

LA TOUSELLE : HISTOIRE, CITATIONS ET RELANCE au 1/02/2005

REFERENCES HISTORIQUES

21 Novembre 1042 : dans le CARTULAIRE de N. D. de Nîmes « *de Rediciano* » Archives du Gard

*Ego Guiraldus , quum placuit animus meus valde et placet, Ad canonicos, in illorum alimonia, donare volo aliquid de alodem meum.....Et ubi vocant **Tosellos**,*

Moi Guiraldus , je veux donner aux chanoines quelques uns de mes biens... Dont une terre cultivée dans ce lieu qu'on nomme Touselle : (aujourd'hui : mas du sacré cœur au nord de Marguerittes)

Dans L'HISTOIRE DE NIMES de Léon Ménard (1755)

1330 (livre cinquième page 50) :A la suite d'un changement de monnaie, dans les « Taux mis aux vivres et denrées par la cour royale de Nismes », une nouvelle fixation des prix donne pour le blé froment, six sols six deniers le sétier et pour « **la touzelle, nom que l'on donne dans le pays au plus beau et plus pur froment** », à sept sols le sétier. Une journée de travail de la terre est fixée à un sol, soit, pour un sétier de 60 kg , environ 9 Kg de blé .

1356 : Le premier Août, les consuls de Nismes dans le marché au blé, pour répondre aux impôts pour la guerre de Gascogne, fixèrent les taux sur les grains : « le sétier de **touzelle** fut taxé à un florin et un gros ».....

1383 : La ville fait un cadeau au provincial des Augustins de huit sétiers de « **blé froment qui porte dans le pays le nom de touzelle** »

1482 (page 14 du tome IV) « En 1482 au mois de Décembre, le roi Louis XI étant tombé malade à Tours, fit venir du blé du diocèse de Nismes pour en faire le pain destiné pour sa bouche. Ce prince, extrêmement affaibli d'esprit et de corps et frappé de la crainte de la mort au delà de toute expression, s'était imaginé que de tous les cantons du royaume, le diocèse de Nismes produisait **le blé le plus propre à lui donner la santé**. On en fit donc voiturer quatorze salmées sur quatorze mulets. Le trésorier du Languedoc paya le 9 Janvier 1482 (1483) cent soixante livres Tournois, à quoi montait ce blé. » : (Encore sous Louis XI , l'année civile commençait au printemps ; c'est seulement François premier qui l'établit au premier Janvier) Cela n'empêcha pas Louis XI de mourir cette même année le 30 Aout 1483 à Plessis les Tours. Léon Ménard ne précise pas si ce blé était de la touzelle, mais il est fort improbable que le roi, pour sa santé personnelle n'ait pas choisi le plus beau et le plus pur froment : la touzelle

1488 : (page 33 du tome IV) « Les consuls de Nismes firent l'aumône publique le jour de l'Ascension, aumône où la ville consuma, cette année là, trente salmées de **blé qui porte dans le pays le nom de touzelle**. à cinq sols par salmée, ce qui prouve l'extrême disette en grain pour cette année là »

1698 « Pour former les fonds de l'entretien des lanternes de Nismes, nouvellement créé, on convint le 2 mars de l'an 1698 qu'il serait imposé trois sols par cent sur **la farine de grains de touzelle** ».

1709 : « Il y eut de si fortes gelées entremêlées de pluies que les blés et les oliviers périrent presque tous, ce qui causa une disette générale qui fit mourir beaucoup de gens du peuple, forcés de se nourrir de son, de mauvaises herbes et de ce qu'on avait jamais vu, de pain de coques de noix ou de

grappes de raisin qui leur venaient des Cévennes..... On remarque que les grains furent si chers que **la touzelle, sorte de blé froment** valait soixante six livres la salmée.. »

Début XVIIIème siècle : Dans le THEATRE DE L'AGRICULTURE ET LE MENAGE DES CHAMPS d'Olivier de Serres :

« Les Italiens, les Piémontais, ceux du Languedoc et de la Provence, s'accordent à ce mot, **tozelle, qui est un froment raz, prisé par sur tout autre pour la délicatesse de son pain.** »

XVIIème Siècle : LETTRE DE RACINE à Mr Vitard à Uzès le 13 Juin 1682

« Je souhaite que vous ayez une aussi belle récolte à vos deux fermes que nous avons en ce pays ci. La moisson est déjà fort avancée, et elle se fait plaisamment ici au prix de la coutume de France ; car on lie les gerbes à mesure qu'on les coupe ; on ne laisse point sécher le blé sur la terre, car il n'est déjà que trop sec, et dès le même jour on le porte à l'aire, où on le bat aussitôt. Ainsi le blé est aussitôt coupé, lié et battu . Vous verriez un tas de moissonneurs rôtis du soleil, qui travaillent comme des démons ; et quand ils sont hors d'haleine, ils se jettent à terre au soleil même, dorment un miserere et se relèvent aussitôt. Pour moi, je ne vois cela que de nos fenêtres, car je ne pourrais pas être un moment dehors sans mourir : l'air est à peu près aussi chaud qu'un four allumé, et cette chaleur continue autant la nuit que le jour. Enfin il faudrait se résoudre à fondre comme du beurre, n'était un petit vent frais qui a la charité de souffler de temps en temps ; et pour m'achever je suis tout le jour étourdi d'une infinité de cigales qui ne font que chanter de tout côté, mais d'un chant le plus perçant et le plus importun du monde. Si j'avais autant d'autorité sur elles qu'en avait le bon saint François, je ne leur dirais pas comme il faisait « Chantez, ma sœur la cigale », mais je les prierais bien fort de s'en aller faire un tour jusqu'à Paris ou à La Ferté si vous y êtes encore pour vous faire part d'une si belle harmonie. »

XVIII° Siècle : Dans ETUDES ECONOMIQUES DU LANGUEDOC AU XVIII° SIECLE par Léon Dutil page 137 (archives du gard C 3/21)

« La qualité des blés du Languedoc était en général très appréciée. Comme au XVII° Siècle, on y trouvait diverses variétés ; dans les terres fortes venaient les moussoles, blés blancs presque sans barbe dont la bonté était proverbiale en Albigeois. Le trémézou, plus foncé, plus barbu se trouvait partout et était très apprécié des munitionnaires de la flotte ; **la Touzelle, très recherchée aussi pour son rendement plus élevé, venait mieux que les autres sur les terres maigres du Bas Languedoc. Les touzelles du Narbonnais étaient très renommées et on les recherchait pour les semences** . Mais Ballainvillier note que, depuis quelque temps la qualité de ces blés du Narbonnais a dégénéré, parce que le plus grand nombre de cultivateur a adopté les blés rouges ou de Roussillon qui rendent plus que les autres . On cultivait en général, les blés gros ou mitadins dans une proportion plus élevée que de nos jours parce que ces variétés étaient plus productives que les blés fins et que la différence de prix ne suffisait pas pour compenser la différence de qualité. Cependant, l'usage des blés fins se répandit dans les diocèses de l'ouest Albi, Castre, surtout Toulouse, Montauban lorsqu'on commença à faire le commerce des minots à destination de Bordeaux et des colonies. »

1834 : Dans ESSAI SUR LE MEILLEUR SYSTEME D'ASSOLEMENT A ADOPTER DANS LE MIDI ET EN PARTICULIER DANS LE DEPARTEMENT DU GARD par Mr Abric-Chabanel. Page 73

« Les espèces (de blés) les plus cultivées dans le département du Gard sont : en blés fins : **la touzelle rousse et la touzelle blanche, avec ou sans barbe.**

En froments ou blés communs, tous à barbe : le blé rouge, le froment à barbe noire, l'aubène ou froment blanc, le mitadin ou blé de Toulouse.

Les blés fins sans barbe, plus délicats que les froments, et d'une végétation moins vigoureuse, demandent un sol plus amendé. Ils réussissent mieux en général sur les terrains élevés et les plaines découvertes, où ils sont moins exposés à l'atteinte des brouillards, fléau redoutable dans nos contrées. On doit les préférer également pour les terrains secs et légers, sur les quels les froments, ayant besoin de plus de fraîcheur, se plaisent moins. »

La touzelle vient, dans l'assolement de 20ans sur 40 ha de la plaine du Vistre, en 6^{ième} année sur demi défrichement d'une luzernière de cinq ans et en 17^{ième} année après quatre années de sainfoin. Elle est suivie à chaque fois de deux années de froment suivi d'une avoine d'automne. Dans les terres plus pauvres, l'assolement n'est que de dix ans : la luzerne est absente ; **la touzelle** vient en 5^{ième} année après quatre années de sainfoin et en 9^{ième} année après une vesce avoine sur fumier et pâturée en vert par le troupeau ; elle est suivie en 6^{ième} année par une année de froment suivi lui même d'une année d'avoine d'automne et en 10^{ième} année on trouve l'avoine d'automne avant de recommencer le sainfoin. Le fumier, qui fait l'objet de tous les soins, est toujours épandu avant les cultures fourragères : luzerne, sainfoin, vesce avoine ; ces cultures sont semées au printemps et précédées d'une orge (espous) semée directement sur le chaume d'avoine précédent, enterrée à l'araire, et pâturée ensuite par le troupeau à l'automne.

La dose de semis, pour **la touzelle** et le froment, est de 2 hectolitres par hectare (semés à la main et enterrés à l'araire). Le rendement moyen est de 10 pour 1 dans l'assolement continu, et de 8 pour 1 dans l'assolement avec jachère.

Le prix de **la touzelle** est de 25 Francs l'hectolitre et celui du froment de 22,50 Francs .

Le coût annuel d'un « valet » est estimé à 505 Francs, (celui d'un couple de mules à 700 Francs) soit environ 7 Kg de blé par journée de travail humain.

1880 Dans LES MEILLEURS BLES de VILMORIN – ANDRIEU

« **La Touzelle anone : blé d'hiver :**

Paille très haute, ferme et flexible, creuse et blanche.

Epi blanc, presque toujours recourbé, très effilé, très lâche et très long.

Grain tendre, rouge, un peu grisâtre allongé, mince donnant une farine de très bonne qualité.

La touzelle anone est très anciennement cultivée dans le midi de la France, en Provence surtout et son nom semblerait indiquer qu'elle date de la domination romaine ; cependant elle est devenue assez rare aujourd'huiLe produit en grain en est bon et en paille il est considérable ; elle convient bien aux terres légères et donne un rendement passable dans celles même qui sont assez médiocres, la maturité en est remarquable ; elle peut rendre de vrais services, soit pure, soit en mélange avec d'autres variétés et **il serait fâcheux qu'elle fut entièrement perdue.** »

« Blé rouge de Provence ou **Touzelle rouge : blé d'hiver et de printemps**

Paille blanche, de hauteur moyenne, souple, un peu faible.

Epi aplati, assez long, d'un rouge très foncé, presque violacé ; épillets en éventail à glumelles longues et pointues.

Grain rouge, long, effilé, demi glacé, de qualité supérieure.

Le blé rouge de Provence est une de nos bonnes variétés méridionales ; il donne en Provence et en Languedoc un produit remarquable par son abondance et surtout par sa qualité . Sans être difficile sur la qualité du sol, il préfère les terres saines, perméables et abondamment pourvues de calcaire.... Quoique dépourvu de barbes, il a l'avantage de ne pas s'égrener sous l'action du vent. »

On y trouve aussi à la page 66 le blé d'Odessa sans barbe avec comme synonyme :

« Richelle de Grignon ; Richelle de Mars ; blé meunier ; blé blanc d'Apt ; **Touzelle blanche de Perthuis ; blé touzelle(ex parte) ;** blé d'Alger. »

1918 : Dans LE JARDINIER PROVENCAL de E. GUEIDAN ;page 228 , rubrique blé.

« Parmi les variétés se semant en automne, citons : **B. Tuzelle blanche de Provence.**- B. Riéti , saissette de la Drome, sous variété résistant à la rouille.- B. hybride bon fermier, à paille courte, barbue, résistant à la rouille.- B. Bordier hybride.....Les blés : **Tuzelle**, Riéti, bon fermier, , sont des variétés qui conviennent généralement pour le climat du Midi.

Parmi les variétés pouvant se semer au printemps, citons : B. Bleu de Noé.- B. Gros Bleu.-**Tuzelle de Mars.**- B. de Toscane.- B. carré de Sicile hatif. etc..... »

1951 : Dans LE PAIN DANS LE GARD , rapport de stage de Paul Guerin, Archives du Gard BR2556

La touzelle blanche est encore présente à la fin du 19^{ième} siècle avec la saissette barbue, le blé rouge, l'Aubaine et le blé de Noë ; elle disparaît après la guerre de 1914/1918 au profit de Bon fermier, Préparateur Etienne, Rouge de Bordeaux et d'essai de blés Italiens. A partir de 1935, arrivent le blé Docteur Mazet obtenu par Mr Mandoul dans la région de Castelnaudary et Florence-Aurore , blé de force encore cultivé aujourd'hui. Malgré de très bons rendements (20 à 30 quintaux / Ha de moyenne) Florence-Aurore est dépassé par Etoile de Choisy (obtention INRA) . Le prix du blé est de 3600 Fr le quintal soit un peu moins de 10 Kg de blé pour une heure de travail.

2005 CONCLUSION de Henri Ferté : Après Etoile de Choisy sont venus Capitole, Darius, Soisson encore cultivé aujourd'hui et d'autres, mais ce ne sont plus des blés sélectionnés pour la région méditerranéenne. A partir des années 1980, le blé dur , plus aidé , remplace le blé tendre et concentre tous les efforts régionaux de sélection alors qu'on ne le retrouve pas dans les textes anciens. La **Touzelle** est oubliée ; seuls quelques rares collectionneurs et montagnards la cultivent encore . L'INRA en recueille quelques spécimens pour les conserver dans sa station de Clermont-Ferrand . Aujourd'hui, à 0,1 Euros le Kg de blé (prix de gros en conventionnel) , il faut pas moins de 100 Kg de blé pour une heure de travail (charges comprises).

.....

Dans le DICTIONNAIRE PETIT ROBERT : **Touselle** (avec un s) **vient du provençal *tosela* et du latin *tonsus* (tondu) « C'est une variété de blé sans barbe, précoce, cultivé dans le Midi. »**

Dans le DICTIONNAIRE DU MONDE RURAL. Les mots du passé ; de Marcel Lachiver
« **Touselle** (avec un s) **variété de blé sans barbe, précoce, au grain tendre très prisé pour la panification** ,cultivée en Languedoc et en Provence, très recherchée pour son rendement élevé et qui vient très bien sur les terres maigres. On en connaît deux variétés : **la touselle blanche et la touselle rousse parce que ses tiges sont rougeâtres.** »

Dans le DICTIONNAIRE « *LOU TRESOR DOU FELLIBRIGE* » de Frédéric Mistral

« **Tousello, toueisello**(nord provençal), **tusello, tuello** (provençal maritime), **tueillo** (niçois) :**TOUSELLE froment dont l'épis est sans barbe.**
Tousello blanco, froment commun à épis blanc et glabre.
Tousello roujo, froment d'automne à épis doré.
Tousello a cambo roujo, touselle dont la tige se colore en rouge après la floraison.
Tousello barbudo, froment barbu .
Es la pasto de tousello, c'est cela qu'il y a de meilleur. »

.....

CITATIONS LITTERAIRES DE LA TOUSELLE :

Dans l'orient d'Alexandre Langlade, écrivain à Lansargues,34 (fin 19^{ième})

« (*Lous segaires*)

*Te n'an fardat dins la Camarga
En riche pais Sant-Gilenc,
De cartairads de fourment
E d'èiminadas de sieisseta,
De civada moura e calheta,
Tousela blanca,dau Pertus,
Tousela roussa ou rascallada,
Fins au fourmenàs de la prda,
N'i'a tant,tant ! que finis pas pus. »*

« (Les moissonneurs)

Ils en ont rasé, dans la Camargue,
Dans le riche pays de Saint-Gilles,
Des quartairades de froment
Et des héminées de saissette,
De l'avoine brune et marbrée,
Touselles blanche du Pertuis,
Touselles rousse ou sans barbe,
Jusqu'au gros froment de la prairie,
Il y en a tant, tant , que cela ne finit plus. »

Dans *Mirèio* (MIREILLE) de Frédéric Mistral (19/20^{ième})

« *E'n ribèjant long **di tousello***

*Que, sout lou vènt que li bacello,
Oundejon à grands erso : « O moun Diéu ! li bèu blad !
Quenti blad drud ! fa sien en troupo.
Aco sara de bello coupo!
Vès ! coume l'auro lis estoupo,
E peréu coume en l'èr soun lèu mai regibla ! » »*

« En longeant **les touselles**

Qui sous le vent qui les frappent
Ondoient en grandes vagues : « O mon Dieu ! les beaux blés !
Quels blés drus ! faisaient-ils en cœur.
Ce sera beau à couper !
Voyez comme le vent les retrouse,
Et aussi comme ils se redressent vite ! »

CADET ROUSSEL OCCITAN :(témoignage oral)

« Jean de Nivelles , il laboure trois fois l'an.
Il sème de la **touselles**, il récolte des rabanelles. »

RECETTE DE GATEAU ANCIENNE (témoignage oral)

« La pompe provençale : brioche à l'huile d'olive et avec de **la farine de touselle.** »

REACCLIMATATION DE LA TOUZELLE au Mas de Mayan à Nîmes

Démarrage de l'action : premier semis en automne 1997 avec quelques grains de quatre variétés généreusement données par Mr Jean Koenig, responsable de la conservation des blés anciens à l'INRA de Clermont-Ferrand : Station d'amélioration et santé des plantes 234 , Avenue du Brézet 63039 Clermont-Ferrand cedex Tel : 04 73 62 43 27

Variétés de touzelles semées en 1997 :

Touselles anone : CFT 84185 Nouveau code : 7006

Touselles blanche barbue : CFT 91102 Nouveau code 7010 ou 7011 ?

Touselles blanche de Provence : CFT 91103 Nouveau code 7012

Touzelle sans barbe : CFT 86091 Nouveau code 7017

Surfaces cultivées :

1997 : 1 m² au jardin.

1998 : 10m² au jardin.

1999 : 100 m² au champ Calembert, résultat moyen .

2000 : 200 m² au champ du Vistre, verse et récolte incomplète , mélange des variétés

2001 : 500 m² au champ Calvet, folle avoine, verse et récolte incomplète, sélection non intentionnelle de blanche barbue plus résistante à la verse .

2002 : 900 m² au champ Calembert , semé à la main assez clair avec André Dreezen , non versée, assez propre, récoltée à la moissonneuse batteuse environ 150 Kg : Panification : 120 Kg, Semence 2003 : 30 Kg.

2003 : 3000 m² au champ de la Planque à 80 Kg /Ha le 16 Octobre au semoir Nodet, protection contre les lapins (répulsif) , champ propre, non versé, récolté le 4 Juillet 700 Kg La touzelle barbue était mure une semaine plus tard que les autres .

2004 : 9000 m² en 2 champs : le 13 / 11 / 2004 ,semé 4500 m² au champ Calvet à la dose de 90 Kg / Ha ; le 16 / 11/ 2004 , semé 4000 m² au champ du Vistre à la dose de 90 à 95 Kg /Ha, dont environ 1000 m² semé en surface par erreur et hersés ensuite ,et pour finir environ 500 m² semé le 24 /12 /2004 à des doses croissantes : 111 , 120 ?, 127 , 142 Kg/Ha

2004 ESSAIMAGE DE LA TOUZELLE cultivée expérimentalement par des paysans et des paysannes du Gard, de la Drome, du Vaucluse, de Haute Provence, de l'Hérault, de Lozère, des Bouches du Rhône, d'Ariège et d'ailleurs.

.....

MISE EN PLACE d'une PARCELLE EXPERIMENTALE devant le mas en Novembre 2004

BUTS DE L'EXPERIMENTATION :

1/ Connaître des variétés de céréales anciennes ou inconnues (blé, avoine, orge, seigle, sorghos, maïs) et de légumineuses (haricots, soja, ...)

2/ **Multiplier des Touzelles nouvelles pour enrichir mon mélange.**

3/ **Multiplier en pur certaines variétés de touzelles pour mieux les connaître et pour rééquilibrer le mélange**

Semis manuel en ligne de 25m, espacée de 45 cm et 90 cm, binée, sarclée et butée ;

Ligne 1 : avoine nue

Ligne 2 : Blé rouge de Bordeaux

Ligne 3 : **touzelle d'Aveyron** ?(origine A)

Ligne 4 : Blé sélectionné dans le Florence- Aurore de Mayan,**Touzelle anone pure**

Ligne 5 : Sélection d' avoine de Mayan

Lignes 6, 7,8 et 9 : **Touzelle rouge de la Drome** (origine B)

Ligne 10 :**Touzelle anone pure** et avoine nue semée, prégermée , en décembre

Ligne 11 : avoine nue **Touzelle rouge de la Drome** (INRA 7015) et **Touzelle** (INRA 7813) moitié semé direct le 22 /12 / 2004 , et moitié semé prégermé le 28/12/2004.

Ligne 12 : Semis tardif (Février et Mars) du mélange de touzelles pour tester l'alternativité

.....

NOUVELLE LISTE des **TOUZELLES** de la collection INRA au 26/ 01/2005

7006 : **Touzelle anone** :cultivées dans le mélange de Mayan depuis 1997.

7009 : **Touzelle blanche** :à introduire en 2005

7010 : **Touzelle blanche barbue** : une des deux **Touzelles barbues est présente**

dans le mélange de mayan de puis 1997

7011 : **Touzelle blanche barbue**

7012 : **Touzelle blanche de Provence** : cultivée dans le mélange de Mayan (1997)

7015 : **Touzelle de la Drôme** : cultivée dans la parcelle expérimentale 2004

7016 : **Touzelle rouge de Provence**. A introduire en 2005

7017 : **Touzelle sans barbe** : cultivée dans le mélange de Mayan depuis 1997

7813 : **Touzelle** : cultivée dans la parcelle expérimentale en 2004

22569 : **Tuzelle** : à introduire

22898 : **Touzelle (var. lutescens)** : à introduire

22899 : **Touzelle (var. ferrugineum)** : à introduire

27367 : **Touzelle (var. ferrugineum)** : à introduire

CONCLUSION : Sur 13 variétés, 4 sont cultivées dans le mélange de Mayan depuis 1997 , 2 sont en expérimentation depuis 2004 et 7 sont encore à réintroduire .

LONGUE VIE A LA TOUZELLE ! (Henri Ferté)