

## DE L'ECOBUAGE AU PAIN D'ÉPICE. QUELQUES QUESTIONS SUR L'HISTOIRE DU SEIGLE.

François SIGAUT  
Centre de Recherches Historiques  
Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris

Lors de nos journées sur l'épeautre, en 1988, j'avais présenté un dossier sur les spécificités de cette céréale, dans leurs rapports avec l'histoire des techniques. L'épeautre étant devenu une culture rare au XIXe siècle, sauf dans quelques régions bien définies, il était assez facile de rassembler les informations à son sujet. De plus, j'avais depuis quelque temps deux hypothèses assez précises en réserve, associant l'épeautre à certaines techniques de récolte d'une part (les *mesorias* d'Asturies, le vallus), et à l'apparition du tarare dans les pays du haut Rhin d'autre part <sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Sur ces hypothèses, Cf. Sigaut 1989a et 1989b. Bien que l'épeautre ne soit pas le sujet de ce volume, je voudrais apporter ici deux compléments d'information à son sujet. Le premier concerne la Grande-Bretagne. L'épeautre y est de première importance à l'Age du Fer, il disparaît ensuite sans qu'on sache trop quand ni comment. En tout cas, il n'en est plus question à l'époque moderne. A la fin du XVIIIe siècle pourtant, *The Complete Farmer* (1793) signale sa présence dans quelques paroisses du Staffordshire. L'ouvrage étant une compilation, il fallait s'assurer autant que possible de l'origine de cette information. John Creasey, de l'Institute of Agricultural History (Reading) a bien voulu se charger de cette recherche. Il est presque certain que l'information vient de *The Natural History of Stafford-Shire*, de Robert Plot (1686, p. 205). Le grain était appelé *bare-barley*, *wheat-barley* ou *French-barley*, les deux premiers noms à cause de ses caractéristiques jugées intermédiaires entre celles de l'orge et celles du froment, le troisième «because so like that which we buy in shops under that name» (?). Le texte de Plot, malheureusement, n'est pas assez précis pour permettre d'affirmer avec certitude qu'il s'agissait bien d'épeautre et non d'une variété d'orge nue. Le second complément concerne la Rhénanie. Dans une courte note publiée en 1962, Jean Vogt écrivait que sur la rive gauche du Rhin, de la Forêt de Haguenau à Mayence, «les meilleures terres sont vouées à l'épeautre, (...) céréale prestigieuse qui ne cesse de gagner du terrain aux dépens du seigle» aux XVIe et XVIIe siècles. Le froment ne fait son apparition que vers le milieu du XVIIIe siècle et mettra une centaine d'années pour se substituer totalement à l'épeautre. Cela va à l'encontre de l'idée d'un déclin continu de

En ce qui concerne le seigle, la situation était pour moi bien différente. A l'époque moderne, le seigle est présent à peu près partout dans l'espace français, sauf dans les plaines du Midi, et rassembler un dossier à son sujet paraissait donc une entreprise assez déraisonnable. D'autre part, la seule spécificité du seigle qui me parût intéressante, sur le plan technique s'entend, concernait le pain d'épice. J'avais appris de mon père que la farine de seigle mélangée au miel donne une pâte dure de longue conservation, ce qui n'est pas le cas avec la farine de froment, semble-t-il. Il est vrai qu'il existe du pain d'épice de froment, qu'on fabrique à Dijon par exemple. Mais ses propriétés d'aspect, de consistance et de goût sont très différentes de celles du pain d'épice de seigle de Paris, de Nancy ou de Reims. Je savais cela, mais rien de plus, et cela ne me paraissait pas assez pour faire le contenu d'une communication.

Il arrive pourtant que nous soyons servis pas la chance. Les exposés et les discussions que j'ai entendus au cours de ces deux journées m'ont rappelé des détails que j'avais oubliés ou dont je n'avais pas vu la signification. Ces détails en ont évoqué d'autres, si bien que tel l'élève paresseux que le maître interroge en dernier, j'ai appris ma leçon en écoutant les autres réciter la leur, et j'ai donc enfin quelque chose à dire. Il s'agit, bien sûr, de remarques à caractère largement spéculatif, mais c'est tout ce que le temps dont je dispose me permet de présenter pour l'instant. J'ai groupé ces remarques, ces questions plutôt, en quatre rubriques:

- le seigle a-t-il commencé sa carrière comme mauvaise herbe?
- à quelles pratiques culturelles remarquables est-il associé?
- le seigle est-il consommé sous d'autres formes que le pain (parmi les aliments solides)?
- le pain d'épices est-il un produit spécifique du seigle?

### **LE SEIGLE A-T'IL COMMENCE SA CARRIERE COMME MAUVAISE HERBE?**

Cette hypothèse n'est pas nouvelle. On la doit probablement à Vavilov, elle a été reprise par Haudricourt et Hédin (1943: 119), et je ne crois pas qu'on ait trouvé depuis des raisons sérieuses de la rejeter. Elle a pour nous une conséquence primordiale, qui est de compliquer l'interprétation des trouvailles archéologiques. Lorsque, dans nos régions d'Europe Occidentale, on trouve des restes de plantes qui n'y vivent pas à l'état sauvage comme les blés (*Triticum* sp.) ou l'orge, on peut affirmer sans risque que ces plantes ont été, soit produites par culture, soit apportées intentionnellement pour être consommées. Pour le seigle, comme également pour l'avoine, le millet (*Panicum miliaceum*), le panis (*Setaria italica*), le sarrasin, etc., il existe une troisième possibilité, celle de leur existence à l'état de

---

l'épeautre au profit du froment ou de seigle depuis le Haut Moyen Age. A l'échelon régional, du moins, les choses n'ont pas dû toujours être aussi simples.

mauvaises herbes. ce qui signifie que de leur seule présence dans un niveau archéologique, on ne peut nullement conclure à leur culture, même à leur consommation.

Lorsque les trouvailles sont assez nombreuses et qu'elles ont été faites dans des conditions satisfaisantes, l'archéologie actuelle a certes en principe les moyens de distinguer une plante cultivée et consommée, d'une mauvaise herbe. Encore faut-il que ces moyens soient employés. Nous n'avons malheureusement pas eu d'archéologue avec nous à Treignes pour nous dire ce qu'il en était. Mais des informations dont on a fait état, j'ai retiré l'impression que nous n'avions aucune preuve solide que le seigle ait été *cultivé* dans quelque région que ce soit avant l'époque romaine. Les cinquante-cinq mots que Pline consacre au seigle dans *l'Histoire naturelle* ne seraient donc pas seulement le plus ancien témoignage historique que nous ayons sur sa culture, ils en seraient la plus ancienne preuve existante.

Il va sans dire que le seigle a pu être consommé plus ou moins régulièrement comme plante de cueillette bien plus tôt, dès le Paléolithique final, dans les régions du Proche-Orient où il pousse à l'état sauvage. Mais c'est un autre problème, qui touche peu au nôtre, puisque nulle part dans ces régions, semble-t-il, le seigle n'est devenu une céréale cultivée de quelque importance. En attendant que nous en sachions davantage sur l'histoire du seigle au Proche-Orient, il me semble que nous ne pouvons pas exclure que le seigle ait été mis en culture de façon indépendante en Europe, où il serait arrivé à l'état de mauvaise herbe.

Le scénario qu'on peut imaginer serait alors le suivant:

(1) Le seigle n'existe pas.

(2) Le seigle fait son apparition comme mauvaise herbe, sans doute avec d'autres (avoine?). Il n'est pas consommé, soit qu'il soit trop rare naturellement pour représenter une part appréciable des ressources, soit que les cultivateurs s'efforcent de l'éliminer des récoltes et des semences.

(3) Le seigle est une mauvaise herbe plus ou moins tolérée. Tant qu'il ne dépasse pas une certaine proportion de la récolte, on ne tente pas de l'éliminer. On considère qu'on peut le consommer en mélange avec la culture principale, celle-ci restant prédominante.

(4) Le seigle est consommé voire cultivé occasionnellement, en cas d'échec de la culture principale.

(5) Le seigle est cultivé régulièrement, mais comme complément ou comme appoint. C'est encore une consommation peu appréciée, qui ne prend d'importance qu'en cas de disette ou chez les plus pauvres. Comme production, le seigle est réservé aux plus mauvais sols.

(6) Le seigle est la céréale principale, la base de l'alimentation. On apprécie son goût. Il entre dans la composition de certains mets de fête. Il devient le «blé», c'est-à-dire en quelque sorte la céréale de référence.

Seules les situations (5) et (6) sont attestées historiquement. La situation (5) est celle de l'Angleterre telle que nous la décrit Ted Collins, à une exception près, sur laquelle je reviendrai. La situation (6) est au XIXe siècle celle de presque toutes les régions d'Europe continentale au nord des Alpes des Carpathes, et pour la Russie du 50e parallèle (Engelbrecht); c'est aussi celle qui prévaut en Bretagne, dans le Massif Central et d'autres régions françaises. Il semble établi que cette situation s'est installée entre le Xe et le XIIIe siècle, quoique certaines régions aient dû être en avance et d'autres en retard par rapport à cette chronologie moyenne. Il faut, bien sûr, être d'autant plus prudent qu'on s'éloigne de celle-ci. Est-il vraisemblable, par exemple, que les Taurini en aient déjà été à la situation (6) lorsque Pline nous en parle, au 1er siècle de notre ère? Il faudrait des preuves archéologiques particulièrement solides pour nous en convaincre. En attendant, il est prudent d'admettre qu'ils étaient plutôt dans la situation (4), voire tout au plus dans la situation (5).

On peut reprocher à ce scénario d'être trop spéculatif et trop abstrait. Je ne le nie pas. Je ne crois pas pourtant que toute spéculation soit inutile, si on s'en sert comme d'une méthode pour clarifier ses idées et à condition de ne pas la prendre pour autre chose qu'elle n'est. Le but de ce scénario, c'est de visualiser les étapes par lesquelles une plante doit passer pour, de l'état de mauvaise herbe ignorée ou rejetée, parvenir à l'état de récolte appréciée. Car je ne crois absolument pas aux transitions imperceptibles en cette matière. Je n'imagine pas qu'il puisse exister nulle part au monde des paysans capables de confondre une céréale avec une autre, ni encore moins de récolter par inadvertance autre chose que ce qu'ils ont semé. Si donc le seigle a changé de statut, c'est parce qu'il y a eu des paysans pour en décider. Il n'a pas pu prendre sa place à leur insu, à la manière du coucou dans une nichée. Les changements n'ont pu être qu'intentionnels, et c'est une succession de changements plausibles de ce point de vue que j'ai essayé d'imaginer.

La faiblesse majeure de ce scénario se situe au début. Que le seigle ait commencé sa carrière comme mauvaise herbe au Proche-Orient, en Anatolie et jusque dans les Balkans, c'est vraisemblable, pour ne pas dire plus. Mais *quid* du reste de l'Europe? Avons-nous réellement des preuves de sa présence comme mauvaise herbe? Et en savons-nous assez sur son comportement écologique pour pouvoir affirmer que cette présence était possible dans les derniers siècles avant notre ère? Voilà des questions importantes auxquelles je n'ai pas de réponse.

## **A QUELLES PRATIQUES CULTURALES LE SEIGLE EST-IL ASSOCIE?**

On a rappelé au cours de ces deux journées que si le seigle s'accommo- dait de sols plus pauvres que le froment, il réussissait aussi bien que lui dans les bons sols, et que s'il tolère bien l'acidité, l'excès de calcaire ne lui est pas contraire. Au XVIIIe siècle, le seigle est la céréale dominante

dans toutes les régions à sols acides de France, Massif armoricain, Massif central, Sologne, Landes, etc., mais aussi sur les craies de cette Champagne qu'on ne dit pas encore pouilleuse. Cette largeur du spectre adaptatif du seigle, par comparaison avec celui du froment, est un point qu'on ne doit pas sous-estimer. Dans l'état actuel de la question, toutefois, il me semble difficile d'en tirer des hypothèses non banales sur le plan historique.

Avant de venir à Treignes, les perspectives ne me paraissaient guère meilleures dans le domaine des techniques culturales proprement dites. Dans la quasi-totalité de la France, en effet, le seigle occupe au XVIIIe siècle la même place que le froment dans les assolements. On cultive soit l'un à l'exclusion de l'autre, soit les deux ensemble, mais séparément, soit enfin et c'est le plus souvent, les deux ensemble en mélange dans des proportions variables (méteils). La diversité des situations est à peu près illimitée. Mais cette diversité même ne facilite pas la recherche de différences significatives dans les techniques associées à l'une et à l'autre céréale. Dans les régions où l'on cultive l'une à l'exclusion de l'autre, les différences dans les techniques culturales peuvent être imputées aussi bien aux conditions locales du milieu physique et social qu'aux exigences propres du froment et du seigle. Et dans les régions où on les cultive ensemble, on n'observe en général que des différences du plus au moins. La date, la profondeur et la densité du semis, le nombre et la profondeur des labours, les hersages, etc., peuvent différer quelque peu suivant qu'il s'agit de froment ou de seigle. Mais cela ne nous ouvre pas de perspectives évidentes pour une recherche historique. Le passage suivant, que j'extrais de *L'agriculture de l'Ouest de la France*, d'O. Leclerc-Thouin, qui est sans doute une des meilleurs monographies agricoles d'une région française au XIXe siècle, me semble assez représentatif de ce qu'on trouve ordinairement:

On ne connaît ici qu'une seule espèce de seigle, qui ne présente aucune particularité; elle s'élève, dans les terrains sablo-argileux substantiels, à la hauteur de 2 mètres à 2m,50. Les essais entrepris par quelques personnes sur le seigle de la Saint-Jean ou le seigle multicaule n'ont eu aucun retentissement.

La place du seigle dans l'assolement est exactement, sur les sols légers, celle que le froment occupe sur les terres plus consistantes. Le choix que l'on fait des graines destinées à servir de semence est moins rigoureux. Jamais on ne leur fait subir de chaulage. On les sème de même sur une terre qui a reçu presque toujours les mêmes préparations, et les soins qu'on donne à la récolte, pendant qu'elle occupe les champs, se bornent à un sarclage. Enfin, pour compléter l'analogie, dans les bonnes terres dites à seigle, cette céréale rapporte, en volume, autant que le froment dans les bonnes terres à froment. (Leclerc-Thouin 1843: 280.)

J'avais tort, toutefois, d'en rester à ce constat négatif. Sur le plan technique, les exposés de MM. A. Deman et E. Thoen ont mis en évidence

deux importantes spécificités du seigle sur lesquelles je voudrais revenir, en leur en ajoutant d'ailleurs une troisième. Ces spécificités sont les suivantes:

(1) le seigle est peut-être, avec l'avoine, la première céréale à avoir été *semée dessus*, c'est-à-dire enfouie par un hersage et non par un labour;

(2) le seigle peut succéder au froment, ou se succéder à lui-même, sans qu'il soit nécessaire de faire intervenir une jachère;

(3) le seigle a sans doute été une des céréales les mieux adaptées, sinon la mieux adaptée, aux systèmes de culture basés sur l'essartage et sur l'écobuage en Europe du Nord-ouest.

### **Le seigle et le semis dessus**

Avant l'apparition des semoirs mécaniques, il existait en Europe deux procédés pour recouvrir de terre les semis faits à la volée: par un labour à l'araire ou à la charrue, et on disait alors qu'on *semait sous raies* ou *dessous*; par un hersage, et on *semait dessus*. L'Antiquité classique, et jusqu'au début du XIXe siècle l'Europe du Sud (régions méditerranéennes, France au sud de la ligne Saint-Malo-Genève), ne connaissent pratiquement que le semis sous raies: la herse y est, soit inconnue, soit employée à d'autres usages que celui d'enfourer les semis. Quelques régions, peu nombreuses (le seul exemple dont je sois sûr est celui de l'Ecosse) ne connaissent que le semis dessus. Les autres, c'est-à-dire l'Angleterre, la France du Nord-Est et le reste de l'Europe centrale connaissent et emploient les deux procédés, en fonction de critères et suivant des modalités sur lesquels je ne peux pas m'étendre ici. Ce qu'il faut retenir de cette géographie, c'est que le mode d'enfouissement des semis, par un labour ou par un hersage, est un des déterminants fondamentaux de la structure des agricultures préindustrielles.

Pline est le premier, et même à ma connaissance le seul des auteurs classiques à mentionner l'enfouissement des semis par un hersage. Il le fait dans trois passages du livre 18 de *l'Histoire naturelle* qui sont les suivants.

1<sup>o</sup>- Après avoir décrit (chap. 48) le nouvel instrument à roues appelé *plaumoratum* en Rhétie, qui est déjà à mon sens une véritable charrue puisque «la largeur du soc permet de retourner les gazons», *latitudo uomeris caespites uersat*, il ajoute, *Semen protinus iniciunt cratesque dentatas supertrahunt*, «on jette aussitôt la semence et on traîne par dessus des claies dentées».

2<sup>o</sup>- Au chapitre 49, après avoir longuement parlé du labour en général, et du premier labour de jachère en particulier (*proscindere*), Pline en vient au second labour et au semis: *Aratione per trauersum iterata, occatio sequitur, ubi res poscit, crate uel rastro, et sato semine iteratio, haec quoque, ubi consuetudo patitur, crate dentata (contenta) uel tabula aratro adnexa - quod uocant lirare - opiente semina*; «après un second labour en travers, on

émotte, là où la situation l'exige, avec une claie ou un râteau, et on répète l'opération après le semis, avec également, selon que l'admet la coutume, une claie dentée ou une planche attachée à l'araire qui recouvre les semences - c'est ce qu'on appelle *lirare*.

3°- Au chapitre 39: *Id autem quod secale ac farrago appellatur occari tantum desiderat*, «quant aux cultures appelées seigle et dragée, elles demandent seulement à être émottées.»

Avant de proposer mon interprétation de ces passages, je dois donner quelques précisions sur le texte et sa traduction. Le texte est celui qu'a établi H. Le Bonniec (Paris, Les Belles Lettres, 1972), à l'exception, au ch. 49, de la leçon *crate contenta*, que je ne vois pas de raison convaincante de préférer à *crate dentata*. Pour la traduction, j'ai également suivi H. Le Bonniec, mais en choisissant des mots techniques français plus précis et à mon avis plus proches du latin que les siens. C'est ainsi que j'ai traduit *caespites* par «gazons» et non par «mottes de terre», deux notions bien différentes et qui constituent une paire en nette opposition dans tous les dialectes français. Mais surtout, contrairement à l'usage général des latinistes, j'ai traduit *occare* par «émotter» et non par «herser». C'est un choix que j'ai déjà présenté ailleurs (Sigaut 1972: 467). Il faudrait pour le justifier complètement de longues discussions dans lesquelles je ne peux pas entrer ici. Je rappellerai seulement les deux définitions d'*occatio* que donnent Columelle et Isidore de Séville:

*Sed frigidioribus regionibus puluationem faciunt, quam uocant rustici occationem, cum omnis glebas in uineis refringitur et resoluitur in puluerem* (Col., XI).

*Occatio est cum rustici satione facta bubus dismissis grandes glebas caedunt ac lignonibus frangunt* (*Etymologiarum*, XVII, 2).

Il est clair que pour ces deux auteurs, *occatio* désigne l'action de briser les mottes de terre (*glebas*), quels que soient par ailleurs les instruments employés dans ce but. Il pouvait certes s'agir de herses. Mais on pouvait tout aussi bien utiliser le piétinement des animaux, auquel Isidore semble faire allusion, ou des instruments à bras, râteaux, houes, etc. Peut-être même, bien que je n'en aie pas trouvé la mention explicite, employait-on déjà l'universel maillet casse-mottes, attesté dès le haut Moyen Age mais que connaissait encore Léopold Delisle (1851: 305-306). Ajoutons que pour Columelle, l'émottage était un pis-aller, auquel on devait avoir recours le moins possible:

*Sed et compluribus iterationibus sic resoluatur ueruactum in puluerem, ut uel nullam uel exiguam desideret occationem cum seminauerimus. Nam ueteres Romani dixerunt male subactum agrum, qui satis frugibus occandus sit.* «Il faut plusieurs labours répétés pour réduire le guéret en poussière, en sorte qu'il n'y ait plus besoin d'émotter, ou très peu, après les semis. Les anciens Romains disaient en effet qu'un champ a été mal labouré s'il faut l'émotter après les semences» (Col., II, 4.)

Quant aux herses elles-mêmes, il en existait probablement de deux catégories. La première, correspondant à l'appellation *irpex* ou *hirpex*, était une «barre dentée» (Varron, *De lingua latina*, 136), un «genre de râteau en fer» (Festus) pour arracher les mauvaises herbes; sans doute cet instrument ressemblait-il un peu, quant à la forme s'entend, aux herses-peignes des rizières d'Asie tropicale. La seconde catégorie, c'est celle des «claiés», *crates*, constituées donc certainement d'un cadre triangulaire ou quadrangulaire de montants et de traverses entrelacés ou liés, muni ou non de dents. Le fait que Pline parle au ch. 48 de «claiés dentés» implique qu'elles ne l'étaient pas toujours; les claiés sans dents devaient ressembler à nos *ploutroirs* modernes (Haudricourt 1987: 227). Lorsqu'il y avait des dents, celles-ci devaient être en bois; là encore, Pline est probablement le seul à faire allusion à des dents de fer (*cratis et hoc genus dentatae stilis ferreis*, ch. 50).

Que tirer de tout cela pour notre sujet?

D'abord que le hersage était beaucoup moins employé dans l'Antiquité qu'il ne l'était dans les agricultures récentes avec lesquelles nous sommes plus ou moins familiers. Il est abusif de traduire *occare* par «herser» dans tous les cas. *Occare* désignait l'action d'émotter, qui ne s'exécutait à la herse que dans certains cas, sans doute pas les plus nombreux. En outre, dans ce qu'on peut appeler le schéma classique, on enfouissait les semis de céréales par un labour, et c'est ce labour de couverture (*couvraille* en français) qui était complété le cas échéant par un émottage, lequel, dans l'idéal de labours parfaitement exécutés, eût été superflu (Columelle).

C'est par rapport à ce schéma classique que certains des faits rapportés par Pline deviennent des innovations remarquables. Quelques-unes ont été repérées de longue date, comme le *plaumoratum* à roues et le coutre; d'autre l'ont été plus récemment, comme le hersage des semis (Haudricourt et Jean-Brunhes Delamarre 1955: 114), mais sans que cette innovation soit interprétée à sa juste valeur. Les mêmes auteurs ont insisté sur le labour retourné (*latitudo uomeris caespites uersat*), mais sans préciser que c'est l'emploi de *caespites*, impliquant un sol gazonné, qui permet en réalité de parler de labour retourné - dans un sol non gazonné, friable, *versare* n'implique pas l'idée précise du retournement de tranches de terre. Toutes ces nouveautés, il est à peine besoin de le dire, appartiennent à un schéma non méditerranéen; la Rhétie est au nord des Alpes.

Il est possible que la traduction de Pline que je propose soit trop précise, et qu'en ayant recours à des termes techniques ou dialectaux récents, je mette dans son texte des détails auxquels Pline lui-même ne songeait pas. Ce dont je suis certain en revanche, c'est que les traductions actuelles sont trop imprécises et laissent ainsi perdre une partie du sens. Seule une relecture effectuée par des latinistes de profession permettra d'en avoir un jour le cœur net.



Les questions qui se posent maintenant sont, me semble-t-il, les suivantes.

Quelles étaient les céréales qui pouvaient ainsi être semées dessus, c'est-à-dire enfouies à la herse et non à l'araire ou à la charrue? Et que signifie exactement la phrase *secale (...) occari tantum desiderat*?

Sur le premier point, je pense depuis assez longtemps que l'avoine a dû être la première céréale régulièrement semée dessus. C'est en effet, dans toute l'Europe au nord des Alpes, la seule céréale très ordinairement semée sur un seul labour précédant immédiatement le semis, si bien qu'un second labour est évidemment impossible: il remettrait simplement les tranches de terre à l'endroit. Bien entendu, cela n'empêche nullement l'avoine, lorsqu'on la sème sous raies après une préparation soignée, de donner de bien meilleurs résultats. De plus, ce raisonnement ne concerne pas l'avoine d'hiver, qui a eu dans certaines régions une importance sous-estimée. Il reste que l'avoine semée dessus sur un labour unique donne une récolte, ce qui ne serait pas le cas, sauf circonstances exceptionnelles, du froment ni de l'orge. *Quid* du seigle? Dans la plupart des régions de France pour lesquelles je dispose de notes suffisantes, on le préparait comme le froment par plusieurs labours, et on le semait comme lui, tantôt dessous tantôt dessus suivant les circonstances (en Sologne, par exemple, on semait le seigle dessous). Le seul cas où j'aie acquis la presque certitude qu'on semait le seigle sur un labour unique, comme l'avoine, ne concerne pas la France mais une région voisine, l'Ardenne belge.

En Ardenne, nous apprend H. Le Docte (1849: 30), toutes les graines se sèment sur un labour ou sur un léger hersage; après quoi on fait passer la herse une seule fois pour terminer l'opération. Et l'auteur, qui condamne bien sûr des procédés aussi défectueux, précise un peu plus loin:

«On ne cherche aucunement à profiter des bienfaits que procurent les labours réitérés sur la destruction des mauvaises herbes et sur la désagrégation du sol: on donne tout simplement un labour superficiel sur lequel on sème. On a objecté que plusieurs labours rendraient le sol trop meuble (...) mais on obvierait à cet inconvénient si on employait l'engrais comme nous l'avons indiqué et si on se servait du rouleau, principalement après les semailles...» Les résultats, toutefois, ne sont pas aussi misérables que le jugement de l'expert ne le laisse entendre:

«Disons pour terminer qu'il est vraiment étonnant que le seigle, l'avoine, le colza, les plantes-racines et tuberculeuses réussissent si bien en Ardenne, et que le rendement d'un hectare de terre soit aussi élevé, avec les procédés vicieux que l'on y emploie pour atteindre ce but (p. 31).»

De tout cela en tous cas, il ressort que le seigle comme l'avoine étaient semés dessus et sur un labour unique en Ardenne. Il serait souhaitable, bien sûr, que d'autres cas puissent être ajoutés à celui-là, et que nous ayons davantage d'informations sur les pratiques culturales qu'on y appliquait effectivement au seigle.

T. Ou

Quant à la phrase de Pline, *secale (...) occari tantum desiderat*, qu'il faut traduire par «le seigle (...) demande seulement un émottage», elle peut avoir deux sens. Ou bien Pline a voulu dire qu'il suffisait de herser le seigle, c'est-à-dire qu'il n'était pas nécessaire, comme les céréales plus exigeantes, de l'enfouir par un labour; dans cette hypothèse, *occari* pourrait évidemment se traduire par «herser», conformément à l'usage courant. Mais il est possible aussi que Pline ait voulu dire qu'après les semailles, le seigle n'exigeait aucune des autres opérations telles que sarclage et *runcatio* (façon d'entretien sans doute différente, mais nous ne savons pas en quoi), qu'exigeaient les céréales plus nobles. Il nous cite en effet (ch 50) plusieurs cultures qui, comme le seigle et le *farrago*, se contentaient d'un minimum de soins:

*Faba runcari non gestit. Quoniam euincit herbas lupinum, occatur tantum. Milium et panicum occatur et saritur, non iteratur, non runcatur. Silicia et phasioli occantur tantum.* («La fève ne comporte pas de *runcatio* comme le lupin surmonte les mauvaises herbes, il lui suffit d'un émottage. On émotte et on sarcle le millet et le panis, mais une seule fois, et sans *runcatio* ensuite. Fenugrec et doliques se contentent d'un émottage.»)

Il faut, je crois, nous y résigner. Les mots *secale occari tantum desiderat* sont irrémédiablement ambigus. Ils nous apprennent certes l'existence du seigle, et qu'il s'agissait d'une céréale peu exigeante et peu soignée d'après les critères de la culture classique. Mais malgré tous nos efforts, il sera sans doute impossible d'en tirer davantage de précisions sur le plan des techniques culturales.

### Le seigle et les successions culturales

La possibilité qu'offre le seigle de succéder à une autre céréale, notamment au froment, ou de se succéder à lui-même sans la longue préparation d'une jachère est un point extrêmement important, sur lequel Erik Thoen a attiré notre attention à juste titre car comme il nous l'a montré, cette possibilité a été mise à profit, au moins en Flandre, pour élaborer des rotations plus élaborées que les anciens systèmes biennal et triennal. Je rappelle qu'elle a également été la base de cette véritable monoculture du seigle, caractéristique des provinces de Drenthe et de Twenthe au XIXe siècle, qui étonnait tant les étrangers à la région:

On met sur la même terre du seigle pendant dix à douze ans de suite, puis après une récolte de pommes de terre, on recommence. Bien qu'on semble méconnaître ainsi à plaisir les plus instantes prescriptions de la science agronomique, qui défend de demander trop souvent la même récolte à la même terre, la quantité ni la qualité du grain ne semblent s'en ressentir, et le seigle de la Twenthe est renommé dans toute la Néerlande. (...) Le miraculeux succès du détestable assolement suivi ici s'explique, comme dans la Drenthe, par l'énorme quantité de mottes

de gazon et de bruyère qu'on amène chaque année sur la terre labourée.

(De Laveleye 1865: 186.)

En réalité, l'explication de Laveleye est un peu courte. Il est vrai que sans un apport régulier d'engrais, une telle monoculture eût été impossible. Mais les véritables questions sont celles des maladies et parasites d'une part, des mauvaises herbes de l'autre. En général, c'est soit l'apparition de maladies, soit la prolifération des mauvaises herbes, qui oblige à abandonner une culture pour une autre (ou à laisser le champ en pâture). Le problème serait de savoir pourquoi, dans quelles conditions et dans quelle mesure le seigle pouvait échapper à la règle.

Je n'ai pas de réponse, seulement quelques remarques et quelques éléments d'information que je voudrais verser au dossier.

Il faut rappeler tout d'abord que toute plante, dès lors qu'elle se trouve dans des conditions de milieu optimales pour elle, peut s'y reproduire à peu près indéfiniment. De ce point de vue, la plante cultivée le plus souvent sur elle-même dans le nord-ouest de l'Europe n'était pas le seigle mais l'avoine. Et il n'est pas sans exemple que le froment lui-même fût cultivé plusieurs années de suite, mais dans le Midi. Il est probable que l'orge pouvait revenir sur elle-même sans grands inconvénients dans de nombreuses régions méditerranéennes; on a en tous cas des exemples en France où l'orge, notamment l'orge d'hiver, est semée après le froment en troisième années d'une rotation quadriennale du type jachère/froment/seigle ou orge (d'hiver)/avoine ou orge (de printemps) (Sigaut 1976: 638). Ce dont nous aurions besoin, en fait, c'est d'une cartographie écologique des régions de l'Europe en fonction des conditions qu'elles offrent à la reproduction prolongée des céréales des différentes espèces. En décrétant qu'il fallait obligatoirement changer de culture chaque année, la science-agronomique du XIXe siècle nous a manifestement caché une partie importante du tableau.

Il est difficile, pour la France, d'aller plus loin que ces remarques générales parce que, comme je l'ai dit à plusieurs reprises, le seigle occupant généralement dans les rotations la place du froment, il ne joue pas ce rôle diversificateur qu'il a eu en Flandre et ailleurs. Au contraire même, il tend à disparaître dans les rotations les plus élaborées, car celles-ci ne se développent que dans les régions d'agriculture riche, où donc le seigle est une des premières cultures qu'on abandonnera.

Il existe toutefois quelques exemples qu'il n'est peut-être pas inutile de verser au dossier ouvert par Erik Thoen. J'en citerai trois.

Le premier et le plus connu est celui du système seigle-millet dans les Landes. On semait le seigle sur billons fin octobre, et le millet en avril, dans les dérayures entre les billons. Après la récolte du seigle fin juin, on refendait les billons pour chausser les plants de millet, et on récoltait ce dernier en septembre. En octobre suivant, on semait à nouveau du seigle sur les anciens billons du millet. Les deux céréales revenaient donc dans le

Je n'aurais pas attaché autrement d'importance à ce fait, pour le sujet qui nous concerne, si je n'étais tombé un peu par hasard sur ce que j'appellerai «l'exception cornouaillaise». De quoi s'agit-il?

On a vu plus haut que le seigle n'a jamais acquis, dans les Iles britanniques, la position d'une céréale alimentaire prépondérante (la situation 6 du scénario que j'ai présenté au début de cet article). Je suis sur ce point entièrement d'accord avec E.J.T. Collins, qui pense que l'historiographie traditionnelle a surestimé l'importance du seigle en Angleterre. Ici et là, le seigle représente à certains moments une part non négligeable des récoltes, mais il n'en reste pas moins considéré comme un substitut, un pis-aller. Dans le nord et l'ouest de la Grande-Bretagne, c'est l'avoine qui est très tôt la céréale de base de l'alimentation populaire; elle l'est parfois restée, en Ecosse par exemple, jusqu'au XXe siècle. Dans le sud et l'est, c'est d'abord probablement l'orge, qui cède la place au froment dans le courant du Moyen Age. Le froment quant à lui, même lorsqu'il ne domine pas encore, est présent à peu près partout, dans les vallées et les plaines assez protégées pour qu'il y mûrisse. Nulle part, semble-t-il, le seigle ne prend assez d'importance pour menacer sérieusement la prépondérance des trois autres céréales dans l'alimentation populaire. Nulle part... sauf dans la péninsule cornouaillaise (comtés de Cornwall et Devon). Depuis la première moitié du XIVe siècle, sinon plus tôt, jusqu'à la fin du XVIe, c'est le seigle qui est dans cette région la céréale de base. Lui sont associées deux espèces d'avoine, l'espèce ordinaire *Avena sativa* et une avoine «menue» (*small oats*), *A. minuta* ou *A. nuda*, appelée *pillcorn*. L'une et l'autre sont consommées sous forme de bouillie ou de gruau, mais on en fait surtout une bière au goût *sui generis*, qui paraît-il donnait la nausée aux étrangers à la région (Fox 1991: 303-304, Hatcher 1988: 392-393). Voilà qui, à mon sens, justifie le terme d'«exception» cornouaillaise.

Ces particularités sont les plus visibles, mais ne sont pas les seules. Le seigle disparaît pratiquement de la péninsule dans le courant du XVIIe siècle, mais à la fin du XVIIIe encore, William Marshall trouve dans le Devon une agriculture si différente de celles du reste de l'Angleterre qu'il la désigne d'un nom spécial, *Danmonian husbandry*, et qu'il se demande si elle n'est pas d'origine française! (Marshall 1796: 133, 225.)

Une des particularités de la *Danmonian husbandry* était la pratique de l'écobuage à la houe, dont les archives dévoniennes renferment les plus anciennes mentions jamais trouvées en Europe, remontant à 1246 (Finberg 1951, cité par Dodgshon et Jewell 1970), voire même peut-être à 1225 (Hatcher 1988: 387). Il est possible que la pratique elle-même soit un peu plus ancienne encore, bien que je ne croie pas comme J. Hatcher qu'on puisse admettre sans autre preuve qu'elle était «d'une haute antiquité et certainement bien antérieure à la première référence que nous en ayons». Dans un travail pionnier sur ce sujet, paru en 1933, G.E. Fussel avait déjà mis en garde contre l'illusion d'ancienneté que produisent les techniques d'aspect «primitif». En réalité, l'écobuage n'a rien de primitif puisqu'il suppose des outils de fer dotés d'un tranchant assez acéré pour que le travail

ne dépasse pas les forces d'un homme ordinaire. De plus, il faut souligner qu'on ne possède nulle part en Europe, en dehors du sud-ouest de l'Angleterre, de preuves de la pratique de l'écobuage avant le XVI<sup>e</sup> siècle (Sigaut 1975: 194-201, 277-280). Dans l'état actuel de nos informations, l'hypothèse la plus proche des faits est donc que l'écobuage est une innovation technique qui fait son apparition dans la péninsule de Cornouailles dans la première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle.

Or à quoi sert l'écobuage?

Ce n'est souvent qu'une pratique de culture temporaire, permettant de tirer une ou deux récoltes d'une terre trop pauvre pour pouvoir être cultivée régulièrement. Mais il s'agit ici de tout autre chose. L'écobuage est manifestement le moyen de faire se succéder régulièrement plusieurs années de grains et plusieurs années d'herbe dans la même parcelle, ce qui est exactement le système que les écrivains du XIX<sup>e</sup> siècle appelleront *convertible husbandry* en Angleterre, *culture alterne* en France, *Feldgraswirtschaft* ou *Koppelwirtschaft* en Allemagne, etc. D'autres techniques étant passées au premier plan lorsque ce système fera son entrée en littérature, on oubliera le rôle joué par l'écobuage dans sa genèse. Mais la question ne peut plus maintenant être éludée. Sauf remise en cause radicale des faits et dates dont j'ai fait état, tout suggère que l'écobuage et la culture alterne, l'un étant techniquement le moyen de l'autre, ont été inventés ensemble dans la péninsule cornouaillaise au moins deux siècles avant d'apparaître ailleurs. Et si tout cela concerne l'histoire du seigle, c'est - dois-je le préciser - parce que c'est du seigle qu'on semait dans les écobuages de la Cornouailles et du Devon; le froment ne prendra sa place qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, quand l'emploi des amendements calcaires d'origine marine, devenu général, permettra d'ajouter leurs effets à ceux de l'écobuage<sup>3</sup>.

Il y aurait plus à dire encore. Car dès qu'elle prend pour elle une part un peu considérable du terroir, la culture alterne exige des modifications du parcellaire et du paysage. Ce sont les *enclosures* d'Angleterre, les *Verkoppelungen* d'Allemagne, les *remembrements bocagers* de France. Là encore, il y a des arguments suggérant un point de départ dans le sud-ouest de l'Angleterre pour ce grand épisode de bouleversements, qui, on le sait, s'étend de la fin du X<sup>e</sup> siècle à celle du XVIII<sup>e</sup> (avec même des prolongements jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> dans certaines régions). Je ne veux pas entrer ici dans une discussion qui manquerait de bases solides. Car si l'existence du foyer d'innovation péninsulaire est indéniable, rien ne permet d'écarter la possibilité d'autres foyers sur le continent où d'autres solutions techniques auraient été trouvées. Mais je ne peux pas passer la ques-

---

<sup>3</sup> A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle d'après Marshall (1796), le froment a pris la place exacte du seigle dans la rotation, c'est-à-dire qu'il vient directement sur l'écobuage par lequel elle commence. Mais cela ne vaut que pour certaines régions comme l'Ouest du Devon. Ailleurs, il se peut que cette place lui soit disputée par le colza, les navets ou d'autres plantes industrielles et fourragères.

tion sous silence, car elle montre les dimensions de l'enjeu. L'histoire du seigle a peut-être des liens plus directs qu'on ne croyait avec ce qui est un épisode majeur de l'histoire agraire de l'Europe occidentale <sup>4</sup>.

Récapitulons maintenant les principales caractéristiques de l'exception cornouaillaise:

(1) Pendant une grande partie du Moyen Age, le seigle accède au rang de céréale alimentaire de base, ce qui, semble-t-il, n'est le cas d'aucune autre région des Iles britanniques.

(2) La culture du seigle est associée à la pratique de l'écobuage (*burning beat*); celle-ci est attestée dans la péninsule au moins deux siècles avant de l'être ailleurs.

(3) L'écobuage est lui-même la pièce maîtresse d'un système de culture faisant alterner plusieurs années de grains et plusieurs années de pâturage sur la même parcelle (culture alterne). Il semble également que ce

---

<sup>4</sup> La question des *enclosures* est une des plus embrouillées de l'historiographie européenne, entre autres raisons parce que les différences entre les traditions érudites des différents pays ont masqué l'unité profonde du phénomène. Il s'agit fondamentalement d'un remembrement foncier destiné à remplacer un parcellaire exigu (*openfields* en général) par un système de parcelles plus vastes, proches du carré, et closes, pour permettre d'y faire alterner grains (labours) et herbe (pâturage) suivant un cycle atteignant facilement dix-douze ans et plus. Le nouveau système efface en partie l'ancienne opposition entre l'*infield* (labouré en permanence) et l'*outfield* (labouré de loin en loin, sans régularité), il suppose une réduction plus ou moins forte des communaux au profit des terres de propriété privée, et il est en général concomitant de la création d'exploitations plus grandes, à capitalisation plus élevée (instruments aratoires, bâtiments, attelages). Il suppose un marché des bestiaux plus développé. Toutefois, l'alternance grains/herbe n'accroît la productivité que dans les régions de sol acide ou argileux et de climat suffisamment pluvieux: elle n'intéresse pas les grandes plaines à blé, aux sols limoneux ou calcaires et au climat sec, où la production des grains reste prédominante (elle l'est encore). L'initiative des *enclosures*, *Verkoppelungen* et *remembrements bocagers* est le plus souvent le fait des propriétaires, désireux de maximiser leurs rentes et fort peu soucieux du sort de ceux qui se trouvent éliminés dans l'opération; les historiens ont beaucoup insisté sur cet aspect en Angleterre, mais il n'est certainement pas absent sur le continent. Cependant, il y a aussi des exemples de remembrements à l'initiative de communautés paysannes. Dans l'ensemble, le mouvement s'amorce à la fin du XVe siècle, s'accélère au XVIe et atteint son rythme maximum au XVIIe. Au XVIIIe, les jeux sont faits pour l'essentiel, mais la création de nouvelles enclosures ou de nouveaux bocages se poursuit, jusqu'à la fin du XIXe dans certains cas. Il y a naturellement des différences de chronologie qui peuvent atteindre plusieurs siècles d'une région à l'autre. Mais si on prend en compte l'ensemble des régions où le phénomène est attesté, c'est-à-dire l'Europe «atlantique», du Pays de Galles au Holstein et à la Galice espagnole, ces différences de dates ne rompent pas l'unité du mouvement. C'est par rapport à ce tableau d'ensemble que l'antériorité de la péninsule de Cornouailles prend tout son sens. La littérature sur le sujet est surabondante, mais tout cela ressort essentiellement des travaux de Kerridge (1967), Lühning (1986) et Merle (1958).

système soit attesté dans la péninsule deux à trois siècles avant de faire son apparition ailleurs en Grande Bretagne, où du reste il fonctionnera sur des bases techniques différentes.

(4) La culture alterne tend à entraîner des transformations du parcellaire et du paysage (*enclosures*, remembrements bocagers). Il semble là encore que de telles transformations se manifestent dans la péninsule avec une assez large avance historique par rapport aux autres régions.

Avant de clore ce chapitre, je voudrais revenir rapidement sur une question que le lecteur se sera posée peut-être. Pourquoi le seigle est-il si bien adapté à l'essartage et à l'écobuage dans le nord-ouest de l'Europe? Une grande partie de la réponse tient, à mon sens à une comparaison avec les autres céréales.

Le froment, on l'a vu, est pratiquement exclu parce qu'on ne pratique guère l'essartage et l'écobuage que dans des sols trop acides pour lui. Mais comme l'exemple même de la péninsule cornouaillaise nous l'a montré, il reprend ses droits dès lors qu'il devient économiquement possible de corriger cette acidité.

L'avoine et l'orge sont exclues principalement pour des raisons de calendrier. Semées à l'automne, elles ne résisteraient probablement pas aux hivers plutôt rudes des régions d'essartage et d'écobuage. Semées au printemps, elles ne peuvent pas succéder directement à une préparation qui ne s'achève au plus tôt qu'au début de l'été. Sauf à laisser passer tout un hiver, ce qui ferait perdre une grande partie de l'effet fertilisant du feu et des cendres. D'une manière générale, les céréales de printemps sont très rares dans les écobuages et les essartages, sauf bien sûr dans les dernières années de culture.

Restent les céréales d'été, millet et sarrasin. Grâce à un semis plus tard en saison, leur culture sur essartage et sur écobuage est possible et attestée. Mais le millet demande des étés relativement chauds, sa culture ne dépasse guère vers le nord une ligne Lorient-paris-Francfort-Berlin (Engelbrecht), ce qui l'exclut pratiquement de toutes les régions riveraines de la Mer du Nord et de la Manche. Le sarrasin peut, lui, franchir aisément cette ligne. C'est même la région littorale qui s'étend du Jutland au Finistère qui est sa zone de prédilection en Europe occidentale à la fin du XIXe siècle; aux Pays-Bas et en Allemagne du Nord, il a longtemps été la céréale cultivée dans les écobuages de tourbières, qui prennent un développement extraordinaire au XVIIIe siècle. Mais, en dépit de quelques grains de pollen trouvés çà et là et qui ne prouvent rien parce que le sarrasin, lui aussi, a pu être présent comme mauvaise herbe longtemps avant d'être cultivé, il reste avéré que cette céréale n'est arrivée en Europe que vers la fin du Moyen Age, et qu'elle n'a donc pu jouer aucun rôle dans le sujet qui nous occupe<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Le sarrasin a dû lui aussi une bonne part de son succès aux conditions écologiques bien particulières auxquelles il s'est avéré préadapté dans certaines régions.

Tout cela, me semble-t-il, débouche sur une conclusion assez importante, qui est celle-ci: **plus on s'éloigne de l'Europe du nord-ouest, plus le choix des céréales cultivables sur écobuage et essartage est ouvert; plus on s'en rapproche au contraire, plus ce choix est restreint, pour finalement se limiter au seigle et à lui seul.** Il n'est pas impossible que d'autres plantes à graines, des chénopodes par exemple, voire d'anciens blés comme l'engrain ou l'amidonnier, aient pu jouer un temps le même rôle que le seigle dans les essartages européens. Mais en l'absence de toute information ethno-historique à leur sujet, il faut laisser cette question à l'archéologie expérimentale.

### LE SEIGLE EST-IL CONSOMME SOUS D'AUTRES FORMES QUE LE PAIN?

On peut entendre par le mot «pain» des choses bien différentes, Mais on peut aussi en retenir une acception technique relativement précise. Dans celle-ci, le pain est fait de farine (et non de gruaux, etc.) pétrie (et non délayée) en une pâte, laquelle est mise à lever par addition de levain ou de levure, et enfin cuite au four (et non à l'eau, sur plaque, à la vapeur, etc.). On voit que pour établir cette définition du pain, il faut identifier toutes les étapes successives de la fabrication, puis dire en quoi consiste chacune d'elles, ce qui nécessite de préciser ce qu'elle est, et plus encore ce qu'elle n'est pas. Pour arriver au pain, autrement dit, il faut suivre un certain chemin comportant de nombreux carrefours et identifié par l'embranchement choisi à chaque carrefour. Cette méthode n'est pas propre au pain, elle s'applique à toutes les techniques de fabrication, et je l'ai pour ma part appliquée aux techniques de récolte et de conservation des grains (Sigaut 1978, 1981, 1988, 1991). J'ai aussi tenté d'appliquer la méthode aux formes de consommation des céréales (1985), mais avec un résultat que je considère aujourd'hui comme sans grande valeur du fait de l'insuffisance des informations dont je disposais à l'époque. Ce travail ne m'a pas été tout à fait inutile, malgré tout, car il m'a donné quelque idée du nombre et de la diversité des formes de consommation des céréales. Nous savons tous déjà

---

C'est ainsi qu'aux Pays-Bas, aux XVIIIe et XIXe siècles, sa culture connaît un développement extraordinaire sur écobuage des tourbières hautes trop éloignées des canaux pour être exploitées de façon rentable. «Ces vastes superficies de tourbières qui brûlent», explique E. de Laveleye (1865: 164), «répandent d'épaisses colonnes de fumée que le vent du nord pousse sur la moitié de l'Europe, jusqu'à Paris, jusqu'en Suisse, et même jusqu'à Vienne.» Jan Bielemann, de l'Université agricole de Wageningen, a récemment présenté une communication sur ce sujet au VIIIe Congrès international des Musées d'Agriculture de Randers (Danemark, 1989). Le système a également existé dans les régions voisines de l'Allemagne du Nord. Il s'agissait d'une agriculture minière, car les écobuages se succédaient plus vite que la tourbe ne pouvait se renouveler. Lorsque toutes les couches écobuables avaient été brûlées, c'était la misère ou la nécessité d'émigrer pour ceux qui avaient compté trop exclusivement sur cette ressource. D'où la recherche d'alternatives plus durables, dont témoigne par exemple l'ouvrage de W. Peters (1874).



qu'en entrant dans d'autres détails que ceux que j'ai évoqués plus haut, on est conduit à distinguer des centaines, peut-être, de variétés de pain. Mais ce n'est pas cette diversité-là qui nous concerne ici. La question qu'il me semble nécessaire de poser est celle-ci. Si on s'en tient à la définition sommaire et générale du «pain» que je viens de donner, combien existe-t-il de formes de consommations différentes mais équivalentes, c'est-à-dire de même niveau taxinomique? Tant que le travail que j'ai esquissé en 1985 ne sera pas mené à son terme, je n'aurai pas de réponse exacte à cette question. Je pense toutefois, provisoirement, que le nombre n'en peut guère être inférieur à une vingtaine, et qu'il est probablement bien supérieur. Toutes ces formes de consommation n'ont pas la même importance. Certaines sont des raretés ou des produits de luxe. D'autres sont absentes de telle ou telle aire culturelle parce que le procédé correspondant n'existe pas; ainsi la cuisson à la vapeur, si importante en Extrême-Orient et au Maghreb, est inconnue traditionnellement en Europe, au moins pour la cuisson des produits céréaliers.

Ces réserves étant faites, on peut dire que dans une région aussi vaste que l'Europe, il est courant de trouver chaque céréale consommée sous cinq ou six formes différentes, du potage au pain en passant par les bouillies, les galettes, etc. La littérature ethnographique est assez prolifique sur ce point, et si je ne peux pas évidemment en faire état ici, je voudrais au moins profiter de cette occasion pour évoquer les admirables travaux d'Anni Gamerith dans ce domaine (Gamerith 1975, 1980, 1988). Les blés, y compris le froment et l'épeautre, ne font pas exception. On en fait par exemple des *Knödel* et des pâtes alimentaires, celles-ci dès le Moyen Âge (Sabban-Serventi 1989). On en fait aussi de la bouillie pour les jeunes enfants, et si Parmentier (1786) prend soin de condamner longuement cet usage, c'est sans doute qu'il était répandu. Si exception il y a, c'est peut-être le seigle qui nous la fournit. Car j'ai trouvé si peu de références au seigle consommé sous d'autres formes que le pain dans la littérature qui m'est connue (je laisse ici de côté la bière et le pain d'épice, sur lequel je vais revenir), que la question a fini par s'imposer à mon esprit. Le seigle est-il, peut-il être consommé sous d'autres formes que le pain?

Il est fort possible que par suite de hasards malencontreux, mon information soit déficiente. Dans ce cas, on trouvera tôt ou tard des témoignages de la consommation du seigle sous ces autres formes, et les hypothèses que j'aurai faites à ce sujet seront réfutées. Ce n'est pas grave, c'est le destin de la plupart de nos hypothèses.

Mais il est possible aussi qu'une réponse négative se confirme. Dans ce cas, les implications pour l'histoire du seigle seraient fondamentales. Que le seigle ne soit en effet consommé que sous forme de pain contribuerait grandement à rendre compte de son arrivée tardive. Les techniques nécessaires à la fabrication du «vrai» pain sont certes connues depuis la préhistoire, peut-être dès le Néolithique. Mais il est certain aussi que compte tenu de l'outillage alors disponible, la confection de pain exigeait trop de temps et trop de peine pour qu'il pût s'agir d'autre chose que d'une

friandise, d'un mets de fête ou d'une nourriture de luxe. La littérature de l'Antiquité classique nous offre encore un tableau très contrasté. Le «pain quotidien» des Grecs n'était pas du pain (Amouretti 1986: 113-131), et Pline nous conserve le souvenir d'un temps où les Romains vivaient de bouillie et non de pain (*Hist. nat.*, XVIII, 19). Il ajoute un peu plus loin (XVIII, 44) que les Germains de son temps vivaient de bouillie d'avoine, ce qui n'a rien d'in vraisemblable puisque, nous l'avons vu, l'avoine a été du début du Moyen Age au XIXe siècle la céréale de base dans le nord et l'ouest des Iles britanniques, où on la consommait sous la forme de bouillie (*porridge*) ou de galettes cuites sur plaque (*bannocks*). Il n'y a donc rien d'in vraisemblable à supposer que les progrès du seigle au début du Moyen Age aient pu être liés à un développement de la consommation du pain dans des couches de la population qui, jusque là, se nourrissaient d'orge et surtout d'avoine consommées sous d'autres formes, de préparation plus simple et moins coûteuse.

Quelques mots encore sur le seigle dans l'alimentation, avant de passer à ses emplois dans les boissons et dans l'alimentation animale.

«Le grain du seigle sert à faire de la bière, de l'eau-de-vie, du gruau pour bouillies et potages, à nourrir les bestiaux et les volailles de toutes espèces», écrit Tessier dans le *Nouveau Cours complet d'agriculture du XIXe siècle* (1838, 13; 488). Mais cette suite d'affirmations sans preuves ne doit pas nous donner le change. L'utilisation du seigle pour la fabrication du genièvre est bien connue. Mais en ce qui concerne le gruau pour bouillies et potages, le seigle est absent de l'article «Gruau» du même ouvrage (7: 552). «Il n'y a absolument que le froment, l'orge et l'avoine qui soient usités parmi nous comme gruau» nous dit l'auteur de l'article, Parmentier, qui n'oublie pas pour autant d'ajouter qu'«on fait encore des gruaux dans plusieurs de nos départemens avec le millet et le sorgho». L'absence du seigle est d'autant plus significative ici que Parmentier, qui connaissait bien l'Europe centrale, n'omet ni le millet sanguin (*Panicum sanguinale L.*) ni la fétuque d'eau (*Glyceria fluitans L.*), dont les grains en gruaux, dit-il, sont «si délicats que les Polonais et les Prussiens les préfèrent au riz et à la semoule». Pas un mot non plus du seigle à l'article «Bouillie» du même Parmentier (3: 119-122), où il est pourtant question du froment, du maïs, du millet, de l'orge, du riz, du sarrasin, du sorgho, et même de la pomme de terre. Dès lors qu'on commence à chercher le seigle dans les gruaux et les bouillies, on remarque son absence; et plus on cherche, plus cette absence devient remarquable.

Mais il se trouve dans le même ouvrage un second article «Bouillie», due à un autre auteur, Bosc, qui nous ramène au chapitre des boissons. Le voici:

BOUILLIE. Boisson aigrelette, faite aux environs de Calais avec de la farine, et dont la consommation est considérable. Voici sa recette ordinaire: délayez un boisseau de farine de seigle dans une cinquantaine de bouteilles d'eau, et faites bouillir le tout. Quand le mélange est presque froid, délayez-y une livre de le-

vain, et mettez le tout dans un baril: au bout de quinze jours, la boisson est potable.

Il est à désirer que cette boisson si peu coûteuse et si saine se substitue par-tout à ces vins grossiers, à ces cidres de poirés si ennemis de l'estomac, à ces piquettes de prunelles, de cormes, etc., si astringentes, même à ces bières si nauséuses dont on fait usage en tant de lieux.

Il est probable que cette «bouillie» fait partie de ces boissons acides, ayant subi une fermentation lactique (ou peut-être acétique?), dont la plus connue est le *kwass* de Russie. Ce rapprochement a été fait il y a soixante ans par A. Maurizio et son traducteur français F. Gidon (Maurizio 1933: 92). Il n'est pas certain que le seigle ait eu une importance supérieure à celle d'autres céréales dans la fabrication de ces «bières» acides; le millet, l'avoine ont dû aussi y participer. Reste qu'ici, la présence du seigle est affirmée au-delà de toute contestation possible. On en trouve confirmation chez G. Heuzé (1873: 434):

La *bière* faite avec du seigle est exposée à devenir acide; elle a l'odeur et la saveur du pain de seigle. On l'obtient difficilement claire. La bière spéciale que les Russes appellent *kwass* est aussi fabriquée avec de la farine de seigle.

Est-ce encore au chapitre des boissons qu'il faut rapporter cette phrase de *La nouvelle Maison Rustique* (1732, 1: 605): «L'eau panée du seigle est meilleure que celle du plus beau pain de froment?» Comme je n'ai pas la moindre idée de ce qu'est l'eau panée, je ne me prononcerai pas.

On trouve enfin dans le même ouvrage, même page, le passage suivant:

On emploie encore la farine de seigle à faire du pain ou de la patée pour les chiens & les cochons: toutes les autres bêtes, principalement les chevaux et les poules ne veulent ni grain, ni pain de seigle.

Outre que cette information contredit directement celle de Tessier, elle pose, me semble-t-il, le problème de l'utilisation du seigle dans l'alimentation animale. Il en est rarement question, et lorsqu'il en est question, c'est ordinairement sous la forme de grains cuits, voire de pain spécialement fabriqué à cet effet. Tout le monde a lu, dans *Les malheurs de Sophie*, la mésaventure arrivée à l'héroïne pour avoir volé et mangé le pain des chevaux. G. Heuzé (1873: 434-435) nous donne quelques détails plus techniques:

Le *seigle cuit* convient particulièrement aux animaux qui travaillent, mais il est trop excitant pour être donné aux chevaux qui restent à l'écurie. Administré à trop haute dose, il détermine souvent chez ces animaux des congestions et des fourbures.

Le seigle cuit a été utilisé avec le plus grand succès par M. Dailly, à Paris, non-seulement pour les chevaux de diligences, mais aussi pour les chevaux de roulage. A l'aide de ce grain ainsi préparé, il a pu remplacer la moitié de la ration de foin et le quart de la ration d'avoine qu'il donnait à ses animaux.

Dailly était maître de poste et dirigeait une très grande exploitation à Trappes, ce qui suggère que l'emploi du seigle à la nourriture des chevaux au XIXe siècle était peut-être une innovation. Mais dans les années 1780, Arthur Young observait en Limousin une méthode d'engraissement des boeufs qu'il trouva fort singulière:

*En voyageant de Paris à Limoges, je fus très frappé par les nombreuses troupes de boeufs gras que j'y rencontrai; on était fin mai, une saison bien connue pour sa pénurie, lorsque le bétail n'a pas été engraisé sur la première herbe. Les boeufs que nous croisions étaient remarquablement gras, en sorte que ce qu'ils devaient avoir eu comme herbe, dans un climat guère différent à cet égard de celui du sud de l'Angleterre, n'avait pu avoir qu'une faible part dans leur engraissement. Curieux de savoir comment pareil nombre de bêtes superbes étaient engraisées. nous ne trouvâmes d'abord que quelques indications obscures sur une méthode qu'on nous expliquait trop peu pour que nous la comprenions. Mais en répétant les questions lorsque nous traversâmes la province d'où venaient ces boeufs, nous découvrîmes le secret, si on peut l'appeler ainsi. Et ce procédé est si singulier à maints égards qu'il mérite bien d'être noté.*

*On met les boeufs à l'herbe d'été quelquefois mais pas toujours, et, fin octobre ou début novembre, on les met aux navets, qu'on appelle ici raves et rabioles; c'est un objet de culture considérable dans la plupart de la province; je décrirai leur culture à une autre occasion. Pour terminer l'engraissement, quand les navets viennent à manquer, on donne aux boeufs de la farine de seigle, mais d'une manière vraiment extraordinaire.*

*On mélange la farine avec de l'eau, jusqu'à la consistance d'une pâte, qu'on laisse reposer trois, quatre ou cinq jours suivant la température, pour fermenter et sùrir; on la dilue alors dans l'eau, et on épaissit cette eau jusqu'à un certain point avec du foin haché, et les boeufs la boivent. Ce qui est encore plus singulier, c'est qu'afin d'assurer une fermentation meilleure et plus sûre, certains y ajoutent du levain; et personne n'en donne aux bêtes que quand elle est devenue acide. Le premier jour, les boeufs refusent cette eau, mais le second, ayant soif, ils en boivent, et en deviennent si avides qu'ils n'en laissent pas une goutte, préférant cette nourriture acide à toute autre.*

Ce texte que j'ai déjà publié (Sigaut 1976) a paru dans les *Annals of Agriculture* en 1786 (VIII: 325-332). L'aliment qui engraisse les boeufs en

hiver dans le Limousin n'apparaît pas très différent de la «bouillie» qui désaltère les gens dans la région de Calais, mais je me garderai bien de suggérer quelque interprétation que ce soit à partir de cette ressemblance.

## LE SEIGLE ET LE PAIN D'ÉPICE

Le pain d'épice fait partie de mon histoire familiale. Mon grand-père Elie Sigaut, né à Coulanges-la-Vineuse à 10 km au sud d'Auxerre (Yonne) où ses parents tenaient le four banal, monta à Paris où il devint pâtissier. Il fonda sa propre maison à Laon en 1877. Il s'installa à Reims une dizaine d'années plus tard. Grâce à une politique de bas prix - il vendait tous ses gâteaux à deux sous au lieu de trois - son affaire se développa, et il s'adjoignit un pain-d'épicer et un biscuitier. A sa mort en 1912, l'entreprise avait cinq magasins de vente à Reims et à Paris, et une «usine» à Reims. Celle-ci était plutôt un assez grand atelier. Les méthodes de fabrication y étaient artisanales, et entre les deux guerres, la concurrence de la fabrication industrielle (notamment la maison LU de Nantes) commença à se faire sentir. Une société groupant la veuve d'Elie Sigaut et ses fils avait été créée en 1912. En désaccord avec ses associés sur la nécessité de se moderniser, mon père André quitta la société en 1937. L'affaire continua à fonctionner une vingtaine d'années et fut liquidée vers 1956 ou 1957. Elle ne fut pas la seule à connaître cette débâcle. Tous les fabricants rémois de pain d'épice et de biscuits ont aujourd'hui disparu, à l'exception de Fossier, ~~.....~~ ~~.....~~. (Il existait une autre maison Sigaut fabriquant du pain d'épice à Paris; elle était installée à Gentilly lorsqu'elle ferma, probablement dans les années 1960; elle avait été fondée en 1845; il n'y a pas de connexion familiale connue entre les deux maisons ).

Je n'ai moi-même rien connu concrètement de cette histoire, mon père ayant quitté la société avant ma naissance. C'est en l'interrogeant sur ses souvenirs il y a quelques années (il est décédé en juin 1992 à l'âge de 97 ans) que j'ai recueilli les détails qui précèdent, et ceux qui suivent.

En 1914, le départ des hommes pour la guerre et l'approche des Allemands obligea à arrêter les fabrications à Reims. Resté seul à la tête de l'entreprise, mon père eut à se préoccuper de liquider ou d'évacuer les stocks. Il s'y trouvait une assez grande quantité de «pâte à pain d'épice» qu'il expédia sur Paris où la fabrication pouvait continuer. C'est pour me faire comprendre la présence de cette pâte en grande quantité qu'il me donna quelques explications à son sujet.

Cette «pâte à pain d'épice» ou «pâte-mère» était faite de farine de seigle et de miel en proportions égales. Elle était très dure («comme du bois») et ne fermentait pas; on pouvait la conserver plusieurs années sans qu'elle s'altère. On la laissait ordinairement dormir pendant six mois à un an pour obtenir le pain d'épice proprement dit, on la retravaillait en ajoutant du miel et du bicarbonate de soude avant de la façonner et de la cuire au four.

Mon père me dit encore que tout cela était propre au pain d'épice de seigle, tel qu'on le fabriquait à Paris et à Reims. Le pain d'épice de Dijon, au froment, était fabriqué avec des méthodes entièrement différentes.

Cette pâte dure de longue conservation est une particularité remarquable. Est-elle propre à la farine de seigle, ou l'obtient-on aussi avec d'autres céréales? Comme d'habitude, je me suis aperçu qu'il n'était pas facile de trouver la réponse à ce genre de questions. Un manuel Roret du siècle dernier, dans une réimpression récente ne donnant pas la date de l'édition reproduite, fournit plusieurs recettes mais ne dit rien de bien précis sur la pâte qui en est la base commune (Leblanc 1985); je n'ai pas poursuivi dans cette direction. Le seul document fiable qu'une recherche rapide m'a permis de trouver, c'est l'article «Art du pain d'Épicier» de *l'Encyclopédie Méthodique* (1788). Après une présentation générale probablement due à Parmenier, l'article reproduit «l'excellent mémoire» sur le pain d'épice de Reims de M. Boudet, originaire de cette ville et maître en pharmacie à Paris. Voici les passages qui m'ont paru les plus significatifs de l'article et du mémoire.

On n'emploie pour *le pain d'épice*, que la farine de seigle, qu'on pétrit (...) avec du miel et des épices.

Avant d'employer le miel dans le pain d'épice, il faut qu'il ait bouilli long-temps, et qu'il soit bien écumé. On y détrempe la farine de seigle pendant qu'il est encore chaud, avec une espèce de gâche faite exprès.

Quand la pâte a la consistance qu'on veut lui donner, on la met dans des sébiles de bois pour l'empêcher de couler. On l'en retire ensuite, et l'on donne à ces morceaux des formes différentes; ou l'on y imprime des figures au moyen de moules, ou de planches de bois gravées.

Après cette opération, il ne reste plus qu'à faire cuire le pain d'épice dans un four, au degré de cuisson convenable; enfin on l'éponge avec une composition de jaunes d'oeufs battus ensemble, pour donner de la couleur au pain d'épice.

On distingue plusieurs sortes de *pâtes* de pain d'épice, qui peuvent se réduire à trois principales; savoir, *pâte d'assortiment*, *pâte dure* et *pâte à gros*.

En général, la pâte de pain d'épice a cela de particulier, qu'elle ne se lève pas comme les autres espèces de pâtes, et qu'on peut la garder un temps assez considérable sans qu'elle se gâte.

Il y a plus, c'est que les ouvrages qu'on en fait quand elle est nouvellement faite, ne valent pas, à beaucoup près, ceux qu'on fait de vieille pâte.

Les deux dernières phrases fournissent la confirmation que j'attendais, mais d'une façon moins nette que je ne l'espérais. D'autant que le mémoire de Boudet, pourtant fort détaillé, ne revient pas sur cette ques-

tion. Les trois sortes de pâtes que distingue Parmentier (si c'est bien lui l'auteur de l'article) se définissent par leur dureté: la pâte dure est destinée aux «menus ouvrages» comme les «colifichets pour les enfants»; la pâte à gros est la plus molle, elle sert pour le «gros» pain d'épice; la pâte d'assortiment, enfin, est intermédiaire.

Le mémoire de Boudet, intitulé *Pain d'épice de Reims*, donne d'abord des indications sur les ingrédients utilisés, seigle, miel, sucre et aromates. Il décrit ensuite les opérations de la fabrication, réparties en quatre phases («procédés») successives. A la fin, Boudet ajoute une longue argumentation pour prouver qu'il ne s'établit aucune fermentation dans la pâte à pain d'épice. Les proportions qu'il donne — 100 livres de miel pour 50 livres de farine — m'ont un peu étonné. Il est impossible ici d'entrer davantage dans les détails. Je me borne à reproduire le début de son mémoire, où il parle du seigle.

#### *Pain d'épice de Reims*

L'art du pain d'épicier de Reims, est l'art de mêler la farine de seigle avec du miel liquéfié par le feu, d'en faire une pâte sans eau, et de la cuire au four sous différentes formes, ou simples, ou composées, avec du sucre et des aromates

#### *Du seigle*

L'expérience a enseigné aux pain d'épiciers le choix qu'ils devoient faire du seigle: ce n'est point le plus beau, le mieux nourri, le plus apparent qu'ils préfèrent, c'est celui dont les grains sont les plus menus, les plus sains, les plus nets et les plus odorants, qu'on récolte dans les terres les plus maigres, & qui vient dans la craie.

Le choix de cette espèce de seigle, le soin qu'ils ont de n'employer dans leurs pains d'épice fins, que la fleur de farine de ce seigle, fournissent une raison de la supériorité que leur pain d'épice a acquise sur celui des autres villes.

La farine que donne ce seigle est en petite quantité, mais sèche, et, mieux disposée qu'une autre à recevoir la dose convenable de miel.

Quelque petite que soit cette quantité de farine, les pain d'épiciers s'en contentent; ils ne veulent point avoir recours au moulin économique, qui feront, à la vérité, augmenter la dose de leur seconde farine, propre aux pains d'épice communs, mais qui les priveront de la vente avantageuse qu'ils font de leur son pour la nourriture des porcs, qui en sont très-avides.

En ce qui concerne le miel, le mémoire de Boudet distingue trois qualités: le miel blanc ou de prairie dont on fait les *pains de santé* fins, les *nonnettes* et les *croquants*; le miel jaune, de sarrasin, dont on fait les pains de santé (le terme semble désigner les pains d'épice en forme de «pains») communs; et le miel bâtard, d'une couleur intermédiaire, dont on fait les pains de santé moyens et les nonnettes communes. Tous ces miels viennent des environs de Reims, dans un rayon de dix à douze lieues: le blanc

et le bâtard des bords de la Marne, de la Brie et du Soissonnais, le miel jaune de la Champagne, «où croît la plus grande quantité de sarrasin». Au début du XXe siècle, le seigle venait toujours de la Champagne, mais le miel était importé de Bretagne «en fûts de 300 kg».

Voilà donc l'état actuel du dossier. Il semble avéré que le mélange de la farine de seigle avec le miel donne une pâte ayant des propriétés bien particulières. Mais de nombreuses questions restent posées, auxquelles seules des enquêtes technographiques approfondies auprès des fabricants des différentes régions permettraient de répondre.

Il n'est peut-être pas inutile enfin, pour compléter ce dossier, d'ajouter quelques remarques sur divers points, notamment sur la chronologie et la géographie du pain d'épice.

Il faut tout d'abord prendre garde aux différents sens que peuvent avoir l'expression «pain d'épice» et ses traductions dans d'autres langues. On a déjà vu que le pain d'épice de Dijon, à base de froment, était différent. Heuzé (1873: 433) rapporte que la France importe chaque année de grandes quantités de pain d'épice de l'étranger, dont par exemple 213.524 kg d'Angleterre en 1866. Mais de quoi exactement s'agissait-il? Le manuel Roret du pâtissier que j'ai déjà cité, et qui doit dater à peu près de cette époque, parle du pain d'épice anglais, *ginger bread*, comme d'un «produit spécial à l'Angleterre», qui «se rapproche du pain d'épices confectionné sur le continent, bien qu'en en différant comme préparation et comme goût». La recette donne 500 g de «bonne recoupe» pétris avec 375 g de mélasse et 30 g d'épices mélangées, ainsi que 30 g de beurre et 15 g de potasse dissoute dans un peu d'eau chaude avec un peu d'alun. On voit que ce produit n'a vraiment pas grand-chose à voir avec notre pain d'épice. Il n'est même pas dit de quelle céréale, blé ou seigle, est tirée la «recoupe» en question. (L'«Art du Meunier» de *l'Encyclopédie Méthodique*, 1788, définit la recoupe comme «le son qui provient des gruaux appelés bis ou gros gruaux, lorsqu'ils ont été repassés sous la meule ou reblutés au bluteau cylindrique»).

Tout cela signifie que lorsqu'il est question de «pain d'épice» dans les textes, nous ne pouvons pas savoir à priori de quel produit exact il s'agissait. Cette réserve étant faite, il faut rappeler qu'il existe des pain-d'épiciers à Paris depuis le XVe siècle, bien que la corporation n'obtienne des statuts qu'en 1596. D'après Rolande Bonnain (1992), le pain d'épice prend alors la place des gaufres qu'on vendait à la porte des églises; jusqu'au XXe siècle, le pain d'épice restera vendu en grande partie lors des fêtes religieuses, dans les lieux de pèlerinage, dans les foires. Et si «les pains d'épice communs font les délices du menu peuple & des gens de la campagne» (Boudet), il n'est pas douteux qu'en France du moins, c'est un produit artisanal fabriqué dans les villes. S'il y a eu ici ou là des traditions ménagères de fabrication de pain d'épice, il est probable que leur apparition a été tardive (XIXe siècle?) et limitée aux milieux aisés.

En France enfin, le pain d'épice est manifestement une tradition propre à l'Est et au Nord du pays. Les villes les plus souvent citées sont Paris,



Reims et Dijon, puis Arras, Besançon, Chartres, Lille, Nancy, Tourcoing... Comme lieux de fabrication les plus connus à l'étranger, le manuel Roret mentionne la Flandre belge, la Hollande et, en Allemagne, Dantzig et Königsberg (dont le rôle comme ports d'exportation des grains de la Baltique est bien connu par ailleurs). En décembre 1990, une «Foire au pain d'Épices», organisée place Saint-Sulpice à Paris pour promouvoir la consommation, présentait des stands de Belgique et des Pays-Bas, mais aussi de Hongrie et de Pologne, et même de Chine!<sup>6</sup>

Tout cela laisse largement ouvert l'éventail des hypothèses qu'on peut faire sur l'origine du pain d'épice. S'agissant d'un produit urbain et à base de seigle, je suis tenté de chercher cette origine dans les Pays-Bas (au sens large) du haut Moyen Âge, au moment où les villes commencent à prendre de l'importance. Mais c'est pure supposition.

---

<sup>6</sup> Le problème de ce genre de manifestation est qu'avec une définition assez large du pain d'épice, celle de n'importe quelle pâtisserie au miel, on en trouve partout. D'où l'importance d'établir avec précision tous les détails de la fabrication, seule manière de savoir exactement de quoi on parle. Je n'ai pas procédé à une exploration de la bibliographie du sujet, mais J.-J. Van Mol m'a communiqué le mémoire d'une étudiante, Catherine Schockert (1989), qui renferme quelques informations intéressantes. Le pain d'épice de Dijon, au froment, daterait du XVe siècle. Il y aurait eu un règlement des pain-d'épiciers de Reims en 1571, modifié en 1614. Le pain d'épice était essentiellement un cadeau, qu'on offrait aux enfants, qu'on s'offrait entre fiancés, etc., à l'occasion des différentes fêtes s'échelonnant en gros entre la Toussaint et Pâques; C. Schockert parle à ce propos d'une véritable «saison du pain d'épice». Les sources qu'elle a utilisées pour son travail sont essentiellement Desrousseaux (1889), Gras (1961), Kiger (1944) et Tarbe (1842).

**PAIN D'ÉPICES**  
DE SANTÉ GARANTI PUR  
MIEL DE BRETAGNE  
**MACEDOINES** DE  
FRUITS D'Auvergne  
**NONNETTES** FOUR-  
RÉES AUX CONFITURES  
**BISCUITS** DE REIMS  
**MASSEPAINS**  
**CROQUIGNOLES**  
ETC. ETC.



Pain, Gâteaux, Reims

EN VENTE DANS  
TOUTES LES  
BONNES MAISONS

R. G. Reims 3278

## UNE DÉCOUVERTE



Quand le Professeur AUDAX entreprit sa grande ascension dans la stratosphère, son fidèle Thiburce crût devoir accompagner son maître trop peu soucieux du soin de sa personne.



Mais il ne s'attendait certes pas à être à demi rigorifié par la température glaciale des hautes altitudes contre laquelle les parois métalliques de leur prison ne constituaient qu'une protection insuffisante.



Et encore moins, après une descente impressionnante en plein orage, à être brutalement répanouï ainsi que son compagnon et le contenu de leur fragile nacelle sur les sables brûlants du désert.



Oh, pendant que le Professeur tentait en vain de rassembler notes et documents éparés, il s'occupait plus prosaïquement de recueillir les éléments d'un repas aussi reconfortant que possible.



Hélas, de toutes les provisions si soigneusement préparées, que restait-il ? Durcies par le gel, desséchées par la chaleur ou détrempées par la pluie, toutes étaient dans un état propre à rebuter le plus robuste appétit.



Toutes... sauf quelques beaux paquets de pain d'épices que le dévoué serviteur avait eu l'heureuse idée d'emporter et qu'il s'empressa de sauver du désastre.



Bien protégé par son enveloppe hermétique, tout découpé en tranches pour éviter au gaspillage peu indiqué en l'occurrence et ayant conservé malgré le froid, la pluie et la chaleur, tout son goût, toute sa saveur, toute sa fraîcheur....



...Ce pain d'épices pur miel de Bretagne, sain et reconfortant, permit aux deux naufragés de l'air d'attendre sans trop d'impatience l'arrivée des sauveteurs partis à leur recherche.



Ainsi le Professeur AUDAX s'est-il facilement consoié d'avoir égaré les résultats de ses observations puisque, à le révoquer volontiers, il a découvert le pain d'épices en tranches ELIE-SIGAUT de Reims, toujours frais sous son enveloppe hermétique, toujours prêt à être consommé et toujours garanti pur miel d'abeilles.



Publicité recueillie à la Foire au Pain d'Epice, Paris, décembre 1990.

## CONCLUSIONS

L'histoire du seigle, me semble-t-il, nous pose deux sortes de questions.

Au niveau le plus général, il s'agit d'éclaircir l'histoire de la plante, de sa culture, de sa diffusion. Le seigle n'est pas originaire d'Europe. Mais on ne peut pas exclure que ce soit en Europe qu'il ait été mis en culture, d'ailleurs assez tard s'il se confirme que nous n'en ayons pas de preuve certaine avant l'époque romaine. En tous cas, c'est en Europe, et en Europe seulement semble-t-il, que le seigle a accédé au rang de céréale de base dans l'alimentation populaire. S'il existe des régions d'Asie où il en a été de même, il faudrait les localiser avec précision et s'assurer de l'ancienneté du phénomène avant d'en tirer argument, car le seigle peut fort bien y avoir été introduit récemment par les Russes ou par des populations ayant été en contact avec eux. L'étude des noms du seigle dans les langues ouraliennes, turques et caucasiennes de l'ex-URSS permettrait certainement d'y voir plus clair.

A un niveau plus concret, il s'agit de savoir quelle place le seigle a prise dans les divers systèmes de production et de consommation en Europe, et quels processus ont été ceux de sa diffusion. Sur ce plan, les considérations d'ordre général sur la physiologie du seigle, sur son adaptation aux sols pauvres et aux régions froides, ne suffisent évidemment pas. Elles n'expliquent ni le caractère tardif du développement de sa culture, ni les différences considérables qu'on observe d'une région à une autre. Il faut entrer dans le détail des techniques et des pratiques si on veut avoir des chances de trouver quelles propriétés spécifiques du seigle ont été utilisées par les hommes, et dans quels buts. C'est ce que j'ai tenté de faire, bien que d'une façon trop rapide et donc inévitablement superficielle.

C'est du point de vue des systèmes de consommation que, peut-être, les questions qui se posent apparaissent les plus simples. En comparaison avec les autres céréales en effet, le seigle présente un spectre d'utilisations d'une étroitesse surprenante — compte non tenu cependant des nombreux emplois industriels de sa paille, sur lesquels j'ai préféré faire l'impasse. Mais lorsqu'on s'en tient aux utilisations alimentaires, il semble que le seigle ne soit guère consommé que sous forme de pain, ce qui est exceptionnel. Même le froment n'est pas lié de manière aussi exclusive à la panification. D'où l'hypothèse que c'est seulement lorsque les techniques et les instruments de la panification eurent atteint un degré de généralisation suffisant en Europe centrale et septentrionale que la culture du seigle put s'y développer — ou à l'inverse, que c'est le développement de la production du seigle qui permit, dans ces régions, la généralisation du pain. Il n'échappera à personne que les deux hypothèses sont équivalentes. Resterait à savoir quels changements sociaux sont impliqués dans la généralisation du pain. La christianisation? La hiérarchisation des sociétés rurales? L'urbanisation? Ou autre chose encore? Ces questions se posent, ou plutôt se po-

seront peut-être un jour, car dans l'immédiat, nous en savons encore trop peu pour leur donner un contenu précis.

Il ne faut pas d'ailleurs écarter d'autres possibilités. L'utilisation du seigle dans l'alimentation animale est assez rare et semble n'intéresser que l'histoire récente, mais on ne sait jamais. Plus prometteuse est toutefois l'utilisation du seigle comme boisson. Avant que l'orge n'accède au premier rang des céréales employées à la fabrication des bières en Europe, suivie de très loin par le froment, les autres céréales ont toutes joué un rôle plus ou moins important. Celui du seigle serait à examiner de près. Quant au pain d'épice, c'est en partie pour des raisons personnelles que je me suis intéressé à ce sujet. Je crois pourtant qu'il ne relève pas de l'anecdote. Si, comme il semble, le pain d'épice est la seule pâtisserie à base de seigle qui soit de grande diffusion, nous aurions là un lien direct avec la religion populaire. R. Bonnain a bien montré, en effet, combien la consommation des pâtisseries médiévales et modernes, jusqu'en plein XIXe siècle, est liée aux fêtes religieuses. Le pain d'épice, produit urbain, ne fait pas exception. Il marque l'accès du seigle au rang de céréale de plein exercice, si je puis détourner l'expression.

J'ai fait l'impasse, ai-je dit plus haut, sur les utilisations industrielles de la paille de seigle. Je voudrais pourtant en rappeler une dont l'importance me paraît de même niveau que les utilisations alimentaires du grain, c'est la couverture des toits. Si nous laissons de côté les couvertures minérales (la tuile, d'origine romaine, les lauzes et l'ardoise, d'utilisation locale ou récente), nous avons affaire, en gros, à trois types de matériaux: l'écorce, le bois (bardeaux) et le chaume. Le chaume, à son tour, peut être fait de plantes de marais (roseaux, etc), de plantes de landes (genêts, bruyères...) ou de tiges de céréales cultivées. Celles-ci enfin peuvent être, soit le chaume proprement dit, c'est-à-dire la partie inférieure de la tige restée en terre après la moisson, qui doit alors être coupée le plus haut possible; soit la paille, c'est-à-dire la partie supérieure de la tige, coupée avec l'épi à la moisson, et qui en est séparée au moment du battage (Sigaut 1991). Le meilleur chaume et le plus durable est celui de roseaux, mais c'est aussi une ressource limitée et vouée à diminuer, comme d'ailleurs l'écorce et le bois, avec l'emprise croissante de l'agriculture et de l'élevage sur l'espace. Se pourrait-il que le seigle ait alors accédé au premier rang des matériaux de couverture? Ainsi s'expliquerait peut-être qu'il soit la seule céréale dont la paille ou le chaume ait reçu dans les dialectes français un nom spécifique, celui de *gluy* (H. Franconie).

Voilà pour les questions relatives à la consommation et à l'utilisation du seigle. Voici maintenant pour celles qui concernent sa production.

Que le seigle donne des récoltes satisfaisantes dans des sols trop acides, trop calcaires ou trop secs pour le froment, c'est une évidence, mais qui ne suffit pas à elle seule, on l'a vu, pour élaborer des hypothèses précises. Il y a d'ailleurs une autre différence, moins souvent mentionnée mais tout aussi importante, entre le seigle et le froment. Ce n'est pas la résistance au froid, celle du seigle n'est pas supérieure à celle du froment (et encore

moins à celles de l'épeautre, de l'amidonner et de l'en grain). C'est une plus grande précocité, ou pour mieux dire un calage différent dans l'alternance des saisons. Le seigle se sème plus tôt, jusqu'à un mois plus tôt, que le froment, et il mûrit aussi plus tôt.

C'est ce décalage qui lui permet de mieux résister aux gelées précoces d'automne, mais aussi à la sécheresse qui touche facilement les sols sableux ou superficiels au printemps. Le seigle est, en quelque sorte, plus «biennal» que le froment. On parle beaucoup d'ailleurs, au XIXe siècle de la variété appelée «seigle de la Saint-Jean» ou «seigle-buisson» (alld *Staudenroggen*). Originnaire d'Europe orientale, cette variété à fort tallage peut se semer dès la fin juin; on peut la faucher ou la faire pâturer à l'automne et avoir encore une récolte de grains l'année suivante.

C'est toutefois par la façon dont elles sont mises à profit dans les techniques et dans les systèmes de production que les aptitudes spécifiques du seigle peuvent avoir un sens.

Du point de vue des techniques, il est probable que le seigle, avec l'avoine, doit être associé à l'apparition d'une méthode d'enfouissement des semences propre à l'Europe non méditerranéenne: *le semis dessus*. Le passage de Pline, *secale occari tantum desiderat*, m'était apparu comme un indice possible en ce sens. Il a fallu déchanter. Ce passage ne prouve rien de tel. Mais il ne prouve pas non plus le contraire. Bien que je n'aie pas procédé à des dépouillements systématiques, il me semble tout de même peu contestable que dans les sources récentes, le seigle soit semé plus souvent dessus que le froment dans les régions où les deux céréales sont cultivées côte à côte. L'hypothèse n'est pas prouvée, mais elle reste plausible.

Un autre aspect, sur lequel je n'ai peut-être pas assez insisté, est celui des labours préparatoires. Le froment en exige classiquement trois, et souvent beaucoup plus, notamment dans les régions méditerranéennes où la saison des labours (la jachère) commence en avril ou mai et dure jusqu'en octobre. On conçoit que semé plus tôt, et plus résistant aux mauvaises herbes, le seigle puisse s'accommoder de quelques labours de moins. Dans des régions de printemps plus tardif, il peut n'en exiger plus que deux, le premier fin juin début juillet, le second fin août: c'est une jachère réduite à sa plus simple expression, deux labours en deux mois.

Il y a là, bien sûr, une économie considérable de travail et de frais (attelages). Mais il est possible aussi que ce soit à la simplicité de ses techniques de préparation que le seigle doive de pouvoir succéder au froment ou se succéder à lui-même sans grandes difficultés. D'où son rôle dans l'élaboration d'assolements diversifiés, point sur lequel E.Thoen a attiré notre attention. D'où aussi, quoique dans une direction évolutive toute différente, le développement de véritables systèmes de monoculture à base de seigle, comme dans les provinces de Drenthe et de Twenthe aux Pays-Bas ou dans les Landes en France.

C'est enfin pour le même ensemble de raisons technico-écologiques que le seigle a pris la première place dans les essartages et les écobuages

de toute l'Europe centrale et septentrionale. L'essartage est un procédé ancien, dont on peut penser qu'il existe dès le début du Néolithique, même s'il n'avait pas alors l'importance qu'on a trop facilement imaginée. L'écobuage, lui, est beaucoup plus récent, puisqu'il exige une qualité de tranchant dans les outils de fer qui n'a certainement pas été atteinte dès les premiers temps de la sidérurgie. Quoiqu'il en soit, c'est dans le sud-ouest de l'Angleterre, en Devon et en Cornouailles, que l'écobuage (*baticium*, *burning-beat*) apparaît pour la première fois dans nos archives, vers le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle. Le seigle, semé sur écobuage d'un gazon vieux de plusieurs années, est alors selon toute vraisemblance la pièce maîtresse d'un système d'alternance grains/herbe qui préfigure, avec trois siècles d'avance, la culture alterne (*convertible husbandry*, *Feldgraswirtschaft*) de l'époque moderne. La création des *bocages* en France, les *enclosures* en Angleterre et le remembrement en Allemagne (*Verkoppelung*) sont, sous des appellations différentes, le même processus de réaménagement juridique et paysager, rendu nécessaire par la généralisation des nouveaux systèmes. La région Devon-Cornouailles semble bien être un des foyers d'où le mouvement est parti. Mais au départ, peut-être les choses n'y différaient-elles pas tellement de ce qu'elles étaient dans les régions de collines des bords du Rhin, de la Forêt Noire à l'Ardenne en passant par le Hunsruck, etc., où le seigle sur essartage ou sur écobuage est resté la base des systèmes de culture jusqu'à la fin au XIX<sup>e</sup> siècle <sup>7</sup>.

Il faudra, on le voit, de nombreuses études régionales pour que ce qui n'est qu'un canevas d'hypothèses acquière quelque précision et quelque solidité. Sans oublier, parmi ces régions, celles du Midi de la France comme les Landes, voire celles du nord-ouest de l'Espagne, dont rien ne nous permet de dire qu'elles ont moins d'importance que celles de l'Europe du nord pour l'histoire du seigle. Car, j'y insiste une dernière fois, si le seigle, plante, est bien originaire d'Asie, le seigle, céréale cultivée, peut fort bien être originaire d'Europe, et même d'Europe occidentale. Tout appris en rédigeant ce travail tend à rendre plus sérieuse une hypothèse qui ne m'apparaissait, auparavant, que comme un simple jeu de l'esprit.

---

<sup>7</sup> Plusieurs mois après avoir achevé la rédaction de ce travail, j'apprends que dans le Shropshire, comté d'Angleterre frontalier du Pays de Galles, le mouvement des enclosures commence dès le début du XIV<sup>e</sup> siècle pour arriver à son terme dans la seconde moitié du XVI<sup>e</sup>. C'est aussi un comté où le seigle reste la céréale d'hiver dominante jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Les auteurs à qui j'emprunte ces informations ne font pas de rapport entre les deux faits. J'y vois pour ma part une confirmation possible de mon hypothèse sur le lien seigle-culture alterne-enclosures. En même temps, l'exception cornouaillaise cesserait d'en être une, ce qui serait plutôt satisfaisant pour l'esprit. Ma source est la recension par J.-P. Poussou dans les *Annales E.S.C.* (1993, 48, 1: 179-182) de l'ouvrage dirigé par G.C. Bauch, *The Victoria History of Shropshire, IV: Agriculture*, Oxford University Press, 1990.



## **BIBLIOGRAPHIE**

AMOURETTI, M.-C.

1986 *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*. Paris, les Belles Lettres.

BONNAIN, R.

1992 De l'oublie au plaisir, un itinéraire parmi les pâtisseries. Manuscrit non publié.

BOSC, L. A. G.

1838 Article «Bouillie», *Nouveau Cours complet d'Agriculture du XIX<sup>e</sup> siècle*, 3: 122.

BOUDET

1788 Cf. Parmentier 1788b.

COLUMELLE L.J.M

1844 De re rustica, in M. Nisard (dir.), *Les agronomes latins: Caton, Varron, Columelle, Palladius*, Paris, J.J. Dubochet.

COMPLETE FARMER, The

1793 Londres, T. Longman et al., in f°.

DELISLE, L.

1851 *Etudes sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen Age*. Evreux, A. Hérissey.

DESROUSSEAUX

1889 *Moeurs populaires de la Flandre française*. Lille, L. Quarré.

DODGSHON, R. A., & JEWELL, C.A.

1970 «Paring and burning and related practices with particular references to the Southwestern counties of England», in A. Gailey & A. Fenton (eds), *The spade in Northern and Atlantic Europe*, Belfast, Ulster Folk Museum, pp.84 - 87.

DUHAMEL du MONCEAU, H. L.

1762 *Éléments d'agriculture*. Paris, H. L. Guérin & L. F. Delatour.

ENGELBRECHT, T. H.

1899 *Die Landbauzonen der aussertropischen Länder*. Berlin, D. Reimer.

FÉRET, E.

1878 *Statistique générale* [...] du département de la Gironde. Bordeaux, Féret & fils.

FESTUS, Sextus Pompeus

1913 *De verborum significatu quae supersunt* [...] edidit W. M. Lindsay. Lipsiae, B. G. Teubner.

FINBERG, H. P.

1951 *Tavistock Abbey: A study in the social and economic history of Devon*. Cambridge, Cambridge University Press.

FOX, H.S.A.

1991. «Devon and Cornwall», in E. Miller (ed.), *The agrarian history of England and Wales*, Vol. 3 1348-1500, Cambridge University Press, pp. 303-323.

FRANJOU, E.

1973 «La brune du froment à travers une enquête agricole du XVIIe siècle», *Bulletin de la Société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne*, 105: 73 - 91

FUSSEL, G.E.

1975 «The breast plough», *Man*, 33: 109-114.

GAMERITH, A.

1975 «Arten und Wandel am Beispiel des Landes Steiermark mit weiteren Beispielen», in *Ethnologische Nahrungsforschung/Ethnological Food Research*, Helsinki, Suomen Muinaismuisto-yhdistys, pp. 80-85.

1980 «Mehlspeisen», *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*, N.S., 34, 83: 69-99.

1988 *Speise und Trank im sudoststeirischen Bauernland*. Graz, Akademische Druck- u. Verlagsanstalt.

GRAS, P.

1961 «Le pain d'épice de Dijon», *Annales de Bourgogne*, 33: 258-262.

HATCHER, J.

1988. «South-Western England», in H. E. Hallam (ed), *The agrarian history of England and Wales*, Vol. 2 1042-1350, Cambridge University Press, pp. 383-398.

HAUDRICOURT, A.G.

1987. *La technologie science humaine*. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.

HAUDRICOURT, A. G., & L. HÉDIN

1943 *L'homme et les plantes cultivées*. Paris, Gallimard.

HAUDRICOURT, A. G., & JEAN-BRUNHES DELAMARRE, M.

1955 *L'homme et la charrue à travers le monde*. Paris, Gallimard.

HEUZÉ, G.

1873 *Les plantes alimentaires*. Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique.

ISIDORE de Séville

1911 *Etymologiarum sive originum libri XX*, W.M. Lindsay ed. Oxford, Clarendon.

KERRIDGE, E.

1967 *The agricultural revolution*. Londres, G. Allen & Unwin.

KIGER, J.

1944 *Contribution à l'étude de la valeur alimentaire du pain d'épice*. Dijon, Darantière.

KLUG, E.

1969 «Ein Beitrag zur Zweifelderwirtschaft», *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*, 17, 1: 52-56.

LAVELEYE, E. de

1865 *La Néerlande*. Paris, A. Lacroix, Verboeckhoven & Cie.

LEBLANC

1985 *Nouveau Manuel complet du pâtissier*. Paris, L.V.D.V. Interlivres [Réimpression d'une édition du XIXe siècle, coll. des Manuels Roret.]

LECLERC-THOÛIN, O.

1843 *L'agriculture de l'Ouest de la France étudiée plus spécialement dans le département de Maine-et-Loire*. Paris, Mme Vve Bouchard-Huzard.

LE DOCTE H.

1849 *Exposé général de l'agriculture luxembourgeoise*. Bruxelles, M. Hayez.

LÜHNING, A.

1986 «Koppelwirtschaft und Knicks - Eine neue Wirtschaftsweise und ihre Auswirkung auf die Landschaft in Schleswig-Holstein seit dem 18. Jh.», *Acta Museorum Agriculturae*, 19: 123-132.

MARSHALL, W.

1796 *The rural economy of the West of England*. Londres, G. Nicol.

MAURIZIO A.

1970 (1933) *Geschichte der gegorenen Getränke*. Wiesbaden, Dr. Martin Sändig. [Réimpression de l'édition Paul Parey, Berlin.]

MERLE, L.

1958 *La métairie et l'évolution agraire de la Gâtine poitevine*. Paris, S.E.V.P.E.N.

*NOUVEAU COURS COMPLET d'agriculture du XIXe siècle [...]*

1838 Paris, Librairie encyclopédique Roret, 16 vol. [«Du fonds de M. Déterville.»]

*NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, La, ou Economie générale de tous les biens de la campagne [...]*

1732 Paris, Claude Prudhomme, 4e édition, 2 vol. in 4°.

PARMENTIER, A. A

1786 Article «Pain» du *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique* [...] ou *Dictionnaire universel d'agriculture* [...], par M. l'Abbé Rozier, Paris, tome 7, pp. 354-387.

1788a «Meunier (Art du)», in *Encyclopédie méthodique, Arts et métiers mécaniques*, Paris, Panckoucke, et Liège, Plomteux, tome 5, pp. 8-107.

1788b «Pain d'épicier (Art du)», *ibid.*, pp. 457-462.

1838a «Bouillie», in *Nouveau cours complet d'agriculture du XIXe siècle, op. cit.*, tome 3, pp. 119-122.

1838b «Gruau», *ibid.*, tome 7, pp. 552-554.

1838c «Pain», *ibid.*, tome 11, pp. 135-160.

PETERS, W.

1874 *Die moderne Moorcultur*. Osnabruck, Rackhorst'schen Buchhandlung.

PETIT - LAFITTE, A.

1877 «Landes (Département des)», in L. Moll & E. Gayot (dirs.), *Encyclopédie pratique de l'agriculteur*, Paris, Firmin-Didot, tome 9, pp. 563-571.

PLINE L'ANCIEN

1972 *Histoire naturelle, Livre XVIII*. Paris, Les Belles Lettres.

SABBAN-SERVENTI, F. (dir.)

1989 «Contre Marco Polo: Une histoire comparée des pâtes alimentaires», in *Médiévales*, 16-17: 27-100 [Numéro spécial sur le thème «Plantes, mets et mots», dialogues avec André-Georges Haudricourt].

SCHOCKERT, C.

1989 Un exemple de pain rituel: le pain d'épice. Travail écrit dans le cadre des exercices d'ethnologie européenne portant sur l'anthropologie alimentaire, 37 p. Non publié.

SIGAUT, F.

1972 «Les conditions d'apparition de la charrue», *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, 19, 10-11: 442-478.

1975 *L'agriculture et le feu*. Paris-La Haye, Mouton.

1976 "Deux problèmes d'histoire des techniques d'élevage: l'engrais des boeufs et la castration des vaches", *Ethnozootechnie*, 14: 7-11.

1978 «Identification des techniques de récolte des graines alimentaires», *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 25, 3: 145-161.

1981 «Identification des techniques de conservation et de stockage des grains», in M. Gast & F. Sigaut (dirs.), *Les techniques de conservation des grains à long terme 2*, Paris, Editions du CNRS, pp. 156-180.

1985 «Ethnoscience et Technologie [...] Un exemple, l'identification des formes de consommation des céréales», *Techniques et culture*, 5: 1-17.

1988 «A method for identifying grain storage techniques and its application for European agricultural history», *Tools and Tillage*, 6, 1: 3-32.

1991 «Les techniques de récolte des grains: identification, localisation, problèmes d'interprétation», in M.-C. Cauvin (ed.), *Rites et rythmes agraires*, Lyon, Maison de l'Orient, et Paris, De Boccard, pp. 31-43.

TARBE, P.

1842 *Histoire chronologique [...] du [...] pain d'épice de Reims*. Reims, Société des Bibliophiles de Reims, vol. 1, n° 2.

TESSIER, A. H.

1838 Article «Seigle», in *Nouveau cours complet d'agriculture du XIXe siècle, op. cit.*, 13: 480-492.

VARRON

1850 De lingua latina, in *Collection des auteurs latins, Macrobie, Varron, Pomponius Mela*, éd. Nisard, Paris, J.J. Dubochet, Le Chevalier & Cie, pp. 475-596.

VOGT, J.

1962 «Textes agraires rhénans: épeautre et froment», *Revue géographique de l'Est*, 3.

YOUNG, A.

1786 «On a method of fattening oxen in Limosin, France», *Annals of Agriculture*, 8: 325-332.

**ANNEXE.**

RECETTES DE PAIN D'EPICE  
notées par André Sigaut dans les années 1920 ou 1930.

PAIN D'EPICES de REIMS.Pâte pur miel

100 k farine seigle	60 f
100 k miel	218 f
(100 g anis vert)	
main d'oeuvre	4 f
chauffage	<u>1 f</u>
	283 f

Le miel doit bouillir avant  
d'être mélangé à la farine.

Fabrication de Reims: sert pour santé extra.

Fabrication de Paris: mélangé aux pâtes  
ordinaires et sert indistinctement pour  
le santé et les pavés.

soit 1 f 42 le kg

---

Santé Extra

5 k pâte pur miel à 1.42	7 f 10	
20 g bicarbonate de soude à 0 f 65	0 f 01	
1 k 500 ( de 1 k à 1 k 500) miel mouillage		
	à 2.18	<u>3 f 27</u>
<u>6 k 520</u>		10. 38
		soit 1 f 59 le kg

4 tôles soit 120 kgs à 1 f 59 le kg	=	190 f 80	
main d'oeuvre	=	10 f	
chauffage	=	<u>7 f 50</u>	
		208 . 30	soit 1 f 73 le kg

---

Nota à la tôle 12 bandes de 2 k 600 env.

cuisson de 3h 1/2 à 4h.

prix de vente au détail le kg =	4 f
25% fr. gén. =	1 f
prix de revient =	1.73
	<u>2 f 73</u>
	1 f 27
	soit 31 f 5%

Pavés de Reims (fabr. Paris)

5 k pâte à 1.42 = 7.10

25 (à 30 gr) bi à 0.65 = 0.02

1 k miel mouillage à 2.18 = 2.18

6 k 030 à 9.30 soit 1 f 54 le kg

(cette dose est applicable aux pavés de 500 gr et plus. Pour les plus petits on pourra augm. de 5 gr le bi et mettre un peu moins de mouillage).

1° taille par tôle 65 x 250 gr chacun = 16 k 250 à 1.25 l'un = 81.25

2° taille par tôle 48 x 350 gr chacun = 16 k 800 à 1.75 l'un = 84

3° taille par tôle 44 x 500 gr chacun = 22 k à 2.25 l'un = 99

4° taille par tôle 30 x 650 gr chacun = 19 k 500 à 2.75 l'un = 82.50

187

74. 550

346.75

74 k 550 pâte à 1 f 54 le kg = 114 f 80

frais de fabrication:

chauffage 7.50

main d'oeuvre 10 = 17. 50

frais de paquetage:

main d'oeuvre 18.70

papiers 18.70 = 37. 40

169. 70

Prix de vente au détail 346.75

25% fr. gén. = 86.68

prix de rev. = 169.70

256.38

90.37

soit 26 f 06 %

Pavés de Reims (fabr. Reims)

On remplace la pâte pur miel par la pâte à pavés plus ord. ( voir plus loin )

- Les prix et les quantités par tôle sont les suivants, les poids ne variant pas:

*[Je ne reproduis pas cette série de chiffres dont le sens n'est pas entièrement clair à cause de quelques abréviations indéchiffrables].*Pain d'Epices de Dijon.Pâte fine

100 k farine de blé 47 f

100 k miel 218 f

(essence de citron)

main d'oeuvre 4 f

chauffage 1 f

270

soit 1 f 35 le kg

Le miel ne doit pas bouillir - le verser à peine chaud (que la main puisse endurer la chaleur) dans la farine ne pas donner de corps à la pâte et laisser refroidir.