

# MÉMOIRE DE bouche

## Bien se nourrir dans l'Hérault

Un défi hier comme  
aujourd'hui

Une exposition des  
Archives départementales  
de l'Hérault





L'exposition itinérante « Mémoire de bouche » a été créée par les Archives départementales de l'Hérault en 2010. Reprise et enrichie en 2020, elle est composée de 26 panneaux autoportants. Elle est disponible en prêt gratuit, pour les établissements scolaires ou culturels, les associations... L'exposition est accompagnée de livrets pédagogiques à destination des scolaires, d'une sélection de reportages « Saveurs d'Hérault », ainsi que d'une exposition virtuelle. Cet ouvrage complète les panneaux. Il peut être lu en accompagnement d'une visite ou de manière indépendante. Les réservations sont à adresser au service des Actions culturelles et éducatives des Archives.

---

#### Direction générale

Sylvie Desachy, directrice des Archives départementales de l'Hérault

#### Coordination de rédaction

Annie Parmentier, conservatrice en chef du patrimoine

#### Recherches, choix des documents et rédaction des textes

Régine Mazauric, attachée principal de conservation du patrimoine

#### Numérisations

Christophe Cordier, photographe patrimonial

Virginie, technicienne de numérisation

#### Graphisme

Eulalie Veaute, médiatrice culturelle numérique



[Familles Blayac et Rodier en train de pique-niquer]. / François BLAYAC (photographe). [1911-1912]  
ADH\*, 42 Fi 182

# Préface

## Nos aliments ont une histoire

Les dépenses alimentaires témoignent des traditions culinaires d'une époque, d'un milieu social, d'une région. Elles permettent à l'historien de reconstituer une histoire du goût à travers la réalité des consommations, la fréquence d'achat des aliments, les rythmes saisonniers, le respect ou non des fêtes religieuses (Carême, Carnaval)... Pourtant l'histoire de l'alimentation et des attitudes devant la nourriture se heurte à des obstacles. La dispersion des sources disponibles, des documents chiffrés fragmentaires, des témoignages partiels et lacunaires restreignent l'interprétation.

Toutefois les **archives publiques** de l'Hérault regorgent d'informations sur les habitudes de consommation à travers des documents aussi divers que les mercuriales (tableaux portant les prix des denrées vendues sur les marchés), les tableaux du maximum de 1793, les compoix et cadastres, les inventaires après décès, les comptes et budgets des hôpitaux, les dossiers de fraudes alimentaires, les documents de police administrative sur les émeutes dues aux crises frumentaires (rapports des préfets, des bureaux de bienfaisance, etc.), les statistiques agricoles...

De même, les **archives privées** sont précieuses pour saisir certains modes de vie qui nous sont devenus étrangers, chiffrer les dépenses des ménages : livres de raison, journaux intimes, carnets de comptabilités bourgeoises, livres de recettes culinaires...


Parmi les **sources imprimées**, il est essentiel de dépouiller annuaires départementaux, recensements, statistiques générales, monographies locales, bulletins des Sociétés d'horticulture, d'agriculture, sans oublier les dictionnaires et lexiques imprimés de la langue occitane. C'est ainsi que tous les mots et expressions en occitan liés à la nourriture, que l'on trouvera dans cet ouvrage, ont été tirés du *Dictionnaire languedocien-français*, de Pierre Augustin Boissier de Sauvages, publié à Nîmes en 1756.<sup>1</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le modèle culturel français a triomphé. L'occitan, s'il est parlé n'est plus écrit. Les savoirs populaires et notamment alimentaires vont cependant se maintenir grâce à l'ethnologie naissante.

Aujourd'hui, on ne saurait négliger les **enquêtes orales** qui nous permettent de saisir une réalité laissant peu de traces écrites et de percevoir la pluralité locale des rites et pratiques alimentaires d'autrefois. L'histoire du goût touche tout à la fois à l'histoire économique, sociale, médicale, mais aussi à la géographe, au folklore, à l'histoire des mentalités.

---

\* Dans le présent ouvrage, chaque document d'archives est identifié par sa cote, ici 42 Fi 182, aux Archives départementales de l'Hérault (ADH)  
<sup>1</sup> ADH, LA 583. En 1785, l'abbé Pierre Augustin Boissier de Sauvages publie à Nîmes, la seconde édition de son *Dictionnaire* qui comprend quarante pages de proverbes, pour la plupart notés dans les Cévennes. *Même si les intentions de l'abbé sont, dès 1756 -date de son premier Dictionnaire- d'apprendre le français à ceux qui doivent le connaître, sa recherche s'émancipe de cette visée utilitaire pour embrasser désormais un objet autonome : la langue et la parole dont proverbes et comparaisons sont, en quelque sorte, le premier témoignage.*

# SAVEUR



**LOCKERINE TRIOMPHE**

**Seule farine naturelle d'appoint  
à base de Malt actif de blé  
et de Lécithine**

Journal *Trait-d'union syndical de la boulangerie*, Montpellier, 1979.  
ADH, PAR 850

“

*Je chante les moissons : je dirai sous  
quel signe Il faut ouvrir la terre  
et marier la vigne ; Les soins industriels  
que l'on doit aux  
troupeaux ; Et l'abeille économe,  
et ses sages travaux.*

Virgile, *Les Géorgiques*, livre I

# Avant-propos

En incitant les élèves, leurs parents, leurs enseignants et le grand public en général à être curieux de nos produits locaux, de nos traditions culinaires riches et métissées, le Conseil départemental de l'Hérault souhaite montrer tout le soutien qu'il apporte aux familles et à la communauté éducative, qui œuvrent pour la promotion d'une bonne alimentation, source de bien-être et de santé.

L'objectif de donner à tous une véritable culture générale alimentaire, une mémoire du goût, semble être au cœur même de la démarche d'éducation populaire portée par le domaine départemental Pierresvives, qui abrite Archives et Médiathèque départementales, pour conjuguer les valeurs humanistes que ces établissements incarnent.

Le présent ouvrage évoque les comportements alimentaires d'hier et d'aujourd'hui dans l'Hérault, et leur lien avec l'environnement. Notre département, terre d'arboriculture et de maraîchage, recèle une multitude de productions agricoles souvent réputées qui ont façonné l'économie, les paysages, les terroirs. Qu'ils soient offerts à la connaissance de tous.


---

Ouvrage publicitaire édité par le service de Public-Relations de Shell française, pour vanter les mérites du tracteur agricole, [années 1960].  
ADH, 2 W 1538









*« Olivier de ton père,  
Châtaignier d'aïeul,  
Chêne de trisaïeul,  
Mûrier et vigne de toi-même.  
Chacun veut jouir et court  
Aux productions les plus promptes ».*

Proverbe, 1769. ADH, C 2949

# Sommaire

<b>Préface</b> .....	<b>3</b>
<b>Avant-propos</b> .....	<b>5</b>
<b>I. La triade méditerranéenne : pain, olive, vin</b> .....	<b>11</b>
<b>Céréales et précieuses légumineuses</b> .....	13
Notre pain quotidien .....	13
Le pois-chiche de Carlenças .....	15
<b>Le travail de la vigne et du vin</b> .....	18
Un vignoble ancré dans le passé et l'avenir .....	18
Les vins doux naturels (V.D.N.) de l'Hérault .....	21
<b>De l'huile... oui mais d'olive !</b> .....	23
Moulins à huile .....	24
Confiserie d'olives .....	26
Huileries coopératives et moulins privés .....	27
<b>II. Goûts et saveurs de l'Hérault</b> .....	<b>29</b>
<b>Au marché !</b> .....	30
Les grands rendez-vous .....	30
Halles d'hier et d'aujourd'hui .....	32
<b>Épices et aromates</b> .....	35
Merveilleuses épices et lointains ailleurs .....	35
Herbettes sauvages et aromatiques d'ici... ..	37
... et cueillette providentielle .....	39
<b>Légumes de terre</b> .....	40
Eh ! La céba, la belle céba de Lézignan .....	40
La revanche de l'oignon doux des Cévennes ! .....	43
Sa majesté le navet de Pardailhan .....	43
Rouge tomate .....	46
Les légumes du jardin .....	48
<b>Fruits de terre</b> .....	50
Les amandes .....	50
Châtaignes et marrons d'Olargues .....	52
Oh la cerise du Caroux ! .....	55
Ah la fraise de Mauguio ! .....	58
Le raisin de table de la vallée de l'Hérault .....	60
Les fruits du jardin .....	63

<b>Fruits de mer</b> .....	66
Poissons frais et crustacés .....	66
Poissons salés .....	69
Coquillages de l'étang de Thau .....	71
L'approvisionnement de l'arrière-pays .....	73
<b>Élevage et pâturage</b> .....	75
Viande fraîche de boucherie .....	75
Charcuterie et viande salée .....	77
Volaille et gibier .....	79
<b>Élevage et transhumance</b> .....	81
Moutons et bergers .....	81
Lait et fromages .....	82
<b>Fromages de qualité</b> .....	85
Le pélardon AOP de Lodève .....	85
Fromage d'Auvergne et roquefort du Larzac .....	88
<b>Douceurs sucrées</b> .....	91
Le biscotin de Bédarieux et autres friandises .....	91
Le miel de la vallée de l'Hérault .....	94
Passion chocolat .....	96
Thé ou café .....	94
Sirops, limonades et liqueurs .....	99
<b>III. Le défi alimentaire</b> .....	<b>103</b>
<b>Pénurie alimentaire</b> .....	104
Famines et disettes sous l'Ancien Régime .....	104
Rationnement des années de guerre .....	107
Non au gaspillage ou l'art d'accomoder les restes .....	110
<b>Abondance alimentaire</b> .....	112
Évolution des techniques agricoles .....	112
La maîtrise de l'hygiène alimentaire .....	115
<b>Les abus de l'agriculture intensive</b> .....	116
Engrais, désherbants, insecticides... ..	116
... & produits normalisés .....	119
<b>Se nourrir autrement</b> .....	121
Perte de la biodiversité et standardisation du goût .....	121
« L'universel, c'est le local moins les murs » .....	122
<b>Sources consultées aux Archives départementales de l'Hérault (ADH)</b> .....	<b>125</b>
<b>Orientations bibliographiques</b> .....	<b>131</b>





*La triade  
méditerranéenne :  
pain, olive, vin*

« Puis les hommes apprirent du soleil à cuire les aliments, à les amollir à la chaleur de la flamme, car ils voyaient les fruits de la terre s'attendrir à son feu dans les champs. Et de jour en jour, ils modifièrent leur nourriture et la vie d'antan, par un nouvel emploi du feu qu'enseignaient les plus inventifs et les plus sages ».

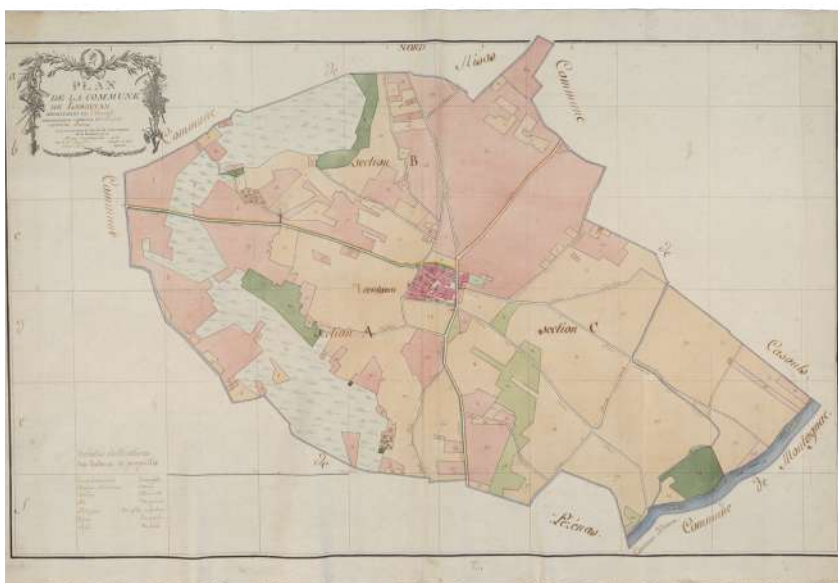
Lucrèce (poète latin du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C.), *De natura rerum*, livre V

Les trois produits emblématiques du bassin méditerranéen dans l'imaginaire commun sont la triade pain-olive-vin. Dans l'Antiquité, trois grands dieux olympiens président à leur invention. Déméter offre aux Grecs le don de cultiver la terre et de faire pousser les céréales, Athéna leur donne l'olivier et Dionysos le fruit de la vigne. N'oublions pas Prométhée qui dérobe le feu sacré de l'Olympe pour en faire don aux humains, les faisant passer de l'état de Nature à l'état de Culture.

Cette polyculture vivrière associant blé, vigne et olivier fut longtemps la base de l'alimentation héraultaise : le blé pour le pain, la vigne pour le vin, l'olivier pour l'huile. Les travaux des champs se déroulaient suivant un calendrier agricole, au rythme quotidien et saisonnier du soleil, avec les fêtes calendaires comme repères. La vigne, permettait à chaque paysan de produire un vin de qualité parfois médiocre, mais qui suffisait à la consommation du foyer. Les cultures étaient superposées en terrasses de pierre sèche, les rangs de vigne alternant avec les céréales<sup>2</sup> et les oliviers. On retrouve encore cette association au début du XIX<sup>e</sup> siècle, sur les plans cadastraux par masse de culture des communes du département.



Exposition *L'alimentation méditerranéenne. A table en Languedoc-Roussillon*, Montpellier, Agropolis muséum, février-octobre 1998. ADH, 12 Fi 674



Plans par masse de culture de Lézignan-la-Cèbe, an XII (1804). ADH, 3 P 3416-8

La surface des céréales diminue peu à peu à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, au profit de la vigne qui envahit tous les terrains. En 1937, « les bénéfiques procurés par ces plantes [les céréales] sont moins grands que ceux laissés par la vigne et on est allé naturellement aux grosses recettes. Le Midi pourrait produire des céréales. Il le faisait autrefois, les marchés de Lunel, de Pézenas, de Narbonne, étaient réputés par l'importance des affaires qu'on y faisait en grains et en fourrages. »<sup>3</sup>

<sup>2</sup> Plus largement au XVIII<sup>e</sup> siècle, la province de Languedoc est pourvoyeuse de grains (blé de Toulouse, Castelnaudary, Narbonne, Olonzac, Béziers) pour l'Italie et la Provence, comme en témoigne le commerce sur le canal du Midi.

<sup>3</sup> *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929, monographie agricole du département de l'Hérault*, Ministère de l'Agriculture, Direction de l'Agriculture [S.l., s.n.], 1937, p. 110. A.D.H., CRC 476

Ce paysage traditionnel des Pays d'Hérault a peu à peu disparu dans la seconde moitié du siècle, quand les paysans se sont consacrés à la monoculture de la vigne plus rentable, au détriment des céréales et de l'olivier, transformant durablement le paysage de la plaine languedocienne. Les olivettes délaissées furent définitivement abandonnées après la gelée catastrophique de 1956 et la concurrence des huiles d'olive étrangères et des huiles de graines d'oléagineux moins chères. Aujourd'hui, les vertus attribuées à l'huile d'olive ont contribué au renouveau de l'olivier dans l'Hérault. L'utilisation de l'huile d'olive en cuisine dans le Midi ne doit pas occulter l'utilisation des autres corps gras, notamment dans les pays de montagne privilégiant le gras animal, lard, beurre, saindoux, mais aussi le gras végétal, comme l'huile de noix dont les arbres étaient plantés en limite des parcelles et à proximité des mas. Gageons aussi que les Grecs qui n'ont cessé de chanter le blé, l'olive et le vin, ne dédaignaient pas non plus les produits de leurs troupeaux (lait, beurre, viande, fromage), les herbes sauvages de leur pâturage ou l'orge fermentée pour la fabrication de la bière.<sup>4</sup>

## Céréales et précieuses légumineuses

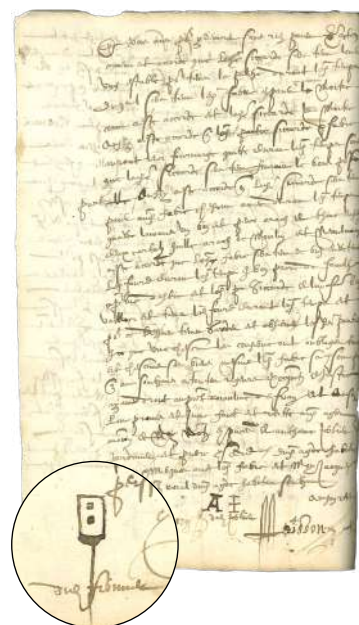
### Notre pain quotidien

« Or pain et vin sont blé et vigne, et procédés de panification et vinification. (...) A l'intérieur de cette frontière naturelle [le bassin de la Méditerranée], furent inventés le pain et le vin. Le pain est qualifié expressément de quotidien ».

Paul Valéry, *Rhumbs*, Gallimard, 1933, p. 95-97

Aliment de base de notre nourriture, le pain a toujours tenu une place essentielle dans l'alimentation paysanne. À l'origine simple galette de farine et d'eau non levée cuite sur une pierre chaude ou des braises, qui accompagne un morceau de fromage ou de viande salée, elle cohabite longtemps avec le pain levé domestique blanc, bis, rousset, de froment, de méteil, de seigle, fabriqué une à deux fois par mois. Ce pain-là, c'est la survie du ménage, la calorie la moins chère, à proprement parler la « pitance » de la famille, ce que dit bien le terme languedocien *pitansa* ou encore mieux *coumpanejha*. L'abbé Boissier de Sauvages<sup>5</sup> illustre ce mot ainsi : « manger du pain avec le mets d'un repas et en manger beaucoup plus à proportion que du mets, en sorte qu'on ménage ce dernier et qu'il ne serve que de véhicule au pain, qui doit être selon règles d'une saine diète, le principal aliment. Les enfants friands font tout le contraire ». La chute est aimable !

La fabrication du pain requiert un savoir-faire incontestable. D'abord il faut pétrir la pâte (*pasta*), obtenue à partir de farine et d'eau mélangées à un levain et « plus on remue la pâte en la pétrissant et en la jetant de haut rudement, plus on y introduit d'air qui sert à la faire renfler ou lever, lorsque l'air vient à se raréfier par la fermentation que le levain occasionne, ce qui produit les vides d'un pain bien levé ». On appelle ce pain-là, *pan carelia*, un pain « qui a des yeux, pain oeilleté ou qui est bien levé ». Les boulangers mettent ensuite la pâte dans une jatte de paille, un paillon, un paneton (*paliassou*) pour donner la forme au pain avant sa cuisson. On parle du pain de boulanger, la *paneto*, par opposition au *pan d'oustaou*,



Marque de fournier dans un acte notarié. Jacques Fabre, maître fournier de Vias, le 4 juin 1597. ADH, 2E 2/52, f°269v

<sup>4</sup> Auberger, Janick, « La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares », in *Les Frontières alimentaires*, Paris 2009, p.15-37

<sup>5</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-français*, Nîmes, 1785. [ADH, LA 583]



Four communautaire pour la cuisson du pain. *Tacuinum Sanitatis*, 1474, Paris, BNF, Ms. lat. 9333. Extr. : *La gastronomie au Moyen Age*, Stock, 1991

pain de ménage, pain de cuisson, plus gros de moitié, encore appelé *pan de tourto*, du pain bis, « en bas latin *torta*, comme faite au tour ou en anneau, ancienne forme des pains qui subsiste dans quelques endroits ». Quand les particuliers ont fabriqué leur pain de ménage, ils le portent chez le fournier pour le faire cuire, le prix de la cuisson du pain se nomme *fornajhe*.

En 1768, le corps des boulangers est à Montpellier « le plus nombreux de la ville, et celui qui a le plus d'occupation, surtout depuis que les gens aisés se sont dispensés de faire le pain chés eux. Les boulangers sont riches, soit par la vente du pain, soit par celle du bled et autres grains, dont ils font le commerce ». Par ailleurs les fourniers « ne sont pas en grand nombre, depuis que les boulangers ont construit des fours dans leurs maisons. Ils sont d'ailleurs pauvres et ne font pas figure parmi nos artisans. »<sup>6</sup> Les céréales panifiables sont, à tout seigneur tout honneur, le **froment** (*moussolo* ou *touzelo*), « la meilleure espèce du bled », la

fine fleur de la farine si l'on préfère, ensuite viennent le **méteil** (*coussegal*), mélange de froment et de seigle, dit parfois bis-blanc, « lorsqu'il y a deux-tiers de froment contre un de seigle, c'est du passe-méteil et non du conseigle », puis le **seigle** ordinaire ou seigle d'hiver (*seghio* ou *seghiou*, *sio*, *seghel*, *segal*, *sial*), pain bis ou brun plus grossier, « *rafraîchissant et laxatif* », enfin l'**orge** ou blé de printemps, encore appelé *escourgeon* ou *pamoulo*. N'oublions pas le pain de **millet** ou de **maïs** cuit au four, appelé *miliàs*. Mais n'appelle-t-on pas de cette manière aussi une bouillie de farine séchée et enfournée, équivalent occitan de la polenta italienne ?

Et que dire du *pan roussé* ou pain de recoupes confectionné à partir de la nouvelle farine qu'on tire du son remis au moulin ? Les appellations diffèrent et se multiplient selon les qualités du blé, les prix s'en ressentent. Ainsi dans la Vivarais « le pain blanc se vend 2 sous la livre, le pain rousset ou second pain se vend 1 sol 9 d[enier], le pain bis qu'on appelle vulgairement *tourte* se vend 1 sol la livre. »<sup>7</sup> Mais au bout du compte, on a toujours besoin d'un petit morceau de pain d'une couleur appétissante, d'un *crousté*, d'une croustille pour boire un coup nous dit l'abbé ! On mange aussi le pain en **tartine** (*roustido*), « lorsqu'on étend sur une tranche de pain, du beurre ou du fromage mou ou de la marmelade, etc. », on parle plutôt d'« un *ramequin* lorsqu'on étend certaines parties délicates des animaux, cuites, hachées menu et assaisonnées de civette, de persil, etc. » et d'une « *rôtie* » au vin et au sucre. Une « *beurrée* » est pareillement « une tranche de pain sur lequel on a étendu du beurre et dont on fait une tartine, en y ajoutant des anchois, du persil, etc. ». Le pain est par ailleurs très souvent associé à la **soupe**. Quand le pain est dur et rassis, la seule manière de le rendre consommable est de le tremper dans la soupe, on verse du bouillon sur une tranche de pain coupée mince et déposée dans l'écuelle. C'est ce qui s'appelle « tremper la soupe », mettre les tranches de pain dans le potage quelque temps avant de le servir, afin qu'elles s'humectent. L'abbé de Sauvage nomme la soupe au pain, une *taliado* « une soupe ou tranche mince



Buste de femme-caryatide portant des épis de blé, soutenant le linteau d'une maison à Lunel, rue de la République. XIX<sup>e</sup> siècle. Cl. RM

<sup>6</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768*, d'après un manuscrit anonyme conservé à la Société archéologique de Montpellier. Texte édité dans *Inventaire des Archives de la ville de Montpellier*, T.IV. Montpellier, 1920, p.9. ADH, UA 34-55-4  
<sup>7</sup> ADH, C 2709



de pain. Mettre deux ou trois soupes dans le bouillon » ou une panado « du pain émietté et longtemps mitonné dans du bouillon ». Mais tremper du pain ou du biscuit dans du vin s'appelle « faire la trempote, faire la soupe au perroquet », c'est-à-dire la soupe au vin (saousseto).

N'oublions pas que c'est avec la farine de froment que l'on fait **macaronis** et autres **vermicelles** qui apparaissent dans nos cuisines au XVI<sup>e</sup> siècle. C'est Catherine de Médicis qui fait connaître cette spécialité italienne en France lorsqu'elle épouse Henri II, en 1533. Les pâtes sont fabriquées à l'aide de farine de semoule de blé dur et d'eau (parfois de riz), deux ingrédients de base auxquels on ajoute du sel. « *La pâte des macaronis d'Italie (pougnejha) est si dure qu'il faut une grosse et longue batte pour la fouler à plusieurs reprises sur la table. La batte ou le levier tient par une charnière à la table où un homme remet à chaque coup la pâte sous le levier, tandis qu'un autre ouvrier fait jouer celui-ci en y appuyant de tout le poids de son corps. Les macaronis sont des pâtes filées de la grosseur d'une plume à écrire et du genre des vermicelles. C'est avec du gros froment (seisseto) qu'on sème en Sicile et en Barbarie, qu'on fait la pâte des vermicellis et des macaronis, qu'on fait aussi de ris dans quelques endroits* ». Le vermicelle (fideou), est une « sorte de macaronis d'Italie, en menus filets, pliés en paquets. On le fait avec de la pâte de ris, teint le plus souvent avec du safran. On la force à passer, au moyen d'un piston, à travers les trous d'une filière. »<sup>8</sup> On le voit au XVIII<sup>e</sup> siècle et dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle encore, les céréales occupent une large place en plaine et dans les bas coteaux.

## Le pois-chiche de Carlenças

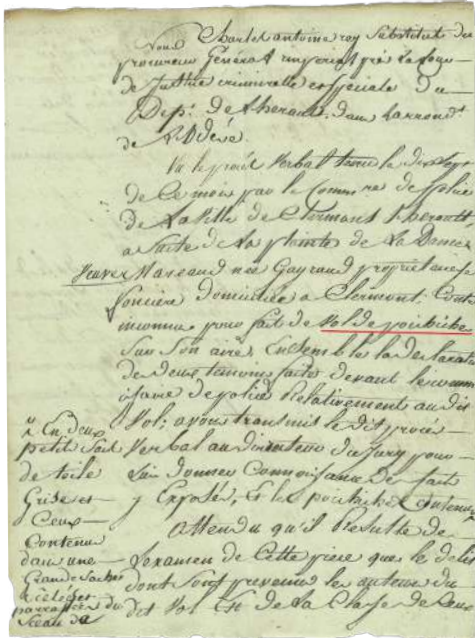
La statistique agricole de 1937 révèle que les surfaces consacrées à la culture des légumineuses dans l'Hérault « sont des plus réduites, elles se trouvent à proximité des grands centres ou dans des régions favorables à leur culture, comme le plateau volcanique de Carlenças » : fèves (*mounjhetos* ou *favarous*) (1ha), haricots (64ha), pois (*peze*) (10ha), lentilles (13ha), pois chiches (15ha).<sup>9</sup> Originaire du bassin méditerranéen, le pois chiche est aujourd'hui encore récolté en juillet et en août, sur le plateau basaltique de la commune de Carlenças et Levas qui domine la route reliant Bédarieux à Clermont-l'Hérault, tout près du lac du Salagou, mais il ne mobilise plus que 3 producteurs sur 3ha, pour 3 à 4 tonnes par an. La culture du pois chiche a repris à la fin des années 1970, après un arrêt de 25 ans après la Seconde Guerre mondiale, à cause de la concurrence des importations. C'est pourtant une ancienne spécialité locale appelée *cezes* (du latin *cicer arietinum*) ou *cezerous* ou *becuts*. Sous l'Ancien régime, c'est surtout une nourriture des gens du peuple et l'abbé de Sauvages donne quelques conseils de préparation pour en faciliter la digestion : « *Ceux de la plus mauvaise cuite s'attendrissent et cuisent très bien avec de l'eau où l'on a fait bouillir des épinards ou avec de l'eau de pluie et un peu de sel de tartre* ». En cette fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, c'est sur les marchés de Lodève que l'on trouve des cesses. Le pois chiche tient une place importante dans l'alimentation des paysans depuis le Moyen Âge, qui ont l'habitude d'en manger durant le Carême, la Semaine sainte, pour la Toussaint et le jour des Morts. Il véhicule une telle image de rusticité, de frugalité et de grande qualité nutritionnelle, que les hospices et les hôpitaux s'en procurent pour l'alimentation des pauvres et des malades. Dans les pièces justificatives des dépenses faites pour l'Hôpital général de Montpellier, par le trésorier de cet hôpital, entre le 1<sup>er</sup> mai 1736 et le 30 avril 1737, il y a l'achat au sieur Régis, épicier, « de 597 livres de pois-chiches, vendus pour l'usage de la maison, à raison de 10 livres le quintal », soit 59 livres.<sup>10</sup>

<sup>8</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-français, ou, Choix des mots languedociens les plus difficiles à rendre en français*, Michel Gaude, Nîmes, 1756.

Mohamed Oubahli, « Une histoire de pâte en Méditerranée occidentale. Des pâtes arabo-berbères et de leur diffusion en Europe latine au Moyen Âge (Partie II). La France et le monde italique », *Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire*, 2008, 59, pp. 14-29. [https://www.persee.fr/doc/horma\\_0984-2616\\_2008\\_num\\_59\\_1\\_2665](https://www.persee.fr/doc/horma_0984-2616_2008_num_59_1_2665)

<sup>9</sup> *Statistique agricole*, p.114. *Supra*.

<sup>10</sup> ADH, 3 HDT E 269



Vol de pois chiches à Clermont-l'Hérault en 1804.  
ADH, 2 U 2/116

En 1804, un procès-verbal est tenu par le commissaire de police de Clermont-l'Hérault à la suite de la plainte de dame veuve Mareaud née Gayraud, propriétaire foncière domiciliée à Clermont, contre un inconnu pour fait de vol de pois chiches sur son aire (surface unie où l'on bat le blé). Ces pois chiches étaient contenus dans « deux petits sacs de toile grise et un grand saché déposés devers le greffe pour y servir de pièce de conviction ». Le délit est alors passible de la peine d'emprisonnement. Etienne Rey, journalier (ouvrier qui travaille à la journée) est accusé. Les témoins sont Dominique et François Cacarié père et fils, tisserands de petites étoffes (draps de laine grossière).

Mais à Saint-Geniès-des-Mourgues, la culture du pois chiche rejoint une page sombre de notre histoire. Nous sommes en 1943, un ingénieur agricole de l'Hérault rend compte des cultures vivrières et des jardins communaux dans le département, il termine son exposé sur le jardin communal de Saint-Geniès, dont les terrains secs ne permettent pas la culture des légumes frais. Néanmoins, la coopérative vivrière exploite un terrain de 2 hectares 60 semé en pois chiches (200 kgs), pois (30 kgs) et pommes de terre. Les cultures réussissent parfaitement, si ce n'est qu'« une allée centrale bordée de pois chiches mène à un terre-plein où d'autres pois chiches disposés comme dans une corbeille de fleuriste forment la phrase suivante : Vive le Maréchal ». Il poursuit, flatteur : « Cette inscription semble inviter les communes dont le sol est aussi sec que celui de Saint-Geniès-des-Mourgues à suivre son bel exemple ».<sup>11</sup>

Tableau du Maximum pour les légumes secs dans le district de Montpellier, 1793.  
ADH, L 1215

	la livre.
Beurre. . . . .	I. I. ».
Fromage d'Auvergne dit de pauvre. . . . .	» 12. ».
Fromage de Roquefort. . . . .	I. I. 4.
Fromage de Gruyère. . . . .	» 16. ».
Œufs, la douzaine. . . . .	» 16. ».
Riz. . . . .	» 8. ».
Vermichely, première qualité. . . . .	» 10. ».
Idem seconde qualité. . . . .	» 6. ».
	» 4. ».

Par leur teneur en protéines, les légumes secs peu exigeants et plein de ressources comme les pois chiches, les fèves, les pois, les haricots, les lentilles, peuvent remplacer les viandes ou poissons. En association avec des céréales ils fournissent un excellent apport en protéines et glucides assimilables. L'association internationale Slow Food qui s'oppose aux effets critiquables de la culture du « fast food », en encourageant une agriculture de qualité locale, s'est intéressée à la production du pois chiche de Carlenas et lui a rendu sa notoriété. On consomme ces légumineuses aujourd'hui comme hier en soupe, en ragoût ou en salade avec de l'huile d'olive, du vinaigre, de l'ail. Les cuisines de l'Afrique du Nord comme les cuisines espagnole, italienne et provençale, les ont pleinement intégrées dans leur tradition culinaire (*hoummos* et *falafel* syro-égypto-libano-palestinien, *socca* niçoise, *farinata* génoise, *panisse* marseillaise, pois chiches à la catalane, etc.).

<sup>11</sup> ADH, 370 W 41

**MANUFACTURE DE PÂTES ALIMENTAIRES**

**FABRIQUE DE SEMOULE**

MARQUE DE FABRIQUE  
SEULE MEDAILLE D'OR  
RECONNUE PAR LE MINISTRE DU COMMERCE  
EXPOS. DE MONTPELLIER 1885

**F. FOUQUES & FILS**

Avenue de Toulouse, MONTPELLIER

FIL GROS      FIL MOYEN      BAGUETTES N°1 CANNELON      FIL FIN      FIL GÈNES

N° 3 CANNELON      VERMICELLE      N° 5 CANNELON

COTE DE CÉLERI      BEC DE PLUME

MACARONI      COUPE A 60 ET 70 CENT<sup>RES</sup>

N°1 4<sup>0</sup>m  
N°2 5<sup>0</sup>m  
N°3 6<sup>0</sup>m  
N°4 7<sup>0</sup>m  
N°5 8<sup>0</sup>m  
N°6 9<sup>0</sup>m

MACARONI FLOTE      NOUILLE      LAZAGNETTE      LAZAGNE

ALPHABET      PETITES PÂTES      CHIFFRES

ABCDEFGHIJ etc.      COURONNE      TOUKA-PERDRIK      AVOINE      RIZ      TOUKA-PERDRIK      ETOILES  
PETITE COURONNE      PEPIN & MELON      MICHONNETTE      PETITE LENTILLE      PLOMB

1234567890

Manufacture de pâtes alimentaires, fabrique de semoule. F<sup>d</sup> Fouques et Fils, avenue de Toulouse, Montpellier, [1900-1940]  
ADH, 12 Fi 1436

# Le travail de la vigne et du vin

## Un vignoble ancré dans le passé et l'avenir

« Si nous désirons obtenir du vin, nous choisirons la vigne qui excelle par la bonté du fruit et par la vigueur du bois : double qualité importante, l'une pour les revenus du cultivateur, l'autre pour la durée du plant. »

Columelle (agronome romain du 1<sup>er</sup> siècle), *De l'agriculture. L'économie rurale*, livre VII



Cépage « Piquepoul », in H. Marès, *Description des cépages méditerranéens*, lithographie, 1890. ADH, BIB 4462

Implantées au V<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ par les Grecs, développées par les Romains puis au Moyen Age, par les moines bénédictins et cisterciens autour des monastères et abbayes, les vignes du Languedoc et plus particulièrement de l'Hérault, sont depuis toujours à l'origine de l'histoire économique et culturelle de la région. Les foires qui s'animent à partir du XII<sup>e</sup> siècle (Pézenas, Montagnac, Clermont-l'Hérault), favorisent le marché viticole. Les vins du Midi s'invitent à la table des rois et des papes. La vigne devient autant un savoir-faire qu'un art de vivre.

En 1676, le botaniste montpelliérain Pierre Magnol<sup>12</sup> mentionne plusieurs cépages originaires du Bas-Languedoc, dont le « tarret », (terret), très répandu encore vers 1830, « l'ouliade » (œillade), « l'espiran » (aspiran), « cultivé à Pignan et aux environs de Montpellier »,<sup>13</sup> et le « piquepoule » (picpoul), « très cultivé autrefois dans les plages sablonneuses d'Agde et de Marseillan ». <sup>14</sup> Petites parcelles de l'économie domestique et grands domaines des élites locales coexistent depuis le Moyen Age. La vigne est cultivée par tous. Elle connaît sa première

expansion grâce à Colbert, avec l'établissement des grands chemins royaux, l'amélioration du réseau routier, la création du port de Sète (1670), du Canal des Deux mers reliant la Méditerranée à la Garonne (1680) puis du Canal des Etangs (1718). Ces nouvelles infrastructures facilitent le transport des vins et eaux de vie du Languedoc vers Paris, le nord de l'Europe, mais aussi vers le marché toulousain, et vers les Etats-Unis d'Amérique ! En 1783, un mémoire de l'Intendance du Languedoc témoigne de ce projet et des « avantages respectifs qui résulteraient d'une liaison de commerce entre les Etats Unis de l'Amérique et ce port [de Sète], s'il obtenait pour cela quelque protection de la part du gouvernement. (...) Les Américains en venant trafiquer dans ce port, trouveront à y acheter des vins ordinaires mais de bonne qualité (...), les vins vieux et de cantons plus recherchés de la province (...), des vins blancs très agréables (...), il n'y aura guère que les vins muscats de Frontignan, de Lunel et de Béziers qui leur reviendront plus cher (...), ils y trouveront communément l'eau de vie du Languedoc dont on fait dans le nord autant de cas que des eaux de vie de Bordeaux ». <sup>15</sup> Mais les négociants de Bordeaux veillent et protègent leurs vins en pratiquant un blocus sévère et des droits prohibitifs. Malgré tout, les exportations de vin et d'eau de vie languedociens s'avèrent très rentables dans l'économie française.

<sup>12</sup> Pierre, Magnol (1638-1715), *Botanicum monspeliense*, ..., Lyon, 1676, p.280.

<sup>13</sup> *Statistique agricole*, p.133. *Supra*.

<sup>14</sup> *Statistique agricole*, p.137. *Supra*.

<sup>15</sup> ADH, C 753

A partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le vignoble du bas Languedoc se développe sur les costières et les garrigues défrichées, car les meilleures terres sont réservées aux cultures vivrières. Par peur de la disette qui sévit encore en France, la province entend assurer son autosuffisance en grains. Pourtant, la vigne commence peu à peu à s'étendre dans la plaine. La vinification s'améliore et les bons crus du Minervois, du Montpelliérais, du Lunellois, les clairettes et picardans des diocèses d'Agde, Béziers et Lodève, les muscats de Frontignan, Lunel et Béziers, s'exportent.<sup>16</sup> Les vins plus faibles sont brûlés et transformés en « esprits » de vin. La distillation se développe et se perfectionne grâce au procédé d'Edouard Adam qui permet d'extraire du vin toutes les parties alcooliques. Entre 1820 et 1850, les surfaces viticoles plantées en aramon pour la quantité et en carignan pour le degré, augmentent lentement. Il faut attendre cependant la révolution ferroviaire, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, pour voir consacré la suprématie du midi viticole, avec la baisse du coût des transports et l'extension des débouchés. La navigation à vapeur joue le même rôle en permettant au port de Sète d'exporter en quantités beaucoup plus grandes des vins vers l'Algérie, l'Italie, l'Espagne, mais surtout vers l'Angleterre, les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Amérique du Nord. La consommation du vin augmente avec l'expansion des villes. Les petits propriétaires vigneron se multiplient. Dès lors, la vigne remplace les traditionnelles cultures céréalières et olivettes locales, d'autant qu'elle profite de la crise de la production d'olives concurrencées par les arachides du Sénégal.<sup>17</sup> Les progrès des techniques de culture et de vinification (Chaptal, Pasteur) assurent définitivement la spécialisation de la vigne dans la plaine languedocienne.



Buste d'homme-caryatide portant raisins et cep de vigne, soutenant le linteau d'une maison à Lunel, rue de la République. XIX<sup>e</sup> siècle. Cl. RM

Elle s'impose partout malgré la grave crise de l'oïdium de 1853 traitée par le soufre, et celle foudroyante du phylloxéra de 1876 qui nécessite la plantation de plants américains. Les nouveaux propriétaires sont amenés à arracher les plants indigènes, à replanter des pieds greffés sur ces plants américains plus prolifiques mais aux traitements coûteux et à créer ainsi de nouvelles surfaces de vignes. La grande propriété qui a investi dans le vignoble, repart gagnante. En ce début XX<sup>e</sup> siècle, les rendements annuels sont énormes mais la qualité du vin dit « de table », léger et sans saveur, n'est pas au rendez-vous. La surproduction, accentuée par la pratique de la fraude (sucrage des vins et addition d'eau), entraîne la chute des cours et les révoltes de 1907. Toute la région se soulève pour sauver son savoir-faire et son gagne-pain. Le mouvement insurrectionnel, brisé par la force, s'achève par la loi du 29 juin qui réprime la fraude, tandis que la coopération s'organise avec la Confédération Générale de Vignerons du Midi.

<sup>16</sup> Dermigny, L., « De la Révocation à la Révolution », *Histoire du Languedoc*, Toulouse, 1982, p.398.

<sup>17</sup> ADH, 7 M 99, 259. En 1840 la France abolit une taxe contre l'importation d'oléagineux, qui était destinée à protéger l'huile d'olive.



Vignerons sur un chariot de ferme pour fêter la «soulénque», à Fontès, chez Ch. Paillasse, [M. Aubrespy phot.], [1890-1929]. ADH, 30 Fi 39

La «soulénque» est la fête et le repas traditionnels qui clôturent les vendanges.

En 1910, la baisse de la production et la remontée des prix assurent un calme provisoire. Le monde viticole profite de la Grande Guerre et du « quart de pinard » attribué à chaque soldat sur le front. Dans les années 1930, l'importation de vins d'Algérie suscite une série de crises de mévente qui s'achève par l'adoption du Statut viticole, assurant momentanément la stabilité des prix. Mais la situation du vignoble reste fragile. Après-guerre, petits vigneron et ouvriers agricoles vivent difficilement de leur travail sur quelques hectares de vigne car les politiques agricoles favorisent davantage les grandes superficies. Des mouvements de protestation sporadiques toujours orientés contre les importations des vins d'Algérie, les négociants parisiens et les sociétés de transport qui en tirent bénéfice, reprennent dans les années 1950 et 1960, accentués par les terribles gelées de 1956 et 1963. Des conflits de plus en plus violents s'intensifient dans les années 1970 avec la concurrence des vins italiens, la baisse de la production et la mauvaise réputation nationale des vins languedociens. Les années 1980 marquent un changement dans la consommation du vin, les Français de plus en plus exigeants boivent moins et mieux. Les vins du Midi entament leur révolution quantitative et qualitative, le vignoble se restructure entièrement : arrachages des plants, cépages traditionnels sélectionnés et réadaptés, recherches sur de nouvelles techniques de vinification et de cultures plus soucieuses de l'environnement. Des terroirs se précisent, les premières appellations en VDQS (Vin de Qualité Supérieure) apparaissent puis se transforment en diverses Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), garantes de la qualité et d'une meilleure visibilité pour les consommateurs.<sup>18</sup> Aujourd'hui, des rivages de la Méditerranée aux contreforts des Cévennes, les vins de l'Hérault font partie du vignoble des Coteaux du Languedoc réputé pour la qualité de ses vins AOC blancs, rouges et rosés : Corbières, Minervois, Saint-Chinian, Faugères, Clairette du Languedoc, Picpoul de Pinet, Pic Saint Loup. Des terroirs multiples (Saint-Saturnin, Saint-Georges-d'Orques, Montpeyroux, Cabrières...) ont permis de diversifier la production héraultaise. Outre les AOC, on trouve des « vins de pays », des « vins de pays d'Hérault », des « vins de pays d'Oc », certains bénéficiant depuis le 1<sup>er</sup> août 2009 d'une IGP (Indication Géographique Protégée), qui expriment tous les arômes des cépages qui les composent.

<sup>18</sup> L'Institut national des appellations d'origine (INAO) qui est un établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, accompagne les producteurs qui s'engagent dans les démarches de qualité et gère les signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité pour les produits fabriqués en France :

- **AOC** : Appellation d'origine contrôlée : elle désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques aux produits. Elle protège la dénomination sur le territoire français ;
- **AOP** : Appellation d'origine protégée : c'est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom du produit dans toute l'Union européenne ;
- **IGP** : Indication géographique protégée : elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne et s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles ;
- **AB** : Agriculture biologique, mode de production dont les pratiques respectent la biodiversité, préserve les ressources naturelles et assure un niveau élevé de bien-être animal ;
- **Label Rouge** : est un signe national désignant des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

## Les vins doux naturels (V.D.N.) de l'Hérault

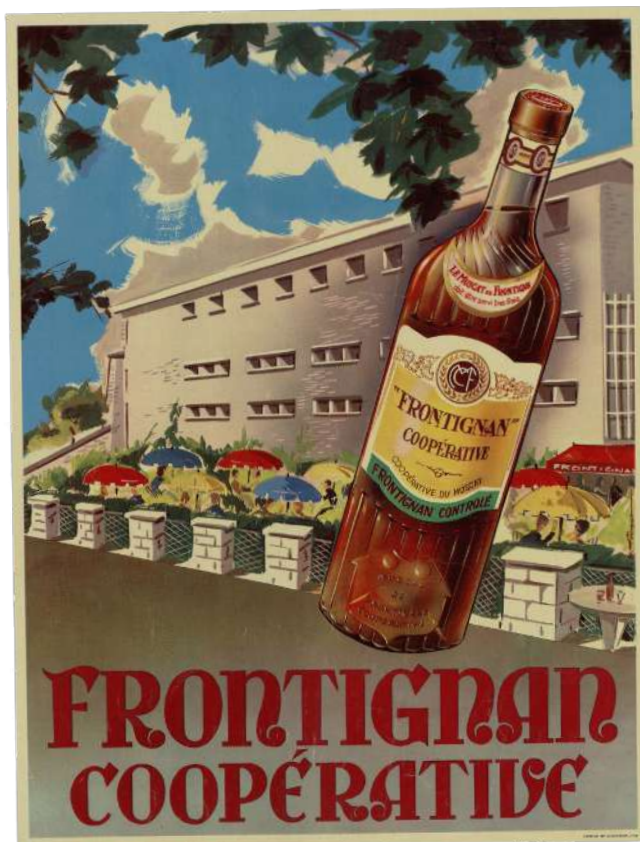


Cépage « Muscat de Frontignan », in Henri Marès, *Description des cépages méditerranéens*, lithographie, 1890. ADH, BIB 4462

« Je vous demande aujourd'hui une autre grâce : c'est de me conserver la vie en m'envoyant un petit quartaut du meilleur vin de Frontignan (...). Ce sera pour moi une petite extrême-onction que vous aurez la bonté de me donner ».

Voltaire, *Lettre à Audibert, un fournisseur marseillais*, 19 décembre 1774<sup>19</sup>

Les vins doux naturels et aromatiques de l'Hérault ont acquis une réputation ancestrale et littéraire. Rabelais vante déjà en 1532, les mérites du muscat de Mireval en le mettant au service de l'amitié et de la fête, lors des beuveries de Pantagruel.<sup>20</sup> Vins de luxe qui trônent sur les tables royales, ils entrent aussi dans la composition des préparations pharmaceutiques des illustres apothicaires de l'école de médecine de Montpellier. Thomas Platter, étudiant de Bâle venu faire sa médecine à Montpellier en 1595, note que dans la banlieue de Frontignan, « on récolte le fameux muscat connu du monde entier ». Il voit aussi dans un jardin à Vendargues, une variété de vigne grimpante, porteuse de raisins blancs gros et charnus comme des prunes appelés *panses musquées* ou *vinhas augibiquieras* (muscat d'Alexandrie).<sup>21</sup> Ce sont ces variétés qui furent implantées à Frontignan, au XVI<sup>e</sup> siècle, d'après les mentions très nombreuses portées au compoix de la ville entre 1519 et 1522.<sup>22</sup>



Affiche pour la Coopérative du muscat de Frontignan, M. Pinger [dess.], Lyon, Imp. Gougenheim, [1950-1970].

ADH, 12 Fi 15

« Ce vin est un apéritif des plus salutaires et peut être considéré comme le meilleur des toniques. Son succès est une garantie des qualités merveilleuses qu'il possède contre les faiblesses d'estomac et le manque d'appétit. Ce n'est pas un médicament ».

<sup>19</sup> Monferran, Florence, *Le breuvage d'Héraclès. La grande histoire du muscat à petits grains*, Privat, 2020.

<sup>20</sup> « Puis vint à Montpellier où il trouva fort bon vin de Mirevaux et joyeuse compagnie » *Pantagruel*, chap. 5.

<sup>21</sup> Félix et Thomas Platter à Montpellier (1552-1559 et 1595-1599). *Notes de voyage de deux étudiants bâlois, Montpellier*, Publication de la Société des Bibliophiles de Montpellier, 1892, p.

<sup>22</sup> ADH, 1 B 10902. Emmanuel Leroy-Ladurie, *Les paysans de Languedoc*, T.I, p.58, note 5. Alain Laborieux, *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire*, Éd. Sud Espace, Montpellier, 1997, p.137-138.

Un mémoire présenté à la Société royale des sciences de Montpellier en 1740, sur les diverses espèces de vins muscats, fait état de leur terroir, en particulier « *le tènement de la Vaussier pour Frontignan et certains cantons de Lunel-Viel* ». <sup>23</sup> En 1754, les vins muscats de Frontignan passent par le canal de Sylvéreal, pour être transportées par le Rhône à destination de Lyon et Paris. <sup>24</sup> Un mémoire sur le commerce des vins et des eaux de vie, en 1768, témoigne : « *Nos vins muscats ne sont pas moins recherchés, [que nos vins de la côte du Rhône]. On en recueille à Frontignan, à Lunel, à Montbazin, à Béziers* » <sup>25</sup> Nos Encyclopédistes s'en délectent, et d'illustres voyageurs comme Arthur Young (1787) ou l'ambassadeur des Etats-Unis en France Thomas Jefferson (1780, 1787), le célèbrent. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la notoriété acquise depuis le Moyen Age par les vins muscats héraultais ne se dément pas. Le muscat de Frontignan « *ressemble au meilleur vin d'Espagne* », <sup>26</sup> et celui de Lunel, dont le caractère distinctif « *est de conserver en vieillissant, son bouquet ou goût de fruit* ». Il n'existe aucun secret pour obtenir le vin de Lunel, sa qualité en est due avant tout à la nature et à l'exposition des sols, ensuite à la volonté des propriétaires « *de ne faire ce vin qu'avec beaucoup de propreté et un raisin parfaitement mûr* ». <sup>27</sup>

Très recherchés, nos muscats font l'objet d'une exportation lucrative pour le commerce local, au point que le 1<sup>er</sup> juillet 1848, un directeur des douanes nouvellement nommé à Montpellier, Jules Itier, imagine nos eaux-de-vie et nos muscats de Frontignan, de Lunel partir à la conquête du marché chinois et « prendre terre » sur les quais de Macao ! Il revient tout juste de la mission commerciale et diplomatique française en Chine qui s'est conclue par la signature du traité de Whampoa, le 24 octobre 1844, qui ouvre à notre commerce, les cinq ports de Canton, Amoy, Ningpo, Fuzhou et Shanghai. Pragmatique, il voit en la Chine un formidable débouché pour nos vins languedociens. Profitant de l'ancrage des boissons alcoolisées dans la culture chinoise, il espère développer une véritable stratégie commerciale avec les vins liquoreux et les eaux-de-vie du Midi, vers l'Orient extrême. Il observe que les vins blancs doux, à la saveur sucrée, rencontrent un accueil des plus favorables en Chine et sont acceptés avec empressement. « *Tous les membres de l'ambassade de Chine ont eu l'occasion de remarquer que (...) le Frontignan, le Lunel, en un mot les vins doux et les liqueurs, plaisent beaucoup aux Chinois, et (...) qu'ils les boivent avec plaisir et y reviennent volontiers* ». <sup>28</sup> Il parie donc sur l'expédition de nos vins et muscats languedociens vers les comptoirs ouverts par le traité : « *Mais les articles qui me semblent destinés à occuper le premier rang parmi nos exportations, ce sont incontestablement ces vins communs liquoreux et doux, muscats et non muscats, récoltés dans les territoires de Lunel, de Frontignan, de Marseillan, d'Agde, de Béziers (...); ils trouveraient assurément un placement facile en Chine* ». Il imagine pour ce faire, la création d'une Compagnie commerciale languedocienne d'Extrême-Orient, à Sète, avec le double appui de l'Etat et de la Chambre de commerce de Montpellier. <sup>29</sup> Ce projet ambitieux et visionnaire fera long feu ! En 2015, la Chine est devenue le 3<sup>e</sup> consommateur de vin dans le monde, et les vins languedociens, ont connu une forte croissance sur ce marché.

Les muscats héraultais à la belle couleur miel doré ont acquis depuis longtemps leur lettre de noblesse : une Appellation d'origine contrôlée en 1936 pour le muscat de Frontignan, en 1943, pour le muscat de Lunel, en 1949, pour le muscat de Saint-Jean-de-Minervois et en 1959, pour le muscat de Mireval. La qualité supérieure de ces vins doux naturels vient de leur condition d'élaboration naturelles et astreignantes : une délimitation des aires d'origine, un fort ensoleillement, des sols pierreux, des coteaux protégés des intempéries, un moût de raisins frais (et non un moût concentré à chaud, comme pour les vins cuits), l'addition d'alcool pour arrêter la fermentation (procédé du « mutage » qui conserve une partie des sucres naturels du raisin et augmente la teneur en alcool) et préserver l'arôme du fruit.

<sup>23</sup> ADH, D 184\*, f° 1à13.

<sup>24</sup> ADH, C 4519

<sup>25</sup> ADH, C 2683

<sup>26</sup> Creuzé de Lesser (Hippolyte), *Statistique du département de l'Hérault*, Montpellier, 1824, p. 459.

<sup>27</sup> *Supra*, p. 459.

<sup>28</sup> Jules Itier, « De la Chine au point de vue du débouché qu'elle peut offrir à l'industrie viticole », dans *Bull. de la Soc. d'agriculture de l'Hérault*, Montpellier, 1849, p.169. ADH, PAR 2001

<sup>29</sup> Mazauric, Régine, « Carnets de voyage d'un inspecteur des Douanes en mission en Chine (1843-1846) », dans *Eloge du thé et du vin : carnets de voyage*, catalogue de l'exposition du 14 septembre au 31 octobre 2012, Montpellier, 2012, p.11-44. ADH, BIB 5874, BIB 6878



## De l'huile... oui mais d'olive !

« La seule fois où je vis pleurer mon père fut le jour où il cassa une bonbonne d'huile d'olive de quinze litres qu'il venait d'acheter et qu'il montait à la maison. (...) Il se tenait immobile au milieu d'une flaque d'huile qui s'infiltrait dans le sol entre les pierres. Le bouchon lui restait à la main et il pleurait. »

Jean-Claude Carrière, *Le vin bourru*, Plon, 2000, p. 149

Depuis la plus haute antiquité, l'huile tirée des olives s'est révélée essentielle dans l'alimentation, la pharmacie, la cosmétique, l'éclairage. Un pressoir à olives destiné à la production d'huile, a été découvert à Lattara (commune de Lattes), en position de fonctionnement dans une cour du IV<sup>e</sup> siècle av. J. C.<sup>30</sup> A l'époque gallo-romaine, la présence de l'arbre est signalée autour d'Agde et dans la moyenne vallée de l'Hérault. Au Moyen Age, les grands domaines monastiques (Gellone, Aniane) exploitent l'olivier dans la plaine languedocienne, ainsi qu'en témoignent les recueils de chartes des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles. En 1595, aux alentours de Montpellier « la campagne est d'une merveilleuse fertilité. La terre est de couleur rougeâtre et porte presque partout double récolte, comme olives et blé, olives et vins »,<sup>31</sup> et cela malgré les terribles gelées qui mirent à mal l'oléiculture héraultaise au XVI<sup>e</sup> siècle. La culture reprend stoppée net par le Grand hiver de 1709, épisode de froid si intense en France et en Europe, qu'il provoque une crise de subsistance. Pourtant inlassablement les paysans aménagent des terrasses pour « l'arbre à huile ». Autour de Clermont-l'Hérault et de Lodève, les oliviers s'élèvent au milieu des vignes et l'huile qu'on en tire constitue au XVIII<sup>e</sup> siècle, une source de revenus non négligeable, aussi est-il important de savoir « si c'est de la chair des olives ou de leurs noyaux et de la petite amande qui y est enfermée qu'on tire cette huile ». Tel est le sujet d'un mémoire sur l'huile d'olive lu à la Société royale des sciences de Montpellier, le 4 décembre 1738, par M. Gourraignes. Expérience faite, le savant établit « que toute l'huile vient de la chair des olives, ne vient pas de leurs noyaux et de leurs amandes comme bien des gens le croient » et « que les olives doivent donner d'autant plus d'huile qu'elles sont mieux moulues ».<sup>32</sup>

L'olive de Lucques de belle couleur verte est la plus estimée, « l'amellau » tire son nom de sa forme en amande, la « verdale » est souvent utilisée pour la confiserie. L'abbé de Sauvages cite aussi les olives picholines (*pochoulinos*), sortes de petites olives confites dans la saumure, « l'espèce que l'on confisait le plus communément ». Les olives pour l'huile sont cueillies en décembre ou au début de janvier, « lorsque leur peau est devenue noire et ridée », les propriétaires les font alors tomber avec des gaules, en étalant sous les arbres des filets ou de grandes toiles de genêt pour les recueillir.



« Mémoire sur l'huile d'olive lu à l'assemblée par M. Gourraigne, 1738 ». ADH, D 182\*

<sup>30</sup> <https://archeologie.culture.fr/lattara/fr/mediatheque/nouveau-media-non-reconnu-metadata-19>

<sup>31</sup> Félix et Thomas Platter à Montpellier (1552-1559, 1595-1599). *Notes de voyage de deux étudiants bâlois*, d'après les manuscrits originaux de la Bibliothèque de l'Université de Bâle, Montpellier, 1892, p.198.

<sup>32</sup> ADH, D182\* f°183.

## Moulins à huile

Les olives mûres destinées à la fabrication de l'huile sont portées au propriétaire du moulin, laïque ou clerc, qui les fait moudre par un fermier. L'huile d'olive « est une denrée considérable dans ce pays. L'ollivier produit beaucoup, quand la gelée et les brouillards ne le touchent point, lorsque son fruit est en fleur ou que l'olive est dans sa primeur. Depuis quelques années, l'on s'est accoutumé à ne pas laisser cuver [pourrir] les ollives, avant de les faire moudre : on les porte tout de suite au moulin, et l'on en tire une huille fort fine et fort douce, préférable à celle de Provence, en ce qu'elle n'est pas si grasse et ne rancit point en la gardant. ».<sup>33</sup> Les Archives départementales de l'Hérault conservent plusieurs plans de moulins à huile, trois pour Saint-Guilhem-le-Désert et un plan du rez-de-chaussée de la grande maison avec un moulin à huile, ayant appartenu à Pierre Théron émigré, à Montpellier, 381 rue Sainte-Ursule.<sup>34</sup> Ce plan (voir ci-contre) montre le pressoir et la meule à moudre les olives, appelée en occitan « menat ». La première presse à froid exprime la majeure partie du suc contenu dans la pâte qui constitue l'huile d'olive vierge (*oli*) utilisée pour la table. Les pressions successives expriment une huile moins pure, l'huile d'enfer (cf. le « bassin des enfers dud[it] moulin ». sur le plan), vendue pour l'éclairage (alimentation du *caléu* ou lampe à huile), la savonnerie et le foulage des draps (dégraissage des laines au savon roux liquide fait avec l'huile du pays).

Les étapes successives pour recueillir l'huile d'olive sont, outre la cueillette, le ramassage et le tri, le broyage ou trituration sans dénoyautage dans des broyeurs à meule, la pierre actionnée par l'animal écrase les fruits. Puis vient le temps du malaxage qui rend la pâte onctueuse et veloutée, le pressurage qui consiste à extraire l'huile de la pâte obtenue introduite dans des disques en matière tressée, sortes de paniers circulaires en fibre végétale, des cabas en sparterie, (les scourtins), empilés très soigneusement sur les plateaux des presses. On verse de l'eau chaude plusieurs fois sur les scourtins jusqu'à ce qu'il ne reste plus que le marc d'olive. Les scourtins jouent le rôle de drains laissant passer l'huile qui tombe sur le plateau inférieur des presses et retenant les parties solides du fruit (pulpe et noyaux broyés). On recueille l'huile qui surnage de l'eau « avec des cuillers de fer, pour être mise dans des jarres de terre, que l'on conserve dans les caves. La première huile qui coule s'appelle huile vierge. Elle a la couleur du miel et est douce ; on s'en sert dans les ménages à la place du beurre ».<sup>35</sup>



Gravure *Oleum Olivarum*, Joannes Stradanus (Jan van der Straet, 1523-1605), dessinateur, Philippe Galle graveur, vers 1590.



En-tête de lettre d'une société marseillaise fabriquant scourtins et cordages, 26 mars 1945. ADH, 128 J 281

<sup>33</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra*, p.9.

<sup>34</sup> ADH, 1 Q 783

<sup>35</sup> Félix et Thomas Platter à Montpellier (1552-1559, 1595-1599). *Supra*, p.202.



## Confiserie d'olives

Mais toutes les olives du département ne sont pas converties en huile. Une partie est cueillie avant maturation et vendue sous le nom d'olive confite. Dans nos campagnes du Languedoc mais aussi de Provence, ces olives cueillies vertes sont confites pour la consommation familiale, dans une lessive alcaline, mélange d'eau, de cendres et de chaux vive. Elles sont ensuite retirées, lavées à grande eau plusieurs fois, puis « *on les met dans des jarres avec une dissolution de sel marin* », <sup>37</sup> autrement dit de la saumure (aigo saou). L'industrie procède de la même façon, si ce n'est que les olives sont traitées dans des cuves par une dissolution de potasse mélangée de salicor (soude). Puis elles sont lavées, salées et expédiées dans des barils. En 1865, les espèces d'olives de table traitées ainsi, sont la *verdale*, la plus commune, la *lucques* et l'*amellau*. « *À part les petits propriétaires de la vallée de l'Hérault, les confiseurs les plus importants sont établis à Gignac, à Aniane, à Montpeyroux* ». <sup>38</sup> En 1904, Montpeyroux « *est assis au milieu de belles plantations d'oliviers (...) qui produisent la belle variété d'olives rondes connu sous le nom de verdale. Montpeyroux est un des centres pour la récolte et la confiserie de ce fruit, mais les plus grands ateliers de préparation sont à Gignac* ».



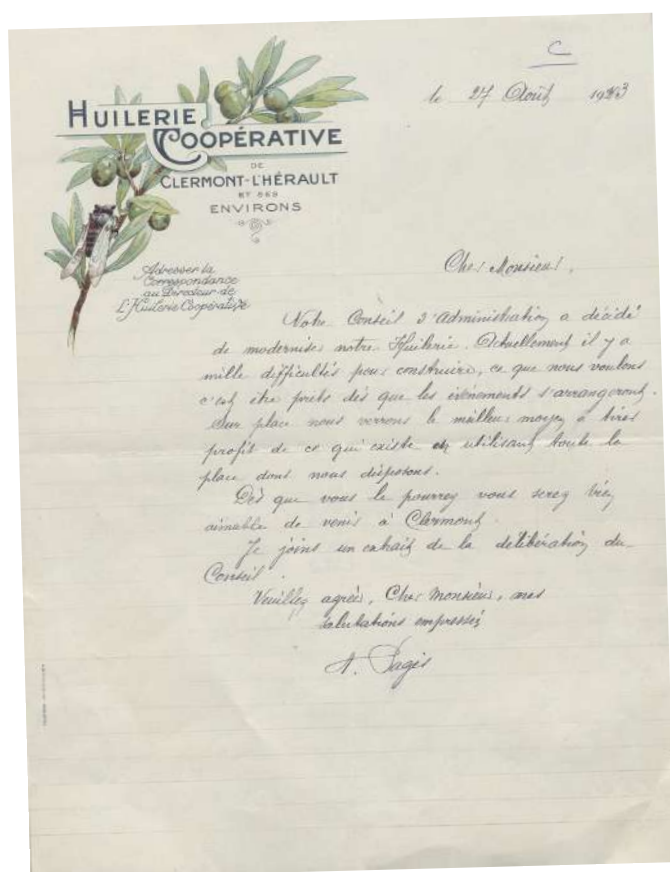
Une confiserie d'olives à Saint-Jean-de- Fos, Jouillé (phot.-éd.).  
ADH, 2 Fi CP 4427

<sup>37</sup> Saint-Pierre, Camille. *Supra*, p. 258.

<sup>38</sup> *Supra*, p. 260.

## Huileries coopératives et moulins privés

Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les moulins à huile sont nombreux dans l'Hérault. On en compte 260 en 1824 sur l'ensemble du département et plus d'une centaine encore en 1865.<sup>39</sup> En 1937, l'huile n'est plus extraite que dans 17 huileries agricoles (coopératives ou moulins privés à Villeveyrac, Saint-Chinian, Puéchabon, Pignan...).<sup>40</sup> Il existe encore 18 confiseries dans le département, destinés à la production d'olives de table (huit à Saint-Jean-de-Fos, cinq à Gignac, trois à Aniane, une à Puéchabon et Saint-Guilhem-le-Désert). La profession va cependant subir un dernier traumatisme dont elle ne se relèvera que très tardivement, les gelées de 1956. Onze moulins sur les douze encore en activité ferment.



En-tête de lettre de l'huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault en 1944.

ADH, 128 J 279

A chaque crise climatique, les oléiculteurs se tournent vers la vigne plus rémunératrice. La concurrence des huiles de graines (colza, arachide, sésame, etc...) contribue aussi à l'abandon des oliveraies sur les terrains peu fertiles. Une embellie est apparue dans les années 2000, avec l'engouement des médecins pour le régime méditerranéen aux propriétés bénéfiques sur la santé, notamment sur le plan cardiovasculaire. Aujourd'hui, il y a dans l'Hérault des coopératives oléicoles à Clermont-l'Hérault (cette coopérative a remporté de nombreux prix grâce à ses huiles de très haut niveau, dont l'huile d'olive à base de Lucques fine et fruitée), à Pignan (ce moulin produit aussi de l'huile à partir de la variété d'olive « Rougette de Pignan », remarquée par Gault-et-Millau) et des moulins privés à Saint-André-de-Sangonis et Puisserguier (principales variétés d'olives utilisées : Lucques, Picholine, Verdale, Olivière, Bouteillan).

<sup>39</sup> Saint-Pierre, Camille, *L'industrie du département de l'Hérault. Etudes scientifiques, économiques et statistiques*, Montpellier, 1865, p. 260. ADH, CRC 452

<sup>40</sup> Les moulins à huile appartenant à des cultivateurs y traitent leurs propres produits en même temps que ceux des producteurs des environs. Les oliviers dont les fruits sont destinés à la production d'huile d'olive, se répartissent principalement dans les communes de Lodève, Clermont-l'Hérault, Montpellier, Les Matelles, Castries. *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929, monographie agricole du département de l'Hérault*, Ministère de l'agriculture, Direction de l'agriculture [S.l., s.n.], 1937, p. 182-187. A.D.H., CRC 476





# Gaûts et saveurs de l'Hérault

## Des productions locales diversifiées

Des montagnes du Caroux aux étangs littoraux en passant par les sentiers caillouteux de la garrigue, l'Hérault se révèle une sorte de jardin d'Eden où les produits locaux de qualité dessinent une sorte de géographie culinaire, un itinéraire appétissant. Mais dressons la table. Tout est là pour composer le plus complet des repas : pèlardons du Lodévois, raisins de table et miels de la vallée de l'Hérault, marrons d'Olargues, navets noirs du Pardailhan, oignons doux de Lézignan-la-Cèbe, fraises de Mauguio, cerises du Caroux, le tout arrosé d'une huile d'olive douce et fruitée et des multiples crus de nos vignobles, sans oublier des amis pour partager ces agapes ! On se nourrit ici de mets forts en goût, d'anchoïade, de tapenade, de poischichade et autre brandade. On se délecte aussi de préparations plus douces sucrées-salées aux saveurs exotiques, tels les petits pâtés de Pézenas dont la réputation n'est plus à faire.

La tradition des marchés se perpétue dans nos villes et bourgades depuis le Moyen Age, véritables carrefours de goûts, de saveurs et d'histoire, qui marient mer et terre et titillent nos papilles. Beaucoup de nos chefs d'aujourd'hui pratiquent une cuisine d'invention basée sur ces produits frais et de saison. Ils savent bien que les tomates de plein champ sont les plus savoureuses en été, que les asperges se mangent au printemps et que les fraises ne mûrissent pas en hiver !

## Au marché !

« [Les marchés] sont des lieux où vivent les saisons de la terre et de l'eau. En leur temps on y trouve la carde, la jujube, la châtaigne du haut pays, la framboise des contreforts montagneux, l'anchois au baril, la morue trempée, les champignons, les « herbettes », les premières fleurs des jardins - et malgré le froid vous direz : c'est le printemps ! (...) ».

Marie Rouanet, *La cuisine amoureuse courtoise et occitane*, Loubatières, 1990

## Les grands rendez-vous

Les marchés sont des sources d'inspiration culinaires où l'on peut rencontrer directement les producteurs locaux et découvrir leur savoir-faire. Outre leur rôle économique, ils exercent encore aujourd'hui une fonction sociale. À Montpellier en 1768, « le nombre des marchands en détail est extrêmement multiplié. Il y en a en bled, grains, légumes, vins, huiles, drogues, poisson salé, chair salée, épiceries (...) et généralement pour tout ce que l'on peut désirer. La liberté de vendre fait tenter fortune à bien des gens, qui réussissent dans ce nombreux commerce ».<sup>41</sup> Tous les types de production sont commercialisés sur les foires et marchés, quantité de métiers y font étalage du fruit de leur création, de leur travail, de leur récolte. Lieu communautaire d'échange, les foires témoignent des besoins de l'économie locale et révèlent la prospérité ou le dénuement d'un pays. La communauté de Gabian « avoit autrefois quatre foires l'année, et marchés chaque semaine, quy feurent restablies en l'an 1661, lesquelles foires et marchés ne se tiennent plus à cause de la misère du tamps et de la pauvreté du lieu ».<sup>42</sup> Le développement des voies de communication joue un rôle majeur dans le rayonnement d'une place marchande, dans l'animation d'un territoire. Tout un petit peuple s'achemine à pied, en charrette, en char à banc vers le lieu de foire, hommes et femmes avec les bêtes (cochons, chèvres, moutons) partent parfois pour plusieurs jours, pour vendre, échanger, acheter mais aussi s'amuser, faire la fête, se rencontrer. Arthur Young visitant le pays de France, à la veille de la Révolution, s'interroge : « Peut-il y avoir rien de plus absurde qu'un

<sup>41</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra*, p.9.

<sup>42</sup> ADH, C 2957\*



homme robuste et énergique faisant à pied plusieurs milles et perdant une journée de travail (...) pour vendre un poulet ou une douzaine d'œufs ». <sup>43</sup> Chaque commune s'empresse cependant au XIX<sup>e</sup> siècle, soit de créer son propre marché hebdomadaire, soit d'étendre le nombre de jour de marché. Les foires dans les pays d'Hérault sont, sous l'Ancien Régime, d'importance très inégale, certaines font figure de petits événement locaux ponctuant l'année, d'autres ont acquis un intérêt régional comme les foires de Clermont-l'Hérault, Pézenas et Montagnac.

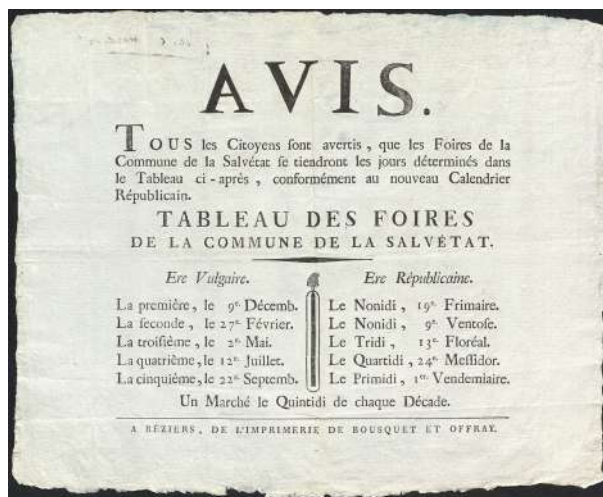
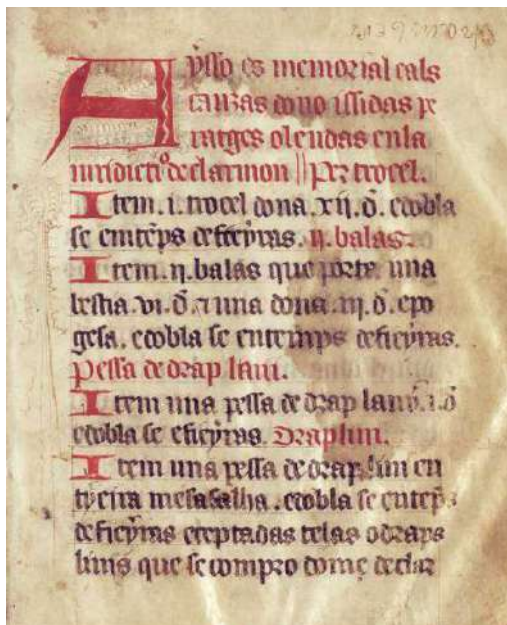


Tableau des foires de la commune de La Salvétat. Avis, 1793. ADH, L 5100

Ce tableau tente de faire correspondre les dates du calendrier grégorien avec le nouveau calendrier révolutionnaire.

La foire (*fieryra*) de Clermont en Lodévois, gros bourg situé au sud du diocèse de Lodève et aux confins de la zone de plaine et de la zone de montagne, est attestée depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Le seigneur de la ville percevait alors de nombreuses taxes en argent sur les marchandises dont l'énumération fait l'objet d'un recueil en langue d'oc, copié à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, désigné sous le terme de « leudaire », conservé de nos jours dans les Archives communales de Clermont. <sup>44</sup> C'est un « *mémoire des denrées et autres choses qui doivent dans la juridiction de Clermont le droit d'issue, de passage, de péage ou de leude* », la *leuda* étant une taxe sur la vente, un droit perçu sur les marchandises portées dans un lieu pour y être vendues. On distingue aussi dans ce petit registre sur parchemin, les droits d'issue et de péage touchant la circulation des marchandises, les taxes sur la pesée, les droits de place et étalage de marchandises.



Leudaire de Clermont en Lodévois, en occitan, XIV<sup>e</sup> siècle. AM Clermont-l'Hérault, 79 EDT II 8

Les produits alimentaires énumérés sont : vin (*vi*), figues (*figos*), porcs salés, sel (*sal*), oignons (*cebas*), poissons (*peys*), fromages (*fromatges*), huile (*oli*), barrils [de sardines ou d'anchois] (*bogils*), amandes (*amenlos*), fruits (*frucha*), poireaux (*porres*), choux (*cauls*), pain (*pa*), ail et raves (*alhs e raves*), blé, poivre (*pebre*), vache (*baco*), porc (*porc*), bœuf (*buou*), bovin (*bestia bovina*), chèvres (*bestias cabrinas*). À signaler, l'absence de volailles.

La foire de Clermont dure quatre jours : deux jours avant la Saint Brice, le 13 novembre et un jour après. Elle est annuelle, mais le marché (*mercat*) du mercredi, lui est hebdomadaire. Encore aujourd'hui les marchands forains s'installent le mercredi sur la place et attirent nombre de chalands. La petite ville de Clermont demeure toujours un carrefour commercial.

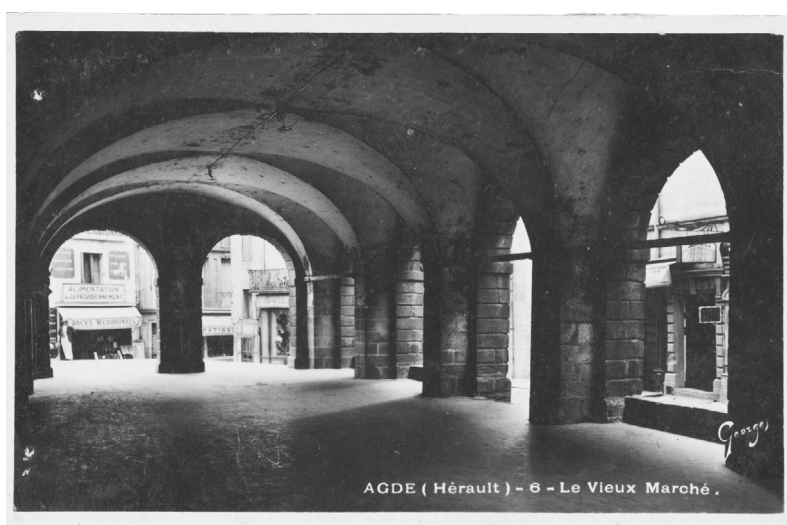
<sup>43</sup> Young, Arthur, *Voyages en France*, Paris, 1976, p.757.

<sup>44</sup> Bonnot-Rambaud, Isabelle, « Le leudaire de Clermont-l'Hérault (XIV<sup>e</sup> siècle) », in *Bibliothèque de l'école des chartes*, 1984, tome 142, p 93-114. ADH, BRA 586

Les foires de Pézenas et de Montagnac elles aussi sont fameuses. Elles sont établies par lettres patentes de 1324, dotées par Philippe de Valois d'une franchise de 30 jours, mises par Louis XI sur le même pied que les foires de Brie et de Champagne.<sup>45</sup> Mais au XVIII<sup>e</sup> siècle, elles ont perdu de leur lustre. Il y a alors cinq foires dans l'année.<sup>46</sup> La première se tient à Montagnac en janvier, la seconde dans la même ville à la mi-Carême, la troisième à Pézenas à la Pentecôte, la quatrième et la cinquième, également à Pézenas, en septembre et en novembre. Mais le principal commerce qui s'y déploie est celui de la draperie.<sup>47</sup> Les foires de Pézenas et de Montagnac vont décliner au XIX<sup>e</sup> siècle, car le commerce a lieu de plus en plus en dehors des foires, « *les marchands vont aux fabriques, les boutiquiers font des affaires toute l'année et, tous les jours, les colporteurs circulent dans les villages* ». <sup>48</sup> Les foires de Béziers et Montagnac restent néanmoins les gros événements commerciaux de l'année, même si l'éloignement de la voie ferrée reliant Montpellier à Bordeaux signe le début de leur déclin. De nos jours les marchés jouissent de plus en plus de la faveur du public, après une période de désaffection dans les années 1960 avec l'essor de la distribution en libre-service. Le marché du samedi à Pézenas et celui du vendredi à Montagnac, offrent en dégustation fromages de chèvre, brebis, vache, charcuterie de la Montagne Noire, fruits et légumes frais, épices, berlingots, pâtes de fruits et autres trésors.

## Halles d'hier et d'aujourd'hui

Il est nécessaire de protéger les marchandises fragiles et périssables des intempéries, ainsi beaucoup de places dans le Midi sont bordées de **galeries à arcades** (Lunel, Sommières). En 1687, la lecture des aveux et dénombremments des biens patrimoniaux appartenant aux communautés de la province, révèle qu'à Ceilhes (diocèse de Lodève) : « *Il y a un marché chasque lundi, lequel est négligé depuis quelque temps, toutes fois pour servir à la tenue d'icelui, il y a certains porches à l'entour de la place, lesquels ne peuvent estre fermés par ceux qui occupent le dessus* ». <sup>49</sup> Autrement dit les galeries de circulation couvertes doivent demeurer libres. Outre la galerie à arcades, la **halle couverte** constitue aussi en France, depuis le Moyen Age, le point de vente des denrées alimentaires. C'est un abri ventilé, charpenté, construit en bois ou en pierre ou, à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, en charpente métallique, qui s'élève souvent au centre de la place du marché et qui s'ouvre sur les quatre côtés.



Agde - 6 - Le Vieux Marché,  
Georges éd., [1939].  
Carte postale.  
ADH, 2 FiCP 3300

<sup>45</sup> Etat des foires et marchés de la province postérieurs à 1778. ADH, C 2340

<sup>46</sup> ADH, C 2186

<sup>47</sup> ADH, C 2339

<sup>48</sup> Dutil, Léon, *L'état économique du Languedoc à la fin de l'Ancien Régime (1750-1789)*, Paris, 1911, p.779. ADH, CRC 426

<sup>49</sup> ADH, C 2957. Clément, Pierre-Albert, *Foires et marchés d'Occitanie de l'Antiquité à l'an 2000*, Montpellier, les Presses du Languedoc, 1999. ADH, BRCH 340

L'aveu de 1687 révèle que Gignac « possède deux places publiques, l'une appelée le Planel et l'autre la Place couverte, le toit de laquelle est soutenu par six piliers et six arcs de pierre de taille, en laquelle place couverte se tiennent les marchés chaque samedi de l'année et une foire le jour de Saint-André ». <sup>50</sup> Cette halle couverte a malheureusement disparu. Ces hangars souvent destinés au commerce des céréales, portent le nom de « halle au blé » ou « halle aux grains ». En 1687, les aveux et dénombrements de Montpellier mentionnent une « place couverte appelée de l'Orgerie, dans laquelle se fait la vente et mesure des grains apportez à vendre en la présente ville », une « herberie » est également mentionnée. <sup>51</sup> Aujourd'hui, les halles Castellane à Montpellier constituent un témoignage d'architecture métallique typique du Second Empire. L'architecte de la ville Jean Castan a consulté Victor Baltard, qui réalise au même moment les halles de Paris. Après avis favorable du maître, les travaux commencent, ils s'achèvent en 1859. Les halles sont inaugurées en présence du général de Castellane qui leur a donné son nom. Leur réhabilitation a été entreprise en 2000-2001 par l'architecte Emmanuel Nebout, auteur du Palais des sports Pierre de Coubertin à la Paillade, de la médiathèque de Mauguio, de l'institut Ifremer à Sète et de la rénovation du Musée Fabre. L'espace pour les commerçants-forains au rez-de-chaussée a été conservé, tandis qu'un grand disquaire puis une enseigne de vêtements s'est installé dans l'espace supérieur.



Montpellier. - Nouveau Marché, Place de l'Observatoire.

Montpellier - Nouveau marché. Place de l'Observatoire. Photo Bacard, [début XX<sup>e</sup> siècle]. Carte postale. ADH, 2 Fi CP 1510 / Montpellier - Nouvelles halles Laissac, place de l'Observatoire, 2020. Cl. R.M. Troisième édifice construit depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

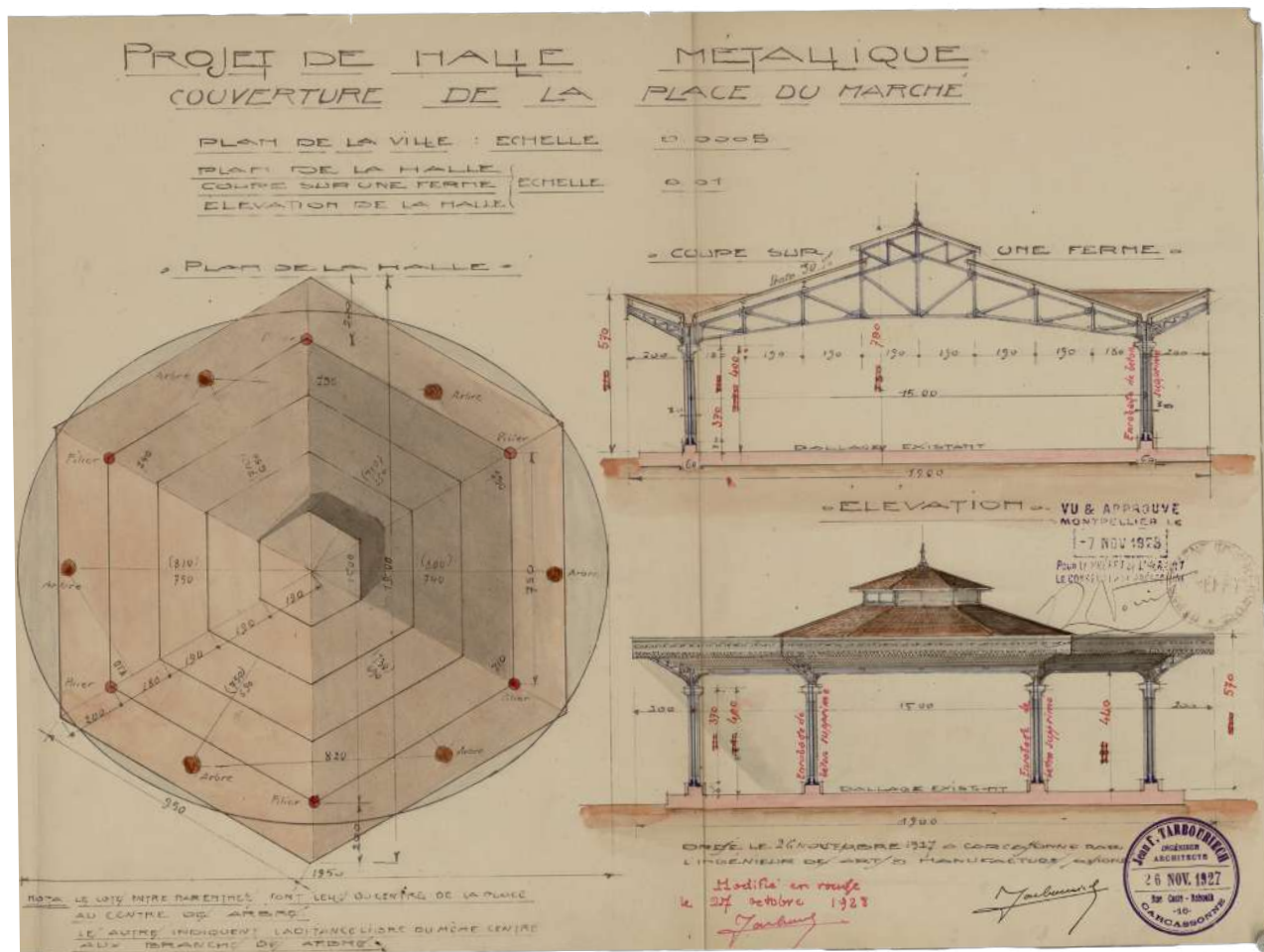


Les nouvelles halles Laissac de Montpellier inaugurées le 1<sup>er</sup> décembre 2018, face à la tour de la Babote, se substituent au « marché rond » en béton, projet moderniste surmonté d'un parking livré en 1967 et devenu vétuste. Lui-même avait remplacé les halles de 1880, héritières des halles parisiennes de Baltard, bel exemple de construction alliant brique et armature métallique. Tout comme aujourd'hui, parties hautes vitrées et puits de lumière central apportaient clarté et fonctionnalité à cette construction.

<sup>50</sup> ADH, C 2957

<sup>51</sup> ADH, C 2978\*

Il apparaît que l'on n'a jamais cessé de construire et reconstruire les halles au fil du temps, elles ont joué et jouent encore un rôle remarquable dans le commerce du département de l'Hérault. Les halles et les places marchandes sont depuis toujours des lieux de rassemblement et de réunion qui favorisent aussi bien l'échange des informations et des opinions que des marchandises. Elles peuvent apparaître à ce titre comme un des théâtres de l'expression politique dans la ville. L'information, comme la propagande ou la rumeur, circulent sur les marchés et les foires. À partir de la Seconde République, la tournée du candidat aux élections passe souvent devant le marché où il fait connaître ses opinions et tente de séduire l'électeur populaire ; plus tard des militants de tel ou tel parti politique y distribuent des tracts.



Projet de Halle métallique à Olonzac. Couverture de la place du marché.  
 Plan et élévation de la halle dressés par l'ingénieur des Arts et Manufactures, 1927.  
 ADH, 2 O 189/11/2

# Épices et aromates

« Ajouter de la tomate et de l'origan, ça devient italien ; du vin et de l'estragon, ça devient français ; du citron et de la cannelle, ça devient grec ; de la sauce de soja, ça devient chinois ; ajouter de l'ail, ça devient bon ! »

Alice May Brock, restauratrice américaine (1965-1979), Massachusetts

## Merveilleuses épices et lointains ailleurs

L'histoire des épices et des plantes aromatiques, ces « herbes du soleil » de la garrigue, est intimement liée à celle des hommes. Grâce aux ports de Lattes et d'Aigues-Mortes, le commerce maritime des épices est florissant au Moyen Age, à Montpellier. Le port de Lattes reçoit les marchandises venant du Sud et du Levant et des bateaux à fond plat remontent le Lez jusqu'à Montpellier, où le port Juvénal connaît une intense activité. Beaucoup de ces épices arrivent de l'Inde, de l'Arabie, de Barbarie, d'Italie, d'Espagne. Une partie d'entre elles est réexpédiée vers la France du Nord, les Flandres. La plus connue des épices est bien sûr le poivre d'où le nom de *pebrier* donné aux marchands en gros qui frètent des navires pour faire venir à Montpellier toutes les épices. D'après l'historienne montpelliéraine Louise Guiraud, Jean, duc de Berry, lieutenant du Roi en Languedoc, a autorisé le 5 mai 1384, les *pebriers* de Montpellier, à acquérir une maison près de Notre-Dame-des-Tables. La façade de cet hôtel appelé *Loge des Poivriers* ou *Petite Loge*, porte un écusson orné de clous de girofle et de grains de poivre, armes parlantes de la corporation, les mêmes que nous retrouvons sur ce registre des actes des consuls de mer portant sur la couverture de parchemin, l'écusson des poivriers : clous de girofle et grains de poivre, 1402.<sup>52</sup>

Trois corps de métiers vivent alors des épices : les riches marchands importateurs d'épices, les *pebriers sobeyrans* [poivriers souverains], qui ont des comptoirs dans tous les ports méditerranéens, les *pebriers de mercat*, de simples détaillants, des petits marchands qui vendent leurs drogues, aromates et menues épices au public, sur des étalages le long de l'église Notre-Dame-des-Tables et devant la Loge des marchands, alors centre des affaires de la ville (actuelle place Jean Jaurès) et les épiciers-apothicaires, les *especiayres*, de riches boutiquiers transformant ces épices venues d'outre-mer, en compositions officinales et magistrales servant de médicaments ; certaines très réputées comme la thériaque ou l'alkermès s'exportaient.<sup>53</sup> Après une période de marasme pendant le Guerre de Cent ans, le commerce des épices reprend vigueur avec l'arrivée de Jacques Cœur, qui passe des contrats d'association avec la plupart des *pebriers sobeyrans* et commandite les importations d'épices. On comprend alors sous le nom d'épices, toutes les drogues d'origine végétale : poivre blanc, noir, girofle, gingembre, noix muscade environnée de son macis et fleur de muscade, noix vomique, cannelle, sucre de Candie, essences de fleurs, safran d'Espagne ou d'Orient, curcuma, camphre, cardamome, anis, cumin, fenugrec, réglisse, pistache, etc.

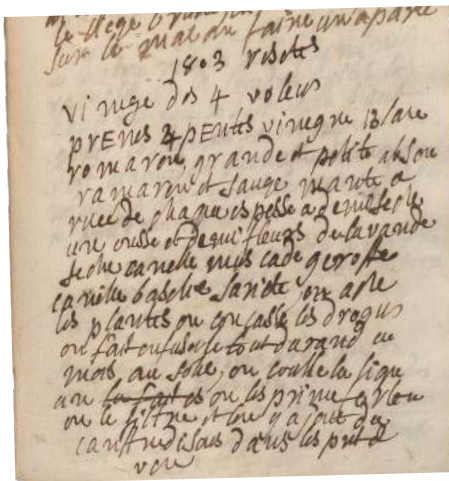


L'écusson des poivriers de Montpellier : clous de girofle, grains de poivre, 1402.

ADH, 8 B 20\*

<sup>52</sup> ADH, 8 B 20\*

<sup>53</sup> Gay, François, *Une lignée d'apothicaires montpelliérains aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Discours prononcé...le 4 novembre 1895, avec des notes...*, Montpellier, 1896. A.D.H., BRA 1383



Recueil de remèdes, recettes et secrets, Fonds Léon Cassan, Famille du Ranc de Vibrac, 1776-1806. ADH, 9 F 20

Un vinaigre médicinal aux propriétés antiseptiques, dans lequel infusent plantes et épices : romarin, sauge, menthe, lavande, cannelle, girofle muscade, ail, camphre...

Au XVI<sup>e</sup> siècle, Montpellier voit son commerce des épices décliner. Plusieurs évènements ont provoqué ce déclin : la prise de Constantinople par les Turcs qui rend désormais la Méditerranée peu sûre, les routes nouvelles ouvertes par Christophe Colomb, Vasco de Gama et Magellan, permettant d'aller par l'Atlantique au pays des épices. Poivriers et apothicaires deviennent deux professions bien séparées et Marseille supplante les ports de Lattes et d'Aigues-Mortes.<sup>54</sup> Les apothicaires montpelliérains ayant pignon sur rue, proposent dans leur boutique un échantillonnage de leurs préparations. L'abbé de Sauvage appelle épiciers, les marchands de ces différentes épices qui servent à la cuisine, les épiciers vendent aussi les dragées et les confitures. Il réserve le terme de droguiste (*droughisto*) au « marchand de drogues pour les arts, tels que la teinture, la peinture, la pharmacie ».<sup>55</sup> Le **poivre de Guinée** qui aime les pays chauds croît naturellement aux Indes (en particulier en Guinée) et au Brésil, mais il en croît aussi beaucoup en Espagne, au Portugal, en Provence et en Languedoc : « Le poivre de Guinée et corail de jardin est un poivre rouge de couleur de corail qui se cultive en Languedoc, surtout dans des villages près de Nîmes et dont on voit assez communément dans nos jardins et sur les boutiques des

*droguistes et des épiciers. Les vinaigriers en mettent dans leur vinaigre pour le rendre fort et de bon goût* ».<sup>56</sup>

La **cannelle** ou cinnamome est l'écorce intérieure du cannellier de Ceylan, arbre originaire du Sri Lanka. Connue depuis l'Antiquité, elle est utilisée en cuisine comme condiment aromatique dans les desserts, souvent en association avec la pomme. Elle est utilisée en pharmacopée pour stimuler la digestion et comme antiseptique. Les **clous de girofle** sont les boutons à fruits d'une plante cultivée dans les îles Moluques. Séchés, ils s'employaient comme le gingembre et le poivre. Les feuilles du giroflier sont aussi utilisées par les parfumeurs. La **noix muscade** est originaire d'Indonésie, de l'archipel des Moluques. Déjà Pline parle d'un arbre dont on peut extraire deux épices à la fois : la noix et son macis. Le macis, également appelé « fleur de muscade », est l'épice obtenue à partir du tégument de la noix de muscade. Les Arabes l'importent de l'Inde et l'introduisent à Constantinople au VI<sup>e</sup> siècle. On la connaît en Europe au Moyen Age, où elle concurrence le poivre. Remède miracle, aphrodisiaque, elle est brûlée dans les rues lors des épidémies. Le **gingembre**, venu de l'Inde ou d'Arabie, est une épice très courante, utilisée pour l'assaisonnement des viandes et poissons, la préparation des vins, et aussi pour divers usages médicaux. Elle se présente sous forme confite dans du sucre. La cannelle est négociée à la foire de Beaucaire, en 1741, entre 4 deniers 5 sous et 4 deniers 10 sous la livre, soit environ 490 grammes. Cette dernière valeur est restée dans la pratique, mais non officiellement, pour désigner un demi-kilogramme. Girofle et noix muscade sont vendus entre 7 deniers 5 sols et 7 deniers 10 sous la livre, le gingembre, 18 deniers le quintal (c'est-à-dire 100 livres, soit environ 49 kg) et enfin toujours le plus cher, le poivre vendu entre 128 et 129 deniers le quintal.

Café d'Inde	1 <sup>re</sup> 18 <sup>es</sup>	La Livre
Café de Moka	1 <sup>re</sup> 10 <sup>es</sup>	Idem
Café de la Mérique	16 <sup>es</sup>	Idem
Thé fin	3 <sup>re</sup> 10 <sup>es</sup>	Idem
Thé ordinaire	3 <sup>re</sup>	Idem

Épices et drogues écoullées à la foire de Beaucaire, 1741. ADH, C 2310

<sup>54</sup> En 1549, les épices et drogues venant du Levant et d'Italie (girofle, gingembre, cannelle, poivre, maniguette ou graines de Paradis, noix muscade et macis), entrent dans le royaume par le port de Marseille. ADH, C 12048

<sup>55</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-françois*, Michel Gaude, Nîmes, 1756.

<sup>56</sup> *Le Dictionnaire portatif de Commerce*, 1770, vol. 4, p. 263.



Petits pâtés de Pézenas.

On peut retrouver toutes ces épices dans le fameux **hypocras**, une boisson apéritive ou digestive à base de vin miellé bien connue dans toute l'Europe médiévale. Une fois filtré et mis en bouteille, le vin saturé d'épices se conserve plusieurs années. Son prestige est encore vif au XVIII<sup>e</sup> siècle, et même au XIX<sup>e</sup> siècle. Les épices entrent également dans la confection des **petits pâtés de Pézenas**. C'est une pâtisserie sucrée-salée en forme de petit cylindre portant chapeau, qui se sert chaud en hors-d'œuvre ou en dessert. La farce est composée de viande de mouton maigre, de saindoux, de zeste de citrons, de cassonade, de cédrat confit, de noix de muscade et de cannelle. La légende veut que ce trésor gastronomique soit né le jour où un Anglais, Lord Clive, gouverneur des Indes, séjourna près de Pézenas en 1766. Son cuisinier indien enseigna aux familles piscénoises la recette des petits pâtés de mouton très sucrés dont on se délecte encore.

## Herbettes sauvages et aromatiques d'ici...

« Le plaisir avec toutes ces jeunes pousses, c'est leur abondance. (...) »

*Il y a plaisir à la gratuité de cette verdure sauvage. (...) Chacune a son goût et sa texture, mais toutes sont tendres, idéalement et remplies de chlorophylle printanière à plaisir ».*

Marie Rouanet, *La cuisine amoureuse courtoise et occitane*, 1990.

Pas facile de séparer herbes et plantes ! En réalité, tout dépend de la manière dont on s'en sert. Aromatiques, condimentaires ou médicinales, ces herbes « pas comme les autres » ont toutes les qualités, à commencer par donner un goût incomparable aux aliments. En 1768, les garrigues montpelliéraines « fort pierreuses de leur nature, donnent une quantité considérable d'herbes et de plantes, fort recherchées d'ailleurs, telles que le thim, le serpolet, la sauge, le romarin, l'aspic, la lavande, le fenouil, le genièvre, le kinorrodon et autres ». <sup>57</sup> La plupart de ces plantes entrent dans la composition des parfums de désinfection « pour parfumer les marchandises assujetties à la quarantaine » (meubles, effets, maisons), à la suite de l'épidémie de peste de 1721, introduite en Languedoc par Marseille. <sup>58</sup>



En-tête de lettre d'une distillerie de plantes aromatiques du pays à Assas, 1917.  
ADH, 2 R 665

Montpellier était réputée pour ses eaux de senteur, pommades et parfums divers. Cette industrie naît au Moyen Age lors des importations d'épices et de drogues, destinées à l'apothicairerie.

Sur les causses, les hauts plateaux, les montagnes et dans les vallées s'ouvrant sur la garrigue, une flore spontanée, une grande diversité botanique de plantes sauvages indigènes, pousse à nos pieds au gré des saisons. Il suffisait à nos grands-parents de se baisser et de ramasser quelques plantes le dimanche, pour confectionner une confiture, une soupe, ou une tisane. À la lecture du *Dictionnaire de l'abbé Boissier de Sauvages* <sup>59</sup>, nous retrouvons quelques-uns de ces herbages. D'une manière générale il

<sup>57</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier. Supra.*

<sup>58</sup> ADH, C 11852 ; C 589 <sup>59</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-français*, Michel Gaude, Nîmes, 1756.

<sup>59</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-français*, Michel Gaude, Nîmes, 1756.

appelle « **herbes** » (*erbo*), les fines herbes pour le potage (*ourteto*) et la salade. La **mâche** (*pan-froumen* ou *raspelo*), appelée aussi « *doucette, blanchette, clairette* », est « *une plante qu'on met en salade* ». Très tendre, d'où son autre nom de « *doucette* », elle a une saveur fine et douce. Herbes et salades vertes sont secouées dans un saladier d'osier ou de fil de fer (*espoussadou*), « *le terme saladier se dit également de cet ustensile de cuisine et du plat où l'on sert la salade* ».



« Herbettes » sauvages sur le marché des Arceaux, Montpellier, 2010. Cl. RM

L'*aigo-boulido* ou *aliada*, le fameux potage à l'**ail** servi après les repas de fête bien arrosés, est connu de lui, de même l'*aigras* ou *agras*, une aillade, « *coulis de paysans fait avec de l'ail, du persil et du sel pilés et détremés avec de l'eau chaude* ». Les fines herbes mélangées à de la viande et de la mie de pain font une farce appelée *farsun*. Certaines plantes potagères sont confites au vinaigre : le **câpre** (*tapero*), ce bouton confit de fleur de câprier (*taperié*, l'arbuste), le **piment** (*peberou*), appelé aussi poivre d'Inde ou poivre de Guinée, cette « *plante potagère cultivée dans nos potagers dont on confie la gousse au vinaigre lorsqu'elle est encore tendre et verte, elle sert au même usage que les câpres. La gousse ou fruit du piment devient en mûrissant d'un rouge de corail (...). Elle est à ce point un des plus violents caustiques, l'ail (...) n'est rien auprès. Une petite miette suffit pour mettre le feu à la bouche. Nos paysans s'en servent cependant en guise de poivre à petite dose. Les Espagnols en font une grande consommation* ». Avec du poivre, du sel et de l'huile, on confectionne une sauce poivrade (*pebrado*). Le **raifort** (*rabe*) est une « *racine potagère qu'on appelle à Paris rave* », de même on mange en sauce et en friture la racine de l'**épine jaune** (*cardousses*), « *plante à fleur jaune commune dans le bas-Languedoc* ». Le Dictionnaire de Furetière donne comme définition : « *plante qui croît dans les pays chauds, principalement dans les lieux maritimes. Sa racine est grosse comme le pouce, de couleur jaunâtre, pleine d'un suc blanc comme du lait, et bonne à manger. (...) Elle est commune en Languedoc, en Italie. Sa racine est apéritive* ». <sup>60</sup> Les herbes des jardins potagers montpelliérains sont vendues sur la place aux herbes, le matin, par les femmes des jardiniers, « *qui cèdent ce qui leur reste à des repêtières, pour le débiter dans le reste de la journée. Le nombre en est fort considérable* ». <sup>61</sup> Préparées et cuisinées, les herbettes sauvages deviennent des mets riches en saveur et nous apportent toutes les vertus thérapeutiques des vitamines et autres oligo-éléments qui les composent. Attention toutefois aux lieux de cueillette. Les fossés qui bordent les routes ne sont pas recommandés, car les métaux lourds tels que le plomb qui s'échappent des pots de nos voitures, intoxiquent les herbes et plantes qui y poussent. Cueillons-les loin de tout trafic, avec modération et prudence, sans arracher les racines.

<sup>60</sup> Antoine Furetière, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts...*, 1690.

<sup>61</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier. Supra.*



## ... et cueillette providentielle

« Chacun se servait à son gré de ce que la nature offrait sans travail de culture. (...)

*Outre les mûres, (...) nous pouvions aussi cueillir des myrtilles, des fraises sauvages, des arbrouses, (...) des prunelles et des baies de genévrier pour fabriquer des liqueurs fortes, des asperges sauvages à la fin du mois de mars, qui garnissaient l'omelette de Pâques ».*

Jean-Claude Carrière, *Le vin bourru*, Plon, 2000, p. 162.

Le **vin de prunelle** (*vi de pruno*), « qu'on appelle aussi *vin de Brétigny*, fait danser les chèvres » ! affirme sans honte l'abbé Boissier de Sauvages. On dit qu'il y avait à Brétigny, près de Paris, un habitant nommé Chèvre, propriétaire d'une bonne partie du vignoble, qui aimait boire et qui, ayant bu, aimait faire danser sa femme et ses enfants, c'est ainsi que le vin de Brétigny faisait danser les Chèvre.<sup>62</sup> L'abbé emploie-t-il cette expression pour exprimer la mauvaise qualité du vin ? La baie bleutée de la prunelle sauvage (*pruno de bouissou* ou *agrunelos* ou *bouissou*) est comestible mais un peu âpre, on en fait du vin, de l'eau de vie et de la confiture. Le fruit de l'églantier d'une belle couleur rouge-orangé qui illumine les buissons en automne et au début de l'hiver, s'utilise aussi cuit en gelées, marmelades ou confitures artisanales (*counfituro de tapo-kiou*), « conserve de *cynorhodon* dont on connaît la vertu astringente et qu'on fait avec le gratte-cu. (...) On fait d'excellent *cynorhodon* (*kinarodon*) à Meirueis et à Valeraugue, au diocèse d'Alais, où l'on sert à table comme une marmelade ordinaire, ce qui n'est réputé ailleurs que comme une drogue médicinale astringente ». Cette confiture de consistance légèrement farineuse est d'une saveur douce, délicatement parfumée, avec une pointe d'acidité. Les **cynorhodons** frais, bien ramollis par les gelées, se grignotent pressés entre deux doigts, quand la pulpe forme une pâte sucrée et sirupeuse. Ils procurent à l'organisme un apport nutritif important, notamment en vitamines C. Le **groseillier** épineux (*ocho* ou *agrimoulié*), commun dans les haies, possède des fruits roux et douceâtres, un peu acides. Pour cette raison, la groseille est employée cuite et additionnée de sucre. On l'utilise aussi en gelée, confiture, sirop, de même que la **cornouille** (*corgno* ou *acurni*), fruit du cornouiller, « il est dans sa maturité d'un rouge foncé de vermillon. On fait avec les cornouilles mûres ou molles, une gelée astringente et rafraîchissante ». En 1937, les fruits très parfumés de l'**azérolier** sont appréciés pour faire des confitures, la consommation de pâte et de gelée de **coings** est générale, les **nèfles** sont ramassées sur l'arbre, et les fruits du **jujubier** « consommés à peu près uniquement par les enfants, entrent dans la composition de quelques tisanes. Autrefois, on faisait une pâte de jujubes qui était assez appréciée contre les rhumes ».<sup>63</sup> La nature abonde de petits fruits et plantes sauvages, de champignons comestibles... et les cueillir est toujours délicieux. Cette cueillette nous ramène aux plaisirs ineffables de l'enfance, quand la nature est vécue comme un inépuisable garde-manger. Mais prudence, la baie qui ressemble à une airelle n'en est peut-être pas une ! Le ramassage des **champignons** reste une activité encore vivace et populaire, comme une survivance des anciens systèmes socio-économiques de cueillette. Celle-ci n'est pas sans risques car diverses espèces sont toxiques, voire mortellement vénéneuses. L'abbé de Sauvages cite le plus connu de tous, le cèpe. Il le dote de multiples noms, en occitan : *arcielous*, *moussat* ou *nissoulous*, en français : potiron ou seps. Il le décrit ainsi : « une sorte de gros champignon bon à manger, très spongieux, brun dessus, verdâtre dessous. La partie inférieure appelée le foin, est un amas ou paquet de fibres laissant entre elles de petits vides à leur surface. Les Italiens appellent notre *arcielous*, *aracelli* ».

La truffe (*rabasso*) est ce « champignon souterrain qui croît dans les chênaies et que les pourceaux découvrent à l'odeur, beaucoup mieux que l'homme par le simple coup d'œil ». Sauvages et comestibles, nombreuses sont encore les plantes à découvrir sur nos côtes, dans les champs, les forêts, les haies et même les friches, que le promeneur averti peut ramasser et savourer crues, cuites, ou en aromates. D'autant que bien employées, épices et herbes aromatiques diminuent le besoin de saler.

<sup>62</sup> Saint-Foix (Germain-François Poullain, M. de), *Œuvres complètes*, Paris, 1778, T.VI, p. 361.

<sup>63</sup> *Statistique agricole*, p. 182. *Supra*.

# Légumes de terre

## Eh ! La céba, la belle céba de Lézignan !

« Des croûtons de pain vieux frottés d'oignon ou d'ail, arrosés d'une goutte d'huile d'olive bien fruitée, voilà dont je ne me laisserais pas ».

André Pieyre de Mandiargues, *La marge*, 1967

À la fois légume et condiment, l'oignon assaisonne, relève et parfume les plats. Souvent utilisé comme base aromatique, on le retrouve partout, cru, cuit ou confit. Le village de Lézignan, canton de Montagnac, est dit « la Cèbe » dès le XVII<sup>e</sup> siècle, ce qui semble indiquer l'existence de ce type de culture dès cette époque, et sans doute même antérieurement. La preuve en est dans le premier registre de baptême de Lézignan daté du 1<sup>er</sup> juillet 1614 : « *sénsuivent les noms et surnoms de tous ceux qu'ont esté baptiser en l'église parrochiale nostre dame de lezigan la cebe* ». <sup>64</sup>

Pour Boissier de Sauvages le nom de cèbe vient directement du latin *cepa*, qui qualifie tout oignon, « *prononcez ognons* », transcrit en occitan *cebo* « *plante potagère bulbeuse. L'alcali volatil s'y manifeste si fort qu'il prend aux yeux lorsqu'on ne fait que couper l'oignon. Cebos Michelencos : oignons de la Saint-Michel. Cebos renardivos : oignons de l'arrière-saison. L'échalote, la ciboule, la civette sont de petites espèces d'oignons* ». <sup>65</sup> Il appelle *cebieiro* une terre semée d'oignons, une oignonnière, et préconise de manger l'oignon à la croque au sel (*corcogélo*), c'est-à-dire cru avec du sel. L'abbé n'a pas tort, comme tout légume, si l'on veut conserver ses qualités digestives, diurétiques, toniques, il faut le manger cru. En 1600, l'agronome Olivier de Serres écrit sur « *l'oignon qu'on y nomme sebe (cèbo). (...) De diverses couleurs d'oignons y a-t-il, dont le blancs sont les plus prisés presque par tout, pour leur douceur, que plus agréables ils ont, que les rouges* ». <sup>66</sup> Notre cèbe de Lézignan de couleur blanche ou jaune très clair, un peu aplatie et d'une saveur très douce, pourrait correspondre à l'oignon préféré de l'agronome ardéchois. <sup>67</sup>



« L'oignon, indispensable en cuisine, et suivant le texte, utile aussi en amour », in *Tacuinum sanitatis*, 1474, Paris, BNF, Ms. lat. 9333. Extr. de : *La Gastronomie au Moyen Age*, Stock, 1991.



Oignons de Lézignan-la-Cèbe au marché de Mauguio, juin 2010. Cl. RM.

<sup>64</sup> ADH, 136 EDT 204. <https://archives-pierresvives.herault.fr/ark:/37279/vta5b48c0f49d2d77dc/daogrp/0/1>

<sup>65</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-françois*, Michel Gaude, Nîmes, 1756.

<sup>66</sup> Olivier de Serres, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, Jamet-Mettayer, 1600, p. 477.

<sup>67</sup> *Inventaire du Patrimoine culinaire de la France. Languedoc-Roussillon. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Albin Michel, Conseil national des Arts culinaires, p. 213. ADH, BRC 552

Le *Tableau du maximum* relève la vente en 1793 d'oignons d'une « grosse espèce » à 1 livre la douzaine, sur le marché de Béziers en provenance du district de cette ville, auquel Lézignan appartient.<sup>68</sup> Actuellement il s'agit d'oignons blancs d'assez gros calibre, sucrés et d'une texture très tendre, ce qui les rend très agréables à manger cru. La statistique agricole de la France dévolue à l'Hérault en 1929, consacre un chapitre entier à la culture de « la belle céba de Lézignan », cri que poussent les revendeurs acheminant sur une charrette la précieuse denrée dans les communes voisines. Cette année-là, la culture de l'oignon est en progression. L'auteur de l'article poursuit : « Les prix de vente des oignons sont en moyenne de 5 à 10 francs la douzaine de paquets ; chaque paquet étant composé de trois à quatre oignons. La vente des oignons se fait soit sur place, à des revendeurs qui viennent avec des camions autos prendre les oignons mis au préalable en paquets, soit par le récoltant lui-même qui vend son produit dans les villages environnants, quelquefois dans un rayon de 40 à 50 km. Les paquets sont chargés sur une jardinière, une charrette ou une camionnette (aujourd'hui plus répandues), et le matin, bien avant le lever du soleil, le propriétaire se met en route. Arrivé dans la commune où va se faire la vente, il circule, en criant dans le patois méridional : « Eh : la céba, la belle céba de Lézignan, caou né boau bin saous lou paquet ». Le soir, la carriole vide, il retourne au village ».<sup>69</sup> Déjà à cette époque les producteurs de Lézignan se souciaient de la réputation de leur oignon car le même rapport souligne : « Les autres variétés d'oignons, totalement différentes de saveur, portent préjudice aux bons oignons blancs de Lézignan ; aussi, un syndicat, ayant pour but la défense de l'appellation d'origine, est en voie de formation ». Les usages de cette culture sont également décrits : « Au petit déjeuner du matin, les ouvriers agricoles consomment avec du pain, l'oignon cru, assaisonné de sel, ou l'oignon cuit dans la braise et les cendres d'un feu de sarments. A la campagne, on ne mange jamais de sardines rôties sans un oignon cru. Haché en menus morceaux, il sert de condiment soit avec des œufs et des anchois, soit en salade. On le prépare aussi, cuit au jus de viande, au four, en purée, etc... ». En 1937, à « Lézignan-la-Cèbe, les oignons suivent toujours l'arrachage d'une vigne : ces surfaces de cultures spéciales restent à peu près les mêmes. 25 ha 50 a/48 quintaux ».<sup>70</sup> Une association de producteurs d'oignons est fondée le 15 octobre 1940, sous le nom de « groupement Les Cèbes de Lézignan », une liste des « cébistes » est établie en 1947.<sup>71</sup>

Aujourd'hui, le culte de la cèbe est toujours vif à Lézignan ! Aucun Lézignanais n'oublie que Pline l'Ancien célèbre les vertus de cette plante et affirme : « que, mangé journellement à jeun, il assure et maintient la santé. On dit qu'il est soporifique, et qu'il guérit les ulcérations de la bouche, mâché avec du pain ».<sup>72</sup> Le tant réputé oignon doux de la vallée de l'Hérault, un peu sucré, de forme aplatie, et dont le poids peut atteindre deux kilogrammes, est fêté au tout début juillet, il a obtenu sa labellisation Sud de France le 31 juillet 2019 et espère bien un jour le titre mérité d'Appellation d'Origine Protégée (AOP).



---

Une marque associée à un logo « La Cèbe de Lézignan » vient d'être déposée à l'INPI.

Les « cébières », champs sur lesquels sont cultivés les cèbes ont gagné le territoire des communes périphériques à Pézenas, Cazouls et Usclas d'Hérault, Montagnac et bientôt Paulhan, Adissan, Nizas.

---

<sup>68</sup> *Ibidem*, p. 214.

<sup>69</sup> *Statistique agricole*, p. 115-117. *Supra*.

<sup>70</sup> *Statistique agricole*, p. 114-115. *Supra*.

<sup>71</sup> ADH, 136 EDT 22

<sup>72</sup> *Histoire naturelle*, livre XX.

# GROUPEMENT LES CÈBES DE LÉZIGNAN

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS D'OIGNONS  
FONDÉE LE 15 OCTOBRE 1940

—————  
▶▶▶▶ LÉZIGNAN-LA-CÈBE (Hérault) ◀◀◀◀

Le 20 Février 1950



Monsieur l'Inspecteur  
des Contributions Directes  
18 allée Paul Rivet  
Béziers

Monsieur  
Suivant votre demande par lettre du 25/11/49  
j'ai l'honneur de vous adresser ci-joint  
la liste nominative par Propriétaires et Fermiers  
des Superficies cultivées en oignons en 1947-1948  
ainsi que celle de 1948-1949  
Je m'excuse d'avoir tant tardé à vous  
fournir ces renseignements, je n'avais en ma possession  
que la liste des cultures de 1948-1949  
et j'ai dû attendre le retour de voyage de la  
personne qui possédait la liste des cultures  
faites en 1947-1948.  
Je tiens à vous signaler par le Groupement  
"Les Cèbes de Lézignan" tend à disparaître le fait  
que les cultivateurs n'ont plus besoin du groupement  
pour obtenir des Engrais et de l'Équilibre puisque  
ces produits sont libres. Il ne nous sera donc plus possible  
d'ormais de vous fournir les listes des superficies cultivées en oignon  
Veuillez agréer Monsieur l'assurance de ma  
coblité et de ma dévouement pour le Secrétaire J. Dupuy

—————  
Lettre du Groupement les Cèbes  
de Lézignan à l'Inspecteur des  
contributions directes lui donnant « la  
liste nominative par propriétaires et  
fermiers des superficies cultivées en  
oignons entre 1947 et 1949 », 1950.  
ADH, 136 EDT 22

Des oignons de Lézignan pour l'hospice de  
Cazouls-les-Béziers, 15 décembre 1942.  
ADH, 136 EDT 22

Le 15 décembre 1942, le maire de  
Cazouls-les-Béziers demande au maire  
de Lézignan-la-Cèbe, des oignons pour  
l'hospice : « J'ai un hospice-hôpital  
à Cazouls. Nous hébergeons une  
cinquantaine de personnes dans cet  
établissement et Mme la Supérieure  
est fort embarrassée pour assurer la  
nourriture de ces gens. Il lui manque,  
notamment des oignons. Or vous en  
produisez à Lézignan-la-Cèbe, dont la  
réputation n'est plus à faire ».<sup>73</sup>

DEPARTEMENT DE L'HÉRAULT  
ARRONDISSEMENT DE BÉZIERS  
MAIRIE  
de  
CAZOUS-LES-BÉZIERS  
TELEPHONE 8  
OBJET :  
Oignons pour l'Hospice.

ÉTAT FRANÇAIS  
Cazouls-les-Béziers, le 15 Décembre 1942.  
Lucien RODRIGUE,  
Maire de Cazouls-les-Béziers  
A Monsieur JANY,  
Maire de LÉZIGNAN-LA-CÈBE  
(Hérault)

Mon Cher Collègue,  
Je ne sais si mon nom vous dira quelque chose. Je me  
permets, en tout cas, de vous rappeler que, dès les premiers  
jours de la mobilisation de 1914, nous sommes restés, plusieurs  
jours durant, des compagnons d'infortune à la Caserne DUGUESCLIN,  
à BÉZIERES, comme secrétaires de l'Etat-Major du Régiment de  
Cavalerie. Puis, le sort nous a séparés. Rentrés pour quelques  
semaines dans nos foyers, nous fûmes rappelés au service, vous,  
je crois bien, dans une formation où vous étiez interprète d'anglais,  
moi, à l'Etat-Major de la 16<sup>e</sup> Région.  
J'ai appris, il y a quelques mois, que vous étiez  
devenu maire de votre commune, ou, plutôt, Président de la Délégation  
municipale. Nous sommes donc entre collègues, et je suis  
heureux de vous féliciter du choix qui a été fait, en votre  
personne, du premier magistrat de votre commune.  
Mais c'est une question d'ordre matériel qui m'amène  
aujourd'hui, à reprendre la conversation avec vous.  
J'ai un Hospice-hôpital, à CAZOUS. Nous hébergeons  
une cinquantaine de personnes dans cet établissement, et Mme la  
Supérieure est fort embarrassée pour assurer la nourriture de  
ces gens. Il lui manque, notamment, des OIGNONS.  
Or, vous en produisez à LÉZIGNAN-LA-CÈBE, dont la  
réputation n'est plus à faire.  
Nous voudrions nous en procurer une cinquantaine de Kilos,  
Cent, si vous pouvez nous les donner, davantage même, si ce  
n'est pas trop demander. C'est pour une oeuvre de charité, mais  
c'est à titre onéreux que nous voulons nous les procurer. Le tout  
est, pour nous, de s'en procurer.  
Je viens donc vous demander de nous faciliter notre  
approvisionnement. Je suis sûr que vous pourrez nous rendre ce  
service. Nous viendrons prendre cette marchandise. En tout cas,  
nous nous arrangerons pour l'enlever.  
Veuillez me fixer sur la quantité que vous pourriez  
nous trouver tout de suite, et dites-m'en le prix, afin que,  
en même temps que je ferai retirer la marchandise, je vous en  
fasse apporter le montant.  
En attendant votre réponse favorable,  
Veuillez croire, Mon Cher Collègue, à mon souvenir cordial.

<sup>73</sup> ADH, 136 EDT 22

## La revanche de l'oignon doux des Cévennes !

Dans les années 1950, la culture du mûrier disparaît avec la fabrication des bas de soie, libérant ainsi des parcelles de petite taille sur les terrasses bordées de murets en pierres sèches utilisées pour la production des oignons et des pommes.<sup>74</sup> Relancée dans les années 1980, la culture de l'oignon doux des Cévennes localisée entre Le Vigan et l'Aigoual dans les Cévennes gardoises et dans la haute vallée de l'Hérault (autour de Ganges), sur une zone de quelques 45 hectares, se développe sur des sols composés de schistes ou de granites. En 1991, à l'initiative de 30 producteurs d'oignons doux, la Coopérative Origine Cévennes est créée. Si les oignons représentant 90% de la production, l'entreprise commercialise aussi pommes, châtaignes, pommes de terre, présentes de longue date sur cette terre. D'aspect jaune nacré et satiné, de forme très légèrement arrondie, il est de goût sucré comme son alter ego de Lézignan, et à ce titre peut être consommé cru en salade. Autrefois, les Cévenols le consommaient cru assaisonné de sel, au petit déjeuner du matin, ou cuit à la braise. Depuis 2008, l'oignon doux des Cévennes encore appelé « raiollette », bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) qui exige une récolte et un tri manuels sur des petites parcelles au cœur de ces montagnes. Il est souvent impossible d'avoir recours à des engins motorisés pour le travail du sol tant les terrasses sont étroites. Il fait vivre de nombreuses familles.



La foire de la pomme et de l'oignon doux des Cévennes au Vigan, 2009. CI. RM.

## Sa majesté le navet de Pardailhan

La notoriété du navet de Pardailhan n'est plus à faire au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'abbé Rozier dans son *Cours complet d'agriculture* lui fait la part belle : « Les navets dont on se sert dans les cuisines pour les ragoûts, forment (...) l'espèce jardinière : ils sont beaucoup plus petits, leur écorce est brune, presque noire dans certains cantons, et dans d'autres de couleur de café brûlé ; leur saveur est très sucrée. Les cantons les plus renommés pour cette production sont les environs de (...) Pardailhan près Saint-Pons en Languedoc. Ils doivent leurs qualités et leur faveur au terrain maigre, sablonneux, souvent ferrugineux et rougeâtre dans lequel ils végètent ».<sup>75</sup>

« Vente ambulante de navets », in *Tacunium sanitatis* (traduit d'un ouvrage de santé de science arabe). BNF, Ms lat. 9333 f°50. Extr. de : *La Gastronomie au Moyen Age*, Stock, 1991.



<sup>74</sup> *Inventaire du Patrimoine culinaire de la France. Languedoc-Roussillon*, p. 230. *Supra*.

<sup>75</sup> Rozier (L'abbé), *Cours complet d'agriculture*, T.VIII, Paris, 1789.

Mais c'est au XIX<sup>e</sup> siècle, que « le navet noir cultivé en grand sur le plateau de Pardailhan connaîtra enfin son heure de gloire. Connu, paradoxalement, grâce aux conserves réalisées par la maison Tronc qui fut médaillée aux expositions d'Anvers et de Bruxelles, le navet noir de Pardailhan était écoulé en frais sur les marchés de Narbonne et de Béziers, ou dans les petites communes de Saint-Chinian et de Saint-Pons-de-Thomières : les clients le reconnaissaient grâce à la fine pellicule de boue rouge, provenant du plateau de Pardailhan et qui l'entourait ».<sup>76</sup>

À Pardailhan, dans le canton de Saint-Pons, les navets noirs sont toujours cultivés en 1937, sur 16 ha, mais le rendement n'est plus que de 45 quintaux.<sup>77</sup> Quelques producteurs maintiennent encore la tradition, ils vendent sur les marchés de Béziers ou Saint-Pons. Après-guerre, l'exode rural favorise l'abandon de ce légume, qui disparaît presque totalement dans les années 1960. Il renaît de ses cendres dans les années 1990, grâce à la volonté de quatorze producteurs qui reprennent la culture de ce long navet à peau noire et chair blanche sucrée, soit 30 à 40 tonnes par an. Il se commercialise surtout autour de Béziers, Narbonne et maintenant Montpellier. « Lo Nap », l'association des producteurs de navets du Pardailhan est née il y a dix ans. Elle a constitué avec Slow Food, une « sentinelle » autour de ce produit, afin de le faire connaître plus largement, « d'organiser sa commercialisation, d'explorer les possibilités de mise en conserve, de résoudre certains problèmes agronomiques, d'organiser une fête annuelle autour du navet ».<sup>78</sup> L'association est dans une démarche AOP, qui jusqu'à ce jour n'a pu aboutir, car l'aire de production du navet est jugée trop petite. Les producteurs tiennent bon cependant et ne souhaitent pas étendre ce terroir, en y intégrant des sols non conformes à leur savoir-faire. Leur zone de production est la commune de Pardailhan (165 habitants, 4000 hectares), située dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc. Ils ont créé et enregistré un logo, puis déposé à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), la marque « Navet du Pardailhan ».<sup>79</sup>



Le navet de Pardailhan

Cultivé sur le plateau argilo-calcaire (450 à 800 m) de Pardailhan, au climat frais et humide, il est désormais obtenu avec la variété noir long de Caluire. Cette variété de navet longue et cylindrique a une chair blanche et sucrée et un épiderme noir et chevelu, couvert de nombreuses radicelles.



Logo de l'association « Lo Nap »

<sup>76</sup> *Inventaire du Patrimoine culinaire de la France. Languedoc-Roussillon*, p. 226. *Supra*.

<sup>77</sup> *Statistique agricole*, p. 114-115. *Supra*.

<sup>78</sup> <https://slowfood.fr/wp-content/uploads/2017/09/slowfood-sentinelles-slow-food-biodiversite-alimentation-navet-noir-pardailhan.pdf>

<sup>79</sup> <https://slowfood.fr/producteurs-slow-food-france-artisans-sentinelles-alimentation-biodiversite/>

*Recette pour faire  
 un bon potage de  
 navets à l'huile  
 ou au lard*

*potage de navais en gras y l les  
 Echauder avec de laou bien bouliante  
 metre a l'huile avec de laou  
 metre un petit mourcau de buf avec une  
 bonne culliere de dernière du pot qui soit  
 gras et les faire aller a gran boullion  
 et lors que sella a diminué y l se roussir  
 peu a peu avec de peu qu'il luy reste  
 de septence et lors qu'il sont a se roussir  
 vous les allonges avec de bon boullion peu  
 a peu crainte de les noier trop dans son  
 boullion et un moment avant dressez  
 sa soupe y l les faut degresser jusques  
 que vous voiez votre boullion come du jus  
 de navais a l'huile y l les faut bien  
 Echauder et les metre a cuire a laou  
 bouliante et vous les garnissez de  
 l'huile et du sel et un nonion avec 2  
 giroffles et vous les faites aller a gros  
 boullion afin que toute laou se boive  
 et après vous les jetés rousis avec se  
 qu'il luy reste a petit feu et lors qui  
 sont a se roussir vous les allonges avec  
 de laou bien bouliante peu a peu et les  
 degresser un peu*

Recette « pour faire un bon potage de navets à l'huile ou au lard », conservée dans le fonds privé de la famille Falgayroles de Ganges, au XVIIIe siècle.

ADH, 1 E 476



Potage de navais en gras, il les faut échauder avec de laou bien bouliante et les metre à cuire avec [ ] de laou et y metre un petit mourcau de buf avec une bonne culliere du [dernière ?] du pot qui soit gras et les faire aller à gran boullion et lors que sella a diminué, il [...] peu à peu avec le peu qu'il luy reste de septence ? et lors qu'il sont [...] vous vous les allongés avec de bon boullion peu à peu crainte de les noier trop dans son boullion et un moment avant dressez sa soupe. Il les faut dégresser jusques que vous voiez votre boullion come du jus.

Soupe de navais à l'huile, il les faut bien échauder et les metre à cuire à laou bouliante et vous les garnissez de l'huile et du sel et un nonion avec 2 giroffles et vous les faites aller à gros boullion afin que toute laou se boive et après vous les jetés rousis avec se qu'il luy reste à petit feu et lors qui sont a se roussir vous les allonges avec de laou bien bouliante peu à peu et les degresser un peu.

Seul le navet du Pardailhan pourra donner à ce potage toute la finesse souhaitée ! Le navet noir est également consommé en vinaigrette et en accompagnement de viandes, dégusté en ragoût et en gratin, ou poêlé au caramel avec de la graisse d'oie et du sucre.<sup>80</sup>

## Rouge tomate

« Et puis, il y a les grosses, les joufflues, les charnues, les fessues, celles qui inquiétaient tant les puritains anglo-saxons qui, au XIX<sup>e</sup> siècle, voyaient dans les tomates l'œuvre du diable. »

Michèle Barrière, *Meurtres à la pomme d'or*, 2008

(Une enquête policière et culinaire à Montpellier en 1556, au temps des frères Platter)

La découverte du Nouveau Monde par les Européens a provoqué des changements énormes dans les habitudes alimentaires des habitants de notre vieux continent. Mais ces changements ont parfois été très longs à s'imposer sur nos tables, en raison de la défiance et de l'ignorance en regard des nouvelles espèces végétales ramenées par les navigateurs.

Il en est ainsi de la tomate originaire de la Bolivie, du Mexique, du Pérou et introduite en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle, adoptée par les Espagnols et les Portugais dans leur alimentation, plébiscitée plus tardivement par les Français qui l'ont considérée pendant longtemps comme une plante ornementale.

L'abbé Jean-Baptiste François Rozier (1734-1793), botaniste et agronome, qualifie vers 1788, dans son *Cours complet d'agriculture*, les tomates de pommes d'amour : « Cette plante n'est pas connue par les jardiniers dans les provinces du Nord (...) ; mais en Italie, en Espagne, en Provence, en Languedoc, ce fruit est très recherché ». <sup>81</sup> Pourtant la tomate n'apparaît pas dans les *Tableaux du maximum* consultés pour cette étude. Louis Du Bois, académicien et l'un des collaborateurs du *Cours d'Agriculture* rédigé d'après Rozier, publie à son tour un *Cours complet et simplifié d'agriculture et d'économie rurale et domestique*, en 1825, où il présente ce légume-fruit : « On n'emploie que le fruit mûr qui est très beau, et d'un rouge vif incarnat. Le jus acide et sucré de ce fruit a une saveur qui lui est particulière et qui le fait rechercher pour quelques assaisonnements de la cuisine. (...) Cette plante ne réussit que lorsqu'elle est bien exposée au pied d'un mur au soleil, et qu'on l'arrose copieusement. Elle exige un terrain gras et bien amendé, mais léger ». <sup>82</sup> Le plein développement de la tomate dans notre région doit dater du XIX<sup>e</sup> siècle, surtout dans les zones de primeurs du Gard et des Pyrénées-Orientales. L'industrialisation de la tomate « en boîte » au début du XX<sup>e</sup> siècle, provoque l'essor de sa production dans les pays occidentaux. Cependant, les tomates cultivées en plein champ ne représentent que 6 hectares dans l'Hérault en 1937, soit 511 quintaux. Les principales variétés cultivées dans les jardins maraîchers et vendues sur les marchés, sont alors les tomates Pierrette, Marmande et Merveille. <sup>83</sup> De nos jours, la région Languedoc-Roussillon est une des principales régions de production de la tomate. Mais une production essentiellement sous abri, sous-serre s'est développée surtout dans les Pyrénées-Orientales, où les producteurs pratiquent « la lutte intégrée en introduisant des insectes prédateurs pour détruire les insectes nuisibles ». <sup>84</sup> Cette production doit faire face à la concurrence de l'Espagne et du Maroc. Cependant dans l'Hérault, certains petits producteurs s'orientent vers la culture de variétés de tomates anciennes. Ainsi, la 3<sup>e</sup> édition du Festival de la tomate de Montpellier-Clapiers s'est tenu cette année dans le parc municipal de Clapiers. Cette manifestation est l'occasion de regrouper des producteurs régionaux de tomates (mais aussi de légumes variés, de fruits oubliés), de découvrir de nombreuses variétés de semences, anciennes ou récentes, aux couleurs, formes et saveurs singulières.

<sup>81</sup> Cité dans *Inventaire du Patrimoine culinaire de la France. Languedoc-Roussillon*, p. 237. *Supra*.

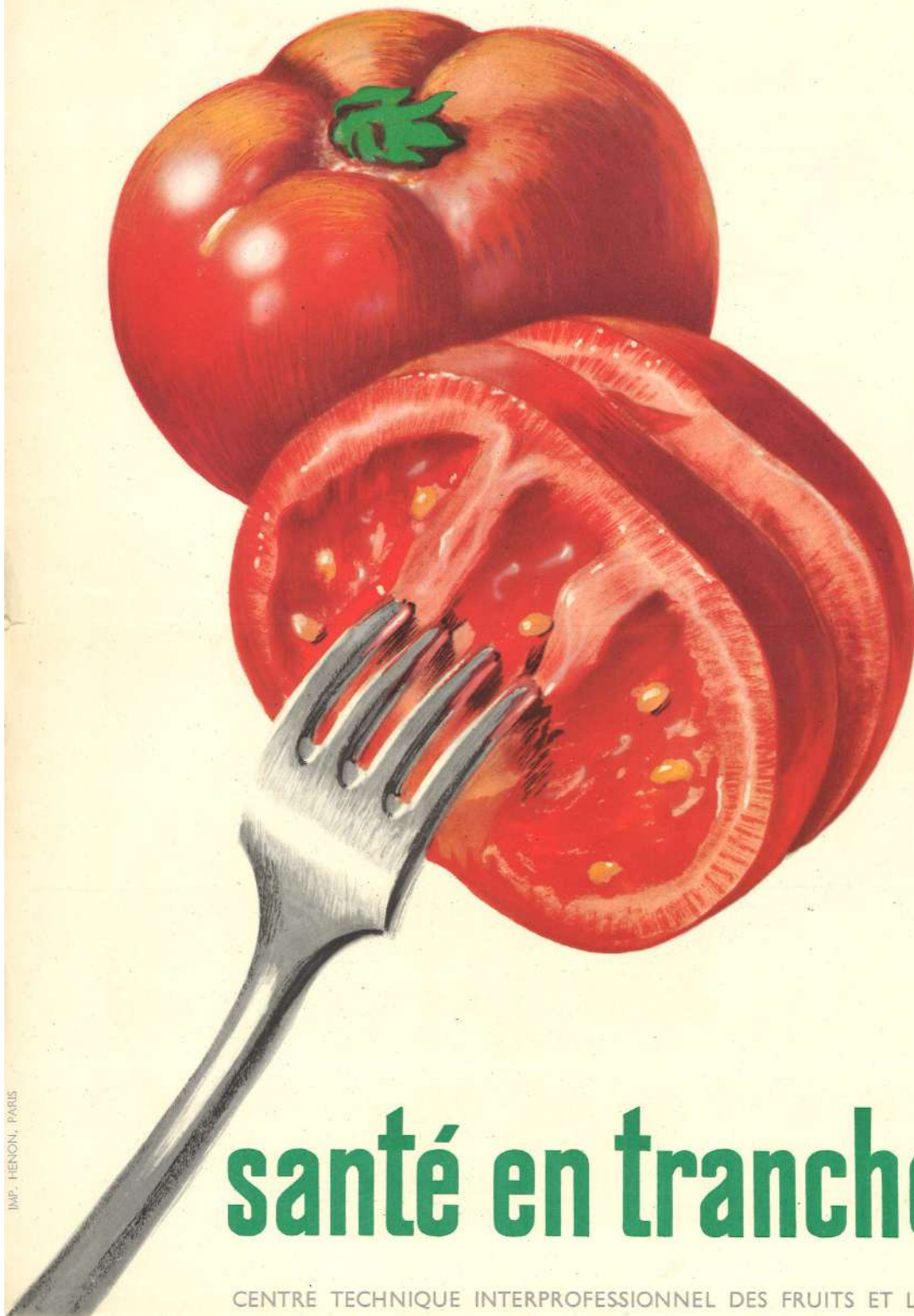
<sup>82</sup> Louis Du Bois, *Cours complet et simplifié d'agriculture et d'économie rurale et domestique*, 1825, Tome VI, Paris, 1825, p. 149-150. [http://ressources.semencespaysannes.org/docs/caerd1\\_si.pdf](http://ressources.semencespaysannes.org/docs/caerd1_si.pdf)

<sup>83</sup> *Statistique agricole*, p. 114-115. *Supra*.

<sup>84</sup> *Inventaire du Patrimoine culinaire de la France. Languedoc-Roussillon*, p. 238. *Supra*.



ROLAND  
ANSIEAU



IMP. HENON, PARIS

# santé en tranches

CENTRE TECHNIQUE INTERPROFESSIONNEL DES FRUITS ET LÉGUMES

Roland Anseau (1901-1987), *Santé en tranches*, Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, 1948-1956. Affiche. ADH, 2 W 2662

## Les légumes du jardin

« Le Jardin-du-Haut commandait un Jardin-du-Bas, potager resserré et chaud, consacré à l'aubergine et au piment, où l'odeur du feuillage de la tomate se mêlait, en juillet, au parfum de l'abricot mûri sur espaliers. »

Colette, *La maison de Claudine*, 1922

Dans une économie longtemps autarcique, le jardin potager, irrigable et clôt, par protection de la dent des troupeaux, joue un rôle majeur pour la subsistance de la maisonnée. Thomas Platter relève qu'aux alentours de Montpellier, l'hiver dure à peine les deux mois de janvier et février, et chaque jardin possède un puits ou une citerne, grâce à quoi on voit toute l'année des légumes dans les potagers. Il décrit le procédé d'irrigation grâce à une noria : « Une roue, tournée par un cheval les yeux bandés et garnie de pots de terre ou de seaux, puise l'eau et la verse dans un grand bassin d'où elle est conduite dans les plates-bandes au moyen de petits canaux, et le jardin s'arrose ainsi tout seul ». <sup>85</sup> En 1591, des pièces comptables nous livrent les noms de légumes fournis aux artisans qui construisent les navires à rames, aux salins de Peccais : « pois, gesses (légumineuse oubliée comme les pois), pourpier, salade, laitue, herbes, épinards, fèves fraîches ou sèches, lentilles, artichauts, persil, oignons, raifort, concombres, coucourles (citrouilles) ». <sup>86</sup> Dans un mémoire sur le commerce général de la province de Languedoc, en 1768, il est précisé que « dans les diocèses de St Pons, Mende, Viviers, Alais et le Puy, la principale nourriture du paysan consiste en châtaignes, raves, navets, oignons et pommes de terre ». <sup>87</sup> La culture de la pomme de terre rencontre longtemps des réticences dans la plaine languedocienne et ne conquiert que les pays montagneux et pauvres, dans les années 1740-1760, comme les hautes terres du diocèse de Saint-Pons. La pomme de terre n'apparaîtra sur les marchés de Béziers que pendant la Révolution. <sup>88</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les cultures potagères se développent partout. La paroisse Saint-Denis à Montpellier abrite des dynasties de jardiniers, et en 1768, les dehors de la ville, jusqu'à une distance assez éloignée, « sont remplis des jardins pour l'agréable et l'utile. (...) Tous ces jardins ont des potagers, qui fournissent abondamment toutes sortes d'herbes et de légumages. (...) On les a si fort multipliés que le nombre en est excessif. Les Religieux, qui sont hors la ville, en ont de bien considérables. (...) Les jardiniers bonifient le terrain avec le fumier, qu'ils mettent à pourrir dans des creux, pour en faire du terreau, et les arrosent au moyen de puits à roue, dans lesquels on fait descendre des pots de terre, attachés en chapelet entre deux gros câbles faits de joncs ; ces pots puisent l'eau, la reportent en haut et la verse dans une grande auge de bois, d'où elle sort par différents tuyaux et coule le long des rigoles, formées le long des tables, d'où elle se subdivise dans les sillons que l'on y fait. Cette manière d'arroser est fort commode, une seule mule ou cheval faisant tourner la roue du puits et un seul homme distribuant l'eau comme il veut. Dans les grandes chaleurs, il faut faire l'arrosage matin et soir ». <sup>89</sup>



Faubourg Fonsérannes à Béziers – Vue d'ensemble prise du jardin potager. Carte postale, 1<sup>ère</sup> moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

ADH, 2 Fi CP 5399

<sup>85</sup> Félix et Thomas Platter à Montpellier (1552-1559 et 1595-1599). *Notes de voyage de deux étudiants bâlois, Montpellier*, Publication de la Société des Bibliophiles de Montpellier, 1892, p. 200.

<sup>86</sup> ADH, 1 B 22489

<sup>87</sup> ADH, C 2846

<sup>88</sup> Dermigny, L., « De la Révocation à la Révolution », *Histoire du Languedoc*, Toulouse, 1967, p.396.

<sup>89</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra.*

François Louis Jourdan, rentier, demeurant à Paris, père d'Alexandre Jourdan, directeur du Télégraphe à Montpellier, qui habite dans la tour de la Babote, vient visiter son fils du 1<sup>er</sup> mai au 21 juin 1836. Il écrit une sorte de journal de voyage et donne une foule de détails curieux sur la ville et ses environs. Il admire lui aussi les jardins potagers de Montpellier et leur système d'irrigation : « *dans les forts beaux potagers où nous nous promenons, (...) nous remarquons une manière d'arroser fort commode et que nos maraîchers des environs de Paris devraient bien adopter, au lieu de s'épuiser de fatigue, comme ils le font, et d'employer beaucoup d'ouvriers à arroser à force de bras. On arrose ici par irrigation. Une rigole principale règne dans toute la longueur du potager ; les carrés de légumes sont divisés par plates-bandes étroites, qui aboutissent perpendiculairement à la rigole principale, et ces plates-bandes sont séparées les unes des autres par de petites rigoles, dans lesquelles on fait entrer successivement l'eau de la rigole principale. Un vieux cheval, pour tourner le manège qui fait monter l'eau et une jeune fille, pour ouvrir à la bêche la petite rigole qui doit recevoir l'eau, la boucher quand elle est suffisamment abreuvée, et en ouvrir une autre : voilà les forces suffisantes pour un tel arrosage, qui me paraît devoir mieux pénétrer la terre et mieux mouiller la plante* ». <sup>90</sup> Navets, panais, courges, **potirons**, autant de plantes potagères qui y poussent et servent à la fabrication de soupes roboratives. Ainsi le potiron (*boutelio*) « *a la forme d'une boule aplatie de la queue au nombril ou par les deux pôles comme le globe terrestre. Le potage au potiron est rafraîchissant* ». L'abbé de Sauvages se hasarde à nous donner une recette de soupe à la courge (*saourenga de cougourlos*), et pour ce faire « *couper menu des courges, les mettre dans un pot avec de l'oignon, du sel et de l'huile, pour en faire un potage, sur lequel on rape du fromage* ». Sous le terme de soupe (*soupo*), il range beaucoup de préparations : ainsi la *soupo coufido* est un potage mitonné, on dit aussi potage aux choux ou aux navets mais on dit soupe de lait. Poivrons, tomates, haricots, autant d'espèces introduites en Europe aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, entrent aussi dans l'alimentation courante.



Un « bonnet d'électeur », 2009. Cl. M.-H. M

L'abbé de Sauvages appelle le pâtisson (*pastissou*), le bonnet d'électeur, « *fruit d'une plante cucurbitacée, d'une forme singulière et approchant de celle d'un bonnet d'électeur ou d'un pâté. On la mange par tranches minces en ragoût* ».

L'**aubergine** (*aouberjhino*) que l'abbé de Sauvages nomme aussi la mayenne, la melongene, est un « *fruit potager d'une plante analogue aux cucurbitacées* » (en fait, famille des Solanaceae). Le **concombre** (*coudoumbre*) est un fruit potager « *très propre à rafraîchir dans la saison où il mûrit : aliment indigeste et fiévreux, lorsque habituellement on le mange cru* ». Le **betterave** est la *bledo-rabo*, les **cardes** de poirée des *coustetos*, le **cardon** (*cardo*), « *une plante potagère, espèce d'artichaut dont on mange la côte des feuilles qu'on a fait blanchir et que l'on apprête à la sauce blanche, comme les cardes de poirée* », le **carotte** (*pastenargo*), une « *racine potagère charnue, rougeâtre ou jaunâtre. Ses feuilles approchantes de celles du persil* ». L'**artichaut** c'est le *carchofle*, on distingue « *les feuille du calice dont on mange le bout inférieur et le cu de l'artichaut ou la partie charnue en forme de disque très large* ». Mais l'artichaut « *à la braise qu'on fait cuire entier sur le gril avec du sel et de l'huile* », est appelé *barigoulo*, et « *c'est la même espèce qu'on appelle à Paris, artichaut à la poivrade, qu'on mange cru avec du sel et du poivre et coupé en quatre* ». La *saourenga d'espinars* est une recette où les **épinards** sont cuits tout entiers dans une casserole avec du sel et de l'huile. Enfin il ne différencie pas vraiment les **pommes de terre** des **topinambours** qu'il appelle pareillement *patatos* et qu'il définit ainsi « *racines ou tubercules de deux plantes de différent genre que nous confondons sous le même nom. (...) Ces deux racines sont farineuses et bonnes à manger, mais la dernière est meilleure* ».

<sup>90</sup> *Voyage à Montpellier du 1er mai au 21 juin 1836*, d'après le manuscrit de François Louis Jourdan, rentier, demeurant à Paris, père d'Alexandre Jourdan, directeur du Télégraphe à Montpellier, qui habite dans la tour de la Babote. Ce texte est en partie transcrit dans *Inventaire des Archives de la ville de Montpellier*, T.IV. Montpellier, 1920, p.185. ADH, UA 34-55-4

En 1937, si dans les départements voisins, les légumes sont très en faveur, on en produit peu dans l'Hérault, sauf sur quelques rares communes : ail (5 ha), artichauts (2 ha), asperges (7 ha), carottes (3,50 ha), choux (15 ha), choux-fleurs (15 ha), courges et citrouilles (2 ha), navets potagers (16 ha), poireaux (1 ha), pois en cosse (3,50 ha), haricots verts (6 ha), oignons (25,50 ha), tomates (6 ha).<sup>91</sup> La production est alors absorbée à peu près complètement par la clientèle exigeante des grands centres urbains, qui veut un peu de tous les légumes. La culture n'est pas intensive dans l'Hérault, comme dans d'autres départements, une famille aidée par un ou deux ouvriers cultive de nombreuses espèces sur de petites surfaces (les jardins maraîchers sont d'un hectare environ, rarement deux). Les principales variétés cultivées, outre celles mentionnées ci-dessus, sont les aubergines, cardons, carottes, scaroles, laitues, épinards, céleri, haricots mange-tout, radis.<sup>92</sup> Les tubercules et racines « *sont cultivés dans les parties montagneuses au sol frais, principalement dans les cantons de Saint-Pons et de La Salvetat. Dans ces régions la vigne est rare ou n'existe pas, parce que les raisins ne mûrissent pas. Ces productions servent toutes à l'alimentation des animaux en leur fournissant, surtout l'hiver, une nourriture fraîche* » : pommes de terre de primeur (49 ha), pommes de terre (autres) (1732 ha 50 a), topinambours (4 ha), betteraves fourragères (130 ha 25 a), navets, raves (40 ha 25 a).<sup>93</sup> Désormais, la vallée de l'Hérault et le sud-est du département se consacrent aux cultures maraîchères. On connaît aujourd'hui les bienfaits pour la santé d'une alimentation méditerranéenne riche en fruits et légumes frais et secs, herbes et aromates, accompagnée d'huile d'olive et de vin. Le département de l'Hérault possède sur ses territoires tous les atouts pour développer la qualité de son agriculture en intensifiant les productions locales, afin de proposer et favoriser une alimentation saine et équilibrée. Pour cela, il suffit de compléter les fruits et légumes de saison consommés en quantité chaque jour, par l'achat deux à trois fois par semaine d'un peu de viande rouge, de volaille, de lapin, d'agneau ou de poisson.

## Fruits de terre

### Les amandes

Les fruits à coques, amandes, noisettes..., connaissent un regain d'intérêt depuis que des études médicales ont montré le rôle des oléagineux dans la prévention des maladies cardiovasculaires et leur qualité nutritionnelle. Au Moyen Âge, l'amande est utilisée en Catalogne et Languedoc, pour préparer potages et entremets, épaissir les sauces. Le lait d'amandes sert de substitut au lait animal pendant le Carême. En 1750, il y a des amandiers à Paulhan, Adissan, Aspiran, dans le diocèse de Béziers, qui donnent de belles récoltes, au point que lorsqu'elles manquent, les habitants ont peine à payer la taille.<sup>94</sup> L'abbé de Sauvages constate que les amandes rentrent dans la préparation de nombreux entremets sucrés : le **nougat noir** (*nouga*), « *gâteau d'amandes au caramel que l'on faisait autrefois avec des noix.* », le nougat blanc ou **touron** (*touroun*), « *dérivé du latin torreo, griller, à cause des amandes grillées de cette sorte de confiture* », le **blanc-manger**, « *un entremets à base d'amandes et de lait* », le **macaron** (*macaroun*), « *ou masse-pain, sorte de pâtisserie sucrée* » à base d'amandes, de sucre et de blanc d'œufs, et la **tarte à la frangipane** (*touto douso*), « *une tarte qu'on fait à la crème ou à la franchipane* ». En 1937, la *Monographie agricole du département de l'Hérault* rappelle que « *le commerce des amandes était autrefois très prospère, les mauvaises terres voisines des garrigues ainsi que beaucoup de terrasses à flanc de coteau étaient plantées d'amandiers. (...) Une des communes produisant autrefois le plus d'amandes, était*

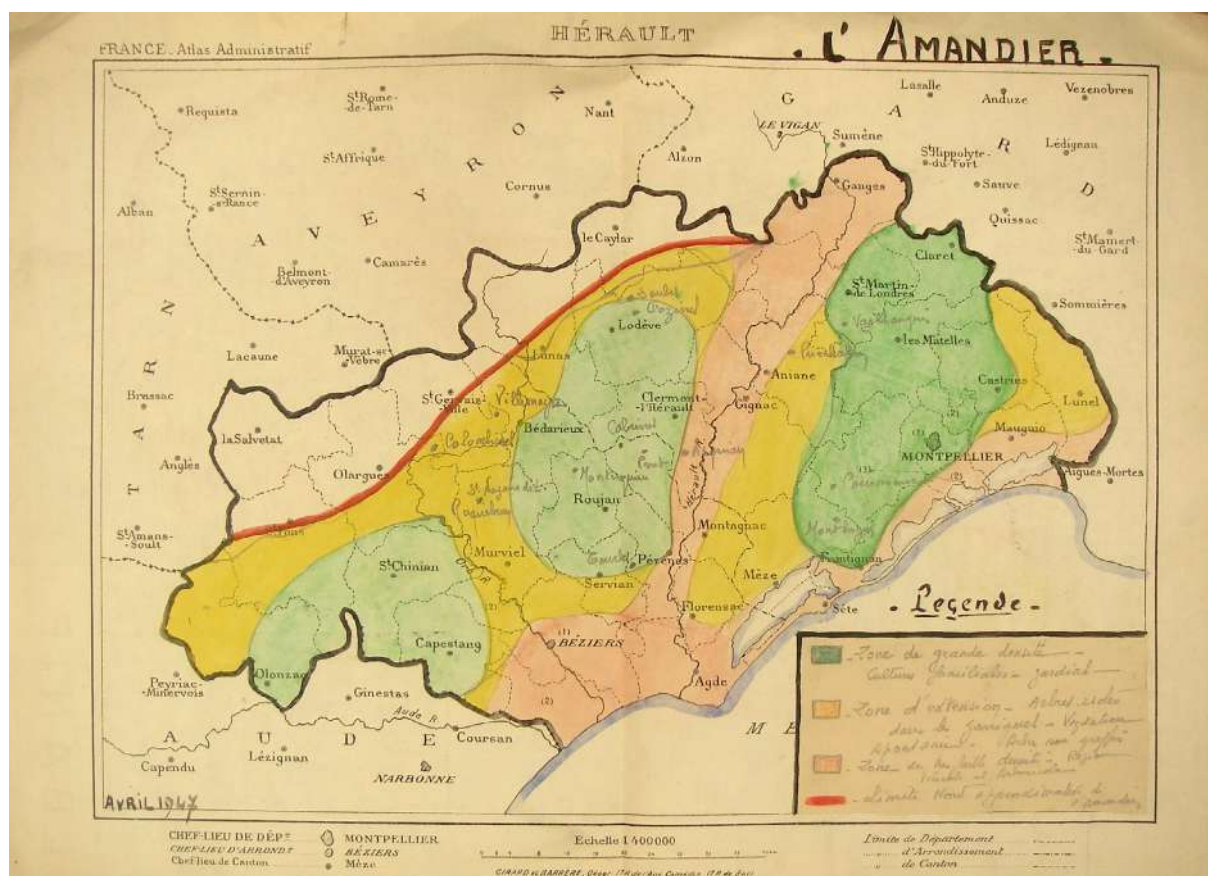
<sup>91</sup> *Statistique agricole*, p. 114-115. *Supra*.

<sup>92</sup> *Statistique agricole*, p. 176-177. *Supra*.

<sup>93</sup> *Statistique agricole*, p. 113. *Supra*.

<sup>94</sup> ADH, C 45

*Saint-Nazaire-de-Ladarez, appelé, en patois, Saint-Nazaire-de-las-Amelanes* ». <sup>95</sup> Mais l'irrégularité dans la production et surtout la dépopulation des régions pauvres où se faisait cette culture, ont amené la diminution de la production d'amandes, même si en 1937, « *elles atteignent toujours des prix élevés* ». En 1947, on rencontre dans le département les variétés suivantes : « *Princesse* » à coque tendre ou demi-tendre, « *Amandes des dames* » à coque tendre, « *Sultane* » à coque dure. Les plus répandues sont les amandes à coque tendre, sauf dans les zones de culture abandonnée « *où les variétés sauvages non greffées dominent en amandes amères à coque dure* ». <sup>96</sup>



Zone d'extension de l'amandier dans l'Hérault en 1947.  
ADH, 2 W 1538

Cette carte permet de répartir la culture de l'amandier en trois zones :

1° Zone de forte densité cultivé dans les jardins, les vignes et les champs (colorée en vert) : région de Montpellier et de Saint-Martin-de-Londres à l'est, région de Pézenas, Clermont-l'Hérault, Bédarieux au centre, région d'Olonzac, Saint-Chinian, Capestang à l'ouest. Ce sont des arbres en général greffés en variétés à coque tendre.

2° Zone d'extension où les arbres sont à l'état isolé et disséminés dans les garrigues et en général dans la plupart des oliveraies (colorée en jaune) : Puéchabon, Villemagne, Colombières, Saint-Pons, Florensac. Ce sont des arbres non greffés.

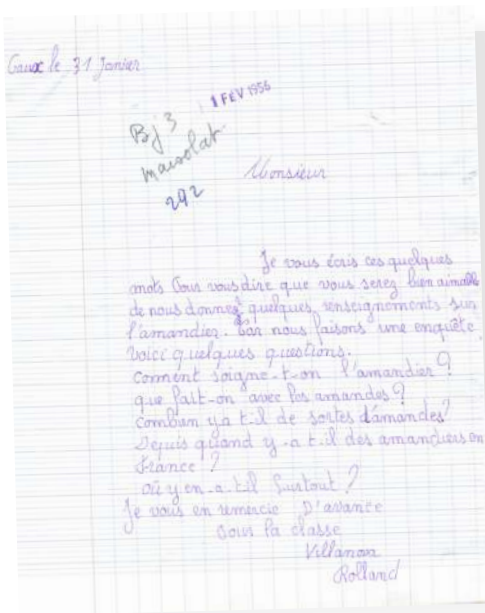
3° Zone de très faible densité dans la plaine viticole et dans la région arboricole de la vallée de l'Hérault (colorée en rose) : les amandiers y sont très rares et ne constituent que des bordures autour des vignes et des champs.

Les régions des hauts plateaux de La Salvetat et du Caylar, sont une zone où l'amandier est pour ainsi dire inexistant par suite des rigueurs de l'hiver (limite en rouge dessinée sur la carte). <sup>97</sup>

<sup>95</sup> *Statistique agricole*, p. 114-115. *Supra*.

<sup>96</sup> ADH, 2 W 1538

<sup>97</sup> ADH, 2 W 1538



Lettre d'un petit écolier de Caux à l'ingénieur des services agricoles du département, à propos des amandes, le 31 janvier 1956.

ADH, 2 W 2662

« Je vous écrit ces quelques mots pour vous dire que vous serez bien aimable de nous donner quelques renseignements sur l'amandier. Car nous faisons une enquête. Comment soigne-t-on l'amandier ? Que fait-on avec les amandes ? Depuis quand y-a-t-il des amandes ? Où y en a-t-il surtout ? Je vous en remercie d'avance.

Pour la classe  
Rolland Villanova »

L'ingénieur s'empresse de lui répondre le 2 février suivant :

« Monsieur,

J'ai l'honneur d'accuser réception de votre lettre du 1er février par laquelle vous me demandez des renseignements sur l'amandier. Je vous félicite, ainsi que toute votre classe, de prendre l'initiative de faire un petit travail sur l'amandier et c'est pourquoi je vous adresse ci-joint, un ouvrage qui vous donnera certainement tous les renseignements désirés.

À votre disposition pour tous renseignements complémentaires, veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

L'ingénieur des services agricoles »

Aujourd'hui et depuis les années 1970, le choix de nouvelles variétés, la diversification des cultures, la reconversion de certains agriculteurs, abandonnant les secteurs en crise (viticulture, fruitier), ont entraîné un renouveau de la culture de l'amandier qui complète avantageusement les revenus des viticulteurs et arboriculteurs. De grands vergers s'implantent dans les départements du sud : l'Hérault, le Gard, l'Aude et les Bouches-du-Rhône. En 1990, est créée la S.A.R.L Sud Amandes, propriété de 5 groupements, dont le Syndicat du Grand Biterrois, dans l'Hérault, Somail Fruit, dans l'Aude et Civial, dans le Gard. Aujourd'hui, la coopérative Sud Amandes (près de 100 producteurs adhérents), installée à Garons dans le Gard, contrôle 90% de la production française : 130 tonnes d'amandes sont traitées chaque année alors que le besoin national est de 30.000 tonnes !<sup>98</sup> Elle produit, transforme et commercialise certains secteurs du marché : confiserie, nougat, dragée, calisson.

## Châtaignes et marrons d'Olargues

« Dans ces terres [vallée de l'Orb] trop étroites pour y semer du blé ou toute autre céréale, la châtaigne fut pendant longtemps l'aliment de base, facile à cuire, bourratif, riche en vitamines. (...) Mais la châtaigne, et la variété supérieure appelée marron, avaient fait vivre hommes et femmes pendant des siècles. »

Jean-Claude Carrière, *Le vin bourru*, 2000

Beauté du châtaignier, de l'arbre tutélaire, de l'arbre à pain, providence de la Cévenne et de la Montagne Noire et fierté de l'homme solitaire se déplaçant dans le sous-bois bien taillé, entre deux murettes, avec ses chèvres ou ses moutons. La saison des châtaignes (*castanhas*), celle où on les ramasse au sol (de fin septembre à novembre) est la châtaignaison (*castanhadas*), terme qui convient à l'action de ramasser ce fruit ou à la récolte qu'on en fait. Un grand sac de toile autour de la taille, les femmes et les enfants retournent les feuilles mortes avec un bâton, en tentant d'ouvrir les bogues (*pelous*) hérissées de piquants, car « la maturité fait bailler le hérisson des châtaignes et détruit en même temps l'adhérence de

<sup>98</sup> <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/languedoc-roussillon-producteurs-amandes-ont-cote-939830.html>

ces dernières au hérisson, en sorte que le plus léger mouvement de l'air ou de la pluie les fait tomber ».<sup>99</sup> Après la récolte, les châtaignes passent dans un petit bâtiment modeste à deux étages, souvent attenant au mas ou isolé dans la châtaigneraie, la clède (*cledo*), le « *suoir* [séchoir] à châtaignes, espèce d'étuve où l'on met sécher les châtaignes au feu et à la fumée, pour les dépouiller de leurs coques et les garder plus longtemps, elles portent sur des claies, d'où le nom *cledo* est tiré ». Les claies, à l'étage, sont de grosses planches de châtaignier assez resserrées pour que les châtaignes ne tombent pas, mais laissant passer la fumée du feu de bois au rez-de-chaussée. Tournées et retournées les châtaignes « suent » durant un mois, exhalant un fumet extraordinaire et inoubliable aux dires de ceux qui s'en sont repus !



Séchoir à châtaignes, clède ou « *secadou* » en occitan à Castanet-le-Haut, 2006. (Castanet, licence GFDL)

Les châtaignes sont séchées et transformées en châtaignons, dans des séchoirs, pour une meilleure conservation. La « clède » est un bâtiment à deux étages séparés par un plancher à claire-voie, sur lequel on étale les châtaignes. Au rez-de-chaussée, on allume un feu doux, entretenu jour et nuit, jusqu'à la fin de l'opération qui dure plusieurs semaines.

On trouve encore sur le Caroux les vestiges de ces clèdes ou sécadous, petites bâtisses où l'on séchait et fumait les châtaignes pour les conserver. Non décortiquées, ces châtaignes fraîches sont grillées dans une grande poêle percée, c'est la brasoucade (*brazucado*), la grande grillade de châtaignes encore appelée *rabanelo* (dit pour *rabinelo*, dérivé de *rabina*, brûler ?). Ces châtaignes rôties s'appellent *los afachados*, « on pourrait tirer l'étymologie de ce singulier terme de l'italien *afaciato*, effronté, sans pudeur, d'autant que les châtaignes qu'on fait rôtir ou griller, pètent dans les meilleures compagnies ». Puis vient le temps du décortiquage ou du battage (*piza*), « on les met dans un sac que deux hommes frappent sur un billot debout. (...) C'est de cette façon qu'on brise l'écaille ou la peau des châtaignes sèches (...), on les foule avec des sabots hérissés de pointes ».



Châtaignons déshydratés.

Les plus grosses seront vendues, les plus petites gardées pour soi, les châtaignes brisées (*los brizos*) serviront après battage, de nourriture aux cochons et autres poules et lapins. Des machines mécaniques ont remplacé au XX<sup>e</sup> siècle ces méthodes ancestrales pour brasser les châtaignes (*vans* et *tarares*). Séchées et battues, les châtaignes deviennent des « châtaignons », des « blanchettes », des châtaignes-bajanes (*los bajhanos*), « *châtaigne blanche ou dépouillée de sa coque et des apellicule, après qu'elle a été séchée à la fumée et à la chaleur d'un suoir à châtaignes* ». Et avec *los bajhanos*, ont fait la *bajhana*, ce « *potage aux châtaignes-bajanes, mets très commun dans les Cévennes et d'une grande ressource pour le paysan à qui cette nourriture tient souvent lieu de toute autre* ». Avec l'expansion démographique du XVI<sup>e</sup> siècle, en pays de montagnes gardoises et héraultaises, les communautés paysannes ont vécu par et pour le châtaignier, élément fondateur de leur identité. Il a colonisé l'espace et remplacé la forêt. Son bois imputrescible a servi à fabriquer, meubles, planchers, ruches... Longtemps la châtaigne, première ressource alimentaire, a été consommée, en soupe ou grillée au feu de bois dans des poêles percées. On la retrouve également sèche, bouillie pour accompagner des plats de viande (la dinde aux marrons), grillée ou cuite en purée,

<sup>99</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-françois*, Michel Gaude, Nimes, 1756.



Châtaignes grillées (*castanee*), in *Tacuinum sanitatis*, [1450], Paris, BNF, ms. lat. 9333, f° 14r°. <sup>100</sup>

Le texte accompagnant l'image explique que les châtaignes conviennent aux tempéraments chaudes, aux jeunes et aux enfants, en hiver et dans les régions froides. Elles stimulent l'appétit, soignent les nausées et les vomissements, mais nuisent à l'estomac à cause des flatulences.

en confiture, sous forme de farine ou de pain, de galettes, de crêpes, confites au sucre et cristallisées (marrons glacés). Comment s'étonner dès lors que nos ancêtres aient surnommé le châtaignier « l'arbre à pain ».

L'abbé de Sauvages explique que « dans nos provinces méridionales, (...) le mot châtaigne est un nom générique, comme celui de cerise, ils comprennent l'un et l'autre, différentes espèces, ainsi le maron, la pélegrine (pelegrinos), variété de châtaignes velues et les plus délicates après les marons, la sabio, la rabeirese, la coutinelle, etc. »

Châtaignes corneblau ou dauphines, le quintal poids de table	Jura.
Dito jeanne-longue, idem.	Du District Idem.
Dito finandelle, idem.	Idem.
Dito commune, idem.	Idem.
Châtaignes sèches, idem.	Idem.
Pomme reinette fine, idem.	Idem.
Dito rosé, idem.	Idem.
Dito mour-de-lièvre, idem.	Idem.
Dito graiffé, idem.	Idem.
Noix. la quarte, pesant 30 livres table	Idem.

Tableau du Maximum pour les châtaignes du district de Saint-Pons, 1793.

ADH, L1218



Logo de la SICA du Caroux, 2020.

En 1768, on trouve les châtaigniers sur les hautes terres anciennes du Massif central Lodève, Béziers, Saint-Pons, sur les terrains siliceux, aux pentes arrosées et ensoleillées.<sup>101</sup> En 1812, le département tente l'extraction du sucre de la châtaigne, il encourage la culture du châtaignier juste avant la seconde Guerre mondiale.<sup>102</sup>

Le 4 novembre 1953, l'ingénieur en chef des services agricoles écrit au maire de Ganges : « Le problème de l'exploitation du châtaignier dans le département de l'Hérault ne se pose pas d'une façon tout à fait identique à celui du Gard. C'est en fait la région d'Olargues, spécialisée dans la production du marron dit « de St-Vincent-d'Olargues », qui est le centre le plus important de la production ».<sup>103</sup> Le marron d'Olargues, très sucré, est recommandé pour les conserves. On peut le ramasser la première quinzaine d'octobre. « Les communes de Colombières-sur-Orb, Le Poujol et Les Aires produisent plus de 70 000 kilogs de marrons pour la confiserie qui sont expédiés sur Marseille, Paris, Carcassonne et Toulouse ». Il existe bien sûr une industrie du châtaignon séché à la fumée et décortiqué pour en faciliter la conservation, mais « un grand nombre de châtaigneraies du département sont atteintes par la maladie de l'encre ».<sup>104</sup> Une foire aux marrons est organisée chaque premier samedi et dimanche de novembre. La SICA du Caroux est une coopérative agricole de fruits et légumes, de 600 « producteurs d'ici » créée en 1965. Elle commercialise cinq variétés : le Marron d'Olargues, mais aussi la Bouche de Bétizac (hybride), la Marigoule 15 (hybride), la Genelongue et la Bouche Rouge. Chaque variété a ses particularités. Le marron d'Olargues est bien valorisable en tant que variété locale attachée

Son activité était basée initialement sur la pomme, puis elle s'est diversifiée en ajoutant la cerise blanche et enfin la châtaigne. Actuellement la part de commercialisation de la châtaigne est la plus réduite des trois et concerne environ 50 producteurs pour une production annuelle d'environ 50 tonnes (et jusqu'à 70 tonnes les bonnes années).

<sup>100</sup> <https://www.moleiro.com/fr/livres-de-medecine/tacuinum-sanitatis.html>

<sup>101</sup> ADH, C 2846

<sup>102</sup> ADH, 7 M 262

<sup>103</sup> ADH, 2 W 2662

<sup>104</sup> *Statistique agricole*, p. 181. *Supra*.



au territoire (elle pousse mal ailleurs) ; elle est inscrite dans la liste des variétés demandant à bénéficier d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) et fait l'objet d'une bonne communication par la SICA du Caroux. En outre elle bénéficie de la marque collective « Marron des Cévennes » pour la différencier des autres marrons et en faire un référentiel de qualité pouvant se commercialiser à bon prix. L'image de territoire portée par le marron d'Olargues est très importante pour une valorisation sur le long terme du produit et du terroir. La SICA du Caroux fait aussi réaliser des transformations de châtaignes : confiture, farine, châtaignons, crème,...qu'elle commercialise sous sa marque « Caroux ».

## Oh la cerise du Caroux !

« Ce sont les enfants et les oiseaux qu'il faut interroger sur le goût des cerises et des fraises. »

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

Au XIX<sup>e</sup> siècle, si l'on en croit le pépiniériste André Leroy, « *merisiers et cerisiers ont toujours spontanément poussé dans nos forêts* », dans les climats tempérés de l'Europe.<sup>105</sup> Ce qui est sûr, c'est que la culture de la cerise s'est développée en France au Moyen-Âge. On la consomme alors en dessert, crue ou cuite dans le vin.

Pour Boissier de Sauvages, les « *cerises sont douces et sont un excellent manger, les griotes (agrioto) sont fort aigres* ». Il appelle *lombardo*, la grosse guigne, la guigne rouge, et *blancaou*, la guigne blanche, « *espèce de cerise de couleur de cire dont un côté a une teinte de rouge, ce côté est celui qui a été exposé comme dans d'autres fruits, au soleil et à la rosée* ». On appelle aujourd'hui cette dernière variété la cerise Napoléon. En 1793, le *Tableau du maximum* de Lansargues recense la cerise « aigriote » et la « betorgue ».

Au XX<sup>e</sup> siècle, l'approvisionnement des grandes villes en cerises est encore assuré par la partie montagneuse du département (vallées de l'Orb et du Jaur) et donne lieu à un important commerce d'exportation : « *Plus de 300 000 kilogs de Bigareaux blancs sont traités par le gaz sulfureux pour tuer les vers qu'ils pourraient contenir, puis expédiés aux deux confiseries de Bédarieux (confiserie de l'Orb et confiserie de Cévennes) et aux confiseries de Marseille, Bordeaux, Carcassonne et Carpentras* ». <sup>107</sup>

---

Cueillette des cerises (*ceresa acetosa*),  
in *Tacuinum sanitatis*, [1450], Paris,  
BNF, ms. lat. 9333, f°8v°. <sup>106</sup>



---

<sup>105</sup> Leroy, André, *Dictionnaire de pomologie contenant l'Histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés*, Tome V, Paris, 1877, p.126. [https://books.google.fr/books?id=h5\\_NAAAAMAAJ&printsec=frontcover&hl=fr#v=snippet&q=cerisier&f=false](https://books.google.fr/books?id=h5_NAAAAMAAJ&printsec=frontcover&hl=fr#v=snippet&q=cerisier&f=false)  
<https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/dgal/produits/33-cerise-de-ceret>

<sup>106</sup> <https://www.moleiro.com/fr/livres-de-medecine/tacuinum-sanitatis.html>

<sup>107</sup> *Statistique agricole*, p. 180. *Supra*.

Fruits.	
Cerises 1 <sup>er</sup> temps - la liere	350
idem 2 <sup>e</sup> temps	250
aigriotes	250
Petorgues	55
poivre de St. Jean 1 <sup>er</sup> temps et qualite	35
idem 2 <sup>e</sup> qualite	25
prunes la liere 1 <sup>er</sup> qualite	3
idem 2 <sup>e</sup> qualite	2
figues la Bouraine 1 <sup>er</sup> temps	4
2 <sup>e</sup> temps	

Tableau du Maximum pour la vente des cerises à Lansargues, 1793. ADH, L 1214

A la demande de la coopérative fruitière des vallées de l'Orb et du Jaur<sup>108</sup>, une tournée d'information est organisée dans cette région, par la Direction des Services agricoles et le Service de la protection des végétaux en octobre 1952. Le but de cette œuvre est d'améliorer la production en qualité et en quantité dans les communes d'Hérépian, Olargues et Prémian, et d'examiner les possibilités de la culture fruitière dans ces vallées. Des techniciens prennent la parole devant les agriculteurs sur les diverses productions locales, notamment le cerisier, « *traditionnellement cultivé dans ces vallées, en vue de la production de la cerise de confiserie ; il se trouve principalement à l'état d'arbre de grande forme libre planté à de très grandes distances et ne recevant que des soins très réduits : aucun traitement pour protéger les fruits contre la mouche, ce qui risquerait peut-être un jour de limiter les possibilités d'exportation. Peut-être, en vue de faciliter ces traitements, serait-il intéressant de tenter la culture de cette espèce à basse tige greffée sur Sainte Lucie.* ».<sup>109</sup> Dans les vallées de l'Orb et du Jaur, autour de Bédarieux, la cueillette manuelle des cerises blanches, perdure encore dans des exploitations essentiellement familiales, avec bien des difficultés. Ce fruit d'été destiné à l'industrie de la transformation en fruits confits, fruits au sirop et confiture, subi de plein fouet la concurrence du ramassage mécanique. Les anciens vergers adaptés au ramassage manuel ont de plus en plus de mal à s'adapter aux nouvelles techniques de cueillette.

Créée en 1965 dans les hauts cantons de l'Hérault, la société coopérative SICA du Caroux, forte de 350 producteurs adhérents installés sur le territoire du Grand Orb jusqu'à Olargues, est devenu un acteur incontournable du maintien de l'activité agricole sur le territoire, en aidant les exploitants locaux à s'installer, à diversifier leurs productions et à les commercialiser. Ce faisant, elle favorise l'achat en circuit court, une façon pour le consommateur de soutenir à la fois les agriculteurs et de redécouvrir les saveurs de sa région. Elle a obtenu la dénomination valorisante « Fruits de montagne » pour la pomme, la pêche, les marrons et la cerise.<sup>110</sup> Ce dernier fruit est à l'honneur chaque année, le 1<sup>er</sup> dimanche de juin, à Mons-La-Trivalle lors de la fête de la cerise, où sont célébrées les deux principales variétés : la cerise blanche utilisée dans les fruits au sirop et la confiture et la cerise rouge expédiée sur les marchés français.

<sup>108</sup> Gayrard, G., « La coopérative fruitière des vallées du Jaur et de l'Orb », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, T. 29, fasc. 2, 1958, p.177-183.

<sup>109</sup> ADH, 2 W 2662. La Sainte-Lucie est une variété de porte-greffe du cerisier.

<sup>110</sup> [http://producteurs-caroux.fr/sica\\_caroux\\_saison\\_2\\_web/FR/PAGE\\_cooperative.awp](http://producteurs-caroux.fr/sica_caroux_saison_2_web/FR/PAGE_cooperative.awp)  
<https://www.grandorb.fr/Actualites/Economie/La-SICA-du-Caroux-participe-au-maintien-de-l-agriculture-locale/5/588.html>



Cerisiers en fleurs au printemps à Olargues, Paule Dupuis photographe, 1971. Reproduction photographique, 1992. ADH, 1850 W 1280

Au printemps, les fleurs blanches donnent un bel éclat à la vallée du Jaur avant de céder leur place aux cerises blanches et rouges.



Papier en-tête de la Confiserie de l'Orb à Bédarieux, 1950. ADH, 2 Fi 3603

## Ah la fraise de Mauguio !

Les fraises, comme tous les fruits rouges, sont riches en vitamine C, sucre, tanins et sels minéraux, mais sont aussi délicieuses et juteuses à souhait, pour confectionner toutes sortes de gourmandises appréciées des enfants ! Longtemps, les fraisiers ne sont connus en Europe que sous leurs formes sauvages (fraises des bois). Leur culture dans les jardins européens apparaît vers le XIV<sup>e</sup> siècle. Olivier de Serres atteste qu'on cultivait des fraisiers dans le Midi vers 1600.<sup>111</sup> Les fraisiers modernes sont en fait issus de l'hybridation de deux espèces américaines : *la fraise rouge de Virginie* rapportée du Québec par Jacques Cartier, à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, et *la fraise blanche du Chili*, importée en France en 1714 par l'ingénieur A.-F. Frézier. En 1756, la fraise du Chili est connue de l'abbé Boissier de Sauvages : « *ce fruit infusé dans du vin est un remède contre les angelures, la fraise du Chili qui est de la grosseur d'une petite noix, ne vaut pas la nôtre pour le goût, ni le parfum.* » Il ajoute que « *le capron est une troisième espèce de fraise qui dans sa plus grande maturité est ferme et a un côté verdâtre* ». Le « capron » ou « fraisier musqué » est une variété européenne cultivée dès le XV<sup>e</sup> siècle pour ses fruits petits et de saveur musquée, puis abandonnée au fil du temps en raison de son faible rendement. En 1768, à Montpellier, « *les fraisiers ne sont pas communs : ce fruit coûte 12 sols la livre, ce qui est fort cher* ». <sup>112</sup>

Cette culture restera modeste jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle et les *Tableaux du Maximum* établis en 1793 la mentionnent rarement. Mais c'est au XIX<sup>e</sup> siècle avec de nouvelles variétés que la culture de la fraise prend son véritable essor. En 1904, Ardouin-Dumazet découvre des fraisiers dans la région d'Hérépian « *dont les plants sont si serrés et verts que l'on croirait voir des prairies* ». <sup>113</sup> Il précise « *C'est à l'irrigation que l'on doit cette fraîcheur si étonnante dans ce climat sec et brûlant* ». Un peu plus loin, sur les pentes du Caroux et dans la vallée de l'Orb, les alentours du Poujol sont également consacrés à cette culture rendue possible par l'irrigation. En 1929, les fraises occupent d'assez grandes surfaces dans les cantons de Saint-Gervais et de Lunas, plus de 108 ha qui produisent 150 quintaux. <sup>114</sup> En octobre 1952, un technicien de la Direction des services agricoles du département en tournée dans les communes d'Olargues, Hérépian et Prémian, explique aux agriculteurs que cette culture mérite d'être améliorée, car si les variétés cultivées se sont développées rapidement jusque-là, il note une réduction sensible de leur productivité en raison des maladies à virus.



Montpellier accueille les IV<sup>e</sup> Journées maraîchères méridionales, 1958.

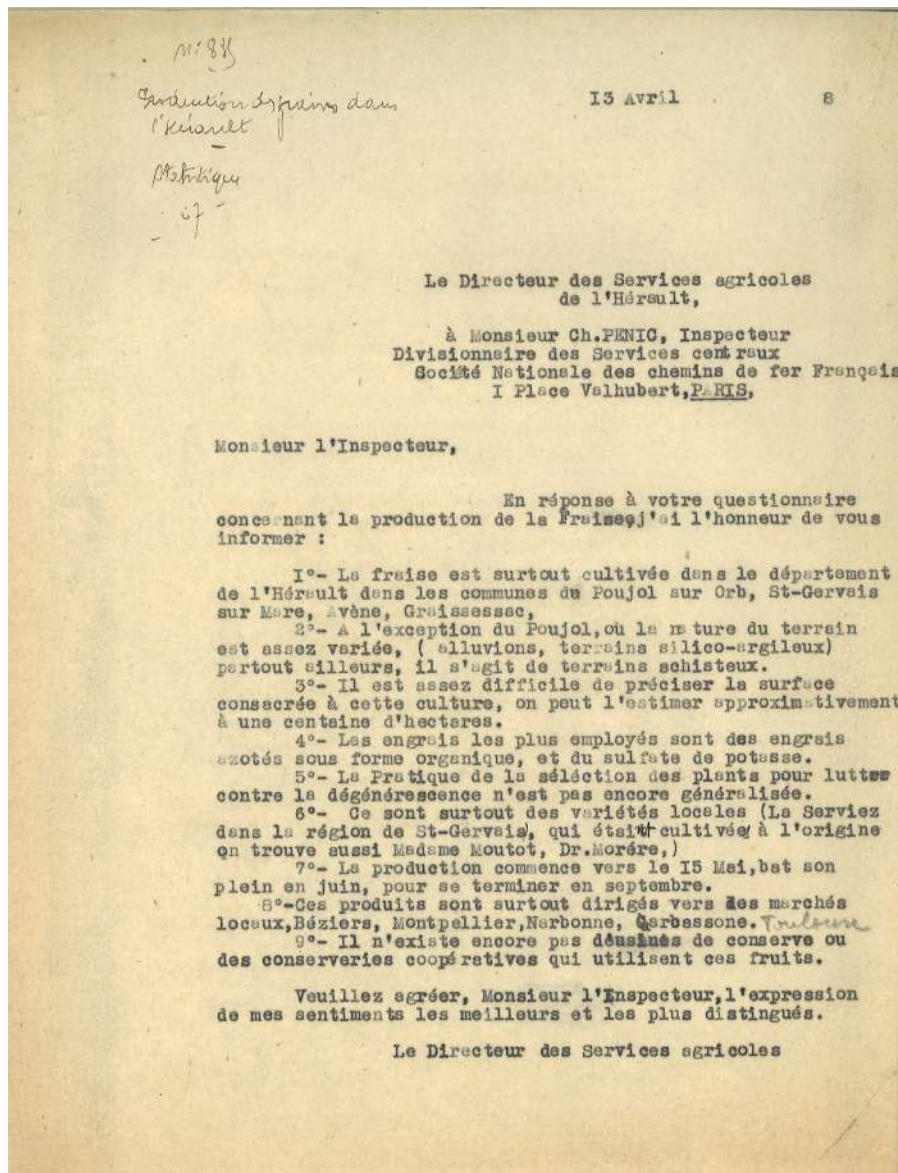
ADH, 378 W 48

<sup>111</sup> *Inventaire du Patrimoine culinaire de la France*, p. 193. *Supra*.

<sup>112</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768*. *Supra*.

<sup>113</sup> Ardouin-Dumazet, Victor-Eugène, *Voyage en France, Cévennes méridionales*, Nancy et Paris, 1904, p. 293. ADH, BRC 9-6

<sup>114</sup> *Statistique agricole*, p. 114-115. *Supra*.



En 1938, la fraise est surtout cultivée dans les communes du Pujol-sur-Orb, Saint-Gervais-sur-Mare, Avène et Graissessac.  
ADH, 7 M 1256

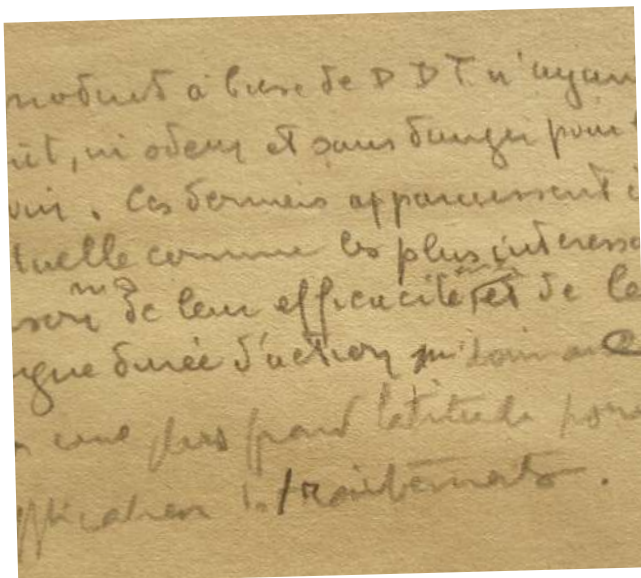
Mais, « grâce à des sélections entreprises par un certain nombre de maisons spécialisées, on trouve aujourd'hui dans le commerce, des variétés garanties sans virus », il faut protéger ces souches saines de la dégénérescence « en empêchant la pullulation des insectes piqueurs (pucerons, araignées rouges) qui injectent ces virus ». <sup>115</sup> Parmi les variétés qu'il conseille, il y a la « Dette ou fraise de Carpentras », la « Royale souveraine », des variétés des « Quatre saisons » quand l'irrigation est possible. Économiquement, la fraise est assurée d'un large débouché. Il déconseille de mélanger les variétés dans une même plantation, cela est nuisible à une bonne commercialisation. De nos jours, les fraises de Mauguio (gariguettes, <sup>116</sup> pajoro ou nayad), poussent sous des hectares de serres du mois de mars au mois de juin. Depuis les années 1960, Mauguio a vécu l'arrachage des vignes et la transformation des terrains viticoles en terres propices à l'arboriculture. La commune tire ses revenus des vastes vergers irrigués par le canal du Bas Rhône Languedoc, creusé en 1953.

<sup>115</sup> ADH, 2 W 2662

<sup>116</sup> La fraise « gariguettes » est la plus cultivée en France. On doit sa création en laboratoire à une chercheuse de l'INRA d'Avignon, en 1976. Sa lettre de mission : trouver une variété résistant mieux au transport.

## Le raisin de table de la vallée de l'Hérault

Le 12 août 2009, le journal *L'Hérault du jour* fait sa une avec la « 2<sup>ème</sup> Foire du raisin de table. Un fruit chargé d'histoire. Rencontre avec les producteurs jeudi 13 août à Clermont l'Hérault ». <sup>117</sup> Pour la seconde année consécutive, l'association Terres Vivantes 34 en partenariat avec la communauté de communes du Clermontais, la commune de Clermont-l'Hérault et le Pays Larzac Cœur d'Hérault organise la foire du raisin de table, consommé frais cru ou en jus, pour faire la promotion de ce fruit qui fait les beaux jours de la vallée de l'Hérault depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Clermont-l'Hérault était alors la capitale du raisin de table français et cela encore au début du XX<sup>e</sup> siècle, avant de devenir une cité oléicole et viticole. En 1904, les habitants du canton de Gignac « ont entrepris sur une grande échelle la culture des raisins de table, tels que le chasselas. Montpeyroux au nord, Campagnan au sud sont les centres principaux pour ce commerce et celui des primeurs. Un des villages qui s'y livrent porte le nom bien bachique de Vendémian ». <sup>118</sup> Après la Seconde Guerre mondiale, la production atteint 40.000 tonnes par an et fait travailler près de 400 personnes. Des trains chargés de chasselas, muscat de Hambourg, Servan ou Alphonse Lavallée, partent à 17h pour être à 6h du matin sur les étals du marché parisien. <sup>119</sup> En 1952, la production des raisins de table est pour une partie des viticulteurs du département, une source importante de revenus, « les cépages de table occupent une superficie d'environ 4 000 hectares, groupés en quelques centres principaux : moyenne vallée de l'Hérault, zone littorale du canton de Frontignan, environs de Montpellier et de Béziers ». <sup>120</sup> Le département vient au troisième rang pour la production des raisins de table, immédiatement après le Vaucluse et le Tarn-et-Garonne. L'ingénieur à la Direction des Services agricoles de l'Hérault rappelle cette même année, que « depuis plus de cent ans que les premiers raisins de table furent introduits dans l'Hérault », la tradition a imposé la culture de deux variétés : le Chasselas et le Servan. Cependant le Chasselas, en dépit de ses qualités gustatives, présente trop souvent à la vente des raisins « insuffisamment mûrs ou meurtris par le transport ». De son côté le Servan à la maturité tardive, supporte bien le transport, mais son marché est « trop étroitement fonction des conditions météorologiques ».



Fructidor international. Les raisins de table en France et dans le monde, 1946.  
ADH, 2 W 1538

« Plus de 800 ha de terre, pour le seul canton de Clermont-l'Hérault sont consacrés à la culture du Chasselas doré de Fontainebleau et du Servant »

<sup>117</sup> Guillaume, Christine, « Foire au raisin de table : un fruit chargé d'histoire » dans *L'Hérault du jour*, 12 août 2009. <http://heraultdujour.coeur-d-herault.over-blog.com/article-34827007.html>

<sup>118</sup> Ardouin-Dumazet, Victor-Eugène, p.236. *Supra*.

<sup>119</sup> Guillaume, Christine. *Supra*.

<sup>120</sup> ADH, 2 W 2656

Pour enrayer la crise que subissent alors les producteurs de l'Hérault, la Direction des Services agricoles, en collaboration avec le Laboratoire de recherches viticoles de l'École d'agriculture, organise des « vignobles d'étude » des raisins de table dans le département. Le but poursuivi est que les vigneronns étalent leur production dans le temps, par l'implantation de cépages nouveaux dans la région. Ces vignobles d'étude sont alors au nombre de six :

- « *Cinq d'entre eux, groupés dans l'aire traditionnelle de culture des vignes à raisins de table sur les coteaux de la moyenne vallée de l'Hérault, ont été créés en 1946* ». Ils sont répartis dans les communes de Plaissan, Le Pouget, Vendémian, Montpeyroux. Les variétés de raisins de table étudiées dans ces vignobles sont les suivantes : *Perle de Csaba, Jaoumet, Chasselas, Admirable de Courtilier, Gros Vert à grains ronds, Gros Vert à grains ovales, Dattier de Beyrouth, Rosaki, Italia, Alphonse Lavallée, Muscat de Hambourg, Saint-Jeannet, Olivette Noire et Servan*. Il y a donc là, toute une gamme de variétés dont les maturités successives s'étalent depuis les premiers jours de juillet avec la *Perle de Csaba* jusqu'au mois d'octobre et plus avec le *Servan*.

- « *En 1951, un nouveau vignoble d'étude a été créé sur le territoire de la commune de Montblanc. Il est essentiellement constitué par une collection des meilleurs métis italiens importés directement d'Italie, grâce à l'initiative et à l'action personnelles de Monsieur de Bertier, propriétaire-viticulteur du département de l'Hérault* ». Les variétés importées sont les suivantes : *Primus, Régina, Sovrano, Diamante, Nero, Ignes, Marengo, Maria Pirovano, Pardina, Rodi, Teresa Pirovano, Bogni 8, Bogni 15*.

La conclusion de l'ingénieur est de ne développer ni les cépages trop précoces ni les nouveaux cépages tardifs. Les cépages à préconiser sont l'Admirable de Courtilier, le Dattier-Rosaki, l'Italia, le Muscat de Hambourg, l'Alphonse Lavallée. Il semble que l'Italia et l'Alphonse Lavallée partagent la faveur des producteurs. « *L'avenir seul nous dira si les espoirs placés par les producteurs de l'Hérault sont justifiés...* ».

Aujourd'hui l'association Terres Vivantes 34 tente de relancer la filière raisin de table en mettant en place des actions de promotion, comme l'organisation de cette Foire au raisin de table qui s'est tenue pour la première fois en 2008, initiative soutenue par les Conseils départemental et régional. La journaliste de *L'Hérault du jour* rapporte l'année suivante, les propos de Gilbert et Gilou qui retracent avec nostalgie les campagnes de raisins après-guerre : « *ça faisait travailler beaucoup de gens, du producteur ou l'exploitant en passant par toutes ces femmes, les coupeuses dans les vignes, les emballeuses ou les trieuses.* » Le déclin se manifeste dans les années 1970 et Gilou explique : « *Le premier raisin qui a périclité c'est le Chasselas. Les consommateurs ont préféré le raisin plus esthétique avec de belles et grosses grappes en surface* ». Une concurrence avec le raisin italien ou espagnol que la vallée de l'Hérault n'a pas su contenir. « *Quand les exploitants ont vu la baisse des ventes, ils ont tout mis à la cave pour faire du vin, marquant ainsi la fin d'une période prospère.*<sup>121</sup> Aujourd'hui, Clermont l'Hérault et sa région restent une zone traditionnelle de production de raisin de table, même si celle-ci a considérablement décliné en moins d'un demi-siècle. Le Chasselas et le muscat de Hambourg restent les variétés les plus cultivées localement.

---

<sup>121</sup> Guillaume, Christine. *Supra*.

**COOPÉRATIVE DES PRODUCTEURS DE RAISINS DE TABLE**  
**NÉBIAN (Hérault)**

**SPÉCIALITÉ DE CHASSELAS**

N° d'Agrément 34-3

Adresse Télégraphique: COOP-RAISINS-NÉBIAN

**SERVANTS SURCHOIX**

Chambres de Conservation

**" KREBSER "**

Expéditions du 1<sup>er</sup> Août  
au 31 Décembre



Section : YP/JL  
Classement : 2678  
Enregistrement : A K I

18 SEPT 1948

3242

TÉLÉPHONE 15

Le 17/9/1948

19

Monsieur l'Ingenieur en Chef  
Directeur des Services Agricoles  
16, rue de la République , 16  
MONTPELLIER  
=:=:=:=:=:=:=:=:=:=:=:=:=:=:=:

Monsieur l'Ingenieur en Chef ,

En maine votre honorée du 21 aout écoulé ,  
et nous vous prions de bien vouloir excuser le retard que  
nous apportons à vous faire réponse .

Notre saison de raisins de table n'est pas  
encore terminée entièrement , mais sitot achevée , nous ne  
manquerons pas de vous faire parvenir un rapport détaillé  
dans le sens que vous nous le demandez .

Dans cette attente , croyez, Monsieur l'Ingé-  
nieur en Chef , à l'expression de nos sentiments très distin-  
gués .

Pour le Président :

Le Gérant =

*G. L...*

Classement : INF. NÉBIAN

Lettre du président de la Coopérative des producteurs de raisins de table de Nébian, 1948.  
ADH, 2 W 2656



Les terroirs (argilo-calcaires) de cette basse vallée de l'Hérault, coincés entre les massifs de l'Espinouse et du Caroux, à l'ouest, les Grands Causses (Larzac) et les Cévennes, au nord, les Garrigues à l'est et au sud, bénéficient d'un micro climat chaud favorable à cette culture. La production tourne autour des communes de Vendémian, Le Pouget, Saint-Pargoire et Saint-Bauzille-de-la-Sylve, soit environ 200 producteurs qui tentent de maintenir coûte que coûte ce patrimoine et de faire connaître aux consommateurs curieux les nouvelles gammes variétales qui viennent compléter les variétés plus anciennes de raisins de table de la Vallée Dorée. Cependant, la concurrence étrangère, la baisse des surfaces et des exploitants au gré des départs en retraite, le coût élevé d'une main d'oeuvre qualifiée par rapport au prix de vente, et une filière peu organisée, sont les menaces qui pèsent sur ce bassin de production.<sup>122</sup>



« Chasselas doré de Fontainebleau » et « Muscat de Hambourg », in H. Marès, *Description des cépages méditerranéens*, lithographie, 1890. ADH, CRC 99

Rappelons encore une industrie disparue dans notre département : celle des **raisins secs**. Dans un mémoire sur le diocèse de Montpellier en 1750, il est dit que sont produits à Frontignan, Balaruc, Mèze, Loupian, Montbazin, Gigean, des raisins secs, semblables à ceux de Corinthe, « trempés dans une sorte de saumure et séchés au soleil », peut-être sur des claies, et qui forment « de délicieuses grappes appelées passerilles ». Ils sont « transportés dans tout le royaume ».<sup>123</sup> Les grains de raisins perdent ainsi leur volume en eau et se concentrent en sucre. Louis Domairon décrit en 1760, la petite ville de Frontignan, ses vins muscats « qu'on envoie dans toutes les contrées de l'Europe » et en particulier en Allemagne, Lyon et Bordeaux, d'où ils passent en Angleterre et en Hollande, mais aussi sa décoration singulière : « quand on fait sécher les raisins muscats, qu'on appelle ensuite passerilles, on les attache à de grandes perches depuis le grenier jusques dans la rue, à hauteur d'homme ; et ces espèces de tapisserie ornent le devant des maisons, jusqu'à ce que les raisins soient séchés par le soleil, on les serre dans des caisses, pour les envoyer en divers lieux de l'Europe ».<sup>124</sup>

## Les fruits du jardin

« Chacun se servait à son gré de ce que la nature offrait sans travail de culture. (...)

*Outre les mûres, nous pouvions aussi cueillir des myrtilles, des fraises sauvages, des arbrouses, des prunelles et des baies de genévrier pour fabriquer des liqueurs fortes, des asperges sauvages à la fin du mois de mars, qui garnissaient l'omelette de Pâques ».*

Jean-Claude Carrière, *Le vin bourru*, Plon, 2000

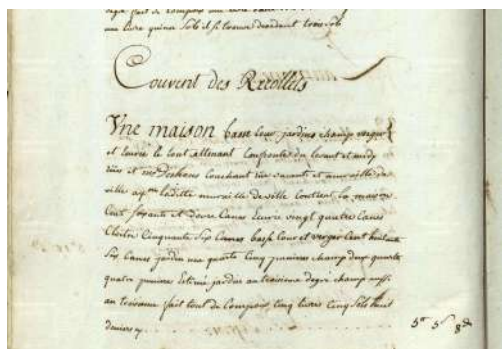
Les fruits du quotidien destinés à la consommation saisonnière, très agréables à déguster tels quel, participent au maintien d'une bonne santé. Ils conviennent aussi à la préparation de plats sucrés et de desserts savoureux. Les arbres fruitiers, plantés dans les prés et les jardins (pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers) assuraient autrefois les desserts des menus quotidiens. Les prunes « reines-claude » des

<sup>122</sup> [https://herault.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/Occitanie/068\\_Inst-Herault/Documents/8\\_padh/scenarios/Raisin\\_de\\_table.pdf](https://herault.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Occitanie/068_Inst-Herault/Documents/8_padh/scenarios/Raisin_de_table.pdf)

<sup>123</sup> ADH, C 46

<sup>124</sup> Domairon, Louis, *Le Voyageur français*, vol. XXXII, *L'Auvergne, Le Languedoc*, 1790, p.329. [ADH, LA 563] <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1021650.pdf>

hautes vallées, les pommes du Vigan ou de Valleraugue mais aussi les cerises du piémont (Olargues), étaient exportées vers les villes. En 1591, des pièces comptables donne une idée de l'alimentation en fruits des « maîtres d'aisses » (c'est-à-dire des planches) qui construisent aux salins de Peccais, une « galiotte » (un navire à rames), pour le compte d'un particulier, ils mangent « noix, cerises, aigriottes, pommes, poires, prunes fraîches ou sèches, melon, raisin, muscat, passerille ». <sup>125</sup> En 1768, on trouve sur le territoire de Montpellier, « des arbres de différentes espèces, dans les jardins potagers, mais sans grande quantité. Les fraisiers ne sont pas communs (...). L'on a, dans les vignes, des figuiers qui portent une figue violette, appelée vermisenque en terme patois, qui est fort bonne. Les hayes des vignes sont de cognassiers, prunelliers, arbres pins, etc. ». <sup>126</sup>



Compoix des biens nobles et immunes de tailles de la communauté de Saint-Pons, 1789.

ADH, 284 EDT 14

Couvent des Récollets : une maison avec basse-cour, jardins, champs, verger et écurie.



Village de Montdardier (près cirque de Navacelles) bordé par des vergers.

Plaque de verre, [1890-1950].

ADH, 1926 W 1566

A la même époque, la plaine entre Montpellier, Mauguio et Lunel « consiste en excellentes terres labourables, entremêlées de vignobles, garnies d'oliviers, de quelques mûriers et autres arbres fruitiers », et la plaine qui s'étend depuis Clermont jusqu'à l'Hérault (territoires de Ceyras, Jonquières, Saint-Jean-de-Fos) « consiste en terres fortes et d'un produit admirable : tout y est couvert de vignobles, d'oliviers et de mûriers : il y a en outre quantité de très beaux fruits de toute espèce ». <sup>127</sup> De ces fruits, on fait des **confitures ou marmelades ou gelées** que l'on confectionne soi-même pour l'approvisionnement de la maison ou que l'on achète en boutique. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, « il y a six boutiques de confiseurs dans cette ville [Montpellier]. Ils gagnent considérablement (...), quoique dans les maisons aisées, l'on soit dans l'usage d'y faire sa provision de confitures ». <sup>128</sup> Boissier de sauvages fait la distinction entre le confiseur (*confisseur*) et le confiturier, l'un et l'autre font des confitures « mais le confiseur qui est aux gages d'un maître, travaille dans l'office et pour le compte de son maître, au lieu que le confiturier tient boutique et fait des confitures pour le public à qui il les vend ». Il cite la confiture de poires ou poiré (*perat*), la marmelade de pommes, d'abricots (*pasto de poumos, pasto d'aoubricos*), la gelée et le sirop de coing (*coudoun*), le coing dont « le sirop est astringent et fortifiant et la gelée recommandée pour le dévoiement [maux de ventre]. C'est par son duvet que ce fruit diffère principalement de la poire ».

Les **fruits secs** sont appréciés, nous avons vus les raisins secs, les passerilles de Frontignan, mais on déguste aussi les figues sèches (*penecos*), « figues de cabas et figues de Marseille, en latin *caricae* » qui sont emballées comme les raisins secs dans des « cabas » ou paniers en fibres végétales (jonc), et les prunes sèches de perdrigon (*perdigouno*), « les prunes sèches et en particulier les perdrigons secs sont appelés pruneaux. Ceux de

<sup>125</sup> ADH, 1 B 22489

<sup>126</sup> *État et description de la ville de Montpellier fait en 1768*, p. 135. *Supra*.

<sup>127</sup> Genssane (de), *Histoire naturelle de la province de Languedoc...*, Montpellier, 1776-1779. T. I, p. 256 et T. II, diocèse de Lodève, p. 220. ADH, LA 527-1 à 5

<sup>128</sup> *État et description de la ville de Montpellier fait en 1768*. *Supra*.

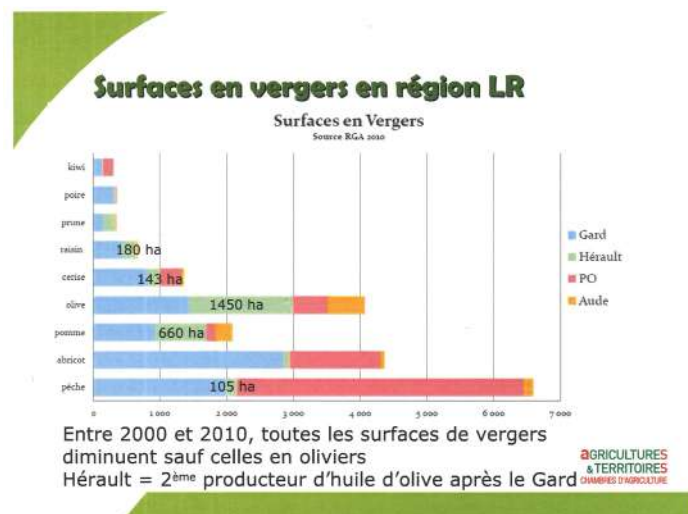


La petite baie représentée sur l'affiche est la baie de l'arbusier, arbuste présent dans les Cévennes et à Saint-Guilhem. ADH, 12 Fi 700.

La chair un peu farineuse, acidulée et sucrée, sert à confectionner marmelades, confitures et liqueurs.

La Salle au diocèse d'Alais sont aussi estimés que ceux de Brignoles ». Des tranches de poires ou de pommes (*garnos*) sont séchées au soleil pour les manger en hiver. La **pêche** est appelée *passegre*, le terme convient à la fois « à la pêche qui vient de semence et sans culture, dans les vignes et à celle des jardins ou en espalier. La culture a rendu ces dernières plus grosses, plus colorées, plus pleines de suc, mais elles ne sont qu'au fond qu'une variété des premières, l'une est la pêche des vignes et l'autre la pêche des jardins ». Le **brugnon** (*mirocoutoun*), « dont la peau est lisse comme celle des pommes » est connu, il est issu d'une greffe de branche de prunier sur un pêcher. Pour l'abbé de Sauvages, il s'agit d'une espèce de pêche dont la chair est adhérente au noyau et qui a la peau lisse et fine, « les espèces de brugnon sont le brugnon violet et le jaune. ». La **pastèque** ou melon d'eau « qu'on mange cru et sans apprêt, fort commun en Italie, a la chair et l'eau dont il est plein, de couleur de rose et sucrée, il est très rafraîchissant ». La **citre** (*citro* ou *pasteco*), encore appelé melon d'Amérique, est un fruit potager, « une plante cucurbitacée sphérique, dont l'écorce est lisse, rayée de vert clair par bandes de la tête ou ombilic à la queue, sur un fond vert foncé. La chair du melon d'Amérique que l'on confit au moût ou au sucre, est ferme et verdâtre ». La citre (ou gigerine), est une grosse pastèque à la chair jaune et aux pépins verts qui n'est comestible que cuit en confiture. Mais quelle confiture ! La citre est aussi excellente confite. Les pépins de la pastèque, de la callebasse, du potiron et du melon, que l'abbé nomme *bouteliou*, sont d'après lui les *quatre semences froides*, employées en pharmacie. Mais d'après l'*Encyclopédie* de Diderot<sup>129</sup>, les quatre semences froides que l'on cultive en ce pays, sont les semences de courge, de

citrouille, de melon & de concombre, « elles servent principalement à faire des émulsions, des boissons rafraîchissantes, des pâtes pour les mains, & des huiles dont les dames se servent pour leur teint ». Mais si la production fruitière est variée, elle reste locale, car la difficulté du transport de ces marchandises fragiles et périssables, oblige à les consommer sur place. Seules les châtaignes et les pommes rainettes, en raison de leur réputation et de leur bonne conservation, s'exportent sur des marchés plus éloignés.<sup>130</sup> En 1937, le département de l'Hérault « dans ses plaines, ses vallonnements et ses montagnes qui s'étendent de la mer à la montagne, possède la gamme la plus complète de production fruitière ». <sup>131</sup> Les régions où cette production est la plus importante se trouvent être situées, comme autrefois, dans la partie semi-montagneuse du nord-est et du nord-ouest du département. On y cultive pommes, poires, pêches, abricots, amandes, cerises, châtaignes, noix, noisettes, olives. De nos jours la vallée de l'Hérault et le sud-est du département se consacrent à l'arboriculture. Le Conseil départemental soutient particulièrement la filière arboricole, en l'accompagnant dans sa mutation (plantations, aide aux industries de transformation et de conservation), et en développant la qualité des vergers.



<sup>129</sup> *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* Diderot et d'Alembert, 1751-1765, T. 14, p. 41.

<sup>130</sup> *Statistique agricole*, p. 179. *Supra*.

<sup>131</sup> *Ibid*.

# Fruits de mer

## Poissons frais et crustacés

Le Carnaval (du latin *carnelevare*, enlever la viande), période festive et de jours gras, précède le Carême, période de jeûne de quarante jours et de préparation à la fête de Pâques, jour de la résurrection du Christ pour les chrétiens (repas de la Cène du jeudi Saint). Lors du Mardi gras, dernier jour de Carnaval et veille du Carême, il est alors d'usage de consommer avant le jeûne tous les œufs et le lard en réserve. De là la tradition des crêpes et beignets ce jour-là, mais aussi la coutume d'offrir les œufs, engrangés durant le jeûne, à la fin du Carême. Le Mercredi des cendres (qui fait suite au Mardi gras) marque le début du Carême et l'abbé de Sauvage nous rappelle qu'un « *homme de paille est alors porté dans les rues* ». L'entrée dans Carême se dit en occitan Carmentran, autrement dit Carême-entrant, et ce jour-là le roi du carnaval, représenté par un mannequin de paille, incarnant tous les malheurs du monde, est promené dans les rues puis brûlé par une foule déguisée et déchaînée. Les réjouissances terminées, place à la prière, à la pénitence et au jeûne ; les chrétiens tenus de s'abstenir de viandes et d'œufs pendant cette période, l'Église fait du poisson de mer ou de rivière la seule source de protéines animales autorisées.

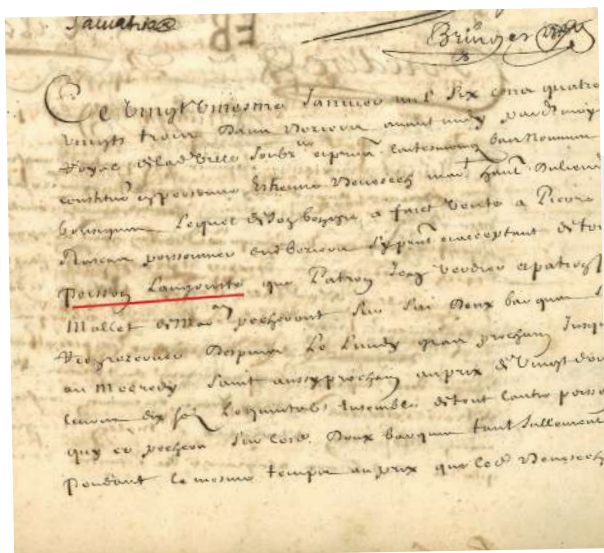
Félix Platter, jeune étudiant bâlois protestant venu faire sa médecine à la glorieuse faculté de Montpellier, entre 1552 et 1557, nous décrit un repas de Carême : « *Pendant le Carême, nous fîmes assez maigre chère. On servait d'abord une soupe aux choux préparée à l'huile ; puis de la **merluche**, espèce de poisson qui ressemble assez à notre morue. En fait d'autres poissons de mer, on nous donnait de **petites soles** assaisonnées dans un petit plat avec de l'huile et cuites à la poêle pendant qu'on est à table ; quelquefois aussi du **thon**, sorte de poisson qui a de quatorze à quinze pieds de long. La cuisine se fait du reste toute à l'huile, et je ne l'ai jamais mangée au beurre pendant tout le temps de mon séjour. On connaît aussi les **maquereaux**, les **sardines**, excellent manger, tant cuites que frites ; puis encore les **anguilles**, qui sont très abondantes ; des **écrevisses** énormes (*langustae*) de deux pieds de long et de petites écrevisses sans pinces (*squillae*), dont on apporte de pleines corbeilles* ». <sup>132</sup>



Papier en-tête de la poissonnerie Goudard aux halles Castellane, Montpellier, 1941.  
ADH, 2 Fi 3609

<sup>132</sup> Félix et Thomas Platter à Montpellier (1552-1559 et 1595-1599), p.39. *Supra*.

Ces petites écrevisses sans pinces sont sans doute des **crevettes** appelées par l'abbé de Sauvages cigales de mer (*civado de mar*) : « la petite squille, poisson crustacé de la famille des écrevisses et qui étant cuit devient rouge de même », il apprécie aussi les **crabes** (*cranco*) et autres crustacés : **homards et oursins**, la **dorade** (*saoukeno*), le **maquereau** (*saouret*) « salé et poivré pour être mangé frais, ou salé et séché à la fumée », la **sole** (*palaigo*), le **pageot** ou **pagel** (*pajhel*), la **rascasse** (*rascasso*). Les énormes **langoustes** que déguste Félix à l'époque du Carême proviennent peut-être des mêmes lieux de pêche que celles vendues un siècle plus tard à Pierre Rascas, le bien nommé, poissonnier de Béziers, par des patrons pêcheurs de Bouzigues et Marseillan, moyennant quelques livres et sols.<sup>133</sup>



Registre de maître Jean Bringer, notaire à Béziers, 21 janvier 1683. ADH, 2 E 14/298 f°1229

Vente à Pierre Rascas, poissonnier de Béziers, « de tout le poisson langouste » que deux patrons de Marseillan pêcheront, au prix de 22 livres 10 sols le quintal.

Tableau du Maximum pour la vente du poisson sur les marchés de l'Hérault, 1793. ADH, L 4259

POISSON FRAIS.	
Première qualité, Rouget, Sole & Daurade, autre que celle vulgairement appelée Sauquène.	» 12 ».
Seconde qualité commune & Anguilles fines.	» 8. ».
Petit poisson & Anguille commune.	» 4. ».
Huitres, la douzaine.	» 12. ».
Coquilles dits Arcelis, la livre.	» 2. ».

En 1793, on entend par poissons de première qualité « les soles, les rougets, les dorades, les thons et les truites », de seconde qualité « les maquereaux, les sardines, les merlans, les muges, les loups, les pagels, les anguilles fines et les belles carpes » et de troisième qualité « le poisson commun ». A Pérols, en 1825, on sait que les produits de la mer sont savoureux et bons pour tous, on fait la « perolada de peis », la **pérolade** de poissons : « Mon érudition gastronomique ne va pas jusqu'à pouvoir dire si le nom de pérolada vient du village de Pérols, ou si, comme le nom du village lui-même, il vient de pèïroou, autrefois pèïrol, chaudron ; ce qu'il y a de sûr, c'est qu'elle est fort bonne dans presque tous les villages du bord de l'étang. Qu'est-ce donc que la pérolade ? C'est un diné tout poisson : la soupe, le bouilli, les entrées, le rôti, tout est poisson ; l'espèce et l'accomodement font les seules différences. Le poisson sort de l'eau ; vous pouvez, si vous voulez, le pêcher vous-même, et fiez-vous sans crainte au talent de ces dames ; il n'en est pas une qui ne donnât sur ce point des leçons à tous les chefs de Paris. »<sup>134</sup> Les « dames » de Pérols ne doivent pas chômer car « les étangs salés donnent, année moyenne, vingt trois mille sept cents cinquante quintaux de poisson blanc, sept mille cent cinquante quintaux d'anguilles (...) ; le tout produit une valeur de cinq cent soixante mille francs, dont les trois cinquièmes proviennent des étangs exploités au profit de l'état ».<sup>135</sup>

<sup>133</sup> Voir aussi : Registre de Jean Mestre, notaire à Béziers, 31 décembre 1684 : Jean Bénézech vend à Pierre Rascas, « 5 quintaux par semaine des langoustes » qu'il pêchera avec ses associés à Bouzigues, « moyennant 23 livres le quintal ». ADH, 2 E 14/304, f°101v°. <sup>134</sup> Villback (Renaud de), *Voyages dans les départements formés de l'ancienne province de Languedoc*, Paris, 1825, p.341. A.D.H., BRC 99 <sup>135</sup> *Ibidem*.



Après la traîne, le partage du poisson sur la plage à Valras, Salasc, S. (éd.), 1908.  
ADH, 2 Fi CP 1897

L'abbé de Sauvages appelle *peiroulado*, une « *chaudronnée, sorte de matelote de poissons de toute espèce qu'on fait cuire et qu'on mange par régal au bord de la mer* ». Il trouve par ailleurs très bons à manger ces poissons de mer plats que sont le **turbot** (*passar*) et la **plie**, la **baudroie** ou lotte (*baoudrei*) qu'il appelle aussi *galanga*, « *poisson de Méditerranée sans écailles et qui a une large gueule bien fendue. Le baudroi fait un très bon potage* ». Cependant, François Louis Jourdan, rentier parisien, père du Directeur du Télégraphe à Montpellier, visite en 1836, la poissonnerie de Montpellier et la déclare « *hideuse à voir par sa malpropreté. Le poisson-géant de ce pays est le **thon** ; il est gros comme le corps d'un homme ordinaire. Les tables sur lesquelles on le découpe, sont pleines de sang ; les débris qu'on en retire, sont épars de tous côtés. Enfin ce lieu m'a rappelé les salles de dissection, que j'ai vues à Paris : c'est tout dire* ». Il insiste sur la mauvaise impression que lui fait la poissonnerie de la ville : « *Un autre poisson, fort dégoûtant à voir par sa forme bizarre, ses bras qui pendent et ressemblent à de longs cordons, sa couleur blafarde et sa chair molasse, c'est la **sèche** [seiche], qui n'a qu'un seul os, que l'on vend pour aiguïser le bec des oiseaux* ». <sup>136</sup>



A Sète, le poulpe a pour nom « pouffre ». Barque dans les halles de Sète, 2009. Cl. R.M.

Proche de la seiche, le poulpe sert à la confection de la tielle sétoise, à l'origine plat du pauvre devenu spécialité de la ville. C'est une tourte venue avec les émigrants italiens de Gaeta (nord de Naples), à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis popularisée auprès des ménagères sétoises dans les années 1930. Sur une pâte à pain étalée, la garniture se compose d'huile d'olive, d'ail, d'oignons, de tomates (concentré de tomate), de vin blanc, d'olives noires et de petits poulpes que l'on recouvre d'un couvercle de pâte. C'est le moule qui a donné son nom à la tielle, un plat de terre cuite appelé en italien « *teglia* » (ne pas prononcer le « g »).

<sup>136</sup> Voyage à Montpellier du 1<sup>er</sup> mai au 21 juin 1836, p.185. *Supra*.

## Poissons salés

Les techniques de **salage et de séchage**, cherchent depuis toujours à conserver les aliments, en provoquant leur déshydratation et ainsi empêcher le développement des bactéries. Le **saumurage** consiste à immerger plus ou moins longtemps une denrée dans une saumure composée de sel et d'eau. Le sel agit là encore comme un antimicrobien.

Le salage des anguilles, des sardines, des anchois forment une grande ressource pour le petit peuple des étangs mais aussi de la campagne. La préparation de ces poissons consommés secs et conservés grâce à la dessiccation et à la salure, sont destinés à « *l'alimentation des classes pauvres* ». <sup>137</sup> La réputation des **sardines de Collioure** n'est déjà plus à faire en 1652. Un certain Antoine Roussignol d'Agde, affrète le 20 décembre, pour David Lavit, marchand de Béziers, la barque qu'il possède « *dans la rivière d'Agde, nommée Sainte Marie Bonnaventure, pour avec celle-ci charger au premier beau temps, au lieu de Collioure* », entre autres denrées, « *100 barils de sardines, moyennant 5 livres pour les porter au grau de Palavas* ». <sup>138</sup> Il en est de même des **anchois de Barcelone** en 1698, Bertrand d'Agde, venant de Barcelone, déclare vouloir décharger de sa tartane 42 barils d'anchois. <sup>139</sup> Mais les anguilles, sardines et anchois salés ont fait aussi la réputation des étangs languedociens et des ports de Sète et Agde. Dans ses Mémoires, l'intendant de Languedoc, Lamoignon de Basville nous décrit Montpellier et ses environs en 1697 : « *On fait à Cette un grand commerce de sardines salées, et elles sont portées en Roussillon, en Lionnois et en Dauphiné* ». <sup>140</sup> En 1754, un état des marchandises de toute espèce qui vont du Rhône aux étangs et des étangs au Rhône, en passant par le canal de Sylveréal, signale 6000 barils de « *sardines ou anchois venant de Cette pour la foire de Beaucaire* », et « *24.900 livres d'anchois et de sardines salées* » pour être transportées par le Rhône à destination de Lyon et Paris, 600 quintaux de « *poisson frais venant de Pérols pour Avignon et pour la Provence* ». <sup>141</sup>

POISSON SALÉ,			
Morue feche , la livre . . . . .	».	12.	».
Harengs , la pièce. . . . .	».	1.	9.
Harencades , le cent. . . . .	1.	5.	».
Anchois de maille , le baril. . . . .	8.	».	».
Idem , demi-baril . . . . .	4.	».	».
Anchois de Bouilli, le baril . . . . .	6.	13.	4.

Tableau du Maximum pour la vente du poisson salé, sur les marchés du district de Montpellier, 1793. ADH, L 1215



Poisson séché au marché de Sète, 2010. Cl. R.M.

<sup>137</sup> Saint-Pierre, Camille, p. 99. *Supra*.

<sup>138</sup> ADH, 2 E 2/94, f°78-79

<sup>139</sup> ADH, C 759\*

<sup>140</sup> *Mémoire du Languedoc*, enquête entreprise par l'intendant Nicolas de Lamoignon de Basville, pour présenter au duc de Bourgogne, l'état du royaume, 31 décembre 1697. Copie manuscrite. ADH, 10 F 22, f°156 v° à 160 r°.

Texte imprimé dans : *Mémoires pour servir à l'histoire de Languedoc, Par feu M. de Basville en 1697, intendant de cette province*, Amsterdam, chez Pierre Boyer, 1734. ADH, LA 552 et LA 792

<sup>141</sup> ADH, C 4519

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, de nombreux édits exonèrent des droits d'entrée dans le royaume, les morues et les huiles provenant de l'Île Royale, actuelle île du Cap-Breton, en Nouvelle-Ecosse, sur les côtes canadiennes,<sup>142</sup> ou réglementent au contraire les droits d'entrée des morues sèches et des harengs saurs (*arencado*) venant de Hollande.<sup>143</sup> Le 13 octobre 1765, un édit règle les quantités de vin, cidre, eau-de-vie, qui pourront être embarquées en exemption de droits pour le ravitaillement des navires destinés à la pêche de la morue car : « dans ces navires le travail est bien plus forcé que dans les vaisseaux du roi, surtout celui des matelots : que les chaleurs et les brumes du banc de Terre-Neuve doivent nécessairement augmenter la consommation des boissons ».

En 1865, Agde et surtout Sète se livrent encore à l'industrie des salaisons, des poissons salés et pressés. Sardines et anchois traités proviennent de la pêche des côtes du département. Le poisson arrive frais dans la sècherie puis il est *encaquer*, sardines et anchois sont rangés un à un dans des barils « et soumis à l'action d'un couvercle poussé par une vis de pression ».<sup>144</sup> Ce qu'il entre de poissons dans un petit baril est énorme, car cette pression est exercée plusieurs fois pendant le travail. Quand le baril est plein on y verse, pour remplir les vides, une bouillie épaisse de sel marin additionnée de *rouge de prusse* (espèce d'ocre rouge). Cette matière colorante est destinée à donner à la chair des poissons une couleur rougeâtre « qui a pu être estimée dans un temps, mais qui ne trompe plus personne aujourd'hui ». Ainsi préparés, les barils peuvent voyager sans inconvénient. Si les ports du nord de la France arment de nombreux navires pour **la pêche de la morue**, ils ne pratiquent pas la conserverie de ce poisson, ils écoulent le résultat de leur pêche « à Bordeaux pour l'Océan et Cette pour la Méditerranée ». Cette dernière ville possède quatre sécheries importantes. Les armateurs sétois envoient « leurs navires former leurs équipages dans les ports de l'Océan, ou affrètent même des bateaux à Dieppe, à Fécamp, etc. Ces navires se livrent à la pêche sur les bancs de Terre-Neuve, et font subir à la morue une salaison immédiate, qui lui permet d'échapper à la putréfaction jusqu'à l'arrivée dans les ports de France. En cet état, elle porte le nom de morue verte, c'est-à-dire de morue éventrée, à laquelle on a arraché le foie et les entrailles, coupé la tête, et qu'on a placée ensuite dans le sel ». Dès que Sète reçoit la morue verte, c'est-à-dire en juillet, on la sèche « si le temps le permet jusqu'en février, sur des échafaudages à claire-voie, disposés par rangées parallèles ». Les morues sont engagées par la queue entre deux planches minces horizontales et fixées par leur propre poids. Si le temps est favorable, trois jours suffisent pour la sécher, si le temps est humide, il faut des semaines, voire des mois. Par la dessiccation la morue perd un cinquième de son poids, une fois séchée les ouvriers l'enferment dans des couffes ou paniers, et sa conservation est assurée. Les débouchés sont la Provence, le Languedoc, la Savoie, le Dauphiné, l'Auvergne, la Corse et l'Algérie, les colonies françaises, les ports de l'Italie.<sup>145</sup> Le port de Sète reçoit aussi **l'huile de foie de morue**, extraite sur les lieux même de la pêche, « cette huile a son importance, d'abord au point de vue médical et hygiénique, mais elle sert aussi à la corroierie et les fabriques de peaux de notre département en font une très grande consommation ».<sup>146</sup> Salaisons de poissons, sécheries de morue et huile de foie de morue occupent « aux ateliers de Cette environ deux à trois cents ouvriers, la plupart du sexe féminin, ce qui est une précieuse ressource pour une ville maritime, où les femmes des marins et des pêcheurs trouvent difficilement à s'occuper au milieu des travaux pénibles du port et des entrepôts ».<sup>147</sup>

<sup>142</sup> ADH, C 2699, 3 mai 1723.

<sup>143</sup> ADH, C 2699, 10 septembre 1746.

<sup>144</sup> Saint-Pierre, Camille, p. 104. *Supra*.

<sup>145</sup> *Ibidem*, p. 102.

<sup>146</sup> *Ibid.*, p. 103.

<sup>147</sup> *Ibid.*, p. 105.



## Coquillages de l'étang de Thau

« Quoique les huîtres soient en général fort grosses, on en mange à Cette [Sète] d'aussi petites et d'aussi délicates que celles de l'Océan ».

Renaud de Vilbach, 1825

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les habitants des Pays d'Hérault se régalaient de **tellines** (*tenilios*), ces petits coquillages de mer qui se tiennent « sous le sable du rivage couvert d'un peu d'eau, d'où ils allongent un tuyau à travers le sable pour humer l'eau ou pour respirer », mais aussi de **clovisses** (*clouvîsso* ou *claouvîsso*), coquillages bivalves de la Méditerranée, de **palourdes** (*arceli*), « un lavignon, coquillage de mer bivalve et du genre des cames. Arceli paraît venir du latin *arcella*, petit coffre », et de **moules** (*muscle*), « coquillage de mer dont il y a différentes espèces : la moule de Magellan, recherchée par les amateurs de coquillages pour sa belle couleur pourpre, la pinne marine, espèce de grande moule qui porte une touffe de soie rousse et très fine qu'on croit être le bissus des Anciens. Toutes les moules ont de pareils fils qui servent à les amarrer contre les secousses des vagues de la mer ». Les tellines, sautées à la poêle dans de l'huile d'olive aillée et persillée, font toujours les délices de nos entrées apéritives. Elles peuvent aussi constituer un plat principal, avec des pâtes à la crème et au pistou. La lagune de Thau qui s'étend sur plus de 7000 ha, est connue depuis l'Antiquité pour ses coquillages. Les coquilles d'huîtres retrouvées en grand nombre lors des fouilles de la villa gallo-romaine à Loupian et tout autour de Thau montrent que les Romains mangeaient et aimaient les coquillages. Relié à la mer par trois voies étroites de communication (les graus) à hauteur de Sète et Marseillan-plage, l'étang de Thau a un taux de salinité inférieur à celui de la Méditerranée. Un riche plancton, des eaux relativement calmes en font l'habitat d'une faune abondante, exploitée par les pêcheurs et surtout par les riverains des petits villages de la côte nord pour un élevage ostréicole. Le Tableau du Maximum pour la vente du poisson et des coquillages sur les marchés de l'Hérault, en 1793, établit que la douzaine d'huîtres est vendue aussi cher que les poissons de première qualité, soles ou daurades. En 1825, « les étangs salés donnent (...) quarante cinq mille quintaux de coquillages. (...) Quoique les **huîtres** soient en général fort grosses, on en mange à Cette d'aussi petites et d'aussi délicates que celles de l'Océan ».<sup>148</sup> Mais il faut attendre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour voir se développer les premiers systèmes d'élevage des naissains (petites larves) et une véritable culture des coquillages en étang, à Mèze, Bouzigues, Marseillan, Balaruc ou Sète,<sup>149</sup> grâce à des procédés originaux adaptés à la mer sans marée.



Vente de coquillages.  
Place de la marine à Cette,  
Bardou, A. (phot.-éd.),  
[Début XX<sup>e</sup> siècle].  
ADH. 2 Fi CP 1806

<sup>148</sup> Vilbach (Renaud de). *Supra*.

<sup>149</sup> ADH, 2 Q 150. En 1889, un ostréiculteur de Sète demande au préfet de l'Hérault, d'occuper des parcelles de terrains sur la commune de Balaruc-les-Bains et en bord de l'étang de Thau, pour y élever une cabane en planches, utile pour l'exploitation d'un parc à huîtres qu'il a établi sur l'étang.

Les mollusques élevés dans les parcs à huîtres, sont suspendus et immergés pour y être engraisés. Les « parqueurs » (éleveurs de coquillages) utilisent des pilotis enfoncés dans le sable, reliés par des traverses « qui reçoivent des chevrons de 3 mètres, espacés de 50 cm, dominant la surface de l'eau de moins d'un mètre. C'est à ces chevrons que sont attachées par des cordes, les barres de palétuvier sur lesquelles sont fixées les jeunes huîtres avec une pastille de ciment ».<sup>150</sup> Lorsqu'elles atteignent une taille suffisante pour la consommation, les huîtres sont récoltées, détroquées (détachées de leurs supports), triées, lavées, mises en pochons (poches grillagées), puis vendues au détail ou en bourriches. En 1883, l'huître creuse portugaise plus résistante remplace l'huître plate native de l'étang. Dans les années 1950, les huîtres de Thau s'expédient à Marseille, sur la Côte d'Azur, à Paris et sur les centres urbains de la vallée du Rhône, du Languedoc et d'Afrique du Nord. Elles ont une saveur iodée qui les font apprécier des consommateurs. La demande régionale atteint son maximum en été. Mais en 1970, l'huître japonaise de croissance plus rapide remplace la portugaise à la suite d'une maladie qui décime la production.



Travail des ostréiculteurs sur l'étang de Thau. Années 1960.  
Cl. J. Ribière.  
ADH, 23 Fi 51/ 1

Les jeunes huîtres fixées avec une pastille de ciment sur des barres de palétuvier (bois imputrescible), sont accrochées à une corde pour être immergées sur les parcs (tables d'élevage) de l'étang, où elles se développent. Les barres de palétuvier sont remplacées dans les années 1950 par des cordes synthétiques.

<sup>150</sup> ADH, 2 W 2681. Description de l'ingénieur des Services agricoles du département en 1954.

Aujourd'hui, la conchyliculture qui recouvre à la fois l'ostréiculture (élevage des huîtres) et la mytiliculture (élevage des moules), est la seconde activité agricole régionale après la viticulture. Des prélèvements et des analyses de l'eau et des produits sont effectués périodiquement par l'Ifremer (Institut de recherche pour l'Exploitation de la mer). Cette veille sanitaire est garante de l'état de santé des milieux aquatiques, et permet de préserver l'étang de Thau d'éventuelles pollutions organiques d'origine humaine. Huîtres et moules du bassin de Thau ont conquis tous les marchés du département et une clientèle fidèle. L'huître a une teneur en lipides équivalente à celle des poissons dit « maigres ». Or le poisson le plus gras l'est moins que la viande la plus maigre. En 2019, l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) étudie la candidature des mas conchylicoles situés sur Bouzigues, Frontignan, Loupian, Marseillan, Mèze ou Sète pour accorder une IGP Huîtres de Thau, afin de protéger le nom, valoriser le territoire et résister face à la concurrence des autres bassins de production. Pour bénéficier de l'IGP, les huîtres devront avoir été élevées durant six mois minimum dans l'étang, puis conditionnées sur place.



Tables sur l'étang de Thau, montrant des huîtres retirées de l'eau. Cl. R.M.

En Méditerranée, on pratique l'élevage des huîtres en suspension et en immersion dans l'eau. Aujourd'hui, une technique pratiquée par certains ostréiculteurs, consiste à sortir quotidiennement les huîtres de l'eau pour reproduire artificiellement le rythme des marées.

## L'approvisionnement de l'arrière-pays

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le garde-manger, dans la maison d'un particulier, est « un lieu où l'on serre ordinairement la viande, le fruit, et les autres choses servant à la nourriture, la vaisselle, le linge qui servent pour la table, on le nomme office dans les grandes maisons ». <sup>151</sup> À Montpellier, provisions et ustensiles de cuisine d'une maison aisée sont détaillées ainsi : « Il n'y a point de bourgeois qui n'ait sa petite oye complete, on entend par petite oye, les culiers, fourchettes, culiers à soupe, à ragoûts, à sucre, à olives, café, porte-huille, salière, flambeaux, écuelle et caffetière. (...) Enfin les provisions du lard, graisse, huile, salages, épiceries, vins, liqueurs, confitures, légumes et autres se trouvent abondamment dans toutes les maisons réglées ». <sup>152</sup> Il est difficile cependant de conserver longtemps poissons et coquillages dans l'arrière-pays, loin du littoral. Pourtant, des « arcelis », sortes de palourdes en provenance de Mèze, <sup>153</sup> sont consommées bien à l'intérieur des terres et particulièrement appréciées à la table du marquis Vissec de Latude, en 1806, à Ganges. Les huîtres de Sète sont également au menu, mais avec moins de constance.

<sup>151</sup> Boissier de Sauvages, P.-A., *Dictionnaire languedocien-françois*. Nîmes 1785.

<sup>152</sup> *État et description de la ville de Montpellier fait en 1768*. *Supra*.

<sup>153</sup> ADH, L 1215. Tableau du Maximum des denrées et marchandises qui se consomment dans le district de Montpellier, 1793.

Ces renseignements sont à lire dans le livre de dépense de bouche domestique du marquis, un livre comptable qui liste jour après jour, tous les achats de nourriture accomplis pour une année entière, par la famille.<sup>154</sup> Ce livre manuscrit, grâce auquel nous nous invitons à la table d'une maison aisée provinciale de l'arrière-pays héraultais, est divisé en colonnes, une pour la date, une pour la nature des dépenses, et une pour les sommes dépensées. L'année est découpée en mois. Les achats sont faits en moyenne tous les deux ou trois jours. Ce type de document, apparemment humble et dérisoire, recensé dans les archives privées, permet à l'historien de reconstituer une histoire du goût, à travers la réalité des consommations, la fréquence d'achat des aliments, les rythmes saisonniers, le respect ou non des fêtes religieuses (Carême, Carnaval). Les dépenses alimentaires, loin d'être insignifiantes, témoignent des goûts d'une époque, d'un milieu social, d'une région.

« Livre de dépense de cousine de 1806 », dans le fonds privé de la famille de Ganges, papiers des Vissec-Latude.  
ADH, 1 E 477



ARCAI. n. pr. d'homme, dérivé du lat. ( *arcarius* ); archer.  
A R C A S. v. l. Arc-en-ciel.  
Arcas est l'augmentatif d'arc, comme *arké* en est le diminutif.  
**ARCÉLI**; Un lavignon : coquillage de mer, bivalve, bon à manger, & du genre des cames. *Arcéli* paroît dit du lat. (*arcella*), petit coffre.

ARCHÉ; Cavalier de la marenchauffée: le nom d'archer, titre honorable dans les temps les plus reculés, qu'on ne donnoit guere qu'à des gentilshommes, & qu'ont porté depuis les gardes du corps, même sous le regne de Louis XIV. En lat. (*Sagittarius*, ou *arcarius*), d'où s'est formé, par corruption, le n. pr. *arghié*, ou l'*arghié*.

Définition du mot « arceli », dans Boissier de Sauvages (L.), *Dictionnaire languedocien-français*, Nîmes, 1785.

ADH, LA 583

<sup>154</sup> ADH, 1 E 477

# Élevage et pâturage

## Viande fraîche de boucherie

« Le rapport de l'homme à ses bêtes implique le respect.  
Les bêtes ne sont pas des machines et restent des animaux à part entière. »

Jean-Noël Pelen, *L'Autrefois des Cévenols*, 1987

Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, la viande de boucherie (bœuf, veau, mouton), consommée fraîche, au moment même de l'abattage, est rare sur la table des paysans dont le régime est en grande partie végétarien. Elle est soit vendue sur les marchés, soit préparée lors de festins exceptionnels, à l'occasion de fêtes villageoises célébrées en l'honneur des saints patrons ou de réjouissances familiales, naissances ou mariages. La viande fraîche est cependant un élément essentiel des tables nobles et bourgeoises où l'on fait bombance. Les notables s'approvisionnent dans des **boucheries** implantées dans les villes les plus importantes. La profession de boucher est extrêmement règlementée, elle s'organise en corporation, sous la vigilance des consuls de ville ou du seigneur. L'établissement d'une boucherie à Lignan fait l'objet d'un acte notarié détaillé le 8 août 1662 : « L'Évêque de Béziers, comme seigneur en toute juridiction du lieu de Lignan, permet à Louis Rivière, boucher, habitant de Pézenas, de tenir boucherie ouverte dans le lieu de Lignan, tuer et débiter les chairs de mouton et boeuf pour l'usage tant de l'Évêque et de sa Maison, que du vicaire général et des officiers, tant spirituels que temporels, de l'Évêque, et habitants de Lignan, pour la durée d'un an, sous diverses clauses ».<sup>155</sup> La livraison de viande peut aussi faire l'objet d'un bail (un an ou plus) établi devant notaire, entre l'administration municipale et un boucher, comme celui passé le 15 juin 1632, par-devant « les magistrats de la ville et le notaire royal Guibal, secrétaire de la Maison consulaire, les consuls de Béziers, (...) qui baillent à Henri Debosque, de Béziers, (...) et ses associés, le fournissement de la grande et petite boucherie de Béziers, pour une année qui comencera le jour & feste Saint Jean Bapliste prochain vingt quatriesme du courant, et à pareil jour finira ladite année escheue & passée que soict ».<sup>156</sup> Le boucher doit accepter le contrôle du prix de la viande, se plier à l'obligation d'approvisionner le public, à l'interdiction de frauder sur le poids et la nature de la viande, de vendre de la viande provenant d'un animal malade. Il loue la table de boucherie : « pacte que ledit fermier sera tenu paier au clavaire desdits sieurs consuls la somme de trente deux livres pour la rante de la table de boucherie que ladite ville a dans icelle, et ce le premier jour de juilhet prochain », tandis que l'écorchoir est mis à sa disposition : « pacte que lesdits fermiers jouiront de l'escorchoir de ladite ville, ensemble de la maison et patu joignant sans rien payer ».

Tableau du Maximum pour la vente de la viande fraîche sur les marchés du district de Montpellier, 1793.

ADH, L1215

VIANDÉ FRAICHE.		la livre.
Maximum.		
MOUTON.		9. 9.
Brebis.		8. 0.
Bœuf.		8. 3.
Vache.		6. 9.
Veau.		12. 0.
Agneau.		10. 0.
Cochon, viande maigre.		12. 0.
Ventresque.		13. 0.
Lard & graisse.		13. 4.

FRESSURES.

Les Municipalités demeurent chargées de fixer chacune dans son arrondissement, le maximum du prix des fressures sur celui des viandes.

<sup>155</sup> ADH, 2 E 14/133, f°242-243. Registre de maître Michel Hérail, notaire à Béziers, 8 août 1662.

<sup>156</sup> ADH, 2 E 11/40, f°110-113.



Intérieur de l'abattoir de Béziers.  
Mazet-Pons (phot.-éd.).  
ADH, 2 Fi CP 5508

Les documents font aussi une distinction entre grande et petite boucherie, qualifiant ainsi des qualités de viande, bêtes grasses ou bêtes maigres, comme dans ce bail du fournissement de la boucherie de Béziers, le 24 juin 1679 : « le fermier devra tenir cinq tables ouvertes de chair de mouton à la grande boucherie, et deux tables ouvertes de chair de bœuf à la petite boucherie, du soleil levant jusqu'au soleil couchant, en temps de santé comme de peste ».<sup>157</sup>

fressures de bœuf et de vache	
le foie et la rate la livre	0 <sup>u</sup> 4 <sup>u</sup>
le mou la livre	0 <sup>u</sup> 4 <sup>u</sup>
le pied de bœuf chaque	0 <sup>u</sup> 70 <sup>u</sup>
idem de vache	0 <sup>u</sup> 8 <sup>u</sup>
Langue de Bœuf et de vache	1 <sup>u</sup> 0 <sup>u</sup>
tête de Bœuf ou de vache	3 <sup>u</sup> 0 <sup>u</sup>
la triperie en paquet blanc	5 <sup>u</sup> 0 <sup>u</sup>
tête de veau veau entier	0 <sup>u</sup> 15 <sup>u</sup>
graisse de veau	2 <sup>u</sup> 16 <sup>u</sup>
foie de veau la livre	1 <sup>u</sup> 0 <sup>u</sup>
pied de veau chaque	0 <sup>u</sup> 5 <sup>u</sup>

Tableau du Maximum pour la fressure de bœuf et de vache vendue à Lansargues, 1793.  
ADH, L 1214

La fressure d'un mouton, d'un agneau, d'un chevreau comprend le foie, le poumon, le cœur et la rate, souvent mangés en fricassée au sel et à l'huile. Les pauvres gens de la campagne assaisonnent leur potage avec un os rance et décharné de porc salé, le savouret (sabourun ou sabourial).

Tous les morceaux sont bons, des plus nobles, rôti de veau, de porc, de bœuf, aloyau (nouzel), carré de côtelettes (cousteletos), filet de mouton au-dessus du rognon (rougnounade), etc., jusqu'aux plus humbles, que l'on nomme fressure (fruchan). À Montpellier, la triperie est un ancien droit domanial qui appartenait aux seigneurs de Montpellier, cédé ensuite à des particuliers. « Ce droit consiste à prendre les entrailles, pieds et intestins des bœufs, veaux et moutons tués à la boucherie, en payant une certaine quantité de sols pour chacun. On afferme ce privilège, que l'Hôpital général a presque tout acquis, par donation(...). Le prix de la ferme est de 28.000 livres. Il faut que la vente de ces fressures, pour trouver cette première somme, ce qu'on paye aux entrepreneurs de la boucherie, et ce qu'il faut pour les frais de ceux qui sont commis à laver, cuire et vendre ces sortes de choses, qui font la nourriture ordinaire des pauvres gens, dont le nombre est toujours plus considérable, dans une grande ville, que celui des riches et aisés ».<sup>158</sup> Le droit de triperie étant affermé, ceux qui ont cette ferme emploient des femmes pour laver, racler les tripes, pieds et intestins. La viande peut être savourée **rôtie à la broche** sur un « grand chenet de cuisine (cafio) à plusieurs crampons sur lesquels on peut faire tourner plusieurs broches à la fois », ou

<sup>157</sup> ADH, 2 E 14/139, f°688-692. Registre de maître Michel Héral, notaire à Béziers.

<sup>158</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra.*

« grillée sur les charbons », ainsi « une charbonnée en français est une côte de bœuf, un petit aloyau ou un morceau de viande qu'on fait cuire et griller » de cette façon. Elle peut aussi être dégustée en brochettes (astet), sous forme de « petits morceaux de viande délicate, coupés par tranches et embrochés sur la brochette », ou être apprêtée en ragoût, telle une carbonade (carbounado), une « étuvée de mouton ou de gigot de mouton, c'en est une épaisse rouelle du côté de la noix lardée de gros lard, qu'on met à l'étuvée dans une terrine. Elle devient un haricot lorsqu'on y ajoute des navets ou quelque autre légume pareil », ou bien une blanquette ou gibelote (jhimbeloto), « sorte de ragoût fait de blanquettes d'agneau ou d'un reste de gigot coupés par tranches, auxquelles on fait une sausse ». On connaît aussi la gelée, « l'extrait des viandes figé par le froid. Les volatiles, les poissons donnent plus ou moins de cet extrait. Le mouton en particulier en donne plus que le bœuf et par conséquent est plus nourrissant. Il n'y a point de partie d'animaux qu'on ne puisse réduire en gelée par la cuisson pour si dures qu'elles soient, témoin celle qu'on tire de la corne de cerf, pour faire du blanc manger et des bouillons aux malades et celles des os ramollis dans la machine de Papin. ». Les rôtisseurs à Montpellier au XVIII<sup>e</sup> siècle, sont des cuisiniers « qui ont boutique ouverte pour cuire et apprêter toute sorte de viande, qu'on va prendre chés eux, ou qu'ils envoient dans les maisons ». Ils se partagent la clientèle avec les « cabartiers », ceux qui donnent à manger « chés eux à tout venant, et qui comptent plat à plat. (...) Leur nombre est fort considérable. Il y en a d'habiles parmi eux ». <sup>159</sup>



La Salvetat - Le Pâturage à Cacavel. Édité. Guiraud, buraliste, [Début XX<sup>e</sup> siècle]. ADH, 2 Fi CP 621

Les pâturages pour la nourriture des animaux est rare dans la plaine du Bas-Languedoc : sur les rebords montagneux, près de Bédarieux, dans la vallée de l'Orb, le diocèse de Lodève, de Saint-Pons, (d'Anglès à La Salvetat), le long de l'Hérault vers Le Vigan, le long de l'Agout.

De nos jours, les élevages de bovins pour la production de viande sont très répandus sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, en particulier en territoire héraultais, sur les plateaux du Somail Espinouse (La Salvetat-sur-Agout, Fraïsse-sur-Agout, Courniou, Le Soulié). Une marque viande bovine Parc est attribuée aux artisans et producteurs qui s'engagent à observer une charte de qualité respectueuse des animaux, des saisons et des paysages. Dans ces élevages extensifs, les bovins sont nourris d'herbe et de foin produits sur l'exploitation et les veaux sont élevés sous la mère. La marque est là pour préserver ces modes de production et pour les promouvoir économiquement.

## Charcuterie et viande salée

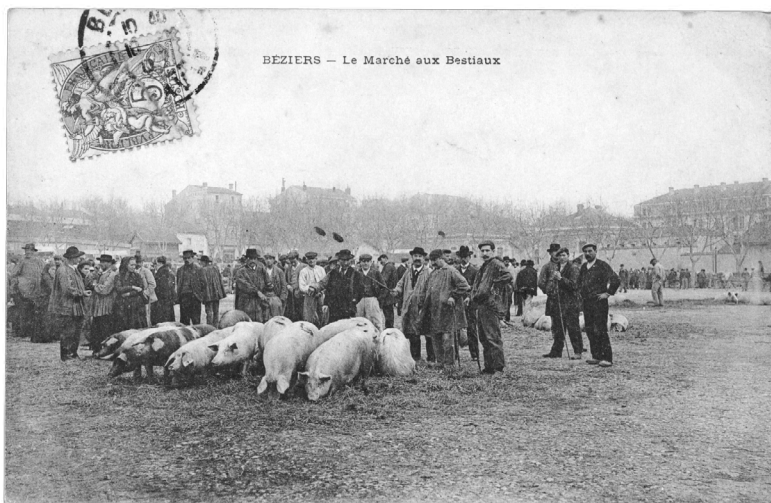
L'hiver est marqué par un moment capital de la vie rurale : le « tuage du cochon », moment de fête et de réjouissance. Tuer le cochon n'est jamais un acte banal. Son abattage est entouré d'un cérémonial scrupuleux accompli uniquement par les hommes, puis les chairs de l'animal sont préparées, apprêtées par les femmes, enfin la journée s'achève par un banquet entre tous ceux, parents et voisins, qui ont pris part à cette mise à mort. La transformation de la viande du cochon une fois débitée se fait en plusieurs étapes et selon de multiples recettes. L'animal passe d'abord par le saloir (*saladou, saladouiro*), la table qui sert à faire la salaison. L'abbé de Sauvages nomme « petit salé », la « chair d'un jeune cochon nouvellement salé » et « sala », la « poitrine de porc gardée dans de la saumure ». Une vente de chair salée pour l'armée de Catalogne est attestée le 17 août 1645, dans un registre de maître Jean Delasubertaries,

<sup>159</sup> Ibidem.

notaire à Béziers. Joseph Tailhevy mangonnier [marchand revendeur] de Béziers, doit à Arnaud Dalan, autre mangonnier de Béziers, « *la somme de 285 livres pour le prix de la chair salée que Dalan lui a vendu, à raison de 19 livres le quintal* », Tailhevy affirmant « *vouloir revendre la chair en Catalogne, en l'armée du Roi* ». <sup>160</sup> Toutes les parties du cochon sont utilisées, d'abord la panne (*sai*) ou lard gras, cette graisse qui se trouve autour des rognons, et qui une fois hachée et fondue, se transforme en saindoux léger et mousseux, d'une blancheur de neige, « *les paysans s'en servent comme du savouret, pour assaisonner leur potage, surtout celui qui est aux raves ou aux choux (...)* »

Ainsi dans le bail du fournissement de la grande et petite boucheries de Béziers, pour la durée d'un an, le 24 juin 1679, il est dit que « *le fermier ne pourra ôter la graisse des rognons de moutons* ». <sup>161</sup>

Si la **ventrèche** (*ventresco*) est « *de la poitrine de porc qu'on met dans une purée aux pois* », les **gribelettes** sont de « *petits morceaux de porc frais ou salé, de veau, de volaille, etc., fort minces, hachés, battus et enveloppés de petites tranches de lard qu'on met rôtir sur le gril* ». <sup>162</sup>



FROMAGES.		la livre.
Beurre.	. . . . .	I. I. ».
Fromage d'Auvergne dit de pauvre.	. . . . .	» 12. ».
Fromage de Roquefort.	. . . . .	I. I. 4.
Fromage de Gruyère.	. . . . .	» 16. ».
Œufs, la douzaine.	. . . . .	» 16. ».
Riz.	. . . . .	» 8. ».
Vermichely, première qualité.	. . . . .	» 10. ».
Idem seconde qualité.	. . . . .	» 6. ».
Citron, la pièce.	. . . . .	» 4. ».

Tableau du Maximum pour la viande salée vendue sur les marchés du district de Montpellier, 1793. ADH, L 1215

Le marché aux cochons à Béziers. ADH, 2 Fi CP 1201

Chaque mas engraisse tout au long de l'année un ou plusieurs cochons. Achetés à l'occasion d'une foire, les porcelets sont nourris avec des châtaignes (*lo brisets*), des pommes de terre, des céréales, du petit lait, des déchets domestiques... C'est de fin décembre à fin janvier que l'on tue le cochon. La viande est ensuite débitée. Lard et viande maigre sont découpés en dés pour la chair à saucisse, les fricandeaux, les pâtés... On fait fondre le lard pour faire le saindoux.

**Jambon** (*cambajhou*), **caillettes et saucissons** se partagent le reste de la cuisine du cochon. Chacune de ces préparations portent un nom spécifique en occitan, ainsi *endiuel* ou *anduéche* pour « *une andouille (...), un saucisson de ménage, espèce de mortadelle des Cévennes* », *missou* pour une andouillette, « *un saucisson, un cervelat, une andouille fumée* ». Le *cervela* « *est un saucisson de quatre ou cinq pouces de long que les charcutiers de Paris vendent cuit et prêt à manger* », et les fricandeaux sont des « *caillettes, espèce de godiveau fait avec de la fressure de porc hachée menu, qu'on enveloppe de cette membrane grasseuse que les anatomistes appellent epiploon. V. crepino. On fait cuire les caillettes à l'étuvée* ». Le godiveau est une pâte de chair de veau hachée menu et mise en boulettes. <sup>163</sup> Le fricandeau est une sorte de pain ou de pâté chaud composé d'un hachis de viande de porc, de veau ou d'andouillettes ou de graisse de bœuf, servant à confectionner des quenelles, des boulettes plates enveloppées de crêpine, cette fine membrane grasseuse

<sup>160</sup> ADH, 2 E 14/204, f°963-964.

<sup>161</sup> ADH, 2 E 14/139, f°688-692.

<sup>162</sup> Delamollière, J. B., *Nouveau Dictionnaire françois, composé sur le dictionnaire de l'Académie Française ... et dans lequel on a refondu tous les supplémens, qui ont parut jusqu'a présent*, 1793. Vol. 1, p. 607.

<sup>163</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-françois*, Michel Gaude, Nîmes, 1756.



qui entoure les viscères du porc, du mouton et du veau et que l'abbé appelle par son nom scientifique « épiploon ». Cette fine dentelle transparente empêche le hachis de se défaire à la cuisson. Aujourd'hui lard salé, jambons, saucisse sèche, poitrine roulée, rosette, pâte de campagne, pâté de tête, fricandeaux, boudins à la châtaigne font toute la réputation de la charcuterie du Somail, de la Montagne noire, des Monts de Lacaune et des Cévennes.

## Volaille et gibier

L'auteur anonyme du *Ménage universel de la ville et des champs*, en 1725, qualifie de **menu gibier**, « les lièvres, lévraults, lapins et lapreaux ». L'étuvée d'un lièvre coupé en morceaux est un civet (*cibié*). Il conseille de passer les morceaux farinés à la casserole avec du saindoux, puis de les faire cuire dans du bouillon, du vin rouge, avec sel, poivre, « écorce d'orange sèche et fines herbes en paquet », non sans avoir fait cuire, piler, brouiller avec un peu de bouillon, passer à l'étamine, le foie à part, et verser dans le civet. Mais le lièvre peut aussi se manger rôti à la broche, servi avec une poivrade ou une sauce douce avec « sucre, vin, vinaigre, cannelle et poivre ». <sup>164</sup> Le même auteur comprend sous le nom de **gros gibier**, « le sanglier, marcassins, cerf, chevreuil, biches, fans et daims ». Le sanglier s'apprête rôti et se sert à la poivrade, ou jus d'orange, sel et poivre. Le chevreuil peut se manger aussi en civet, après marinade dans un vin corsé relevé d'une garniture aromatique.

Le **gibier à plume** compte tous les « oiseaux champêtres et marécageux », perdrix, perdreaux, bécasses, grives, alouettes, ramiers, faisans, cailles, sarcelles, canards sauvages. Leur chasse « est le plus noble passe-temps de la campagne ». En 1825, la chasse est bonne à Pérols, le gibier à plume ne manque pas, « les étangs salés donnent, année moyenne, (...) quinze mille canards, macreuses ou autres oiseaux aquatiques ». <sup>165</sup> Les volaillères à Montpellier débitent du gibier, mais aussi des agneaux et chevreaux, « au-dessous du poids de 20 livres. Elles gagnent beaucoup à ce commerce ». <sup>166</sup> De même, les cuisiniers-rôtisseurs ont boutique ouverte pour cuire et apprêter toute sorte de viande, « qu'on va prendre chez eux ou qu'ils envoient dans les maisons. Il y en a beaucoup dans la ville ». <sup>167</sup> Les produits de la basse-cour et du clapier nourrissent en partie de nombreuses familles. Les poules fournissent les **œufs** indispensables à la survie de beaucoup. Les œufs sont mangés à la coque avec des mouillettes (*entanchos*), des « tranches de pain longues et étroites » ou bien dans un coquetier (*coucougneiro*), une sorte de « petit vaisseau en forme de salière, pour y poser un œuf cuit à la coque. Un coquetier est aussi un marchand qui porte à la ville des œufs, du beurre, de la volaille ». <sup>168</sup> On les fait aussi frire et pochés dans une poêle appelé *sartan*, ou encore brouillés, la *bourboulado* est « une farce aux herbes et aux œufs », et la *trouchado*, une omelette faite avec des œufs, de la mie de pain et du sucre. Il faut savoir également que « lorsqu'on enduit la coque d'un œuf récemment pondu d'une légère couche de graisse fondue, ou d'huile, il se conserve frais plusieurs mois ».

La basse-cour fournit aussi une production réputée jusqu'à nos jours, restée longtemps à usage domestique, celle des poulets castrés que sont les **chapons**, consommés à l'occasion d'événements importants, de fêtes traditionnelles, au moment des fêtes de Noël en particulier. La dîme du prieuré Saint-Jean de Thessan, qui dépend du chapitre collégial Saint-Étienne de Capestang, porte ainsi en 1714, non seulement sur les blés et le vin, mais aussi les chapons ! <sup>169</sup> Et durant la nuit de Noël 1789, des chapons sont distribués aux chanoines et aux clercs du chapitre collégial Saint-Aphrodise de Béziers. <sup>170</sup>

---

<sup>164</sup> *Ménage universel de la ville et des champs*, Nouvelle édition augmentée d'un *Traité des abeilles* par Mr. De La Ferrière, Bruxelles, 1725. ADH, LA 47 + A

<sup>165</sup> Vilback (Renaud de), *Voyages dans les départements formés de l'ancienne province de Languedoc*, Paris, 1825. ADH, BRC 9

<sup>166</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768*. *Supra*.

<sup>167</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768*. *Supra*.

<sup>168</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin. *Supra*.

<sup>169</sup> ADH, G3842

<sup>170</sup> ADH, G3831

De Lansargues dressé En Exécution de l'arrêté Du district

Volailles		
Dinde ou dindonneau la livre	13 <sup>s</sup>	œufs
poulets et poularde la livre	15 <sup>s</sup>	pois.
pigeonnans patus la paire	3 <sup>h</sup> - 0 -	peti
idem ramiers la paire	1 <sup>h</sup> - 10 <sup>s</sup> -	angu
canards domestiques <del>chaque</del>	1 <sup>h</sup> - 10 <sup>s</sup> -	idem

Tableau du Maximum sur les volailles vendues à Lansargues en 1793.

ADH, L 1214

La police du marché de Lansargues, fixe en 1790, un tarif maximum pour les dindes et dindonneaux, poulets et poulardes, canards domestiques, la paire de pigeonneaux patus ou de ramiers, vendus sur les étals de la commune. On peut faire une tourte (*croustado*) de ces pigeonneaux ou autres « béatilles », menues viandes délicates, crêtes de coq, riz de veau, etc. dont on garnit les pâtés.<sup>171</sup>

À lire la statistique agricole de 1937, l'élevage des animaux de basse-cour s'est peu développé dans un département viticole, « peu producteur des aliments indispensables à sa réussite ». <sup>172</sup> Les divers animaux de basse-cour y sont cependant représentés, dans l'ordre décroissant : poules, lapins, pigeons, canards, pintades, dindes, oies. Le goût de leur élevage y est répandu, ainsi qu'en témoignent plusieurs expositions avicoles. Les volailles de ferme se rencontrent le plus communément dans la région montagneuse, au nord et à l'ouest du département, elles sont surtout exploitées « pour la production des œufs frais et de la viande nécessaires à l'approvisionnement local et ne font pas l'objet d'un commerce très étendu ». Les canards moins répandus dans l'Hérault que les volailles, sont engraisés sur les confins de l'Aveyron et du Tarn, pour l'obtention des foies gras et de confits, de même que les oies. Mais somme toute, cette production de basse-cour semble à l'ingénieur agronome « assez désordonnée, peu sélectionnée » et son importance est d'après lui loin de satisfaire aux besoins de la consommation. Aujourd'hui les volailles fermières du Languedoc sont de qualité. Les groupements d'éleveurs s'engagent dans une démarche responsable sous les labels Sud de France, label rouge, bio, afin de commercialiser une production de proximité et de qualité reconnue. Les producteurs de l'Hérault élèvent poulets et pintades labellisés, consommés rôtis ou cuisinés selon la saison et les traditions locales. La viande de volaille a la même teneur en protéines que la viande rouge, par contre elle a l'avantage de contenir moins de lipides.

<sup>171</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin. *Supra*.

<sup>172</sup> *Statistique agricole*, p.251. *Supra*.

# Élevage et transhumance

## Moutons et bergers

« Non seulement les bêtes à laine nourrissent les gens de la campagne par l'abondance de leur lait et de leur fromage, mais elles parent les tables du riche de mets agréables et nombreux ».

Columelle (1<sup>er</sup> siècle), *De l'agriculture, L'économie rurale*, livre VII

Le pastoralisme est indissociable de l'histoire des paysages méditerranéens et en particulier héraultais, marqués fortement par les drailles et les voies de transhumance. L'abbé de Sauvages évoque en 1756, ces grands troupeaux de moutons (*abelie*) composés « de plusieurs troupeaux de différents particuliers, confiés à un maître berger, pour les mener paître pendant les chaleurs de l'été sur la montagne », à travers les drailles (*dralio*), ces « chemins affectés aux troupeaux de moutons par des chemins de traverse ».



Berger et son troupeau de moutons, [s.l., s.d.]. Cl. ODAC.  
ADH, 1850 W 1361

Il décrit la boîte en bois (*claouzisso*) que ces hommes âpres et solitaires, bergers et journaliers, « portent aux champs ou au lieu du travail, pour leur repas (...) et où ils tiennent quelques mets grasseux ou molasse ». Quand ces hommes gardent les bêtes ou travaillent aux champs lors de la fenaison, de la moisson, de la vendange, les trois repas traditionnels de la journée : déjeuner (petit déjeuner), dîner (déjeuner), souper (dîner) sont complétés par une collation le matin et un goûter l'après-midi. Ils tirent alors de leur besace, un morceau de lard ou de viande salée, une provision de bouche (*recate* ou *rabasto*). C'est ainsi que l'abbé nomme « le boire et le manger qu'un journalier porte aux champs et qu'il pose dans un coin avec sa veste, le tout sous la garde d'un petit chien qui ne laisse point approcher d'étranger. C'est dans ce coin à l'abri du vent que le journalier va prendre ses repas et se délasser ».

En 1768, le pays de Montpellier « n'est pas fécond en fourrages, il n'est guère possible d'y tenir des grands troupeaux, ny beaucoup de gros bétail. Cependant on en a dans les grands domaines, plus même que le terrain n'en peut nourrir. Il est vray qu'on les envoye paître, une grande partie de l'année, dans les montagnes du Gévaudan, du Rouergue et de l'Auvergne, et que le reste [de l'année], on les nourrit dans les bergeries avec du fourrage ou les productions des garrigues. Ces troupeaux ne sont que des moutons et brebis. On élève peu de chèvres ; quelques vaches pour le lait, dont on fait un grand usage ; les bœufs, seulement pour la charrue, et point de cochons. Ce sont les gens de l'Auvergne qui fournissent les bœufs pour la boucherie, et ceux du Querci, qui viennent vendre les porcs, dont la consommation est fort considérable ».<sup>173</sup> Deux siècles plus tard, en avril 1954, la Fédération nationale ovine organise avec la Société départementale d'encouragement à l'élevage du bétail et le Syndicat des éleveurs de l'Hérault, un concours itinérant de troupeaux et de bergeries dans les cantons d'Olargues et de Saint-Chinian.<sup>174</sup> Le but de ce concours est de visiter tous les élevages du canton, d'établir un classement entre les différents troupeaux et bergeries et d'attribuer le cas échéant, des primes et des diplômes. Des photos de troupeaux de moutons et de chèvres, menés par leurs bergers, témoignent de la tradition pastorale encore vivace dans notre département. Une étude sur l'élevage explique que le déplacement des moutons vers l'estivage, se fait par la route qui demeure le moyen de locomotion le plus économique, mais l'idée de l'utilisation de six drailles anciennes est soulevée. « Sur les itinéraires suivis par les troupeaux, les bergers peuvent trouver deux gîtes d'étape : l'un est situé à Saint-Bauzille-de-Putois sur le trajet conduisant par Ganges et Le Vigan, vers l'Aveyron, la Lozère et le Gard ; l'autre se trouve à Montpeyroux sur le trajet conduisant au Larzac par La Vacquerie. A ces gîtes les moutons sont parqués et passent la nuit sous la surveillance d'un guide. Les bergers dégagés de ce souci peuvent dormir et manger à l'hôtel, au lieu de coucher à la belle étoile avec leurs animaux ».<sup>175</sup>

## Lait et fromages

« Le lait doit être utilisé non comme une boisson mais comme un aliment possédant un très fort pouvoir nutritif ».

Plutarque, *Préceptes de santé*, 132a



Des Cévennes aux garrigues languedociennes, notre pays embaume les plantes aromatiques. Chèvres, vaches et moutons s'en délectent au fil des saisons et se régalent des glands, châtaignes, genêts et bruyères qu'ils trouvent sous leurs sabots. Cette nourriture diversifiée et parfumée donne à leur lait une saveur originale. Le **caillé** de vache, brebis ou chèvre, est le fromage le plus souvent cité dans les textes, fromage fraîchement produit avant d'être affiné, c'est l'état premier de tout fromage. Au Moyen-Âge, le fromage frais « qui vient d'un lait tiède et d'animaux sains, est une nourriture très riche et bonne qui relaxe le corps et l'engraisse et convient mieux aux [tempéraments] chauds, aux jeunes, en été, dans

« Fabrication du fromage. Recuison du petit lait pour faire la recuite », *Tacuinum sanitatis*, 1474, Paris, BNF, Ms. lat. 9333.  
Extr. de : *La Gastronomie au Moyen Age*, Stock, 1991.

D'autres miniatures nous montrent la traite du bétail, l'élaboration du fromage frais (le caillé), des pâtes ou du beurre.

<sup>173</sup> *Etat et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra.*

<sup>174</sup> ADH, 2 W 2675

<sup>175</sup> ADH, 2 W 2662

les régions méridionales et chaudes. On peut le manger avec des noix et des amandes. »<sup>176</sup> Sa meilleure période de consommation est donc l'été au moment de la transhumance. Le caillé se consomme aussi avec du sel, poivre, herbes aromatiques, sucre, miel, confiture, etc...

Sa fabrication est longtemps restée artisanale, l'abbé de Sauvage appelle *fromajheiro*, « une laiterie, l'endroit d'une maison de campagne où l'on fait cailler le lait et où l'on met égoutter et sécher le fromage. Ce n'est quelquefois qu'une simple armoire ». Il donne plusieurs noms aux divers contenants qui permettent de faire prendre ou cailler le lait. Le caillé est mis à égoutter sur une faisselle ou *faisselo*, « carré de jonc ou de paille sur quoi on met égoutter le lait caillé » ou un *escudelou*, « un cageron, un cagereau, une faisselle, espèce de forme ou d'écuelle, percée au fond de plusieurs trous où l'on met égoutter le caillé et dans quoi il prend la forme qu'on veut y donner pour le faire devenir fromage. Le chasseret qui est de bois, avec un fond d'osier, sert au même usage ».

Il rapporte d'autre part que le mot « fromage est dit par corruption de formage qui exprime l'action de former ou de mettre le lait caillé dans une forme qui tient lieu de moule ».<sup>177</sup> Le fromage mou ou récemment caillé, appelé « jonchée » ou *toumo* « devient fromage, après qu'on l'a tirée de la faisselle, ou de la forme à faire le fromage, et qu'on l'a mise sur de la paille longue, pour achever de s'y égoutter ». La transformation du lait en caillé est appelée « coagulation » ou « caillage », sous l'effet d'une substance acide, la présure. Tout acide, comme le jus de citron ou le vinaigre, est susceptible de l'entraîner. Cette présure peut-être de diverses origines :

- animale : enzyme obtenue en récupérant le suc gastrique dans le quatrième estomac ou caillette des veaux, chevreaux ou agneaux non sevrés ; ainsi que nous le dit déjà l'abbé Boissier, présure qu'il nomme *reboulo* : « Terme de tripière. La caillette, quatrième ventricule du bœuf et des autres animaux ruminants, c'est de là que leurs aliments tombent dans leurs intestins. On fait avec la caillette des chevreaux, la pressure qui caille le lait »,
- végétale : notre abbé cite la cardonnette ou cardous, « espèce d'artichaut épineux dont la fleur sert à cailler le lait », et Columelle rappelle que si c'est « avec de la présure d'agneau ou de chevreau qu'on fait cailler le lait, on peut parvenir au même but avec la fleur du chardon sauvage, ou avec la sève laiteuse que rend le figuier, quand on pratique une incision à l'écorce d'un de ses rameaux verts »,<sup>178</sup>
- de synthèse : coagulant microbien enzymatique, de nature chimique.

Dès le Néolithique, des hommes découvrent que du lait de brebis, abandonné dans une jatte, coagule : le caillé est né. Il est consommé alors par beaucoup de peuples. Des textes de Virgile et d'Ovide<sup>179</sup> démontrent que les Romains connaissaient la présure pour faire cailler le lait.

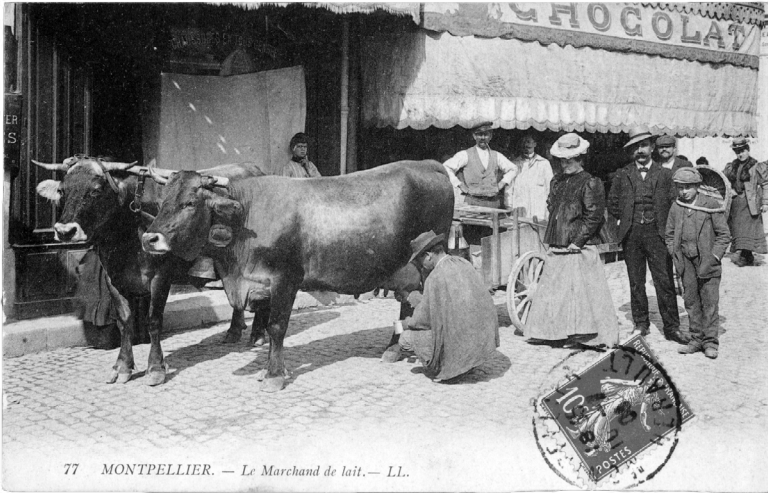
---

<sup>176</sup> *Tacuinum Sanitatis*, Rhénanie, XV<sup>e</sup> siècle. Paris, BNF, Ms. Lat 9333. Aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, les princes et les puissants apprennent les règles de santé et de diététique, dans ce traité écrit en arabe par un médecin chrétien né à Bagdad et mort en 1068. Cet ouvrage traduit en latin au XIII<sup>e</sup> siècle, est doté à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, en Lombardie, d'une série d'illustrations; c'est alors le point de départ d'une floraison d'exemplaires en Europe. Chaque page contient une miniature avec sa légende en latin, qui indique la nature de l'aliment, le bienfait qu'il produit sur la santé, le mal qu'il peut causer et le remède à ce mal.

<sup>177</sup> Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin. *Supra*.

<sup>178</sup> Columelle (1<sup>er</sup> siècle), *De l'agriculture, L'économie rurale*, livre VII

<sup>179</sup> Virgile, *Géorgiques*, livre III, 3, 400 : « Le lait (de brebis) qu'on a tiré au lever du jour ou aux heures de la journée, se met en présure la nuit ». Ovide, *Métamorphoses*, XIII, 796 : « Galatée, tu es plus douce que le duvet du cygne et que le lait caillé ».



Montpellier - Le marchand de lait, Lévy  
Fils « L.L. » (photographe-éditeur), 1909.  
ADH, 2 Fi CP 1544

Le travail du lait est effectué à la  
laiterie. Une fois conditionné dans des  
bidons en fer blanc, il est transporté  
afin d'être consommé sous la forme de  
beurre, de fromage ou de crème. Les  
coopératives laitières voient le jour au  
cours du XIX<sup>e</sup> siècle, permettant aux  
éleveurs d'écouler leurs stocks.

La **caillebotte** de vache, brebis ou chèvre, est aussi fabriquée artisanalement. C'est un fromage frais non affiné, non salé, le plus souvent de vache mais aussi de chèvre ou de brebis, parfois utilisé comme un dessert dont les recettes varient selon les régions et les familles. Voici celle de Boissier de Sauvages : « *Recuiecho ou brouso. Fromage frais de caillebottes : masse de lait caillé qu'on tire du petit lait bouilli. Les parties caseuses s'en détachant par la cuisson, se grumèlent. C'est de la réunion de ces grumeaux assaisonnés avec du sucre et l'eau de fleur d'orange qu'on fait le fromage de caillebottes* ». Rabelais<sup>180</sup> en 1546, nomme déjà ainsi ce fromage-dessert, qui tire son nom des étagères à claire-voie, les caillebotis sur lesquels il est mis à égoutter. La caillebotte a été détrônée par le yaourt dans les années 1950-1960.



Famille de paysans avec leurs outils  
(houe, serpe, pot à lait, rateau),  
[Anonyme], [1<sup>e</sup> moitié XX<sup>e</sup> siècle].  
ADH, 1926 W 818

<sup>180</sup> *Tiers Livre*, chap. 51 et *Quart Livre*, chap. 59.

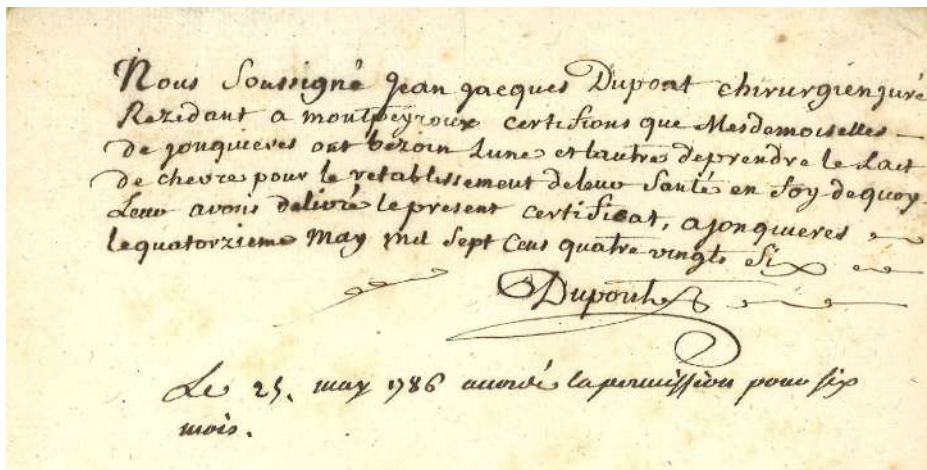
# Fromages de qualité

## Le pélardon AOP de Lodève

« Des fromages de chèvre, gros comme un poing d'enfant, durs et grisâtres, rappelaient les cailloux que les boucs, menant leur troupeau, font rouler aux coudes des sentiers pierreux ».

Zola, Émile, *Les Rougon-Macquart. Le ventre de Paris*, 1873

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les chèvres sont accusées en Languedoc, de détruire les jeunes arbres dans les bois, vergers et olivettes. Mais les populations vivant de cet élevage dans les régions pauvres sans bovins se plaignent : le lait des chèvres est bénéfique aux malades et les chevreaux nourrissent la population. Déjà chez Homère, le fromage de chèvre entre dans la composition du *kykéon*, une bouillie revigorante faite de vin, de farine et de fromage de chèvre râpé, propre à ranimer les blessés de la guerre de Troie.<sup>181</sup> Aujourd'hui les qualités nutritionnelles du lait de chèvre sont reconnues et font la réputation du **pélardon**, ce petit fromage au lait de chèvre cru et entier. Son terroir est celui des garrigues et des causses de l'Hérault, du Gard et des contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes.



Certificat d'un chirurgien de Montpeyrroux, prescrivant du lait de chèvre pour la santé de ses malades.

ADH, C2844

De nombreuses lettres sont adressées à l'Intendant de Languedoc, lui demandant l'autorisation de tenir des chèvres pour motifs de santé (goutte, blessures, fluxions sur les yeux, vieillesse, rhumatismes...). Des certificats de médecins viennent à l'appui de ces lettres, qui émanent du seigneur de Ceyras, de l'avocat Enjalbert, de Nissan, de la dame Caisso, de Lodève, de Moriès, prêtre, à Loupian...

<sup>181</sup> *Illiade*, XI, 638-639 et *Odyssée*, X, 233-234. Auberger, Janick, « La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares », dans Montanari, Massimo, Pitte, Jean-Robert, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009, p.15-37. [ADH, BIB 2960]

Les éleveurs, détenteurs d'un savoir-faire traditionnel, fabriquent quotidiennement ce petit fromage rond au goût si prononcé : le lait cru est mis à cailler chaque jour au moyen de présure (caillage en 24 heures), le caillé est ensuite moulé à la louche, démoulé à la main puis déposé sur une grille pour l'égouttage, salé à la main, il est séché et affiné durant 11 jours minimum. Au bout de ce temps, il acquiert cette belle croûte naturelle couleur ivoire. Tous les deux jours les grilles sont retournées pour faciliter la répartition de l'humidité dans le fromage. Selon les goûts, les amateurs le consomment à différents stades d'affinage : petit palet de couleur crème frais, jeune, moelleux et fondant, il devient crémeux en s'affinant et se parseme de moisissures blanches et bleues, sa croûte s'assombrit et sèche en vieillissant, il déploie alors une saveur de chèvre et d'étable plus prononcée qui enchante les connaisseurs. Frais, on peut l'accompagner de noix, de miel, d'oignons, mais on peut aussi le déguster en salade, chaud ou gratiné, il est parfois mis en bœufs avec du thym, du romarin, du laurier, du poivre, de l'huile d'olive. Il était autrefois appelé Péraldon, Peraldou ou *peraoudou* : « *petit fromage de lait de chèvre sec et piquant, propre aux Cévennes. Plin vante les fromages de ces montagnes. Doit-on l'entendre du Péraldon ou plutôt du Roquefort ? Peraldou est corrompu de pebraldou, dérivé de pebre [poivre], à cause de son goût piquant* ». Il déclare aussi qu'on frottait « *les fromages des Cévennes appelés, peraldous, avec la décoction des feuilles de l'herbe aux gueux ou la viorne à feuille étroite, (...) d'un goût piquant et caustique, (...) ce qui donne à ces fromages un goût de poivre plus ou moins piquant* ». Il appelle cette plante en occitan, *entrevijhe*. C'est sans doute la clématite des haies, appelée aussi la viorne des pauvres ou l'herbe aux gueux, une plante grimpante que l'on trouve en lisière des bois et sous forme de haies bordant routes et chemins. D'après l'abbé, cette dénomination lui viendrait de l'usage particulier qu'en font les mendiants, « *ils appliquent les feuilles pilées de cette plante sur quelques parties charnues de leur corps et y produisent par ce moyen des plaies qui leur valent dit-on, le revenu d'une métairie* ». Il parle aussi du « *bragalou, l'œillet bleu, en latin aphyllantes, plante avec laquelle on enveloppe les fromages des Cévennes, pour les rendre, dit-on, gras et de bon goût* ». Le *bragalou* ou l'aphyllante de Montpellier est une plante ressemblant à un jonc, elle est commune le long des chemins et des pistes forestières, sa fleur bleue se dresse sur une tige droite et fine et chaque pétale bleu vif est rayé d'un trait blanc. C'est une plante aimée des chèvres et des moutons. Si bien qu'autrefois les bergers emmenaient paître leurs troupeaux dans les montagnes, là où l'aphyllante foisonnait.

Aujourd'hui encore, les chèvres de la fromagerie artisanale « Les fromages du Salagou » qui s'est constituée sous forme de coopérative ouvrière de production en 2011, entre le plateau du Larzac et la garrigue montpelliéraine, pâturent un territoire de genêts, thym chênes verts, châtaigniers et aphyllante qui donnent toute leur saveur aux fromages produits. Elle travaille avec trois producteurs de lait de chèvre situés sur les communes de Carlenças, Soubès et Villecun.<sup>182</sup> Les chèvres parcourent librement ces paysages de garrigues et de maquis difficiles et enclavés qui, sans leur action, seraient laissés à l'abandon. Le pélardon est aujourd'hui étoilé, il a décroché son AOC il y a près de vingt ans. Le Syndicat des Producteurs de Pélardon est localisé à Saint-Martin-de-Londres.




---

Pélardon AOP de Lodève. Les fromages du Salagou.

Petit palet de couleur crème frais et fondant, il devient crémeux en s'affinant puis sa croûte s'assombrit et sèche en vieillissant.

---

<sup>182</sup> <http://fromageriedusalagou.fr/>





Berger à Saint-Martin-de-Londres, ODAC, A. Riols phot., 1975.  
ADH,1850 W 1483/18

# Fromage d'Auvergne et roquefort du Larzac

« Si j'avais du fromage, est-ce que j'aurais encore besoin de viande ? »

Plutarque, *Apophtègmes Laconiens*, 234c, 10-12

Sous l'Ancien Régime, **fromage d'Auvergne** (lait de vache) et **fromage de Roquefort** (lait de brebis) sont bien attestés dans les textes<sup>183</sup> ; ils approvisionnent les diocèses de la plaine languedocienne. Un mémoire adressé à l'intendant témoigne que « de la ville de Montpellier, sont portées quantité de marchandises et denrées, non seulement à Paris, mais encore aux provinces et grandes villes qui sont sur la route, en passant par l'Auvergne » et que « par la même route, il dessent à la dite ville et dans les Sévènes, (...), fromage d'Auvergne et de Roquefort ».<sup>184</sup> Si le Roquefort semble avoir quelque prestige sous la plume de Boissier de Sauvages, il ne semble pas en être de même avec la fourme, « le gros fromage d'Auvergne » qui « a le goût du fromage d'Hollande » et qui est qualifié de « froumajhe dë paoure », fromage des pauvres. Pourtant, Louis de Cahuzac qui signe l'article « Fromage » dans l'*Encyclopédie*, déclare « Le fromage d'Auvergne est aussi bon que le meilleur fromage d'Hollande ». Est-ce ce fromage à pâte pressée non cuite que nous appelons fourme de Cantal,<sup>185</sup> ancêtre des fromages auvergnats fabriqué dans les « burons »,<sup>186</sup> dont l'aspect évolue en fonction de l'âge ? Après de longs mois d'affinage, sa croûte s'épaissit et se fonce, sa pâte brunit et devient friable, son goût prend des notes corsées et légèrement piquantes qui pourrait se rapprocher du goût du fromage de Hollande (le Gouda) après longue maturation. Il est parfois difficile de savoir exactement ce que recouvre certains termes, il en est ainsi du « *fromage de table* », expression qui apparaît dans un registre de maître Raymond Martin, notaire à Béziers, le 28 janvier 1648. Guillaume Doumergue, voiturier, de Pierrefort (Peyrefort) en Auvergne, dans le futur département du Cantal, « vend à Pierre Vernet, regrattier, de Béziers, 100 quintaux de fromage de table, à 15 livres 10 sols le quintal, porté et rendu dans le bureau du poids du Roi à Béziers ».<sup>187</sup> A coup sûr il vient d'Auvergne ! Dit-on « *fromage de table* » pour dire « *fromage servi à table* », par opposition au fromage que l'on râpe pour assaisonner une soupe par exemple ?

Connu depuis le Moyen-Âge, le Roquefort est consacré par Diderot « *roi des fromages du terroir de France* » et dans l'*Encyclopédie*, Louis de Cahuzac renchérit « *Le fromage de Rocquefort est sans contredit le premier fromage de l'Europe* ».<sup>188</sup> Au XIX<sup>e</sup> siècle, il est le produit du lait cru des brebis caussenardes dont le caillé estensemencé d'un champignon microscopique *penicillium roqueforti* (cette moisissure est mise en culture sur des pains de seigle)<sup>189</sup>, qui lui donne son goût et ses marbrures vertes et bleues. Les fromagesensemencés de *penicillium*, formés, salés, brossés, partent sur les travées en chêne des caves, lieux d'affinage qui entourent le bourg de Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron) et poursuivent leur lente maturation au froid. Des failles dans la roche créent un flux d'air et donnent un micro-climat (80% d'humidité/10°C) propice au développement des moisissures qui font l'identité de ce fromage.

---

<sup>183</sup> ADH, 1 B 32 : Arrêt du conseil d'état permettant aux consuls de Gignac de lever 5 s. par quintal de fromage d'Auvergne, 1620. ADH, 1 B 41\* : Autorisation pour les consuls de Montpellier de continuer la levée des droits de courretage : 5 s. par fromage de Roquefort ou d'Auvergne, 1742. ADH, G 1883 : Distribution du fromage de Roquefort par le fermier de Lanuéjols (sur le Causse Noir), 1732. ADH, C 6554\* : Mémoire sur le diocèse de Lodève par Boyer (1761-1774) : « *Le fromage de Roquefort est célèbre* ».

<sup>184</sup> ADH, C 4340

<sup>185</sup> Les procédés de fabrication du fromage d'Auvergne ou du Cantal sont décrits dans l'addition de l'*Économie rustique* à l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. [https://fr.wikisource.org/wiki/Page:Encyclopedie\\_Planches\\_volume\\_5.djvu/389](https://fr.wikisource.org/wiki/Page:Encyclopedie_Planches_volume_5.djvu/389)

<sup>186</sup> Constructions de pierre de forme trapue servant à la fois d'habitation pour les fromagers, d'atelier de fabrication et de cave.

<sup>187</sup> ADH, 2 E 14/246, f°142-143

<sup>188</sup> <http://encyclopedie.eu/index.php/non-classifie/710186967-FROMAGEE>

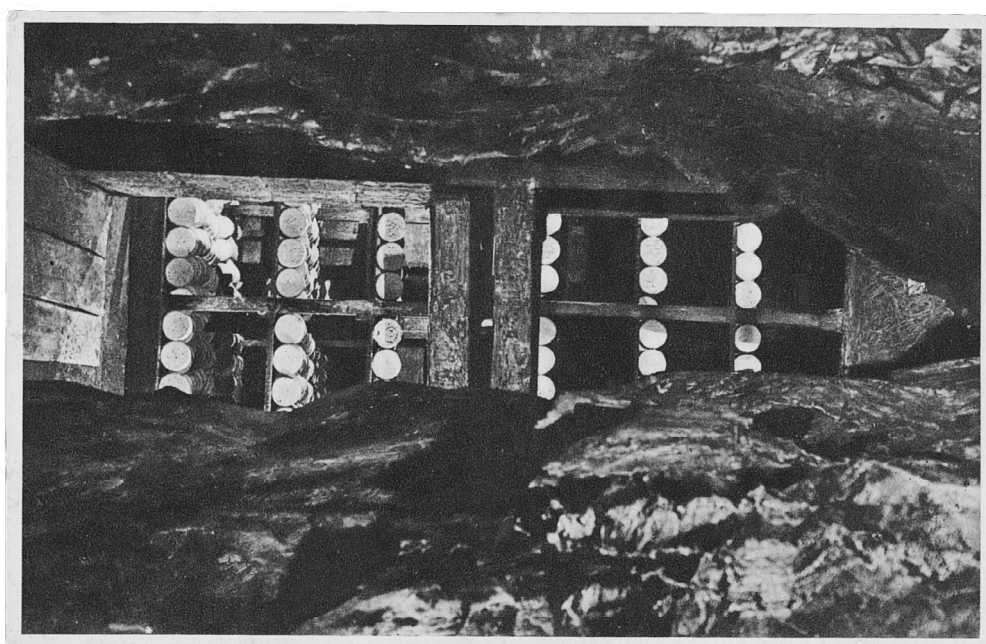
<sup>189</sup> <https://www.roquefort-papillon.com/>

Tableau du Maximum pour les fromages  
vendus sur les marchés de l'Hérault, dans  
le district de Montpellier, 1793.

ADH, L 1215

FROMAGES.		la livre.
Beurre.	. . . . .	1. 1. ».
Fromage d'Auvergne dit de pauvre.	. . . . .	» 12. ».
Fromage de Roquefort.	. . . . .	1. 1. 4.
Fromage de Gruyère.	. . . . .	» 16. ».
Œufs, la douzaine.	. . . . .	» 16. ».
Riz.	. . . . .	» 8. ».
Vermichely, première qualité.	. . . . .	» 10. ».
Idem seconde qualité.	. . . . .	» 6. ».
Citron, la pièce.	. . . . .	» 4. ».

Au cours des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, les communes de Lunas et de La Vacquerie<sup>190</sup> profitent elles aussi des cavités naturelles créées par l'érosion des eaux souterraines dans la roche calcaire des grands Causses, et les utilisent pour l'affinage du fromage de brebis. Ces communes produisent alors sur place, un fromage comparable au Roquefort, jusqu'à la loi du 26 juillet 1925, réservant cette appellation au fromage préparé « exclusivement au lait de brebis pur et entier, fabriqué et affiné suivant les usages locaux, loyaux et constants dans les caves naturelles de la montagne du Combalou, sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon en Aveyron ». L'appellation Roquefort est la première appellation d'origine (AO) reconnue en France.

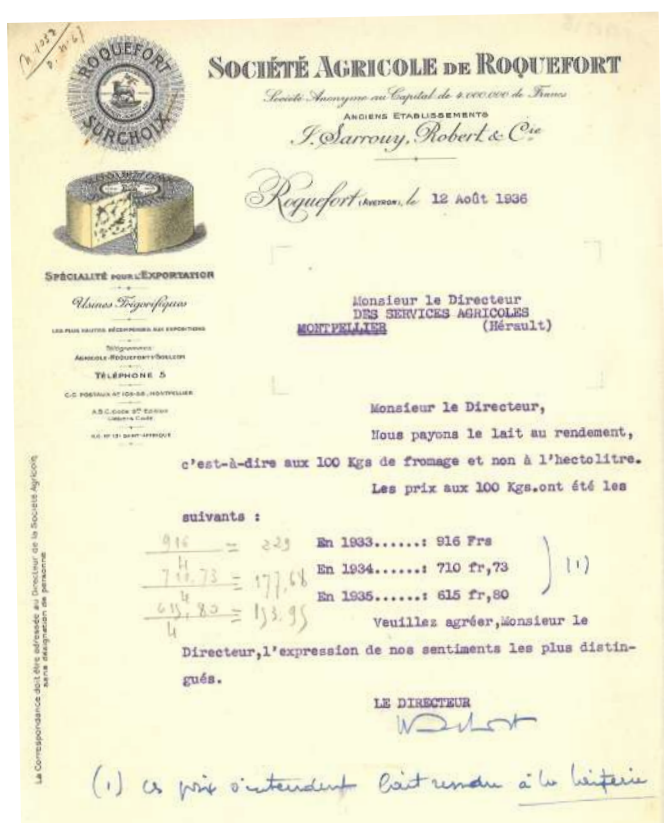


Roquefort. Cave de la Rue - Une « Fleurine ». Cl. de la société des caves de Roquefort. [1925-1960].  
ADH, 50 Fi 356/12

« Des failles de la montagne souffle dans les caves, l'air aux propriétés spéciales et uniques qui assurent l'affinage de millions de fromages ». Une « fleurine » est une fissure issue de l'effondrement des falaises calcaires en bordure du causse du Larzac. Les blocs entassés ont constitué des cavités naturelles reliées à l'air libre par les « fleurines », permettant la régulation thermique et hygrométrique des caves.

<sup>190</sup> La cave de la Vacquerie est désignée sur le plan cadastral de 1834 (ADH, 3 P 3745, section G1 de Combe-Roujal), comme « ancienne fromagerie dite cabane ». L'activité, qui s'est arrêtée en 1892, est attestée dans un acte notarié de 1763. Voir : Kammenthaler, Eric, « La cave de La Vacquerie : étude archéologique d'une cave d'affinage du XIX<sup>e</sup> siècle », Lodève, *Les cahiers du Lodévois-Larzac*, 2011. [ADH, BIB 5316] / Vabre, Sylvie, *Le sacre du Roquefort. L'émergence d'une industrie*, Rennes-Tours, Presses universitaires, 2015. [ADH, BIB 7088] / Pioch, Christian, « Une cave à fromages caussenarde : la grotte de Combe Roujal ou grotte Vitalis (La Vacquerie et Saint-Martin de Castries, Hérault) », *Arts et traditions rurales*, 2020. ADH, BIB 9924

Une étude sur l'élevage dans le département dans les années 1950, révèle que l'exploitation du troupeau de moutons du Larzac est toute entière dirigée vers la production laitière et que le lait est utilisé à la fabrication du fromage de Roquefort. « Il y a lieu de remarquer que cette spécialisation, absolue sur le plateau du Larzac et la haute vallée de l'Orb, tend à diminuer dès que l'on s'éloigne du pôle d'attraction que constituent les caves de Roquefort. C'est ainsi que dans le Saint Ponais, l'éleveur, sans toutefois négliger complètement la production laitière attache un plus grand intérêt à l'obtention de la viande et de la laine ».<sup>191</sup> Il existe alors dans le département des laiteries appartenant à la Société des Caves de Roquefort qui collectent journallement le lait produit, dans les cantons de Lunas, Lodève, Bédarieux, Le Caylar, Clermont-l'Hérault, La Salvetat, Saint-Gervais, Montpellier (commune de Saussan). Les Caves n'utilisent pas cependant la totalité du lait produit. Dans les cantons de Saint-Pons, Olonzac, Olargues, Saint-Chinian, Roujan et Gignac, il est utilisé aussi à la fabrication de fromages frais (fromageons) consommés sur place.<sup>192</sup> Depuis 1979, l'appellation Roquefort bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et, depuis 1996, d'une reconnaissance européenne en tant qu'Appellation d'Origine Protégée (AOP). En 1992, la marque « Société des Caves et des Producteurs Réunis de Roquefort » fondée en 1851,<sup>193</sup> passe dans le giron de la multinationale agro-alimentaire Lactalis, qui domine largement le secteur de production de ce fromage, en produisant 70% du Roquefort industriel en France (13700 tonnes). Les fromageries Papillon, Coulet et Vernières se partagent le reste de ce marché (4900 tonnes). Le Roquefort est commercialisé aussi sous sa forme laitière (ou artisanale) par les entreprises familiales Combes (depuis 1923) (150 tonnes) et Carles (depuis 1927) (240 tonnes) qui perpétuent un savoir-faire traditionnel.



Lettre de la Société agricole de Roquefort (Aveyron) au directeur des Services agricoles de l'Hérault, 12 août 1936.

ADH, 7 M 1256

<sup>191</sup> ADH, 2 W 2662

<sup>192</sup> *Ibidem*.

<sup>193</sup> Un inspecteur des Douanes rapporte en 1859, « qu'une société a organisé le monopole de la fabrication des fromages sous le nom de Société des propriétaires des caves réunies, ce qui a eu pour effet d'élever le prix de vente de la denrée pour les consommateurs, tout en réduisant le prix d'achat payé au producteur de lait ». Il espère que « cette spéculation ne réussira pas plus que toutes celles que l'esprit étroit et égoïste de monopole a tenté de nos jours ; ce qui la battra en brèche, c'est la construction d'autres caves qui créeront nécessairement à cette société des concurrences favorables aux consommateurs des fromages et aux producteurs de lait ». Itier, Jules, *La fabrication du fromage de Roquefort et sur le régime des troupeaux du Larzac*, Marseille, 1859, p.8. ADH, 1 J 1663.

# Douceurs sucrées

## Le biscotin de Bédarieux et autres friandises

Ce qu'il y a de bien avec le pain, c'est qu'on peut l'enrichir d'un rien, de sel, de sucre, d'œufs, d'huile, de beurre... Gâteaux, friandises et sucreries se cuisinent le plus souvent avec de la bonne farine de blé. Les gourmandises les plus proches de la confection du pain semblent être au XVIII<sup>e</sup> siècle, la **poumpe** ou *poumpo* ou *flamado*, une galette, un « morceau de pâte aplatie qu'on fait cuire à l'entrée de la gueule du four », et la **fougasso**, ou fouace ou pains très aplatis et cuits en peu de temps, « lorsqu'on mêle dans nos fouace du beurre, du saindoux ou qu'on y fait quelqu'autre apprêt que celui de la pâte pure, dès lors elle passe pour un gâteau » ou bien encore la **coco**, un pain mollet, pains d'un sou (*pan d'un saou*), sorte de petit pain blanc léger et délicat, au sucre et aux œufs « qu'il faut appeler des coques n'y ayant point d'autre nom français » et la **tourtliado**, un gâteau fait de fine pâte avec du sucre et des œufs. L'époque du Carnaval voit fleurir les **beignets** aux noms multiples et évocateurs : les *tourtels*, sorte de beignets cuits à la poêle ou *pescajhou*, beignet ou pâte frite à la poêle et bien sûr les oreillettes (*aourelietos*) ces beignets faits avec de la fleur de farine, « on verse la pâte liquide en petits tas dans de l'huile bouillante, on les saupoudre ensuite de sucre ». Les **gaufres** sont à l'honneur avec les *leunos*, ces sortes d'« oublies ou ce que les crieurs des rues de Paris appellent le plaisir des Dames, sorte de gaufre très mince et roulée », l'*astrié*, « une gaufre, pâtisserie cuite entre deux fers chauds », et le *tourtliou aou sucre*, un craquelin « sorte de pâtisserie en forme de collier faite avec de la fleur de farine, des œufs et du sucre, gaufres plats, carrelés et percés au milieu ».



Lamalou-les-Bains - Usclade, la Laiterie Suisse, L. Raynaud phot. 1903.  
ADH, 2 Fi CP 3779

Sous l'auvent de la laiterie, des gaufres sont vendues aux curistes.



Réclame pour des gaufriers et toasters, [1946]. Coll. privée.

Les **biscuits secs** ou croquants sont également estimés, on fabrique la *jhimbeleto*, une *gimbelette*, « *pâtisserie dure en forme de petit anneau, prononcez gimblette* », que Fragonard a si malicieusement mis en scène ! Aux fêtes de Noël et de Saint-Etienne, les boulangers fabriquent et vendent des sortes de **galette** ou de fouace appelée *esteve* qui ont la forme d'un marmouset (forme humaine), « *cette sorte de galette avait autrefois la forme d'une couronne et les parrains en envoyaient à leurs filleuls le jour de St-Etienne, en mémoire de la couronne que mérita ce saint martyr (...). Les estèves sont peut-être un reste de l'ancien usage où étaient les vassaux de donner dans ces fêtes des tourtaux, ou petits pains, à leurs seigneurs* ». La spécialité de Bédarieux appréciée encore aujourd'hui, est le **biscotin** fait de farine, blanc d'œuf, sucre, pauvre en beurre mais riche en marmelade d'orange ou de citron, voire en rhum et eau de fleur d'oranger,<sup>194</sup> que l'on « *trempe dans deux doigts de vin blanc* »<sup>195</sup> doux et sucré ou dans une boisson chaude.

Biscuiterie et confiserie prospèrent à Bédarieux dans l'entre-deux-guerres avec les Biscuits Barbe, la Biscuiterie Cauvy qui compte jusqu'à 65 employés, les Confiseries Fabre et Noguier, devenue Confiserie de l'Orb, et la Confiserie des Cévennes.<sup>196</sup> L'**escalette** (*escaleta*) de Cournonterral se consomme avec du vin blanc lors du Carnaval et de la fête des Pailhasses. C'est une galette ronde, très fine, au goût léger de citron, qu'on cuit sur le feu dans un gaufrier spécial en fonte, appelé parfois « fer à oublie » et décoré de motifs divers alvéolés sur ses deux faces. Une fois dorées, on les saupoudre de sucre et on les consomme comme le biscotin, avec du vin blanc ou de la carthagène. Lors des fêtes de village ou autres cérémonies familiales, la **tarte** (*tourto*) traditionnelle se fait à la crème de lait, absente de la cuisine au quotidien mais bien présente dans les tartes et les flans. Enfin le gâteau le plus simple se mange sous forme de **bouillie sucrée** la *farineto*, « *faite de fleur de farine, cuite au four, délayée dans du lait avec du sucre, longtemps bouillie dans un poêlon et remuée à mesure* ». Il n'y a que peu de personnes qui fassent le métier de pétrir, cuire et vendre les « *tourteaux, barquettes, petits gâteaux, rôties, brioches et autres pains au sucre, au beurre et aux œufs. Ceci est d'un bien petit objet* ». Ce métier se nomme « pangustier ».<sup>197</sup>

<sup>194</sup> Wagda, Marin, « Navettes, croquets et craquants de France », in *Hommes et migrations*, n°1255, mai-juin 2005. Les chantiers de l'histoire. Historiographie de l'immigration, p.99-101.

<sup>195</sup> Journal *L'indépendant de Lodève*, 14 octobre 1928. ADH, PAR 651

<sup>196</sup> Daniel Pierson, « Bédarieux d'hier à aujourd'hui. Bédarieux l'industrielle », *L'Écho des Hauts-Cantons*, 2018.

En 1905, « *une manufacture de biscuits et biscotins de toutes sortes* » est créée à Bédarieux, avenue de la Gare, sous le nom de « *Manufacture des biscuits Barbe* ». ADH, 6U2/218, 6U2/228. Les statuts de la « *Société des biscuits Cauvy* », ayant son siège au n°12 de la rue des Aires, sont établis le 6 février 1915. ADH, 6U2/237

<sup>197</sup> *État et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra.*



Biscuits Cauvy. Bédarioux.  
Maison fondée en 1865,  
[1900-1950].  
ADH, 12 Fi 1172

Biscuits Lempereur - Cette - Un  
des magasins d'expédition,  
[Anonyme], 1909.  
ADH, 2 Fi CP 187



## Le miel de la vallée de l'Hérault

« Les abeilles seules ont appris de la nature à changer en une liqueur douce et bienfaisante le suc qui transpire des fleurs »

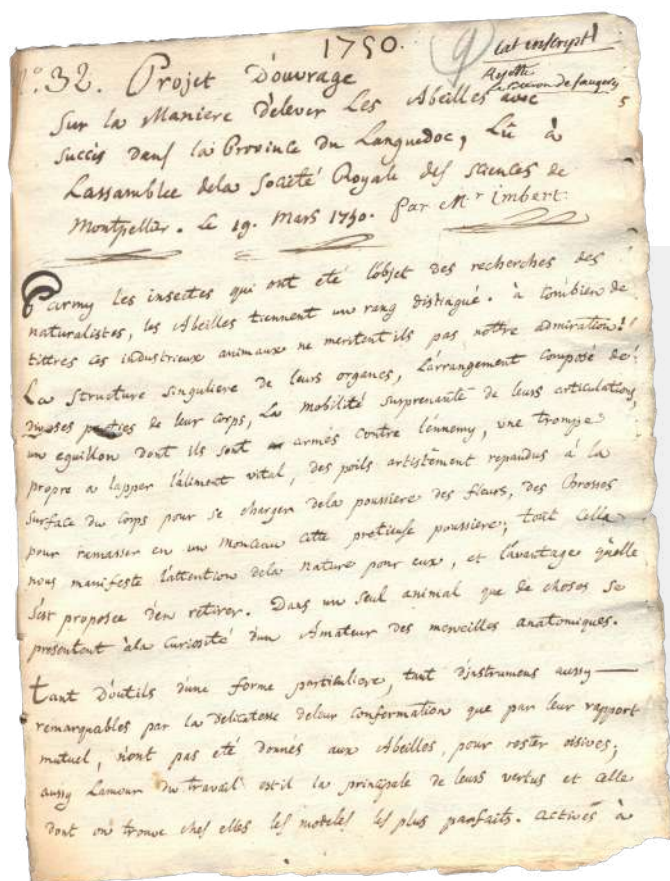
Société royale des Sciences de Montpellier, 19 mars 1750

Le sucre de canne est un produit exotique et rare, qui s'est répandu en Occident, avec les Croisades, mais il est d'abord réservé aux apothicaires et aux élites. Aliment commun à toutes les civilisations, le miel sert encore de sucre au Moyen Âge et de nombreuses propriétés médicinales (antibactériennes et cicatrisantes reconnues aujourd'hui) lui sont prêtées. Autrefois la moindre petite communauté avait des ruches rudimentaires faites dans un tronc de châtaignier évidé (*lo brusc*), sur lequel le couvercle s'emboîtait, le tout recouvert d'une *lausa*, d'une pierre plate. Ce type de savoir-faire est directement dérivé de l'observation de la nature, inspiré du processus de nidification des abeilles dans des troncs d'arbres creux. Une manière pour le chasseur de miel de sédentariser les abeilles et de retrouver chaque année le précieux nectar. La récolte se faisait fin août, début septembre et la production était essentiellement locale, d'autoconsommation.



Ruche à Claret dans un tronc de châtaignier évidé et fermé ici d'une planche de bois. Cl. N. Vakhnovsky, S. Groueff, 1988. ADH, 1850 W 214-2

Ce type de ruche ne demandait aucun entretien et protégeait efficacement les abeilles contre le froid ou la chaleur.

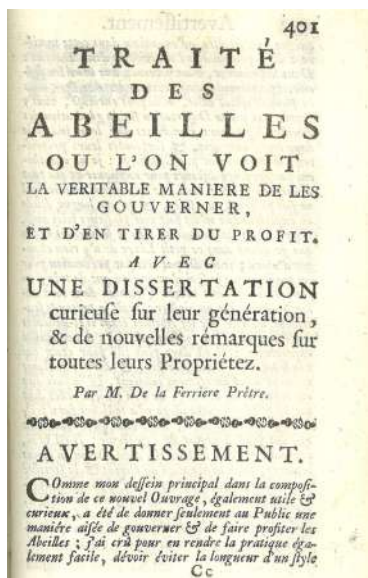


Mémoire lu à la Société royale des Sciences de Montpellier : « *Projet d'ouvrage sur la manière d'élever les abeilles avec succès dans la province de Languedoc* », 19 mars 1750. ADH, D 188\*, f° 9-18.

M. Imbert ne cesse de manifester son émerveillement à l'égard de ces insectes, en tant que groupe organisé :

« A combien de titre ces industrieux animaux ne méritent-ils pas notre admiration ! (...) Quel génie inspire à ces insectes le soin de faire des provisions pour l'hiver ! (...) Quel architecte autre que celluy de l'univers les guide dans la construction de leurs alvéoles ? Quelle police, quel accord, quel arrangement dans la petite république d'une ruche ! Le royaume le mieux gouverné y trouverait des exemples à imiter ». Nous sommes redevables à ces insectes « de ce qui fit autrefois les délices de nos pères, du miel qui est encore d'un si grand usage parmy nous. (...) Les abeilles seules ont appris de la nature à changer en une liqueur douce et bienfaisante le suc qui transpire des fleurs ».





Traité des abeilles par Mr de La Ferrière, dans le *Ménager universel*, Bruxelles, 1725.  
ADH, LA 47

Divers traités et mémoires montrent la connaissance fine qu'ont les entomologistes du XVIII<sup>e</sup> siècle, du comportement et de l'industrie de ces insectes. Leurs remarques judicieuses sur les soins particuliers qu'elles réclament, sur l'importance accordée à la reine, témoignent de l'expérience et d'une longue étude. Les abeilles ne sont pas considérées seulement pour le miel qu'elles produisent et ses qualités nutritives et thérapeutiques, mais aussi pour la cire qu'elles fournissent, vendue aux fabricants de chandelles ou aux menuisiers pour la finition des meubles. Le responsable du rucher, maître du mas, doit prendre soin des abeilles et éviter qu'elles quittent la ruche, car cet abandon est alors interprété comme un oracle de mauvais augure pour la prospérité de la maison. Encore aujourd'hui, les apiculteurs sont regardés par les novices que nous sommes, moins comme les techniciens d'un commerce que comme des hommes de l'art, des experts possesseurs d'un savoir, voire d'un pouvoir secret sur cette population industrielle. Le goût du miel et sa texture varient selon l'altitude, le climat et le sol de la région où il est récolté. Le miel du plateau du Larzac n'est pas le même que le miel des montagnes de Lozère, ou le miel des garrigues héraultaises.

Le miel des Cévennes a obtenu le label IGP en 2015. Il tire sa richesse de la diversité de la flore cévenole, la présence à l'état naturel de bruyères, framboisiers, pissenlits, ronces et trèfles blancs, et bien sûr, de châtaigniers. Le miel de châtaignier, fort en goût, accompagne à merveille les yaourts au lait de chèvre ou de brebis.



Papier en-tête La ruche des Cévennes, Le Vigan, 1940.  
ADH, 2 Fi 36287

Nombre de ruchers de l'Hérault ont obtenu la certification AB : Miellerie du Languedoc (Saint-Vincent-d'Olargues), Ruche du Languedoc (Riols), Rucher de l'Estagnol (Saussan), Aux Miels et Une Saveur (Villespassans)... Ces labels qui garantissent un lieu de production, sont importants car aujourd'hui l'origine des miels manque de clarté avec des mentions de type « miels originaires et non-originares de l'Union européenne ». Or la France importe 80% des miels qu'elle consomme et des miels de qualité douteuse sont commercialisés à des prix très faibles, tirant vers le bas les tarifs des apiculteurs français. En juillet 2019, un projet de décret prévoyait que les mélanges de miels mis en vente en France, devraient préciser sur leur étiquette, la liste exhaustive des pays d'origine des miels les composant.<sup>198</sup>

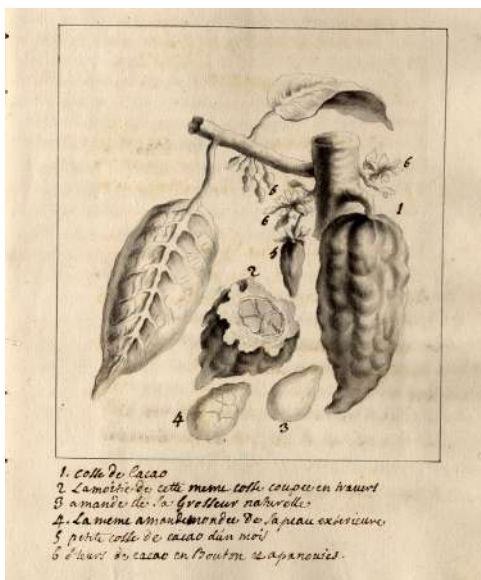
<sup>198</sup> <https://agriculture.gouv.fr/origine-des-miels-un-projet-de-decret-pour-renforcer-linformation-des-consommateurs>

## Passion chocolat

« Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous : sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable ».

Citation attribuée à François de La Rochefoucauld (1613-1680)

Au tournant du XVII<sup>e</sup> et du XVIII<sup>e</sup> siècle, les boissons venues d'Amérique et d'Asie font une entrée remarquée dans les cours royales de France et d'Europe, avant de se démocratiser au siècle suivant. C'est à la faveur de la conquête du Mexique, au début du XVI<sup>e</sup> siècle, qu'Hernando Cortés (1485-1547) introduit le chocolat en Espagne, puis en Europe. Boisson populaire des peuples amérindiens, le chocolat est produit à partir de la fève de cacao, de l'arbre appelé cacaoyer, fève fermentée, torréfiée, broyée. Les Européens le consomment chaud comme le café, ils ajoutent du sucre, du lait et de la vanille pour neutraliser l'amertume naturelle de ce breuvage. Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, la France découvre le chocolat, ou plutôt la cour à Versailles. Louis XIV et son épouse Marie-Thérèse l'apprécient. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le chocolat a droit de cité en province. Une dissertation sur le cacaoyer, est présentée à la Société royale des Sciences de Montpellier le 1<sup>er</sup> septembre 1746, par Monsieur de Milhau, chevalier de l'ordre de Saint-Michel, conseiller au Présidial et correspondant de ladite société. Ce dernier se flatte d'avoir fait ses observations sur le cacaoyer, in situ « aux isles de l'Amérique » afin « de ne rien avancer qu'après l'expérience. » Le cacao qui se consomme alors en France vient, nous dit-il, « du continent de l'Amérique, ou espagnole, ou portugaise, ou française », c'est-à-dire du « Brésil ou de la colonie de Cayenne, car on ne cultive plus cet arbre de la Martinique depuis le tremblement de terre de 1727. » Il traite ensuite son sujet en trois parties : la description du cacaoyer, la culture de cet arbre, ses propriétés, ses maladies et ses usages. Lorsque le fruit est mûr, « ce qui se conçoit par la cosse qui devient jaunâtre », on parcourt la cacaoyère de rang en rang « et avec des gaulettes fourchues on fait tomber les cosses mûres ». On frappe ensuite « sur le milieu de la cosse et on en tire les amandes qu'on met dans des paniers » que l'on couvre de feuilles de bananiers pendant 4 à 5 jours puis que l'on expose « quelques heures à un soleil vif et ardent, afin d'en consumer l'humidité. »



Dissertation sur le cacaoyer par Monsieur de Milhau à la Société royale des Sciences de Montpellier le 1<sup>er</sup> septembre 1746. Dessin d'une cosse de cacao.

ADH, D 161\*, fol. 161 à 173

Enfin le correspondant de la Société royale affirme que le cacao est « un aliment doux et bénin, incapable de nuire », c'est ainsi que M. Depoinès, Gouverneur de Marie Galande, à l'âge de 78 ans « prenait du chocolat à toute heure (...), il est vray que son chocolat n'était autre chose que du cacao dissous dans de l'eau chaude avec le sucre et un zeste de citron pour l'assaisonnement et c'est de cette manière qu'on en use dans toutes les colonies (...). » Il termine en évoquant les 3 usages de cet arbre : « on le met en confiture, on l'employe en chocolat et on en tire une huile à laquelle on donne le nom de beurre de cacao (...) employé par les créoles comme un cosmétique » et qui « calme la douleur des hémoroides et la goute. »<sup>199</sup> Comme on le voit, les apothicaires et médecins ont joué un rôle capital dans la diffusion du chocolat. En décembre 1704, les marchands-limonadiers de Montpellier peuvent « seuls, à l'exclusion de toutes sortes de personnes et communautés, vendre et distribuer par détail dans leurs boutiques, foires et marchez, ou porter dans les maisons de

<sup>199</sup> ADH, D 161\*, f° 161-173.

ceux qui demanderont, du chocolat, (...) », ils peuvent aussi « vendre en gros et en détail, du chocolat en pain, tourteau et en dragées ». <sup>200</sup> En 1768, « un Juif portugais, établi ici [à Montpellier] depuis longtemps, et deux autres particuliers, sont les seuls qui font le chocolat. Dans les maisons où on les employe, on leur fournit les drogues nécessaires, et on leur paye tant par livre, pour la façon ». <sup>201</sup> Mais au début du XIX<sup>e</sup> siècle, Pascal Jacques Matte installe à la rue Saint-Louis, sous le Peyrou, sa fabrique de chocolat. Son fils Louis et son petit-fils reprennent le flambeau et utilisent les moyens les plus modernes de publicité : réclame sur les murs des Halles, image sur les buvards où apparaît le slogan fameux :

« De Paris au Japon  
Du Japon jusqu'à Lattes,  
Le meilleur chocolat  
C'est le chocolat Matte »



Image publicitaire sur un buvard pour le chocolat Matte.  
ADH, 2 Fi 3238

Au verso du buvard, sont énumérées les récompenses attribuées au chocolat : « Médaille d'argent à l'exposition universelle de 1889. Admis à l'exposition française de Moscou. 12 diplômes d'honneur et médailles d'or ».

Le magasin de vente se tient au 39 rue Saint-Guilhem. On y vend du chocolat bien sûr, mais aussi de la poudre de cacao, des bonbons, du café pour les riches, qui arrive torréfié de la rue Saint-Louis et du café de pois chiches (lou café de ceses) préparé avec des pois chiches grillées, pour les moins argentés. <sup>202</sup>

## Thé ou café

« Le comptoir d'un café est le parlement du peuple ».

Citation attribuée à Honoré de Balzac (1799-1850)

La consommation de ces boissons fait aujourd'hui partie de nos habitudes quotidiennes, pourtant, elles ont bénéficié longtemps d'une image de produits rares et précieux. Ce sont des voyageurs qui introduisent le café en France, dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, breuvage alors très apprécié des Turcs. L'amère liqueur arrive directement de Constantinople à Marseille, porte du Levant, et conquiert Paris puis l'Europe. La culture du caféier est introduite par les Français dans l'île Bourbon (La Réunion), au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle, puis en Martinique d'où elle s'étend dans toutes les Antilles, puis en Guyane. Le thé vient de Chine, il est qualifié par Pierre Borel, médecin de Castres en 1639, d'« herbe divine, qui, infusée dans du vin et donnée à boire, fait qu'on se passe longtemps de dormir sans incommodité ». <sup>203</sup> Il est apprécié pour ses vertus thérapeutiques, il soulage la fatigue et stimule la volonté. Les feuilles de thé roulées, pliées sont directement infusées dans l'eau chaude. Le thé est introduit en Europe par les Hollandais au XVII<sup>e</sup> siècle. Il se répand rapidement en Angleterre, porté par la vogue du café. La culture du thé s'adapte vite au climat très chaud de la péninsule indienne et de l'île de Ceylan. Les marchands-

<sup>200</sup> ADH, C 2682

<sup>201</sup> *État et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra.*

<sup>202</sup> Birouste (Georgette), « Des senteurs médiévales au chocolat Matte », *Mémoire d'Oc*, N° 20, nov. 1992. p.42.

<sup>203</sup> Pierre Borel, 1649 : « Catalogue des choses rares qui sont dans le Cabinet de Maître Pierre Borel Médecin de Castres au haut Languedoc. Edition 2. augmentée de beaucoup ».

limonadiers de Montpellier peuvent « seuls, à l'exclusion de toutes sortes de personnes et communautez, vendre et distribuer par détail dans leurs boutiques, foires et marchez, ou porter dans les maisons de ceux qui demanderont, du thé, caffé, (...) », ils peuvent aussi « vendre en gros et en détail, (...) du thé en feuilles, du caffé en grain, etc. »<sup>204</sup> L'état des marchandises exposées en vente à la foire de Beaucaire en 1741, donne le prix de vente de ces produits exotiques de plus en plus appréciées par les Européens. Le « caffé du Levant » coûte 1 denier 18 sous la livre, le « caffé de Moka » (du nom de la ville de Moka, au Yémen, le plus ancien port d'exportation pour le commerce du café), 1 denier 10 sous, le « caffé de la Mérique », 16 sous seulement. Le thé est plus onéreux : 3 deniers 10 sous, le « thé fin », 3 deniers, le « thé ordinaire ».<sup>205</sup>

L'état des marchandises  
exposées en vente à la foire de  
Beaucaire en 1741.  
ADH, C 2310

Caffé du Levant	1 <sup>er</sup> 18 <sup>es</sup>	La livre
Caffé de Moka	1 <sup>er</sup> 10 <sup>es</sup>	Idem
Caffé de la Mérique	16 <sup>es</sup>	Idem
Thé fin	3 <sup>es</sup> 10 <sup>es</sup>	Idem
Thé ordinaire	3 <sup>es</sup>	Idem

Mais quel que soit le prix, plus personne au XVIII<sup>e</sup> siècle ne peut se passer de café, la folie règne dans la gent féminine : « la friandise des femmes et des filles est de prendre chaque matin une tasse de caffé au lait. Ceci est devenu général. Il faut même le donner aux femmes de chambre, cuisinières et servantes, pour éviter qu'elles ne le volent. Le chocolat n'est pas aussi universel. Il est d'une trop grande dépense. Le thé ne se prend guères que par remède ou pour faire passer les indigestions ».<sup>206</sup> L'univers du café devient tout à la fois celui de l'étude, du trait d'esprit, de la convivialité, on le consomme dans des lieux appropriés, on y rencontre des amis, on y discute, on y échange des idées, on y refait le monde. Mais certains esprits chagrins s'insurgent contre cette liberté de ton, et considèrent les cafés comme des lieux de débauche.



Café de la Paix à Capestang, début XX<sup>e</sup> s.  
ADH, 2 Fi CP 1244

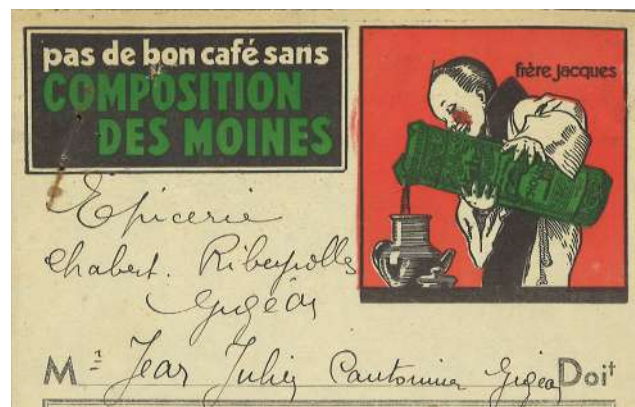
« Le comptoir d'un café est le parlement du peuple ».  
H. de Balzac. Mais ici, des seuls « hommes » !

<sup>204</sup> Décembre 1704. ADH, C 2682

<sup>205</sup> ADH, C 2310

<sup>206</sup> *État et description de la ville de Montpellier fait en 1768. Supra.*

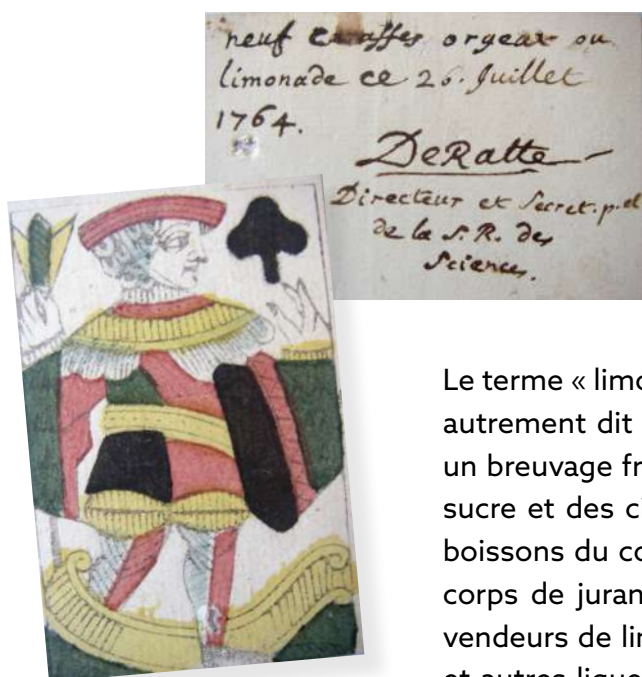
En 1768, Montpellier est tombée sous le charme de la noire boisson, quinze ou seize cafetiers y sont établis, pourtant quarante ans auparavant « il n'y avait pas un seul café dans la ville. Les cafetiers, outre le café, thé, chocolat, donnent toutes sortes de liqueur et eaux glacées. Ils gagnent considérablement. Ceci est une occasion bien grande de débauche pour la jeunesse. On devrait en réduire le nombre, et ne le confier qu'à des gens de probité » car « ils ruinent la santé et la bourse, et rendent un homme, qui y est adonné, fort méprisable ».<sup>207</sup>



Papier en-tête de l'épicerie Chabert à Gigean, détaillant et vente de café, 1939. ADH, 2 Fi 3627

## Sirops, limonades et liqueurs

Nos austères messieurs de la Société royale des sciences de Montpellier, au XVIII<sup>e</sup> siècle, savent interrompre leurs longues séances de travail par des moments plus récréatifs au cours desquels ils se désaltèrent de **sirop de limonade et d'orgeat**. Des cartes à jouer ont été conservées parce que leur dos a servi de bon au trésorier de l'Académie des sciences, Hyacinthe de Ratte, pour solder le compte dû à Monsieur Ramond, tenancier d'un débit de boissons, la date est mentionnée : le 16 juillet 1764.<sup>208</sup>



Verso d'une carte à jouer utilisée comme bon pour des carafes de limonade et d'orgeat, 16 juillet 1764. ADH, D 227

Le terme « limonade » est une dérivation de « limon », fruit du limonier, autrement dit du « citrus limon », le citronnier. La limonade est donc un breuvage froid à l'origine non gazeux, que l'on fait avec de l'eau, du sucre et des citrons ou limons. Elle compte parmi les plus anciennes boissons du commerce. Les marchands limonadiers ont été érigés en corps de jurande en 1673 à Paris. La communauté des fabricants et vendeurs de limonade est autorisée à vendre eau de vie, esprit de vin et autres liqueurs, et peut aussi distribuer du café.<sup>209</sup> Les marchands-limonadiers de Montpellier peuvent en 1704 « vendre et distribuer par

détail dans leurs boutiques, foires et marchez, ou porter dans les maisons de ceux qui demanderont, (...) **limonades, sorbec** [breuvage courant en Turquie composé de sucre, de citron et de diverses aromates] et autres liqueurs composées avec de l'eau naturelle, sucre, fleurs et fruits glacez, rafraîchis ou autrement. Voulons qu'ils puissent vendre en gros et en détail des vins d'Espagne, Canaries, d'Alicant, Saint-Laurent, Lacioutat, Fronlignac, et généralement toutes sortes de **vins de liqueurs**, tant françois qu'étrangers,

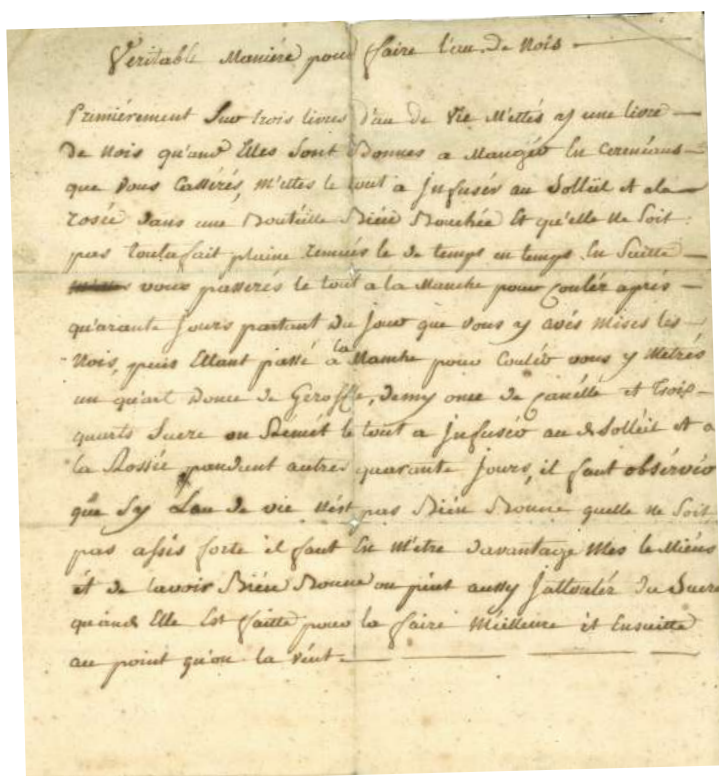
<sup>207</sup> *Ibidem*.

<sup>208</sup> ADH, D 227\*

<sup>209</sup> *Encyclopédie méthodique. Commerce*, T.3, Paris, Liège, 1784, p.35. <http://books.google.fr>

sans exclusion, (...). Auront pareillement la faculté de vendre et donner à boire de **l'eau-de-vie**, de **l'esprit-de-vin**, ensemble les liqueurs qui en sont composées, **fenouillette** [eau-de-vie distillée avec de la graine de fenouil], **Vatté**, **eau de Cete**, **de mille fleurs**, **de genièvre**, **orange**, **ratafia de fruits et de noyau**, **eau cordiale**, et de toutes sortes d'eaux composées avec eau-de-vie, et esprit-de-vin, **hypocras**, d'eau et de vin, concurremment avec ceux qui sont en droit d'en vendre, et donner à boire ». <sup>210</sup>

L'intendant de Languedoc Lamoignon de Basville, en 1697, déclare que les marchands de Montpellier : « emploient beaucoup de vins en eau-de-vie, fort estimée en Hollande, et s'y fait aussi de l'eau de la reine de Hongrie en quantité [composée d'esprit de vin et de la fleur de romarin, c'est un remède-parfum qui ne se boit pas], des **eaux de Cete**, de canelle et autres liqueurs qui sont en usage. Les marchands (outre ce qui se consomme en France et dans les armées) en envoient dans les pays étrangers ». <sup>211</sup> Jacques Ponset, de Sète, en mars-mai 1698, déclare vouloir faire charger pour Barcelone, sur la tartane de François Galaigue, de Berre, 400 caisses de cette eau de Sète. <sup>212</sup> Un arrêt du Conseil rendu le 23 octobre 1703, fixe les droits de sortie des « **eaux dites (...) de thym, de Cete, des sirops de grenade et d'autres liqueurs qui se préparent à Montpellier** », <sup>213</sup> tandis que l'édit de décembre 1704, relatif aux marchands limonadiers, établit que l'eau de Cete est une liqueur qui se consomme, dans les cafés, comme la fenouillette, le genièvre, etc. <sup>214</sup> Les liqueuristes se sont multipliés à Montpellier au XVIII<sup>e</sup> siècle « dans la ville et aux faubourgs. Il n'y en a aucun, dont les liqueurs ayent une grande réputation, soit par leur inintelligence dans le métier, soit parce qu'ils n'y employent que des matières mauvaises ou tout au plus fort médiocres ; ce qui est l'opposé de ce qu'on pratiquait autrefois sur ceci en cette ville. Cependant, malgré ceci, ils ont beaucoup de débit ; ils sont généralement riches ». <sup>215</sup>



« Véritable manière pour faire l'eau de nois ». [Saint-Pons-de-Thomières], [XIX<sup>e</sup> s.].

ADH, 1 J 143

<sup>210</sup> Louis Du Bois, *Cours complet et simplifié d'agriculture et d'économie rurale et domestique*, 1825, Tome VI, Paris, 1825, p. 149-150. [http://www.semencespaysannes.org/bdf/docs/caerd1\\_si.pdf](http://www.semencespaysannes.org/bdf/docs/caerd1_si.pdf)

<sup>211</sup> *Mémoires de l'intendant de Languedoc, Lamoignon de Basville*, 1697, f° 156 v° à 160 r°. *Supra*.

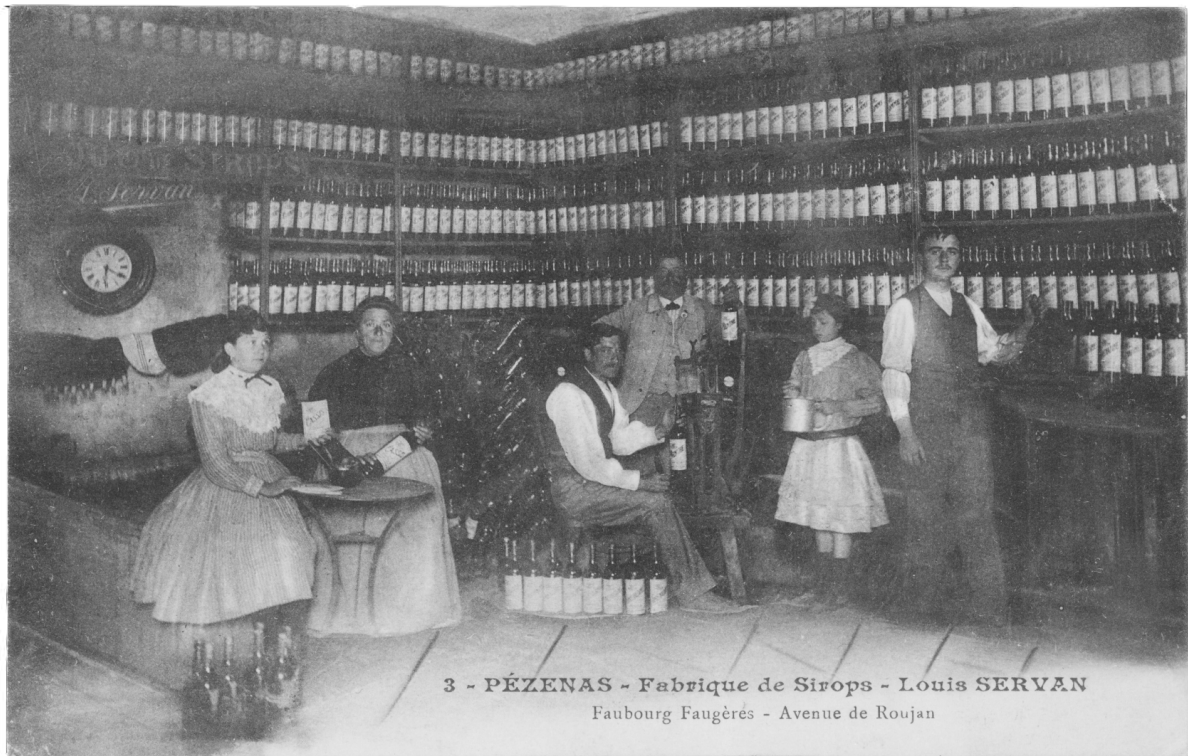
<sup>212</sup> ADH, C 759\*, f° 22v°-f° 32

<sup>213</sup> ADH, C 2682. On appelle eau de Montpellier ou de Cete, « des liqueurs et des ratafias de différentes espèces, en y joignant du cédra, de la bergamotte », Domairon, p.322. *Supra*.

<sup>214</sup> ADH, C 2682

<sup>215</sup> *État et description de la ville de Montpellier fait en 1768*. *Supra*.

Le piscénois Henri Reboul (1763-1839) monte à Pézenas en 1824 (ou 1816) une « *fabrique de sirop de raisin qui emploie environ 600 hectolitres de vin moût* », on l'emploie pour le coupage des vins de commerce pour leur donner de la liqueur et dans les eaux-de-vie pour les rendre plus douces et plus moelleuses. On fait usage aussi de ce sirop dans les hôpitaux pour les médicaments, on en expédie à Paris et dans le Nord.<sup>216</sup>



Pézenas - Fabrique de sirops - Louis Servan. Carte postale.  
Début XX<sup>e</sup> siècle.  
ADH, 2 Fi CP 1645

<sup>216</sup> Creuzé de Lesser (Hippolyte), *Statistique du département de l'Hérault*, Montpellier, A. Ricard, 1824. ADH, CRC 3

# TRAITEZ CONTRE LA COGEMA



## PRENEZ UNE PART DE G.F.A.

**Groupement Foncier Agricole**

**13 Rte de St Privat, St Jean de la Blaquièrre 34700**

imp spec

Affiche collée sur le mur à Saint-Jean-de-la-Blaquièrre : « *Traitez contre la COGEMA, prenez une part de GFA (Groupement Foncier Agricole)* », ODAC, Nadine Vakhnovsky, 1985. ADH, 1850 W 117  
Sur une autre affiche, on peut lire : « *Non aux mines d'uranium, oui aux vignes. Tous à Saint-Jean-de-la-Blaquièrres, dimanche 3 juillet, à 14h* ». Collectif d'action et d'information sur les mines d'uranium, Imp. SPEC.





*Le défi  
alimentaire*

« *La nourriture n'est pas qu'une matière première, elle représente une interface vitale entre les peuples et la terre. Homo sapiens est un mammifère terrestre, la terre est notre capital le plus important, et notre destin dépend de notre capacité à bien la traiter.* »

Tristram Stuart, *Global Gâchis. Révélation sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, 2013

Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le régime alimentaire de la population peut varier, il y a parfois abondance, parfois pénurie et la sous-alimentation chronique est considérée comme normale. Les carences alimentaires dues à la trop faible consommation de viande et de crudités, offrent un terrain propice aux épidémies et particulièrement sur notre littoral, aux fièvres intermittentes. Au XX<sup>e</sup> siècle, la pénurie alimentaire due aux deux grands conflits mondiaux, impose aux autorités administratives, la nécessité de rationner les vivres en temps de guerre et de les répartir équitablement entre tous les Français. Après la Seconde Guerre mondiale, les progrès de la production agricole et le développement de l'hygiène alimentaire dans nos pays développés, facilitent l'accès de toute la population à l'abondance nutritionnelle. Cette amélioration de l'alimentation a incontestablement joué un rôle bénéfique sur le bien-être et la santé. Pourtant la notion de rendement agricole devenue prioritaire prend peu à peu le pas sur la qualité des produits. L'essor de la grande distribution et des firmes agroalimentaires dans les années 1970, symboles de modernité, intègrent d'autant plus l'agriculture au développement industriel. Avec le développement de machines de plus en plus performantes au détriment des animaux de trait, les sols s'appauvrissent en engrais naturels, et les agriculteurs, victimes d'un système pervers, ont recours aux engrais artificiels et fertilisants chimiques. Endettés, ils sont néanmoins incités en permanence à augmenter toujours plus leurs rendements à grand renfort de subventions. Peu à peu les variétés de plantes anciennes locales adaptées à leur territoire sont remplacées par deux ou trois espèces nouvelles plus performantes, mieux adaptées aux techniques de cette agriculture industrielle et importées parfois de très loin. Cet appauvrissement des espèces menace la stabilité des écosystèmes et leur biodiversité. Ce mode de production intensive, de consommation de masse et de distribution standardisée est remis aujourd'hui en question par les producteurs eux-mêmes et par les consommateurs qui souhaitent privilégier les circuits courts et acheter des produits de qualité frais, de saison, issus d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Les échanges locaux de proximité redonnent de l'autonomie.

## Pénurie alimentaire

### Famines et disettes sous l'Ancien Régime

« *Bientôt les blés aussi connurent la maladie, telles que la nielle pernicieuse, rongant les chaumes, et le stérile chardon hérissant les terres en jachère* ».

Virgile, *Géorgiques*, livre I

En période de disette et de guerre, une cuisine de survie oblige les populations de toutes les époques, à utiliser des produits de substitution : on ajoute à la pâte à pain de la farine de glands, l'abbé de Sauvages rappelle que l'asphodèle (alapedo), « *plante pérenne dont la racine qui ressemble à une botte de navets, a servi à faire du pain dans des temps de disette* ». Un mémoire non signé et sans date de la Société royale des Sciences de Montpellier, dresse la liste suivante de quelques plantes qui peuvent remplacer le pain : « *racine d'arum ou pied de veau, racine d'asphodèle, racine de brionia ou couleuvrée, topinambour, navets, raves, racine de chiendent* ». Un autre mémoire, dans le même registre, examine cinq espèces de pain différentes fabriquées avec « *le ris, le pois de champ, le pois gris ou pois de brebis ou bisaille, la vesce (dravière), la pomme de terre* ». <sup>217</sup>

<sup>217</sup> ADH, D 189\*

Catal. inscript.  
N. 18.

Mémoire sur quelques plantes qui peuvent  
remplacer le pain.

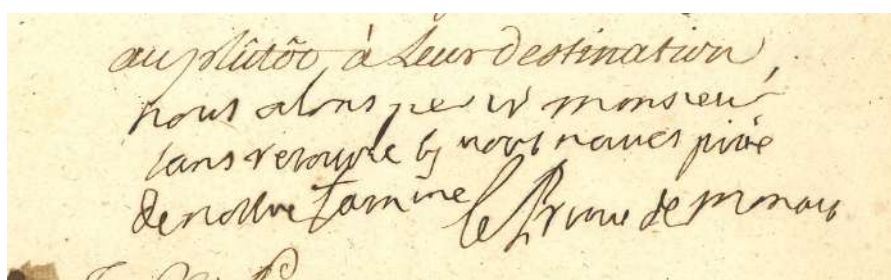
69

San date La Société Royale des Sciences persuadée qu'elle ne  
peut rien faire de plus utile dans un temps où tout le  
Royaume souffre par le déficit des grains que de s'occuper  
de toute entière à chercher dans la Nature des Simples qui par  
la bonté de leur substance puissent fournir aux hommes  
un Aliment convenable, de bon goût, et qui puisse comme  
le Pain les nourrir et conserver leur Santé, a examiné  
dans cette vue quelques racines qu'on a déjà employées  
à cet usage & plusieurs autres dont on pourroit se servir  
avec plus de succès, que de celles qu'on a employées jusqu'icy.  
Quelques Habitans de la Campagne ont déjà fait du  
pain avec la racine d'Arum au pied de Meau qui s'yrouille  
d'une humidité aigre et brulante quelle contient quand  
elle est fraîchement tirée de terre, donne étant sechée  
un esprit de farine qui n'a aucune mauvaise qualité et  
qui peut servir de nourriture.  
La Racine d'Asphodelus dont on a fait du pain on y  
ajoutant parties égales de farine de Seigle, peut être de  
quelque secours dans des besoins pressants, en la préparant  
de la manière dont les Indiens préparent le  
manioc, comme M. Verny la rapporte dans le mémoire qu'il  
a donné pour celle de St. de Bavière.  
On peut suivant la même idée préparer la Racine  
de Bromelia ou coléuvrée, de cyclamen ou pain de pourreau,  
de Topinambour, de Navet, de Rave &c. Toutes ces Racines  
de très bon par un  
procédé qu'il est trop  
indiqué dans cet ~~ouvrage~~ écrit.

Auffors

Mémoire de la Société royale des Sciences de Montpellier, sur  
quelques plantes qui peuvent remplacer le pain, XVIII<sup>e</sup> siècle.  
ADH, D189\*

Que dire de cette famine très cruelle qui surprend l'Anjou, le Maine et la Touraine en 1661, et que nous raconte les archives de l'Intendance de Languedoc, « *la disette commença dès le mois de janvier et devint si grande par la suite que [le] septier de bled se vendit jusqu'à 30 livres ; ce qui ayant épuisé les païsans en peu de temps, ils furent réduits au pain d'avoine, de pois, de vesse, de revanne de bled et ensuite de gland, au pain de racine et de fougère, à la moële de troncs de choux et aux herbes crues ; et comme tout cela leur manqua à la fin, ils furent obligez d'abandonner leurs demeures et d'errer çà et là, dans les païs voisins, où l'on pouvoit leur faire la charité ; ce qui causa la mort à plusieurs, qui étant pressez d'une longue et cruelle faim, leurs boyaux se retressirent tellement que, quand ils trouvèrent à manger, il y en eut beaucoup qui en moururent et d'autres qui, à force de s'être repus de mauvaises choses et de fruits prématurez encore verds, en tombèrent malades ; d'où s'ensuivit une mortalité, qui emporta plus de 50,000 personnes de ces trois provinces en fort peu de temps* ». <sup>218</sup> Comment ne pas partager l'inquiétude, la colère et la peur qui percent dans ces quelques mots tracés d'une écriture tremblée, et adressés à l'intendant de Languedoc, par le prince de Monaco lui-même, en janvier 1721 : « *nous alons périr, Monsieur, sans resource sy vous n'avés pitié de notre famine.* »



Autographe du Prince de Monaco, 7 janvier 1721.  
ADH, C 2876

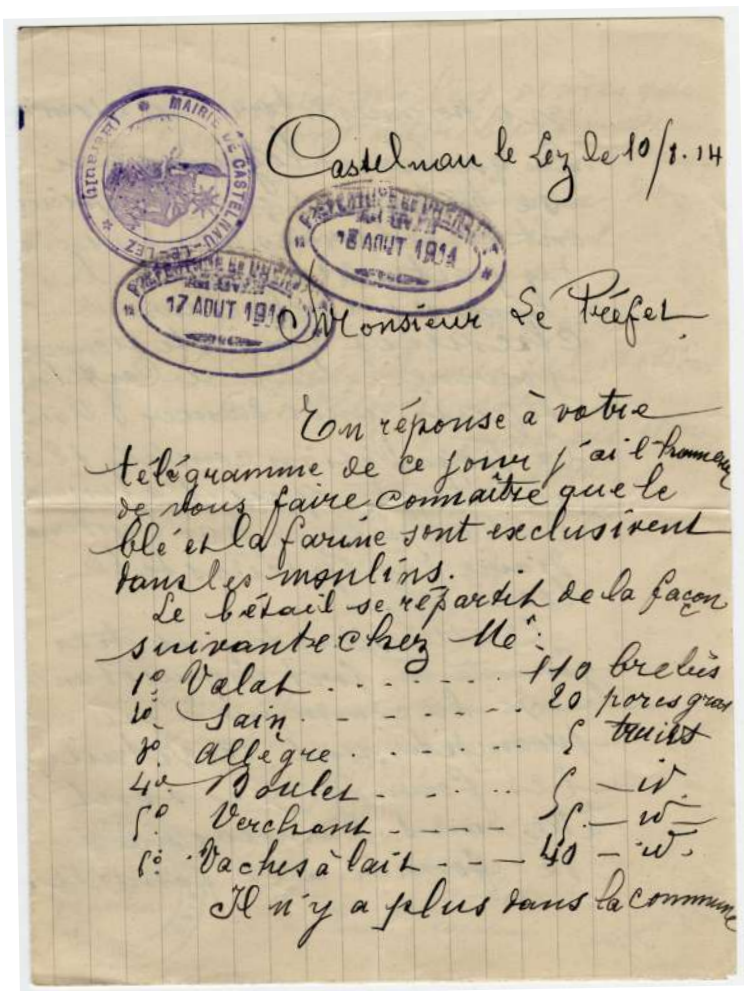
L'inventaire des Archives départementales de l'Intendance de Languedoc, rédigé en 1897 par les archivistes Louis de la Pijardière et Joseph Berthelé, mentionne : « *Toutes les lettres du prince de Monaco du 12 août 1720 au 16 décembre 1721 portent la trace des fumigations [à base de parfums, vinaigre, herbes aromatiques pour désinfection] auxquelles furent soumises les correspondances venant de Provence pendant la durée de la peste de Marseille, tant la peur de la contagion était vive* ».

Durant toute l'année 1720, il ne cesse d'adresser à l'intendant des suppliques pour l'approvisionnement de sa principauté, faisant connaître que par suite de la peste de Marseille, les communications lui sont fermées tant avec cette ville qu'avec la Provence, le Piémont et l'état de Gênes et demandant l'autorisation de sortir d'Agde 1000 setiers de blé de Languedoc. Il poursuit le 14 octobre 1720 : « *nous voila réduits bien à l'étroit depuis que nos voisins du comté de Nice ont résolu de rompre le commerce avec nous et former une barrière de séparation* ». Sur le même sujet, il insiste : il n'a vu réparaître aucun des bâtiments qu'il avait envoyés à Agde pour rapporter des blés et il supplie qu'on active les chargements, il donne sa parole d'honneur qu'il ne sera pas diverti un grain pour un usage autre que l'approvisionnement de Monaco. Renouvelant ses demandes relatives à son besoin urgent de blés : « *Les progrès de la contagion de Provence nous imposent plus que jamais de grandes précautions contre la famine.* » Il signale pourtant la mauvaise qualité des blés et seigles qui viennent de lui être envoyés à titre de secours le 9 mai 1721.

<sup>218</sup> ADH, C 2876

## Rationnement des années de guerre

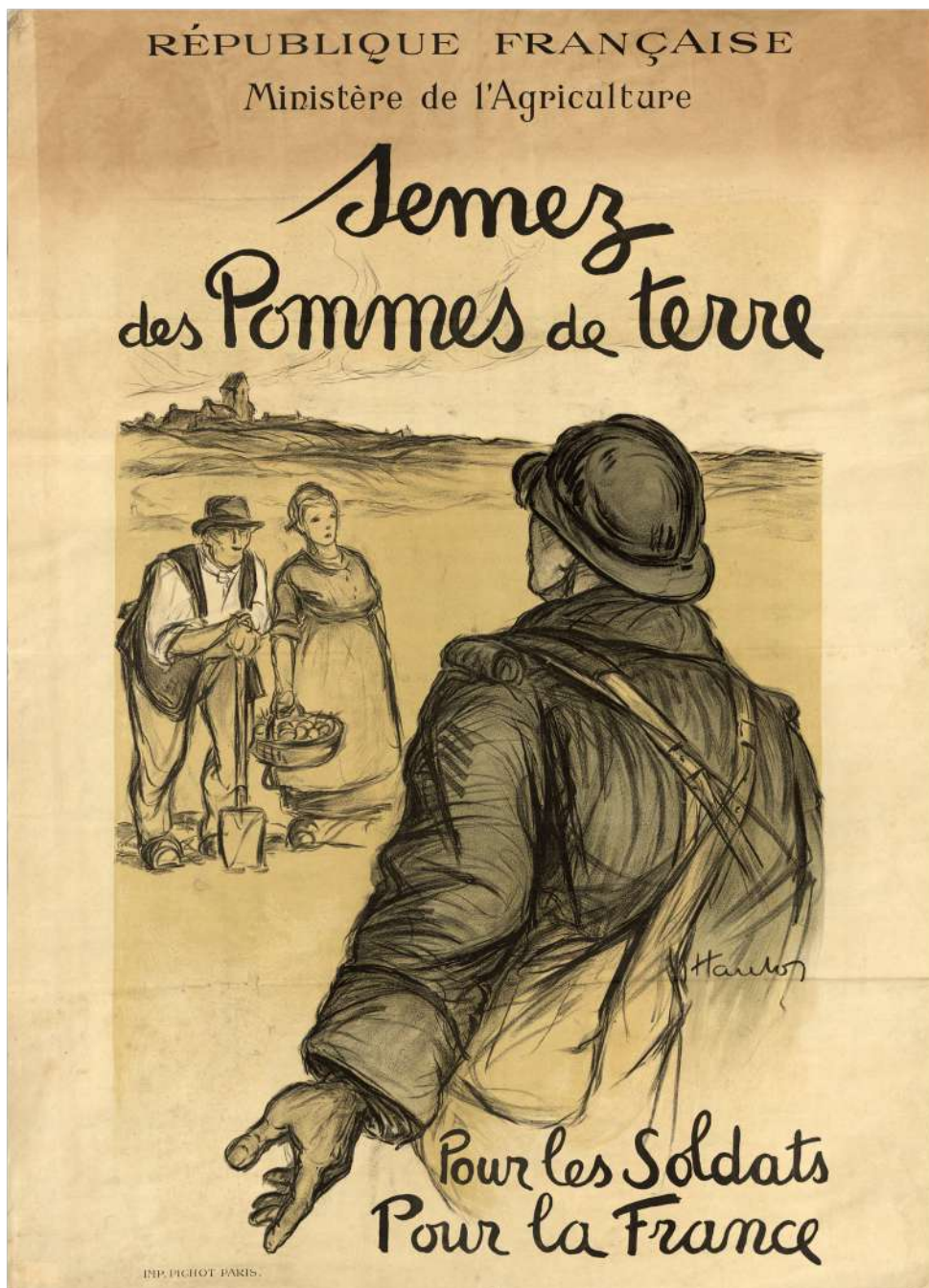
Le 10 août 1914, le maire de Castelnaud-le-Lez s'inquiète auprès du préfet, du manque de pain, pommes de terre, légumes et essence pour une population de 1200 habitants. Car « *les quelques légumes qui se trouvaient chez les épiciers ont été absorbés par les soldats de postes n°1 et 7 et les hommes conducteurs de chevaux qui stationnent journellement à Castelnaud depuis lundi dernier 3 août* ». La commune s'alimente à Montpellier par l'intermédiaire des épiciers de la localité et si elle n'est pas rapidement ravitaillée, les fournisseurs ne pourront pas donner aux familles nécessiteuses « *les vivres qui leur sont attribuées par notre bureau d'assistance, ce qui entraînera des souffrances et des récriminations* ». La commune compte 110 brebis, 20 porcs, 15 truies et 40 vaches à lait. Le règne de la vigne, monoculture depuis le Second Empire, oblige le département à importer du reste de la France toute son alimentation. Un document de ce type nous montre bien la difficulté que vont avoir les Héraultais pour se nourrir en temps de guerre. D'autant que l'arrière doit procurer aussi aux armées en campagne leur approvisionnement.



Ravitaillement en pain, pommes de terre, légumes et essence à Castelnaud-le-Lez, 1914.

ADH, 6 M 1236

Il faut inciter la population à planter des pommes de terre pour subvenir aux besoins des soldats sur le front, c'est pourquoi, le Ministère de l'Agriculture édite régulièrement des affiches sur l'effort de guerre. Le monde rural est ici destinataire de la propagande gouvernementale. Au premier plan, un soldat vu de dos, main ouverte en signe d'accueil, fait face à un couple de paysans, un homme âgé appuyé sur une bêche et une jeune femme qui récoltent des pommes de terre, aliment peu cher et nourrissant. Ils assurent le travail dans les champs pendant la mobilisation des hommes. Ils œuvrent pour la France en semant des pommes de terre. Ainsi la propagande de guerre montre bien qu'il faut à la fois répondre aux besoins des soldats qui défendent la patrie mais aussi répondre aux problèmes de main-d'œuvre que pose le départ des hommes jeunes. En ligne d'horizon, un petit village typique de la campagne française.

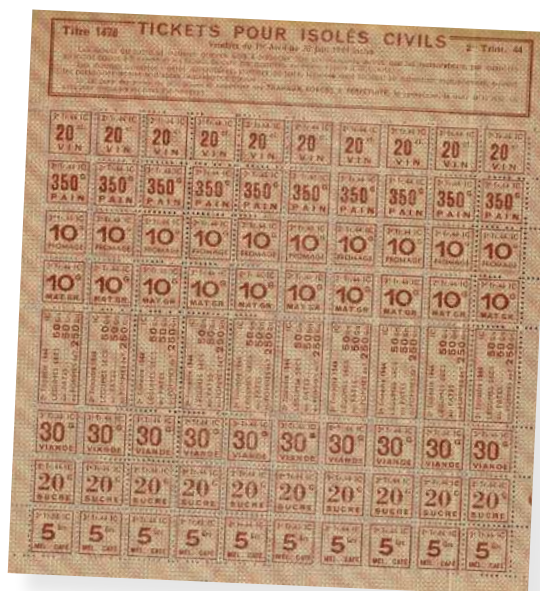


Affiche *Semez des pommes de terre. Pour les soldats, pour la France*, Haulos, [Paris], Ministère de l'Agriculture, Paris, Imp. Pichot. [1914]-[1920]. ADH, 12 Fi 17

En septembre 1940, les denrées alimentaires sont rationnées (pain, pâtes, sucre). Très vite les produits de première nécessité manquent, le commerce est désorganisé. Les mairies distribuent chaque mois des tickets d'alimentation pour les denrées essentielles. La situation s'aggrave dans l'Hérault, un département producteur de vin qui n'assure pas sa subsistance, et qui doit acheter la totalité de ses produits alimentaires hors de son territoire.

Les quantités varient selon les besoins estimés de la population répartie en catégories. Ainsi les enfants, les femmes enceintes, les travailleurs de force ont droit à des rations supplémentaires. En ville, on mange des rutabagas et des topinambours cultivés pour le bétail. Les habitants des villes n'ayant pas d'amis ou de parents à la campagne et qui n'ont rien à échanger, souffrent beaucoup. On fait parfois de l'élevage chez soi (lapins, volailles, chèvres, cochons), on cultive un petit jardin. Il faut « partager ». Il y a des files d'attente (les denrées sont distribuées lors des arrivages). Ni huile, ni sucre, ni café, ni farine.

Tickets d'alimentation en 1944.  
ADH, 2 Fi 3306



On récupère, c'est le règne de la débrouillardise. On fait des conserves (carottes, pommes de terre) pour une autoconsommation. Le marché noir se développe, c'est un marché parallèle et illégal où joue la loi de l'offre et de la demande. Certains peuvent se procurer avec de l'argent, ce que le rationnement ne peut leur fournir. Les nantis sont mieux placés que les plus pauvres pour les achats au marché noir. Ce dernier est toléré cependant, des trafiquants en font commerce (arrestations parfois). Les prix des œufs, du lait, des pommes de terre, aliments vendus en cachette, atteignent 4 à 5 fois les prix officiels. Ceux qui n'ont pas d'argent sont dans la misère. Les salaires sont bloqués et les prix officiels ne cessent de grimper. Certains, pour acheter des denrées, font des déplacements individuels « vers la montagne », vers les hauts cantons du département et vers les départements voisins du Massif central (Tarn, Aveyron, Lozère). Ils échangent charcuterie, lapins, beurre, œufs, contre le vin de la plaine (valises pleines dans des trains bondés). Des produits de remplacement apparaissent, ce sont des ersatz (en allemand « ersatzen » = remplacer) : la saccharine pour sucrer, la farine de maïs pour faire le pain, de l'orge grillé pour faire le café. Les produits du commerce sont de qualité douteuse : lait écrémé, œufs rarement frais, pain gris et pas levé. Les conséquences se font vite sentir : carences, sous-alimentation qui réduisent la résistance de l'organisme à la maladie. Les adolescents des milieux urbains des familles ouvrières et des petits fonctionnaires ont le plus souffert (déficience en poids et en taille parfois de 20%). La tuberculose fait des ravages. Le rationnement a duré jusqu'en 1949, pour certains produits (remise en route lente de l'économie française).

Les famines ont disparu de nos pays occidentaux, même si en France encore aujourd'hui, des gens ont des difficultés pour acheter à manger, l'existence des Restaurants du cœur en témoigne toujours. Mais la sous-alimentation au niveau planétaire demeure un scandale contemporain. L'accroissement de la production agricole durant ce dernier demi-siècle n'a bénéficié qu'à un nombre réduit d'individus et n'a pas modifié les systèmes défectueux de redistribution dans le monde, notamment dans les pays du Sud. On parle de la faim au niveau planétaire, alors que la production d'aliments est suffisante pour nourrir l'ensemble de la population.<sup>219</sup> La faim dans le monde est d'abord et avant tout un problème de nature politique, l'interdépendance économique est au centre du débat. Le défi de ce siècle : en finir avec le gaspillage alimentaire afin de rendre ces ressources disponibles pour tous.<sup>220</sup>

<sup>219</sup> « Le défi alimentaire. Bientôt la fin de la faim? », *tdc* (textes et documents pour la classe), n° 742, octobre 1997.

<sup>220</sup> Stuart, Tristram, *Global Gâchis. Révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, Rue De L'échiquier, 2013. Une enquête pour comprendre les causes de ce gâchis mondial et ses enjeux : « alors qu'un milliard d'êtres humains souffrent de malnutrition, c'est près d'un tiers de la production mondiale de nourriture qui est jetée ou perdue ».

## Non au gaspillage ou l'art d'accomoder les restes

Dans les pays développés, ce gaspillage existe aussi à une échelle plus réduite, celui des ménages. Or, tout l'art de la cuisine familiale du quotidien, on le sait depuis longtemps, consiste en l'ingéniosité et la créativité dont on fait preuve dans l'art de masquer habilement les restes d'un repas déjà servi. Dans les années 1920-1930, une petite ménagère experte et prévoyante nous explique déjà comment consommer de manière plus responsable. Quel sacrilège que de jeter de la nourriture ! Notre petite cuisinière, prénommée Marie-Louise, qui n'est pas tombée de la dernière pluie, le sait bien. Elle apparaît sur la couverture d'un cahier d'écolier conservé dans le fonds des Archives communales d'Olargues.<sup>221</sup> La dernière de couverture présente un texte édifiant avec titre et sous-titre : « *La petite ménagère. La préparation du dîner* ».

En bonne intendante économe des deniers de la maisonnée, elle ne jette jamais le reliquat des plats des jours précédents. Ce gaspillage est d'autant plus inutile qu'elle sait préparer de délicieux repas avec. Mais écoutons cette histoire exemplaire pour l'édification des familles. Mère et fille décident de préparer un pot-au-feu pour le repas du soir : « *Tu n'as pas besoin de me donner des explications, dit Marie-Louise. Dernièrement à l'école, notre maîtresse nous a enseigné la manière de faire le pot-au-feu ; nous avons même fait sur ce sujet, un devoir écrit que j'ai conservé.* »

Puis l'enfant lit à haute voix la recette : « *Mesurer la quantité d'eau dans la proportion de 2 litres pour 1 kilogramme de viande. Cette proportion qui peut paraître considérable, permet de faire du bouillon pour 2 repas. Quand l'eau bout ; mettre la viande, le sel et les légumes. En mettant la viande à l'eau bouillante, point n'est besoin d'écumer comme il faudrait le faire si on la mettait à l'eau froide ; de plus la viande gagne ainsi en saveur. On ajoute du poivre et, suivant le goût, du laurier. Inutile d'employer aucun colorant. Le bouillon est préférable au naturel* ».

Ce plat complet n'a aucun secret pour notre petite cuisinière, elle l'assaisonne avec du sel, du poivre et du laurier, mais elle ne veut en aucun cas y ajouter aucun colorant, car « *le bouillon est préférable au naturel* ». Est-ce une pique contre le bouillon concentré de viande KUB, produit alimentaire industriel très en vogue au début du siècle dernier ? Les ménagères ne pouvaient échapper aux encarts publicitaires dans les journaux et aux grandes plaques émaillées sur les murs qui se voyaient de loin, et qui vantaient les mérites économiques de ce tout petit bouillon KUB avec lequel on pouvait préparer plus d'un litre de bouillon de viande !

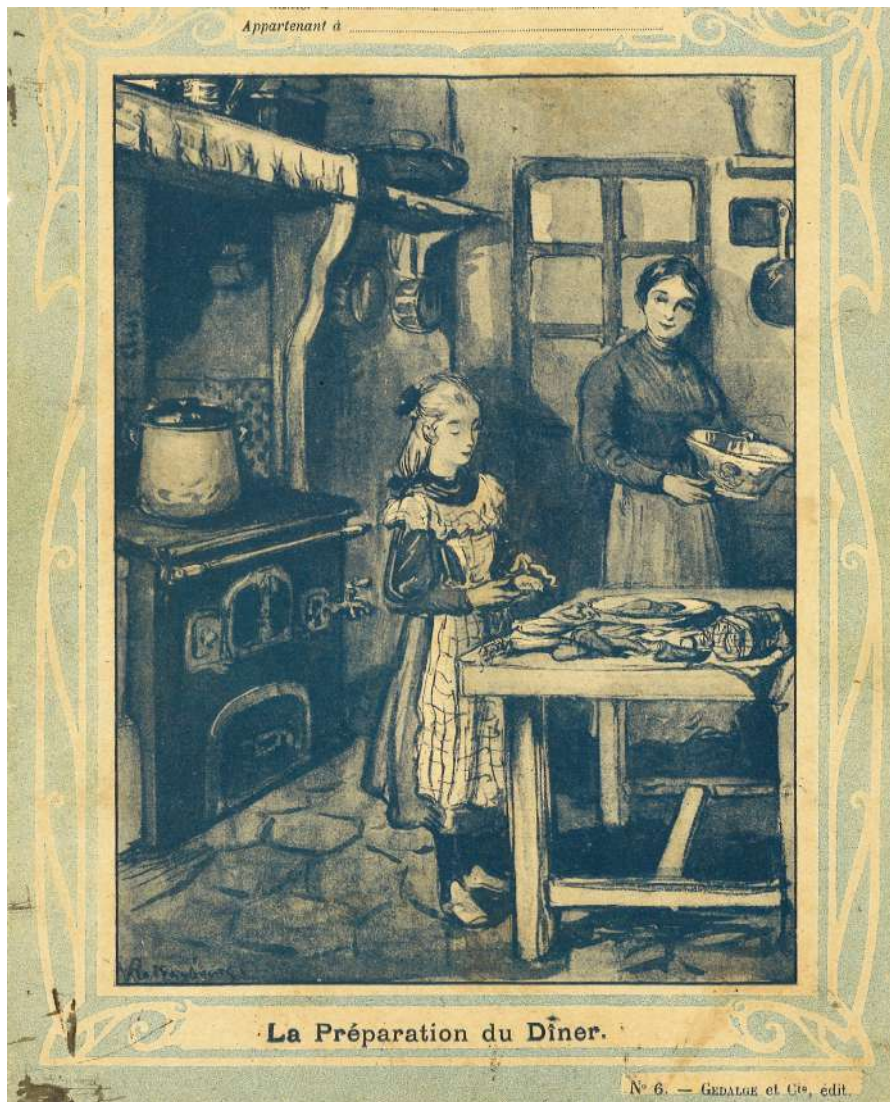
La préparation du repas du soir se poursuit, avec au menu une salade de pommes de terre cuites en robe de chambre, autrement dit sans les peler. La maman qui a repris le cours des opérations, explique à sa fille : « *Je vais les mettre au feu et aussitôt qu'elles seront cuites, je préparerai la salade, c'est-à-dire que je couperai les pommes de terre chaudes en lames minces, dans le saladier, avec du cerfeuil et de la ciboule hachés, du poivre, du sel, de l'huile et du vinaigre.* » Enfin la fillette promet d'apprendre à faire avec les restes du pot-au-feu, le bœuf « *en miroton* »,<sup>222</sup> un mets composé de tranches de bœuf déjà cuites qu'on assaisonne avec de l'oignon en forte proportion. Le bœuf simplement réchauffé est servi dans la sauce crémeuse des oignons, où il est mis à mijoter quelques minutes.

---

<sup>221</sup> ADH, 187 EDT 57

<sup>222</sup> *Dictionnaire de l'Académie française*, 8<sup>e</sup> éd., 1932-1935.





Cahier d'écolier non daté. La préparation du dîner.  
ADH, 187 EDT 57

L'histoire toute simple de notre petite ménagère démontre que notre patrimoine culturel gastronomique nous a été offert souvent par les plus humbles et notamment « *par les femmes qui l'ont accumulé en inventant des plats très humbles faits avec le peu dont elles disposaient, mais si goûteux et nourrissants qu'ils sont entrés dans l'histoire et les traditions des peuples* ». <sup>223</sup> Cet exemple suffit à nous faire comprendre qu'à travers l'alimentation, on peut faire de la politique, de l'économie, de la sociologie !

Le pot au feu, ce plat emblématique de la France, tenait autrefois dans l'alimentation une place plus importante qu'aujourd'hui, même s'il reste toujours un peu notre étendard culinaire. C'est un plat de viande de bœuf cuisant longuement à feu très doux, dans un bouillon aromatisé par des légumes et des herbes. Le « pot » désigne depuis le Moyen Age, la marmite dans laquelle on fait bouillir la viande. Son grand mérite est qu'il fournit à la fois un potage (le bouillon), de la viande bouillie (essentiellement du bœuf) et des légumes. C'est un plat complet qui dispense de toute autre cuisine. Il compose le repas de fête du pauvre, car la viande est chère, et le repas parfois hebdomadaire du bourgeois. Aujourd'hui, le pot-au-feu est un plat d'hiver que l'on partage toujours en famille ou entre amis.

<sup>223</sup> Sepúlveda, Luis, Petri, Carlo, *Deux idées de bonheur*, Paris, 2016, p.35.

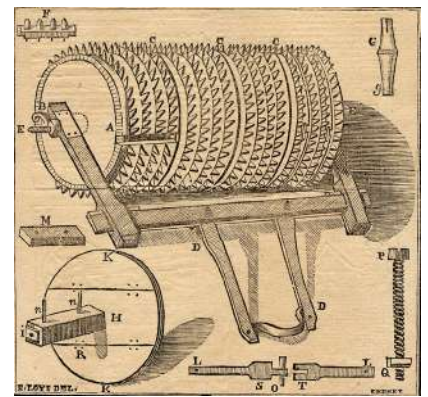
# Abondance alimentaire

## Évolution des techniques agricoles

« J'ai vu bien des gens traiter leurs semences en l'arrosant au préalable de nitre et de marc noir, pour que le grain fût plus gros... J'ai vu des semences, choisies avec soin, dégénérer pourtant, si chaque année on n'en triait à la main les plus belles. »

Virgile, *Géorgiques*, livre I

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la population encore largement rurale en France et en Languedoc augmente et l'État demande à ses savants de participer au développement de la production. Ainsi de nombreux mémoires de la Société royale de Montpellier tournent autour des préoccupations agricoles des États de Languedoc : donner la meilleure manière de faire l'huile d'olive en 1767, donner la meilleure manière de faire et de gouverner les vins du Bas-Languedoc en 1768, quels sont les caractères principaux des terres en général en 1773 ? Ainsi l'abbé Soumille, en l'abbaye de Villeneuve-lès-Avignon et correspondant de la Société royale, décrit un nouvel instrument d'agriculture, un **brise-motte** qu'il présente lui-même aux États généraux de cette province le 29 février 1764. Il observe que les mottes sont nuisibles à la bonne préparation des terres, quand elles atteignent un certain volume elles sont même impénétrables aux engrais naturels, au soleil, à la pluie et sont nuisibles au développement de la semence. Il faut donc rendre les terres plus meubles avant l'ensemencement grâce à un brise-mottes, sorte de rouleau de bois hérissé de plusieurs rangs de fortes pointes de fer de forme conique qui éventrent les mottes tandis que le corps du rouleau achève de les écraser par sa pression. Cet instrument ne peut être employé que sur une terre suffisamment sèche, la terre molle ayant tendance à s'y attacher. Le brise-motte est en quelque sorte une « herse tournante » tirée par un mulet, et l'abbé nous en offre une gravure signée « E. Loys del. ».<sup>224</sup>



Gravure d'un brise-motte présenté par l'abbé Soumille, 1764.  
ADH, D 181\*

Pendant longtemps, on a disposé seulement de la force des hommes et des animaux, les seuls instruments de culture en usage étaient la bêche, la charrue et la faucille. Puis par souci de rendement l'homme a intensifié l'agriculture. Il s'est mis à cultiver les sols à l'aide de machines. La mécanisation en agriculture a réellement commencé, pendant la Grande Guerre, pour remplacer nos poilus qui avaient délaissé l'agriculture pour le front. Les premiers tracteurs à essence ont été importés des États-Unis, mais après la guerre, « l'intérêt pour les tracteurs retomba, faute de capitaux et d'espace pour les faire travailler. A la veille de la guerre de 1940-1945, il n'y avait que 40 000 tracteurs en France dont 283 dans l'Hérault ».<sup>225</sup>

<sup>224</sup> ADH, D 181\*, f°35-36

<sup>225</sup> Dellenbach, Pierre, Legros, Jean-Paul, « Données historiques sur le développement du machinisme agricole en France », *Académie des sciences et lettres de Montpellier*, séance du 19/11/2001.  
[https://www.ac-sciences-lettres-montpellier.fr/academie\\_edition/fichiers\\_conf/Dellenbach2001.pdf](https://www.ac-sciences-lettres-montpellier.fr/academie_edition/fichiers_conf/Dellenbach2001.pdf)



Scène de labour dans les vignes avec un cheval à Aigues-Vives, Jean Ribière photographe, [1950]-[1970]. ADH, 23 Fi 4/1

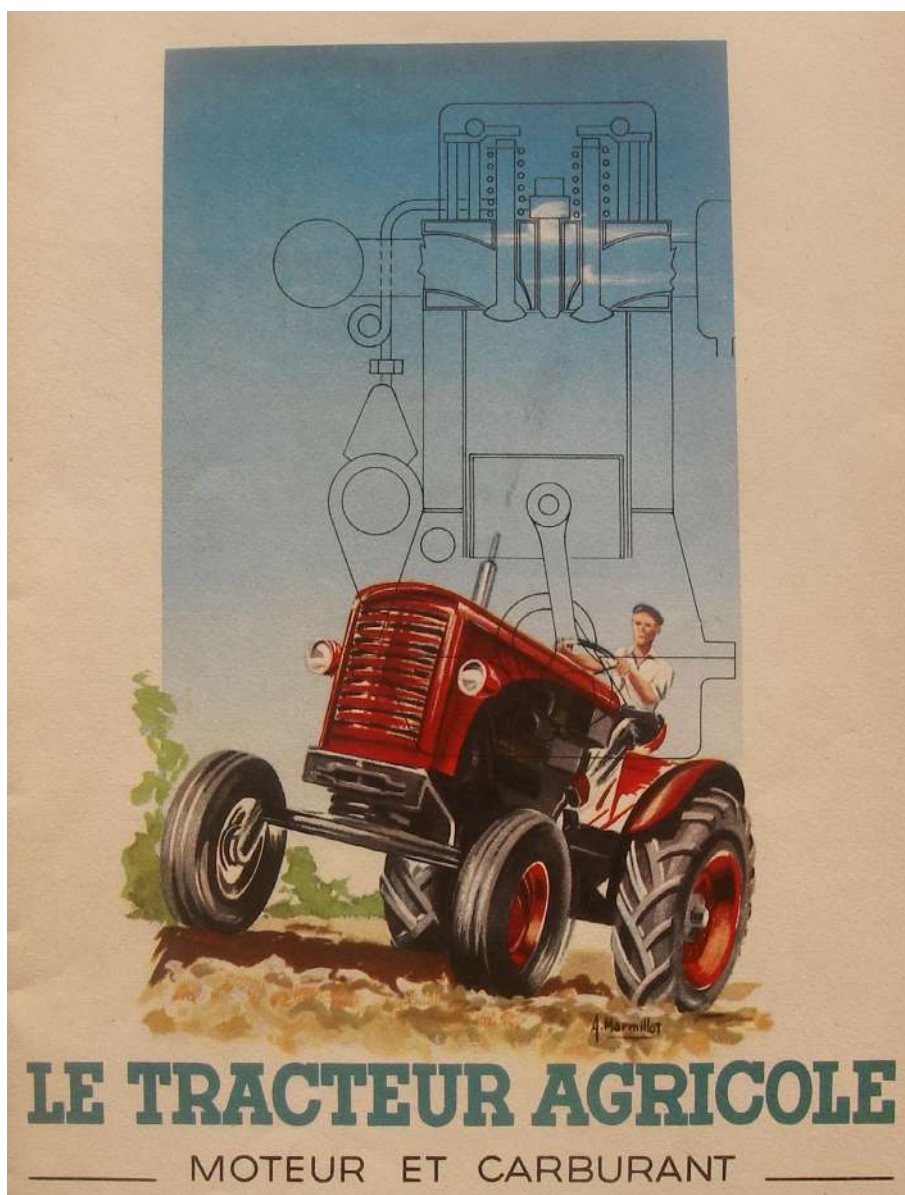


Le premier tracteur labourant les vignes à Rochet, F. Blayac phot., [1916], Castelnau-le-Lez. ADH, 42 Fi 758

De la route de la Pompignane à l'Avenue Marcel Dassault, le quartier du Mas de Rochet est situé au sud-ouest de Castelnau-le-Lez, aux portes de Montpellier. Durant la Grande Guerre, on voit apparaître les premiers tracteurs vignerons, étroits et destinés à passer entre les ceps. Mais l'introduction de machines agricoles n'a pas exclu pas les anciennes techniques.

Après la Seconde Guerre mondiale, le plan Marshall d'aide américaine à la reconstruction de l'Europe, est appliqué. Cette politique de crédits impliquant l'achat de produits américains, encourage l'introduction massive de tracteurs, bouleversant la vie de nos campagnes. Pour payer ces tracteurs, il faut apprendre à produire plus.

Une politique d'enseignement agricole se développe, recommandant l'introduction des monocultures, l'intensification des productions pour nourrir le bétail et pour ce faire, l'utilisation d'engrais chimiques. En réalisant la révolution agricole, l'homme a cherché à produire toujours plus, de manière de plus en plus rentable. L'industrialisation agricole en un demi-siècle, a fait reculer la pénibilité des conditions de travail des agriculteurs. Le paysan, le maraîcher, obligé à faire lui-même une tâche longue et pénible, « *a vu peu à peu, son dur labeur se transformer en un travail moins long et moins fatigant* ». Mais des problèmes nouveaux vont apparaître : dégradation de l'environnement, déforestation, appauvrissement et pollution des sols...<sup>226</sup>



Ouvrage publicitaire édité par le service de Public-Relations de Shell française, pour vanter les mérites du tracteur agricole, [années 1960].  
ADH, 2 W 1538

<sup>226</sup> *Statistique agricole*, p.178. *Supra*.

# La maîtrise de l'hygiène alimentaire

## La conservation domestique des aliments

Dans les temps anciens, la glace recueillie au plus froid de l'hiver, pouvait être stockée dans des glacières, petits bâtiments souterrains ou semi-souterrains, hermétiquement clos et étanches. Ces réservoirs à glace s'élevaient le plus souvent à proximité des villages ou des demeures nobles. Parfois, c'étaient de petites pièces enterrées sous le château (cf. la glacière du château d'Aubais, dans le Gard, près de Sommières), parfois de petits bâtiments circulaires semi-enterrés, bâtis en pierres ou en briques, surmontés de voûtes en cul-de-four (cf. les glacières d'Agde, d' Aimargues). Inutile de dire que les denrées ne pouvaient être transportées sur de longues distances et que lieux de production et de consommation ne devaient pas être trop éloignés. La révolution frigorifique se produit avec le principe du **réfrigérateur** tel que nous le connaissons aujourd'hui, inventé à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, grâce à l'avènement de l'électricité. La maîtrise du froid va de pair dès lors avec la maîtrise de l'hygiène alimentaire. La généralisation des réfrigérateurs et des congélateurs a transformé nos pratiques d'achat : « *Seul le froid sec peut barrer la route à la fois aux bactéries, aux moisissures et aux ferments. Le réfrigérateur électrique produit le froid sec. Le réfrigérateur électrique, c'est donc l'hygiène* ». <sup>227</sup> C'est le garde-manger idéal qui fait faire des économies (ne pas laisser se gâter les aliments), supprime le gaspillage, apporte confort et bien-être et surtout hygiène (se nourrir sainement). Autrefois les seules techniques de transformation des aliments pour éviter qu'ils ne se dégradent, étaient la cuisson, la fermentation, le salage, le saumurage, le confisage, autant d'activités artisanales ou industrielles, qui existent toujours. Ainsi les jambons de Bayonne ou de Parme sont salés, séchés et affinés, selon les techniques anciennes, même si leur production est industrialisée. Cependant les techniques de mise en conserve ont changé nos pratiques culinaires. La **conserve** a 200 ans. En 1810, Nicolas Appert met au point une méthode de conservation des aliments, la stérilisation par la chaleur dans des contenants hermétiques (bouteilles en verre puis boîtes métalliques en fer-blanc). Enfin, le développement de l'industrie agroalimentaire s'est accru avec la technique de conservation des plats cuisinés sous vide inventée au milieu des années soixante-dix et des aliments surgelés. Ces « aliments service » ultra-transformés ont généré d'autres manières de table et la cuisine pour certains n'est plus une activité domestique quotidienne, elle devient une pratique de loisir à laquelle on s'adonne en fin de semaine ou pendant les vacances.



Intérieur d'un supermarché dans les années 1970-1980 dans l'Hérault. Cliché Ribière. ADH, 23 Fi 21/3

<sup>227</sup> Journal *La Vie biterroise*, n° 1231, 24 juin 1933. ADH, PAR 875/5

L'industrie agroalimentaire a permis aux Français de consommer toujours plus de viandes pré-emballées, de charcuterie prétranchée, de produits laitiers stérilisés, de poissons prédécoupés, de fruits et légumes frais coupés, épluchés ou en conserve, d'huiles végétales extraites à chaud, de sucres et de farines bien blancs raffinés et de plats cuisinés précuits. Pour cela l'industrie utilise des additifs naturels ou de synthèse regroupés en grandes familles : colorants et conservateurs (E100, E200), antioxydants (E300), exhausteurs de goût (E600), anti-agglomérants (E500), édulcorants (E900) et autres épaississants, gélifiants, dits agents de texture (E400). Beaucoup de ces additifs alimentaires rendent le produit stable, donc plus facile à commercialiser, à écouler. Ils permettent de faire baisser les coûts, les ingrédients bruts étant plus chers. Ils sont utilisés cependant dans le seul but de faire vendre, en flattant le consommateur par une couleur et un goût séduisants, au nom de la pérennité du système industriel. Ces additifs, n'ayant en soi aucune valeur nutritive, peuvent être néfastes pour la santé par leur « effet cocktail ». Le tout est de ne pas en consommer trop fréquemment ou en trop grande quantité, et de consommer et cuisiner le plus possible des produits bruts.

## Les abus de l'agriculture intensive

### Engrais, désherbants, insecticides...

« Attentions qu'il faut avoir en faisant usage d'une préparation qui augmente la récolte du froment, du seigle, du blé de mars, de l'orge, de l'avoine et généralement de toutes sortes de grains ».

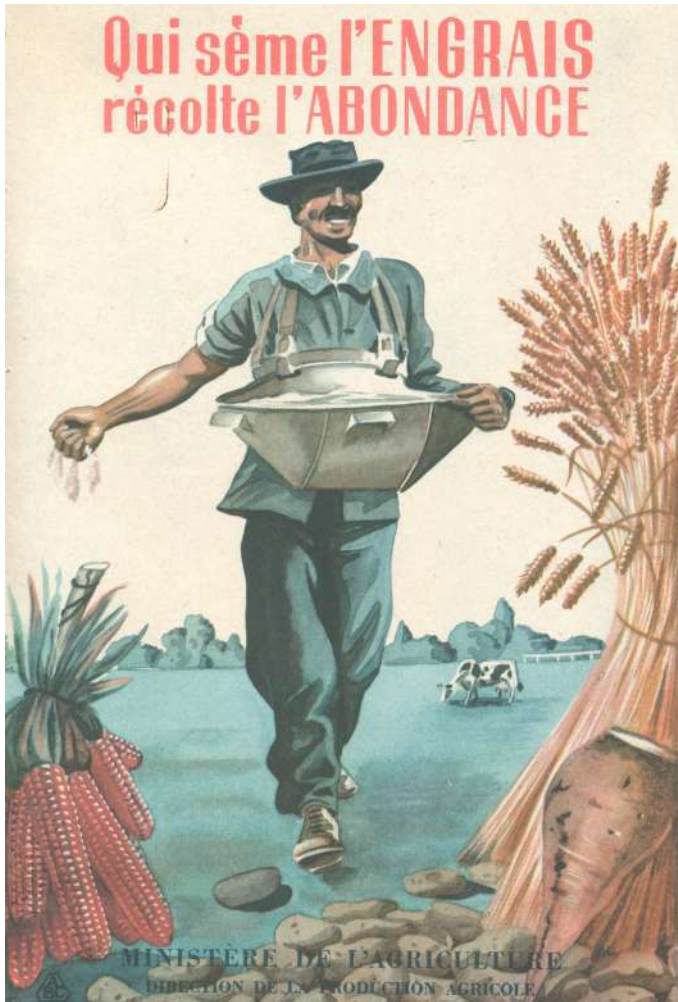
Engrais et fumures : bonification des terres, augmentation des troupeaux, [XVIII<sup>e</sup> siècle]. ADH, C 11889

Le but des engrais est d'améliorer la fertilité de la terre, afin d'obtenir des rendements intéressants du point de vue économique. Ainsi dans l'Hérault en 1937, « la généralisation des engrais remplaçant en partie les fumiers de cavalerie ou de ville, qui demandaient une manutention répétée et toujours onéreuse, ont facilité la culture maraîchère ». <sup>228</sup> Il existe deux grandes catégories d'engrais : les engrais chimiques et les engrais organiques. Les engrais chimiques sont des produits artificiels de synthèse, tel le sulfate de potassium ou les superphosphates préconisés par un technicien de la Direction des Services agricole en 1952, pour développer la culture de la fraise : « La fraise a de grosses exigences. Lors de la plantation, il faut enfouir une quantité importante de fumier (au moins 20 000 kgs à l'hectare). Cette fumure doit être complétée par un apport de chlorure ou mieux de sulfate de potassium (30 à 400 kgs par hectare) et de superphosphate, même dose. L'azote sous forme ammoniacale doit être ensuite distribuée en cours de végétation, mais très rationnellement, c'est-à-dire à doses faibles et répétées, un apport massif entraînant souvent un déséquilibre provoquant une exubérance de végétation au détriment de la production du fruit ». <sup>229</sup>

---

<sup>228</sup> Statistique agricole, p.178. *Supra*.

<sup>229</sup> ADH, 2 W 2662



Dépliant publicitaire pour engrais azotés, nitriques, phosphatés et potassiques. Ministère de l'Agriculture, [1960]. ADH, 442 W 74

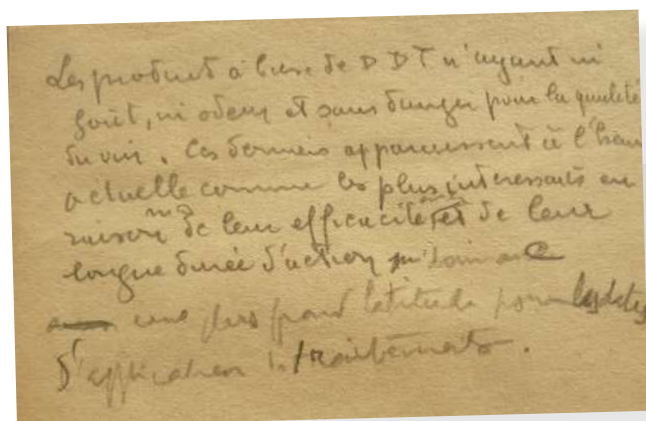


Tract publicitaire de Fly-Tox. Gésarex protège toutes les plantes du jardin. ADH, 370 W 29



Engrais chimiques pour toutes cultures et la vigne, F. Bonafoux, Béziers, [1920-1950]. ADH, 12 Fi 999

Cependant l'abus de ces engrais (nitrates, sulfates et phosphates) dans l'agriculture intensive, c'est-à-dire l'excès de substances nutritives dans l'eau, a provoqué la dégradation des rivières, des estuaires, des lacs, par le développement surabondant des algues, et une modification du pH des eaux marines. Les épandages agricoles excessivement riches en engrais chimiques sont responsables de la pollution des milieux aquatiques d'eau douce ou marins. Le plus connu et le premier insecticide moderne est sans nul doute le dichlorodiphényltrichloroéthane, couramment appelé DDT, qui s'est développé au début de la seconde Guerre mondiale. Il est utilisé avec succès dans la lutte contre les moustiques transmettant le paludisme et la malaria, et contre la mouche tsé-tsé, agent vecteur de la maladie du sommeil, dans certaines régions du globe. Encouragés par ces réussites et devant l'innocuité apparente du produit, les agriculteurs l'ont employé de manière déraisonnable comme insecticide agricole, pour protéger les cultures de tous les insectes de la terre, mais aussi des mauvaises herbes et des champignons. En 1950, un mot griffonné au crayon en dit long sur tout le bien que l'on pense, dans les milieux agricoles, de ce produit.



Brouillon manuscrit vantant les mérites du DDT, direction des services agricoles, 1950.  
ADH, 2 W 1538

« Les produits à base de DDT n'ayant ni goût ni odeur et sans danger pour la qualité du vin, ces derniers apparaissent à l'heure actuelle comme les plus intéressants en raison de leur efficacité et de leur longue durée d'action qui [mot illisible] une plus grande latitude pour les dates d'application du traitement ».

Dans les années 1960, le DDT est accusé d'être un produit cancérigène humain potentiel. C'est un produit nocif pour diverses espèces, qui s'accumule le long de la chaîne alimentaire, atteignant sa plus haute concentration chez les prédateurs en bout de chaîne, comme les humains ou les rapaces, mais aussi les poissons. Des résistances au DDT et à d'autres insecticides synthétisés plus tard, sont apparues chez certains insectes. Une grande campagne contre l'utilisation du DDT mène à son interdiction dans l'agriculture aux États-Unis et dans la plupart des pays développés, dans les années 1970.<sup>230</sup>

Épandage de produit phytosanitaire sur des cerisiers à Prémian. Coopérative agricole de fruits et légumes des vallées de l'Orb et du Jaur, fabrique de fruits confits et conserverie, 1956.

ADH, 370 W 29



<sup>230</sup> C'est l'ouvrage précurseur de la biologiste américaine Rachel Carson, *Silent Spring*, en 1962 (Version française : *Printemps silencieux*, Plon, Paris, 1963) qui provoqua une prise de conscience par le public des problèmes liés aux pesticides et à la pollution de l'environnement (du sol aux rivières) et du monde vivant (des plantes aux animaux, de nos cellules à notre ADN). Il contribua à l'interdiction du DDT aux États-Unis en 1972. Cette victoire historique d'un individu contre les lobbies de l'industrie chimique a déclenché au début des années 1960 la naissance du mouvement écologiste.



## ... & produits normalisés

Pour calibrer les fruits et les légumes, on mesure leur diamètre, leur longueur, on les pèse. Dans les années 1950, une note commente l'expérience de distribution et de vente sur le marché intérieur, de fruits et légumes normalisés, après décision du ministère de l'Agriculture. Cette expérience veut transposer sur le marché intérieur français, la normalisation des fruits et légumes qui a déjà fait ses preuves à l'exportation (label d'exportation), et ceci pour en garantir la qualité. Cette expérience constitue un test « *sur l'attrait que peuvent présenter les produits normalisés pour la clientèle française et permet une enquête de rentabilité de la normalisation* ». <sup>231</sup> Le but avoué de cette sélection est la commercialisation massive des espèces végétales, dont les graines sont le plus souvent des produits hybrides. On travaille justement sur l'hybridation de façon à produire des fruits et légumes normalisés (cf. les tomates grappe, les concombres, les poivrons...) que l'on reconnaît à leur calibrage quasi parfait, à leur couleur intense, malgré les semaines qui passent. Le meilleur exemple étant la tomate. L'expérience doit aussi aboutir « *à la simplification des méthodes de transports, de manutention et de vente (réduction du nombre des opérations de pesage, ventes effectuées au colis ou à la pièce)* », elle s'adresse aux professionnels qui consentiront « *de leur plein gré à un effort collectif, orienté dans le sens de l'intérêt général* ». Elle repose essentiellement sur « *un programme de publicité qui doit inciter le consommateur à rechercher les produits normalisés* ». C'est ce qui explique la présence dans cette liasse d'affiches et de dépliants explicatifs gratuits distribués au grand public et aux détaillants désireux de prendre part à l'expérience. Les produits susceptibles de bénéficier de cette réalisation sont limités dans un premier temps : artichauts, pêches, abricots, tomates, pommes et poires de table, raisin de table, choux-fleurs. Le thème essentiel de « *la propagande sera donc constitué par la garantie dont les consommateurs bénéficieront en achetant des produits normalisés vendus sous label officiel* ». Les normes actuelles de commercialisation des fruits et légumes frais sont régies par des règles strictes et imposent des exigences minimales en matières de qualité : les fruits et légumes doivent être entiers, sains, propres, exempts de parasites et d'altérations de la pulpe, en état de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

---

<sup>231</sup> ADH, 2 W 2662

**LA NORMALISATION**

vous assure les avantages suivants :



qualité constante  
présentation soignée  
choix facile d'après vos besoins  
prix établi selon la valeur réelle du produit

**avantages de la normalisation**

l'étiquette vous renseigne sur...



**LA VARIÉTÉ**  
obligatoirement indiquée

**LA QUALITÉ**  
définie par trois catégories :

- « EXTRA » produits sans défauts
- « CHOIX » légers défauts extérieurs
- « COURANTE » défauts sans influence sur la valeur de consommation



**LE CALIBRE**  
défini en fonction des dimensions ou du poids du produit

**comment choisir un produit normalisé**

**E "LABEL DE QUALITÉ" GARANTIT LA BONNE EXÉCUTION...**

... du triage



... du calibrage



... du conditionnement



**EXIGEZ LA NORMALISATION C'EST VOTRE PROTECTION**

**consommateurs votre intérêt est d'acheter**

**DES FRUITS ET LÉGUMES NORMALISÉS**



**ce label est votre garantie**

Dépliant publicitaire vantant les mérites de la normalisation, en 1953.  
ADH, 2 W 2662

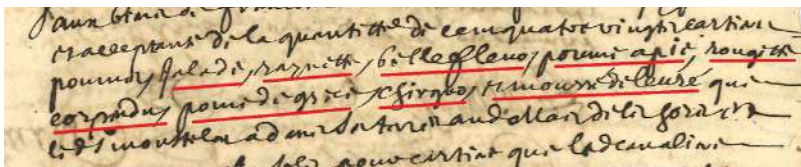
# Se nourrir autrement

« Derrière un aliment, un plat, il y a les histoires de toutes les personnes qui ont concouru à le porter jusqu'à ma bouche, des personnes qui peut-être se sont rencontrées, ont eu des échanges commerciaux et culturels, ont mis à disposition leur savoir, leur art et leur temps. Il y a les rapports entre les hommes et leur environnement, il y a la nature et les manières de l'exploiter, plus ou moins judicieusement ».

Sepúlveda, Luis, Petrini, Carlo, *Deux idées de bonheur*, 2016 <sup>232</sup>

## Perte de la biodiversité et standardisation du goût

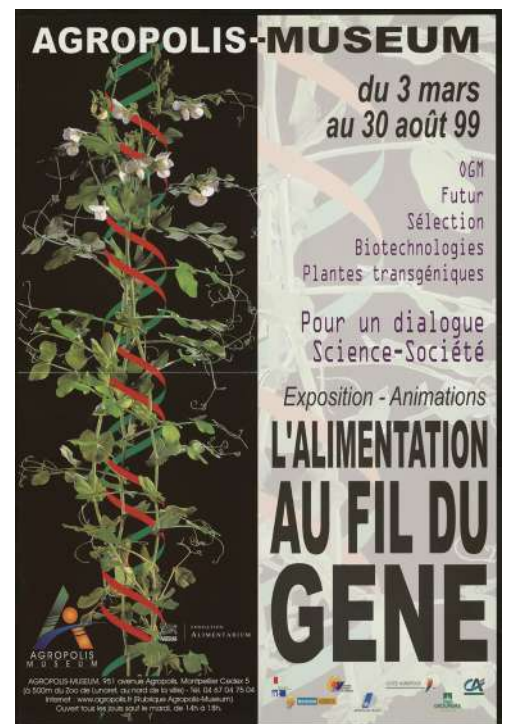
Le calibrage et la normalisation appliqués depuis les années 1950 aux cultures fruitières et maraîchères, sont accusés d'uniformiser nos fruits et légumes vendus dans les supermarchés et de diminuer de fait la biodiversité végétale. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la France pouvait s'enorgueillir de plusieurs milliers de variétés de pommes, tomates, pommes de terre..., avec des utilisations et des goûts différents, à l'origine d'une diversité extraordinaire ! Aujourd'hui, seule une petite dizaine de variétés de chacun de ces fruits et légumes est présente sur les étals de nos marchés. Le productivisme agricole émergent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle a permis d'accroître les rendements mais a privilégié des variétés « passe-partout » très productives, au détriment de la diversité. Les méthodes de culture et de sélection ont conduit à la standardisation du goût : quelques variétés de fruits et légumes toujours les mêmes partout.



Que reste-t-il de nos jours des neuf variétés de pommes cultivées sur le terroir d'Olargues en 1689. Joseph Moustelo, du mas des Horts, terroir d'Olargues, au diocèse de Saint Pons-de-Thomières, vend à Isabeau Cavallier, femme séparée en biens de François Louvier, de Béziers, la quantité de 180 cartiers de pommes : *jalade, raynette, belle fleur, d'api, rougette, corpendus, de grèce, chirguo, mousse de leuré, au prix de 6 sols le cartier.*

Les jardins municipaux ou communautaires sont de plus en plus prisés, car c'est l'occasion rêvée de découvrir nos fruits et légumes anciens. Le consommateur a l'impression diffuse d'avoir perdu la proximité avec les aliments qui lui sont vendus. Malgré les progrès indéniables en matière d'hygiène et de production dans les pays riches, en à peine cinquante ans, les crises alimentaires (vache folle, dioxine, listeria, OGM) de ces dernières décennies remettent en cause l'industrie agroalimentaire et sa mondialisation.

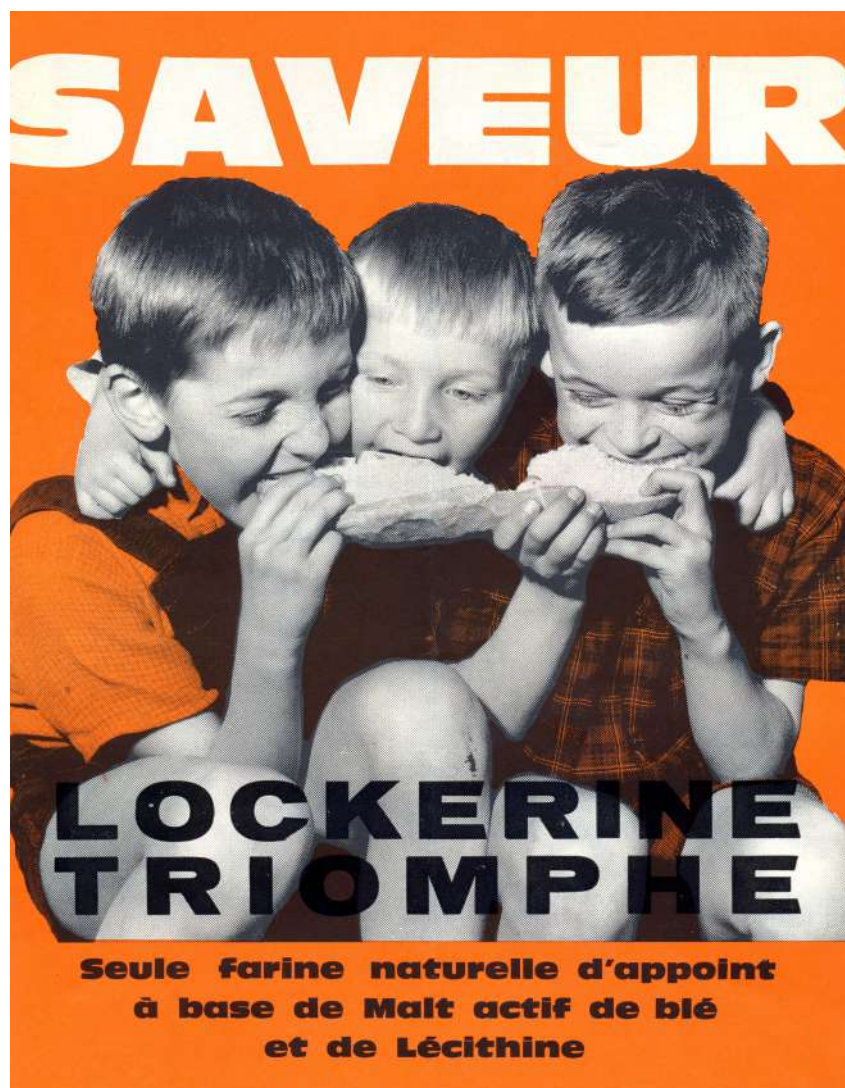
Registre de maître Jean Baptiste Arman, notaire à Béziers, 18 juillet 1689. ADH, 2 E 14/242, f°150



*L'alimentation au fil du gène. OGM... pour un dialogue Science-Société, Agropolis muséum, du 3 mars au 30 août 1999, Montpellier, [1999].*

ADH, 12 Fi 685

<sup>232</sup> Cet ouvrage est né d'une conversation entre deux hommes venus d'horizons et de pays différents, l'écrivain chilien Luis Sepúlveda et le gastronome italien Carlo Petrini, défenseur du « slow food » et du « manger local ».



Publicité pour une farine « naturelle » au malt et à la lécithine, dans *Trait-d'union syndical de la boulangerie*. Montpellier. Nov. 1979. ADH, PAR 850

## « L'universel, c'est le local moins les murs ». <sup>233</sup>

Dans les années 1930, l'Écossais Patrick Geddes (1854-1932), ami de Charles Flahault, est un des premiers à mettre en évidence la nécessité de préserver autour des villes des ceintures vertes, à la fois maraîchères et d'agrément (cf. le mouvement des cités-jardins) préconisant entre autres de limiter la taille des agglomérations urbaines afin de maintenir des échanges vivants entre la cité, les terres agricoles et les espaces naturels alentour.<sup>234</sup> Sa philosophie, « *Think global, act local* » (penser globalement, agir localement), était tout le contraire d'un hymne nostalgique à un régionalisme idéalisé. Il tenait compte dans le découpage des

<sup>233</sup> Torga, Miguel, *L'universel, c'est le local moins les murs*. Trás-os-Montes (trad. Claire Cayron), Bordeaux, William Blake, coll. « D'une langue, l'autre », 1986, 26 p.

<sup>234</sup> Partisan de la prise en compte de l'écologie dans l'économie, il a résidé les dernières années de sa vie à Montpellier où il a créé et dirigé le Collège des Écossais, résidence universitaire internationale qui a fonctionné jusqu'à la Seconde Guerre Mondiale. L'École nationale supérieure d'architecture de cette ville (installée aujourd'hui dans le Collège des Écossais) lui a consacré une exposition en 1992 et en 2019, un colloque international « *Parick Geddes à Montpellier, un pionnier de l'écologie urbaine* ». En 2012, des Journées d'études, « *De la biologie générale à l'écologie humaine. Sir Patrick Geddes, vitaliste, biologiste, sociologue, régionaliste et pédagogue, fondateur du Collège des Écossais à l'Université de Montpellier* », rappellent les principes geddesiens pour repenser la région.

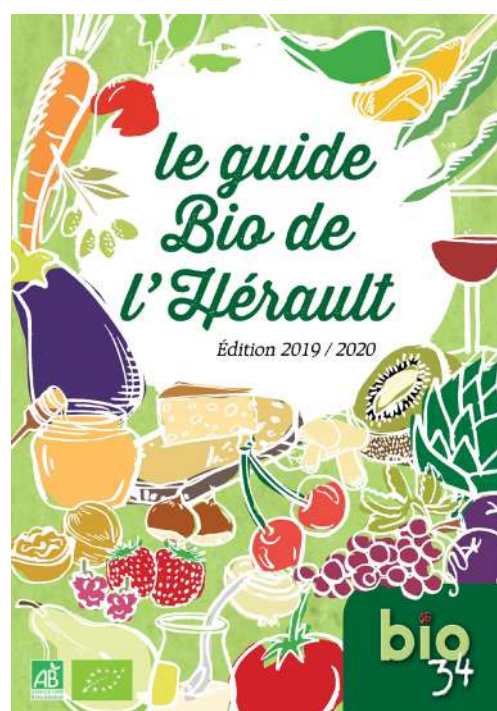
[http://www.lecarrebleu.eu/PDF\\_INTERA%20COLLEZIONE%20LCB/FRAPN02\\_CARR\\_1993\\_002.pdf](http://www.lecarrebleu.eu/PDF_INTERA%20COLLEZIONE%20LCB/FRAPN02_CARR_1993_002.pdf)

<http://metagraphies.org/Sir-Patrick-Geddes/Journees-d-Etudes-GEDDES.pdf>

territoires, des conditions environnementales, de l'histoire et des cultures, pour garder les habitants sur place et les encourager à veiller aux valeurs locales tout en créant de nouvelles valeurs dans la continuité d'une longue histoire. Si se nourrir apparaît comme un acte élémentaire, quotidien et vital, cet acte n'en développe pas moins des dimensions culturelles, identitaires et aujourd'hui éthiques. Les consommateurs semblent réfléchir de plus en plus à ce qu'ils mettent dans leur assiette. Ils paraissent délaisser quelque peu la cuisine industrielle et standardisée des décennies précédentes, au profit de matières premières de qualité locales et respectueuses de l'environnement. Attention cependant car le traditionnel est à la mode et la publicité oriente nos achats ! Les industriels ne s'y trompent pas, eux qui surfent sur la vague du terroir et des valeurs oubliées. Les poulets sont tous désormais « fermiers », les confitures industrielles confectionnées par une « grand-mère » gâteau imaginaire et rêvée, la pizza surgelée est de « pure tradition » napolitaine, les petits pois en conserve ont été ramassés dans le « jardin » et le cassoulet en boîte est fait comme il se doit « à l'ancienne ». Au-delà du fait qu'il faut raison gardée et ne pas se laisser distraire par les trompettes de la renommée, les consommateurs que nous sommes misent de plus en plus sur la qualité des produits. Lassés des fruits cueillis avant leur maturité, des légumes sans goût ni arômes, contaminés par les résidus toxiques de pesticides, de la viande insipide des poulets de batterie, ils achètent à des agriculteurs, des producteurs locaux opposés à l'emploi massif des pesticides de synthèse, des engrais chimiques et des OGM qui déséquilibrent les sols. Ces changements de mode de production agricole qui valorisent toutes les filières alimentaires (fromages, viandes, vins, fruits et légumes, herbes aromatiques, céréales, huile d'olive, miel...), limitent par ailleurs les coûts de transport lié aux exportations au long cours et suscitent des gains énergétiques substantiels. Ils protègent l'environnement et entretiennent la biodiversité végétale et animale, la vie du sol, l'eau et les cycles naturels. C'est notre demande qui a pour conséquence la production et l'offre des produits sur le marché. La somme de millions de comportements individuels peut changer la donne !



Vignerons faites du bon vin, ministère de l'Agriculture, [1960]. ADH, 2 W 1538



Le Guide bio de l'Hérault, 2019-2020.





Sources consultées  
aux Archives  
départementales  
de l'Hérault

## Archives anciennes (avant 1790)

### Série B

#### *Cours et juridictions (avant 1790)*

- 1 B 32\* Enregistrement par la cour des aides de Montpellier, 1619-1625. Arrêt du conseil d'état permettant aux consuls de Gignac de lever, sur chaque personne passant, les jours de marchés et de foires, « aux deux batteaux appartenants auxdits habitans, qui sont sur la rivière d'Hérault ».
- 1 B 41 Enregistrement par la cour des aides de Montpellier, 1716-1758. Autorisation pour les consuls de Montpellier de lever des droits de courretage : 5 s. par fromage de Roquefort ou d'Auvergne, 1742.
- 1 B 10902 Fonds de la cour des comptes, aides et finances de Montpellier (1384-1813). Matrice du compoix de Frontignan, [1519-1522].
- 1 B 22489 Fonds de la cour des comptes, aides et finances de Montpellier. Comptabilités relatives aux gens de guerre des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Pièces comptables livrant le type de nourriture fournie aux artisans qui construisent les navires à rames, aux salins de Peccais, 1591.
- 8 B 20\* Jurisdiction consulaire. Consuls de mer. Gestion foncière. Sommaire des actes relatifs aux droits de censive du consulat de mer, 1309-1604.

### Série C

#### *Administrations provinciales (avant 1790). Intendance de Languedoc*

- C 45-47 Notes historiques, scientifiques, statistiques des diocèses et des principales villes de la province, 1750-1789.
- C 589 Contagion, épizootie. Instructions pour désinfecter les maisons, meubles, étoffes et effets, par des parfums et des mesures à prendre contre la peste de Marseille, 1720.
- C 753 Marine. Mémoires sur les avantages respectifs qui résulteraient d'une liaison de commerce entre le port de Cette et les États-Unis d'Amérique, 1783.
- C 759\* Marine. Ferme générale du bureau de Cette. Entrées et sorties des marchandises, 1698.
- C 2186 Commerce. Observations sur les foires de Pézenas et de Montagnac, 1770.
- C 2310 Commerce. Épices et drogues écoulées à la foire de Beaucaire, 1741.
- C 2339-2340 Commerce. Correspondance relative aux foires de Pézenas et de Montagnac, 1761-1787. État des foires et marchés de la province postérieurs à 1778.
- C 2682-2683 Commerce des vins, eaux-de-vie et muscats. 1768. Privilège des communautés de limonadiers, marchands d'eau-de-vie et de liqueurs, 1704.
- C 2699 Commerce des morues, lards, beurres et fromages. 1692-1785.
- C 2709 Valeurs des denrées dans le Vivarais, 1747.
- C 2846 États statistiques relatifs aux récoltes et bestiaux dans les communautés, 1773-1789.
- C 2876 Commerce des grains. Approvisionnement en grains de la principauté de Monaco. 1718-1749
- C 2949 Agriculture et commerce, 1727-1789.
- C 2929-2948 Commerce des grains. Mercuriales, 1770-1790.
- C 2957\*, 2978\* Dénombrements des biens patrimoniaux appartenant aux communautés d'habitants dans les diocèses de Béziers et Montpellier (foires et marchés à Ceilhes, Gabian, Gignac, Montpellier,...), 1687-1691.
- C 4340 « Projet pour faciliter et augmenter le commerce dans la province de Languedoc », 1770.
- C 4519 Navigation et commerce sur le Canal royal de Languedoc, et les canaux des Étangs et de Lunel, 1754.
- C 6554 Gouvernement militaire de Languedoc. Mémoire des subdélégués de l'Intendance sur le commerce et l'agriculture dans le diocèse civil de Lodève, 1761-1774.

#### *Administrations provinciales (avant 1790). États de Languedoc*

- C 11852 Affaires militaires. Marine. Peste de 1721. Composition du parfum général pour parfumer les



marchandises assujetties à la quarantaine. Mémoire sur l'antidote thériacal distribué à Paris.

C 12048 Commerce des épices, 1549-1781.

*Administrations provinciales (avant 1790). Chambre de commerce de Montpellier*

C 6960 Observations de la chambre de commerce de Montpellier sur l'ordonnance du bureau de police concernant les fromages, beurres et légumes, 1756, f° 141-v°144

C 6974 Mémoires, lettres, requêtes et arrêts. Importation des sardines d'Espagne par les seuls ports de Narbonne, Agde et Sète (1781) et modération des droits perçus sur la morue et la seiche pour en favoriser l'exportation aux Iles-sous-le-Vent et dans les Échelles du Levant, 1778-1785.

C 6977 Port de Sète (1704-1766). Franchise de l'entrepôt du poisson salé que le fermier prétendait annuler.

## **Série D**

### *Instruction publique, sciences et arts*

D 161\* Botanique. Mémoires, notes et rapports. « Dissertation sur le Cacaoyer, présentée à Messieurs de la Société royale des Sciences de Montpellier le 1<sup>er</sup> septembre 1746, par M<sup>r</sup> De Milbau », 1746.

D 181\* f° 35 Agriculture. Mémoires, notes et rapports. « Description du brise-motte de Languedoc, présenté aux États généraux de cette province le 29 février 1764 ».

D 182\* f° 183 Agriculture. Mémoires, notes et rapports. « Mémoire sur l'huile d'olive ; par M<sup>r</sup> Gourraigne », 1738.

D 184\* f° 1-13 Viticulture et vinification. Mémoires, notes et rapports. « Mémoire sur le vin muscat ; par M<sup>r</sup> Fournier », 1740.

D 188\* f° 9-18 Mélanges. « Projet d'ouvrage sur la manière d'élever les abeilles avec succès dans la province de Languedoc ; par M<sup>r</sup> Imbert », 1750.

D 189\* Mélanges. « Mémoire sur quelques plantes qui peuvent remplacer le pain » ; non signé et daté. Examen de « cinq espèces de pain différentes », et matières employées pour remplacer en partie la farine de blé.

D 227\* Comptabilité. Pièces justificatives des dépenses : rafraîchissements, « Caraffes de limonade et orgeat », glace, échaudés, fougassettes, truquettes...

## **Série G**

### *Clergé séculier*

G 1883 Évêché de Maguelone, puis de Montpellier. Assistance. Distributions d'argent, de blé, avoine, touzelle, huile de Cournonterral et Pignan, mercuriale des grains, fromage de Roquefort (sur le Causse Noir), dommages aux récoltes, 1633-1751.

G 3831 Chapitre de la collégiale Saint-Aphrodise de Béziers. Assistance ; Distributions aux chanoines et aux clercs, d'argent, œufs, chapons, 1615-1737.

## **Archives publiques couvrant toutes périodes**

### **Série 2 E**

#### *Archives notariales*

2E 2/52, f°21r°

2E 2/52, f°269v°

2E 2/52, f°288r°

2E 2/94, ff°78-79

2E 2/208, f°158

2E 11/40, ff° 110-113

2E 14/133, ff°.242-243, registre de maître Michel Hérail, notaire à Béziers, 8 août 1662

2E 14/139, ff°.688-692, registre de maître Michel Hérail, notaire à Béziers

2E 14/204, ff°.963-964

- 2E 14/242, f°150, registre de maître Jean Baptiste Arman, notaire à Béziers, 18 juillet  
2E 14/246, 1648-ff°142-143  
2E 14/298, f°129, registre de maître Jean Bringer, notaire à Béziers, 21 janvier 1683.  
2E 14/304, f°100, registre de maître Jean Mestre, notaire à Béziers, 31 décembre 1684.

## Série EDT

### *Archives communales*

- 79 EDT II 8 Archives communales de Clermont-l'Hérault conservées dans la commune. Leudaire de la juridiction de Clermont, XIV<sup>e</sup> siècle.
- 136 EDT 22 Archives communales de Lézignan-la-Cèbe déposées aux Archives départementales de l'Hérault, postérieures à 1790. Agriculture. Sociétés et syndicats agricoles : statuts, correspondance. Groupement « les cèbes de Lézignan », (1940-1942).
- 136 EDT 204 Archives communales de Lézignan-la-Cèbe déposées aux Archives départementales de l'Hérault, antérieures à 1790. Paroisse Notre-Dame-des-Vertus : registre des actes de baptêmes, mariages et sépultures (1614-1639).
- 187 EDT 57 Archives communales d'Olargues déposées aux Archives départementales de l'Hérault. Organisation du ravitaillement. La préparation du dîner par une petite ménagère sur la couverture d'un cahier d'écolier, [1930-1944].

## Série HDT

### *Archives hospitalières*

- 3 HDT E 269 Hôpital général Saint-Charles de Montpellier. Comptabilité. Pièces justificatives des dépenses faites pour l'hôpital par l'intendant-trésorier dudit hôpital, 1736-1737.

## Archives privées

### Série E

#### *Archives de familles*

- 1 E 476 Fonds de Ganges: famille Vissec-Latude. Livre des dépenses pour la boucherie, 1784-1791.
- 1 E 477 Fonds de Ganges: famille Vissec-Latude. Livres de dépenses pour la cuisine, 1786-1807.
- 1 E 876 Fonds de Ganges: famille Falgayroles. Recette des navets à l'huile et au lard. XVIII<sup>e</sup> siècle. Recettes, XVIII<sup>e</sup> siècle.

### Série F

#### *Fonds divers se rattachant aux archives civiles*

- 10 F 22 Fonds de manuscrits isolés anciens. Mémoire du Languedoc, enquête entreprise par l'intendant Nicolas de Lamoignon de Basville, pour présenter au duc de Bourgogne, l'état du royaume, 31 décembre 1697. Copie manuscrite.

### Série J

#### *Archives d'origine privée*

- 1 J 143 Fonds Sahuc. Archives concernant la région de Saint-Pons-de-Thomières, collectées par l'érudit Joseph Sahuc, notaire et maire de Saint-Pons-de-Thomières. Recettes : confiture de marrons, « Véritable manière pour faire l'eau de noix »...
- 1 J 1663 Fonds Jules Itier (1802-1877), inspecteur des Douanes à Montpellier. Notes sur la fabrication du fromage de Roquefort et le régime des troupeaux sur le Larzac, 1859.

## Archives de la période révolutionnaire (1790-1800)

### Série L

#### *Administration de la période révolutionnaire*

L 1214-1218 Foires et marchés. Tableaux du maximum des prix des denrées et marchandises qui se consomment dans les districts de Montpellier, Béziers, Lodève, Saint-Pons, 1793.

## Archives modernes (1800-1940)

### Série M

#### *Administration générale et économie*

7 M 99 Société d'agriculture de l'Hérault. Correspondance du secrétaire perpétuel sur les cultures diverses (riz, arachide, olivier, sésame, sériciculture), machines agricoles, ferme modèle, viticulture, élevage. 1833-1844.

7 M 259-262 Productions végétales. Oliviers. 1807-1929. Arboriculture, culture fruitière : amandiers, cerisiers, figuiers, an VIII-1932.

### Série Q

#### *Domaines. Enregistrement. Hypothèques*

1 Q 783 Domaines de l'État (période révolutionnaire). Domaines nationaux. Fonds des districts et du département. Émigrés. Dossiers individuels. Maison avec moulin à huile rue Sainte-Ursule à Montpellier, 1790.

2 Q 150 Domaines de l'État (période postérieure à la Révolution). Direction départementale des Domaines. Domaine maritime. Étang de Thau. Concession de parc à huître (1887-1892).

### Série U

#### *Justice*

2 U 2/116 Cour de justice criminelle. Dossiers de procédure an XII. Vol de pois chiches à Clermont-l'Hérault, 1804.

## Archives contemporaines (depuis 1940)

### Série W

#### *Direction départementale de l'agriculture et de la forêt.*

2 W 1538 Contrôle de la production agricole. Concours itinérants d'ovins. Cultures fruitières et maraîchères, 1944-1950.

2 W 2656 Viticulture. Généralités sur le raisin de table, 1946-1952.

2 W 2662 Organisation et modernisation de la production agricole. Cultures fruitières et maraîchères. Production, commercialisation des fruits, 1948-1956. Correspondance concernant les plantations d'arbres fruitiers. Liste des vergers pilotes de la région. Normes pour la commercialisation des châtaignes, de la cerise. Comité d'organisation de la Journée de l'amande. Enquêtes sur le dépérissement du cerisier, la culture du fraisier. Visite des cultures fruitières dans les vallées de l'Orb et du Jaur. Journées fruitières d'Avignon (1955).

2 W 2675 Organisation et modernisation de la production agricole. Production animale. Concours itinérants d'ovins, 1949-1955.

2 W 2681 Organisation et modernisation de la production agricole. Lutte contre les calamités agricoles. Dégâts en ostréiculture, mytiliculture, conchyliculture, 1948-1954.

370 W 41 Lutte contre les parasites et maladies. Protection des végétaux. Pyrale de la vigne, échaudage, cultures vivrières, 1940-1944.

## Archives sonores et audiovisuelles

### Sous-Série AV

Fonds du Vidéo Animation Languedoc (VAL)

#### Recettes héraultaises

- 2 AV 780 Le fricot de cèpes des hauts cantons, 1996.  
2 AV 1524 Escargots vigneronne ; tourte de Canet ; fricot de cèpes ; croustade, huîtres ; ragoût de navets.  
2 AV 1530 Les anguilles à la Matelotte ; la tielle de Sète ; le biscotin de Bédarieux ; le cabassol de Lodève ; le pot-au-feu, 1996.

#### Cueillettes et récoltes

- 2 AV 1306 Le café, dernière spécialité du Haut-Languedoc ; le marron d'Olargues, 1992.  
2 AV 1366 L'olivier, 1993.  
2 AV 1525 Le figuier de Nézignan-l'Evêque, 1995.  
2 AV 2289 Le safran de Villeveyrac, 1998.  
2 AV 2478 Le temps des cerises dans la vallée du Jaur.  
2 AV 2654 La cornouille au mas de Coulet, 1996.  
2 AV 2657 Champignons, une cueillette scientifique, 1996.



Agriculteurs ! Salez vos fourrages avec les sels de la Compagnie des Salins du Midi, Paris, Neuhaus, S.G.I.M., 1<sup>ère</sup> moitié du 20<sup>e</sup> siècle.  
ADH, 12 Fi 1691



# *Orientations bibliographiques*

## GÉNÉRALITÉS

- Appolis, Emile, *Un pays languedocien au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le diocèse civil de Lodève. Etude administrative et économique*, Albi, 1951. [ADH, CRC 745]
- Ardouin-Dumazet, Victor-Eugène, *Voyage en France*, Nancy et Paris, 1904.
- Cévennes méridionales [ADH, BRC 9-37]
  - Cévennes occidentales, Minervois, Montagne Noire, [ADH, BIB 2181]
  - Le Golfe du Lyon, [ADH, BRC 9-6]
- Belmont, Alain (Éditeur scientifique), *Autour d'Olivier de Serres : pratiques agricoles et pensée agronomique, du Néolithique aux enjeux actuels*, Actes du colloque international tenu au Pradel les 27, 28 et 29 septembre 2000, à l'occasion du quadricentenaire de la première édition du « Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs », Rennes, Association d'histoire des sociétés rurales, 2002. [ADH, BIB 767]
- Boissier de Sauvages, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-françois, ou, Choix des mots languedociens les plus difficiles à rendre en françois*, Nîmes, 1785, Tomes 1 et 2. [ADH, LA 583]
- Candolle, Alphonse de, (1806-1893), *Origine des plantes cultivées*, Paris, 1883, éd. Jeanne Laffitte, reprint, Marseille, 1984.
- Clément, Pierre-Albert, *Foires et marchés d'Occitanie de l'Antiquité à l'an 2000*, Montpellier, Presses du Languedoc, 1999. [ADH, BRCH 340]
- Creuzé de Lesser, *Statistique du département de l'Hérault*, 1824. [ADH, CRC 3]
- Delamolliere, J. B., *Nouveau Dictionnaire françois, composé sur le dictionnaire de l'Académie Française ...*, 1793. Vol. 1, p. 607. <https://books.google.fr/>
- Dictionnaire portatif de commerce*, 1770, Bouillon, Société typographique.
- Domairon, Louis, *Le Voyageur français*, vol. XXXII, *L'Auvergne, Le Languedoc*, 1790. [ADH, LA 563] <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1021650.pdf>
- Dutil, Léon, *L'état économique du Languedoc à la fin de l'Ancien Régime (1750-1789)*, Paris, 1911. [ADH, CRC 426]
- Du Bois, Louis, *Cours complet et simplifié d'agriculture et d'économie rurale et domestique*, 1825, Tome VI, Paris, 1825, p.149-150. <http://www.semencespaysannes.org/bdf/docs/caerd1.si.pdf>
- Encyclopédie méthodique. Commerce*, T.3, Paris, Liège, 1784. <http://books.google.fr>
- État et description de la ville de Montpellier fait en 1768*, d'après un manuscrit anonyme conservé à la Société archéologique de Montpellier. Texte édité dans *Inventaire des Archives de la ville de Montpellier*, T. IV. Montpellier, 1920, p.9. [ADH, UA 34-55-4]
- Favre, J., *Dictionnaire universel de cuisine*, 4 vol., Librairie-imprimerie des halles de la Bourse et du commerce, Paris, 1883-1892.
- Félix et Thomas Platter à Montpellier (1552-1559 et 1595-1599). Notes de voyage de deux étudiants bâlois*, Montpellier, Publication de la Société des Bibliophiles de Montpellier, 1892.
- Furetière, Antoine, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts...*, 1690.
- Genssane (de), *Histoire naturelle de la province de Languedoc...*, Montpellier, 1776-1779. [ADH, LA 527-1 à 5]
- Inventaire du Patrimoine culinaire de la France. Languedoc-Roussillon. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Albin Michel, Conseil national des Arts culinaires. [ADH, BRC 552]
- Les Chroniques de Languedoc*, Revue du Midi publiée par De La Pijardière, archiviste de l'Hérault, 5 vol., Montpellier, annuel, 1874-1879. [ADH, PAR 1326]
- Magnol, Pierre (1638-1715), *Botanicum monspeliense, ...*, Lyon, 1676. <https://gallica.bnf.fr>
- Mémoires pour servir à l'histoire de Languedoc, Par feu M. de Basville en 1697, intendant de cette province*, Amsterdam, chez Pierre Boyer, 1734. [ADH, LA 552 et LA 792]
- Mémoires sur le Languedoc, suivis de, Traité sur le commerce en Languedoc, de l'Intendant Ballainvilliers (1788)*, Entente Bibliophile de Montpellier, 1989. [ADH, BRC 252, 2659, 2660]

Monin, H., *Essai sur l'histoire administrative du Languedoc pendant l'intendance de Basville (1685-1719)*, Paris, 1884. [ADH, CRC 36]

Pelen, Jean-Noël, *L'Autrefois des Cévenols*, Edisud, Aix-en-Provence, 1991.

Rozier (L'abbé François), *Cours complet d'agriculture*, Paris, 1781.

Saint-Pierre, Camille, *L'industrie du département de l'Hérault. Études scientifiques, économiques et statistiques*, Montpellier, 1865. [ADH, CRC 452]

Serres, Olivier de, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, Jamet-Mettayer, 1600 ; Actes Sud, Arles, réédition 1996.

*Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929, monographie agricole du département de l'Hérault*, Ministère de l'agriculture, Direction de l'agriculture [S.l., s.n.], 1937. [ADH, CRC 476]

Vilback, Renaud de, *Voyages dans les départements formés de l'ancienne province de Languedoc*, Paris, 1825. [ADH, BRC 99]

*Voyage à Montpellier du 1<sup>er</sup> mai au 21 juin 1836*, d'après le manuscrit de François Louis Jourdan. Texte en partie transcrit dans *Inventaire des Archives de la ville de Montpellier*, T. IV. Montpellier, 1920, p.185. [ADH, UA 34-55-4]

Young, Arthur, *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, Paris, 1976.

## HISTOIRE DE L'ALIMENTATION

Bonnot, Isabelle, « *Le leudaire de Clermont-l'Hérault* », in *Bibliothèque de l'école des chartes*, 1984, tome 142, p 93-114. [ADH, BRA 586]

*Dossier spécial cuisine médiévale*, actes du colloque « Usages et goûts culinaires au Moyen-Âge en Languedoc et en Aquitaine », organisé par le CAML (Centre d'archéologie du Midi médiéval), les 21, 22 et 23 juin 1996, à Carcassonne et Villerouge-Termenès. [ADH, PAR 1351]

Drouard, Alain, *Les Français et la table, alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005. [ADH, BIB 1404]

Fabre-Vassas, Claudine, *La Bête singulière, les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, 1994, Bibliothèque des sciences humaines. [ADH, BRC 551]

Ferrières, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Age à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002, L'Univers historique. [ADH, BIB 492]

Garrier, Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin, suivie de Les mots de la vigne et du vin*, Paris, Larousse-Bordas, 1998. [ADH, BIB 213]

*La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Age, contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, colloque organisé par l'UMR 5594 (Dijon) ; l'INRAP et le Centre d'étude et de recherche du patrimoine de Sens, à Sens, 8-10 janvier 2004, dirigé par Fabienne Ravoire et Anne Dietrich, Caen, Publications du CRAHM, 2009. [ADH, BIB 2955]

Lauriou, Bruno, *Une histoire culinaire du Moyen-Âge*, Paris, 2005. [ADH, BIB 1335]

Lauriou, Bruno, Horard, Marie-Pierre (Dir.), *Pour une histoire de la viande : fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours*, Rennes, 2017. [ADH, BIB 8835]

*Livres en bouche, Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième siècle au dix-huitième siècle*, Paris, Hermann, Bibliothèque nationale de France, 2001. [ADH, BIB 332]

Meiller, Daniel, dir., Demougin, Jacques et Vannier, Paul, collab., *Le mangeur du 21<sup>e</sup> siècle, les aliments, le goût, la cuisine et la table*, colloque organisé au Grand Théâtre de Dijon les 20, 21, 22 novembre 2002, Dijon, Educagri, 2003. [ADH, BIB 975]

Meyzie, Philippe, « *La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763)* », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2007, n° 54-2, p. 30-54. [ADH, PAR 1415]

Poulain, Jean-Pierre, Neirinck, Edmond, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours*, Paris, Delagrave, 2004. [ADH, BIB 1230]

Quellier, Florent, *La table des Français, une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007. [ADH, BIB 2335]

Recherche et enseignement dans les domaines agricole, agro-alimentaire et rural à Montpellier, Ville de Montpellier, [Montpellier, s.n.], 1983. [ADH, BRA 675]

Société alimentaire de la ville de Montpellier, statuts de la société Montpellier, Impr. centrale du midi, 1890. [ADH, BRA 3784]

Stouff, Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence, aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Mouton, 1970. [ADH, BIB 1071]

Thibaut-Comelade, Eliane, Vazquez Montalban, Manuel préf., *La table médiévale des Catalans*, Montpellier, Presses du Languedoc, 1995. [ADH, BRCH 361]

## HABITUDES ALIMENTAIRES, SANTE, RECETTES

Andréotti, Robert, Bauder, Thomas, Grisoni, Jean et al., *Notre Méditerranée d'entre les mères, cuisine, recette, récits*, Paris, l'Oeil d'or, 2000. [ADH, BIB 206]

Appolis, Emile, « L'alimentation des classes pauvres dans un diocèse languedocien au XVIII<sup>e</sup> siècle », Extrait des *Actes du 93<sup>e</sup> congrès national des Sociétés Savantes. Section d'histoire moderne et contemporaine*, tome I, Tours, 1968. [ADH, BRA 6230]

Gay, François, *Une lignée d'apothicaires montpelliérains aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Discours prononcé...le 4 novembre 1895, avec des notes...*, Montpellier, 1896. [ADH, BRA 1383]

Kammenthaler, Eric, « La cave de La Vacquerie : étude archéologique d'une cave d'affinage du XIX<sup>e</sup> siècle », *Les cahiers du Lodévois-Larzac*, 2011. [ADH, BIB 5316]

*Languedoc-Roussillon, produits du terroir et recettes traditionnelles*, Conseil national des arts culinaires Paris, Albin Michel, 1998, [S. l.]. [ADH, BRC 552]

Lheureux, Simone, *La cuisine du soleil entre Provence et Languedoc*, Lacour, Nîmes, 1986.

*Ménage universel de la ville et des champs*, Nouvelle édition augmentée d'un *Traité des abeilles* par M<sup>r</sup> De La Ferrière, Bruxelles, 1725. [ADH, LA 47 + A]

Carmélia Opsomer, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge. Le « Tacuinum Sanitatis » (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, [s.l.], éditions du Perron, 1991.

Padilla, Martine, Oberti, Bénédicte, *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris, Karthala, 2000, Montpellier, CIHEAM, 2000. [ADH, BIB 205]

Pioch, Christian, « Une cave à fromages caussenarde : la grotte de Combe Roujal ou grotte Vitalis (La Vacquerie et Saint-Martin de Castries, Hérzault) », *Arts et traditions rurales*, 2020. [ADH, BIB 9924]

Poli, Brigitte, *Hérault : des pratiques alimentaires culturellement différenciées*, rapport de recherche en ethnologie, Montpellier, 1995. [ADH, BRA 10107]

Poli, Brigitte, « Les cuisines de l'Hérault, pratiques alimentaires et culinaires dans le Languedoc oriental », in *Études héraultaises*, 1997-1998, p.171-181. [ADH, PAR 3714]

Rouanet, Marie, *La cuisine amoureuse courtoise et occitane*, Loubatières, 1990.

Soulier, André, *La cuisine secrète du Languedoc-Roussillon*, Presses du Languedoc, 1998.

Montanari, Massimo, Pitte, Jean-Robert, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009. [ADH, BIB 2960]

Vabre, Sylvie, *Le sacre du Roquefort. L'émergence d'une industrie*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015 ; Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2015. [ADH, BIB 7088]

## AGRICULTURE DURABLE, ÉCOLOGIE

Carson, Rachel, *Silent Spring*, Boston, 1962. Version française : *Printemps silencieux*, Plon, Paris, 1963.

Chiffolleau, Yuna, Philipon, Patrick, Wallet, Frédéric, *Et si on mangeait local ? Ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien*, Editions Quae, 2017.

Hallé, Francis, Jacquet, Luc, *Il était une forêt*, Actes Sud, 2013.

Pelt, Jean-Marie, *Le tour du monde d'un écologiste, 1990 / Le nouveau tour du monde d'un écologiste*, 2008



Petrini, Carlo, Pitte, André, « Comment retrouver l'art de bien manger ? », *La pensée de midi*, 2004/3, N° 13, p. 7-11.

Rahbi, Pierre, *Du Sahara aux Cévennes*, Albin Michel, 1995.

Sepúlveda, Luis, Petrini, Carlo, *Deux idées de bonheur*, Paris, 2016.

Scherer, Pauline, « La solidarité alimentaire de proximité comme espace d'expérimentation démocratique et vecteur d'émancipation. Recherche-action au sein du Secours Populaire Français en Occitanie », *Forum*, n°153, 2018/1.

Stuart, Tristram, *Global Gâchis. Révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*, Rue de L'échiquier, 2013.

Torga, Miguel, *L'universel, c'est le local moins les murs. Trás-os-Montes* (trad. Claire Cayron), Bordeaux, William Blake, coll. « D'une langue, l'autre », 1986.

Wohlleben, Peter, *La vie secrète des arbres*, 2017.

## VINS ET MUSCATS

« Vingt siècles de viticulture en pays de Lunel », in *Études héraultaises*, hors-série, 2011. [ADH, PAR 1314]

Gavignaud-Fontaine, Geneviève, « Les vins doux naturels en Languedoc-Roussillon : un savoir-faire ancestral de qualité », in *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, p.217-229. [ADH, BRC 496]

Jules Itier, « De la Chine au point de vue du débouché qu'elle peut offrir à l'industrie viticole », dans *Bull. de la Société d'agriculture de l'Hérault*, Montpellier, 1849, p.169. [ADH, PAR 2001]

Laborieux, Alain, *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire*, Éd. Sud Espace, Montpellier, 1997.

Le Bras, Stéphane, *Négoce et négociants en vins dans l'Hérault : pratiques, influences, trajectoires (1900-1970)*, thèse en histoire contemporaine, Université Montpellier III – Paul Valéry, T. I, 2013. [ADH, TAR 990-992]

[https://halshs.archives-ouvertes.fr/tel-01979491/file/LeBras\\_n%C3%A9goce\\_vins\\_H%C3%A9rault\\_XXe\\_Vol1et2.pdf](https://halshs.archives-ouvertes.fr/tel-01979491/file/LeBras_n%C3%A9goce_vins_H%C3%A9rault_XXe_Vol1et2.pdf)

*Le muscat de Frontignan, un vignoble entre tradition et modernité*, Office départemental d'action culturelle de l'Hérault, Frontignan la Peyrade, 2000. [ADH, BRA 5499]

Mazauric, Régine, « Carnets de voyage d'un inspecteur des Douanes en mission en Chine (1843-1846) », dans *Éloge du thé et du vin : carnets de voyage*, catalogue de l'exposition, Montpellier, 2012, p.11-44. [ADH, BIB 5874, BIB 6878]

Monferran, Florence, *Les muscats de l'Hérault à la lumière du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Thau Infos, Le Quotidien du Pays de Thau, [s.d.]. <http://thau-infos.fr/index.php/terroirs/viticulture/les-nouvelles-de-la-vigne/22601-les-muscats-de-l-herault-a-la-lumiere-du-xviii-siecle>

Monferran, Florence, *Le breuvage d'Héraclès. La grande histoire du muscat à petits grains*, Privat, 2020. [ADH, BIB 9888]

## HUILE D'OLIVES, OLIVIERS

Auberger, Janick, « La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares », dans Montanari, Massimo, Pitte, Jean-Robert, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009, p.15-37. [ADH, BIB 2960]

*Aspiran, histoire d'oliviers*, [catalogue de] l'exposition de juillet 2009 au foyer rural, Groupe Mémoire Aspiran, Foyer Rural, 2009. [ADH, BRA 5940]

Bonniol, J., Peyrière, Y., *Soins à donner aux oliviers*, [Montpellier], Ministère de l'agriculture, Direction des services agricoles de l'Hérault, [19--?]. [ADH, BRA 4935]

Bousquet, Eliane, *Le renouveau de l'olivier dans l'Hérault, entre ville et campagne*, mission de recherche ethnologique menée à l'initiative du Conseil général de l'Hérault et de la Direction régionale des affaires culturelles du Languedoc-Roussillon, réalisée dans le cadre de l'Atelier de rencontres et de recherches comparatives en ethnologie (ARCE), Montpellier, Hérault. Conseil général, 2005. [ADH, BRA 5257]

Brun, Jean-Pierre, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique, viticulture, oléiculture et procédés de transformation*, Paris, Errance, 2003 Hespérides. [ADH, BIB 859]

David, Pierre, Rouquette, Max, préf., *L'olivier de Saint-Benoît d'Aniane*, Arts et traditions rurales, Nîmes, C. Lacour, 1996. [ADH, CRC 1170]

« Le retour de l'olivier, retour sur l'olivier », in *Études héraultaises*, hors-série, 2009. [ADH, PAR 3714]

*Les moulins à huile, Nébian*, exposition communale, mai 1986, Groupe de recherche de la commune [Nébian], 1986. [ADH, BRA 1631]

*Les moulins de la commune, Nébian*, exposition communale, [S.l., s.n., 19--?]. [ADH, BRA 1628]

Martel, Jean (éd.), *Mémoire de M. Labrousse, médecin à Aramon, sur une espèce d'insecte qui attaque les oliviers et les détruit et sur les moyens d'en garantir ces arbres*, Montpellier, 1770. [ADH, LA 638]

Richard, Jean-Claude, présentation, *Oliviers d'hier et d'avant-hier, John Locke, Ph. Macquer, P.-J. Amoureux, l'abbé J.F. Rozier (17<sup>e</sup> - 19<sup>e</sup> siècle)*, Montpellier, Arts et Traditions Rurales, 2006. [ADH, BRA 5453]

Tavanti, Joseph, *Mémoire sur l'olivier*, Nîmes, Lacour, 2004. [ADH, BIB 1371]

## FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES

Azaïs (Docteur), *Contribution à l'étude du châtaignier dans l'arrondissement de Saint-Pons*, Montpellier, Firmin et Montane, 1921. [ADH, BRA 528]

Azéma, Xavier, *Les jardiniers de Montpellier de la fin du Moyen Age au milieu du XX<sup>e</sup> siècle*, Montpellier, 2004. [ADH, BIB 1364]

Bruneton-Governatori, Ariane, *Le pain de bois, ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Toulouse, Eché, 1984. [ADH, CRC 507]

Caramel, Léandre, *Histoire de mon village, Lézignan-la-Cèbe*, Nice, Ed. La Lambrusque, 1968. [ADH, BRA 985]

Guillaume, Christine, « Foire au raisin de table : un fruit chargé d'histoire » dans *l'Hérault du jour*, 12 août 2009. <http://heraultdujour.coeur-d-herault.over-blog.com/article-34827007.html>

*La châtaigneraie dans le Haut-Languedoc*, plaquette de l'exposition du Parc régional du Haut-Languedoc, réalisée en partenariat avec le Centre d'études techniques agricoles (CETA) et castanéicoles de l'Hérault, 2009.

*Le figuier*, Les Écologistes de l'Euzière, 2<sup>e</sup> éd., Prades-Le-Lez, 1998. [ADH, CRC 1242+A]

*Les salades sauvages : l'ensalada champanela*, Les écologistes de l'Euzière, 2<sup>e</sup> éd., Prades-Le-Lez, 1994. [ADH, CRC 1158+A]

Lieutaghi, Pierre, *Petite ethnobotanique méditerranéenne*, Paris, Actes Sud, 2006. [ADH, BIB 1760]

Leroy, André, *Dictionnaire de pomologie contenant l'Histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés*, Tome V, Paris, 1877. <https://books.google.fr/books?id=h5NAAAAMAAJ&printsec=frontcover&hl=fr#v=onepage&q&f=false>

Mardam-Bey, Farouk, Bistolfi, Robert, *Le pois chiche*, Actes Sud, 1999.

Roseau, Rémy, *De la crise d'un G.V.A. viticole à la culture de l'oignon-semence*, Montpellier, SUAD, 1979. [ADH, CRC 404]

## PÈCHE ET PÊCHEURS

Bories, *La pêche sur le littoral languedocien d'après le cartulaire de Maguelone*, [S.l. : s.n.], 195-[ADH, TAR 244]

Dautel (Lise), *La pêche dans les étangs languedociens au Moyen Age : IX<sup>e</sup> - XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de maîtrise d'histoire sous la direction de Pierre-André Sigal, [Montpellier], [Université Montpellier III ], 1999. [ADH, TAR 667]

*Gens de mer et des étangs*, exposition du 29 septembre au 24 octobre 1997, Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 1997. [ADH, BRA 4545]

Giovannoni (Vincent), *L'art des pêcheurs, l'instinct et la ruse : ethnologie de la pêche aux petits métiers dans l'étang de Thau*, Centre d'ethnologie méditerranéenne, 1993. [ADH, CRC 218]

Giovannoni (Vincent), *Les pêcheurs de l'étang de Thau : écologie humaine et ethnologie des techniques*, Paris, Ed.L'Harmattan, 1995, (Connaissance des hommes). [ADH, CRC 1146]

Guigou (Marie-José), *Pêche Etang de l'Or (Hérault) Les Maniguières de l'Etang de l'Or : une forme de pêche capitaliste du Moyen Age au XIX<sup>e</sup> siècle*, Nîmes, Lacour, 2003. [ADH, BIB 874]

Larguier (Gilbert), « Pêche et société en Languedoc au XVIII<sup>e</sup> siècle. La pêche au boeuf », dans *L'Histoire grande*

ouverte. *Hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie*, Fayard, 1997, p. 58-67. [ADH, ARC 1378]

*L'art des pêcheurs, l'instinct et la ruse : ethnologie de la pêche aux petits métiers dans l'étang de Thau*, Languedoc : rapport final, [S.l. : s.n.], 1993. [ADH, CRC 218]

Laven (Alain), *La pêche en Languedoc aux appâts naturels*, Nîmes, C. Lacour, 2005. [ADH, BIB 1497]

*Les gens de mer : Sète en Languedoc*, Paris, L'Harmattan, 1990. [ADH, CRC 298]

Sécolier, Pierre (Textes de), Goussopoulos, Sylvie (Photographies de), *Femmes d'étang. Paroles et portraits de femmes du bassin de Thau*, Équinoxe, 2012.

Sternberg (Myriam), *La pêche à Lattes dans l'Antiquité à travers l'analyse de l'ichtyofaune*, Lattes (34970), Association pour la recherche archéologique en Languedoc oriental, 1995, (Lattara, mélanges d'histoire et d'archéologie de Lattes). [ADH, CRC 1047-8]

## CHOCOLAT, THE, CAFÉ, DOUCEURS

Birouste, Georgette, « Les Matte. Des senteurs médiévales au chocolat Matte », dans *Mémoire d'oc*, N° 20, nov. 1992. [ADH, PAR 1034]

Franck, L., « La vie montpelliéraine au XVIII<sup>e</sup> siècle. Chocolat, café, café au lait, entre médecine et gourmandise », dans *Bulletin de liaison de l'association des amis du musée de la pharmacie*, n° 14, 1989. [ADH, PAR 1309]

*La Campana de Magalouna*, Montpellier, n° 332, 15 mars 1924. [ADH, PAR 545]

Leclant, Jean, « Le café et les cafés à Paris (1644-1693) », dans *Annales. Économies. Sociétés. Civilisations*, 1951, Vol. 6, N°1, pp. 1-14. [ADH, PAR 1346]

Mazauric, Régine, « Carnets de voyage d'un inspecteur des Douanes en mission en Chine (1843-1846) », dans *Éloge du thé et du vin : carnets de voyage*, catalogue de l'exposition, Montpellier, 2012, p.11-44. [ADH, BIB 5874, BIB 6878]

Wagda, Marin, « Navettes, croquets et craquants de France », in *Hommes et migrations*, n°1255, mai-juin 2005. Les chantiers de l'histoire. Historiographie de l'immigration, p.99-101.





# Découvrez toutes les actions culturelles et éducatives des Archives sur [pierresvives.herault.fr](http://pierresvives.herault.fr)

Archives départementales de l'Hérault - Actions culturelles et éducatives - 2023

Nous écrire :  
[serv-educa.archives@herault.fr](mailto:serv-educa.archives@herault.fr)

 [pierresvives.archives.herault](https://www.facebook.com/pierresvives.archives.herault) |  [pierresvives.herault](https://www.instagram.com/pierresvives.herault)



**Domaine départemental  
Pierresvives**

907, avenue du Professeur Blayac  
34080 Montpellier

**herault.fr**

