

PETITE ENQUÊTE SUR UN OUTIL: L'EBARBEUR A ORGE EN NORMANDIE.

Par J.-P. Bourdon et F. Sigaut

En février 1984, l'un de nous (J.-P. B.) découvrait chez M. Henri Goimier à Portbail (Manche), l'outil représenté sur la photo n° 1. D'après M. Goimier, il s'agissait d'un égâpous à orge, destiné à débarasser les grains d'orge de leurs barbes, gâpes, après le battage; l'instrument était plongé dans un tas d'orge en grains, tenu à deux mains, en tournant alternativement de droite à gauche et de gauche à droite.

Après une enquête complémentaire dans une dizaine de communes de la région, un autre égâpous fut découvert chez M. Léon Grouchy, à Pirou près de Lessay, en juin 1984. Alors que M. Goimier ne connaissait de l'instrument que ce que lui en avaient dit ses parents, M. Grouchy se rappelait avoir utilisé l'égâfous vers 1920 (photo n° 2).

Les deux instruments sont de forme quasiment identique. La seule différence semble être l'emmanchement, qui est à douille dans l'exemplaire de Portbail, et à soie dans celui de Pirou. Le poids total de l'exemplaire de Portbail, avec son manche, est de 3,150 kg.

C'est la première fois, à notre connaissance, qu'on trouve des ébarbeurs à orge en France. Le souvenir de leur utilisation remonte dans les deux cas aux années 1920. Dans les petites fermes du Cotentin, l'orge était alors battue au fléau, ce qui n'enlevait pas toutes les gâpes ou gâfes de l'épi, surtout lorsque le grain n'était pas assez sec. Comme le meunier ne rendait pas le même compte de farine lorsque l'orge était mal égâpée, et que le bétail ne l'appréciait pas, il fallait faire disparaître les gâpes.

L'orge battue était passée dans un tamis, puis versée dans un baquet. C'est alors qu'on la pilait avec l'égâpous. Elle était ensuite vannée au petit van à main.

Quelle a été l'importance économique de cet outil, et sa distribution géographique? Si on le connaît peu en France aujourd'hui - mais espérons

que cet article suscitera d'autres découvertes ou redécouvertes - il est bien connu de la littérature agronomique du siècle dernier. Et l'ébarbage de l'orge était une opération tout à fait usuelle dans les Iles britanniques, où il existait pour la désigner un mot spécial, hummeling ou humbling, qui atteste de son ancienneté et de son importance. Autre indice de cette importance: la mise au point de machines à ébarber l'orge, dès le début du XIXe siècle, c'est-à-dire peu d'années après l'apparition définitive de la machine à battre, qui eut lieu, rappelons-le, en Ecosse en 1786.

Il n'est pas impossible, d'ailleurs, que l'ébarbage de l'orge en France, dans la mesure du moins où on en fait l'objet d'une opération distincte, séparée du battage, soit de provenance britannique. C'est seulement dans les ouvrages de la seconde moitié du XIXe siècle qu'on en trouve mention, en effet, à une époque où la littérature agronomique connaît une circulation intense entre les deux pays. Nous n'avons pas trouvé mention de l'ébarbage de l'orge dans les quelques dictionnaires et traités d'agriculture antérieurs à 1850 que nous avons consultés, par exemple le Cours d'agriculture du Comte de Gasparin (1843-1851), le traité Des machines d'agriculture par J.-A. Borgnis (1819), ou la Maison rustique du XIXe siècle (1844). Le Nouveau cours complet d'agriculture du XIXe siècle (tome 5, Librairie encyclopédique Roret, 1838) ne connaît, à l'article "Ebarber", que l'action de "couper le chevelu des plantes ou des arbres que les jardiniers mettent en terre", ou celle de "couper les racines qui se développent à fleur de terre aux ceps de vigne". Par contre, un outil semblable à notre égâpous, mais à grille carrée, est décrit dans l'Encyclopédie pratique de l'agriculteur en 1880. La machine à ébarber apparaît dans Le matériel agricole, par A. Jourdier (1856) et dans le tome 1 de Les plantes alimentaires, de G. Heuzé (1873). On trouvera ces documents reproduits ci-après. Signalons enfin qu'il existe dans les collections du Musée National des Techniques (Conservatoire des Arts et Métiers) une machine à ébarber l'orge "par MM. Ransomes et May", donc de provenance anglaise comme toujours, entrée en 1851; malheureusement, cette machine se trouve actuellement dans une réserve inaccessible (voir le Catalogue de 1910, fascicule 6, p. 240, n° 4625).

Pourquoi l'ébarbage de l'orge était-il beaucoup plus important en Grande-Bretagne qu'en France? Trois raisons principales se dégagent des textes qui en parlent.

La première, c'est l'importance de la production d'orge elle-même

et la variété de ses utilisations dans les pays du Nord, certainement bien plus considérables que dans la majeure partie de la France. La seconde raison, assez obscure toutefois, touche aux variétés cultivées: il est probable que la longueur et la solidité des barbes est un caractère variétal héréditaire, et il est possible que les anciennes variétés britanniques aient été, à cet égard, significativement différentes des nôtres. C'est là, toutefois, une supposition invérifiable. Mais la raison la plus importante, et de loin, semble bien être le climat. Les barbes de l'orge se brisent d'autant plus facilement que le climat est plus sec. Et si on ajoute à cela le fait que dans les pays du Midi, on dépiquait l'orge, comme les autres céréales, par foulage, procédé nettement plus brutal que le battage au fléau, on comprend aisément que l'ébarbage n'eut pas lieu d'y exister.

Deux questions restent posées. A-t-il existé des outils spécifiques à ébarber l'orge en France ailleurs que dans le Cotentin? On s'attendrait à en trouver au moins sur certains points du littoral de la Manche, et dans le Nord. Et d'autre part, si les égâpous du Cotentin sont bien d'origine britannique, par où leur introduction s'est-elle faite? Les Iles anglo-normandes ont-elles servi de relais?

Il est peu probable que la réponse à cette dernière question soit positive. Si en effet Frank Le Maistre a bien recueilli le souvenir d'un ébarbillonneux d'orge auprès des anciens lors de ses enquêtes à Jersey, avant la dernière guerre, personne n'a jamais pu lui en montrer un spécimen. D'après ce qu'on lui a dit à l'époque, il s'agissait d'une sorte de rouleau. De plus, il n'a jamais vu à Jersey un instrument semblable à celui de la Normandie continentale.

En définitive, le problème de l'ébarbage de l'orge en France n'est peut-être pas aussi marginal qu'il en a l'air. Même s'il n'intéresse que des régions peu nombreuses. Tout renseignement à son sujet sera le bienvenu.

Le 28 mai 1985

Extrait de Scottish Country Life, par Alexander Fenton, Edimbourg, John Donald, 1976, p. 93.

L'ébarbage de l'orge en Ecosse.

Il est plus pénible de travailler l'orge que l'avoine, à cause de ses longues barbes très tenaces, comme le savent bien tous ceux qui ont chargé des gerbes d'orge à la fourche, et qui ont senti les barbes s'introduire inconfortablement dans le dos de leur chemise. Pour se débarrasser complètement des barbes, l'orge doit être ébarbée [hummeled], ce qui peut se faire suivant des méthodes diverses. Dans les petites exploitations, c'était souvent les femmes qui foulaient l'orge aux pieds dans une bassine; ou encore on la battait à l'aide d'un pilon en bois dont la tête était garnie de lames de métal. Dans les fermes des Lowlands, les ébarbeurs à orge étaient en fer, avec une poignée transversale et une grille de fer en guise de tête. On pratiqua aussi un temps un ébarbage sommaire en battant l'orge au fléau sur l'aire de la grange.

Vers 1812, on perfectionna la machine à battre en y adjoignant une machine à ébarber, faite d'un cylindre muni de batteurs à l'intérieur. Cette machine fut inventée pour la première fois en Grande-Bretagne par George Mitchell, constructeur de moulins à Bishopmill près d'Elgin [ancien comté de Moray, aujourd'hui de Grampian, au Nord-Est de l'Ecosse]. L'une d'elles, annexée au moulin de Skelbo (Sutherland), donna satisfaction et fut largement adoptée dans les régions productrices d'orge. Par la suite, d'autres ébarbeuses furent fabriquées et mises au point par d'autres firmes, notamment MM. Grant Brothers, charrons, à Granton (Aberdeenshire).

Ébarbeuse d'orge de Barrett.

Appareil nettoyeur pourrait être importé dans les départements du Nord, où la fabrication de la bière est une industrie importante de beaucoup d'exploitations rurales.

Nettoyeur est peu volumineux et entièrement en fer et acier. Sa construction spéciale le rend plus propre que tout autre nettoyeur d'orge de ses barbes, qui dans de certaines espèces résistent avec tant d'opiniâtreté aux moyens énergiques. Sous ce rapport, il pourrait également servir pour le nettoyage des blés barbus, bien qu'ici l'usage de la glume ne soit pas à comparer à celle qu'on a avec l'orge.

Dans cette excellente petite machine, une manivelle commande à une série de lames analogues à celles de nos machines à table et rangées autour d'un axe, à la manière des palettes de barattes; le fond du quasi-cylindre dans lequel ce hérisson se meut est un grillage en fil de fer à mailles carrées, vers lequel les barbes de l'orge tombent quand elles ont été brisées; la goulotte de sortie, réglée par une porte-traverse dont l'écartement est limité par un pas de vis, comme dans certains semoirs, rend le grain très-net et de plus très-sec, par suite des frottements qu'il a éprouvés au contact des barbes qui ont fait office de brosses. On l'a déjà employé, et après avoir été plusieurs fois remuée, brassée, et l'expérience nous l'a prouvé on ne peut mieux, elle sort nettement exempte de barbe, mais encore parfaitement nettoyée.

Cet appareil est très-estimé en Angleterre; c'est le même principe qui est appliqué en grand à certaines machines à battre; celle de MM. Clayton et Shuttleworth en était par exemple.

Il coûte, pris à Londres chez son constructeur, M. D. 131 fr. 25 cent.; c'est presque exorbitant.

Après un battage ordinaire, l'orge a encore besoin de subir une opération ultérieure pour être mise dans les conditions voulues pour être agréés des acheteurs. Cette opération a pour but de détacher les barbes dures qui persistent à l'extrémité des grains. Ainsî lorsqu'on a battu au fléau et que la paille et le grain sont séparés, on donne un nouveau tour de fléau sur les grains seuls afin de briser les barbes. Lorsqu'on fait usage d'une machine à battre, on fait passer les grains une seconde fois à travers la machine. Afin d'effectuer plus exactement le

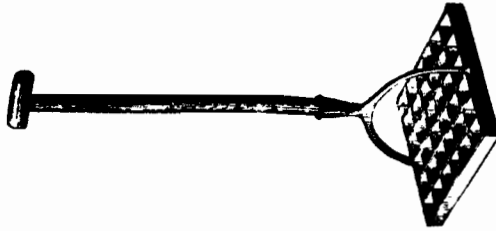


Fig. 4. Machine à ébarber l'orge battue.

travail, on se sert en Angleterre d'un instrument spécial. (Voy. fig. 4.)

Il consiste en un cadre carré, de 30 centimètres de côté, dans l'intérieur duquel se croisent à angle droit des bandes de fer parallèles posées de champ. Les bandes de fer ont 5 centimètres de hauteur et, par leur rencontre, elles forment de petits compartiments carrés de 4 à 5 centimètres de côté. L'orge que l'on veut ébarber est étendue sur le plancher de la grange en couche mince pour y recevoir les coups répétés de l'instrument dont nous venons de parler et qui se manœuvre à la main comme la *démoulette* des paveurs.

Documents annexes.

- ① Extrait de Fenton 1976 (ci-joint)
- ② " " Buisson 1983 (Bouillon)
- ③ " " Roll & Sargent 1880 (ci-joint)
- ④ " " J. Buisson 1882 (Bouillon)
- ⑤ " " A. Joubert 1856 (ci-joint)
- ⑥ " " Heuzé 1873 (id)
- ⑦ Carte de "Bordeaux" l'éclaircissement
en Normandie (Bouillon).
- ⑧ Remerciements (Bouillon).

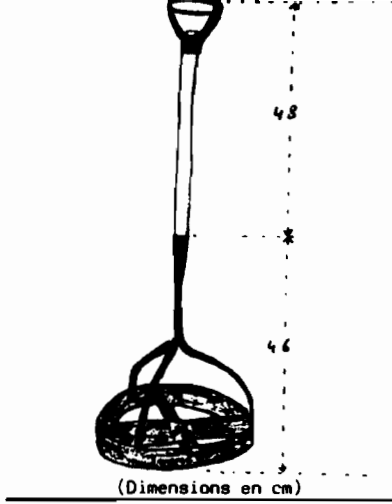
Les 2 photos de Bouillon sont à
reproduire de la carte, de même
que son dessin sur la dernière.

Extrait de Les plantes alimentaires, par G. Heuzé, Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique, tome 1, 1873, pp. 489-490.



Fig. 114. — Ébarbeur par force.

En France, comme en Angleterre et en Allemagne, l'orge est à la fois nutritive et rafraichissante, et c'est ordinairement après avoir brisé ses barbes à l'aide d'un ébarbeur (fig. 114), appareil qui est muni intérieurement de segments en fer fixés sur un cylindre mobile, ou après l'avoir écrasée à l'aide de l'appareil appelé aplatisseur (voir p. 459), ou concassée, ou fait cuire ou tremper, qu'on la fait consommer par les animaux domestiques. On en donne assez souvent aux poulains, après l'avoir associée à de l'avoine et humectée d'eau bouillante. Ce mélange, d'origine anglaise, est connu sous le nom de *mache* ou *mash*.

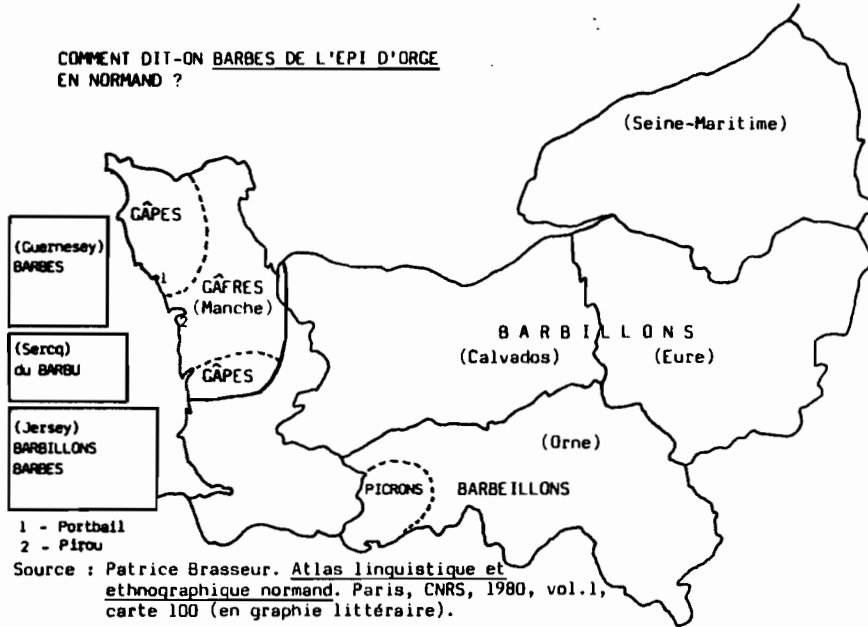


L'EBARBEUR D'ORGE EN NORMANDIE

Hauteur totale : 94 cm
 Diamètre de la lame : 34 cm
 Hauteur de la lame : 5 cm
 Poids total : 3,150 kg
 Manche en bois
 Parties sombres en métal
 Origine : Henri Coimier
 Le Haut de Gris
 PORTBAIL (Manche)
 (février 1984)

*malte
 le
 porte et
 les photos*

COMMENT DIT-ON BARBES DE L'ÉPI D'ORGE EN NORMAND ?



*Gâpe vient du gaulois *waspa, "débri"
 (Französisch Etymologisches Wörterbuch).*