Civilisations

Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines

49 | 2002

Pain, fours et foyers des temps passés

Aspects de la culture d'un vêtu, l'épeautre

Jean-Jacques van Mol

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/civilisations/1425>

DOI : 10.4000/civilisations.1425

ISSN : 2032-0442

Éditeur

Institut de sociologie de l'Université Libre de Bruxelles

Édition imprimée

Date de publication : 3 juin 2002

Pagination : 161-167

ISBN : 0009-8140

ISSN : 0009-8140

Référence électronique

Jean-Jacques van Mol, « Aspects de la culture d'un vêtu, l'épeautre », *Civilisations* [En ligne], 49 | 2002, mis en ligne le 10 mai 2009, consulté le 02 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/civilisations/1425> ; DOI : 10.4000/civilisations.1425

Ce document a été généré automatiquement le 2 mai 2019.

© Tous droits réservés

Aspects de la culture d'un vêtu, l'épeautre

Jean-Jacques van Mol

1. Une céréale oubliée

L'épeautre (*Triticum spelta*) est une céréale biologiquement très voisine du froment (*Triticum aestivum*), le blé tendre moderne qui domine largement aujourd'hui dans l'alimentation humaine des pays tempérés. L'épeautre est né par hybridation spontanée entre un blé cultivé, l'amidonniér (*Triticum dicoccum*) et une adventice commune des champs de blé de Transcaucasie et du Moyen Orient *Aegilops squarrosa*. L'épeautre comme le blé tendre sont donc nés au sein de champs cultivés, l'épeautre n'appartient pas au groupe des blés sauvages ou primitifs, il est relativement « récent ».

La différence essentielle qui distingue le blé tendre de l'épeautre est un gène, le gène *speltoïde*, qui détermine la cohésion entre le grain et ses enveloppes. Ce gène confère au blé tendre des grains se séparant de leurs enveloppes (glumes et glumelles) et de l'axe de l'épi (rachis) lors du battage, ainsi qu'un rachis solide, ne se fragmentant pas facilement et ne donnant pas lieu à un égrenage spontané. Chez l'épeautre doté du gène *speltoïde*, les grains restent vêtus de leurs enveloppes (glumes et glumelles adhérentes, tenaces et coriaces) et le rachis est fragile, il se fragmente au battage.

Très voisins génétiquement, le blé tendre et l'épeautre sont quasi contemporains par leur origine qui se situe dans la région du Caucase au Néolithique, il y a 8 à 9.000 ans.

L'épeautre est réputé pour sa rusticité, sa tolérance aux sols médiocres et aux climats rigoureux, il convient bien aux climats froids et montueux.

A l'âge de Fer, il est mentionné dans de nombreux sites archéo-logiques, des Iles britanniques au Caucase, en suivant le bassin du Danube. A l'époque romaine il couvre le Nord et l'Est de la Gaule.

Au IX^e siècle, il entre dans la tradition écrite avec les polyptyques de St Remi de Reims. Cette céréale domine en Champagne et dans le Sud des Ardennes. Au X^e siècle, l'épeautre amorce un grand retrait devant le froment et le seigle pour des raisons encore

inexpliquées. Il se maintient cependant dans certaines régions de Belgique où cette régression a été analysée plus finement par C. Billen. Selon cet auteur, il s'est maintenu moins en raison de la qualité des sols disponibles qu'en raison d'une clientèle attachée à sa saveur et à ses caractéristiques de panification. Les rendements en sont excellents et peuvent rivaliser avec ceux du froment, et le produit est de qualité. Le marché de l'épeautre se rétrécit nécessairement dans les zones très urbanisées dont l'approvisionnement dépend des régions variées et lointaines, et particulièrement des grands circuits du blé du Nord européen. Ce sont le froment et surtout le seigle qui s'offrent alors aux consommateurs.

En région namuroise la prédominance de l'épeautre se maintient en raison du fait que le plat pays suffit à l'approvisionnement de villes plus petites comme Namur. Cette culture a pu s'y maintenir sans vraie concurrence jusqu'à une période relativement récente. La main d'oeuvre ouvrière qui se multiplie dans les grands centres urbains comme Liège par exemple, dépend de plus en plus de l'importation au long cours des céréales bon marché. Dans ce contexte l'épeautre n'a pu se maintenir, dans les terres ingrates on fera du seigle dont on tire le pain noir, nourriture du pauvre, dans les bons limons on cultivera du froment qui fournit le pain blanc, nourriture des classes aisées.

Au XIX^e siècle, l'épeautre était encore la céréale dominante dans les régions condruziennes. La surface emblavée se réduit progressivement pendant la seconde moitié du siècle pour ne subsister que dans certaines régions de l'Entre-Sambre-et-Meuse.

Dans le contexte de la crise agricole que connaît actuellement l'Europe occidentale, suite à l'engouement du consommateur pour les produits de qualité à évocation régionale, un groupe d'agriculteurs de la région de Walcourt, épaulés par un ingénieur agronome, se sont associés en une coopérative de production et de valorisation de l'épeautre panifiable qui a adopté le nom évocateur de SPELTA. Créé en 1982, cette coopérative s'est organisée pour assurer le stockage, le décorticage et la mouture de l'épeautre de la variété ROUQUIN. Afin d'assurer un essor décisif à cette filière de production, une association à caractère plus scientifique s'est constituée en 1984 : le Centre d'Intégration des Recherches sur l'Epeautre (CIREP). Soutenu par le Ministère de l'Agriculture et des Instituts agronomiques universitaires, ce Centre a mis au point des normes spécifiques adaptées à l'épeautre, il en a analysé et défini les caractéristiques boulangères. Il a enfin créé une appellation contrôlée de la farine d'épeautre. Ce centre de Recherche ainsi que la coopérative de commercialisation de la farine d'épeautre se sont transférés à Neuville, près de Philippeville, la production annuelle se situe aux environs de 1000 tonnes de grains décortiqués. Les équipements modernes de décorticage que cet établissement a acquis constitue 80 % de son chiffre d'affaires.

Dans les conditions modernes de culture intensive l'épeautre peut donner des rendements aussi élevés que ceux du blé tendre, jusqu'à 8 et 9 tonnes de grains par hectare en Belgique. Il faut toutefois défalquer 25 à 30 % d'enveloppes. Parmi les variétés récemment introduites en Belgique, la variété Rouquin révèle de bonnes aptitudes boulangères, tandis que la variété Hercule est typiquement une variété fourragère. Le grain vêt de l'épeautre convient particulièrement bien aux ruminants (présence de cellulose, rapport matière azotée /énergie plus favorable).

Délaissé par la « révolution verte » qui a permis d'accroître les performances des autres céréales, l'épeautre n'a pas eu l'occasion jusque récemment de révéler ses propres potentialités. De l'avis d'agronomes contemporains : « L'épeautre peut atteindre des rendements extrêmement élevés comparables à ceux obtenus avec le froment... Elle

constitue une alternative extrêmement intéressante pour les cultivateurs des régions moins favorisées où le potentiel de production du froment est limité » (Couvreur et alii).

2. Aspect et vocabulaire techniques

2. 1. Modes de récolte

La fragilité de l'épi de cette céréale est à l'origine de certaines techniques de récoltes spécifiques déjà analysées par F. Sigaut (1989). Les épis se récoltent à l'aide d'une paire de baguettes à moissonner encore en usage aujourd'hui dans les Asturies sous le nom de *mesorias*. Un outil similaire est utilisé en Géorgie occidentale sous le nom de *snakvi*. Dans l'antiquité Columelle et Pline mentionnent le peigne à moissonner appelé *mergae* ou *mergites*. Ce dernier serait en fait le précurseur du vallus, la célèbre moissonneuse gauloise. « Le vallus n'était au fond qu'un grand « peigne » en bois monté sur roues, fonctionnant par *érussage* comme les *mésorias* elles-mêmes (Sigaut p. 30). « Le recul de l'épeautre devant le froment, et surtout le seigle, conjugué avec la généralisation de la faucille à moissonner, suffisent très probablement à rendre compte de sa disparition » (ibid. p.33).

La moisson de l'épeautre en Entre-Sambre-et-Meuse n'a pas laissé de souvenirs particuliers chez les agriculteurs âgés que nous avons interrogés. Tout au plus soulignent-ils la fragilité de l'épi qui nécessitait certaines précautions lors de la manutention des gerbes coupées. La moisson était effectuée avec la faux armée « harna » comme les autres céréales. Un témoin de Nismes, nous a signalé que les gerbes d'épeautre coupées étaient réunies en moyettes de 15 à 20 bottes appelées tassia. La céréale était entreposée dans les granges comme le blé tendre dans l'attente du battage qui était effectué pendant l'hiver.

2. 2. De la gerbe au moulin

L'appropriation de l'épeautre nécessitait une série de manipulations particulières pour assurer le mondage des grains vêtus. Les épis étaient battus au fléau puis les grains enveloppés dans leur balle étaient séparés de la paille par un crible particulier appelé *reige* ou *retche*, en Entre-Sambre-et-Meuse.

Le *reige* est mentionné dans un document datant de 1812. Cet instrument est constitué de plusieurs planches assemblées de 1 m 50 sur 1 m percées de trous du diamètre du petit doigt avec un rebord de 25 cm. Ce crible est suspendu par le milieu à une poutre surplombant l'aire de battage.

Le grain était conservé dans ses enveloppes. La présence d'enveloppes tenaces autour du grain constituerait une protection contre les déprédations (oiseaux et charançons) et protégerait le grain contre les micro-champignons lors des conditions défavorables à la germination. Dans la zone de culture de l'épeautre en Belgique, les moulins à moudre les céréales possédaient un équipement particulier destiné à décortiquer l'épeautre, c'est-à-dire à débarrasser le grain de ses enveloppes, avant de le broyer¹. Les moulins possédaient en général trois meules dont une servait uniquement à monder la céréale. Les parties travaillantes étaient des meules grossières, fortement trouées et plus écartées que celles destinées à moudre la farine. Les moulins que nous avons pu encore visiter possédaient des meules provenant du célèbre centre de production de pierres meulières de La Ferte -

sous-Jouarre en France. Cette meule spéciale portait un nom particulier : *l'esqueure* (charte de Nismes 1451), ou plus récemment *l'escoussière* (enquêtes).

Par un dispositif d'élévateur à godets, le grain mélangé à la balle était remonté au niveau supérieur du moulin pour être soumis à l'action d'un tarare pour le débarrasser de la balle. Le grain nettoyé était ensuite acheminé dans la trémie de la meule à farine. En région française limitrophe, le tarare était désigné du nom de *secoussière* (Majewski, 1991), alors qu'en Belgique il est appelé *diâle*.

Pour clore l'aspect dialectologique, l'épeautre décortiqué était appelé *chochin* (C. Billen, Moulins de Walcourt) ou *escoussis*, *scoussis* en région givetoise au XVIII^e siècle.

Le décortiquage fait perdre 20 à 30 % de volume, le sous-produit servait de fourrage pour le bétail.

Les moulins se sont progressivement arrêtés dès la fin de la dernière guerre, période pendant laquelle ils avaient connu un regain d'activité. La concurrence des grandes meuneries et la fabrication industrielle du pain ont définitivement condamné ces bâtiments à la ruine et à l'oubli, ou bien ils ont été reconvertis en secondes résidences, les roues et les mécanismes démontés, les meules utilisées comme table de jardin ou comme objet de décoration.

Fig. 1 : Galette calcolothique du Rocher du Causse, Claret (Hérault)

(vue polaire : 1 et coupe : 2 et 3), graduation = 1 cm. B. détail.

Fig. 2 : Meule grossière à émonder l'épeautre (diamètre: 1,60 m) à l'abandon à proximité du moulin. Cette meule provenait des carrières de La-Ferté-sous-Jouarre en France.

Fig. 3 : Vue intérieure de la salle des meules. Moulin caractéristique d'une région à culture d'épeautre avec ses trois paires de meules. La meule centrale était destinée à l'émondage de l'épeautre; l'élévateur à godet pour remonter l'épeautre décortiqué dans sa gaine en bois, est visible à sa gauche.

BIBLIOGRAPHIE

BILLEN, C., 1989 - L'épeautre en Wallonie du Bas Moyen-Age jusqu'à l'époque contemporaine. Une mise au point in DEVROEY et VAN MOL, pp. 77-189.

COUVREUR, L., CLAMOT, G. et CROHAIN, A., 1987 - *Production et valorisation de l'épeautre en Belgique*, note technique du Centre de Recherches Agronomiques de l'Etat à Gembloux, n° 12/46, pp.11-12.

DEVROEY, J.-P. et VAN MOL, J.-J., 1989 - *L'épeautre histoire et ethnologie*. Editions DIRE, Treignes, 205 p.

DEVROEY, J.-P., 1989 - Entre Loire et Rhin : Les fluctuations du terroir de l'épeautre au Moyen Age in DEVROEY et VAN MOL, pp. 89-105.

LEDENT, J.-F., 1989 - Situation de l'épeautre vis-à-vis du froment et des blés primitifs; aspects génétiques, écophysiologiques et agronomiques in DEVROEY et VAN MOL, pp. 5-17.

MARECHAL, P. et L., 1912 - *La meunerie au pays de Namur. Vocabulaire technologique*. Bull. Soc. Littér. Wallonne, T. 54, pp. 155-197.

MAJEWSKI, A., 1991 : *Hierges, château et seigneurie*. Textes inédits.

SIGAUT, F., 1989 - Les spécificités de l'épeautre et l'évolution des techniques in DEVROEY et VAN MOL, pp. 29-49.

« THIRIMONT », 1968 - *L'Agriculture à Thirimont en 1812*. Publ. Soc. Hist. Région. Rance T. VI p.121.

1989 - *Au pays des Rièzes et des sarts*, p.199 (Charte de Nismes de 1451).

NOTES

1. Cette opération était appelée en wallon discafoter, chochener ou le dismoussi (Maréchal)
-

INDEX

Mots-clés : Culture, épeautre

Keywords : Culture, spelt

AUTEUR

JEAN-JACQUES VAN MOL

Eco-musée de Treignes, Université libre de Bruxelles, Belgique