

Le sarrasin en Mayenne

Un passé conséquent, Des atouts pour l'avenir

Par Christian FERAULT¹

Le sarrasin ou blé noir (Fagopyrum esculentum et très accessoirement F. tataricum) est une polygonacée considérée comme une céréale par destination – on consomme les grains qu'il produit – ou pseudo-céréale. Il fut jadis cultivé à grande échelle dans de nombreux pays et le demeure encore aujourd'hui sur plus de deux millions d'hectares produisant de l'ordre de 2,5 millions de tonnes grâce à des rendements multipliés par deux en 50 ans, notamment en Fédération de Russie, Chine, Ukraine, Brésil et Etats-Unis d'Amérique. Au sein de l'Union européenne, treize pays sont concernés avec, par ordre décroissant, la Pologne, la France, la Lettonie, la Slovénie, l'Estonie et très récemment l'Espagne.

Longtemps considéré comme provenant de Sibérie orientale, au voisinage du lac Baïkal, la plante, selon les travaux les plus récents, viendrait des montagnes du Sud-Ouest de la Chine. Sa diffusion en Europe paraît associée aux migrations mongoles du XIII^e siècle. On la signale en Allemagne en 1436 et en France peu après. Une origine beaucoup plus ancienne (3 200 ans av. J.-C. !), avec des pollens trouvés dans la basse vallée de la Loire, interpelle mais demeure pour l'instant douteuse.

On ne reviendra pas ici sur ses intérêts, sa culture, ses usages et son histoire pendant cinq siècles (on pourra se rapporter utilement à²), ni à la localisation de sa production en France et ses conséquences, alimentaires notamment, pour se concentrer exclusivement sur ce que l'on sait de sa production et de ses usages en Mayenne.

Le sarrasin en Mayenne de son introduction jusqu'à son déclin

Les historiens du Bas-Maine parmi lesquels l'abbé ANGOT (1900-19010) et René MUSSET (1917) se plaisent à indiquer qu'« arrivé au XVI^e siècle, il se répandit très vite ». Le terme « arrivé » n'indique aucunement d'où s'est produite cette venue : par la Bretagne ?, par le Maine d'alors, province de passage et de transition ? On le sait rapidement en Domfrontais mais avant, après (CHAUSSAT, 2013 et 2015) ? Il est également vite présent en Limousin et dans d'autres régions où les conditions édaphiques et climatiques lui convenaient.

Toujours est-il que l'on constate son signalement à peu près à la même époque : fin XV^e début XVI^e, et ce, en dépit des distances et sans doute, de toutes sortes d'appréhension pour le prendre en compte puis le cultiver et bénéficier de ses produits.

Des avantages, il y en avait à l'évidence et dont l'ensemble convergeait : une récolte demeurant entre les mains des paysans car, culture annuelle, il échappait aux dîmes et autres prélèvements ; une culture facile, croissant vite et sans difficultés et surtout un semis également possible de façon dérobée après la récolte d'une céréale hâtive comme l'orge ou le seigle (« *L'appât de deux récoltes dans la même année est bien tentant pour le fermier* » selon PERROCHET, beaucoup plus tard – 1898 – quand cet auteur traite de l'agriculture du canton des Fresnay-sur Sarthe).

¹ Membre titulaire de l'Académie d'agriculture de France et de l'Académie du Maine. Conseiller municipal de 53140 Lignéres-Orgères.

² Voir « Le sarrasin, promis à un bel avenir », Paysans et Société, 380, mars-avril 2020, 46-51.

Certains ont même estimé que l'étendue de l'emblavement estival en sarrasin était fonction de la plus ou moins grande réussite de la récolte de seigle précédente...

Vite appelé « *carabin* », la plante n'est pourtant pas sans défauts : elle craint la sécheresse, l'excès d'humidité lors de sa récolte et les gelées précoces, mais elle est vite reconnue comme préparant bien à la culture du blé qui suivra (LE PAIGE, 1777), et l'enfouissement de ses tiges et feuilles enrichit le sol à la manière d'un engrais vert.

Bref, beaucoup pour plaire et le sarrasin va vite devenir une culture essentielle dans les systèmes agricoles d'alors et y tenir rapidement une place considérable dans l'alimentation de la famille paysanne et du monde rural qui l'entoure.

Pourquoi si vite ?

On a déjà cité quelques raisons agricoles, agronomiques et de faible ou nulle imposition. Ensuite, un point capital tient au goût de sa farine qui plaît rapidement aux populations concernées, par sa typicité, sa saveur marquée sous forme de bouillie et de galettes principalement, la première y compris froide et réchauffée dans l'huile (« *poissons* »), les secondes agrémentées de divers accompagnements végétaux ou animaux (œufs, porc), et ce en dépit d'une mouture laissant à désirer avec beaucoup d'écorce que, plus tard, PARMENTIER proposera de réduire (1802). Surtout et en dépit des variations de sa production en raison de fréquents aléas dans le cadre des si nombreuses crises de subsistance (famines et disettes), il apportera un complément automnal que l'on attendait impatientement et dont on espérait qu'il assurât la difficile « *soudure* » à venir.

Reste une question, celle du pain. Quand on parle de « *pain noir* », on évoque surtout celui préparé avec du seigle ou du méteil riche en cette dernière céréale, mais parfois également du « *pain de sarrasin* ». Or, comme on le sait, en l'absence de gluten, le sarrasin n'est pas panifiable, ce qui n'empêchait pas nos lointains aïeux, dans le besoin, d'en préparer dans le four familial. Une fois élaboré, on utilisait pour lui des qualificatifs peu flatteurs : noir, aqueux, froid, gluant, épais... mais le génie des Hommes savait le mélanger adroitement à du blé, du seigle, de l'orge ou plus tard, de la pomme de terre, en proportions adéquates selon le goût, la durée de conservation souhaitée et les ressources de la famille paysanne.

Pendant plus de quatre siècles dans notre région, le sarrasin a d'ailleurs fait l'objet d'une insertion profonde dans la vie de la ferme et par extension dans celle du village avec des chansons, des proverbes et l'immortalisations de la scène du battage au fléau (« *fiau* »).



Battage au fléau. Costume de la Mayenne.
(Collection de l'auteur)

En concrètement en Mayenne ?

Disons d'abord que les valeurs chiffrées font sérieusement défaut du XVI^e au XVIII^e siècle. On trouve ça et là dans les registres et les commentaires des paroisses d'alors des citations nettement plus qualificatives mentionnant le sarrasin comme plante dominante ou principale, souvent avec le seigle et reléguant très loin le froment. C'est le cas pour Lignéres-la-Doucelle et Orgères par exemple, mais aussi pour la majorité des paroisses du Bas-Maine. Il arrive que les « *Cahiers de doléances* » de la Révolution le mentionnent en évoquant la nécessaire réduction des « *communs* » et leur mise en culture à partir des trop nombreuses landes, appréciées ou non.

Pour accéder à des données chiffrées de quelque valeur, il faut attendre le début du XIX^e siècle et les résultats des enquêtes préfectorales auxquelles on peut attribuer de la crédibilité.

On y trouve à la fois des données comparables avec les années et des aspects qualitatifs, comportementaux notamment.

Toutefois, un peu auparavant, un travail d'importance émanant de LE PAIGE (1777), appuyé sur les renseignements fournis par les curés vers la fin du XVIII^e siècle, distinguant les « *cultures alimentaires dominantes* » pratiquées dans le Maine, entre céréales riches, le froment, et céréales pauvres, dont le sarrasin. René MUSSET (1917) a utilisé cette relation en en tirant une carte assez détaillée : dans le Bas-Maine, le blé noir domine largement, particulièrement dans tout le Nord, le Nord-Est, le Nord-Ouest jusqu'à Mayenne (cf. la Bretagne proche également) et Laval, les Coëvrons et la Charnie. Le Sud-Est de l'actuel département produit plus de froment, tandis que le Craonnais et l'Est du Bassin de Laval mêlent les deux céréales.

La différence avec le Haut-Maine est flagrante : le froment y domine presque partout sauf sur sables et argile à silex au Sud et Sud-Est du Mans. Au Nord de la Sarthe, un exemple est éloquent : Alençon produit du froment mais les paroisses aux alentours du massif de Perseigne du sarrasin.

Cet auteur souligne le grand rôle joué par ce dernier avec trois expressions : une culture facile, une croissance rapide, un succès largement assuré sur sols sans calcaire. La permanence des constats, d'abord empiriques, demeure aujourd'hui.

Mais que nous disent les valeurs chiffrées pour la première fois avec assez de précisions ?

Les données pour 1815 sont édifiantes : les céréales (six) dans leur ensemble correspondent à 34% de la superficie totale du département

Et ... les landes et jachères à la moitié ! Sur les 174 650 ha en céréales, le sarrasin en compte 45 336 (25,98%), légèrement derrière le blé (27,68%). L'ensemble blé, sarrasin, seigle et avoine, dans l'ordre, représente 96,73% du total, la part de la dernière – essentiellement destinée aux chevaux – se situant à un cinquième.

Onze ans plus tard, la sole céréalière a encore augmenté avec 179 718 ha, le seigle est venu en première position, plus de 30%, et le blé noir toujours en seconde mais sur près de 5 000 ha de moins, tandis que le méteil voit sa part multipliée par 2,5 !

Autres valeurs intéressantes pour 1815 encore : sur 100 ha de céréales destinées à l'alimentation humaine, 36 vont au blé, 33,5 au sarrasin et 28,5 au seigle. Quant aux 34% de céréales au total, 26% sont pour la première consommation et 8% pour celle des animaux (avoine et orge).

Qu'en est-il des rendements ? Les données sont fournies en hectolitres, sachant qu'une unité correspond à 45 à 60 kg, le poids spécifique variant largement.

Pour les deux mêmes années, on relève :

Rendement en hl/ha	1815	1826
Froment	6	13,07
Sarrasin	11	12,05

avec une production de blé fluctuant de 1 à 2, celle du blé noir demeurant stable (de l'ordre de 500 000 hl). On relèvera la précision des données (!) et soulignera que la semence nécessaire à un hectare se situant autour de 1 hl, le rapport est de 1 à 11 à 12, ce qui est intéressant. Toutefois, ces valeurs seront relativisées plus loin...

A l'époque, on retenait déjà avec justesse, que la très faible durée de végétation de la plante rendait « *tout accident irréparable* ».

En témoignent d'autres résultats fournis pour les rendements : en 1818, 1 hl/ha et en 1823, 0,5, même pas la quantité mise en terre ! On peut d'ailleurs en tirer la conclusion que les bonnes récoltes sont faites après des étés humides, avec l'inverse pour les autres céréales. Une idée vérifiée jusqu'à nos jours, avec les piètres résultats des moissons 2018 et 2019 !

Vingt ans plus tard, des résultats plus détaillés offrent différents intérêts :

Production et utilisation du sarrasin en Mayenne (en hl)

Années	Récoltes	Semences	Consommation		Total utilisé	Déficit
			humaine	animale		
1835	291 900	41 700	381 425	22 250	445 426	153 525
1838	487 072	35 587	429 843	-	465 430	21 642

Alors que le surplus de blé par rapport aux besoins de la consommation familiale est important (plus de 683 000 hl en 1835, 88 105 en 1835), le sarrasin est pour l'essentiel autoconsommé à un niveau que l'on peut continuer à estimer pour l'ensemble du département à 500 000 hl. C'est lui qui joue le rôle essentiel dans la nourriture du paysan et de sa famille, et en assure une relative stabilité.

Que va-t-il advenir avec la nouvelle Révolution agricole qui se prépare et bouleversera habitudes et pratiques, à partir de 1830 environ ?

Rappelons qu'elle portera pour une très grande part sur le chaulage et la suppression très progressive de la jachère, mais également l'amélioration des outils et machines dont la charrue en première importance, la faucheuse, les machines à battre et beaucoup d'innovations à effets conjugués... et aussi la sélection des bovins élevés et l'accroissement de l'usage des chevaux de trait, ne serait-ce que pour permettre des lourds transports de chaux.

Un ensemble qui va se traduire par une augmentation des rendements, une modification des proportions des espèces céréalières et des progrès conséquents en matière de plantes fourragères et de prairies artificielles.

On dispose de valeurs précises pour 1912 que l'on rapprochera de celles de 1832, époque de début des importantes transformations.

Rendements comparés (en hl/ha)

Années	1832	1912
Froment	12,92	18,80
Orge	14,55	21,15
Sarrasin	13,70	8,00 ^(x)

^(x) mais 18,64 en 1862, 32,72 en 1866 et 15,30 en 1892...
et également 4,17 en 1876.

L'orientation nouvelle, bien que lente, écarte le blé noir des sols améliorés et le cantonne sur les terres ingrates. Au début de cette « Révolution agricole », le sarrasin a profité des défrichements et des jachères ouvertes sur des sols nouveaux qui lui convenaient puis, à partir du milieu du siècle, il subit une régression inéluctable qu'illustre le tableau suivant :

Part du sarrasin dans le total céréaliier

Années	1815	1862	1902
Sur 100 ha de céréales	26,5	10	9
Sur 100 ha de céréales destinées à la consommation humaine	33,5	15,5	13

Au tournant du siècle, mais déjà depuis une quarantaine d'années, le paysan mayennais se préoccupe davantage de la nourriture de ses animaux. Pour son alimentation, on note la disparition rapide de l'usage du seigle ; pour le blé noir, c'est beaucoup moins vrai, en raison de son goût qui lui plaît et de l'attrait pour les galettes, souvent agrémentées, qui ne faiblit pas... les surfaces dédiées régressent cependant car le rendement n'augmente pas, demeure irrégulier et ne compense pas la réduction des premières. Il est vraisemblable qu'on « importe » de régions voisines : Bretagne ?, Domfrontais ? afin de faire face aux besoins, alors qu'auparavant on a toujours consommé sur place la production.

Et au XX^e siècle ?

Les effets de l'évolution agricole se font de plus en plus sentir avec le développement conséquent des productions animales, l'intensification, l'accroissement des rendements des autres productions – le sarrasin a été peu « amélioré » – et aussi les achats extérieurs de nourriture par les ruraux et la montée de la proportion non-agricole du département.

Les Recensements agricoles nous renseignent précisément sur la très importante régression, avec par exemple 5 727 ha en 1929, une moyenne voisine sur la période 1930-1939, seulement 1 400 ha après la Seconde Guerre, la moitié en 1952 et... 100 ha en 1968. Au-delà, la plante disparaît des données statistiques comme beaucoup de petites productions. Les rendements sont restés « bloqués » : 11 q en 1937, 10 en 1968.

Notons que les parcelles destinées à l'alimentation et au couvert du gibier – assez nombreuses –, de même que l'usage en « engrais vert » ne rentrent pas, ou mal, dans ces valeurs.

Depuis les années trente, le sarrasin n'a été plus guère cultivé que dans le Nord, et en tant que culture principale semée fin mai ou début juin et précédant un blé d'hiver. La variété « *La Harpe* », obtenue par l'Inra est aujourd'hui la plus cultivée et remplace les populations de pays ordinaires souvent dites « de Bretagne » et d'une grande hétérogénéité.

Il est loin le temps du battage au fléau par des « *batteurs* » disposés en deux rangées opposées, pratique ayant duré longtemps, par exemple jusqu'en 1948 à Lignéres-la-Doucelle [communication familiale] ! Aujourd'hui, la récolte se fait à la moissonneuse-batteuse à un moment, en septembre, toujours difficile à déterminer, la maturité étant échelonnée, l'égrenage possible et les conditions météorologiques pas toujours favorables.

Quel avenir ?

Le blé noir reste toujours consommé d'une part de façon traditionnelle « à la maison » sous forme de galettes principalement, sur les marchés souvent accompagné de saucisses et d'un verre de cidre ou dans les nombreuses crêperies – une trentaine en Mayenne, 4 000 en France – proposant des repas complets et conviviaux pour un prix très raisonnable.

Au-delà, en alimentation humaine avant tout, son grain, hautement nutritif, sans gluten, riche en protéines (12%), en lysine (6 à 7%), en fibres et en composés antioxydants, peut être préparé de nombreuses façons : crêpes et galettes salées, kacha, crozets, blinis, pâtes japonaises, couscous, tartines croquantes, préparations décortiquées, bière, whisky... Et les débouchés s'élargissent par le biais des filières « biologiques » en plein essor et grâce à une réputation justifiée d'aliment sain, n'ayant pas reçu de traitements, au goût marqué mais agréable et compatible avec bien des régimes. Sans oublier le miel si typé qu'il permet de produire. Phénomène de mode bien ancré, des « grands chefs » s'y intéressent.

Depuis une trentaine d'années, face à la demande et en conséquence d'initiatives, les surfaces françaises de blé noir ont été multipliées par huit pour atteindre 30 à 35 000 ha, avec un rendement doublé sur la période, produisant une matière incontestablement de qualité – ce qui n'est parfois pas le cas avec certains lots d'importation.

La Bretagne couvre aujourd'hui le quart des besoins nationaux. Depuis 2010, elle dispose d'une Indication géographique protégée (IGP) grâce à l'« *Association blé noir tradition Bretagne* » qui propose aussi un concept « *du champ à l'assiette* ». Un nouveau départ induisant de bonnes retombées

économiques. On rencontre à Saint-Malo une « Maison du sarrasin » proposant au chaland bien des sortes de préparations ainsi que des pistes de recettes mises en pratique sur place.

Et en Mayenne ? On y trouve depuis quelque temps, un certain renouveau des cultures dans les régions les plus aptes à produire cette polygonacée. Il en va ainsi par exemple au voisinage du Mont des Avaloirs avec une offre de farine que son conditionnement rend aussi bien tentante et dont la matière est de haute qualité. Pourquoi ne pas essayer d'aller plus loin et de dynamiser ainsi production et consommation d'un produit sain et de haute valeur nutritionnelle ?

(avril 2020)

* *
*