¹. Néanmoins, le sarrasin est un complément important en Normandie armoricaine. Ce cas d'étude permet de comprendre la place du sarrasin dans le Domfrontais de manière structurelle et conjoncturelle, ainsi que la gestion

¹⁸⁶⁰. DUPÂQUIER Jacques, *Statistiques démographiques du Bassin Parisien : 1636-1720*, Paris, France, Gauthier-Villars, 1977, 783 p.

¹⁸⁶¹ Arch. dép. Orne, EDPT 36-12, *Registres paroissiaux de Lonlay-l'Abbaye*, janvier 1739. « Cette présente année (1739) a été des plus mauvaises par la longue cherté des grains qui a duré toute l'année d'où le peuple a été épuisé et sans ressource, nonobstant les largesses de sa Majesté qui a fait distribuer par tout son royaume du Riss, les pauvres de cette paroisse en ont eu mille livres pour leur portion et part, 40 boisseaux du sarrasin pour ensemencer les terres des pauvres 42 boisseaux le tout du Roy » ; BRICOURT M., LACHIVER M. et QUEREL J., « La crise de subsistance des années 1740 dans le ressort du parlement de Paris », *Annales de démographie historique*, 1974, p. 302 & 322. Distribution de riz dans le reste du royaume.

administrative des crises de subsistances. Enfin, la comparaison avec d'autres documents vient nuancer le discours alarmant des déclarants ou des subdélégués qui ont tendance à noircir le tableau, afin d'obtenir l'aide nécessaire¹⁸⁶².

Quoi qu'il en soit, cet épisode s'inscrit dans une politique de gestion spontanée de la crise et non dans un programme pensé en amont pour prévenir ce genre de situation. Comme l'écrit Steven Kaplan : « Malgré tout l'intérêt qu'il porte aux questions de subsistance, l'État n'a jamais élaboré un plan magistral pour les années de vaches grasses ou maigres »¹⁸⁶³. La charité chrétienne est toujours aussi prégnante au cours des crises de subsistances. Ainsi, les seigneurs laïcs et ecclésiastiques ont également participé au secours des pauvres en 1739.

« La modicité des grains comme en 1739 causa une fâcheuse disette comme nous avons fait remarquer dans cette année-là qui auroit fait périr quantité de personnes, mais Sa Majesté fit de grandes largesses et à son exemple les Princes, surtout Monseigneur le duc d'Orléans, se signala par ses abondantes aumônes, les Seigneurs Évêques dans leurs diocèses répandirent leurs charités dans toutes les paroisses, celle-ci eut 40 lt (livres tournois) de la miséricorde de Monseigneur de Froulay nôtre Évêque, les abbés ne furent pas moins touchés de la misère de leurs peuples, jusqu'aux corps de justice se taxèrent à une certaine somme chacun, pour entretenir une aumône publique dans leurs villes, toutes sortes de communautés, les seigneurs et les dames en firent à peu près de même¹⁸⁶⁴. »

L'intervention du roi semble toujours être conditionnée à l'aumône et à la charité, mais avec les largesses de l'État. Encore une fois, son rôle n'est pas de nourrir le peuple, mais de veiller à ce que les conditions soient réunies pour qu'il puisse l'être.

¹⁸⁶² LEBRUN François, « Les épidémies en Haute-Bretagne à la fin de l'Ancien Régime (1770-1789) », *Annales de démographie historique*, 1977, p. 186 En parlant des déclarations des subdélégués de Bretagne à propos des années 1770 : « De telles descriptions (très nombreuses) qui ont pour but d'attirer l'attention des autorités et d'en obtenir quelques secours ont tendance à noircir quelque peu le tableau ; d'autre part, elles ont parfois une valeur surtout conjoncturelle, décrivant une situation exceptionnelle liée à une mauvaise récolte ou une épidémie meurtrière. » ; GRIGNON Claude et PASSERON Jean-Claude, *Le savant et le populaire: misérabilisme et populisme en sociologie et en littérature*, Paris, France, Gallimard : le Seuil, DL 1989, 1989, 260 p. Dans cet ouvrage, les auteurs conceptualisent ce phénomène de l'analyse et de la description des cultures populaires par les élites, uniquement par le prisme d'un rapport de force, sans jamais se mettre à leur place, sans faire preuve d'altruisme. Ils parlent de « légitimisme » ou de « misérabilisme ».

¹⁸⁶³ KAPLAN Steven, *Le complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Cahiers des Annales, Paris, 1982, p. 25.

¹⁸⁶⁴ Arch. dép. Orne, EDPT 36-12, *Registres paroissiaux de Lonlay-l'Abbaye*, décembre 1740.

C. *Les années 1770-1775 en Bretagne*

La distribution de sarrasin pour ensemençer les terres ravagées ou restées sans cultures est une solution également usitée en Bretagne. Les années 1770-1775 sont bien connues pour leurs crises de subsistances et leurs épidémies sur le sol armoricain¹⁸⁶⁵. Ainsi, le 15 mai 1770, face à ce qu'ils nomment une « disette absolue » réduisant les habitants les moins fortunés « au désespoir », les commissaires des États de Bretagne écrivent conjointement au contrôleur général pour obtenir de la part du roi un dégrèvement, afin d'acheter des semences de blé noir nécessaires à la remise en culture des terres dévastées. Le prix du sarrasin, « habituellement modique », est tellement haut que les cultivateurs ne peuvent en acheter¹⁸⁶⁶. Parallèlement, les bureaux des pauvres et les dépôts de mendicité font face à une recrudescence des aides¹⁸⁶⁷.

En 1772, Guillaume-Joseph Dupleix de Bacquencourt, intendant de Bretagne, reçoit une multitude de sollicitations pour distribuer du riz en guise de subsistance et du « bled noir » pour ensemençer les terres¹⁸⁶⁸. Dans un courrier adressé à l'intendant, le recteur d'Antrain fait référence à la situation de 1770 et souhaite recevoir une partie des secours que l'intendant espère obtenir du gouvernement¹⁸⁶⁹. La possibilité de recevoir des aides de la part du roi semble

¹⁸⁶⁵ SÉE Henri, *Les classes rurales en Bretagne du XVI^e siècle à la Révolution*, Paris, V. Giard & E. Brière, 1906, 544 p ; MEYER Jean, « Une enquête de l'Académie de médecine sur les épidémies (1774-1794) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1966, vol. 21, n° 4, p. 729-749 ; GOUBERT Jean-Pierre, « Le phénomène épidémique en Bretagne à la fin du XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1969, vol. 24, n° 6, p. 1562-1588 ; LEBRUN François, « Les épidémies en Haute-Bretagne à la fin de l'Ancien Régime (1770-1789) », *Annales de démographie historique*, 1977, p. 181-206 ; CHAPALALAIN-NOUGARET Christine, « Les secours en temps de disette au XVIII^e siècle : L'exemple du diocèse de Rennes », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1984, vol. 91, n° 2, p. 135-155 ; SÉE Henri, *Études sur la vie économique en Bretagne : 1772 - an III*, Paris, Imprimerie nationale, 1930, 80 p.

¹⁸⁶⁶ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3912, *Lettre des commissaires des États de Bretagne au contrôleur général pour obtenir de l'aide face à une crise de subsistances*, 15 mai 1770. « Une grande partie des terres destinées à produire ce grain [sarrasin] va rester inculte, parce que le cultivateur qui n'en a pas assez pour sa propre subsistance est hors d'état de les ensemençer [...] Monsieur, que sa majesté sera touchée de l'état de malheureux où se trouve sa province de Bretagne qu'elle voudra bien accorder les secours et les adoucissements nécessaires dans une extrémité si affligeante et faire remise d'une partie suffisante du prix des abonnements pour estre appliquée à la subsistance du peuple jusqu'à la récolte et de le mettre en état d'ensemencer les terres destinées à la culture du bled sarrasin, qui resteroient infructueuse sans ce soulagement. »

¹⁸⁶⁷ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, *Comptabilité des grains distribués par les dépôts de mendicité bretons*, 1770 ; *Ibid.*, C1296, *Fourniture en pain dans un dépôt de mendicité de Vannes*, 10 juillet 1770 ; *Ibid.*, 2G73-14, *Comptes de la distribution de subsistances par le bureau des pauvres de la paroisse de Châteauneuf*, 3 mai 1770 ; *Ibid.*, 2G73-14, *Registre du bureau des pauvres de la paroisse de Saint-Nicolas à Châteauneuf*, 1770.

¹⁸⁶⁸ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1730, *Lettre de l'Intendant de Bretagne à Mme Louise-Apolline de Bégasson de la Lardais à propos de la distribution de son aumône*, 12 juin 1772 ; *Ibid.*, C1721, *Demande d'aide de la part du conte de la Nennerès pour distribuer du riz et du blé noir*, 4 mars 1772 ; *Ibid.*, C1720, *Demande de d'aide sous forme de grains de la part du recteur d'Antrain*, 6 avril 1772.

¹⁸⁶⁹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1720, *Demande de d'aide sous forme de grains de la part du recteur d'Antrain*, 6 avril 1772.

établie puisque de nombreux subdélégués, recteurs ou seigneurs en font la demande. En effet, le diocèse de Rennes reçoit 7 578 livres exclusivement réservées pour l'achat de semences de sarrasin, qu'il doit répartir entre les subdélégations qui en font la demande¹⁸⁷⁰. Cependant, l'argent arrive fin juin, début juillet et les terres sont déjà emblavées. Cette somme est donc utilisée pour venir en aide aux plus pauvres.

En 1774, la récolte est à nouveau mauvaise aussi bien pour les céréales que pour le sarrasin¹⁸⁷¹. Le manque de subsistances et la mauvaise qualité des grains récoltés (verts, moisis ou ergotés) sont en partie responsables des maladies qui se propagent en Bretagne et qui empêchent bon nombre de cultivateurs d'ensemencer leurs champs en automne pour la récolte de 1775¹⁸⁷². Cette fois, hors de question de s'y prendre trop tard. En janvier 1775, l'intendant de Bretagne écrit aux subdélégués pour recevoir un état des « pauvres laboureurs » qui ne peuvent cultiver leurs terres, faute de semences¹⁸⁷³. Parallèlement, il demande au nouveau contrôleur général, Anne Robert Jacques Turgot, la somme de 1 000 à 1 200 livres pour acheter puis distribuer des grains qui serviront à ensemer les champs restés sans culture. La réponse de Turgot ne se fait pas attendre. Quelques jours plus tard, le contrôleur général se prononce contre cette politique d'aide¹⁸⁷⁴. Il craint que les grains distribués ne soient consommés ou vendus au lieu d'être mis en terre. Surtout, il redoute que les paysans décident, les années suivantes, de consommer ou revendre tous leurs grains dans l'espoir de créer un nouvel état d'indigence, afin que le gouvernement vienne à leur secours en leur offrant une quantité de grains équivalente à celle qu'ils auront employée à d'autres usages. Le second argument est directement en lien avec l'arrêt du Conseil d'État du roi du 13 septembre 1774 sur la liberté du commerce des grains et farines dans l'intérieur du royaume¹⁸⁷⁵. Le gouvernement n'achète plus de grain pour éviter d'intervenir dans le commerce. Il veut favoriser la libre circulation des grains présents dans les régions excédentaires vers celles qui

¹⁸⁷⁰ CHAPALALAIN-NOUGARET Christine, « Les secours en temps de disette au XVIII^e siècle : L'exemple du diocèse de Rennes », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1984, vol. 91, n° 2, p. 145. (Arch. dép. Ille-et-Vilaine. C1720, C1722, C1726, 1729)

¹⁸⁷¹ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparé du climat : II Disettes et révolutions 1740-1860*, Paris, Fayard, 2006, vol. 2, p. 80 et 86.

¹⁸⁷² GOUBERT Jean-Pierre, « Le phénomène épidémique en Bretagne à la fin du XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1969, vol. 24, n° 6, p. 1571-1573.

¹⁸⁷³ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Lettres envoyées aux subdélégués par l'intendant de Bretagne à propos de la crise de 1774-1775*, janvier 1775.

¹⁸⁷⁴ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre de M. Turgot à l'intendant de Bretagne sur la demande d'aide sous forme de grains pour les semences*, 27 janvier 1775.

¹⁸⁷⁵ « Arrêt du Conseil du roi, du 13 Septembre 1774, par lequel Sa Majesté établit la liberté du Commerce des Grains & Farines dans l'intérieur du Royaume : Et se réserve à statuer sur la liberté de la vente à l'Étranger, lorsque les circonstances seront devenues plus favorables. » dans *La culture et le commerce des grains en France*, Avignon, Jean Mossy, 1776, vol. 2, p. 108-130.

souffrent de mauvaises récoltes. Par ailleurs, pour Turgot, la libre concurrence doit permettre de baisser les prix des grains et éviter la cherté ; véritable fléau de ce siècle. Les solutions qu'il propose sont celles employées lorsqu'il était intendant de la généralité de Limoges.

« Mais il se trouve toujours dans les paroisses, quelques fermiers et laboureurs aisés qui ont des grains pour les semences au-delà de ce qu'ils emploient et qui ne refusent ordinairement pas d'en vendre ou d'en prêter aux petits propriétaires : souvent même ils façonnent la terre, la couvrent de grains. Je ne fais que vous indiquer des mesures dont il peut être possible de faire usage en Bretagne ; un administrateur peut par la voie d'invitation exciter et encourager de pareils secours qui tendent au bien général des paroisses et je compte que votre zèle pour le bien public vous suggérera tout ce qui pourra vous paraître convenable à cet égard¹⁸⁷⁶. »

Pour Turgot, « le soulagement des hommes qui souffrent est le devoir de tous et l'affaire de tous »¹⁸⁷⁷. Ce libéral est convaincu que l'aide doit venir du privé et non du gouvernement. Lorsqu'il fit distribuer du riz et des pommes de terre dans sa généralité au cours de la crise de 1770, ce fut uniquement à destination des enfants, femmes, vieillards et hommes adultes incapables de travailler. Pour les valides, des ateliers de charité furent créés. L'aide était possible, mais uniquement contre un travail¹⁸⁷⁸. L'intendant de Bretagne ne désarme pas et fait savoir à Turgot qu'il compte bien utiliser une partie des ressources que le gouvernement lui enverra pour acheter des grains qu'il fera distribuer aux personnes qui en ont réellement besoin. Pour éviter les abus, les subdélégués, recteurs ou seigneurs en charge de la répartition veilleront à la bonne utilisation de ces grains. Ainsi, plusieurs feuillets paroissiaux intitulés « état pour servir à régler les sommes que monsieur l'intendant se propose de faire distribuer aux pauvres laboureurs qui sans ce secours ne pourroient pas cette année ensemençer leurs terres » font la liste des besoins en « bled noir »¹⁸⁷⁹. Le même système est reconduit dans le diocèse de Rennes, toujours avec du blé noir, en 1782 et 1783¹⁸⁸⁰.

¹⁸⁷⁶ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre de M. Turgot à l'intendant de Bretagne sur la demande d'aide sous forme de grains pour les semences*, 27 janvier 1775.

¹⁸⁷⁷ TURGOT Anne-Robert-Jacques et DAIRE Eugène, *Œuvres de Turgot*, Paris, Guillaumin, 1844, vol. 1, p. XLIV.

¹⁸⁷⁸ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Lettre de l'intendant de Bretagne au contrôleur général*, février 1775.

¹⁸⁷⁹ Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *État pour servir à régler les sommes que monsieur l'intendant se propose de faire distribuer aux pauvres laboureurs qui sans ce secours ne pourroient pas cette année ensemençer leurs terres de plusieurs paroisses bretonnes*, mars à juin 1775.

¹⁸⁸⁰ CHAPALALAIN-NOUGARET Christine, « Les secours en temps de disette au XVIII^e siècle : L'exemple du diocèse de Rennes », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1984, vol. 91, n° 2, p. 147.

Conclusion

Si l'on fait abstraction des distributions d'argent ou de pain organisées dans le cadre de l'aumône et la charité chrétienne dévolue aux pauvres mendiants¹⁸⁸¹, la distribution de grains sous forme de subsistances ou de semences par le gouvernement est une action exceptionnelle et souvent critiquée, que ce soit par les partisans de « l'économie morale »¹⁸⁸² ou les « libéraux ». À de nombreuses reprises, les contrôleurs généraux ou intendants insistent sur le fait d'aider uniquement les « véritables pauvres et les infirmes ». Pour les valides, l'aide est souvent conditionnée à la réalisation de travaux mis en place par les intendants, et pour les pauvres honteux qui doivent leur statut à la conjoncture, on essaye d'activer les réseaux de solidarité locaux. La distribution de grains aux « pauvres honteux » est envisagée en dernier recours. Même les partisans de l'interventionnisme, qui prônent l'usage de « règles et de régulateurs » pour encadrer la vente des grains, ne sont pas favorables à des distributions gratuites¹⁸⁸³. Si de telles mesures doivent être prises, c'est à l'aide de denrées qui ne risquent pas d'interférer dans le commerce des céréales. C'est dans ce contexte que le sarrasin est utilisé à partir de la fin du XVII^e siècle. Il ne fait pas l'objet d'exportation ou de spéculation, tout comme le riz¹⁸⁸⁴, la pomme de terre ou le maïs¹⁸⁸⁵, et c'est certainement pour cela qu'il fut utilisé par les intendants et les subdélégués de l'Ouest comme denrée d'appoint. Toutefois, ces mesures n'ont pas vocation à se substituer aux aumônes ou aux œuvres de charité. Le sarrasin distribué est dévolu à la terre et non aux estomacs. Il s'agit de semences

¹⁸⁸¹ Cf. p. 480

¹⁸⁸² THOMPSON Edward Palmer, GAUTHIER Florence et IKNI Guy-Robert, *La guerre du blé au XVIII^e siècle : la critique populaire contre le libéralisme économique au XVIII^e siècle*, Montreuil, Ed. de la Passion, 1988, 237 p.

¹⁸⁸³ KAPLAN Steven, *Le complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Cahiers des Annales, Paris, 1982, p. 51-81.

¹⁸⁸⁴ Arch. dép. Calvados, C2622, 2651, C2653, C268, *Plusieurs documents sur la distribution de riz dans une partie de la généralité de Caen entre 1768 et 1769* ; Ibid., C2499. À Saint-Denis-sur-Sarthon (généralité d'Alençon) le curé prête des boisseaux d'orge et de pois. L'intendant de Caen et le contrôleur général Bertin réfléchissent à la création d'un même système pour la généralité de Caen ; Arch. dép. Orne, EDPT 36-12, *Registres paroissiaux de Lonlay-l'Abbaye*, janvier 1739 ; BRICOURT M., LACHIVER M. et QUEREL J., « La crise de subsistance des années 1740 dans le ressort du parlement de Paris », *Annales de démographie historique*, 1974, p. 302 & 322. Les seules distributions de « vivres de secours » réalisées concernent du riz ; MINVIELLE Stéphane, « Les « malheurs des temps » en Gironde au XVIII^e siècle, d'après les registres paroissiaux », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, 2005, vol. 117, n° 249, p. 60. « L'année 1748 a été si disetteuse et si stérile en toute sorte de grains. La Cour a fait porter une grande quantité de riz et distribuer de l'argent pour le soulagement des pauvres, et on a été obligé de les loger chez les particuliers pour éviter la famine. » ; Sans oublier les distributions de riz précédemment citées durant les crises de 1770-1772 en Bretagne (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, série C).

¹⁸⁸⁵ VOUETTE Isabelle, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XV^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*, Histoire, Université Paris Diderot-Paris 7, 2008, p. 352-355. Le cas de la pomme de terre est traité dans les chapitres IV, p. 93 et XX, p. 575

qui nourriront les hommes, à la condition de fournir un travail. Ainsi, ces initiatives évitent la critique de l'assistanat, sous réserve de mettre en place un contrôle du véritable usage de ces grains. Face à la mauvaise fortune, l'État aide le peuple en lui fournissant les moyens de vivre du fruit de son travail. Cette nuance est importante dans une société où « l'oisiveté » apparaît comme un des vices les plus critiqués.

Chapitre XIX

LE SARRASIN SOUS LA CONVENTION

(LA CRISE DE 1794)



Sous l'Ancien Régime, il n'existe aucune administration spécifique pour la gestion des subsistances, en dehors de la question du commerce¹⁸⁸⁶. Comme tant d'autres, ce sujet est traité par les subdélégués, les intendants et le contrôleur général. Ces derniers s'emploient à le résoudre si et seulement si cette crise atteint un degré exceptionnel. Cependant, les réponses apportées sont ponctuelles, régionales et changeantes en fonction des tendances politiques : un pas vers le libéralisme puis un pas vers l'interventionnisme. La liberté prime sur les notions d'égalité et de fraternité. C'est du moins ce que reproche la Convention à la royauté, qui se retrouve politiquement dans l'obligation d'inventer de nouvelles solutions pour résoudre la question des subsistances.

Pour ce faire, la Convention met en place un réseau administratif voué aux besoins du peuple, allant des communes jusqu'aux commissions nationales, en passant par les districts et les départements, eux-mêmes pourvus de commissions locales¹⁸⁸⁷. Dans cette nouvelle administration, la question des subsistances n'est pas oubliée. Pour la première fois en France, une politique anticipatrice et une administration entièrement dédiée à ce sujet sont instaurées par l'État. L'étude des séries L des Archives départementales (période révolutionnaire 1790-1800), assistée d'une lecture des procès-verbaux de la Commission de commerce et approvisionnements (série F11 des Archives nationales), permet de reconstituer assez précisément les événements en lien avec les subsistances. Cette commission est notamment chargée des réquisitions et attributions de grains destinées à atténuer les problèmes de subsistances.

¹⁸⁸⁶ MOULLIER Igor, « Une recomposition administrative : le bureau des subsistances, de l'Ancien Régime à la fin du Premier Empire », *Annales historiques de la Révolution française*, 2008, n° 352, p. 31-32. À partir de 1751, l'état des grains est une compétence donnée à l'intendant des finances qui travaille auprès du contrôleur général.

¹⁸⁸⁷ La Constituante avait déjà créé un Comité des subsistances en 1789, puis la question des subsistances passe sous le giron du ministère de l'Intérieur.

Parmi ces centaines de dossiers, six épisodes impliquant du sarrasin dans l'Ouest ont été retenus pour mieux comprendre dans quelle mesure cette denrée locale a pu jouer un rôle dans une politique globale et centralisée.

Normandie :

- Une réquisition de 10 000 quintaux de sarrasin sur le district de Mortain (Manche) à la faveur du département de l'Orne, ordonnée le 21 avril 1794.
- Une réquisition faite sur les districts de Carentan et de Valognes (Manche) de 12 000 quintaux de grains (orge et sarrasin) pour le département de l'Orne, ordonnée le 7 mai 1794.
- Une réquisition de 1 000 quintaux d'orge et de sarrasin sur le district de Coutances (Manche), attribuée aux districts d'Argentan et d'Alençon, ordonnée le 21 mai 1794.
- Une réquisition sur le district de Coutances de 5 000 quintaux de grains (seigle, orge et sarrasin) pour les districts de L'Aigle et d'Alençon (Orne), ordonnée le 6 juillet 1794.
- Une réquisition de 30 000 quintaux de grains sur le district de Dol (Ille-et-Vilaine) en faveur des départements de la Mayenne (18 000 q) et de l'Orne (12 000 q), ordonnée le 12 juin 1794.

Bretagne :

- Une réquisition de 300 quintaux de sarrasin sur le district de Pontivy (Morbihan) pour le département des Côtes-du-Nord, ordonnée le 15 avril 1794.

Il existe d'autres réquisitions et attributions de sarrasin qui concernent le Grand Ouest, mais également les districts de Bellac¹⁸⁸⁸ et Saint-Léonard¹⁸⁸⁹ en Haute-Vienne, celui de Tarascon dans l'Ariège¹⁸⁹⁰, ou Belley dans l'Ain¹⁸⁹¹, ainsi que la ville de Nantes¹⁸⁹² et le département de la Creuse¹⁸⁹³. Ces nombreux exemples ne peuvent pas tous être abordés. Les Archives départementales de l'Orne ont été privilégiées pour deux raisons : la qualité et la quantité des documents de la série L et l'origine manchoise des réquisitions qui nous permettent d'obtenir des informations sur ce département, alors même que la

¹⁸⁸⁸ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission des subsistances et approvisionnements*, 28 mars 1794.

¹⁸⁸⁹ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnements*, 12 mai 1794.

¹⁸⁹⁰ Arch. nat., F11/270, *Registre des délibérations de la Commission des subsistances et approvisionnements*, 24 février 1794.

¹⁸⁹¹ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnements*, 16 juin 1794.

¹⁸⁹² Arch. dép. Morbihan, L1341, *Copie du registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnements*, 19 novembre 1794.

¹⁸⁹³ Arch. nat., F11/272, *Registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnements*, juillet 1794.

totalité de sa série L a disparu dans les bombardements de 1944. Enfin, à titre de comparaison, un cas de réquisition et attribution concernant la Bretagne sera également étudié. Le corpus ainsi rassemblé permet de dégager les grandes lignes d'un nouveau modèle de gestion des crises frumentaires dans les premières années de la République.

I. Les causes de la crise

Si la crise de 1794 impacte bel et bien les subsistances, sa genèse n'est pas due à une succession de mauvaises récoltes comme ce fut le cas sous Louis XIV. De même, si la spéculation et l'accaparement sont bien présents, ils sont loin d'être la principale cause de cette situation. Il ne s'agit plus une « crise traditionnelle d'Ancien Régime » où la mauvaise récolte provoque une hausse des prix accentuée par la spéculation, et aboutissant à la rareté des subsistances qui entraînent une malnutrition, un affaiblissement des corps puis une surmortalité. Ce n'est pas non plus d'une crise typique de la seconde moitié du XIX^e siècle liée aux difficultés économiques et industrielles¹⁸⁹⁴. D'ailleurs, cette crise est plus souvent abordée par les historiens de la Révolution française que par leurs confrères spécialistes des crises frumentaires. C'est pourquoi il paraît indispensable de s'attarder quelque peu sur le contexte particulier et les causes multiples de cet événement.

A. Une météo capricieuse ?

Emmanuel Le Roy Ladurie résume le contexte climatique des années 1788-1795 par une première crise post-récolte (A) entre 1788 et 1789, puis une seconde de 1794 à 1795 (B), et des années bonnes ou relativement calmes de 1790 à 1793¹⁸⁹⁵. La récolte de 1793 est inégale sur l'ensemble du territoire français, mais les années 1793-1794 n'auraient pas dû poser de problèmes particuliers d'un point de vue frumentaire. Le gouvernement s'étonne de la présence d'une disette, alors que la production excédait les besoins de près d'un cinquième¹⁸⁹⁶. Cependant, les difficultés frumentaires sont circonscrites aux localités victimes des épisodes orageux accompagnés de grêle qui ont des répercussions sur les cultures¹⁸⁹⁷.

¹⁸⁹⁴ GILLES Philippe, *Histoire des crises et des cycles économiques : des crises industrielles du 19^e siècle aux crises financières actuelles*, 2^e éd., Paris, France, A. Colin, 2009, 333 p ; VIVIER Nadine, « Pour un réexamen des crises économiques du XIX^e siècle en France », *Histoire & Mesure*, 2011, vol. 26, n° 1, p. 135-156.

¹⁸⁹⁵ LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparé du climat : II Disettes et révolutions 1740-1860*, Paris, Fayard, 2006, vol. 2, 611 p.

¹⁸⁹⁶ GIRARDOT (de) Théodore, *Des subsistances de 1789 à 1795*, Paris, Paul Dupont, 1854, p. 30.

¹⁸⁹⁷ Arch. nat., F10/304, *Rapport au comité de salut public, par la Commission d'agriculture et des arts*, mai 1794.

B. *Le retour de la guerre sur le territoire national*

Dès février 1793, la Convention déclare la guerre à l'Angleterre. La Normandie, et plus particulièrement les côtes de la Manche, deviennent un possible terrain d'affrontement franco-anglais, ce qui rend difficile l'importation de vivres par voie maritime. Parallèlement, les affrontements entre l'armée vendéenne et celle de la République ont des répercussions sur les réserves de grains en Bretagne puis en Normandie. De plus, avec la mise en place de la « levée en masse » durant l'année 1793, des milliers d'hommes réquisitionnés pour partir à la guerre emportent avec eux des vivres.

« La levée en masse des habitants de notre district, pour aller combattre les brigands de la Vendée, a encore contribué à notre appauvrissement. Plus de 20 000 hommes volèrent à Mayenne et y transportèrent avec eux des subsistances pour plusieurs jours qui servirent aux besoins du reste de l'armée, ou même se trouvèrent perdues¹⁸⁹⁸. »

Les réquisitions ou les donations ne s'arrêtent pas avec le départ des hommes sur le champ de bataille. Il faut continuer à les approvisionner tout au long du conflit. Dans le Domfrontais, des communes offrent de gros pains de sarrasin à l'armée de Mayenne qui s'oppose à l'avancée des Chouans¹⁸⁹⁹. Enfin, tous ces paysans partis à la guerre sont autant de bras en moins dans les champs pour s'occuper des cultures¹⁹⁰⁰. Pour pallier ce manque, la Convention émet un décret (16 septembre), demandant aux paysans restés sur place de cultiver les terres de ceux partis défendre la nation. Près d'un mois plus tard, un nouveau décret permet aux districts de réclamer de jeunes cultivateurs incorporés dans l'armée pour ensemençer les terres¹⁹⁰¹. Au terme de ce travail, ils sont tenus de retourner dans leurs bataillons¹⁹⁰².

Enfin, la rareté de la main-d'œuvre agricole a pour conséquence une hausse des salaires. À titre d'exemple, le directoire de Cherbourg propose de fixer un maximum pour le prix des gages des domestiques agricoles, car certains demandent jusqu'à 600 livres de salaire annuel¹⁹⁰³. Difficile de ne pas répercuter

¹⁸⁹⁸ Arch. dép. Orne, L2625, *Observations faites par la société des sans-culottes de Domfront au représentant du peuple M. Garnier de Saintes*, 25 décembre 1793.

¹⁸⁹⁹ Arch. dép. Orne, L2697, Liste des donations de 11 communes du Domfrontais : La Haute-Chapelle, Calligny, Landigou, Avrilly, Sainte-Opportune, Vaucé, Beauchêne, Flers, l'Épinay, Lucé, Saint-Roch, d'octobre 1793 à janvier 1794.

¹⁹⁰⁰ Arch. nat., F11/449, *Tableau de Saint-Lô*, 1794.

¹⁹⁰¹ FESTY Octave, *L'agriculture pendant la Révolution française. Les conditions de production et de récolte des céréales : étude d'histoire économique, 1789-1795*, Paris, Gallimard, 1947, p. 269.

¹⁹⁰² Malheureusement, certaines municipalités abusent de ce système. Le directoire de Saint-Malo écrit en mars 1794 à la Commission des subsistances et approvisionnements pour dénoncer les abus qui résultent de ce décret. *Ibid.*, p. 271.

¹⁹⁰³ *Ibid.*, p. 274.

cette hausse sur le prix de vente. Loin d'en être le seul responsable, ce phénomène contribue à l'augmentation du prix des grains et donc à l'état de crise. La Normandie, qui n'avait plus été le théâtre d'opérations militaires depuis la Fronde, redécouvre les conséquences d'une telle situation sur les cultures et les vivres. On est donc loin des causes qui, sous l'Ancien Régime, provoquaient habituellement une crise de subsistances.

C. *Des facteurs économiques*

À la guerre s'ajoutent des difficultés économiques. Les caisses de l'État sont au plus bas. Le 2 novembre 1789, la nouvelle Assemblée constituante réquisitionne les possessions de l'Église et de la Couronne, pour les déclarer propriétés de l'État, sous le nom de « biens nationaux ». Leur vente doit permettre de renflouer les caisses de l'État. Or, une telle démarche risque de prendre du temps, alors que les besoins du nouveau gouvernement sont des plus pressants pour stabiliser la situation. Le gouvernement décide alors de réaliser des emprunts assignés sur la valeur des biens nationaux. Pour ce faire, le gouvernement imprime des billets que l'on nomme assignats. Cependant, la vente des biens nationaux ne suffit pas à rétablir la situation économique et le gouvernement décide d'émettre plus d'assignats que la valeur réelle des biens nationalisés, puis de s'en servir comme monnaie pour ses propres besoins. C'est sans compter sur les nombreuses fraudes et les faussaires qui viennent ajouter une masse supplémentaire de monnaie papier. Ce phénomène a pour effet une dépréciation de la monnaie et se traduit par une situation inflationniste, notamment sur les prix des produits tels que les grains et le pain. Parallèlement, les gens n'ont plus confiance en cette monnaie, et lors des réquisitions de grains, les commissaires ont bien du mal à faire accepter ces « chiffons papier¹⁹⁰⁴ » aux paysans. Par ailleurs, la loi du Maximum, censée résoudre la hausse des prix, est à l'origine de la baisse des volumes de grains vendus sur les marchés. Pour contourner le prix maximum, bien que ce soit formellement interdit, les producteurs gardent des grains chez eux pour les vendre en dehors des marchés ou une fois que cette mesure sera abolie. À Carrouges, en octobre 1792, un cultivateur est condamné par la municipalité pour avoir vendu son sarrasin à un prix exagéré¹⁹⁰⁵. Certaines communes refusent d'appliquer le prix maximum. À Sées, face à la pression populaire, le conseil général de la commune refuse d'appliquer la loi du Maximum¹⁹⁰⁶. À Saint-Lô, les vendeurs de farine de sarrasin arrivent à faire relever le prix du pot à 8 sols après avoir protesté (12 juin

¹⁹⁰⁴ Arch. dép. Orne, L623, *Lettre du commissaire Roger au district de L'Aigle*, 6 juin 1794.

¹⁹⁰⁵ DÉSERT Gabriel, *La Révolution française en Normandie : 1789-1800*, Toulouse, Privat, 1989, p. 152.

¹⁹⁰⁶ *Ibid.*, p. 156.

1793)¹⁹⁰⁷. Pour les Montagnards, ces multiples abus sont la preuve qu'il est nécessaire d'aller plus loin dans l'encadrement de la gestion des subsistances. Le 23 juillet 1793, la Convention émet un décret considérant l'accaparement comme un crime capital¹⁹⁰⁸. Des fonctionnaires considérés comme ennemis de la Révolution sont limogés (parfois emprisonnés), de nouvelles mesures législatives et des moyens de coercition plus violents sont établis : c'est le début de la « Terreur ». Au même moment, la Commission des subsistances et approvisionnements est créée pour faire respecter les lois sur les subsistances.

Assignats et Maximum se sont révélés être des éléments perturbateurs jusque dans l'économie des campagnes. À l'inverse, la prise en compte d'éléments régionaux tels que le sarrasin dans une politique frumentaire nationale peut contribuer à rétablir une certaine stabilité.

D. *Les facteurs psychologiques*

Il ne faut pas négliger non plus la dimension psychologique des crises de subsistance. Il est important d'opérer une distinction entre les phénomènes et leurs représentations. L'Ancien Régime a été le théâtre d'innombrables crises de subsistances plus ou moins violentes, qui ont marqué les mentalités. Certes, les populations les plus modestes sont habituées aux difficultés frumentaires et la « culture de la faim était une compagne quotidienne »¹⁹⁰⁹. Cependant, la seconde moitié du XVIII^e siècle est également le temps de la peur du « complot de famine »¹⁹¹⁰. Les hécatombes du règne de Louis XIV ont transmis cette grande peur aux générations suivantes de manière inconsciente. Ces grandes crises ont certainement amplifié un phénomène déjà existant, mais elles ne sont pas les seules raisons de cette psychose collective. Cela étant, cette peur du complot n'est pas uniquement le fruit de l'imagination du peuple. Elle repose sur des faits, des situations et des abus. Pour contrôler l'ensemble de la chaîne opératoire, de la production à la distribution, certains professionnels des grains (marchands, fermiers, meuniers, boulangers et officiers) nouent des alliances professionnelles ou familiales. Le problème de la spéculation sur les denrées alimentaires n'est

¹⁹⁰⁷ DERIES Madeleine, *Le district de Saint-Lô pendant la Révolution*, Paris, France, A. Picard, 1923, p. 273.

¹⁹⁰⁸ GIRARDOT (de) Théodore, *Des subsistances de 1789 à 1795*, Paris, Paul Dupont, 1854, p. 26.

¹⁹⁰⁹ QUELLIER Florent, « Culture de la faim et pratiques alimentaires à l'époque moderne » dans *Profusion et pénurie. Les Hommes face à leur besoins alimentaires*, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, Rennes, 2009, p. 85-101.

¹⁹¹⁰ KAPLAN Steven, *Le complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Cahiers des Annales, Paris, 1982, 77 p. « La répétition du même modèle de perception et d'appréciation à propos des crises concrètes à chaque fois différentes laisse supposer que la croyance au complot de famine préexiste dans les structures mentales collectives ».

pas nouveau et perdure jusqu'au XIX^e siècle¹⁹¹¹. Après la récolte de 1793, Jean-Baptiste Lecarpentier est conscient qu'il reste des agioteurs qui stockent des grains chez eux. Il en appelle à la solidarité des producteurs et les exhorte à ne pas tomber dans le piège de l'égoïsme et de la spéculation : « L'abondance est réelle, elle s'est développée sur nos campagnes, elle est conservée dans nos greniers, il faut qu'elle s'écoule pour alimenter nos armées »¹⁹¹². Ainsi, face à la guerre, aux aléas météorologiques, à l'inflation et aux accapareurs, le peuple a peur et réclame des solutions. Comme l'écrit Cynthia Bouton, « de l'automne 1791 au printemps 1793, la France ne fut plus qu'une immense émeute de subsistance »¹⁹¹³.

Face à toutes ces causes qui provoquent, si ce n'est une disette, une nouvelle peur de manquer de subsistances, la nouvelle République n'a pas le choix : elle doit impérativement faire mieux que la royauté qu'elle vient de renverser et qu'elle a largement critiquée pour son absence de politique globale des subsistances. Pour ce faire, il lui faut créer les conditions de réussite de sa politique frumentaire par la création de nouvelles structures locales destinées à appliquer ses décisions.

II. L'émergence d'une vision « proactive » des subsistances

A. La création d'une administration des « Subsistances »

La royauté n'a jamais su mettre en place une politique d'aide cohérente et anticipatrice, ainsi qu'une administration entièrement dédiée aux problèmes des subsistances. La Convention décide d'y remédier en puisant au cœur même de l'idéologie républicaine. « Une et indivisible », la République est au service de tous ses citoyens et prône les valeurs de « Liberté, Égalité et Fraternité ». Ainsi, une nouvelle Commission centrale et indépendante dédiée aux subsistances est créée par le Comité de salut public. Appelée Commission des subsistances et approvisionnements dans le décret du 1^{er} brumaire de l'an II (22 octobre 1793), elle change de nom en avril 1794 pour devenir la Commission du commerce et

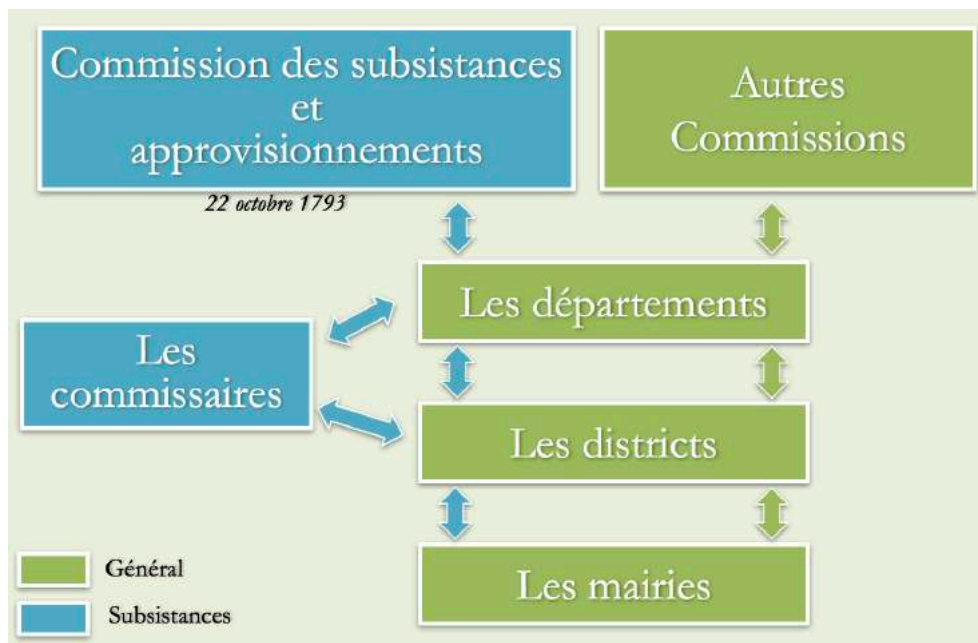
¹⁹¹¹ BOLIS Angela, « La spéculation coupable de la flambée des prix des aliments ? », *Le Monde.fr*, 13 sept. 2012.

¹⁹¹² Député montagnard jusqu'à la Terreur, Jean-Baptiste Lecarpentier devient ensuite représentant de la Convention dans le département de la Manche. MÉNARD Jean-Louis, *Jean-Baptiste Lecarpentier : représentant du peuple, délégué par la Convention nationale dans le département de la Manche et autres environnants*, Bricqueboscq, Éd. des Champs, 2001, p. 57.

¹⁹¹³ BOUTON Cynthia, « Les mouvements de subsistance et le problème de l'économie morale sous l'Ancien Régime et la Révolution française », *Annales historiques de la Révolution française*, 2000, n° 319, p. 81.

approvisionnement¹⁹¹⁴. Cette nouvelle administration va centraliser toutes les compétences et les prises de décisions : recensements, réquisitions, attributions, prix maximum, commerce, approvisionnement, subsistances militaires, etc. La politique établie est la même pour l'ensemble du territoire. Elle s'appuie sur une administration régionale présente à toutes les échelles : départements, districts, cantons et communes. En communiquant quotidiennement avec les instances locales, elle obtient une vision globale de la situation du pays. Elle se réunit plusieurs fois par semaine lors de séances plénières pour traiter les courriers qu'elle reçoit des différents départements et districts. Elle est à l'origine des cas d'attribution de sarrasin dans les départements de l'ouest de la France analysés dans ce chapitre.

Figure n° 69 : Organisation de l'administration en 1793



Outre la mise en place d'une administration spécialisée dans les subsistances, la Convention multiplie les mesures interventionnistes pour enrayer les carences frumentaires. Ainsi, le 25 brumaire de l'an II (15 novembre 1793), le pain de l'Égalité fait son apparition¹⁹¹⁵. De plus, pâtisseries et pains de luxe sont interdits.

¹⁹¹⁴ Arch. nat., *État général des fonds des Archives nationales (Paris)*. F/11, subsistances.

¹⁹¹⁵ MATHIEZ Albert, *La vie chère et le mouvement social sous la Terreur*, Paris, Payot, 1927, p. 122-123. « Par mesure d'économie il fut défendu de faire du pain de luxe. Toutes les farines étaient mélangées et les boulangers ne cuisaient plus qu'un pain : le pain de l'Égalité. »

Les privilèges alimentaires doivent cesser en cette période de crise et l'idée même d'égalité se retrouve jusque dans l'élaboration d'un pain unique mélangeant toutes sortes de farines. Les meuniers reçoivent de nouvelles directives quant au taux de son dans leurs moutures et les armées se retrouvent avec du pain mélangé. Parallèlement, une « carte de pain » est mise en place dans les communes pour empêcher certains citoyens plus aisés de multiplier les achats dans diverses boulangeries et laisser les autres sans rien. Afin de prévenir le manque de grains sur les marchés et la spéculation, les fermiers et les régisseurs des biens nationaux doivent verser leurs productions dans les réserves des chefs-lieux de leurs districts¹⁹¹⁶. De cette façon, le « grain de la République » est vendu à un prix inférieur à celui du marché. Une multitude de mesures du même genre pourrait être énoncée, mais celles qui nous intéressent tout particulièrement concernent les réquisitions et les distributions de grains institutionnalisées sur l'ensemble du territoire français. Or, dans l'Ouest, le sarrasin joue un rôle non négligeable dans cette nouvelle politique.

B. *Recenser pour mieux prévenir*

Avant même de pouvoir réquisitionner et attribuer des grains, il est essentiel de connaître l'état des récoltes et les réserves disponibles dans chaque département. Ce n'est qu'après avoir obtenu ces renseignements qu'il est possible de saisir du grain dans les régions excédentaires au profit des départements ou districts déficitaires.

Un recensement structurel

Le recensement des grains n'est pas une nouveauté en soi. L'Ancien Régime a dressé de nombreux « états des récoltes » ou recensements des grains, mais ces dispositifs étaient irréguliers et incomplets¹⁹¹⁷. La loi du 9 septembre 1792 instaure une première étape vers un recensement systématique et organisé¹⁹¹⁸. Toutes les communes se voient dans l'obligation de réaliser un recensement des récoltes¹⁹¹⁹. Or, certains cultivateurs refusent de participer et d'autres font de fausses déclarations. La Convention va vite se rendre compte de l'inutilité de ce recensement aléatoire et bien souvent erroné. À partir du 15 floréal de l'an I (4

¹⁹¹⁶ FRANCE et LEPEC M., *Recueil général des lois, décrets, ordonnances, etc. : depuis le mois de juin 1789 jusqu'au mois d'août 1830*, s.l., P. Dupont et Cie, 1839, p. 373.

¹⁹¹⁷ Les états des récoltes ne sont pas systématiques. Ils sont réalisés uniquement lorsque l'administration en fait la demande. De plus, ils ne sont pas institués dans l'ensemble du royaume et ne répondent pas à un cahier des charges précis et identique pour l'ensemble du territoire.

¹⁹¹⁸ MATHIEZ Albert, *La vie chère et le mouvement social sous la Terreur*, Paris, Payot, 1927, p. 87.

¹⁹¹⁹ Arch. dép. Orne, L612, *État des récoltes de l'année 1792 pour le district de Domfront*, 15 octobre 1792.

mai 1793), tout propriétaire de grains et de farine est tenu de déclarer la quantité et la nature des grains ou farines qu'il possède dans un registre tenu à la municipalité du lieu de son domicile¹⁹²⁰. Si certaines communes respectent cette directive, nombreuses sont celles qui ne mettent pas le zèle nécessaire quant à sa réalisation¹⁹²¹. Le 30 thermidor de l'an I (17 août 1793), la Convention émet un nouveau décret ordonnant à chaque commune de réaliser un recensement général des grains de la dernière récolte. Dans une lettre du ministre de l'Intérieur adressée aux préfets, le sarrasin n'est pas oublié :

« Le sarrasin ou blé noir, ainsi que le maïs ou blé de Turquie, étant aussi une ressource pour les subsistances de plusieurs cantons de la république, ils doivent être compris dans ce recensement : mais comme la récolte ne s'en fait ordinairement que vers la fin octobre, vous aurez l'attention d'en former un état supplémentaire, que vous m'adresserez également, dès que la quantité de ces deux espèces de grains vous sera connue¹⁹²². »

Derechef, les districts ne sont pas toujours prompts à s'exécuter et le 19 brumaire de l'an II (9 novembre 1793), la Commission du commerce et des approvisionnements est obligée de leur rappeler cette obligation¹⁹²³. Cette fois, ils ont quinze jours pour s'exécuter sous peine de sanctions.

Depuis le 28 vendémiaire (19 octobre), le directoire du district de Domfront, sur demande du conseil général du département de l'Orne, a nommé des commissaires chargés de surveiller ces opérations de recensement. Au total, ce sont trois cents commissaires divisés en groupe de trois, qui doivent se porter dans la centaine de municipalités que compte le district¹⁹²⁴. Une partie de ce retard est dû à la réticence de certains cultivateurs qui redoutent l'obligation de vendre leurs grains au tarif du prix maximum. Le second élément responsable de cette attente est le décalage de la récolte du sarrasin qui s'opère vers le mois de septembre et se prolonge jusqu'au mois d'octobre pour l'engrangement.

Conscient de son retard, le 3 brumaire (24 octobre), le conseil général du département de l'Orne envoie un commissaire (François Roussel) dans le district de Domfront. Après enquête, il ne lui semble pas nécessaire de presser ou sanctionner le district pour deux raisons : la récolte des sarrasins vient à peine de

¹⁹²⁰ DUVERGIER Jean-Baptiste, *Collection complète des lois, décrets, ordonnances, règlements, avis du Conseil d'État*, Paris, A. Guyot et Scribe, 1824, p. 332.

¹⁹²¹ Arch. dép. Orne, L2623, *Registre de déclarations des citoyens de Domfront de la quantité et qualité de grains ou de farines dont ils sont possesseurs*, octobre 1793.

¹⁹²² Arch. dép. Orne, L612, *Demande de recensement des grains dans le département l'Orne par le ministre de l'Intérieur*, 10 septembre 1793.

¹⁹²³ Arch. nat., F11/269, *Procès-verbal de la commission des subsistances et approvisionnement*, 9 novembre 1793.

¹⁹²⁴ Arch. dép. Orne, L612, *Extrait du registre des délibérations du directoire du district de Domfront (sur le sarrasin)*, 19 octobre 1793.

se terminer et la menace de l'arrivée « des rebelles de la Vendée » est une question bien plus importante¹⁹²⁵. Finalement, il faut attendre le mois de février suivant pour que l'état des grains se finisse dans l'ensemble du district. La récolte tardive des sarrasins retarde également les déclarations dans celui de Cherbourg¹⁹²⁶, ainsi que dans ceux du Finistère et du Morbihan¹⁹²⁷. En témoigne la lettre des officiers municipaux de la petite commune de Beignon dans le Morbihan.

« Nous vous adressons l'état des déclarations pour le recensement des grains de l'année mille sept cent quatre-vingt-treize, il ne nous a pas été possible de vous adresser plutôt parce que nos bleds noirs n'étaient ni battus ni vantés, nous allons nous occuper des vérifications et nous en ferons passer incessamment les résultats¹⁹²⁸. »

La mobilisation d'un grand nombre de commissaires pour ces recensements structurels, qui prouve le volontarisme même maladroit de l'État, n'est pas démentie par des investigations plus ponctuelles.

Un recensement conjoncturel

En dehors des recensements nationaux destinés à évaluer les récoltes et les stocks en période de soudure, il arrive que la Commission des subsistances et approvisionnements demande des recensements locaux, qui font suite à des événements météorologiques exceptionnels pour quantifier les pertes et calculer les possibles attributions. Le 1^{er} mai 1794, une partie de l'Orne est traversée par une violente averse de grêle. Dès le lendemain, des officiers du district d'Alençon se portent dans les cantons de Sées et de Carrouges pour constater les dégâts et réaliser un recensement des surfaces endommagées¹⁹²⁹. Au total, ils dénombrent une vingtaine de communes sinistrées, dont quinze le sont « gravement ». Les produits les plus touchés sont les seigles qui ne peuvent fournir une récolte satisfaisante. Le seul moyen de nourrir la population consiste à remplacer ce seigle par de l'orge ou du sarrasin.

Ce premier recensement dure une dizaine de jours, puisqu'il faut attendre le 11 mai pour trouver dans le registre de la Commission du commerce et approvisionnements une demande d'aide émanant du district d'Alençon. Paris répond au directoire qu'il lui faut réaliser un recensement plus détaillé, bien qu'il

¹⁹²⁵ Arch. dép. Orne, L612, *Lettre du commissaire François Roussel au conseil général de l'Orne à propos du recensement des grains dans le Domfrontais*, 24 octobre 1793.

¹⁹²⁶ Arch. nat., F10/295, *Lettre du district de Cherbourg à la commission des subsistances*, 22 décembre 1793.

¹⁹²⁷ Arch. dép. Finistère, 10L/201 et 10L/200 ; Arch. dép. Morbihan, L342, L343 et L348

¹⁹²⁸ Arch. dép. Morbihan, L1236, *Recensement des grains dans la commune de Beignon*, 22 octobre 1793.

¹⁹²⁹ Arch. dép. Orne, L617, *Recensement des terres dévastées par l'orage et les quantités de semences nécessaires pour réensemencer dans le district d'Alençon*, 11 mai 1794.

lui ait été envoyé une estimation de 430 acres endommagés, accompagnée d'une demande de 550 quintaux d'orge et 100 quintaux de sarrasin pour réensemencer ces terres¹⁹³⁰. Pour parer au plus pressé, la Commission conseille au district d'Alençon de se servir sur la dernière attribution qu'elle vient d'accorder au département de l'Orne¹⁹³¹. En effet, le 18 floréal de l'an II (7 mai 1794), une réquisition de 30 000 quintaux de grains sur le département de la Manche (districts de Valognes et de Carentan) au profit du département de Bec-d'Ambès (l'actuelle Gironde) est réduite de 20 000 quintaux. 12 000 quintaux sont attribués au département de l'Orne et 8 000 quintaux à celui de la Mayenne¹⁹³² (la Commission ne précise pas la nature des grains). Rapidement, les districts de L'Aigle et d'Argentan vont rejoindre celui d'Alençon dans sa demande d'aide. L'Orne n'est pas le seul département à être touché par la grêle, et pour chacun d'entre eux, la Commission demande un recensement précis¹⁹³³. C'est la condition *sine qua non* pour obtenir de l'aide.

Le mois de mai avançant, il devient urgent de réensemencer l'orge qui doit normalement se semer en mars. Afin de ne pas perdre de temps, même si les 12 000 quintaux provenant de la Manche n'étaient pas prévus pour soulager cet épisode de grêle, le département décide de ne pas attendre le résultat des recensements des districts, et d'attribuer 1 500 quintaux au magasin d'Argentan, destinés à être redistribué aux communes des districts d'Alençon, et d'Argentan en fonction du recensement. Pour le district de L'Aigle, la Commission accorde 498 quintaux d'orge, à valoir sur le magasin national de Falaise¹⁹³⁴. Le 2 prairial (21 mai), après avoir obtenu les recensements demandés, la Commission du commerce et approvisionnements accorde 1 000 quintaux d'orge et de sarrasin supplémentaires pour réensemencer les terres d'Alençon et d'Argentan. Ces grains sont à retirer auprès du magasin national de Coutances en fonction du prix maximum¹⁹³⁵.

¹⁹³⁰ Arch. dép. Orne, L617, *Extrait du registre des délibérations de l'administration du département de l'Orne sur l'organisation de la répartition du grain à donner aux communes dévastées par l'orage*, 18 mai 1794.

¹⁹³¹ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la commission des subsistances et approvisionnements*, 11 mai 1794.

¹⁹³² Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission du commerce et des approvisionnements*, 7 mai 1794.

¹⁹³³ Arch. nat., F10/304, *Rapport au comité de salut public, par la Commission d'agriculture et des arts*, mai 1794. Un rapport adressé par la Commission d'agriculture et des arts au Comité de salut public fait état de neuf départements ravagés par ce fléau. Au total, trois départements demandent du sarrasin : La Creuse avec les districts d'Évaux, de Guère, de Bourgueuf et de La Souterraine, l'Indre et le district d'Argenton et l'Orne pour le district d'Alençon.

¹⁹³⁴ Arch. dép. Orne, L617, *Lettre de la commission du commerce et approvisionnement au département de l'Orne sur attribution de grains venant de Valognes et Carentan suite aux orages et grêles*, 18 mai 1794.

¹⁹³⁵ Arch. dép. Orne, L617, *Extrait du registre des délibérations de la commission de commerce et approvisionnements aux administrateurs du département de l'Orne*, 21 mai 1794.

Ces recensements sont nécessaires pour évaluer les dégâts et attribuer des aides proportionnelles aux véritables besoins. Ils servent également à éviter les fausses déclarations. Dans la réquisition faite sur le district de Valognes, certains cultivateurs refusent de laisser leurs grains à bas prix, prétextant ne plus avoir les moyens de répondre à ces demandes¹⁹³⁶. Grâce aux recensements, l'administration connaît les capacités de chaque producteur, à condition que ces derniers soient exacts. D'ailleurs, la Commission demande également le recensement de la population de chaque district pour comparer l'état des stocks de grains¹⁹³⁷.

III. Une organisation structurée des secours

A. *Autres recours, autres secours : froment, céréales, riz et légumes*

Il faut bien reconnaître que les plus grosses dotations de sarrasin sont destinées aux populations qui le consomment régulièrement [Carte n° 36, p. 562]. Sont-elles victimes de préjugés culturels ou ont-elles un véritable intérêt pour cette polygonacée ? Il est important de noter que le recours à d'autres produits alimentaires de secours nous renseigne, en creux, sur le rapport que les populations entretiennent avec ces derniers.

Dans le district de Mortain, certains citoyens proposent aux commissaires de l'Orne de leur fournir du froment à la place du sarrasin. Cette proposition paraît surprenante puisque le Mortainais cultive assez peu de froment et que ce dernier est vendu en moyenne 30 % plus cher que le sarrasin¹⁹³⁸. Selon le citoyen Heudiard, les habitants du Mortainais préfèrent donner du froment, car ils sont extrêmement attachés à leur sarrasin. Le citoyen Roger, du district de L'Aigle, s'étonne de cette proposition et demande au directoire s'il peut accepter cet échange¹⁹³⁹. Fort de cette expérience, il propose un arrangement à son collègue du Domfrontais, dont les habitants, comme ceux de Mortain apprécient le sarrasin. Ainsi, le commissaire du district de Domfront récupère le sarrasin destiné à L'Aigle en échange de son contingent de froment¹⁹⁴⁰. Les termes de cet accord ne sont pas mentionnés dans les documents. Cependant, la valeur du froment étant supérieure à celle du sarrasin, on imagine que le commissaire de Domfront a obtenu une quantité de sarrasin plus importante que le froment dont

¹⁹³⁶ Arch. dép. Orne, L2394, *Extrait du registre des arrêtés du conseil général du district de Valognes*, 20 juin 1794.

¹⁹³⁷ Arch. dép. Orne, L612, *Demande de recensement des grains dans le département l'Orne par le ministre de l'Intérieur*, 10 septembre 1793.

¹⁹³⁸ Sur le marché de Vire en septembre 1793 froment : 7l 15s et 6d le boisseau ; le sarrasin 4l 10s et 3 d.

¹⁹³⁹ Arch. dép. Orne, L623, *Lettre du commissaire Roger au district de L'Aigle*, 6 juin 1794.

¹⁹⁴⁰ Arch. dép. Orne, L623, *Lettre du commissaire Roger aux administrateurs du district de L'Aigle*, 9 juillet 1794.

il disposait. De même, durant la réquisition de grains faite sur le district de Coutances, le citoyen Colombel, commissaire pour le district de L'Aigle, profite de son temps libre pour échanger du sarrasin contre de l'orge¹⁹⁴¹. Les habitants de la partie orientale de l'Orne consomment essentiellement du froment, du méteil et de l'orge¹⁹⁴², alors que ceux de Coutances préfèrent garder le sarrasin pour le cuisiner en bouillie ou en galettes. Ces différents épisodes sont révélateurs des habitudes alimentaires de ces deux régions voisines. Bien qu'ils soient en difficultés, les habitants de L'Aigle préfèrent consommer du froment plutôt que du sarrasin. À l'inverse, Domfront semble ravi de pouvoir obtenir plus de sarrasin. Ce n'est certainement pas un grand sacrifice pour ces hommes accoutumés à manger cette denrée depuis leur plus jeune âge¹⁹⁴³. Dans tous les cas, l'étude des crises frumentaire offre également un regard sur les habitudes alimentaires des localités du Massif armoricain.

Un autre grain est souvent sollicité en cas de crise frumentaire : le riz. En juillet 1793, les administrateurs du département de la Manche en octroient des barils aux districts de Saint-Lô et de Torgny pour soulager leur détresse. Au cours de l'année suivante, la Commission distribue du riz à différents districts du de l'ouest de la France. Il arrive par bateau au port de La Rochelle pour être envoyé dans plusieurs départements, dont l'Orne (500 quintaux), la Sarthe (400 quintaux) et la Mayenne (300 quintaux)¹⁹⁴⁴. Le mois suivant, du riz emmagasiné au dépôt de Versailles est à nouveau distribué dans ces mêmes départements¹⁹⁴⁵. Enfin, moins nourrissante et plus anecdotique, la distribution de légumes ou de semences de légumes est organisée à partir du printemps, notamment dans les districts de Bernay et d'Argentan. Des graines de pois jaunes, de lentillons, de fèves de marais, de féveroles, de navets et de carottes sont données au district d'Alençon¹⁹⁴⁶. Le district de L'Aigle reçoit une attribution de 50 livres de navets, 50 livres d'aillette, 4 livres de choux et un quintal de carottes pour servir à

¹⁹⁴¹ Arch. dép. Orne, L.617, *Extrait du registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnement*, 6 juillet 1794. Le 2 messidor (6 juillet) la commission du commerce et approvisionnements réquisitionne à nouveau 5 000 quintaux de grains pour les districts d'Alençon (3 000) et de L'Aigle (2 000). Un tiers sera du froment et le reste du seigle, orge ou sarrasin ; Arch. dép. Orne, L.617, *Lettre du citoyen Colombel, commissaire t de L'Aigle aux administrateurs du district de L'Aigle*, 28 juillet 1794.

¹⁹⁴² CHAUSSEAT Alain-Gilles et BIRÉE Patrick, « L'enquête de 1809 sur les moulins : le cas de l'Orne », *Eaux vives, eaux dormantes en Normandie*, 2013, n° 18, p. 195-208.

¹⁹⁴³ Cf. p.478

¹⁹⁴⁴ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission des subsistances et approvisionnements*, 28 avril 1794.

¹⁹⁴⁵ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission des subsistances et approvisionnements*, 17 juin 1794.

¹⁹⁴⁶ Arch. nat., F10/304, *Correspondance entre la Commission de commerce & approvisionnement et la Commission d'agriculture et des arts sur l'expédition de graines de légumes*, 7 juin 1794.

l'ensemencement¹⁹⁴⁷.

Contrairement aux mesures prises avant la Révolution, la Convention n'hésite pas à distribuer des céréales en Bretagne et en Normandie. Sous la royauté, il était hors de question de venir s'immiscer dans le commerce des grains. La distribution de semences de sarrasin était tolérée, car il n'y avait pas de réels enjeux économiques. Cette fois-ci, la situation est bien différente puisque l'ensemble de la production est soumis à la loi du prix maximum. Toutefois, le sarrasin reste une solution privilégiée dans les régions où il est cultivé. Il est à la fois apprécié des populations locales et permet d'économiser les céréales et surtout le froment, qui coûte nettement plus cher. Cette solution n'est pas privilégiée pour épargner le commerce des grains, mais pour économiser les ressources qu'il faut partager avec l'ensemble des citoyens. De même, le riz, déjà distribué par les intendants, continue à être importé du Piémont en Italie et des légumes sont également pris en compte. Cet épisode montre bien que la Commission en charge des subsistances diversifie ses ressources pour tenter de résoudre cette crise. D'ailleurs, les directoires bretons œuvrent également en ce sens, en encourageant la culture de la pomme de terre avec la distribution d'affiches et petits livrets sur les avantages et la façon de bien cultiver la pomme de terre¹⁹⁴⁸.

B. Réquisitionner et distribuer du sarrasin

Une organisation décentralisée à l'échelle des districts

Le 2 floréal de l'an II (21 avril 1794), la Commission du commerce et des approvisionnements attribue 10 000 quintaux de sarrasin au département de l'Orne¹⁹⁴⁹. La gestion de ce contingent de sarrasin est à la charge du département, qui les répartit entre ses six districts, en fonction de leurs besoins et sur la base des recensements préalablement réalisés. Par ailleurs, les districts doivent fournir les sacs et les voitures nécessaires pour transporter ces grains dans les communes

¹⁹⁴⁷ Arch. dép. Orne, L2817, *Attribution de légumes au district de L'Aigle pour être semencés*, 3 juin 1794.

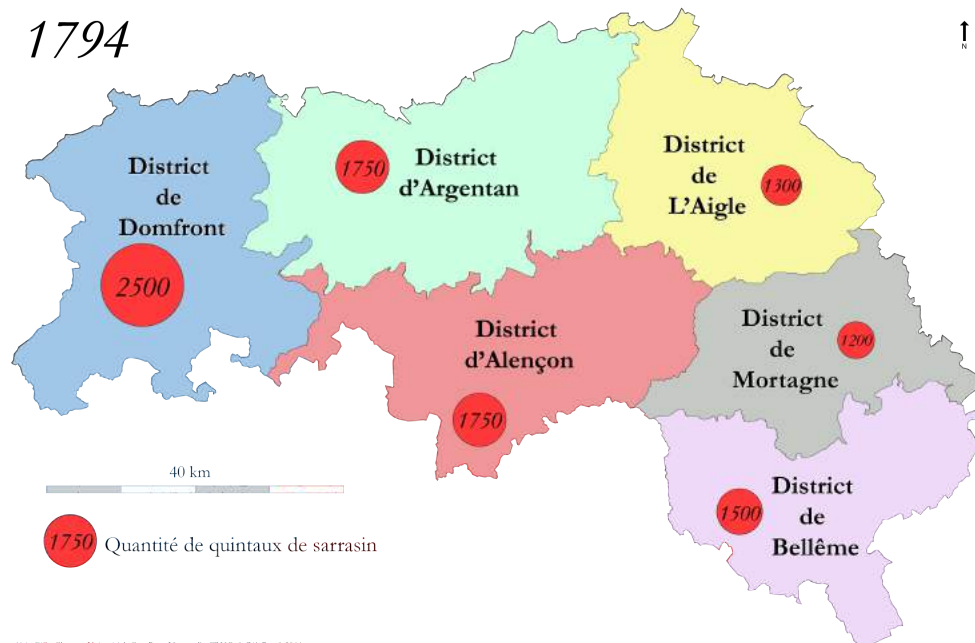
¹⁹⁴⁸ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M853, *Instruction sur la culture et les usages de la pomme de terre*, 1793 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M853, *Mémoire sur la pomme de terre*, 1793 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M853, *Proclamation : Le comité de salut Public aux cultivateurs, sur la Culture de la Pomme de terre*, 1793. MAZÉAS Goulven, *Petite histoire bretonne de la pomme de terre*, Brest, Imprimerie commerciale et administrative, 1940, p. 152-174.

¹⁹⁴⁹ Arch. dép. Orne, L633, *Extrait du registre de délibération de la commission du commerce et approvisionnement de la république*, 21 avril 1794 ; Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la commission des subsistances et approvisionnements*, 21 avril 1794. « Vu l'urgence des besoins qu'éprouve en général le département de l'Orne et après avoir pris connaissance des états de population et recensement tant de ce département que du district de Mortain département de la Manche ».

qui en ont le plus besoin¹⁹⁵⁰.

**Carte n° 36 : Répartition des 10 000 quintaux de sarrasin de Mortain
entre les districts de l'Orne**

Source : Arch. dép. Orne, L2391



Chaque district nomme un commissaire et l'envoie sur place pour gérer la logistique. De la même façon, les administrateurs du département de l'Orne mandatent un commissaire départemental pour superviser l'ensemble. Il s'agit du citoyen Heudiard de la commune des Tourailles. À son arrivée (le 26 floréal/15 mai), le district de Mortain fixe quatre dépôts destinés à accueillir les grains récupérés dans les différentes communes du district de Mortain [Carte n° 37].

– **Mortain** (2 077 quintaux et 92 litres) : Fontenay, Romagny, Montigny, Le Mesnillard, Milly, Reffuveille, Chasseigné (Chasseguey), Chèvreville, Touchet (Notre-Dame-du-Touchet) et Villechien.

– **Barenton** (1 012 quintaux et 36 litres) : Saint-Cire (Saint-Cyr-du-Bailleul aujourd'hui), Saint-Jean-du-Corail, Saint-Husson.

– **Saint-Hilaire-du-Harcouët** (4 766 quintaux et 80 litres) : Isigny, Les

¹⁹⁵⁰. Arch. dép. Orne, L2391, *Extrait du procès-verbal de l'administration de l'Orne*, 26 avril 1794.

Biards, Le Buat, Chalendrey, La Mancelière, Le Mesnil-Boeufs, Le Mesnil-Thelbaut, Montgothier, Naftel, Vezins, La Chapelle Hamelin, Les Loges-Marchis, Martigny, Parigny, Moulinet, Lapenty, Saint-Once, Saint-Brice-de-Landelle et Virey.

– **Le Teilleul** (2 142 quintaux et 96 litres) : Buais, Ferrières, Heussé, Les Bois (Sainte-Marie-du-Bois), Saint Symphorien, Savigny.

Les communes choisies pour accueillir un dépôt doivent mettre à disposition des lieux « propres et commodes » et en assurer la garde jusqu'à l'enlèvement des grains par les commissaires de l'Orne. Le directoire de Mortain attribue des quantités de grains aux différents commissaires, qui doivent les retirer dans les dépôts indiqués. Celui d'Argentan doit se rendre au dépôt de Mortain, son confrère de Domfront à Saint-Hilaire et au Teilleul, celui de Bellême également au Teilleul, le commissaire d'Alençon à Barenton, celui de L'Aigle à Saint-Hilaire, un doute subsiste pour le commissaire de Mortagne, mais il s'agit probablement du dépôt du Teilleul.

Le 26 floréal (15 mai), seul le district d'Alençon a envoyé un commissaire avec seulement 3 000 livres. Le commissaire Heudiard est contraint de réclamer aux districts la venue de leurs commissaires, avec des chevaux pour le transport et de l'argent pour payer le sarrasin. Les choses se mettent en place autour de la seconde décade du mois de mai. Tout au long de son périple manchois, le citoyen Heudiard envoie des lettres aux administrateurs de l'Orne sur l'avancée des réquisitions. Cet épisode va prendre beaucoup plus de temps que prévu.

**Tableau n° 37 : Évolution des livraisons de sarrasin dans les dépôts
du district de Mortain en 1794 (en quintaux)**

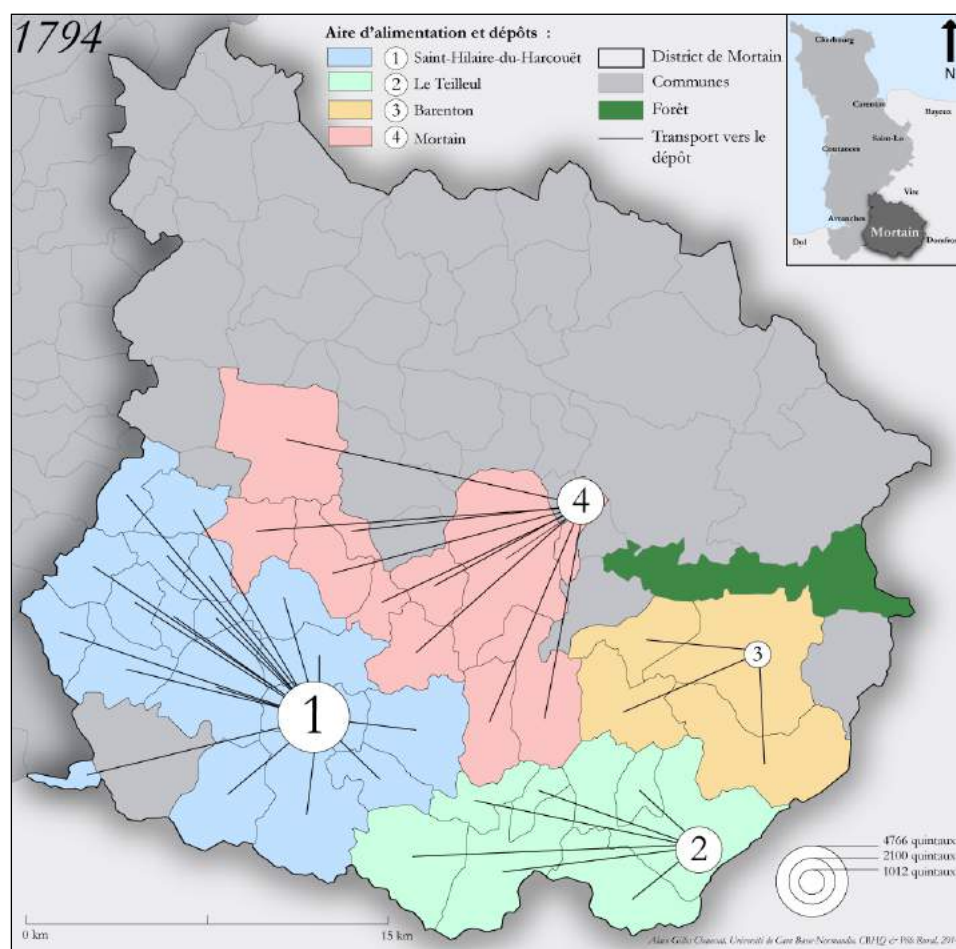
Sources : Arch. dép. Orne, Série L

<i>Districts</i>	<i>Attribution</i>					
	<i>de</i> <i>départ</i>	<i>25 mai</i>	<i>27 mai</i>	<i>9 juin</i>	<i>13 juin</i>	<i>1 juillet</i>
<i>Argentan</i>	1750	500	600	1200	1300	1325
<i>Mortagne</i>	1200	600	700	844	1200	1060
<i>Domfront</i>	2500	1100	1800*	2000	2200	2500
<i>Bellême</i>	1500	350	400	1000	1366	1475
<i>Alençon</i>	1750	300	350	600	800	1200
<i>L'Aigle</i>	1300	-	-	400	-	900

*(à partager avec L'Aigle)

**Carte n° 37 : Dépôts de grains de la réquisition de sarrasin faite
sur le district de Mortain pour l'Orne**

Source : Arch. dép. Orne, L623



Le 8 prairial (27 mai), le citoyen Heudiard dépose auprès du directoire du district de Mortain sa première pétition dans laquelle il fait savoir que les livraisons prennent du retard¹⁹⁵¹. En quinze jours, la moitié des 10 000 quintaux n'ont toujours pas été livrés dans les dépôts, alors que le délai accordé par la Commission de commerce et approvisionnements était de deux semaines pour la totalité. Les voitures attendent dans les dépôts, ce qui conduit à des frais supplémentaires, et les citoyens ornaïs s'impatientent. Le commissaire Heudiard

¹⁹⁵¹ Arch. dép. Orne, L633, *Copie de la pétition présentée au directoire du district de Mortain par le citoyen Heudiard*, 27 mai 1794. « C'est pourquoi il vous incombe d'employer tous les pouvoirs que la loi nous donne pour que nos réquisitions s'effectuent et que la livraison du département de l'Orne se fasse. »

ne cesse de presser et intimider les administrateurs du district de Mortain pour qu'ils améliorent la situation.

« Hâtez-vous citoyens de faire effectuer vos réquisitions et punissez par la loi dont vous êtes les organes, les hommes tenaces et égoïstes qui ne veulent pas obtempérer à vos ordres, j'espère que votre zèle et votre activité à rendre justice à ma réclamation m'épargnera la triste douleur d'être obligé d'instruire mes comités d'aucune négligence de votre part¹⁹⁵². »

Les besoins sont d'autant plus pressants que la grêle et l'orage ont encore sévi dans l'Orne. À partir de juin, certaines communes manchoises sont dans l'incapacité de fournir leur contingent¹⁹⁵³. Après enquête, le directoire de Mortain les décharge d'une partie de leurs obligations. La portion manquante est réclamée à d'autres communes : 302 quintaux et 68 livres à Saint-Martin-de-Landel qui n'a pas encore été sollicitée¹⁹⁵⁴ ; 25 quintaux et 20 livres à Barenton et Fontenay. Ces communes sont soumises à un délai de cinq jours pour verser leur contribution au dépôt de Mortain. Parallèlement, les administrateurs de Mortain mettent à la disposition du commissaire Heudiard 50 hommes de troupe venant du Teilleul et de Saint-Hilaire comme moyen de coercition pour les communes récalcitrantes menacées de se retrouver « en état d'arrestation pour être punies comme ayant contrarié et suspendu l'effet des dites réquisitions »¹⁹⁵⁵. Il est toujours difficile de savoir si ces communes sont réellement dans l'incapacité de fournir leurs contingents en raison d'une mauvaise récolte ou si leurs habitants sont récalcitrants et cachent chez eux des provisions qu'ils ne souhaitent pas vendre aux prix imposés. Le seul moyen d'en avoir le cœur net est d'envoyer des contrôleurs avec une force armée et de faire l'état des stocks chez les particuliers. Un procès-verbal de visites domiciliaires de 1793 dans des paroisses du Domfrontais permet de se rendre compte de ce phénomène :

« Nous nous sommes transportés accompagnés d'un détachement de la garde nationale dans plusieurs maisons de votre commune pour y faire des visites domiciliaires... à découvrir les grains qui pourraient y être cachés

¹⁹⁵² Arch. dép. Orne, *Copie de la pétition présentée au directoire du district de Mortain par le citoyen Heudiard*, 30 mai 1794.

¹⁹⁵³ Il reste 136 quintaux et 93 livres à Montgothier, 197 quintaux et 93 livres à Hussou, et 166 quintaux et 30 livres à Naftet.

¹⁹⁵⁴ Arch. dép. Orne, L633, *Extrait du registre des délibérations de l'administration du district de Mortain*, 27 juin 1794.

¹⁹⁵⁵ Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du commissaire Heudiard aux administrateurs du département de l'Orne*, 12 juin 1794.

afin de déterminer par des moyens légaux les propriétaires à les conduire aux marchés¹⁹⁵⁶. »

Mais le retard vient également de la désorganisation des administrations des districts ornaïes. Pour le commissaire du district de L'Aigle, le citoyen Roger, le problème vient du manque de voitures pour transporter les grains qui lui sont destinés.

Le 19 messidor (7 juillet), le citoyen Heudiard rencontre un agent de la Commission de commerce et d'approvisionnement de la république à Saint-Lô et lui fait part des difficultés qu'il rencontre avec le district de Mortain. Quelques jours plus tard, la Commission du commerce et approvisionnements décide de suspendre la réquisition et de décharger le département de la Manche de tout ce qui lui reste à fournir en grains au département de l'Orne, sachant également que la future récolte en seigle de l'Orne devrait être lui permettre de nourrir ses habitants¹⁹⁵⁷. Le commissaire d'Alençon reste sur place jusqu'au 8 thermidor (26 juillet) pour assurer le transport des stocks présents dans les magasins manchois¹⁹⁵⁸. Néanmoins, la totalité de la réquisition prévue ne sera jamais atteinte [Tableau n° 37]. Ceci explique la mise en place d'autres réquisitions de sarrasin pour le département de l'Orne dans les villes de Coutances, Dol ou Mayenne.

Une organisation centralisée à l'échelle du département

Après avoir reçu une demande d'aide du département des Côtes-du-Nord, la Commission du commerce et approvisionnements accorde 300 quintaux de sarrasin à valoir sur le district de Pontivy dans le Morbihan pour ensemençer les terres préparées pour cette culture¹⁹⁵⁹. Finalement, cette dotation est prélevée dans deux magasins nationaux dont la fonction principale est de recouvrer des grains à destination des armées. Aucun document ne permet de connaître les raisons de ce revirement. En principe, les administrateurs locaux ne sont pas autorisés à se servir dans les magasins nationaux. Toutefois, la Commission leur accorde 200 quintaux sur le magasin national de Josselin (Morbihan) et 100 sur celui de Loudéac dans les Côtes-du-Nord [Carte n° 38].

¹⁹⁵⁶ Arch. dép. Orne, L2624, *Procès-verbal des visites domiciliaires effectuées dans le Domfrontais pour vérifier les déclarations de grains des citoyens*, 1793.

¹⁹⁵⁷ Arch. dép. Orne, L633, *Extrait du registre de délibération de la commission du commerce et approvisionnement de la république*, 15 juillet 1794.

¹⁹⁵⁸ Arch. dép. Orne, L623, *Compte rendu des frais pour l'expédition des subsistances venant du district de Mortain vers celui d'Alençon*, 11 septembre 1794.

¹⁹⁵⁹ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission des subsistances et approvisionnements*, 15 avril 1794.

Contrairement au département de l'Orne, le conseil général des Côtes-du-Nord ne demande pas aux directoires des quatre districts (Lannion, Saint-Brieuc, Lamballe et Rostrenen) d'envoyer des commissaires pour gérer le rapatriement de leur contingent directement dans leurs districts respectifs. La logique bretonne est différente. En effet, un seul commissaire départemental est nommé : le citoyen Bretange. Il a pour mission le rapatriement des 300 quintaux de sarrasin vers la ville de Port-Brieuc (Saint-Brieuc), afin qu'ils soient ensuite partagés entre les différents districts.

Le transport se déroule en différentes étapes. Les sacs de grains du magasin national de Josselin sont envoyés vers Pontivy, puis Loudéac, où 100 quintaux supplémentaires sont réquisitionnés dans le magasin national. Après quoi, les 300 quintaux partent pour Port-Brieuc (Saint-Brieuc) avec une étape à Moncontour. Arrivés à destination, ils sont distribués entre les différents districts du département : 661 boisseaux (3 305 livres) pour le district de Port-Brieuc, 84 boisseaux (420 livres) pour celui de Rostrenen, 70 boisseaux (350 livres) pour Lamballe et 56 boisseaux (280 livres) pour Lannion¹⁹⁶⁰. Les districts de Brooms, Dinan, Guingamp et Pontrieux ne sont pas concernés.

Carte n° 38 : Transport et répartition du sarrasin provenant des magasins nationaux de Josselin et Loudéac, en 1794

Source : Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597



¹⁹⁶⁰ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *État des dépenses faites par le citoyen Bretange pour l'achat de blé noir*, 30 juin 1794.

Quant au district de Loudéac, plutôt que de prendre une partie des grains de cette attribution, il demande à la Commission du commerce et approvisionnements la permission de disposer pour ses habitants des 35 quintaux de sarrasin encore présents dans le magasin national, sachant que les semailles sont achevées et que l'armée ne consomme pas ce grain qui se conserve mal¹⁹⁶¹.

Tableau n° 38 ; Carte n° 39 Répartition du sarrasin entre les communes du district de Port-Briec (Saint-Brieuc), en 1794

Source : Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597

Communes (noms actuels)	Boisseaux	Personnes
Saint-Carreuc	224,5	121
Plaine-Haute	219,5	107
Le Foël	53,5	23
Pléguen	40	2
Hénon	39	19
Saint-Donan	20,25	8
La Méaugon	14	6
Pommeret	10,75	6
Ploufragan	10,5	7
Yffiniac	7	4
Hillion	6	3
Trémuson	5	2
Saint-Julien	3	3
Langueux	3	2
Plerneuf	3	2
Saint-Brieuc	2	1
Plédran	1	1

Pour le district de Port-Briec (Saint-Brieuc), le commissaire Bretanges tient un registre avec le nom des citoyens ayant reçu du sarrasin, leur commune, la date de livraison, la quantité et la somme payée¹⁹⁶². Les 661 boisseaux sont répartis entre 317 personnes vivant dans 17 communes, au prix de 5 livres le boisseau [Tableau n° 38]. La distribution s'opère en deux temps. Du 2 au 30 prairial (21 mai au 18 juin), ce sont les grains provenant de Pontivy et Josselin qui sont distribués, puis viennent ceux du magasin de Loudéac (les 3 et 5

¹⁹⁶¹ Malheureusement, nous ne disposons pas de la réponse de la Commission.

¹⁹⁶² Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Tableau de l'état de la distribution du sarrasin par commune dans le district de Port-Briec*, 18 juin 1794.

Messidor / 21 et 23 juin). Les grains sont principalement retirés par des particuliers, mais quelques mairies organisent la distribution pour leurs citoyens, telle la commune de Pléguen dont le maire récupère 40 boisseaux.

Finalement, la centralisation départementale du rapatriement des subsistances paraît plus simple et plus efficace que l'envoi de nombreux commissaires. Cette forme de gouvernance permet d'optimiser l'organisation entre les points de retrait et la mise à l'abri des grains dans un dépôt départemental. Néanmoins, les districts doivent s'organiser par la suite pour venir retirer leurs contingents dans ce dépôt. N'oublions pas non plus que les conditions de retrait ne sont pas les mêmes entre ces exemples bretons et les cas observés dans l'Orne et la Manche. Les volumes de sarrasin sont beaucoup plus modestes et les routes paraissent plus sûres et en meilleur état.

Les difficultés de la Commission

À plusieurs reprises, des réquisitions ordonnées par la Commission du commerce et approvisionnements sont annulées pour cause de mauvaises estimations ou d'erreurs dans les recensements. C'est le cas pour celle imputée au district de Mortain, mais également pour celle à valoir sur le district de Coutances, ordonnée le 18 messidor de l'an 2 (6 juillet 1794) et annulée le 29 thermidor (16 août)¹⁹⁶³. De même, le prélèvement de 30 000 quintaux de sarrasin sur le district de Dol, à raison de 12 000 quintaux pour l'Orne et de 18 000 quintaux pour la Mayenne, n'est jamais arrivé à son terme¹⁹⁶⁴. Dès le 3 messidor (21 juin), les administrateurs du district de Dol écrivent à leurs confrères de l'Orne, pour les prévenir de l'impossibilité de satisfaire la demande de la Commission. Selon les communes, le recensement est erroné et ils ne disposent pas de cette quantité de grains. Contrairement à la réquisition de Mortain, pour laquelle le commissaire Heudiard n'a eu de cesse de relancer le district pour obtenir son contingent, ici le commissaire de l'Orne constate la présence d'une erreur de calcul dans les comptes¹⁹⁶⁵. Les commissaires de la Mayenne et de

¹⁹⁶³ La Commission de commerce et approvisionnements octroie 2 000 quintaux de sarrasin pour le district d'Alençon et 3 000 quintaux de sarrasin pour celui de L'Aigle, à valoir sur le district de Coutances dans la Manche ; Arch. dép. Orne, L617, *Extrait du registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnement*, 6 juillet 1794 ; Arch. dép. Orne, L617, *Lettre du commissaire de L'Aigle aux administrateurs du district de L'Aigle à propos de l'annulation de la réquisition de sarrasin sur le district de Coutances*, août 1794.

¹⁹⁶⁴ Arch. nat., F11/271, *Registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnements*, 12 juin 1794. Répartition entre les districts ornaïes : Alençon 2400 quintaux, Argentan 2200 quintaux, Bellême 1650 quintaux, Domfront 2600 quintaux, L'Aigle 1650 quintaux, Mortagne 1500 quintaux.

¹⁹⁶⁵ Arch. dép. Orne, L632, *Lettre du commissaire de l'Orne en poste à Dol adressée aux administrateurs du département de l'Orne*, 26 juin 1794. « S'est glissé dans son recensement une erreur de 39 000 quintaux de plus [...] qu'ils ont fait vérifier par des commissaires d'un autre département ».

l'Orne écrivent conjointement à la Commission du commerce et approvisionnements pour demander l'annulation de cette réquisition. Finalement, l'Orne n'a reçu que 282 quintaux et 60 livres sur les 12 000 prévus et la Mayenne s'est vu attribuer une nouvelle réquisition sur les districts de Brest et Nantes¹⁹⁶⁶. Ces différents exemples montrent bien les limites de cette organisation, que ce soit au niveau des recensements ou de la rapidité d'exécution des rapatriements de grains. Entre le moment où la Commission attribue un contingent et son arrivée dans les districts, il se passe des semaines, voire des mois. Durant cette période, de nouvelles demandes d'aide arrivent à Paris et la Commission y répond au cas par cas sans toujours avoir une véritable vision d'ensemble. La lenteur de ces missions est due à la résistance de certains producteurs, mais également aux nombreuses difficultés logistiques de ces transferts. On observe une réelle volonté de la part de l'État de penser et organiser la question des subsistances, mais le cadre administratif mis en place est encore jeune et balbutiant. C'est un fait nouveau qui demande du temps et de l'expérience pour obtenir une complète réussite.

C. *La logistique des convois*

Les cargaisons

Afin de transporter ces cargaisons librement sur le territoire, la Commission a fait imprimer et mis à disposition des autorités locales des « laissez-passer »¹⁹⁶⁷. Ainsi, on peut lire sur chacun de ces documents : « Les corps administratifs et municipaux et gardes nationales de la république sont requis de laisser passer librement, même de donner protection, sûreté et force aux voitures du citoyen ». Au cours de la réquisition de sarrasin à valoir sur le district de Carentan au profit de celui de Bellême, les quantités transportées vont de 7 à 80 quintaux par « laissez-passer ». Ces documents mentionnent une voiture pour des quantités allant de 7 à 32 quintaux, deux entre 40 et 55 quintaux et trois pour un transport de 80 quintaux. Par conséquent, la charge maximale d'une voiture doit se situer autour de 30 à 35 quintaux, soit 1 470 à 1 715 kg. C'est assez proche des charges observées durant la réquisition faite sur le district de Coutances¹⁹⁶⁸. Le sarrasin

¹⁹⁶⁶ Arch. dép. Orne, L632, *Lettre du citoyen Lindet aux administrateurs du département de l'Orne*, 9 juillet 1794.

¹⁹⁶⁷ Arch. dép. Orne, L2394, Liasse de laissez-passer qui concernent le transport des grains entre le district de Carentan et celui de Bellême.

¹⁹⁶⁸ Arch. dép. Orne, L617, *Lettre du commissaire de L'Aigle envoyé à Coutances aux administrateurs du district de L'Aigle*, 3 août 1794. Le commissaire de L'Aigle mentionne des voitures ayant chargé respectivement 22, 28, 30 et 40 quintaux, soit 1078 à 1960 kg

est transporté dans des sacs qui pèsent entre 73 et 83 kg¹⁹⁶⁹. Pour éviter la fraude, ils sont systématiquement étiquetés, ficelés et cachetés à la cire noire¹⁹⁷⁰. De même, des contrôles inopinés peuvent être organisés par l'administration. Ainsi, le 13 mai 1794, les administrateurs du district de Pontivy se rendent au magasin de Josselin pour vérifier les 16 sacs de blé noir. Ils contrôlent le conditionnement des sacs et les pèsent pour vérifier si le poids est conforme à ce qui est noté sur l'étiquette¹⁹⁷¹. La prudence est donc de mise pour préparer les précieuses cargaisons.

Des transports bousculés entre mauvaises routes et escarmouches

Pour ce qui est du temps de transport, les voitures mettent 6 à 16 jours pour couvrir la distance Perriers, dans le district de Carentan, et Bellême, dans l'Orne (6 à 9 jours pour une voiture simple et jusqu'à 16 jours pour un convoi). En considérant une distance de 250 km entre Perriers et Bellême, en passant par Caen et Bayeux [Carte n° 40], les plus rapides parcourent 41 km par jour et les plus lents seulement, 15,5 km¹⁹⁷², sachant qu'il s'agit d'une route en assez bon état¹⁹⁷³. Les temps de transport diffèrent en fonction du type de voiture, de la cargaison, de l'état des routes, mais également de la présence des Chouans. Ainsi, lorsque les citoyens ornaïens doivent retirer du sarrasin dans le district de Dol, ils sont obligés de faire un détour par Caen, afin d'emprunter des routes adaptées au poids des chargements et pour éviter les Chouans présents dans la région de Vitré (par la route du Sud)¹⁹⁷⁴. Il leur est impossible de passer par Domfront, Mortain et Avranches, car cette route, connue pour être particulièrement

¹⁹⁶⁹ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre à propos du transport de sacs de sarrasin entre Pontivy et Loudéac*, 7 mai 1794. Dans cet exemple les sacs pèsent entre 73 et 76 kg ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre des administrateurs du district de Loudéac à propos du transport des sacs de sarrasin*, 9 mai 1794. La municipalité de Moncontour reçoit 124 quintaux de sarrasin en 74 sacs. Ce qui représente des sacs d'environ 83 kg ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre du citoyen Soland de Josselin au commissaire du département des Côtes-du-Nord*, 27 mai 1794. L'administrateur de Josselin mentionne un chargement de 119 sacs pesant 199 quintaux, ce qui donne des sacs de 1,67 quintal, soit 81 kg.

¹⁹⁷⁰ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre des administrateurs du district de Loudéac à propos du transport des sacs de sarrasin*, 9 mai 1794 ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre à propos de 25 quintaux de blé noir pour le district de Loudéac venant des magasins du Morbihan*, 16 mai 1794.

¹⁹⁷¹ Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Contrôle d'un chargement de sarrasin par les administrateurs de district de Pontivy*, 13 mai 1794.

¹⁹⁷² 40 km par jour correspond à la vitesse maximale des transports « lents » qui circulaient sur les grandes routes, dans la seconde moitié du XVIII^e, sur la base des données de *L'indicateur fidèle*. ARBELLOT Guy, « La grande mutation des routes de France au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1973, vol. 28, n° 3, p. 788.

¹⁹⁷³ BLOND Stéphane, *L'atlas de Trudaine*, Paris, CTHS, 2014, 412 p.

¹⁹⁷⁴ Arch. dép. Orne, L632, *État des frais que le citoyen Olivier, commissaire du district d'Alençon pour les subsistances pour le district de Dol, a fait dans l'espace de quarante cinq jours qu'il y a séjourné*, 9 août 1794.

mauvaise, n'est pas empruntable par des voitures chargées¹⁹⁷⁵ [Carte n° 40]. En revanche, à en croire les conseils du citoyen Lindet¹⁹⁷⁶, si les voitures sont vides, elles peuvent passer par cette route, à condition tout de même que le temps soit clément¹⁹⁷⁷. Cet épisode montre également les limites d'une réquisition trop éloignée et proche d'une zone d'insécurité. Près d'un mois après cette attribution, seuls les districts d'Alençon et de Domfront ont envoyé un commissaire et des voitures. Le commissaire de L'Aigle arrive une semaine plus tard, mais sans aucune voiture.

Évoquées précédemment, les troupes de l'armée vendéenne ont également une influence sur le ralentissement des réquisitions de grains. Le commissaire Roger insiste sur l'importance d'envoyer des voitures au dépôt de Mortain, car les Chouans qui se rapprochent pourraient venir voler les grains¹⁹⁷⁸. Cette recommandation pourrait être interprétée comme un argument destiné à hâter les administrateurs de l'Orne à envoyer des voitures, mais les pillages de convois ou de fermes, dans le Sud-Manche et en Bretagne, sont une réalité prégnante¹⁹⁷⁹. On comprend mieux les retards et difficultés d'acheminement souvent pointés du doigt dans les cas étudiés précédemment.

¹⁹⁷⁵ DUPÂQUIER Jacques, *La population rurale du Bassin Parisien à l'époque de Louis XIV*, Paris, France, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 1979, vol.1, p. 153 ; DÉSSERT Gabriel, DUPRÉ Philippe et GARNIER Bernard, *Atlas historique et statistique de la Normandie occidentale à l'époque contemporaine : Les communications*, Caen, CRHQ, 2000, vol. 3, p. 7.

¹⁹⁷⁶ Robert Lindet (1746-1825), député de l'Eure, représentant en mission et membre du Comité de salut public

¹⁹⁷⁷ Arch. dép. Orne, L632, *Lettre du citoyen Lindet aux administrateurs du département de l'Orne*, 9 juillet 1794. Le citoyen Lindet conclut son courrier par ces quelques mots : « Nous avons appris que les voituriers seraient exposés à venir par Vitré [à cause de la présence de chouans], ils pourraient venir avide par Domfront en prenant la traverse et s'en retourneraient par Caen, il y a 58 lieux déportés ».

¹⁹⁷⁸ Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du commissaire Roger aux administrateurs du district de L'Aigle*, 13 juin 1794.

¹⁹⁷⁹ Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du citoyen Heudiard aux administrateurs du département de l'Orne*, 15 mai 1794. « Les élaboussures de l'armée du diable se disant catholique font des maux infinis autour de Fougères et St-Hilaire. Ils tuent les marchands, les volent, et pillent les maisons et cela journellement et il paraît que leurs rassemblements pourraient devenir dangereux si on ne travaille promptement à exterminer cette horde infâme composée pour la plus par de prêtraille et monaquaille. C'est un nommé de la Motte Piquet qui les commande » ; Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre du président de la société populaire de Josselin au commissaire Bretagne*, 30 mai 1794. « L'incursion des brigands et les mesures de sureté ont seuls été causes du retard dans l'expédition des blés noirs. » ; Arch. dép. Orne, L632, *Lettre du commissaire de l'Orne en poste à Dol adressée aux administrateurs du département de l'Orne*, 26 juin 1794. « Les chouans font dans les environs de Fougères des ravages journaliers en tuant des hommes à chaque instant et en plein jour, ils se sont battus il y a 3 jours contre un détachement de 15 hommes qui escortaient une voiture de Vitré. »

Carte n° 40 : Réseau routier vers 1820 en Normandie occidentale

Source : DÉSERT Gabriel, DUPRÉ Philippe et GARNIER Bernard, *Atlas historique et statistique de la Normandie occidentale à l'époque contemporaine : Les communications*, Caen, CRHQ, 2000, vol. 3, p. 8

*Le manque de voitures*

Toutes les réquisitions étudiées rencontrent le même problème : le manque de voitures pour le transport des grains. Durant la réquisition de sarrasin sur le district de Mortain, par six fois, le commissaire Roger est obligé de demander à aux administrateurs de L'Aigle l'envoi de voitures. Son homologue, le commissaire Heudiard, s'en plaint également pour d'autres dépôts¹⁹⁸⁰. Face à ces difficultés, les commissaires de L'Aigle et Alençon s'entendent pour mutualiser les moyens de transport, afin de réaliser des économies et pallier le manque de voitures¹⁹⁸¹. Dans les Côtes-du-Nord, pour le transport entre Moncontour et

¹⁹⁸⁰ Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du commissaire Heudiard, aux administrateurs du département de l'Orne*, 7 juillet 1794.

¹⁹⁸¹ Arch. dép. Orne, L617, *7 Lettre du commissaire de L'Aigle aux administrateurs du district de L'Aigle*, 13 juillet 1794. (13 juillet)

Port-Briec, la réquisition de voitures est organisée par les officiers municipaux de la petite commune de Plémy, non loin de Moncontour. La prise de voiture sera payée à l'arrivée par le département¹⁹⁸². Cet exemple montre bien les limites de cette nouvelle administration. Évidemment, cette dernière ne dispose pas de ses propres voitures et il n'existe pas encore de société privée spécialisée dans ce type d'activité. Par conséquent, les autorités sont obligées de louer des voitures et des chevaux aux particuliers. Les frais de transport sont remboursés à hauteur de 50 sols par quintal suivant l'article 2 du décret du 2 germinal de l'an II (22 mars 1794). Certains documents montrent que les propriétaires n'ont pas vraiment le choix.

Conclusion

Cette crise a un lien privilégié avec l'action politique, puisqu'elle y trouve en même temps ses racines et ses solutions. Bien sûr, dame Nature a une influence sur les récoltes, mais de façon localisée et sporadique. Ce qui accroît les difficultés frumentaires, ce sont surtout les choix politiques de la Convention, qu'ils soient militaires ou économiques. C'est la première fois qu'une politique anticipatrice est organisée pour la gestion des subsistances en cas de crise. La question de la compétence gouvernementale ne se pose plus, tout comme celle du choix de la liberté du commerce ou de l'interventionnisme, puisque les défenseurs du libre commerce ne sont plus présents dans les arcanes du pouvoir. Les céréales et même le froment sont distribués au même titre que le riz, les légumes et le sarrasin en cas de nécessité. Il n'est plus question d'utiliser le riz ou le sarrasin pour protéger le froment, principal instrument du commerce et des agioteurs. La priorité est de résoudre les problèmes de subsistances, quelle que soit la solution. Le sarrasin est étudié par la Commission du commerce et approvisionnement au même titre que n'importe quelle autre denrée alimentaire. Néanmoins, cette solution est principalement destinée aux populations habituées à le consommer. Malgré l'instauration d'un « pain de l'Égalité », cet exemple prouve que ce n'est pas l'Égalité, mais l'équité qui est privilégiée. L'idée n'est pas que tous les citoyens soient égaux vis-à-vis des denrées qu'ils consomment, mais qu'ils le soient quant au fait de pouvoir manger à leur faim. La République conçoit la France « une et indivisible », mais elle fait preuve de pragmatisme lorsqu'elle prend en compte des particularismes régionaux tels que le sarrasin pour asseoir sa politique nationale. Finalement, l'usage du sarrasin pour atténuer les problèmes frumentaires est une solution locale pensée au sein d'une politique nationale.

¹⁹⁸² Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Réquisition d'une voiture à Plémy pour transporter du sarrasin entre Moncontour et Port-Briec*, 31 mai 1794.

Chapitre XX

LE SARRASIN ET L'EMPIRE

(LA CRISE DE 1812)



En empêchant les britanniques exporter leurs produits vers le continent pour asphyxier leur économie, l'Empire permet également à ses industries de bénéficier de nouvelles parts de marché. Pour combler le vide laissé par la disparition des produits anglais, les industriels continentaux empruntent d'importantes sommes d'argent aux banques, afin de se spécialiser rapidement dans la manufacture d'articles à base de coton. Cependant, la situation se complique rapidement. Puisque l'Empire empêche militairement l'exportation de produits britanniques vers le continent, les Anglais décident d'interdire à leur tour l'entrée des matières en provenance de leurs colonies sur le sol européen. Ainsi, une partie de l'industrie européenne se retrouve dépourvue des matières premières indispensables à ses activités. Peu à peu, les ventes chutent, les industriels ne sont plus solvables et certains établissements bancaires font faillite. En l'absence de nouvelles liquidités, les industriels ferment leurs usines et leurs employés se retrouvent sans travail. Cette situation aboutit à une régression économique qui se propage aux autres secteurs d'activité. Il ne manque plus qu'une mauvaise récolte pour que la situation devienne catastrophique. Or, c'est exactement ce qui va se passer pour une partie de la France et notamment l'Ouest¹⁹⁸³. À Caen, l'accumulation des problèmes industriels et économiques (1810-1811), suivie d'une mauvaise récolte en 1811, est à l'origine de l'émeute de mars 1812. Événement bien connu de l'historiographie normande, cette émeute est l'arbre qui cache la forêt¹⁹⁸⁴. De

¹⁹⁸³ ROLLET Catherine, « L'effet des crises économiques du début du XIX^e siècle sur la population », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 1970, n° 17, p. 394.

¹⁹⁸⁴ LAVALLEY Gaston, *Napoléon et la disette de 1812 : à propos d'une émeute aux balles de Caen*, Paris, A. Picard et fils, 1896, 113 p ; VIDALENC Jean, « La crise des subsistances et les troubles de 1812 dans le Calvados » dans *Actes du 84^e Congrès des sociétés savantes, à Dijon, 1959 : [section d'histoire moderne et contemporaine]*, Paris, Imprimerie Nationale, 1960, p. ; COFTIER Pierre et DARTIGUENAVE Paul, *Révolte à Caen : 1812*, Cabourg, Éd. Cahiers du temps, 1999, 124 p ; LAVALLEY Gaston, *Napoléon et la disette de 1812 : à propos d'une émeute aux balles de Caen*, Paris, A. Picard et fils, 1896, 113 p ; LEMARCHAND Guy, « Révolte à Caen 1812 », *Révolution*

nombreux autres conflits plus modestes ont eu lieu en Normandie durant cette année 1812¹⁹⁸⁵. Toutefois, nous nous cantonnerons, à nouveau, au rôle du sarrasin dans cette nouvelle crise.

I. Une crise frumentaire

A. Du recensement aux statistiques agricoles

Dans les chapitres précédents, nous avons vu à quel point la connaissance de l'état des récoltes était importante. Or, sous l'Ancien Régime, l'agriculture est essentiellement appréhendée sous l'angle des subsistances. Seuls les prix font l'objet d'enregistrements réguliers, relativement homogènes et sériels. La production est estimée en fonction d'une année dite « commune » ; les deux tiers d'une année commune, un quatrième d'une année commune, etc. Sous la Constituante et la Convention, les enquêtes statistiques portent sur la population, les prix et le recensement des grains, mais les enquêtes agricoles sont assez peu nombreuses et orientées sur des thématiques précises¹⁹⁸⁶. Finalement, il est impossible de connaître systématiquement l'état des récoltes des départements français.

Nicolas François de Neufchâteau, homme politique, mais également agronome et membre fondateur de la Société d'Agriculture, est le premier à tenter d'instaurer des enquêtes statistiques durant son second mandat de ministre de l'Intérieur (1798 et 1799). Néanmoins, la révolution des chiffres n'est pas encore en place. Cet ambitieux projet repose sur des « statistiques descriptives » qui s'inscrivent dans la droite ligne des rapports des subdélégués, des intendants ou des commissaires-inspecteurs des chevauchées¹⁹⁸⁷. Il faut attendre l'arrivée de Jean-Antoine Chaptal au poste de ministre de l'Intérieur (1800 à 1804), pour voir la création d'un bureau des statistiques. Les préfets et sous-préfets sont sollicités pour réaliser des mémoires, remplir des tableaux et informer régulièrement le gouvernement sur l'état des récoltes. Entre 1800 et

française, 2002, n° 323, p. 142-145 ; Arch. dép. Orne, M175, *Secours Publics dans la ville de Caen*, 20 mars 1812 ; Arch. nat., F11/327, *Approvisionnement de la ville de Caen*, 21 avril 1812.

¹⁹⁸⁵ LE GRIN Adrien, *La disette à Cherbourg en 1812*, Paris, Imprimerie Nationale, 1912, 8 p ; LANTIER Maurice, « La crise alimentaire de 1812 dans la Manche », *La revue du département de la Manche*, 1961, vol. 3, p. 130-147.

¹⁹⁸⁶ Les engrais (4 décembre 1793), les charrues (22 décembre 1793), les moulins (3 décembre 1793), les dessèchements (8 décembre 1795), les chevaux et fourrage (13 décembre 1793), les bestiaux (14 décembre 1793), les porcs (11 avril 1794), les chevaux (3 juin 1794), les animaux ruraux (7 octobre 1794). Sans oublier d'autres enquêtes sur l'industrie. GILLE Bertrand, *Les Sources statistiques de l'histoire de France*, Genève [Paris], Droz [diffusion Minard] [diffusion Champion], 1980, p. 101-116.

¹⁹⁸⁷ Tournée à cheval que faisaient certains officiers inspecteurs dans les circonscriptions administratives sous l'Ancien Régime.

1803, trente-cinq mémoires statistiques départementaux sont imprimés et constituent ce que l'on appelle aujourd'hui « La Statistique des Préfets ». À partir de 1806, apparaissent les premiers tableaux imprimés intitulés « Produits présumés des récoltes » et qui deviennent par la suite la « Statistique annuelle du ministère de l'Agriculture ». Ce sont donc ces précieux tableaux qui nous renseignent sur l'état des récoltes en 1811 et 1812.

B. *Les mauvaises récoltes de 1811*

Dans ses rapports sur l'état de l'agriculture, le département de l'Orne se plaint de difficultés en 1810 et 1811¹⁹⁸⁸. Le sous-préfet de Domfront qualifie la récolte de 1811 de « mauvaise »¹⁹⁸⁹. Mais qu'en est-il vraiment ? Les appréciations annuelles sont de l'ordre du ressenti. Elles ne reposent sur aucune comparaison chiffrée avec les autres années. L'année 1809 est qualifiée de « très médiocre », bien qu'elle soit meilleure que l'année 1808 désignée comme « bonne » [Tableau n° 39]. Cependant, la récolte de 1811 est incontestablement la plus mauvaise depuis plusieurs années, aussi bien dans le Domfrontais que pour le reste du département [Tableau n° 39 & Tableau n° 40]. Le sarrasin, qui habituellement permet de nourrir les populations de l'Orne occidentale, est lui aussi en proie à de graves difficultés¹⁹⁹⁰.

**Tableau n° 39 : Déclaration des récoltes dans le département de l'Orne
(1806 à 1811)**

Sources : Arch. dép. Orne, M1830 & M1798

<i>Années</i>	<i>Appréciations du préfet</i>	<i>Froment</i>	<i>Seigle</i>	<i>Sarrasin</i>	<i>Orge</i>	<i>Consommation présumée</i>	<i>Déficit</i>
1806	Médiocre	546 036	149 971	407 831	168 685	1 739 110	366 587
1807	Médiocre	602 629	225 072	179 500	138 302	1 747 937	836 434
1808	Bonne	616 402	238 845	340 000	152 075	1 747 937	400 615
1809	Très médiocre	596 712	250 779	404 680	312 534	1 722 000	157 295
1810	?	?	?	?	?	?	?
1811	Mauvaise	335 156	86 854	219 217	184 576	1 589 684	763 881

¹⁹⁸⁸ Arch. nat., F11/715, *Rapport sur l'état de l'agriculture du département de l'Orne*, 22 septembre 1812.

¹⁹⁸⁹ Arch. dép. Orne, M1830, *Tableau des subsistances de l'arrondissement de Domfront*, 19 septembre 1811.

¹⁹⁹⁰ Arch. dép. Orne, M1798, *État des récoltes dans le département de l'Orne en 1811*, 26 septembre 1811. « Le sarrasin promettait beaucoup, mais il a donné un tiers moins qu'on ne l'espérait parce que les gelées et les vents en ont détruit les fleurs. Les chaleurs de fin juin début juillet ont empêché la formation des grains qui sont peu abondants et donnent peu de farine. En revanche, les orges et avoines sont plutôt de bonne facture. Légumes, châtaignes et pomme de terre sont consommés comme assaisonnement et en aucun cas ne remplacent le pain ».

**Tableau n° 40 : Déclaration des récoltes dans l'arrondissement de Domfront
(1806 à 1811)**

Source : Arch. dép. Orne, M1830

<i>Années</i>	<i>Appréciations</i>					<i>Consommation présumée</i>	<i>Déficit</i>
	<i>du sous- préfet</i>	<i>Froment</i>	<i>Seigle</i>	<i>Sarrasin</i>	<i>Orge</i>		
1806	Médiocre	171 000	110 000	342 000	21 000	684 000	40 000
1807	Très mauvaise	171 000	110 000	171 000	13 000	684 000	218 000
1808	Bonne	175 000	115 000	340 000	20 000	701 994	51 994
1809	Médiocre	120 000	90 000	360 000	20 000	701 994	111 994
1810	Médiocre	48 000	40 000	240 000	20 000	464 944	111 994
1811	Mauvaise	30 000	18 000	166 667	800	464 944	397 088

Mais qu'en est-il dans la Manche, premier fournisseur de sarrasin en Basse Normandie ? Dès le mois d'avril, le préfet de la Manche, M. Joseph Aurèle de Bossi, avise le ministre de l'Intérieur sur le fait que son département ne manque pas réellement de grains :

« Monseigneur, les marchés ont toujours été bien fournis et rien n'annonce qu'on soit menacé d'une disette réelle : la hausse a commencé dans des départements éloignés et s'est de proche en proche étendue jusqu'à nous sans autre raison peut-être que l'avis qu'on y recevait du haut prix auquel le blé se vendait ailleurs. Le plus grand nombre des ménages qui avaient été frappés de crainte s'étant hâté de s'approvisionner à quelque prix que ce fut, on observe dès à présent une diminution sensible dans les achats et tout porte à croire qu'un équilibre entre les besoins et les ressources ne tardera pas à être rétabli.¹⁹⁹¹ »

La Manche ne serait pas atteinte d'une disette due à la mauvaise récolte, mais d'un « surenchérissement des prix » émanant d'une hausse des volumes d'achats¹⁹⁹². Ainsi, ce serait la peur de manquer de grains qui pousserait les consommateurs à acheter plus que de raison. On imagine aisément que la crise économique et l'émeute de Caen ont leur part de responsabilité dans cette hantise. Par ailleurs, le préfet (de Bossi) insiste sur le fait que le département importe peu de blé de l'étranger, malgré une surcharge imprévue de douze mille hommes de troupe, sept mille prisonniers espagnols et sept à huit mille ouvriers étrangers entassés à Cherbourg. En effet, les quantités de grains vendues sur les marchés de Coutances et d'Avranches baissent, mais dans des proportions

¹⁹⁹¹ Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet de la Manche au ministre de l'Intérieur sur le prix du blé et les soupes économiques*, 1 avril 1812.

¹⁹⁹² Arch. nat., F11/713, *Réponse du préfet de la Manche au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 20 juillet 1812.

beaucoup moins importantes que dans l'Orne¹⁹⁹³.

Dans un article, Maurice Lantier propose également une analyse des volumes de grains vendus sur les marchés de Coutances, de Cherbourg, d'Avranches, de Périers, de Bricquebec, de La Haye-Pesnel et de Valognes¹⁹⁹⁴. Toutefois, il ne retient que les quantités de froment et uniquement pour les mois de décembre 1811 à mai 1812. Or, quels que soient l'année ou le marché, la période qui précède la nouvelle récolte des céréales (la soudure) entraîne souvent une baisse des prix et des volumes¹⁹⁹⁵. De plus, la simple analyse des volumes ne permet pas de savoir si cette baisse dépend d'une diminution de la production agricole ou d'une raréfaction de l'approvisionnement des marchés ; ces deux paramètres ne sont pas toujours interdépendants. Si les prix sont trop bas, les vendeurs peuvent décider de ne plus vendre leurs grains pour créer une pénurie artificielle et faire remonter les prix. Par conséquent, il est essentiel de confronter les volumes aux prix et à la production (lorsque ces informations sont disponibles). De même, une comparaison pluriannuelle permet de mieux comprendre le phénomène.

C. *La surveillance des cultures de 1812*

Face aux difficultés en partie issues de la mauvaise récolte de 1811, le gouvernement met en place une surveillance mensuelle des cultures. Chaque mois, d'avril à octobre, les préfets doivent envoyer un « compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture ». Au début du mois d'avril, le préfet de l'Orne, M. Joseph Victor Alexandre Lamagdelaine, reste optimiste sur les récoltes à venir¹⁹⁹⁶. Conscient du manque de subsistances, il encourage les cultivateurs à planter des navets, des carottes et des pommes de terre. En mai, les bonnes conditions météorologiques laissent présager une bonne récolte, surtout pour les seigles. Quant aux sarrasins, les préparations ne font que commencer¹⁹⁹⁷. En juin, hormis le froment qui pourrait donner une année

¹⁹⁹³ Arch. mun. Avranches, *Registre des mercuriales d'Avranches de 1806 à 1838* ; Arch. mun. Coutances, *Registre des mercuriales de Coutances de 1806 à 1841*. Pour l'Orne, les témoignages du préfet et des sous-préfets sont étudiés en détail dans la suite de ce chapitre.

¹⁹⁹⁴ LANTIER Maurice, « La crise alimentaire de 1812 dans la Manche », *La revue du département de la Manche*, 1961, vol. 3, p. 130-147.

¹⁹⁹⁵ LABROUSSE Ernest, *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Librairie Dalloz, Paris, 1932, p. 157-166.

¹⁹⁹⁶ Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois d'avril 1812*, 8 mai 1812.

¹⁹⁹⁷ Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de mai 1812*, 2 juin 1812. « On va se livrer à l'ensemencement du sarrasin pour lesquels le temps est d'autant plus favorable que les pluies ayant suffisamment pénétré la terre, il sera plus facile de leur donner les nombreuses

médiocre, les orges, les avoines et les seigles devraient être corrects¹⁹⁹⁸. Les sarrasins sont qualifiés de « très beaux » et les pluies de juin (moment des semailles) ont favorisé leur germination et leur développement. De même, les pommes de terre et des légumes plantés en plus grand nombre cette année-là pour essayer de diminuer la part du pain dans l'alimentation semblent réussir. Ces espérances sont quelque peu contrariées par les pluies de juillet. Victimes d'un violent orage accompagné de grêle survenu le 19 juillet, les sarrasins du Domfrontais sont dans un mauvais état¹⁹⁹⁹. Finalement, la récolte est qualifiée de « passable », mais heureusement, les grains restants sont de bonne qualité et fournissent une bonne farine²⁰⁰⁰. Enfin, la culture des légumes et des pommes de terre semble probante, puisque le préfet préconise de continuer cette expérience pour les années suivantes²⁰⁰¹.

Nous sommes passés d'un recensement conjoncturel des grains présents dans les greniers, tel que celui de 1709, à un recensement annuel sous la Convention, puis à la mise en place des premières statistiques agricoles sous l'Empire. Dans ces différents cas, le sarrasin est systématiquement renseigné au même titre que les autres céréales, preuve que sa fonction alimentaire est prise en compte dans les recensements. Toutefois, ce qui change au fil des années, c'est son intégration dans les politiques de régulation des problèmes frumentaires. En 1812, l'Empire met en place un système de distribution de soupes économiques identiques pour l'ensemble du territoire. Si le sarrasin est absent de cette mesure instaurée par le pouvoir central, son administration locale ne l'oublie pas pour autant.

II. Une distribution alimentaire : de la soupe de Rumford au sarrasin

A. *La soupe de Rumford*

Le 24 mars 1812, un décret impérial « concernant des secours à distribuer dans les départements de l'Empire » informe la population de la mise en place

préparations dont elles ont besoin pour recevoir ce grain si productif dans les bonnes années, mais si délicat lorsqu'il éprouve ou des gelées ou des pluies trop prolongées ou du brouillard suivi de coup de vent. »

¹⁹⁹⁸ Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de juin 1812*, 8 juillet 1812.

¹⁹⁹⁹ Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de juillet 1812*, août 1812.

²⁰⁰⁰ Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de septembre 1812*, 9 octobre 1812.

²⁰⁰¹ Arch. nat., F11/463, *Tableau des récoltes de l'Orne en 1812*, 1812.

d'une distribution journalière et gratuite de deux millions de soupes à la Rumford sur l'ensemble du territoire français, entre le 1^{er} avril et le 1^{er} septembre 1812²⁰⁰². Une somme de 22 500 000 francs est inscrite au budget, mais en réalité cette somme devait être payée par un emprunt ou une addition d'impôts²⁰⁰³. L'argent est prêté aux communes par la caisse d'amortissement, mais les sommes doivent être remboursées par des échéances mensuelles sur les années 1813 et 1814. Les préfets sont responsables de leur distribution. Toutefois, pour les aider à mettre en place cette mesure au cœur des cantons, ils sont chargés de créer des « comités de bienfaisance », composés du juge de paix du canton, de deux maires des principales communes et de deux curés du canton²⁰⁰⁴. Bien qu'une administration soit déjà en place dans l'ensemble des départements, le gouvernement décide donc d'instaurer parallèlement une organisation spécifique à cette distribution. Les différents articles de ce décret structurent la composition de ce système de distribution de soupe économique, mais l'article 15 stipule qu'il est possible de remplacer les soupes par des denrées locales²⁰⁰⁵. Ce sont donc les conséquences de cet article 15 qui nous intéressent, l'intérêt étant d'observer le rôle d'une denrée locale telle que le sarrasin dans une organisation centralisée, unifiée et normée. Comment un État qui se veut politiquement unifié et homogène accepte-t-il l'hétérogénéité physique et culturelle de ses territoires en temps de crise ?

Recette et ingrédients

Cette soupe dite « à la Rumford » tient son nom de son inventeur, Benjamin Thompson, comte de Rumford. C'est en travaillant au service du prince de Bavière que cet Américain invente une soupe économique et nutritive. Pour cuisiner cette soupe, un petit livret de quatorze pages, intitulé *Instruction sur les soupes économiques* est imprimé et distribué, en avril 1812. Il se compose de deux parties, une première sur les subsistances qui constituent les soupes économiques et la seconde sur leur réalisation²⁰⁰⁶. Cette recette est principalement composée de pommes de terre, de lentilles, de pois, de fèves et

²⁰⁰² Arch. dép. Orne, M175, *Décret impérial concernant des secours à distribuer dans les départements de l'Empire*, 24 mars 1812.

²⁰⁰³ LAVALLEY Gaston, *Napoléon et la disette de 1812 : à propos d'une émeute aux halles de Caen*, Paris, A. Picard et fils, 1896, p. 72.

²⁰⁰⁴ Pour les villes ayant plus de 10 000 francs de revenu, le comité est composé du maire, de deux notables, d'un curé et du président du comité de bienfaisance de la ville.

²⁰⁰⁵ Art.15 « Si, par quelques causes que ce soit, il y avait des difficultés à donner les secours en soupes à la Rumford, et qu'il fut jugé plus économique et plus avantageux, vu les usages et les localités, de convertir ces secours en d'autres espèces d'aliments, les comités sont autorisés à faire ce qu'ils jugeront le plus utile »

²⁰⁰⁶ *Instruction sur les soupes économiques*, Paris, Imprimerie Impériale, 1812, 14 p.

de haricots, puis viennent les herbes et les racines potagères, telles que la carotte, l'oignon, le poireau, le céleri ou l'oseille pour relever la « fadeur » de l'orge et de la pomme de terre. Sans oublier les aromates qu'il faut choisir en fonction de la localité et la saison.

La pomme de terre doit être cuite à la vapeur, pelée, puis passée dans un « cylindre percé de beaucoup de trous » pour en faire une purée. Mieux vaut privilégier « la grosse blanche » qui est plus facile à peler et d'un bon rapport qualité-prix. Pour l'orge en grains, il est préconisé de la cuire avec de l'eau que l'on ajoute peu à peu, à la manière d'un risotto. En revanche, concernant la farine d'orge, il suffit de la délayer dans l'eau en prenant soin d'éviter les grumeaux. Pois, fèves, haricots et lentilles doivent tremper dans de l'eau froide pendant douze ou vingt-quatre heures pour être ensuite cuits à petit feu et en partie transformés en purée. Une autre possibilité consiste à transformer ces légumineuses en farine. Ce procédé permet de cuisiner la soupe plus rapidement. Des substances grasses et huileuses, telles que « le beurre, l'huile, le lard, le saindoux, la graisse d'oie, de bœuf, de mouton et de rôti », peuvent être indifféremment employées, en fonction des ressources locales. Une multitude de détails sur la préparation et les proportions figurent dans ce livret.

La première recette est la plus complète et nutritive. La seconde est plus simple, plus économe en bois et ne demande pas de pommes de terre. Quant à la troisième, elle est rapide et très facile à mettre en place. Sa préparation peut commencer à 9 h du matin pour être prête dès 13 h. Il suffit de délayer les farines avec de l'eau chaude comme pour la cuisson d'une bouillie. Ensuite, il faut mélanger le tout avec les légumes cuits séparément dans de l'eau. Enfin, ce même document recommande d'ajouter à chaque portion de soupe une once de pain grillé ou séché pour la mastication. Par ailleurs, plusieurs recettes de potages, issues des travaux de Cadet de Vaux, sont proposées à la fin.

Tableau n° 41 : Recettes de soupes économiques, 1812*Source : Instruction sur les soupes économiques, Paris, L'imprimerie Impériale, avril 1812, 14 p.*

Aliments pour 300 soupes (en kg)	Première recette	Seconde recette	Troisième recette
<i>Eau de rivière ou eau pure</i>	190, 910	186	176, 220
<i>Pommes de terre</i>	39, 160	-	-
<i>Orge mondé</i>	17, 130	29 370	29, 370 (farine)
<i>Haricots</i>	12, 730	-	-
<i>Graisse préparée</i>	0, 980	0, 980	1, 470
<i>Farine de haricots</i>	-	5 870	-
<i>Farine de lentilles</i>	-	4 410	4, 900
<i>Farine de pois</i>	-	-	7, 340
<i>Sel</i>	2, 450	2, 450	2, 450
<i>Oignon</i>	0, 490	0, 245	0, 490
<i>Poireaux</i>	-	0, 590	0, 980
<i>Céleri (les feuilles seulement)</i>	0,980	-	-
<i>Carottes</i>	-	0, 490	-
<i>Herbes cuites</i>	1 220	-	1, 960
<i>Thym et laurier sec (de chaque)</i>	0,011 5	0,030 (<i>laurier et sarriette</i>)	0,015
<i>Persil</i>	0,091 8	0, 091	0, 122
<i>Poivre</i>	0,030	0,015	0,030
<i>Girofle</i>	-	0,007	-
<i>Ail</i>	-	-	0,030
<i>Bois brûlé pendant la cuisson</i>	20 à 25	17, 130	14 à 15

Une mesure inadaptée à la région

La mise en place de ce système de distribution de soupes économiques vient en complément des réseaux traditionnels d'aide. Ayant conscience de l'ampleur de la crise, le gouvernement impose ce système supplémentaire. Les soupes sont distribuées gratuitement ou à prix réduit contre des « billets de soupe²⁰⁰⁷ » donnés aux personnes qui sont dans le besoin.

²⁰⁰⁷ Arch. nat., F11/713, *Arrêté du préfet de la Manche sur l'établissement de soupes économiques*, 21 mars 1812.

Figure n° 70 : Bon pour une soupe, 1812

Source : Site internet des archives départementales du Tarn (Série X)

<http://archivesseriex.tarn.fr/index.php?id=1388>



Les fours dits « de Rumford » permettent d'économiser le bois de chauffe grâce à un système qui fait passer l'air en dessous du foyer afin que les flammes remontent perpendiculairement au fond de la marmite. De plus, les fumées passent par un tuyau d'évacuation qui tourne autour de la chaudière, afin de lui transmettre une partie de sa chaleur. Ils disposent également d'un ensemble d'ouvertures pour contrôler la puissance du feu²⁰⁰⁸. Malheureusement, aucune source locale ne décrit les fourneaux construits pour l'occasion. Ces fours sont érigés dans les principales villes²⁰⁰⁹. Or, de nombreux villages sont trop éloignés du chef-lieu de canton pour que leurs habitants puissent venir chaque jour manger une soupe et s'en retourner travailler. Tant dans l'Orne que dans la Manche, l'éloignement de ces fourneaux est l'un des principaux problèmes de ce

²⁰⁰⁸ DELESSERT Benjamin-Jules-Paul et CANDOLLE Augustin Pyramus de, *Sur les fourneaux à la Rumford et les soupes économiques*, Paris, chez Magimel, 1799, 45 p.

²⁰⁰⁹ Arch. nat., F11/713, *Arrêté du préfet de la Manche sur l'établissement de soupes économiques*, 21 mars 1812. Le préfet de la Manche mentionne des communes supérieures à deux mille habitants, voire moins si les circonstances le permettent.

système²⁰¹⁰. C'est pourquoi dans les campagnes, les soupes sont préparées dans des marmites qui reposent sur de simples chaudières. Le préfet de la Manche n'est pas convaincu de l'efficacité de ce nouveau système. Selon lui, le caractère exceptionnel et grandiloquent de ce programme a multiplié le nombre de demandeurs d'aide. Faire passer ces secours par les traditionnels Comités de bienfaisance et les Commissions administratives des hospices aurait empêché ce phénomène. Il donne pour preuve la multiplication spontanée et excessive des demandeurs juste après l'annonce officielle des mesures²⁰¹¹. Mais le principal défaut de ces soupes, c'est la rareté des denrées qui la composent, dans ces deux départements. Orge, haricots et pommes de terre sont peu cultivés dans le Bocage normand²⁰¹². De plus, quand bien même ce serait le cas, les événements se déroulent durant la « soudure » d'une année récolte considérée comme très mauvaise. Il faut donc faire venir les produits de l'extérieur, ce qui engendre des coûts supplémentaires. Finalement, ces soupes dites économiques reviennent plus cher que les distributions alimentaires classiques souvent à base de sarrasin²⁰¹³.

B. *Du sarrasin pour remplacer la soupe*

Heureusement, l'article 15 du décret impérial laisse le choix aux préfets d'utiliser des moyens de substitution, s'ils s'avèrent moins onéreux ou plus pratiques. Dans les petites communes, les maires et les curés sont chargés de procéder à la distribution de ces secours de la manière la plus économique²⁰¹⁴. Or, les subsistances habituelles sont plus économiques et plus commodées pour nourrir les indigents. D'ailleurs, dans les tableaux de distribution de soupes économiques des arrondissements appartenant au Bocage normand, la colonne « nature des denrées de remplacement » contient très souvent de la farine et du pain de sarrasin.

Au mois d'avril, les fourneaux prennent du temps à se mettre en place, ce qui explique que toutes les villes et les cantons de la Manche déclarent avoir distribué des rations de substitution, à l'exception de Valognes. À partir du mois de mai,

²⁰¹⁰ Arch. nat., F11/713, *Tableau de distribution de soupes économiques dans le département de la Manche en avril 1812*, 29 juin 1812.

²⁰¹¹ Arch. nat., F11/713, *Rapport du préfet de la Manche sur la gestion de la crise de 1812 adressé au ministre de l'Intérieur*, 24 août 1812.

²⁰¹² Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet de la Manche au ministre de l'Intérieur sur le prix du blé et les soupes économiques*, 1 avril 1812.

²⁰¹³ Arch. nat., F11/713, *Tableau de distribution de soupes économiques dans le département de la Manche en avril 1812*, 29 juin 1812. Dans l'arrondissement de Mortain, « les habitants vivent de si peu, que les soupes ne semblaient pas pouvoir être plus économiques que la nourriture habituelle du pays ».

²⁰¹⁴ Arch. dép. Orne, M175, *Extrait du registre des délibérations du comité de bienfaisance du canton de Domfront*, 11 avril 1812.

de nombreuses villes se cantonnent à la distribution de soupes de Rumford. Seules les villes de Saint-Lô (pain de méteil) et Carentan (pain d'orge et de sarrasin) continuent à prodiguer des rations de substitution en plus des soupes, alors que Coutances ne distribue aucune des soupes. Les déclarations font état de « pain mélangé » et de « riz ». Selon le préfet de la Manche, cette particularité s'explique par l'abondance de grains dans cet arrondissement²⁰¹⁵. Quant au riz provenant du Piémont, à 50 centimes la livre, il est facile de s'en procurer²⁰¹⁶. En revanche, les campagnes distribuent essentiellement des denrées à base de céréales et de sarrasin.

Quoi qu'il en soit, entre avril et juin, que ce soit par la distribution de soupe ou de denrées de substitution, la Manche est incapable de distribuer le nombre de rations demandé par le gouvernement. Enfin, chaque mois, les repas préparés avec des denrées de substitution représentent au minimum la moitié des distributions [Tableau n° 42].

Tableau n° 42 : Distribution de soupes et autres subsistances dans le département de la Manche, d'avril à août 1812

Source : Arch. nat., F11/713, 1812

Mois	Nombre de soupes à distribuer par jour	Nombre de soupes distribuées par jour		Nombre de rations de denrées de substitution distribuées par jour	
		Valeurs absolues	Valeurs relatives	Valeurs absolues	Valeurs relatives
<i>Avril</i>	41 400	4513	40 %	6675	60 %
<i>Mai</i>	41 400	7713	51 %	7510	49 %
<i>Juin</i>	41 400	6910	33 %	13 948	67 %
<i>Juillet</i>	41 400	9038	43 %	11 987	57 %
<i>Août</i>	41 400	9275	44 %	11 987	56 %

²⁰¹⁵ Arch. nat., F11/713, *Tableau de distribution de soupes économiques dans le département de la Manche en avril 1812*, 29 juin 1812. « L'abondance de pain qui permettait de délivrer la ration ordinaire à un prix peu supérieur à celui d'une soupe »

²⁰¹⁶ Arch. nat., F11/713, *Rapport du préfet de la Manche sur la gestion de la crise de 1812 adressé au ministre de l'Intérieur*, août 1812.

Carte n° 41 : Distribution de sarrasin dans le département de la Manche, en mai 1812

Sources : Arch. nat., F11/713, 1812

Arrondissement
d'Avranches :

farine de sarrasin et pain
d'orge avec parfois du beurre
ou de la graisse.

Arrondissement de
Cherbourg :

pain mêlé, farine de sarrasin.

Arrondissement de
Coutances : pain mélangé et
riz.

Arrondissement de Mortain :
pain mélangé et farine de
sarrasin.

Arrondissement de Saint-Lô :
pain de méteil.

Canton de Valognes :
farine d'orge et de sarrasin.



Pour ce qui est de l'Orne, l'analyse des sources en lien avec les distributions de soupes et autres subsistances est bien plus laborieuse. Pour observer en détail la place du sarrasin dans les denrées de remplacements, seuls les tableaux du mois de mai sont réellement exploitables²⁰¹⁷. Le sarrasin étant cultivé dans la

²⁰¹⁷ Arch. nat., F11/715 et F11/181, 1812. Les tableaux de distribution de soupes économiques remplis par l'Orne sont bien plus compliqués à exploiter que ceux de la Manche. De prime abord, les déclarations se font deux fois par mois au lieu d'une pour son voisin et de nombreuses incohérences y sont visibles. Seul le mois de mai permet de connaître les détails des denrées de remplacement, canton par canton. À partir

partie occidentale du département, il est normal de le retrouver uniquement dans les cantons des arrondissements de Domfront et d'Argentan. Toutefois, il est plus étonnant de trouver du sarrasin dans les distributions des cantons de Mortrée et Gacé [Carte n° 42]

Arrondissement Domfront :

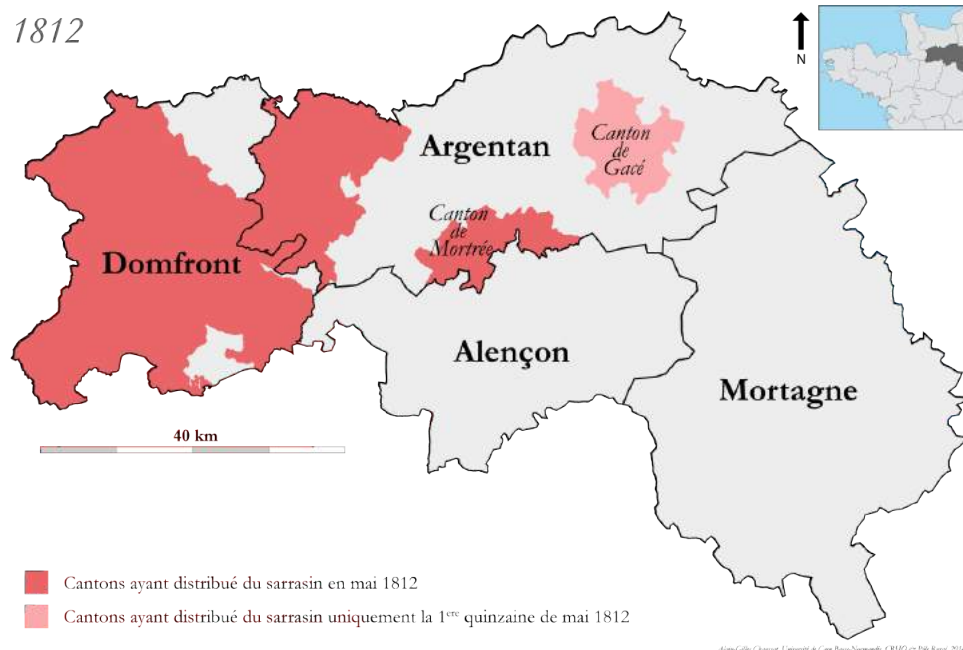
- Domfront : pain et farine de seigle, d'orge et de sarrasin.
- La Ferté-Macé : farine de sarrasin, d'orge et d'avoine.
- Juvigny-sous-Andaine : pain et farine
- Messey : pain bis.
- Passais : pain de sarrasin.
- Tinchebray : pain de sarrasin.

Arrondissement d'Argentan :

- Briouze : sarrasin, gruau.
- Putanges : sarrasin, légume sec.
- Mortrée : sarrasin, gruau.
- Gacé : blé, seigle, avoine, riz, sarrasin (1^{ère} quinzaine).

Carte n° 42 : Distribution de sarrasin dans le département de l'Orne, en mai 1812

Sources : Arch. nat., F11/715, 181



de juin, les tableaux sont remplis par arrondissement et disposent de peu d'informations sur les aliments utilisés en supplément des soupes économiques.

Le riz est le grain le plus utilisé pour l'arrondissement d'Alençon avec quelques légumineuses telles que les lentilles, les pois ou les haricots. Pour celui de Mortagne, c'est l'orge et le froment qui reviennent le plus souvent, accompagnés de pois et de « pain ». Enfin, dans l'arrondissement d'Argentan, outre le sarrasin, du riz, des légumineuses et des céréales (avoine, blé, orge) sont également prodigués.

Tableau n° 43 : Distribution de soupes et autres subsistances dans le département de l'Orne d'avril à août 1812

Sources : Arch. nat., F11/715, 1812

Mois	Soupes à distribuer par jour	Soupes distribuées par jour		Denrées de substitution distribuées par jour	
		Valeurs absolues	Valeurs relatives	Valeurs absolues	Valeurs relatives
Mai	29 600	26 050	88 %	27 530	93 %
Juin	29 600	5553	19 %	32 628	110 %
Juillet	29 600	5484	19 %	32 632	110 %
Août	29 600	5534	19 %	32 548	110 %

Les chiffres fournis dans les tableaux de distribution de l'Orne sont difficilement exploitables. La différence entre le mois de mai où les informations sont données par canton et les mois suivants où les chiffres sont regroupés par arrondissement est considérable. En l'absence de renseignements supplémentaires, mieux vaut éviter de retenir ces chiffres en l'état [Tableau n° 43]. Il est évident que les « denrées de substitution » sont indispensables pour venir en aide aux plus démunis, mais les réseaux traditionnels de charité continuent à œuvrer parallèlement. Des souscriptions sont organisées dans des villes pour délivrer des pains à un prix décent et des citoyens vendent volontairement aux plus pauvres des grains en dessous du prix maximum, pendant que d'autres organisent des donations d'argent²⁰¹⁸.

Finalement, les soupes de Rumford préconisées par le pouvoir central ne sont pas adaptées au Bocage normand. Les moyens techniques nécessaires à leur réalisation sont difficilement mobilisables en milieu rural. Seules les villes peuvent accueillir de telles infrastructures. Or, l'Ouest est une région d'habitats

²⁰¹⁸ Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet de la Manche au ministre de l'Intérieur*, 24 mars 1812 ; Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet de la Manche au ministre de l'Intérieur sur le prix du blé et les soupes économiques*, 1 avril 1812 ; Arch. nat., F11/713, *Rapport du préfet de la Manche sur la gestion de la crise de 1812 adressé au ministre de l'Intérieur*, août 1812 ; Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet sur les personnes ayant fait preuve de charité en donnant de l'argent pour les pauvres*, 12 octobre 1812.

dispersés et les distances pour se rendre dans ces points de distribution sont parfois bien trop grandes. De plus, certains aliments qui composent cette soupe sont peu cultivés dans le Massif armoricain et le reste est difficilement trouvable avec la mauvaise récolte de 1811. On peut d'ailleurs s'interroger sur la pertinence de ce système en cas de crise frumentaire. Comment préparer une soupe avec autant de produits alimentaires dans une période où l'on manque justement de nourriture ? Ces soupes économiques sont certainement plus à propos en cas de crises économiques. Si cette initiative a obtenu des résultats probants dans de grandes villes où l'on peut facilement importer les aliments nécessaires à la réalisation de ces soupes (Munich, Lyon ou Paris), elle est loin de satisfaire les habitants de la Manche et de l'Orne. Heureusement, le gouvernement a laissé une certaine latitude aux préfets, afin qu'ils puissent profiter des usages locaux. Derechef, la distribution de produits à base de sarrasin s'est imposée dans une partie de ce territoire comme la solution aux problèmes de subsistances.

III. « Les règles du commerce »²⁰¹⁹

Il ne faut pas imaginer que la distribution de soupes économiques ou de denrées de remplacement concerne l'ensemble de la population. Cette mesure est destinée aux citoyens les plus pauvres et les autres sont obligés de s'approvisionner sur les marchés. Vu la situation économique, le gouvernement est obligé d'intervenir également sur le commerce des grains.

A. *Encadrement et contrôle des subsistances.*

L'Empire n'est pas contre le libre commerce, mais si ce dernier menace l'équilibre économique et social de la Nation, il se voit dans l'obligation d'intervenir pour rétablir la stabilité. Le 4 mai 1812, un décret impérial relatif à « la circulation des grains et farines, ainsi qu'à l'approvisionnement et la police des marchés » est promulgué²⁰²⁰. La circulation des grains et des farines reste libre, mais à condition de les vendre sur les marchés²⁰²¹. Cette mesure doit permettre aux marchands de vendre leurs grains là où il en manque le plus tout en évitant les abus. Les marchands qui souhaitent acheter des denrées dans leurs communes pour les revendre dans un autre département doivent en faire la déclaration en préfecture ou en sous-préfecture. Dans le cas contraire, les maires ont le droit de les saisir. Enfin, il est interdit d'emmagasiner pour s'adonner à la

²⁰¹⁹ Expression utilisée dans le décret impérial du 8 mai 1812.

²⁰²⁰ DUVERGIER Jean-Baptiste, *Collection complète des lois, décrets d'intérêt général, traités internationaux, arrêtés, circulaires, instructions, etc*, 2^e éd., Paris, Chez A. Guyot et Scribe, 1836, vol. 17, p. 147.

²⁰²¹ BOURGUINAT Nicolas, « Libre-commerce du blé et représentations de l'espace français. Les crises frumentaires au début du XIX^e siècle », *Annales Histoire, Sciences Sociales*, 2001, vol. 56, n° 1, p. 129.

spéculation. Le gouvernement insiste sur l'importance de la tenue de registres dans les sous-préfectures, les chefs-lieux de canton ou même les municipalités, afin de connaître l'état des stocks et les déplacements de grains. Les maires sont tenus d'envoyer aux sous-préfets les quantités de grains et de farines nécessaires pour les marchés, afin qu'ils puissent les fournir en organisant des réquisitions. Les sous-préfets doivent informer les préfets de la situation toutes les semaines et les préfets sont sommés de faire des rapports réguliers à différents ministères. Une organisation minutieuse, hiérarchisée et soucieuse de faire remonter l'information afin de mieux gérer la crise se met donc en place. Pour bien gouverner, il faut bien connaître. Finalement, si les formes de gouvernances changent, les structures et les comportements en lien avec le commerce des subsistances restent sensiblement les mêmes. Que ce soit sous la Royauté, la République ou l'Empire, l'État se doit de réguler le libre commerce lorsque ce dernier est incapable de s'autoréguler ; l'outil ultime étant la fixation des prix de vente adossée à l'obligation de vendre uniquement sur les marchés.

B. Une fixation des prix par département

Le 8 mai 1812, un second décret impérial vient suppléer le premier pour stabiliser les prix du froment sur les marchés. À Saint-Lô, ce prix a été multiplié par trois (50 francs l'hectolitre), alors même que les grains ne manquent pas. Pour le préfet de la Manche, la crainte et la spéculation en sont responsables et l'opinion semble réclamer une loi répressive à ce « tarif coupable »²⁰²². Ainsi, le gouvernement décide d'établir un prix « régulateur ». La ressemblance avec « la loi du Maximum » de 1793 ne fait pas l'ombre d'un doute. Cependant, il est important de ne pas employer ce terme qui rappelle les heures les plus sombres de la Terreur. Hormis pour les départements qui approvisionnent la capitale (la Seine, la Seine-et-Oise, la Seine-et-Marne, l'Aisne, l'Oise et l'Eure-et-Loir), les prix sont fixés par les préfets. Cette latitude doit permettre aux préfets de s'adapter aux réalités de terrain. Par exemple, les coûts de transport ne sont pas les mêmes pour les marchands qui s'approvisionnent localement et ceux qui font venir des grains de l'extérieur. De même, les récoltes n'ont pas été mauvaises dans tous les départements. Il revient donc aux préfets d'agir au mieux en fonction de la situation locale.

Le 16 mai 1812, le préfet de la Manche, de Bossi, promulgue un arrêté préfectoral pour les modalités d'application du décret impérial du 8 mai, ainsi que le prix des grains fixé pour son département. Le froment est à 33 francs

²⁰²² LANTIER Maurice, « La crise alimentaire de 1812 dans la Manche », *La revue du département de la Manche*, 1961, vol. 3, p. 130-147.

l'hectolitre, l'orge à 22 francs et le sarrasin à 18 francs²⁰²³. Le même jour, son confrère de l'Orne, Lamagdelaine, promulgue le même type d'arrêté, dans lequel il établit le prix du froment entre 41 et 44 francs selon les arrondissements, mais les autres grains ne sont pas concernés²⁰²⁴. Il faut attendre le 24 mai pour voir arriver un nouvel arrêté préfectoral prenant en compte l'ensemble des variétés de grains et farines, dont le sarrasin²⁰²⁵ [Tableau n° 44].

Tableau n° 44 : Prix maximum des grains et farines (hl/fr) dans les arrondissements de l'Orne

Source : Arch. nat., F11/715, 24 mai 1812

Arrondissements	Froment	Méteil	Seigle	Mélasse*	Orge	Avoine	Sarrasin	Sac**
Alençon	42	35,75	31,50	35	28	16	18	127
Domfront	42	35,75	31,50	35	28	16	17	127
Argentan	42	35,50	33	36,50	29,25	17	18	133
Mortagne	42	35,75	30,75	34,25	27,25	16	19	124

* Appelée mouture, composée de moitié froment et de moitié orge.

** Sac de farine blanche de froment de première qualité (160 kg).

Quelques jours plus tard, le préfet de la Manche décide de changer les prix maxima. Le froment remonte au même niveau que dans l'Orne (42 francs), le seigle à 34 francs, l'orge à 30 francs, mais surtout le sarrasin passe à 27 francs²⁰²⁶. De Bossi se rend compte qu'un tarif trop bas décourage les marchands les plus éloignés. Or, sans l'apport de ces ressources extérieures, le département ne peut satisfaire l'ensemble de ces concitoyens, d'autant plus qu'il lui faut également nourrir les soldats, les prisonniers espagnols et les ouvriers employés pour les travaux de l'arsenal à Cherbourg. En outre, les départements voisins sont aussi dans le besoin et il est donc impossible de leur acheter des subsistances. Par conséquent, seules des importations en provenance de régions plus lointaines peuvent résoudre le problème. Un tel déplacement engendre des frais de transport supplémentaires. C'est pourquoi le préfet de la Manche décide de remonter le prix des grains et farines.

Dans la mesure où la libre circulation des grains est toujours en vigueur, il paraît évident qu'il est plus avantageux de vendre son sarrasin sur les marchés manchois plutôt que sur ceux de l'Orne. Dès le 5 juin 1812, les sous-préfets de

²⁰²³ Arch. nat., F11/375, *Arrêté préfectoral du département de la Manche concernant l'exécution du décret impérial du 8 mai 1812*, 16 mai 1812.

²⁰²⁴ Arch. nat., F11/390, *Arrêté du préfet de l'Orne relatif à la fixation du prix des grains*, 16 mai 1812.

²⁰²⁵ Arch. nat., F11/715, *Arrêté du préfet de l'Orne relatif à la taxation des grains et à l'approvisionnement des marchés*, 24 mai 1812. Par ailleurs, cet arrêté interdit de mélanger des farines pour les vendre sous l'une des appellations frauduleuses et un délai supplémentaire est accordé aux personnes n'ayant pas encore déclaré les grains et les farines qu'ils possèdent.

²⁰²⁶ Arch. nat., F11/375, *Arrêté préfectoral de la Manche fixant le prix des grains*, 30 mai 1812.

l'Orne informent le préfet que les marchands refusent d'approvisionner les marchés du département depuis la mise en place des prix plafond²⁰²⁷. Avec ses 17 à 18 francs l'hectolitre, le prix du sarrasin ornaï est plus bas que chez ses voisins : 20 francs en Mayenne, 27 francs dans la Manche et totalement libre dans le Calvados depuis le 25 mai²⁰²⁸. Le département de la Manche libère également le prix du sarrasin à partir du mois de juin²⁰²⁹. Face à cette concurrence interdépartementale, le préfet de l'Orne édite un arrêté suspendant ce prix plafond (14 juin), mais dans l'intervalle, les conséquences ont été désastreuses pour ce département.

À Domfront, le jour où les prix sont fixés, les blatiers et les marchands refusent de vendre leur grain, et seuls quelques propriétaires approvisionnent le marché. Afin de contraindre le maire à retirer cette mesure, les blatiers viennent sur le marché, mais sans apporter leur marchandise, qu'ils ont laissée en dehors de la ville. Nécessité faisant loi, le maire est contraint d'obtempérer. Une fois la mesure annulée, le marché de Domfront se retrouve approvisionné en à peine une heure²⁰³⁰. Pour le second marché, le maire décide de maintenir le prix imposé par le décret préfectoral. Résultat, le marché n'est plus réapprovisionné et les Domfrontais se voient privés de grains, notamment de sarrasin qui constitue la plus grande partie de leur alimentation. Sur les marchés de Tinchebray et La Ferté, la situation est encore pire puisque ces derniers sont généralement approvisionnés par les excédents des halles de Domfront. Les autorités locales ne peuvent contraindre les marchands extérieurs à venir dans leurs marchés et les ressources locales semblent inexistantes. Les registres ouverts dans les secrétariats de mairie pour les déclarations d'excédents alimentaires restent vides. On pourrait penser que de nombreux cultivateurs dissimulent leurs réserves, mais les visites domiciliaires n'ont pas permis de récupérer de grandes quantités de grain²⁰³¹. Soit leurs récoltes étaient trop mauvaises, soit ils les ont déjà vendues sur les marchés des départements limitrophes. Les quelques décalitres retrouvés sont de simples réserves personnelles de petits paysans. Or ces mesures n'ont pas vocation à accabler le peuple qui souffre déjà. C'est pourquoi le préfet de l'Orne reste tolérant sur ces quelques réserves ou sur les petits achats effectués en dehors des marchés. De l'aveu même de Lamagdelaine, les grains achetés en fraude devenaient nécessaires pour la survie des habitants.

²⁰²⁷ Arch. nat., F11/390, *Lettre du préfet de l'Orne au ministre des Manufactures et du Commerce*, 5 juin 1812.

²⁰²⁸ Arch. nat., F11/390, *Demande d'autorisation de lever le prix du sarrasin par le préfet de l'Orne*, 11 juin 1812.

²⁰²⁹ Arch. nat., F11/375, *Arrêté préfectoral du département de la Manche concernant l'exécution du décret impérial du 8 mai 1812*, 16 mai 1812 ; Arch. nat., F11/375, *Arrêté préfectoral de la Manche fixant le prix des grains*, 30 mai 1812 ; Arch. nat., F11/713, *Réponse du préfet de la Manche au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 20 juillet 1812.

²⁰³⁰ Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront au préfet de l'Orne*, 5 juin 1812.

²⁰³¹ Arch. nat., F11/715, *Rapport du préfet de l'Orne sur les subsistances au ministre de l'Intérieur*, 16 juin 1812.

« Les grains achetés en fraude nous parvenaient des départements voisins qui alimentaient en partie, même en pain manipulé, la ville d'Alençon et plusieurs autres communes de l'Orne. Sans cette fraude, nous aurions eu la famine²⁰³². »

Les administrateurs territoriaux sont tiraillés entre l'obligation d'appliquer les mesures impériales et l'envie de faire preuve d'une relative tolérance envers les indigents qui souffrent²⁰³³. Cette carence de sarrasin est d'autant plus contraignante qu'elle intervient au moment des semailles (mai-juin)²⁰³⁴. Pour éviter une nouvelle pénurie, il devient essentiel de trouver une solution, surtout pour l'Orne qui souhaite augmenter ses surfaces de sarrasin en emblavant des terres traditionnellement à l'abandon. Il est même demandé aux maires de s'occuper des terres des petits propriétaires qui n'ont plus les moyens d'acheter les semences²⁰³⁵. Enfin, dans le Domfrontais, on redoute également une taxation du pain de sarrasin. Pour le moment, les boulangers des communes de la Manche continuent à apporter du pain de sarrasin sur le marché de Domfront²⁰³⁶. Néanmoins, si le tarif du pain devenait inférieur à celui pratiqué dans leur propre département, les boulangers manchois cesseraient d'approvisionner les marchés du Domfrontais.

Le 11 juin 1812, conscient des difficultés qu'engendre un prix à 18 francs l'hectolitre de sarrasin, le préfet de l'Orne adresse un rapport au ministre des Manufactures et du Commerce dans lequel il lui propose de le relever à 28 francs

²⁰³² Arch. nat., F11/715, *Réponse du préfet de l'Orne au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 24 juillet 1812.

²⁰³³ Le préfet de la Manche a préféré fermer les yeux plutôt que de voir disparaître définitivement ces quantités de grains non déclarés. « J'ai pensé qu'il valait mieux fermer les yeux sur les fausses déclarations que de remplir le département de procédure criminelle dont le premier résultat eût été de resserrer entièrement les grains de tous les faux déclarants. En effet, dès que ceux-ci auraient senti que s'ils étaient découverts non seulement ils voyaient leur blé confisqué mais qu'ils encourraient, de plus, une peine soit corporelle, soit pécuniaire. Ils se seraient particulièrement attachés à cacher leur blé même en l'enfouissant sous terre et aucun moyen alors n'eut pu le faire sortir » ; Arch. nat., F11/713, *Réponse du préfet de la Manche au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 20 juillet 1812.

²⁰³⁴ Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront au préfet de l'Orne*, 5 juin 1812. Les maires de Mantilly, de La Ferté et le juge de paix du canton de Tinchebray ont écrit au sous-préfet pour l'informer du manque de semences ; Arch. nat., F11/375, *Lettre du préfet de la Manche au ministre des Manufactures et du Commerce sur l'état des cultures*, 18 juin 1812. « On prépare les terres qui doivent être ensemencées en sarrasin. Je ne vous tairai pas monseigneur qu'il est bien à craindre qu'une partie de ces fonds reste vacante. Le sarrasin étant la base de la nourriture de toute la population des campagnes et de la classe malaisée des habitants des villes, je ne négligerai rien pour empêcher autant qu'il est possible, que la cause que je vous signale n'occasionne un déficit considérable de ce grain ; mais l'état des subsistances ne me permet pas de vous laisser espérer que toutes ces terres seront ensemencées ; un 30^e au moins me paraît devoir rester vacant. »

²⁰³⁵ Arch. nat., F11/390, *Lettre du préfet de l'Orne au ministre des Manufactures et du Commerce*, 5 juin 1812.

²⁰³⁶ Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront au préfet de l'Orne*, 5 juin 1812.

ou de le suspendre, comme ses confrères du Calvados et de la Manche²⁰³⁷. Trois jours plus tard, un décret préfectoral « relatif aux subsistances, à l'approvisionnement des marchés et à la levée de la taxe du prix des sarrasins » est édité²⁰³⁸ :

« Considérant que le sarrasin n'étant soumis à aucune taxe dans la plupart des départements voisins, il n'y a pas lieu à maintenir celle prescrite relativement à ce grain par notre arrêté du 24 mai dernier, et qu'il devient indispensable, pour le bien de ce département, de laisser toute liberté dans le commerce des grains de cette nature²⁰³⁹. »

Dans une lettre adressée au ministre de l'Intérieur, le préfet de l'Orne explique que la suspension de la taxe porte ses fruits. La partie du département qui consomme du sarrasin est à nouveau approvisionnée par les départements voisins qui en ont suffisamment²⁰⁴⁰.

C. *La fixation des prix, quel bilan ?*

Le 14 juillet 1812, le ministre de l'Intérieur envoie un questionnaire sur les mesures prises durant les mois de mai et juin. Pour le sous-préfet de Domfront, l'échec de cette politique est principalement dû à une mauvaise estimation du prix du sarrasin imposé par le préfet de l'Orne dans son arrêté du 24 mai²⁰⁴¹. Si le prix avait été fixé dès le départ autour des 30 francs l'hectolitre, les marchands auraient continué à approvisionner les marchés de son arrondissement.

Le préfet de l'Orne rejette la responsabilité sur la mauvaise récolte de 1811 et la nature même de cette mesure²⁰⁴². Il admet volontiers que la hausse « effrayante et illimitée » des grains exigeait une intervention, mais l'instauration d'un prix maximum lui apparaît contre-productive, car cette décision serait à l'origine des comportements spéculatifs. En entravant la liberté de commercer, le gouvernement aurait poussé les marchands à agir « contre nature », sous-entendu

²⁰³⁷ Arch. nat., F11/390, *Demande d'autorisation de lever le prix du sarrasin par le préfet de l'Orne*, 11 juin 1812.

²⁰³⁸ Arch. nat., F11/390, *Arrêté du département de l'Orne relatif aux subsistances et à la levée de la taxe du prix des sarrasins*, 14 juin 1812.

²⁰³⁹ *Ibid.*

²⁰⁴⁰ Arch. nat., F11/715, *Rapport du préfet de l'Orne au ministre de l'Intérieur*, 7 juillet 1812.

²⁰⁴¹ Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront au préfet de l'Orne*, 5 juin 1812. « Comme d'après votre dernier arrêté le sarrasin ne se trouve pas taxé dans la proportion de prix qui existe ordinairement entre ce grain et les autres, vu qu'il est démontré que dans tous les temps, la différence entre lui et le froment n'a jamais été de plus d'un tiers et tout au plus d'un quart pour le seigle. »

²⁰⁴² Arch. nat., F11/715, *Réponse du préfet de l'Orne au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 24 juillet 1812.

à l'encontre des « lois économiques naturelles »²⁰⁴³. Le préfet de l'Orne propose un discours classique de la pensée libérale des XVIII^e et XIX^e siècles :

« Si le commerce eût été abandonné à lui-même et qu'il eût été pleinement rassuré contre toute mesure propre à entraver ou à lui nuire, il eût porté des grains sur les lieux qui ont éprouvé des besoins. Les grains eussent peut-être été vendus très cher, mais ils n'auraient pas manqué²⁰⁴⁴. »

On peut s'étonner des propos de Lamagdelaine qui fit le choix de restreindre le prix du sarrasin à 18 francs l'hectolitre, alors même qu'il avait fait appel à une commission de négociants qui lui avait conseillé d'établir un prix bien plus haut²⁰⁴⁵.

Le préfet de la Manche n'a pas la même perception de la situation. Pour lui, la fixation des prix est arrivée trop tard. C'est au moment où le prix était à 30 francs l'hectolitre qu'il fallait instaurer un prix maximum, car la forte montée des prix (65 ou 75 francs l'hectolitre, selon de Bossi²⁰⁴⁶) met en appétit les agioteurs et les incite à agir afin de maintenir des tarifs aussi prohibitifs. En limitant les prix à 30 francs dès le départ, on évite de laisser germer dans leurs esprits l'idée d'un prix si élevé²⁰⁴⁷. Il regrette même l'annulation de la taxe sur le sarrasin au moment des semailles (fin mai), car après avoir rétabli cette liberté, les prix se sont à nouveau envolés, alors même que ce grain sert « à la nourriture du plus bas peuple des campagnes »²⁰⁴⁸. De Bossi reste pragmatique lorsqu'il préconise une certaine latitude dans l'application de ces mesures interventionnistes. Ainsi, dans son arrêté du 25 mai, il autorise la vente du sarrasin en dehors des marchés, mais à condition qu'elle soit encadrée par les maires. Évoquées précédemment, les troupes de l'armée vendéenne ont également une influence sur le ralentissement des réquisitions de grains.

²⁰⁴³ DOSTALER Gilles, « Les lois naturelles en économie. Émergence d'un débat », *L'Homme et la société*, 2008, vol. 170-171, n° 4, p. 71-92.

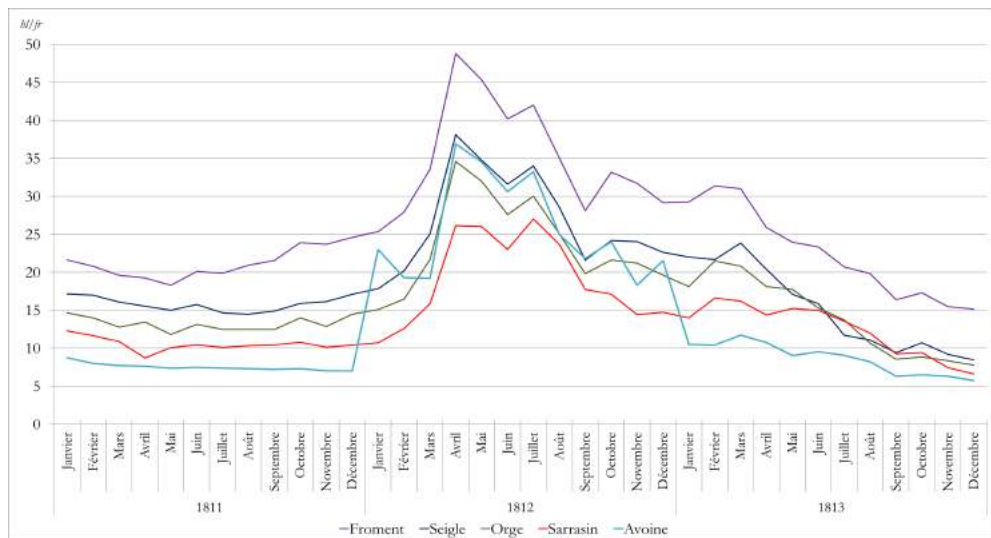
²⁰⁴⁴ Arch. nat., F11/715, *Réponse du préfet de l'Orne au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 24 juillet 1812.

²⁰⁴⁵ *Ibid.*

²⁰⁴⁶ Les mercuriales des départements de la Manche et de l'Orne retrouvées aux archives nationales commencent seulement à partir du mois d'octobre (Arch. nat. F11/921 & F11/939) et les mercuriales des municipalités d'Avranches et Coutances ne donnent pas de prix montant à 65 ou 75 fr. Ces prix ne semblent pas refléter une réalité départementale, mais peut-être l'exemple le plus élevé qu'aurait pu rencontrer le préfet de la Manche.

²⁰⁴⁷ Arch. nat., F11/713, *Réponse du préfet de la Manche au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 20 juillet 1812.

²⁰⁴⁸ *Ibid.*

Figure n° 71 : Mercuriales mensuelles du marché de Coutances (1811-1813)*Source : Arch. mun. Coutances*

Cette mesure doit permettre de désengorger les marchés des villes remplis de gens des campagnes qui viennent y chercher de quoi se nourrir et surtout éviter aux administrés de perdre leur temps en venant pour rien. Un tel phénomène entraîne une baisse de la productivité et donc de l'économie locale²⁰⁴⁹. Sans compter que ces attroupements peuvent donner lieu à des mouvements populaires.

Conclusion

Après avoir été touché par une crise industrielle et économique, l'Empire doit faire face à une crise frumentaire. De façon inégale, mais néanmoins importante, le Grand Ouest se retrouve déficitaire en céréales et en sarrasin. Dans un premier temps, un système de distribution de soupes économiques est instauré par le pouvoir central. Cependant, à bien des égards, ce dernier n'est pas adapté à la situation. Au départ, le sarrasin n'est pas identifié par le gouvernement comme une solution locale. Contrairement à la Convention en 1793-1794, l'Empire propose une méthode unique pour l'ensemble de ses citoyens. Si la politique

²⁰⁴⁹ Arch. nat., F11/713, *Rapport du préfet de la Manche sur la gestion de la crise de 1812 adressé au ministre de l'Intérieur*, août 1812. « Il existe dans les deux arrondissements de Saint-Lô et de Coutances un très grand nombre de fileuses. Votre excellence sait que cet état ne procure guère à l'individu que 30 ou 35 centimes par jour. Dès que les tocsins des secours ont sonné, presque toutes cessèrent de travailler et se mirent par bande à courir les campagnes et assiéger les Comités de bienfaisance. On eut bien de la peine à les faire rentrer dans le devoir. Il s'en est suivi pendant trois mois une diminution notable dans les produits de leur industrie, dont quelques manufactures. »

frumentaire proposée par l'État ne fonctionne pas dans le Bocage normand, c'est principalement parce que les particularismes régionaux n'ont pas été intégrés en amont dans la préparation des mesures. Du moins en partie, puisque finalement, les préfets disposent d'une certaine latitude leur permettant d'opter pour des « denrées de remplacement » si nécessaire. De ce fait, les préfets de l'Orne et de la Manche décident d'utiliser des ressources locales et du riz pour combler le manque de soupes de Rumford. Dans le Bocage normand, le sarrasin figure en tête de liste des denrées de substitution et joue ainsi son rôle traditionnel de plante de subsistance. Toutefois, la distribution d'aliments permet de soulager uniquement les plus pauvres. Or, face à la hausse prolongée des prix et au manque de subsistances dans toute la région, une grande partie de la population se retrouve dans l'embarras pour acheter de quoi se nourrir. Lorsque les premières difficultés frumentaires se font ressentir, le commerce des grains est libre, mais devant la menace d'un retour de la disette, le gouvernement impose une série de mesures interventionnistes, dont la fixation du prix des grains, afin d'enrayer le mécanisme de cette hausse démesurée. Cependant, ce qui devait être une solution, s'est avéré contre-productif. Pour permettre l'importation de denrées en provenance des régions excédentaires, la libre circulation des marchandises entre les départements reste de mise. Des prix différentiels et donc concurrentiels sont pratiqués dans des départements voisins. Destinée à ajuster les prix au plus près des réalités de terrain, cette mesure est finalement utilisée par les préfets pour attirer les vendeurs sur leurs marchés, au détriment des autres départements. L'instauration d'un prix fixe majoré par une indemnité kilométrique aurait permis à l'ensemble des vendeurs de disposer d'un revenu équitable, tout en évitant le jeu de la concurrence entre départements. Finalement, la disparité des prix plafond du sarrasin a rapidement abouti à un retour aux prix libres (16 mai au 14 juin pour l'Orne).

Cet épisode révèle également l'importance du sarrasin sur les marchés locaux en période de crise, ce qui n'était pas le cas sous l'Ancien Régime. Cette particularité s'explique par les mauvaises récoltes de 1811, aussi bien pour les céréales que pour le sarrasin qui n'a pas peu joué son rôle de plante de remplacement. Les populations ne disposent pas de la part d'autosuffisance habituellement nécessaire à leur survie et sont obligées de se rendre sur les marchés pour se procurer du sarrasin. Dès lors, le commerce de blé noir prend une place plus importante qu'à l'accoutumée. Habituellement négligé par les marchands et les blatiers au profit des céréales bien plus rémunératrices, le sarrasin commence à prendre une place de plus en plus importante dans les circuits de commercialisation. On imagine aisément que l'exode rural et la réduction du nombre de consommateurs non producteurs, tout au long du XIX^e siècle, ont contribué à faire du sarrasin une denrée commerciale comme les

autres. Dans ces conditions, il paraît opportun d'observer l'évolution de son usage au cours d'une période de difficultés frumentaires se déroulant au XX^e siècle.

Chapitre XXI

L'USAGE DU SARRASIN PENDANT LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE



Précedemment, nous avons vu que la culture du sarrasin disparaissait peu à peu au cours du XX^e siècle²⁰⁵⁰. Toutefois, durant la Première Guerre mondiale, de nouvelles difficultés frumentaires replongent la France dans une politique interventionniste. L'État se retrouve dans l'obligation de réguler l'ensemble des rouages de la production, de la transformation et de la distribution des subsistances. Perdu au milieu d'une législation des grains trop générale, le sarrasin se retrouve rapidement au cœur d'une polémique régionale obligeant le gouvernement à prendre en considération le cas particulier de sa consommation par les populations du Massif armoricain. C'est dans ce contexte particulier que le blé noir est finalement intégré dans les mesures prises par l'État pour réguler le manque de subsistances.

I. Une nouvelle administration des subsistances

A. 1914-1917 : Un encadrement du commerce

Outre les pertes humaines et un contexte économique désastreux, la Première Guerre mondiale replonge la France dans une situation frumentaire qu'elle n'avait plus rencontrée depuis plusieurs décennies. Il faut nourrir les milliers de soldats présents sur le front, mais également les populations restées à l'arrière. La production agricole est au ralenti, car tous ces hommes dans les tranchées sont autant de bras en moins dans les champs, mais aussi dans les réseaux de transformation et de distribution²⁰⁵¹. De plus, les territoires occupés par la guerre ne peuvent participer à la production nationale. À cela s'ajoute une certaine désorganisation, tant dans l'administration que dans les réseaux commerciaux.

²⁰⁵⁰ Cf. chapitre IV (p. 117-137)

²⁰⁵¹ DUBY Georges, WALLON Armand, BERTRAND Georges, NEVEUX Hugues, AGULHON Maurice et GERVAIS Michel, *Histoire de la France rurale*, Paris, Ed. du Seuil, 1975, vol. 4 (depuis 1914), p. 41-42.

Quand le gouvernement français quitte Paris pour Bordeaux, s'il veut gagner cette guerre, il sait qu'il va lui falloir gérer le ravitaillement des troupes, mais également du peuple. Le 8 septembre 1914, il crée le « service du ravitaillement civil ». Placée sous la tutelle du ministère du Commerce, cette nouvelle institution doit « concourir au ravitaillement de la population civile en facilitant l'importation et la répartition des denrées essentielles à son alimentation »²⁰⁵². Dans un premier temps, le gouvernement ne souhaite pas s'immiscer dans le libre commerce²⁰⁵³, mais simplement l'encadrer avec des directives sur le taux de blutage, la restriction des céréales pour la panification, le mélange de farine pour confectionner des pains économiques, l'interdit de pain dit « de luxe » ou « de fantaisie ». Il est même demandé aux restaurants et aux hôtels d'éviter le gaspillage, mais la liberté de commercer, de circuler ou d'importer des grains n'est pas remise en question. De même, la consommation n'est pas encore limitée et aucun contrôle n'est établi sur les moulins, les minoteries ou boulangeries. Ces premières mesures s'inscrivent dans le cadre d'une politique des subsistances assez classique, dans la droite ligne de la police des grains de l'Ancien Régime. En dehors des réquisitions militaires, tout est fait pour fluidifier les approvisionnements et le commerce dans les régions épargnées par les combats. À partir d'avril 1915, des accords avec d'autres pays, notamment les États-Unis, permettent d'importer de grandes quantités de blé et le gouvernement passe des contrats d'approvisionnement avec des fournisseurs privés (français ou étrangers)²⁰⁵⁴. Il faut attendre octobre 1915 pour voir le gouvernement acheter, par voie de réquisition, du blé à 30 francs les 100 kg, destiné à la population civile²⁰⁵⁵. Il s'agit là de la première véritable inflexion à la notion de libre commerce. Le 20 avril 1916, l'État généralise ce principe de réquisition à une liste plus importante des produits de première nécessité (sucre, café, huile et essence de pétrole, pommes de terre, lait, margarine, graisses alimentaires, huiles comestibles, légumes secs, engrais commerciaux, sulfate de cuivre et soufre) toujours destinés aux populations civiles²⁰⁵⁶. Pour ce qui est des

²⁰⁵² L'État s'engage à payer 30 francs les 100 kg. « Décret pour la création du service de ravitaillement civil », *Journal officiel de la République française. Lois et décrets*, 9 septembre 1914, p. 7874.

²⁰⁵³ L'une des premières mesures prise par le gouvernement au moment où la France entre en guerre, fut la suppression des droits douaniers sur les grains. Ils ne veulent surtout pas entraver l'arrivée de denrées alimentaires.

²⁰⁵⁴ LANGLINAY Erik, « Consommation et ravitaillement en France durant la Première Guerre mondiale (1914-1920) » dans Alain Chatriot, Marie-Emmanuelle Chessel et Matthew Hilton (éds.), *Au nom du consommateur. Consommation et politique en Europe et aux États-Unis au XXe siècle*, s.l., 2005, p. 34.

²⁰⁵⁵ « Loi portant ouverture au ministre du Commerce, de l'Industrie, des Postes et des Télégraphes, sur l'exercice 1915, de crédits additionnels aux crédits provisoires, pour procéder à des opérations d'achat et de vente de blé et de farine pour le ravitaillement de la population civile », *Journal officiel de la République française. Lois et décrets*, 17 octobre 1915, vol. 47, n° 282, p. 7441-7445.

²⁰⁵⁶ *Législation de la guerre de 1914-1918 : lois, décrets, arrêtés ministériels et circulaires ministérielles*, Tome 4, s.l., F. Pichon et Durand-Auzias (Paris), 1914, vol. 4, p. 137-138.

armées présentes sur le front, toutes les denrées peuvent être réquisitionnées par les généraux, si nécessaire. Parallèlement, le 29 novembre 1916, l'organisation interalliée met en place le *Wheat Executive* qui est un système commun d'importation de blé de l'étranger²⁰⁵⁷.

B. 1917-1919 : un monopole d'État

À partir de 1917, les difficultés s'amoncellent : mauvaises récoltes, hausses des prix, difficultés d'importation, transports maritimes contrariés par les sous-marins allemands. Le déficit pour l'année à venir (1918) est évalué à 13 millions de quintaux en comptant le contingent d'importation²⁰⁵⁸. Il devient donc indispensable de prendre des mesures de rationnement. Pour gérer efficacement ces nouvelles dispositions, la notion de « ravitaillement » est érigée au rang de ministère, le 20 mars 1917. Le 16 novembre 1917, ce dernier fusionne avec l'agriculture et devient le « ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement », jusqu'au 20 juillet 1919.

Le 31 juillet 1917, le gouvernement décrète que l'achat et la répartition de la production totale des céréales sont placés sous le contrôle de l'État, et un système de rationnement est mis en place²⁰⁵⁹. Chaque chef de famille doit déclarer les quantités de pain nécessaires pour son foyer, dans la limite des proportions instituées pour chaque catégorie de citoyen²⁰⁶⁰.

- 300 grammes par jour pour les enfants de 1 à 6 ans
- 500 grammes par jour pour les personnes âgées de plus de 6 ans.
- Une ration supplémentaire de 200 grammes pour les personnes qui les déclarent comme indispensables à leur alimentation.
- Une ration de 400 grammes pour les consommateurs exerçant une profession active.

Les consommateurs reçoivent un carnet de bons qu'ils doivent utiliser lorsqu'ils souhaitent acheter du pain chez un boulanger. Ce dernier est tenu de garder les bons qu'il reçoit pour les redonner au Bureau permanent, afin d'obtenir la farine nécessaire à la réalisation de son pain. Ce procédé permet à l'administration de connaître les réels besoins de la population et les achats

²⁰⁵⁷ Cette coopération permet d'améliorer l'importation, de suspendre le commerce libre qui pratique des prix trop élevés et de mettre en place un système de blocus économique vis-à-vis des pays de la Triple-Alliance. BOSSUAT Gérard et WILKENS Andreas, *Jean Monnet, l'Europe et les chemins de la paix : actes du colloque de Paris du 29 au 31 mai 1997*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1999, p. 25.

²⁰⁵⁸ PINOT Pierre, *Le contrôle du ravitaillement de la population civile*, Paris, Presses universitaires de France, 1925, p. 40.

²⁰⁵⁹ *Journal officiel de la République française. Lois et décrets*, s.l., Journaux officiels, 1917.

²⁰⁶⁰ PINOT Pierre, *Le contrôle du ravitaillement de la population civile*, Paris, Presses universitaires de France, 1925, p. 40.

superflus de pain. Cette mesure préfigure le système de rationnement à carte instauré à partir de 1918.

Pour mettre en œuvre ce nouveau décret, le ministère du Ravitaillement général se voit doté d'un Office central des céréales et d'un Comité central de la meunerie et de la boulangerie. L'office est chargé de contrôler l'achat, la répartition et le transport des céréales sur l'ensemble du territoire, pour la consommation militaire et civile. Il peut réquisitionner des grains dans des départements excédentaires pour les attribuer à ceux qui sont déficitaires. Quant au Comité, il est chargé de l'approvisionnement des meuneries et des boulangeries, et s'occupe également du contrôle de la mouture des céréales panifiables. Pour suppléer localement ces deux institutions centrales, chaque département se voit doté d'un Office départemental des céréales, ainsi que d'un Bureau permanent pour faire l'interface entre les administrés et les dirigeants de ces institutions. Ce dernier se compose du préfet, d'un ou plusieurs négociants en grains, d'un meunier, de membres du conseil général, d'un officier du service de l'intendance, d'un médecin-hygiéniste, d'un boulanger et d'un représentant d'une société coopérative²⁰⁶¹. Selon le décret du 31 juillet 1917, les Offices départementaux et leurs Bureaux permanents doivent surveiller les opérations d'achat des céréales, assurer l'approvisionnement des meuneries et des boulangeries, surveiller la mouture des céréales, ainsi que les livraisons des farines et la fabrication du pain. Ils sont également chargés de proposer au préfet les prix à fixer pour la taxation de la farine et du pain, sans la gestion des difficultés relatives à la réglementation de la consommation du pain²⁰⁶² ».

Enfin, le dernier maillon de la chaîne est joué par les municipalités. Si l'Office départemental attribue de la farine à une commune, le maire doit le récupérer auprès du meunier, puis organiser la distribution dans des points de vente locaux (boulangeries, épiceries, graineteries ou même crêperies pour la Bretagne)²⁰⁶³. Ces premières mesures ne semblent pas suffisantes. C'est pourquoi le gouvernement décide de mettre en place un véritable monopole d'État, mesure proposée par Jean Jaurès dès 1912²⁰⁶⁴. L'article 20 du décret du 30

²⁰⁶¹ CHATRIOT Alain, *L'État et les groupes sociaux dans l'élaboration des politiques économiques et sociales en France au XX^e siècle La politique du blé. Histoire d'un marché en France dans la première moitié du XX^e siècle*, Dossier pour l'habilitation à diriger des recherches préparé Garant : M. le Professeur Paul-André ROSENTA, Institut d'études politiques de Paris, Paris, 2013, 690 p.

²⁰⁶² *Journal officiel de la République française. Lois et décrets*, s.l., Journaux officiels, 1917.

²⁰⁶³ Arch. dép. Orne, M2516, *Arrêté dans le département de l'Ille-et-Vilaine à propos de la vente de farine de sarrasin contre des tickets de pain*, 9 novembre 1918.

²⁰⁶⁴ CHATRIOT Alain, *L'État et les groupes sociaux dans l'élaboration des politiques économiques et sociales en France au XX^e siècle La politique du blé. Histoire d'un marché en France dans la première moitié du XX^e siècle*, Dossier pour l'habilitation à diriger des recherches préparé Garant : M. le Professeur Paul-André ROSENTA, Institut d'études politiques de Paris, Paris, 2013, 690 p. (J. JAURES, « Indication », *L'Humanité*, 14 juin 1912.)

novembre 1917 stipule :

« À dater du 1^{er} janvier 1918, sont réquisitionnées pour le compte de l'État, qu'elles soient détenues par un producteur, par un commerçant ou par tout autre détenteur, toutes les céréales en grains ou en gerbes ci-après énumérées : blé froment, seigle, méteil, orge (y compris escourgeon et paumelle), maïs, sarrasin, sorgho et avoine²⁰⁶⁵. »

L'État n'achète pas ces grains au prix du marché, mais décide, comme en 1794 et 1812, d'instaurer un prix maximum. Les grains nécessaires pour ensemercer les terres, ceux consommés par les exploitants et leur famille (dans la limite du contingent accordé par la loi), ainsi que les grains utilisés pour nourrir les animaux de la ferme, à l'exception du froment, ne sont pas concernés par cette mesure.

Tableau n° 45 : Prix maximum payé par l'État pour 100 kg

Source : Journal officiel de la République française. Lois et décrets, Paris, Journaux officiels, 1917.

<i>Denrées</i>	<i>Prix</i>
Froment	50 fr
Orge	42 fr
Maïs	42 fr
Seigle	42 fr
Sarrasin	42 fr
Méteil	45 fr
Sorgho	35 fr
Fève fêveroles	45 fr
Avoine	42 fr

Avec cette mesure, l'ensemble des protagonistes œuvrant autour des subsistances (agriculture, commerce, transformation et distribution) est mis au service de l'État. Les meuniers ont l'interdiction de moudre d'autres grains que ceux envoyés par le Bureau permanent. Les producteurs peuvent livrer leurs grains à la Commission de réception, aux meuniers, aux commerçants ou même à des courtiers en grains patentés, mais uniquement sous contrôle de l'État²⁰⁶⁶. Ils sont tenus de déclarer toutes les quantités de grains qu'ils livrent, puisque seul le régisseur comptable du Bureau permanent peut les payer. Enfin, pour limiter

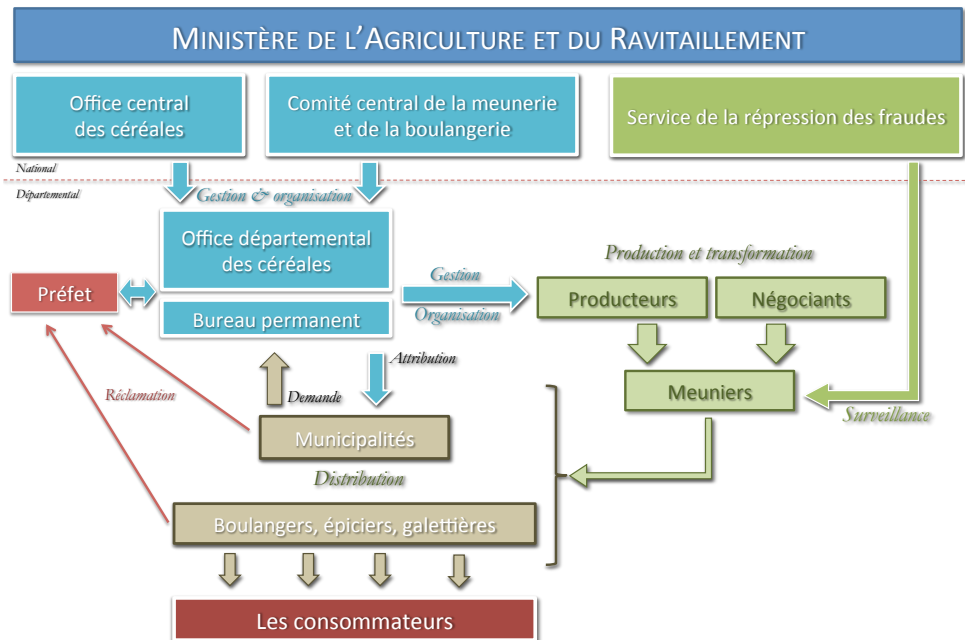
²⁰⁶⁵ *Journal officiel de la République française. Lois et décrets*, Paris, Journaux officiels, 1917.

²⁰⁶⁶ Selon l'article 22 du décret du 30 novembre 1917

les fraudes, des contrôles réguliers sont mis en place et les transports routiers ne peuvent se faire sans un permis de circulation délivré par les maires.

Figure n° 72 : Organisation administrative de la gestion des subsistances internes à partir de 1917

Source : PINOT Pierre, *Le contrôle du ravitaillement de la population civile*, Paris, Presses universitaires de France, 1925, 317 p.



Pour assurer une répartition équitable entre les citoyens, le gouvernement instaure un système de contingentement individuel. Expérimentés à partir de février 1918 dans la capitale, puis généralisés en juin pour le reste de la France, des cartes d'alimentation nominatives et des tickets pour le pain et le sucre sont mis en place jusqu'au printemps 1919²⁰⁶⁷. Sur ces cartes se trouvent le nom, le prénom, la profession du propriétaire de la carte, ainsi que la catégorie à laquelle il appartient [Figure n° 73]. Ce classement sert à déterminer des catégories de populations en fonction de leur âge et la pénibilité de leur travail. Elles sont au nombre de cinq :

- Enfants de moins de 3 ans : catégorie E.

²⁰⁶⁷ PINOT Pierre, *Le contrôle du ravitaillement de la population civile*, Paris, Presses universitaires de France, 1925, p. 25.

- Entre 3 et 13 ans : catégorie J,
- Toute personne entre 13 ans et 60 ans se livrant à des travaux de force : catégorie T
- Autres personnes entre 13 ans et 60 ans : catégorie A.
- Personnes de plus de 60 ans : catégorie V.

Les rations journalières correspondant à ces catégories ont plusieurs fois évolué entre leur lancement et leur suppression, mais la circulaire du 21 mars 1918 les fixe de la façon suivante²⁰⁶⁸ :

- Catégorie E : 100 grammes
- Catégorie J : 200 grammes
- Catégorie A : 300 grammes
- Catégorie T : 400 grammes
- Catégorie V : 200 grammes

C'est dans ce contexte de crise alimentaire que cette nouvelle administration dévolue aux subsistances s'intéresse à la distribution de sarrasin pour les populations du Massif armoricain.

Figure n° 73 : Carte individuelle d'alimentation et tickets pour 100 grammes de pain, 1918

CHAQUE TICKET DE CETTE FEUILLE CORRESPOND A 100 GRAMMES de PAIN		22 Février 1918	19 Février 1918	16 Février 1918	13 Février 1918	10 Février 1918	7 Février 1918	4 Février 1918	1 Février 1918	29 Janvier 1918
100 gr. de PAIN		100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN
<i>Les tickets ne sont utilisables qu'au jour indiqué.</i>										
27 Février 1918	25 Février 1918	23 Février 1918	20 Février 1918	17 Février 1918	14 Février 1918	11 Février 1918	8 Février 1918	5 Février 1918	2 Février 1918	30 Janvier 1918
100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN
28 Février 1918	26 Février 1918	24 Février 1918	21 Février 1918	18 Février 1918	15 Février 1918	12 Février 1918	9 Février 1918	6 Février 1918	3 Février 1918	31 Janvier 1918
100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN	100 gr. de PAIN

²⁰⁶⁸ *Ibid.*, p. 83.



II. Le blé noir, une ressource locale à ne pas oublier

A. Les prémices

Si les décrets nationaux en lien avec les subsistances n'oublient pas le sarrasin, c'est uniquement pour le mentionner comme un succédané du froment au même titre que le maïs, le seigle et l'orge. Ce qui importe, c'est avant tout la panification, car il faut du pain pour nourrir le peuple. L'usage spécifique du sarrasin (crêpes, galettes et bouillie) n'est pas considéré dans les premières mesures. Or, pour les populations de l'Ouest, c'est une erreur que le gouvernement va rapidement corriger. Le 8 mai 1917, l'État promulgue un décret interdisant l'utilisation « des succédanés du froment » (maïs, seigle, orge et sarrasin) pour toute autre production que celle du pain²⁰⁶⁹. Rapidement, la presse bretonne se fait l'écho de

²⁰⁶⁹ RAVITAILLEMENT (1917-1919), France ministère de l'Agriculture et du, *Recueil des lois, décrets, arrêtés, circulaires, rapports, documents intéressant le ravitaillement de la France*. T. 1 / ministère du Ravitaillement Général, Paris, Imprimerie Nationale, 1917, vol. 1, p. 242-243. « Article 1 : Le régime institué par les articles 2, 4, 5 et 6 du

cette mesure avec des titres tels que « Pourquoi interdire la galette »²⁰⁷⁰. L'inquiétude est si grande²⁰⁷¹, que le député d'Ille-et-Vilaine est obligé d'envoyer un courrier au ministre du Ravitaillement général, M. Maurice Viollette²⁰⁷², pour lui demander d'autoriser la confection de galettes de blé noir²⁰⁷³. Il lui rappelle notamment que le sarrasin se consomme presque uniquement sous forme de galette et qu'il forme la base de l'alimentation des cultivateurs et des ouvriers des villes. Finalement, quelques jours plus tard, le ministre rectifie cet oubli en autorisant la confection de galettes de blé noir et la presse s'en fait l'écho²⁰⁷⁴.

Le 10 septembre 1918, le préfet de l'Orne écrit au nouveau ministre du Ravitaillement général, M. Victor Boret²⁰⁷⁵, pour lui demander un classement des ouvriers de la Ferté-Macé en catégorie T, avec un supplément de 100 grammes. Dans sa réponse, cet ancien négociant en grains et député de la Vienne (région consommatrice du sarrasin) n'oublie pas de prendre en considération l'usage local du sarrasin. Il accepte ce classement pour les monteurs de chaînes, les pareurs et les ouvrières conduisant plus d'un métier. Les autres travailleurs restent dans leur catégorie initiale, mais ils recevront 250 grammes de farine de sarrasin par personne et par semaine, afin de confectionner, au moins une fois par semaine, des galettes de sarrasin. Cette mesure n'est pas restrictive à la seule ville de la Ferté-Macé²⁰⁷⁶. Le Bureau permanent des céréales de l'Orne attribue aux municipalités qui en font la demande les quantités de farine de sarrasin nécessaires pour leurs ouvriers, au prix du commerce. Les mairies sont chargées ensuite d'organiser leur répartition et leur distribution aux ouvriers. Le souci, c'est que cette attribution intervient avant la récolte de sarrasin et le reliquat de l'année précédente ne suffit pas à satisfaire la demande des ouvriers de Flers et La Ferté-Macé. Le 21 septembre, le sous-secrétaire d'État au ravitaillement

décret du 3 mai 1917 relatif au commerce de la farine de froment est applicable aux farines de succédanés énumérées 14 du décret du 8 avril 1917 (maïs, seigle, orge et sarrasin) En conséquence et sauf les exceptions admises pour la farine de froment, lesdites farines de succédanés ne pourront plus, à dater du 14 mai 1917, être employées qu'à la fabrication du pain. »

²⁰⁷⁰ « Pourquoi interdire la galette ? », *L'Ouest-Éclair*, 10 mai 1917, n° 6399, p. 2.

²⁰⁷¹ « Ne supprimez pas la Galette », *L'Ouest-Éclair*, 11 mai 1917, n° 6400, p. 2.

²⁰⁷² Maurice Viollette - Base de données des députés français depuis 1789 - *Assemblée nationale*, http://www2.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche/%28num_dept%29/7238, (consulté le 19 août 2017).

²⁰⁷³ Arch. nat., F23, *Lettre du préfet de l'Ille-et-Vilaine au ministre du ravitaillement à propos de l'interdiction d'utiliser de la farine de sarrasin pour confectionner des galettes*, 10 mai 1917.

²⁰⁷⁴ Arch. nat., F23, *Réponse du ministre du ravitaillement général au préfet de l'Ille-et-Vilaine à propos de l'autorisation de consommer des galettes de sarrasin*, 14 mai 1917 ; « La galette est autorisée », *L'Ouest-Éclair*, 14 mai 1917, n° 6403, p. 2 ; « Nous aurons des crêpes », *Journal de Pontivy*, 20 mai 1917p. 1p.

²⁰⁷⁵ Victor Boret - Base de données des députés français depuis 1789 - *Assemblée nationale*, [http://www2.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche/\(num_dept\)/976](http://www2.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche/(num_dept)/976), (consulté le 19 août 2017).

²⁰⁷⁶ Elle peut s'appliquer aux autres communes pourvues de centres usiniers, notamment Flers. Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du ministre du Ravitaillement au préfet de l'Orne*, 12 septembre 1918.

ordonne une livraison de 100 quintaux de sarrasin en provenance de Saint-Brieuc et 200 autres quintaux réquisitionnés dans le département voisin : la Mayenne²⁰⁷⁷. Ce dernier livre son contingent à la frontière et les administrateurs de l'Orne font affréter des voitures pour le transporter jusqu'à la minoterie de *Goude & Croissant* à Couterne (près de Domfront). C'est également là que doit être livré le sarrasin provenant de Saint-Brieuc²⁰⁷⁸. L'ensemble des grains est ensuite envoyé aux différents boulangers de la région par la minoterie elle-même, sur ordre du Bureau permanent de l'Orne. Cependant, l'envoi prend du retard du fait d'une réglementation contraignante sur l'envoi de petites quantités de marchandises par le train²⁰⁷⁹. À la fin du mois de septembre, le Bureau permanent commence à envoyer du sarrasin ornaïs dans les moulins et les minoteries du Domfrontais pour livrer de la farine aux villes de Flers et La Ferté-Macé. La municipalité de Flers reçoit l'ordre de se rendre au moulin de Collet à Landigou (8 km) et à celui de M. Bazille à Rouellé (25 km) pour obtenir un premier contingent de farine de sarrasin²⁰⁸⁰. Quant à la commune de La Ferté-Macé, elle doit également se rendre au moulin de M. Bazille à Rouellé (30 km) pour une quinzaine de quintaux, et 200 autres quintaux en provenance de Domfront seront livrés au moulin Morel à Magny-le-Désert (2 km)²⁰⁸¹.

B. *Vers une utilisation du sarrasin à plus grande échelle*

Cette attribution de farine de sarrasin paraît quelque peu inattendue puisqu'elle ne figure pas dans les décrets nationaux. Comme en 1812, il s'agit d'une inflexion singulière de la part d'un ministre qui prend en considération un particularisme local. Néanmoins, au même moment (5 septembre 1918), le préfet de l'Ille-et-Vilaine autorise ses concitoyens à recevoir de la farine de sarrasin en échange de tickets de pain. De plus, les galetières pourront vendre deux galettes contre un ticket de 100 grammes de pain²⁰⁸². Il semble bien que ces différents épisodes soient à l'origine de mesures bien plus importantes.

²⁰⁷⁷ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Sous-Secrétaire d'État du Ravitaillement au bureau permanent des céréales de l'Orne*, 21 septembre 1918.

²⁰⁷⁸ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au ministre du Ravitaillement à propos du sarrasin en provenance de Saint-Brieuc et de la Mayenne*, 22 septembre 1918.

²⁰⁷⁹ Depuis le 8 septembre, le ministère des Travaux publics n'autorise plus du même expéditeur que trois expéditions de détail par jour de trois quintaux chacune pour des destinataires différents. Or, il est impossible d'envoyer un wagon complet à chaque boulangerie ou commerçant. Arch. dép. Orne, M2516, *Minutes de la séance du Bureau permanent de l'Orne du 26 septembre*, 26 septembre 1918.

²⁰⁸⁰ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet de l'Orne au Maire de Flers*, 29 septembre 1918.

²⁰⁸¹ Arch. dép. Orne, M2516, *Télégramme du service grains grossiers de Paris*, 25 septembre 1918.

²⁰⁸² Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M849, *Arrêté préfectoral de l'Ille-et-Vilaine autorisant la vente de la farine de sarrasin ou galettes contre des tickets de pain*, 5 septembre 1918.

La consultation des préfets

Le 21 septembre 1918, le Service central du ravitaillement écrit aux préfets des départements de l'Ouest pour leur demander leur avis quant à l'utilisation du sarrasin pour la consommation familiale de galettes « suivant les usages locaux ». Le Bureau permanent de l'Orne est embarrassé, car il ne sait pas comment interpréter le terme de « consommation familiale ». Cette expression est souvent utilisée pour la consommation personnelle des producteurs, qui correspond aux quantités minima que l'État ne peut réquisitionner. Dès lors, faut-il comprendre que cette question concerne uniquement les producteurs cuisants ou plus largement l'ensemble des citoyens ? Pour s'en assurer, le préfet décide de se renseigner auprès des départements voisins²⁰⁸³.

Une concertation entre préfets

Les préfets des départements contactés par le préfet de l'Orne envoient donc leur réponse à ce dernier.

- Pour le préfet du Calvados, cette directive ne concerne pas les producteurs, mais bien les consommateurs²⁰⁸⁴. Cette mesure vise principalement à aider les non-producteurs et compenser l'insuffisance de pain qui se manifeste surtout dans « les classes laborieuses ». Il a donc répondu au ministre qu'il était opportun de distribuer environ 150 g de farine par consommateur.
- Son homologue de la Manche fait le même constat. L'expression « consommation familiale » semble désigner la consommation faite en famille²⁰⁸⁵.
- À l'inverse, le préfet de Mayenne pense que les termes « consommation familiale » s'adressent seulement aux producteurs cuisants. C'est pourquoi il propose au ministre de laisser à disposition des producteurs, pour la fabrication des galettes, 10 kg de farine de sarrasin par personne et par an, soit environ 4 000 quintaux pour son département²⁰⁸⁶.
- Le bureau permanent des céréales des Côtes-du-Nord n'a rien reçu à ce sujet.

²⁰⁸³ Arch. dép. Orne, M2516, *Minutes de la séance du Bureau permanent de l'Orne du 26 septembre*, 26 septembre 1918.

²⁰⁸⁴ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet du Calvados au Préfet de l'Orne*, 3 octobre 1918. « Les producteurs ont souvent à leur disposition des moyens de faire fabriquer cette farine et les quantités qu'il réserve à cet effet, malgré les précautions prises, sont souvent beaucoup plus considérable que celle autorisée par la réglementation en vigueur. »

²⁰⁸⁵ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de la Manche au préfet de l'Orne*, 24 janvier 1919.

²⁰⁸⁶ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet de Mayenne au Préfet de l'Orne*, 4 octobre 1918.

Néanmoins, si le ministre lui avait demandé, il aurait proposé que la vente de farine de sarrasin soit assimilée à celle du pain dans les boulangeries contre des tickets²⁰⁸⁷.

- Concernant le Morbihan, après avoir reçu la lettre du ministre, le préfet décide de laisser aux producteurs 3 kg de farine de sarrasin par personne et par mois²⁰⁸⁸.
- Enfin, concernant l'Ille-et-Vilaine, les cuisants prennent la proportion de sarrasin qu'ils veulent sur les réserves familiales attribuées. Pour les autres, la farine de sarrasin peut remplacer les autres farines délivrées aux boulangers qui la vendent aux familles contre les tickets de pain.

La réponse de l'Orne

Après cette consultation, le préfet de l'Orne envoie sa réponse au sous-secrétaire d'État au ravitaillement²⁰⁸⁹. Il préconise de commencer par un recensement des populations habituées à consommer cette farine, car la production nationale ne peut subvenir à l'ensemble du territoire français. Concernant les producteurs cuisants, le volume de farine de sarrasin devrait être compris dans la quantité de céréales panifiables qu'ils ont déjà le droit de conserver pour leur consommation familiale. Il serait injuste d'augmenter les avantages qu'ils ont déjà, par rapport aux autres. Par ailleurs, la quantité attribuée pour les enfants en bas âge devrait être inférieure à celle des adultes. Il propose donc une quotité de 20 %, soit 12 kg de blé et 3,600 kg de farine de sarrasin, par personne et par mois. Néanmoins, les producteurs qui le souhaitent pourraient remplacer le sarrasin par d'autres succédanés, tels que l'orge ou le seigle. Enfin, les potentiels excédents de production seraient réquisitionnés dans les termes prescrits pour les autres céréales et dirigés vers les magasins des régions consommatrices de sarrasin. Ainsi, la farine de blé noir deviendrait une denrée de remplacement qui serait mise à la disposition des municipalités qui en font la demande, puis distribuée contre des tickets spéciaux comme pour le riz, les haricots ou les pâtes alimentaires.

²⁰⁸⁷ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Bureau permanent des céréales de Côtes-du-Nord au préfet de l'Orne*, 3 octobre 1918.

²⁰⁸⁸ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du bureau permanent des céréales du Morbihan au Préfet de l'Orne*, 4 octobre 1918.

²⁰⁸⁹ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet de l'Orne au Sous-Secrétaire d'État du Ravitaillement*, 10 octobre 1918.

Une demande des mairies de plus en plus insistante

Le préfet s'attend donc à recevoir l'autorisation de distribuer les farines de sarrasin en plus des farines de céréales déjà prodiguées. À la fin du mois d'octobre, aucune réponse n'est parvenue, alors que de nombreux maires sollicitent une autorisation pour distribuer à leurs administrés de la farine de sarrasin, comme pour les ouvriers de la Ferté-Macé et Flers. À titre d'exemple, dès la fin septembre, les maires de Montsecrét et Tinchebray apprennent par la presse que la ville de Flers a reçu de la farine de sarrasin. Ils écrivent au Bureau permanent pour obtenir la permission de réquisitionner et de constituer des stocks de sarrasin, mais le préfet leur rappelle que cette mesure accordée par le sous-secrétaire d'État au ravitaillement est réservée aux ouvriers de catégorie T²⁰⁹⁰. Bien qu'il ne puisse rien décider avant d'avoir reçu une réponse du Service central du ravitaillement, le préfet de l'Orne les autorise tout de même à constituer des stocks de sarrasin et à les faire moudre au moulin de M. Bazin à Montsecrét. Les jours qui suivent, le Bureau permanent et le préfet de l'Orne reçoivent de plus en plus de demandes du même type. Le maire d'Yvrandes étaye sa demande en rappelant que ses administrés sont habitués à manger des galettes et de la bouillie, et qu'ils préfèrent le sarrasin «aux denrées de remplacement offertes par l'administration»²⁰⁹¹. Le 28 octobre, le préfet renvoie un courrier pour savoir s'il doit continuer à distribuer le supplément de farine de sarrasin aux seuls ouvriers de la catégorie T ou s'il peut généraliser la mesure à l'ensemble des habitants du Domfrontais²⁰⁹². Une réponse lui parvient deux jours plus tard, mais simplement pour dire que la décision n'est pas encore prise²⁰⁹³. En attendant une réponse définitive, le blé noir est envoyé dans les moulins et les minoteries de la région, pour ne pas perdre de temps. Le maire de La Ferté-Macé insiste sur le fait que les farines ne peuvent se conserver bien longtemps et qu'il serait judicieux de les distribuer²⁰⁹⁴. Même s'il est vrai que la farine de sarrasin n'est pas

²⁰⁹⁰ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre de M. Lemmonier, adjoint au maire à la mairie de Montsecrét au préfet de l'Orne, à propos de la réquisition de sarrasin et de pommes de terre*, 30 septembre 1918. La mairie de Montsecrét propose également de réquisitionner des pommes de terre chez les producteurs au prix de la taxe, afin de les distribuer aux les vieillards et aux personnes de la catégorie A. Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Tinchebray au préfet de l'Orne à propos de l'attribution de 250 grammes de farine de sarrasin*, 30 septembre 1918 ; Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet de l'Orne aux maires de Montsecrét et Tinchebray*, 2 octobre 1918.

²⁰⁹¹ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire d'Yvrandes au Préfet de l'Orne, à propos de l'envoi de farine de sarrasin*, 22 octobre 1918.

²⁰⁹² Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet de l'Orne au Sous-Secrétaire d'État du Ravitaillement*, 28 octobre 1918.

²⁰⁹³ Arch. dép. Orne, M2516, *Télégramme adressé au préfet de l'Orne en réponse à sa demande du 28 octobre 1918 à propos de l'utilisation de farine de sarrasin*, 30 octobre 1918. « Réponse votre télégramme 28 octobre - consommation sarrasin sous forme galette objet étude mes services stop - vous ferai connaître ultérieurement mesures administratives permettant réserver cette céréale à consommation humaine ».

²⁰⁹⁴ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de la Ferté-Macé au Préfet de l'Orne*, 23 novembre 1918.

réputée pour se conserver longtemps, on peut imaginer qu'il s'agit là d'un moyen de pression pour contraindre l'administration à prendre une décision. Cependant, certains meuniers ont le même discours et les grainetiers ne veulent pas s'embarrasser de sarrasin à stocker pour une durée indéterminée²⁰⁹⁵. Le préfet lui-même utilise cet argument lorsqu'il relance une énième fois le sous-secrétaire d'État au ravitaillement²⁰⁹⁶. Il lui propose une solution alternative ; mélanger la farine de sarrasin avec celle de froment pour boulanger du pain. Lassé d'attendre, M. Goude, minotier à Couterne, contacte directement le service de ravitaillement à Paris pour leur indiquer que ses farines risque de se perdre.

L'accord tant attendu du ministre du Ravitaillement

Finalement, le 12 décembre, l'autorisation de distribuer de la farine de sarrasin à l'ensemble des citoyens pour qu'ils puissent réaliser des galettes est enfin accordée²⁰⁹⁷. Peu à peu, cette distribution s'organise dans l'ensemble du Domfrontais²⁰⁹⁸. La population se réjouit de pouvoir enfin disposer de sarrasin²⁰⁹⁹. Face à cet engouement, certains commerçants demandent à ce que la vente soit à nouveau libre²¹⁰⁰. Mais cette requête n'est pas à l'ordre du jour. Le sarrasin doit être distribué uniquement dans le cadre de l'organisation mise en place par le gouvernement. Les maires doivent estimer les besoins, puis envoyer une demande au Bureau permanent. Celui-ci mandate un meunier ou une minoterie pour moudre le sarrasin d'un producteur ou d'un grainetier qui lui aura été imposé. À titre d'exemple, le 8 décembre le préfet écrit au maire de Fresnes pour lui dire que des cultivateurs doivent livrer leur sarrasin à M. Bazin meunier à Montsecret, à raison de 55 francs les 100 kg²¹⁰¹. Une fois les grains moulus par le meunier, celui-ci revend la farine de sarrasin au maire à 50 francs les 100 kg. La commune est chargée ensuite de les distribuer aux administrés à prix coûtant

²⁰⁹⁵ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au sous-secrétaire d'État au Ravitaillement à propos de la distribution des farines de sarrasin*, 4 décembre 1918.

²⁰⁹⁶ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet de l'Orne au Sous-Secrétaire d'État du Ravitaillement*, 29 novembre 1918.

²⁰⁹⁷ Arch. dép. Orne, M2516, *Télégramme adressé au préfet de l'Orne propos de l'utilisation de farine de sarrasin pour réaliser des galettes*, 12 décembre 1918.

²⁰⁹⁸ Plusieurs dizaines de courriers entre les maires et le Bureau permanent sont consultables dans le carton M2516 des Archives départementales de l'Orne.

²⁰⁹⁹ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Coulonche au préfet de l'Orne*, 17 janvier 1919. « J'ai l'honneur de vous exposer que la population de la Coulonche serait contente s'il vous était possible de lui accorder de la farine de sarrasin ; c'est un aliment très apprécié dans nos campagnes qui en sont privés depuis longtemps » ; Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre de G. Bazille Meunier à Rouellé au directeur du Bureau permanent des céréales de l'Orne*, 31 janvier 1919. « Quelques boulangers me demande de leur mettre 1 ou 2 quintaux de farine de sarrasin en échange de farine de blé, [car] leurs clients leur en demandent ».

²¹⁰⁰ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire d'Argentan au Préfet de l'Orne*, 24 janvier 1919.

²¹⁰¹ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Préfet de l'Orne au Maire de Fresnes*, 8 décembre 1918.

(prix du meunier, plus le transport). Dans l'Orne, les points de distribution sont généralement les boulangers ou les épiciers²¹⁰². La différence entre le prix d'achat des grains et celui de la revente de la farine, appelée « la ristourne »²¹⁰³, est payée par l'État. Comme le dit le préfet « l'État ne s'imposant ce sacrifice financier que pour maintenir le prix du pain au chiffre actuel²¹⁰⁴ ». Comme l'explique le président de la Commission de réception de l'Orne à son collègue, le directeur du Bureau permanent, la consommation de galette économise celle du pain²¹⁰⁵. Lorsque le maire de Montsecret demande de la farine de sarrasin au Bureau permanent de l'Orne, il stipule que cette farine est utilisée comme « denrée de remplacement » du pain²¹⁰⁶. Ainsi, encourager la confection de galettes permet de réduire la demande en froment et participe à la tentative interventionniste de l'État de maîtriser le prix du pain. Encore une fois, le sarrasin est pris en considération par les autorités dans la gestion d'une crise frumentaire. À partir du 27 mars 1919, au regard de la situation, le sarrasin n'est plus concerné par le système de rationnement par tickets, mais son prix reste régulé encore pour quelques mois²¹⁰⁷.

Les mesures prises dans les autres départements

Si à plusieurs reprises des membres du gouvernement se sont positionnés en faveur de l'utilisation de la farine de sarrasin pour confectionner des galettes, afin de réduire de la consommation de pain, il faut savoir que l'application de ces recommandations reste à la discrétion des préfets de chaque département. Les mesures prises par l'Orne ne sont pas les mêmes que dans les autres départements.

En Bretagne, les préfets ont adopté la même politique que l'Orne, avec quelques différences. Le ticket de 100 grammes de pain donne droit à 120 grammes de farine de sarrasin dans les Côtes-du-Nord et 80 grammes dans le

²¹⁰² Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Saint-Maurice-du-Desert au Préfet de l'Orne, à propos de l'envoi de farine de sarrasin*, 18 octobre 1918 ; Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Maire de Moncy au Préfet de l'Orne*, 11 février 1919.

²¹⁰³ Si 60 kg de sarrasin donne 40 kg de farine, alors 1 kg de sarrasin équivaut à 0,733 gr. Pour obtenir 100 kg de farine, il faut donc 137 kg de grain. Si 100 kg grains sont vendus à 55 francs, alors 137 kg = 75 francs. Finalement, pour vendre 100 kg de farine à 50 francs le meunier doit acheter 137 kg de grain à 75 francs. Il perd donc 25 francs, auxquels il faut ajouter le prix de la mouture ; 3,50 les 100 kg. La ristourne devrait être d'environ de 28,50 francs.

²¹⁰⁴ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne aux maires du département*, 18 mars 1919.

²¹⁰⁵ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du président de la Commission de réception au directeur du Bureau permanent de l'office des céréales de l'Orne*, 6 mars 1919.

²¹⁰⁶ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Montsecret au directeur du Bureau permanent de l'Office des céréales de l'Orne*, 30 décembre 1918.

²¹⁰⁷ *Ibid.*

Finistère²¹⁰⁸. Dans le Morbihan, ce même ticket permet d'obtenir 120 grammes de galette chez une marchande²¹⁰⁹. Peut-être est-il également utilisé pour la farine, mais la presse locale ne semble pas en faire mention²¹¹⁰. En revanche, l'Ille-et-Vilaine adopte ces deux mesures. Dans un arrêté publié le 9 novembre 1918, il est écrit qu'un ticket de 100 grammes de pain permettra d'obtenir 80 grammes de farine de sarrasin²¹¹¹. Les maires peuvent également autoriser la vente directe en tenant compte des frais de transport, à condition que le prix total ne dépasse pas les 70 centimes le kilogramme. Enfin, les galetières devront exiger des consommateurs la remise d'un ticket de 100 grammes pour deux galettes.

Dans la Sarthe, le sarrasin a été laissé à la disposition des négociants en grains pour la nourriture des volailles. Rappelons que ce département ne consomme pas autant de sarrasin que ses voisins normands et bretons²¹¹². En Mayenne, aucune mesure spéciale ne n'est envisagée pour cette catégorie de grains. Seule une partie est réservée à la consommation familiale selon l'arrêté ministériel. Toutefois, une certaine quantité est également expédiée à « des levureries du Nord et de l'Est », sur demande du Sous-secrétariat du ravitaillement²¹¹³. Dans un courrier adressé au préfet de l'Orne, son homologue de la Manche ne fait qu'aborder la question du sarrasin donné aux animaux²¹¹⁴.

Conclusion

Tout comme les crises de 1794 et 1812, les difficultés frumentaires de 1918 obligent l'État à prendre des mesures interventionnistes pour réguler le commerce des grains. Derechef, la première étape de cette politique consiste à créer de nouveaux services spécifiques à la gestion des subsistances et un appareil législatif adapté à la situation. Si, dans un premier temps, le gouvernement tente de ne pas s'immiscer dans la libre circulation et la commercialisation des denrées alimentaires, à partir de 1917, il se retrouve dans l'obligation d'instaurer un véritable monopole d'État de l'ensemble de la chaîne opératoire des

²¹⁰⁸ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Bureau permanent des céréales de Côtes-du-Nord au préfet de l'Orne*, 3 octobre 1918 ; Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet du Finistère à celui de l'Orne à propos de la vente de farine de sarrasin contre des tickets de pain*, 24 janvier 1919.

²¹⁰⁹ « Galette de sarrasin », *Courrier de Pontivy et de son arrondissement*, 28 avril 1918, p2.

²¹¹⁰ Une recherche plus détaillée aux archives départementales est nécessaire pour s'en assurer.

²¹¹¹ Arch. dép. Orne, M2516, *Arrêté dans le département de l'Ille-et-Vilaine à propos de la vente de farine de sarrasin contre des tickets de pain*, 9 novembre 1918.

²¹¹² Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de la Sarthe au préfet de l'Orne*, 27 janvier 1919.

²¹¹³ Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de Mayenne au préfet de l'Orne*, 28 janvier 1919.

²¹¹⁴ Nous n'avons malheureusement pas plus d'information en ce qui concerne l'alimentation humaine du sarrasin durant cette période. Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de la Manche au préfet de l'Orne*, 24 janvier 1919.

subsistances, de la production à la commercialisation en passant par la transformation. On pourrait s'étonner de la facilité avec laquelle cette politique dirigiste est acceptée par la majorité des protagonistes, mais le contexte particulier de la guerre et la notion de patriotisme semblent décisifs dans cette relative adhésion collective. Dans ce nouveau paradigme, le sarrasin n'est pas oublié, ou du moins, les populations du Massif armoricain ont su rappeler au gouvernement à quel point cette denrée était importante dans leur vie quotidienne. La galette de sarrasin devient une véritable revendication qu'il est nécessaire de prendre en considération dans le cadre d'une politique publique de gestion des subsistances. Derechef, le pouvoir central ne peut oublier les usages locaux, s'il veut disposer de l'ensemble des ressources disponibles pour mener à bien son projet. Quand on mesure l'importance du sarrasin dans la vie quotidienne des personnes qui le cultivent et le consomment, on comprend mieux comment cette denrée est devenue un véritable marqueur culturel des populations du Massif armoricain.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Bien que quelque peu éloignée du sujet principal de cette thèse, la question de l'arrivée et de la diffusion du sarrasin en Europe est finalement un préambule essentiel à la compréhension de l'implantation de cette plante dans l'ouest de la France.

Une arrivée d'est en ouest

Il est fort probable que le sarrasin ait été introduit ou réintroduit en Europe au cours du XIII^e siècle, à la faveur d'échanges avec les populations issues de l'Empire mongol. Pourtant, les travaux des palynologues attestent la présence de pollens de *Fagopyrum* en Europe, bien avant le Moyen Âge. Comment expliquer cette dichotomie ? De nombreux éléments corroborent l'idée que le sarrasin est considéré par les Européens comme une plante nouvelle au XVI^e siècle, à commencer par le fait qu'il ne soit jamais cité par les auteurs antiques et médiévaux. Au XVI^e siècle, ses mentions dans les sources manuscrites restent rares, il n'est pas intégré dans les réseaux économiques, sa connaissance par les médecins-botanistes demeure assez lacunaire et son appellation met plusieurs décennies à se fixer. Le *fagopyrum* présent avant le bas Moyen Âge n'était vraisemblablement pas intégré dans les systèmes agraires, l'économie et l'alimentation des populations européennes. Il est donc peu probable que le sarrasin utilisé à partir du XVI^e siècle comme culture vivrière soit issu de celui étudié par les palynologues pour les périodes antérieures au XIII^e siècle.

À partir du XVI^e siècle, le sarrasin apparaît simultanément dans des sources manuscrites de différentes régions françaises. Au nord, les substantifs utilisés pour le nommer sont des emprunts au néerlandais, ce qui tend à prouver qu'il aurait été introduit dans cette région par ces populations voisines. De même, sa présence à la même époque dans le ressort du Parlement de Grenoble s'explique très certainement par des échanges avec des habitants du Saint-Empire romain germanique qui le cultivent depuis au moins le XIV^e siècle.

Dans l'Ouest, les plus anciennes mentions connues à ce jour datent de 1460 pour la Normandie armoricaine et de 1497 pour la Bretagne. Dès cette époque, ces deux régions utilisent des substantifs différents pour désigner la même plante : « sarrasin » pour la première et « blé noir » pour la seconde. En Bretagne, la construction de ce signifiant est soit basée sur l'observation, soit issue d'un emprunt lexical à un peuple qui le nommait également « blé noir » dans sa propre langue. En revanche, en Normandie, l'appellation de « blé sarrasin » vient d'un emprunt lexical au latin « *frumentorum sarracenorum* », lui-même probablement issu

d'un emprunt lexical à une langue vernaculaire. Concernant les rares mentions de sa présence en Haute-Normandie au XVI^e siècle, aucun élément ne permet de dire s'il provient du Massif armoricain, du Nord ou d'une importation par voie maritime.

Dans le Limousin, l'usage du terme « blé noir » suggère que cette plante pourrait provenir de Bretagne, mais aucun élément tangible ne le démontre. Géographiquement, le Limousin est plus proche du Dauphiné, où le parlement de Grenoble utilise le substantif « sarrasin » au XVI^e siècle. Toutefois, au XVII^e siècle, les actes de ce même parlement mentionnent la présence de « millez noir » ou « bled noir »²¹¹⁵. S'agit-il d'une diffusion linguistique allant d'ouest en est, au fil des années, ou d'un terme populaire qui n'avait pas été utilisé au XVI^e siècle ? En l'état actuel des recherches, nous ne disposons pas d'assez d'informations pour répondre à cette question.

Cependant, ce travail a permis d'établir avec certitude que le sarrasin n'est pas arrivé en France uniquement par la façade maritime de l'Ouest, mais également par le nord et l'est de la France. Un dépouillement plus approfondi des sources du XVI^e siècle, sur l'ensemble du royaume, pourrait certainement mieux nous renseigner sur la diffusion de cette plante entre ces régions. Quoi qu'il en soit, il faut attendre le XVII^e siècle pour que le sarrasin devienne réellement l'une des principales cultures du Massif armoricain.

Le Massif armoricain et le sarrasin

Que ce soit en Bretagne ou en Normandie armoricaine, le sarrasin a joué un rôle important dans l'agriculture et l'alimentation des populations. Si ce phénomène est commun à ces deux régions, c'est parce qu'elles partagent un environnement, un modèle agricole et un mode de vie assez similaires. À travers l'étude du sarrasin dans l'histoire des populations du Massif armoricain, ces éléments ont permis de faire ressortir une identité commune à ces deux régions, ainsi que des spécificités locales témoignant d'une véritable diversité culturelle, notamment dans le domaine de l'alimentation. C'est en s'intéressant au *Fagopyrum*, au territoire du Massif armoricain et aux hommes qui l'ont occupé que ce travail a permis de mieux comprendre pourquoi cette plante s'est particulièrement bien implantée dans ce secteur durant plus de quatre siècles.

²¹¹⁵ HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrasin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1964, p. 316-317.

Les raisons de l'implantation et l'importance du sarrasin dans le Massif armoricain

Le sarrasin se caractérise par de bons rendements sur les sols acides et ne supporte pas les étés chauds et secs. Le Massif armoricain lui est donc particulièrement favorable d'un point de vue pédologique et climatique. Bien qu'essentiels, ces éléments ne suffisent pas à expliquer son implantation et sa bonne intégration auprès des populations du Massif armoricain. À titre d'exemple, le Limousin, dans le Massif central, réunit sensiblement les mêmes conditions physiques que le Massif armoricain. Pourtant, la culture du blé noir ne s'y est jamais autant développée. Il est donc fondamental de se tourner vers l'étude de facteurs anthropiques pour comprendre ce phénomène qui découle d'interactions entre la plante, le milieu et les sociétés qui l'occupent.

Grâce à certaines de ses caractéristiques, le sarrasin empêche la prolifération de nombreuses plantes adventices, si bien que placé sur la sole de jachère à partir du mois de mai, il participe au nettoyage des terrains avant l'arrivée des blés d'hiver. Ainsi, l'usage du sarrasin en tête d'assolement est une innovation qui préfigure l'usage des plantes sarclées au sein des systèmes agraires de l'Ouest à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. Sur les sols acides, ses besoins en engrais ou en amendements sont moins importants que ceux des céréales. De plus, il demande très peu d'entretien et n'est pas touché par la plupart des maladies cryptogamiques. Par ailleurs, la moisson du sarrasin se déroule deux mois après celles des céréales, ce qui évite un surcroît de travail durant l'été.

La culture du sarrasin offre également des avantages économiques. En effet, il nécessite deux à trois fois moins de semences que les céréales pour des rendements bien souvent supérieurs, du moins jusqu'au XIX^e siècle. Dans certains bailliages normands, il est exempté de dîme, ce qui représente une économie d'environ 10 %²¹¹⁶. Il s'agit toutefois du cas de figure le plus avantageux, car la différence n'est pas aussi importante dans les autres juridictions du Massif armoricain. En outre, en Normandie et parfois en Bretagne, le blé noir est moulu grâce à des moulins manuels domestiques. En évitant d'avoir recours au moulin banal, les populations réalisent une économie substantielle.

Jusqu'au XIX^e siècle, le sarrasin représente surtout une ressource alimentaire supplémentaire pour résister aux crises frumentaires. Le sarrasin ne se cultive pas au détriment d'une autre culture, puisqu'il est semé sur la sole de jachère. Il permet donc d'obtenir une récolte complémentaire sans changer l'assolement triennal déjà présent dans l'Ouest [Figure n° 10]. Enfin, grâce à son cycle court

²¹¹⁶ En Normandie, la dîme est très souvent au 11^e. MARION Henri, *La dîme ecclésiastique en France au XVIII^e siècle et sa suppression*, Genève, Megariotis, 1912, p. 308-309 ; Arch. dép. Orne, G848, *Arrêt de la cour du parlement de Rouen sur les dîmes en Normandie*, 1784.

et décalé, il peut également servir de plante de remplacement. Si des terres semées en céréales sont détériorées par une catastrophe naturelle ou des nuisibles avant le mois de juin, il est toujours temps de les emblaver en sarrasin, et d'obtenir ainsi une récolte salvatrice. Du XVII^e siècle à l'entre-deux-guerres, cette polygonacée représente une ressource indispensable pour le Massif armoricain, connu pour être densément peuplé²¹¹⁷. Au XVIII^e siècle, l'élection de Domfront, très souvent déficitaire en matière de subsistances, est pourtant l'une des plus peuplées de ce que Jacques Dupâquier nomme « Bassin parisien », au sens large [Carte n° 34]. Sans la culture du sarrasin, les conséquences démographiques auraient été terribles pour le Massif armoricain, d'autant plus que cette denrée est présentée comme la principale ressource alimentaire de ses habitants. Si le sarrasin ne permet plus un accroissement important de la population, il reste indispensable pour maintenir cette dernière. Lorsque l'État ou ses représentants locaux mettent en place des mesures pour lutter contre les disettes, ils sont obligés de prendre en considération ce particularisme régional, s'ils veulent obtenir des résultats probants.

Cependant, le sarrasin ne peut, à lui seul, expliquer la faiblesse des crises frumentaires dans cette région. C'est bien la complémentarité des différentes cultures et de l'élevage qui permet aux populations de l'Ouest d'être moins touchées par la malnutrition. D'autre part, il ne faut pas oublier l'atout supplémentaire que représente la façade maritime, que ce soit par l'apport de ressources alimentaires provenant de la mer, ou par la présence de ports qui facilitent les échanges commerciaux.

Finalement, outre des conditions physiques favorables, c'est très certainement grâce à la nature même des systèmes agraires et à sa densité de population que le sarrasin s'est particulièrement bien implanté dans le Massif armoricain. Au bas Moyen Âge, avec la fin de la Peste Noire et de la guerre de Cent Ans, la France entre dans une phase d'expansion démographique et économique. Dans l'Ouest, les assolements sont déjà en grande partie triennaux, ce qui a certainement permis une première reprise démographique. Toutefois, pour maintenir cette croissance, une innovation telle que l'intégration du sarrasin était nécessaire. De plus, cette nouveauté ne s'est pas faite au détriment des landes et des friches nécessaires pour nourrir les cheptels et se fournir en bois. Sachant que la récolte du sarrasin est en moyenne supérieure à celles du seigle et de l'avoine, il est fort probable que ce changement ait été plus avantageux que le

²¹¹⁷ DUPÂQUIER Jacques, *La population rurale du Bassin Parisien à l'époque de Louis XIV*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 1979, vol. 1, 440 p. ; BIRABEN, Jean-Noël, BLUM, Alain, « La population de la Bretagne de 1500 à 1839 », *Populations et cultures. Études réunies en l'honneur de François Lebrun*, AFL, Université de Rennes-2, 1989.

passage de l'assolement biennal à l'assolement triennal²¹¹⁸.

Au début du XVI^e siècle, le Limousin n'est pas dans la même situation démographique que la Normandie ou la Bretagne²¹¹⁹. La population n'a pas connu de véritable expansion démographique, et les systèmes agraires reposent sur des assolements biennaux, sans temps de repos. Il n'existe pas de réelle nécessité de produire plus pour nourrir une population importante. Si tel avait été le cas, le passage à un assolement triennal aurait peut-être été suffisant pour répondre à la demande. Bien que présentant un milieu assez proche l'un de l'autre, ces deux espaces ont suivi des trajectoires différentes.

Les causes de la disparition de la culture du sarrasin dans le Massif armoricain

Il faut attendre la seconde moitié du XIX^e siècle pour que la culture du sarrasin commence à diminuer dans le Massif armoricain. Cette évolution est le reflet de transformations agraires, économiques et culturelles importantes.

En Normandie armoricaine, la hausse de l'élevage bovin fait reculer les surfaces céréalières au profit de l'herbe. Ce mouvement prend son origine dans le pôle herbager d'Isigny-sur-Mer et se propage au cours des XIX^e et XX^e siècles au reste de la Normandie armoricaine [Carte n° 19]²¹²⁰. La production industrielle de chaux, le développement de nouveaux engrais, l'amélioration des routes et du chemin de fer ont facilité cette transformation. Toutefois, si ces progrès techniques ont permis des changements, ils n'en sont pas pour autant à l'origine. La principale cause de ce bouleversement incombe à la rencontre de deux facteurs économiques. D'un côté, la hausse du prix du beurre et de la viande bovine due à l'accroissement de la demande²¹²¹ ; de l'autre côté, la baisse du cours des céréales, en raison d'une hausse des importations de grains à bas coût en

²¹¹⁸ NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 65.

²¹¹⁹ TRICARD Jean, *Les campagnes limousines du XIV^e au XVI^e siècle : originalité et limites d'une reconstruction rurale*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1996, p. 89. « Le Limousin se situe alors parmi les régions les moins peuplées de France [XIV^e siècle] deux fois moins que la Normandie » ; TRICARD Jean, *Livres de raison, chroniques, terriers : les passions d'un médiéviste*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges, 2007, p. 35. « À la fin du XV^e siècle, les villages et leurs habitants, comme leur terroir ne sont pas encore sortis de la crise. » ; BIRABEN, Jean-Noël, BLUM, Alain, « La population de la Bretagne de 1500 à 1839 », *Populations et cultures. Études réunies en l'honneur de François Lebrun*, AFL, Université de Rennes-2, 1989.

²¹²⁰ Le même phénomène est observable à l'est de Caen avec le pôle herbager du Pays-d'Auge.

²¹²¹ DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 841-843 ; D'après les mercuriales du marché de Coutances, le prix du bœuf frais a doublé entre les années 1810 et 1880, en passant de 0,90 franc le kg à 1,90 franc le kg.

provenance du continent américain²¹²² [Annexes 67, 68 et 69].

Par ailleurs, la production du sarrasin n'a jamais fait l'objet d'exportation et seules les personnes vivant sur les aires de production le consommaient. Par conséquent, l'exode rural de la seconde moitié du XIX^e siècle et du XX^e siècle est en partie responsable de la baisse du nombre de consommateurs²¹²³. Quant à ceux restés sur place, la diversification de leur alimentation s'est faite au détriment des galettes, de la bouillie et du pain de sarrasin.

En Bretagne, les terres de labour augmentent grâce au défrichement des terrains qualifiés d'incultes. Dans un premier temps, ces nouvelles surfaces profitent à la culture des céréales. À partir du XX^e siècle, le sarrasin commence à être remplacé par des plantes sarclées utilisées comme fourrage pour nourrir le bétail (panais, betteraves, carottes et choux fourragers). Parallèlement, la progression de la pomme de terre vers l'intérieur des terres participe à la diminution de la part du sarrasin dans l'alimentation bretonne. En 1952, dans le *Larousse agricole*, les départements bretons sont très souvent cités comme les principaux producteurs de plantes sarclées fourragères et de pommes de terre²¹²⁴. Si ces deux régions se sont orientées vers une relative intensification de l'élevage, la Normandie a privilégié l'herbage, peut-être par tradition et diffusion d'un modèle déjà établi depuis longtemps dans le Plain et le Bessin, alors que la Bretagne s'est orientée vers une intensification de ses terres de labour, à la fois en céréales et en plantes fourragères. D'ailleurs, cette dichotomie est toujours visible dans les systèmes agraires actuels²¹²⁵.

La forte implantation du sarrasin dans le Massif armoricain s'explique très certainement par la concomitance de plusieurs facteurs tels que des conditions naturelles favorables, une population approchant un plafond malthusien, une complémentarité avec les systèmes agraires déjà en place et les faibles rendements des céréales. *A contrario*, l'absence de sarrasin dans d'autres régions françaises n'est pas simplement due à une inadéquation entre cette plante et des terrains plus alcalins. Pour preuve, à partir du XIX^e siècle, le sarrasin est intégré dans d'autres espaces, comme une culture complémentaire réservée aux animaux ou pour servir d'engrais vert. Certes, les rendements sont parfois plus faibles que

²¹²² BRAUDEL Fernand et LABROUSSE Ernest (éds.), *Histoire économique et sociale de la France : III / 1789-1880*, Paris, Presses Universitaires de France, 1993, vol. 3/8, p. 718 ; MOULIN Annie, *Les paysans dans la société française : de la Révolution Française à nos jours*, Paris, Seuil, 1988, p. 119-121 ; DÉSERT Gabriel, *Ibid.*, p.843.

²¹²³ DÉSERT Gabriel, DUPRÉ Philippe et GARNIER Bernard, *Atlas historique et statistique de la Normandie occidentale à l'époque contemporaine : circonscriptions administratives et démographie*, Caen, CRHQ, 2000, vol. 1/3, p. 61-70.

²¹²⁴ BRACONNIER Raymond, GLANDARD Jacques, *Larousse agricole*, Paris, Larousse, 1952, p. 200-222.

²¹²⁵ MARGETIC Christine, BERMOND Michaël, JOUSSEAUME Valérie, MARIE Maxime, MARGETIC Christine, BERMOND Michaël, JOUSSEAUME Valérie, MARIE Maxime, *Atlas des campagnes de l'Ouest*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2014, p. 177.

dans le Massif armoricain, mais ils ne sont pas pour autant négligeables. Son cantonnement à certains territoires est avant tout dû à une faible demande. Si cette dernière avait été plus importante, les prix auraient été plus élevés et la rentabilité accrue. Ainsi un plus grand nombre de producteurs se seraient mis à en cultiver et les agronomes auraient recherché des solutions pour optimiser ses rendements. C'est tout simplement ce qui s'est passé pour le froment, puis l'élevage au cours des XIX^e et XX^e siècles. La demande a poussé les paysans du Massif armoricain à optimiser leurs terres, au prix de lourds investissements, pour contraindre leurs cultures à donner des résultats « contre nature ».

Ces différents éléments prouvent que l'implantation du sarrasin au XVI^e siècle, l'importance de sa présence entre le XVII^e et le XIX^e siècle, et sa disparition au cours du XX^e siècle ne sont pas le fruit d'un simple déterminisme géographique, mais bien la conséquence de différents facteurs socioéconomiques. D'ailleurs, l'étude de l'histoire du sarrasin sur la longue durée s'avère être un excellent révélateur des permanences, des évolutions et des changements sociétaux au sein des populations du Massif armoricain. Ce travail a permis de faire émerger un certain nombre d'éléments communs entre les populations bretonnes et bas-normandes. Il est maintenant indéniable que la Normandie armoricaine fait partie de ce qu'Annie Antoine appelle « la France de l'Ouest ». Des singularités existent néanmoins, notamment en ce qui concerne les formes de consommation du sarrasin.

Les formes de consommation du sarrasin : un révélateur des spécificités culturelles locales

Si les éléments en lien avec la culture du sarrasin semblent relativement homogènes sur l'ensemble du Massif armoricain, des spécificités locales plus profondes se sont révélées dans le cadre de l'étude de sa consommation. Entre le XVII^e et le XX^e siècle, le sarrasin constitue la base de l'alimentation d'une grande partie de ce territoire. D'une manière générale, les paysans gardent le sarrasin pour leur consommation personnelle et vendent le froment ou le seigle pour obtenir l'argent nécessaire à leur économie (taxes, redevances, dettes, achat ou location de matériel...). En France, contrairement à d'autres pays, les céréales sont rarement consommées sous forme de grains entiers ou concassés. Le sarrasin ne déroge pas à la règle, puisqu'il passe systématiquement par une étape de mouture. Sa farine se consomme sous trois grandes formes différentes : les crêpes et les galettes, la bouillie et le pain. La présence de ces plats est loin d'être homogène sur l'ensemble du territoire. L'étude de leur répartition, de la manière de les préparer ou de la façon de les désigner met au jour de véritables aires culturelles.

Le pain apparaît comme la forme de consommation du sarrasin la moins

répandue. Ce phénomène s'explique par le fait qu'il soit dépourvu de gluten et donc non panifiable. Toutefois, sous l'Ancien Régime, certains habitants consomment régulièrement ce pain si particulier. Cette pratique reste circonscrite à une zone à cheval entre la partie orientale de l'Ille-et-Vilaine, l'ouest du Bas-Maine, le Domfrontais, le Mortainais et le Virois. Dans le Domfrontais, de très nombreuses sources font du sarrasin la principale denrée alimentaire de cette élection. Or, sur plus de six cents inventaires après décès dépouillés, environ 20 % seulement font état d'objets spécifiques à la confection de galettes. Quant aux poêles d'airain utilisées pour cuire la bouillie, leur nombre est encore plus faible. Dans la mesure où le sarrasin est, directement ou indirectement, présent dans plus de 60 % de ces actes notariés, et principalement utilisé dans le cadre d'une alimentation humaine, seule sa consommation sous forme de pain peut expliquer ce phénomène. Un travail équivalent dans les inventaires après décès des régions précédemment énoncées permettrait certainement d'affiner l'hypothèse d'une consommation de pain de sarrasin dans cet espace. Fort heureusement, d'autres sources ont pu confirmer cette assertion.

En ce qui concerne la bouillie de sarrasin, la délimitation de son aire de consommation est beaucoup plus délicate. En Bretagne on retrouve deux sortes de bouillies : au sarrasin et à l'avoine. Il existe très certainement des espaces privilégiant l'une ou l'autre de ces bouillies, mais il est impossible d'en réaliser une cartographie. Comme pour le pain, les ustensiles utilisés pour préparer une bouillie ne diffèrent pas en fonction de la farine utilisée. Les inventaires après décès ne sont donc d'aucune utilité pour cette question. Si l'on s'en tient aux autres sources, l'avoine semble avoir été privilégiée pour la réalisation de bouillie et le sarrasin pour les crêpes et les galettes. En Normandie armoricaine, la bouillie se prépare uniquement avec du sarrasin. L'avoine est en partie réservée à l'alimentation animale, et pour ce qui est des hommes, ils la cuisinent sous forme de gruau ou en farine, pour épaissir la soupe. Ainsi, les poêles d'airain destinées à la confection de bouillies nous renseignent sur l'usage de la bouillie de sarrasin. Dans les inventaires après décès du Domfrontais, ces ustensiles sont assez peu mentionnés. Comme énoncé précédemment, ce phénomène s'explique par la concurrence de la consommation du sarrasin sous forme de pain. C'est dans la Manche que la bouillie de sarrasin est la plus répandue. La ville de Villedieu-les-Poêles, principal lieu de production des poêles à bouillie, a certainement une part de responsabilité dans la diffusion de cette pratique. Dans la collection de cartes postales « La Basse-Normandie pittoresque », la bouillie de sarrasin est mise à l'honneur avec les cartes n°1521 et n° 1569 intitulées respectivement *Fermière préparant la bouillie de sarrasin* et *Le Nettoyage de la poêle à bouillie*. L'éditeur étant établi à Saint-Pierre-Église, dans le Nord-Cotentin, il est fort probable qu'il s'agisse d'une scène prise en photo dans cette région. Encore

aujourd'hui, la bouillie de sarrasin est connue pour être une spécialité manchoise.

C'est donc sous forme de crêpes et de galettes que le sarrasin est le plus prisé par les populations de l'Ouest. Les inventaires après décès du golfe du Morbihan ne font aucune mention d'ustensiles propres à la cuisson de ces plats, et les sources en lien avec l'agriculture montrent que le sarrasin y est très peu cultivé. D'ailleurs, d'une manière générale, sur la façade maritime du Morbihan, le sarrasin est beaucoup moins présent que dans le reste de la Bretagne. C'est très certainement ce qui explique la faible présence de poêles à crêpes et autres galettières ou galettoires dans les inventaires après décès. Dans le Bocage normand, bien que présentes sur l'ensemble du territoire, c'est dans l'Avranchin et la partie occidentale du Mortainais que les galettes semblent être le plus consommées.

Outre la présence des crêpes et des galettes, l'étude des différentes recettes et des façons de les cuire est également essentielle pour comprendre les particularités culinaires locales. De nos jours, une galette se définit par l'usage d'une farine de sarrasin et d'une garniture salée, en opposition à une crêpe, préparée avec une farine de froment et des aliments au goût sucré. Sous l'Ancien Régime, en Bretagne, les crêpes et les galettes peuvent tout aussi bien être faites avec du froment ou du blé noir. La distinction entre ces deux mets vient uniquement de l'épaisseur : la crêpe est fine et la galette épaisse. Quant à la garniture, la plupart des petites gens mangent les galettes et les crêpes de sarrasin nature. Il s'agit d'un substitut du pain que l'on trempe dans du lait, du cidre ou de la soupe.

La crêpe de blé noir se retrouve uniquement en Basse-Bretagne. Ailleurs, on parle de « galette de blé noir » ou de « galette de sarrasin ». En Bretagne, cette dichotomie s'observe à travers l'étude du champ lexical de ce sujet. Ainsi, en Basse-Bretagne, un crêpier ou une crêpière prépare des crêpes de blé noir avec une poêle à crêpes, dans une crêperie. En Haute-Bretagne, un galetier ou une galetière cuisine des galettes de blé noir avec une galettoire ou une galettière dans un lieu appelé galetterie. Entre Vitré, Châteaubriant et Redon, les habitants parlent de « pierres à galettes ». À l'est de Dinan et de Rennes, le terme de « tuile » est privilégié, comme dans une grande partie de la Normandie armoricaine. En effet, seul le Domfrontais utilise le mot « gale(t)toire », et le Nord-Cotentin privilégie celui de « haitier » et ses dérivés linguistiques. Dans cet imbroglio de noms, la difficulté réside dans l'association de ces substantifs à des objets spécifiques, car des termes différents peuvent s'utiliser pour des objets identiques et inversement. Ainsi, une tuile pour les habitants de la région de Rennes peut être différente d'une tuile utilisée dans la Manche.

Pour ce qui est des formes et des usages de ces ustensiles de cuisine, indépendamment de leurs noms, on distingue deux grands ensembles. En Bretagne, les galettes se préparent sur un grand disque plat sans rebord et sans manche. La pâte est étalée grâce à un râble en bois et les crêpes sont retournées avec une sorte de longue spatule en bois. En Normandie et dans une partie de l'Ille-et-Vilaine, la population utilise une poêle plate et pourvue d'un rebord, ainsi qu'un manche permettant d'étaler la pâte. Pour retourner la galette, un outil plus court et plus large s'avère nécessaire, car les rebords empêchent l'usage d'un objet trop long. Cette poêle, souvent appelée « tuile », donne des galettes plus épaisses que celles réalisées avec une plaque sans rebord et étalées avec un râble. Si cette description convient pour une comparaison entre la Basse-Bretagne et la Normandie armoricaine, il existe des formes intermédiaires en Haute-Bretagne. C'est très certainement pour cette raison que le terme de « galette » utilisé à Rennes renvoie à une crêpe pour les habitants du Finistère.

Pour délayer la farine de sarrasin, les Bretons utilisent principalement de l'eau, alors qu'en Normandie armoricaine le lait ou des sous-produits laitiers issus de la fabrication du beurre semblent privilégiés. Sous l'Ancien Régime, cette dualité n'est certainement pas un fait culturel, mais social, car l'usage du lait ou de ses dérivés nécessite une vache allaitante, ce qui représente un certain investissement. Cependant, à partir du XIX^e siècle, cette préférence semble s'affirmer, au point d'être de nos jours un véritable marqueur culturel de part et d'autre du Couesnon. Cette différence se matérialise également au niveau du rendu du produit final. Les galettes au lait sont plus épaisses que les galettes ou les crêpes préparées avec de l'eau. La texture et l'épaisseur résultent donc du choix des outils et des aliments.

Enfin, la vente de galettes ou de crêpes dans des boutiques ou sur les marchés et les foires serait une spécificité bretonne. En Normandie, les galettes semblent être uniquement préparées dans le cadre d'une alimentation domestique. Cette pratique s'est certainement diffusée vers le début du XX^e siècle.

Le sarrasin s'est révélé être un marqueur culturel dans d'autres situations que celle de l'alimentation, notamment durant la moisson. Contrairement aux céréales, le sarrasin ne peut être engrangé sous forme de gerbes pour être battu le reste de l'année. Il doit nécessairement être entièrement battu après sa récolte pour être conservé. Cette particularité a des conséquences sur la socialisation des populations de l'Ouest, dont le mode de vie est caractérisé par l'habitat dispersé. En effet, pour arriver à battre, nettoyer et engranger rapidement l'ensemble d'une récolte, les habitants du Bocage de l'Ouest sont obligés d'instaurer un système d'entraide où chaque ferme reçoit le soutien de ses voisins. Ainsi, la

moisson de sarrasin constitue un véritable temps de rencontre pour ces personnes qui vivent parfois à plusieurs kilomètres les uns des autres. Chaque automne, les festivités qui accompagnent la récolte du sarrasin font de ce travail un moment convivial et festif propice aux activités culturelles telles que la danse, la musique, les contes ou les jeux. C'est également une opportunité pour les jeunes gens en âge de se marier, puisqu'ils peuvent se rencontrer et faire connaissance. La récolte du sarrasin représente donc une activité non négligeable dans la vie sociale et culturelle des populations du Massif armoricain.

Quelques perspectives

Bien que conséquent, ce travail reste incomplet. Si de nombreux aspects peuvent être approfondis, deux en particulier ont fait l'objet de recherches, sans pour autant avoir été suffisamment traités.

Le premier concerne la question de la dîme de sarrasin. Il existe plusieurs façons de classer les dîmes ; « réelle », « personnelle », « solite », « insolite », « d'usage », « grosse », « menue », « verte », « charnage », « novale », « inféodée », etc. Les débats et les litiges sur la nature ou la quotité de la dîme d'une nouvelle denrée apportent de nombreuses informations sur les pratiques et les usages locaux en lien avec cette plante. En principe, les dîmes perçues dans l'ensemble du royaume depuis « toujours » sont considérées comme « solites ». Inversement, les dîmes insolites concernent les denrées présentes uniquement dans une région. Ces dernières sont définies par l'usage local. Un décimateur ne peut exiger cette dîme seulement s'il est en mesure de prouver qu'elle est perçue depuis plus de quarante ans. C'est pour cette raison que la dîme de sarrasin n'est pas perçue dans certaines localités. Lorsqu'il y a litige sur cet aspect entre un décimateur et les populations, les documents juridiques regorgent de témoignages sur les usages locaux en lien avec la denrée dont il est question. Dans l'Ouest, la majorité des conflits juridiques qui entourent la dîme de sarrasin concerne les gros décimateurs et petits décimateurs, afin de déterminer à qui revient cette dîme. Les grosses dîmes correspondent à la partie que reçoivent les gros décimateurs considérés comme curés primitifs d'une paroisse et portent sur les principaux revenus des décimables. Quant aux menues, elles reviennent aux curés ou aux vicaires perpétuels et s'appliquent aux denrées secondaires de la paroisse.

Ces rivalités entre décimateurs reposent donc sur la question de la place du sarrasin dans une paroisse. Si ce dernier représente plus d'un tiers des récoltes, il doit être considéré comme un gros grain. Les documents liés à ces conflits nous apportent des informations sur l'évolution des assolements, mais aussi sur l'alimentation, car le fait de consommer cette denrée en grande quantité est un

argument pour qu'elle soit jugée comme une grosse dîme. Enfin, la question des dîmes novales nous renseigne sur les défrichements et la place du sarrasin dans les assolements.

Le second point qui mériterait des approfondissements a trait à la meunerie du sarrasin. Depuis le XI^e siècle et l'avènement du système féodal, les seigneurs instaurent «les banalités de moulin». Il est interdit de construire un moulin hydraulique sur le ban d'une seigneurie et l'ensemble de ses sujets «banniers» doivent moudre leur grain dans le moulin du seigneur. En contrepartie, les usagers doivent payer une taxe par l'intermédiaire du meunier qui ponctionne une partie des grains pour le compte du seigneur. Parallèlement, l'utilisation de moulin manuel est interdite, sous peine de se voir sanctionner par une amende et confisquer de l'objet du délit. Vers le XVI^e siècle, lorsque le sarrasin est introduit dans les systèmes agraires au même titre que les céréales (froment, seigle, avoine, orge, etc.), les banalités sont instaurées depuis plusieurs centaines d'années et consenties par tous. Dans un premier temps, les meuniers refusent de moudre le sarrasin. Ils sont tenus de rendre une farine équivalente aux grains apportés par leurs clients. Pour ce faire, ils doivent nettoyer les meules à chaque changement de grains. Or, cette étape leur demande du temps et leur coûte de l'argent, car pour chasser les restes de la farine de la première denrée, ils doivent moudre à perte la suivante, jusqu'à obtenir une farine parfaitement pure. Pour que cette étape soit rentable, il leur faut moudre une grande quantité de grain à chaque changement. Seulement, dans la première moitié du XVI^e siècle, la production de blé noir reste mineure. C'est pourquoi l'usage d'une meunerie manuelle pour le blé noir est toléré dans l'Ouest. En Normandie armoricaine, il existe un consensus quant à l'utilisation des moulins manuels pour le sarrasin. En Bretagne, bien que tolérée dans un premier temps, la meunerie domestique est ensuite interdite par certains seigneurs. Au-delà des aspects techniques de la meunerie et des informations d'ordre juridique, ces procès apportent des éléments intéressants sur les pratiques alimentaires des usagers de ces moulins manuels. Enfin, l'analyse des progrès des techniques de mouture (manuelle ou hydraulique) nous renseigne également sur le goût et la texture des farines. Un certain nombre de ces éléments ont été abordés au travers d'articles, de conférences ou d'expositions, mais de nombreuses sources découvertes dans le cadre de cette étude n'ont pas pu être traitées. Gageons que ces données pourront faire l'objet de nouvelles publications dans les années à venir.

Au départ, ce travail devait se terminer avec le XIX^e siècle, mais il s'est avéré nécessaire de continuer jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, pour comprendre les raisons du déclin de la culture du sarrasin dans les terres de l'Ouest. Toutefois, les éléments en lien avec l'alimentation et les représentations du sarrasin à travers les arts n'ont pas été suffisamment développés. Les peintures, les contes, les

légendes, les dictons et les chants tels que *Fleur de blé noir* de Théodore Botrel, ou même les chansons traditionnelles collectées dans le cadre d'inventaires du patrimoine immatériel apporteraient des éléments complémentaires sur la place du sarrasin dans la culture populaire des populations du Massif armoricain entre 1850 et 1950.

Au cours de mes recherches, j'ai été sollicité par des collègues, des musées, des associations, des particuliers, des journalistes, des agriculteurs ou des cuisiniers intéressés par le sarrasin. Ces rencontres et ces discussions, passionnées et passionnantes, m'ont encouragé dans ma démarche. J'espère de tout cœur que cette étude apportera satisfaction aux personnes désireuses de parfaire leurs connaissances de l'histoire du sarrasin. Je les encourage à se saisir de ce travail et à l'utiliser autant qu'elles le souhaitent, notamment dans le cadre de médiations culturelles.

ANNEXES

Annexe n° 1 : Mentions de sarrasin en France au XVI^e siècle.

	Année	Lieu	Terme	Source	Citations
1	1502	Saint-Brice-en-Coglès, Ill-et-Vil.	/	BOURDE DE LA ROGERIE Henri, « La culture du sarrasin en Bretagne », dans <i>Bulletin et mémoires de la Société archéologique du département d'Ille-et-Vilaine</i> , 1935, vol. 61, p. 24	« Il était cultivé en 1502 à Saint-Brice-en-Coglès et en 1505 à Guguen »
2	1505	Guguen, Ill-et-Vil.	/	BOURDE DE LA ROGERIE Henri, « La culture du sarrasin en Bretagne », dans <i>Bulletin et mémoires de la Société archéologique du département d'Ille-et-Vilaine</i> , 1935, vol. 61, p. 24	« Il était cultivé en 1502 à Saint-Brice-en-Coglès et en 1505 à Guguen »
3	1506	Boves, Somme	Bucquail	Bib. Mun. Amiens-Métropole, Fonds patrimoniaux, ms. 1260.D2, Devauchelle Eugène, <i>Glossaire du Patois Picard</i> , s. d.	« Bucquail dans un acte passé à boves, 14 décembre 1506 »
4	1507	Boves, Somme	Bucquoy	Bib. Mun. Amiens-Métropole, Fonds patrimoniaux, ms. 1260.D2, Devauchelle Eugène, <i>Glossaire du Patois Picard</i> , s. d.	« Ung cent de garbes de bucquoy trouvées en sa possession »
5	1503 1508	Bretagne	Blé de Turquie	Arch. nat., ms. lat. 9474, Fol. 12 v, Bourdichon Jean, <i>Les grandes Heures d'Anne de Bretagne</i> , 1505-1507.	Enluminure ayant pour titre : « Blé de Turquie »
6	1507	La Chaponnière en Langouët, Ill-et-Vil.	Blé noir	1) NASSIET Michel, <i>Noblesse et pauvreté : la petite noblesse en Bretagne XV^e-XVIII^e siècle</i> , Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1997, p. 59. 2) NASSIET Michel, « Les activités d'un petit noble au début du XVI ^e siècle d'après son inventaire après décès », <i>Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest</i> , 1993, vol. 100, n° 2, p. 177. (Arch. dép. d'Ille-et-Vilaine 2EB 29)	« Près du grand chemin de Rennes à Dinan : un petit noble en aensemencé un journal et demi sur la terre noble de la Chaponnière »
7	1509	Trégourez, Finistère	Blé noir	DUFOURNAUD Nicole, <i>Rôles et pouvoirs des femmes au XVI^e siècle dans la France de l'Ouest</i> , Thèse d'Histoire, EHESS, Paris, 2007, Vol. Annexes. (Arch. dép. Loire Atlantique, B n° 18, Lettre de rémission pour Loys Mahé et Morice Mafé, 22 septembre 1509)	« Et oudit lieu de Foullezou en ladite parroesse de Tregoures, [? trouverent ?] lesdits Jehan Lebourheys et Marye sa femme et Henry Lebourheys son filz qui cherchoint du blé noir y labourré »
8	1510	Dinéault, Finistère	Blé noir	FUZEL François-Marie, « Inventaire du mobilier d'un cultivateur bas Breton, au commencement du XVI ^e siècle (1510) », dans <i>Bulletin de la Société archéologique du Finistère</i> , 1874, vol. 15, p. 251. (Arch. dép. Finistère, 2EB29, Inventaire après décès)	« Une pipe de blé noir »
9	1511	Châteaubriant, Loire-Atlantique	Froment noir	BOUVET Christian, GALLICÉ Alain, « Les productions agricoles à Châteaubriant au XVI ^e siècle (1500-1565) », dans <i>Mémoires de la Société</i>	« Boisseau de froment noir »

				<i>d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne</i> , 2005, LXXXIII, p. 205-233. (Arch. dép. Loire-Atlantique, B 2102)	
10	1516	Plouvara, Côtes-d'Armor	Blé noir	NASSIET Michel, « Les activités d'un petit noble au début du XVI ^e siècle d'après son inventaire après décès », <i>Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest</i> , 1993, vol. 100, n° 2, p. 166. (Arch. dép. Morbihan, 66G68 f°3 r°)	« Une “gaignere de blé noir” est cultivée “par moitié” par deux associés »
11	1517	Saint-Maudez, Côtes-d'Armor	Blé noir	NASSIET Michel, « Les activités d'un petit noble au début du XVI ^e siècle d'après son inventaire après décès », <i>Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest</i> , 1993, vol. 100, n° 2, p.166 & 175. (Arch. dép. Côtes-d'Armor, 26 J, pièce 1F6)	« Par blé noir Unze Bouexaulx »
12	1521	Rouen, Seine-Maritime	Blé sarrasin	HERON Alexandre, <i>Deux chroniques de Rouen</i> , Rouen, A. Lestringant, 1900, p. 124.	« 1521, fur blé très cher [...] Après laquelle crie les paisans n'en apporterent plus telement qu'il n'i avoit riens en la halle au blé de Rouen, sinon aucun pou de avoyne, de pois gris, de vesche et de blé sarrasin dequoy on faisoit du pain, et ne savoit si tost venir en la halle iceluy grain qu'il ne fust requeyly. »
13	1521	Riville, Seine-Maritime	Blé sarrasin	BEAUREPAIRE (de) Charles, <i>Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute-Normandie dans les derniers temps du Moyen Âge</i> , s.l., P. Huet, 1865, p. 44.	« 2 acres de blé sarrasin »
14	1522	Gévezé, Ill-et-Vil.	Blé noir	NASSIET Michel, <i>Noblesse et pauvreté : la petite noblesse en Bretagne XV^e-XVIII^e siècle</i> , Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1997, p. 59. (Arch. de Couesbouc)	« La métayrie de Rains en Gévezé est baillé pour trois ans seulement pour un fermage annuel fixe de 30 mine de céréales, seigle avoine et blé noir oar tiers, 6 chapons et 80 livres de beurre »
15	1525	Tiergeville, Seine-Maritime	Blé sarrasin	BEAUREPAIRE (de) Charles, <i>Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute-Normandie dans les derniers temps du Moyen Âge</i> , s.l., P. Huet, 1865, p. 44.	« La première mention que nous ayons rencontrée du sarrasin est de l'année 1525. Elle nous est fournie par une enquête au sujet des dîmes que les religieux de Valmont avaient droit de percevoir en la paroisse de Tiergeville ; mais les termes de cette enquête prouvent que cette sorte de blé était

					cultivée dans cette localité depuis un demi-siècle au moins »
16	1531	Hédé-Bazouges, Ill-et-Vil.	Fourment noir	DUFOURNAUD Nicole, <i>Rôles et pouvoirs des femmes au XVI^e siècle dans la France de l'Ouest</i> , Thèse d'Histoire, EHESS, Paris, 2007, Vol. Annexes. (Arch. dép. Loire Atlantique, registre de la chancellerie, B34 n°7, Lettre de rémission pour Guillaume de Noal, 23 février 1531)	« le lendemain ayderent a baptre de fourment noir ches ledit Frain »
17	1531	La Bausaine, Ill-et-Vil.	Blé noir	DUFOURNAUD Nicole, <i>Rôles et pouvoirs des femmes au XVI^e siècle dans la France de l'Ouest</i> , Thèse d'Histoire, EHESS, Paris, 2007, Vol. Annexes. (Arch. dép. Loire Atlantique, registre de la chancellerie, B33 n°56, Lettre de rémission pour Pierres Le Sellier, 26 octobre 1531)	« Esgrené en terre quelques javelles de blé noir en une pieze de terre situee en la paroisse de La Bausaine »
18	1532	Roz-Landrieux, Ill-et-Vil.	Blé noir	DUFOURNAUD Nicole, <i>Rôles et pouvoirs des femmes au XVI^e siècle dans la France de l'Ouest</i> , Thèse d'Histoire, EHESS, Paris, 2007, Vol. Annexes. (Arch. dép. Loire Atlantique, registre de la chancellerie, B34, Lettre de rémission pour Jehanne Couche et Froncois Dubreil Rollandreux, 7 septembre 1532)	« Les champs de [? Nintellien?], ensemencee de blé noir, y avoir quatre bestes porchines qui apartenoit a Olivier Pournaire. »
19	1535	La Chapelle-du-Lou et Irodouër, Ille-et-Vil.	/	NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », dans <i>Histoire & Sociétés Rurales</i> , 1998, n° 9, p. 71. (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B 1100)	« 8 boisseaux »
20	1536	Laval, Mayenne	Bled noir	BEAULUÈRE (De La) Louis, « Recherches sur divers titulaires de magistratures, charges et offices de la ville du comté de Laval (Suite) », dans <i>Bulletin de la Commission historique et archéologique de la Mayenne</i> , 1893, VII, p. 79.	« Blé noir 4s »
21	1536	Louvigné-de-Bais, Ille-et-Vil.	Blé noir	BUSSON Henri, « L'église et la paroisse de Louvigné-de-Bais (Ille-et-Vilaine, 1536-1563) », dans <i>Annales de Bretagne</i> , 1925, vol. 37, n° 3, p. 344.	« Blé noir 2S 41d »
22	1540	Languidic, Morbihan	Blé noir	LE BOUÉDEC Gérard (ed.), <i>Le Morbihan : de la préhistoire à nos jours</i> , Saint-Jean-d'Angély, Bordessoules, 1994, p. 134. (Arch. dép. Morbihan, B1566)	Tableau comparant l'évolution de la production de métairies entre 1494 où il n'y a pas de sarrasin et 1540 où l'on en trouve.
23	1542-1544	Quimper, Finistère	Blé noir	PEYRON Paul, « L'église de Saint-Mathieu de Quimper », dans <i>Bulletin de la Société archéologique du Finistère</i> , 1893, vol. 20, p. 31.	« Deux combles de blé noir »

24	1546	Le Mans, Sarthe	Bled sarrazin	CORVAISIER DE COURTAILLES (Le) Antoine, <i>Histoire des evesques du Mans, et de ce qui s'est passé de plus mémorable dans le diocèse pendant leur pontificat</i> , Paris, Sébastien Cramoisy, 1648, p. 825.	« La plupart du peuple estoit contraint de sustenter sa vie de pain fait de gland et de bled sarrazin duquel il emporta quelques échantillons en son voyage, pour tascher d'émouvoir le Roy & ses Ministres à compassion »
25	1549 1563	Le Mesnil-au-Vent, Manche	Sarrasin	<i>Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)</i> , Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, 4 vol.	De nombreux passages
26	1550	Miniac-sous-Bécherel, Ille-et-Vil.	/	NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », dans <i>Histoire & Sociétés Rurales</i> , 1998, n° 9, p. 71. (Arch dép. Ille-et-Vilaine, 4B 3076)	« 5,5 mines, soit 42 boisseaux »
27	1551	Saint-Sulpice-la-forêt, Ille-et-Vil.	Bledz noirs	Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H129/1	« Dîme des bledz noirs »
28	1555	Lanfains, Côtes-d'Armor	Bled noir	ROPARTZ Sigismond, « Mobilier d'un gentilhomme et d'un journalier Bretons au XVI ^e siècle », dans <i>Revue de Bretagne et de Vendée</i> , 1862, vol. 1, p. 52.	« Un journal et quart de journal de bled noir, prisee 65 sols »
29	1557	Creil, Tullin, Passin, Sermerieu, Morestel, Mollins, Isère	Sarazin	HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrazin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », <i>Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques</i> , 1964, p. 314. (Arch. dép. Isère, B105 minutes d'arrêts n°42)	« Et des légumes, milletz et blé appelés sarazins tant ivernaux que ceuz en restoubles »
30	av 1560	Villeurbanne, Rhône	Turcicum frumentum	BRUYERIN Jean-Baptiste, <i>De re cibaria : libri XXII</i> , Lugdunum, 1560, p. 374-375.	« Je sais que des Lyonnais en ont semé sur une terre du Dauphiné, appelée Villeurbanne, et qu'il y a poussé très facilement. »
31	av 1560	Beaujeu, Rhône	Turcicum frumentum	BRUYERIN Jean-Baptiste, <i>De re cibaria : libri XXII</i> , Lugdunum, 1560, p. 374-375.	« Les Beaujolais également, voisins des Lyonnais, le sèment avec succès et augmentent ainsi leur production de pain. »
32	1571	Isigny, Calvados	Sarazin	Arch. dép. Calvados, 7E 237, <i>Lots et partage de la famille Subard devant un tabellion d'Isigny</i> , 1571.	« Item vingt boisseau de sarrazin... »

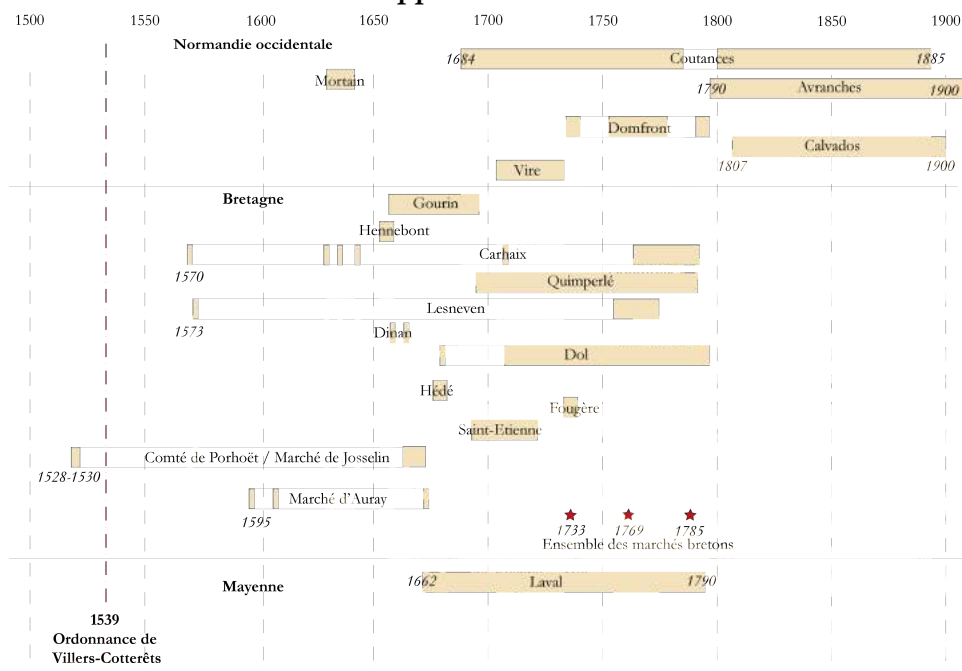
33	1575	Amiens, Somme	Bucaille	JOUANCOUX Jean-Baptiste, <i>Études pour servir à un glossaire étymologique du patois Picard</i> , Amiens, T. Jeunet, 1880, vol. 1/2, p. 60.	« Sept septiers et demy de blé bucaille »
34	1577	Sauviat, Puy-de-Dôme	Bled noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 447. (Arch. dép. Haute-Vienne, fonds de Grandmont H 5.611 n° prov., f° 394 v° et H 5.45, n° prov, p383)	« Froment, seigle, avoyne et bled noir »
35	1578	Saint-Pierre-la-Montagne, Haute-Vienne	Blé noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 448. (Arch. dép. Haute-Vienne, fonds des notaires E 16.449 n° provisoire)	« Et de tous les bledz, segle, froment, avoyne, bled noir et aultres leguns que proviendront en tous lesd. »
36	1580	Meuzac ; Haute-Vienne	Bled noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 461. (Arch. dép. Haute-Vienne, Fonds des notaires E 16.385 n° provisoire)	« Froment, seigle, avoyne, orge, mil, panix, et bled noir se partyront par moitié »
37	1582	Rousset, Haute-Vienne	Bled noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 466. (Copie XVII ^e , Arch. dép. Haute-Vienne, Fonds Gradmont, E 9.570 n° provisoire)	« Et quand aux aultres bleds, comme bled noir, millet, orge, poix febves, champvreet lin, ensemble des laynes, y aura et prendra led. Prieur la dixme, qu'est de onze partyes une seulement, le surplus demeurant ausd. Larantz »
38	1583	Saint-Pierre-la-Montagne, Haute-Vienne	Bled noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 470. (Arch. dép. Haute-Vienne, Fonds des notaires E 16.449 n° provisoire)	« Barbier en prandra la quarte partie et ledit Pasquet les troys et du bled noir, des rabbes, chamvres... »
39	1577 ou 1586	Neubourg, Eure	Bled sarrasin	PLAISSE André, <i>La baronnie du Neubourg : essai d'histoire agraire, économique et sociale</i> , Paris, Presses Universitaires de France, 1961, p. 533. (Arch. dép. Eure, I F 41, Bail de 1586 des terres de Canteloup et de Sainte-Vanbourg au Neufbourg)	« Aussi seront tenuz faire semer et fournir deux acres de terre en bled sarraszin au vorets par chacun an... »
40	1582	Sauxemesnil, Manche	Sarrazin	Arch. dép. Manche, 301J533, (une dizaine de mentions de sarrazin)	« Item une autre piece appartenant aux hoirs pierre richer a cause de sa femme contenant 3 acres jouxte le chemin de Clerette allant au vey de sauxemesnil laboure en froment orge tremois avoyne et sarrazin. » (Plusieurs autres mentions) »

41	1587	Séréillac, Haute-Vienne	Bled noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 485. (Arch. dép. Haute-Vienne, Fonds des cars, E 97.19 n° provisoire, f°130)	« L'absance de la moitié de tous et chacun les fruitz, proffictz, revenus et esmolumens nayssans, croyssans et provenans, une chascune année, esdictz biens, soict de froument, seigle, advoyne, bailharge, bled noir, myllet, panys, poix, fèves, vin, raves nois chataignes et aultres quelzconques fruitz, excepté des pomes et poyres desquelles ledict seigneur ne prendra reins, et ce soubz les pactes, callités, conditions et modifications que s'ensuyvent »
42	1588	Ambazac, Haute-Vienne	Bled noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 488. (Arch. dép. Haute-Vienne, Fonds des notaires, E 16.456 n° provisoire)	« Et de tous et chacuns les fruitz, bledz seigle, froment, avoyne, orge, meilhet, bled noir, rabes et autres leguns qui proviendront an lad. Mestaerie, lesd. Parties en prandront chacun la moytié. »
43	1588	Saint-Pierre-Langers, Manche	Sarrasins	DUBOSC N., Le CACHEUX Paul et DOLBET François, <i>Inventaire sommaire des Archives départementales antérieures à 1790 : Manche</i> , Saint-Lô, France, Barbaroux, 1875, 682 p, t. 4, Abbaye de la Lucerne, p.46.	« Accord entre les religieux de la Lucerne et les curés de Saint-Pierre-Langers, Guillaume Le Mancel curé de la grande portion et Gérard Le Provost, curé de la petite portion au sujet des dîmes des sarrasins : il est convenu que le partage s'en fera désormais par moitié entre les curés et l'abbaye »
44	1588	Plessis-Balisson, Côtes-d'Armor	Ung galtouer	LEMASSON Auguste, <i>Un coin du Poudouvre. La Châtellenie du Plessis-Balisson : bannière de Bretagne, ses juveigneuries, ses arrière-fiefs : Lannay-Comatz, Le Coudrais ; La Guérais, Rays, La Mallerie, La Ravillays et La Crochais-en-Ploubalay. Nouvelle édition... augmentée.</i> , Rennes, impr. de Oberthür, 1927.	« Ung galtouer avec un trépied dans la cheminée dans la chambre basse du manoir de la crochaye »
45	1589	Haute-Vienne	Blé noir	PETIT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII ^e au XVI ^e siècle », dans <i>Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin</i> , 1926, vol. 71, p. 497. (Arch. dép. Haute-Vienne, Fonds des notaires, E 16.003 n° provisoire)	« Led. Mestayer ne pourra semmer en lad. Mesterie aucun bled noir ne avoyne d'hyver, sinon que ce soit de l'exprés

					vouloir et consentement de lad. Dame. »
46	1592	Saint-Fragaire (Beslon), Manche	Bledz de sarraasin	1) Arch. dép. Manche, 301J195-196 (Archives diocésaines de Coutances, registres des délibérations capitulaires, séance du 13 décembre 1592, années 1589-1607, Vol. VII, 2) Arch. dép. Manche, 301J286, Bail des dîmes de Saint-Fragaire.	« Dîme de sarrazin »
47	1594	Ravenoville, Manche	Bled sarraasin	DUBOSC N., CACHEUX Paul Le et DOLBET François, <i>Inventaire sommaire des Archives départementales antérieures à 1790 : Manche</i> , Saint-Lô, France, Barbaroux, 1875, 682 p, t. 1, Abbaye de Blanchelande, p.89.	« Dîmes des bleds, limages et sarraasins »
48	1594	Montsecret, Orne	Sarraasin	Arch. dép. Orne, H478, <i>Chartrier de documents sur les dîmes de sarraasin</i> , 1774.	« Dîme de sarrazin »
49	1594	Plounéventer, Finistère	Bled noir	1) LE MEN, « Le pillage du château de Mezarnou en 1594 », dans <i>Revue de Bretagne et de Vendée</i> , 1860, vol. 7, p. 409. 2) LOREDAN Jean, « Brigands d'autrefois. La fontenelle, seigneur de la ligue (1572-1602). Deuxième partie », <i>La Nouvelle revue</i> , 1926, vol. 48, n° 322, p. 45. (Arch. dép. Finistère, E.508, p.18)	« Six ou sept tonneaux de froment, dix ou douze de seigle, quinze d'avoine et environ quatre tonneaux tant d'orge que de bled noir... »
50	1594	Rennes, Ile-et-Vil.	Blé noir	CROIX Alain, <i>La Bretagne aux XVI^e et XVII^e siècles : la vie, la mort, la foi</i> , Paris, Maloine, 1980, vol. 2/2, p. 807.	« À Rennes en 1594, à la suite du renchérissement soudain des grains, les administrateurs de l'hôpital St-Yves abandonnent totalement le froment, en bonne part le seigle et recourent pendant quatre mois "menues blasteries", orge, maomelle, blé noir, avoine poczon »
51	1597	Savenay, Loire-Atlantique	Blé noir	1) CROIX Alain, Nantes et le pays nantais au XVI ^e siècle : étude démographique, [Thèse 3e cycle], 1969, p. 113 & 14. 2) LEDOUX F., Histoire de Savenay, Savenay, J. Allair, Imprimeur, 1875, p. 26. (Poème sur la crise dans : Extrait des registres de de l'état civil de Savenay)	1) « Note du 3 ^e registre de baptêmes de Savenay pour juin et juillet 1597 : 30 francs le setier de seigle, 32 celui de froment, 24 celui de blé noir » 2) « Le bled noirle septier valloict communément la somme et le nombre de vingt-quatre franc »
52	1597	Le Mans, Sarthe	Sarraasin	BOUTON André, <i>Le Maine, histoire économique et sociale. XIV^e, XV^e et XVI^e siècles</i> , Le Mans, Imprimerie Monnoyer, 1970, vol. 2/5, p. 266.	« Toutefois il [le sarraasin] n'apparaît sur le compte des ardents qu'en 1597 (or il y a une lacune depuis 1524) »

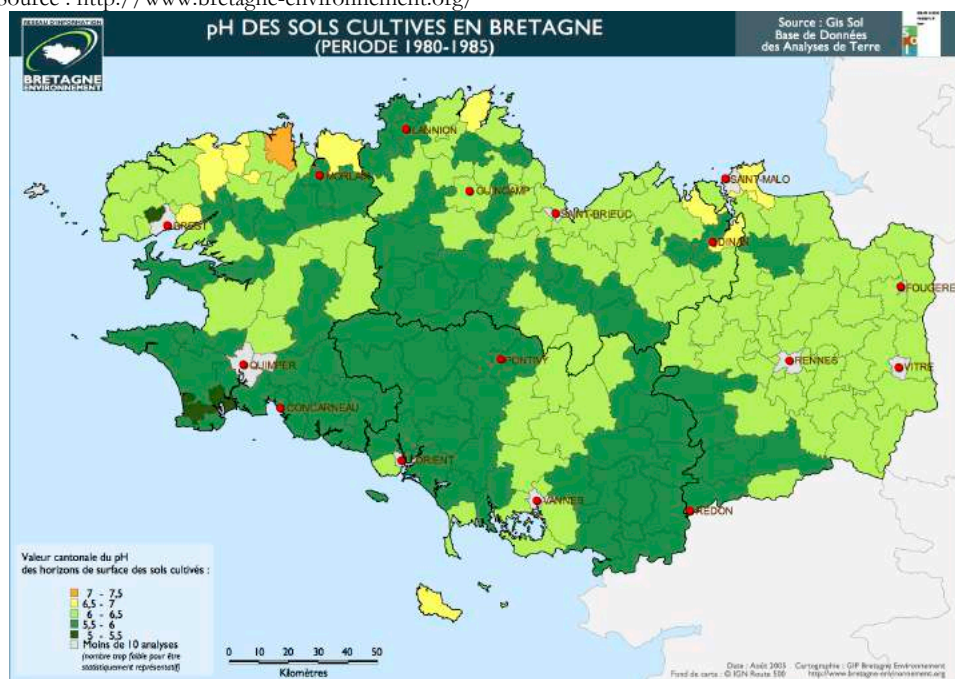
53	1598	Beslon, Orne	Sarrasin	Arch. dép. Orne, H478, <i>Chartrier de documents sur les dîmes de sarrasin</i> , 1774.	« Dîme de sarrasin »
54	1598	Beaulandais, Orne	Froment noir	1) Arch. dép. Orne, H478, <i>Chartrier de documents sur les dîmes de sarrasin</i> , 1774. 2) Arch. Dép. Seine-Maritime, 1B729, 20 juin 1598	1) « Dîme de sarrasin » 2) « Dixme de bled froment noir dit sarrasin ou carrabin »
55	1599	Château-Gontier, Mayenne	Blé noir	BOUTON André, <i>Le Maine, histoire économique et sociale. XIV^e, XV^e et XVI^e siècles</i> , Le Mans, Imprimerie Monnoyer, 1970, vol. 2/5, p. 266. (Arch. dép. de Mayenne, série H supp 236)	Château-Gontier, 14 janvier 1599 : « 30 sols valeur de deux boisseaux de blé noir ayant servi a engraisser une truie »
56	1598	Montsecret, Orne	Froments sarrasins	Arch. Dép. Seine-Maritime, 1B710, 1598	« La dixme des froments sarrasin »
57	1600	Louvres-en-Parisis, Val-d'Oise	Blé sarasin	MORICEAU Jean-Marc, <i>Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle</i> , Paris, Fayard, 1994, p. 370-372. (Arch. dép. Val d'Oise, série B, Louvres-en-Parisis 1548-1637, inventaire après décès de Jacques Chulot, marchand laboureur à Louvres 15 avril 1600)	« Dans les greniers 2 boisseaux de blé sarasin estimés 10 sous »
58	1600	Lessey, Manche	Sarrasin	Arch. dép. Seine-Maritime, 1B3014, Plumitifs du conseil de la Tournelle, parlement de Normandie, <i>Affaire Robert Binet appelant de la Haute justice de Bricquebec pour larcin de fust</i> , 12 septembre 1600.	« Raoullin lyot age de 26 ans marchand de bœufs de lessey quil avoit ung fust de tonneau bailloit a son fils en son absence pour le prix de 30 s et estoit sur le point du jour pierre dyot 22 a lab communaute de biens jusques a la relleeve led fust paye en partye en denrees assavoir en sarrasin et navoit parler dud fust jusques a ce quil il navoit achapte dud binet »
59	1600	Créances, Manche	Sarrasin	(Thèse de Patrice MOUCHEL VALLON, p. 630) Arch. dép. Seine-Maritime, 3B243, Arrêt sur rapport de la cour des aides de Normandie, 26 juin 1600, (F° 303).	« Saisie de cinq boisseaux de sarrasin au curé de la paroisse contraint de payer la taille »
60	1601	Louvres-en-Parisis, Val-d'Oise	Blé sarrasin	MORICEAU Jean-Marc, <i>Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle</i> , Paris, Fayard, 1994, p. 370-372. (Arch. dép. Val d'Oise, série B, Louvres-en-Parisis 1548-1637, inventaire après décès de Jean Afforty, lieutenant de la justice de Louvres et marchand laboureur, 1er mars 1601)	« Dans un grenier au-dessus de l'écurie, 4 boisseaux de blé sarrasin estimé à 20 sous »

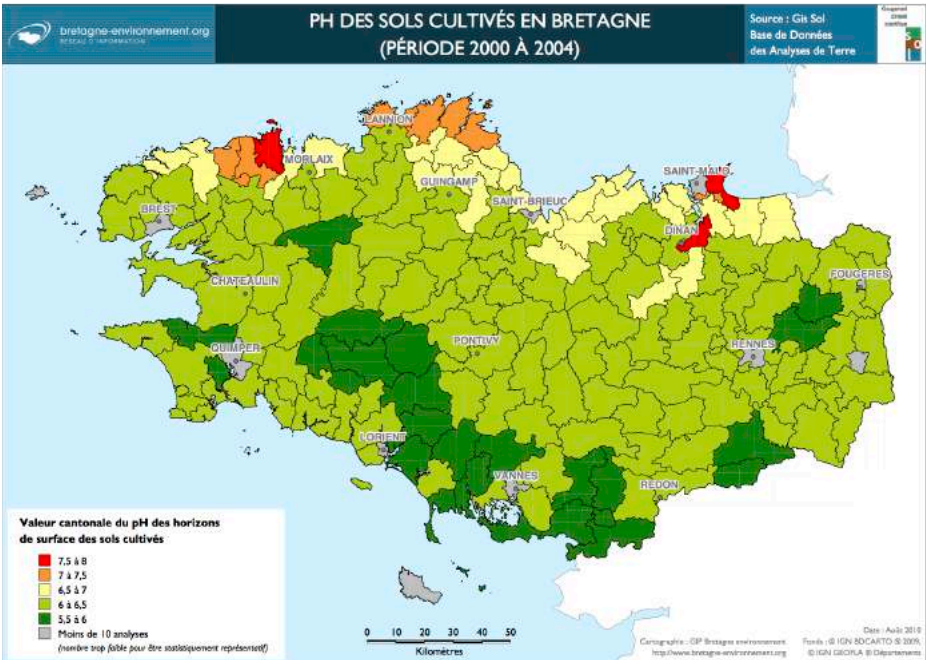
Annexe n° 2 : Mercuriales et apprécis consultés au cours de cette étude.



Annexe n° 3 : pH des sols bretons en 1980-1985 et 2000-2004

Source : <http://www.bretagne-environnement.org/>





Annexe n° 4 : Les travaux agraires sur les parcelles du Haute-Vent dans le domaine de Gilles de Gouberville (1550-1563)

Source : *Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563)*, Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, 4 vol.

Année récolte	Calendrier grégorien	Dates de Gouberville	Denrées terres	Activités verbes	Informations supplémentaires
1550-1551 1ère année	1550	21 mai 1550	Jans	Présence de	
	1551	5 mars 1550	Vergée	Essarter	
	1551	6 mars 1550	Vergée	Essarter	
	1551	12 mars 1550	Vergée	Essarter	
	1551	18 mars 1550	Vergée	Essarter	
	1551	21 mars 1550	Vergée	Essarter	
	1551	26 mars 1550	Vergée	Essarter	
	1551	8 avril 1550	Essart	Ranger	
	1551	11 avril 1551	Essart	Arer	pour du trémois
	1551	13 avril 1551	Trémois	Semer sur brûlis	10 boisseaux
	1551	24 avril 1551	Essart	Brûler	
	1551	27 avril 1551	Essart	Brûler	
	1551	2 mai 1551	Orge	Semer sur brûlis	9 boisseaux
	1551	30 mai 1551	Sarrasin	Charrier	
	1551	15 juin 1551	Terre	Transporter	sur le varech
	1551	27 juin 1551	Sarrasin	Brûler	
	1551	29 juillet 1551	Navets	Planter	

	1551	29 et 30 juillet 1551	Terre	Fumer	pour des navets
	1551	6 août 1551	Orge	Scier	
	1551	11 août 1551	Orge	Gerber	
	1551	22 août 1551	Trémois	Scier	
	1551	28 août 1551	Trémois	Gerber	
	1551	26 septembre 1551	Sarrasin	Serrer	
1551- 1552 2 ^e année	1552	5 février 1552	Cailloux	Assembler	
	1552	11 février 1552	Ronces	Essarter	
	1552	16 février 1552	Cailloux	Porter	
	1552	7 avril 1552	Trémois	Semer	
	1552	8 avril 1552	Trémois	Semer	
	1552	8 avril 1552	Lin	Semer	
	1552	9 avril 1552	Terre	Fumer	avec harnois
	1552	12 avril 1552	Fumier	Épandre	avec harnois
	1552	10 juin 1552	Sarrasin	Semer	1 boisseau
	1552	19 août 1552	Orge	Scier	
	1552	23 août 1552	Trémois	Couper	
	1552	27 août 1552	Trémois	Gerber	
	1552	30 août 1552	Sarrasin	Chasser sanglier	avec des chiens
	1552	3 septembre 1552	Sarrasin	Chasser sanglier	avec des chiens
	1552	22 Septembre 1552	Sarrasin	Gerber	
1552- 1553 3 ^e année	1552	3 octobre 1552	Cailloux	Assembler	
	1552	6 octobre 1552	Fumier	Charrier	
	1552	7 octobre 1552	Fumier	Charrier	
	1552	11 octobre 1552	Fumier	Épandre	
	1552	13 octobre 1552	Terre	Fumer	
	1552	14 octobre 1552	Terre	Fumer	
	1552	21 octobre 1552	Cailloux	Amasser	
	1552	31 octobre 1552	Froment	Semer	
	1552	8 novembre 1552	Froment	Semer	10 boisseaux
	1552	9 novembre 1552	Cailloux	Amasser	
	1552	10 novembre 1552	Terre	Arer	pour du froment
	1552	14 novembre 1552	Froment	Semer	14 boisseaux
	1552	14 novembre 1552	Froment	Garder pour les corneilles	
	1552	18 novembre 1552	Varet	Pour y faire	
	1552	19 novembre 1552	Terre	Rompre	commencer
	1552	23 novembre 1552	Terre	Rompre	
	1552	26 novembre 1552	Terre	Rompre	
	1552	26 novembre 1552	Roche	Tirer	
	1552	28 novembre 1552	Terre	Rompre	
	1552	12 décembre 1552	Cailloux	Assembler	
	1553	4 février 1552	Terre	Rompre	Achever de

	1553	3 mars 1552	Fumier	Épandre	
	1553	3 mars 1552	Cailloux	Cueillir	sur les froments
	1553	20 mars 1552	Trémois	Semer	9 boisseaux
	1553	22 mars 1552	Terre	Arer	pour de l'avoine
	1553	5 avril 1553	Avoine	Semer	
	1553	8 mai 1553	Terre	Fumer	pour de l'orge
	1553	20 mai 1553	Orge	Labourer	
	1553	20 mai 1553	Orge	Labourer+Semer	14 boisseaux
	1553	5 août 1553	?	Faucheurs	
	1553	11 août 1553	Froment	Scier	
	1553	16 août 1553	Avoine	Couper	
	1553	18 août 1553	Froment	Charrier	
	1553	19 août 1553	Orge	Scier	une partie
	1553	25 août 1553	Vescs	Gerber + Charrier	
1553- 1554 4 ^e année	1553	15 novembre 1553	Froment	Semer	6 boisseaux
	1553	20 novembre 1553	Froment	Semer	6 boisseaux
	1553	2 décembre 1553	Froment	Semer	
	1554	23 janvier 1553	Terre	Arer	pour de la grosse avoine
	1554	29 janvier 1553	Cailloux	Cueillir	
	1554	8 février 1553	Cailloux	Amasser	
	1554	5 avril 1554	Fumier de pigeon	Charrier	
	1554	9 avril 1554	Vescs	Semer	
	1554	26 avril 1554	Fumier	Porter	
	1554	6 août 1554	Froment	Couper	
	1554	13 août 1554	Froment	Couper	
	1554	16 août 1554	Froment	Gerber	
	1554	17 août 1554	Orge	Scier	
	1554	18 août 1554	Froment	Charrier	
	1554	20 août	?	Scier	
	1554	21 août 1554	Avoine	Scier	
	1554	22 août 1554	Orge	Charrier	
1554- 1555 5 ^e année	1554	2 novembre 1554	Cailloux	Amasser	
	1554	3 novembre 1554	Terre	Arer	pour du froment
	1554	5 novembre 1555	Terre	Charrue	
	1554	6 novembre 1555	Terre	Charrue	
	1554	7 novembre 1554	Terre	Arer	pour du froment
	1554	9 novembre 1554	Terre	Arer	pour du froment
	1554	10 novembre 1554	Froment	Herser	
	1554	12 novembre 1554	Terre	Arer	pour du froment
	1554	16 novembre 1554	Terre	Arer	?

	1554	17 novembre 1554	Froment	Semer	13 boisseaux
	1554	22 novembre 1554	Terre	Porter	venant du jardin de Lachapelle
	1554	26 novembre 1554	Fumier	Charrier	
	1555	18 février 1554	Fumier	Charrier	
	1555	26 mars 1554	Trémois	Semer	5 boisseaux
	1555	31 mars 1554	Pois	Semer	
	1555	7 mai 1554	Fumier	Charrier	
	1555	10 mai 1554	Terre	Fumer	harnois
	1555	7 juin 1554	Blés	Sarcler	
	1555	17 août 1555	Blés	Tourner	
	1555	21 août 1555	Avoine	Scier	
	1555	22 août 1555	Pois	Couper	
	1555	27 août 1555	Avoine	Charrier	
	1555	27 août 1555	Avoine	Gerber	
	1555	30 août 1555	Froment	Scier	
	1555	2 septembre 1555	Froment	Charrier	
	1555	16 septembre 1555	Orge	Scier	
	1555	16 septembre 1555	Froment	Tourner javelles	
	1555	16 septembre 1555	Trémois	Tourner javelles	
	1555	17 septembre 1555	Froment	Gerber	
	1555	17 septembre 1555	Trémois	Gerber	
	1555	19 septembre 1555	Froment	Charrier	
1555- 1556 6 ^e année	1556	8 juin 1556	Froment	Sarcler	
	1556	16 juillet 1556	Avoine	Scier	
	1556	21 juillet 1556	?	Scier	
	1556	23 juillet 1556	?	Scier	
	1556	25 juillet 1556	Avoine	Gerber	
	1556	29 juillet 1556	Trémois	Scier	
	1556	31 juillet 1556	Trémois	Javelle	
1556- 1557 7 ^e année	1556	29 décembre 1556	Cailloux	Cueillir	
	1556	31 décembre 1556	Cailloux	Amasser	
	1557	2 janvier 1556	Cailloux	Cueillir	
	1557	4 janvier 1556	Cailloux	Cueillir	
	1557	5 janvier 1556	Cailloux	Cueillir	
	1557	7 janvier 1556	Cailloux	Cueillir	
	1557	8 janvier 1556	Cailloux	Cueillir	
	1557	15 janvier 1556	Terre	Porter	de la Chasse Lambert vers la H-V
	1557	26 janvier 1556	Terre	Épandre	
	1557	27 janvier 1556	Terre	Arer	pour de l'avoine
	1557	28 janvier 1556	Garet	Faire	

	1557	30 janvier 1556	Terre	Rompre	
	1557	1er février 1556	Champs	Espirer	
	1557	8 février 1556		Faire du feu	
	1557	15 février 1556	Cailloux	Charrier	
	1557	5 mars 1556	Avoine	Semer	15 razière et 3 boisseaux
	1557	8 mars 1556	Trémois	Semer	12 boisseaux
	1557	8 mars 1556	Avoine	Semer	
	1557	13 mars 1556	Terre	Arer	pour de l'avoine
	1557	16 mars 1556	Avoine	Semer	
	1557	9 avril 1557	Terre	Arer	pour de l'avoine
	1557	9 juin 1557	Fagots	Charrier	
	1557	12 juin 1557	Blés	Sarcler	
	1557	24 juillet 1557	Avoine	Couper	
	1557	27 juillet 1557	Avoine	Scier	
	1557	2 août 1557	Avoine	Scier	achever
	1557	3 août 1557	Trémois	Couper	
	1557	3 août 1557	Avoine	Gerber	
	1557	5 août 1557	Avoine	Gerber + charrier	
	1557	6 août 1557	Trémois	Tourner + gerber	
	1556	16 août 1557	Foin ?	Faucher	
	1557	17 août 1557	Foin ?	Faucher	
	1557	19 août 1557	Foin	Monter (transporter)	
1557-1558 8 ^e année	1558	28 février 1557	Terre	Arer	pour de l'avoine
	1558	10 mars 1557	Saule	Planter	
	1558	15 mars 1557	Cailloux	Ôter	
	1558	13 avril 1558	Varet	Herse	pour orge
	1558	15 avril 1558	Fumier	Charrier	pour orge
	1558	22 avril 1558	Terre	Arer	?
	1558	23 avril 1558	Orge	Semer	
	1558	28 avril 1558	Fumier	Charrier	
	1558	29 avril 1558	Orge	Labourer	4 boisseaux
	1558	30 avril 1558	Orge	Labourer	
	1558	8 mai 1558	Varet	Relever	
	1558	8 mai 1558	Garet	Relever	
	1558	3 juin 1558	Froment	Sarcler	
	1558	4 juin 1558	Froment	Sarcler	
	1558	6 juin 1558	Fumier	Charrier	pour sarrasin
	1558	8 juin 1558	Sarrasin	Labourer	
	1558	10 juin 1558	Blés	Sarcler	
	1558	11 juin 1558	Orge	Sarcler	
	1558	16 juin 1558	Sarrasin	Semer	

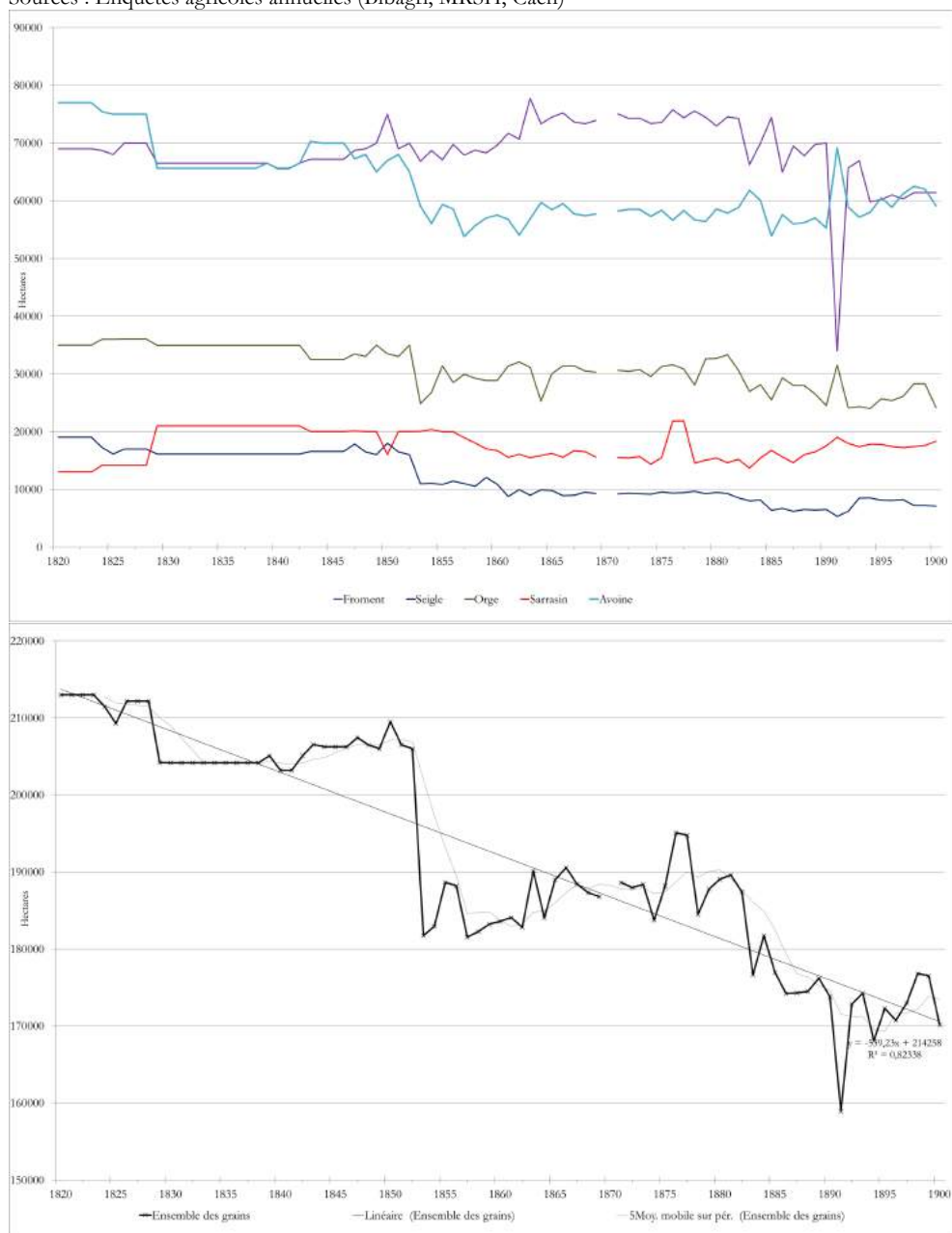
	1558	8 juillet 1558	Sarrasin	Sarcler	
	1558	11 juillet 1558	Orge	Sarcler & achever	
	1558	2 août 1558	Avoine	Scier	
	1558	3 août 1558	Avoine ?	Scier	
	1558	5 août 1558	Orge	Commencer	
	1558	6 août 1558	Orge	Scier	finir de
	1558	6 août 1558	Avoine	Gerber	commencer à
1558- 1559 9 ^e année	1558	24 octobre 1558	Terre	Arer	pour du froment
	1558	26 octobre 1558	Terre	Arer	pour du froment
	1558	29 octobre 1558	Froment	Semer	
	1558	30 octobre 1558	Froment	Semer	
	1558	31 octobre 1558	Froment	Semer	
	1558	19 novembre 1558	Cailloux	Ôter	sur des pestis pour faire du varet
	1558	21 novembre 1558	Varet	Faire	commencer à
	1558	23 novembre 1558	Cailloux	Ôter	
	1558	24 novembre 1558	Varet	Faire	
	1558	19 décembre 1558	Fumier	Charrier	
	1558	21 décembre 1558	Fumier	Épandre	
	1558	22 décembre 1558	Fumier	Charrier	
	1558	24 décembre 1558	Terre	Fumer	
	1559	2 janvier 1558	Terre	Arer	?
	1559	17 mars 1558	Trémois	Semer	6 boisseaux
	1559	18 avril 1559	Varet	Herser	
	1559	19 juin 1559	Sarrasin	Fumer	
	1559	20 juin 1559	Sarrasin	Semer	
	1559	4 août 1559	Froment	Couper	commencer
	1559	8 août 1559	Froment	Travailler	
	1559	9 août 1559	Avoine	Sier	
	1559	11 août 1559	Orge	Charrier	
	1559	12 août 1559	Froment	Gerber	
	1559	17 août 1559	Avoine	Gerber	
	1559	20 septembre 1559	Sarrasin	Gerber	
	1559	20 septembre 1559	Sarrasin	Charrier	deux chartées
	1559	20 septembre 1559	Chanvre	Tirer	du routoyer
1559- 1560 10 ^e année	1559	10 octobre 1559	Cailloux	Cueillir	
	1559	12 octobre 1559	Terre	Fumer	pour du froment
	1559	13 octobre 1559	Terre	Fumer	
	1559	14 octobre 1559	Fumier	Charrier	
	1559	17 octobre 1559	Fumier	Charrier	
	1559	19 octobre 1559	Terre	Fumer	pour du froment
	1559	21 octobre 1559	Fumier		

	1559	24 octobre 1559	Fumier		
	1559	30 octobre 1559	Terre	Arer	pour du froment
	1559	3 novembre 1559	Terre	Arer	pour du froment
	1559	6 novembre 1559	Terre	Arer	pour du froment
	1559	7 novembre 1559	Froment	Semer	commencer à
	1559	8 novembre 1559	Terre	Parer les rayes	je fys parer avec des pèles en ferrées les rayes des champs qu'on laboura hier
	1559	9 novembre 1559	Varet de sablon	Arer	pour du froment
	1559	10 novembre 1559	Froment	Semer	12 boisseaux
	1559	1 décembre 1559	Terre	Arer	pour du froment, là où le sarrasin est cette année
	1559	14 décembre 1559	Froment	Semer	6 boisseaux
	1559	15 décembre 1559	Terre	Arer	pour du froment
	1559	15 décembre 1559	Froment	Semer	3,5 boisseaux
	1559	22 décembre 1559	Froment	Semer	5 boisseaux
	1560	15 février 1559	Terre	Fumer	pour du trémois
	1560	19 février 1559	Fumier	Charrier	
	1560	27 février 1559	Terre	Arer	pour des vesces
	1560	9 avril 1560	Fumier	Charrier	pour de l'orge
	1560	14 avril 1560	Terre	Labourer	
	1560	9 mai 1560	Fumier	Charrier	pour de l'orge
	1560	14 mai 1560	Terre	Labourer	finir de
	1560	19 août 1560	Froment	Scier	versé
	1560	26 août 1560	Froment	Scier	
	1560	7 septembre 1560	Vescs	Scier	
1560- 1561	1561	12 avril 1561	Vescs	Semer	7 boisseaux
1561- 1562 12 ^e année	1562	10 janvier 1561	Froment	Sarcler	
	1562	3 mars 1561	Cailloux	Cueillir	
	1562	5 mars 1561	Terre	Arer	pour de l'avoine
	1562	9 septembre 1562	Foin ?	Faucher	
1562- 1563 13 ^e année	1562	21 novembre 1562	Terre	Essarder	commencer à
	1562	23 novembre 1562	Terre	Essarder	
	1562	26 novembre 1562	Terre	Essarder	
	1562	27 novembre 1562	Pierres	Cueillir	
	1562	1er décembre 1562	Fiente de bêtes	Porter	en préparation depuis la toussaint
	1562	3 décembre 1562	Fumier	Charrier	
	1562	4 décembre 1562	Fumier	Charrier	

1562	5 décembre 1562	Fumier	Charrier	
1562	10 décembre 1562	Terre	Essarder	
1562	12 décembre 1562	Terre	Arer	?
1562	13 décembre 1562	Terre	Arer	?
1562	15 décembre 1562	Terre	Arer	pour du froment
1562	16 décembre 1562	Terre	Arer	pour du froment
1562	29 décembre 1562	Taupes	Prendre	10
1563	5 janvier 1563	Taupes	Prendre	6
1563	3 mars 1562	Terre	Arer	pour de l'avoine
1563	8 mars 1562	Avoine	Semer	
1563	14 mars 1562	Jans	Faire des fagots	
1563	14 mars 1562	Genestz	Faire des fagots	

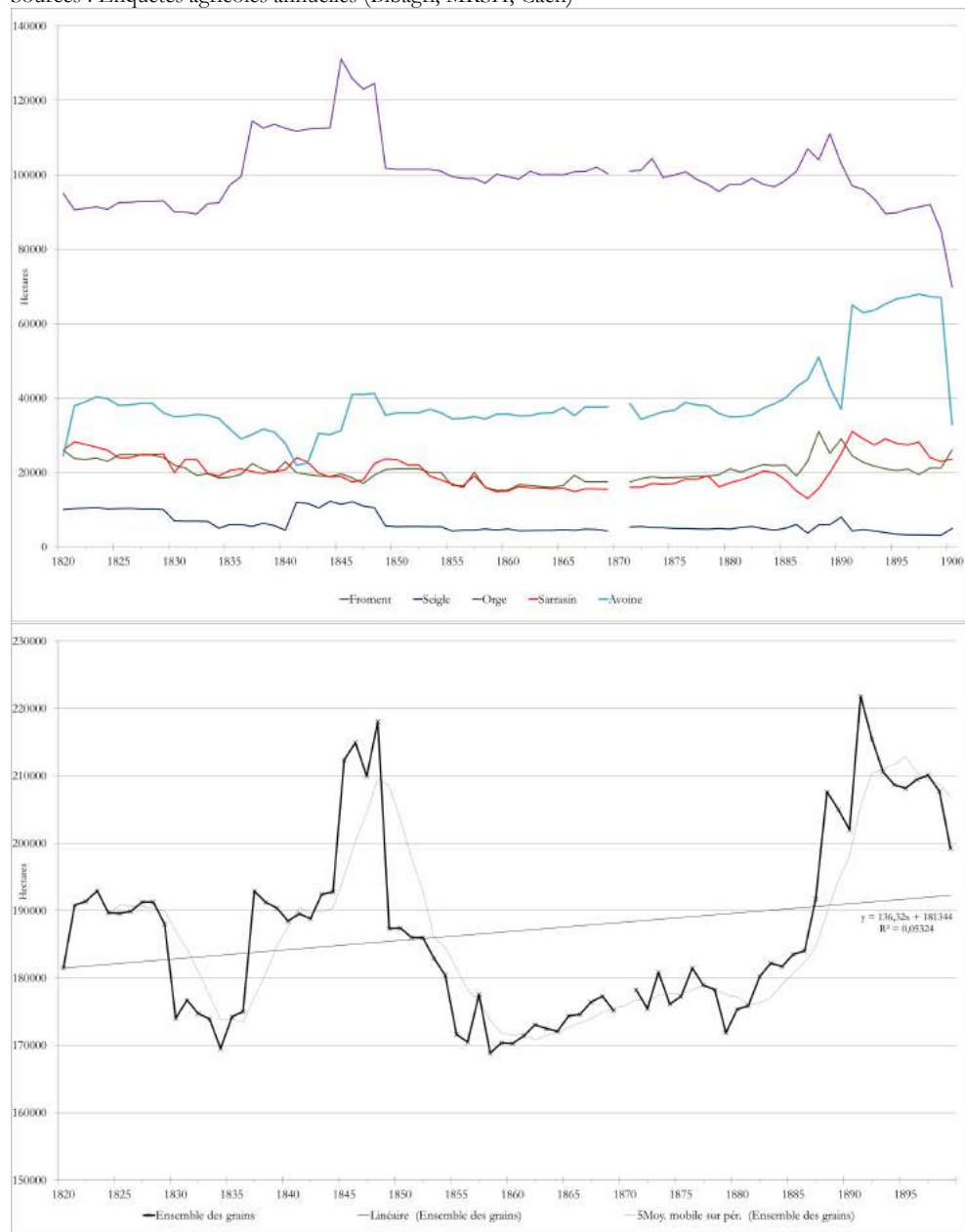
Annexe n° 5 : Évolution des terres de labour de l'Orne (1820-1900)

Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)



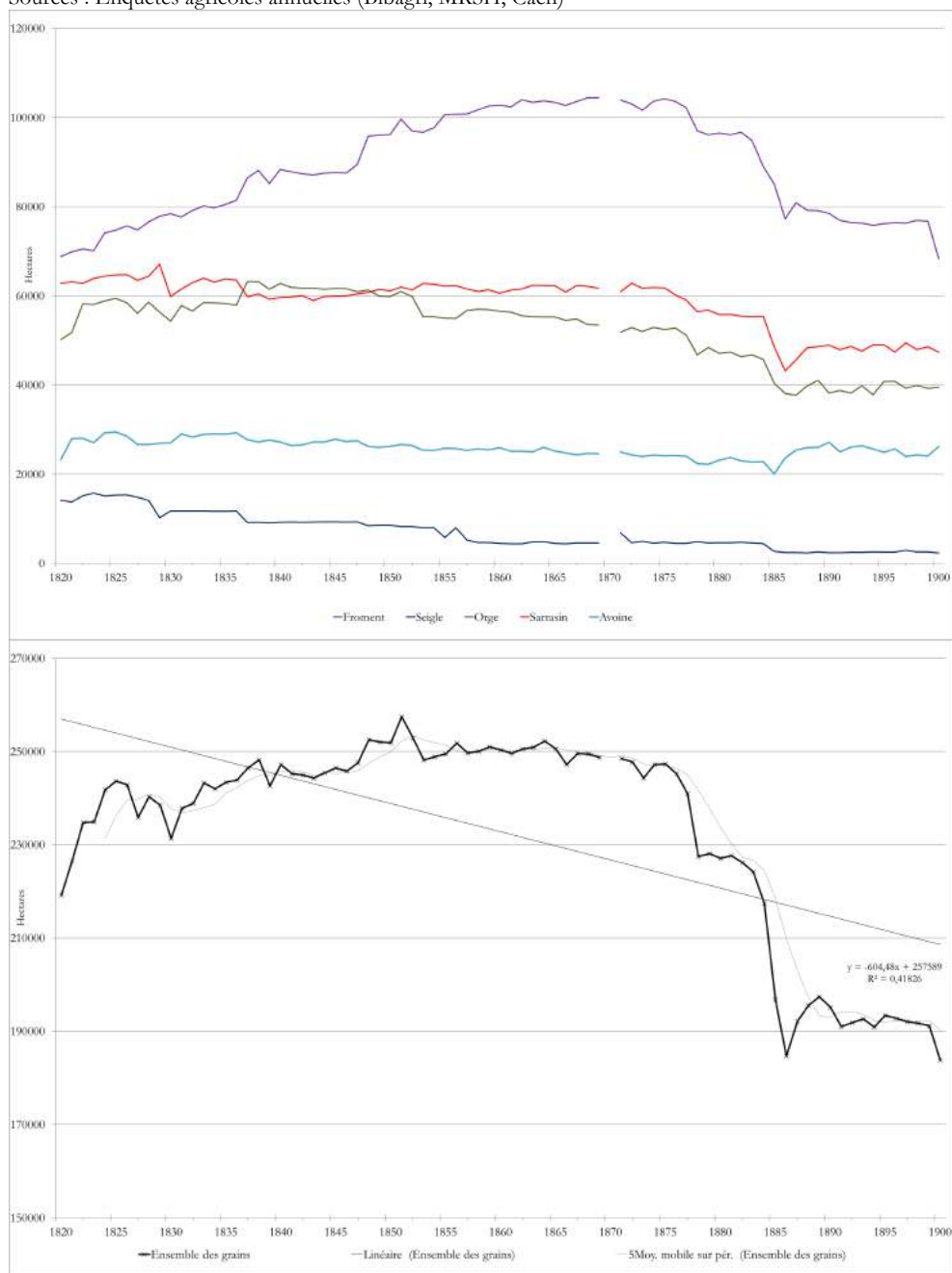
Annexe n° 6 : Évolution des terres de labour du Calvados (1820-1900)

Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)



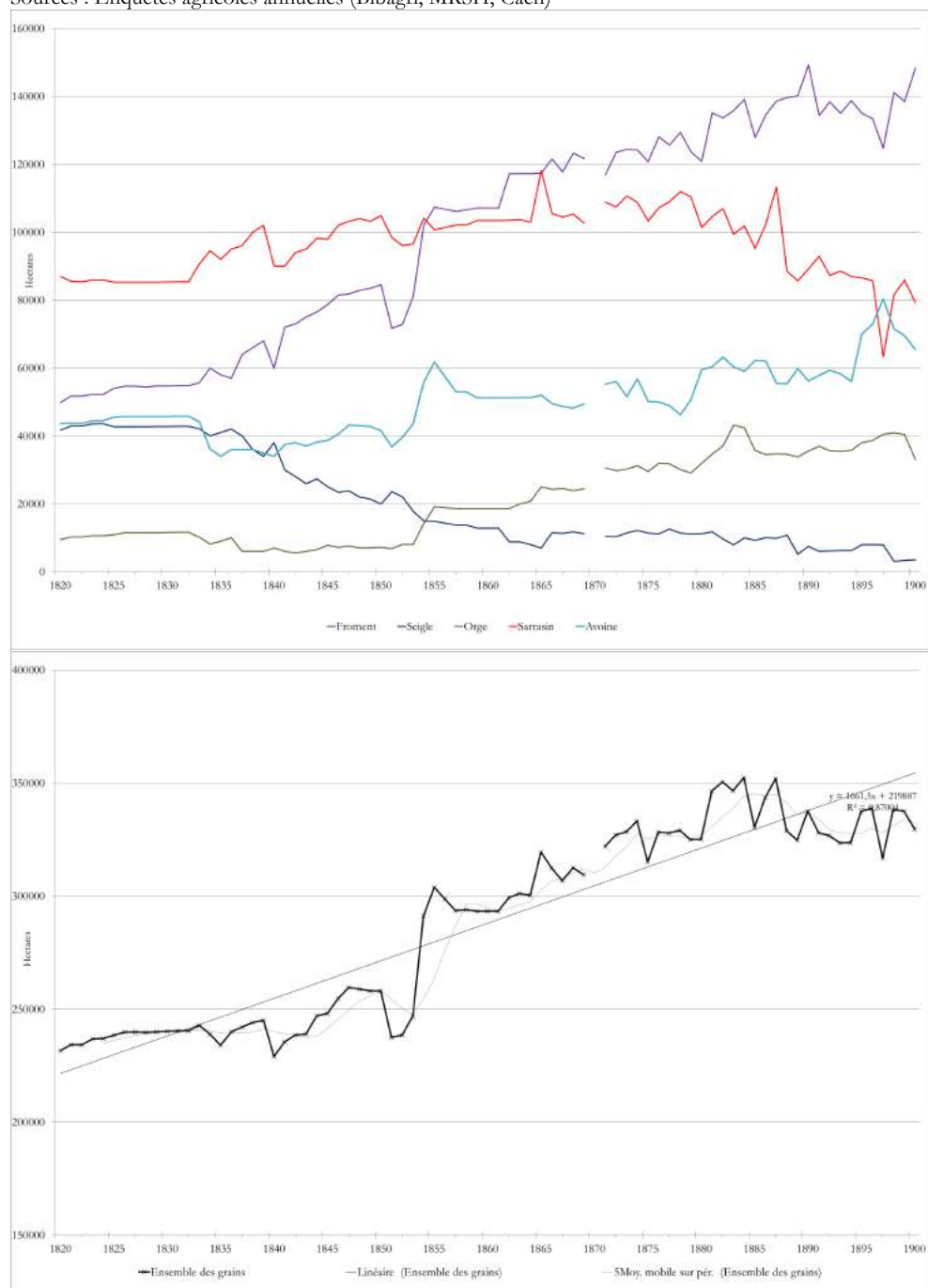
Annexe n° 7 : Évolution des terres de labour de la Manche (1820-1900)

Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)



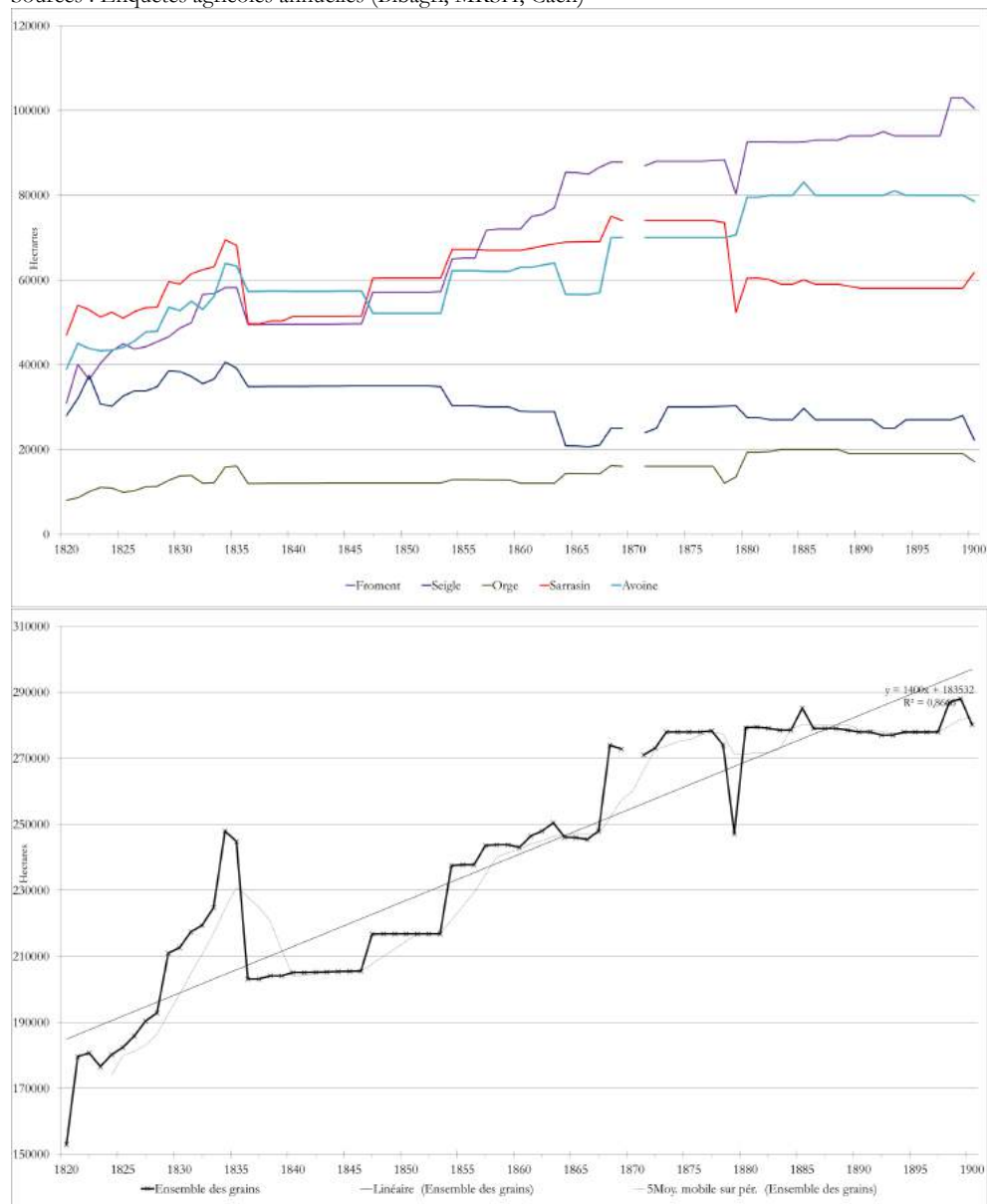
Annexe n° 8 : Évolution des terres de labour de l'Ille-et-Vilaine (1820-1900)

Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)



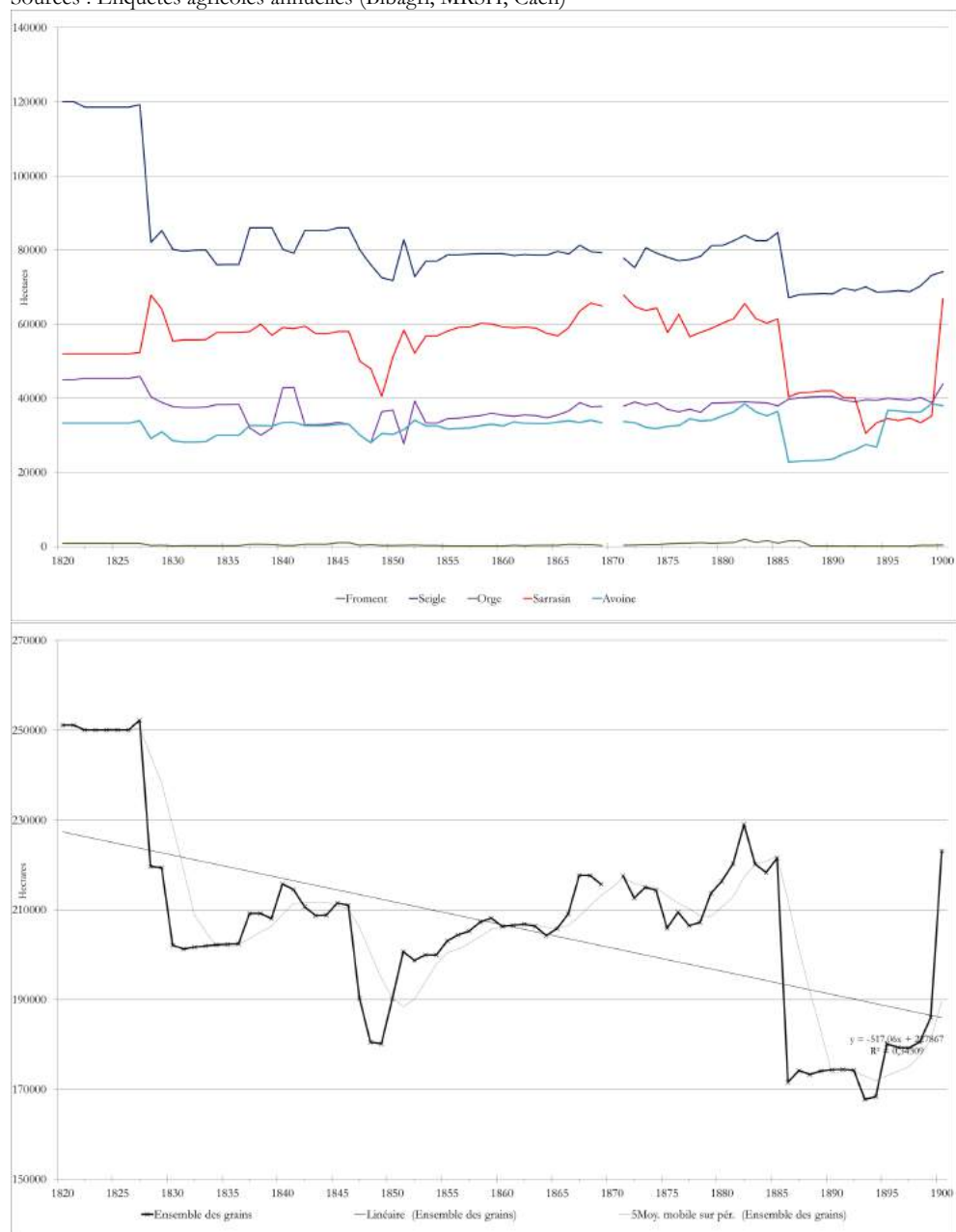
Annexe n° 9 : Évolution des terres de labour des Côtes-du-Nord (1820-1900)

Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)



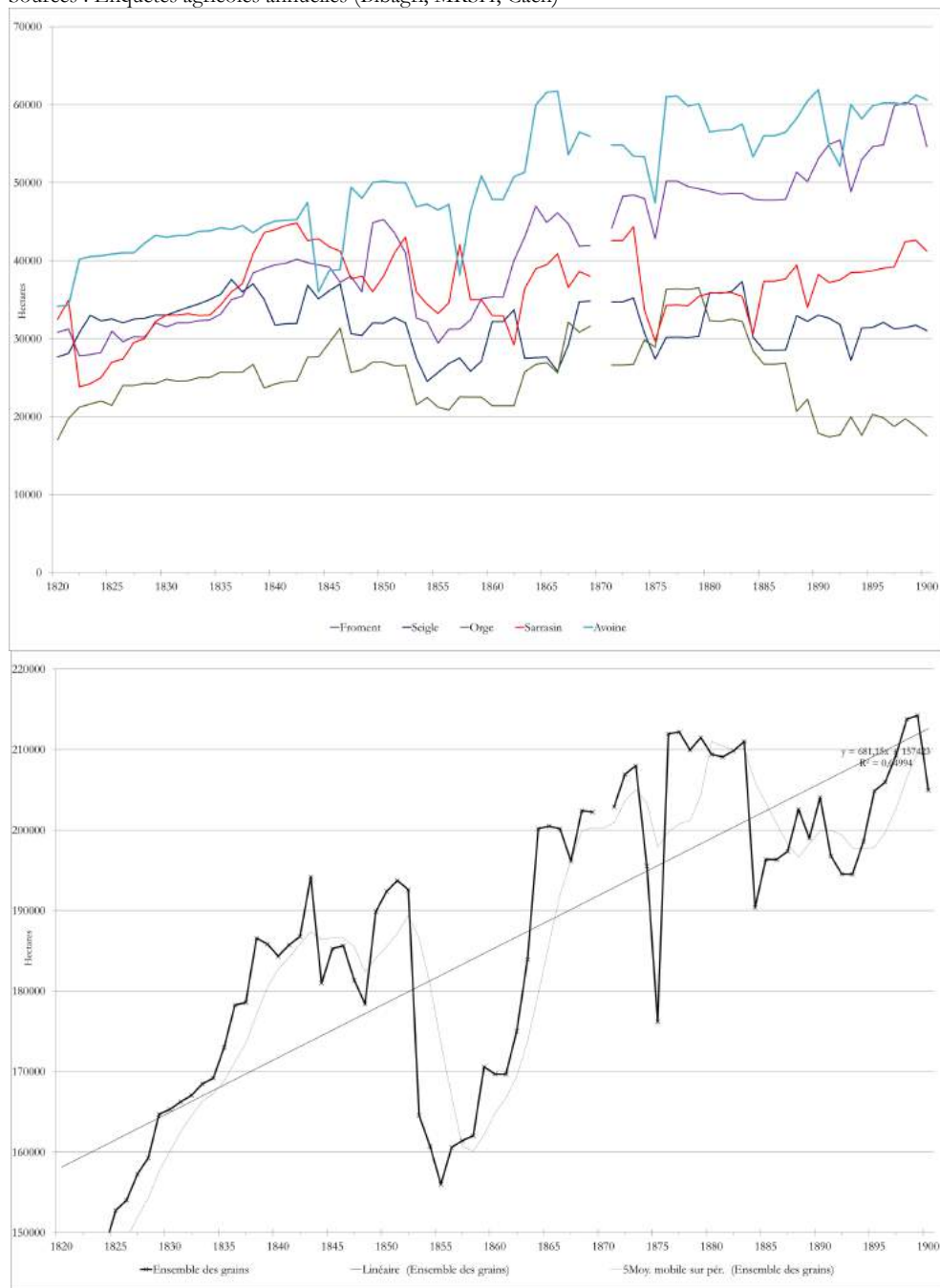
Annexe n° 10 : Évolution des terres de labour de Morbihan (1820-1900)

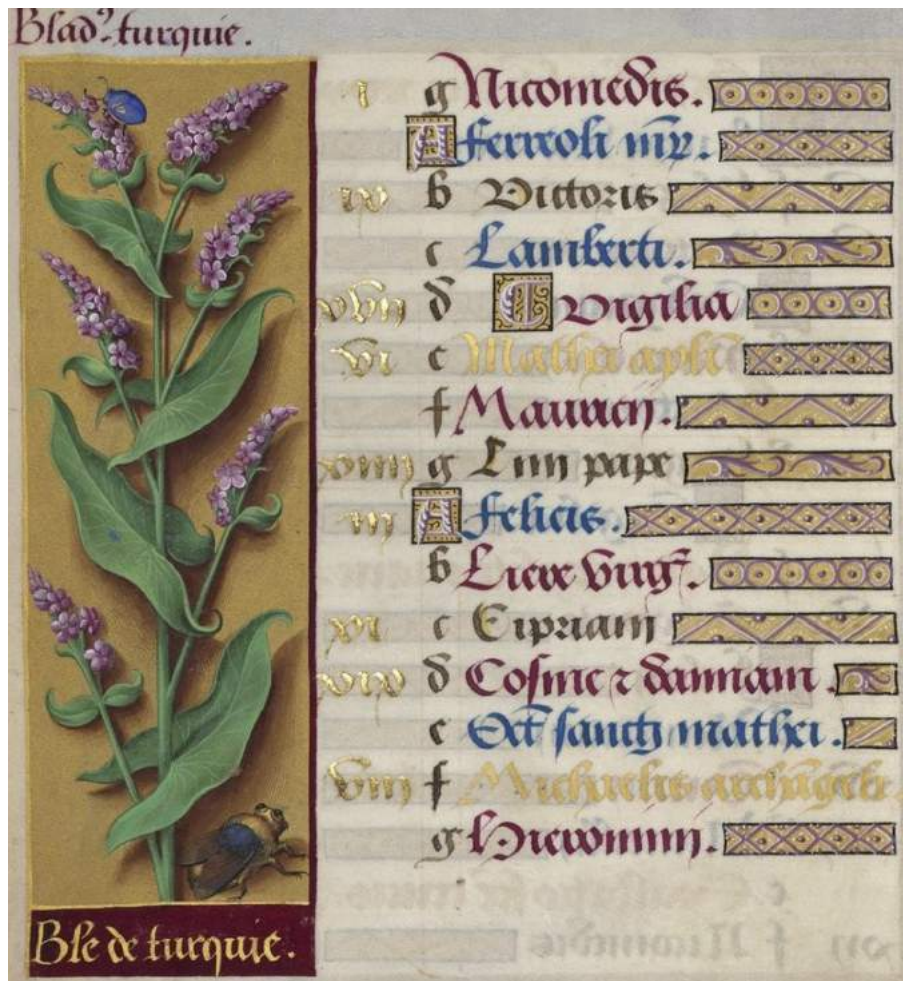
Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)



Annexe n° 11 : Évolution des terres de labour du Finistère (1820-1900)

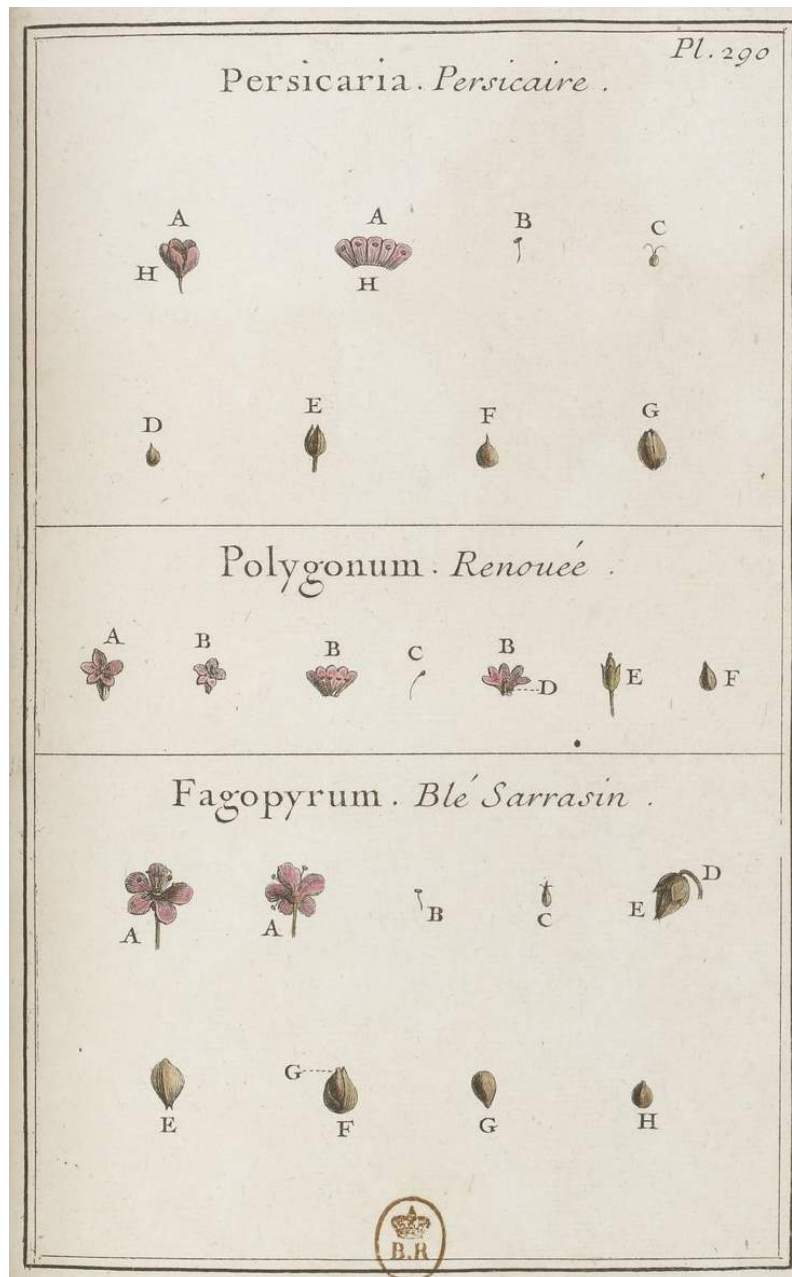
Sources : Enquêtes agricoles annuelles (Bibagri, MRSH, Caen)



Annexe n° 12 : Représentation du sarrasin au XVI^e siècleSource : Arch. nat., ms lat. 9474, Fol. 12v, *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne*, 1505-1507.

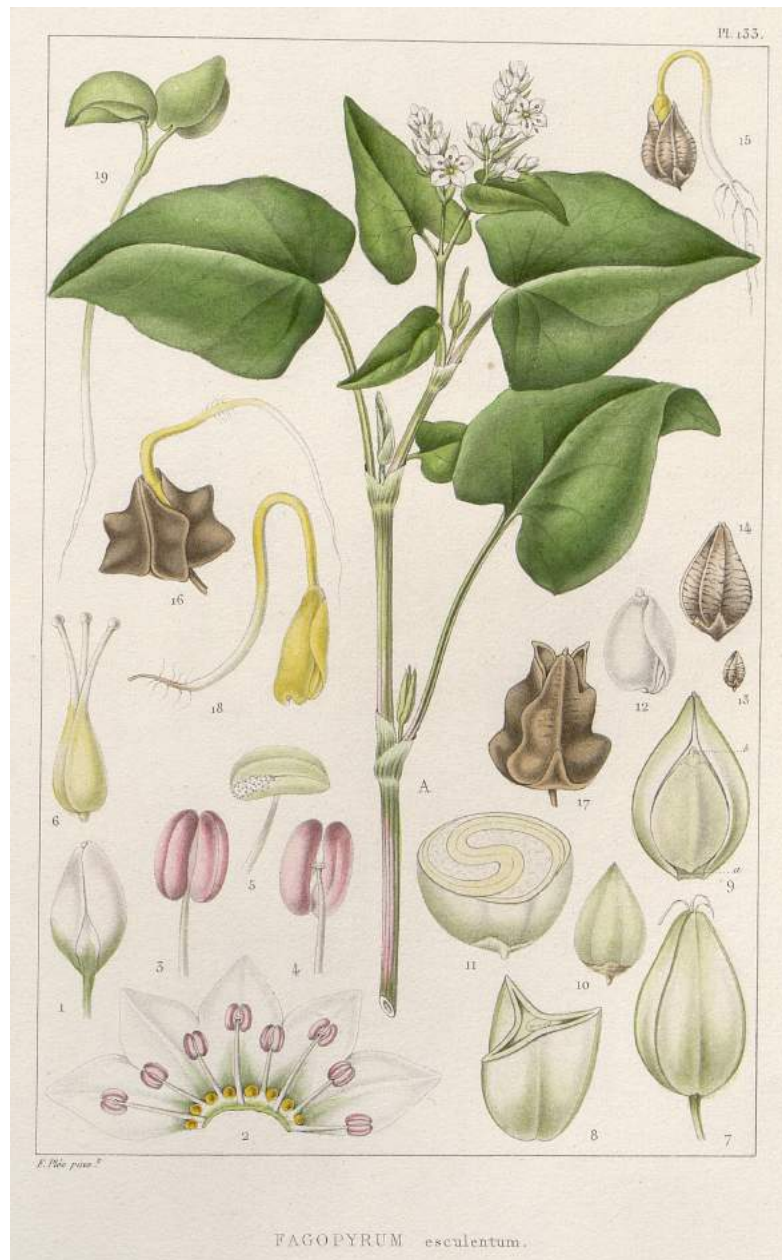
Annexe n° 13 : Représentation du sarrasin au XVII^e siècle

Source : TOURNEFORT (de) Joseph Pitton de, *Éléments de botanique, ou méthode pour connoître les plantes*, Paris, De L'Imprimerie royale, 1694, vol. 1/3, p. 411-412. +pl. 290



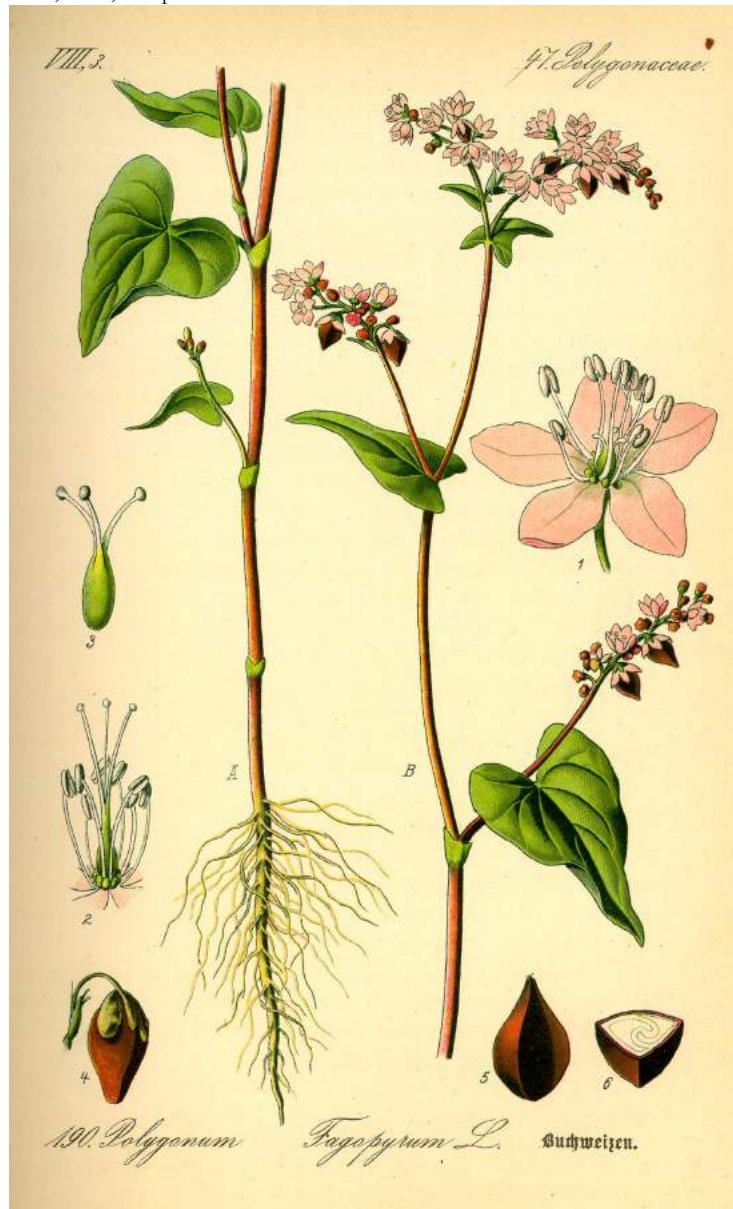
Annexe n° 14 : Représentation du sarrasin au XIX^e siècle

Source : F. Plée, *Types de chaque famille et des principaux genres des plantes croissant spontanément en France*, Paris, Londres, Madrid, New-York, J.-B. Baillière et fils, Deuxième volume, 1844-1864, pl. 133.



Annexe n° 15 : Représentation du sarrasin au XIX^e siècle

Source : THOMÉ Otto Wilhelm, *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz in Wort und Bild für Schule und Haus*, E. Köhler, 1886, 696 p.



Annexe n° 16 : La productivité du sarrasin au XIX^e siècle dans les départements bretons et normands

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
Données brutes émanant des sources									Données calculées				Sources	
Date	Espace	Surface (ha)	Nombre de fois que la semence se multiplie année commun e	Nombre de fois que la semence se multiplie année commune en cour	Production à l'hectare (hl/ha)	Production totale (hl)	Semences (hl/ha)	Semences total (hl)	Production C x F	Semences hl/ha			Dépôt	Série
										(G/E)/C	F/E	I/C		
Département des Côtes-du-Nord / Côtes-d'Armor (22)														
1826	Côtes-du-Nord	52 522	16	17,72	14,52	752 619	0,82	43 068	762 619	0,81	0,82	0,82	AN	F11/2680
1827	Côtes-du-Nord	53 418	16	22	18,48	987 165	0,84	44 871	987 165	0,84	0,84	0,84	AN	F11/2680
1828	Côtes-du-Nord	53 545	16	25,1	21,10	1 129 863	0,84	44 989	1 129 800	0,84	0,84	0,84	AN	F11/2680
1829	Côtes-du-Nord	59 577	16	21	17,64	1 050 938	0,84	50 044	1 050 938	0,84	0,84	0,84	AN	F11/2680
1830	Côtes-du-Nord	61 424	16	19,8	16,63	1 021 481	0,84	51 596	1 021 481	0,84	0,84	0,84	AD22	6M/848
1831	Côtes-du-Nord	60 415	25,15	20,96	14,70	888 100	0,68	41 082	888 101	0,70	0,70	0,68	AD22	6M/848
1846	Côtes-du-Nord	51 450	25,15	34,73	23,64	1 216 466	0,68	34 986	1 216 484	0,68	0,68	0,68	AD22	6M/851
1847	Côtes-du-Nord	60 415	25,15	20,96	14,70	888 100	0,68	41 082	888 101	0,70	0,70	0,68	AD22	6M/851
1850	Côtes-du-Nord	60 500	25,15	27,66	18,80	1 137 944	0,68	41 140	1 137 400	0,68	0,68	0,68	AD22	6M/851
1853	Côtes-du-Nord	60 500	25,15	16,77	11,18	676 390	0,68	41 140	676 390	0,67	0,67	0,68	AD22	6M/852
1855	Côtes-du-Nord	67 218	25,15	27,67	18,76	1 261 009	0,68	45 574	1 261 010	0,68	0,68	0,68	AD22	6M/852
1856	Côtes-du-Nord	67 218	25,15	15,09	10,23	687 640	0,68	45 574	687 640	0,68	0,68	0,68	AD22	6M/852
1879	Côtes-du-Nord	52 369	-	-	13,71	717 990	0,86	68 228	717 979	-	-	1,30	AD22	6M/856
1829	Arr. Guingamp	14 000	12	22	22,00	302 000	1,00	14 000	308 000	0,98	1,00	1,00	AD22	6M/848
1829	Arr. Lanion	6 350	15	19	23,75	150 811	1,25	7 937	150 813	1,25	1,25	1,25	AD22	6M/848
1829	Arr. Loudeac	9 600	20	30	20,00	192 000	0,50	4 800	192 000	0,67	0,67	0,50	AD22	6M/848
1829	Arr. Dinan	17 138	20	15	9,75	167 095	0,65	11 139	167 096	0,65	0,65	0,65	AD22	6M/848
1830	Arr. Loudéac	10 876	27	23	16,10	174 124	0,70	7 613	175 104	0,70	0,70	0,70	AD22	6M/848

1830	Arr. Guingamp	11 320	20	9	13,50	152 840	1,50	16 980	152 820	1,50	1,50	1,50	AD22	6M/848
1830	Arr. Lannion	6 530	15	12	16,00	104 480	1,50	9 795	104 480	1,33	1,33	1,50	AD22	6M/848
1830	Arr. Dinan	17 200	20	15	9,75	167 700	0,65	11 180	167 700	0,65	0,65	0,65	AD22	6M/848
1831	Arr. Loudéac	10 850	25	30	21,00	226 800	0,70	7 595	227 850	0,70	0,70	0,70	AD22	6M/848
1831	Arr. Saint-Brieuc	18 369	15	25	15,00	275 535	0,60	11 021	275 535	0,60	0,60	0,60	AD22	6M/848
1847	Arr. Dinan	12 463	15,44	7,72	7,72	96 215	0,67	8 350	96 214	1,00	1,00	0,67	AD22	6M/851
1847	Arr. Guingamp	13 223	15	12	11,12	147 017	0,88	11 640	147 040	0,93	0,93	0,88	AD22	6M/851
1847	Arr. Lannion	4 500	14	10	25,00	112 500	2,50	11 250	112 500	2,50	2,50	2,50	AD22	6M/851
1847	Arr. Loudéac	15 063	30	40	20,00	301 260	0,50	7 531	301 260	0,50	0,50	0,50	AD22	6M/851
1850	Arr. Dinan	12 460	30	25	16,25	202 415	0,65	8 099	202 475	0,65	0,65	0,65	AD22	6M/851
1850	Arr. Guingamp	13 237	15	14	14,00	182 905	1	13 346	185 318	0,99	1,00	1,01	AD22	6M/851
1850	Arr. Lannion	4 500	14	14	28,00	126 000	2	9 000	126 000	2,00	2,00	2,00	AD22	6M/851
1850	Arr. Loudéac	16 460	35	30	20,00	329 200	0,6	9 876	329 200	0,67	0,67	0,60	AD22	6M/851
1852	Arr. Dinan				15,38	288 373	0,71						Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Guingamp				22,49	340 634	1,05						Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Lannion				17,79	85 417	0,68						Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Loudéac				20,57	285 100	0,53						Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Saint-Brieuc				18,16	284 596	0,77						Bibagri	Enq. agri.
1879	Arr. Saint-Brieuc	15 564	-	-	14,24	193 381	0,81	12 555	221 631	-	-	0,81	AD22	6M/856
1879	Arr. Loudéac	20 737	-	-	13,00	269 581	0,51	10 575	269 581	-	-	0,51	AD22	6M/856
1879	Arr. Lannion	3 946	-	-	13,27	55 090	-	7 159	52 363	-	-	1,81	AD22	6M/856
1879	Arr. Guingamp	14 303	-	-	12,00	171 636	0,90	13 592	171 636	-	-	0,95	AD22	6M/856
1879	Arr. Dinan	22 391	-	-	15,70	351 538	0,76	23 850	351 539	-	-	1,07	AD22	6M/856
Département du Morbihan (56)														
1820	Morbihan	52 000	10	7	7,00	364 010		45 000	364 000	1,00	1,00	0,87	AD56	7M229
1827	Morbihan	52 310	10	8,5	8,50	445 635	1,00	52 310	444 635	1,00	1,00	1,00	AN	F11/2680

1828	Morbihan	67 822	22	32	29,70	2 014 343	0,90	62 550	2 014 313	0,93	0,93	0,92	AN	F11/2680
1829	Morbihan	64 056	20	23	20,70	1 325 969	0,90	57 650	1 325 959	0,90	0,90	0,90	AN	F11/2680
1852	Morbihan	59 363	-	-	12,57	964 377	0,64	-	746 193	-	-	-	Bibagri	
1879	Morbihan	60 250	-	-	20,50	-	0,80	-	1 235 125	-	-	-	AD56	6M/988
1852	Arr. Lorient	7 671	-	-	10,00	99 723	0,50	-	76 710	-	-	-	AD56	6M/964
1852	Arr. Ploermel	22 946	-	-	11,86	358 187	0,73	-	272 140	-	-	-	AD56	6M/964
1852	Arr. Napoleonville	14 078	-	-	14,65	283 953	0,62	-	206 243	-	-	-	AD56	6M/964
1852	Arr. Vannes	14 668	-	-	13,03	222 514	0,69	-	191 124	-	-	-	AD56	6M/964
Département du Finistère (29)														
1815	Finistère	32 481	17	13	12,5	395 838	-	71 506	406 013	0,94	0,96	2,20	AD29	7M1
1826	Finistère	27 400	-	15	22,5	616 500	1,50	41 100	616 500	1,50	1,50	1,50	AN	F11/2680
1827	Finistère	29 500	-	16,5	24,75	731 362	1,50	44 325	730 125	1,50	1,50	1,50	AN	F11/2680
1828	Finistère	30 000	-	20	30,00	900 000	1,50	45 000	900 000	1,50	1,50	1,50	AN	F11/2680
1829	Finistère	32 200	-	12	18,00	579 600	1,50	45 000	579 600	1,50	1,50	1,40	AN	F11/2680
1815	Arr. Quimper	8 500	-	15	-	127 500	1,00	8 500	-	1,00	-	1,00	AD29	7M1
1815	Arr. Châteaulin	9 000	-	14	-	126 000	1,00	9 000	-	1,00	-	1,00	AD29	7M1
1816	Arr. Brest	5 823	6	3	11,00	64 053	-	-	64 053	3,67	3,67	-	AD29	7M1
1816	Arr. Châteaulin	7 718	16	9	9,00	154 360	-	27 323	69 462	2,22	1,00	3,54	AD29	7M1
1816	Arr. Morlaix	2 600	18	1	1,00	2 600	-	2 600	2 600	1,00	1,00	1,00	AD29	7M1
1816	Arr. Quimperlé	6 987	20	5	2,50	17 465	-	3 493	17 468	0,50	0,50	0,50	AD29	7M1
1816	Arr. Quimper	-	3	3	-	25 500	-	8 500	-	-	-	-	AD29	7M1
1852	Arr. Quimper	9 956	-	-	24,00	238 944	1,00	-	238 944	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Quimperlé	4 633	-	-	18,24	84 506	0,66	-	84 506	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Morlaix	4 409	-	-	19,55	86 190	0,83	-	86 196	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Châteaulin	14 615	-	-	18,00	263 070	0,80	-	263 070	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Brest	4 898	-	-	22,88	112 062	0,91	-	112 066	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1876	Arr. Brest	5 390	-	-	24,19	-	1,28	-	-	-	-	-	AD29	6M994
1876	Arr. Châteaulin	11 000	-	-	10,00	-	1,00	-	-	-	-	-	AD29	6M1003

1875	Arr. Morlaix	4 095	-	-	16,00	-	0,80	-	-	-	-	-	AD29	6M1008
1875	Cant. Fouesnant	1 180	-	-	24,00	-	1,00	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1875	Cant. Concarneau	500	-	-	19,00	-	0,80	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1875	Cant. Douarmenez	1 626	-	-	12,00	-	0,80	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1875	Cant. Plogastel- Saint-Germain	1 194	-	-	15,00	-	0,85	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1875	Cant. Pont- l'Abbé	400	-	-	16,00	-	0,80	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1875	Cant. Pont- Croix	741	-	-	18,00	-	1,00	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1875	Cant. Quimper	1 601	-	-	22,00	-	0,80	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1875	Cant. Rosporden	780	-	-	17,00	-	1,50	-	-	-	-	-	AD29	6M1017
1814	Comm. Briec	600	24	24	16,00	9 600	-	-	9 600	0,67	0,67	-	AD29	7M1
1814	Comm. Lanriec	250	5	5	10,00	1 250	-	-	2 500	1,00	2,00	-	AD29	7M1
1814	Comm. Eliant	560	18	18	13,00	7 128	-	-	7 280	0,71	0,72	-	AD29	7M1
1814	Comm. Plohinec	123	17	17	17,00	2 091	-	-	2 091	1,00	1,00	-	AD29	7M1
1814	Comm. Pont- Croix	50	8	4	8,00	400	-	-	400	2,00	2,00	-	AD29	7M1
1814	Comm. Pouldergat	234	10	10	30,00	7 020	-	-	7 020	3,00	3,00	-	AD29	7M1
Département de l'Ille-et-Vilaine (35)														
1813	Ille-et-Vilaine	98 850	10	12	17,00	1 680 450	-	-	1 680 450	1,42	1,42	-	AD35	7M118
1814	Ille-et-Vilaine	104 900	10	5	6,66	698 633	-	-	698 634	1,33	1,33	-	AD35	7M118
1815	Ille-et-Vilaine	104 232	10	5	6,50	697 508	-	125 66 0	677 508	1,34	1,30	1,21	AN	F11/2679
1816	Ille-et-Vilaine	104 297	10	5	6,50	677 930	-	125 69 0	677 931	1,30	1,30	1,21	AN	F11/2679
1826	Ille-et-Vilaine	85 264	10 à 12	10	8,00	682 112	0,8	68 211	682 112	0,80	0,80	0,80	AN	F11/2680

1827	Ille-et-Vilaine	85 275	10 à 12	9,25	7,40	631 035	0,8	68 220	631 035	0,80	0,80	0,80	AN	F11/2680
1828	Ille-et-Vilaine	85 287	10 à 12	10	8,00	682 296	0,8	68 229	682 296	0,80	0,80	0,80	AN	F11/2680
1829	Ille-et-Vilaine	85 300	10 à 12	12	9,60	818 880	0,8	68 240	818 880	0,80	0,80	0,80	AN	F11/2680
1833	Ille-et-Vilaine	90 620	10 à 15	4	3,20	289 984	0,8	72 496	289 984	0,80	0,80	0,80	AD35	7M/123
1835	Ille-et-Vilaine	92 000	10 à 15	5	4,00	368 000	0,8	73 600	368 000	0,80	0,80	0,80	AD35	7M/123
1864	Ille-et-Vilaine	102 940	15	10	10,00	1 029 400	1	102 940	1 029 400	1,00	1,00	1,00	AD35	7M/125
1868	Ille-et-Vilaine	105 299	11	14	14,00	1 684 194	0,93	100 714	1 474 186	1,14	1,00	0,96	AD35	7M/127
1869	Ille-et-Vilaine	102 648	11	7	13,00	477 153	1	89 397	1 334 424	0,66	1,86	0,87	AD35	7M/127
1876	Ille-et-Vilaine	107 152	17	7,5	7,00	750 064	0,9	96 436	750 064	0,93	0,93	0,90	AD35	7M/129
1815	Arr. Fougère	15 660	16	21	10,51	164 586	-	13 500	164 587	0,50	0,50	0,86	AD35	7M118
1815	Arr. Redon	17 003	12	3	2,00	408 072	-	19 603	34 006	8,00	0,67	1,15	AD35	7M118
1815	Arr. Rennes	34 180	9	6	8,00	273 440	-	-	273 440	1,33	1,33	-	AD35	7M118
1815	Arr. Vitré	12 000	18	16	12,75	153 600	-	9 600	153 000	0,80	0,80	0,80	AD35	7M118
1852	Arr. Rennes	23 068	-	-	11,96	275 951	0,95	-	275 893	-	-	-	Biagri	Enq. agri.
1852	Arr. Fougère	17 651	-	-	17,00	309 802	1,10	-	300 067	-	-	-	Biagri	Enq. agri.
1852	Arr. Montfor	14 452	-	-	16,41	244 060	1,00	-	237 157	-	-	-	Biagri	Enq. agri.
1852	Arr. Redon	20 143	-	-	18,21	330 259	0,80	-	366 804	-	-	-	Biagri	Enq. agri.
1852	Arr. Saint-Malo	13 504	-	-	16,61	217 816	1,25	-	224 301	-	-	-	Biagri	Enq. agri.
1852	Arr. Vitré	14 164	-	-	17,85	267 425	1,00	-	252 827	-	-	-	Biagri	Enq. agri.
1869	Arr. Saint-Malo	13 398	18	5	6,00	88 635	1,11	14 941	80 388	1,32	1,20	1,12	AD35	7M/127
1869	Arr. Fougère	17 225	20	2	5,00	86 125	0,8	13 780	86 125	2,50	2,50	0,80	AD35	7M/127
1869	Arr. Vitré	9 851	18	4	4,00	45 900	0,96	8 862	39 404	1,16	1,00	0,90	AD35	7M/127
1869	Arr. Redon	23 959	20	4	21,00	76 668	0,8	19 116	503 139	0,80	5,25	0,80	AD35	7M/127
1869	Arr. Montfort	14 400	18	9	9,00	129 600	1	14 000	129 600	1,00	1,00	0,97	AD35	7M/127
Département de la Manche (50)														
1813	Manche	72 000	10	11	15,00	1 081 872	-	98 352	1 080 000	1,37	1,36	1,37	AN	F11/461
1826	Manche	64 771	8,66	8,92	13,41	869 134	1,50	97 350	868 579	1,50	1,50	1,50	AN	F11/2680

1827	Manche	63 480	8,66	9,53	14,33	909 323	1,50	95 994	909 668	1,50	1,50	1,51	AN	F11/2680
1828	Manche	64 387	8,66	10,51	15,80	1 017 224	1,50	97 517	1 017 315	1,50	1,50	1,51	AN	F11/2680
1829	Manche	67 107	8,66	6,83	10,27	689 140	1,50	105 913	689 189	1,50	1,50	1,58	AN	F11/2680
1816	Arr. Mortain	15 000	8	0,5	-	6 à 7000	-	-	-	-	-	-	AD50	3Z
1817	Arr. Mortain	15 000	8	5	4,50	67 500	0,90	13 500	67 500	0,90	0,90	0,90	AD50	3Z
1818	Arr. Mortain	15 000	8	6	5,40	81 000	0,90	13 500	81 000	0,90	0,90	0,90	AD50	3Z
1820	Arr. Mortain	15 000	8	15	13,50	202 500	0,90	13 500	202 500	0,90	0,90	0,90	AD50	3Z
1821	Arr. Mortain	15 000	8	12	10,80	162 000	0,90	13 500	162 000	0,90	0,90	0,90	AD50	3Z
1822	Arr. Mortain	15 000	8	14	12,60	189 000	0,90	13 500	189 000	0,90	0,90	0,90	AD50	3Z
1823	Arr. Mortain	15 000	8	10	9,00	135 000	0,90	13 500	135 000	0,90	0,90	0,90	AD50	3Z
1824	Arr. Mortain	15 000	8	7	6,30	94 500	0,90	13 500	94 500	0,90	0,90	0,90	AD50	3Z
1825	Arr. Mortain	15 000	8	7,5	6,75	101 250	0,90	-	101 250	0,90	0,90	-	AD50	3Z
1826	Arr. Mortain	15 000	7	10	10,00	150 000	1,00	15 000	150 000	1,00	1,00	1,00	AD50	3Z
1827	Arr. Mortain	15 000	7	9	9,00	135 000	1,00	15 000	135 000	1,00	1,00	1,00	AD50	3Z
1828	Arr. Mortain	15 000	7	11	11,00	165 000	1,00	15 000	165 000	1,00	1,00	1,00	AD50	3Z
1829	Arr. Mortain	15 000	7	6	6,00	90 000	1,00	15 000	90 000	1,00	1,00	1,00	AD50	3Z
1852	Arr. Saint-Lô	11 797	-	-	14,71	177 531	1,25	-	173 534	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Avranches	11 506	-	-	12,94	148 888	1,28	-	148 888	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Cherbourg	3 418	-	-	12,37	36 641	1,41	-	42 281	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Coutances	16 986	-	-	12,20	186 949	1,5	-	207 229	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Mortain	12 795	-	-	16,56	213 462	1,08	-	211 885	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Valognes	7 759	-	-	13,87	106 010	1,09	-	107 617	-	-	-	Bibagri	Enq. agri.
1862	Cant. Avranches	1 037	-	-	13,87	-	1,32	-	14 383	-	-	-	AN	F11/2686
1862	Cant. Barneville	766	-	-	14,70	-	1,00	780	11 260	-	-	1,02	AN	F11/2686
1862	Cant. Bréhal	1 720	-	-	16,00	-	1,80	3 096	27 520	-	-	1,80	AN	F11/2686
1862	Cant. Briquebec	1 552	-	-	15,00	-	1,00	1 552	23 280	-	-	1,00	AN	F11/2686
1862	Cant. Canisy	1 150	-	-	10,75	-	1,09	1 650	12 363	-	-	1,43	AN	F11/2686
1862	Cant. Carentan	1 297	-	-	15,79	-	1,19	1 543	20 480	-	-	1,19	AN	F11/2686

1862	Cant. Cerisy-la-Salle	2 039	-	-	15,00	-	-	-	30 585	-	-	-	AN	F11/2686
1862	Cant. Ducey	1 342	-	-	13,00	-	1,00	1 952	17 446	-	-	1,45	AN	F11/2686
1862	Cant. Juvigny	916	-	-	18,00	-	1,50	1 374	16 488	-	-	1,50	AN	F11/2686
1862	Cant. Haye-Pesnel	1 290	-	-	8,50	10 965	-	-	10 965	-	-	-	AN	F11/2686
1862	Cant. Lessay	1 660	-	-	15,00	-	2,00	3 320	24 900	-	-	2,00	AN	F11/2686
1862	Cant. Marigny	1 210	-	-	12,50	-	1,25	15 125	15 125	-	-	12,50	AN	F11/2686
1862	Cant. Mortain	1 419	-	-	14,00	-	1,00	1 419	19 866	-	-	1,00	AN	F11/2686
1862	Cant. Octeville	614	-	-	20,00	-	1,25	1 161	12 280	-	-	1,89	AN	F11/2686
1862	Cant. Pontorson	1 927	-	-	17,00	-	1,15	2 216	32 759	-	-	1,15	AN	F11/2686
1862	Cant. Quettehou	1 028	-	-	15,00	-	1,00	1 028	15 420	-	-	1,00	AN	F11/2686
1862	Cant. Saint-Clair	1 689	-	-	8,00	-	1,50	2 115	13 512	-	-	1,25	AN	F11/2686
1862	Cant. Saint-Hilaire du Harcourt	2 497	-	-	15,00	-	-	-	37 455	-	-	-	AN	F11/2686
1862	Cant. Saint-James	2 323	-	-	15,00	-	1,30	3 023	34 845	-	-	1,30	AN	F11/2686
1862	Cant. Saint-Jean-d'Aye	69 450	-	-	14,99	-	1,00	69 450	1 041 056	-	-	1,00	AN	F11/2686
1862	Cant. Saint-Sauveur-Hendelin	1 786	-	-	10,00	-	1,50	2 679	17 860	-	-	1,50	AN	F11/2686
1862	Cant. Sourdeval	1 392	-	-	18,00	-	-	-	25 056	-	-	-	AN	F11/2686
1862	Cant. Torigny	-	-	-	-	26 418	-	1 887	-	-	-	-	AN	F11/2686
1862	Cant. Barenton	2 254	-	-	19,55	44 064	-	-	44 066	-	-	-	AN	F11/2686
Département de l'Orne (61)														
1814	Orne	23 610	14	11,6	9	163 020	-	-	212 490	0,60	0,78	-	AD61	M1803
1816	Orne	23 000	30	1	0,6	13 800	0,60	13 800	13 800	0,60	0,60	0,60	AN	F11/731
1824	Orne	14 170	20	16	12	170 040	0,75	-	170 040	0,75	0,75	-	AN	F11/2680

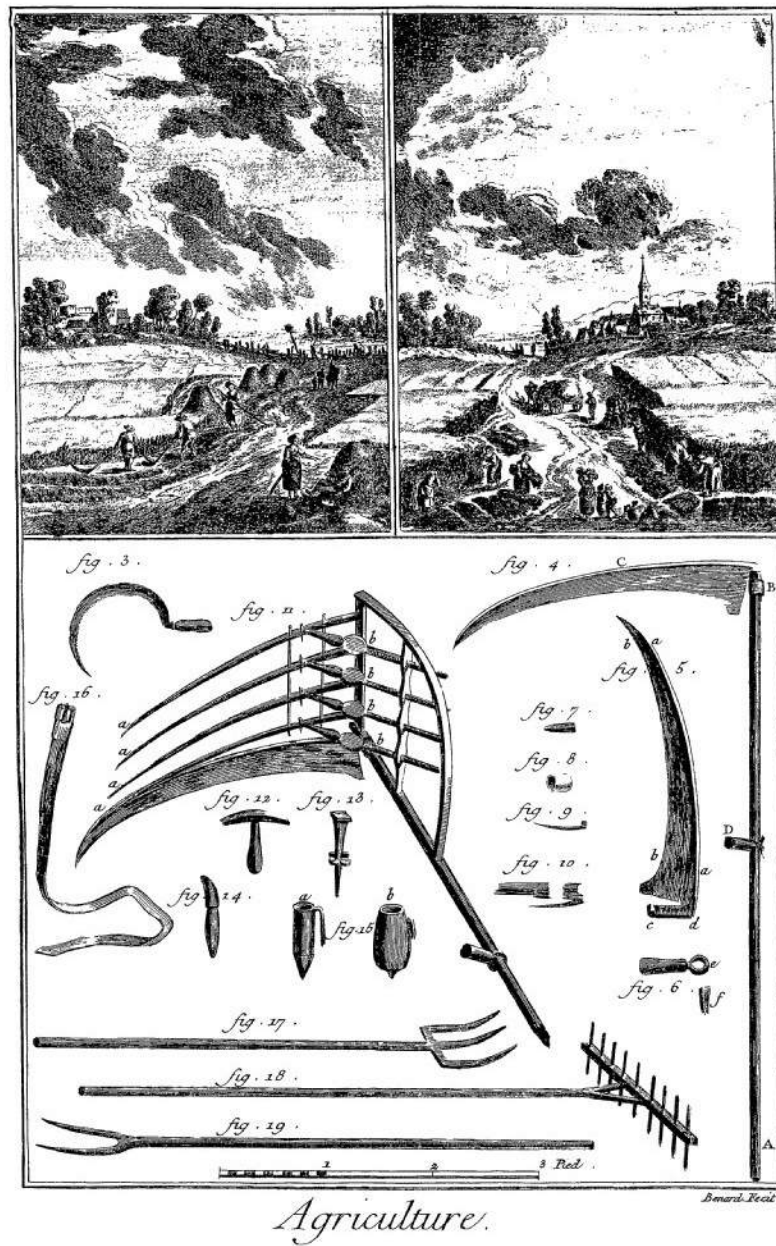
1825	Orne	14 160	20	9	6,75	95 580	0,75	10 620	95 580	0,75	0,75	0,75	AN	F11/2680
1826	Orne	14 160	20	12	9	127 440	0,75	10 620	127 440	0,75	0,75	0,75	AN	F11/2680
1827	Orne	14 160	20	10	7,5	106 200	0,75	10 610	106 200	0,75	0,75	0,75	AN	F11/2680
1828	Orne	14 160	20	15	11,25	159 300	0,75	10 620	159 300	0,75	0,75	0,75	AN	F11/2680
1829	Orne	21 000	20	20	15	315 000	0,75	10 620	315 000	0,75	0,75	0,51	AN	F11/2680
1852	Orne	23 148	-	-	15,7	364 122	0,77	-	363 424	-	-	-	bibagri	
1862	Orne	16 593	-	-	17,1	-	0,66	-	283 997	-	-	-	AN	F11/2708
1882	Orne	16 912	-	-	19,3	-	0,73	-	326 402	-	-	-	AN	F11/2719
1813	Arr. Argentan	4 500	12	12	12	54 000	-	-	54 000	1,00	1,00	-	AD61	M1802
1813	Arr. Domfront	18 000	10	10	10	180 000	-	-	180 000	1,00	1,00	-	AD61	M1802
1814	Arr. Alençon	1 510	20	20	12,00	18 120	-	-	18 120	0,60	0,60	-	AD61	M1803
1814	Arr. Argentan	4 100	12	9	9,00	36 900	-	-	36 900	1,00	1,00	-	AD61	M1803
1814	Arr. Domfront	18 000	10	6	6,00	108 000	-	-	108 000	1,00	1,00	-	AD61	M1803
1851	Arr. Argentan	2 893	25	16	11,2	32 401	0,70	2 025	32 402	0,70	0,70	0,70	AD61	Z63
1852	Arr. Alençon	2 966	-	-	17,39	47 098	0,72	-	51 579	-	-	-	bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Argentan	2 122	-	-	13,00	28 920	0,84	-	27 586	-	-	-	bibagri	Enq. agri.
1852	Arr. Domfront	15 167	-	-	17,12	255 703	0,82	-	259 659	-	-	-	bibagri	Enq. agri.
1862	Arr. Alençon	3 084	-	-	11,60	35 779	0,83	-	-	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Arr. Argentan	1 983	-	-	15,58	30 889	0,61	-	-	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Arr. Domfront	11 526	-	-	18,86	217 329	0,80	-	-	-	-	-	AN	F11/2708
1882	Arr. Alençon	2 605	-	-	19,20	-	0,66	-	-	-	-	-	AD61	M1837
1882	Arr. Argentan	2 350	-	-	18,70	-	0,67	-	-	-	-	-	AD61	M1837
1882	Arr. Domfront	11 957	-	-	19,30	-	0,85	-	-	-	-	-	AD61	M1837
1862	Cant. Alençon	1 325	-	-	7,00	-	1325	-	9 275	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Carrouges	1 640	-	-	15,00	-	1650	-	24 600	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Sées	119	-	-	16,00	-	119	-	1 904	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Argentan	10	-	-	20,00	-	6,25	-	200	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Briouze	681	-	-	16,50	-	436	-	11 237	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Ecouché	76	-	-	15,63	-	53,72	-	1 188	-	-	-	AN	F11/2708

1862	Cant. Mortrée	92	-	-	12,00	-	46	-	1 104	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Putanges	1 103	-	-	15,33	-	662	-	16 909	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Trun	21	-	-	12,00	-	10,5	-	252	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Athis	1 748	-	-	18,00	-	1083	-	31 464	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Domfront	1 738	-	-	20,00	-	1738	-	34 760	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Flers	1 664	-	-	22,20	-	998	-	36 941	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Juvigny-sous-Ardaine	674	-	-	10,00	-	-	-	6 740	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Ferté-Macé	1 251	-	-	16,00	-	750	-	20 016	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Messei	1 191	-	-	25,00	-	893	-	29 775	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Passais	1 475	-	-	14,87	-	1506	-	21 933	-	-	-	AN	F11/2708
1862	Cant. Tinchebray	1 785	-	-	20,00	-	1428	-	35 700	-	-	-	AN	F11/2708
Département du Calvados (14)														
1813	Calvados	36 000	35	24	12,00	432 000	-	-	432 000	0,50	0,50	-	AN	F11/455
1815	Calvados	30 000	32	16	8,00	224 000	-	15 000	240 000	0,47	0,50	0,50	AN	F11/499
1818	Calvados	26 000	30	16	8,00	201 800	0,55	19 000	208 000	0,49	0,50	0,73	AD14	M7939
1826	Calvados	23 964	20	20	20,00	479 280	1,00	23 964	479 280	1,00	1,00	1,00	AN	F11/2680
1827	Calvados	24 824	20	17	17,00	407 388	1,00	24 824	422 008	0,97	1,00	1,00	AN	F11/2680
1828	Calvados	24 824	20	12,3	12,30	305 541	1,00	24 824	305 335	1,00	1,00	1,00	AN	F11/2680
1829	Calvados	25 000	25	15	15,00	375 000	1,00	25 000	375 000	1,00	1,00	1,00	AN	F11/2680
1833	Calvados	19 729	23	6	6,00	118 374	1,00	19 729	118 374	1,00	1,00	1,00	AD14	M7777
1852	Calvados	17 026	-	-	13,00	263 919	0,69	-	221 338	-	-	-	AD14	M7723, M7726, M7727
1864	Calvados	15 502	15	7	7,00	109 214	1,00	15 602	108 514	1,01	1,00	1,01	AD14	M7802
1876	Calvados	18 147	20	9	9,00	163 323	1,00	18 147	163 323	1,00	1,00	1,00	AD14	M7793
1881	Calvados	18 000	-	-	20,00	-	1,00	-	360 000	-	-	-	AD14	M7958
1883	Calvados	18 500	-	-	18,00	-	1,00	-	333 000	-	-	-	AD14	M7958

1886	Calvados	15 000	-	-	20,00	300 000	-	-	300 000	-	-	-	AD14	M7958
1887	Calvados	13 000	-	-	18,90	245 700	-	-	245 700	-	-	-	AD14	M7958
1818	Arr. Vire	10 000	9	10	9,00	90 000	-	-	90 000	0,90	0,90	-	AD14	M7939
1818	Arr. Lisieux	188	10	15,5	13,00	2 489	-	-	2 444	0,85	0,84	-	AD14	M7939
1818	Arr. Falaise	2 989	16	7,5	3,60	10 760	-	1 494	10 760	0,48	0,48	0,50	AD14	M7939
1818	Arr. Bayeux	6 998	15	12	4,80	33 590	-	2 799	33 590	0,40	0,40	0,40	AD14	M7939
1833	Arr. Vire	10 921	20	10	6,25	68 256	0,62	6 825	68 256	0,62	0,63	0,62	AD14	M7777
1852	Arr. Caen	687	-	-	13,09	10 511	0,62	-	8 993	-	-	-	AD14	M7723 M7726 M7727
1852	Arr. Bayeux	4 881	-	-	16,83	82 161	0,86	-	82 147	-	-	-	AD14	M7723 M7726 M7727
1852	Arr. Falaise	2 162	-	-	10,33	22 464	0,77	-	22 333	-	-	-	AD14	M7723 M7726 M7727
1852	Arr. Lisieux	0	-	-	0,00	0	0,00	-	0	-	-	-	AD14	M7723 M7726 M7727
1852	Arr. Pont- l'Evêque	3	-	-	22,00	63	0,92	-	66	-	-	-	AD14	M7723 M7726 M7727
1852	Arr. Vire	9 293			15,68	148 720	0,94	-	145 714	-	-	-	AD14	M7723 M7726 M7727
1872	Arr. Bayeux	2 344	-	-	20,00	-	1,00	-	46 880	-	-	-	AD14	M7958
1872	Arr. Falaise	2 386	-	-	16,88	-	0,85	-	40 276	-	-	-	AD14	M7958
1872	Arr. Lisieux	41	-	-	17,72	-	1,27	-	727	-	-	-	AD14	M7958
1872	Arr. Vire	8 514	-	-	18,00	-	0,90	-	153 252	-	-	-	AD14	M7958
1876	Arr. Vire	9 147	24	8,95	8,00	73 176	0,90	8 232	73 176	0,89	0,89	0,90	AD14	M7793

Annexe n° 16 : Représentation d'une faux à râteau (XVIII^e siècle)

Source : DIDEROT Denis et D'ALEMBERT, Encyclopédie, *Agriculture : [recueil de planches sur les sciences, les arts libéraux et les arts mécaniques]*, Neuchastel, Chez Samuel Faulche & Compagnie, 1751, vol. 23, planche IV.



Annexe n° 17

Source : Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 9 Fi 2352, *Blé noir, ajoncs, gui : Moisson de blé noir à la main*, Photo, noir et blanc, 13 x 18 cm, entre-deux-guerres.



Annexe n° 18

Source : Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 9 Fi 2353, *Blé noir, ajoncs, gui* : *Transport en charrette des gerbes de blé noir*, Photo, noir et blanc, 13 x 18 cm, entre deux guerres.

**Annexe n° 19**

Arch. dép. Cantal, 30 Fi 107, *Moisson de sarrasin à la faucille par des paysannes*, (1897-1920)



Annexe n° 20

Carte postale, Types et scènes champêtres. 92- Récolte du blé noir.

**Annexe n° 21**

Carte postale, 112 - Quo fait telloment tchau qué yau sé fourço de m'orreta pour respira, Annet-Séguéron, éditeur et photographie, Aubusson (Creuse)



Annexe n° 22

Carte postale, 116 – *La galette de sarrasin des moissonneurs*, C. Jeanne, édit. et photo, Falaise.



Annexe n° 23

Arch. dép. Cantal, 30 Fi 155, *Scène de battage au fléau du blé noir*, (1897-1920)



Annexe n° 24

Arch. dép. Cantal, 30 Fi 191, *Scène de battage du blé noir au fléau à Saint-Paul-de-Salers*
(1897-1920)

**Annexe n° 25**

Arch. dép. Cantal, 30 Fi 193, *Scène de battage du blé noir au fléau à Saint-Paul-de-Salers*,
1897-1920



Annexe n° 26

Arch. dép. Cantal, 30 Fi 147, *Scène de battage du blé noir au fléau à Saint-Paul-de-Salers, 1897-1920*

**Annexe n° 27**

Carte postale, *Environs de Saint-Hilaire-du-Harcouët, Virey, Les gens d'tcheux nous, Une batterie de sarrasin, collection Mathieut*



Annexe n° 28

Carte postale, Saint-Rémy (Calvados), Batterie de sarrazin, Gillette éditeur, cliché destiné, Caen.

**Annexe n° 29**

Carte postale, En Auvergne, 10. Le battage du blé noir.



Annexe n° 30

Carte postale, 211 bis, Valognes, Batterie de sarrasin à la ferme de Turin, librairie papeterie Brochard Valognes.

**Annexe n° 31**

Carte postale, Environs de Saint-Lô, Une batterie de sarrasin à Saint-Georges, papeterie Cordier à Saint-Lô



Annexe n° 32

Carte postale, 22 Clécy, Batteurs de sarrasin, C. J. Phot. Falaise, Lib. E. David à Clécy

**Annexe n° 33**

Carte postale, 1057. Cornouailles, Le battage du blé noir, Le Dosré, phot. Châteaulin.



Annexe n° 34

Carte postale, 80, Environs de Plombières, Batteurs de sarrasin, (1903)

**Annexe n° 35**

Carte postale, En Normandie, La batterie de sarrazin, H. Ermice, Vire. Texte : *Qu'on soit par six, qu'on soit pas quatre ; Quand le sarrazin est en tas ; Ch'est terjous un plaisi de l'battre ; Hardi té Jean, hardi les gâst.*



Annexe n° 36

Carte postale, Fougerolles, Le battage du sarrasin.



Annexe n° 37

Carte postale, Le cantal, battage du blé noir, Librairie, photographie Becker, Mauriac (Cantal).



Annexe n° 38

Carte postale, 1255, Le battage du blé noir.

**Annexe n° 39**

Carte postale, Notre Normandie, 72. La batterie de sarrazin.



Annexe n° 40

Carte postale, 3286, Scènes comtoises, Batterie de sarrazin.

**Annexe n° 41**

Carte postale, 252. Penmarch, Danse de l'aire neuve.



Annexe n° 42

Carte postale, 1255, Le battage au manège.

**Annexe n° 43**

Carte postale, 80., Environs de Plombière, Batteurs de sarrasin.



Annexe n° 44

Gravure, *Viellès coutumes de France, Récolte du sarrasin à Condé-sur-Noireau, Le dernier binot*, d'après un croquis de M. Jules Cœur. (*Le monde illustré* du 22 au 29 septembre 1857)

**Annexe n° 45**

Gravure, PERRIN Olivier Stanislas et BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique*, 1835, vol. 1, p. 181 : « Les batteurs ».



Annexe n° 46

MILLET Jean-François, *L'été, les batteurs de sarrasin*, Huile sur toile, 55,6 x 111,1 cm, Boston, Museum of fine arts, 1868.

**Annexe n° 47**

MARRET Henri, *Femmes battant le sarrasin*, Huile sur toile, 108 x 173,6 cm, Avranches, Musée d'art et d'histoire d'Avranches, n° 2011.0.3, 1902



Annexe n° 48

SERUSIER Paul, *Les batteurs de blé noir*, Huile sur toile, 71,4 x 60,2 cm, Brest, Musée des Beaux-Arts, 1^{er} quart du XX^e siècle.

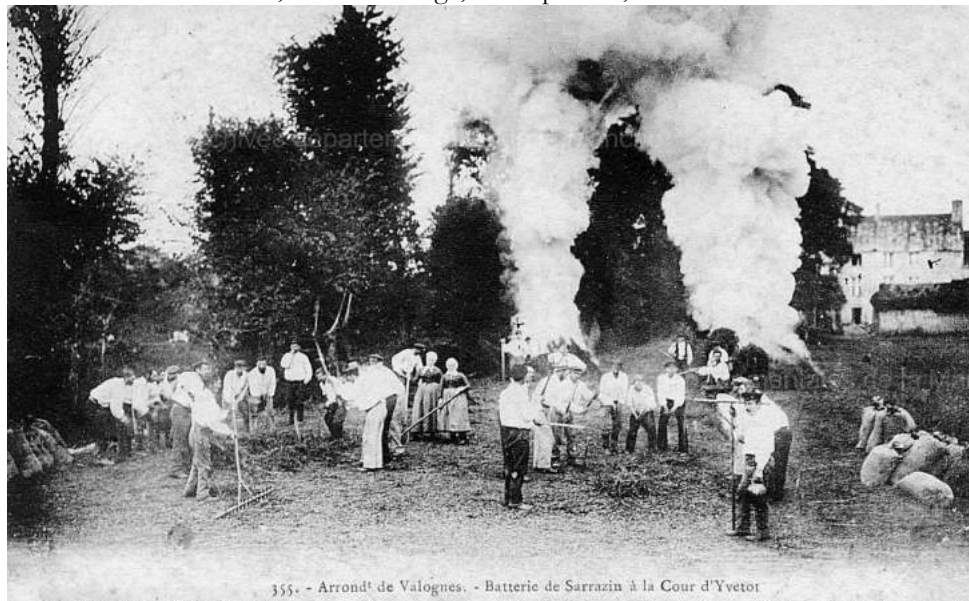
**Annexe n° 49**

Arch. dép. Manche, 14 Fi 304, Fonds Lucien Goubert, *Le battage au fléau, Cotentin*, photographie de 13 x 18 cm, 1920-1940. (Probablement le battage de céréales et non de sarrasin)



Annexe n° 50

Arch. dép. Manche, 6 Fi 648-13, 355- Arrondissement de Valognes. – *Batterie de sarrasin à la cour d'Yvetot*, Yvetot-Bocage, Carte postale, sans date.

**Annexe n° 51**

Arch. dép. Manche, 6 Fi 592-137, 355- Tessy-sur-Vire. – *Une batterie de sarrasin*, Carte postale, sans date.



Annexe n° 52

Arch. dép. Cantal, 30 Fi 228, *Scène de vannage (blé noir), en arrière-plan le château de Lapierre à Saint-Paul-de-Salers, (1897-1920)*

**Annexe n° 53**

Arch. dép. Cantal, 30 Fi 91, « *Passage* » (tamisage) du blé noir au ventadour, 1897-1920



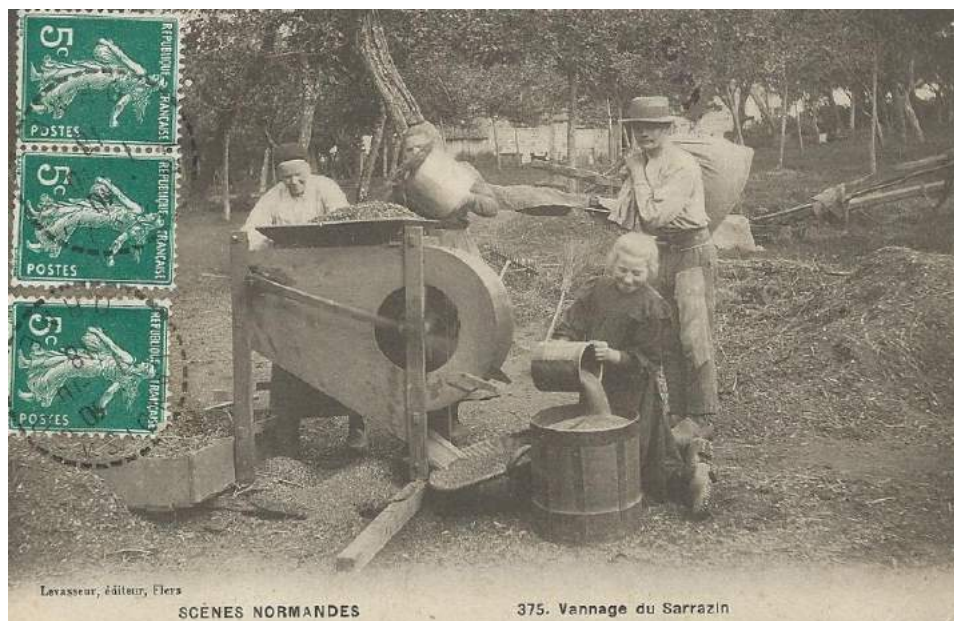
Annexe n° 54

Carte postale, 19., *La Normandie, La vie Normande – Batterie de sarrazin.*



Annexe n° 55

Carte postale, 375., *Scènes Normandes, Vannage du sarrazin, Levasseur, éditeur Flers.*



Annexe n° 44 : Productivité du sarrasin et autres grains en rapport (x/1)

Lieu	Zone	Date	Sarrasin	Froment	Seigle	Avoine	Orge	Sources
			Nombre de fois que la semence se multiplie					
?	?	1581	100					DU PINET Antoine, <i>L'Histoire du Monde de C. Plin second...</i> , Lyon, Charles Pesnot, 1581, vol. 2, p. 27.
France	France	1707		4,5				LACHIVER Marcel, <i>Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720</i> , Paris, Fayard, 1991, p. 36-37. Calcul réalisé à partir des travaux de Vauban sur la dime royale en 1707.
Beaumesnil	Calvados	vers 1780	17	5	5	5		GARNIER Bernard, « Production et prélèvement à Beaumesnil vers 1780 », <i>Annales de Normandie</i> , 1981, vol. 31, n° 3, p. 244.
Flers	Orne	1759	12		4	6		Arch. dép. Orne, H273, <i>Imprimé d'un procès à propos de la dîmes de sarrasin entre le prêtre de Flers et les religieux de l'abbaye de Notre-Dame de Belle-Etoile</i> , 1759.
Domfrontais	Orne	1773	12		5	6		Arch. dép. Orne, C93, <i>Enquête de 1773 dans l'élection de Domfront</i> , 1773.
Sub. Quimper	Bretagne	XVIII ^e	12	5	4	5		LETACONNOUX Joseph, <i>Les subsistances et le commerce des grains en Bretagne au XVIII^e siècle : essai de monographie économique</i> , Rennes, Oberthur, 1909, p. 35. (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653 & c1654, <i>État du produit des récoltes des subdélégations de Vitré, Quimper et Hennebont</i> , 1776-1778)
Sub. Vitré			23	6	8			
Sub. Hennebont			30	10	8	8		
Séglien	Morbihan	XVIII ^e			8	9		LE LAY FRANÇOIS Marie, <i>Le paysan et sa terre sous la seigneurie de Coetanfao, paroisse de Séglien au XVIII^e siècle</i> , Vannes, Impr. Lafolye frères, 1911, p. 22.
Vannetais	Morbihan	XVIII ^e			5			T. LE GOFF, à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Région de Pont-l'Abée Zone côtière	Finistère	XVIII ^e	12	6	7,5	7	6	LE MOIGNE Joseph, <i>Vie et bistoire rurales de la région de Pont-L'abbé 1650-1789</i> , Mémoire de Maîtrise, Université Rennes 2, 1962, p. 101.
Zone intérieure			12	4	6	5	5	

Pays de Rennes	Ille-et-Vilaine	1788	10	3,25	1	9	Arch. dép. Ille-et-Vilaine, E205, <i>Lettre du conte de Piré à M. Bébin</i> , 1788
Sub. Dol	Ille-et-Vilaine	1776		7			Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653, <i>État du produit des récoltes de la subdélégation de Dol</i> , 1776.
Sub. Quimper	Ille-et-Vilaine	1776	12	5	4	5	Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653, <i>État du produit des récoltes de la subdélégation de Quimper</i> , 1776.
Sub. Vitré	Ille-et-Vilaine	1776	25	6	8		Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653, <i>État du produit des récoltes de la subdélégation de Vitré</i> , 1776.
Sub. Hennebont	Ille-et-Vilaine	1776	30	10	8	8	Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653, <i>État du produit des récoltes de la subdélégation de Hennebont</i> , 1776 :
Taillis	Ille-et-Vilaine	1788	14	2			Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C6202, <i>État des récoltes de la paroisse de Taillis (Subdélégation de Vitré)</i> , 25 septembre 1789.
Morlaix	Finistère	1794 1795	18/20	8/9			CAMBRY Jacques, <i>Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795</i> , Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 1, p. 54.
Balazé	Ille-et-Vilaine	mi-XVII I ^e	10		5	5	SÉE Henri, <i>Les classes rurales en Bretagne du XVI^e siècle à la Révolution</i> , Paris, V. Giard & E. Brière, 1906, p. 386. (Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C4513)
Tréogat	Finistère	XVIII ^e		4			SÉE Henri, <i>Les classes rurales en Bretagne du XVI^e siècle à la Révolution</i> , Paris, V. Giard & E. Brière, 1906, p. 386. (Cahier de Tréogat)
Plouezoch	Finistère	1757- 1758		9			Société d'agriculture, de commerce et des arts de Bretagne, <i>Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1757 & 1758</i> , Rennes, J. Vatar, 1760, p. 87.
Morlaix	Finistère	XVIII ^e		8/10			LETACONNOUX Joseph, <i>Les subsistances et le commerce des grains en Bretagne au XVIII^e siècle : essai de monographie économique</i> , Rennes, Oberthur, 1909, p. 35.
Bretagne	Bretagne	1759- 1760		3			<i>Société d'agriculture, de commerce et des arts de Bretagne, Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1759 & 1760</i> , Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762, p. 97.
Châteaubriant	Loire-Atlantique	1544			5/6	6/7	BOUVET Christian, GALLICÉ Alain, « Les productions agricoles à Châteaubriant au XVI ^e siècle (1500-1565) », <i>Mémoires de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne</i> , 2005, LXXXIII, p. 205-233.

Ile-de-France	Ile-de-France	XVII ^e XVII ^e I ^e		7/10				MORICEAU Jean-Marc, <i>Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècle</i> , Paris, Fayard, 1994, p. 432 & 461. (Estimation recalculée par nos soins à partir des données fournies par l'auteur)
Pour la métairie du domaine du Châtelier	Bas-Maine	1728-1736	22	6,3		6,7		ANTOINE Annie, <i>Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale</i> , Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, p. 313-314.
14 métairies du domaine de Villiers		1745-1755	10,6		2,3	3,1		
Métairie de Vaujas à Marcillé-la-Ville		1775-1785	8,4		3/7	2,5		
Nièvre	Nièvre	1795	25					DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, <i>Traité de la culture des terres</i> , Paris, H.L. Guerin, 1757, vol. 5, p. 19.
Métairie du Chazaud (Feytiat)	Haute-Vienne	1715-1728	18		3/7	5		DELHOUME Jean-Pierre, <i>Une spécialisation en Pays de petite culture : l'élevage bovin en Limousin au XVIII^e siècle</i> , Thèse d'Histoire, Limoges, 2007, p. 261.
Vexin	Vexin	XVIII ^e		5				DÛPAQUIER JACQUES, à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, France, Sedes, 2000, p. 149.
Vendômois	Vendômois	XVIII ^e		2,5/5				VASSORT J., à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Ch. berrichonne	Ch. berrichonne	XVIII ^e			2,5/5			GAY F., à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Sologne	Sologne	XVIII ^e			3			G. Bouchard, à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.

Auvergne	Auvergne	XVIII ^e			3/5,5			POTRINEAU Albert, à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Vivarais	Vivarais	XVIII ^e			5/6			MOLINIER A., à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Briançonnais	Briançonnais	XVIII ^e		3,5/4	6			Vivier N., à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Provence	Provence	XVIII ^e		6,5				BAEHREL R., à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Camargue	Camargue	XVIII ^e		5				GOY J., à partir de l'ouvrage : BEAUR Gérard, <i>Histoire agraire de la France au XVIII^e siècle : inerties et changements dans les campagnes françaises entre 1715 et 1815</i> , Paris, Sedes, 2000, p. 149.
Beauvaisis	Beauvaisis	XVII ^e		6				GOUBERT Pierre, <i>Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730 : contribution à l'histoire sociale de la France du XVII^e siècle</i> , Paris, France, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1982, vol. /, p. 103.
Arr. Domfront	Orne	1806	4/18	3/6	2,5/5		2,5/5	Arch. dép. Orne, M1830, <i>Tableau des subsistances de l'arrondissement de Domfront</i> , 1 septembre 1806.
Arr. Domfront	Orne	1813	10	4	4	3	4	Arch. dép. Orne, M1802, <i>Tableau des récoltes de l'arrondissement de Domfront</i> , 1813.
Arr. Mortagne	Orne	1813		5	4	5,5	5	Arch. dép. Orne, M1802, <i>Tableau des récoltes de l'arrondissement de Mortagne</i> , 1813.
Arr. Alençon	Orne	1814	20	5	5	6	5	Arch. dép. Orne, M1803, <i>Tableaux des récoltes par arrondissement</i> , 1814
Arr. Argentan	Orne	1814	12	4	3	3,5	6	Arch. dép. Orne, M1803, <i>Tableaux des récoltes par arrondissement</i> , 1814
Arr. Domfront	Orne	1814	10	4	4	3	4	Arch. dép. Orne, M1803, <i>Tableaux des récoltes par arrondissement</i> , 1814
Arr. Mortagne	Orne	1814		5	4	5,5	5	Arch. dép. Orne, M1803, <i>Tableaux des récoltes par arrondissement</i> , 1814
Loire-Inférieur	Loire-Inférieur	1800	5/15					MEYER Jean, <i>La noblesse bretonne au XVIII^e siècle</i> , Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1985, vol. 2, p. 502.

Ille-et-Vilaine	Ille-et-Vilaine	1800		4	5			BORIE Nicolas Yves, <i>Statistique du département d'Ille-et-Vilaine</i> , Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, p. 27-28.

Annexe n° 45 : Rouable

Source : Musée de Bretagne, 975.0062.3, Rouable, bois, L. 59,2/ l. 21 cm

**Annexe n° 46 : Rouables**

Source : Musée d'art populaire de Lamballe, exposition temporaire « La pomme, le cidre et la galette », du 1 juin au 30 septembre 2012 : <http://www.alp22400.net/rouabe2012.htm>



Annexe n° 47 : Tourne-galettes en bois

Source : Musée de Bretagne, 979.0011.481, Tourne-galettes, bois, L. 50/ l. 6,5 cm

**Annexe n° 48 : Tourne-galettes en bois**

Source : Musée de Bretagne, 911.0041.61, Tourne-galettes, Bois, L. 40,6/ l. 13 cm

**Annexe n° 49 : Tourne-galettes en bois**

Source : Musée de Bretagne, 979.0011.482, Tourne-galettes, Bois, L. 54/ l. 8 cm



Annexe n° 50 : Tourne-galettes en fonte

Source : Musée de Bretagne, 949.4469, Tourne-galettes, Fonte, L. 43,8/ l. 12,2 cm

**Annexe n° 51 : Tourne-galettes en fonte**

Source : Musée de Bretagne, 979.0011.470, Pelle à galettes, Fer, fin XIX^e – début XX^e siècle, L. 53/ l. 16,5 cm

**Annexe n° 52 : Vire-galettes**

Source : Musée du bocage normand, St-Lô, 1986.01.1109, Palette (Vire-galettes), Fer, L. 36,5 / l. 10,3 / Ep. 3,5 cm



Annexe n° 53 : Tourne-galettes en fer

Source : Musée de la dentelle et de la poêlerie, Villedieu-les-Poêles, 2007.1.291, Tourne galettes.



Annexe n° 54 : Tuile à galette en fonte

Source : Musée de Bretagne, 2000.0029.116, Tuile à galettes, Fonte, XIX^e siècle, Diamètre : 56 cm

**Annexe n° 55 : Tuile à galette en fonte**

Source : Musée de Bretagne, 2002.0072.9, Tuile à galettes, Fonte, D. 42,7 / Ep. 0,7 / D. anneau 9,5 cm



Annexe n° 56 : Poêle (Haïty en fonte)

Source : Musée du bocage normand, St-Lô, 1986.01.061, Poêle (Haïty), Fonte, Lorey (50), D. 36 / L. 88,5 cm

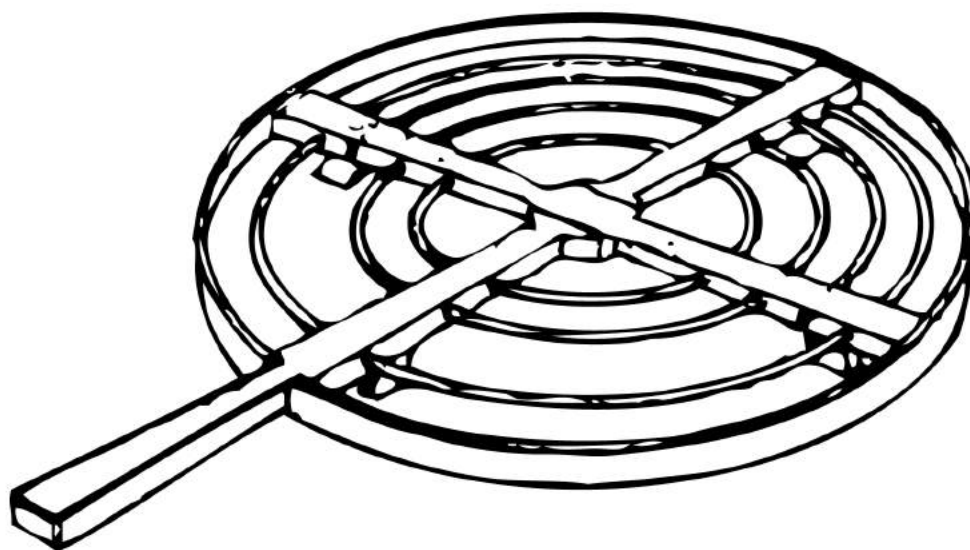
**Annexe n° 57 : Claie à galette en bois**

Source : Musée de Bretagne, 992.0136.4, Crêpier, Bois, h. 7,7 / L. 40,2 / h. 39,5 cm



Annexe n° 58 : Claie à galette en bois

Source : Musée de Normandie, 63.17.8, Claie à galette, Bois de merisier, provient des environs de Falaise (Calvados), Diamètre 33 cm, longueur du manche 13 cm, hauteur 3 cm.

**Annexe n° 59 : Claie à galette en osier**

Source : Musée du bocage normand, Saint-Lô



Annexe n° 60 : Chauffe galettes en fer

Source : Collection privée



Annexe n° 61 : Écouché en bois pour le chanvre

Source : Eugène Damas (1844-1899) - Femme teillant le chanvre.



Annexe n° 62 : Scène de confection de galettes

Source : PERRIN Olivier Stanislas, BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique* (2), Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 2, p. 93. Une femme qui prépare des galettes ou des crêpes.

**Annexe n° 63 : Scène de consommation de bouillie en extérieur**

Source : PERRIN Olivier Stanislas, BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, vol. 1, p. 167.



Annexe n° 64 : Scène de consommation de bouillie en intérieur

Source : d'Olivier Stanislas Perrin, *Le repas des hommes, début XIX^e siècle, collection particulière*. (cf. Quand les Bretons passent à table, p.17)

**Annexe n° 65 : Intérieur breton**

Source : TALEC François, *La faiseuse de bouillie*, , huile sur toile, 1847 Musée de Suscinio (Morbihan).

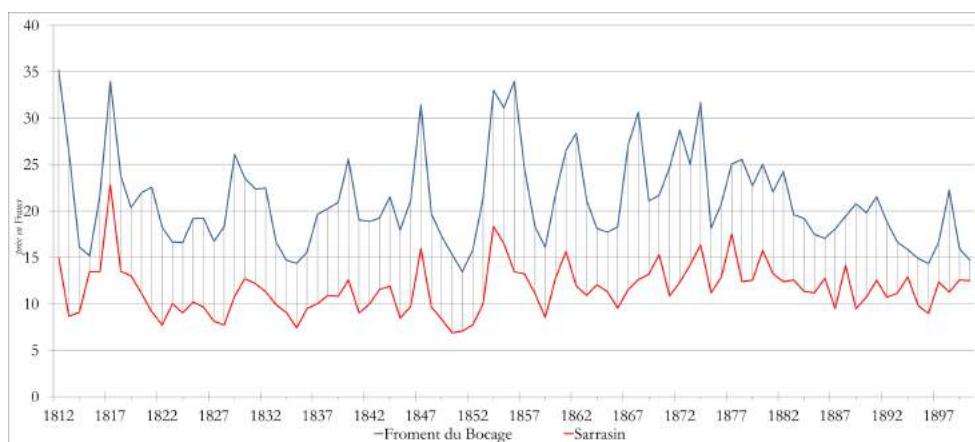


Annexe n° 66 : Confection d'une poêle à bouillie, scénographie du musée de Villedieu-les-Poêles.



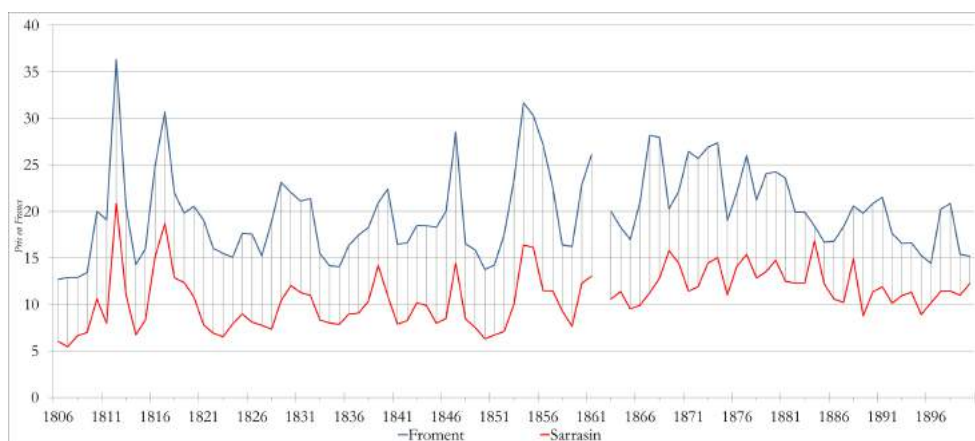
Annexe n° 67 : Évolution des prix du sarrasin et du froment dans le Bocage calvadosien, en francs

Source : DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIXe siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, 864 p.



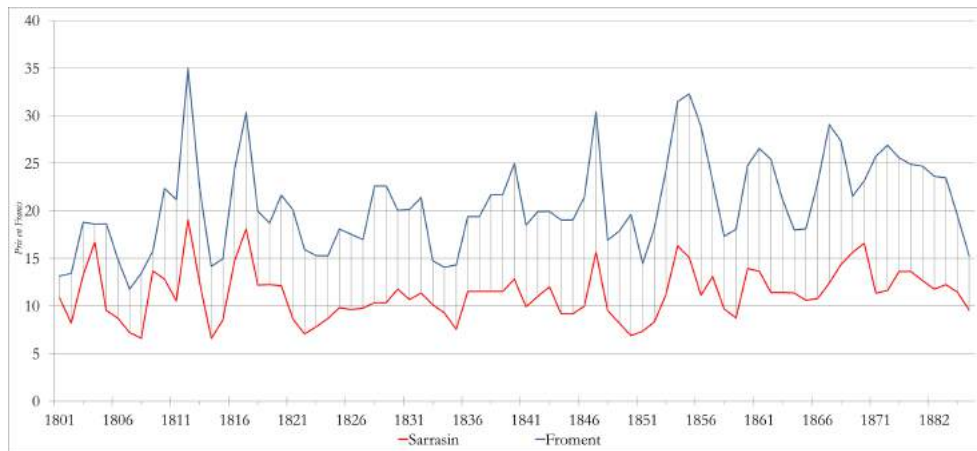
Annexe n° 68 : Évolution des prix du sarrasin et du froment sur le marché d'Avranches, en francs

Source : Arch. mun. Avranches



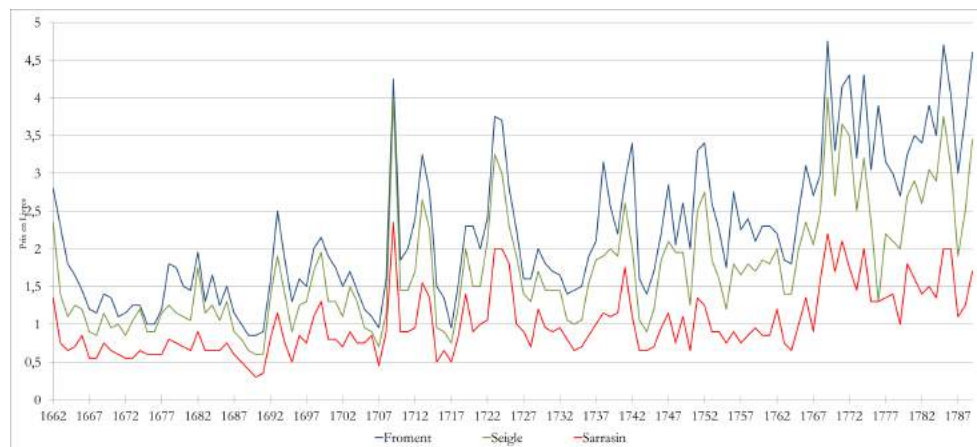
Annexe n° 69 : Évolution des prix du sarrasin et du froment sur le marché de Coutances, en francs

Source : Arch. mun. Coutances



Annexe n° 70 : Évolution des prix du sarrasin, du seigle et du froment sur le marché de Laval, en livres

Source : MORINEAU Michel, *Les faux-semblants d'un démarrage économique : agriculture et démographie en France au XVIII^e siècle*, Paris, A. Colin, 1971, vol.1, 387 p.



Annexe n° 71 : Gadage à pommes

Source : Musée régional du Cidre, Valognes dans la Manche



BIBLIOGRAPHIE

I Sources manuscrites

1. Archives nationales

Série F10 : Versements des ministères et des administrations qui en dépendent.

Agriculture

Arch. nat., F10/294, *Rapport à la Commission*, 1794.

Arch. nat., F10/294, *Tableau des engrais utilisés en France*, 1794.

Arch. nat., F10/295, *Réponse du district d'Avranches à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, 16 décembre 1793.

Arch. nat., F10/295, *Lettre du district de Cherbourg à la Commission des subsistances à propos de l'enquête sur les engrais*, 22 décembre 1793.

Arch. nat., F10/295, *Lettre du district de Cherbourg à la Commission des subsistances*, 22 décembre 1793.

Arch. nat., F10/295, *Réponse du district de Faouët (Morbihan) à la Commission des subsistances à propos de la circulaire sur les engrais*, 31 janvier 1794.

Arch. nat., F10/304, *Rapport au comité de salut public, par la Commission d'agriculture et des arts*, mai 1794.

Arch. nat., F10/304, *Correspondance entre la Commission de commerce & approvisionnement et la Commission d'agriculture et des arts sur l'expédition de graines de légumes*, 7 juin 1794. Arch. nat., F10/308, *Questionnaire sur le séchage, battage et engrangement des grains pour l'arrondissement de Mortain*, 1817.

Série F11 : Versements des ministères et des administrations qui en dépendent.

Subsistances

Arch. nat., F11/269, *Procès-verbal de la Commission des subsistances et approvisionnement*, 9 novembre 1793.

- Arch. nat., F11/270-271 *Registre des délibérations de la Commission des subsistances et approvisionnements*, 1794.
- Arch. nat., F11/326, *Lettre du préfet du Calvados à propos de la mauvaise récolte de sarrasin*, 3 décembre 1800.
- Arch. nat., F11/327, *Approvisionnement de la ville de Caen*, 21 avril 1812.
- Arch. nat., F11/374, *Lettre des administrateurs de la Manche au directeur des subsistances à propos du sarrasin dans les magasins militaires*, 29 octobre 1794.
- Arch. nat., F11/375, *Arrêté préfectoral du département de la Manche concernant l'exécution du décret impérial du 8 mai 1812*, 16 mai 1812.
- Arch. nat., F11/375, *Arrêté préfectoral de la Manche fixant le prix des grains*, 30 mai 1812. Arch. nat., F11/375, *Lettre du maire de Sourdeval au préfet de la Manche*, 30 mai 1812.
- Arch. nat., F11/375, *Lettre du préfet de la Manche au ministre des Manufactures et du Commerce sur l'état des cultures*, 18 juin 1812.
- Arch. nat., F11/390, *Arrêté du préfet de l'Orne relatif à la fixation du prix des grains*, 16 mai 1812.
- Arch. nat., F11/390, *Lettre du préfet de l'Orne au ministre des Manufactures et du Commerce*, 5 juin 1812.
- Arch. nat., F11/390, *Demande d'autorisation de lever le prix du sarrasin par le préfet de l'Orne*, 11 juin 1812.
- Arch. nat., F11/390, *Arrêté du département de l'Orne relatif aux subsistances et à la levée de la taxe du prix des sarrasins*, 14 juin 1812.
- Arch. nat., F11/449, *Tableau des terresensemencées dans le district de Saint-Lô*, 1794. Arch. nat., F11/449, *Tableau des terresensemencées dans le district de Valognes*, 1 février 1795.
- Arch. nat., F11/450, *Tableau des terresensemencées dans le district de Mortagne*, 1794.
- Arch. nat., F11/455, *État des récoltes dans le Calvados*, 1813.
- Arch. nat., F11/461, *Tableau des récoltes de la Manche*, 1812.
- Arch. nat., F11/461, *État des récoltes de la Manche*, 1813.
- Arch. nat., F11/463, *Tableau des récoltes de l'Orne*, 1812.
- Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois d'avril 1812*, 8 mai 1812.
- Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de mai 1812*, 2 juin 1812.
- Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de juin 1812*, 8 juillet 1812.

- Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de juillet 1812*, août 1812. Arch. nat., F11/463, *Compte rendu de l'influence de la saison sur l'agriculture pendant le mois de septembre 1812*, 9 octobre 1812.
- Arch. nat., F11/463, *Tableau des récoltes de l'Orne*, 5 novembre 1812.
- Arch. nat., F11/463, *Tableau des récoltes de l'Orne*, 1813.
- Arch. nat., F11/499, *Rapports sur l'état des cultures dans le Calvados*, 1815-1817
- Arch. nat., F11/499, *Tableaux sur le poids des grains dans le Calvados*, 1815-1827
- Arch. nat., F11/510, *Rapports sur l'état des cultures dans la Manche*, 1815-1827
- Arch. nat., F11/510, *Tableaux sur le poids des grains dans la Manche*, 1820-1826
- Arch. nat., F11/513, *Rapports sur l'état des cultures dans l'Orne*, 1815-1817
- Arch. nat., F11/707, *État général du produit de la vente des grains et farines dans le Calvados*, mai 1812
- Arch. nat., F11/713, *Arrêté du préfet de la Manche sur l'établissement de soupes économiques*, 21 mars 1812.
- Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet de la Manche au ministre de l'Intérieur*, 24 mars 1812.
- Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet de la Manche au ministre de l'Intérieur sur le prix du blé et les soupes économiques*, 1 avril 1812.
- Arch. nat., F11/713, *Tableau de distribution de soupes économiques dans le département de la Manche en avril 1812*, 29 juin 1812.
- Arch. nat., F11/713, *Réponse du préfet de la Manche au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés du 4 et 8 mai 1812*, 20 juillet 1812.
- Arch. nat., F11/713, *Rapport du préfet de la Manche sur la gestion de la crise de 1812 adressé au ministre de l'Intérieur*, août 1812.
- Arch. nat., F11/713, *Lettre du préfet sur les personnes ayant fait preuve de charité en donnant de l'argent pour les pauvres*, 12 octobre 1812. Arch. nat., F11/715, *Arrêté du préfet de l'Orne relatif à la taxation des grains et à l'approvisionnement des marchés*, 24 mai 1812.
- Arch. nat., F11/715, *Rapport du préfet de l'Orne sur les subsistances au ministre de l'Intérieur*, 16 juin 1812.
- Arch. nat., F11/715, *Rapport du préfet de l'Orne au ministre de l'Intérieur*, 7 juillet 1812.
- Arch. nat., F11/715, *Réponse du préfet de l'Orne au questionnaire du ministre de l'Intérieur sur les arrêtés des 4 et 8 mai 1812*, 24 juillet 1812. Arch. nat., F11/715, *Rapport sur l'état de l'agriculture du département de l'Orne*, 22 septembre 1812. Arch. nat., F11/731, *Tableau des récoltes de l'Orne*, 1816.
- Arch. nat., F11/921, *État des quantités et prix moyens des grains et autres vendus sur divers marchés de la Manche*, 1812-1813

- Arch. nat., F11/939, *État des quantités et prix moyens des grains et autres vendus sur divers marchés de l'Orne*, 1812-1813
- Arch. nat., F11/1176B, *Lettre du maire d'Avranches à la Commission des subsistances et approvisionnement*, 24 mars 1794.
- Arch. nat., F11/1176B, *Tableau du prix du froment et du pain dans le royaume de France*, mai 1773.
- Arch. nat., F11/2680, *Tableaux des récoltes de l'Orne, de la Manche, du Calvados, du Finistère, de l'Ille-et-Vilaine, de la Mayenne, de la Sarthe*, 1824-1829
- Arch. nat., F11/2680, *État des récoltes du Calvados*, 6 décembre 1827.
- Arch. nat., F11/2684 & 2686, *Questionnaire de l'enquête de 1862 par canton pour : le Calvados, la Manche, l'Orne, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, le Morbihan, les Côtes-du-Nord, la Mayenne, la Loire-Inférieure, le Maine-et-Loire et la Sarthe*, 1862
- Arch. nat., F11/2688, *Questionnaire de l'enquête de 1864 par canton pour : Mayenne, Morbihan et Orne*, 1864
- Arch. nat., F11/2690 & 2691, *Questionnaire de l'enquête de 1866 par canton pour : le Calvados, la Manche, l'Orne, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, le Morbihan, les Côtes-du-Nord, la Mayenne et la Sarthe*, 1866
- Arch. nat., F11/2714b, 2718 & 2719, *Questionnaire de l'enquête de 1882 par arrondissements pour le Calvados et l'Orne*. (Le carton de la Manche est vide), 1882
- Arch. nat., F112848 à F112873, *Mercuriales de l'ensemble des départements français*, 1825-1910
- Arch. nat., F11/2686, *Tableau des récoltes du canton de Briouze*, 1862
- Arch. nat., F11/2690 et F11/2691, *Questionnaires cantonaux de l'enquête agricole*, 1866
- Arch. nat., F11/2847, *Rapport de la Société d'Agriculture et de Commerce de Caen*, 1812

Série F20 : Statistique

- Arch. nat., F20/296, *Enquête des moulins (Manche et Mortagne)*, 1810

Série F23 : Services extraordinaires des temps de guerre

- Arch. nat., F23, *Lettre du préfet de l'Ille-et-Vilaine au ministre du ravitaillement à propos de l'interdiction d'utiliser de la farine de sarrasin pour confectionner des galettes*, 10 mai 1917.
- Arch. nat., F23, *Réponse du ministre du ravitaillement général au préfet de l'Ille-et-Vilaine à propos de l'autorisation de consommer des galettes de sarrasin*, 14 mai 1917.

Série G7 : Contrôle général des finances

Arch. nat., G7/73, *État sommaire de la généralité d'Alençon*, 1698.

Arch. nat., G7/215, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen*, 1694-1699.

Arch. nat., G7/216, *Mémoire concernant la visite des élections de la généralité de Caen*, 1700 & 1706.

Arch. nat., G7/217, *Rapport sur l'élection de Carentan*, 7 février 1709.

Série H : Administration locales et comptabilités diverses

Arch. nat., H1624, *Mémoire sur les bannetons et vers blancs en Normandie*, 1785.

Arch. nat., H1625, *Réquisition de sarrasin à Valognes pour l'élection de Blois (fourrage)*, 1785

Série MI : Microfiche

Arch. nat., 173 Mi 207, Fol. 27, *Correspondance 1776-1792, Lettre de M. Du Portal à M. Merry*, 16 janvier 1778.

Manuscrits latins :

Arch. nat., ms lat. 9474, Fol. 12v, *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne*, 1505-1507.

2. Archives départementale du Calvados

Série B : Cours et juridictions

Arch. dép. Calvados, 5B78, *Minutes de sentences au civil pour le bailliage de Vire à propos d'un conflit de dîme entre le curé de Flers et les religieux de l'abbaye de Belle Étoile*, 24 juillet 1756.

Arch. dép. Calvados, 5B448, *Introduction de moutons dans un champ de sarrasin*, 1746

Arch. dép. Calvados, 5B534, *Champ de sarrasin dévasté par un porc et un cheval*, 1746.

Arch. dép. Calvados, 5B517-520, *Mercuriales du bailliage de Vire*, 1703-1725.

Série C : Administrations provinciales

Arch. dép. Calvados, C269, *Mémoire de l'intendant de Caen sur le produit du sol et de l'industrie de la généralité de Caen*, 1728.

Arch. dép. Calvados, C270, *Lettre de Philibert Orry à l'intendant de Caen sur la conversion de landes en pâturages, les terres de labours et les rivières de cette généralité*, 2 juin 1733.

Arch. dép. Calvados, C270, *Mémoire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, juin 1735

- Arch. dép. Calvados, C270, *Questionnaire sur la production du sol et l'industrie dans la généralité de Caen*, 18 avril 1736.
- Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses de l'élection d'Avranches à l'enquête sur le sol et industrie...*, 1730.
- Arch. dép. Calvados, C273, *Comparaison de la production du sol de l'élection*, 1731-1759. Arch. dép. Calvados, C273, *Réponses du subdélégué d'Avranches aux questions de monsieur de Fontette (intendant de la généralité de Caen)*, 24 mai 1764.
- Arch. dép. Calvados, C275, *Mémoire sur l'élection de Bayeux en 1698 avec des observations de 1765*, 1765.
- Arch. dép. Calvados, C276, *Mémoire sur l'élection de Bayeux*, XVIII^e siècle (date précise non mentionnée).
- Arch. dép. Calvados, C278, *Production du sol, grains, fruits, légumes et autres productions du sol dans l'élection de Caen en 1731. Annoté de comparaisons pour l'année 1764*, 1764.
- Arch. dép. Calvados, C279, *État et observations faites pour l'élection de Carentan*, 1727.
- Arch. dép. Calvados, C280, *Mémoire de l'élection de Carentan sur la production du sol en 1731 avec des observations de 1759*, 1759.
- Arch. dép. Calvados, C280, *Observation sur l'élection de Carentan*, 1764.
- Arch. dép. Calvados, C282, *État présent de l'élection de Contances dressé suivant les ordres de Monsieur l'Intendant, pour lui être présenté à sa première tournée de la généralité et à son arrivée dans la ville de Contances le 21 mai 1727*, 21 mai 1727.
- Arch. dép. Calvados, C283, *Mémoire concernant l'état actuel de l'élection de Contances*, 18 juin 1764.
- Arch. dép. Calvados, C284, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô*, 1727.
- Arch. dép. Calvados, C285, *Extrait des archives de la généralité de Caen 1731. Élection de Saint-Lô, production du sol. Avec des notes comparatives de 1759*, 1759.
- Arch. dép. Calvados, C286, *Mémoire sur l'élection de Saint-Lô en 1698 avec les notes de 1763*, s.d.
- Arch. dép. Calvados, C287, *Mémoire fait en conséquence de la lettre de Monseigneur le marquis de Vastan, intendant de la généralité de Caen*, 1727.
- Arch. dép. Calvados, C289, *Récolement fait en 1764 du mémoire fourni en 1731 sur l'élection de Valognes*, 3 novembre 1764.
- Arch. dép. Calvados, C290, *Situation de l'élection de Vire*, 1728.
- Arch. dép. Calvados, C291, *Mémoire sur les productions du sol et de l'industrie de l'élection de Vire en 1731, avec des annotations sur l'évolution en 1761*, 1761.
- Arch. dép. Calvados, C292, *Mémoire sur l'élection de Vire*, 1698

- Arch. dép. Calvados, C292, *Mémoire sur la situation de l'élection de Vire*, 1764.
- Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Caen*, 1738.
- Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Carentan*, 1738.
- Arch. dép. Calvados, C2613, *Réponses de la subdélégation de Mortain au questionnaire envoyé par l'intendant de Caen*, 1738.
- Arch. dép. Calvados, C2613, *Questions sur l'état des récoltes dans l'élection de Vire*, 1738.
- Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Valognes*, 8 novembre 1738.
- Arch. dép. Calvados, C2613, *État des récoltes dans l'élection de Mortain*, 10 novembre 1738.
- Arch. dép. Calvados, C2642, *Lettre du subdélégué à l'intendant Esmangart à propos du ravage des sarrasins par de grosses chenilles brunes*, 29 août 1778.
- Arch. dép. Calvados, C2643, *Prix des grains à la halle de Bayeux*, 1739.
- Arch. dép. Calvados, C2666, *Prix des grains sur le marché de Carentan*, 8 juin 1739.
- Arch. dép. Calvados, C2668, *Prix des grains sur le marché de Coutances*, 1739.
- Arch. dép. Calvados, C2672, *Prix des grains sur le marché de Mortain*, 9 juin 1739.
- Arch. dép. Calvados, C2676, *Prix des grains sur le marché de Valognes*, 2 juin 1739.
- Arch. dép. Calvados, C5297, *Description topographique générale et particulière de la paroisse d'Aignerville*, 1781.
- Arch. dép. Calvados, C5351, *Description topographique générale et particulière de la paroisse d'Engranville*, 1781.
- Arch. dép. Calvados, C5403, *Description topographique générale et particulière de la paroisse de Neuilly*, 1781.

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

- Arch. dép. Calvados, 5E 550 à 558, *Inventaires après décès, paroisse de Saint-Mère-Église*, 1781-1789.
- Arch. dép. Calvados, 7E 237, *Lots et partage de la famille Subard devant un tabellion d'Isigny*, 1571.
- Arch. dép. Calvados, 8E 1876, *Inventaires après décès*, Balleroy, 1769-1770.
- Arch. dép. Calvados, 8E 1949, *Inventaires après décès*, Vire, 1769-1770.
- Arch. dép. Calvados, 8E 3867, *Inventaires après décès*, Thury-Harcourt, 1750-1751.
- Arch. dép. Calvados, 8E 6024, *Inventaire après décès de Thomas Jeauume de Véret (Notariat de Trévières)*, 27 février 1779.
- Arch. dép. Calvados, 8E 8236, *Inventaires après décès*, Villers-Bocage, 1705-1722.

Arch. dép. Calvados, 8E 13582, *Inventaire après décès*, Paroisse de Lacambe, Baillage de Bayeux, 6 mai 1748.

Arch. dép. Calvados, 8E 24181, *Inventaire après décès de la paroisse d'Isigny*, 21 août 1788.

Arch. dép. Calvados, 8E 24403, *Inventaire après décès de Pierre Gosselin, sieur du Val*, 22 septembre 1687.

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Calvados, G18, *État des recettes de dîmes du diocèse de Bayeux*, 1693

Série M : Administration générale et économie

Arch. dép. Calvados, M7723, 7726, 7727, *Questionnaires de l'enquête de 1852, pour les arrondissements de Bayeux, Caen, Falaise, Lisieux, Pont-l'Évêque*, 1852.

Arch. dép. Calvados, M7777, *État des récoltes dans le Calvados*, 1833.

Arch. dép. Calvados, M7793, *Quatrième rapport sur la situation des récoltes du Calvados*, 6 octobre 1876.

Arch. dép. Calvados, M7793, *État des récoltes dans l'arrondissement de Pont-l'Évêque*, 28 novembre 1876.

Arch. dép. Calvados, M7939, *État des récoltes dans les arrondissements de Bayeux, Falaise, Lisieux et Vire*, 1818

Arch. dép. Calvados, M7802, *État des récoltes du Calvados*, 1864

Arch. dép. Calvados, M7793, *État des récoltes du Calvados*, 1876

Arch. dép. Calvados, M7958, *État des récoltes du Calvados, par arrondissement*, 1880-1888

Arch. dép. Calvados, M7803, *Mercuriales de l'arrondissement de Vire*, août 1869.

Arch. dép. Calvados, M7803, *Mercuriales de l'arrondissement de Vire*, septembre 1869.

Arch. dép. Calvados, M8837 & M8849, *Divers documents en lien avec les foires et les marchés de Vire et de sa région, XIX^e siècle*

3. Archives départementales du Cantal

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Cantal, 5E 1378.3R, *Le livre des luminiers de Salers*, 1505.

4. Archives départementales des Côtes-d'Armor

Série B : Cours et juridictions

Arch. dép. Côtes-d'Armor, B213, Juridiction de Callac, Déambulations d'animaux dans gaignerie de blé noir, 18 mars 1710.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, B1169, *Inventaires après décès*, 1780-1784

Série C : Administrations provinciales

Arch. dép. Côtes-d'Armor, C185, *Rôles des 10^e et 20^e dans l'évêché de Vannes*, 1747-1753.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, C186, *Rôles du 20^e dans l'évêché de Quimper*, 1750-1753.

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 3E19/1, *Inventaire après décès*, Baronie de Rostrenen, 1714-1719.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 3E19/26, *Fermage sur la paroisse de Plouguernevel*, 20 juin 1758.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 3E70/2-5, *Inventaires après décès*, Juridiction de Loudéac, 1740-1763

Série G : Clergé séculier

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1G 158, *Ordonnance de messieurs les juges des regaires et de police de Saint-Brieuc*, mai 1772

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1G25, *Fraude de dîme de sarrasin et froment*, 19 décembre 1766

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1G25, *Procès entre les paroissiens de Ploufragan et le chapitre cathédral de Saint-Brieuc sur les dîmes de lins et bleds noirs*, 22 décembre 1793.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1G25, *Argumentaire dans un procès au présidial de Rennes sur la perception des dîmes à Saint Rivili, paroisse de Delregueux*, 17 janvier 1760.

Série H : Clergé régulier

Arch. dép. Côtes-d'Armor, H465, *Comptabilité des Dames de la charité de Montbareil à Guingamp*, 1717.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, H488, *Comptabilité des Ursulines de Lannion*, 1742-1792.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, H488, *Enquête de 1809 sur les moulins pour les arrondissements de Guigamp et Loudéac*, 1809.

Série L : Administrations et tribunaux de la période révolutionnaire (1790-1800)

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre à propos du transport de sacs de sarrasin entre Pontivy et Loudéac*, 7 mai 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre des administrateurs du district de Loudéac à propos du transport des sacs de sarrasin*, 9 mai 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Contrôle d'un chargement de sarrasin par les administrateurs de district de Pontivy*, 13 mai 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre à propos de 25 quintaux de blé noir pour le district de Loudéac venant des magasins du Morbihan*, 16 mai 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Lettre du citoyen Soland de Josselin au commissaire du département des Côtes-du-Nord*, 27 mai 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L 597, *Lettre du président de la société populaire de Josselin au commissaire Bretange*, 30 mai 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Réquisition d'une voiture à Plémy pour transporter du sarrasin entre Moncontour et Port-Briec*, 31 mai 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Demande de semence de blé noir pour la commune de Donan*, 14 juin 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *Tableau de l'état de la distribution du sarrasin par commune dans le district de Port-Briec*, 18 juin 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L597, *État des dépenses faites par le citoyen Bretange pour l'achat de blé noir*, 30 juin 1794.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des grains dans le magasin de Tréguier*, 18 février 1797.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des grains dans le magasin de Pontrieux*, 26 août 1797.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des livraisons faites au magasin national de Broon*, 6 octobre 1797.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des grains versés au magasin civil de Loudéac en provenance des domaines nationaux*, 8 novembre 1797.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des grains dans le magasin de Rostrenen*, 15 novembre 1797.

- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *Vente de grains et de pailles du magasin civil de Loudéac*, 18 novembre 1797.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des grains dans le magasin de Tréguier*, 11 janvier 1798.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des grains dans le magasin de Loudéac*, 16 janvier 1798.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L598, *État des stocks de grains dans les magasins du département des Côtes-du-Nord*, 26 juillet 1798.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Prix des marchandises et denrées dans le district de Loudéac en 1790 & 1793*, 7 septembre 1793.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Recensement des grains par foyer dans la paroisse de Mérillac*, 9 avril 1794.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Lettre de la commune de Langourla, district de Broons sur le recensement des grains qui restent chez les habitants*, 14 avril 1794.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Recensement des grains pour les cantons de Plumangat et Tremorel dans le district de Broons*, 9 août 1794.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Instruction pour le service intérieur des Magasins de grains et farines de la république, arrêtée par la Commission de commerce et approvisionnement de la république, le 18 frimaire an troisième républicain*, 8 décembre 1794.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Extrait du registre des arrêtés du comité de salut public de la convention nationale, sur les grains destinés à être réduits en farines*, 10 décembre 1794.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Lettre sur le transport et le mesurage des grains*, 8 mai 1795.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Registre des possesseurs des grains dans la commune de Brelidy*, 12 juin 1795.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *État général des grains du canton de Lannion en l'an V*, 1797.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *État général des grains du canton de Lannion en l'an VI*, 1798.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *État général des grains du département des Côtes-du-Nord en l'an VI*, 1798.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Lettre du commissaire du directoire exécutif pour le canton de Pleudihen au commissaire du département des Côtes-du-Nord*, 22 janvier 1799.
- Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *Lettre sur l'état des récoltes à Lannion*, 16 novembre 1799.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 1L600, *État général des grains du canton de Lannion en l'an VII*, 1799.

Série M : Administration générale et économie

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 848, *État des récoltes dans les arrondissements de Guingamp, Lannion, Loudéac, Saint-Brieuc et Dinan*, 1829-1831

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 848, *État des récoltes dans les Côtes-du-Nord*, 1829-1831

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 851, *État des récoltes dans les Côtes-du-Nord*, 1846-1850

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 851, *État des récoltes dans les arrondissements de Guingamp, Lannion, Loudéac, Saint-Brieuc et Dinan*, 1849-1850

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 852, *État des récoltes dans les cantons des Côtes-du-Nord*, 1853

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 852, *État des récoltes dans les Côtes-du-Nord*, 1853-1856

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 852, *État des récoltes dans les Côtes-du-Nord*, 1879

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 853, *Instruction sur la culture et les usages de la pomme de terre*, 1793.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 853, *Mémoire sur la pomme de terre*, 1793.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 853, *Proclamation : Le comité de salut Public aux cultivateurs, sur la Culture de la Pomme de terre*, 1793.

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 856, *État des récoltes dans les arrondissements de Guingamp, Lannion, Loudéac, Saint-Brieuc et Dinan*, 1879

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 6M 865, *Tableaux d'informations rurales par commune dans l'arrondissement de Saint-Brieuc*, 1805

Arch. dép. Côtes-d'Armor, 7M 3, *Enquête sur la situation de l'agriculture dans le département des Côtes-du-Nord*, 1810.

5. Archives départementales du Finistère

Série B : Cours et juridictions

Arch. dép. Finistère, 2B 819, *Mercuriales du greffe du siège royal de Carbaix*, XVI^e-XVIII^e siècles.

Arch. dép. Finistère, 6B 849, *Mercuriales de Lesnecen*, XVI^e-XVII^e siècles.

Arch. dép. Finistère, 9B 430, *Inventaires après décès de la paroisse de Moëlan*, Sénéchaussée de Quimperlé, 1740-1741.

Arch. dép. Finistère, 9B 438, *Inventaires après décès de la paroisse de Moëlan*, Sénéchaussée de Quimperlé, 1785-1787.

Arch. dép. Finistère, 9B 441, *Inventaires après décès de la paroisse de Querrien*, Sénéchaussée de Quimperlé, 1707-1717.

Arch. dép. Finistère, 9B 442, *Inventaires après décès, ventes et partages de la paroisse de Querrien*, Sénéchaussée de Quimperlé, 1718-1765.

Arch. dép. Finistère, 9B 444, *Inventaires après décès de la paroisse de Querrien*, Sénéchaussée de Quimperlé, 1787-1789.

Arch. dép. Finistère, 9B 492, *Enquête des grains de 1709, élection de Quimperlé*, 1709.

Arch. dép. Finistère, 9B 492, *Registre du greffe du siège royal de Quimperlé, Mercuriales*, 1766-1790

Arch. dép. Finistère, 9B 498, *Mercuriales venant du registre du greffe du siège royal de Quimperlé*, 1688-1692.

Série C : Administrations provinciales

Arch. dép. Finistère, 3C 28, *Déclarations pour le vingtième de la paroisse de Moëlan*, 1750-1751

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Finistère, 4E9/5-10, *Inventaires après décès*, Sénéchaussée de Concarneau, 1770-1775

Arch. dép. Finistère, 4E74/17-20, *Inventaires après décès*, Notaire au roy au siège de Châteaulin, 26 mai 1779-1783.

Arch. dép. Finistère, 4E215/63 à 10, *Inventaire après décès*, paroisse de Coray, 15 juin 1764.

Arch. dép. Finistère, 4E253/2, *Inventaire après décès*, Notaire de la juridiction de l'ancien comté de Penhoët, paroisse de Plounéour-Ménez, 26 mai 1771.

Arch. dép. Finistère, 4E109/13, *Inventaire après décès*, paroisse de Lanmeur, 14 juillet 1769

Arch. dép. Finistère, 4E109/13, *Inventaires après décès*, paroisse de Plouégat-Guérand, 1775

Arch. dép. Finistère, 4E253/1-5, *Inventaire après décès*, Notaire de la juridiction de l'ancien comté de Penhoët, 1770-1774

Série G : Clergé séculier

Arch. dép. Finistère, 142G 19, *La Martyre, recette de la foire*, 1748-1757

Série H : Clergé régulier

Arch. dép. Finistère, 5H272, *Procès concernant la dîme de blé noir entre le prêtre curé de Coulouvray (Manche) et le bailli de Mortain (copie de 1681)*, 1621.

Arch. dép. Finistère, 5H272, *Arrêt du parlement de Rouen sur la requête de Marie de Raveton abbesse de Notre-Dame-du-Prey-Lès-Lisieux*, 1622.

Arch. dép. Finistère, 5H272, *Dossier assez important à propos d'un procès concernant les dîmes de blé noir, entre les religieux de l'abbaye Sainte-Croix de Quimperlé et les paroissiens de Mellac*, 1628-1682

Arch. dép. Finistère, 5H272, *Litige entre deux curés concernant la dîme de blé noir (collationné 1681)*, 1629.

Arch. dép. Finistère, 5H272, *Arrêt du Parlement concernant une procédure lancée devant le bailli de Caen en 1626 à propos des dîmes de sarrasin et autres grains, entre le chapitre cathédral de Coutances et le prêtre de Saint-Vigor-des-Monts*, 29 mai 1629.

Arch. dép. Finistère, 5H272, *Litige autour de les dîmes entre le prêtre curé de Clitourp et le chapitre de cathédral de Coutances (copie 1681)*, 1663.

Arch. dép. Finistère, 5H272, *Procès à propos de la dîme de blé noir entre l'abbaye de Notre-Dame de Bon Repos et les paroissiens de Plussulien*, 20 janvier 1665.

Arch. dép. Finistère, 5H 272, *Litige à propos de la dîme de blé noir des religieux de Quimperlé*, 1682.

Série J : Fonds privés

Arch. dép. Finistère, 100J 1701, *Réflexion et observation sur l'agriculture*, fin du XVIII^e siècle.

Série L : Administrations et tribunaux de la période révolutionnaire (1790-1800)

Arch. dép. Finistère, 10L200-202, *Recensement des grains par district*, 1793-1794

Série M : Administration générale et économie

Arch. dép. Finistère, 1M 11, *Rapport sur la situation de l'agriculture dans l'arrondissement de Quimperlé*, s.d.

Arch. dép. Finistère, 1M 11, *Réponses de l'arrondissement de Quimper à l'enquête agricole par une Commission de la Société centrale d'agriculture du Finistère*, 9 juillet 1847.

Arch. dép. Finistère, 6M908, *Expédition de grains par le département du Finistère*, 1814-1816

Arch. dép. Finistère, 6M959, *Questionnaire sur l'état de l'agriculture dans les arrondissements de Châteaulin, Morlaix et Quimper*, 1831

- Arch. dép. Finistère, 6M 994, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Brest par cantons*, 1853 & 1875
- Arch. dép. Finistère, 6M 995 *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Brest par cantons*, 1901
- Arch. dép. Finistère, 6M 1001 *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Brest par cantons*, 1925
- Arch. dép. Finistère, 6M 1003, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Châteaulin par cantons*, 1853 & 1876
- Arch. dép. Finistère, 6M 1004, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Châteaulin par cantons*, 1902
- Arch. dép. Finistère, 6M 1007, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Châteaulin par cantons*, 1925
- Arch. dép. Finistère, 6M 1008, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Morlaix par cantons*, 1853 & 1876
- Arch. dép. Finistère, 6M 1010, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Morlaix par cantons*, 1901
- Arch. dép. Finistère, 6M 1015, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Morlaix par cantons*, 1925
- Arch. dép. Finistère, 6M 1016, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Quimper par cantons*, 1953
- Arch. dép. Finistère, 6M 1017, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Quimper par cantons*, 1875
- Arch. dép. Finistère, 6M 1018, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Quimper par cantons*, 1901
- Arch. dép. Finistère, 6M 1023, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Quimper par cantons*, 1926
- Arch. dép. Finistère, 6M 1024, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Quimperlé par cantons*, 1853
- Arch. dép. Finistère, 6M 1025, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Quimperlé par cantons*, 1901
- Arch. dép. Finistère, 6M 1027, *Statistiques agricoles de l'arrondissement de Quimperlé par cantons*, 1925
- Arch. dép. Finistère, 7M 1, *État des récoltes du Finistère*, 1814-1816

6. Archives départementales de la Haute-Vienne

Série C : Administrations provinciales

Arch. dép. Haute-Vienne, C6, *Mémoire sur la généralité de Limoges dressé par M. de Bernage, intendant*, 1698.

Arch. dép. Haute-Vienne, C121, *Mémoire sur l'agriculture dans l'élection de Tulle*, 1762

Série F : Fonds divers se rattachant aux archives civiles

Arch. dép. Haute-Vienne, 5F/F10, Fol. 22, *Introduction du sarrasin dans la Marche*, s.d.

Série J : Fonds privés

Arch. dép. Haute-Vienne, 1J 195, *Imprimé d'un factum de procès de dîme de sarrasin entre le curé et le seigneur de Saint-Martin le vieux et les paroissiens sur la quotité de la dîme*, 1777.

7. Archives départementales d'Ille-et-Vilaine

Série B : Cours et juridictions

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 1B F1222, *Ordonnance contre chasse avant récolte de sarrasin*, 16 août 1710.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 1B F1418, *Ordonnance contre chasse avant récolte de sarrasin*, 16 août 1710.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2B 82, *Livre de raison de Bouillard, sieur de la Rablée, de Montreuil-sur-Ille (Ille-et-Vilaine)*, 1652-1634.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 3B 355, *Mercuriales de la sénéchaussée et siège royal de Fougères*, XVII^e-XVIII^e siècle.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 3B 355, *Appréciés des différentes variétés de pains dans la sénéchaussée royale de Châteaulin*, 1787-1788.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 3B 780, *Appréciés des grains du marché de Hédé*, 1671-1676.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B 292, *Inventaire après décès*, Greffe de la juridiction de Bain de Bretagne, 16 février 1763.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B 2501, *Registre d'inventaires après décès réalisés à La Guerche de Bretagne*, juridiction de la Chefcerie, 1783-1790

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B 3097, *Ensemble de documents portant sur l'interdiction d'utiliser des moulins à bras dans la juridiction du seigneur de Méniac*, 1737-1740

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B 4636, *Inventaire après-décès de Jean Fouquet, galétier à Rennes*, 9 février 1780.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 4B 4830, *Inventaire après-décès de Jeanne Lenoir, galétière à Rennes*, 18 novembre 1787.

Série C : Administrations provinciales

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C111, *Arrêt du parlement de Rennes*, 16 octobre 1688.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1038, *Ensemble de documents à propos des moulins à bras de « belle isle en mer »*, 1756.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, *Expertise sur la qualité des pains d'un dépôt de mendicité improvisé dans une maison de Rennes*, 1769.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, *Comptabilité des grains distribués par les dépôts de mendicité bretons*, 1770.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, *Prix des pains vendus à Rennes*, 1770 Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1296, *Fourniture en pain dans un dépôt de mendicité de Vannes*, 10 juillet 1770.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1302, *Bon à payer pour la réalisation d'un moulin à bras au dépôt de mendicité de Rennes*, 17 octobre 1789.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1404, *Lettre du subdélégué de Plélan*, 1774.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1650, *Poids et mesures des bleds réduits à poids de Mare avec les mesures (Quimper)*, 8 juin 1709.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1650, *Liste des grains qui croissent dans les paroisses de la juridiction de Royale de Morlaix*, 8 novembre 1709.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1650, *Liste des dîmes rectoriales du duché de Rohan*, 14 novembre 1709. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Redon*, 11 janvier 1738.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Hennebont*, 1 octobre 1738.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Lamballe*, 1 novembre 1738.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Morlaix*, 1 novembre 1738.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Saint-Malo*, 17 novembre 1738.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Pont-l'Abbé*, 24 novembre 1738.

- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Vannes*, 27 novembre 1738.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Vitré*, 8 janvier 1739.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes dans la subdélégation de Dol*, 13 janvier 1739.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *Apparence des récoltes dans la subdélégation de Rennes*, 1740.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *Observation sur le blé noir*, 7 avril 1740.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1651, *État des récoltes de la subdélégation de Brest*, 1753.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *État des récoltes dans l'élection de Pontivy*, 11 novembre 1757.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *Observation sur l'état des récoltes*, 1763.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/1, *Récoltes de l'intendance de Bretagne : observations générales sur la production d'une année commune*, Seconde moitié du XVIII^e siècle.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1652/2, *Lettres du subdélégué de Redon sur l'état des récoltes*, 5 octobre & 8 novembre 1768.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653, *État du produit des récoltes de la subdélégation d'Auray*, 15 septembre 1775.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1653, *Réponses de l'intendant de Bretagne à un questionnaire sur le commerce des grains*, 15 septembre 1775.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1654, *Lettre du subdélégué de Hennebont sur l'état des cultures*, 6 juin 1783.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1655, *État des cultures dans la subdélégation de Fougères*, août 1789.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1669, *Tableau de l'exportation des grains et légumes de Bretagne vers d'autres régions*, octobre & décembre 1762.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1700, *Tableaux du prix des grains et espèces de pain dans les marchés bretons*, janvier 1769.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1710, *Mémoire pour servir à indiquer le plan qui a été suivi pour parvenir à connaître ce qui produit le Blé noir dans les blés; & à connaître les remèdes propres à détruire cette corruption*, 1760.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1710, *Observations relatives à l'agriculture*, XVIII^e siècle.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1714, *Lettre de l'intendant de Bretagne (Antoine François BERTRANT DE MOLLEVILLE) au contrôleur général des finances (Claude Guillaume LAMBERT)*, 29 avril 1788.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1720, *Demande d'aide sous forme de grains de la part du recteur d'Antrain*, 6 avril 1772.

- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1721, *Demande d'aide de la part du comte de la Nennerès pour distribuer du riz et du blé noir*, 4 mars 1772.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1722, *Lettre du subdélégué de Fougères*, 28 mars 1772.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1730, *Distribution de riz par l'Intendant de Bretagne*, 29 mars 1772.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1730, *Lettre de l'intendant de Bretagne à Mme Louise-Apolline de Bégasson de la Lardais à propos de la distribution de son aumône*, 12 juin 1772. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *État pour servir à régler les sommes que monsieur l'Intendant se propose de faire distribuer aux pauvres laboureurs qui sans ce secours ne pourroient pas cette année ensemençer leurs terres de plusieurs paroisses bretonnes*, 1775.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Laillé*, 14 mai 1775.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Pancé*, 14 mai 1775.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1731, *Liste des paroissiens de Québriac ayant besoin de semence de bled noir*, mai 1775.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1734, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Férent*, 1776.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1734, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Montour*, 1776.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1734, *Lettre entre l'intendant de Bretagne et le subdélégué de Landerneau à propos de la distribution de subsistances*, 25 avril 1777.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1734, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Chanteloup*, 4 juin 1776.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1734, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de (sans nom)*, 13 juin 1776.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1734, *Liste des besoins de semence de sarrasin dans la paroisse de Saint-Laurent*, 20 juin 1776. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre de M. Turgot à l'intendant de Bretagne sur la demande d'aide sous forme de grains pour les semences*, 27 janvier 1775.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre de l'intendant de Rennes refusant d'attribuer une aide aux paroisses du canton de Ploërmel*, 13 février 1782.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre de l'intendant des finances De Bonnaire de Forges à propos de la demande d'aide de l'intendant de Bretagne*, 28 février 1782.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre de l'intendant de Bretagne à M. Joly de Fleury pour lui demander 12000 livres afin de distribuer des semences de bled noir*, 14 mai 1782.

- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Demande d'aide pour obtenir des semences de la part du recteur de Gouvrai à l'intendant de Bretagne*, 16 mai 1782.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Lettre sur la distribution de grains des magasins à l'Orient*, 31 mai 1782.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C1735, *Demande d'aide du sieur de la Villemorain pour les pauvres de Montenneuf*, 22 juin 1782. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C2536, *Lettre du médecin Vigier à l'intendant de Bretagne*, 1769.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C2580, *État des paroisses de la juridiction de Guémenez et des grains qu'ils y croissent*, 8 novembre 1709.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C2580, *Officier de régiment chassent et ruinent les sarrasins*, s.d.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3909, *État des récoltes en Bretagne après le passage de la grêle*, 2 septembre 1776.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3911, *Avantages et produits d'un bled noir venant de Sibérie*, 11 décembre 1776.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3912, *Lettre des commissaires des États de Bretagne au contrôleur général pour obtenir de l'aide face à une crise de subsistances*, 15 mai 1770.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3912, *Tableau de l'état des récoltes dans les paroisses de l'évêché de Rennes*, 1785.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C3912, *Lettre d'un marguillier de la paroisse de Mécé à propos de la sécheresse et des problèmes de subsistances*, 12 septembre 1785.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C4127, *Rôle de capitation de l'évêché de Quimper*, ville de Quimperlé, 1741.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C4127, *Rôle de capitation de l'évêché de Quimper*, ville de Quimperlé, 1772.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, C6202, *Plusieurs documents sur l'état des grains dans des paroisses de la subdélégation de Vitry*, septembre 1789.

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, E382, Fonds Saint-Brice, *Appréciés des grains de la seigneurie de Saint-Étienne*, 1684-1729.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, E6892, *Inventaires après décès*, paroisse de Bazouges-la-Pérouse, 1783-1794

Série G : Clergé séculier

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 1G380/5, *Extrait du papier mesnager du greffe de la cour du siège royal de Dinan*, Apprécis de Dinan, 1662 & 1668.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2G72-26, *Liste des pauvres et distributions de blé à Châteaugiron*, 16 septembre 1770.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2G73-14, *Comptes de la distribution de subsistances par le bureau des pauvres de la paroisse de Châteauneuf*, 3 mai 1770.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 2G73-14, *Registre du bureau des pauvres de la paroisse de Saint-Nicolas à Châteauneuf*, 1770.

Série F : Documents et fonds d'archives divers ; archives civiles.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 9 FI 2352, *Blé noir, ajoncs, gui : Moisson de blé noir à la main*, Photos noir et blanc, 13x18 cm, L'entre-deux-guerres.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 9 FI 2353, *Blé noir, ajoncs, gui : Transport en charrette des gerbes de blé noir*, Photos noir et blanc, 13x18 cm, L'entre-deux-guerres.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 9 FI 2354, *Blé noir, ajoncs, gui : Cuisson de la bouillie de blé noir*, Photos noir et blanc, 13x18 cm, L'entre-deux-guerres.

Série H : Clergé régulier

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 3H32/1, *Plusieurs documents sur l'usage des moulins à bras dans la juridiction de Redon*, 1662-1684

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 23H288/1, *Procès entre les abbés de Sauvigny et les religieuses de Saint-Georges de Rennes pour la tierce partie des dîmes de blés noirs de Maudrey*, 20 septembre 1566

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H65, *Registre des recettes, dépenses et consommations en grains de l'abbaye de Saint-Sulpice-la-Forêt*, 1704-1706.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H129/1, *Registre des quittances des dîmes du prieuré de Saint-Malo-de-Teillac*, 1550-1556.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H301, *Livre pour les greniers de Saint-Sulpice de l'an 1666. Pour ce que l'on donne pour la dépense de la maison*, 1666-1667.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 24H301, *Registre des recettes, dépenses et consommations en grains de l'abbaye de Saint-Sulpice-la-Forêt*, 1729-1736.

Série M : Administration générale et économie

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M800, *Lettre du préfet d'Ille-et-Vilaine au sous-secrétaire d'État du ravitaillement*, 4 mars 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M800, *État récapitulatif des opérations effectuées par les moulins de commerce de l'Ille-et-Vilaine*, 4 août – 16 novembre 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M800, *Lettre du ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement au préfet d'Ille-et-Vilaine*, 5 septembre 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M800, *Compte rendu d'exécution des décisions prises par le Bureau permanent dans sa séance*, 18 septembre 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M800, *Procès-verbal de la réunion du bureau permanent d'Ille-et-Vilaine*, 28 septembre 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Notes sur la répartition de 2000 quintaux de farine de sarrasin*, 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Télégramme du ravitaillement au minotier de Redon*, 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Lettre du minotier de Redon au président du Bureau permanent des céréales de Rennes*, 17 janvier 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Télégramme du service de ravitaillement au Bureau permanent des céréales de Rennes*, 4 février 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Lettre de la graineterie du moulin de la ville au Bureau permanent*, 9 février 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Lettre de la graineterie du moulin de la ville au Bureau permanent*, 13 février 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Télégramme du ravitaillement général au préfet de Rennes*, 27 février 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Copie d'un télégramme du ministre du Ravitaillement au préfet de Rennes*, 14 mars 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Lettre du régisseur du ravitaillement au Bureau permanent*, 8 avril 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Lettre du sous-secrétaire d'État du ravitaillement au Bureau permanent des céréales de Rennes*, 10 mai 1918.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *Lettre de l'intendant militaire Masson au sous-intendant militaire*, 14 mai 1918.

- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M815, *État des entrées de sarrasin à l'usine de monsieur O. Ameline de Saint-Malo, par ordre du Bureau permanent*, 9 juin 1918. Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 6M849, *Arrêté préfectoral de l'Ille-et-Vilaine autorisant la vente de la farine de sarrasin ou galettes contre des tickets de pain*, 5 septembre 1918.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M115, *Questionnaire sur l'état des récoltes de 1800 dans les arrondissements de Fougères, Montfort, Saint-Malo et Vitré*, 1800
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M116, *Questionnaire sur l'état des récoltes de 1800 dans les arrondissements de Fougères, Montfort, Saint-Malo, Rennes et Vitré*, 1811
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M116, *Questionnaire sur l'état des récoltes de 1800 dans les arrondissements de Fougères, Montfort, Saint-Malo, Rennes et Vitré*, 1815
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M118, *État des récoltes du département d'Ille-et-Vilaine*, 1813-1816
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, *État des récoltes en grains et autres farineux dans l'arrondissement de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine)*, 1833.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, *État des récoltes du département d'Ille-et-Vilaine*, 1833 - 1835
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, *Quatrième rapport sur l'état des récoltes en grains et autres farineux en 1835 dans l'arrondissement de Vitré (Ille-et-Vilaine)*, août 1835.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M123, *État des récoltes en grains et autres farineux dans l'Ille-et-Vilaine*, 10 novembre 1835.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M125, *État des récoltes en grains et autres farineux dans l'Ille-et-Vilaine*, 4 novembre 1864.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *État des récoltes dans l'Ille-et-Vilaine*, 1868-1869
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Tableau récapitulatif des récoltes des arrondissements du département de l'Ille-et-Vilaine*, 1869.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Renseignement sur les produits agricoles en Ille-et-Vilaine*, juin 1869.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Renseignement sur les produits agricoles en Ille-et-Vilaine*, juillet 1869.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *Renseignement sur les produits agricoles en Ille-et-Vilaine*, août 1869.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *État des récoltes en grains et autres farineux dans l'arrondissement de Redon (Ille-et-Vilaine)*, 15 décembre 1869.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M127, *État des récoltes en grains et autres farineux en 1869 en Ille-et-Vilaine*, 9 février 1870.
- Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M129, *État des récoltes dans l'Ille-et-Vilaine*, 1876

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M129, *Troisième rapport sur les apparences de la récolte d'Ille-et-Vilaine*, 20 juillet 1876.

Arch. dép. Ille-et-Vilaine, 7M129, *Quatrième rapport sur les apparences de la récolte d'Ille-et-Vilaine*, 5 octobre 1876.

8. Archives départementales de la Lozère

Série E dépôt :

Arch. dép. Lozère, EDT 061 HH 1, *Mercuriales du marché de Florac*, 1733-1736, 1742-1773, nf.

Série C : Administrations provinciales

Arch. dép. Lozère, C 943, *Déclarations de biens et droits nobles du diocèse civil de Mende*, 1763.

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Lozère, 3E 5564, *Minutes de Jean-Antoine Meynadier, notaire royal de Vébron*, 20 avril 1780, f° 45 v° - 47 r°.

Série J : Fonds privés

Arch. dép. Lozère, 1 J 64, *Mémoires divers sur le Gévaudan*, XVIII^e siècle, f° 71 r° et suiv. : « Mémoire sur l'état de l'agriculture au Diocèse de Mende », v. 1760

9. Archives départementales de la Manche

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Manche, 5E/8, *Inventaire après décès*, minutier d'Avranches, an IX.

Arch. dép. Manche, 5E/215/22 à 36, *Inventaires après décès*, Avranches, 1795-1806.

Arch. dép. Manche, 5E/1733, *Inventaire après décès*, paroisse de Montmartin-en-Graignes, 2 mars 1786.

Arch. dép. Manche, 5E/5312 à 5317, *Inventaire après décès*, tabellion de Reffuveille, 20 décembre 1751-1756.

- Arch. dép. Manche, 5E/8084, *Bail de la terre du rivage appartenant à Pierre Picquet, sieur de la Piquetière*, 1751.
- Arch. dép. Manche, 5E/10552, *Inventaires après décès dans la paroisse de Beuzeville, notaire royal de Sainte-Mère-Église*, 1783.
- Arch. dép. Manche, 5E/11552 à 11556, *Inventaires après décès*, Tabellion de Saint-Pois, 1750-1755.
- Arch. dép. Manche, 5E/12640 à 12642, 12671, 12673, *Inventaires après décès*, Tabellion de Sourdeval, 1752-1771.
- Arch. dép. Manche, 5E/12875 à 5E/12878, *Inventaires après décès dans la paroisse du Teilleul*, 1769-1771.
- Arch. dép. Manche, 5E/16093 *Registre des inventaires après décès du notaire Jean Levaufre, tabellionage et notariat de Brix*, avril 1692-juin 1699.
- Arch. dép. Manche, 5E/16288 à 5E/16926 & 5E/16371 à 5E/16374, *Inventaires après décès de Villedieu-les-Poêles*, 1711-1714 & 1761-1764.
- Arch. dép. Manche, 5E/17580, *Registre des inventaires après décès du notaire Robert Poret, tabellionage et notariat d'Avranches*, 1736.
- Arch. dép. Manche, 5E/17610, *Registre des inventaires après décès du notaire Jean Guérin, Tabellion d'Avranches*, 1770.
- Arch. dép. Manche, 5E/21536, *Inventaire après décès*, Minutier d'Avranches, 1806.

Série H-dépôt : Établissements hospitaliers

- Arch. dép. Manche, 1HD/B/682, *Lettre de M. François Montagne prestre et Thomas Dairiaux plaignif contre Nicolas Bernard et sa femme à propos de faits de violences durant le dîmage d'une parcelle de sarrazin*, 1743.
- Arch. dép. Manche, 1HD2, *Inventaire des titres de l'Hôtel-Dieu de Coutances*, f°85, fin du XVIII^e siècle.
- Arch. dép. Manche, 5HD P art 1, *Comptabilité Hôpital d'Avranches*, 1771.
- Arch. dép. Manche, 6 HD art 65, *Redevance de l'hôpital Saint-James*, 1484.

Série J : Fonds privés

- Arch. dép. Manche, 1 J AL22, *Journal d'affiches, annonces judiciaires, civiles, commerciales, agricoles et avis divers de la ville et arrondissement de Mortain*, 1847-1848.
- Arch. dép. Manche, 2 J 928, *Archives de la famille Groualle : assignation à comparaître devant le présidial de Coutances de Michel Groualle-le-Bisson, requête de Michel Basnier (1688), succession de maître Roulland Groualle, opposition de sa fille Jacqueline à une saisie de pommes et de sarrazin*, 1690.

- Arch. dép. Manche, 2 J 1061, *Éphémérides tenues par un vicaire ou trésorier de Gourfaleur, relevant les comptes et les événements entre 1610 et 1684*, 1610-1684
- Arch. dép. Manche, 2 J 1257, *Ventes de pièces de terre, le Clos-Bordel et la Croûte-Bordel à Lastelle, par Phelipot Michiel à Thomas Bourdon*, 1437.
- Arch. dép. Manche, 2 J 289 art 2, *Partage des dîmes entre les chanoines du chapitre cathédral de Coutances et le prêtre de la paroisse de Benzeville*, 1739-1741
- Arch. dép. Manche, 4 J 20, *Procès à propos de la navigation de bateaux tangueux sur la Vire*, 1551.
- Arch. dép. Manche, 52 J 54, *Factum au sujet des droits de carec, tangue et gravage*, 1735.
- Arch. dép. Manche, 134 J/38, *Inventaire après décès (Juridiction de Mortain)*, 1753.
- Arch. dép. Manche, 289 J, *Apprécis au bailliage de Mortain*, Chartrier du logis d'Isigny, 17 avril 1638.
- Arch. dép. Manche, 300 J 13/2E7, *Procès dîme curé de Saint-Gervais et chapitre cathédral d'Avranches*, 4 octobre 1726.
- Arch. dép. Manche, 300 J 13/2E7, *Litige autour de la possession de la dîme dans la paroisse de Saint-Gervais*, 1 septembre 1726.
- Arch. dép. Manche, 300 J 13/2E7, *Perception de dîmes entre chanoines du chapitre cathédral d'Avranches et le curé de Saint-Gervais*, 1727-1726.
- Arch. dép. Manche, 300 J 70/55, *Récits des malheurs naturels par le Chanoine Guérin*, 1726-1789
- Arch. dép. Manche, 300 J 117/17, *Plusieurs documents à propos du partage des grosses dîmes entre le curé de Montfarville et l'abbaye de Montbourg (dont sarrasin)*, 1739-1768
- Arch. dép. Manche, 300 J 120/143, *Adjudication de la dîme du trésor de Montpinchon*, 1566.
- Arch. dép. Manche, 300 J 301, *Litige autour des dîmes de pommes, de poires et de sarrasin, entre le curé de Parigny et un paroissien (Bailliage de Mortain)*, 1716-1762
- Arch. dép. Manche, 300 J 416/48, *Cession (bail à ferme de 6 ans) de dîmes par le curé prieur de Saint Osvin*, 1722.
- Arch. dép. Manche, 300 J 512, *Défaut de paiement de dîmes entre le curé et un paroissien de la paroisse de Sydeville*, 1683.
- Arch. dép. Manche, 300 J 512, *Partage des dîmes entre les chanoines de l'église cathédrale de Coutances et le prêtre de la paroisse de Benzeville*, 1740.
- Arch. dép. Manche, 300 J 550/9, *Bail de dîme de la paroisse de Saint-Georges*, 1765.
- Arch. dép. Manche, 301 J 281 à 288, *Différents baux de dîme*, Fonds du diocèse de Coutances, XVI^e-XVII^e siècle.

Arch. dép. Manche, 301 J 289, *Bail de dîme de Teurtheville-Bocage, sur les essarts de la forêt de Brîx*, 1611

Arch. dép. Manche, 301 J 411, *Différents baux de dîme*, Fonds du diocèse de Coutances, XVI^e-XVII^e siècle.

Arch. dép. Manche, 301 J 533, *Déclaration des fieffes concédées par les commissaires royaux nouvellement défrichés sujets aux dîmes noales et annotée par le curé de Saucemesnil*, 1582

Série Z : Sous-préfectures

Arch. dép. Manche, 1 Z art 967, *Lettre du ministère de l'Intérieur au préfet de la Manche, à propos de l'alimentation des prisonniers*, 17 février 1844.

Arch. dép. Manche, 1 Z art 968, *Lettre du conseiller de préfecture sur les rations des prisonniers du Mont-Saint-Michel, au sous-préfet de d'Avranches*, 11 septembre 1847.

Arch. dép. Manche, 3 Z, *Observation sur les subsistances et l'agriculture de l'arrondissement de Mortain*, s.d.

Arch. dép. Manche, 3 Z, *Tableaux sur les états des récoltes dans l'arrondissement de Mortain*, 1817-1829

Arch. dép. Manche, 3 Z, *Rapport sur la production et les ventes de grains dans l'arrondissement de Mortain*, 1819, 1827, 1828, 1829, 1833.

Arch. dép. Manche, 3 Z, *Questionnaire sur les fourrages pour le district de Mortain*, 1825.

Arch. dép. Manche, 3 Z/56, *Enquête agricole de 1836, arrondissement de Mortain dans la Manche*, avril 1836.

10. Archives départementales de la Mayenne

Série B : Cours et juridictions

Arch. dép. Mayenne, B141, *Enquête entre le curé de Bauchamps, les religieuses de l'abbaye royale du Ronceray et des paroissiens à propos de la dîme de sarrasin*, 1770

Arch. dép. Mayenne, B2339, *Litige de dîme de sarrasin entre les chanoines du chapitre de Saint-Tugal et le curé de Saint-Denis d'Anjou*, 1665

Arch. dép. Mayenne, B3340, *Arrêt du roi contre l'introduction de sel en pays de gabelle sous forme de pain de seigle ou de sarrasin*, 13 septembre 1777

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Mayenne, 3E 79/267 à 268, *Inventaires après décès*, Notaire de Gorron, 1773-1774

Série H : Clergé régulier

Arch. dép. Mayenne, H11 P7, *Quittances pour la fourniture de sarrasin à l'hôpital d'Ernée*, 1808-1812.

Arch. dép. Mayenne, H18, *Cabier des charges pour l'adjudication des fournitures de grains, de viande de boucherie et de menus objets de consommation nécessaires à l'hospice civil de la commune de Fougerolles*, 1845-1849.

Sans classement :

Arch. dép. Manche, *Photocopie sans classement. Collection privée du château de l'Isle Marie, Pouillé dit de Louis XVI*, fin du XVIII^e siècle

11. Archives départementales du Morbihan**Série B : Cours et juridictions**

Arch. dép. Morbihan, B1384, *Apprécis des grains du marché d'Auray*, 1609

Arch. dép. Morbihan, B1426, *Apprécis des grains du marché d'Auray*, 1662

Arch. dép. Morbihan, B2173-76, B2179, B2181, B2183, B2185, B2187, B2190, B2193, B2194, B2200, B2203-05, B2208-09, B2213-16, *Apprécis des grains du marché de Gourin*, 1662-1697.

Arch. dép. Morbihan, B2406, *Apprécis des grains du marché de Hennebont*, 1652-1654.

Arch. dép. Morbihan, B3321, *Inventaire après décès dans la paroisse de Saint-Servant*, Juridiction de la Ville-Noël (Ruffiac), 1770

Arch. dép. Morbihan, B3382, *Inventaire après décès dans la paroisse de Langoëlan*, 1 avril 1784

Arch. dép. Morbihan, B3394, *Inventaires après décès, dans la juridiction de la principauté de Guémené*, 1756-1762

Arch. dép. Morbihan, B5232, *Inventaires après décès, dans la juridiction de la principauté de Guémené*, 1755

Arch. dép. Morbihan, B5572 à 5574, *Inventaire après décès dans la juridiction seigneuriale de Langoët-sous-Auray*, 1675-1679

Arch. dép. Morbihan, B5740 à 5742, *Inventaire après décès dans la juridiction seigneuriale de Largoüët-sous-Vannes*, 1732

Série C : Administrations provinciales

Arch. dép. Morbihan, 21C21, *Ordonnances de l'intendant de Bretagne sur l'obligation d'apporter les grains sur les marchés bretons*, 26 avril 1709.

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Arch. dép. Morbihan, 6E12000, *Inventaire après décès dans la paroisse de Guer*, 16 janvier 1739.

Arch. dép. Morbihan, 6E12024, *Inventaire après décès dans la paroisse de Guer*, 20 janvier 1777

Série EB :

Arch. dép. Morbihan, EB146, *Annuaire téléphonique*, (recherche de crêperie), 1939

Série G : Clergé séculier

Arch. dép. Morbihan, 31G35, *Dîme de bled noir, présidial de Vannes*, 1774.

Arch. dép. Morbihan, 56G3, *Copie de la présentation du chapelain de Notre-Dame des Brières en 1451*, 1633.

Série H : Clergé régulier

Arch. dép. Morbihan, 79H1, *Livre de comptes de la métairie de Guillaume Guillouche*, 1729-1762

Série J : Fonds privés

Arch. dép. Morbihan, 13J55, *Apprécis des grains du marché de Josselin*, XVI^e-XVII^e siècle.

Série L : Administrations et tribunaux de la période révolutionnaire (1790-1800)

Arch. dép. Morbihan, L339, *État des récoltes des municipalités du district de Le Faouët en 1792 et 1793*, 12 octobre 1793.

Arch. dép. Morbihan, L342, *Recensement des grains du district de la Roche-Sauveur*, 27 novembre 1793.

- Arch. dép. Morbihan, L343, *Recensement des grains du district de Rochefort*, 11 septembre 1793.
- Arch. dép. Morbihan, L346, *Réponses à l'enquête sur les récoltes de l'an V, canton de Pontivy*, 13 juillet 1797
- Arch. dép. Morbihan, L346, *Réponses du canton de Vannes à l'enquête sur les récoltes de l'an V*, s. d.
- Arch. dép. Morbihan, L347, *État des récoltes du district de Josselin*, 2 janvier 1799.
- Arch. dép. Morbihan, L348, *Relève des grains de toutes espèces dans le district de Vannes*, 13 mai 1794.
- Arch. dép. Morbihan, L348, *Tableau de recensement des grains du district d'Auray*, 16 mai 1794.
- Arch. dép. Morbihan, L348, *Tableau de recensement des grains du district de Ploërmel*, 4 juin 1794.
- Arch. dép. Morbihan, L348, *Tableau de recensement des grains du district d'Auray*, 19 décembre 1794.
- Arch. dép. Morbihan, L1014, *Production des terres et consommation des habitants par commune dans le district de Le Faouët*, 1794.
- Arch. dép. Morbihan, L1236, *Recensement des grains dans la commune de Beignon*, 22 octobre 1793.
- Arch. dép. Morbihan, L1236, *Réquisition de grains auprès des quatre départements bretons pour nourrir les armées en place sur Brest*, 18 mars 1794.
- Arch. dép. Morbihan, L1341, *Copie du registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnements*, 19 novembre 1794.

Série M : Administration générale et économie

- Arch. dép. Morbihan, 6M958, *Rapport sur l'agriculture dans le Morbihan*, 1835.
- Arch. dép. Morbihan, 6M963, *Enquête auprès de 107 communes du Morbihan, questionnaires des arrondissements de Pontivy et Vannes*, 1836.
- Arch. dép. Morbihan, 6M964, *Statistiques agricoles par cantons des arrondissements de Lorient, Napoléonville, Ploërmel et Vannes*, 1852
- Arch. dép. Morbihan, 6M980, *Statistiques agricoles du Morbihan par communes*, 1872.
- Arch. dép. Morbihan, 6M988, *État des récoltes du Morbihan en 1879*, 1879
- Arch. dép. Morbihan, 6M998, *Statistiques agricoles du Morbihan par arrondissement*, 1890
- Arch. dép. Morbihan, 6M1009, *Statistique agricole annuelle de l'arrondissement de Vannes par cantons*, 1901

- Arch. dép. Morbihan, 6M1018, *Statistiques agricoles du Morbihan par arrondissement*, 1910
- Arch. dép. Morbihan, 6M1022, *Statistiques agricoles du Morbihan par arrondissement*, 1917
- Arch. dép. Morbihan, 6M1025, *Statistiques agricoles du Morbihan par canton*, 1922
- Arch. dép. Morbihan, 6M1032, *Statistiques agricoles du Morbihan par arrondissement*, 1930
- Arch. dép. Morbihan, 6M1040, *Statistiques agricoles du Morbihan par canton*, 1938
- Arch. dép. Morbihan, 6M1042, *Statistiques agricoles du Morbihan par canton*, 1940
- Arch. dép. Morbihan, 7M152 & 153, *Différents documents sur les gisements calcaires*, 1850-1863
- Arch. dép. Morbihan, 7M229, *État des récoltes du Morbihan*, 1820
- Arch. dép. Morbihan, 7M230, *Questionnaires communaux sur l'agriculture dans le département du Morbihan*, 1828.
- Arch. dép. Morbihan, 8M3, *Tableaux synoptique des droits d'importation et exportation des grains et farines*, 15 avril 1832

12. Archives départementales de l'Orne

Série A : Actes du pouvoir souverain

- Arch. dép. Orne, A356, *Lettres patentes du roi sur l'arrêt sur la perception des dixmes dans la Province de Normandie*, 27 juillet 1786

Série B : Cours et juridictions

- Arch. dép. Orne, 6B16, *Litige entre le curé de Rouelle et Françoise Liot à propos de la destruction d'une haie*, 24 juillet 1756.
- Arch. dép. Orne, 6B48, *Enquête des grains de 1709, élection de Domfront*, 1709.
- Arch. dép. Orne, 6B243, *Registres d'audience pour la police de Domfront*, 1738-1788.
- Arch. dép. Orne, 70B212, *Cahier de doléances de la paroisse de Saint-Didier-sous-Écouves*, 1789.

Série C : Administrations provinciales

- Arch. dép. Orne, C54, *Déclaration du roy qui exempte tous les droits de bleds, grains & légumes qui entreront dans le royaume : et ordonne la fixation des cens, rentes & redevances qui se payent en grains*, 1740.

- Arch. dép. Orne, C56, *Arrêt du conseil d'état du roi, qui, en interprétant, en tant que de besoin, celui du 27 Mars 1763, ordonne que toutes Farines indistinctement, venant de l'étranger, payeront à toutes les entrées du royaume, le droit de six sous par quintal, etc.*, 27 mars 1763.
- Arch. dép. Orne, C56, *Arrêt du conseil d'état du roi, qui, ordonne qu'à l'avenir les farines de minot venant de l'étranger, payeront à toutes les entrées du royaume, six sous par quintal, & désigne les ports pour leur entrepôt & pour la sortie à l'étranger desdites farines de minot & de celles fabriquées dans le royaume, en payant le droit y énoncé*, 27 mars 1763.
- Arch. dép. Orne, C56, *Arrêt du conseil d'état du roi, qui permet la sortie à l'étranger, des menus grains, graines & grenailles, des fèves & autres légumes, par tous les ports indistinctement du royaume*, 2 janvier 1764.
- Arch. dép. Orne, C56, *Édit du roi concernant la liberté de la sortie & de l'entrée des grains dans le Royaume*, juillet 1764.
- Arch. dép. Orne, C68 & C69, *Table des mesures pour les grains dans les principaux marchés de la généralité d'Alençon, XVIII^e siècle*. Arch. dép. Orne, C68 & C69, *Mercuriales du marché de Domfront, 1753-1773*.
- Arch. dép. Orne, C68 & C69, *Lettre du subdélégué de Falaise sur l'état des cultures*, 1758
- Arch. dép. Orne, C71 à 77, *Mercuriales de Domfront et Falaise, 1773-1775*
- Arch. dép. Orne, C74, *Plusieurs documents sur les mesures de grains, 1756-1772*
- Arch. dép. Orne, C89, *État de la récolte de l'élection de Falaise, 1753*
- Arch. dép. Orne, C91, *Lettre du subdélégué d'Alençon à propos de la récolte, 1773*
- Arch. dép. Orne, C92, *Plusieurs réponses des subdélégués de la généralité d'Alençon aux questions du contrôleur général Bertin à propos du droit de vaine pâture et de parcours, 1766*.
- Arch. dép. Orne, C93, *Enquête dans l'élection de Domfront, 1773*.
- Arch. dép. Orne, C700, *Arrêt de la cour de parlement : Jugement sur la quotité des dîmes de sarrasin pour le curé de Saint-Sainfoin et de Pré-en-Pail, ainsi que le sieur prieur de Notre-Dame de Pré-en-Pail*, 28 février 1764
- Arch. dép. Orne, C700, *Observations sur le mémoire présenté au Roy au nom général des curés du Bailliage de Domfront dans le cadre du procès entre les paroissiens et certains curés sur l'établissement de la dîme de sarrasin, 1765*.
- Arch. dép. Orne, C808, *Observation sur l'état des récoltes de l'élection de Domfront, 17 juillet 1751*.
- Arch. dép. Orne, C808, *Procès-verbaux de chevauchées faites par Jean-François Louvel, sieur de La Poulardière, conseiller du Roi, août 1740*.
- Arch. dép. Orne, C808, *Rapport des chevauchées pour l'élection de Domfront, 1740*.

Arch. dép. Orne, C809, *État général de l'élection de Domfront, par le receveur des tailles*, 12 août 1767

Arch. dép. Orne, C813, *État de la situation des paroisses de l'élection de Falaise*, 1747

Arch. dép. Orne, C1103, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemant de Léviguen avec la Cour*, 25 juin 1731.

Arch. dép. Orne, C1103, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemant de Léviguen avec la Cour*, 1731-1732 Arch. dép. Orne, C1108, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemant de Léviguen avec la Cour*, 1737-1738.

Arch. dép. Orne, C1109, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemant de Léviguen avec la Cour*, 1738-1740.

Arch. dép. Orne, C1115, *Plumitif de la correspondance générale de l'intendant d'Alençon Lallemant de Léviguen avec la Cour*, 4 novembre 1751.

Arch. dép. Orne, C1386, *Demandes de semences de sarrasin des paroisses de l'élection de Domfront*, 1739.

Série E : Féodalité, communes, bourgeoisie, familles

Registre paroissiaux :

BMS de 1688 à 1792 pour les paroisses de : Athis-de-l'Orne, Bellou-en-Houlme, Chanu, La Chapelle-Biche, Craménil, Durcet, Frênes, La Lande-Patry, La Lande-Saint-Simeon, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert, La Selle-la-Forge, Sainte-Honorine-Guillaume, Sainte-Opportune.

BMS de 1725-1792 pour les paroisses de : Briouze, Caligny, Chapelle-au-Moine, Chênedouit, Clairefougère, La Forêt Auvray, Le Châtelier, Les Tourailles, Montsecret, Ronfeugeraie, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Christophe-de-Chaulieu, Saint-Cornier-Landes, Saint-Philibert-sur-Orne, Taillebois.

BMS de 1688 à 1699, 1704 à 1715 et 1780 à 1790 pour les paroisses de Feings, Ecorcei, Bivilliers, Irai, Moulicent, Le Mage, Dorceau, Verrières, Berd'huis, Mauves-sur-Huisne, Saint-Ouen-de-Séchouvre, Saint-Symphorien-des-Bruyères.

Inventaire après décès :

Arch. dép. Orne, 4E98/8 ; 4E98/14 ; 4E98/23 ; 4E98/28 ; 4E98/34 ; 4E98/37 ; 4E98/56 ; 4E98/71 à 4E98/79 ; 4E98/86 à 4E98/89 ; 4E98/094 à 4E98/096 ; 4E98/110 à 4E98/114 ; 4E98/123 à 4E98/126 ; 4E98/131 à 4E98/140 ; 4E98/143 à 4E98/147 ; 4E98/158 à 4E98/160 ; 4E98/164 à 4E98/165 ; 4E98/171 à 4E98/174, *Inventaires après décès de Messei*, 1613-1790.

Arch. dép. Orne, 4E80/203 ; 4E80/205 à 4E80/207 ; 4E80/211 ; 4E80/217 à

4E80/219 ; 4E80/229 ; 4E80/264 ; 4E80/453 ; 4E80/483 à 4E80/488, *Inventaires après décès de Tinchebray*, 1700-1747.

Arch. dép. Orne, 4E150/14 ; 4E150/16 ; 4E150/19 ; 4E150/21 ; 4E150/24 ; 4E150/28 à 4E150/29 ; 4E150/35 ; 4E150/36 ; 4E150/38 ; 4E150/39/1 ; 4E150/40 ; 4E150/42 ; 4E150/44 ; 4E150/45 ; 4E150/46/1 ; 4E150/47 ; 4E150/48/1 ; 4E150/49/2 ; 4E150/51 ; 4E150/52 ; 4E150/53/2 ; 4E150/55 ; 4E150/61 à 4E150/67, *Inventaires après décès de Passais*, 1696-1750.

Arch. dép. Orne, 4E132/10, 4E132/103, 4E132/104, 4E132/11, 4E132/12, 4E132/22, 4E132/23, 4E132/24, 4E132/25, 4E132/26, 4E132/27, 4E132/34, 4E132/36, 4E132/38, 4E132/39, 4E132/40, 4E132/41, 4E132/42, 4E132/44, 4E132/45, 4E132/46, 4E132/47, 4E132/49, 4E132/5, 4E132/51, 4E132/52, 4E132/53, 4E132/54, 4E132/55, 4E132/56, 4E132/57, 4E132/58, 4E132/59, 4E132/61, 4E132/62, 4E132/63, 4E132/7, 4E132/76, 4E132/8, 4E132/9, 4E132/94, *Inventaire après décès de Champesecret*, 1680-1780.

Arch. dép. Orne, 4E83/2, 4E83/5, 4E83/6, 4E83/7, 4E83/8, 4E83/9, 4E83/10, 4E83/16, 4E83/17, 4E83/18, 4E83/27, 4E83/30, 4E83/98, 4E83/118, 4E83/125, 4E83/140, 4E83/163, 4E83/83, 4E83/82, 4E83/170, 4E83/171, 4E83/85, 4E83/183, 4E83/186, 4E83/188, 4E83/189, 4E83/207, 4E83/206, 4E83/208, 4E83/209/2, 4E83/213, 4E83/214, 4E83/215, 4E83/229, 4E83/230, 4E83/235, 4E83/233, 4E83/240, 4E83/242, 4E83/241, 4E83/243, 4E83/248, 4E83/244/14, 4E83/245, 4E83/249, 4E83/252, 4E83/255, 4E83/270, *Inventaire après décès de La Carneille*, 1688-1785.

Série G : Clergé séculier

Arch. dép. Orne, G848, *Arrêt du parlement de Rouen sur les dîmes en Normandie*, 1784

Arch. dép. Orne, G1325, *Registre des recettes et des dépenses pour les pauvres de la paroisse de Saint-Gervais*, 1750-1760.

Série H : Clergé régulier

Arch. dép. Orne, H11, *Baux des dîmes de l'abbaye de Notre-Dame-d'Ardenne pour la paroisse de Lonlay*, 1633-1726

Arch. dép. Orne, H226, *Factum pour le prêtre de la paroisse de Chann sur le carabin et sa nature (verte et menue dîme) dans les Vicomtés de Domfront et Vire contre les religieux de l'abbaye de Lonlay touchant les grosses dîmes*, 28 octobre 1677.

Arch. dép. Orne, H273, *Remontrance des prieurs et religieux de l'abbaye de Notre-Dame-de-Belle-Étoile contre Robert Quesney, curé de Flers, à propos de la dîme de sarrasin*, 1759.

Arch. dép. Orne, H465, *Recettes de l'abbaye de Lonlay*, 1774-1775

- Arch. dép. Orne, H467, *Registre de compte de l'aumône de l'abbaye de Lonlay*, 1785-1788.
- Arch. dép. Orne, H468, *Comptes pour la nourriture de l'abbaye de Lonlay*, 1790
- Arch. dép. Orne, H1669, *Dom René de Nollent du prestre prieur de Goulet et Julien Lefebvre prêtre de la paroisse à propos de la dîme de sarrasin*, 1712
- Arch. dép. Orne, H3337, *Litige sur le partage des dîmes de sarrasin entre le fermier des dîmes de l'abbaye de Fontenay considérant le sarrasin comme grosses dîmes et le curé de Caban les considérant comme menues dîmes*, 1768
- Arch. dép. Orne, H5255, *Registre du bureau de l'hôpital de Domfront*, 1688.

Série J : Fonds privés

- Arch. dép. Orne, 16J1, *Mémoire historique de la ville et domaine de Domfront par Thébault de Champassais*, 1765.
- Arch. dép. Orne, 16J1, *Apprecis des grains de la vicomté de Domfront*, 1741
- Arch. dép. Orne, 16J1, *Aperçu sur l'élection de Domfront*, 10 novembre 1787.
- Arch. dép. Orne, 16J1, *Copie du cahier de doléances du bailliage de Domfront*, 1789.
- Arch. dép. Orne, 252J 383, *Statistique de l'Orne 1800*, 1800.

Série K : Lois, ordonnances, arrêtés

- Arch. dép. Orne, 42K3, *Rapport sur l'état de l'agriculture dans l'Orne*, 1806.

Série L : Administrations et tribunaux de la période révolutionnaire (1790-1800)

- Arch. dép. Orne, L612, *État des récoltes de l'année 1792 pour le district de Domfront*, 15 octobre 1792.
- Arch. dép. Orne, L612, *Demande de recensement des grains dans le département l'Orne par le ministre de l'Intérieur*, 10 septembre 1793.
- Arch. dép. Orne, L612, *Extrait du registre des délibérations du directoire du district de Domfront (sur le sarrasin)*, 19 octobre 1793.
- Arch. dép. Orne, L612, *Lettre du commissaire François Roussel au conseil général de l'Orne à propos du recensement des grains dans le Domfrontais*, 24 octobre 1793.
- Arch. dép. Orne, L617, *Lettre de la Commission du commerce et approvisionnement au département de l'Orne sur l'attribution de grains venant de Valognes et Carentan suite aux orages et grêles*, mai 1794.
- Arch. dép. Orne, L617, *Recensement des terres dévastées par l'orage et les quantités de semences nécessaires pour réensemencer dans le district d'Alençon*, 11 mai 1794.

- Arch. dép. Orne, L617, *Extrait du registre des délibérations de l'administration du département de l'Orne sur l'organisation de la répartition du grain à donner aux communes dévastées par l'orage*, 18 mai 1794.
- Arch. dép. Orne, L617, *Extrait du registre des délibérations de la Commission de commerce et approvisionnements aux administrateurs du département de l'Orne*, 21 mai 1794. Arch. dép. Orne, L617, *Extrait du registre des délibérations de la Commission du commerce et approvisionnement*, 6 juillet 1794.
- Arch. dép. Orne, L617, *Lettre du commissaire de l'Aigle aux administrateurs du district de l'Aigle*, 13 juillet 1794.
- Arch. dép. Orne, L617, *Lettre du citoyen Colombel, commissaire de l'Aigle aux administrateurs du district de l'Aigle*, 28 juillet 1794.
- Arch. dép. Orne, L617, *Lettre du commissaire de l'Aigle aux administrateurs du district de l'Aigle à propos de l'annulation de la réquisition de sarrasin sur le district de Contances*, août 1794. Arch. dép. Orne, L617, *Lettre du commissaire de l'Aigle envoyé à Contances aux administrateurs du district de l'Aigle*, 3 août 1794. Arch. dép. Orne, L623, *Compte rendu des frais pour l'expédition des subsistances venant du district de Mortain vers celui d'Alençon*, 11 septembre 1794.
- Arch. dép. Orne, L623, *Lettre du commissaire Roger au district de l'Aigle*, 6 juin 1794.
- Arch. dép. Orne, L623, *Lettre du commissaire Roger aux administrateurs du district de l'Aigle*, juillet 1794.
- Arch. dép. Orne, L623, *Lettre du commissaire Roger aux administrateurs du district de l'Aigle*, 9 juillet 1794.
- Arch. dép. Orne, L632, *Lettre du commissaire de l'Orne en poste à Dol adressée aux administrateurs du département de l'Orne*, 26 juin 1794.
- Arch. dép. Orne, L632, *Lettre du citoyen Lindet aux administrateurs du département de l'Orne*, 9 juillet 1794.
- Arch. dép. Orne, L632, *État des frais que le citoyen Olivier, commissaire du district d'Alençon pour les subsistances pour le district de Dol, a fait dans l'espace de quarante-cinq jours qu'il y a séjourné*, 9 août 1794.
- Arch. dép. Orne, L633, *Extrait du registre de délibération de la Commission du commerce et approvisionnement de la république*, 21 avril 1794.
- Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du citoyen Hendiard aux administrateurs du département de l'Orne*, 15 mai 1794.
- Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du citoyen Hendiard aux administrateurs du département de l'Orne*, juin 1794.
- Arch. dép. Orne, L633, *Extrait du registre des délibérations de l'administration du district de Mortain*, juin 1794.

- Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du commissaire Roger aux administrateurs du district de L'Aigle*, 13 juin 1794.
- Arch. dép. Orne, L633, *Lettre du citoyen Heudiard aux administrateurs du département de l'Orne*, juillet 1794. Arch. dép. Orne, L633, *Extrait du registre de délibération de la Commission du commerce et approvisionnement de la république*, 15 juillet 1794.
- Arch. dép. Orne, L1379, *Comptabilité de l'Hospice civil de Domfront*, octobre 1795.
- Arch. dép. Orne, L2391, *Extrait du procès-verbal de l'administration de l'Orne*, 26 avril 1794.
- Arch. dép. Orne, L2394, *Extrait du registre des arrêtés du conseil-général du district de Valognes*, 20 juin 1794.
- Arch. dép. Orne, L2623, *Registre de déclarations des citoyens de Domfront de la quantité et qualité de grains ou de farines dont ils sont possesseurs*, octobre 1793.
- Arch. dép. Orne, L2624, *Procès-verbal des visites domiciliaires effectuées dans le Domfrontais pour vérifier les déclarations de grains des citoyens*, 1793.
- Arch. dép. Orne, L2625, *Observation faites par la société des sans-culottes de Domfront au représentant du peuple M. Garnier de Saintes*, 25 décembre 1793.
- Arch. dép. Orne, L2632, *Mémoire des grains pris au magasin national de Domfront par différents boulangers et qui doivent le paiement*, 17 mai 1795.
- Arch. dép. Orne, L2697, *Liste des donations de 11 communes du Domfrontais : La Haute-Chapelle, Calligny, Landigou, Avrilly, Sainte-Opportune, Vaucé, Beauchêne, Flers, L'Épinay, Lucé, Saint-Roch*, octobre 1793 - janvier 1794.
- Arch. dép. Orne, L2697, *Estimation des donations de la commune de Haute-Chapelle pour l'armée de Mayenne*, 31 décembre 1793.
- Arch. dép. Orne, L2817, *Attribution de légumes au district de l'Aigle pour être semencés*, 3 juin 1794.

Série M : Administration générale et économie

- Arch. dép. Orne, M175, *Secours Publics dans la ville de Caen*, 20 mars 1812.
- Arch. dép. Orne, M175, *Décret impérial concernant des secours à distribuer dans les départements de l'Empire*, 24 mars 1812.
- Arch. dép. Orne, M175, *Extrait du registre des délibérations du comité de bienfaisance du canton de Domfront*, 11 avril 1812.
- Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront*, juin 1812.
- Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront au préfet de l'Orne*, 5 juin 1812.
- Arch. dép. Orne, M175, *Lettre du sous-préfet de Domfront sur l'état des récoltes*, 2 juillet 1812. Arch. dép. Orne, M175, *Rapport du sous-préfet de Domfront*, 17 septembre 1812.

- Arch. dép. Orne, M1786, *Description abrégée du département de l'Orne*, 30 novembre 1800.
- Arch. dép. Orne, M1788, *Rapport sur l'état de l'agriculture de l'Orne*, 1800
- Arch. dép. Orne, M1796, *Enquête sur les moulins par arrondissement*, 1809
- Arch. dép. Orne, M1798, *Enquête préfectorale du département de l'Orne*, 1811.
- Arch. dép. Orne, M1798, *Lettre du sous-préfet d'Argentan au préfet de l'Orne sur l'état des récoltes*, août 1811.
- Arch. dép. Orne, M1798, *État des récoltes dans l'arrondissement de Domfront*, août 1811.
- Arch. dép. Orne, M1798, *État des récoltes dans l'arrondissement d'Argentan*, 19 septembre 1811.
- Arch. dép. Orne, M1798, *État des récoltes dans le département de l'Orne*, 26 septembre 1811.
- Arch. dép. Orne, M1798, *Lettre du ministre de l'intérieur au préfet de l'Orne sur l'état des récoltes*, 24 octobre 1811. Arch. dép. Orne, M1802, *Tableau des récoltes de l'Orne par arrondissement*, 1813.
- Arch. dép. Orne, M1803, *Tableaux des récoltes des arrondissements d'Alençon, Argentan, Domfront et Mortagne*, 1814
- Arch. dép. Orne, M1805 & M1832, *Enquête agricole de 1852 par arrondissement*, 1852
- Arch. dép. Orne, M1806, *Circulaire du ministère de l'Agriculture du Commerce et des Travaux publics sur : l'instruction relative au dépouillement du questionnaire quinquennal*, 30 mars 1853.
- Arch. dép. Orne, M1830, *Instruction concernant la panification des blés avariés, par le ministère de l'Intérieur*, 1816.
- Arch. dép. Orne, M1830, *Tableau des subsistances des différents arrondissements de l'Orne*, 1803-1810
- Arch. dép. Orne, M1831, *Questionnaires pour l'enquête agricole de 1800* (82 communes), 1800
- Arch. dép. Orne, M1833, *Statistique agricole annuelle par arrondissement*, 1853-1854
- Arch. dép. Orne, M1834, *Statistique agricole annuelle par arrondissement*, 1855
- Arch. dép. Orne, M1835, *Statistique agricole annuelle par arrondissement*, 1856-1858
- Arch. dép. Orne, M1835, *Questionnaires de l'enquête décennale agricole*, 1882
- Arch. dép. Orne, M1839, *Statistique agricole annuelle par arrondissement*, 1885, 1901
- Arch. dép. Orne, M1865, *Recensement des grains par communes*, 1915-1916
- Arch. dép. Orne, M1869, *Statistique agricole annuelle par commune*, 1918
- Arch. dép. Orne, M1883, *Statistique agricole annuelle par commune*, 1925

- Arch. dép. Orne, M1916, *Statistique agricole annuelle par commune*, 1937
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du ministre du Ravitaillement au préfet de l'Orne*, 12 septembre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du sous-secrétaire d'État au Ravitaillement au Bureau permanent des céréales de l'Orne*, 21 septembre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au ministre du Ravitaillement à propos du sarrasin en provenance de Saint-Brienc et de la Mayenne*, 22 septembre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Minutes de la séance du Bureau permanent de l'Orne*, 26 septembre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au maire de Flers*, 29 septembre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Tinchebray au préfet de l'Orne à propos de l'attribution de 250 grammes de farine de sarrasin*, 30 septembre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre de M. Lemmonier, adjoint au maire à la mairie de Montsecret au préfet de l'Orne, à propos de la réquisition de sarrasin et de pommes de terre*, 30 septembre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne aux maires de Montsecret et Tinchebray*, 2 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet du Calvados au préfet de l'Orne*, 3 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Bureau permanent des céréales de Côtes-du-Nord au préfet de l'Orne*, 3 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de Mayenne au préfet de l'Orne*, 4 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du Bureau permanent des céréales du Morbihan au préfet de l'Orne*, 4 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au sous-secrétaire d'État au Ravitaillement*, 10 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Saint-Maurice-du-Désert au préfet de l'Orne, à propos de l'envoi de farine de sarrasin*, 18 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire d'Yvrandes au préfet de l'Orne, à propos de l'envoi de farine de sarrasin*, 22 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au sous-secrétaire d'État au Ravitaillement*, 28 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Télégramme adressé au préfet de l'Orne en réponse à sa demande du 28 octobre 1918 à propos de l'utilisation de farine de sarrasin*, 30 octobre 1918.
- Arch. dép. Orne, M2516, *Arrêté dans le département de l'Ille-et-Vilaine à propos de la vente de farine de sarrasin contre des tickets de pain*, 9 novembre 1918.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de la Ferté-Macé au préfet de l'Orne*, 23 novembre 1918.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au sous-secrétaire d'État au Ravitaillement*, 29 novembre 1918.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au sous-secrétaire d'État au Ravitaillement à propos de la distribution des farines de sarrasin*, 4 décembre 1918.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne au maire de Fresnes*, 8 décembre 1918.

Arch. dép. Orne, M2516, *Télégramme adressé au préfet de l'Orne propos de l'utilisation de farine de sarrasin pour réaliser des galettes*, 12 décembre 1918.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Montsecret au directeur du Bureau permanent de l'Office des céréales de l'Orne*, 30 décembre 1918.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Coulonche au préfet de l'Orne*, 17 janvier 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire d'Argentan au préfet de l'Orne*, 24 janvier 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de la Manche au préfet de l'Orne*, 24 janvier 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet du Finistère à celui de l'Orne à propos de la vente de farine de sarrasin contre des tickets de pain*, 24 janvier 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de la Sarthe au préfet de l'Orne*, 27 janvier 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de Mayenne au préfet de l'Orne*, 28 janvier 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre de G. Bazille Meunier à Rouellé au directeur du Bureau permanent des céréales de l'Orne*, 31 janvier 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Tinchebray au directeur du Bureau permanent des céréales de l'Orne*, 31 janvier 1919. Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du maire de Moncy au préfet de l'Orne*, 11 février 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du président de la Commission de réception au directeur du Bureau permanent de l'Office des céréales de l'Orne*, 6 mars 1919.

Arch. dép. Orne, M2516, *Lettre du préfet de l'Orne aux maires du département*, 18 mars 1919.

Série R : Guerres et affaires militaires

Arch. dép. Orne, R89/2, *Vivres et liquides pour les troupes alliés (sans sarrasin)*, 1815

Série Z : Sous-préfectures

Arch. dép. Orne, Z63, *État des récoltes du canton de Briouze*, 1862.

Série MI :

Arch. dép. Orne, 1MI 239, *Cahier de doléances de Briouze*, 1789.

Archives départementales de Seine-Maritime

Série B : Cours et juridictions

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B710, *Litige entre le prieur du prieuré d'Yvrande et le curé de la paroisse de Monsegré pour dîme de sarrasin*, 1598.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B729, *Litige concernant la dîme de sarrasin, prieur de Beaulandais*, 20 juin 1598.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B880, *Litige entre le curé de Saint-Jean-des-Baisants et l'abbaye de Saint-Lô/Torigny pour dîme de sarrasin*, 28 juin 1619.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B898, *Litige concernant la dîme de sarrasin entre le curé de Coulevray et le prieuré de Blanc près Mortain*, 27 novembre 1621.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B956, *Litige entre le curé de Saint-Vigor-les-Monts et le chapitre cathédral de Coutances à propos de la dîme de sarrasin*, 26 mai 1629.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B970, *Dîme de sarrasin dans l'abbaye du Mont-Saint-Michel*, août 1631.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B1404, *Procès à propos de l'usage d'un moulin à bras pour sarrasin dans la paroisse de La Ronde-Haye (Manche)*, 1743.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B1437, *Procès concernant la dîme de sarrasin entre l'abbaye Notre-Dame-de-Belle-Étoile et le prêtre de Flers*, 9 juillet 1759.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B2829, *Litige entre le prêtre et le gros décimateur à propos de la dîme de sarrasin*, 1747.

Arch. dép. Seine-Maritime, 1B3014, *Affaire Robert Binet appelant de la Haute justice de Bricquebec pour larcin de fust*, 12 septembre 1600.

Arch. dép. Seine-Maritime, 3B243, *Arrêt sur rapport de la cour des aides de Normandie (saisie de 5 boisseaux de sarrasin) à Créances*, 1600.

Série F : Documents et fonds d'archives divers ; archives civiles.

Arch. dép. Seine-Maritime, 28F62, *Recueil d'arrêts et notes de jurisprudence par le président Poirier, Arrest donné au rapport de Me de Bruchet, entre les religieux du Mont-Saint-Michel et Me Jacques Durand, chanoine d'Avranches et curé de Servon (p. 176)*, 9 août 1631

13. Archives municipales de Rennes

Arch. mun. Rennes, CC745, *Rôles de capitation de la ville de Rennes*, 1760

Arch. mun. Rennes, FF387, *Plainte de trois marchandes galetières, concernant l'approvisionnement en blé noir fait à Rennes*, 10 juillet 1773.

14. Bibliothèque municipale d'Avranches (Fonds ancien)

Bibl. mun. Avranches, *Mémoire de la situation actuelle de la généralité de Caen par rapport aux productions du sol et de l'Industrie (copie)*, décembre 1731.

Bibl. mun. Avranches, *Registre des délibérations de la Société d'agriculture de l'arrondissement d'Avranches (1845-1850)*, 1845-1850.

Bibl. mun. Avranches, *Pouillé d'Avranches*, 1730

Bibl. mun. Avranches, Fonds Ancien, *ms. 206, Fol. 127-128, Le livre vert du chapitre cathédral d'Avranches. Accord entre le chapitre cathédral d'Avranches et le curé de la paroisse de Pontaubault les dîmes noales et les blés sarrasins, 2 mai 1460.*

15. Bibliothèque municipale d'Amiens

Bibliothèque centrale Louis Aragon, Amiens, Ms.857.E.

Bibliothèques d'Amiens-Métropole, Fonds patrimoniaux, Ms 857.E, *Alexandre de La Fons de Mélicocq (1802-1867), Vocabulaire du Nord de la France*, s. d.

16. Bibliothèque municipale de Brest

Bibl. mun. Brest, ms. 200, *Dictionnaire Français-Breton*, 1790-1820.

17. Bibliothèque municipale de Ducey

Bib. mun. Ducey, *Extrait des délibérations du Conseil municipal de Ducey*, 22 septembre 1859

18. Bibliothèque ancienne du ministère de l'Agriculture (Bibagri)

BUREAU DES SUBSISTANCES, *Statistique agricole annuelle (1886-1960)*, Paris, Imprimerie nationale, 1886, 74 vol.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE, *Annuaire statistique de la France (1877-1880)*, France, Imprimerie Nationale, 1880, vol.4.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE, *Tableaux des récoltes de la France (1881-1885)*, Paris, Imprimerie Nationale, 1882, 4 vol.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE, *Récoltes des céréales et des pommes de terre, de 1815 à 1876 (relevé des rapports transmis annuellement par les préfets au ministère de l'agriculture et du commerce*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, 341 p.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE, *Monographie agricole du département des Côtes-du-Nord*, [Document dactylographié (, 1930.

II Sources imprimées

Moyen Âge

B.N.F, dép. man., Latin 7656, *Vocabularium aremoricolatinum : authore Joanne Lagadeuc, dioecesis Trecorensis ; desinit in littera P.*, 1401-1500.

CROENEN Godfried, *De oorkonden van de familie Berthout, 1212-1425*, Koninklijke Commissie voor Geschiedenis, Bruxelles, 2006, 579 p.

PICHON Jérôme (éd.), *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent (1314 - 1395)*, Paris, Techener, 1892, 297 p.

LAGADEC Jehan, QUATQUEVERAN (de) Auffret et ROPERZ Yves, *Le Catholicon breton*, Seconde édition, Tréguier, Jehan Calvez, 1499.

LAGADEC Jehan, COATQUEVERAN (de) Auffret, *Le Catholicon de Jehan de Lagadeuc : dictionnaire breton, français et latin*, Lorient, E. Corformat, 1867, 232 p.

Société des bibliophiles français (éd.), *Le ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393...*, Paris, imp. de Crapelet, 1846, 2 vol.

Stadtarchiv Nürnberg, D2/II, Depots, Heilig-Geist-Spital, Amtsbücher, N^o. 54, fol. 59 r. Jahrbuch 1396.

VITAL Orderic, *Histoire de Normandie*, traduit par François Guizot, Caen, Mancel, 1826, vol.4, 438, 455, 549, 540 p.

WATTENBACH W., *Codex Diplomaticus Silesiae, Verein für die Geschichte Schlesiens*, Breslau, Josef Max & Komp, 1859, vol. 2, 272 p.

WILLIS-BUND John William (éd.), *The Black Books of St. David's*, London, The Honourable Society of Cymmrodorion, 1902. (Ouvrage du XIV^e siècle)

XVI^e siècle

BOCK Hieronymus, *De stirpium maxime earum quae in Germania nostra nascuntur... momentaturis...*, s.l., Vuendelinus Rihelius, 1552, 1350 p.

- BOURDICHON Jean, *Les grandes Heures d'Anne de Bretagne*, s.l., 1505, 476 p.
- BRUYERIN Jean-Baptiste, *De re cibaria : libri XXII*, Lugdunum, 1560, 1168 p.
- CESALPINO Andrea, *De plantis libri XVI Andreae Caesalpini Aretini ...*, Florentina, Apud Georgium Marescottum, 1583, 680 p.
- DALECHAMPS Jacques, *Historia generalis plantarum ...*, Lyon, Apud Gvlielmvm Rovillivm, 1586, 1095 p.
- DODOENS Rembert, LOEI Ioannis, *Remberti Dodonaei Mechliniensis medici, de frugum historia liber unus*, V. Antverpiae, Ex officina Ioannis Loei, 1552, 185 p.
- DODOENS Rembert, *Histoire des plantes, contenant les espèces, différences, formes, noms, vertus & opérations des Herbes*, traduit par Charles L'écluse, Anvers, l'Imprimerie de Jean Loë, 1557, 604 p.
- DODOENS Rembert, *Fruventorum, leguminum, palustrium et aquatiliu herbarum, ac eorum, quae eo pertinent historia*, Anvers, Christ. Plantin, 1566, 292 p.
- DU FAIL Noël, *Les Contes et discours d'Entrapel par le feu Seigneur de la Herissaye...*, Rennes, Pour Noel Glamet, 1598, 549 p.
- DU PINET Antoine, *L'Histoire du Monde de C. Pline second...*, Lyon, Charles Pesnot, 1581, vol. 2/2, 886 p.
- DURANTE Castore, *Herbario nuouo*, Roma, per Iacomo Bericchia & Iacomo Tornerij, 1585, 566 p.
- ESTIENNE Charles, LIEBAULT Jean, *L'agriculture et maison rustique*, Rouen, Chez Laurens Maury, 1589, 394 p.
- FUCHS Leonhart, *Commentaires tres excellens de l'hystoire des plantes*, Paris, Jacq. Gazeau, 1549, 584 p.
- GEORGIJEVIĆ Bartolomej, HEROLD Johanes, *Türckey Oder Von yetziger Türcken kirchengepräg, Sytten vnnd leben: auch was grausamen jochs, was vnsäglichen jammers die gefangnen Christen, vnder den selben gedulden müssen ; sampt Namenbüchlin Persischer vnd Windischer in der Türckey gänge[n] spraachen, zwey Tractätlin*, s.l., by den Erben And. Cratandri, 1545, 76 p.
- GESSNER Conrad, *Catalogus plantarum latine, graece, germanice et gallice*, Tiguri, apud Christoph. Froschouerum, 1542, 340 p.
- GIOVIO Paolo, *Pauli Iovii Novocomensis Episcopi Nucerini Historiarum sui temporis*, Florentiae, in officina L. Terentini, 1552, 516 p.
- GUICCIARDINI Lodovico, *Description de tout le Païs-Bas autrement dict la Germanie inférieure, ou Basse-Allemagne ...*, Anvers, Guillaume Silvius, 1568, 438 p.

GUICCIARDINI Lodovico, *Description de tous les Pays-Bas, autrement appelez la Germanie inférieure ou Basse Allemagne...*, Amsterdam, De l'imprimerie de Christophe Plantin, 1582, vol. 1/2, 495 p.

HERESBACH Conrad, *Rei rusticae libri quatuor, vniuersam rusticam disciplinam complectentes, vnà cum appendice oraculorum rusticorum Coronidis vice adiecta...*, Coloniae, apud Ioannem Birckmannum, 1571, 892 p.

HERESBACH Conrad, GOOGE Barnabe, *Foure Bookes of Husbandry*, London, Iohn VVight, 1578, 420 p.

Le journal du Sire de Gouberville (1549-1563), Saint-Lô, Éditions des champs, 1993, vol. 4.

LONITZER Adam, *Naturalis historiae opus nouum ...*, Frankfurt am Main, apud Chr. Egenolphum, 1551, 747 p.

LONITZER Adam, *Kreuterbuch, Kunstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kräuter, Getreyde, Gewürtze. Mit eygentlicher Beschreibung derselbigen Namen, Vnderscheide, Gestalt, Natürlicher Krafft vnd Wirckung ...*, Franckfurt am Main, Bey Christian Egenolffs Erben, 1573, 744 p.

MATTIOLI Pietro Andrea, *Petri Andreae Matthioli ... Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei De medica materia; adiectis quàm plurimis plantarum & animalium imaginibus, eodem authore, s.l., in officina erasmiana, apud Vincentium Valgrisium, 1554, 764 p.*

MATTIOLI Pietro Andrea, *I discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico cesareo, et del serenissimo principe Ferdinando archiduca d'Austria &c. nelli sei libri di Pedacio Discoride Anazarbeo della materia medicinale ...*, Venetia, appresso Vincenzo Valgrisi, 1568, 1740 p.

MATTIOLI Pietro Andrea, *De plantis Epitome utilissima, Petri Andreae Matthioli Senensis, medici excellentissimi, etc. Novis iconibus et descriptionibus pluribus nunc primum diligenter aucta, à D. Ioachimo Camerario medico inclytæ Reip. Noribergensis.*, Francfort-sur-le-Main, 1586, 1013 p.

Ordonnance du Roy, touchant la nourriture, et entretement des pauvres des villes de ce Royaume, Lyon, par Jean Pillehotte, 1586, 8 p.

PALISSY Bernard, *Discours admirables de la nature des eaux et fontaines, tant naturelles qu'artificielles, des métaux, des sels et salines, des pierres, des terres, du feu et des émaux...*, Paris, Martin le jeune, 1580, XII-361 p.

PALISSY Bernard, *Œuvres complètes de Bernard de Palissy*, Mont-de-Marsan, Éd. Interuniversitaires, 1996, vol. 2, 462 p.

PLATINA II, *Baptiste Platine de Crémone, de l'honneste volupté, livre tres necessaire a la vie humaine pour observer bonne santé*, traduit par Desdier Christol, Paris, Arnould L'Angelier, 1539.

RABELAIS François, *Les Horribles et Espoventables Faictz et Prouesses du très renommé Pantagruel, roy des Dipsodes, filz du grand géant Gargantua, composez nouvellement par Maistre Alcofrybas Nasier*, Lyon, C. Nourry, 1530.

RABELAIS François, *Gargantua*, Lyon, Juste, 1535, 203 p.

RAUWOLF Leonard, *Herbarium vivum (germanice) : "Kreutterbuech"*, Université de Leyde, Library - Naturalis Biodiversity Center, 1566-1586 ?.

RONDELET Guillaume, *Plantarum seu Stirpium Historia Matthiae de Lobel... : cui annexum est Aduersariorum volumen...*, Anvers, ex officina Christophori Plantini, 1576, 1206 p.

RUEL Jean, *De natura stirpium libri tres*, Paris, ex officina Simonis Colinaeis, 1536, 1022 p.

THEODORUS Jacobus, *Neuw Kreuterbuch: Mit schönen, künstlichen und leblichen Figuren unnd Conterfeyten aller Gewächß der Kreuter, Wurtzeln, Blumen, Frucht, Getreyd, Gewürtz, der Bäume, Stauden und Hecken ...*, Frankfurt am Main, Basseus, 1588, 892 p.

TIXIER DE RAVISI Jean, *Dialogi aliquot festiuissimi, studiosae iuuentuti cum primis vtilis. Item eiusdem Epigrammata non pauca, vt doctissima, ita & lepidissima. Omnia recens diligenter recognita et emendata*, Paris, Hieronymum de Marnef, 1580, 516 p.

TURNER William I., *A New Herball, Wherein are Conteyned the Names of Herbes in Greke, Latin, Englijsb, Duch, Frenche, and in the Potecaries and Herbaries Latin*, London, Steven Mierdman, 1551, 200 p.

XVII^e siècle

Le dictionnaire de l'Académie françoise dédié au roy, Paris, J. B. Coignard, 1694, vol. 1.

ALQUIÉ (d') François-Savinien, *Les délices de la France, avec une description des provinces et des villes du royaume*, Paris, G. de Luyne, 1670, vol. 2/3.

ANONYME, *Constitution des religieuses bénédictines de l'abbaye de Saint-Sulpice*, dans le diocèse de Rennes, s.l., 1685, 366 p.

- ANONYME, *Le Thésor de santé, ou mesnage de la vie humaine, divisé en dix livres. Lesquels traittent amplement de toutes sortes viandes & breuvages, ensemble de leur qualité & préparation. Oeuvre autant curieuse & recherchée, qu'utile & nécessaire. Faict par un des plus célèbres & fameux médecins de ce siècle.*, Lyon, J.-A. Huguetan, 1607, 562 p.
- BAUHIN Caspar, DEVILLE Jean-Baptiste, *Histoire des plantes de l'Europe, et des plus usitées qui viennent d'Asie, d'Afrique, & d'Amerique : ou l'on voit leurs figures, leurs noms, en quel temps elles fleurissent, & le lieu ou elles croissent ...*, Lyon, chez Jean-Bapt. De Ville, 1689, vol. 1, 492 p.
- BAUHIN Johann Kaspar, AUBRY Pierre, FARNESE, *Caspari Baubini ... Theatri botanici siue historiae plantarum ex veterum et recentiorum placitis propriaq. observatione concinnatae liber primus editus opera & cura Io. Casp. Baubini*, Basileæ, apud Ioannem Konig, 1658, 426 p.
- BAYLE Pierre, LARROQUE (de) Daniel, BARRIN Jean, BERNARD Jacques, *Nouvelles de la république des lettres (mois de janvier 1685)*, (Seconde édition revue & Corrigée par l'auteur), Amsterdam, Chez Henry Desbordes, 1686, 492 p.
- BRIEUX (de) Jacques Moisant, *Les origines de quelques coutumes anciennes et de plusieurs facons de parler triviales. Avec un vieux manuscrit en vers touchant l'origine des chevaliers Bannerets*, Caen, Chez Jean Cavalier, 1672, 220 p.
- CORVAISIER DE COURTAILLES (Le) Antoine, *Histoire des évesques du Mans, et de ce qui s'est passé de plus mémorable dans le diocèse pendant leur pontificat*, Paris, Sébastien Cramoisy, 1648, 954 p.
- COTGRAVE Randle, *A dictionarie of the french and english tongues*, London, Printed by Adam, Islip, 1611.
- DALÉCHAMPS Jacques, DESMOULINS Jean, *Histoire générale des plantes*, (1ère édition en 1586), Lyon, Les héritiers de G. Rouillé, 1615, vol. 1/2, 633 p.
- DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, éd. augmentée, Niort : L. Favre, 1883-1887, t. 8, col. 133c. (1^{re} édition 1610-1688)
- FRANCE, *Arrest de la cour du parlement pour la subvention et nourriture des pauvres de la province de Normandie*, Rouen, imp. de M. le Mesgissier, 1618, 5 p.
- FURETIÈRE Antoine, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts...*, La Haye et Rotterdam, chez A. et R. Leers, 1690, vol. 2/3, 840 p.
- GASTEBOIS Victor (éd), « Le livre de raison de Jean Massé de Boisgrallon, chirurgien à Saint-Martin-de-Landelles », *La Revue du Mortainais*, 1924, no 17, p. 1-66.

- GENTIL François, *Le jardinier solitaire ou dialogues entre un curieux et un jardinier solitaire : contenant la méthode de faire et de cultiver un jardin fruitier et potager*, 4e édition., Paris, Rigaud, 1612, 474 p.
- GUERIN Claude, *Methode d'élever les enfans selon les regles de la medecine : regime de vivre des vieillards et un traité de la goutte*, Paris, chez la Veuve d'Edme Martin, 1675, 226 p.
- GUYON Louis, MEYSSONNIER Lazare, *Le cours de medecine en françois : Contenant Le Miroir De Beavté Et Santé Corporelle...*, Lyon, Chez Jean-Baptiste De-Ville, 1673, 436 p.
- L'art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions*, Lyon, Chez Claude Bachelu, 1693, 413 p.
- L'école parfaite des officiers de bouche : contenant Maistre d'hostel, Le grand ecuyer-tranchant, Le sommelier royal, Le confiturier royal, Le cuisinier royal et Le patissier royal*, 4e édition., Paris, chez la veuve de Pierre Ribou, 1682, 480 p.
- LAJOYE Patrice (éd), *Une Chronique provinciale sous Louis XIV. Le Journal de Pierre Lange, chanoine de Lisieux (1660-1671)*, Lisieux, À compte d'auteur, 2014.
- LA VARENNE, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes...*, Paris, Chez Pierre David, 1651, 309 p.
- Le dictionnaire de l'Académie françoise dédié au roy*, Paris, J. B. Coignard, 1694, vol.1.
- LOUIS XIV ROI DE FRANCE, *Ordonnance sur le fait des Eaux et Forêts (au 13 aout 1669)*, Paris, Pierre Lepetit, 1670, 178 p.
- LUNE (de) Pierre, *Le Nouveau Cuisinier ou il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce...*, Seconde édition., Paris, Chez Pierre David, 1660, 420 p.
- MEGISERUS Hieronymus, *Institutionum Linguae Turcicae libri quatuor*, s.l., Sumptibus Authoris, 1612, 372 p.
- Mercurie historique et politique : contenant l'état présent de l'Europe, ce qui se passe dans toutes les cours, les intérêts des princes et généralement tout ce qu'il y a de plus curieux...*, La Haye, chez Frederic Staatman, 1698, vol. 25, 714 p.
- MORERI Louis, *Le Grand Dictionnaire Historique ou Le Mélange Curieux De L'Histoire Sacrée et Profane... (N-Z)*, 6e édition., Autrecht, Halma & Vande Water, 1692, vol. 4/4, 616 p.

Motifs et résolutions par lesquelles il se voit que nulle personne, soit ecclésiastique, ou séculière, ne peut alleguer aucun droit de prescription d'aucune dixme payée, ou non payée, de quelques fruits & espèce que ce soit, depuis l'édit de 1520 ..., Q. de la Haye, 1699, 120 p.

MUSIER Jean, *Traité des Mouches à miel, ou les règles pour les bien gouverner (etc.)*, Paris, Chez Jean de la Caille, 1690, 246 p.

NICOT Jean, *Thresor de la langue francoyse tant ancienne que moderne...*, Paris, David Douceur, 1606.

PAPE Guy, *La jurisprudence du célèbre conseiller et jurisconsulte Guy Pape dans ses « Décisions »*, Lyon, Libr. Jean Certe, 1692, 466 p.

POMET Pierre, *Histoire générale des drogues : traitant des plantes, des animaux, & des minéraux...*, Paris, chez Jean-Bapiste Loyson, 1694, 640 p.

RICHELET Pierre, *Dictionnaire françois*, Genève, Jean Herman Widerhold, 1680, 1164 p.

RONCARD (de) Pierre, *Les Oeuvres De Pierre Roncard Gentilhomme Vandosmois Prince Des Poetes François*, Paris, Chez Barthelemy, 1609, 1388 p.

SCHRIJVER Pieter, *Histoire des contes d'Hollande. Et estat et gouvernement des Provinces Unies du Pays Bas*, La Haye, chez Adrian Vlaq, 1664, 432 p.

SERRES (de) Olivier, *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel : dans lequel est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir la maison rustique*, Édition de 1603, Arles, Actes Sud (coll. « Thesaurus »), 2001, 1545 p.

SMEDLEY-WEILL Anette, LE ROY LADURIE Emmanuel, Archives nationales, *Correspondance des intendants avec le contrôleur général des finances : 1677-1689. Province de Bretagne, gouvernement de La Rochelle, Généralités de Poitiers*, Tours, Limoges, Alençon, Caen et Rouen, Paris, Archives nationales, 1989, vol. 1/3, 370 p.

VARENNES (de) Claude, *Le voyage de France : dressé pour l'instruction et commodité tant des françois, que des estrangers, Nouvelle édition, Corrigée & Augmentée*, Lyon, Didier et Coral, 1648, 428 p.

XVIII^e siècle

« Arrest du Conseil du roi, du 13 Septembre 1774, par lequel Sa Majesté établit la liberté du Commerce des Grains & Farines dans l'intérieur du Royaume : Et se réserve à statuer sur la liberté de la vente à l'Étranger, lorsque les

- circonstances seront devenues plus favorables. », *La culture et le commerce des grains en France*, Avignon, Jean Mossy, 1776, vol. 2, p. 108-130.
- « Arrêt du Parlement, en temps de vacations, qui ordonne l'exécution des arrêts de la cour des premier & 6 août 1765, qui font défenses de couvrir autrement qu'en ardoise & en tuile dans les villes et bourgs. (du 27 octobre 1770) » dans *Recueil des édits, déclarations, lettres-patentes, arrêts et règlements du Roi. Registrés en la cour du parlement de Normandie, depuis l'année 1754, jusqu'en 1771*, Rouen, Richard Lallemant, Imprimeur du roi, 1774, p. 1281-1290.
- « Économie », *Journal de Paris*, 24 oct. 1785 p. 1.
- Encyclopédie Méthodique : Arts et métiers mécaniques*, Paris, Panckoucke, 1782-1791, 7 vol.
- Dictionnaire portatif de commerce, contenant la connoissance des marchandises de tous les païs ... l'oeconomie rurale, les finances, les arts, les manufactures, les fabriques...*, Copenhagen, Chez les frères C. & A. Philibert, 1761, 586 p.
- Dictionnaire portatif de commerce contenant la connaissance des marchandises de tous les pays...* (A-CHAU), Liège, Chez C. Plomteux, 1770, vol. 1/4, 588 p.
- « Mémoire sur la meilleure manière de gouverner les laiteries, principalement quand au commerce des beurres frais & salés. », *Journal Oeconomique, ou Mémoires, notes et avis sur l'Agriculture, les Arts, le Commerce, & tout ce qui peut avoir rapport à la santé, ainsi qu'à la conservation & à l'augmentation des biens des Familles...*, Paris, chez Antoine Boudet, 1763, p. 344-352 & 392-397.
- Académie des sciences, *Histoire de l'Académie royale des sciences. Avec les mémoires de mathématique & de physique*, Paris, Imprimerie de Du Pont, 1772.
- ACHARD Claude-François, *Description historique, géographique et topographique des villes, bourgs... de la Provence ancienne et moderne, du Comté-Venaissin, de la principauté d'Orange, du comté de Nice, etc.*, Aix, Calmen, 1787, 672 p.
- ALEXANDRE Nicolas, *La médecine et la chirurgie des pauvres : qui contiennent des remèdes choisis, faciles à préparer & sans dépense, pour la plûpart des maladies internes & externes qui attaquent le corps humain*, Paris, le Conte, 1753, 608 p.
- ANONYME, *Vasconiana ou recueil des bons mots, des pensees les plus plaisantes, et des reucontres les plus vives des Gascons*, Paris, Brunet, 1708, 502 p.
- ANONYME, *Recueil choisi, instructif et amusant, De tout ce qui peut le plus contribuer à vivre avec aisance & agrément à la Campagne & à la Ville...*, Genève, Chez P. Pellet & Fils, imprimeurs, 1767, 500 p.

Bibliothèque physico-économique, instructive et amusante, années 1789 ou 8^e année, Paris, Buisson, Imprimeur-Libraire, 1789, vol. 1, 402 p.

Bibliothèque physico-économique, instructive et amusante, Paris, Imprimerie Buisson, 1792, vol. 11^e année, 502 p.

BOISLISLE (de) Arthur Michel BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces : Tome troisième 1708 à 1715*, Paris, Imprimerie Nationale, Collection de documents inédits sur l'histoire de France, 1897, vol. 3/3, 805 p.

BOMARE Jacques, VALMONT (de) Cristoph, *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle : contenant l'histoire des animaux, des végétaux et des minéraux ... et des autres principaux phénomènes de la nature*, 4^e édition., Lyon, chez Bruyset Freres, 1791, vol. 6, 808 p.

BUCHHOZ Pierre-Joseph, *Les secrets de la nature et de l'art, développés pour les alimens, la médecine, l'art vétérinaire & les arts & métiers : auxquels on a joint un traité sur les plantes qui peuvent servir à la teinture & à la peinture*, Paris, Chez Durand, 1769, vol. 1, 516 p.

BUCHOZ Pierre Joseph, *Dictionnaire universel des plantes, arbres et arbustes de la France*, Paris, Chez Lacombe, 1770, vol. 3/4, 643 p.

BUCQUET César, *Traité pratique de la conservation des grains, des farines et des étuves domestiques*, Paris, Onfroy, Belin, 1783, 266 p.

CAMBRY Jacques, *Voyage dans le Finistère, ou État de ce département en 1794 et 1795*, Paris, librairie du Cercle social, 1798, vol. 3, 296, p.

CHOMEL Noël, *Dictionnaire oeconomique contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles... : ouvrage composé... par M. Noël Chomel,... Nouvelle éd. entièrement corr. et très considérablement augm. par M. de La Marre*, A Paris : chez Ganeau : chez Bauche : chez les frères Estienne, chez d'Houry, 1767, vol. 3, 959 p.

CHOMEL Noël, *Supplement au Dictionnaire oeconomique contenant divers moyens d'augmenter son bien de conserver sa santé...*, Paris, Chez la veuve Ganeau, 1743, vol. 2, 680 p.

CILLART DE KERAMPOUL (Abbé) Clément-Vincent, *Dictionnaire françois-breton ou françois-celtique du dialecte de Vannes...*, Leide, Par la compagnie, 1744, 496 p.

CREVECOEUR (de) Jean, *Traité de la culture des pommes de terre*, Caen, s.n, 1782, 72 p.

- DE BAUR Frederic-Guillaume, *Memoires historiques et geographiques sur la Valachie : avec un prospectus d'un atlas géographique & militaire de la derniere guerre entre la Russie & la Porte Ottomane*, Francfort et Leipsic, Chez Henry-Louis Broenner, 1778, 248 p.
- DE CHANVALON (abbé), *Manuel des Champs, ou recueil choisi... de tout ce qui est le plus nécessaire... pour vivre à la campagne*, Paris, Lottin le Jeune, 1765, 426 p.
- DELESSERT Benjamin-Jules-Paul, CANDOLLE Augustin Pyramus de, *Sur les fourneaux à la Rumford et les soupes économiques*, Paris, chez Magimel, 1799, 45 p.
- DENISART Jean Baptiste, CAMUS Armand-Gaston et BAYARD Jean B., *Collection de décisions nouvelles et de notions relatives à la jurisprudence*, Paris, Desaint, 1784, vol. 3, 946 p.
- DESCHAMPS DE VADEVILLE, « Tableaux des apprécies de différentes denrées vendues au marché de Coutances de 1684 à 1778 », *Mémoire de la société académique du Cotentin*, 1877, II, p. 225-247.
- DIDEROT Denis et ALEMBERT (d') Jean le Rond, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers... par une Société de gens de lettres... mis en ordre et publié par M. Diderot ; et quant à la partie mathématique par M. d'Alembert*, Nouvelle édition, Genève, chez Pellet imprimeur-libraire, 1779, vol. 32, 994 p.
- DIDEROT Denis et ALEMBERT (d') Jean le Rond, *Encyclopédie*, Neuchastel, Chez Samuel Faulche & Compagnie, 1751, vol. 11/17 [texte] +11 [planches].
- DUBOILLE C., *Manuel lexique ou dictionnaire portatif des mots françois dont la signification n'est pas familière à tout le monde...*, Paris, Chez les libraires associés, 1788, 702 p.
- DUCHESNE Henri-Gabriel et BONAFOUS, *Manuel du naturaliste : ouvrage dédié à M. de Buffon*, Paris, G. Desprez, 1771, 620 p.
- DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la conservation des grains et en particulier du froment*, Paris, chez Hippolyte-Louis Guerin, 1753, 356 p.
- DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Traité de la culture des terres*, Paris, H.L. Guerin, 1753-1761, 6 vol.
- DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, *Éléments d'agriculture*, Paris, Guérin et Delatour, 1762, 2 vol.
- DUHAMEL DU MONCEAU Henri-Louis, « De la fonte et de l'affinage du cuivre et du potin à Ville-Dieu-les-Poelès en Normandie » dans *Descriptions des arts et métiers faites ou approuvées par messieurs de l'académie royale des sciences...*, Paris, Saillant et Nyons, 1764, p. 59-70.

- DUPRÉ D'AULNAY Louis et MONDON Jean, *Traité général des subsistances militaires, qui comprend la fourniture du pain de munition...*, Paris, de l'Imprimerie de Prault père, 1744, 736 p.
- DUPUIS et CHARVOT, « Journal d'un curé de campagne (1712-1765) », *Annales de Bretagne*, 1889-1890, vol. 5, p. 391-392.
- DUPUY-DEMPORTES Jean-Baptiste, « Chapitre XIX : De l'usage de la boue pour engrais » dans *Le gentilhomme cultivateur, ou corps complet d'agriculture. Tiré de l'Anglois [de Thomas Hale] et de tous les auteurs qui ont le mieux écrit sur cet art*, Paris, P.G. Simon, 1761, vol. 1/16.
- DUVAL Louis, « Mémoire sur l'état de la généralité d'Alençon en 1727 », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1910.
- ESSARTS (des) Nicolas-Toussaint, *Dictionnaire universel de police*, Paris, Chez Moutard, 1787, vol. 4/8, 624 p.
- FALCK Johan Peter, *Beyträge zur topographi sehen kenntnuiss des Russischen reichs...*, St. Petersburg, Akademie der wissenschaften, 1785, 1058 p.
- FAUCHON DE BRECEY Maxime, « Manuscrit de Claude Fauchon, horloger à Brecey. 1742-1818 », *La revue du Mortainais*, 1924, vol. 17, p. 68-79.
- FELICE FORTUNATO (de) Bartolomeo, *Encyclopédie ou Dictionnaire universel raisonné des connaissances humaines*, Yverdon, chez Pellet imprimeur-libraire, 1770, vol. 2/2, 768 p.
- GASTEBOIS Victor (éd), « Le curé Paimblanc de Martigny en Basse-Normandie », *La revue du Mortainais*, 1921, vol. 14, p. 657-670.
- GERMERSHAUSEN Christian Friedrich, *Oekonomisches Reallexicon: worinn alles was nach den Theorien und erprobten Erfahrungen der bewährtesten Oekonomen unsrer Zeit zu wissen nöthig ist in alphabetischer Ordnung zusammengetragen, berichtet und mit eigenen Zusätzen begleitet wird*, Leipzig, Johan Gottlob Feind, 1797, vol. 3, 564 p.
- GESNER Johann Matthias, *Novus linguae et eruditionis romanae thesaurus: L-P*, s.l., Imprimebat Ioann. Gottlob Immanuel Breitkopf, 1749, vol. 3, 1332 p.
- GILLIERS Joseph, *Le Cannameliste français ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office*, Nancy, Abel-Denis Cusson, 1751, 238 p.
- GOUHIER Pierre, *L'Intendance de Caen en 1700 : édition critique des mémoires rédigés sous la direction de Nicolas-Joseph Foucault « pour l'instruction du duc de Bourgogne »*, Paris, Éd. du CTHS, 1998, 575 p.

GUILLOU Lucien (éd), « André Vanderheyde, courtier lorientais, et ses opérations (1756-1765) (suite) », *Annales de Bretagne*, 1918, vol. 33, n° 3, p. 379-404.

HAVARD Henry, *Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration : depuis le XII^e siècle jusqu'à nos jours : P-Z*, Paris, Maison Quantin, 1894, vol. 4/4, 1750 p.

HENRI DE MENON Louis François (Marquis de Turbilly), *Mémoire sur les défrichemens*, Paris, La veuve d'Houry, 1760, 348 p.

HENRI DE MENON Louis François (Marquis de Tubbilly), *Mémoire sur les défrichemens...*, 2^e édition, Amsterdam, Chez Marc-Michel Rey, 1762, 324 p.

ISOARD Jean Baptiste Claude (dit Delisle de Sales), *Dictionnaire théorique et pratique de chasse et de pêche*, Paris, Musier, 1769, vol. 1, 552 p.

Journal oeconomique, ou, Mémoires, notes et avis sur l'agriculture, les arts, le commerce, & tout ce qui peut y avoir rapport, ainsi qu'à la conservation & à l'augmentation des biens des familles..., Paris, Chez Antoine Boudet, 1755, 586 p.

Journal politique, ou Gazette des gazettes, Bouillon, 1779, 442 p.

Journal politique, ou Gazette des gazettes, Bouillon, Lutton, 1782, 98 p.

JOUY (de) Louis-François, *Principes et usages concernant les dîmes*, Paris, Chez Durand Neveu, 1775, 457 p.

KERAMPOUL (de) (abbé) Clément-Vincent Cillart, *Dictionnaire françois-breton ou françois-celtique du dialecte de Vannes...*, Leide, Par la compagnie, 1744, 496 p.

LA COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS, *Instruction sur le sarrasin*, Paris, Imprimerie de Madame Huzard, 1795, 7 p.

LACOMBE Jacques, *Encyclopédie Méthodique : Arts et métiers mécaniques*, Paris, chez Panckoucke, 1788, vol. 5, 806 p.

LAMBERTY (de) Guillaume, *Mémoires pour servir à l'histoire du XVIII^e siècle, contenant les négociations, traites, résolutions et autres documents authentiques concernant les affaires d'Etat...*, La Haye, H. Scheurleer, 1730, vol. 8, 944 p.

LA ROCHEFOUCAULD-LIANCOURT (de) François-Armand-Frédéric, *Voyages en France de François de La Rochefoucauld (1787-1783)*, Paris, Champion, 1933, vol. 1/2.

LAVOISIER Antoine, « Résultat de quelques expériences d'Agriculture & réflexion sur leur relation avec l'économie politique. Lu en 1788, à la Société d'Agriculture de Paris, par M. Lavoisier » dans *Annales de chimie ou recueil de*

- mémoires concernant la chimie et les arts qui en dépendent et spécialement la pharmacie*, Paris, chez Joseph de Boffe, 1792, vol. 15, p. 297-316.
- Le cuisinier familial tant pour les grandes maisons & familles bourgeoises que pour les gens de la campagne & autres de toutes sortes de conditions*, Bruxelles, chez Jean-Baptiste De Leeneer, 1705, 156 p.
- LE PELLETIER Louis, *Dictionnaire de la langue bretonne, où l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues*, Paris, F. Delaguette, 1752.
- LE ROYER DE LA TOURNERIE Étienne, *Nouveau commentaire portatif de la coutume de Normandie*, Rouen, De l'imprimerie privilégiée, 1778, vol. 1, 422 p.
- LECOINTE Jourdan, *La cuisine de santé, ou Moyens faciles & économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine française & italienne*, Paris, Briand, 1790, vol.3.
- LECOINTE Jourdan, *La cuisine de santé, ou Moyens faciles & économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine française & italienne*, Paris, Briand, 1790, vol. 3
- LEMAÎTRE Alain Jacques, *La misère dans l'abondance en Bretagne au XVIII^e siècle : le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1999, 311 p.
- LE NOBLE Eustache, *Les Œuvres de M. Lenoble. Suite des aventures provinciales : le voyage de Falaise*, Paris, P. Ribou, 1718, vol. XV, 488 p.
- LÉPECQ DE LA CLÔTURE Louis, *Collection d'observations sur les maladies et constitutions épidémiques : ouvrage qui expose une suite de quinze années d'observations, & dans lequel les épidémies, les constitutions régnantes & intercurrentes, sont liées ... publié par ordre du gouvernement, dédié au roi*, Rouen, De l'imprimerie privilégiée, 1778, 622 p.
- LIGER Louis, BEUGNIÉ Damien et SCOTIN Jean-Baptiste, *Le nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs, contenant la manière de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la campagne*, Paris, chez Damien Beugnié, 1713, 740 p.
- LIGER Louis, *Oeconomie generale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, Paris, Charles de Sercy, 1700, 2 vol.
- LIGER Louis, *Le ménage des champs et de la ville : ou, Nouveau cuisinier françois, accommodé au goût du tems. Contenant tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit sçavoir pour servir toutes sortes de tables...*, Paris, C. David, 1739, 504 p.

- LIGER Louis, *La nouvelle maison rustique*, 7^e édition, Paris, Chez Saugrain fils, 1755, 2 vol.
- LOUIS Auguste de Bourbon (prince de Dombes), *Le Cuisinier gascon*, Amsterdam, L'Arche du livre, 1740, 230 p.
- Louis XIV Roi de France, *Déclaration du Roi, contre les mendiants et vagabonds : donnée à Chantilly le 18 Juillet 1724*, Paris, chez Pierre-Guillaume Simon, imprimeur du Parlement, 1750, 6 p.
- M. COCARD (Secrétaire du représentant Jean de Bry), *Manière dont a été préparé et manipulé le pain moitié blé noir et moitié pomme de terre*, (Imprimé), Viviers, De l'imprimerie de J. J. M. Ignon, 1792, 3 p.
- M. LE GENTIL, « Observations de physique faites en 1781, dans un voyage sur les côtes de Basse-Normandie », *Histoire de l'Académie royale des sciences*, Paris, De l'imprimerie royale, 1785, p. 345-367.
- MAINTENON (de) Françoise, *Lettres de Madame de Maintenon et de mesdames...*, Amsterdam, aux dépens de l'éditeur, 1756, vol. 7, 352 p.
- MALOUIN Paul Jacques, *Description et détails des arts du meunier, du vermicelier et du boulanger*, Paris, Desaint & Saillant, 1767, 378 p.
- MARIN François (maître d'hôtel), *Les dons de Comus, ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur*, Nouvelle édition., Paris, Chez Pissot, 1758, vol. 3.
- MASSIALOT François, *Le cuisinier roïal et bourgeois : qui apprend a ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre...*, Paris, Chez Claude Prodhomme, 1705, 571 p.
- MAUQUEST DE LA MOTTE Guillaume, *Traité complet des accouchemens naturels, non naturels, et contre nature : expliqué dans un très grand nombre d'observations choisies, accompagnées de réflexions sur l'art d'accoucher heureusement : l'on y enseigne aussi les moyens de remédier à tous les accidents qui arrivent dans la grossesse, & après l'accouchement : à quoy l'on a aussi ajouté un supplément & une appendice contenant plusieurs nouvelles observations & réflexions sur le même sujet*, A Leiden, Chez Jean. Arnold. Langerak, 1729, 752 p.
- MENON, *Nouveau traité de la Cuisine*, Paris, Chez la veuve Prudhomme, 1739, vol. 3, 522 p.
- MENON, *La cuisinière bourgeoise suivie de l'office...*, Nouvelle édition, Paris, Chez P. Guillaume Cavelier, 1775, 438 p.
- MENURET Jean-Jacques (dit Menuret de Chambaud), *Mémoire sur la culture des jachères...*, Paris, Belin, Libraire, rue Saint-Jacques, 1791, 62 p.

- MUSTEL Nicolas-Alexandre, *Mémoire sur les pommes de terre et sur le pain oeconomique*, Rouen, impr. de Vve Besongne, 1767.
- Oeconomische Nachrichten. Nebst nöthigem Register*, Liepzig, Joann Wendler, 1755, vol. 8/89, 80 p.
- PARMENTIER Antoine Augustin, *Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain*, Paris, Imprimerie royale, 1778, 639 p.
- PARMENTIER Antoine Augustin, *Recherches sur les végétaux nourrissans : qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre*, Paris, Imprimerie royale, 1781, 628 p.
- PEUCHET J., MORELLET André, *Dictionnaire universel de la géographie commerçante ...*, Paris, Blanchon, 1799, vol. 3/5, 812 p.
- PRESSAVIN Jean-Baptiste, *Les vrais principes des vapeurs, ou nouveau traité des maladies des nerfs...*, Paris, J.P. Costard, 1770, 420 p.
- PUZOS Nicolas, *Traité des accouchemens contenant des observations importantes sur la pratique de cet art...*, Paris, Desaint et Saillant, 1759, 508 p.
- RAULIN Joseph, *Traité de la conservation des enfants ou moyen de les fortifier, de les préserver et de les guérir dans leurs différentes maladies*, Paris, Chez P. Fr. Didot le jeune, 1779, vol. 3, 430 p.
- Recueil des édits, déclarations, lettres-patentes ; arrêts et règlements du roi, enregistré en la cour du parlement de Normandie depuis l'année 1706, jusqu'en 1712*, Rouen, Richard Lallemant, 1774, 842 p.
- RESTIF DE LA BRETONNE Nicolas Edme, *La vie de mon père*, La Flèche, Maxi-Livres, 1998, 160 p. (1^{ere} édition 1779).
- RICHELET Pierre, *Nouveau Dictionnaire François, contenant généralement tous les mots anciens et modernes de la Langue Française...*, Genève, Chez G. de Tournes, 1710, vol. 1, 796 p.
- ROCCA (della) Stefano, *Traité complet sur les Abeilles*, Paris, Bleuet père, Libraire, Pont-Saint-Michel, 1790, vol. 3, 564 p.
- ROSTRENEN (de) Grégoire, *Dictionnaire françois-celtique ou françois-breton*, Rennes, Julien Vatar, imprimeur et Livraire, 1732, 1006 p.
- ROUGIER DE LA BERGERIE Jean-Baptiste, *Traité d'agriculture pratique : ou Annuaire des cultivateurs du département de la Creuse et des pays circonvoisins*, Paris, La feuille du cultivateur, 1795, 440 p.

- ROUILLÉ Augustin, *Répertoire universel portatif d'Augustin Rouillé*, Paris, Knapen, 1788, vol. 1, 538 p.
- ROZIER (l'abbé) François, CHAPTAL Jean-Antoine-Claude (Comte de Chanteloup) et THOUIN André, *Cours complet d'agriculture, théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, Paris, Chez Delalain, 1787, vol. 7, 816 p.
- ROZIER (l'abbé) François, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire : ou dictionnaire universel d'agriculture*, Paris, Chez Delalain fils, 1796, vol. 9/12.
- SAUGRAIN Claude-Marin, *Dictionnaire universel de la France ancienne et moderne, et de la Nouvelle France traitant de tout ce qui y a rapport...*, Paris, chez Saugrain, père, 1726, 732 p.
- SAVARY DES BRUSLONS Jacques, *Dictionnaire universel de commerce : contenant tout ce qui concerne le commerce qui se fait dans les quatre parties du monde ...*, Amsterdam, Chez les Jansons, 1732, vol. 3, 872 p.
- SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, DE COMMERCE ET DES ARTS DE BRETAGNE, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1757 & 1758*, Rennes, J. Vatar, 1760, 382 p.
- SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE COMMERCE ET DES ARTS DE BRETAGNE, *Corps d'observations de la Société d'agriculture, de commerce & des arts, établie par les états de Bretagne. Année 1759 & 1760*, Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762, 424 p.
- SOCIÉTÉ HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE DE L'ORNE, *Pouillé de l'ancien Diocèse de Sées rédigé en 1763 par Jacques Savary*, Alençon, ALB, Manier, 1903, vol. 2, 212 & 248 p.
- LA SOCIÉTÉ ROYALE DE MÉDECINE, *Histoire de la Société royale de médecine de 1776 à 1785 : avec les Mémoires de médecine et de physique médicale...*, Paris, Chez P. Théophile Barrois le Jeune, 1782, 1026 p.
- Suite de la Clef, ou Journal historique sur les matières du tems*, Paris, Ganeau, 1755, 80 p.
- TESSIER Henri-Alexandre, FOUGEROUX DE BONDARROY Auguste-Denis, THOUIN André, BOSC Louis-Augustin-Guillaume, *Encyclopédie Méthodique : Agriculture : A-Azul*, Paris, chez Panckoucke, 1791, vol. 2/7, 380 p.
- TURGOT Anne-Robert-Jacques, DAIRE Eugène, *Oeuvres de Turgot*, Paris, Guillaumin, 1844, vol. 1, 806 p.

VALMONT DE BOMARE Jacques-Christophe, *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle : contenant l'histoire des animaux, des végétaux et des minéraux ... et des autres principaux phénomènes de la nature*, 4^e édition, Lyon, chez Bruyset Freres, 1791, vol. 6, 808 p.

VARENNE DE BEOST Claude-Marc-Antoine, *La cuisine des pauvres, ou collection des meilleurs mémoires qui ont paru depuis peu, soit pour remédier aux accidens imprévus de la disette des grains, soit pour indiquer des moyens aux personnes peu aisées de vivre à bon marché dans tous les tems. Dédié aux États généraux de Bourgogne, par un ancien officier desdits États*, Dijon, Defay imprimeur, 1772, 84 p.

VICAT P.R., *Matière médicale tirée de Halleri Historia stirpium indigneorum Helvetiae*, Berne, Chez la société Typographique, 1776, vol. 2/2, 360 p.

VILMORIN, « Suite des semis et des ouvrages à faire en juin. Culture de plante en plains champs », *Annales de l'Agriculture Française*, 1797, n° 1, p. 76-87.

YOUNG Arthur, *Voyage agronomique, précédé du parfait fermier*, traduit par M. de Fréville, Paris, Pankoucke, 1775, vol. 2/2, 376 p.

YOUNG Arthur, *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789 (première traduction complète et critique par Henri Sée)*, traduit par Henri Sée, Paris, Armand Colin, 1931, vol. 2/2, 1283 p.

1800 à 1850

Annuaire statistique du département du Finistère, Quimper, Y.J.L Derrien, 1803, 211 p.

Annuaire du département de l'Orne : Statistique, historique et administratif pour 1809, Alençon, Bouvoust-Lepernay, 1809, 314 p.

Annuaire statistique, civil, maritime, et commercial, du département du Morbihan, Lorient, Imprimerie de le Coast-Haouen, 1804, 292 p.

AULAGNIER Alexis François, *Dictionnaire des Substances alimentaires et de leurs Propriétés*, Paris, Pillet Ainé, 1830, vol. 2, 376 p.

BAILLY DE MERLIEUX Charles François, BIXIO Alexandre, MALEPEYRE François, *Maison rustique du XIX^e siècle : encyclopédie d'agriculture pratique ... Cours élémentaire, complet et méthodique d'économie rurale*, Paris, Librairie Agricole, 1835, vol. 1/4, 562 p.

- BÉGUILLET Edme, *Traité des subsistances et des grains qui servent à la nourriture de l'Homme I*, Nouvelle édition, Paris, Chez Meurant, Libraire pour l'Agriculture, 1802, 6 vol.
- BELLÉE Armand, DUCHEMIN Victor, *Cahier de plaintes et doléances des paroisses de la province du Maine pour les États généraux en 1789*, Paris, H. Champion, 1887, 2 vol.
- BÉRONIE Nicolas, *Dictionnaire du patois du Bas-Limousin (Corrèze) et plus particulièrement des environs de Tulle*, Tulle, De l'imprimerie de J.-M. Drappeau, 1824, 388 p.
- BLANQUI Adolphe-Jérôme, *Dictionnaire du commerce et de l'industrie*, Bruxelles, A. Cauvin, 1839, vol. 3/4, 496 p.
- BOISLISLE (de) Arthur Michel, BROTONNE (de) Pierre, *Correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie Nationale, Collection de documents inédits sur l'histoire de France, 1874, 3 vol.
- BORIE Nicolas Yves, *Statistique du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, 56 p.
- BRARD Cyprien-Prosper, *Dictionnaire usuel de chimie, physique et d'histoire naturelle*, Lyon, Imprimerie et librairie normale de Paul Dupont et Cie, 1838, vol. 1/2, 668 p.
- BRIEUDE Jean-Joseph, « Observations économiques et politiques sur la chaîne des montagnes, ci-devant appelées d'Auvergne, faisant partie des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal », *Annales de statistique*, Paris, Imprimerie de Valade, 1802, vol. 3, p. 325-405.
- BROUSSONET Pierre-Marie-Auguste, HUZARD, *Instruction sur la culture des Turneps ou gros navets ; sur les différentes manières de les conserver, et sur les moyens de les rendre propres à la nourriture des Bestiaux*, Paris, Suivant la Copie de l'Imprimerie royale, 1802, 24 p.
- BUREAU DU COURS COMPLET D'AGRICULTURE (éd.), *Cours complet d'agriculture, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 4^e éd., Paris, 1846, vol. 16/18, 464 p.
- CADET DE VAUX Antoine-Alexis, *Moyens de prévenir le retour des disettes*, Paris, C. Colas, 1812.
- CANDOLLE (de) Alphonse, *Origine des plantes cultivées*, Paris, G. Baillière et Cie, 1883, 430 p.

CHEVALLIER A., « Mémoire sur le charbon et sur son emploi dans l'assainissement des eaux et dans divers usages économiques », *Journal des connaissances usuelles et pratiques, ou recueil des notions immédiatement utiles aux besoins et jouissances de toutes les classes de la société*, 1830, n° 58 à 69, p. 242-257.

CONTEJEAN Charles, *Géographie botanique : influence du terrain sur la végétation*, Paris, Librairie J-B Baillière et fils, 1881, 144 p.

DEBRIE, *Annuaire de l'enseignement primaire de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux, 1897, vol. 1 à 4, p. 179

DUBOIS Louis, « Hiver de 1709 dans le département l'Orne », *Journal du département de l'Orne*, 4 novembre 1810, n° 233.

DUHAMEL Louis-Marie, « Mémoire sur le sol de l'arrondissement de Coutances, département de la Manche et sur ses principales productions », *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, 1803, n° 6, p. 240-248.

DUMÉRIL Édélestand, DUMÉRIL Alfred, *Dictionnaire du patois normand*, Caen, B. Mancel, 1849, 226 p.

DUVAL Bon-Marin, *Les seuls vrais principes de l'agriculture*, Cherbourg, impr. de Boulanger, 1805, 118 p.

France Assemblée Nationale législative, *Compte rendu des séances de l'Assemblée Nationale législative : exposés de motifs et projets de lois*, Paris, Imprimerie de l'Assemblée nationale, 1849, vol. 2, 840 p.

GALERON Frédéric, BRÉBISSON Louis-Alphonse et DESNOYERS, *Statistique de l'arrondissement de Falaise*, Falaise, Brée l'aîné, 1829, 316 p.

HAUTIÈRE DE LA BERTIN, « Paille de sarrasin », *Annales de l'Agriculture Française*, 1856, n° 7, p. 315-319.

HAVET Armand Étienne Maurice, *Le dictionnaire des ménages : ou, Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique*, Paris, P. Blanchard, 1822, 528 p.

HERSART DE LA VILLEMARQUÉ Théodore, *Dictionnaire Breton-Français de Le Gonidec, précédé de sa grammaire bretonne*, Saint-Brieuc, Prud'Homme, 1850, 614 p.

HUET J-B, *Statistique du département de la Loire-Inférieure*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, 70 p.

Instruction sur les soupes économiques, Paris, Imprimerie Impériale, 1812, 14 p.

Journal d'agriculture pratique, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1869, vol. 3, 812 p.

- Journal d'agriculture pratique*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1876, vol. 2, 880 p.
- L'Abeille du nord*, Altona, 1805, vol. 10, 514 p.
- LAGADEC Jehan et COATQUEVERAN (de) Auffret, *Le Catholicon de Iehan de Lagadec : dictionnaire breton, français et latin*, Lorient, E. Corfmat, 1867, 232 p.
- LAIRE Pierre Aimé, *De l'utilité de la culture des fèves et des pommes de terre, dans le département du Calvados*, Caen, Société d'agriculture et de commerce de Caen, 1812, 8 p.
- LA REYNIÈRE (de) Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod, *Néo-physiologie du goût : par ordre alfabétique, ou, Dictionnaire général de la cuisine française, ancien et moderne, ainsi que de office et de la pharmacie domestique...*, Paris, Au Bureau du Dictionnaire Général de Cuisine, 1839, 648 p.
- LEDEBOUR (von) Karl Friedrich, *Flora rossica : sive, Enumeratio plantarum in totius imperii rossici provinciis europaeis, asiaticis et americanis hucusque observatarum*, Stuttgartiae, Allemagne, Sumptibus Librariae E. Schweizerbart, 1853, vol. 4.
- LE GONIDEC Jean-François, HESART DE LA VILLEMARQUÉ Théodore, *Dictionnaire français-breton et breton-français*, Saint-Brieux, Prudhomme, 1847
- LOISELEUR-DESLONGCHAMPS, *Considérations sur les sécheresses*, s.l., Mme Bouchard-Huzard, 1843, 8 p.
- Lycée Alain (Alençon), *Description abrégée du département de l'Orne*, Paris, Impr. des Sourds-muets, 1800, 56 p.
- M. MALTE-BRUN (éd.), *Annales des Voyages, de la Géographie et de l'Histoire ou Collection des voyages nouveaux les plus estimés*, Paris, F. Buisson, 1808, vol. 5, 414 p.
- MILLET-ROBINET Cora, *Maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, vol. 1/2, 680 p.
- Ministère de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics et M. LE DUC d'Albuféra, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 1^{re} circonscription, Manche, Calvados, Eure*, Paris, Imprimerie Impériale, 1867, 315 p.
- Ministère de l'Agriculture, du commerce et des travaux publics et M. MIGNERET, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 2^e circonscription, Orne, Mayenne, Sarthe, Maine-et-Loire*, Paris, Imprimerie Impériale, 1867, 706 p.
- Ministère de l'agriculture, du commerce et des travaux publics, *Enquête agricole. 2^e série, Enquêtes départementales. 3^e circonscription, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine*, Paris, Impr. impériale, 1867, 793 p.

MOLL L., « Almanach du cultivateur, travaux du mois de juin », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1837, n° 1, p. 510-521.

MORISOT J. M., *Vocabulaire des arts et métiers en ce qui concerne les constructions...*, Paris, Carilian, 1814, 492 p.

Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, à l'agriculture, à l'économie rurale et domestique, à la médecine, etc : Kaa - Lig, Paris, Déterville, 1817, vol. 17/36, 646 p.

Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, appliquée aux arts, principalement à l'agriculture et à l'économie rurale et domestique, Paris, Déterville, 1803, vol. 20/36, 610 p.

ODOLANT-DESNOS Joseph, *La France, description géographique, statistique et topographique* : Orne, Paris, chez Verdière, 1834, 178 p.

PARMENTIER Antoine Augustin, ROZIER (l'abbé) François, LASTEYRIE (de) Charles-Philibert, LALAUZE C.-F.-A et GALLET J., *Traité théorique et pratique sur la culture des grains, suivi de l'art de faire le pain : Ouvrage dans lequel se trouvent les principes généraux de Rozier, Fabroni, Duhamel, Tull, Arthur Young, sur la culture des terres, les moyens de se procurer les meilleures récoltes en froment, seigle, avoine, orge, maïs, riz, etc.*, Paris, Delalain fils, 1802, vol. 2/2, 472 & 574 p.

PASTORET (de) Emmanuel, *Les Ordonnances des rois de France*, Paris, Imprimerie royale, 1828, t. 18, p. 679.

PERRIN Olivier Stanislas, BOUET Alexandre, *Galerie bretonne ou Vie des Bretons de l'Armorique*, Paris, Isidore Person, Libraire-Éditeur, 1835, 3 vol.

PLUQUET François, « Des observations sur l'origine, la culture et l'usage de quelques plantes du Bessin avec leur synonymie en patois de ce pays », *Mémoires de la Société linnéenne de Normandie*, 1824, vol. 1, p. 272-291.

PLUQUET Frédéric, *Essai historique sur la ville de Bayeux et son arrondissement*, Caen, T. Chalopin, 1829, 452 p.

PRITZEL Georg August et JESSEN Karl Friedrich Wilhelm, *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen : Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschätze*, Hannover, P. Cohen, 1882, 726 p.

RENAULT, « Notice sur le sarrasin frutescent », *Annales de l'Agriculture Française*, 1819, n° 7, p. 107-111.

ROQUES Joseph, *Nouveau traité des plantes usuelles : spécialement appliqué à la médecine domestique, et au régime alimentaire de l'homme sain ou malade*, Paris, P. Dufart, 1837, vol. 3, 574 p.

- ROUSSEL C., *Topographie rurale, économique et médicale de la partie méridionale des départements de la Manche et du Calvados, connue ci-devant sous le nom de Bocage*, (1^{re} éd. 1800), Caen, chez Delauney, 1845, 79 p.
- ROZIER (l'abbé) François, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique : contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale et domestique, la médecine vétérinaire, etc., ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Chez Déterville, 1809, vol. 13, 590 p.
- SAUSSURE (de) Théodore, « Mémoire sur le phosphore que les graines fournissent par leur distillation et sur la décomposition des phosphates alcalins par le charbons », *Annales de Chimie*, 1808, vol. 65, p. 189-201.
- SEGUIN Richard, *Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage en général et de la ville de Vire*, Vire, Adam imprimeur, 1810, 432 p.
- SOCIÉTÉ ROYALE ET CENTRALE D'AGRICULTURE, *Mémoires*, Paris, Chez Mme Ve Bouchard-Huzard, 1842, 628 p.
- SOUVESTRE Émile, CAMBRY Jacques, *Le Finistère en 1836*, Brest, Typographie de Come fils aîné et Boneteau Fils, 1838, 253 p.
- THURMANN Jules, *Essai de phytostatique appliqué à la chaîne du Jura et aux contrées voisines ou étude de la dispersion des plantes vasculaires envisagée principalement quant à l'influence des roches sous-jacentes*, Berne, Suisse, Jent et Gassmann, 1849, vol. 2, 373 p.

III Ouvrages et articles

Agriculture et agronomie

« Chronique agricole », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1853, n° 7, p. 162-163.

« Enquête agricole de l'Association normande à Mortain », *Annuaire des cinq départements de la Normandie*, 1840, vol. 6, p. 254-277.

« Sarrasin : Note sur la culture et l'avantage de cette plante », *Journal d'agriculture, d'horticulture, d'économie rurale et des manufactures des Pays-Bas*, 1831, n° 1, p. 150-152.

ALSLEBEN Almuth, « Nutzpflanzen aus dem mittelalterlichen Wolin. Zwei ausgewählte Gruppen: Getreide und Lein », *Offa*, 1995, vol. 52, p. 185-219.

AMBROSOLI Mauro, « D'Europe aux Amériques : La diffusion de la *Medicago* sp. (alfalfa et luzerne) aux XVI^e-XIX^e siècles », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2015, vol. 41, n° 2, p. 43-66

Annales de l'agriculture française, Paris, Mme V^e Husard (coll. « 5e série »), 1870, 502 p.

ANONYME, *La campagne d'autrefois (1950-1960). Plage 10 : Les corvées de battage.*, Brécey, Gavray, Sartilly (Manche), 1950.

ANTOINE Annie, « La construction de l'inculte : landes et friches en Bretagne du XVIII^e siècle », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne.*, 2001, LXXXIX, p. 205-228.

ANTOINE Annie, « La sélection des bovins de l'Ouest au début du XIX^e siècle. Évolution des pratiques et des représentations », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1999, vol. 106, n° 1, p. 63-85.

ANTOINE Annie, *Fiefs et villages du Bas-Maine au XVIII^e siècle : étude de la seigneurie et de la vie rurale*, Mayenne, Éd. régionales de l'Ouest, 1994, 539 p

- ANTOINE Annie, *Terre et paysans en France aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Gap, Ophrys, 1998, 175 p.
- ANTOINE Annie, « Systèmes agraires de la France de l'Ouest : une rationalité méconnue ? », *Histoire, économie et société*, 1999, vol. 18, n° 1, p. 107-132.
- ANTOINE ANNIE (éd.), *Campagnes de l'Ouest : stratigraphie et relations sociales dans l'histoire : colloque de Rennes. 24-26 mars 1999*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 1999, 552 p.
- ANTOINE Annie, *Le paysage de l'historien ; archéologie des espaces bocagers de l'Ouest de la France à l'époque moderne*, Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 2002, 340 p.
- ARMANCE, *Projet « Centenaires ou presque ». Récit de vie d'Armance (1912-2001). Plage 21 : Corvées de battage.*, Canton d'Isigny-le-Buat (Manche).
- ASSOCIATION FRANÇAISE POUR L'ÉTUDE DU SOL, *Référentiel pédologique 2008*, Versailles, Quae, 2008, 405 p.
- BAHIER Jean-Louis, *Leçons élémentaires d'agriculture raisonnée et d'économie rurale par demandes et réponses : à l'usage des cultivateurs et des écoles primaires de campagne des cinq départements de la Bretagne*, Saint-Brieuc, L. Prud'Homme, 1854, 303 p.
- BARRUEL G., *Traité de chimie technique appliquée aux arts et à l'industrie, à la pharmacie et à l'agriculture*, Paris, Librairie de Firmin Didot frères, 1863, vol. 7/10, 560 p.
- BERNOUIS Philippe, « La pierre à chaux du XV^e au XX^e siècle » dans *L'exploitation ancienne des roches dans le calvados : histoire et archéologie*, Le Molay-littry, Conseil général du Calvados, Service départemental d'archéologie, 1999, p. 243-249.
- BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE (association) : Demande d'enregistrement d'une indication géographique protégée (CEE) N°2081/92, *Cahier des Charges de l'IGP « Farine de Blé Noir de Bretagne » « Farine de Blé Noir de Bretagne – Gwinbiz Du Breizh*, Rennes, Association Blé Noir Tradition Bretagne, 2005.
- BLOCH Marc, *Les Caractères originaux de l'histoire rurale française*, Paris, A. Colin, 1988, 316 p.

- BOISCHOT Pierre, HURIEZ H. et HERVIAUX J., « La Culture du sarrasin », *Annales agronomiques*, 1943, 2^e trimestre, p. 130-135.
- BOTTEL AMÉDÉE, *AGRICULTURE GÉNÉRALE*, PARIS, FIRMIN-DIDOT, 1891, 567 p.
- BOULAIN Jean, « Histoire de la fertilisation phosphatée 1762-1914 », *Étude et gestion des sols*, 2006, vol. 13, n° 2, p. 129-137.
- BOURDON Jean-Paul, « Les labours au Mesnil-au-Val d'après le journal du Sire de Gouberville », *Revue du département de la Manche*, 1986, vol. 28, p. 15-42.
- BOURDON Jean-Paul, *Les agronomes distingués de l'Association normande (1835-1890)*, Ivry-sur-Seine, INRA, 1993, 722 p.
- BOURDON Jean-Paul, « Des faux, des granges et des étables en Normandie sous le Second Empire », *Annales de Normandie*, 1996, vol. 46, n° 3, p. 355-366.
- BOURRIGAUD René, *Le développement agricole au XIX^e siècle en Loire-Atlantique*, Thèse d'Histoire, Université de Nantes, 1994, 685 p.
- BOUSSINGAULT Jean-Baptiste, « Développement de la matière végétale dans la culture du froment », *Annales de chimie et de physique*, 1846, t. XVII, 3^e série, p. 162-172.
- BOUVET Christian, Gallicé Alain, « Les productions agricoles à Châteaubriant au XVI^e siècle (1500-1565) », *Mémoires de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 2005, LXXXIII, p. 205-233.
- BRIAULT Maurice, « Les batteries de sarrasin », *Almanach annuaire de Percy*, 1937, n° 29, p. 21-32.
- BRUNET Pierre, « Essai sur l'évolution de l'agriculture dans le département de l'Orne (1800-1940) », *Bulletin Société Historique et Archéologique de l'Orne*, 2001, vol. 120, n° 3, p. 5-20.
- BRUNET Pierre, « La ferme de la Basse-Cour de Pontécoulant », *Annales de Normandie*, 2004, vol. 54, n° 2, p. 231-300.
- Bulletin de la Société des agriculteurs de France*, Paris, Société des agriculteurs de France, 1907, 1226 p.

- CAMPBELL Bruce M. S., « Agricultural Progress in Medieval England: Some Evidence from Eastern Norfolk », *The Economic History Review*, 1983, vol. 36, n° 1, (coll. « New Series »), p. 26-46.
- CAMUZARD Jean-Pierre, « L'exploitation des tangues ou le souvenir des savoirs oubliés », *Bulletin de la société géologique et minéralogique de Bretagne*, 2011, n° 8, p. 1-32.
- CARPENTIER Vincent, Ghesquière Emmanuel, *Grain de sel : itinéraires dans les salines du littoral bas-normand de la préhistoire au XIX^e siècle*, Bayeux, OREP éd., 2012, 224 p. [Informations sur les tanguières]
- CHANCRAIN Ernest, Dumont Rémi, *Larousse agricole*, Paris, Larousse, 1921, vol. 2, 832 p.
- CHARRUADAS Paulo, « Champs de légumes et jardins de blés », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2008, n° 28, p. 11-32.
- CHATELAIN Abel, « Dans les campagnes françaises aux XIX^e siècle : la lente progression de la faux », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1956, vol. 11, n° 4, p. 495-499.
- CHATEL Victor, *Le sarrasin*, Caen, impr. G. Philippe, 1861, 2 p.
- CHEMIN Frédéric, *La Société d'Agriculture de la Seine-Inférieure (1761-1880). L'impact d'une institution normande sur les acteurs du monde agricole*, Thèse d'histoire, Université de Caen, 2016, 240, 212, 56 p.
- COLOMBEL (de) Odile, « La vaine pâture en Normandie », *Normannia*, Caen, t. XI, 1938, p. 91-107.
- COMET Georges, *Le Paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e - XV^e siècle)*, Rome, École française de Rome, 1992, 711 p.
- CORBIN Alain, *Archaisme et modernité en Limousin au XIX^e siècle, 1845-1880*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges, 1999, 716 p.
- CRENN Bernard, « Les profils sociaux des entrepreneurs de chaux des marges armoricaines des années 1840 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1997, vol. 104, n° 3, p. 139-148.

- DEBIEN Gabriel, « Du Béarn en Poitou : l'expansion du maïs du XVII^e au XIX^e siècle », *Actes du 91^e Congrès national des Sociétés savantes, Rennes 1966*, Paris, Bibliothèque nationale, 1969. DELHOUME Jean-Pierre, *Les campagnes limousines au XVIII^e siècle, une spécialisation bovine en pays de petite culture*, Limoges, Pulim, 2009, 455 p.
- DELHOUME Jean-Pierre, *Une spécialisation en Pays de petite culture : l'élevage bovin en Limousin au XVIII^e siècle*, Thèse d'Histoire, Limoges, Université de Limoges, 2007, 2 vol., 610 p.
- DELLEAUX Fulgence, « L'astronome aux champs (1) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2009, n° 31, p. 141-194.
- DELLEAUX Fulgence, « L'astronome aux champs (2) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2009, n° 32, p. 135-197.
- DELMAIRE Bernard, « Note sur la dîme des jardins, "mes" et courtils dans la France du nord au Moyen Âge », dans Élisabeth MORNET (éd.), *Campagne médiévales : l'Homme et son espace*, Publication de la Sorbonne, Paris, 1995, p. 231-246.
- DEMONET Michel, *Tableau de l'agriculture française : au milieu du XIX^e siècle*, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 1990, 304 p.
- DÉSERT Gabriel, « Propriétaires et propriété dans le Bocage normand au XIX^e siècle », *Cahier des Annales de Normandie*, 1979, vol. 11, n° 1, p. 137-173.
- DÉSERT Gabriel, *Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, 864 p.
- DESSALLES Pierre, *Monographie agricole du département de Haute-Vienne : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Limoges, Impr. de Dupuy-Moulinier, 1937, 494 p.
- DEVROEY Jean-Pierre, Van Mol Jean-Jacques et Billen Claire (eds.), *Le seigle : histoire et ethnologie*, Treignes, Belgique, Éd. D.I.R.E., 1995, 254 p.
- DICKINSON John A., « L'outillage agricole et le cheptel dans la plaine de Caen au XVIII^e siècle », *Cahier des Annales de Normandie*, 1992, vol. 24, n° 1, p. 123-133.

- DUBY Georges, Wallon Armand, Bertrand Georges, Neveux Hugues, Agulhon Maurice, Gervais Michel, *Histoire de la France rurale*, Paris, Éd. du Seuil (coll. « Points »), 1975, vol. 4.
- DURAND Aline (dir.), *Plantes exploitées, plantes cultivées. Cultures, techniques et discours. Études offertes à Georges Comet*, Cahier d'Histoire des Techniques, n° 6, Aix-en-Provence, PUP, 2007, 177 p.
- DURAND Thierry, *Y'a pus d'saisons. Chronique de la vie paysanne dans le bocage, 1950-1960*, s.l., Production Fag Prod, DVD, 2007.
- DUVAL Louis, « Un gentilhomme cultivateur au XVIII^e siècle : Samuel de Frotté de la Rimblière », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1908, n° 37, p. 197-232.
- DUVAL Louis, *L'Agriculture dans la généralité d'Alençon au XVIII^e siècle*, Alençon, impr. de Vve A. Laverdure, 1910, 36 p.
- ÉLÉGOËT Louis, « L'apiculture dans la région de Morlaix à la fin du XVIII^e siècle » dans Jean-Christophe CASSARD (éd.), *Bretagne, art, négoce et société de l'Antiquité à nos jours. Mélanges offerts au professeur Jean Tanguy*, Brest, Association des Amis de Jean Tanguy, 1996, p. 317-328.
- ÉMERIAU Isabelle, « Les Duhoux : deux générations de propriétaires de fours à chaux à Liré (1833-1914) », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1997, vol. 104, n° 3, p. 133-138.
- FASQUELLE Gabriel, Follet A., *Études agricoles sur le département de la Manche*, Saint-Lô, Imprimerie Barbaroux, 1900, vol. 1, 256 p.
- FESTY Octave, « L'Enquête de l'an II sur les engrais », *Commission de recherche et de publication des documents relatifs à la vie économique de la Révolution*, Paris, P. Hartmann, 1937, p. 135-188.
- FESTY Octave, *Les animaux ruraux en l'an III : dossier de l'enquête de la Commission d'agriculture et des arts*, Paris, Tepac, 1946, 304 p.
- FESTY Octave, *L'agriculture pendant la Révolution française. Les conditions de production et de récolte des céréales : étude d'histoire économique, 1789-1795*, Paris, Gallimard, 1947, 463 p.

- FRÊCHE Georges, « Dîme et production agricole remarques méthodologiques à propos de la région toulousaine », *Les fluctuations du produit de la dîme*, Paris, Mouton & Co, 1972, p. 396.
- FRÉMONT Armand, *L'élevage en Normandie, étude géographique. Volume I*, Caen, Presses universitaires de Caen (coll. « Fonds ancien UCBN »), 1968, vol. 1/2, 626 p.
- FRANC DE FERRIÈRE J., « Les zones de pH des sols », *Bulletin de l'Association de géographes français*, 1933, vol. 10, n° 69, p. 74-78.
- GARNIER A., M. Vallet, M. le vicomte du Roscoat et M. Robert de Lorgeril, « Mémoire sur le blé noir ; sa culture, son emploi ; discussion de ses mérites ; sa culture doit-elle être encouragée ? », *Bulletin agricole de l'association bretonne*, 1893, Congrès de Vannes, années 1892, p. 92-148.
- GARNIER A., « Notice sur le sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1892, vol. 2, n° 27, p. 1100-1106.
- GARNIER Bernard, « Production et prélèvement à Beaumesnil vers 1780 », *Annales de Normandie*, 1981, vol. 31, n° 3, p. 239-261.
- GARNIER Bernard, « La mise en herbe dans le pays d'Auge aux XVIIe et XVIIIe siècles », *Annales de Normandie*, 1975, vol. 25, n° 3, p. 157-180.
- GARNIER Bernard, « Pays herbagers, pays céréaliers et pays "ouverts" en Normandie (XVIe-début du XIXe siècle », *Revue d'Histoire économique et sociale*, 1975, n° 53, p. 493-525.
- GARNIER Bernard, « Dîme et production agricole au XVIIIe siècle », *Annales de Normandie*, 1973, n° 23, p. 187-207.
- GARNIER Bernard, « Production céréalière et mise en herbe : Lieuvin et Pays d'Auge aux XVIIIe et XVIIe siècles », *Annales de Normandie*, 1971, vol. 21, n° 1, p. 33-53.
- GARNIER Bernard et Neveux Hugues, « Valeur de la terre, production agricole et marché urbain au milieu du XVIIIe siècle [L'exemple de la Normandie entre la baie de Seine et la baie des Veys] », *Cahier des Annales de Normandie*, 1979, vol. 11, n° 1, p. 43-99.

- GARNIER Nicolas, *Analyse chimique du contenu de céramiques régionales Musée de Landevennec (29)*, Landevennec, SAS Laboratoire Nicolas Garnier Analyses physicochimiques des Matériaux du Patrimoine, 2015.
- GAROLA Charles Victor, *Céréales. Blé, seigle, avoine, orge, sarrasin, maïs, millet*, Paris, J.-B. Baillière, 1905, 558 p.
- GAUTIER Marcel, « Une tentative de défrichement et de chaulage dans la Bretagne intérieure au XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne*, 1939, vol. 46, n° 1, p. 53-65.
- GAUTIER Michel, « L'agriculture du Haut-Maine du XVII^e au XIX^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2006, vol. 26, p. 11-52.
- GAUTIER Michel, « À quoi a servi le trèfle ? », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2006, vol. 26, n° 2, p. 11-51.
- GEORGES, *Projet « Centenaires ou presque ». Récit de vie de Georges 1 (1910-1940). Plage 7 : Travaux de la ferme, le battage.*, Gavray (Manche).
- GOUBERT Pierre, *Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730 : contribution à l'histoire sociale de la France du XVII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1982, vol. 2, 653 p.
- GOURSEAUD Albert, *La société rurale traditionnelle en Limousin : ethnographie et folklore du Haut-Limousin et de la Basse-Marche*, Paris, Maisonneuve & Larose, 1976, vol. 1/4, 1032 p.
- GRAND Roger, Delatouche Raymond, *L'agriculture au Moyen Âge, de la fin de l'empire romain au XVI^e siècle*, Paris, E. de Boccard, 1950, vol. 3, 740 p.
- GUEGAN Isabelle, *Rapport à la terre, conflits et hiérarchies sociales en Basse-Bretagne : 1650-1789*, Thèse d'histoire, Université de Bretagne Occidentale, Brest, en cours.
- GUÉRIN-BROT Isabelle, *La vie rurale en Sologne aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, SEVPEN, 1960, 244 p.
- GUILAINE Jean, BERTRAND Claude, BERTRAND Georges, *Pour une archéologie agraire : à la croisée des sciences de l'homme et de la nature*, Paris, A. Colin, 1991, 575 p.

- Habasque François Marie Guillaume, *Notions historiques, géographiques, statistiques et agronomiques sur le littoral du département des Côtes-du-Nord*, Saint-Brieuc, Guyon, 1834, vol. 2/3, 468 p.
- HALLAM H. E., THIRSK Joan, *The Agrarian History of England and Wales*, Cambridge University Press, 1988, 1136 p.
- HAUDRICOURT André-Georges, Brunhes Delamarre Mariel J., Deffontaines Pierre et Leroi-Gourhan André, *L'Homme et la charrue à travers le monde*, Paris, Gallimard, 1957, 507 p.
- HÉDIARD Léon, *Monographie agricole du département du Calvados : annexe à l'enquête agricole de 1929*, Caen, impr. de Caron & Cie, 1938.
- HÉRIN Robert, *Le Domfrontais. Déracinement et nouveaux ancrages*, Caen, Université de Caen, 1981, 362 p.
- HEUZÉ Gustave, *Les matières fertilisantes : engrais minéraux, végétaux et animaux, solides, liquides, naturels et artificiels*, Paris, L. Hachette, 1862, 720 p.
- HEUZÉ Gustave, *Les plantes céréales. Tome second, Seigle, méteil, orge, avoine, sarrazin, millet, panis et païs*, Deuxième édition ; 84 figures, Paris, Librairie agricole de la Maison rustique (coll. « Cours d'agriculture pratique »), 1897, vol. 2/2, 375 p.
- HÖRANDNER Édith (éd.), *Millet : actes du congrès d'Aix-enay, 18-19 août 1990*, Frankfurt am Main, P. Lang, 1995, 196 p.
- HOSLIN Claude Auguste, « Mémoire sur les gisements calcaires de la Basse-Bretagne », *Annales Agronomiques*, 1851, vol. 2, (coll. « première série »), p. 136-181.
- JACQUET Jean, *À propos de la tangué*, Saint-Lô, Impr. R. Jacqueline, 1945, 19 p.
- JACQUET Jean, *Recherches écologiques sur le littoral de la Manche : les Prés-Salés et la Spartine de Townsend, les estuaires, la Tangué*, Paris, P. Lechevalier, 1949, 374 p.
- JEANNE Grégoire, « Ravalet : Une batterie de sarrasin », *Le Solitaire*, 1864, vol. 1, n° 1, p. 364-367.

- JOUANNE René, « Les défrichements dans la généralité d'Alençon et la déclaration royale du 13 août 1766. », *Pays Bas-Normand*, 1962, vol. 55, n° 1, p. 2-29.
- KLUG Benjamin, HORST Walter J., « Oxalate exudation into the root-tip water free space confers protection from aluminum toxicity and allows aluminum accumulation in the symplast in buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) », *The New Phytologist*, juillet 2010, vol. 187, n° 2, p. 380-391.
- KÖRBER-GROHNE Udelgard, *Nutzpflanzen in Deutschland: Kulturgeschichte und Biologie*, Stuttgart, K. Theiss, 1987, 490 p.
- LAGARDE Théodore, « Le sarrasin destructeur d'insectes », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1879, vol. 2, n° 43, p. 783-784.
- LA HAUTIÈRE (de) Bertin, « De la paille de sarrasin », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1855, vol. 21, p. 455-459.
- LANTIER Maurice, « Quand le Mortainais cultivait le sarrasin (1836) », *Revue du département de la Manche*, 1967, n° 33, p. 44-55.
- LEGEARD Luc, « Le blé noir dans le pays de Fougères, une culture et des pratiques oubliées », *Le pays de Fougères*, 1993, n° 89, p. 21-25.
- LEGRÉ Ludovic, *La Botanique en Provence au XVI^e siècle. II Léonard Rauwolf*, Marseille, H. Aubertin, 1900, 157 p.
- LE JEANNE Lucie, « Sarrasin de Pays » *Développement d'un réseau de recherche participative en vue d'augmenter la diversité du sarrasin cultivé et d'en améliorer les qualités*, diplôme d'ingénieur en Agriculture, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers, 2013, 207 p.
- LE LAY François Marie, *Le paysan et sa terre sous la seigneurie de Coetanfao, paroisse de Séglien au XVIII^e siècle*, Vannes, Impr. Lafolye frères, 1911, 126 p.
- LEMAÎTRE Alain Jacques, *La misère dans l'abondance en Bretagne au XVIII^e siècle : le mémoire de l'intendant Jean-Baptiste des Gallois de la Tour (1733)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 1999, 311 p.

- LE MARCHAND M. J., *Notice sur la nécessité du chaulage des terres dans l'arrondissement d'Avranches et l'emploi de la chaux en agriculture*, Avranches, E. Tostain, Imprimerie-Librairie, rue des fossés, 1852, 30 p.
- LE MOIGNE Joseph, *Vie et histoire rurales de la région de Pont-L'abbé 1650-1789*, Mémoire de Maîtrise, Université Rennes 2, 1962.
- LE NAIRE Marie-Madeleine, « L'industrie des engrais minéraux dans la région nantaise », *Norôis*, 1956, vol. 10, n° 1, p. 201-209.
- LENGLEN M., *Le Sarrasin et les engrais*, Paris, Syndicat National de la Propagande pour développer l'emploi des engrais chimiques, 1929, 9 p.
- LE NÉVANIC A., « L'agriculture en Ile-et- Vilaine de 1815 à 1870 », *Annales de Bretagne*, 1909, vol. 25, n° 4, p. 624-629.
- LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire des paysans français : de la Peste noire à la Révolution*, Paris, Éd. du Seuil : PUF, 2002, 797 p.
- LETACONNOUX Joseph, « L'agriculture dans le département d'Ille-et-Vilaine en 1816 », *Annales de Bretagne*, 1908, vol. 24, n° 4, p. 599-618.
- LE TALLEC Jean, *La vie paysanne en Bretagne centrale sous l'Ancien Régime (d'après les archives de la seigneurie de Corlay)*, Spezet, coop Breizh (coll. « Histoire (Spézet)»), 1997, 270 p.
- LIEBIG (von) Justus, *Traité de chimie organique*, Paris, Fortin et Masson, 1840, vol. 3.
- MAILLARD Brigitte, *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle : structures agraires et économie rurale*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, 500 p.
- MALAGUTI Faustino, *Chimie appliquée à l'agriculture : précis des leçons professées depuis 1852 jusqu'à 1862 sur différents sujets d'agriculture*, Nouvelle édition., Paris, Dezobry, 1862, vol. 3, 362 p.
- MANE Perrine, *La vie dans les campagnes au Moyen Âge à travers les calendriers*, Paris, Le Grand livre du mois, 2004, 207 p.

- MANEUVRIER Christophe, *Paysages et sociétés rurales au Moyen Âge : Le Pays d'Auge jusqu'à la fin du XIII^e siècle*, Thèse d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 2000, 3 vol, 541 p.
- MANEUVRIER Christophe, « Autour de quelques formes d'élevage spéculatif dans la Normandie médiévale (XIII^e-XIV^e siècles) », dans Anne-Marie FLAMBARD HÉRICHÉ et Mathieu ARNOUX, *La Normandie dans l'économie européenne (XII^e-XVII^e siècles)*, Caen, CRAHAM, 2010, p. 99-117.
- MARICOURT Mathilde, *L'abeille, le miel et la mer. Production, usages et commerce au XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle*, sous la direction de Sylviane Llinares, Université de Bretagne-Sud. (Thèse en cours)
- Masclat Le Chevalier, « Commerce des grains en Angleterre : Succession de culture, deux récoltes dans une année, le trèfle incarnat et le sarrasin », *Annales de l'Agriculture Française*, 1829, n° 3, p. 186-188.
- MAYAUD Jean-Luc, *Gens de la terre*, Paris, Éd. du Chêne, 2004, 311 p.
- MAZÉAS Goulven, *Petite histoire bretonne de la pomme de terre*, Brest, Imprimerie commerciale et administrative, 1940.
- MEUVRET Jean, « Agronomes et jardinage aux XVI^e et XVII^e siècles » dans *Éventail de l'histoire vivante : hommage à Lucien Febvre*, Paris, A. Colin, 1953, vol. 2/2, p. 353-362.
- MIÈGE Émile, *Recherches sur les principales espèces de Fagopyrum (Sarrasin)*, Faculté des sciences de Paris, Rennes, 1910, 444 p.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, *Statistique agricole de la France. Résultats généraux de l'enquête de 1929*, Paris, Imprimerie nationale, 1936, 803 p.
- MIODUNKA Piotr, « L'essor de la culture de la pomme de terre au sud de la Pologne jusqu'au milieu du XIX^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2015, vol. 41, n° 2, p. 67-84.
- MM. LES INSPECTEURS DE L'AGRICULTURE, *Agriculture du département des Côtes-du-Nord*, Paris, Imprim. Royale (coll. « Agriculture Française, par MM. les Inspecteurs de l'agriculture »), 1844, 404 p.
- MORICEAU Jean-Marc, « La belle époque du porc dans les campagnes céréalières (vers 1550-1650) », *L'Homme, l'animal domestique et l'environnement du*

- Moyen-Âge au XVIII^e siècle. Actes du colloque de Nantes (22-24 octobre 1992)*, Nantes, Ouest-Édition, 1993, p. 243-256.
- MORICEAU Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France : l'ascension d'un patronat agricole : XV^e-XVIII^e siècles*, Paris, Fayard, 1994, 1069 p.
- MORICEAU Jean-Marc, *L'élevage sous l'Ancien Régime : les fondements agraires de la France moderne XVI^e-XVIII^e siècles*, Paris, Sedes (coll. « Regards sur l'histoire »), 1999, 256 p.
- MORICEAU Jean-Marc, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation : 1150-1850 : essai historique*, Paris, Fayard, 2002, 445 p.
- MORICEAU Jean-Marc, « L'émigration bas-normande vers l'Île-de-France au XVII^e siècle. À propos des Hédiart du pays du Houlme », *Bulletin de la Société historique et archéologique de l'Orne*, 2003, CXXII, n° 1-2, p. 5-24.
- MORICEAU Jean-Marc, *Histoire et géographie de l'élevage français : XV^e-XVIII^e siècles*, Paris, A. Fayard, 2005, 477 p.
- MORLON Pierre, SIGAUT François, *La troublante histoire de la jachère : pratiques des cultivateurs, concepts de lettrés et enjeux sociaux*, Versailles, Ed. Quae, 2008, 324 p.
- MORVONNAIS de la A., « Diminution de la culture du sarrasin », *Journal d'agriculture*, 1886, vol. 1, n° 28, p. 217-219.
- MUSSET Lucien, « Aperçus sur quelques problèmes de l'histoire rurale de la Basse-Normandie (XII^e-XIII^e siècles) », *Cahier des Annales de Normandie*, 1992, vol. 24, n° 1, p. 99-107.
- MUSSET René, *L'élevage du cheval en France*, Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1917, 232 p.
- NICOLAS Violaine, *Genèse d'un monde pastoral : le système d'estive sur la planèze méridionale du Plomb du Cantal, de la fin du Moyen Âge au milieu du XIX^e siècle*, Thèse de doctorat, Université de Caen Normandie, 2016, 965 p.
- NOVÉ Emilie, *Les plantes alimentaires de la famille des polygonacées*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université Claude Bernard, Lyon, 2006, 156 p.

- OGÈS Louis, *L'Agriculture dans le Finistère au milieu du XIX^e siècle*, Quimper, Le Goaziou, 1949, 173 p.
- OLIVIER Sylvain, *Aux marges de l'espace agraire : Inculte et genêt en Lodévois (XVII^e-XIX^e siècle)*, Thèse de doctorat, Université de Caen Normandie, Caen, 2012, 1209 p.
- PETT Auguste, « Le métayage en Limousin du XIII^e au XVI^e siècle », *Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin*, 1926, vol. 71, p. 128-524.
- PETR Jiří, KALINOVÁ Jana, MOUDRÝ Jan, MICHALOVÁ Anna, « Historical and Current Status of Buckwheat Culture and Use in the Czech Republic », *Advances in Buckwheat Research Proceedings of the 9th International Symposium on Buckwheat*, 2004, p. 30-33.
- PIERRE Joachim-Isidore, *Études sur les engrais de mer des côtes de la Basse-Normandie (Manche et Calvados)*, Caen, impr. A. Hardel, 1852, 120 p.
- PITTE Jean-Robert, *Terres de castanide : hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986, 479 p.
- PLAISSE André, *La baronnie du Neubourg : essai d'histoire agraire, économique et sociale*, Paris, Presses Universitaires de France, 1961, 760 p.
- PONCET Fabrice, *Plus de beurre que de pain ? : la spécialisation agricole dans le Plain et le Bessin (XV^e-XIX^e siècles)*, Thèse d'histoire, Université de Caen, Caen, 2015, 818 p.
- PONSOT Pierre, « Les débuts du maïs en Bresse sous Henri IV », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2005, vol. 23, p. 117-136.
- POUSSET Joseph, « La Culture du sarrasin. Éléments d'observation et de recherche », *Biodoc : L'agriculture biologique en Normandie*, mars 2012, n° 26, p. 13.
- RENAULT, « Notice sur l'état de l'agriculture et de l'industrie dans le canton de Passais », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1841, vol. 7, p. 138-149.

- RENAULT, « Notice sur l'état de l'agriculture et de l'industrie dans le canton de Domfront et Juvigny-sous-Andaine », *Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie*, 1844, vol. 10, p. 57-70.
- RICHART T., *L'agriculture du département de l'Orne*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1926, 183 p.
- RIEFFEL Jules, « Pratiques des défrichements de landes », *Agriculture de l'ouest de la France*, 1840, vol. 1, p. 289-347
- RONCEVAY Nathalie, *Travail et cadre de vie chez les agriculteurs dans la région d'Argentré-du-Plessis de 1763 à 1815 : d'après les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1999, 119 p.
- ROUFFY M. J., « Le sarrasin », *Journal d'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, Bruxelles et Liège, Chez Deqc, 1857, vol. 9, p. 17-22.
- S.N, « Le battage du sarrasin en Basse-Normandie », *L'illustration, Journal Universel*, 1853, vol. 22, p. 316.
- SANIEWSKI Félix Didier, *Mémoire sur l'emploi du sarrasin*, Paris, Mad. veuve Huzard, 1840, 82 p.
- SÉE Henri, « L'agriculture dans les Côtes-du-Nord en 1844 », *Annales de Bretagne*, 1919, vol. 34, n° 2, p. 111-128.
- SÉE Henri, « Un bail de métayage dans le pays de Rennes en 1537 », *Annales de Bretagne*, 1930, vol. 39, n° 3, p. 297-300.
- SIGAUT François, « Les conditions d'apparition de la charrue. Contribution à l'étude des techniques de travail du sol dans les anciens systèmes de culture », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, 1972, vol. 19, n° 10, p. 442-478.
- SIGAUT François, *L'Agriculture et le feu : rôle et place du feu dans les techniques de préparation du champ de l'ancienne agriculture européenne*, Paris, 1975, 320 p.
- SIGAUT François, « Pour une cartographie des assolements en France au début du XIX^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1976, vol. 31, n° 3, p. 631-643.

- SIGAUT François, « La naissance du machinisme agricole moderne », *Anthropologie et Sociétés*, 1989, vol. 13, n° 2, p. 79.
- SIGAUT François, « La faux, un outil emblématique de l'agriculture européenne », dans Georges COMET (éd.), *L'outillage agricole médiéval et moderne*, Presses de l'Université du Mirail, Toulouse, 2003, p. 281-295.
- SIMON Jean-François, « La place du loch dans l'exploitation agricole traditionnelle de Basse-Bretagne. Organisation structurelle et analyse structurale », dans Annie ANTOINE (éd.), *La maison rurale en pays d'habitat dispersé : de l'Antiquité au XX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Histoire »), 2005, p. 367-376.
- SIMON Valérie, *Les exploitations agricoles dans la région de Vitré à partir des inventaires après décès de 1758 à 1782*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1997, 161 p.
- THIBAUT Mireille, *L'évolution agraire du pays du Houlme (1650-1850)*, Master 2 d'Histoire, Caen Basse-Normandie, Caen, 2005, 180 p.
- TRESSE René, « Le développement de la fabrication des faux en France de 1786 à 1827 et ses conséquences sur la pratique des moissons [Contribution à l'histoire d'une technique agricole] », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1955, vol. 10, n° 3, p. 341-358.
- TRICARD Jean, *Les campagnes limousines du XIV^e au XVI^e siècle : originalité et limites d'une reconstruction rurale*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1996, 292 p.
- TSVETOUKHINE Victor, « Comment améliorer les rendements en sarrasin », *Agriculture*, 1953, vol. 17, p. 210-211.
- VIVIER Auguste, *Analyse et essai des matières agricoles*, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1898, 472 p.
- VIVIER Michel, « Le sarrasin », *Le Viquet*, 2010, n° 169, p. 2-16.
- VOUETTE Isabelle, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho : les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVI^e siècle - milieu du XIX^e siècle)*, thèse d'Histoire, Université Paris Diderot - Paris 7, 2008, 619 p.

WEIL Sébastien, *La campagne domfrontaise de 1650 à 1850, l'ouverture impossible d'une société de « misère » en Normandie*, Master 2 d'Histoire, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 2010, 535 p.

YSABEAU A., « État de l'agriculture en Bretagne », *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, 1840 1839, n° 3, p. 495-508.

ZEMANEK Alicja, Zemanek Bogdan, Harmata Krystyna, Madeja Jacek ? Klepacki Piotr, « Selected foreign plants in old Polish botanical literature, customs and art (Acorus calamus, Aesculus hippocastanum, Cannabis sativa, Fagopyrum, Helianthus annuus, Iris) », dans *Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe*, Rovello, Edipuglia, 2009.

Alimentation

« Galette de sarrasin », *Courrier de Pontivy et de son arrondissement*, 28 avril 1918 p. 2.

« La galette est autorisée », *L'Ouest-Éclair*, 14 mai 1917, n° 6403, p. 2.

« Ne supprimez pas la Galette », *L'Ouest-Éclair*, 11 mai 1917, n° 6400, p. 2.

« Nous aurons des crêpes », *Journal de Pontivy*, 20 mai 1917 p. 1.

« Pourquoi interdire la galette ? », *L'Ouest-Éclair*, 10 mai 1917, n° 6399, p. 2.

ANGO A., « La corporation des boulangers à Laval », *Bulletin de la Commission historique et archéologique de la Mayenne*, 1896, vol. 12, p. 30-46.

ARLAUX Claire, *Trésors cachés des sablières de Bretagne*, Saint-Rémy-de-Provence, Equinoxe, 2007, 146 p.

ARMINJON Catherine, BLONDEL Nicole, *Objets civils domestiques : principes d'analyse scientifique, vocabulaire*, s.l., Ministère de la Culture, Inventaire Général des Monuments et des Richesses Artistiques de la France, 1984, 678 p.

BENOIT Philippe-Martin-Narcisse et JULIA DE FONTENELLE Jean-Sébastien-Eugène, *Manuel complet du boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulins. Partie 2*, 3^e édition., Paris, La librairie encyclopédique de

- Roret, 1836, vol. 2/2. Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1969, vol. 24, n° 6, p. 1449-1467.
- BILLOIN David, « Les récipients en pierre ollaire en France : État de la question », *Le tournage, des origines à l'an Mil : actes du colloque de Niederbronn*, octobre 2003, Montagnac, M. Mergoil, 2004, p. 179-186.
- BONAFACCIA G., MAROCCHINI M. et KREFT I., « Composition and technological properties of the flour and bran from common and tartary buckwheat », *Food Chemistry*, 2003, vol. 80, n° 1, p. 9-15.
- BONNAIN-MOERDIJK Rolande, « L'alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936 », *Études rurales*, 1975, vol. 58, n° 1, p. 29-49.
- BONNEAU Michel, *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 414 p.
- BOULANGÉ Jean-Baptiste, *La culture matérielle de l'alimentation dans l'habitat privé en pays de Rennes de la fin du XVIII^e au XIX^e siècles*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 2004, 55 p.
- BRUNEAU Marguerite, « Habitudes alimentaires révélées par l'équipement domestique en Normandie (1750-1850) », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998, (Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie)*, 1999, vol. 4, p. 105-115.
- BRUNETON-GVERNATORI Ariane, « Alimentation et idéologie : le cas de la châtaigne », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1984, vol. 39, n° 6, p. 1161-1189.
- BUHEZ, *Quand les bretons passent à table : manières de boire et de manger en Bretagne, XIX^e-XX^e siècle*, Rennes, Ed. Apogée, 1994, 253 p.
- CHASTANET Monique, « La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb », *Horizons Maghrebins*, 2008, n° 59, numéro spécial " Manger au Maghreb ", p. 47-73.
- CHASTANET Monique, « Dictons, saisons et alimentation paysanne. Le cas de la Corrèze (Limousin) de la fin du XVIII^e siècle aux années 1930 », dans Karin

- BECKER, Vincent MORINIAUX et Martine TABEAUD, *L'alimentation et le temps qu'il fait - Essen und Wetter - Food and Weather*, Paris, Hermann, collection MétéoS, 2015, p. 105-126.
- COLLET Daniel, « L'alimentation en Sud-Finistère à la veille de la première guerre mondiale », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, 1996, LXXIV, p. 407-417.
- COPPENS Yves, Merlat Pierre, « La céramique « soyeuse » dans le sud du Morbihan », *Annales de Bretagne*, 1956, vol. 63, n° 1, p. 143-152.
- CURNONSKY et ROUFF, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises : La Normandie*, Paris, F. Rouff, 1921, 125 p.
- CURNONSKY et ROUFF, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises : La Bretagne*, Paris, F. Rouff, 1923, 128 p.
- DELORME Hubert, « L'alimentation à l'abbaye royale des bénédictines de Saint-Sulpice-la-Forêt (Ille-et-Vilaine, 1685-1792) », *Tous à table ! Repas et convivialité*, Édition électronique, CTHS (coll. « Collection : Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques »), 2015, p. 99-110.
- DELSALLE Paul, *Boire et manger en Franche-Comté : une histoire de l'alimentation*, Saint-Cyr-sur-Loire, A. Sutton, 2002, 158 p.
- DELSALLE Paul, *Des paysans au temps de la poule au pot : sur les plateaux de la haute Saône vers 1580-1635*, Vy-lès-Filain, Éditions Franche-Bourgogne, 2016, p. 1580-1635.
- DEMBINSKA Maria, *Food and Drink in Medieval Poland: Rediscovering a Cuisine of the Past*, traduit par Magdalena Thomas, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1999, 256 p.
- DÉSERT Gabriel, « La viande dans l'alimentation des Bas-Normands au XIX^e siècle », *Acte du 93^e Congrès National des Sociétés Savantes*, Tours, 1968, 1971, p. 147-169.
- DÉSERT Gabriel, « Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIX^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1975, vol. 30, n° 2, p. 519-536.

- DOUARD Christelle, LE BRIS DU REST Erwan, « Le Poêle à crêpes un particularisme cornouaillais ? », *Société archéologique du Finistère*, 1998, n° 127, p. 183-198.
- DULAC Edouard, *Le tour de France gastronomique : guide du touriste gourmand à Paris et dans les vieilles provinces françaises*, Paris, Éditions de France, 1926, 490 p.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (eds.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, vol. 1, 915 p.
- FONSSAGRIVES Jean-Baptiste, *Hygiène alimentaire des malades, des convalescents et des valétudinaires ou du régime envisagé comme moyen thérapeutique*, Paris, Baillière, 1867, 716 p.
- FRANCONIE Hélène, CHASTANET Monique, SIGAUT François, *Couscous, boulgour et polenta : transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala Editions, 2010, 482 p.
- GANDOIS Pierre, *Le galéton, crêpe à la farine de blé noir, à travers mythologies et littératures*, Société d'études historiques et archéologiques de la moyenne Corrèze, Tulle, 2004, vol. 169, 90-98 p.
- GILLET Philippe, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, Payot, 1985, 235 p.
- GIOT Pierre-Roland, Querré Guirec, « Quelques productions céramiques médiévales de Bretagne : les incidences des caractéristiques minéralogiques », *Actes des congrès de la Société d'archéologie médiévale*, 1987, vol. 1, n° 1, p. 149-156.
- GUESDON Yann, « Petits objets bretons : marmites, chaudrons et petits ustensiles ; crêpes et galettes », *Armen*, 2005, n° 145, p. 62-65.
- GUILLON-METZ Françoise, *L'alimentation en Basse-Normandie : son évolution et ses rapports avec le cancer de l'œsophage*, Thèse de Science, option nutrition, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 1993.
- HARISMENDY Patrick, « La crêpe, la galette, la saucisse (... et le tourisme) », *L'assiette du touriste, le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes & Presses universitaires François-Rabelais (coll. « Tables des Hommes »), 2013, p. 139-162.

HÉMARDINQUER Jean-Jacques, « Faut-il « démythifier » le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1970, vol. 25, n° 6, p. 1745-1766.

HÉMARDINQUER Jean-Jacques, « Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIX^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1961, vol. 16, n° 4, p. 740-747.

HÉMARDINQUER Jean-Jacques, « Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes », *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin (coll. « Cahiers des Annales »), 1970, p. 254-271.

HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Recherches sur l'introduction et la diffusion du sarrasin notamment en Lyonnais et Bas-Dauphiné », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1964, p. 307-318.

HERVÉ Patrick, « Les fars bretons, façon de dire, façon de faire », *Armen*, 1992, n° 47, p. 24-39

HERVÉ Patrick, *Boued : expressions culinaires bretonnes*, Morlaix, Skol Vreizh, 1994, 255 p.

HYMAN Mary, HYMAN Philip, « Gagner son avoine », dans Hélène FRANCONIE, Monique CHASTANET et François SIGAUT (eds.), *Couscous, boulgour et polenta : transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala, 2010, p. 215-232.

JAMAUX-GOHIER Théotiste, « Boire et manger au début du XX^e siècle à Corps-Nuds, au sud-est du bassin de Rennes », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, 1995, LXXIII, p. 349-357.

JANIGAUD Dr. G, « Enquête sur l'alimentation (suite) : 9.3 - Le tourteau et la platine », *Mémoires de la société des sciences naturelles et archéologiques de la Creuse*, 1925, vol. 26, p. 612-614.

JOUANNE René, « La police des marchés de Domfront au XVIII^e siècle », *Pays Bas-Normand*, 1965, n° 1, p. 2-17.

KAPLAN Steven Laurence, *Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard (coll. « Les Nouvelles études historiques »), 1996, 766 p.

- KELTZ Benjamin, *Galette-saucisse, je t'aime !*, Les Éditions du coin de la rue, Rennes, 2013, 111 p.
- LABAUNE-Jean Françoise, « Un dépotoir en contexte hospitalier à Rennes, place Sainte-Anne. Aperçu du vaisselier en usage au début XVI^e siècle », Caen, CRAHAM, 2011.
- Labaune-JEAN Françoise, Pouille Dominique, « Répertoire des céramiques de Rennes aux XV^e et XVI^e siècles, à partir des découvertes du site hospitalier de la place Sainte-Anne (Ille-et-Vilaine, Bretagne) », *Revue archéologique de l'Ouest*, 24 septembre 2013, n° 29, p. 259-286.
- LE BRUN Yvonne, « Les cafés, cabarets et auberges à Rennes de 1849 à 1871 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1978, vol. 85, n° 4, p. 595-616.
- LESOUQUET Cédric, *Une histoire économique, sociale et alimentaire du Centre-Manche : étude anthropométrique d'une société rurale du XIX^e siècle*, Master 2, Université de Caen Basse Normandie, Caen, 2012, 142 p.
- MAURIZIO Adam, *Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Payot., Paris, François Gidon, 1932, 663 p.
- MAZIÈRES B., « Étude géographique de l'alimentation dans le département du Lot entre 1840 et 1880 », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 1954, vol. 25, n° 4, p. 293-312.
- MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 428 p.
- PAJOT Pierre, « Le “boire et manger en Normandie” dans les années 1835, selon des sources militaires », *Manger et boire en Normandie : actes du XXIII^e Congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998*, Annales de Normandie. Série des Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie, 1999, vol. 4, p. 273-280.
- PELLETIER Martine, « De la Grande Famine aux chips tayto : la pomme de terre et la culture irlandaise », *La pomme de terre de la renaissance au XXI^e siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes & Presses Universitaires François-Rabelais, 2011, p. 151-162.
- PIERRE Joachim-Isidore, *Recherches analytiques sur le sarrazin, considéré comme substance alimentaire*, Paris, Librairie centrale d'agriculture et de Jardinage, 1858, 63 p.

- PILET-LEMIERE Jacqueline, LABAUNE-JEAN Françoise, PICAULT Christèle, « Trois lots de mobilier du XVI^e siècle provenant du château du Guildo (Côtes-d'Armor) », *Revue Archéologique de l'Ouest*, 2004, n° 21, p. 189-223.
- PINON Roger, « La boukète liégeoise et les crêpes à la farine de sarrasin en Wallonie », *La Vie Wallonne*, 1978, n° 52, p. 161-197
- PIPONNIER Françoise, « Du feu à la table : archéologie de l'équipement de bouche à la fin du Moyen Âge », *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 526-536.
- POITRINEAU Abel, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1962, vol. 17, n° 2, p. 323-331.
- QUELLIER Florent, *La table des Français*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 274 p.
- QUELLIER Florent, « Culture de la faim et pratiques alimentaires à l'époque moderne », *Profusion et pénurie. Les Hommes face à leur besoins alimentaires*, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, Rennes, (coll. « Tables des Hommes »), 2009, p. 85-101.
- QUELLIER Florent, « Identité gourmande de la Bretagne moderne (XVI^e - début XIX^e siècle) », *Société archéologique et historique d'Ille-et-Vilaine*, 2011, n° 115-140, p. 123-.
- ROGER Piron, « La boukète liégeoise et les crêpes à la farine de sarrasin en Wallonie », *La Vie Wallonne*, 1978, n° 52, p. 161-197.
- ROUFF Marcel et Curnonsky, *La France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises : La Bretagne*, Paris, F. Rouff, 1923, 128 p.
- SANDRA Hirel, *Cuisine et alimentation à Rennes au début du XIX^e siècle à travers les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1994, 120 p.
- SCUILLER Sklaerenn, *Le commerce alimentaire dans l'Ouest de la France au XVIII^e siècle*, Thèse d'histoire, Université Rennes 2, Rennes, 2015, 2 vol., 796 p.
- SEGUIN Jean-Pierre, *Vieux mangers, vieux parlers bas-normands*, Paris, Guénégaud, 1978, 152 p.

SIMON Catherine, *La galette, spécificité régionale ?*, Mission du patrimoine ethnologique et Association Buhez, 1993.

SIMONIN Jean-Pascal, « Les proposition de panification de la pomme de terre : les contributions des agronomes économes de la société d'agriculture du département de l'Indre », *La pomme de terre de la renaissance au XXI^e siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes & Presses Universitaires François-Rabelais, 2011, p. 29-41.

SUEUR Christine, *Du pot à l'assiette : cuisine et alimentation à Rennes (1750-1800)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1994, 169 p.

THUILLIER Guy, « Au XIX^e siècle : l'alimentation en Nivernais », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1965, vol. 20, n° 6, p. 1163-1184.

VERDIER Yvonne, « Repas bas-normands », *L'Homme*, 1966, vol. 6, n° 3, p. 92-111.

WILLIOT Jean-Pierre, MALLET Jean-François, FERRIÈRE LE VAYER (de) Marc, FUMEY Gilles, PITTE Jean-Robert, MONTIGNY (de) Aymard, *La pomme de terre : histoire et recettes gourmandes*, Grenoble, Glénat, 2009, 158 p.

WILLIOT Jean-Pierre, FERRIÈRE LE VAYER (de) Marc, *La pomme de terre : de la Renaissance au XXI^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2011, 414 p.

Linguistique

BEAUCOUDREY (de) R. G., *Le langage normand au début du XX^e siècle : noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Librairie Alphonse Picard & Fils, 1912, 477 p.

BEAUQUIER Charles, *Vocabulaire étymologique des provincialismes usités dans le département du Doubs*, Besançon, Imprimerie Dodivers, 1881, 320 p.

BOURDON Jean-Paul, *Dictionnaire normand-français*, Paris, Conseil international de la langue française, PUF, 1993, 383 p.

- BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, Paris, CNRS éd., (coll. « Atlas linguistiques de la France par régions ; 1634-7536 »), 1980, vol. 1/4, non paginé [373 cartes]
- BRASSEUR Patrice, *Atlas linguistique et ethnographique normand*, Paris, CNRS éd., (coll. « Atlas linguistiques de la France par régions ; 1634-7536 »), 1997, vol. 3/4.
- CHAUVEAU Jean-Paul, *Les Mots bas-normands de Gabriel-Joseph Du Pineau (vers 1750) : édition critique d'après Paris, Bibl. nat., nouv. acq. fr. 22097*, Paris, Centre national de la recherche scientifique, 1993, 280 p.
- COULABIN Honoré, *Dictionnaire des locutions populaires du bon pays de Rennes-en-Bretagne*, Rennes, H. Caillière, 1891, 412 p.
- DEBRIE René, *Lexique picard des parlers ouest-amiénois*, Amiens, Université de Picardie, Centre d'études picardes, 1975, 424 p.
- DONDAINE Colette, *Atlas linguistique et ethnographique de la Franche-Comté*, Paris, Éd. du Centre national de la recherche Scientifique (coll. « Atlas linguistiques de la France par régions ; 1634-7536 »), 1972, vol. 1/3.
- DOTTIN Georges, *Glossaire des parlers du Bas-Maine, département de la Mayenne*, Paris, H. Welter, 1899, 682 p.
- FRANCONIE Hélène, « Maïs et millets dans les dialectes européens », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 1997, vol. 39, n° 1, p. 149-178.
- FRANCONIE Hélène, CONSTOSSOPOULOS Nicolas, « Sarrasin », *Atlas Linguarum europae*, 7^e fascicule, Rome, Poligrafico, 2007, vol. 1, p. 85-130.
- GILLIÉRON Jules, EDMONT Edmond (eds.), *Atlas linguistique de la France*, Paris, H. Champion, 1902, (non paginé), 50 cartes, 204 p.
- GODEFROY Frédéric, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*, Paris, F. Vieweg, 1881, vol. 1/10.
- HÉCART Gabriel-Antoine-Joseph, *Dictionnaire rouchi-français*, Valenciennes, Lemaitre, 1834, 496 p.

LE HÉRICHER Édouard, *Histoire et glossaire du normand : de l'anglais et du français : d'après la méthode historique, naturelle et étymologique*, Avranches, Chez Anfray, 1862, vol. 3, 440 p.

LE MIÈRE DE CORVEY M.F.A., « De quelques mots en usage à Rennes (Ille-et-Vilaine) » dans La société royale des antiquaires de France, *Mémoires de la Société nationale des antiquaires de France*, Paris, Chez J. Smith, Imprimeur-Libraire (coll. « Mémoires sur les langue, dialectes et patois tant de la France que des autres pays »), 1824, p. 235-272.

LECOMTE Charles, *Parler Dolois. Étude et glossaire des patois comparés de l'arrondissement de Saint-Malo*, Paris, Honoré Champion, 1910, 260 p.

LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Étude du vocabulaire », *Annales de Normandie*, 1967, vol. 17, n° 1, p. 79-92.

LEPELLEY René, « Le parler normand du Val-de-Saire (Manche) : phonétique, morphologie, syntaxe, vocabulaire de la vie rurale », *Cahier des Annales de Normandie*, 1974, vol. 7, n° 1, p. 5-442.

LEROUX Alcide, « Marche du patois actuel dans l'ancien pays de la Mée (Haute-Bretagne) », *Bulletin archéologique de l'association bretonne*, Saint-Brieuc, Imprimerie-Lithographie de L. Prud'homme, 1885, vol. 37, p. 87-148.

MARTIN Jean-Baptiste, TUAILLON Gaston, *Atlas linguistique et ethnographique du Jura et des Alpes du Nord (francoprovençal central)*, Paris, Éd. du Centre national de la recherche scientifique, 1971, 350 p.

ORAIN Adolphe, *Glossaire du patois du département d'Ille-et-Vilaine*, Paris, Maisonneuve frère, 1886, 227 p.

RUSQUEC (du) Henri, *Dictionnaire pratique et étymologique du dialecte de Léon*, Paris, Ernest Leroux, 1895, 322 p.

TAVERDET Gérard, *Atlas linguistique et ethnographique de Bourgogne*, Paris, Éditions du Centre national de la recherche scientifique (coll. « Atlas linguistiques de la France par régions ; 1634-7536 »), 1977, vol. 1/3.

TOLAN John, *Les Sarrasins : L'islam dans l'imagination européenne au Moyen Âge*, traduit par Pierre-Emmanuel Dauzat, Paris, Flammarion, 2003, 473 p.

WARTBURG (von) Walther, *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Bonn, F. Klopp, 1922, vol. 25 + 2 vol. d'index, 2370 p.

Crises de subsistances et pauvreté

ALADJIDI Priscille, *Le roi, père des pauvres : France, XIII^e-XV^e siècles*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2008, 539 p.

BONDOIS Paul-M, « La misère sous Louis XIV : la disette de 1662 », *Revue d'Histoire économique et sociale*, 1924, vol. 12, p. 53-118.

BOURGUINAT Nicolas, « Libre-commerce du blé et représentations de l'espace français. Les crises frumentaires au début du XIX^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 2001, vol. 56, n° 1, p. 125-152.

BOUTON Cynthia, « Les mouvements de subsistance et le problème de l'économie morale sous l'Ancien Régime et la Révolution française », *Annales historiques de la Révolution française*, 1 mars 2000, n° 319, p. 71-100.

BRICOURT Michel, Lachiver Marcel et Querel Denis, « La crise de subsistance des années 1740 dans le ressort du parlement de Paris », *Annales de démographie historique*, 1974, p. 263-333.

CHATRIOT Alain, *L'État et les groupes sociaux dans l'élaboration des politiques économiques et sociales en France au XX^e siècle La politique du blé. Histoire d'un marché en France dans la première moitié du XX^e siècle*, Dossier pour l'habilitation à diriger des recherches préparé Garant : M. le Professeur Paul-André ROSENTA, Institut d'études politiques de Paris, Paris, 2013, 690 p.

CAILLARD Michel, « Recherches sur les soulèvements populaires en Basse-Normandie (1620-1640) et spécialement sur la révolte des Nu-pieds », *Cahier des Annales de Normandie*, 1963, vol. 3, n° 1, p. 23-152.

CHAPALALAIN-NOUGARET Christine, « Les secours en temps de disette au XVIII^e siècle : L'exemple du diocèse de Rennes », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1984, vol. 91, n° 2, p. 135-155.

- CHARBONNEAU Hubert, LAROSE André (éds.), *The great mortalities : methodological studies of demographic crises in the past*, Union internationale pour l'étude scientifique de la population., Liège, Belgique, Ordina Editions, 1979, 373 p.
- COFTIER Pierre, DARTIGUENAVE Paul, *Révolte à Caen : 1812*, Cabourg, Éd. Cahiers du temps, 1999, 124 p.
- COLANTONIO Laurent, « La Grande Famine en Irlande (1846-1851) : objet d'histoire, enjeu de mémoire », *Revue historique*, 2008, n° 644, p. 899-925.
- DERIES Madeleine, *Le district de Saint-Lô pendant la Révolution*, Paris, A. Picard, 1923, vol. 1, 515 p.
- DÉSERT Gabriel, *La Révolution française en Normandie : 1789-1800*, Toulouse, Privat (coll. « Bibliothèque historique Privat »), 1989, vol. 1, 319 p.
- DUVAL Louis, *Les étapes d'un réquisitionnaire de 1793 en Basse Normandie : Journal du citoyen François-Augustin Perrot*, Alençon, A. Lepage, 1880, 48 p.
- EHRARD Jean, « Opinions médicales en France au XVIII^e siècle : la peste et l'idée de contagion », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1957, vol. 12, n° 1, p. 46-59.
- GILLES Philippe, *Histoire des crises et des cycles économiques : des crises industrielles du XIX^e siècle aux crises financières actuelles*, 2^e éd., Paris, A. Colin, 2009, 333 p.
- GOUBERT Pierre, « Le phénomène épidémique en Bretagne à la fin du XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1969, vol. 24, n° 6, p. 1562-1588.
- GUTTON Jean-Pierre, *La société et les pauvres en Europe : XVI^e-XVIII^e siècles*, Paris, Presses universitaires de France, 1974, 207 p.
- HAUDEBOURG Guy, *Mendiants et vagabonds en Bretagne au XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Histoire »), 1980, 452 p.
- JACQUART Jean, « La fronde des princes dans la région parisienne et ses conséquences matérielles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1960, n° 7, p. 257-289.

- KAPLAN Steven Laurence, *Le complot de famine : histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Cahiers des Annales, Paris, 1982, 77 p.
- KAPLAN Steven Laurence, *Les ventres de Paris*, Paris, Fayard, coll. « Nouvelles études historiques, 1988, 702 p.
- KRAEMER Erik, *Le type du faux mendiant dans les littératures romanes depuis le Moyen Âge jusqu'au XVII^e siècle*, Helsinki, Helsingfors (coll. « Commentationes humanarum litterarum »), 1944.
- LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi : 1680-1720*, Paris, Fayard, 1991, 573 p.
- LANGLINAY Erik, « Consommation et ravitaillement en France durant la Première Guerre mondiale (1914-1920) », Alain CHATRIOT, Marie-Emmanuelle Chessel et Matthew Hilton (éds), *Au nom du consommateur. Consommation et politique en Europe et aux États-Unis au XX^e siècle*, 2005, p. 27-44.
- LANTIER Maurice, « La crise alimentaire de 1812 dans la Manche », *La revue du département de la Manche*, 1961, vol. 3, p. 130-147.
- LAVALLEY Gaston, *Napoléon et la disette de 1812 : à propos d'une émeute aux balles de Caen*, Paris, A. Picard et fils, 1896, 113 p. Le Bail Albert Henri Eugène, *L'agriculture dans un département français : le Finistère agricole*, Angers, Société française d'imprimerie d'Angers, 1925.
- LE GRIN Adrien, *La disette à Cherbourg en 1812*, Paris, Imprimerie Nationale (coll. « Extr. de : "Bulletin des sciences économiques et sociales du comité de travaux historiques et scientifiques" »), 1912, 8 p.
- LE ROY LADURIE Emmanuel, « L'aménorrhée de famine (XVII^e-XX^e siècles) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1969, vol. 24, n° 6, p. 1589-1601.
- LELIÈVRE, « Brigandage des chouans, une journée d'assassinats en l'an III », *La Révolution française*, 1917, vol. 70, p. 242-248.
- LEMARCHAND Guy, « Révolte à Caen. 1812 », *Révolution française*, 2002, n° 323, p. 142-145.

- MATHIEZ Albert, *La vie chère et le mouvement social sous la Terreur*, Paris, Payot, 1927, 620 p.
- MEUVRET Jean, « Les crises de subsistances et la démographie de la France d'Ancien Régime », *Population*, 1946, vol. 1, n° 4, p. 643-650.
- MEUVRET Jean, *Le Problème des subsistances à l'époque Louis XIV. La Production des céréales dans la France du XVII^e et du XVIII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1977-1979, 6 vol.
- Meyer Jean, « Une enquête de l'Académie de médecine sur les épidémies (1774-1794) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1966, vol. 21, n° 4, p. 729-749.
- MICHELLE Perrot, « La crise de 1846-51 en Normandie », *Annales de Normandie*, 1957, vol. 7, n° 1, p. 102-105.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU RAVITAILLEMENT, *Recueil des lois, décrets, arrêtés, circulaires, rapports, documents intéressant le ravitaillement de la France. T. 1 / Ministère du ravitaillement général*, Paris, Imprimerie Nationale, 1917, vol. 1.
- MINVIELLE Stéphane, « Les « malheurs des temps » en Gironde au XVIII^e siècle, d'après les registres paroissiaux », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, 2005, vol. 117, n° 249, p. 45-73.
- MOLLAT DU JOURDIN Michel, *Les pauvres au Moyen Âge : étude sociale*, Paris, Hachette, 1978, 395 p.
- MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995, 289 p.
- MOULLIER Igor, « Une recomposition administrative : le bureau des subsistances, de l'Ancien Régime à la fin du Premier Empire », *Annales historiques de la Révolution française*, 2008, n° 352, p. 29-51.
- NEVEUX François, « Un établissement d'assistance en milieu rural au XIV^e siècle : l'Hôtel-Dieu de Villers-Bocage », *Annales de Normandie*, 1977, vol. 27, n° 1, p. 3-17.
- PINOT Pierre, *Le contrôle du ravitaillement de la population civile*, Paris, Presses universitaires de France, 1925, 317 p.

PORQUET Louis, *La peste en Normandie du XIV^e au XVII^e siècle*, Vire, impr. René ENG, 1898, 259 p.

ROLLET Catherine, « L'effet des crises économiques du début du XIX^e siècle sur la population », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 1970, n° 17, p. 391-410.

THOMPSON Edward Palmer, GAUTHIER Florence, IKNI Guy-Robert, *La guerre du blé au XVIII^e siècle : la critique populaire contre le libéralisme économique au XVIII^e siècle*, Montreuil, Ed. de la Passion, 1988, 237 p.

TURREL Denise, « Une identité imposée : les marques des pauvres dans les villes des XVI^e et XVII^e siècles », *Cahiers de la Méditerranée*, 15 juin 2003, n° 66, p. 93-105.

VEUCLIN Ernest, *Petits documents pour une grande histoire de France*, Bernay, impr. de V.-E. Veucelin, 1887.

VIDALENC Jean, « La crise des subsistances et les troubles de 1812 dans le Calvados », *Actes du 84^e Congrès des sociétés savantes, à Dijon, 1959 : [section d'histoire moderne et contemporaine]*, Paris, Imprimerie Nationale, 1960.

VINCENT Catherine, *Des charités bien ordonnées : les confréries normandes de la fin du XIII^e siècle au début du XVI^e siècle*, Paris, École normale supérieure, 1988, 359 p.

Archéobotanique

AOUSTIN David et BATT Michael, « Étude archéobotanique d'un habitat médiéval et son environnement : le site archéologique du Goënidou dans les Monts d'Arrée (Finistère) », 4^e congrès de l'Association Paléontologique Française, 02-05 juin 2009 à Lille.

BARBIER Delphine, *Histoire de la végétation du nord-mayennais de la fin du Weichsélien à l'aube du XXI^e siècle : mise en évidence d'un tardiglaciaire armoricain*, Nantes, Université de Nantes, Groupe d'étude des milieux naturels, 1999, vol. 2, 283 p.

BILLARD Cyrille, CLET-PELLERIN Martine et LOUTRIDOU Jean-Pierre, « Un site protohistorique littoral dans le Havre de la vanlee à Lingreville et

- Bricqueville-sur-Mer (Manche) », *Revue Archéologique de l'Ouest*, 1995, n° 12, p. 73-110.
- BOUBY Laurent, « Restituer les pratiques agraires par la carpologie archéologique », *Études Rurales*, 2000, 153/154, p. 177/194.
- CATTEDDU Isabelle, *Les habitats carolingiens de Montours et la Chapelle-Saint-Aubert (Ille-et-Vilaine)*, Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme (coll. « Archéologie préventive »), 2001, 235 p.
- GALOP Didier, *Les apports de la palynologie à l'histoire rurale La longue durée des activités agropastorales pyrénéennes*, <http://etudesrurales.revues.org/7>, 6 juillet 2013, consulté le 6 juillet 2013.
- GAUDIN Loïc, *Transformations spatio-temporelles de la végétation du nord-ouest de la France depuis la fin de la dernière glaciation. Reconstitutions paléo-paysagères*, Thèse doctorat, Université de Rennes 1, Rennes, 2004, 772 p.
- GAUTHIER Émilie, *Forêts et agriculteurs du Jura : Les quatre derniers millénaires*, Presses Univ. Franche-Comté, 2004, 204 p.
- GIRARD Michel, « La sépulture collective néolithique de La Chaussée-Tirancourt (Somme) : Analyse pollinique », *Bulletin de la Société Préhistorique Française*, 2006, vol. 103, n° 1, p. 133-142.
- GUILAINE Jean, BERTRAND Claude et BERTRAND Georges, *Pour une archéologie agraire : à la croisée des sciences de l'homme et de la nature*, Paris, A. Colin, 1991, 575 p.
- HEIM Jean, « Étude palynologique sur les sites du centre-ville à Abbeville (Somme) », *Revue archéologique de Picardie*, 1997, vol. 3, n° 1, p. 209-212.
- KLERK (de) Pim, *Fagopyrum Type : pollen in western Eurasia prior to the late Medieval: an intercontinental mystery*, <http://www.pimdeklerk-palynology.eu/html/fagopyrum.html>, 25 septembre 2013, consulté le 25 septembre 2013.
- KLERK (de) Pim, COUWENBERG John et JOOSTEN Hans, « Pollen and macrofossils attributable to Fagopyrum in western Eurasia prior to the Late Medieval: An intercontinental mystery », *Palaeogeography, Palaeoclimatology, Palaeoecology*, décembre 2015, vol. 440, p. 1-21.
- LESPEZ L., GERMAIN-VALLÉE C. et RIQUIER C., *Archéologie du paysage de la plaine de Caen du néolithique à l'époque mérovingienne*, Caen, Laboratoire Geophen-UMR LETG 6554 CNRS, Service d'archéologie du Conseil général du Calvados, 2008.

- LI Xiaoqiang, SHANG Xue, DODSON John et ZHOU Xinying, « Holocene agriculture in the Guanzhong Basin in NW China indicated by pollen and charcoal evidence », *The Holocene*, 2009, vol. 19, n° 8, p. 1213-1220.
- LI Y. Y., WILLIS K. J., ZHOU L. P. et CUI H. T., « The impact of ancient civilization on the northeastern Chinese landscape: palaeoecological evidence from the Western Liaohe River Basin, Inner Mongolia », *Holocene*, décembre 2006, vol. 16, n° 8, p. 1109-1121.
- MARGUERIE Dominique, *Évolution de la végétation sous l'impact humain en Armorique du Néolithique aux périodes historiques*, Rennes, Université de Rennes 1, 1992, vol.1, 313 p.
- MIRAS Yannick, *Premières traces d'anthropisation et évolution des activités agropastorales révélées par l'analyse pollinique des zones humides, corrélées aux données archéologiques : application au sud Cantal. Communes de Lacapelle-Barrès, Malbo, Saint-Clément, Pailherols, Cézens, Brezons et Pailherols (Cantal)*, UMR 6042 du CNRS (GEOLAB), 2010.
- OILLIC Jean-Charles, *Végétation, peuplement, métallurgie en Brocéliande : étude interdisciplinaire de la forêt de Paimpont (Bretagne, France) depuis la fin du Tardiglaciaire*, Archéologie et Archéométrie, Rennes 1, Rennes, 2011, 323 p.
- OUGUERRAM Abdelouahed, BARBIER Delphine et VISSET Lionel, « Le paysage végétal dans le Bas-Maine (Mayenne, France), le long de la vallée de l'Erve, de la fin du Mésolithique à l'époque récente / Botanic landscape in Bas-Maine (Mayenne, France), along the Erve valley, from the end of Mesolithic to recent times », *Revue archéologique de l'ouest*, 2005, vol. 22, n° 1, p. 85-92.
- PLANCHAIS Nadine, « Analyses polliniques du remplissage holocène de la lagune de Canet (plaine du Roussillon, département des Pyrénées Orientales) », *Ecologia Mediterranea*, 1985, vol. 1, n° 11, p. 117-128.
- PRADAT Bénédicte, « Rapport d'étude carpologique », *Rapport de fouilles AFAN de la station de métro Sainte-Anne à Rennes (Ille-et-Vilaine)*, 1998.
- REILLE Maurice, « L'origine de la station de pin à crochets de la tourbière du Pinet (Aude) et de quelques stations isolées de cet arbre dans les Vosges et le Jura. », *Lettres Botaniques*, 1991, vol. 2, n° 138, p. 123-148.
- RUAS Marie-Pierre, « Les plantes exploitées en France au Moyen Âge d'après les semences archéologiques » dans *Plantes et cultures nouvelles : en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Auch, Centre culturel de l'abbaye de Flaran, 1992, vol.12, p. 9-35.

- RUAS Marie-Pierre, MARGUERIE Dominique, PRADAT Bénédicte et FRANCONIE Hélène, « Des hommes et des plantes : Exploitation du milieu et gestion des ressources végétales de la Préhistoire à nos jours », Antibes, 2009.
- THIÉBAULT Stéphanie et DEPAEPE Pascal, *L'archéologie au laboratoire*, Paris, La Découverte, 2013, 290 p.
- VAN LEEUWEN P., PUNT W. et HOEN P.P., « Polygonaceae », *Review of Palaeobotany and Palynology*, octobre 1988, vol. 57, n° 1-2, p. 81-151.
- VISSET Lionel, BARBIER Delphine, BERNARD Jacques-Emmanuel, OUGUERRAM Abdelouahed et CYPRIEN Anne-Laure, « Les indices polliniques d'anthropisation précoce dans l'Ouest de la France. Le cas de Cerealia, Fagopyrum et Juglans » dans Hervé RICHARD (éd.), *Néolithisation précoce : premières traces d'anthropisation du couvert végétal à partir des données polliniques*, Presses Univ. Franche-Comté., s.l., 2004, p. 69-79.
- VISSET Lionel, CYPRIEN Anne-Laure, CARCAUD Nathalie, OUGUERRAM Abdelouahed, BARBIER Delphine et BERNARD Jacques, « Les prémices d'une agriculture diversifiée à la fin du Mésolithique dans le Val de Loire (Loire armoricaine, France) The onset of diversified agriculture at the end of the Mesolithic period in the Val de Loire (Armorican Loire, France) », *Comptes Rendus Palevol*, 2002, vol. 1, n° 1, p. 51-58.
- ZEIST Van, « A palaeobotanical study of some bogs in western Brittany (Finistère) », *Palaeohistoria*, 1964, n° 10, p. 157-180.

Nutrition, médecine et sciences phamaceutiques

- BONAFACCIA G., MAROCCHINI M. et KREFT I., « Composition and technological properties of the flour and bran from common and tartary buckwheat », *Food Chemistry*, janvier 2003, vol. 80, n° 1, p. 9-15.
- BRETON Jean-Marc, *Le sarrasin : étude botanique, chimique, pharmacologique et économique*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Montpellier I, Montpellier, 1984, 92 p.
- DEL REY Sophie, *Le sarrasin : intérêts nutritionnels et thérapeutiques*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Montpellier I, Montpellier, 2010, 83 p.

- DELORAINÉ REGLEY François, *Le sarrasin : Fagopyrum esculentum Moench, d'hier à aujourd'hui*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Picardie, Jules Verne, Amiens, 1995, 60 p.
- GOASGUEN Sophie, *Le sarrasin : Polygonum L., Polygonacée*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université de Nantes, Nantes, 1997, 66 p.
- HE J., KLAG M. J., WHELTON P. K., MO J. P., CHEN J. Y. ..., « Oats and buckwheat intakes and cardiovascular disease risk factors in an ethnic minority of China », *The American Journal of Clinical Nutrition*, février 1995, vol. 61, n° 2, p. 366-372.
- KAYASHITA J., SHIMAOKA I., NAKAJOH M., KISHIDA N. et KATO N., « Consumption of a buckwheat protein extract retards 7,12-dimethylbenz[alpha]anthracene-induced mammary carcinogenesis in rats », *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, octobre 1999, vol. 63, n° 10, p. 1837-1839.
- KAYASHITA J., SHIMAOKA I., NAKAJOH M., YAMAZAKI M. et KATO N., « Consumption of buckwheat protein lowers plasma cholesterol and raises fecal neutral sterols in cholesterol-Fed rats because of its low digestibility », *The Journal of Nutrition*, juillet 1997, vol. 127, n° 7, p. 1395-1400.
- KREFT Ivan et SKRABANJA Vida, « Nutritional properties of starch in buckwheat noodles », *Journal of nutritional science and vitaminology*, février 2002, vol. 48, n° 1, p. 47-50.
- KREFT Samo, ŠTRUKELJ Borut, GABERŠČIK Alenka et KREFT Ivan, « Rutin in buckwheat herbs grown at different UV-B radiation levels: comparison of two UV spectrophotometric and an HPLC method », *Journal of Experimental Botany*, 2002, vol. 53, n° 375, p. 1801-1804.
- LI S. Q. et ZHANG Q. H., « Advances in the development of functional foods from buckwheat », *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, septembre 2001, vol. 41, n° 6, p. 451-464.
- LIU Z., ISHIKAWA W., HUANG X., TOMOTAKE H., KAYASHITA J., Watanabe H. et Kato N., « A buckwheat protein product suppresses 1,2-dimethylhydrazine-induced colon carcinogenesis in rats by reducing cell proliferation », *The Journal of Nutrition*, juin 2001, vol. 131, n° 6, p. 1850-1853.
- NOVÉ Emilie, *Les plantes alimentaires de la famille des polygonacées*, Thèse d'exercice : Pharmacie, Université Claude Bernard, Lyon, 2006, 156 p.
- VOGRINCIC Maja, TIMORACKA Maria, MELICHACOVA Silvia, VOLLMANNOVA Alena et KREFT Ivan, « Degradation of rutin and polyphenols during the preparation of tartary buckwheat bread », *Journal of agricultural and food chemistry*, 28 avril 2010, vol. 58, n° 8, p. 4883-4887.

Météorologie

- BORIUS A., « Le climat de Brest », *Bulletin de la Société académique de Brest*, 1878, Deuxième série, Tome IV, 1876-1877, p. 249-352.
- BUREAU CENTRAL MÉTÉOROLOGIQUE, « Résumé des observations de l'année 1900 », *Annales du bureau central de météorologie de France*, 1900, n° 3, p. 97-136.
- CADEL Virginie, *Agriculture et climat dans le Val de Saire*, s.l., 1999, 169 p.
- CHASSANY Jean-Philippe, *Dictionnaire de météorologie populaire*, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1970, 393 p.
- DESARTHE Jérémie, « Duhamel du Monceau, météorologue », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2010, n° 57, p. 70-91.
- DESARTHE Jérémie, *Le temps des saisons. Climat, événements extrêmes et sociétés dans l'ouest de la France (XVI^e-XIX^e siècles)*, Thèse de doctorat d'histoire, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 2013, 327 p.
- DETTWILLER John, « Les températures annuelles à Paris durant les 300 dernières années », *La météorologie*, 1981, n° 25, p. 103-110.
- « Dicton : Jour favorable au semences », *Revue des traditions populaires*, 1905, vol. 20, n° 4, p. 149.
- DUVAL Louis, « (1) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1894, XIII, n° 3, p. 337-351.
- DUVAL Louis, « (2) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1895, XIV, n° 3, p. 257-270.
- DUVAL Louis, « (3) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1900, XIX, n° 1, p. 5-25.
- DUVAL Louis, « (4) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1900, XIX, n° 2, p. 111-131.
- DUVAL Louis, « (5) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1901, XX, n° 1, p. 10-30.

- DUVAL Louis, « (6) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1901, XX, n° 2, p. 167-176.
- DUVAL Louis, « (7) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1902, XXI, n° 1, p. 35-51.
- DUVAL Louis, « (8) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1902, XXI, n° 2, p. 121-146.
- DUVAL Louis, « (9) Phénomènes météorologiques et variations atmosphériques observés en Normandie », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1903, XXII, n° 2, p. 31-43.
- GRENIER Jean-Yves, « Vaches maigres, vaches grasses. Une reconstitution des données agroclimatiques en France du Nord (1758-1789) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1996, vol. 6, n° 2, p. 77-93.
- Lepetit Delphine, *L'histoire du climat en Normandie sous l'ancien régime : L'exemple des généralités de Caen, Alençon et Rouen*, mémoire master d'Histoire, Caen Basse-Normandie, 2006, 179 p.
- LE ROY LADURIE Emmanuel et ROUSSEAU Daniel, « Impact du climat sur la mortalité en France, de 1680 à l'époque actuelle », *La météorologie*, 2009, n° 64, p. 43-53.
- LE ROY LADURIE EMMANUEL, *Histoire humaine et comparée du climat II : Disettes et révolutions 1740-1860*, Paris, Fayard, 2006, vol. 2/3, 611 p.
- LE ROY LADURIE EMMANUEL, *Histoire humaine et comparée du climat : I Canicules et glaciers. XIII^e-XVIII^e siècles*, Paris, Fayard, 2004, vol. 1/3, 740 p.
- Les influences météorologiques et la culture du blé*, Paris, office national météorologique, 1927.
- MINOIS G., « Le climat, les dîmes et les prix trégorrois à travers le culte de Saint-Yves (XVII^e - XVIII^e siècles) », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1981, vol. 88, n° 1, p. 87-108.
- PFISTER Christian, « Fluctuations climatiques et prix céréaliers en Europe du XVI^e au XX^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1988, vol. 43, n° 1, p. 25-53.

POURIAU A., « Climatologie du 1 décembre 1875 au 1 décembre 1876 de la station agronomique de Grignon », *Annales agronomiques*, 1877, vol. 3, p. 103-111.

RAULIN Victor, *Observations pluviométriques faites dans la France septentrionale (Est, Neustrie et Bretagne) de 1688 à 1870*, Paris, Gauthier-Villars, 1881, 840 p.

ROUSSEAU Daniel, « Les températures mensuelles en région parisienne de 1676 à 2008 », *La météorologie*, 2009, n° 67, p. 43-55.

SANSON Joseph, STREIFF René, « Climatologie statistique de la Normandie », *Études normandes*, 1954, XI, p. 733-844.

SOCIÉTÉ MÉTÉOROLOGIQUE DE FRANCE, *Annuaire de la Société météorologique de France*, Versailles, Imprimerie E. Aubert, 1871, 270 p.

STANY-GAUTHIER J., « Les Saint bretons protecteurs des récoltes et des jardins », *Art et tradition populaire*, 1953, vol. 1, n° 4, p. 307-321.

Normandie (divers)

Annuaire des cinq départements de l'ancienne Normandie, Caen, Association normande, 1835-1939.

Annuaire du département de la Manche, Saint-Lô, Imp. de J. Elie, rue des Prés, 1829-1939.

Annuaire du département du Calvados, Caen, Typographie de Pagny, 1829-1865.

Bernier Paul-Dominique, *Essai sur le tiers-état rural, ou les Paysans de Basse-Normandie au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Université de Caen, Caen, 1891, 315 p.

Boissey L'abbé, « Passais-La-Conception (La révolution à Passais) », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1899, n° 18, p. 211-231.

Bonaventure-Fleury Jean-François, *Littérature orale de la Basse-Normandie (Hague et Val-de-Saire)*, Paris, Maisonneuve, 1883, 429 p.

Bourdon Jean-Paul, « George Greene, Note sur les usages et les mœurs ruraux des habitants du Bocage (Traduction) », *Études Rurales*, 1992, n° 127-128, p. 191-228.

Bridrey Émile (ed.), *Département de la Manche : Cahiers de doléances du bailliage de Cotentin (Coutances et secondaires) pour les États généraux de 1789*, Paris, Imprimerie Nationale

- (coll. « Collection de documents inédits sur l'histoire économique de la Révolution française »), 1907, vol. 1/3, 824 p.
- Bridrey Émile (ed.), *Département de la Manche : Cahiers de doléances du bailliage de Cotentin (Contances et secondaires) pour les États généraux de 1789*, Paris, Imprimerie Nationale (coll. « Collection de documents inédits sur l'histoire économique de la Révolution française »), 1907, vol. 3/3, 656 p.
- Duval Michel, « L'élection de Carentan du milieu du XVII^e au milieu du XVIII^e. Étude d'histoire sociale », *À travers la Normandie des XVII^e et XVIII^e siècles*, Caen, Michel Caillard, Marcel Duval, Philippe Guillot, Mary Claude Gricourt (coll. « Cahier des annales de Normandie »), 1963, p. 155-274.
- Foisil Madeleine, *La révolte des Nu-Pieds : et les révoltes normandes de 1639*, Paris, Presses universitaires de France, 1970, 368 p.
- Hamon H., « L'intervention du général des habitants de Passais dans un procès intenté par le curé à deux de ses paroissiens (1776-1777) », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques : France. Comité des travaux historiques et scientifiques. Section de philologie et d'histoire jusqu'à 1610*, 1908, p. 168-176.
- Hamon Joseph, *La vie municipale dans les communes du canton de Passais pendant la Révolution*, Rennes, Oberthur, 1909, 316 p.
- Héron Alexandre, *Deux chroniques de Rouen*, Rouen, A. Lestringant, 1900, 403 p.
- Jourdan Félix, Barrès Maurice, *La chouannerie dans l'Avranchin*, Pont-Authou, Éd. d'Héligoland, 1907, 579 p.
- Jourdan Félix, *Histoire de l'hôpital d'Avranches : depuis son origine jusqu'à nos jours*, Avranches, impr. de A. Perrin, 1904.
- Kordi M. El, « Bayeux, aux XVII^e et XVIII^e siècles. Bilan d'une étude », *Annales de Normandie*, 1970, vol. 20, n° 2, p. 119-127.
- Pellerin Claude, *Finalement...*, Saint-Denis, Éditions Édilivre, 2015, 303 p.
- Lambert Etienne, *Nobles du bocage, nobles de la plaine*, Thèse d'Histoire, Université de Caen, Caen, 2010, 519 p.

- Lantier Maurice, « Retombées aérostatiques sur la généralité de Caen (1783-1785) », *Annales de Normandie*, 1980, vol. 30, n° 3, p. 271-276.
- Lasseur Georges, *Histoire de la ville de Domfront et de ses environs*, Paris, le Livre d'histoire (coll. « Monographies des villes et villages de France »), 2007, vol. 2, 449, XV-768 p.
- Lecoeur Jules, *Esquisses du bocage normand*, Reproduction en fac-similé de l'édition de 1887, Brionne, G. Monfort, 1979, 440 p.
- Quinette Ernest, *Notice historique sur Saint-Denis-le-Vétu*, Paris, le Livre d'histoire, 2011, vol. 1, 114 p.
- Lemenorel Alain, « Le Calvados à l'époque napoléonienne (1800-1815). Tournant ou continuité ? », *Annales de Normandie*, 1975, vol. 25, n° 1 & 3, p. 33-59 et 187-202.
- Martin Jean-Claude, « La terre en révolution. Biens nationaux et marché foncier dans le domfrontais, 1789-1830 », *Le Pays Bas-Normand*, 1989, vol. 82, n° 194, 195, 196, p. 310.
- Martin Jean-Claude, *La Vente des Biens Nationaux dans le Domfrontais : Structures et mutations de la Propriété foncière, 1789-1822*, Thèse de 3^e cycle, Caen, 1989.
- Mauger Franck, *Une Vicomté normande à l'aube des temps modernes*, Flers, Le Pays Bas-Normand, 2010, 382 p.
- Ménard Jean-Louis, *Jean-Baptiste Lecarpentier : représentant du peuple, délégué par la Convention nationale dans le département de la Manche et autres environnants*, Bricquebosq, Éd. des Champs, 2001, 222 p.
- Neveux François, « Les marginaux et le clergé dans la ville et le diocèse de Bayeux aux XIV^e et XV^e siècles », *Cahier des Annales de Normandie*, 1981, vol. 13, n° 1, p. 17-41.
- Noël-Maertens Suzanne, *La Mer, cet ennemi de plusieurs siècles. Identifier et comprendre les trajectoires de vulnérabilité agricole des sociétés littorales bas-normandes (1650-1940)*, 2016
- Perrichet Marc, « Les receveurs des tailles de la généralité de Caen, 1661-1715 » dans Françoise Bayard, *Les finances en province sous l'Ancien Régime*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2000, p. 22-122.

Pillet Victor-Evremont, *Le président La Barre*, Bayeux, impr. de Saint-Ange Duvant fils, 1852, 44 p.

Romain Le Monier, J., « Le Maître du Rouvray ; Feuilleton du Journal de l'Orne », *Le Journal de l'Orne ; arrondissement d'Argentan*, 22 août 1931.

Société géologique de Normandie, *Bulletin de la Société géologique de Normandie*, Le Havre, Société géologique de Normandie, 1873, 508 p.

Surville, « Passais, une pomme de discorde (1776-1777) », *Le Pays Bas-Normand*, 1913, vol. 6, n° 4, p. 276-296.

Vivier Émile, « La vie industrielle à Villedieu-les-Poêles au XVIII^e siècle », *Annales de Normandie*, 1954, vol. 4, n° 3, p. 265-283.

Vivier Émile, « Les pactions de mariage des paysannes de l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Annales de Normandie*, 1953, vol. 3, n° 2, p. 149-161.

Bretagne (divers)

Arbellot Guy, « La grande mutation des routes de France au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1973, vol. 28, n° 3, p. 765-791.

Binet H., « La guerre de côtes en Bretagne au XVIII^e siècle : Saint-Malo et la région malouine après les descentes anglaises de 1758 », *Annales de Bretagne*, 1909, vol. 25, n° 2, p. 295-321.

Bouchart Alain, *Grandes croniques de Bretagne*, Paris, Éditions du Centre national de la recherche scientifique, 1986, vol. 2/3, 506 p.

Busson Henri, « L'église et la paroisse de Louvigné-de-Bais (Ille-et-Vilaine, 1536-1563) », *Annales de Bretagne*, 1925, vol. 37, n° 3, p. 344.

Catteddu Isabelle, *Les habitats carolingiens de Montours et la Chapelle-Saint-Aubert (Ille-et-Vilaine)*, Paris, Éd. de la Maison des sciences de l'homme (coll. « Archéologie préventive »), 2001, 235 p.

Chauris Louis, « Pour une géo-archéologie du Patrimoine : pierres, carrières et constructions en Bretagne », *Revue archéologique de l'Ouest*, 31 décembre 2010, n° 27, p. 171-208.

- Chédeville André, Tonnerre Noël-Yves, *La Bretagne féodale, XI^e-XIII^e siècle*, Rennes, France, Ouest-France (coll. « Ouest-France université »), 1987, 427 p.
- Croix Alain, *L'âge d'or de la Bretagne, 1532-1675*, Paris, France, Éditions Ouest-France (coll. « Ouest-France université »), 1993, vol.1, 569 p.
- Croix Alain, *La Bretagne aux XVI^e et XVII^e siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1980, vol. 2, 1571 p.
- Dreyer Jean-François, *Espace et territoires ruraux en Cornouaille (XV^e-XVI^e siècle)*, Thèse d'histoire, Université Rennes 2, Rennes, 2013, 698 p.
- Dupont E., *La condition des paysans dans la sénéchaussée de Rennes à la veille de la Révolution*, Paris, H. Champion, 1901, 213 p.
- Durand René, « Le commerce en Bretagne au XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne*, 1917, vol. 32, n° 4, p. 447-469.
- Durand-Vaugaron L., « Le Loup en Bretagne pendant cent ans, 1773-1872, d'après les documents inédits », *Annales de Bretagne*, 1963, vol. 70, n° 3, p. 291-338.
- Elégoët Louis, *Les Juloded : grandeur et décadence d'une caste paysanne en Basse-Bretagne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1996, 290 p.
- Féval Paul, *Œuvres complètes de Paul Féval*, s.l., Pilloy, 1845, vol. 1/2, 488 p.
- Floc'h Marcel, Peru Fañch et Institut culturel de Bretagne, *Jeux traditionnels de Bretagne*, Rennes, Institut culturel de Bretagne, 1987, 58 p.
- Gallet Jean, *La Seigneurie bretonne 1450-1680, l'exemple du Vannetais*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1983, 647 p.
- Guillorel Eva, *La complainte et la plainte : chansons de tradition orale et archives criminelles : deux regards croisés sur la Bretagne d'Ancien Régime (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Thèse de doctorat, Université de Haute-Bretagne, Rennes, 2008, 987 p.
- Langlet Philippe, « Les principaux courants commerciaux du port de Saint-Malo en 1681 et 1682 », *Annales de Bretagne*, 1957, vol. 64, n° 3, p. 275-327.
- Le Goff T. J. A., *Vannes et sa région : ville et campagne dans la France du XVIII^e siècle*, Loudéac, Y. Salmon, 1989, 396 p.

- Le Lec Julien, *Les armes en Bretagne sous l'Ancien Régime : étude menée à travers les arrêts sur remontrance du Parlement de Bretagne (1554-1789)*, Master 2 d'Histoire, Rennes, 2015, 473 p.
- Lejeune J., « Le port de Pontrieux », *Annales de Bretagne*, 1932, vol. 40, n° 3, p. 443-456.
- Lemasson Auguste, *Un coin du Poudouvre. La Châtellenie du Plessis-Balisson: bannière de Bretagne, ses juveigneuries, ses arrière-fiefs : Launay-Comatz, Le Coudrais ; La Guérais, Rays, La Mallerie, La Ravillays et La Crochais-en-Ploubalay. Nouvelle édition... augmentée.*, Rennes, impr. de Oberthür, 1927.
- Les littératures populaires de toutes les nations : Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, 410 p.
- Lesort André, « Des charges et obligations militaires imposées à la Bretagne depuis la fin du XVI^e siècle jusqu'en 1789 », *Annales de Bretagne*, 1906, vol. 22, n° 3, p. 509-513.
- Letaconnoux Joseph, *Le régime de la corvée en Bretagne au XVIII^e siècle*, Rennes, Plihon et Hommay, 1905, 128 p.
- Letaconnoux Joseph, *Les subsistances et le commerce des grains en Bretagne au XVIII^e siècle : essai de monographie économique*, Rennes, Oberthür, 1909, 397 p.
- Martin Jean, Le Noac'h Alain, *Toiles de Bretagne : La manufacture de Quintin, Uzel et Loudéac (1670-1830)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, 402 p.
- Meyer Jean, *La noblesse bretonne au XVIII^e siècle*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, 1985, vol. 2/2, 292 p.
- Troguindy Adolphe-Jean-Marie, *Mémoire sur le domaine du Brohet-Beffou*, Saint-Brieuc, impr. de L. Prud'homme, 1880, 87 p.
- Nières Claude, *Les villes de Bretagne au XVIII^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Histoire »), 2015, 612 p.
- Ogée Jean, *Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne, dédié à la nation bretonne : M-Z*, Rennes, Mollieux, 1853, vol. 2/2, 1004 p.

Orain (de) Adolphe, *Folklore de l'Ille-et-Vilaine. De la vie à la mort*, Paris, J. Maisonneuve, 1898, vol. 34.

Peyron Paul, « L'église de Saint-Mathieu de Quimper », *Bulletin de la Société archéologique du Finistère*, 1893, vol. 20, p. 16-44.

Quessette Franck, « L'administration financière des États de Bretagne de 1689 à 1715 (suite) », *Annales de Bretagne*, 1910, vol. 26, n° 3, p. 540-563.

Quessette Franck, « La fiscalité royale en Bretagne de 1689 à 1715 », *Annales de Bretagne*, 1909, vol. 25, n° 3, p. 476-487.

Rébillon Armand, *Recherches sur les anciennes corporations ouvrières et marchandes de la ville de Rennes*, Paris, A. Picard et fils, 1902, 247 p.

Sébillot Paul, *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*, Paris, Maisonneuve, 1886, 400 p.

Sée Henri, « La population et la vie économique de Rennes vers le milieu du XVIII^e siècle d'après les rôles de la capitation », *Mémoires de la société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, 1923, p. 89-136.

Sée Henri, *Études sur la vie économique en Bretagne : 1772 - an III*, Paris, Imprimerie nationale, 1930, 80 p.

Sée Henri, *Les classes rurales en Bretagne du XVI^e siècle à la Révolution*, Paris, V.Giard & E. Brière, 1906, 544 p.

Inventaire après décès

ABOLLIVIER Françoise, *La Vie quotidienne à Roscoff au 18^e siècle. Une source : les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1993, 178, 108 p.

ABRAHAM Jean-Yves, *Culture et société de la ville de Quintin au 18^e siècle : à partir des inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1997, 196 p.

- BAULANT Micheline, « L'appréciation du niveau de vie. Un problème, une solution », *Histoire & Mesure*, 1989, vol. 4, n° 3, p. 267-302.
- BAULANT Micheline, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1975, vol. 30, n° 2, p. 505-518.
- BRISSARD Patricia, *Culture matérielle et milieu sociaux dans le nord Cotentin au début du XVIII^e siècle d'après les inventaires de décès*, Mémoire de Maîtrise d'histoire, Paris VIII Vincennes-Saint-Denis, 1998.
- BRAUDEL Fernand, Labrousse Ernest, *Histoire économique et sociale de la France*, Paris, Presses Universitaires de France, 1993, 8 vol.
- DÉSERT Karine, *Les paysages ruraux dans la région de La Guerche-de-Bretagne au XVIII^e siècle*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1999, 180 p.
- FOURMONT Anne-Laure, *Vie paysanne à Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Désertines, Vieuvy au XVIII^e siècle : l'apport des inventaires après-décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1998, 189 p.
- GALLICÉ Alain, « Inventaires après décès d'un agriculteur (1392) et d'un représentant de la moyenne noblesse (1563) du pays guérandais », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 2000, vol. 107, n° 4, p. 15-42.
- GOULETQUER-MOREUL Catherine, *Les Maîtres de l'alimentation rennaise (1750-1850) : ou le mode de vie des artisans et marchands de l'alimentation à Rennes*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 347 p.
- JUVIN-ERHEL Isabelle, *Dans l'intimité des maisons rennaises : étude de la culture matérielle des Rennais à travers les inventaires après décès (1750-1760)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 282 p.
- LAMOTTE Françoise, *L'élection d'Avranches ou l'Avranchin aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources notariales : société, modes de vie, mentalités*, Thèse d'histoire, Université de Paris IV, Paris, 1987, 3 vol. (p. 1-325, p. 326-596, 597-747). p.
- LANDURE philippe, *Les Exploitants agricoles au pays de Hédé à la fin du 18^e siècle : étude réalisée à partir d'une centaine d'inventaires après décès de la juridiction du Châtelier et de la sénéchaussée royale de Hédé (1775-1790)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1995, 141 p.

- LICK Richard, « Les intérieurs domestiques dans la seconde moitié du XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès de Coutances », *Annales de Normandie*, 1970, XX, n° 4, p. 293-315.
- NASSIET Michel, « Inventaire du manoir breton de la Chesnaye (1541) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1994, n° 2, p. 191-205.
- NASSIET Michel, « L'inventaire d'un éleveur en Bretagne en 1516 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest. Anjou. Maine. Poitou-Charentes. Touraine*, 2007, n° 114-2, p. 39-55.
- NASSIET Michel, « Les activités d'un petit noble au début du XVI^e siècle d'après son inventaire après décès », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1993, vol. 100, n° 2, p. 165-178.
- NASSIET Michel, « Un inventaire après décès dans une famille de petite noblesse en 1560 », *Annales de la société d'Histoire et d'Archéologie de l'arrondissement de Saint-Malo*, 1987, p. 326-332.
- NASSIET Michel, *Noblesse et pauvreté : la petite noblesse en Bretagne (XV^e-XVIII^e siècles)*, Rennes, Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, coll. « Archives historiques de Bretagne », 1997, 526 p.
- NICOLAS Magali, *Regard sur la vie quotidienne des domestiques à Rennes (1735-1790) : étude réalisée d'après les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, 198 p.
- QUINTIN Véronique, *La vie quotidienne dans le pays de Quintin au XVIII^e siècle*, Mémoire de Maîtrise, Université Rennes 2, Rennes, 1995.
- RONCEVAY Nathalie, *Travail et cadre de vie chez les agriculteurs dans la région d'Argentré-du-Plessis de 1763 à 1815 : d'après les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, Rennes, 1999, 119 p.
- ROPARTZ Sigismond, « Mobilier d'un gentilhomme et d'un journalier Bretons au XVI^e siècle », *Revue de Bretagne et de Vendée*, 1862, vol. 1, p. 37-55.
- SANDRA Hirel, *Cuisine et alimentation à Rennes au début du 19^e siècle à travers les inventaires après décès*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 120 p.

SIMON Valérie, *Les Exploitations agricoles dans la région de Vitré à partir des inventaires après décès de 1758 à 1782*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1997, 161 p.

SUEUR Christine, *Du pot à l'assiette : cuisine et alimentation à Rennes (1750-1800)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 1994, 169 p.

THÉVENIN Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoire de la société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 1993, n° 70, p. 263-277.

THOMAS Gwladys, *La Vie paroissiale à Mûr et à Saint-Guen au 18^e siècle (vers 1680 - 1790)*, Mémoire de Maîtrise, Université de Rennes 2 - Haute-Bretagne, 2000, 168 p.

Rapports de fouilles archéologiques

BARDEL Jean-Pierre, *Rapport de fouilles de sauvetage d'un habitat du Haut-Moyen-Âge*, Quimper, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 1986, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/706>].

GARNIER Nicolas, *Analyse chimique du contenu de céramiques régionales Musée de Landevennec (29)*, Landevennec (29), SAS Laboratoire Nicolas Garnier Analyses physicochimiques des Matériaux du Patrimoine, 2015.

GRALL Bertrand, *Rapport de fouille sur le site du Stivel en Locronan (Finistère)*, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 1998, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2415>].

LE BIHAN Jean-Paul, *Rapport de diagnostic archéologique des vestiges médiévaux et modernes du couvent des ursulines à Quimper (Finistère)*, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 2003, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2621>].

LE BIHAN Jean-Paul et Villard Jean-François, *Document final de synthèse de fouille archéologique au Moustoir à Quimper (Finistère)*, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 2003, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2617>].

LE BIHAN JEAN-PAUL et VILLARD Jean-François, *Diagnostic et surveillance de travaux. Les vestiges médiévaux et modernes, 6 bis rue Brizeux à Quimper (Finistère)*,

- Quimper, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 1999, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2548>].
- LE GOFFIC Michel, *Rapport de sondage au château de Roc'h Morvan en la Roche-Maurice (Finistère)*, Quimper, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 1993, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2857>].
- LE GOFFIC Michel, *Rapport de fouille à Ploubinec, allée couverte de Pors-poul'han (Finistère)*, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 1986, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2845>].
- LESPEZ L, GERMAIN-VALLÉE C. et RIQUIER C., *Archéologie du paysage de la plaine de Caen du néolithique à l'époque mérovingienne*, Caen, Laboratoire Geophen-UMR LETG 6554 CNRS, Service d'archéologie du Conseil général du Calvados, 2008.
- MENEZ Yves et BERRANGER Marion, *Les enclos de Saint-Éloy à Paule (Côtes d'Armor)*, Paule, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 2006, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/480>].
- VILLARD Jean-François, *Document final de synthèse de diagnostic archéologique au 22 rue de la Bourg-les-Bourgs à Quimper (Finistère)*, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 2005.
- VILLARD Jean-François, *Document final de synthèse de diagnostic archéologique à PLuguffan, Ti Lipig 2, Finistère*, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 2008, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2205>].
- VILLARD Jean-François, *Document final de synthèse de diagnostic archéologique : Saint-Jean-Trolimont, Tronoën (Finistère)*, Service Régional de l'Archéologie de Bretagne, 2008, [<http://bibliotheque.numerique.sra-bretagne.fr/items/show/2205>].

Instruments de travail

- Arch. dép. Calvados, *Inventaire sommaire des Archives départementales postérieures à 1790. Calvados. Période révolutionnaire. Série L supplément. Tome premier. Ville de Condé-sur-Noireau.*, Caen, C. Valim, 1906, 380 p.
- AUGRIS Claude, *Atlas thématique de l'environnement marin de la baie de Douarnenez (Finistère)*, Plouzané, IFREMER, 2005, 135 p.

- BERTIN Jacques, HÉMARDINQUER Jean-Jacques, BATT Michael et GRAHAM Lister RANGLES William, *Atlas des cultures vivrières / Atlas of food crops*, Mouton, Paris, École Pratique des Hautes Études, 1971, 1 portefeuille (41 p.-18 cartes) p.
- BLOND Stéphane, *L'atlas de Trudaine*, Paris, CTHS, 2014, 412 p.
- Braudel Fernand, *L'identité de la France : Les hommes et les choses*, Paris, Flammarion (coll. « Champs. Histoire »), 2008, 3 vol.
- BRUNET Pierre, GIRARDIN Pierre, *Inventaire régional des paysages de Basse-Normandie, France*, Conseil régional de Basse-Normandie : Direction régionale de l'environnement, 2004, 2 vol., 871 p.
- CENTRE DE RECHERCHE D'HISTOIRE QUANTITATIVE, *Atlas historique et statistique de la Normandie occidentale à l'époque contemporaine*, Caen, CRHQ, 1994, vol. 1/3, 167 p.
- CHASSANY Jean-Philippe, *Dictionnaire de météorologie populaire*, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1970, 393 p.
- DÉSERT Gabriel, DUPRÉ Philippe, GARNIER Bernard, *Atlas historique et statistique de la Normandie occidentale à l'époque contemporaine : Les communications*, Caen, CRHQ, 2000, vol. 3/3, 271 p.
- FÉLICE Raoul, *La Basse-Normandie : étude de géographie régionale*, Paris, Hachette, 1907.
- Gauvard Claude, Zink Michel, Schnerbe Bertrand, Libera (de) Alain, Aurell Martin, *Dictionnaire du Moyen Âge*, Paris, Presses universitaires de France, 2004, 1548 p.
- GARNIER Bernard, HOCQUET Jean-Claude, Centre de recherche d'histoire quantitative (Caen) et Institut d'histoire moderne et contemporaine (Paris), *Cahiers de métrologie*, Caen, Institut d'histoire moderne et contemporaine, 1983, 24 cm p.
- GARNIER Bernard, HOCQUET Jean-Claude et WORONOFF Denis, *Introduction à la métrologie historique*, Paris, Économica, 1989, vol. 1, 376 p.
- GILLE Bertrand, *Les Sources statistiques de l'histoire de France*, Genève [Paris], Droz [diffusion Minard] [diffusion Champion], 1980, 290 p.
- GOUBERT Pierre, « Une richesse historique : les registres paroissiaux », *Annales d'histoire économique et sociale*, 1954, n° 3.

GRIGNON Claude, PASSERON Jean-Claude, *Le savant et le populaire : misérabilisme et populisme en sociologie et en littérature*, Paris, Gallimard : le Seuil, 1989, 260 p.

HAUPT Heinz-Gerhard, *Histoire sociale de la France depuis 1789*, traduit par Françoise Laroche, Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme, 1993, 302 p.

LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, Paris, Fayard, 2006, 1438 p.

LAMI EUGÈNE-OSCAR, Tharel Alfred, *Dictionnaire encyclopédique et biographique de l'industrie et des arts industriels...*, Paris, Librairie des dictionnaires, 1881, vol. 1/8, 1029 p.

MAURICET Alphonse, *Des anciennes mesures de capacité et de superficie dans les départements du Morbihan, du Finistère et des Côtes-du-Nord...*, Vannes, impr. de Galles, 1893, vol. 1, 48 p.

MAUSS Marcel, « Les techniques du corps », 1934, in *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 7^e édition, 1997, p. 368-369.

SÉE Henri, « De l'équivalence des anciennes et des nouvelles mesures dans le département d'Ille-et-Vilaine », *Annales de Bretagne*, 1930, vol. 39, n° 2, p. 242-250.

Autres

ARBELLOT Guy, « La grande mutation des routes de France au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1973, vol. 28, n° 3, p. 765-791.

BAYARD Françoise, *Le monde des financiers au XVII^e siècle*, Paris, Flammarion, 1988, 621 p.

BOIS Paul, *Paysans de l'Ouest : des structures économiques et sociales aux options politiques depuis l'époque révolutionnaire dans la Sarthe*, Paris, Flammarion, 1978, 383 p.

BOSSUAT Gérard, WILKENS Andreas, JEAN Monnet, *L'Europe et les chemins de la paix : actes du colloque de Paris du 29 au 31 mai 1997*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1999, 550 p.

BOUTON André, *Le Maine, histoire économique et sociale : XVII^e et XVIII^e siècles*, Le Mans, impr. Monnoyer, 1972, vol. 3/5, 661 p.

BRAUDEL Fernand, LABROUSSE Ernest, *Histoire économique et sociale de la France*, Paris, Presses Universitaires de France, 1993, 8 vol.

- BRUNEL Ghislain, « La France des corvées, vocabulaire et pistes de recherche » dans *Pour une anthropologie du prélèvement seigneurial dans les campagnes médiévales (XI^e-XIV^e siècles) : réalités et représentations paysannes*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2004, p. 271-290.
- BRUNO Jaudon, *Les compoix de Languedoc : impôt, territoire et société du XIV^e-XVIII^e siècle*, Caen, Association d'histoire des sociétés rurales, 2014, 606 p.
- BUFFET H.-F., « « Par voies et par chemins » avec Madame de Sévigné », *Annales de Bretagne*, 1972, vol. 79, n° 3, p. 551-588.
- CAMPBELL CLAYTON G., *Buckwheat : Fagopyrum esculentum Moench*, Gasterlen (Germany), International Plant Genetic Ressources Institute, 1997, 95 p.
- CHARPENTIER Emmanuelle, *Le peuple du rivage : le littoral nord de la Bretagne au XVIII^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2012, 404 p.
- CHAUSSAT Alain-Gilles et Neiter Denis, « Le sarrasin à l'épreuve du mauvais temps (XVIII^e et XIX^e siècles) » dans Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud (éds.), *L'alimentation et le temps qu'il fait. Essen und Wetter - Food and Weather*, Paris, Hermann, 2015, p. 203-229.
- CHAUSSAT Alain-Gilles, « Le sarrasin : une manne pour le Domfrontais (XVII^e et XVIII^e siècles) », *Bulletin Société Historique et Archéologique de l'Orne*, 2014, vol. 132, septembre-décembre 2013, p. 111-140
- CHAUSSAT Alain-Gilles, « Meules à main et moulins manuels : exemple d'un patrimoine secondaire longtemps délaissé en Basse-Normandie », *Patrimoines en crise, patrimoines en devenir*, Centre international d'Études des Patrimoines culturels du Charolais-Brionnais, 2010, p. 65-74
- CHAUSSAT Alain-Gilles, « Une autre région du sarrasin : le bocage normand (XV^e-XX^e siècle) » dans Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy (éds.), *L'assiette du touriste, le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes & Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 57-68.
- CHAUSSAT Alain-Gilles, Birée Patrick, « L'enquête de 1809 sur les moulins : le cas de l'Orne. », *Eaux vives, eaux dormantes en Normandie*, 2013, n° 18, p. 195-208.

- CHAUSSAT Alain-Gilles, *Les meules à main rotatives : Collection du musée de Saint-Michel-de-Montjoie dans la Manche*, Master 1 d'Histoire (Archéologie), Dir Christophe Maneuvrier C.R.A.H.A.M, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 2008, 120 p ;
- CHAUSSAT *Corpus 1, les meules antiques*, Master 2 d'Histoire (Archéologie), Dir Christophe MANEUVRIER C.R.A.H.A.M, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 2009, Vol. 1 (Texte) p.168, Vol. 2 (Annexes) p.230.
- CHAUSSAT Alain-Gilles, *Meules en contexte archéologique au prieuré de Lavinadière (Corrèze), Soudain-Lavinadière*, Service Régional de l'Archéologie du Limousin, DRAC Limousin, 2011 ;
- CHEVALIER Michel, *La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*, Paris, M.-Th. Génin, 1956, 2 vol., 1060 p.
- CLOSSON Monique, ALEXANDRE-BIDON Danièle, *L'enfant à l'ombre des cathédrales*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1985, 276 p.
- DE CERNY E., « Saint-Jourdain », *Revue des traditions populaires*, 1899, vol. 14, n° 12, p. 699.
- DOSTALER Gilles, « Les lois naturelles en économie. Émergence d'un débat », *L'Homme et la société*, 2008, vol. 170-171, n° 4, p. 71-92.
- DUFOURNAUD Nicole, *Rôles et pouvoirs des femmes au XVI^e siècle dans la France de l'Ouest*, Thèse d'Histoire, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales, Paris, 2007, 535 p.
- DUNOYER de Noirmont (baron) Joseph, *Histoire de la chasse en France depuis les temps les plus reculés jusqu'à la révolution*, Paris, Ve Bouchard-Huzard, 1868, 568 p.
- FLAMBARD HÉRICHER Anne-Marie, « Un four à chaux de la fin du Moyen Âge au Molay-Littry (Calvados) », *Archéologie Médiévale*, 1994, XXIV, p. 367-377.
- FRÊCHE GEORGES, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières : vers 1670-1789*, Paris, Éditions Cujas, 1974, 982 p.
- GRENIER Jean-Yves, *L'économie d'Ancien Régime. Un monde de l'échange et de l'incertitude*, Albin Michel, Paris, 1996, 489 p.
- GRIMMER Claude, *Vivre à Aurillac au XVIII^e siècle*, Aurillac, Gerbert, 1983, 290 p.
- GUIBERT Louis, « Nouveau recueil de registres domestiques Limousins et Marchois de 1384 à nos jours », *Bulletin de la société scientifique historique et archéologique de la Corrèze*, 1892, vol. 14, p. 487-504.

- HAMON Louis, *Trente ans après*, Rennes, Hyacinthe Caillière, Libraire-Éditeur, 1892, 16 p.
- HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Turcicum frumentum : une survivance du principe d'autorité ? », *Candollea*, 1964, n° 19, p. 221-228.
- JAMBU Jérôme, *Tant d'or que d'argent*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Histoire (Rennes) »), 2013, 639 p.
- LA BEAULUÈRE (de) Louis, « Recherches sur divers titulaires de magistratures, charges et offices de la ville du comté de Laval (Suite) », *Bulletin de la Commission historique et archéologique de la Mayenne*, 1893, VII, p. 45-84.
- LABROUSSE Ernest, *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat, Librairie Dalloz, Paris, 1932, XII-697 p.
- LE MONNIER J. Romain, « Le maître du Rouvray », *Le journal de l'Orne*, 08/08/1931, p. 4.
- LE ROY LADURIE EMMANUEL, Goy Joseph, *Les fluctuations du produit de la dîme*, Mouton, Paris, Association Française des historiens économistes, 1972, 396 p.
- LE ROY LADURIE EMMANUEL, *Les paysans de Languedoc*, Paris, France, S.E.V.P.E.N. (coll. « Bibliothèque générale de l'École des hautes études en sciences sociales »), 1966, vol. 2, 1035 p.
- Législation de la guerre de 1914-1918 : lois, décrets, arrêtés ministériels et circulaires ministérielles...* Tome 4, Paris, F. Pichon et Durand-Auzias, 1914, vol. 4/12, 399 p.
- LYNN John, « L'évolution de l'armée du roi, 1659-1672 », *Histoire, économie et société*, 2000, vol. 19, n° 4, p. 481-495.
- MACE (l'abbé), « Joué-du-Bois, paroisse, fiefs, commune, du XV^e siècle à la fin du XVIII^e siècle (suite et fin) », *Bulletin de la société historique et archéologique de l'Orne*, 1895, n° 14, p. 189-237.
- MAILLARD Brigitte, « Des sources méconnues pour l'étude de l'habitat rural au XVIII^e siècle : les archives judiciaires » dans Annie Antoine (ed.), *La maison rurale en pays d'habitat dispersé : de l'Antiquité au XX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Histoire »), 2005, p. 389-396.
- MARGUERITE, *Projet « Centenaires ou presque ». Récit de vie de Marguerite 2 (1911-2012). Plage 4 : Corvées de battage.*, Amfréville (Manche).
- MARION Henri, *La dîme ecclésiastique en France au XVIII^e siècle et sa suppression*, Genève, Megariotis, 1912, 403 p.

- MARTIN Jean-Pierre, Lignereux Marielle, *La chanson de Roland*, Neuilly, Atlande (coll. « Clefs concours. Lettres médiévales »), 2003, 254 p.
- MORICEAU Jean-Marc, *Histoire du méchant loup : 3000 attaques sur l'homme en France*, Paris, Fayard, 2007, 623 p.
- MORINEAU Michel, *Les faux-semblants d'un démarrage économique : agriculture et démographie en France au XVIII^e siècle*, Paris, A. Colin (coll. « Cahiers des Annales »), 1971, vol. 1, 387 p.
- NASSIET Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, 1998, n° 9, p. 57-76.
- NEVEUX Hugues, « Reconstruction économique et rapports sociaux dans les campagnes françaises dans la seconde moitié du XV^e siècle », *La France de la fin du XV^e siècle : renouveau et apogée*, Paris, Ed. du CNRS, 1985, p. 61-68.
- PAILLARD Didier, « Un four à chaux gallo-romain à Bayeux », *L'exploitation ancienne des roches dans le calvados : histoire et archéologie*, Le Molay-Littry, Conseil général du Calvados, Service départemental d'archéologie, 1999, p. 239-242.
- PESEZ Jean-Marie, LE ROY LADURIE Emmanuel, « Les villages désertés en France : vue d'ensemble », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1965, vol. 20, n° 2, p. 269.
- PICHOT Daniel, *Le village éclaté : habitat et société dans les campagnes de l'Ouest au Moyen Âge*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2002, 395 p.
- PIRON Maurice, « À propos de l'introduction de la boukète à Liège », *La Vie Wallonne*, 1947, n° 21, p. 138-140
- PONTAVIC (de) Bleuzen, *Le blé noir*, Coop Breizh., Spézet, 2005, 127 p.
- RICHARD Jules Marie, *La vie privée dans une province de l'Ouest : Laval aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, E. Champion, 1922, 418 p.
- RÜKE-DRAVINA Velta, « Die Expansion der russischen Buchweizenbenennungen », *Scando-Slavica*, 1964, vol. 10, p. 107-131.
- SABALIAUSKAS Algirdas, « Dėl grikių pavadinimo », *Lietuvos TSR mokslų akademijos darbai*, 1957, n° 2, p. 211-218.
- SCHNERB Bertrand, *L'État bourguignon : 1363-1477*, Paris, Perrin, 2005, 474 p.
- Société d'émulation du Doubs, *Mémoires de la Société d'émulation du Doubs*, Besançon, Imprimerie de Dodivers, 1910, 606 p.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE CHÂTAIGNES DE LA DORDOGNE (éd.), *La châtaigne en Périgord, fruit des temps et des hommes*, Périgueux, La Lauze, 2007, 192 p

TABLE DES CARTES

Carte n° 1 : Présentation des espaces retenus	9
Carte n° 2 : Découverte des ancêtres du <i>Fagopyrum esculentum</i> et du <i>Fagopyrum tataricum</i>	25
Carte n° 3 : Mentions écrites de sarrasin en Allemagne (XIV ^e -XV ^e siècle)	27
Carte n° 4 : Noms standards du <i>Fagopyrum</i> au XXI ^e siècle	43
Carte n° 5 : Différents substantifs francophones dérivés de <i>Bockweyd</i> ou <i>boweten</i> pour désigner le <i>Fagopyrum</i>	48
Carte n° 6 : Utilisation des dérivés de « boucotte » pour désigner le sarrasin en 1902	50
Carte n° 7 : Mentions de <i>Fagopyrum</i> au XVI ^e siècle	65
Carte n° 8 : Répartition départementale du sarrasin au XIX ^e siècle	66
Carte n° 9 : Carte géologique simplifiée du Massif armoricain	86
Carte n° 10 : Carte topographique du Massif armoricain	90
Carte n° 11 : Production à l'hectare du <i>Fagopyrum Esculentum</i> en France au XIX ^e siècle	92
Carte n° 12 : Généralité de Caen au XVIII ^e siècle	99
Carte n° 13 : Terroirs de l'élection de Coutances (1727)	103
Carte n° 14 : Présence du sarrasin dans l'évêché de Coutances à la fin du XVIII ^e siècle à partir du « Pouillé dit de Louis XVI »	106
Carte n° 15 : Les districts des départements bretons en 1790.....	109
Carte n° 16 : Estimation de la présence du sarrasin en Bretagne au XVIII ^e siècle	113
Carte n° 17 & 18 : La place de la pomme de terre et du sarrasin dans les terres de labour du Massif armoricain à partir de l'enquête agricole de 1866.....	126
Carte n° 19 : Le couchage en herbe en Basse-Normandie (1800-1923)	133
Carte n° 20 : Animaux de labour et système de culture au début du XVIII ^e siècle	159
Carte n° 21 : Les tanguières en Normandie	174
Carte n° 22 : Les fours à chaux dans le Calvados à la fin du premier Empire	180
Carte n° 23 : Conflits de dîme portant sur les prairies artificielles en Normandie	202
Carte n° 24 & 25 : Cartes de la répartition du sarrasin et des ruches en France à partir de l'enquête agricole décennale de 1852	273
Carte n° 26 : Nombre de machines à battre par département en 1852	300
Carte n° 27 : Noms utilisés pour désigner un ustensile de cuisine propre à la cuisson des crêpes ou des galettes.	366
Carte n° 28 : Inventaires après décès dans le sud du Bocage normand (XVIII ^e siècle)	406

Carte n° 29 : Carte gastronomique de la France en 1810.....	462
Carte n° 30 : Carte des productions gastronomiques de la France, vers 1850	462
Carte n° 31 : Géologie du département de l'Orne	506
Carte n° 32 : Pluviométrie du département de l'Orne au XXI ^e siècle	506
Carte n° 33 : Paroisses de l'Orne dont les registres paroissiaux ont été dépouillés	508
Carte n° 34 : Densité rurale d'après le dénombrement de 1713 (<i>nombre de feux par kilomètre carré</i>).....	518
Carte n° 35 : Élection de Domfront au XVIII ^e siècle	535
Carte n° 36 : Répartition des 10 000 quintaux de sarrasin de Mortain entre les districts de l'Orne	562
Carte n° 37 : Dépôts de grains de la réquisition de sarrasin faite sur le district de Mortain pour l'Orne	564
Carte n° 38 : Transport et répartition du sarrasin provenant des magasins nationaux de Josselin et Loudéac, en 1794.....	567
Carte n° 39 Répartition du sarrasin entre les communes du district de Port- Briec (Saint-Briec), en 1794.....	568
Carte n° 40 : Réseau routier vers 1820 en Normandie occidentale	573
Carte n° 41 : Distribution de sarrasin dans le département de la Manche, en mai 1812	587
Carte n° 42 : Distribution de sarrasin dans le département de l'Orne, en mai 1812	588

TABLE DES FIGURES

Figure n° 1 : Fréquence des occurrences de pollens de <i>Fagopyrum</i> dans les études polliniques du Massif Armoricaïn à partir de la thèse de Loïc Gaudin	36
Figure n° 2 : Spécimen de <i>Fagopyrum</i> du XVI ^e siècle.	40
Figure n° 3 : Zones des pH de rendement maximum des principales plantes cultivées en Europe (1933)	89
Figure n° 4 : Évolutions des surfaces dédiées à la pomme de terre en Normandie et Bretagne (1817-1950).....	121
Figure n° 5 : Comparaison des surfaces agricoles du Morbihan entre 1892 et 1929	128
Figure n° 6 : Évolution des surfaces en sarrasin et en céréales dans l'arrondissement de Domfront (1800-1925)	130
Figure n° 7 : Évolution des surfaces du sarrasin et des céréales dans l'arrondissement de Vire (1800-1923)	131
Figure n° 8 : Évolution des surfaces de sarrasin en Basse-Normandie (1905-1960).....	134
Figure n° 9 : Évolution des surfaces de sarrasin en Bretagne (1905-1960).....	134
Figure n° 10 : Assolement triennal avec et sans sarrasin.....	141
Figure n° 11 : Coupe schématique d'un cours d'eau au niveau de son embouchure.....	168
Figure n° 12 : Tableau des éléments fertilisants nécessaires pour la culture du blé et du sarrasin.....	178
Figure n° 13 : Système d'exploitation en polyculture et élevage	194
Figure n° 14 : Nombres d'animaux par district d'après l'enquête de l'an III..	199
Figure n° 15 : Répartition par district des animaux d'après l'enquête de l'an III	209
Figure n° 16 : Volume de semences de sarrasin dans les Côtes-du-Nord entre 1826 & 1879	237
Figure n° 17 : Volumes de semences de sarrasin dans les cantons des arrondissements de Pontivy et de Vannes en 1836.....	238
Figure n° 18 : Phénologie du <i>Fagopyrum</i> esculentum.....	242
Figure n° 19 : Germination d'une dicotylédone	243
Figure n° 20 : Dates de semis pratiquées au XXI ^e siècle en Bretagne.....	246
Figure n° 21 & 22 : Rendements du sarrasin en Basse-Normandie et en Bretagne entre 1820 et 1899	255
Figure n° 23 : Méthode de reproduction des plantes.....	270
Figure n° 24 : Système reproductif des plantes hétérostyle	271
Figure n° 25 : Effectifs des machines à battre dans les arrondissements de Bretagne et de Basse-Normandie (à partir de 10 exemplaires)	301

Figure n° 26 : MILLET, Jean-François, Un Vanneur, 79,5 x 58,5 cm, Paris, Musée d'Orsay, vers 1848.	304
Figure n° 27 : Schéma de fonctionnement d'un tarare.....	306
Figure n° 28 : Diagramme de conservation des akènes de <i>Fagopyrum</i>	309
Figure n° 29 : Récolte du sarrasin à Condé-sur-Noireau : Le dernier binot, de M. Jules Lecœur.....	315
Figure n° 30 : Calendrier agro-liturgique d'Ancien Régime.....	320
Figure n° 31 : Comparaison des rendements du sarrasin et de l'avoine en fonction du volume de semences (données fictives)	325
Figure n° 32 : Évolution de la production moyenne du sarrasin en Basse-Normandie et en Bretagne (1820-1900)	332
Figure n° 33 : Évolution des rendements bruts en Basse-Normandie et en Bretagne.....	334
Figure n° 34 : Évolution des rendements bruts en Basse-Normandie et en Bretagne.....	334
Figure n° 35 : Comparaisons entre les surfaces moyennes et les rendements moyens, tous grains confondus (froment, seigle, orge, avoine et sarrasin), en Basse-Normandie et en Bretagne (1820-1900)	337
Figure n° 36 : Poêle à galette en pierre ollaire et tourne-galettes.....	359
Figure n° 37 : Dessin d'une céramique identifiée comme une probable galettière (I ^{er} – X ^e siècle)	360
Figure n° 38 & 39 : Morceaux de céramiques onctueuses identifiés comme des galettières (XIV ^e et XV ^e siècle)	361
Figure n° 40 & 41 : Céramique identifiée comme une probable galettière ou plat (XV ^e et XVI ^e siècle)	362
Figure n° 42 & 43 : Exemples de tuiles présentes au Musée d'Art et d'Histoire d'Avranches.....	368
Figure n° 44 : Exemple de <i>billig</i> (dessin)	370
Figure n° 45 : Exemple de <i>billig</i> (photo).....	370
Figure n° 46 : Différentes formes de tourne-galettes	373
Figure n° 47 : Différentes formes d'écouches provenant du Cotentin.....	375
Figure n° 48 : Rozell ou rouable	378
Figure n° 49 : Haie à galettes	381
Figure n° 50 : Fourneau à crêpes à Édern (Finistère).....	385
Figure n° 51 : « La galette retournée », carte postale du début du XX ^e siècle éditée chez Artaud et Nozais, Nantes	387
Figure n° 52 : Le gouter d'Olivier Perrin.....	392
Figure n° 53 : Marchande de crêpes, jour de marché à Quimperlé par Jean-Baptiste-Jules Trayer (1866).....	402
Figure n° 54 : Marchandes de galettes à la foire des environs de Cancale	404

Figure n° 55 : Poêlon à bouillie, Normandie, D. 23,5 cm, L. 72,5. (début XIX ^e siècle ?)	420
Figure n° 56 : Ustensiles pour la préparation de la bouillie	422
Figure n° 57 : Sablières en bois représentant un jeu de bâton	424
Figure n° 58 : Cuillère en cuivre dite « à bouillie »	426
Figure n° 59 : Bouillie de sarrasin au lait.....	429
Figure n° 60 : Proportion des grains achetés au magasin national de Domfront	449
Figure n° 61 : Distribution de sarrasin et d'argent par l'aumône de l'abbaye de Lonlay d'avril 1785 à mars 1788.....	482
Figure n° 62 : Crépière durant le Pardon de Saint-Jean-du-Doigt (Finistère). 490	
Figure n° 63 : Calendrier des cycles des cultures.....	497
Figure n° 64 : Mercuriale du marché de Coutances pour le sarrasin et le froment (1684-1778).....	501
Figure n° 65 : Indice des crises dans l'Orne occidentale (1788-1792)	510
Figure n° 66 : Étude démographique de 15 paroisses dans l'Orne occidentale (1688-1690, 1704-1715, 1780-1790).....	512
Figure n° 67 : Étude démographique de 12 paroisses dans l'Orne orientale(1688-1690, 1704-1715, 1780-1790).....	513
Figure n° 68 : Mortalité mensuelle en 1785 dans les paroisses de Athis, Sainte-Opportune, La-Selle-la-Forge et Craménil	516
Figure n° 69 : Organisation de l'administration en 1793.....	554
Figure n° 70 : Bon pour une soupe, 1812.....	584
Figure n° 71 : Mercuriales mensuelles du marché de Coutances (1811-1813) 597	
Figure n° 72 : Organisation administrative de la gestion des subsistances internes à partir de 1917	606
Figure n° 73 : Carte individuelle d'alimentation et tickets pour 100 grammes de pain, 1918.....	607

TABLE DES TABLEAUX

Tableau n° 1 : Influence de la nature du sol sur la germination des semences de Fagopyrum (Culture en pots, volume de 500 cc de terre, profondeur d'un centimètre).....	83
Tableau n° 2 : Superficieensemencée en chaque espèce de grains dans le district de Valognes (1794).....	105
Tableau n° 3 : Comparaison des assolements de l'Ouest sur une sole	107
Tableau n° 4 : Liste des grains qui croissent dans les paroisses de la juridiction Royale de Morlaix (1709)	112
Tableau n° 5 : Évolution entre les moyennes de 1820-1830 et 1889-1899 des surfaces emblavées en froment, seigle, orge, sarrasin, avoine et pomme de terre.....	135
Tableau n° 6 : Assolement triennal continu	140
Tableau n° 7 : Assolement triennal avec temps de repos de 3 ans	141
Tableau n° 8 : Estimation de la quantité de tanguie retirée en une année vers 1850.	176
Tableau n° 9 : Comparaison des cheptels de bovins entre les mémoires des subdélégués et l'enquête de l'an III	199
Tableau n° 10 : Classification des polygonacées et des graminées	216
Tableau n° 11 : Capacité des boisseaux et des rasières dans le Domfrontais en 1739	224
Tableau n° 12 : Volume de semences des différentes grains utilisés dans le district du Faouët en 1794.....	226
Tableau n° 13 : Volume de semences de sarrasin dans l'Orne en 1852, 1862, 1882	231
Tableau n° 14 : Volume de semences de sarrasin dans les cantons manchois en 1862	232
Tableau n° 15 : Volume de semences de sarrasin dans le Calvados en 1852, 1862 et 1882	233
Tableau n° 16 : Volume de semences de sarrasin dans les arrondissements de l'Ille-et-Vilaine en 1833, 1852, 1868 et 1876	235
Tableau n° 17 : Volume de semences de sarrasin dans les arrondissements du Finistère en 1852, 1875 et 1876.....	235
Tableau n° 18 : Volume de semences de sarrasin dans les arrondissements des Côtes-du-Nord entre 1829 & 1879.....	236
Tableau n° 19 : <i>Distribution du nombre de départements en sous-rendement pendant une même année sur la période 1820 - 1899</i>	257
Tableau n° 20 : <i>Visualisation des rendements « bas » des départements pour les années choisies</i>	257

Tableau n° 21 : Récapitulatif des rendements des arrondissements de l'Ille-et-Vilaine (Hectolitres par hectare)	262
Tableau n° 22 : Relevés pluviométriques en Bretagne pour l'année 1869 (en millimètres).....	262
Tableau n° 23 : Relevés pluviométriques pour l'année 1876 (en millimètres)	264
Tableau n° 24 : Calcul du coefficient de corrélation entre le nombre de ruches et les surfaces de plusieurs cultures d'après l'enquête agricole de 1852 (France).....	273
Tableau n° 25 : Nombre de batteuses par département dans l'Ouest de la France, en 1929.....	303
Tableau n° 26 : Production brute et nette dans l'élection de Domfront en 1773	323
Tableau n° 27 : Comparaison des données sur la productivité du Domfrontais en 1773.....	326
Tableau n° 28 : Récolte du sarrasin dans le canton de Briouze (Orne) en 1862	327
Tableau n° 29 : Comparaison méthodologique du calcul de la moyenne (données fictives).....	328
Tableau n° 30 : Coefficients de variation des rendements bruts des principales cultures entre 1820 et 1900 en Bretagne et Basse-Normandie.....	331
Tableau n° 31 : Évolution décennale des rendements bruts en Basse-Normandie et en Bretagne.....	335
Tableau n° 32 : Rendements des principales cultures entre 1820 et 1900.....	338
Tableau n° 33 : Rendements des principales cultures dans l'arrondissement de Domfront entre 1813 et 1893 (en hl/ha)	340
Tableau n° 34 : Rendements des principales cultures dans l'arrondissement de Mortain (Manche) entre 1817 et 1829 (en hl/ha).....	340
Tableau n° 35 : Présence directe ou indirecte de sarrasin dans les inventaires après décès en Normandie occidentale.....	405
Tableau n° 36 : Comparaison entre les besoins déclarés en 1739 et les surfaces cultivées, déclarées en 1773	540
Tableau n° 37 : Évolution des livraisons de sarrasin dans les dépôts du district de Mortain en 1794 (<i>en quintaux</i>).....	563
Tableau n° 38 ; Carte n° 39 Répartition du sarrasin entre les communes du district de Port-Briec (Saint-Brieuc), en 1794.....	568
Tableau n° 39 : Déclaration des récoltes dans le département de l'Orne (1806 à 1811).....	577
Tableau n° 40 : Déclaration des récoltes dans l'arrondissement de Domfront (1806 à 1811).....	578
Tableau n° 41 : Recettes de soupes économiques, 1812.....	583

Tableau n° 42 : Distribution de soupes et autres subsistances dans le département de la Manche, d'avril à août 1812	586
Tableau n° 43 : Distribution de soupes et autres subsistances dans le département de l'Orne d'avril à août 1812	589
Tableau n° 44 : Prix maximum des grains et farines (hl/fr) dans les arrondissements de l'Orne	592
Tableau n° 45 : Prix maximum payé par l'État pour 100 kg.....	605

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE

Des montagnes du Sichuan au Bocage normand

Introduction et assimilation d'une plante nouvelle

CHAPITRE I : L'ARRIVÉE DU SARRASIN EN EUROPE.....	21
I. L'ORIGINE DU SARRASIN	21
A. <i>Selon les médecins-botanistes du XVI^e siècle.....</i>	21
B. <i>À travers l'historiographie du XVII^e au XX^e siècle.</i>	23
C. <i>L'apport des sciences de la nature</i>	24
II. SELON LES SOURCES MANUSCRITES	25
A. <i>Les plus anciennes mentions écrites en Europe</i>	25
B. <i>Les premières mentions écrites françaises</i>	28
C. <i>L'absence d'informations : une information en soi ?.....</i>	32
III. SELON LES SOURCES ARCHÉOBOTANQUES.....	33
A. <i>Les données carpologiques.....</i>	33
B. <i>Les données polliniques</i>	35
C. <i>Une culture de jardin ?.....</i>	37
CHAPITRE II : LA DIFFUSION DU SARRASIN EN EUROPE	41
I. SÈME « BLÉ DE HÊTRE ».....	43
A. <i>L'étymologie de « blé de hêtre », une origine germanique</i>	43
B. <i>La France septentrionale, la Wallonie, la Flandre et la Hollande.....</i>	44
C. <i>La Franche-Comté</i>	49
D. <i>Filiation et diffusion linguistique</i>	50
II. SÈME « BLÉ PAÏEN » / « BLÉ GREC ».....	53
A. <i>Le sarrasin, un blé de païen et non un « blé de musulman »</i>	53
B. <i>Les différentes formes de blé païen en Europe.....</i>	54
C. <i>Diffusion du terme « blé sarrasin » en France.</i>	56
III. SÈME « BLÉ NOIR ».....	59
A. <i>Blé noir (fagopyrum) et blé noir (Melampyrum)</i>	59
B. <i>En Europe.....</i>	60
C. <i>En France.....</i>	62
IV. QUELLE PLACE POUR LE FAGOPYRUM EN FRANCE AU XVI ^e SIÈCLE ?	64
A. <i>Sa répartition.....</i>	64
B. <i>Son usage dans la vie quotidienne des populations du Massif armoricain</i>	67

DEUXIÈME PARTIE

**La place du sarrasin dans les systèmes agraires du Massif armoricain
arcours d'un akène du sol au grenier**

CHAPITRE III : LE MASSIF ARMORICAIN, UN SOL PROPICE AU FAGOPYRUM ?	75
I. LES RÉPONSES DU PASSÉ	76
A. <i>Selon les botanistes et les agronomes (XVI^e-XVIII^e siècle)</i>	76
B. <i>Selon l'administration royale (XVII^e-XVIII^e siècle)</i>	77
C. <i>Selon les scientifiques (XIX^e et premier quart du XX^e siècle)</i>	81
II. LES RÉPONSES DU PRÉSENT	84
A. <i>Un sol majoritairement acide</i>	85
B. <i>Une plante résistante à l'acidité</i>	88
C. <i>Le rôle du relief</i>	89
CHAPITRE : LA PLACE DU SARRASIN DANS LES ASSOLEMENTS DE L'OUEST	93
I. INTRODUCTION ET « TÂTONNEMENT » DU SARRASIN (XV ^e -XVI ^e SIÈCLE)	94
A. <i>Les assolements avant l'introduction du sarrasin</i>	94
B. <i>Des débuts hésitants et une recherche de la place idéale</i>	96
II. LE MONOPOLE DE LA PREMIÈRE SOLE (XVII ^e ET XVIII ^e SIÈCLES)	97
A. <i>En Normandie armoricaine</i>	98
B. <i>En Bretagne</i>	107
III. LES ASSOLEMENTS ALTERNÉS (DE 1800 À L'ENTRE-DEUX-GUERRES)	114
A. <i>En Normandie armoricaine</i>	114
B. <i>En Bretagne</i>	121
IV. L'APPORT DES STATISTIQUES AGRICOLES ANNUELLES : L'ÉVOLUTION DES SURFACES AGRAIRES	129
A. <i>En Normandie armoricaine</i>	129
B. <i>En Bretagne</i>	135
CHAPITRE V : LES TRAVAUX PRÉPARATOIRES	139
I. LA PREMIÈRE SOLE : JACHÈRE OU SARRASIN ?	140
A. <i>Le sarrasin ; une culture entre deux soles ?</i>	140
B. <i>Une jachère productive ?</i>	142
II. LE DÉFRICHEMENT, PREMIÈRE ÉTAPE DU TRAVAIL DE JACHÈRE	143
A. <i>L'utilité de « l'inculte » dans les systèmes agraires de l'Ouest</i>	144
B. <i>L'écobuage, une pratique de l'Ouest</i>	147
C. <i>L'écobuage est-il nécessaire à la culture du sarrasin ?</i>	151
III. LES AUTRES TRAVAUX	153
A. <i>D'un labour à l'autre</i>	153
B. <i>Quels outils aratoires ?</i>	156

CHAPITRE VI : ENGRAIS ET AMENDEMENTS.....	163
I. LES AMENDEMENTS.....	164
A. <i>La charrée</i>	164
B. <i>Amendements marins</i>	166
C. <i>La chaux</i>	177
II. LES ENGRAIS.....	184
A. <i>La récupération de matières organiques locales</i>	186
III. LE FUMIER.....	191
A. <i>Quel cheptel dans la généralité de Caen au XVIII^e siècle ?</i>	195
B. <i>Le noir animal</i>	210
CHAPITRE VII : LES SEMAILLES.....	215
I. UN SAVOIR-FAIRE.....	216
A. <i>Séparer le bon grain de l'ivraie</i>	216
B. <i>Qui mal sème, mal récolte</i>	220
II. QUELLE DENSITÉ AU XVIII ^e SIÈCLE ?.....	222
A. <i>Le Domfrontais, un exemple normand</i>	223
B. <i>En Bretagne</i>	225
C. <i>Un impossible chiffrage ?</i>	227
III. LES ENQUÊTES AGRICOLES DU XIX ^e SIÈCLE, VERS UNE PLUS GRANDE PRÉCISION.....	229
A. <i>La Normandie armoricaine</i>	230
B. <i>La Bretagne</i>	234
CHAPITRE VIII : LE SARRASIN À L'ÉPREUVE DU MAUVAIS TEMPS.....	241
I. PHÉNOLOGIE ET MÉTÉOROLOGIE : À CHAQUE ÉTAPE SON SOLEIL ET SES NUAGES	242
A. <i>Semailles et germination</i>	242
B. <i>Phase végétative et phase reproductive (floraison)</i>	247
C. <i>La récolte</i>	249
D. <i>Les éclairs</i>	250
E. <i>Exagération des déclarants</i>	252
II. L'ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION EST-ELLE RÉVÉLATRICE DE CONDITIONS CLIMATIQUES PARTICULIÈRES ?.....	253
A. <i>À la recherche des rendements « exceptionnellement bas »</i>	253
CHAPITRE IX : ENTRETENIR ET PRÉSERVER.....	267
I. UNE POLLINISATION DÉTERMINANTE.....	268
A. <i>Un système reproductif complexe</i>	269
B. <i>Sarrasin et ruches : un couple complémentaire</i>	272
II. LES NUISANCES À MAÎTRISER.....	274
A. <i>Les vers et autres larves</i>	274
B. <i>Une menace marginale : les chasseurs indéliçats</i>	277
C. <i>Les animaux, entre chapardage et dégragation</i>	280

CHAPITRE X : LA MOISSON ENTRE ARCHAÏSME ET SOCIALISATION ..	283
I. RÉCOLTER À POINT NOMMÉ	283
A. <i>Faut-il faucher le sarrasin ?</i>	285
B. <i>À la machine ?</i>	289
C. <i>À la faucille ?</i>	290
D. <i>L'art du binot</i>	291
II. LA BATTERIE DE SARRASIN	293
A. <i>L'impérieuse nécessité de battre avant d'engranger</i>	293
B. <i>L'organisation d'une batterie</i>	296
C. <i>L'arrivée des machines</i>	299
III. PRÉPARER À ENGRANGER	304
A. <i>Nettoyer : van, crible et tarare</i>	304
B. <i>Bien sécher pour un grain sapide</i>	307
C. <i>La conservation : un remède contre la soudure</i>	310
D. <i>Le fauvrage, une pratique singulière</i>	312
IV. LES RÉJOISSANCES COLLECTIVES	313
A. <i>Le rituel du dernier binot</i>	314
B. <i>Festivités de fin de moisson</i>	317
CHAPITRE XI : PRODUCTIVITÉ ET RENDEMENTS	321
I. MÉTHODOLOGIE ET CONSEILS	321
A. <i>Calculer la productivité du sarrasin</i>	322
B. <i>Un certain recul vis-à-vis des sources</i>	326
II. ANALYSE	329
A. <i>Au XVIII^e siècle, des données éparses</i>	329
B. <i>L'extrême variabilité des rendements du sarrasin</i>	330
C. <i>Évolution de la productivité des terres de labour bas-normandes et bretonnes au XIX^e siècle</i>	332
D. <i>Comparaison de la production moyenne des différents grains</i>	336

TROISIÈME PARTIE

De la fourche à la fourchette

L'art et la manière de consommer une farine

CHAPITRE XII : CRÊPES ET GALETTES	345
I. CRÊPE OU GALETTE : REDÉFINIR LES TERMES	346
II. PRÉPARATION DE LA PÂTE	352
A. La farine de sarrasin	352
B. Le liquide : eau ou lait	353
C. Du sel et des œufs ?	355
III. LES USTENSILES NÉCESSAIRES À LA PRÉPARATION DES CRÊPES ET GALETTES	357
A. Pour les cuire	357
B. Pour les retourner	372
C. La platine	378
D. Le gril-galettes	379
E. La haie ou claie	380
IV. CUIRE UNE CRÊPE OU UNE GALETTE	382
A. Graisser la plaque	382
B. Cuire des deux côtés	383
C. Mince ou épaisse ?	385
V. L'ART ET LA MANIÈRE DE LES MANGER	388
A. Le trempage	388
B. Avec du beurre	389
C. Avec un œuf	392
D. Avec du lard ou une saucisse	395
VI. OÙ MANGE-T-ON LE PLUS DE GALETTE ?	399
A. Commerce et vente de galettes en ville	399
B. Quelle répartition dans les campagnes du Massif armoricain ?	404
CHAPITRE XIII : POUR PRÉPARER UNE BOUILLIE DE SARRASIN	413
I. SORTEZ QUELQUES USTENSILES	417
A. Un grand bassin ou une poêle à bouillie pour la cuire	417
B. Une grosse cuillère ou un bâton pour bien remuer	423
C. Des écuelles, des cuillères et des escabelles pour ripailler	425
II. PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS	427
A. Prenez de la farine de sarrasin	427
B. Versez le liquide : de l'eau ou du lait	427
III. L'ART DE L'ACCOMMODER	430
A. « Trempez-la dans le beurre, trempez-la dans le lait... »	430
B. Laissez refroidir et faites revenir dans une poêle	431

CHAPITRE XIV : MANGER SON PAIN NOIR	435
I. LES REPRÉSENTATIONS DES ÉLITES	437
A. <i>Un argument pour une vision misérabiliste</i>	437
B. <i>Un vilain « pain noir »</i>	438
C. <i>Le pain mêlé : une solution pour un meilleur pain</i>	440
II. UNE CONSOMMATION POPULAIRE	444
A. <i>Un pain délaissé des Bretons</i>	444
B. <i>L'apanage du Bocage normand et du Bas-Maine</i>	446
C. <i>Typologie et consommation</i>	450
CHAPITRE XV : LES AUTRES PRODUITS À BASE DE SARRASIN.....	453
I. KIG HA FARZ	453
II. LE MIEL	456
III. LA VOLAILLE NOURRIE AU SARRASIN	458
IV. CE QUI NE SE TROUVE PAS DANS LE MASSIF ARMORICAIN	463
A. <i>La bière</i>	463
B. <i>Les beignets</i>	463
C. <i>Pâtes, kacha et gruan</i>	464
CHAPITRE XVI : UNE SOCIOLOGIE DES CONSOMMATEURS	467
I. DES GOÛTS ET DES DÉGOÛTS	468
A. <i>Un goût amer</i>	468
B. <i>Le goût : du naturel au culturel</i>	470
II. L'HÉTÉRONOMIE DES CATÉGORIES DE CONSOMMATEURS	471
A. <i>Noblesse et bourgeoisie</i>	472
B. <i>Le clergé régulier</i>	474
C. <i>L'armée</i>	476
D. <i>Dans les prisons</i>	477
E. <i>Les enfants</i>	478
F. <i>Les mendiants</i>	480
G. <i>Les malades</i>	483
III. QUELLE PÉRIODICITÉ POUR SA CONSOMMATION ?	485
A. <i>Une denrée de saison ?</i>	485
B. <i>Matin, midi ou soir ?</i>	487
C. <i>Du lundi au dimanche</i>	488
D. <i>Manger sur le pouce</i>	489

QUATRIÈME PARTIE

Le rôle du sarrasin dans l'atténuation des crises de subsistances

De l'autoconsommation aux politiques publiques

CHAPITRE XVII : L'APPORT DE LA DÉMOGRAPHIE HISTORIQUE	495
I. SEMER POUR SURVIVRE	496
A. <i>Une plante de subsistance</i>	496
B. <i>Le corps humain, témoin d'une malnutrition</i>	502
II. VIVRE AVEC OU SANS SARRASIN : ÉTUDE DÉMOGRAPHIQUE COMPARATIVE	
505	
A. <i>Quelle méthodologie ?</i>	505
B. <i>Quels résultats ?</i>	510
CHAPITRE XVIII : GENÈSE DE L'UTILISATION DU SARRASIN DANS LES	
POLITIQUES PUBLIQUES DE RÉGULATION DES CRISES FRUMENTAIRES	
521	
I. NOURRIR LES PAUVRES, NOURRIR LE PEUPLE : À QUI LA RESPONSABILITÉ ?	522
A. <i>L'Église et la charité chrétienne</i>	522
B. <i>Une nouvelle approche de la pauvreté</i>	524
C. <i>Les autorités municipales</i>	525
D. <i>L'État : renfermement & travaux publics</i>	527
E. <i>L'État : les prémices d'une distribution</i>	528
II. LE SARRASIN AU CŒUR D'UNE POLITIQUE DE DISTRIBUTION.....	531
A. <i>Le grand hiver de 1709</i>	531
B. <i>La crise de subsistances de 1739</i>	534
C. <i>Les années 1770-1775 en Bretagne</i>	542
CHAPITRE XIX : LE SARRASIN SOUS LA CONVENTION (LA CRISE DE 1794) .	547
I. LES CAUSES DE LA CRISE	549
A. <i>Une météo capricieuse ?</i>	549
B. <i>Le retour de la guerre sur le territoire national</i>	550
C. <i>Des facteurs économiques</i>	551
D. <i>Les facteurs psychologiques</i>	552
II. L'ÉMERGENCE D'UNE VISION PROACTIVE DES SUBSISTANCES	553
A. <i>La création d'une administration des « Subsistances »</i>	553
B. <i>Recenser pour mieux prévenir</i>	555
III. UNE ORGANISATION STRUCTURÉE DES SECOURS	559
A. <i>Autres recours, autres secours : froment, céréales, riz et légumes</i>	559
B. <i>Réquisitionner et distribuer du sarrasin</i>	561
C. <i>La logistique des convois</i>	570

CHAPITRE XX : LE SARRASIN ET L'EMPIRE (LA CRISE DE 1812)	575
I. UNE CRISE FRUMENTAIRE	576
A. <i>Du recensement aux statistiques agricoles</i>	576
B. <i>Les mauvaises récoltes de 1811</i>	577
C. <i>La surveillance des cultures de 1812</i>	579
II. UNE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE : DE LA SOUPE DE RUMFORD AU SARRASIN 580	
A. <i>La soupe de Rumford</i>	580
B. <i>Du sarrasin pour remplacer la soupe</i>	585
III. « LES RÈGLES DU COMMERCE »	590
A. <i>Encadrement et contrôle des subsistances</i>	590
B. <i>Une fixation des prix par département</i>	591
C. <i>La fixation des prix, quel bilan ?</i>	595
 CHAPITRE XXI : L'USAGE DU SARRASIN PENDANT LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE.....	601
I. UNE NOUVELLE ADMINISTRATION DES SUBSISTANCES	601
A. <i>1914-1917 : Un encadrement du commerce</i>	601
B. <i>1917-1919 : un monopole d'État</i>	603
II. LE BLÉ NOIR, UNE RESSOURCE LOCALE À NE PAS OUBLIER.....	608
A. <i>Les prémices</i>	608
B. <i>Vers une utilisation du sarrasin à plus grande échelle</i>	610
 CONCLUSION GÉNÉRALE	619
 ANNEXES	633
BIBLIOGRAPHIE	715
TABLE DES CARTES	836
TABLE DES FIGURES	838
TABLE DES TABLEAUX	841
TABLE DES MATIÈRES	844