

AIMA Newsletter N°7 – June 2016

❖ Les articles rédigés en français, tels qu'ils ont été livrés par leurs auteurs, édités et traduits en anglais dans AIMA Newsletter N°7.

Table des Matières

Groupes de Travail

PAIN

Animaux dans les musées
- Le *vallus* gallo-romain

Ressources

Les murs à pêches de Montreuil

AIMA Newsletter N°7 – June 2016

Atelier « PAIN »

ACTIVITES DE L'ATELIER PAIN



Photo Mouette Barboff

Depuis juillet 2015, nous avons pu mener à bien différents projets et enrichir notre site « Les Civilisations du Pain ».

1. Evènements

EUROPAIN (Paris-Nord Villepinte) en février 2016 : contacts avec les exposants

Evènement gastronomique « Goût de France » en mars 2016, piloté par les ambassades de France à travers le monde. Lisbonne : conférence sur les grands classiques de la pâtisserie française

Exposition de photographies au Museu da farinha (Musée de la farine) du 30 avril au 22 mai 2016

2. Enrichissement du site

Rubrique **Musées** :

Serbian Museum of bread à Jeremija (Serbie). La Maison du blé et du pain à Echallens (Suisse). Stadtmuseum Wels – Österreichisches Gebäckmuseum à Wels (Autriche). Alte Backstube à Vienne (Autriche). Gradwohl Brot Museum à Bad-Tatzmannsdorf (Autriche)

Museu da farinha à S.Domingos (Portugal). Exposition sur le pain au Musée d'Ethnographie de Brasov (Roumanie). Catalogue du Brotkultur Museum.

Rubrique Iconographie :

Ouverture d'une sous-rubrique **Reportages** avec 2 reportages de Jean-Marc Thiou

Ouverture d'une sous-rubrique **Expositions**

Rubrique Vidéos :

Pain domestique et rituel au Tyrol. Le cycle du pain en Alentejo (Portugal). Le pain de blé de Favaios (Trás-os-Montes et Alto Douro, Portugal). Les couques de Dinan (Belgique). Les pains rituels de Bulgarie. Les pains rituels de Lituanie. Les pains traditionnels algériens au Musée des Arts et Traditions populaires de Médea (Algérie).

Rubrique Articles :

4 articles sur Pompéi-pistrina. Egypt's culinary Gems. Les produits alimentaires du Nord-Yémen, céréales et légumineuses. Les pains (France du VIII-XVe siècles). Sorghum and millet in Yemen. The breads of Mani (Grèce). Notes of different types of breads in Northern Scotland. Bread in some regions of the mediterranean area. La gourmandise des dieux : gâteaux sacrés des Tables de Gubbio (III-IIe siècles av. JC) Sacres et couronnes à l'occasion des fêtes du Saint Esprit (Portugal). Le millet au Portugal. La révolution du maïs : un nouveau paysage agricole et social (Portugal). Couscous de blé et semoule de maïs au Portugal. Le pain de maïs dans le Béarn et dans le Minho : des analogies surprenantes. Le pain de Lodève : du blé au saint, du saint au pain (France). Le pain de Morlaix (France). Le pain cordon : c'est le cordon qui fend le pain (France).

Ouverture d'une sous-rubrique **Dossier**.

Les paysans boulangers

Rubrique Bibliographie :

Ouverture d'une sous-rubrique **Reuves**

Ouverture d'une sous-rubrique **Références littéraires** (passages de textes de la littérature où il est question du pain)

Mouette Barboff mouette.barboff@wanadoo.fr

Atelier « Animaux dans les musées »

Le vallus, la moissonneuse gallo-romaine



Gauche : le relief de Buzenol-Montauban conservé au Musée Gaumais de Virton, Belgique

Droite : Jouquet reconstitué de Malagne

Malagne, Archéoparc de Rochefort, est un centre d'interprétation de la civilisation rurale gallo-romaine mettant en valeur les vestiges d'une importante villa datant des premiers siècles de notre ère en Gaule du Nord.

Protection du patrimoine, recherche scientifique et médiation sont les missions essentielles de ce site classé. L'expérimentation archéologique y occupe un rôle central.

Ainsi la reconstitution du *vallus*, la moissonneuse gallo-romaine et son expérimentation *in situ* a fait l'objet d'un partenariat avec le professeur Georges Rapsaet de l'Université Libre de Bruxelles.

L'étude des sources écrites et iconographiques pose les premiers jalons de l'enquête.

Pline l'Ancien, dans son *Histoire Naturelle*, écrite au 1er siècle après J.-C., dit succinctement

“ Dans les grandes propriétés des Gaules, on pousse à travers champs de grands *valli* montés sur deux roues et dont le bord est garni de dents, auxquels on attelle une bête de somme à l'envers, de sorte que les épis coupés tombent dans le *vallus* ”.

Au 4^{ème} siècle, l'agronome Palladius en donne une description plus précise dans son *Traité d'Agriculture*.

Les bas-reliefs funéraires provenant de Buzenol-Montauban, d'Arlon, de Trêves, de Coblenche et le calendrier agricole sculpté sur la *Porte de Mars* à Reims représentant des fragments de la moissonneuse, complètent les écrits et donnent une idée générale de l'aspect que devait avoir le *vallus*.



Gauche: Malagne été 2015, premiers essais du harnachement de Capucine au *vallus*

Droite: Malagne, Fête de l'Automne le 27 septembre 2015, première démonstration en public de Capucine avec le *vallus*.

La moissonneuse se compose d'une caisse munie à l'avant d'un peigne dans lequel viennent s'engouffrer les épis des céréales cassantes, recueillis ensuite dans la caisse de récupération qui constitue le corps de l'outil. Dotée de roues, la moissonneuse est mise en mouvement par un animal placé juste à l'arrière, attelé aux brancards qui forment le prolongement de la moissonneuse. Deux personnes sont nécessaires à la manœuvre.

Un conducteur fait contrepoids à l'arrière et dirige la moissonneuse tandis qu'un *compulsor*, placé en avant de la machine, pousse vers le bac de récupération les épis qui pourraient engorger les dents.

Dès 1960, plusieurs expérimentations archéologiques ont été tentées pour comprendre l'utilisation de cette machine vieille de 2000 ans. Chacune a mis en exergue l'un ou l'autre problème, concernant le type de céréales, le choix de l'animal de trait, les proportions de la machine, ou encore le harnachement anachronique comme du collier d'épaule apparu au Moyen-Age.

Fort de ces enseignements, il a fallu reconsidérer le problème de la traction et en particulier comprendre le système d'harnachement. Ce fut l'objet des recherches menées à Malagne avec le professeur G.Raepsaet.

Un jouguet du 2^{ième} siècle de notre ère découvert dans un puits à Pforzheim en Allemagne a servi de modèle pour l'expérimentation. Il se compose d'une pièce transversale en bois avec au centre une portion cintrée épousant le garrot de l'animal et de deux galets indépendants placés en avant des omoplates.

Plusieurs sangles maintiennent en place le jouguet et les galets. Ce dispositif est relié par des cordes aux brancards de la moissonneuse.

Le choix de l'animal s'est porté sur un âne européen. Ainsi l'âne Marius s'est prêté à l'exercice pour tracter le dispositif. Il a été placé entre les brancards, la tête tournée vers la caisse, le jouguet placé sur son encolure est attaché aux brancards au moyen de cordes. Les recherches se sont échelonnées sur deux ans afin d'optimiser les résultats. Le rôle du *bubulcus* ou bouvier qui guide l'animal et du *compulsor*, a été précisé. Le *vallus* atteint son meilleur rendement avec des céréales cassantes comme l'épeautre, l'amidonnier ou l'engrain.

L'expérimentation est un succès. Cette machine permet de moissonner en quelques heures ce qu'un ouvrier pouvait récolter en une journée à la faucille.

L'outil présenté dans cette étude n'est qu'une des solutions envisageables. La jeune ânesse Capucine a pris la relève de Marius et apprend son métier. La recherche continue...

Dans le cadre de ses missions de médiation, proposées au grand public lors des manifestations festives de voir le *vallus* en action. Pour les personnes intéressées : www.malagne.be

Françoise Fontaine, Directrice, Malagne, Archéoparc de Rochefort, Belgique
f.fontaine@malagne.be



Références* :

RAEPSAET Georges. *Attelages et techniques de transport dans le monde romain*, Bruxelles, Timperman, 2002, 312 p. (Nouvelle édition en 2016)

NYS R., BONATO S., LIMBREE C. *Le vallus : moissonneuse gallo-romaine*, Malagne la Gallo-Romaine, Rochefort, 2010, 34p. (Vi@Malagne, 1).

Ressources

Un ancien système horticole près de Paris: les murs à pêches de Montreuil

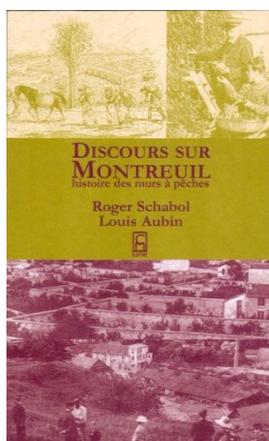


Gauche : Wikipédia, carte postale ancienne éditée par EM, N° 939, début XXe siècle, collection personnelle Claude Villeteuse, domaine public, libre de droits

Droite : Wikipédia, P. Charpiat, 2006, publié aux Creative Commons Attribution-Share Alike 2.5 Generic

Le village puis la ville de Montreuil (aujourd'hui en Seine-Saint-Denis) a joué un rôle important dans l'**histoire des jardins fruitiers et potagers** d'Ile-de-France. En 2014, la **Société régionale d'horticulture de Montreuil** a publié deux témoignages, du milieu du XVIII^e siècle et des années 1930, qui traitent des techniques agricoles mais aussi de l'organisation sociale et des stratégies commerciales des producteurs. Cette Société d'horticulture, fondée en 1878, s'est installée en 1921 dans le nouveau Jardin-école de Montreuil. De cette époque date un premier musée, devenu en 1992 le Musée horticole.

Les cultures décrites ici ont connu leur apogée autour de 1900 : les **murs à pêches** occupaient, en 1907, près de 300 ha sur plus de 700 ha d'espace agricole, dans une ville s'étendant sur 900 ha. Elles se sont maintenues, tout en déclinant, jusqu'aux années 1950. Des jardins subsistaient encore, sur 40 ha, dans les années 1970. Suite à la **mobilisation pour la sauvegarde de ces lieux et de ce savoir-faire**, le ministère de l'Environnement a classé 8,5 ha de murs à pêches en 2003 (sur les 30 ha restants, souvent dégradés). Leur restauration a commencé et plusieurs associations font vivre ce patrimoine.



Société Régionale Horticole de Montreuil (SRHM), aimable autorisation 1 juin 2016

L'abbé Schabol (vers 1690-1768), passionné de jardinage, a découvert en 1718 les cultures de Montreuil. Il les décrit, avec précision et admiration, dans un texte dont une première

version parut en 1755. Des murs, construits « en tout sens » et enduits de plâtre, forment un **étonnant paysage cloisonné** : ils procurent chaleur et protection à des pêcheurs, palissés avec des liens en tissu et soigneusement taillés. Dans ces enclos, on cultive aussi d'autres arbres fruitiers en espalier, des primeurs, des fruits rouges et du raisin, leur récolte s'étalant sur une grande partie de l'année. Ces produits de qualité trouvent un débouché assuré sur « nos marchés [parisiens] », où les jardinières vont les vendre [Notons aussi l'existence d'une clientèle locale aisée]. Ces familles ont su tirer parti de l'exposition et de la qualité de leurs terres, des carrières de gypse de Montreuil et des environs, ainsi que de la proximité de Paris. C'est donc tout un « système » qu'elles ont créé autour des murs à pêches, selon l'expression de l'abbé Schabol. Ce texte fondateur témoigne de la reconnaissance d'un **savoir-faire paysan à l'encontre des traités de jardinage aristocratiques**, comme celui de La Quintinie (1690), créateur du Potager du Roi à Versailles. Mais il faut nuancer les propos de l'abbé Schabol, des historiens ayant montré que cette polyculture intensive ne remontait pas au-delà de la seconde moitié du XVII^e siècle, et que certaines pratiques étaient connues ailleurs en Ile-de-France.

Louis Aubin (1878-1967), fils de jardiniers et jardinier lui-même, mit au point un nouveau procédé de marquage des fruits en 1898, et fut président de la Société d'horticulture de Montreuil de 1930 à 1966. Dans sa *Monographie* de 1933, il analyse l'évolution de ces jardins sous différents aspects, techniques et autres. Les murs à pêches se sont multipliés après la Révolution, suite à la vente des propriétés nobiliaires et religieuses. Cette horticulture s'est également développée au XIX^e siècle **en s'adaptant aux changements économiques**. Ainsi, quand les pêches du Sud de la France arrivent sur le marché parisien par chemin de fer, les jardiniers de Montreuil s'orientent vers la culture de variétés tardives. Louis Aubin nous renseigne aussi sur l'**organisation sociale** de ce milieu : la nécessaire collaboration entre jardiniers et maçons ; le rôle des femmes, qui vont toujours vendre à Paris fruits, légumes et fleurs, en plus de leur travail sur les exploitations (dans certains cas, la production est écoulée chez des revendeurs, qui se rendent à la capitale, ou bien chez de gros négociants parisiens) ; les ouvriers agricoles, longtemps originaires de Bourgogne, certains d'entre eux se fixant sur place, en succédant parfois à leurs patrons. Ce qui ressort enfin de ce témoignage, c'est le souci constant de ces jardiniers d'innover dans leurs pratiques et de promouvoir leurs productions, à travers organismes professionnels, concours et expositions, en France comme à l'étranger.

Références

Roger Schabol, Louis Aubin, 2014, *Discours sur Montreuil. Histoire des murs à pêches*, Société régionale d'horticulture de Montreuil-sous-Bois, 122 pages, Illustrations, 8 €.

Préface de Philippe Schuller

Roger Schabol, *Discours sur le village de Montreuil* (texte original 1771) [1^{ère} version 1755]

Louis Aubin, *Monographie agricole de Montreuil* (texte inédit 1933)

Biographie de l'abbé Schabol, par Philippe Schuller

Souvenir de Louis Aubin, entretien avec Maurice Chapal [son petit-fils], par Philippe Schuller

Pour se procurer cet ouvrage

Voir le site de la Société régionale d'horticulture de Montreuil : www.srhm.fr

On y trouve des informations sur l'histoire des murs à pêches, le Jardin-école et le Musée horticole, ainsi que sur les activités proposées par la SRHM.

Suggestions de lectures

- Auduc Arlette, 2003, « La géographie et l'évolution du 'système' des murs à pêches de Montreuil du XVII^e siècle à nos jours », in Trochet Jean-René, Péru Jean-Jacques et Roy Jean-

Michel (sous la direction de), *Jardinages en région parisienne (XVII^e – XX^e siècle)*, Paris, Editions Créaphis, pages 39-47.

- Bennezon Hervé, 2009, *Montreuil sous le règne de Louis XIV. Un village à l'ombre de Paris*, Préface de Robert Muchembled, Paris, Les Indes savantes.

- Quellier Florent, 2003, *Des fruits et des hommes. L'Arboriculture fruitière en Ile-de-France (vers 1600 – vers 1800)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.

Voir aussi le site de la ville de Montreuil

Sur son passé horticole, sur le devenir des murs à pêches et sur les associations intervenant dans ce secteur (notamment l'association Murs à pêches, créée en 1994)

<http://www.montreuil.fr/environnement/les-murs-a-peches/>

Monique Chastanet, historienne (CNRS, Paris) monique.chastanet@wanadoo.fr