HAL
open science

Le maïs en Corrèze, une céréale de complément

Monique Chastanet

To cite this version:

Monique Chastanet. Le maïs en Corrèze, une céréale de complément. JANIN Laurence (éd.). Le maïs, de l'or en épi, Ecomusée de la Bresse bourguignonne, p. 26-29, 1998. halshs-00597928

HAL Id: halshs-00597928

https://shs.hal.science/halshs-00597928

Submitted on 2 Jun 2011

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Le maïs, de l'or en épi

Sommaire

Le maïs, de l'or en épi
Textes de l'exposition, Laurence Janin, p. 3

Glanes dans les maïs du Sud-Ouest, Béarn et Pays Basque,
Ariane Bruneton, p. 14

De l'art d'accommoder le maïs, mangeurs de milhas et mangeurs de polenta,
Maryse Carraretto, p. 22

Le maïs en Corrèze, une céréale de complément,
Monique Chastanet, p. 26

Le maïs au nord-ouest du Portugal,
Mouette Barboff, p. 30

Les noms du maïs dans les dialectes avant l'arrivée des hybrides,
Hélène Franconie, p. 34

Le catalogue accompagne l'exposition *Du maïs de l'or en épi*, présentée à l'Ecomusée de la Bresse, du 20 juin au 24 décembre 1998, direction : Dominique Rivière, conception : Laurence Janin, scénographie-réalisation : Jean-Marc Gaillard, aidé de Jean-Pierre Gaudillier, Alice Borel, Carole Mariller, secrétariat : Françoise Incelin, promotion : Serge Lochot.

ISSN - 0989 - 48 61.
Dépôt légal 2e trimestre 1998
© Écomusée de la Bresse bourguignonne 1998.

Conception et réalisation de ce catalogue
Ecomusée de la Bresse bourguignonne
Dominique Rivière : Conservateur
Laurence Janin : Coordinatrice des recherches
Françoise Incelin : Secrétariat
Isabel Gautray : Conception graphique

Avec le soutien de :
Ministère de la Culture, Direction régionale des Affaires culturelles de Bourgogne
Ministère de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche
Délégation régionale à la Recherche et à la Technologie
Ministère de l'Agriculture
Conseil régional de Bourgogne
Conseil général de Saône-et-Loire
Communes de Bantanges, Bellevesvre, Chapelle-Saint-Sauveur, Charette, Cuiseaux, Dommartin-lès-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenaud, Lays-sur-le-Doubs, Le Fay, Le Tartre, Louhans, Mènetreuil, Mervans, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, Rancy, Romenay, Sagy, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Usuge, Serrigny-en-Bresse, Tronchy, Villegaudin.
Et le concours de l'Association Générale des Producteurs de Maïs.

Partenaire financier : CRÉDIT AGRICOLE

Le maïs en Corrèze

une céréale de complément

Monique Chastanet,
historienne, chargée de recherche au CNRS

Je remercie toutes les personnes qui m'ont aidée dans ce travail, en particulier M. et Mme Delpy de Chartrier-Ferrière ainsi que M. et Mme Moser du Musée Labenche à Brive.

Appelé généralement « blé d'Espagne » en Corrèze, le maïs est aussi le « blé rouge » dans la région du causse et le « bigoro » [1] vers Uzerche, au nord-ouest du département. Sur les plateaux de moyenne Corrèze, le maïs n'était cultivé que pour le bétail. J'évoquerai ici la situation de la basse Corrèze : dans cette région, proche du bassin aquitain, le maïs trouvait la chaleur et l'humidité nécessaires à son développement. On le cultivait à la fois pour l'alimentation humaine, le bétail et la volaille. C'était une nourriture de complément à côté du blé, du sarrasin, des châtaignes ou des pommes de terre. On le consommait davantage, semble-t-il, au sud de Brive.

À la fin du 18e siècle, Arthur Young observe la culture du maïs fourrager aux environs de Donzenac, au nord de Brive. Il note, par ailleurs, l'importance de la culture du maïs dans le causse corrézien – qu'il appelle le « Quercy » –, et remarque qu'il entre dans la composition du pain[2]. En fait, sa présence est attestée en basse Corrèze dès la seconde moitié du XVIIe siècle. Le « blé d'Espagne » [3] est mentionné parmi les revenus d'un domaine situé aux environs de Brive et légué par testament en 1663 à la communauté des Révérends Pères de la Doctrine chrétienne à Brive[4]. De 1665 à 1755, un conflit oppose des habitants de la paroisse de Saint-Xantin de Mallemort, près de Brive, aux Pères Doctrinaires du collège de cette ville au sujet de la dîme portant sur le blé d'Espagne et sur le blé noir[5]. En 1687, enfin, l'intendant Barberie de Saint-Contest note qu'on cultive le blé d'Espagne dans l'élection de Brive[6]. Pour resituer rapidement l'histoire du maïs en Corrèze dans un contexte plus large, rappelons qu'il figure comme « froment [ou] millet d'Inde » dans les délibérations municipales de Bayonne en 1630-1631 (Hémardinquer, 1963 : 447), et qu'il apparaît en 1637 dans une mercuriale de Castelnaudary (Frêche, 1974 : 216).

Contrairement à la pomme de terre, adoptée en Corrèze à la fin du XVIIIe siècle après des interventions « savantes » et des résistances locales, la culture du maïs semble bien relever d'une initiative paysanne. Il a pu être introduit dans la région à partir des Pyrénées et du Sud-Ouest ou bien être rapporté directement d'Espagne : tout comme les Gascons et les Béarnais, les Limousins émigrèrent en effet dans ce pays de la fin du XVIe au

[1] Du nom de la Bigorre. Ces différentes appellations correspondent aux termes relevés en 1886 par G. Godin de Lépinay (p. 30). On retrouve l'expression « blé d'Espagne » dans d'autres régions de l'Ouest, du Sud-Ouest et du Massif Central (Franconie : sous-presse).

[2] A. Young, 1976 : I, 99-101 ; III, 1146-1147.

[3] On retrouve cette appellation locale du maïs dans les archives jusqu'au début du XIXe siècle, où le terme « maïs » finit par s'imposer.

[4] Archives Départementales de la Corrèze (ADC), E 99, testament de Me Antoine Lapoire en faveur de la communauté des Révérends Pères de la Doctrine chrétienne à Brive, 17 octobre 1663. ADC, D 42, État et revenus des biens délaissés par feu Monsieur Lapoire aux R. P. de la Doctrine chrétienne de cette ville de Brive (sans date).

[5] ADC, D 46, Supplique des syndics de la paroisse de Saint-Xantin de Mallemort adressée au parlement de Bordeaux contre le syndic du collège de Brive, 2 avril 1755. En France, la dîme est souvent contestée sur les cultures nouvelles telles que maïs, sarrasin, sainfoin, luzernes (Jacquart, 1975 : 227). Au nord de l'Espagne, en Navarre, la première mention du maïs apparaît en 1645, à l'occasion d'un procès sur la perception des dîmes (Perez Garcia, 1992 : 86).

[6] Archives Nationales de France, G7/347, cité par Y. Soulingeas, 1972, I : 99.

[7] ADC, 7 M 71, Mémoire sur la culture du Mays ou blé d'Espagne

début du XIXe siècle, tout en gardant des liens avec leurs villages d'origine (Perrel, 1964). Si la présence du maïs est bien attestée dès la seconde moitié du XVIIe siècle, il faut attendre le début du XIXe siècle pour avoir des informations précises sur sa culture, sa consommation et ses autres usages[7], informations qu'on peut recouper avec les enquêtes orales.

Au-delà de la diversité des témoignages sur les anciennes variétés locales, on peut retenir la distinction entre un maïs à gros grain et un maïs précoce de petite taille, à petit épis et petit grain, appelé «coutsarel» ou «coutcharel». Cela correspond d'ailleurs au «mays ordinaire à gros grain» et au «mays printanier» dit «couchorel, ou hâtif», évoqués dans un mémoire sur la culture du maïs dans l'arrondissement de Brive en 1810[8]. Dans la première moitié du XXe siècle, on cultivait relativement peu de maïs (de -) 40 ares à 1 ha sur des exploitations allant de 8 à 20 ha -, mais c'était néanmoins «important d'avoir son maïs».

Il était cultivé, comme les autres plantes sarclées, en alternance avec le blé[9]. Il était semé en mai sur de bonnes terres, après un labour d'hiver et un labour de printemps, et avec du fumier. Quelque temps après, on pouvait semer des haricots qui grimpaient le long de ses tiges. On le sarclait en juin, en l'éclaircissant et en le buttant. En août, on l'«épointait»: on coupait les fleurs mâles ou bien on cassait la tige au-dessus de l'épis. On donnait ce fourrage aux vaches. En mai-juin, le maïs pouvait grandir grâce à l'humidité du sol et de la rosée. Ensuite trois bonnes pluies étaient souhaitables: à la Saint-Jean, pour l'aider à prendre terre, à la mi-juillet, à la floraison et avant la formation de l'épis, et enfin à la mi-août.

dans l'arrondissement de Brive, par le sous-préfet, le 21 juillet 1810.

[8] ADC, 7 M 71, *idem*. Selon l'ingénieur agronome J.-B. Martin (1897: 35), «le maïs le plus communément employé [en Corrèze] est le maïs jaune des Landes».

[9] En plus de mes enquêtes, j'utilise le travail de M.-J. Champ-Math (1995).

[10] C'était le cas également en moyenne Corrèze. G. M. Coissac (1913: 213) évoque cette pratique.

[11] Un petit tamis était réservé à cet usage. Toutefois la fleur de farine ainsi obtenue restait un peu râpeuse. Le résidu du tamisage était donné aux porcs ou à la volaille.

La récolte avait lieu en octobre et environ une quinzaine de jours plus tôt pour le maïs hâtif. On retirait les épis dans le champ ou bien dans la grange, après avoir rentré les pieds de maïs. La partie verte des tiges était donnée aux vaches, le reste pouvant servir de litière. On enlevait les spathes ou «panouilles» et on mettait les épis à sécher dans le grenier. Certains conservaient une partie des spathes pour attacher les épis deux par deux et les mettre sécher sur des lattes fixées aux poutres de la cuisine. D'autres le faisaient pour décorer la pièce[10]. La belle «panouille» était utilisée pour faire des paillasses sur lesquelles on posait des couettes de plume: l'ensemble tenait lieu de sommier et de matelas.

L'égrenage se faisait à la main ou avec un instrument en fer, au fur et à mesure des besoins, quand les épis étaient bien secs (*cf.* photo). Les plus beaux épis étaient mis de côté pour les semis, et encore n'utilisait-on que les grains du milieu. Ces différentes opérations se faisaient généralement maison par maison et donnaient rarement lieu à des rassemblements entre voisins. Les femmes participaient souvent aux semis, à la récolte et, selon les familles, au sarclage et à l'«épanouillage».
Les grains étaient moulus dans les moulins de la région. À la maison, les femmes tamisaient la farine destinée à l'alimentation[11]. Le maïs en grains était aussi utilisé pour la volaille, le gavage des oies notamment[12], et pour l'engraissement des porcs. Quelques grains constituaient également la récompense de la truie qui avait déterré une truffe. On vendait rarement du maïs. On essayait d'en garder du «vieux», de l'année précédente, apprécié pour l'alimentation comme pour le gavage des oies, si l'on parvenait à le disputer aux charençons...
On cultivait aussi du maïs fourrager, appelé en basse Corrèze «petit blé d'Espagne» ou «petit blé rouge» pour le distinguer de l'autre: on le semait épais à la volée, on le coupait vert à la faucille et on le donnait aux vaches dans le courant de l'été, quand l'herbe des prés se faisait rare.
Si à la fin du XVIIIe et au début du XIXe siècle, on évoque un pain fait de farine de maïs mêlée à d'autres céréales, cette pratique s'est raréfiée au XXe siècle[13]. Cette céréale est alors consommée sous d'autres formes, le soir après la soupe pendant les mois d'hiver, et de façon plus ou moins régulière selon les villages et les familles. De

plus, les différents plats à base de maïs ne sont pas également appréciés. Le gâteau de maïs, appelé « tourtel » de blé d'Espagne ou « millassou », semble s'être maintenu le plus longtemps et être resté un plat emblématique de la région, ignoré des autres parties de la Corrèze (*cf.* recette) [14]. Deux autres préparations ont davantage régressé dans la première moitié du XXe siècle, même si certaines personnes en ont gardé un bon souvenir. Il s'agit de la bouillie ou « pou », salée ou sucrée, cuite dans du bouillon ou dans du lait, et de la « mique », salée, appelée aussi « farcedure » ou « colombe ». Celle-ci était servie avec du petit salé ou avec une viande à la sauce au vin. Les restes étaient coupés en tranches, grillés et mangés avec une salade ou de la confiture[15].

Voici la recette de ce dernier plat, telle qu'elle a été relevée au début du XIXe siècle: on confectionne « avec la farine des espèces de gâteaux ronds qu'on fait cuire au pot-au-feu, dans la forme de ce qu'on appelle la poule sans os. Pour les faire, on pétrit la farine avec de l'eau, on y ajoute des œufs, du lard, du persil, de l'ail et les autres ingrédients qu'on juge convenables. Les travailleurs s'accommodent bien de cette nourriture qui est substantielle et robuste » [16].

Au XXe siècle toutefois, on préfère la « mique » de blé à celle de maïs. Par ailleurs les plats sucrés, qui sont donnés aujourd'hui en dessert, étaient servis jusque dans les années 1950 comme plats de résistance. Ils étaient liés, en général, à une plus grande aisance matérielle que leur version salée.

J'ai recueilli des avis contrastés sur la consommation traditionnelle du maïs: pour la plupart de mes informateurs, « c'était le blé du pauvre » qu'on aimait par nécessité, d'autres en revanche appréciaient cette nourriture malgré le goût « râpeux » de la farine. Dans le causse, les villageois étaient appelés « ventres roux » par ceux de la vallée qui mangeaient relativement moins de maïs. Ce qui donnait lieu à de sérieuses bagarres entre jeunes gens!

Les hybrides sont apparus dans les années 1950-1960 et la culture s'est mécanisée à partir des années 1960-1970. Le maïs cultivé actuellement est utilisé pour le bétail ou la volaille, ou bien vendu – sur pied ou en grains secs – pour l'alimentation humaine ou animale. L'hiver, on achète encore de la farine de maïs[17] pour faire un « tourtel » de blé d'Espagne ou « millassou ». Un restaurant de la région en propose comme dessert. Mais les autres recettes ne sont plus qu'un lointain souvenir.

[12] On gavait les oies deux fois par jour à l'aide d'un entonnoir en fer ou en plastique, appelé « embécadou » ou « gavadou ». On recouvrait les grains de maïs d'eau bien chaude et on les laissait tremper plusieurs heures; on ajoutait du sel et de la graisse de porc. Cela durait un bon mois et il fallait compter une vingtaine de kilos de maïs par animal. On préférait le maïs à petit grain et le « vieux maïs » de l'année précédente. On vendait les foies gras et les oies entières aux foires grasses de Brive, qui avaient lieu avant Noël et le jour des Rois. Cette production familiale s'est maintenue à côté de nouvelles méthodes apparues dans les années 1960-1970.

[13] « Près de Brive, dans le Quercy [sic], on m'a appris que l'on mélange un tiers de seigle et deux tiers de maïs pour faire du pain, qui, bien que jaune et lourd, est déclaré une très bonne nourriture » (A. Young, 1976, II: 1146-1147; l'auteur parle en fait du causse corrézien, « de Brive à Noailles »). En 1810, « on fait entrer le mays avec les autres grains dans la fabrication du pain, mais il ne peut y être mis qu'en petite quantité parce qu'il rend le pain friable » (ADC, 7 M 71, voir *supra* note 7). Je laisse de côté le pain de maïs vendu pendant la dernière guerre.

[14] Je traduis « tourtel » par « gâteau », sous-entendu salé ou sucré. Par ailleurs, le « millassou » peut être aussi une galette à base de pommes de terre râpées. Ce terme évoque sans doute le millet auquel se sont substitués le maïs et la pomme de terre. Le gâteau de maïs était cuit dans une cocotte en fonte ou « tartrière « qui tenait lieu de four. On la plaçait sur un coin de l'âtre avec des braises dessous et dessus, grâce à son couvercle plat muni d'un rebord. Pour entretenir les braises sur le couvercle, on le chauffait au feu avant d'utiliser la cocotte ou bien, pendant la cuisson, on faisait brûler des coquilles de noix posées sur les braises. On y faisait cuire également des plats de viande ou de volaille, des pâtés de pommes de terre, des légumes farcis, etc.

[15] Avec l'aide de leurs instituteurs, des élèves du causse corrézien ont recueilli d'anciennes recettes de la région, notamment celle du « millassou », de la « pou » et de la « mique » de maïs (Recettes de notre causse, Martel, Les Éditions du Laquet, 1994).

[16] ADC, 7 M 71, voir *supra* note 7. Cette recette me fait penser à celle des farcedures de pommes de terre, autre plat corrézien... Autre rencontre du maïs et de la pomme de terre qui, en rapport avec le millet, partagent sans doute certains aspects de leur histoire.

[17] En basse Corrèze, la minoterie DOM (Estresse 19120 - Beaulieu-sur-Dordogne) produit de la farine de maïs moulue à la meule, à partir de grains récoltés dans la région et dans le Lot. Elle est écoulée en Corrèze et, surtout, dans le Sud-Ouest. Sur une production de 5 tonnes, 1 tonne environ est vendue en basse Corrèze à des minotiers, des boulangers, des épiciers et quelques particuliers. Elle est produite et commercialisée essentiellement l'hiver, pendant la période traditionnelle de consommation du maïs. Cette farine, jugée de bonne qualité par les consommateurs, est néanmoins différente de celle qu'obtenaient autrefois les agriculteurs: sa finesse la rend plus facile à travailler mais modifie le goût des plats.

Gâteau de maïs: «tourtel «de blé d'Espagne ou «millassou»

Pour deux personnes: 8 cuillères à soupe bien pleines de farine de maïs, une bonne cuillère à soupe de crème de lait ou de beurre, du lait, un peu de sel. Mélanger la farine avec le sel, la crème de lait ou le beurre. Verser dessus le lait bouillant, tout en délayant bien pour obtenir une pâte ferme et souple. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Quand elle est bien chaude, verser la pâte. Retourner le gâteau à l'aide d'une assiette en milieu de cuisson. Pour être réussi, il doit se briser facilement et avoir une croûte croustillante. Servir chaud. Le lait bouillant fait fondre la matière grasse, cuit et fait gonfler la farine. Il existe une variante ancienne où tous les ingrédients sont mélangés à froid: farine de maïs, sel et lait caillé. Par ailleurs, certains y mettent des œufs. On peut aussi alléger la pâte en y incorporant de la citrouille cuite à l'eau, bien égouttée et écrasée à la fourchette. On peut encore y mettre du sucre et des pommes coupées en tranches.
Aujourd'hui, certains mêlent un peu de blé à la farine de maïs.
Ce gâteau était autrefois cuit dans une cocotte en fonte ou «tartrière» (cf. note 14). Salé ou sucré, il constituait le plat principal du repas du soir, après la soupe. On le mangeait seul ou bien accompagné d'une salade, de rillettes, de compote de pommes, de confiture, de miel ou de fromage blanc, ce qui pouvait donner lieu à un mélange sucré/salé. A l'heure actuelle, sa version sucrée est surtout servie comme dessert. Aujourd'hui comme autrefois, c'est un plat d'hiver, consommé de la Toussaint à Pâques.
Voici comment, le 21 juillet 1810, le sous-préfet de l'arrondissement de Brive évoquait ce plat, dans un «Mémoire sur la culture du Mays ou blé d'Espagne» en basse Corrèze (ADC, 7 M 71): «On fait [...] avec cette farine pétrie avec de l'eau et du sel des gâteaux qu'on fait cuire au four. Les personnes aisées en font aussi des gâteaux très estimés en pétrissant la farine avec du lait, du beurre, du sucre, des aromates et d'autres ingrédients qui les rendent plus ou moins agréables, et qui masquent plus ou moins la saveur particulière du mays, qui ne plaît pas à tout le monde.»

Agriculteur égrenant du maïs à l'aide d'une queue de poêle (Saint-Cernin-de-Larche, 1978). Les hommes faisaient ce travail les jours de mauvais temps ou le soir à la veillée. L'égreneuse à main est apparue dans les années 1930, l'égreneuse à moteur dans les années 1950.
Photo François Moser, Musée Labenche, Brive.

Bibliographie

CHAMP-MATH, M.-J.
1995, La vie rurale dans une commune du Bas-Limousin de 1914 à 1960, Paris, Mémoire de 3e cycle de l'École du Louvre.
COISSAC, G. M.
1913, *Mon Limousin*, Paris, A. Lahure.
FRANCONIE, H.
sous-presse, «Maïs et millets dans les dialectes européens», *JATBA*.
FRÊCHE, G
1974, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières vers 1670-1789*, Paris, Éd. Cujas.
GODIN DE LÉPINAY, G.
1886, *Noms patois ou vulgaires des plantes de la Corrèze*, Auch, G. Foix.
HÉMARDINQUER, J
1963, «L'introduction du maïs et la culture des sorghos dans l'ancienne France», *Bulletin philologique et historique*, 1: 429-459.
JACQUART, J.
1975, «Immobilisme et catastrophes (1500-1660)», in G. DUBY et A. WALLON (éd.), *Histoire de la France rurale, Tome II (1340-1789)*, Paris, Le Seuil, coll. Points Histoire: 157-341.
MARTIN, J.-B.
1897, *La Corrèze agricole*, Caen, E. Lanier.
PERREL, J.
1964, «L'émigration bas-limousine en Espagne aux XVIIe et XVIIIe siècles», *Actes du 98e Congrès National des Sociétés Savantes, Clermont-Ferrand, 1963, section d'histoire moderne et contemporaine*, Paris, Imprimerie Nationale: 709-729.
PEREZ GARCIA, J. M.
1992, «Le maïs dans le nord-ouest de la péninsule ibérique durant l'Ancien Régime», in Centre culturel de l'abbaye de Flaran, *Plantes et cultures nouvelles en Europe occidentale au Moyen Age et à l'époque moderne*, Auch, Comité départemental du tourisme du Gers: 81-102.
SOULINGEAS, Y.
1972, Quatre paroisses en Bas-Limousin au XVIIIe siècle: Allassac, Donzenac, Sadroc, Voutezac, Paris, Thèse de l'École Nationale des Chartes.
YOUNG, A.
1976, *Voyages en France*, 1787, 1788, 1789, Paris, A. Colin.