

LA GUERRE DE 1939-1945 ET LA REPRISE DE LA PRODUCTION
DES OLEAGINEUX EN FRANCE

En Europe et en France, la culture des plantes à huile a connu une croissance considérable dans la seconde moitié du XVIII^e siècle et une partie du XIX^e, pour reculer ensuite devant le concurrence des huiles tropicales (de palme, de coprah, d'arachide...), des huiles de cétacés et des produits pétroliers. En sorte qu'à la veille de la seconde guerre mondiale, les oléagineux dits métropolitains avaient presque entièrement disparu. Le blocus de 1940-45, dû à la guerre et à l'occupation allemande, mit temporairement fin aux importations, amenant la plupart des gouvernements de l'Europe occupée à prendre des mesures pour relancer cette production. En France, le résultat fut un renouveau de la production du colza, qui continua à se développer après la guerre. Son expansion fut alors remarquable, et fut suivie par celle du tournesol dans les années 1970.

Si, en rappelant les grandes lignes de cette histoire, je suis certain de n'apprendre rien à personne, je crois que les détails, qui sont la véritable réalité de l'histoire, sont beaucoup moins bien connus. L'oubli a fait son oeuvre, et il y a là aujourd'hui un domaine vaste et inexploré qui attend les chercheurs. Je ne peux pas avoir ici la prétention de présenter ce domaine, dans lequel je n'ai fait que quelques brèves incursions. Je voudrais seulement essayer de donner une idée de quelques-unes des pistes

qui s'y ouvrent, en m'appuyant sur une seule des nombreuses publications parues sous l'occupation, Les plantes à huile, par Maurice Jouven (Paris 1942, collection Rustica, Editions de Montsouris). Tout succinct qu'il est, ce petit livre apporte quelques réponses à nos interrogations, et surtout nous aide à nous en poser davantage, et de plus précises. Pour les données statistiques, j'ai aussi utilisé "Les cultures oléagineuses en Europe et les efforts visant à leur développement", par Ivan Grinenco, article publié en 1942 dans la Revue internationale d'agriculture, organe de l'Institut International d'Agriculture de Rome, ancêtre de notre F.A.O. actuelle.¹

Et tout d'abord une confirmation. C'est en 1862 exactement que les surfaces en oléagineux annuels atteignent leur maximum en France avec 290.000 ha (202.000 ha de colza, 48.000 ha d'oeillette et 40.000 ha de navette), auxquels il faudrait ajouter 215.000 ha de lin et de chanvre, et bien sûr les surfaces en noyers et en oliviers qui ne sont pas précisées. Un demi siècle plus tard, à la veille de la guerre de 1914-1918, les 290.000 ha n'étaient plus que 38.500, et en 1940, ils n'étaient plus que 8.580 (6.195 ha de colza, 2.146 ha de navette et 239 ha d'oeillette). En quatre-vingts ans, autrement dit, les surfaces en oléagineux annuels étaient tombées à moins de 3 % de leur maximum. L'explication paraît simple : c'est en 1862 que les importations d'oléagineux sont libérées de tous droits; elles atteindront 1.500.000 t en 1939.

Dès 1941, le changement de tendance se manifeste. Les surfaces sont doublées par rapport à 1940 (15.200 ha) et elles doublent encore en 1942 (34.400 ha). Et si les trois cultures traditionnelles, colza, oeillette et navette, prennent une part à peu près

égale dans cette expansion, on voit déjà apparaître le tournesol pour près de 8.000 ha en 1942.

Mais ces statistiques ne font, en somme, que préciser ce que nous savions déjà. Plus intéressante est la façon dont un auteur écrivant en 1942 présente le sujet des oléagineux, et les questions sur lesquelles il insiste. Commençons par l'inventaire des plantes à huile qu'il propose, inventaire qui frappe par sa diversité. Il comprend :

* des "plantes oléagineuses annuelles et bisannuelles non exotiques" : colza, navette, moutardes, cameline, oeillette et soleil (tournesol);

* des "plantes textiles et oléagineuses" : lin, chanvre;

* des "plantes oléagineuses exotiques susceptibles d'être cultivées en France" : soja, arachide, ricin, sésame et niger;

* des "arbres et arbustes oléagineux" : olivier, amandier, noyer, noisetier;

* des "plantes oléagineuses diverses" : citrouille, tomate, faîne, pépins de raisin, etc.

La catégorie "etc." n'est qu'une liste, sans aucun détail sur les plantes qui y figurent, mais qui ne manque cependant pas d'intérêt. Voici cette liste : "les fruits du charme et du fusain; les pépins d'orange, de citron, de groseille, de fraise, de framboise; le marron d'Inde; le laurier, l'épargne, le cornouillier, le sureau; les noyaux d'abricot, de cerise, de prune, de prunelle; le sorbier, le micocoulier, l'épicea, le sapin, la belladonne, l'arabette, le cresson alénois, l'anis, le fenouil, la coriandre et le cumin."

Et l'auteur termine par ces mots : "On peut donc se procurer des quantités appréciables d'huile, soit en utilisant les déchets

d'autres cultures, soit en organisant la cueillette des fruits de plantes ou arbustes sauvages."

Ce dernier conseil n'est pas donné en l'air. Le dernier chapitre du livre est consacré à l'extraction de l'huile, et il y est question d'"extraction ménagère" et de "fabrication familiale".

Voici un passage caractéristique :

Le broyage peut s'effectuer, lorsqu'on dispose d'une faible quantité de graines, au moyen d'une râpe à fromage. On peut également se servir d'un hache-viande ou piler, surtout s'il s'agit de petites graines, dans un mortier.

On chauffe ensuite la pâte obtenue, après l'avoir placée sur un petit tamis en toile métallique ou végétale, de façon que l'épaisseur de la pâte ne dépasse pas un centimètre.

Le tamis est monté sur quatre pieds qui reposent sur le fond d'une marmite dans laquelle on fait bouillir de l'eau. On pose un couvercle et on laisse la pâte, pendant cinq minutes environ, exposée à la vapeur d'eau.

La pâte est ensuite versée dans un presse-fruits à vis, donnant une pression de 20 à 25 kg [par cm²], et garni intérieurement d'une toile. On presse immédiatement jusqu'à ce qu'il ne s'écoule plus rien. L'huile obtenue est trouble et doit être décantée.

Il faudrait rechercher dans les catalogues de cette époque (Manufrance et autres) quels appareils ont été alors mis au point pour cette fabrication familiale. Autre indice du sérieux avec lequel on prenait tout cela, les lois :

Une loi du 27 mai 1941 rend obligatoire le ramassage des faïnes ou leur utilisation sur place. Les propriétaires qui n'y procèdent pas sont tenus de laisser opérer d'autres personnes désignées par l'administration. [...] Les personnes disposant de parcelles plantées en hêtres, d'un seul tenant, ayant plus de dix hectares, doivent, avant le 15 juin, faire connaître au préfet si elles s'engagent à faire procéder elles-mêmes au

ramassage ou au traitement sur place.

Et encore :

Une loi du 20 août 1940 rend obligatoire l'épépinage des marcs, en vue de l'extraction de l'huile, pour les viticulteurs et groupements de viticulteurs qui obtiennent, par distillation des marcs et lies, une quantité d'alcool pur égale ou supérieure à 50 hectolitres.

Bien entendu, ces deux lois ne sont pas les seules ni les plus importantes. Tout un arsenal législatif est mis en place. Une loi du 9 février 1941 prévoit des contrats de culture entre les producteurs et l'administration (le Secrétariat d'Etat au Ravitaillement) par l'intermédiaire d'organismes délégués par celle-ci; les contractants bénéficient de primes et d'avantages divers. Les lois du 25 avril et du 6 août 1941, complétées par plusieurs décrets et arrêtés (5 mai, 13 juillet, 10 août, 22 août et 5 novembre 1941) organisent la commercialisation des oléagineux à graines. Sont créés deux organismes, le GIOM (Groupement Interprofessionnel des Oleagineux Métropolitains) et le CGOCC (Comité Général d'Organisation des Corps Gras d'origine animale et végétale) qui reçoivent le monopole de la commercialisation des graines, le premier pour les semences, le second pour la trituration. Emblavements et récoltes doivent être déclarés, et les producteurs perdent le droit de faire triturer leur récolte pour leur compte. En revanche, le prix du colza est fixé au double de celui du blé, celui des autres graines en proportion, et les producteurs reçoivent jusqu'à 10 l d'huile par personne vivant sous leur toit prélevés sur le produit de leurs livraisons. Une autre série de lois et décrets (25 novembre, 12 et 31 décembre 1940, 22 mai, 8 juillet, 3 octobre et 13 novembre 1941) concerne l'olivier.

Les oléagineux ont donc une place éminente dans l'économie administrée mise en place par le régime de Vichy. Resterait à savoir quels ont été les résultats exacts de cette politique. Dans l'ignorance où je suis des études qui ont pu être faites sur ce sujet, je ne me prononcerai pas. Pourquoi le colza a-t-il pris une telle importance ? Pourquoi, après un départ prometteur, le tournesol a-t-il été temporairement délaissé ? Pourquoi la navette et les moutardes ont-elles disparu ? Pourquoi l'oeillette, dont l'huile ne présente pourtant pas les inconvénients des huiles de crucifères, a-t-elle été aussi complètement abandonnée ? Autant de questions auxquelles je n'ai pas de réponse...

Le plus intéressant peut-être pour nous dans tout cela, c'est l'effort de diversification engendré par la pénurie. Car dans les conditions radicalement différentes qui sont celles d'aujourd'hui, nous assistons à un effort comparable, suscité soit par des préoccupations d'ordre diététique, soit par une recherche de goûts nouveaux. Après une longue période de déclin et de stagnation, la consommation d'huile d'olive a recommencé à progresser : de 20.000 t environ dans les années 1970, elle est passée à 40.000 t aujourd'hui. D'autres huiles traditionnelles, de noix, de germes de céréales, de pépins de raisin, ont retrouvé une place bien visible sur les étagères des commerces d'alimentation. Les magasins diététiques offrent toute une gamme d'huiles plus ou moins exotiques - d'amande douce, de bourrache, de carthame, de pistache, de sésame, etc. - dont il serait intéressant de connaître la provenance et les motifs qui poussent les consommateurs à les acheter. Finalement, ce sont nos huiles indigènes sans prestige particulier - de faine, de moutarde, de navette,

d'oeillette, de pépins de citrouille, de pignons de pin, etc. — qui restent introuvables. La chose peut se comprendre pour les huiles de crucifères (moutardes, navette, cameline) qui ont des inconvénients semblables à ceux du colza. Elle peut se comprendre aussi pour l'oeillette (pavot à huile), plante sur laquelle ont longtemps pesé des soupçons parce que, sous d'autres climats, on en tire de l'opium; l'abbé Rozier avait déjà réfuté ces soupçons au XVIIIe siècle. Le cas le plus curieux est peut-être celui de l'huile de faîne. Il n'y a pas, peut-être, de production qui ait été aussi rapidement et aussi complètement oubliée par notre mémoire collective. Mais peut-être n'est-ce qu'une question de temps ?

Le 18 février 1995

François Sigaut

NOTE

1. La Revue internationale d'agriculture comprend quatre parties paginées indépendamment quoique reliées ensemble : une partie "Renseignements économiques et sociaux" où le numéro des pages est suivi de la lettre E; une partie "Statistique agricole et commerciale" avec la lettre S; une partie "Renseignements techniques" avec la lettre T; et une partie "Protection des plantes" avec la lettre M. L'article de I. Grinenco a paru en trois fois, dans les numéros de septembre, de novembre et de décembre 1941; j'ai utilisé la partie parue en novembre, pp. 383S à 398S.

Les oléagineux ont donc une place éminente dans l'économie administrée mise en place par le régime de Vichy. Resterait à savoir quels ont été les résultats exacts de cette politique. Dans l'ignorance où je suis des études qui ont pu être faites sur ce sujet, je ne me prononcerai pas. Pourquoi le colza a-t-il pris une telle importance ? Pourquoi, après un départ prometteur, le tournesol a-t-il été temporairement délaissé ? Pourquoi la navette et les moutardes ont-elles disparu ? Pourquoi l'oeillette, dont l'huile ne présente pourtant pas les inconvénients des huiles de crucifères, a-t-elle été aussi complètement abandonnée ? Autant de questions auxquelles je n'ai pas de réponse...

Le plus intéressant peut-être pour nous dans tout cela, c'est l'effort de diversification engendré par la pénurie. Car dans les conditions radicalement différentes qui sont celles d'aujourd'hui, nous assistons à un effort comparable, suscité soit par des préoccupations d'ordre diététique, soit par une recherche de goûts nouveaux. Après une longue période de déclin et de stagnation, la consommation d'huile d'olive a recommencé à progresser : de 20.000 t environ dans les années 1970, elle est passée à 40.000 t aujourd'hui. D'autres huiles traditionnelles, de noix, de germes de céréales, de pépins de raisin, ont retrouvé une place bien visible sur les étagères des commerces d'alimentation. Les magasins diététiques offrent toute une gamme d'huiles plus ou moins exotiques - d'amande douce, de bourrache, de carthame, de pistache, de sésame, etc. - dont il serait intéressant de connaître la provenance et les motifs qui poussent les consommateurs à les acheter. Finalement, ce sont nos huiles indigènes sans prestige particulier - de faîne, de moutarde, de navette,

d'oeillette, de pépins de citrouille, de pignons de pin, etc. — qui restent introuvables. La chose peut se comprendre pour les huiles de crucifères (moutardes, navette, cameline) qui ont des inconvénients semblables à ceux du colza. Elle peut se comprendre aussi pour l'oeillette (pavot à huile), plante sur laquelle ont longtemps pesé des soupçons parce que, sous d'autres climats, on en tire de l'opium; l'abbé Rozier avait déjà réfuté ces soupçons au XVIIIe siècle. Le cas le plus curieux est peut-être celui de l'huile de faîne. Il n'y a pas, peut-être, de production qui ait été aussi rapidement et aussi complètement oubliée par notre mémoire collective. Mais peut-être n'est-ce qu'une question de temps ?

Le 18 février 1995

François Sigaut

NOTE

1. La Revue internationale d'agriculture comprend quatre parties paginées indépendamment quoique reliées ensemble : une partie "Renseignements économiques et sociaux" où le numéro des pages est suivi de la lettre E; une partie "Statistique agricole et commerciale" avec la lettre S; une partie "Renseignements techniques" avec la lettre T; et une partie "Protection des plantes" avec la lettre M. L'article de I. Grinenco a paru en trois fois, dans les numéros de septembre, de novembre et de décembre 1941; j'ai utilisé la partie parue en novembre, pp. 383S à 398S.