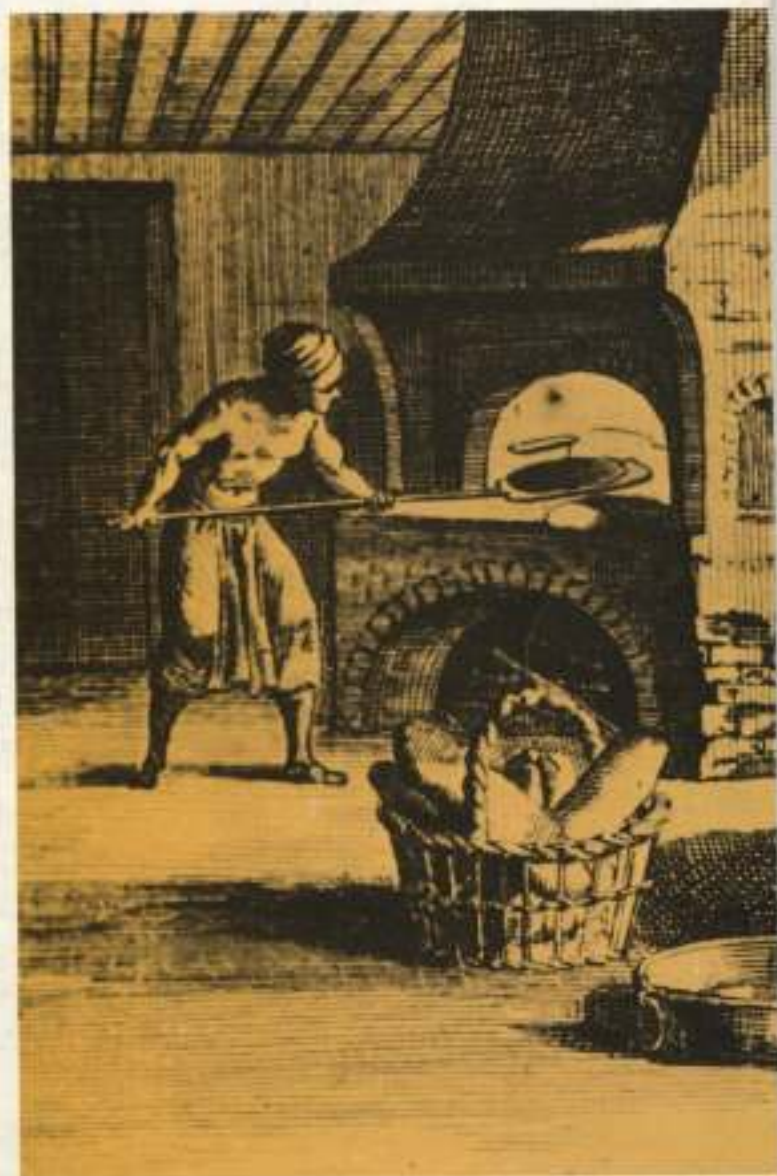


Musée national des arts  
et traditions populaires

# DU BLE AU PAIN



PETITS GUIDES DES GRANDS MUSEES



N° 101

PARIS

# DU BLE AU PAIN



Casa da Cultura Antônio Bentes

S. Brás de Alportel 5-2

Texte de :  
**Jean-René Troci**  
Conservateur

Musée national des arts  
et traditions populaires

6, avenue du Mahatma-Gandhi  
75116 PARIS  
Tél. : 47.47.69.60

Biblioteca

livre n°

1474

Cota n°



Couverture :

Recueil de Planches sur les Sciences  
et les Arts Libéraux et Mécaniques,  
t. 2, deuxième livraison  
(première partie, 1763 : Boulanger)

*La vitrine « du blé au pain » présente  
les différentes phases du travail agricole  
et du travail de transformation  
aboutissant à la fabrication du pain.  
Elle met donc en relief une activité  
fondamentale de la vie populaire d'autrefois,  
pratiquée par la grosse majorité  
de la population, dans un but vital :  
la nourriture à base céréalière.  
On distinguera donc les différents travaux  
du cycle de production des céréales  
en insistant sur la spécificité  
des objets présentés, pour aborder  
ensuite la panification proprement dite.*

## 1. LE LABOUR

La dénomination labour regroupe un ensemble de travaux complexes, s'appliquant à diverses phases de la culture d'un sol : défoncement, défrichement, labour précédant la semence, labour recouvrant la semence, labours intermédiaires d'entretien et de nettoyage. Pour réaliser l'ensemble de ces opérations, on a utilisé, dans la France rurale d'autrefois, suivant les époques et les régions, plusieurs types d'outils et d'instruments : outils à bras (diverses catégories de houes et de bêches), instruments attelés (diverses catégories de charrues et d'araïres).

### 11. Le labour à bras

Les outils à bras n'étaient pas seulement employés dans les jardins et les courtils, ils le furent aussi dans les

champs céréaliers. Dans certaines provinces, sous l'Ancien Régime, les textes mentionnent parfois, à côté des «laboureurs à chevaux» et des «laboureurs à bœufs», des «laboureurs à bras». Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, sur certains points de l'hexagone, des labours étaient encore effectués à la houe ou à la bêche. Mais l'utilisation des outils à bras n'était pas nécessairement liée à la pauvreté : intervenaient aussi le coût et la disponibilité de la main-d'œuvre.

### III. Le labour à la houe

La houe est un outil à bras, actionné en percussion lancée devant l'utilisateur, la lame n'est donc jamais située dans le prolongement du manche, mais décrit au contraire un angle plus



## Le labour

ou moins fermé avec lui. Cette définition descriptive recouvre de nombreux types d'outils, aux formes et aux fonctions variées (Fig. 1). Généralement, la houe remue le sol et/ou dégage des mottes de terre qui sont rejetées derrière l'outil; dans la majorité des cas, l'utilisateur travaille en avançant. La houe pouvait être utilisée pour presque tous les types de labour; en Provence, on disait fréquemment qu'elle effectuait un travail supérieur à celui de l'araire. Dans la technique de l'écobuage, l'utilisation de la houe s'intégrait dans une série d'opérations variées.

Houe à écobuer, n° 67.33.1, Finistère, Loqueffret, Kermarch.

L'écobuage était à la fois un labour et un mode de fertilisation des champs, répandu surtout dans les régions aux sols acides (Massif armoricain, Massif Central, Ardennes). Les travaux se déroulaient en trois étapes : élimination d'une couche de surface plus ou



1) Différentes houes utilisées dans une même unité (Rhône).



2) Le trikel : détachement du gazon à la houe par une équipe de travailleurs en vue de la mise à nu du sol (Breizh Izel ou la vie des Bretons d'Armorique) dessin original, 192 x 136.



me un... d'exploitation rural', Barbentane (Bouches-du-



mis e en valeur d'un champ.

moins épaisse (généralement une croûte de gazon) avec la houe, incinération des mottes de terre ainsi obtenues, souvent regroupées en tas formant loyers de combustion, et épandage de la cendre des mottes dans le champ, pour servir d'engrais. Les champs écobués étaient fréquemment cultivés plusieurs années de suite, en profitant de l'engrais fourni par les cendres, et retournaient ensuite à la pâture. Dans certains endroits de la Bretagne, la présence d'une main-d'œuvre nombreuse et liée par de traditionnelles solidarités explique partiellement l'utilisation de la houe pour l'écobuage (Fig. 2).

#### 112. Le labour à la bêche

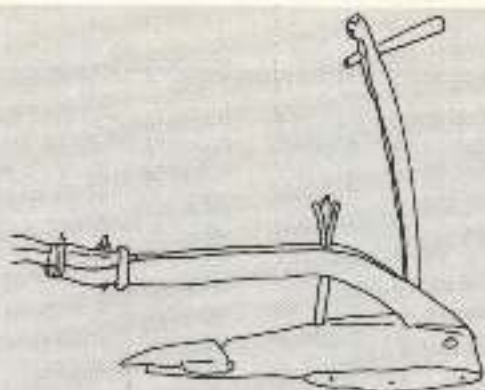
Bêche armée, n° 96.1053, Auvergne, fin XIX<sup>e</sup> siècle.

Bêche à lame métallique, n° 64.85.229, Floczévet (Finistère).

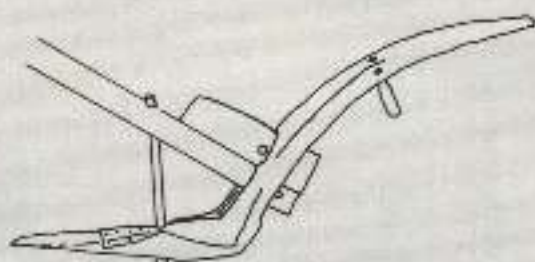
Sont exposés ici des outils répondant à la définition traditionnelle de la bêche : un outil à manche long et à lame pleine, éventuellement emmanché. Mais une définition fonctionnelle plus précise, incluant la position du corps de l'utilisateur par rapport à l'outil et la direction du travail effectué, peut être retenue : la bêche dégage des plaques de terre qui sont poussées et/ou soulevées devant l'outil, l'utilisateur travaille en avançant ou en reculant. Le travail pouvait être collectif, plusieurs travailleurs munis chacun de leur outil s'associant pour dégrader une grande plaque. Celle-ci était éventuellement mise sur le côté du labour en ligne.

Certains spécimens à lame droite, présentant la possibilité d'appuyer avec le pied la pénétration de la lame (n° 96.1053), réalisaient un travail profond, jusqu'à 30 cm et au-delà en sol meuble. D'autres spécimens à lame concave (n° 64.85.229) effectuaient un labour d'une profondeur comparable à celui de la houe : leur manipulation était moins proche de la verticale que les précédents.

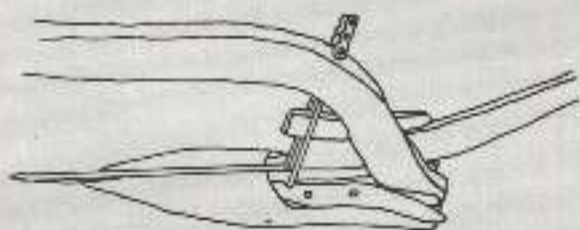
La bêche était parmi les outils et instruments de labour l'un des plus efficaces, mais le plus coûteux en temps de travail. Elle connut une amélioration très importante dans le courant



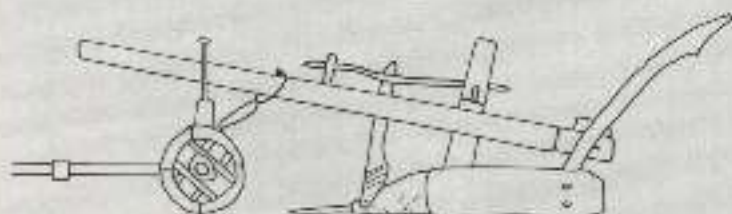
a) *araire dental*



b) *araire manche-seu*



c) *araire chambige*



d) *araire quadriangulaire*

5) Types d'aires utilisés autrefois  
dans les campagnes françaises.

joug de garrot; celui-ci était exclusif dans le second cas. L'araire manche-sep ne comportait généralement pas d'avant-train.

## 122. Le labour à la charrue

Connue depuis le premier siècle de notre ère au moins, la charrue est un instrument dissymétrique; elle ne rejette donc la terre qu'à un seul côté, contrairement à l'araire (Fig. 6). Son aire de plus grande extension se trouvait dans les régions septentrionales de la France, mais il faut noter qu'on l'utilisait dans le Midi depuis le Moyen âge, et que l'araire n'était pas inconnu au Nord. Cette double répartition atteste bien que les deux instruments étaient complémentaires: la charrue ne recouvrait généralement pas les semences, mais effectuait les labours de défrichement, les labours préparatoires aux semences et les déchaumages. L'araire était utilisé pour faire les billons et les raies pour la culture des plantes sarclées.

L'importance de la charrue, autrefois, dans les régions septentrionales, entretient de subtiles relations avec les pratiques culturales et l'alternance des cultures: en quelques mots, disons que la charrue avait le pouvoir de retourner le sol — tâche irréalisable avec l'araire — ce qui pouvait dispenser la terre laissée en jachère de labours fréquents et incomplets. Dans cette mesure, plus efficacement et plus rapidement travaillé, le sol pouvait être remis en culture plus rapidement que dans les régions méridionales — notamment au printemps. Ce type d'explication rejoint un double facteur naturel très général: la difficulté de cultiver les céréales de printemps dans les contrées méridionales, à cause du manque d'humidité, et la présence inverse d'un sol plus humide dans les contrées septentrionales.

Charrue, n° 65.5.5. Charbonnières-les-Vieilles, Pont-de-Péry (Puy-de-Dôme).



## 2. LES SEMAILLES

A partir de la monarchie de juillet, les charrues régionales laissèrent de plus en plus la place à des modèles standardisés, que copièrent industriels locaux et artisans (Fig. 7). Le spécimen présenté a une double origine : la majorité des parties métalliques proviennent de l'usine, via la quincaillerie, le bâti en bois et la chaîne sont l'œuvre du charron-forgeron local.

Après l'éventuel passage de la herse pour casser les mottes de terre (Fig. 8), les grains étaient souvent répar-

pus sur le champ labouré à la volée. *Tablier de semeur*, n° 72.35.1, Joux (Yonne).

*Pioches*, n° 63.15.11, 12, 13, Molines-en-Queyras, Pierre Grosse (Hautes Alpes).

Semer était un travail particulièrement délicat : en étroit rapport avec l'étendue du champ, la quantité de graines devait être très également répartie à chaque geste du semeur. Celui-ci balisait un espace correspondant à l'ampleur de son geste, parfois matérialisé par une raie faite dans la terre labourée avec une pioche (n° 63.15.11 à 13). Il y avait une étroite relation entre le rythme de la marche et la distribution des semences, qui avait souvent lieu en deux temps pour



7) Charrue type Dombasle (versoir fixe et double régulateur). Lège : 1.505, L. mancherons : 950, L. sep : 870; Prades d'Aubrac (Aveyron).



10) Herse de forme trapézoïdale. L. : 1.850; L. petit côté : 750, Limousin (Seine-et-Marne).

8) Cassage des mottes de terre avec une herse métallique, St-Vaître (Loir-et-Cher).



un même espace : à l'aller et au retour (Fig. 9).

Herse, n° 45.81.20, champenoise (Fig. 10).

Rouleau, n° 64.14.1, St-Sauveur-de-Pierrepont (Manche).

Pour recouvrir les semences, on avait recours à plusieurs outils, instruments et techniques : outils à bras et instruments attelés. Concernant ces derniers, jusqu'au début du XIX<sup>e</sup>

siècle, une géographie assez nette existait dans la France rurale : dans les régions méridionales, on l'a vu, le recouvrement à l'aire était de règle, tandis que dans les régions septentrionales, on recouvrait à la herse. Pour tasser le sol, le rouleau fut introduit tardivement, en partie à cause du coût de sa mise en œuvre et de sa composition (Fig. 11).



9.) Semis à la volée; St-Vilte (Loir-et-Cher).

11.) Rouleau; Sare, maison lapitzia (Pyrénées Atlantiques).



### 3. LES MOISSONS

Les outils à moissonner traditionnels (la faucille et la faux) ne sont pas seulement des outils de coupe ; dans leur bâti est subtilement étudié le geste de rassemblement des épis, préalable à la coupe. C'est ce qui explique la variété de l'ouverture des faucilles. *Faucilles à dents*, n° 72.97.3, Cros-ciano Sisco par Bastia (Corse).

Tandis que la faucille à lame lisse est généralement conçue pour couper les tiges à ras du sol (Fig. 12), la faucille à lame dentée (Fig. 13) les coupe plus haut, ce qui implique une technique et un geste bien différents de la part du travailleur. Le faucillage en hauteur avait pour but de garder la paille intacte, en vue de l'utiliser pour l'alimentation du bétail, la litière, la construction rurale, etc.

*Faux armée*, n° 36.1064 (1-2) Maine-Cotrin, n° 59.110.170, Molières (Bouches-du-Rhône).

*Marteau de faucheur et enclumette*, n° 59.110.223 et 224, Eygalières (Bouches-du-Rhône).

Connu depuis fort longtemps pour couper les foins, l'usage de la faux ne



13. Faucille à lame dentée.  
L : 450, St-Maurice-des-Lions  
(Charente).



14. Affûtage de la faux ;  
St-Prix (Saône-et-Loire).



12. Faucillage au ras des tiges, le trinitat, les Faroux.

#### 4. LE BATTAGE

se répandit pour la moisson qu'à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette modification, due à un ensemble de raisons complexes (qualité du métal, techniques culturales, améliorations des rendements...), s'accompagna de la mise au point d'une armature destinée à recueillir les tiges coupées et à les déposer sur le côté du rang tauché. La lame de la faux s'usant très vite, le faucheur disposait d'un attirail pour l'affûter périodiquement : pendu à sa ceinture pendant le travail, le coffre contenait la pierre à aiguiser, utilisée de très nombreuses fois au cours de la journée (Fig. 14). Une ou deux fois par jour, le faucheur procédait à un affûtage plus complet à l'aide de l'enclumette, qu'il enfonçait dans le sol, et du marteau.

Une fois la moisson terminée, le produit de la récolte était mis en gerbes, puis rentré. Le râteau pouvait intervenir une première fois pour rassembler les tiges qui avaient échappé à la mise en gerbe.

*Râteau*, n° 65.50.136, Escudières par Recoules d'Aubrac (Lozère) (Fig. 15).

*Fléau*, n° 72.116.5, Venay (Yonne).

*Roulbau à dépiquer*, n° 71.27.1 à 5, Courbons (Alpes de Haute-Provence).

*Fauxche*, n° 71.27.1 à 5, Courbons (Alpes de Haute-Provence).

*Van*, n° 38.27.22, Ligny (Pas-de-Calais) (Fig. 16).

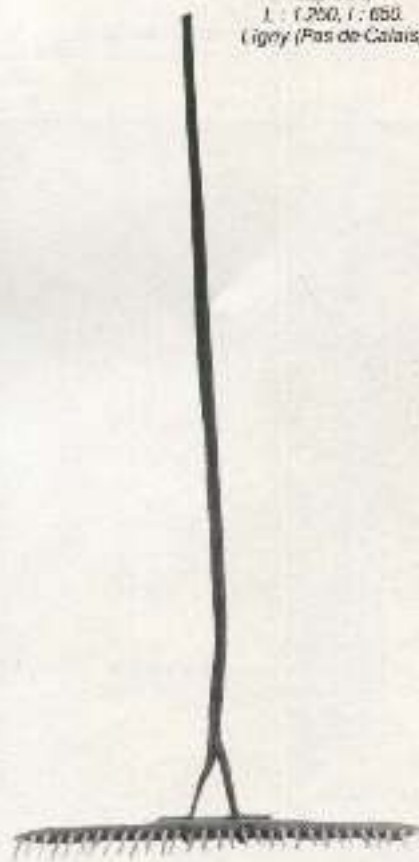


161 Van,  
L : 1.250, l : 650.  
Ligny (Pas de Calais)



151 Fauxche (Cantal).

153 Râteau à tamer,  
L : 1.670, l : 635, h : 232.  
Escudière par Recoules  
d'Aubrac (Lozère).



## Le battage

Panier à graines «paillois», n° 53,11,27 (1 et 2), Charbonnières-les-Vieilles, Pont-de-Péry (Puy-de-Dôme).

Suivant les régions, le battage avait lieu immédiatement après la moisson ou au cours de l'hiver. La première pratique était plutôt méridionale et occidentale (France atlantique), la seconde continentale. Le fléau était employé dans les deux zones, mais, sur le pourtour de la Méditerranée, il laissait la place à des techniques employant l'énergie animale.

Pratiqué en été, le battage avait lieu à l'extérieur dans un endroit spécialement aménagé et entretenu, près des locaux d'habitation, l'aire à battre (Fig. 17). En hiver, le battage était effectué à l'intérieur, dans un local incorporé au bâtiment d'habitation ou indépendant de celui-ci. Cette différence globale se retrouvait dans

l'architecture à un autre niveau : la nécessité de conserver la récolte en gerbes à sec dans les régions de battage en hiver imposait l'existence de vastes espaces de stockage, souvent situés en hauteur. Dans les autres régions, la paille était souvent mise dehors ou dans un local annexe, situé dans la cour.

La forme et la composition des fléaux pouvaient varier en fonction de la céréale battue (ex. : le sarrasin est plus facile à battre que le blé) ; mais le bâti de l'instrument était souvent invariable : un manche et un battant reliés par une lanière et protégés par une chape de cuir (Fig. 18). Dans certaines régions, on battait avec une simple latte.

Dans le Midi méditerranéen, le rouleau à dépiquer se substituait tardivement au dépiquage effectué par les



7). Les batteurs de blé ;  
battage au fléau, sur l'aire à battre, en Basse-Bretagne.  
C. Perrin, dessin original, 198 x 138.

19). Dépiquage des céréales  
sur l'aire, Entrevaux  
(Alpes de Haute-Provence).

seuls sabots des animaux, bovins ou équidés (**Fig. 19**). Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, il se répandit inégalement dans les régions de battage au fléau, à l'extérieur.

Le fléau, comme le dépiquage, laissaient grains et paille mêlés dans l'aire à battre : pour dégager les premiers de la seconde, on lançait celle-ci en l'air avec une *fourche* spéciale, et le grain retombait.

Mais celui-ci était encore encombré des restes de son écorce. Pour l'en débarrasser, on passait progressive-

ment toute la récolte dans un panier en vannerie à deux poignées, le vait, qu'on agitait dans un endroit aéré. Le vent chassait la balle.

Pour conserver le grain, les solutions variaient : le dépôt dans un contenant (coffre ou panier) n'était pas systématique.



18). Fléau;

L totale : 2,100, l : 1,480.

La cousinière commune de Châtelleraut (Vienne).



## 5. LE MOULIN

• Moulin à eau, maquette au 1/20<sup>e</sup>, n° 75.10.34, La Vayssièrre-de-Lunet (Aveyron), relevé en 1966.

• Moulin à vent, maquette au 1/20<sup>e</sup>, n° 75.100.11, Guilly, Bel Air (Loiret), relevé en 1943 (Fig. 20).

• Moulin à main, n° 55.126.1, St-Brieuc (Côtes du Nord), (Fig. 21).

• Moulin à main, à blé noir, n° 55.105.4, Dinan (Côtes du nord).

Le principe du moulin à eau et à vent repose sur la transmission de l'énergie à l'aide d'engrenages. Le moulin à eau existait en Occident dès les premiers siècles de l'ère chrétienne,

et le moulin à vent se répandit à partir du XII<sup>e</sup> siècle. Sous l'ancien Régime, les paysans devaient faire moudre les céréales imposables au moulin de la seigneurie de laquelle ils dépendaient, et la possession de moulins individuels à bras, était proscrite. Avec l'introduction, dans certaines régions, de céréales nouvelles échappant à l'impôt et au moulin banal, les autorités féodales tolérèrent la construction de moulins à bras. Ce mouvement fut particulièrement sensible en Bretagne, où le sarrasin qui devait devenir l'une des composantes de base de l'alimentation, se répandit à partir du XVI<sup>e</sup> siècle.

20. Maquette de moulin à vent (1/20<sup>e</sup>), Guilly, Bel Air (Loiret)



### 5.1 Le moulin à vent

- *Couvo*, instrument pour soulever les meules, n° 69.45.3. Châlains-la-Potière, Moulin du Patz (Maine-et-Loire), XIX<sup>e</sup> s.

- *Corde de levage*, n° 69.45.4 (1 à 3). Eure-et-Loir, début du XIX<sup>e</sup> siècle.

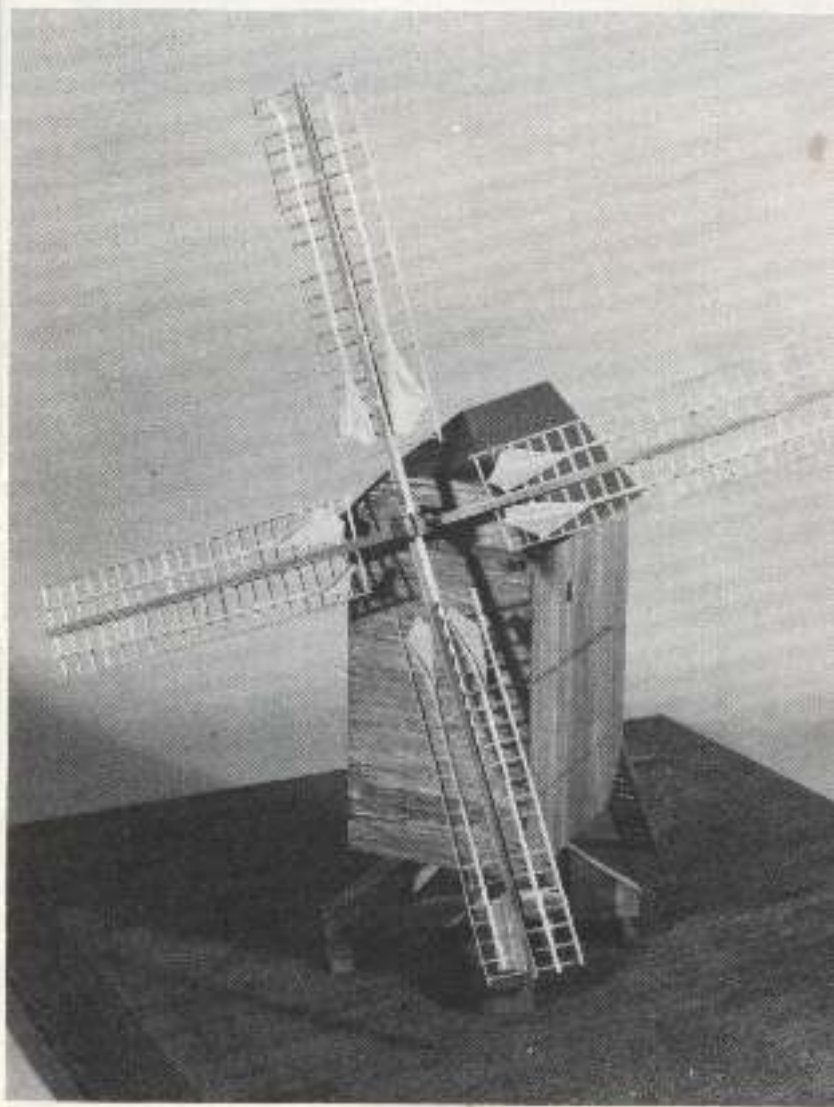
- *Marteau à râbler les meules*, n° 75.49.1. Commana, Moulin neuf (Finistère), fin XIX<sup>e</sup> s.

- *Meules de moulin à vent* (fac simili), n° 75.29.55. Quessant (Finistère), XIX<sup>e</sup> s.

- *Rouet et lanterne de moulin à vent*, n° 42.113.1 et 2. Jarville (Bas-Rhin), 1835.

- *Sac à farine*, n° 72.85.13, Bas-Rhin, Strasbourg, 1898.

Transmises par l'arbre à la grande roue, les forces captées par les ailes étaient ensuite verticalisées par le rouet qui les transmettait à la meule tournante. Une trémie laissait entrer le grain entre la meule tournante et la meule dormante. La composition des meules pouvait varier : la résistance et le grain de la pierre jouaient un grand rôle dans la qualité de la mouture obtenue : les meules pouvaient être d'une seule pièce ou de plusieurs pièces... Pour prévenir l'usure fréquente de la surface, un système



## 6. LA FABRICATION DU PAIN

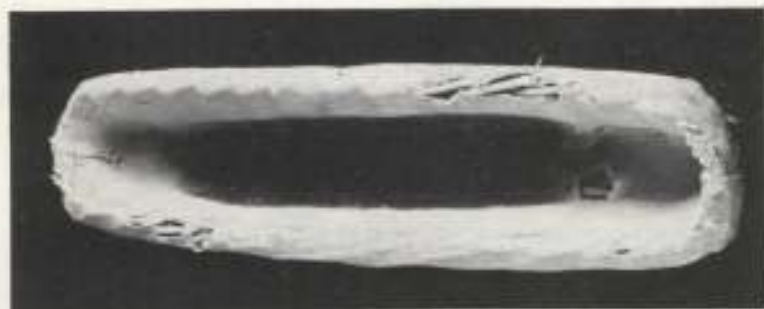
de levage et un outillage adéquats étaient indispensables.

Une fois sortie des meules, la mouture devait être passée au blutoir pour dégager la farine du son et du gruau.

Tout cet ensemble technique mit de nombreux siècles pour arriver à son point de perfection.

C'était une activité essentiellement domestique. Dans de nombreuses régions la fabrication du pain avait lieu une fois par semaine, ou tous les quinze jours, voire dans certains endroits une seule fois par an. Pour y satisfaire, chaque foyer possédait un certain nombre d'accessoires.

*Pétrin, n° 44.29.0. Henrichemont (Cher).*



22. Banneton; L : 600, l : 20, h : 110, Paris.



23. Pandetière.

• *Four communautaire*, maquette au 1/20<sup>e</sup>, Bellevaux (Haute-Savoie).

• *Marque à pain*, n° 55.21.1, Champaubert (Marne); n° 55.120.3, Bretagne, Léon; n° 47.21.32, La Grave (Hautes-Alpes); n° 47.21.33, Les Fréaux (Hautes-Alpes).

• *Pelle à four*, n° 60.149.85, Gèdre (Hautes-Pyrénées).

• *Rouable*, n° 60.140.88, Gavarnie (Hautes-Pyrénées).

• *Ecouvillon*, n° 75.29.56.

La répartition des fours individuels et des fours communautaires avait une certaine relation avec les modes de groupement de l'habitat : en Bretagne, les premiers se rencontraient plutôt dans les maisons isolées (**Fig. 24**), les seconds dans les villages. Dans ce cas, la responsabilité de la cuisson du pain et de l'entretien du four pouvaient être alternative ou ne concerner qu'un seul individu, ou une seule famille, rémunérés en nature pour leur travail. Les marques servaient à reconnaître les pains de chaque famille, dans le four communautaire.

## 6.2. La boulangerie

Jusqu'à une époque récente, la boulangerie fut une activité peu répandue dans les campagnes françaises. C'était un commerce essentiellement urbain.

• *Coche de boulanger*, n° 95.7.2, Sarthe, fin XIX<sup>e</sup> s.

• *Présentoir à pain*, n° 75.19.21, Paris, fin XIX<sup>e</sup> début XX<sup>e</sup> s.

• *Panneau de caisson*, n° 73.77.1, Paris, après 1883.

La coche de boulanger ne servait pas seulement à noter les sommes dues par le client au boulanger. Dans de nombreux cas, le premier donnait au second une certaine quantité de farine, pour un temps déterminé, à charge pour le boulanger de faire le pain du client; en échange, celui-ci prélevait une certaine quantité de farine. Pendant ce temps, le boulanger notait sur la coche le pain qu'il donnait à son client. La coche était donc une sorte de contrat au bout duquel les deux parties étaient quittes, lié à un type de relations socio-économiques semi-marchandes (le consommateur ne fait plus son pain lui-même, mais il ne l'achète pas encore en argent comptant au boulanger).

## RÉGION PARISIENNE

**Biérancourt (Aisne)** : Musée National de la Coopération Franco-Américaine (59) ★

**Compiègne** : Musée National du Château  
Appartements Historiques (16) ◇  
Musée de la Voiture (2)  
Musée du Second Empire (99)

**Écouen** : Musée National de la Renaissance (42) ■

**Fontainebleau** :  
Musée National du Château (7) ○  
Petits appartements (66)  
Les appartements des Reines-Mères (72)  
Les Grands appartements (94)  
Salles Renaissance (102)

**Magny-les-Hameaux** : Musée des Granges de Port-Royal (22)

**Rueil-Malmaison** : Musée National du Château (11) ◇

**Saint-Germain-en-Laye** :  
Musée des Antiquités Nationales (10) ■  
Le Château (71) ★  
Les Gaulois (80)  
Salle d'archéologie comparée (105)  
Les Mérovingiens d'après l'archéologie (106)

**Sèvres** : Musée National de Céramique (78)

**Versailles** :  
Musée National du Château (23) ●  
Les Trians (24) ●  
Les Sculptures des Jardins de Versailles et de Trianon (38)  
Salles de l'Empire (43)  
Les Grands Appartements (104) ◇

## PROVINCE

**Ajaccio** : Musée National de la Maison de Bonaparte (26) ◇

**Blot** : Musée National Fernand Leger (83)

**Dijon** : Musée Magnin (37)  
Le portrait français au XIX<sup>e</sup> siècle (107)

**Ile d'Aix** : Musée Napoléon (Fondation) Gourgaud (21)

**Les Eyzies** : Musée National de Préhistoire (69)

**Limoges** : Musée National Adrien Dubouché (86)

**Nice** : Musée National Message Biblique Marc Chagall (6) ◇

**Pau** : Le Château (96)

**Saumur** : Musée du Cheval (92) ◇

sp. - ○ Angl. All. Esp. ital. - ● Angl. All.  
1. - △ Jap. - □ Angl. Jap. - ■ Angl. All.