



La relance de la culture du blé en Corse : le pain des Romains

par Edwige Koziello

«... Je ne suis pas venu voir les jonquilles ! ». La remarque de Philippe Marival, archéologue chercheur au CNRS, sonne encore dans ma tête, vingt ans après. Cet après-midi là, nous étions dans le bois de la Crémade, au dessus de la cité templière de Sainte-Eulalie-de-Cernon, sortis après une matinée de réunion, pour cueillir les jonquilles sauvages, apparues en ce mois d'avril sur le causse du Larzac. Elles fêtaient la constitution du groupe de recherche pour la rédaction de l'ouvrage collectif « L'Or du ciel, histoire de la culture du blé sur le Causse du Larzac ». A la recherche des jonquilles, les amis aveyronnais que j'avais invité continuaient une discussion animée sur la fertilité du causse, l'histoire de ces paysans croyants qui avaient donné leurs terres aux chevaliers du Temple pour financer la croisade de Saint-Louis, et plus loin dans le temps, celle des gaulois offrant des grains à leurs morts, épousant les pratiques funéraires des Romains, et plus anciennement encore, celle de ces peuples semi-nomades habitant les grottes des falaises du causse et cultivant dans les dolines un blé de printemps, le temps de l'estive...

Sous les voûtes de l'ancienne jasse, chacun s'était exprimé. Robert Aussibal, historien régionaliste pouvait témoigner de la présence de carrières sur les flancs du Combalou, abritant les caves de Roquefort, pour

l'extraction de meules de pierres. Il citait André Soutou de la Bastide-Pradines, spécialiste de l'histoire de la Commanderie de Sainte-Eulalie-de-Cernon qui habitait justement la tour-grenier de ces fameux moines venus au Larzac pour y installer ces fermes et façonner les grands domaines dont on peut voir encore depuis le ciel le parcellaire de bocages. Pérennité de ce paysage complexe, alternance de terres de parcours, qui ont fait la réputation du Larzac comme terre à brebis, terre hérissée de chicots dolomitiques, et de terres labourages lovées dans les dolines de terre argilo-calcaires pour la culture des céréales, plantes calcicoles. Jean-François-Henri de Richeprez, ingénieur commis des finances du roi, mandaté pour estimer le degré de qualité des sols afin d'en établir l'impôt en 1780 s'était étonné et avait signalé que le système médiéval avait perduré jusqu'au XVII^e s. ! Il avait trouvé le Larzac fertile et propice aux céréales et avait jugé que à la Cavalerie, « ... les terres y sont de la meilleure qualité ».

Jean-Pierre Azema, Président de l'association des amis de la meunerie française, qui avait rénové son propre moulin à Séverac-le-Château expliquait avec véhémence qu'il fallait sauver le moulin templier de Sainte-Eulalie, qui possédait sa paire de meules intacte et son roudet d'origine, depuis le XII^e siècle !

Alain Vernhet, conservateur du Musée de

Millau, chercheur au CNRS à Toulouse, qui avait fouillé les 180 tombes gallo-romaines à l'occasion du chantier de l'autoroute, avait religieusement apporté quelques grains de blé carbonisé dans une coupe de poterie sigillée. De quel blé s'agissait-il ?

Philippe Marinval avait mis le blé au creux de sa main, observé attentivement et fait remarquer qu'ils étaient assez petits et ronds. Pour lui, il s'agissait de blé tendre, qu'il désignait sous l'appellation « *Triticum aestivum compactum* ». Nous avons beaucoup parlé de la variété « Touzelle anone » dont j'avais lu le nom pour la première fois dans une liste de variétés de blé que Jean Koenig, agronome responsable de la collection des blés au Centre de Ressources génétiques de l'INRA de Clermont-Ferrand m'avait proposé de planter au Larzac. Il remontait selon lui au temps des Romains, et cette plante étant stable génétiquement, on pouvait se lancer dans la multiplication pour recréer le « pain des Romains ». Je faisais remarquer la constance de la présence de ce nom de blé depuis Plin l'Ancien (*Histoire Naturelle*, 1er s. ap. J.-C.), jusqu'au Moyen âge où j'avais repéré avec Jacques Frayssenge, archiviste à Millau, le mot occitan « *tosela* » dans des phrases énumérant les dons dans ces plus anciennes chartes en langue provençale que vénérât André Soutou car elles avaient œuvré au développement et à la fixation de la langue d'oc !

Le maire de la commune, Jean Geniez, témoignait que dans les années 50, on cultivait la Touzelle, et que même l'expression avait été forgée : « Aller à la Touzelle », cela voulait dire que l'on ferait un champ de blé pour le pain. « Touzelle » en langue d'Oc, « froment » en langue d'Oil, le blé servant à faire le pain.

Jacques Astor, à la tête de la rédaction d'un dictionnaire de la langue occitane déclinait les noms forgés sur la racine : *Tosela* vient de *tonsus* en latin, qui veut dire « tondu, sans barbes », et désigne le blé servant à faire le pain. Des noms comme *touselier*, marchand de blé, *toseliera* : champ de touzelle, des patronymes comme *Touset*, *Touzot*, *Touzeau*.

Il précisait aussi que « *anouno* » veut dire froment en provençal, comme le disait aussi Félix Castan, poète occitan, créateur de la « *Mostrà del Larzac* ». Et « *anouno* » avait donné *anounarié* : marché au blé, et *anouniero* :

magasin de blé.

Il semblait intéressant de faire l'approche avec l'Administration de l'Annone (deux « n » au lieu de un « n »), cette organisation qui prévoyait la distribution de pain aux citoyens de Rome. L'appellation « Touzelle anone » ne voudrait pas dire justement qu'il s'agissait du blé servant à faire le pain ? Les Romains inventant la boulangerie, les boulangers recherchaient une qualité pour leur farine, la faculté de gonfler sous l'action du levain.

Selon Plin l'Ancien, la Touzelle était cultivée en Campanie et en Etrurie au 1er s. ap. J.-C. Elle a peut-être été introduite par les paysans grecs venus apprendre l'agriculture aux Romains. En effet, les grecs connaissaient les différents usages des céréales et les diverses qualités de farines, pour la confection des pains et des gâteaux, qu'ils déclinaient avec une centaine de noms différents, comme nous l'a expliqué Jean-Marc Luce, professeur à l'Université de Toulouse au colloque « Premières bouchées de pain » en octobre 2019, organisé par Philippe Marinval à Montpellier.

Si la variété utilisée par les romains posait question, le pain, lui, était bien identifié, grâce à l'éruption du Vésuve en 79 ap. J.-C. Les cendres ont protégé les magnifiques fresques décorant les villas des patriciens à Pompéi. Parmi les représentations mythologiques, l'une d'elles, sur un registre différent, nous présente une scène du quotidien devant l'étal d'un boulanger à Rome. Les pains tous identiques, reconnaissables à leur forme ronde et leur dessin en étoile à huit branches sont représentés en perspective, avec la technique picturale héritée de l'art grec... Soigneusement posés l'un sur l'autre, sur la banque et sur le présentoir, ils manifestent l'abondance de cette nourriture sacrée. De véritables pains ont été retrouvés dans les fouilles, de même forme et de même dessin. La chaleur extrême a permis leur conservation. Les travaux scientifiques de Philippe Marinval révéleront un jour leurs secrets.

Le blé des romains est encore cultivé au XVII^e siècle, dans le sud de la France, puisqu'il est signalé par Olivier de Serres (« Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs », 1601). On retrouve la « Touzelle anone » dans le précieux catalogue « Les meilleurs blés » d'André Vilmorin (1881) avec les explications suivantes : « Très anciennement cultivée dans

le midi de la France, en Provence surtout, elle semblerait dater de la domination romaine. Elle peut rendre de vrais services, soit pure, soit en mélange avec d'autres variétés, et il serait fâcheux qu'elle soit entièrement perdue ».

Cet ensemble d'indices croisant les disciplines de l'archéologie, de l'histoire, de l'agronomie m'encouragea à planter et observer cette plante aussi célèbre ! Jean Koenig, ingénieur agronome responsable du Conservatoire des variétés anciennes de l'INRA me donna cent vingt graines que je multipliai dans la Plaine du Temple, à la Cavalerie, le long de la voie romaine. Le blé poussait jusqu'à 1,50 m, les épis étaient longs, les grains espacés sur la tige. L'éleveur Etienne Paloc admirait les pailles, et je découvris la raison de la réputation de cette variété : un taux de protéines exceptionnel atteignant 18 % (la moyenne étant à 12%) !

D'autres agriculteurs commençaient à la multiplier, pour en faire du pain, comme à Nîmes, par exemple, avec l'association Touselle. La variété ancienne n'étant pas inscrite au catalogue officiel du GNIS*, il était interdit de la commercialiser. Pour contourner ce problème juridique, les militants du réseau Semences paysannes transformaient eux-mêmes leurs grains en farine et en pain : le métier de paysan-boulangier était né.

Installée en Corse en 2004, je plantai ma collection de 35 variétés représentatives de la généalogie du blé et de sa diversification en méditerranée sur une parcelle prêtée par la famille Carlotti au Fort d'Aleria. La capitale de la Corse, Alalia, avait été fondée par les Phocéens en 565 av. J.-C. Escalade en méditerranée, à l'embouchure du Tavignano, le port antique sur la côte orientale était à l'abri des vents. Il constituait une étape sur les routes maritimes pour les Grecs se rendant jusqu'à Agde (Agata), échangeant leur vin contre du blé, le blé des gaulois, ces paysans-marins ne connaissant que la cervoise...

Les relations continent-Corse allaient se confirmer car je découvris que le site avait livré, lors des fouilles de 1960-1970, en plus de l'extraordinaire collection de céramiques étrusques et grecques qui est conservée actuellement au Musée archéologique Carcopino, des grains de blé carbonisés dans les tombes romaines, en guise d'offrande dans des vases de poterie sigillée en provenance de

Millau !

Il était paradoxal d'entendre que la Corse avait été un des greniers à blé de Rome (Cicéron avait bien écrit que la Corse et la Sardaigne étaient les provinces frumentaires de Rome), et de ne voir plus aucun champ emblavé en Corse, alors que les traditions nostalgiques (la Tribbiera et ses fameux chants) témoignaient encore de cette culture.

Des colloques universitaires eurent lieu à Aleria et à l'Université de Corse à Corte : « Le blé d'Aleria de l'Antiquité à nos jours » (2008), réunissant le groupe de recherche aveyronnais et les partenaires corses, car la poterie romaine contenant les grains carbonisés venait justement du plus grand atelier de poterie sigillée de la Rome antique, le site de la Gaufresenque à Millau en Aveyron ! Coïncidence troublante, mais vérifiée, comme l'affirmait Alain Vernhet, Conservateur du Musée de Millau. J'organisais une deuxième rencontre en 2009, associant l'archéologie et l'agronomie représentées par Philippe Marival, carpologue, et Jean Koenig, agronome, intitulé « Présence du blé en Corse », pour inaugurer le « Jardin des Blés » que j'avais créé au Fort d'Aleria. Il s'agissait de croiser les disciplines pour identifier les blés « corses ».

En parallèle, le maire d'Aleria, Ange Fraticelli, agriculteur, put mettre en culture une variété très appréciée des meuniers, datant des années 50 appelée Florence Aurore. Les résultats qualitatifs et quantitatifs furent extrêmement satisfaisants (15 % de protéines et 55 Quintaux/ha). Cette expérience justifia la création d'un comité de pilotage associant les trois chambres consulaires, et le Syndicat du Blé Alalia vit le jour.

Ces actions firent connaître plus largement le projet de relance de la culture du blé en Corse, abandonnée depuis les années 60, à cause de la concurrence des minoteries modernes, la farine venant du continent. Des agriculteurs manifestèrent le désir de se lancer dans l'aventure. Leur projet fut soutenu en 2008, 2009 et 2010 par la Collectivité Territoriale de Corse pour les études de faisabilité pour une nouvelle filière « du blé au pain ».

A partir de 2013, le « Jardin des Blés », transféré à Frassicia (Pancheraccia), a augmenté ses surfaces et multiplié les variétés anciennes. Le maire, Paul Angeli a soutenu l'association pour la Fête des moissons, baptisée Festa di U Granu,

validée par la Fédération des Foires Agricoles de Corse.

J'ai sélectionné trois variétés anciennes après dix années d'observation dans le « Jardin des blés », susceptibles de constituer les souches d'un croisement pour l'obtention d'une nouvelle variété adaptée à la Corse. Le Centre d'Amélioration des plantes de l'INRA de Clermont-Ferrand, représenté par Jérôme Salse et le Centre de Ressources génétiques (François Balfourier) s'engagent dans un partenariat avec l'Université de Corse sur ce Projet de Création variétale. La variété « Touzelle anone » sera l'une des trois. La carpologie (l'étude des fruits), discipline de l'archéologie, est sollicitée pour apporter, au-delà des sources littéraires et de la connaissance historique, une preuve irréfutable par l'analyse de l'ADN. Possible seulement sur un grain de blé non carbonisé, l'équipe de recherche espère beaucoup des fouilles en milieu anaérobie : au fond de l'étang de Diane ? Un colloque destiné à mobiliser les partenaires du projet est programmé les 1er et 2 juin prochains à Frassicia (commune de Pancheraccia).

Au moment du constat de la réalité du réchauffement climatique, la recherche agronomique accompagne l'effort de résilience nécessaire. Les avancées mises en œuvre en Corse pourront un jour devenir très précieuses pour les régions plus au nord, appelées à vivre sous des climats plus chauds...

Edwige Koziello, Aleria, le 10 mars 2020

Photos : P.PIERANGELI pour ISULA MUNTAGNA
Le Magazine



