



Harvesting coarse salt on Noirmoutier
Photo Sophie Normand-Collignon

Agriculture * Food * Environment * People

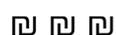


Entre Terre et Mer ou le statut du saunier

Je vous propose une petite promenade singulière dans le marais de l'île de Noirmoutier. Prenez une grande inspiration... vous sentez déjà l'odeur des arroches de mer et du sel. Les touristes ne résistent pas devant le charme du paysage.

Et lorsqu'en profane, on regarde les sauniers en train de travailler, l'image des funambules s'impose d'emblée. Cela tient au fait qu'ils se déplacent sur de petits chemins peu larges et que leur long outil rappelle le balancier des équilibristes...

Mais derrière le cliché touristique, il y a des femmes et des hommes. Qui sont ces sauniers qui travaillent entre terre et mer ?



Le saunier n'a officiellement le statut d'agriculteur que depuis que le 9 mai 2019. La reconnaissance de ce statut était demandé depuis 1988 depuis l'écriture du code rural et de la pêche maritime (article L311-1 exclut les activités de production de sel en marais du champ des activités agricoles).

L'assemblée nationale a voté à l'unanimité le projet de loi reconnaissant la saliculture comme profession agricole. Jusqu'à présent la profession bénéficiait

d'un statut agricole dérogatoire. La production de sel n'était pas agricole, cela induisait des difficultés de sécurisation de l'activité, notamment pour le travail en coopérative. Néanmoins, les sauniers dépendaient déjà par leur régime social de la MSA, mutualité sociale agricole et le régime fiscal des exploitants de marais salants soumis à l'impôt sur le revenu se faisait dans la catégorie des bénéficiaires agricoles.

Outre une sécurisation juridique, cette reconnaissance permet aux saliculteurs d'être éligibles à certaines aides du fond national de gestion des risques en agriculture, le FNGRA, en contrepartie d'une contribution. En revanche, les producteurs ne peuvent pas bénéficier d'aides européennes à la production agricole car le sel ne figure pas à l'annexe I se référant à l'article 38 du Traité de fonctionnement de l'Union européenne. Il est exclu des productions agricoles car le sel est un minéral et non un végétal ou un animal.

En France la filière salicole sur la côte Atlantique représente 550 producteurs qui génèrent 40 millions € de chiffre d'affaires. Ces producteurs sont les garants de la préservation des espaces de marais salants.

Pour la production de cristaux de sel dans le procédé des marais salants, la matière première travaillée est l'eau de mer. Elle contient en son sein le sel que le saunier récolte. L'eau de mer de l'océan Atlantique contient environ 35g de sel par litre et dans les cristalliseurs elle est concentrée à 300g de sel par litre. Chaque fois qu'un litre d'eau s'évapore, il se forme 300g de sel.

Le saunier a construit son marais salant afin que l'eau circule sur le plus long chemin dans un réseau de canaux et de bassins. Son déplacement se fait sur la plus faible épaisseur pour favoriser l'évaporation, unique agent de la cristallisation, pour que cette dernière ait seulement lieu dans l'œillet.

Le saunier récolte le sel dans de l'eau saturée, ce que soit pour la fleur de sel ou le gros sel.

L'alchimie du sel est fascinante, comme le dit un saunier « L'élément liquide en devient un solide, un solide qui est beau, que j'essaie de faire le plus blanc possible ».

La production de sel issue des marais salants est directement liée au cycle de la nature, au soleil et au vent. Elle se déroule à la surface du sol, il n'y a pas d'enfouissement de quelque objet que ce soit et il n'y a pas d'ajout de produits en aucune manière ; hormis une récolte manuelle du sel.

Le fleur de sel naît les jours où le vent rentre dans le sens du marais salant et effleure la surface de l'eau saturée en sel. Cela crée une évaporation et une cristallisation à la surface. De petits cristaux flottent, ils sont poussés par le vent et s'accumulent les uns aux autres pour former une plaque. Le saunier la cueille

délicatement avec la lousse (sorte d'écumoire). Ensuite, elle est mise à sécher naturellement au soleil.

Le gros sel se cristallise et se dépose sur le fond d'argile de l'œillet. Il est récolté avec une sorte de râteau sans dent et reste sur la table de récolte une nuit. Le lendemain, il est porté hors du marais salant, sur le tesselier où le saunier construit son tas de sel récolté (mulon). Après la récolte, il ne subit aucun traitement.

Les sauniers se reconnaissent dans le statut agricole et le revendiquent. Ils se définissent pour la plupart comme une sorte de paysan de la mer. Finalement, comme pour un vin, les marais salants ont leur terroir. Outre le travail du saunier, la précocité du démarrage du marais ou l'arrivée du premier sel est liée en partie à la composition de l'argile. D'ailleurs, les producteurs parlent de marais salants dits « primes ». Ils se racontent souvent à travers l'argile de leur marais salant et c'est avec cette matière que les marais salants ont été confectionnés. Avec l'argile, le saunier entretient minutieusement le réseau hydraulique du marais salant. Sans cet élément on ne trouverait pas de marais salants tels que nous les connaissons.

L'argile est une matière imperméable. L'eau salée ne doit pas s'infiltrer par le fond des bassins sinon elle ne pourrait pas s'évaporer. Dans le processus de cristallisation, les sources d'énergies sont relayées par le fond d'argile des cristallisoirs (les œillets) qui a emmagasiné la chaleur et la restitue durant la nuit permettant ainsi aux cristaux de se former.

Cette matière a une influence directe sur les gestes du producteur et sur les façons qu'à celui-ci d'anticiper, de prévoir l'activité, car au cours de la saison la nature du fond change. Il se gorge de sel et sa texture change. En cas de problème, l'argile peut devenir un élément de résistance, en particulier en cas d'échaudement. Le saunier fait très attention aux fonds des différents bassins et en particulier à ceux des œillets. C'est au saunier de lire les signes, décrypter les traces laissées par son action.

Le cycle des saisons rythme le travail du saunier. La saison du sel se déroule durant les mois d'été parce qu'il faut du soleil et du vent pour que le sel vienne. C'est le temps de la récompense qui fait oublier les longues heures passées dans la vase au printemps pour le dur et méticuleux nettoyage du marais salant. Dès la première grosse pluie s'il n'y a pas assez d'ensoleillement par la suite pour faire évaporer cette eau de pluie... La campagne de sel est alors finie.

Le saunier range alors ses outils et noie le marais salant d'une couche d'eau protectrice afin que l'argile qui constitue l'unité hydraulique du marais salant, soit protégée des fortes pluies et du gel. Le travail ne reprendra au marais qu'avec le retour du printemps.

En regardant les marais salants au détour d'une ballade hivernale, à travers la transparence de l'eau et les clapotis des vaguelettes, vous aurez l'impression d'être le découvreur de vestiges oubliés. Le marais c'est aussi du temps long celui de la saliculture. Une histoire de plus de 1000 ans...

Sophie Normand-Collignon

La récolte du gros sel



La récolte de la fleur de sel à l'aide de la lousse





To harvest with a cart : The *vallus* of Pliny and the *vehiculum* of Palladius

Comment moissonner avec un char poussé à l'envers ? L'idée proposée par des agriculteurs du Nord de la Gaule est originale et inédite à l'époque romaine : il suffit de combiner deux instruments, un char (*vehiculum*) et un outil manuel de coupe ou d'érousage. L'idée paraît simple, mais la machine qui en résulte est un peu plus compliquée. Essayons d'y voir plus clair.

Commençons par les témoignages de Pline (1^{er} siècle de n.è.) et de Palladius (vers 400 de n.è. ?) :

Pline, Histoire naturelle 18, 296 :

« Dans les domaines ruraux des Gaules, il existe des grands *valli*, munis de dents enchâssées sur le bord, qui sont poussés sur deux roues à travers les champs, attelé à l'envers à un animal de trait ; ainsi coupés les épis tombent dans le *vallus*. »

Palladius, *Opus agriculturae* 7,2 :

« La partie relativement plate des Gaules utilise le moyen économique que voici pour moissonner, et indépendamment du travail des hommes, car l'activité d'un seul bœuf vient à bout de la superficie de toute une moisson. C'est pourquoi on a inventé un véhicule (*vehiculum*) qui est porté sur deux petites roues. Sa surface carrée est munie de planches qui, inclinées vers l'extérieur, ont le plus grand écartement au sommet. 3. Sur la face avant de ce chariot (*carpentis*), la hauteur des planches est plus petite. Là, des dents, nombreuses en plus d'être espacées en fonction de la taille des épis, sont placées en ligne, recourbées à leur extrémité supérieure. Quant à l'arrière de ce même véhicule, deux timons très courts sont fixés comme les brancards des litières. A cet endroit, un bœuf, tête tournée vers le véhicule, est attaché par un joug et des traits, assurément une bête calme, de manière à ne pas dépasser la cadence du conducteur. 4. Dès qu'il a commencé à mettre le véhicule en mouvement à travers les moissons, tous les épis, saisis par les dents, sont accumulés dans le chariot, une fois les pailles brisées et laissées sur place, tandis que le bouvier qui suit règle ordinairement l'élévation ou l'abaissement. Et ainsi, en un petit nombre d'allers et retours, toute la moisson est achevée en un petit nombre d'heures. Ce procédé est utile dans les lieux de plaine et plats, et pour ceux qui ne tiennent pas la paille pour nécessaire. »

Pline, très concis, met l'accent sur le grand « bac » monté sur un train de roues. Palladius, plus précis et complet, part du *vehiculum* à deux roues sur lequel on monte un grand bac ou *vallus* ou encore van. Le mot *vallus* a tendance à être utilisé abusivement par beaucoup d'auteurs comme s'il s'agissait de toute la machine. Ce n'est pas le cas. Le *vallus* désigne la caisse-réceptacle à bord coupant monté sur un châssis de voiture à brancards.

A. L'invention de la voiture à brancards.



Stèle de C. Valerius Ismarus. Voiture à deux roues tirée au brancard. Vérone, Museo Maffeiano. (G. RAEPSAET, *Attelages et techniques de transport dans le monde gréco-romain*, Bruxelles, 2002, fig. 123, p.224).

La voiture à brancards n'est pas connue dans l'Antiquité, ni dans la préhistoire. Qu'elles soient à deux ou à quatre roues, les voitures antiques sont à timon associé à un joug. A l'exception toutefois des Gaules et Germanies où est créé un nouveau modèle de voiture au 1^{er} siècle de notre è. Il s'agit d'une voiture généralement à deux roues munie de brancards et tirée par un seul animal muni d'un petit joug ou jouguet. Il s'agit d'une innovation étonnante en rupture avec toute la tradition de voiturage depuis le Néolithique, du moins en Europe.

Cette charrette connaît un grand succès en Gaule du Nord, en Germanie et en Gaule Cisalpine (Italie du Nord). Mais assez curieusement, alors que d'autres modèles issus des savoir-faire gaulois sont adoptés par l'Italie, ce n'est pas le cas pour le brancard. L'iconographie sur monument funéraire est riche et abondante en Gaule septentrionale et, confrontée aux vestiges archéologiques, permet une reconstitution du fonctionnement. A la différence de la voiture à brancards moderne, tirée au collier ou à la bricole, le véhicule gallo-romain est attelé au jouguet de garrot (dit aussi d'« encolure »).

B. Passer de la traction à la propulsion demande une autre innovation, qui n'est pas moins importante : les traits.

En effet, la structure traditionnelle de l'attelage gallo-romain à brancards est fondée sur une association rigide entre les extrémités (ou crosses) de brancards et le joug. L'énergie développée par l'animal passe de l'avant à l'arrière. Dans le cas de la machine à moissonner, la propulsion doit passer de l'arrière vers l'avant pour dégager le front de coupe. L'animal doit donc être placé à l'arrière, dans des brancards, et seuls des traits souples permettent de transformer la traction en propulsion. Il s'agit, ici encore, d'une « première ». Brancards et traits ne réapparaîtront pas avant le 10^e siècle en Europe.



L'âne Marius entre les brancards de la moissonneuse. © Malagne.

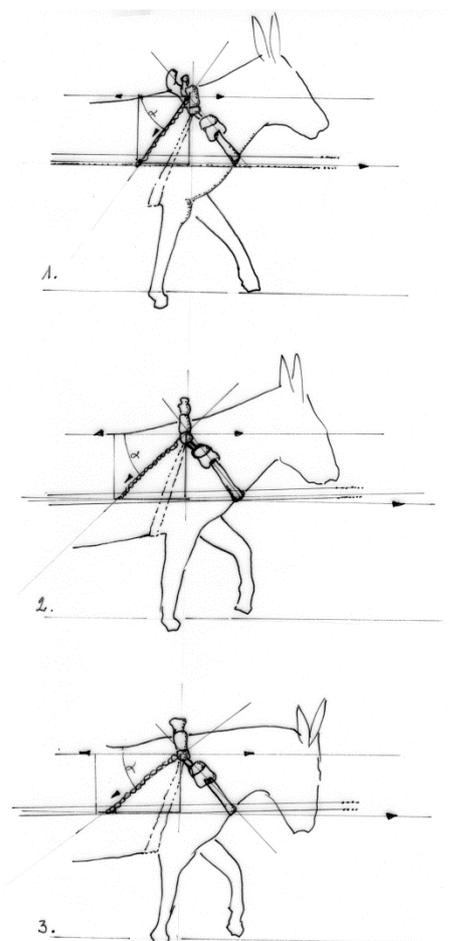


Schéma séquentiel de la traction-propulsion du vallus. (G. RAEPSAET, *Attelages antiques. Jugs et jouget. Approches ethno-technologiques*, Etudes d'archéologie 9, Centre de Recherches en Archéologie et Patrimoine de l'ULB, Bruxelles, 2016, pl. 8, p.146.)

C. La caisse au ratelier de coupe.

L'ethnographie nous propose divers instruments, sortes de peignes, qui servent à couper, ou arracher, ou érusser des épis ou des plantes à graines. Par exemple les *mesorias* dans les Asturies. Seules les céréales à rachis fragile et cassant sont concernées par ce type de récolte. C'est François Sigaut qui a attiré l'attention des chercheurs sur cette spécificité et qui a établi le lien entre la moissonneuse gallo-romaine et l'épeautre, une céréale qu'on rencontre fréquemment en Gaule et dans les Germanies.

A pleine maturité, quand il fait bien sec, l'épeautre ancienne, simplement frappée par le tranchant de la main, casse. C'est sur ce principe que fonctionne la moissonneuse. Il n'y a pas de cisaillement croisé comme dans les moissonneuses mécaniques mises au point aux Etats-Unis au 19^e siècle. L'épi d'épeautre ici est pincé dans le peigne-ratelier et, par la vitesse de la frappe sur le rachis, casse et tombe dans le bac-*vallus*.



Le peigne-ratelier pendant la moisson. © Malagne.

D. Et ça marche vraiment ?

Oui, incontestablement, quand toutes les conditions sont réunies. Depuis 2000, une équipe pluridisciplinaire expérimente la moissonneuse au Domaine de Malagne -Archéoparc de Rochefort (B.).

Chaque année, les conditions de l'expérimentation varient. Par choix ou par contrainte. Les conditions climatiques sont très changeantes dans nos régions, donc la maturation des céréales change et le moment de la moisson varie. L'épeautre ancienne a l'avantage de pouvoir rester sur

ped à maturité pendant un certain temps, sauf tempête ou pluies abondantes, mais le climax est court. Quand les conditions sont optimales, la moisson est rapide et efficace. En deux passages en aller-retour, plus de 90 % des épis sont récoltés. La cadence est en moyenne de 3 à 4 fois plus élevée que le moissonneur à la faux ou à la faucille. Ce qui, lorsque les conditions atmosphériques sont changeantes, peut sauver une moisson. Time is money.

Après quelques années d'interruption suite au décès de l'âne, le travail expérimental a repris à Malagne en 2015. Ayant été habituée à la machine plus tôt que son prédécesseur, l'ânesse Capucine est plus à l'aise avec le *vallus*. De morphologie plus fine, de nouveaux réglages ont été nécessaires au niveau des traits et des sangles de harnais.

Maintenant que l'ânesse est opérationnelle, nous pouvons pousser plus loin la collecte de données relatives à la moisson. L'équipe de Malagne a donc commencé à mesurer le rapport temps d'exécution, taille de la parcelle et rendement. Une comparaison a également été réalisée avec d'autres outils agricoles. Ces informations doivent encore être recueillies sur plusieurs années pour pouvoir en tirer des conclusions.

Parallèlement à ce volet expérimental, la moissonneuse de Malagne est devenue un précieux outil pédagogique présenté aux publics touristique et scolaire. Lors de journées à thème, des parcelles sont moissonnées avec le *vallus* devant le grand public. Force est de constater que cette machine suscite un grand intérêt, que ce soit pour la communauté scientifique ou pour le visiteur curieux.

Nous savons aujourd'hui que le *vallus* est un outil novateur et efficace. Mais cette étonnante machine ne nous a pas encore livré tous ses secrets. Pour les années futures, les projets d'expérimentations ne manquent pas. Outre le recueil systématique de données chiffrées, l'équipe de Malagne projette de travailler sur la traction animale en mesurant les forces déployées par l'ânesse. Un projet de reconstitution de dents métalliques, semblables à celles découvertes en 2013 à Warcq, est également en cours. L'hypothèse émise est qu'il s'agit de dents de *vallus*... Cela sera à tester et à attester dans les prochaines années.



La relève est assurée. © Malagne.

E. Sans voiture à brancards, et sans traits souples, pas de moissonneuse. Sans épeautre, non plus. La moissonneuse gallo-romaine, c'est une mise en réseau réussie de techniques traditionnelles et d'autres innovantes.

Mais quels incitants pour concevoir cette mécanique originale ? Dans une agriculture traditionnelle et autarcique, avec une main-d'oeuvre bon marché et abondante, l'investissement dans cette machine est difficile à concevoir. Mais le Nord de la Gaule, de la Seine au Rhin, est le grenier alimentaire du Limes. Les *negotiatores frumentarii* qui alimentent les camps rhénans font fortune. Les besoins des camps sont considérables, et ceux des métropoles, comme Cologne ou Trèves, ne le sont pas moins. Les grands domaines ruraux ont une vocation commerciale et leur réussite en termes d'enrichissement est incontestable durant les trois premiers siècles de l'Empire. La technologie avancée de la moissonneuse constitue un élément intéressant dans une recherche de croissance de mieux en mieux reconnue par la littérature scientifique récente.

Georges Raepsaet et Florence Garit



Un menuisier témoin de son temps. Artisanat et monde rural dans le Sud-Est de la France à la fin du XIX^e siècle

A propos de : **Jacques-Olivier Boudon**, *Le Plancher de Joachim. L'histoire retrouvée d'un village français*, Belin, Collection Histoire, octobre 2017, 256 pages. (Édition citée ici). *Ce livre a reçu le prix Georges Goyau 2018 de l'Académie française.*

Édité en format poche Folio Histoire, avril 2019, 288 pages.

Une traduction anglaise doit paraître en mai 2020 chez Hachette UK Editions, sous le titre *Joachim's Floor*.

Dès le titre, cet ouvrage se place sous le parrainage de Louis-François Pinagot et d'Alain Corbin¹. Ce dernier avait choisi son objet d'étude au hasard, dans les archives de l'Orne, et avait recréé la vie de ce sabotier normand analphabète à partir des rares informations disponibles à son sujet, tout en faisant appel à sa connaissance de la période et de la région. Tandis qu'ici c'est le menuisier Joachim Martin (1842-1897) qui a pris l'initiative de se raconter lui-même. En écrivant au crayon noir au dos des lames de parquet qu'il a posées au château de Picomtal, en 1880-1881, dans le département des Hautes-Alpes. C'est pourquoi ce journal relève davantage des « écritures ordinaires »² que de la démarche expérimentale d'Alain Corbin. Néanmoins, les livres consacrés à Louis-François Pinagot et à Joachim Martin, à leur « monde » et à leur « village », s'inscrivent pareillement dans le courant de la micro-histoire.

¹ Alain Corbin, *Le Monde retrouvé de Louis-François Pinagot. Sur les traces d'un inconnu (1798-1876)*, Paris, Aubier, 1998.

² Daniel Fabre (dir.), *Ecritures ordinaires*, Paris, POL, 1993.

La volonté de témoigner de sa vie, de son travail et de son temps est peu répandue dans les milieux populaires lorsqu'elle ne s'accompagne pas d'un engagement politique ou syndical, comme dans le cas du menuisier Agricola Perdiguier, du maçon Martin Nadaud et, dans un style plus romanesque, du paysan-écrivain Emile Guillaumin³. Jacques-Olivier Boudon cite les souvenirs de deux artisans du bois, ayant vécu en France à la fin du XVIII^e et au XIX^e siècle⁴. Une certaine familiarité avec l'écrit, nécessaire dans cette profession où le crayon fait partie des outils de travail, a pu compter chez ces menuisiers à côté d'autres facteurs sociaux. L'originalité du récit de Joachim réside, en outre, dans la liberté de ton permise par son choix : on ne le lira que dans plusieurs décennies, quand on rénovera ce parquet (presque 120 ans après, en réalité). Il interpelle celui qui fera ce travail et sera son premier lecteur : « Heureux mortel, quand tu me liras, je ne serai plus » (p. 210). Sans doute a-t-il conscience de pouvoir atteindre un public plus vaste.

À l'origine de ce livre, il y a une double découverte. En 1999 et 2000 d'abord, celle des écrits de Joachim au château de Picomtal, au moment de la réfection partielle des parquets. Puis en août 2009, celle de l'historien J.-O. Boudon, spécialiste du XIX^e siècle, qui a passé une nuit dans ce lieu (proposant des chambres d'hôte), et a entendu parler de cette source inespérée à travers un spectacle sur l'histoire du château. Cette demeure est située sur la commune où vécut Joachim, dans la haute vallée de la Durance – et de nos jours en bordure du lac de Serre-Ponçon. Ce village s'appelait autrefois *Les Crottes*, d'après un terme provençal désignant « les caves, les souterrains ». Il a pris le nom de *Crots* en 1970, du fait d'un sens problématique en français et d'une étymologie échappant aux touristes.

En accord avec les propriétaires, J.-O. Boudon a analysé ce corpus de 72 textes, contenant près de 4000 mots, et effectué des recherches sur ce menuisier et son cadre de vie, en mobilisant de nombreuses archives et des travaux d'histoire locale⁵. Son livre nous révèle un personnage remarquable par son franc-parler, sa fierté d'appartenir au milieu des artisans, sa conscience de soi et du temps qui passe, ainsi que par sa curiosité et sa volonté de s'inscrire dans l'histoire. Nul doute qu'il a été sensible à l'architecture médiévale dont le château a gardé la trace. On ignore dans combien de pièces il a travaillé et, donc, quelle part de ses écrits représentent ces 72 lames de parquet. Il a pu utiliser la même pratique sur d'autres chantiers (des investigations sont en cours mais n'ont rien donné de probant pour le moment). À Picomtal, il est étonné de n'avoir « rien trouvé qui indique Histoire [sic]. Pas un coup de plume ny [sic] crayon », et plus loin « pas [...] une lettre pas un chiffre de menuisier » qui l'aurait précédé (p. 210, 215). Sa déception souligne le caractère inédit de sa conduite.

³ Agricola Perdiguier, *Mémoires d'un compagnon*, édition Alain Faure, Paris, Maspéro, 1977 (1^{ère} éd. 1854-1855) ; Martin Nadaud, *Mémoires de Léonard, ancien garçon maçon*, édition Maurice Agulhon, Paris, Hachette, 1976 (1^{ère} éd. 1895) ; Emile Guillaumin, *La Vie d'un simple*, Paris, Stock, 1904.

⁴ *La plume et le rabot. Journal écrit de 1773 à 1828 par Claude-Antoine Bellod, menuisier et maître d'école au Grand-Abergement (Ain), [...] Bourg-en-Bresse, 1996 ; François-Joseph Fourquemin (1779-1880), Souvenirs d'un menuisier nivernais au XIX^e siècle, [...] Autun, 1998.*

⁵ Voir aussi Jacques-Olivier Boudon, « Sous les parquets du château de Picomtal. Les écrits posthumes d'un menuisier des Hautes-Alpes (1880-1881) », *Histoire, Economie & Société*, 2014/1 (33^e année), p. 72-86 ; et « Les maires d'un canton des Hautes-Alpes vus par Joachim Martin, charpentier au château de Picomtal », *Cahiers de la Méditerranée*, 2017, 94, p. 29-39 (publié en juin 2017).

Le tempérament de Joachim surprend par son côté abrupt, entre son goût du qu'en-dira-t-on, ses remarques pleines d'amertume, et ses règlements de compte avec ses contemporains. Il est parfois plus sympathique, comme lorsqu'il donne ce conseil : « Ami lecteur quand tu prendra [sic] femme demande lui son instruction et non pas d'argent pour dot » (p. 212). Cela traduit probablement l'ascendant de sa mère, protestante convertie au catholicisme, qui a dû conserver de son éducation une valorisation du savoir. L'histoire familiale de notre menuisier pourrait éclairer, en partie, sa personnalité : son statut de fils naturel, né avant le mariage de ses parents ; cette mère sans doute influente dont, pourtant, il ne parle pas⁶ ; une période de déclassement professionnel dans la vie de son père, suite à des différends avec les gens du pays. S'il se rappelle sa jeunesse avec nostalgie, son témoignage est dénué de l'idéalisation du passé qui émane souvent de la littérature régionaliste. *Le Plancher de Joachim* n'en a pas moins trouvé de nombreux lecteurs, touchés assurément par ce document inattendu, qui nous donne accès à l'environnement quotidien et mental d'un de nos ancêtres. On pourrait penser au personnage singulier étudié par Carlo Ginsburg, ce meunier italien au goût pour la lecture et aux idées extravagantes, si l'on ne devait sa connaissance à des procès d'Inquisition⁷. Les deux ouvrages ont le mérite d'attirer notre attention sur la complexité des milieux ruraux, dans des contextes éloignés dans l'espace et dans le temps, entre oralité et écriture, culture populaire et culture savante.

Les écrits de Joachim sont reproduits à la fin du livre, dans leur forme originelle. Toutefois, il n'a pas été possible de rétablir l'ordre de leur rédaction, seuls quelques uns portant une indication chronologique succincte. Ils s'accompagnent d'une lettre adressée au préfet des Hautes-Alpes, le 18 mars 1884, pour dénoncer l'exercice de la médecine par le curé de sa paroisse, autre preuve de son aisance avec l'expression écrite et d'un certain courage face aux autorités. Des photos donnent à voir deux de ces planches manuscrites, le château de Picomtal et le village de Crots, ainsi qu'un fils de Joachim. Ce livre a fait l'objet de comptes rendus, de nombreux articles de presse, d'une émission sur France Inter et d'un documentaire télévisé. Joachim Martin a désormais sa page Wikipedia⁸ !

J.-O. Boudon aborde divers aspects de la vie d'une commune des Hautes-Alpes à la fin du XIX^e siècle, au début de la Troisième République. Dans un chapitre consacré à la « République au village », selon la formule de Maurice Aghulhon⁹, l'auteur traite des structures politiques municipales, des élites du canton, comme des convictions républicaines de Joachim et des progrès de la scolarisation dont il a bénéficié (une école de garçons existe à Crots depuis 1808). Dans un autre chapitre portant sur « La sexualité vue par Joachim », il est question de différentes pratiques pouvant aller jusqu'à l'infanticide, et suscitant de sa part tolérance, dénonciation ou vive condamnation. Sa liberté de parole, voire sa crudité, renvoient aux conditions de production de ses écrits. L'Église catholique, quant à elle, cherche toujours

⁶ Il est très peu question de sa fratrie, et pas du tout de ses enfants.

⁷ Carlo Ginsburg, *Le Fromage et les vers. L'univers d'un meunier du XVI^e siècle*, traduit de l'italien par Monique Aymard, Paris, Flammarion, 1980.

⁸ France Inter, « La marche de l'histoire », Jean Lebrun, « Joachim Martin (1842-1897), un menuisier récalcitrant », 31/10/2017. France 2, « 13h15 le dimanche », Laurent Delahousse, « Les secrets sous le plancher », 3/2/2019. https://fr.wikipedia.org/wiki/Joachim_Martin

⁹ Maurice Aghulhon, *La République au village. Les populations du Var de la Révolution à la Seconde République*, Paris, Plon, 1970.

à contrôler la vie privée des croyants, malgré les déviances de certains de ses membres. Le chapitre suivant, « L'Église, le prêtre et les femmes », s'en fait l'écho. Tout en montrant le recul de son influence, au niveau de la pratique religieuse des fidèles (masculins essentiellement), ou de la contribution du clergé à la médecine populaire, à la fois recours pour les pauvres et objet de critiques. Cet ouvrage nous renseigne aussi sur le monde rural.

D'après le recensement de 1881, la population de la commune s'élève à 1 313 habitants, répartis entre le village, autour de la mairie et de l'église, et une soixantaine de hameaux ou de fermes isolées. Depuis le milieu du XIX^e siècle, la démographie connaît un lent déclin. Celui-ci s'accélère dans les années 1880, sans être contrebalancé par l'immigration d'ouvriers piémontais liée, notamment, au chantier du chemin de fer. Aux agriculteurs, majoritaires, s'ajoutent des artisans, des commerçants, deux instituteurs, etc. Selon une monographie réalisée par le propriétaire du château de Picomtal en 1884, ce terroir de montagne¹⁰ s'étend sur 5 176 hectares et 60 ares, dont 2 078 ha de forêt et de pâturages en propriétés communales, et 578 ha de terrains improductifs. Aux revenus de l'élevage (3 000 ovins et 300 bovins et équidés), s'ajoutent le commerce du bois et des cultures variées (froment, seigle, orge, avoine, légumes, vergers et un peu de vin de piètre qualité). Une enquête de 1852 mentionne, en outre, la production d'huile de noix (Joachim en indique le prix). Le pastoralisme constitue l'une des principales ressources : les alpages, gérés en biens communaux, compensent la pauvreté des terres de la vallée. Ils accueillent des troupeaux de moutons du village comme de l'extérieur, des bergers étant rémunérés par la commune ; le fumier est prélevé par les habitants, moyennant une modeste redevance. Sans oublier un petit élevage : Joachim note le prix des œufs et des volailles, il engraisse un cochon. Curieusement, il n'évoque jamais la montagne qui fait pourtant partie de son environnement, son silence traduisant un vécu du paysage différent de celui d'aujourd'hui.

Du côté paternel, Joachim appartient à une famille de paysans, mais son père a exercé le métier de menuisier. Il est entré lui-même en apprentissage à l'âge de 15 ans chez un autre menuisier du village, son père étant alors briquetier. Sa mère, couturière, est fille de potiers venus s'installer dans la région. Joachim parle de son activité de menuisier, qu'il estime dure et mal payée. Artisan à son compte, il est aussi cultivateur bien qu'il ne le reconnaisse pas vraiment, affirmant de cette façon sa place dans l'échelle sociale. Son souci du temps qu'il fait et de l'état des récoltes le rattache, cependant, au monde de la terre : ainsi le 16 août 1881, pour la Saint-Roch, orage et grêle succèdent à une sécheresse de quatre mois (p. 215, 218). Cette vulnérabilité au climat reste le lot des campagnes à la fin du XIX^e siècle¹¹. Joachim possédant seulement quelques parcelles (40 ares à sa mort), il doit acheter une partie de la nourriture de sa famille, ce qui le rend attentif au prix des denrées.

Il est fier de sa profession et de son savoir-faire, critiquant le travail mal fait (p. 217). Il admire également la bibliothèque du châtelain et s'intéresse à ses recherches historiques. Si son statut d'artisan et sa curiosité d'esprit le différencient à ses yeux des paysans, il se sent néanmoins inférieur à son employeur : « O toi seigneur, qui habite [sic] le château, ne méprise

¹⁰ L'altitude varie entre 778 m et 2 896 m.

¹¹ Voir notamment Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud (dir.), *L'alimentation et le temps qu'il fait – Essen und Wetter – Food and Weather*, Paris, Hermann, collection MétéoS, 2015.

pas l'ouvrier » (p. 218). Il regrette sa jeunesse insouciante quand, encore célibataire, il menait une vie de « ménétrier » et animait les bals au violon « de Gap à Briançon » ; s'il le fait encore, c'est de façon plus mesurée (p. 217, 212). Les moments de réjouissance sont rares : Joachim parle d'une soirée trop arrosée, de repas chez lui avec parents ou voisins, notamment pour le jour de la Saint-Laurent, patron de Crots, ainsi que de fêtes dans les villages proches de Savines et d'Embrun (p. 211 ; 212, § 16 et 19 ; 210). C'est un monde où l'on vit dans une grande promiscuité, les ruelles étroites n'assurant pas d'intimité (p. 216, photo p. VI). Et qui paraît bien peu solidaire, malgré la gestion en commun des alpages. Est-ce un reflet du caractère de Joachim ? Ou bien un témoignage qui nous amènerait à reconsidérer l'image que l'on se fait de l'entraide en milieu rural ?

Ces écrits expriment, à plusieurs reprises, les préoccupations de Joachim pour nourrir les siens. L'évocation des récoltes et des denrées de base, du pain en particulier, s'accompagne de mentions de mets ou de boissons, pris chez lui ou au travail : soupe, « cochon » et « gâteau » sans autre précision, limonade (moins habituelle que le vin ou l'eau sucrée). L'eau de vie est liée au souvenir de sa folle jeunesse. Des ressources locales, comme poisson, lièvre et « fromage du Queyras », voisinent avec des produits d'épicerie comme la limonade et le sucre déjà notés, ou encore ce « baton [sic] de chocolat »¹² qui constitue, avec de l'eau sucrée, un étrange remède après une soirée d'excès... La « viande » (de boucherie), le porc, les volailles et les œufs semblent de consommation assez courante, sans qu'on puisse en préciser la fréquence, à côté des pommes de terre, des poires et des pommes. On utilise de l'huile de noix, sans doute fabriquée sur place – le lard étant, on l'imagine, réservé aux jours gras (voir *supra*). Si le souci du pain ou des céréales revient souvent sous le crayon de Joachim, l'alimentation apparaît relativement diversifiée. Ces informations ne permettent pas, toutefois, d'appréhender une cuisine et des saveurs régionales, à l'exception du fromage de montagne et de l'huile de noix.

Malgré le grand intérêt pris à cette lecture, je ferais quelques réserves. Des cartes l'auraient facilitée. Une localisation des lieux, cités par Joachim, aurait permis de mieux appréhender son usage et sa perception de l'espace. Par ailleurs, on est un peu perdu dans les relations familiales de notre menuisier et des autres villageois. Des arbres généalogiques auraient fait ressortir les stratégies matrimoniales de différents groupes sociaux, ainsi que leurs liens avec l'extérieur (rapports entre catholiques et protestants, migrations de travail, etc.). Les coffres et buffets de la région voisine du Queyras, vus par l'auteur au musée de Gap, certains datés et/ou signés par les menuisiers qui les ont réalisés, auraient mérité d'être mentionnés dans les Sources. Sans commune mesure avec les lames de parquet du château de Picomtal, ce mobilier témoigne cependant du rapport au temps et à l'écriture de ces artisans. Enfin, le « patois » qu'évoque J.-O. Boudon, sans guillemets dans le texte, est en fait le dialecte provençal de la langue d'oc, dialecte composé de plusieurs parlers, ici de la zone alpine¹³. Joachim devait l'utiliser pour échanger avec parents et voisins, même si son récit

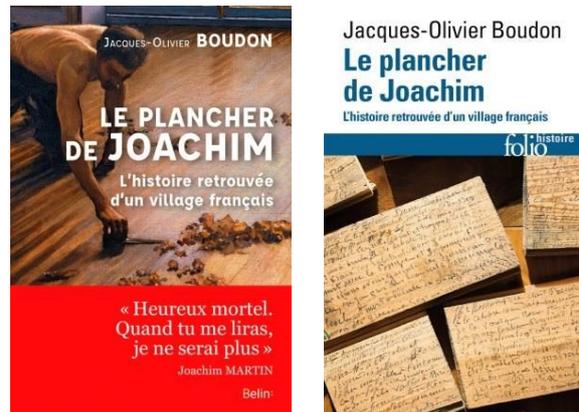
¹² Cette expression pourrait désigner l'une des six barres semi-cylindriques qui composent les tablettes vendues par l'entreprise Menier depuis 1836 (http://www.prodimarques.com/sagas_marques/menier/menier.php).

¹³ Jean-Claude Bouvier, « L'occitan en Provence. Le dialecte provençal, ses limites et ses variétés », *Revue de linguistique romane*, 1979, 43, p. 46-62.

n'en porte pas la trace (pas d'expression transposée de l'occitan en français, comme c'est souvent le cas chez des locuteurs de cette langue).

Après la publication de ce livre attachant, il reste à souhaiter que les propriétaires du château de Picomtal aient encore des parquets à rénover, afin de permettre la découverte d'autres écrits de Joachim... Peut-être répondraient-ils à certaines de nos questions.

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



A gauche : Couverture de l'édition Belin de 2017. Détail d'un tableau de Gustave Caillebotte, Les Raboteurs de parquet, 1875. Bandeau de l'éditeur : « Heureux mortel. Quand tu me liras, je ne serai plus » Joachim MARTIN.
A droite : Couverture de l'édition de poche Folio Histoire de 2019. Lames de parquet du château de Picomtal écrites au dos par Joachim Martin en 1880-1881.



A gauche : Localisation du village de Crots, Hautes-Alpes. © Eric Gaba – Wikimedia Commons user : Sting.

A droite : Le château de Picomtal, au pied de la montagne boisée, avec au premier plan le clocher de l'église Saint-Laurent du village de Crots. © Michel Zalio.



Coffre en bois de mélèze et clous en fer forgé, daté en façade de 1628. © Collection ethnographique du Queyras. Musée muséum départemental des Hautes-Alpes à Gap.

