

A la recherche du patrimoine : sur quelques blés traditionnels du sud-est de la France

Claude-Charles Mathon

Citer ce document / Cite this document :

Mathon Claude-Charles. A la recherche du patrimoine : sur quelques blés traditionnels du sud-est de la France. In: Bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon, 54^e année, n°1, janvier 1985. pp. 7-18;

doi : <https://doi.org/10.3406/linly.1985.10679>

https://www.persee.fr/doc/linly_0366-1326_1985_num_54_1_10679

Fichier pdf généré le 28/03/2018

Abstract

The prospect is to find, to study and to preserve, if possible in situ, traditional ancient strains of cereals in the Lyonnais (Massif-central, Burgundy, Morvan, Jura, Rhone-valley, Alps, Provence) and, here, particularly of wheats in southern Alps, lower Rhone-valley and Provence.

Some informations concerning Rye, Oat and Barley old cultivars from the Lyonnais, enumeration of second group strains of wheat (Macaroni wheat — *Triticum durum* Desf. — , Rivet wheat — *Triticum turgidum* L. —) formerly cultivated in Alps, lower Rhone-valley and Provence, are summarily given.

Ancient common bread wheat (*Triticum vulgare* Vill.) strains from southern Alps and Provence are studied. Especially experimental diagnosis of chilling requirement (vernalization) is used and makes easier the denomination of some cultivars, for instance a local Red-wheat («Touzelle-rouge-de-la-Drôme »).

Einkorn (*Triticum monococcum* L.), wild and cultivated other spelts sensu lato, are investigated in thermophotoperiodism point of view, and comparative trials are made between local strains of Einkorn and other spelts s. l.

Résumé

L'objectif est de découvrir, d'étudier et de conserver, si possible in situ, les anciennes populations traditionnelles de Céréales de la diton * lyonnaise, et ici, plus particulièrement, de Blés du sud-est. Quelques indications sur les vieux cultivars de Seigle, d'Avoine, d'Orge de la diton lyonnaise, une liste de Blés du second groupe (Blé dur-*Triticum durum* Desf. — , Poulard — *Tr. turgidum* L. —) anciennement cultivés dans le sud-est, sont données.

Les anciens Froments (*Tr. vulgare* Vill.) du sud-est sont passés en revue. La diagnose des besoins en froid (vernalisation) est effectuée contribuant à la détermination de quelques cultivars, par exemple d'un Blé-rouge local («Touzelle-rouge-de-la-Drôme »).

Le Petit-Epeautre (*Tr. monococcum* L.) et d'autres speltoïdes sauvages et cultivés, sont étudiés du point de vue de leur thermophotopériodisme et comparés entre eux et avec les populations locales du Petit-Epeautre.

A LA RECHERCHE DU PATRIMOINE : SUR QUELQUES BLES TRADITIONNELS DU SUD-EST DE LA FRANCE

par Claude-Charles MATHON¹.

Patrimonial researches : on some french southeast traditional wheats

Résumé. — L'objectif est de découvrir, d'étudier et de conserver, si possible *in situ*, les anciennes populations traditionnelles de Céréales de la dition * lyonnaise, et ici, plus particulièrement, de Blés du sud-est.

Quelques indications sur les vieux cultivars de Seigle, d'Avoine, d'Orge de la dition lyonnaise, une liste de Blés du second groupe (Blé dur-*Triticum durum* Desf. — Poulard — *Tr. turgidum* L. —) anciennement cultivés dans le sud-est, sont données.

Les anciens Froments (*Tr. vulgare* Vill.) du sud-est sont passés en revue. La diagnose des besoins en froid (vernalisation) est effectuée contribuant à la détermination de quelques cultivars, par exemple d'un Blé-rouge local (« Touzelle-rouge-de-la-Drôme »).

Le Petit-Epeautre (*Tr. monococcum* L.) et d'autres spelloïdes sauvages et cultivés, sont étudiés du point de vue de leur thermophotopériodisme et comparés entre eux et avec les populations locales du Petit-Epeautre.

Summary. — The prospect is to find, to study and to preserve, if possible *in situ*, traditional ancient strains of cereals in the Lyonnais (Massif-central, Burgundy, Morvan, Jura, Rhone-valley, Alps, Provence) and, here, particularly of wheats in southern Alps, lower Rhone-valley and Provence.

Some informations concerning Rye, Oat and Barley old cultivars from the Lyonnais, enumeration of second group strains of wheat (Macaroni wheat — *Triticum durum* Desf. — Rivet wheat — *Triticum turgidum* L. —) formerly cultivated in Alps, lower Rhone-valley and Provence, are summarily given.

Ancient common bread wheat (*Triticum vulgare* Vill.) strains from southern Alps and Provence are studied. Especially experimental diagnosis of chilling requirement (vernalization) is used and makes easier the denomination of some cultivars, for instance a local Red-wheat (« Touzelle-rouge-de-la-Drôme »).

Einkorn (*Triticum monococcum* L.), wild and cultivated other spelts *sensu lato*, are investigated in thermophotoperiodism point of view, and comparative trials are made between local strains of Einkorn and other spelts s. l.

Espèces concernées (Species concerned) :

- *Secale cereale* L., *S. montanum* Guss.
- *Avena sativa* L.
- *Hordeum distichum* L.
- *Triticum monococcum* L., *Tr. sinskajae* A. Fil. et U. Kurk., *Tr. boeoticum* Boiss., *Tr. urartu* Thum., *Tr. (Aegilops) spelloïdes* Tausch., *Tr. (Ae.) tauschii* Coss. = *Tr. (Ae.) squarrosa* L.
- *Triticum durum* Desf., *Tr. turgidum* L., *Tr. dicoccon* Sch., *Tr. dicoccoïdes* Körn., *Tr. karamyshevii* Nevski.
- *Triticum araraticum* Jakubz., *Tr. timopheevii* Zhuk.
- *Triticum vulgare* Vill., *Tr. spelta* L., *Tr. macha* Dek. et Men.
- *Triticum zhukovskiyi* Men. et Eriz.
- *Aegilops aucheri* Boiss., *Ae. crassa* Boiss., *Ae. juvenalis* Thell., *Ae. variabilis* Eig., *Ae. spelloïdes* Tausch., *Ae. bicornis* Forsk., *Ae. cylindrica* Host., *Ae. kotschyi* Boiss., *Ae. longissima* Schw. et Muschl., *Ae. ovata* L., *Ae. sharonensis* Eig, *Ae. tauschii* Coss., *Ae. ventricosa* Tausch.
- *Bromus arduennensis* Dumort.

1. Facultés des Sciences, Poitiers ; E.R.A. 773 C.N.R.S., Ethnobotanique, Muséum, Paris ; Convention n° 82 054, Ministère de l'Environnement.

* N.D.L.R. : dition : sert à désigner n'importe quelle portion du territoire sans impliquer aucune idée de divisions administratives ou de caractères plus ou moins définis comme le font d'autres mots : province, région, pays, terroir, zone, etc... (P. JOVER, Le Valois, Phytosociologie et Phytogéographie, S.E.D.E.S., Paris, 1949, p. 9).

SOMMAIRE

Première partie : LES FROMENTS.

I. INTRODUCTION.

I. 1. Les Céréales secondaires de la dition lyonnaise.

I. 1.1. Le Seigle.

I. 1.2. L'Avoine.

I. 1.3. L'Orge.

I. 2. Les Blés du Sud-est.

I. 2.1. Les Blés du 1^{er} groupe.I. 2.2. Les Blés du 2^e groupe.

I. 2.2.1. Les Blés durs.

I. 2.2.2. Les Poulards.

I. 2.3. Les Blés du 3^e groupe.

II. LES FROMENTS.

II. 1. Les sortes traditionnelles du Sud-est.

II. 1.1. Les Touzelles.

II. 1.2. Les Saissettes.

II. 2. L'analyse des cultivars.

II. 2.1. Le diagnostic écostadial des souches de référence.

II. 2.2. L'analyse de quelques Blés rouges retrouvés.

Première partie : les FROMENTS

I. INTRODUCTION.

Au cours de ma recherche des populations de plantes autrefois cultivées dans la dition lyonnaise (cf. Cl.-Ch. M., 1983) je m'attache plus particulièrement aux Céréales. Cette quête se complique à raison de la difficulté de se procurer des populations témoins, bien déterminées, en France.

Les collections les plus complètes de Céréales y compris des cultivars traditionnels français, se trouvent à l'Institut Vavilov des Plantes industrielles de l'U.R.S.S. à Léninegrad et à l'Institut Central de génétique et de recherche sur les plantes cultivées de Gatersleben en Allemagne démocratique. La collection centrale de l'I.N.R.A., à la Minière, ayant disparu, faute de moyens pour l'entretenir, c'est au V.I.R. (Léninegrad) ou au Z.G.K.G. (Gatersleben) que je suis contraint de m'adresser pour obtenir les vieilles souches françaises ! Que ces Instituts soient remerciés de conserver notre Patrimoine ! Cependant des bribes de Collection sont conservées et renforcées en certaines Stations de l'I.N.R.A. Ainsi J. KOENIG (Blés) à Clermont-Ferrand, A. GIRAUD (Blés) à Dijon, P. PLUCHARD (Seigles) à Péronne, N. SAUVION (Blés) à Surgères, ont eu la gentillesse de me faire parvenir des *cv* de la dition lyonnaise.

Mis à part les Blés traditionnels — ceux du Sud-est notamment, objets du présent travail — les Seigles, Orges, et Avoines, récemment encore abondamment cultivés dans notre dition, sont d'une appréhension moins aisée à raison de la quasi inexistence ou de l'insuffisance de textes descriptifs les concernant.

I.1. LES CÉRÉALES SECONDAIRES DE LA DITION LYONNAISE.

Sans doute, ma documentation sur ces Céréales secondaires est-elle bien incomplète, en voici cependant quelques aperçus :

I.1.1. *Le Seigle.*

« *Le Seigle-des-Alpes* est très estimé ; il a les épis longs et larges. Le grain est très beau ; la paille est moyenne » (A. DESRIOT, p. 79). Et encore : « Dans

le Sud-est (Hautes-Alpes, Ardèche), on utilise le *Seigle-des-Alpes* à très gros épis, à paille plus longue que les Seigles-de-Brie et de-Champagne. Les Seigles cultivés à haute altitude ont une paille plus réduite » (J. RATINEAU, pp. 168-169). Serait-ce le *Secala*, Seigle d'hiver, dont parle Olivier DE SERRES (in C. SCHAD et P. HUGUES, p. 58) ? Je reçois de Claude MABILLE un Seigle-du-Queyras (Arvieux-Isoard), dont la culture semble abandonnée depuis quelques années, et que je compte soumettre à l'analyse agroécologique.

« Le *Seigle-de-Mars-trémois* (de printemps) à courte paille, mais d'excellente qualité ; semé en mars, il se récolte 4 semaines après le Seigle d'automne. On en trouve quelques rares champs dans le *Massif-central* sur les terrains granitiques aux altitudes élevées, là où la culture du Seigle d'hiver serait impossible » (J. RATINEAU, pp. 168-169). Serait-ce le *Trémèze* ou *Farrago*, Seigle de printemps, d'Olivier DE SERRES (in C. SCHAD et P. HUGUES, p. 58) ?

Extrêmement intéressante et plus particulièrement à rechercher, la présence de cultures du Seigle vivace de montagne (*Secale montanum* Guss. s.l.) — E. VIANNE, pp. 175-176 — signalée en Dauphiné après 1870 et au moins en 1914 (VILMORIN-ANDRIEUX, 1914, p. 88). Le Seigle vivace de montagne est une excellente fourragère et une céréale de ramassage dont la répartition à l'état spontané pose de nombreux problèmes (du S de la Caspienne à la Calabre et la Sicile, de la Sierra Nevada au Maroc et... en Afrique du Sud !) — Cl.-Ch. M., 1982-1983 —. Récemment, J. LAMBINON le retrouve dans les Pyrénées-orientales françaises où je l'étudie (1983, Rapport, Convention n° 82 054, Ministère de l'environnement).

I.1.2. L'Avoine.

« L'*Avoine-grise-d'hiver-de-Provence*... est une sous-race (de l'*Avoine-grise-d'hiver*) qui (s'en) distingue par un grain un peu plus court, de 15 à 16 millimètres environ et à pointe un peu plus large. Cultivée comparativement avec l'*Avoine-grise-d'hiver*, elle s'en distingue également par la couleur de son grain, qui est sensiblement plus clair » (DENAÏFFE et Coll., 1927 (?), p. 227). Je pense l'avoir retrouvée en Haute-Provence occidentale ? S'agit-il des « types vendus dans le Sud-Est sous le nom de « Grise-inversable-d'hiver » (à feuillage glabre et (présentant) une moindre résistance au froid (que) les types du Nord et de l'Est... (de la) Grise-d'hiver » (R. FRIEDBERG, p. 162) ?

I.1.3. L'Orge.

Dans leur « Essai d'identification des Orges cultivées en France » P. BERGAL et L. FRIEDBERG, donnent la diagnose de quelques lignées d'Orge à deux rangs ressortissant à l'*Hordeum distichum* L. *nutans* Schubl. issues de populations de notre dition : « Dôme », sélectionnée dans une population de pays du Puy, n'est déjà plus cultivée en 1938 ; « 0-423 », « Madeleine » sélectionnées (non cultivées en 1938) dans une population de pays de Bourgogne ; « Baronne » également sélectionnée dans une population de pays de Bourgogne, cultivée dans le Loiret (1938) ; « B-69 » sélectionnée (non cultivée en 1938) dans une population de pays de Moulins (Allier) ; « Mireille », sélectionnée dans une population de pays de Castelnaudary (mais ce n'est déjà plus notre dition) et cultivée autrefois dans le Midi, n'est déjà plus cultivée en 1938.

SCHAD, DESAYMARD et MAYER soulignent (p. 51) la réputation des Orges de printemps des pays de Haute-Loire, aux environs du Puy, caractérisées par « un grain long du type *alpha nutans*, l'épi est à barbes épineuses quelquefois

lisses ». Et ils citent « les sélections de pays PHM 3.1, PHM 1.2, CN 3.1 d'une résistance moyenne à la verse se (comportant) bien à Clermont-Ferrand... Au Puy arrivent en tête PHM 3, CN 5.3, CN 1.2, etc... » (p. 53).

I.2. LES BLÉS DU SUD-EST.

On sait les Blés divisés en trois groupes selon leur nombre de chromosomes (1^{er} groupe : $2n = 14$, 2^e groupe : $2n = 28$, 3^e groupe : $2n = 42$), leurs génomes A, B ou C, D, leur grain nu ou vêtu.

I.2.1. Les Blés du premier groupe.

Le *Petit-Epeautre* (*Triticum monococcum* L., génôme AA) comme tous les Blés de ce groupe (sauf la découverte récente : *Tr. sinskajae* A. Filatenko et A. Kurkiew à grain nu) est à grain vêtu, à rachis fragile. Il se retrouve dans le Bas-Dauphiné et dans les Alpes alto-provençales. Son étude fait l'objet d'un développement spécial (cf. Deuxième partie).

I.2.2. Les Blés du deuxième groupe.

I.2.2.1. Les Blés durs (*Triticum durum* Desf., génôme AABB).

Des Blés durs d'introduction relativement récente sont parfois cultivés : un « *Médéah* » dans la région d'Orange encore vers 1950 (*Tr. d. boeufii* Flaksb. ou *Tr. d. coerulescens* (Bayle) Körn. je ne sais ? Diagnostic thermophotopériodique in Cl.-Ch. M., 1952, p. 269 et 1955, p. 145). Un « *Médéah* » est cité en France depuis au moins 1873 (H. L. DE VILMORIN, p. 49), représenté in VILMORIN-ANDRIEUX (1880, p. 142), noté dans les Bouches-du-Rhône, l'Hérault et le Gard en 1935 (V. DUCOMET, p. 19). « On cultive encore dans quelques communes du Vaucluse et du Gard des Blés durs : type « *Médéah* », mais ceux-ci ne représentent que quelques milliers de quintaux et leur culture elle-même tend à disparaître » (J. RATINEAU, p. 73) en 1945.

On rencontre actuellement des cultures de Blé dur en certaines localités à microclimat privilégié, par exemple le « *Bidi 17* » à 04-Lincel-Saint-Michel-l'Observatoire. Mais déjà le groupe « *Bidi* » est indiqué par F. et P. BERTHAULT (p. 73) en 1923. « *Bidi* » ressortit au trinôme *Tr. durum leucomelan* Alef. (p. 49) sous le nom d'« *Aubaine-rouge* » (attesté en 1835) ou de « *Blé-rouge-de-*

Un Blé dur à épi rouge, lisse, grain coloré, cité par H. L. DE VILMORIN *Nîmes* » (attesté en 1882) aurait été « le seul Blé dur cultivé en France (Languedoc et Provence) » (HEUZÉ in V. DUCOMET, p. 18 ; ce dernier tente de démêler homonymies et synonymies relatives à ce Blé, eu égard au fait que, entre autres, le vocable « *Aubaine* » est aussi appliqué à des *Poulards* !). Il semble que cette *Aubaine* ou des formes voisines — « qui servaient à la fabrication des pâtes dites d'Italie et dont FONDARD dit avoir tiré un pain excellent... étaient cultivées déjà aux environs d'Avignon à l'époque révolutionnaire ; l'abbé TEISSIER cite (ces formes)... (Vers 1925) les *Aubaines* étaient cultivées encore sur 3 % de la surface en Vaucluse, plus encore dans le Gard ; elles régressent de plus en plus » (V. DUCOMET, p. 18).

I.2.2.2. Les *Poulards* (*Triticum turgidum* L., génôme AABB).

Les synonymies et les homonymies concernant les *Poulards* constituent une difficulté majeure dans la recherche de l'identification des formes citées

par les Auteurs même relativement récents. Quoiqu'il en soit toutes les formes sont à retrouver et à préserver... lorsqu'on a le bonheur de les retrouver !

La plupart, sinon toutes les populations du Sud-Est sont à épi simple, barbu et paraissent se rapporter aux variétés botaniques suivantes (d'après J. PERCIVAL, pp. 247-248) :

1. Glumes blanches, glabres, arêtes blanches, grain blanc *lusitanicum* Körn.
2. Glumes blanches, glabres, arêtes noires, grain rouge *nigrobarbatum* Körn.
3. Glumes rouges, glabres, arêtes rouges, grain blanc *dreischianum* Körn.
4. Glumes rouges, glabres, arêtes rouges, grain rouge *speciosum* Körn.
5. Glumes rouges, pubescentes, arêtes rouges, grain rouge *dinurum* Körn.
6. Glumes bleu-noir, pubescentes, arêtes de couleur

non précisée, grain rouge *iodurum* Körn.

(il est souvent difficile de faire la distinction entre 5. *dinurum* et 6. *iodurum* !).

Les *Aubaines-blanches* correspondent à un Poulard à barbes noires (dit aussi « *Saissette* » (!) *à-barbes-noires*) à grain rouge et à épi blanc lisse (section 35 B de H. L. DE VILMORIN), mais aussi à un Poulard à barbes de couleur non précisée, à grain blanc et à épi blanc velu (section 36 A de H. L. DE VILMORIN). C'est probablement du premier que parle V. DUCOMET (p. 18) : « *L'Aubaine-blanche*, Poulard, serait synonyme du Blé ou *Aubaine-Buisson* que l'on voit encore, dans le Gard par exemple ». Cette sorte ressortirait au *Tr. t. nigrobarbatum* Körn. (A. DUSSEAU, p. 129).

Parmi les autres Poulards « les *Godelles*, également cultivées en Dauphiné, le *Poulard-blanc-de-Montpellier* ou *de-Montauban*, autrefois désigné sous le nom de *Blé-renflé-du-Dauphiné*, la *Pétanielle-blanche* ou *Hybride-Galland*, que l'on trouvait dans le Nord de la Drôme et jusque dans les Basses-Pyrénées (vers 1885), la *Pétanielle-noire-de-Nice*, *Noire-de-Montpellier* ou « *Touzelle* » (!) *veloutée* » sont citées par V. DUCOMET (p. 18). La *Pétanielle-blanche* = *Hybride Galland*, introduite d'Italie, est attesté en France dès 1832 et ressortirait au *Tr. t. lusitanicum* Körn. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 126 ; H. L. DE VILMORIN, p. 41 ; J. PERCIVAL, p. 248 ; A. DUSSEAU, p. 197, 198, 200) ; la *Pétanielle-noire-de-Nice* est attestée en France depuis 1883 et ressortirait au *Tr. t. iodurum* Körn. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 132 ; H. L. DE VILMORIN, p. 45 ; J. PERCIVAL, p. 260 ; A. DUSSEAU, p. 130).

« Le *Blé-Sauvan* existe encore (1935) dans la région de Montélimar ; il est regardé par Mlle DUSSEAU comme une forme de la *Nonette-de-Lausanne*. C'est là un très vieux Blé désigné parfois sous le nom de *Blé-de-la-Mecque* et de *Blé-de-Sainte-Hélène*, cultivé jadis dans le Sud de la Russie... » (V. DUCOMET, p. 19). La *Nonette-de-Lausanne*, considérée comme « autochtone » en Europe centrale est attestée en France depuis 1834 ; il ressortirait au *Tr. t. dinurum* Körn. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 128 ; H. L. DE VILMORIN, p. 44 ; J. PERCIVAL, p. 258 ; A. DUSSEAU, pp. 207, 209, 211, 213, 215).

« Ajoutons encore le *Blé-Riz* — (mais ce nom) est également donné à l'*Engrain* ...de même qu'à un Blé tendre à grain blanc... —, cultivé en Auvergne, dans la Drôme, l'Ardèche, l'Aveyron et jusque dans les Basses-Alpes... Ce Blé qui est un Poulard — on lui donne parfois le nom de *Godelle-rouge* en Dauphiné — ne correspond-il pas au « *Blat-de-Came* » (de cuisson) qu'on préparait et mangeait comme le Riz à l'époque de TEISSIER (1779) » (V. DUCOMET, p. 19). Le *Blat-de-Came* ne serait-il pas plutôt un *Engrain* ? Que l'on cuisine effectivement parfois comme le Riz. *Blé-Ri* écrit A. DUSSEAU, qui précise « Rendements assez élevés dans la Drôme, très irréguliers en Auvergne. Recherché

dans les terres fraîches de la Drôme et quelques vallées de l'Ardèche ». Il ressortirait au *Tr. t. dreischianum* Körn. (A. DUSSEAU, pp. 129, 191, 195, 196).

« Dans la région romanaise (Drôme)... (on cultivait) les Poulards d'hiver dénommés *Gros-Bleu* » (P. TÉZIER, p. 50) — à ne pas confondre avec le *Gros-Bleu* = Noé qui est un Blé tendre (*Tr. vulgare muticum lutescens* Körn.). Il s'agit probablement du *Poulard-d'Australie* = *Poulard-Bleu* (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 130 ; H. L. DE VILMORIN, p. 45), lequel n'est pas australien malgré son nom. Il ressortirait au *Tr. t. iodurum* Körn. (J. PERCIVAL, p. 260 ; A. DUSSEAU, p. 218) ou/et au *Tr. t. dinurum* Körn. (A. DUSSEAU, p. 217).

Enfin V. DUCOMET (p. 30) cite quelques formes « qu'on ne retrouve plus... décrites avec plus ou moins d'exactitude » : le *Poulard-rouge* (attesté en 1887, in H. L. DE VILMORIN, p. 43) = *Poulard-rouge-lisse* (attesté en 1845, *ibidem*) qui serait la « *Touzelle* » (!) — d'Issoire ressortissant au *Tr. t. speciosum* Körn. ; le *Gros-Turquet* (attesté antérieurement à 1850, in H. L. DE VILMORIN, p. 44) et le *Gros-rouge* (attesté en 1835, in H. L. DE VILMORIN, p. 44).

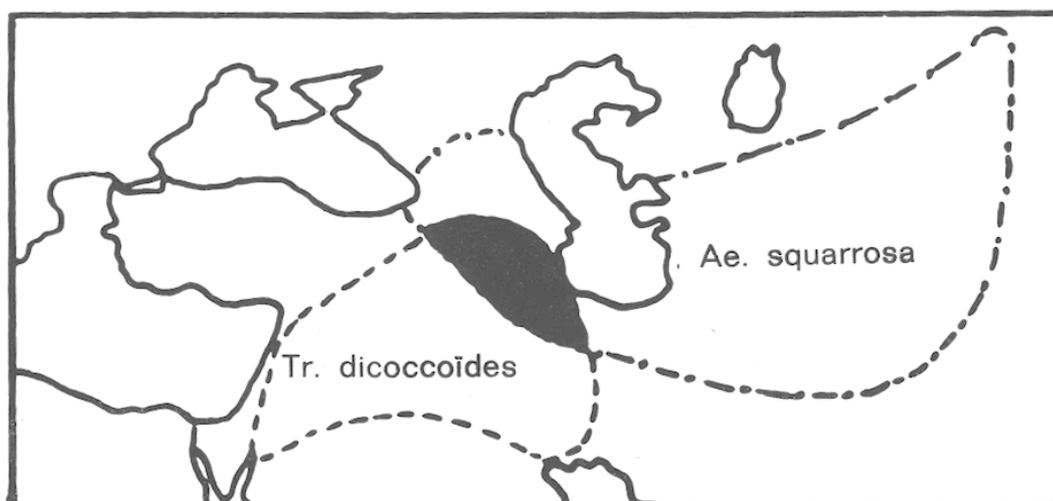


Fig. 1 : Localisation supposée de la genèse de Blés du troisième groupe sur l'aire commune au *Triticum dicoccoïdes* Sch. et à l'*Aegilops squarrosa* L., et qui en sont probablement, dans un grand nombre de cas, les hybrides autopolloïdes (*Tr. dicoccoïdes* : $2n = 28$, AABB ; *Ae. squarrosa* : $2n = 14$, DD ; troisième groupe « Froments » : $2n = 42$, AABBDD) cf. Cl.-Ch. M., 1980 et 1981. La carte, modifiée d'après J. JENKINS, 1966.

La collection « Xavier-Bernard » du Lycée agricole de 86-Venours conserve un *Poulard-de-la-Drôme*. Je remercie les Collègues et leur Directeur Ph. SALVAT de Venours, de l'envoi de ce Poulard que j'attribue — en première analyse — au *Tr. t. dinurum* Körn./*iodurum* Körn., et duquel je compte entreprendre l'étude agrostadiale.

On trouve dans Frédéric MISTRAL (1, p. 1187) signalés en Dauphiné des Poulards à épi simple sous les noms de *Froment-blanc* et de *Froment-roux*. Y sont également signalés en Provence (1, p. 295) des Poulards à épi ramifié : *Blad-de-Miracle*, *Blad-de-Rapugo*, *Blad Moustre*, *Blad-d'aboundanci*, *Blad-Pessegau*.

1.2.3. Les Blés du troisième groupe.

Les Blés tendres ou Froments (*Triticum vulgare* Vill. = *Tr. sativum* Lmk., génôme AABBDD) traditionnels du Sud-Est, peuvent subsister, exceptionnellement en culture monovariétale, un peu moins rarement sous forme de mélanges dénommés notamment Blé-moyen, Blé-rouge, etc... parmi lesquels cependant un des cultivars paraît dominer. Les Froments sont étudiés dans le chapitre suivant.

II. LES FROMENTS.

En Haute-Provence occidentale, dans la Commune de 04-Redortiers « Les variétés employées sont des Blés d'automne barbus à grains jaunes ou roux rarement blancs. Ce sont des Saissettes et des Touzelles, bien adaptées aux étés secs et résistant à l'échaudage : *Saissette-de-pays-rousse-et-barbue*, *Saissette-d'Arles*, *Saissette 54* (au lieudit « Les Tinettes »), *Touzelle-d'Orléans* (N.B. : je ne me souviens pas de ce qu'était la *Touzelle-d'Orléans*, pas plus que je ne la trouve mentionnée dans un catalogue ; le cultivateur concerné, interrogé en 1983, ne se souvient pas non plus des caractéristiques ni de l'origine de ce cultivar), mélange local de Blés barbus à grains roux, orangés, jaunes, dit *Blé-moyen*, etc... » (Cl.-Ch. M., 1952, tirage 1975, p. 26). Sur le Plateau de Saint-Christol, G. A. DE RÉPARAZ (1966, 344-345) fait mention de *Blé-rouge* et de *Tuzelle-rouge*.

En Haute-Provence orientale, à 04-Chavailles, J. LOUIS-PALLUEL cite « *Lo Blat roja* » ou *Blé-rouge* ou *Blé-fermier* « on semait plus volontiers le *Blé-rouge* car au foulage le grain se détachait facilement. Cette variété a toujours été cultivée ; l'*Etoile-de-Choisy* (est) introduite en 1969 à cause du manque de semence en Blé rouge à ce moment là, cette variété a été conseillée par un paysan d'un autre village » (pp. 146-147).

En Dauphiné, Philippe MARCHENAY et Eliza BARRÈRE (Laboratoire d'ethnobotanique du Muséum, Paris) me signalent (1983) un *Rousson*, barbu, à 05-Orcières.

Parmi les six meilleures variétés de Blés d'automne recommandées pour chaque département dans le *Bulletin de l'Office de Renseignements agricoles* du 1^{er} novembre 1927 (n° 21) on trouve toujours citées *Touzelle* et *Saissette* dans les 04, 05, 06, 07, 13, 20, 26, 30, 34, 83, 84 ; la *Saissette* est seule recommandée pour les 11 et 66.

Je ne retrouve pas, ces toutes dernières années, de Froment cultivé sous le nom de *Touzelle* ou de *Saissette* (sauf une *Saissette* dite *d'Apt* à 84-Buoux), dans la région. Mais leur souvenir reste très vivace chez les Cultivateurs âgés, du Lubéron au Bas-Dauphiné. Par contre, je retrouve les *Blés-rouges* ça et là au Nord de l'arête Ventoux-Lure et sur la rive gauche de la Durance.

Sans discuter ici des problèmes liés à l'appauvrissement de notre patrimoine à raison de la substitution de cultures de « lignées pures » (?) aux cultures de populations, de mélanges, je tiens à rappeler l'opinion de quelques spécialistes, et qui vont dans le sens de l'effort de conservation de ces populations locales.

« C'est un fait bien établi par de nombreux essais, que le mélange de deux variétés distinctes de Blé donne presque constamment un rendement en grain plus considérable que celui qu'on aurait obtenu de l'une ou de l'autre de ces variétés cultivées seule... pratique conseillée par beaucoup d'agriculteurs ex-

périmentés et que nous croyons en effet très recommandable » (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 167). « Cette pratique (faire des mélanges) est des plus heureuses et assure toujours un rendement accru lorsqu'on associe des variétés bien adaptées à la localité » (F. et P. BERTHAULT, p. 109). « On a constaté qu'en mélangeant deux ou plusieurs variétés on obtient un rendement moyen supérieur à la moyenne des rendements de chacune des variétés cultivées séparément » (J. RATINEAU, p. 103).

Sans doute nos populations locales ne sont-elles pas ces mélanges — renouvelés chaque année à partir de cultivars cultivés séparément —, mais leur relative hétérogénéité assure bon an mal an leur maintien en tant que telles avec des proportions variables de leurs constituants que la plupart du temps l'un d'entre eux domine. C'est le cas du « *Blé-moyen* » souvent dit ici « *Blé-rouge* » du fait de la dominance d'une Touzelle ou d'une Saissette rouges.

Traditionnellement on distingue dans la dition lyonnaise, au moins en son Sud, les *Touzelles* (*Touselles*, *Tuzelles*, *Tuselles*, *Tozelles*, *Toselles*) dépourvues de barbes et les *Saissettes* (*Seissettes*, *Seissettes*, *Siaisses*, *Aussègues*) pourvues de barbes.

L. STOUFF note *saysseta* et *tozella* (*toella*) en Provence aux XIV^e et XV^e siècles. Ces noms sont cités par Olivier DE SERRES dès 1600. J'observe dans l'Herbier de LAMARCK un Bled-Touzelle, non barbu, à grain jaune-roux, sous le numéro 14-2, mais sans indication de provenance.

Le nom des premières viendrait du bas latin *tonsellus*, de *tonsus* = tondu, rasé, d'où le vieux français *tonsel* = imberbe. Quant à celui des secondes, il serait issu du latin *sexum* = sexe, d'où le provençal *séisse* ou *seisse* puis *siaisse*, etc... (d'après V. DUCOMET, p. 21). Mais ces distinctions entre *Touzelle* (imberbe) et *Saissette* (barbue) ne sont pas propres aux Froments. On a vu que des *Poulards* sont parfois nommés *Touzelle* ou *Saissette* (vocables suivis d'un point d'exclamation entre parenthèses ajoutés par moi Cl.-Ch. M. dans le texte) et de plus que des *Poulards* barbus sont appelés *Touzelles* (*T.-d'Issoire*, *T.-veloutée*) ! Il en est parfois de même pour les Froments : par exemple, mais inversement, j'ai vu voici quelques décennies, cultivée dans le Lubéron et dans la montagne de Lure une *Saissette*-54 laquelle était dépourvue de barbes. Ceci n'est pas fait pour simplifier les recherches. Et il n'est que de lire la publication citée de V. DUCOMET (pp. 20 à 28), qui a tenté avec érudition mais, me semble-t-il, sans grand succès, de démêler l'écheveau *Saissettes*-*Touzelles* et celui des homonymies/synonymies des Froments méridionaux, pour s'en convaincre !

Quoi qu'il en soit je maintiens la division traditionnelle, étymologique et botanique, bien pratique : *Touzelles*, sans barbes, groupe botanique *muticum* Alefeld ; *Saissettes*, avec barbes, groupe botanique *aristatum* Alefeld.

Toutes ou presque toutes les formes traditionnelles du Sud-Est se rapportent aux variétés botaniques suivantes (d'après J. PERCIVAL, p. 273 et N. I. VAVILOV in P. JONARD, pp. 9-10) :

- a. *muticum* Al. (*Touzelles*)
- a.a. glumes et glumelles glabres
- a.a.a. glumes blanches
- a.a.a.a. grain blanc *albidum* Körn. ou Al.
- a.a.a.b. grain coloré *lutescens* Körn. ou Al.
- a.a.b. glumes rouges

a.a.b.a. grain blanc	<i>alborubrum</i> Körn.
a.a.b.b. grain coloré	<i>milturum</i> Körn. ou Al.
b. <i>aristatum</i> (Saissettes)	
b.a. glumes et glumelles glabres	
b.a.a. glumes blanches	
b.a.a.a. grain blanc	<i>graecum</i> Körn.
b.a.a.b. grain coloré, arêtes blanches	<i>erythrospermum</i> Körn.
b.a.b. glumes rouges	
b.a.b.a. grain coloré, arêtes rouges	<i>ferrugineum</i> Körn.

II.1. Les sortes traditionnelles du Sud-Est.

II.1.1. Les Touzelles (groupe *muticum*).

A. *Touzelle-d'Aix* (attestée en 1887) = *Richelle-blanche-de-Naples* (attestée avant 1850), *Tr. v. m. albidum* Al. ou Körn. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 44 ; H. L. DE VILMORIN, p. 18 ; ? J. PERCIVAL, pp. 289, 438 ; P. JONARD, pp. 54, 170).

B. *Touzelle-blanche-de-Provence* = *Touzelle-blanche-sans-barbes* (sic !) = *Touzelle-blanche* (P. JONARD, pp. 54, 55, 167), *Tr. v. m. albidum* Al. ou Körn. = *Tr. v. aureum* (Link.) Mansf. (in Z.G.K.G., p. 51) (mais une *Touzelle-blanche* (attestée en 1887) = *Noé* (attestée en 1850), *Tr. v. m. lutescens* Körn. ou Al., cf. VILMORIN-ANDRIEUX, p. 54 ; H. L. DE VILMORIN, p. 22 ; J. PERCIVAL, p. 437 ; P. JONARD, pp. 48, 145).

C. *Richelle-blanche-hâtive*, *Tr. v. m. albidum* Al. ou Körn. (P. JONARD, pp. 54, 171).

D. *Touzelle-anone* (attestée en 1832 mais probablement très ancien), *Tr. v. m. lutescens* Körn. ou Al. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 56 ; H. L. DE VILMORIN, p. 20). « Ce Blé, devenu très rare, est une de nos vieilles races méridionales. Il était, semble-t-il, cultivé déjà en Provence au début de la domination romaine » (F. et P. BERTHAULT, p. 39).

Peut-être considère-t-on ce Blé, ou un Blé portant ce nom, comme étant d'origine romaine à raison d'un glissement vraisemblable du vocable latin *annona* (relatif à la récolte de/pour une année) ou du nom de la déesse des denrées *Annona* ?

Je retrouve ce nom, sous diverses formes, du 15^e au 17^e siècles, dans le Comté de Sault (cf. Titres etc...) : à Sault en 1539 (p. 5), 1542 (p. 16), 1543 (p. 145), 1628 (p. 30), 1681 (p. 98), à Saint-Christol en 1635 (p. 397), au Revest-du-Bion en 1489 (p. 315), 1520 (p. 327), à Redortiers en 1693 (pp. 281 et 282). L. STOUFF (p. 39) le cite en Provence aux 14^e et 15^e siècles. Je trouve, concernant l'*Anone* (in V. DUCOMET, p. 27) : « *Richelle-de-Naples* = *Blé-espagnol*, ce nom également donné à la *Touselle-anone* ou d'*Australie* = *Richelle-de-Provence* ou *Touselle-d'Aix* » ...on patauge dans une telle confusion !

E. *Touzelle-blanche-de-Pertuis* (attestée en 1874) = *Blé-blanc-d'Apt* (attesté en 1874) = *Blé-meunier* (attesté en 1839) = *Touzelle-de-Provence* (attesté en 1839) = *Richelle-de-Provence* (attesté en 1839), c'est la *Richelle-de-Grignon* (attestée en 1836) = *Blé-d'Odessa-sans-barbes* (attesté en 1833), *Tr. v. m. alborubrum* Körn. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 66 ; H. L. DE VILMORIN, p. 26).

Je retrouve une population ressortissant probablement à cette variété à 86-Buoux, dans le Lubéron (Informateurs George GUENDE et Max GALLARDO, du Parc Régional du Lubéron, que je tiens à remercier ici). Mais l'analyse de cette population n'est pas encore effectuée. Noter que ce Blé est très voisin du *Blanc-de-Mareuil* vendéen, qu'il serait intéressant de retrouver !

Frédéric MISTRAL (1, p. 295) note dans les Basses-Alpes un *Blad-de-Pontis, -de-Pontus, -de Pouente* qui pourrait être la *Touzelle-blanche-de-Pertuis = Blé-Pontès* (attesté en 1887, in H. L. DE VILMORIN, p. 26) ...si cet Auteur ne le donnait pas comme un Blé dur, en précisant : *Blé-d'Afrique « Triticum durum »*; il est vrai qu'il cite aussi un *Blad-blanc-de-Pouente*, Blé d'hiver sans arête = *Blad-blanc, Froment commun à épi blanc et glabre, en Provence* (1, p. 294).

F. *Touzelle-rouge-de-Provence* (attestée en 1837), *Tr. v. m. milturum* (Al.) Mansf. ou Körn. (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 94 ; H. L. DE VILMORIN, p. 31 ; J. PERCIVAL, p. 302). La souche du Z.G.K.G. (p. 82) que j'expérimente (voir plus loin) semble être une forme de printemps.

Morphologiquement il convient de ne pas confondre la *Touzelle-rouge-de-Provence* avec le très voisin *Blé-de-Bordeaux = Rouge de Bordeaux = Blé-du-Roussillon = Blé-turc = Blé-rouge-inversable = Inversable-de-Bordeaux = Blé-rouge-de-Lectoure = Bladette-de-Lesparre = Touzelle-noire = Blé-de-Noé-rouge*, etc..., (issu d'une population de Noé vers 1865), *Tr. v. m. milturum* Al. ou Körn., et qui serait une forme d'hiver (VILMORIN-ANDRIEUX, p. 86 ; H. L. DE VILMORIN, p. 31 ; J. PERCIVAL, p. 434 ; P. JONARD, pp. 62, 215 ; Z.G.K.G., p. 81)... Mais il existe un autre *Blé-de-Bordeaux* du même groupe *Tr. v. m. milturum* Al. ou Körn. (in Z.G.K.G., p. 80) ! Ne pas confondre non plus avec les deux cultivars suivants.

G. *Touzelle-rouge-de-la-Drôme*, *Tr. v. m. milturum* (Al.) Mansf. ou Körn. (in Z.G.K.G., p. 82) que je pense retrouver, dominant, dans les *Blés-rouges* que j'analyse (voir plus loin) et qui semble être une forme d'hiver.

H. *Blé-rouge-de-Provence* (attesté en 1869), *Tr. v. m. milturum* Al. ou Körn. (H. L. DE VILMORIN, p. 27).

II.1.2. Les Saissettes (groupe *aristatum*).

I. *Saissette-de-Provence* (attestée en 1887, H. L. DE VILMORIN, p. 35), *Tr. v. a. graecum* Körn., distinct de la *Saissette-de-Provence, Tr. v. a. erythrosperrum* Körn. (in V. DUCOMET, p. 20) et de la *Saissette-de-Provence, Tr. v. a. ferrugineum* Körn. (H. L. DE VILMORIN) !!!

J. Groupe de la *Saissette-d'Arles, Saisse-d'Arles, Saisse-blanche, Saisse-rouge, Saissette-de-Tarascon, Biaisse-d'Agde ou -de-Béziers* (H. L. DE VILMORIN), *Saissette-de-Provence, « Touzelle »* (!) *-rouge-barbue, Bladette-barbue, Rouge-barbu-de-Provence*, etc..., qui serait un *Blé-du-Roussillon*, etc... (in V. DUCOMET, p. 20) autre que le *Blé-du-Roussillon, Tr. v. a. ferrugineum* Körn. (H. L. DE VILMORIN) et bien différent du *Blé-du-Roussillon = Blé-de-Bordeaux, Tr. v. m. milturum* Körn., sans barbes, déjà cité. De « la » *Saissette-d'Arles* est issue la *Saissette-de-Maninet, Tr. v. a. erythrosperrum* (Körn.) Mansf. (P. JONARD, pp. 65, 244 ; Z.G.K.G., p. 59).

K. *Saissette-de-Provence, Tr. v. a. ferrugineum* Körn. (H. L. DE VILMORIN) distinct de la *Saissette-de-Caderousse* (H. L. DE VILMORIN ; P. JONARD, pp. 66, 250).

L. *Saissette-de-Caderousse ou -d'Orange, Tr. v. a. ferrugineum* Körn. (H. L. DE VILMORIN ; P. JONARD, p. 66, 250).

II.2. L'analyse des cultivars.

II.2.1. Le diagnostic écostadial des souches de référence.

J'établis le diagnostic sommaire de différentes Touzelles et Saissettes en vue de comparaisons avec les populations retrouvées ou à retrouver.

- La *Touzelle-rouge-de-la-Drôme* (Z.G.K.G., n° 6873/77) nécessite la vernalisation.
- La *Touzelle-rouge-de-Provence* (Z.G.K.G., n° 3114/74) ne manifeste pas d'exigences en froid.
- La *Touzelle-blanche-de-Provence*, *Tr. v. muticum aureum* (Link.) Mansf. (Z.G.K.G., n° 6872/77) nécessite la vernalisation.
- La *Touzelle-rouge-de-Russie* = *Tuzelle-de-Descartes* = *Blé-de-Toscane* = *Bladette-de-Besplas*, *Tr. v. muticum milturum* Al., ne nécessite pas la vernalisation ; de jour long (Cl.-Ch. M., 1955, p. 237). Il s'agit d'un cultivar surtout utilisé dans l'Ouest (P. JONARD, pp. 63, 226).
- La *Touzelle-Originario*, *Tr. v. muticum aureum* (Link.) Mansf. (Z.G.K.G., n° 3731/76) nécessite la vernalisation.
- La *Touzelle-Bell-Abic*, *Tr. v. muticum lutescens* (Alef.) Mansf. (Z.G.K.G., n° 3528/75) ne nécessite pas la vernalisation.
- Une *Touzelle-de-Pologne* (Cl.-Ch. M., 1955, p. 237), provenant de l'O.R.S.T.O.M., non autrement identifiée, ne nécessite pas de vernalisation ; de jour long.
- La *Saissette-de-Maninet* (Z.G.K.G., n° 6991/74), nécessite la vernalisation.

A titre comparatif, j'éprouve une population locale des Pyrénées espagnoles (S. Juan de Plan, alt. env. 1400 m, récoltée par l'Ami Federico FILLAT (qu'il soit ici remercié), à épis rouge non barbu et barbu à barbe brune, à grain roux arrondi, à épi blanc barbu, à barbe blanche, à grain roux allongé, et dont l'identification n'est pas évidente (*milturum* Al. + *ferrugineum* Al. + *erythropermum* Körn. ?). Cette population ne nécessite pas de vernalisation.

Enfin, je reçois, de mes amis Marcelle et le Dr. Robert LAUVERJAT, une population de Blé du Népal (de Lukla, alt. 2800 m. env.). Les circonstances tragiques, fort heureusement surmontées, après bien des souffrances de Marcelle LAUVERJAT, lors de cette expédition dans le Haut-Népal, donnent une signification toute particulière aux récoltes de tubercules (Pomme de terre) et de semences qu'ils firent à mon intention. Ils savent mon affection ; qu'elle soit publique ! Cette population, bien différente des précédentes, et intéressante du fait de sa culture en altitude sous le tropique relève des formes à épi mutique pubescent, à épi roux et à grain roux, *Tr. v. muticum pyrothrix* Al. ou Körn., est appelée localement en anglais « *Yellow-Wheat* » (par opposition à l'Orge locale, *Hordeum vulgare* L. dite « *Black-Wheat* », mélange de formes du groupe *hexastichum*, aristées, semi-aristées, et à épis mixtes *semi-aristatum-furcatum* que je n'ai pas encore pu déterminer avec précision). Cette population, de jour long, ne manifeste aucun besoin en froid et se comporte très bien dans les Alpes de Haute-Provence occidentale à 1200 m d'altitude.

II.2.2. L'analyse de quelques Blés rouges retrouvés.

Je récolte des échantillons de *Blé-rouge* (la description sommaire de quelques-uns suit) dont l'identification me paraît significative des difficultés rencontrées au cours de l'enquête.

Le Blé-rouge-des-Omergues ou -de-Mévouillon.

Population cultivée à 04-Les-Omergues, originaire de 26-Mévouillon, dont je remercie mon Ami Claude MABILLE, à épi glabre non barbu à grain roux dominant (le grain de la récolte 1981 est moins roux, plus jaune que celui de

la récolte 1982), à paille creuse, mêlé assez fréquemment d'épi jaune barbu à grain roux, à paille creuse, et, plus rarement d'épi blanc sans barbe à grain jaune, à paille creuse, ainsi que d'épi roux plus ou moins aristé, à grain roux, à paille creuse. Il semble donc qu'il s'agisse essentiellement de *Tr. v. muticum milturum* Al., c'est-à-dire d'une Touzelle rouge (qui ne semble pas, morphologiquement, être « le » Rouge-de-Bordeaux ?) mêlée de *Tr. v. aristatum erythrosperrum* Körn., c'est-à-dire d'une Saissette blanche à grain rouge (type *Saissette-d'Arles* ?) et plus rarement d'un *Tr. v. muticum lutescens* Körn. ou Al., et d'un *Tr. v. muticum* Al. fa *semiaristatum* (mi-Touzelle/mi-Saissette).

Le *Blé-rouge-des-Omergues* nécessite la vernalisation (essais en semi-phytoclimatiseur, en conditions naturelles estivales à Poitiers avec ou sans éclaircissement d'appoint nocturne sur caryopses à germination initiée, traités au froid et non traités, avec témoins *ad'hoc*), cependant quelques formes non barbues ou semi-aristées ne nécessitent pas cette vernalisation.

Je compare avec les Touzelles *Rouge-de-Provence* et *Rouge-de-la-Drôme*, toutes deux ressortissant, comme la dominante du *Blé-rouge-des-Omergues*, au *Tr. v. muticum* Al. La *Touzelle-rouge-de-Provence* (Z.G.K.G., n° 3 114/74) ne manifeste pas de besoin en froid, par contre la *Touzelle-rouge-de-la-Drôme* (Z.G.K.G., n° 6 873/77) nécessite la vernalisation et également originaire de la Drôme, semble s'assimiler au *Blé-rouge-des-Omergues*. Une incertitude, faible, subsiste : la confusion possible avec « le » *Blé-de-Bordeaux*, du groupe *milturum*, jadis cultivé dans la région, donné comme d'hiver. Mais il ne me paraît pas présenter le même aspect. L'expérimentation comparative n'est pas encore effectuée.

Le Blé-rouge-de-Séderon ou -de-La-Rochette-du-Buis.

Population cultivée à 26-Séderon, originaire de 26-La-Rochette-du-Buis, à épis barbu, semi-barbu et non barbu, roux et jaunes, à grain roux dominant mêlé de grain plus ou moins jaune (avec peu d'Avoine mais diverses autres impuretés, Crucifères notamment). Apparemment population voisine du *Blé-rouge-des-Omergues*. Comme ce dernier, dans les mêmes conditions, il nécessite la vernalisation. Je fais à son sujet les mêmes observations qu'à propos de celui-ci : il s'agit vraisemblablement, pour l'essentiel, du *Blé-rouge-de-la-Drôme*.

Le Blé-rouge-de-Chavailles dit -de-Casimir.

Il ne semble pas qu'on cultive encore de *Blé-rouge* dans le Haut-Bassin de la Bléone (au Nord-Est de Digne). L'échantillon que je recueille, de l'un de ces Blés-rouges, autrefois cultivé, a été récolté à 04-Chavailles voici une quinzaine d'années. Il s'agit probablement du « *Blat-roja* » dont parle L. LOUIS-PALLUEL (voir plus haut). Les caryopses sont bien roux, quelques uns, rares, sont jaunes, mêlés de caryopses d'Avoine gris-brun et d'Orge blanche vêtue. L'identification est impossible avant cultures.

L'auteur est reconnaissant à toute personne susceptible de lui fournir des indications sur les localités de la « dition lyonnaise » (Massif-central, Bourgogne, Morvan, Jura, Alpes, Provence) où sont encore cultivées des populations traditionnelles de Blé ou d'autres Céréales.