

## SOMMAIRE

- 1 – Gérard BLANCHARD  
Quelques notes sur Jacques, Guillaume, René, François PRUDHOMME DE LA BOUSSINIÈRE, Évêque constitutionnel de la Sarthe (1728 – 1812) p. 5
- 2 – Joseph GUILLEUX  
Le recouvrement de la Contribution patriotique dans la Sarthe (1790-1792) p. 41
- 3 – Benoit HUBERT  
Truffle, patate, pomme de terre ou pois de terre dans le Haut-Maine dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Culture nouvelle, culture identitaire ? p. 61
- 4 – Martine BARILLY- LEGUY  
De la maison d'Adam et Ève à la bibliothèque de Sciences et Arts : être médecin à la Renaissance p. 117
- 5 – Nécrologie  
Michèle Ménard (1929-2016) par Didier Béoutis p. 161

## COMMUNICATIONS ET SÉANCES

- Lauréna SALION Renée Diveau : sur les traces d'une marchande-libraire du Mans de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle
- Joseph GUILLEUX La maison canoniale Saint-Michel, 11-13 place Saint-Pierre
- Sylvie GRANGER et Serge BERTIN Hommes en Sarthe, acteurs de leurs temps
- Benoît MUSSET Entre salubrité, conservation et goût : définir le bon vin de 1500 à 1850
- André OLIVIER Visite de la chapelle Saint-Jean-Baptiste de Flacé, des manoirs de Chanteloup et du Petit-Béru
- François LE DOARE Visite de la chapelle conventuelle de la Visitation au Mans
- Joseph GUILLEUX La Constitution civile du clergé et ses effets en Sarthe
- Michel HAGUET Le passé éclaire le présent : historique du secteur Nord-Est du Mans et son patrimoine
- Benoît HUBERT Louis XVIII ou la patience



- Mgr Prudhomme de la Boussinière
- La Contribution patriotique de 1789
- Apparition de la pomme de terre dans le Haut-Maine
- Médecins de la Renaissance

# SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, SCIENCES ET ARTS de la Sarthe

MÉDIATHÈQUE LOUIS-ARAGON - 9, rue Julien Pesche - 72039 LE MANS Cedex 09

## BUREAU 2016

Président	M. Jean-Pierre EPINAL
Vice Présidente	Mme Adrienne LÉCONTE
Vice Président	M. Didier BEOUTIS
Secrétaire général	M. Gérard BLANCHARD
Trésorier	Mme Martine LEGUY
Bibliothécaire	M. André OLIVIER
Chargé du bulletin mensuel	M. Joseph GUILLEUX

La Société d'Agriculture Sciences et Arts de la Sarthe constitue un foyer d'études, de recherches et de diffusion des connaissances.

La Société tient des réunions mensuelles et organise des sorties. Elle tient une permanence pour sa bibliothèque.

La Société publie un bulletin mensuel et fait paraître chaque année un volume de Mémoires. L'impression dans ces publications des opinions librement émises n'engage en aucune façon la responsabilité de la Société.

La Société est composée de membres honoraires, d'honneur et titulaires. Les membres titulaires, payant une cotisation annuelle, prennent part aux séances, votent aux assemblées générales, empruntent les livres de la bibliothèque, reçoivent les bulletins et les mémoires.

## SES GRANDES DATES

**1761** – Louis XV, par arrêt du 24 février 1761, fonde la **Société d'Agriculture** pour la généralité de Tours, avec 3 bureaux : Tours, Angers et Le Mans. C'est la première créée en France. Le bureau du Mans réunit 20 membres titulaires répartis par Ordre, avec un réseau de correspondants dans la province.

**1761, mardi 14 avril** – Procès-verbal de la première réunion tenue à l'Hôtel Samson de Lorchères. Un règlement est établi (réunions hebdomadaires, avec plusieurs assemblées publiques annuelles). Le bureau du Mans se livre à des enquêtes, propose et diffuse des améliorations agricoles, domestiques, d'hygiène sociale, se préoccupe des réformes dans l'Etat.

**1771, 23 avril** – Deux premiers vétérinaires, envoyés par le Bureau d'Agriculture aux nouvelles écoles de Lyon et Alfort, rentrent dans le Maine. En 1780, le Bureau a formé 6 vétérinaires brevetés.

**1785, 15 février** – La Société fonde le premier bureau de Charité du Mans.

**1793, 8 et 14 août** – Décret supprimant toutes les académies et sociétés savantes.

**1794, 25 mars** – Le Conseil général de la commune du Mans décide de la création d'une Commission Consultative ou Bureau des Arts, formée d'anciens membres de la compagnie.

**1795, 11 octobre** – Elle prend le titre de Société Centrale de Correspondance des Arts.

**1798, 13 septembre** – La Compagnie sauve la cathédrale de la pioche des démolisseurs.

**1799, 18 mars** – La Compagnie devient Société Libre des Arts pour le Département de la Sarthe. Elle livre des études diverses aux autorités et contribue aux œuvres philanthropiques.

**1804** – La Société sauve les sculptures de l'abbaye de Solesmes.

**1825, 26 mai** – La Société prend le titre de Société Royale d'Agriculture Sciences et Arts du Mans. Elle organise des concours agricoles, s'intéresse au perfectionnement des instruments aratoires.

**1828, 22 janvier** – La Société établit le projet de création de la Caisse d'Épargne du Mans.

**1833** – La Société commence la publication d'un volume annuel.

**1834** – La Société prend l'initiative de la première exposition de l'Industrie départementale, ouverte le 24 mai 1836.

**1839, 17 septembre** – La Société prend le titre de Société d'Agriculture Sciences et Arts de la Sarthe.

**1878** – La Société quitte l'Hôtel de ville pour le N°30, place de la République.

**1901** – En vertu de la loi sur les associations, la Société est inscrite au Journal Officiel du 11 octobre 1901, p. 6376.

**1908** – La Société est transférée dans le bâtiment de l'annexe de la Caisse d'Épargne boulevard René Levasseur.

**1922** – La Société est logée au second étage de l'ancien évêché, rue de Tessé. La séance inaugurale a lieu le 8 octobre.

**1927** – Le docteur Paul Delaunay élu président classe les collections d'Histoire Naturelle des musées qui proviennent souvent de dons faits par des membres de la Société.

**1957** – Le président André Bouton fait adopter les statuts de la Société et assure son transfert au rez-de-chaussée de l'Hôtel de Tessé.

**1961, 15 octobre** – Célébration du second centenaire de la fondation de la Société.

**1968, 24 octobre** – La Société est reconnue établissement d'utilité publique.

**1989** – La Société est transférée à la médiathèque Louis Aragon.

**2011, 14 mai** – Les 250 ans de la Société d'Agriculture Sciences et Arts de la Sarthe.

**BULLETIN  
DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE  
SCIENCES ET ARTS  
DE LA SARTHE**

fondée en 1761

reconnue établissement d'utilité publique par décret du 24 octobre 1968

---

Médiathèque Louis-Aragon – 9, rue Julien Pesche - 72039 Le Mans Cedex 09

[sasaslemans@gmail.com](mailto:sasaslemans@gmail.com)

# MÉMOIRES

Année 2016



ITF IMPRIMEURS - Zone Artisanale de Mulsanne - 72230 MULSANNE

---

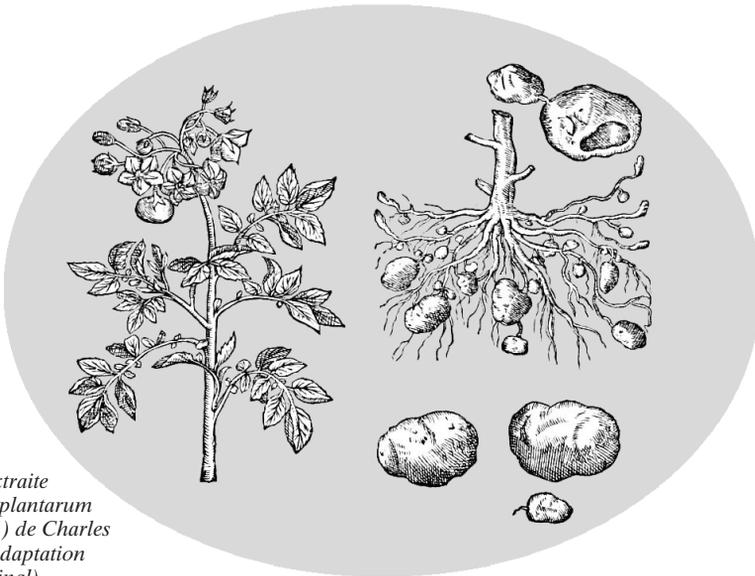
Paru en 2017



**La taratoufli**, première illustration connue de la pomme de terre en Europe (Clusius, 1588). Aquarelle sur papier vergé. Anvers, Musée Plantin-Moretus. Cliché : Samuel Austin.

**TRUFFLE, PATATE, POMME DE TERRE  
OU POIS DE TERRE  
DANS LE HAUT-MAINE DANS LA SECONDE MOITIÉ  
DU XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE.  
CULTURE NOUVELLE,  
CULTURE IDENTITAIRE ?**

*Benoit Hubert, Université du Maine – Cerhio - UMR 6258*



**Frontispice :**  
*Illustration extraite  
de Rariorum plantarum  
historia (1601) de Charles  
de l'Ecluse (adaptation  
d'après l'original).*

L'introduction de la pomme de terre dans l'alimentation des hommes en Europe, en France et dans notre province du Maine est une révolution économique, agricole, alimentaire et gastronomique qui s'accomplit du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours. Le cas du Maine est intéressant car la pomme de terre s'y est développée plus précocement que dans bien d'autres provinces du royaume, avant même la publication des travaux de Parmentier<sup>1</sup>. L'exposé d'aujourd'hui n'a pas l'ambition de réaliser une étude exhaustive et définitive sur le sujet mais tente une approche croisée des archives et des connaissances scientifiques et livresques de l'époque. Il complète et donne une suite à une recherche sur le sujet menée à l'occasion du colloque qui

<sup>1</sup> Excepté ses marges comme l'Alsace, la Lorraine, le Dauphiné et les zones montagneuses.

célébraient le 250<sup>e</sup> anniversaire de la S.A.S.A.S<sup>2</sup>. Une approche du sujet plus quantitative et abordant la question démographique apporterait bien des réponses aux questions laissées en suspens par le présent article<sup>3</sup>.

« Fruit du diable » dans l’imaginaire des anciens, « pain des pauvres » pour Louis XVI ou « cendrillon devenue fée »<sup>4</sup> pour les historiens contemporains, le long parcours du *solanum tuberosum* pour s’imposer dans nos assiettes<sup>5</sup> peut être comparé aujourd’hui à la disparition programmée de la viande de nos festins pour la consommation d’algues et d’insectes cuisinés. Ne relevait-on pas encore en 1781, dans les pays de l’Elbe (alors que le tubercule avait été introduit en Allemagne à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle) que pas un valet ou domestique n’acceptait de manger des « tartoffeln » sans menacer de changer de maître<sup>6</sup>.



Figure 1 : La culture de la pomme de terre en France en l’An XI, d’après Michel Morineau.

La carte de la culture de la pomme de terre en France en l’an XI publiée par Michel Morineau (fig. 1) présente une réalité étonnante : aux massifs montagneux et aux régions frontalières de l’est et du nord déjà productrices de pomme de terre dès le XVII<sup>e</sup> siècle, deux zones singulières surgissent : le littoral de Bretagne occidentale et le département de la Sarthe qui font figure de deux îlots perdus dans un océan où la pomme de terre semble presque inconnue<sup>7</sup>. L’importance de cette culture dans la Sarthe nécessitait d’aller chercher des explications dans

2 1761-2011, Les 250 ans de la Société d’Agriculture, Sciences et Arts de la Sarthe, 14 mai 2011, Carré Plantagenêt. Actes du colloque publiés in *Bulletin de la Société d’Agriculture Sciences et Arts de la Sarthe*, Mémoires, Année 2011, paru en 2013, n° 873, numéro spécial 2011, 224 pages. Benoit HUBERT, « Les fondateurs du Mans de la Société Royale d’Agriculture de la généralité de Tours. Enthousiasmes et tâtonnements (1761-1775) », p. 9-66. Voir en particulier les pages 47-55 « Nouvelles cultures, nouveaux modes de consommation ».

3 Cette contribution doit beaucoup aux sondages effectués par Renée Bons dans les villages au sud du Mans et à Benoit Musset qui a bien voulu relire le texte et analyser les questions soulevées avec son œil critique d’historien des consommations. Qu’ils en soient remerciés.

4 L’expression est de Michel Morineau. Voir F. BAYARD et P. GUIGNET, *L’économie française aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Synthèse Histoire, Ophrys, 1991, 264 pages, p. 150.

5 Un français consomme aujourd’hui en moyenne 64 kg de pommes de terre par an.

6 Fernand BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, t. I : Les structures du quotidien, A. Colin, 1979, p. 141.

7 Michel MORINEAU, « La pomme de terre au XVIII<sup>e</sup> siècle », in *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 25<sup>e</sup> année, n° 6, 1970, p. 1767-1785.

l'histoire agronomique du Haut-Maine dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

La croissance démographique, la sévère famine de 1769-1770 et l'esprit curieux des agronomes des sociétés d'agriculture créées en 1761 furent trois des agents parmi les plus puissants qui attaquèrent avec force en France l'inertie et le conservatisme des paysans dans leurs pratiques agricoles et le poids de l'habitude dans leurs usages alimentaires. Essai d'histoire rurale, d'histoire des pratiques agraires, d'histoire des consommations, d'histoire des croyances et des superstitions, d'histoire sociale tout simplement, l'introduction de la pomme de terre dans le Haut-Maine méritait un examen plus approfondi que le premier relevé proposé par Henry Roquet il y a plus de quatre vingt ans<sup>8</sup>.

### État des sources consultées

- Les registres de délibérations du Bureau de la Société Royale d'Agriculture du Mans (registres 1 à 5 : 1761-1789), Archives privées de la Société d'Agriculture Sciences et Arts de la Sarthe (S.A.S.A.S). L'analyse des comptes-rendus des séances de la société, de l'actualité agronomique du temps, des expériences menées dans les domaines de ses membres et les débats plus ou moins vifs qui en sont issus font de cette source un témoignage vivant et unique.

- Un ensemble d'ouvrages traitant d'agronomie détenus par le fonds ancien de la Médiathèque du Mans, dont pour les principaux : *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs, d'Olivier de Serres* (réédition de 1804), *Manuel d'Agriculture pour le laboureur, pour le propriétaire et pour le gouvernement* de M. de La Salle de L'Etang, à Paris, 1764, une série de volumes (de 1708 à 1800) de *La nouvelle maison rustique ou Economie générale de tous les biens de campagne ; la manière de les entretenir et de les multiplier*<sup>9</sup>, *Le fermier ou l'ami des laboureurs*, par l'auteur de *La bonne fermière*, à Lille, 1767, le *Dictionnaire pratique d'économie rurale et*

8 Henry ROQUET, « La pomme de terre dans le Haut-Maine au XVIII<sup>e</sup> siècle », *S.A.S.A.S.*, 1927-1928, p. 58-73 et 1933-1934, p. 65-66.

9 *Oeconomie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, Paris, Charles de Sercy, 1700 ; Amsterdam : Henri Desbordes, 1701, 2 vol. Cet ouvrage connaîtra un succès considérable et sera réimprimé durant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle sous le titre de *Nouvelle Maison rustique* (13<sup>e</sup> édition en 1804). Tous les sujets rustiques sont traités ici : la basse-cour, les abeilles, les chevaux, le bétail, l'agriculture, les étangs et rivières, les arbres fruitiers, la taille et la greffe, le potager, la vigne (choix des terres, exposition, plantation, variétés, travaux de la viticulture, vendanges, vins, cidre, poiré, verjus...). Le dernier livre traite de la cuisine : recettes de viandes, gibiers et volailles, légumes, confitures et conserves de fruits, pâtisserie, etc. Suivent 9 chapitres sur la chasse au cerf, sanglier, lièvre, renard, lapin, loup, daim et chevreuil.

# COURS COMPLET D'AGRICULTURE

THÉORIQUE, PRATIQUE, ÉCONOMIQUE  
ET DE MÉDECINE RURALE ET VÉTÉRINAIRE,

SUIVI d'une Méthode pour étudier l'Agriculture  
par Principes :

O U

## DICTIONNAIRE UNIVERSEL D'AGRICULTURE;

PAR une Société d'Agriculteurs, & rédigé par M. l'ABBÉ ROZIER, Prieur-  
Commendataire de Nanteuil-le-Haudouin, Seigneur de Chevreville, Membre de  
plusieurs Académies, &c.

---

TOME SECOND.

---



A PARIS,  
RUE ET HÔTEL SERPENTE.

---

M. DCC. LXXXII.  
AVEC APPROBATION ET PRIVILÈGE DU ROI.

**Figure 2 :** Cours complet d'agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture, rédigé par l'Abbé Rozier, Tome Second. Imprimé à Paris en 1782. Le Mans, Médiathèque Louis Aragon, Fonds patrimoine.

*domestique, et de médecine vétérinaire* de l'abbé Rozier (1789 et 1800)<sup>10</sup> etc.

La pertinence du choix de ces ouvrages réside dans l'origine de la composition des fonds de la bibliothèque du fonds ancien de la Médiathèque du Mans. Celle-ci est principalement constituée d'ouvrages de la bibliothèque de la Société d'Agriculture de la Sarthe (ouvrages ayant appartenu à ses membres, tous agronomes et propriétaires fonciers), de la bibliothèque du séminaire du Mans et de celle de l'abbaye Saint-Vincent et des principales bibliothèques privées des élites mancelles saisies à la Révolution (fig. 2). Beaucoup de ces ouvrages portent les ex-libris des grandes familles patriciennes de la province. Ces références scientifiques et littéraires sont donc bien celles consultées, étudiées par ceux qui se piquèrent d'agronomie et de physiocratie dans le Haut-Maine à l'époque des Lumières. Même si elles ne sont pas vraiment lues et utilisées, elles demeurent les seules vraiment envisageables.

- Les archives notariales de la Sarthe : étude systématique dans l'étude de Fresnay-sur-Sarthe et des sondages dans celles de Cérans, Pontvallain, Mansigné, Requeil, Saint-Jean-de-la Motte, Savigné-l'Évêque, Dollon, Marigné-Laillé etc. Des inventaires après-décès et des ventes constituent le corpus étudié et font apparaître les premières traces de la pomme de terre. Bien que limité et ne pouvant donner lieu à une exploitation statistique, ce que cet échantillon révèle en terme d'indications apparaît éclairant. Les volumes trouvés ne sont pas non plus forcément ceux qui sont produits et ceux qui sont consommés. Il apparaît aussi que la truffe fait l'objet d'un commerce et peut s'acheter sur les marchés ou dans des ventes publiques. Les stocks découverts dans un inventaire d'avril (fin des réserves) n'ont pas non plus le même sens qu'en octobre (la récolte vient d'être effectuée).

---

10 Prieur de l'abbaye de Nanteuil-le-Haudouin en 1779, l'abbé François Rozier (1734-1793) commence l'exécution de son *Cours Complet d'Agriculture*, puis il revient à Lyon en 1786 où il accepte la direction de l'École pratique d'agriculture, et il assume la direction de la Pépinière de la Province. Il s'installe en 1779 près de Béziers (*domaine de Beauséjour*) où il rédige son *Cours complet d'agriculture... ou Dictionnaire universel d'agriculture, par une société d'agriculteurs* (douze volumes dont neuf de sa main, 1781-1800). Avec ce travail Rozier a rendu de grands services à l'agriculture. Il fut un précurseur dans bien des domaines. Ses sentiments « philosophiques » lui valurent les persécutions des envieux et des ignorants. L'évêque de Béziers, Aymar Claude de Nicolai, alla même jusqu'à faire passer, aux frais de la province, une route à travers sa propriété. En 1786, Rozier acceptera la direction de l'École d'agriculture à Lyon. Il revient à Lyon quelques années plus tard et assiste, enthousiaste, au début de la Révolution. Il sollicite auprès des deux premières assemblées la création d'une École nationale d'agriculture. Pendant la Révolution, il est curé constitutionnel de la paroisse Saint-Polycarpe de Lyon. Il meurt lors du siège de cette ville, écrasé dans son lit par une bombe. Les deux derniers volumes du *Cours Complet* paraîtront de manière posthume, en 1796 et en 1798. En 1801, sera publié son *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres*. (Paris, 1801, 2 volumes).

## I

### Méfiances, ignorances et préjugés ou « pain des pauvres » ?

#### Le fruit du diable ?

Le refus de cette nouvelle production est lié aux représentations d'inspiration religieuse du Moyen Âge encore dominantes ; d'ailleurs, il s'agit même du monde d'Aristote christianisé, puisqu'il oppose la terre à l'air, et que le sous-sol est contre-nature pour les êtres vivant au-dessus du sol. Le mal, l'enfer, est donc sous terre. Les tubercules qui veulent entrer en compétition avec le blé, plante sacrée productrice du pain et de l'hostie sont donc des objets sataniques.

Parce qu'elle est une production souterraine, la pomme de terre est un végétal dont le nom a une connotation diabolique. Elle était réputée pour diffuser la lèpre, voire la peste. À cause de son appartenance à la famille des solanacées, productrices de toxines, elle est souvent assimilée aux autres plantes de cette famille comme la mandragore, le datura et la belladone, toutes trois herbes de sorcières. Pendant un certain temps, elle est d'ailleurs nommée morelle tubéreuse, par assimilation aux solanacées indigènes (*S. vigrum*, morelle noire et *S. dulcanara*, douce-amère). D'une manière similaire, l'accusation de provoquer des flatulences subsista pendant longtemps et fut même reprise dans *l'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert en 1765 : « On reproche avec raison à la pomme de terre d'être venteuse. Mais qu'est-ce que des vents pour les organes vigoureux des paysans et des manœuvres ».

Les superstitions ont la vie dure puisque le très éclairé et érudit magistrat manceau Négrier de La Crochardière succombe aussi aux préjugés dans une enquête de l'an IV. Après avoir, à juste raison fait remarquer que beaucoup d'habitants du Belinois étaient tombés malades après avoir mangé des pommes de terre gelées, et que même des animaux avaient succombé, il affirme que ceux qui en mangeaient pendant deux ou trois mois de l'année « perdoient de leurs forces ordinaires, et que la majeure partie en étoit même malade »<sup>11</sup>.

Ces mythes et croyances ont longtemps ralenti la propagation de la pomme de terre, bien que le bâlois Gaspard Bauhin en ait effectué la description en 1596. Sa culture est attestée dès cette époque entre Montbéliard, Besançon, la Franche-Comté et la région de Bâle. L'importance

---

11 Archives S.A.S.A.S : XVIII, D, 71.

de ces réticences a aussi certainement été surestimée comme l'interdiction de sa culture par le parlement de Besançon en 1630 ou en 1748 qui resterait un mythe pour Paul Delsalle<sup>12</sup>.

Des raisons biologiques ont aussi contribué à la mauvaise réputation de cette nouvelle culture. Son goût amer provenait des variétés andines qui tubérisaient<sup>13</sup> en jours courts. Il y avait donc obligation de faire une récolte tardive (octobre-novembre) avec des risques importants de gelées dans des régions du nord. Cela explique sans doute l'implantation initiale de la pomme de terre en Europe méditerranéenne et océanique d'abord, surtout en Espagne et en Italie aragonaise.

### **Ou un mets délicieux ?**

Dans le Maine, les registres de délibérations de la Société Royale d'Agriculture du Bureau du Mans nous livrent des préoccupations locales. En avril 1764, un membre du Bureau d'Agriculture d'Angers émet des doutes sur la salubrité des pommes de terre alors que le Bureau du Mans vient d'examiner des pommes de terre de l'espèce blanche d'Irlande<sup>14</sup>. La réponse de Véron du Verger, secrétaire perpétuel du Bureau du Mans, sonne comme la réponse fracassante d'un maître à un élève ignorant ; il répond qu'elles sont tout à fait utiles :

« non seulement pour la nourriture des gens de la campagne et pour tous les états puisque en Alsace dans le pays messin, en Provence, à Nantes même, en Angleterre, en Irlande et a Lamérique, il n'y a pas de bonne table ou l'on ne s'en fasse un régal journalier, qu'on les met aux différentes sausses etc. »<sup>15</sup>

La mention de la ville de Nantes est essentielle, car nous savons que le Sieur Plumard, son beau-frère, y était installé négociant. On voit donc arriver par les ports de l'Atlantique les produits nouveaux et les pratiques

---

12 Marc de FERRIÈRE LE VAYER et Jean-Pierre WILLIOT (dir), *La pomme de terre de la Renaissance au XXI<sup>e</sup> siècle*, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais, 2011, 414 pages. Voir l'article de Paul Delsalle « Les frères Bauhin et la pomme de terre aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles », p. 19-28.

13 La tubérisation est la mutation d'une tige en tubercule.

14 Des échanges scientifiques fructueux s'effectuaient entre les Bureaux du Mans, d'Angers et de Tours rassemblés au sein de la Société Royale d'Agriculture de la généralité de Tours. Les pommes de terre d'Irlande sont présentées en décembre 1768. Véron du Verger les décrit « longues comme des cervelas, la peau vermeille, la chair d'un blanc jaunâtre ». Elles seront plus tard (1774) cultivées avec succès au château du Gros-Chesnaye à Fillé-sur-Sarthe chez le receveur des tabacs M. Daniel de Beauvais (Archives S.A.S.A.S : Registre 5, séance 434, 8 février 1774, p. 25).

15 Dès 1604, Lancelot de Casteau, maître-cuisinier du Prince-évêque de Liège, donne quatre recettes différentes pour accommoder les pommes de terre (toujours cuites non pelées) : bouillies et nappées de beurre fondu ; étuvées dans un vin d'Espagne ; étuvées avec marjolaine et persil et nappées d'une sauce aux jaunes d'œufs et au vin ; grillées, présentées avec menthe hachée et Raisins de Corinthe, arrosées de vinaigre. LANCELOT de CASTEAU, Présentation Herman Liebaers, Translation en français moderne et glossaire Léo Moulin, Commentaires gastronomiques Jacques Kother, *Ouverture de cuisine par Lancelot de Casteau*, De Schutter, Anvers, 1983 (reprint de l'édition de 1604).

alimentaires les plus innovantes diffusés dans le reste du royaume grâce aux réseaux commerciaux, familiaux et érudits. C'est d'ailleurs par Saint-Malo qu'arriveront certaines des pommes de terre rouges d'Amérique présentées par Véron du Verger à ses collègues.

*L'Ecole du Jardin Potager* (1752)<sup>16</sup> propose de les peler, de les couper en tranches fines et de les frire au beurre ou à l'huile. Il est possible d'y ajouter des oignons, de la sauce blanche ou encore de les cuire dans du vin. Mais, la meilleure façon est d'en faire une pâte avec de la mie de pain, quelques jaunes d'œufs et des herbes fines, dont on fait des boulettes qu'on fait roussir au beurre dans la casserole. L'auteur précise que les « gens du commun » les mangent cuites simplement dans les cendres avec un peu de sel, et que les habitants des montagnes en font du pain. Il achève sa description par un jugement gastronomique : « C'est manger fade, insipide et fort à charge à l'estomac, mais il a un certain goût qui plaît à ses amateurs ».

En 1770, Pierre-Joseph Buc'hoz écrit que « les pauvres en mangent par nécessité et les riches par goût ; les habitants des campagnes ne les mangent souvent que cuites dans l'eau ou dans les cendres chaudes ».<sup>17</sup> Deux siècles plus tôt, Charles de l'Écluse<sup>18</sup> mettait aussi en évidence la méthode de cuisson « primaire » des classes populaires tandis qu'il relevait que les milieux aisés y ajoutaient du poivre, épice quelque peu onéreuse ou des légumes plus fins comme le navet. Précisons aussi que la cuisine populaire ne recourt ni au beurre, ni à l'huile qui sont des graisses chères ; comme l'a montré Madeleine Ferrières, c'est à partir de la 2<sup>e</sup> moitié du XIX<sup>e</sup> siècle que l'on fait de la purée au lait, et des frites à l'huile d'arachide importée des colonies ; auparavant, la « fadeur » des pommes de terre est indépassable en milieu populaire

En 1779, Parmentier tente de populariser la pomme de terre en organisant des dîners où sont conviés des hôtes prestigieux tels que Benjamin Franklin, Lavoisier ou Arthur Young :

« La facilité avec laquelle nos pommes de terre se prêtent à toutes sortes de ragoût m'a fait naître l'idée d'en composer un repas, auquel j'invitai plusieurs amateurs ; et au risque de passer pour être atteint de

16 *L'Ecole du Jardin Potager*, par l'auteur du « Traité de la culture des Pêchers », Nouvelle édition, à Paris, rue Saint-Jacques, chez Boudet et Le Prieur, 2 volumes, 536 et 586 pages (voir tome 2 p. 573-575 et 577-586). Med. Le Mans : SA 8\*1983

17 Pierre Joseph Buc'hoz, *Dictionnaire universel des plantes, arbres et arbustes de la France*, Lacombe, Paris, 1770, T. II, 652 p., p. 522. Pierre-Joseph Buc'hoz, né à Metz le 27 janvier 1731, mort à Paris le 30 janvier 1807, est un avocat, médecin, et compilateur du XVIII<sup>e</sup> siècle.

18 Jules Charles de l'Écluse (ou de L'Escluse), né le 19 février 1526 à Arras (Pays-Bas espagnols à l'époque) et mort le 4 avril 1609 à Leyde, est un médecin et un botaniste flamand de langue française, l'un des plus fameux du XVI<sup>e</sup> siècle. Il est le créateur de l'un des premiers jardins botaniques d'Europe à Leyde, et peut être considéré comme le premier mycologue au monde et le fondateur de l'horticulture. Il est également le premier à fournir des descriptions réellement scientifiques des végétaux.

la manie des pommes de terre, je vais terminer cet examen par en faire la description : c'était un dîné. On nous servit d'abord deux potages, l'un de purée de nos racines, l'autre d'un bouillon gras, dans lequel le pain de pommes de terre mitonnait assez bien sans s'émietter ; il vint après une matelote suivie d'un plat à la sauce blanche, puis d'un autre à la maître d'hôtel, et enfin un cinquième au roux. Le second service consistaient en cinq autres plats non moins bons que les premiers ; d'abord un pâté, une friture, une salade, des beignets, et le gâteau économique dont j'ai donné la recette ; le reste du repas n'était pas fort étendu, mais délicat et bon ; un fromage, un pot de confiture, une assiette de biscuit, une autre de tartes, et enfin une brioche aussi de pommes de terre, composaient le désert ; nous primes après cela le café, aussi décrit plus haut. Il y avait deux sortes de pain ; celui mêlé de pulpe de pommes de terre et farine de froment, représentait assez bien le pain mollet ; le second, fait de pulpe de pommes de terre, avec leur amidon, portait le nom de pain de pâte ferme ; j'aurais désiré que la fermentation m'eût mis à même de faire une boisson de nos racines, pour contenter pleinement mes convives, et dire avec fondement : aimez-vous les pommes de terre, on en a mis partout. Chacun fut gai ; et si les pommes de terre sont assoupissantes, elles produisent sur nous un effet tout contraire »<sup>19</sup>.

Dès 1761, l'usage de la pomme de terre est aussi envisagé comme dessert. Le breton Moreau Kerlidu, y fait cultiver le tubercule et habitue ses gens à en manger. Il rappelle que les Anglais le considèrent comme un excellent antiscorbutique, et qu'elle est plus propre au dessert que comme pain ou mets, et plus comme pain que mets<sup>20</sup>.

De fait, elle est utilisée dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour des préparations sucrées comme le pudding de pomme de terre dans la région de Rendeux, la tarte dans celle de La Roche-en-Ardenne<sup>21</sup> ou même encore de la confiture<sup>22</sup>.

---

19 « Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain » 1778. Voir aussi Ann MURATORI-PHILIP, *Parmentier*, Plon, 1994, 398 pages, p. 134.

20 Moreau KERLIDU, *Sur la culture des pommes de terre, et les avantages que l'on peut retirer de cette plante*, dans *Journal économique, ou mémoires, notes et avis sur l'agriculture, les arts, le commerce, et tout ce qui peut avoir rapport à la santé, ainsi qu'à la conservation et à l'augmentation des biens des familles, etc.*, Antoine Boudet, Paris, 1762, 576 pages, p. 58.

21 Joël THIRY (dir.), *Magnèdjès di manèdjès. La cuisine familiale au fil de l'Ourthe*, Musée de la Parole au Pays de Bastogne, Bastogne, 1999, D 1999/3976/1, 210 pages, p. 42, 125.

22 Antoine FALLEUR et Paulette FISHER, *100 recettes de pommes de terre*, éditions S.A.E.P. 1985, Ingersheim 68000 Colmar, (ISBN 2-7372-2024-6), p. 95 pour la Brioche et p. 97 pour la confiture.

### **Le Haut-Maine précurseur ?**

En 1771 et 1772, Marguerite Le Silleur, dame de Sougé [Le Ganelon], épouse Montesson à Douillet-le-Joly (fig. 3), tente de promouvoir l'espèce américaine (rouge) auprès du Bureau d'agriculture du Mans. M<sup>e</sup> Martineau, notaire de Douillet, qui sert d'intermédiaire entre la dame de paroisse et l'honorable société savante masculine, déclare qu' « elle annonce sa volonté d'étendre cette culture à toute sa paroisse et dans tout son canton afin de nourrir tant les hommes que les bestiaux ». Enfant, elle avait vu cultiver ce tubercule au Cap Français à Saint-Domingue où son père, Louis-Balthasar Le Silleur, seigneur de Sougé-le-Ganelon, Lieutenant de vaisseau du roi, avait emmené vivre sa famille<sup>23</sup>. Elle livre au Bureau d'agriculture le fruit de son expérience menée sur sa terre de la Petite Groye :

« (...) dont la superficie est assez peu épaisse, mouvante et sablonneuse, sur un fond plus pierreux. Elle les a plantées depuis la mi-mars, jusqu'à la mi-avril en les coupant par morceaux de sorte qu'il y reste seulement un ou deux yeux ou germes à chacun ; elle a essayé d'y mettre du fumier dans des raises de sillon que l'on rabat dans la raise successivement pour les chausser, qu'elle la fait dans une partie seulement et ne la pas fait dans l'autre parce qu'à St Domingue, jamais on ne les couvre quand une fois elles ne sont plantées, ce qui en effet lui a beaucoup mieux reussy de cette dernière façon ; que la partie qui na pas été fumée lui a encore mieux reussy, qu'elle croit en effet qu'un terrain fumé d'une année, à l'avance qui a reçu d'autres légumes ou productions quelconques, conviendrait le mieux etant bien ameubli en ne les y plantant que deux ou trois pouces de profondeur au plus, sans rayon ni sillon, à un pied de distance en tous les sens, en se contentant de les tenir et sarcler, et sans les tondre, qu'elles en deviennent plus grosses et en plus grand nombre, cette dame ajoute qu'elle veut essayer d'en semer des grainnes pour mieux parvenir à les naturaliser au clima et au terrain »<sup>24</sup>.

Cette dame de paroisse au caractère bien trempé qui avait demandé à être associée au Bureau d'agriculture vit s'opposer un refus embarrassé. L'aimable et savante société d'agriculture resterait masculine. Le progressisme provincial à l'époque des Lumières avait, lui aussi, ses limites. Dans les délibérations de la Société, on n'entendit plus jamais parler de cette dame de condition et de ses rêveries agronomiques un peu trop audacieuses.

---

23 François-Alexandre AUBERT de la CHESNAYE des BOIS, *Dictionnaire Généalogique, Héraldique, Chronologique* ..., vol VI.

24 Archives S.A.S.A.S : Registre 4, séance 375, 24 mars 1772, p. 179-180.

La culture de la patate était généralisée aux Antilles depuis le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle et représentait une nourriture de subsistance pour les Européens. C'est ce que rapporte *l'Histoire naturelle* de l'explorateur Charles Rochefort, ouvrage lu dans le Maine. En abordant la description de la patate (Batata), il reprend alors, à son tour lui aussi, les confusions botaniques déjà évoquées :

« La patate, que quelques uns appellent Batate, est une racine qui est presque de la figure des truffes des jardins, que l'on nomme taupinambour ou artichaus d'Inde, mais d'un goût beaucoup plus relevé, et d'une qualité beaucoup meilleure pour la santé. Nous prendrons icy occasion de dire en passant par forme de digression, que ces taupinambours qui sont aujourd'hui non seulement fort commun en ces quartiers, mais fort vils et fort méprisés, et qui ne sont guères que la viande des pauvres gens, ont été autrefois entre les plus rares délices »<sup>25</sup>.

De nombreuses familles du Maine avaient vu partir des fils à l'aventure pour investir dans des plantations des Caraïbes, en particulier à Saint-Domingue. Les Vanssay et les Girard, les Beaunay, les Vallée des Saunières, les Bourdet, les du Périer du Mourrier, les Robert de Beauregard, les La Borde alliés aux Pinceloup de la Moustière, les Bongars alliés aux de Broc etc. Tous avaient forcément connaissance de l'existence de la patate et de la pomme de terre, de leurs bienfaits et peut-être de leur culture, bien qu'eux-mêmes n'aient certainement mangé que du pain, fabriqué à partir de farine importée à prix d'or. Quelques années plus tard, en octobre 1776 puis en février 1778, Véron du Verger déclare devant la même assistance qu'en Amérique « elles sont de la plus grande ressource pour la nourriture des habitants, principalement des nègres, que cette bonne production de la terre est aussi agréable au goût et nourrissant que la châtaigne (...) »<sup>26</sup>.

Cette information est-elle connue des paysans ? La porosité culturelle entre le village et le château dans le Maine étudiée par Anne Fillon nous incite au premier abord à penser que oui<sup>27</sup>. Il est donc évident que la paysannerie gagnée en ce milieu de siècle par un goût très affirmé de la dignité et de

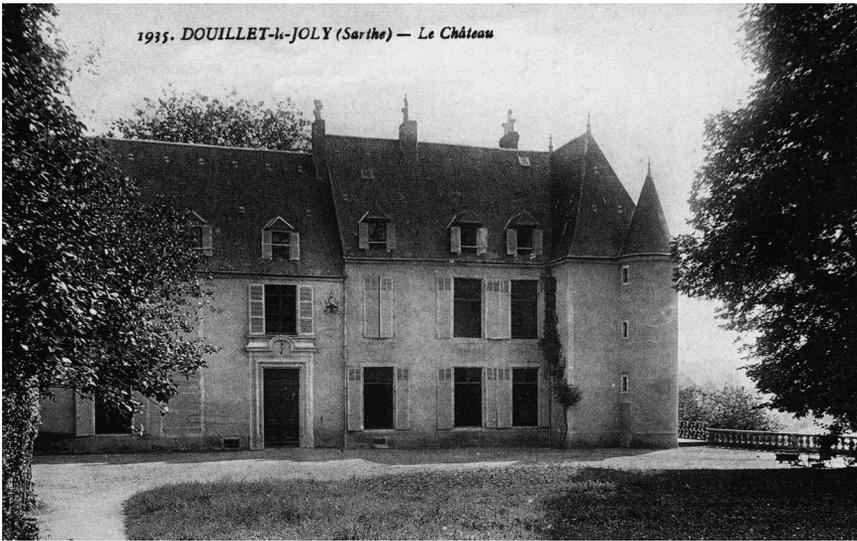
25 Charles de ROCHEFORT, *Histoire naturelle et morale des îles Antilles de l'Amérique*, enrichie de plusieurs belles figures de rareté qui y sont décrites. Avec un vocabulaire Caraïbe, chez Arnould Leers, Rotterdam, 1658. Voir aussi l'important article de Lucien FEBVRE, « Les aliments : patate et pomme de terre », in *Annales ESC*, n°2, 1940, p. 135-136. L'auteur distingue la pomme de terre (papa) et la patate (batata). La première, découverte chez les Incas, fut introduite en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle, promue par Frédéric II puis par Parmentier. La seconde avait été rencontrée par les espagnols au débarqué dans les Antilles où elle jouait un rôle d'aliment de première nécessité. Med. Le Mans : H8\*4126

26 Archives S.A.S.A.S : Registre 6, séance 509, 3 octobre 1776, p. 31. Là encore, Véron se révèle être un précurseur. Ses connaissances sur la châtaigne précèdent la publication de Parmentier : *Traité de la châtaigne*, Bastia et Paris : Monory, 1780, in-8°, XXVIII-160 pages.

27 Anne FILLON, *Fruits d'écriture, Société et mentalités aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Lhamans, Beaufay, 2000, 383 pages. Voir l'article « Les villageois et le château dans le Maine au XVIII<sup>e</sup> siècle », p. 251-266.

la distinction n'aurait pas dû bien apprécier cette analogie. Ce tubercule étrange ne serait-il bon à manger que pour les animaux de la ferme ? En tous cas, le processus d'acculturation est en marche dans le Haut-Maine dès le 3<sup>e</sup> quart du siècle. L'universalité du modèle de diffusion partant des élites vers le peuple peut cependant être ici discuté ; Jean-Michel Boehler a montré, pour l'Alsace des années 1630-1640, une diffusion proprement paysanne de la pomme de terre<sup>28</sup> ; la discussion reste donc ouverte.

Il faudra attendre la publication des travaux de Parmentier par la *Gazette d'Agriculture* de juillet 1773 (lue en séance au Bureau d'agriculture du Mans), pour que la preuve soit apportée officiellement par la faculté de médecine de Paris que la consommation de la pomme de terre n'était pas dangereuse<sup>29</sup>. Quelques années plus tôt, le docteur Livré<sup>30</sup>, membre du Bureau, conseillait déjà à ses patients de consommer des pommes de terre pour rester en bonne santé et les recommandait plus particulièrement pour les convalescences difficiles<sup>31</sup>.



**Figure 3 :** Au château de Douillet-le-Joly, chez Mme de Sougé, épouse de Montesson. Carte postale éditée par Pavy-Legeard à Sillé-le-Guillaume, vers 1910. Collection privée.

28 Jean-Michel BOHLER, *Une société rurale en milieu rhénan, la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, 2<sup>e</sup> éd. rev. et corr., 3 vol. Édition : Strasbourg : Presses universitaires de Strasbourg, 1995, 2469 pages.

29 *Examen chymique des pommes de terre*, dans lequel on traite des parties constituantes du bled, Paris : Didot le jeune, 1773, in-12, XXIV, 252 pages. Cet essai est lu en public le 27 juillet 1773 dans le local de la société situé au sein du bâtiment qui accueillait aussi la municipalité de la Ville et le Présidial, actuel Hôtel de Ville du Mans, place Saint-Pierre (Registre 4, séance 420, p. 512-514).

30 Le lecteur pourra découvrir le docteur Jean-René-François Livré à travers le Journal du chanoine Nepveu de La Manouillère (p. 391, 420, 448).

31 Archives S.A.S.A.S : Registre 6, séance 509, 3 octobre 1776, p. 31 et séance 539, 10 février 1778, p. 231.

## La gloire éternelle de Parmentier en question

La « légende de Parmentier » raconte qu'il rédigea un mémoire sur le sujet, publié en 1779 (*Examen critique de la pomme de terre*), en donnant une utilité de l'aliment pour l'homme, alors qu'il était jusqu'ici abandonné aux bestiaux, et en démontant les préjugés communs sur les maladies et sur l'appauvrissement du sol. Pour confirmer ses dires, il obtint du gouvernement une certaine étendue de terres dans la plaine des Sablons (aujourd'hui à Neuilly) pour en planter « faisant un bouquet de quelques-unes de celles-ci, il le présenta lors de l'anniversaire du roi Louis XVI, qui le plaça de suite à sa boutonnière, et l'exemple du monarque entraîna les courtisans, ceux-ci entraînant le reste de la France, et la pomme de terre devint une de nos plus utiles ressources » (fig. 4).

Pendant certains se méfient encore, et Parmentier utilise alors un stratagème pour vaincre les réticences : il fait garder le champ de la plaine des Sablons par des hommes en armes le jour, mais pas la nuit. La garde du champ augmente la valeur de la culture aux yeux du peuple parisien et la nuit les vols de tubercules sont aisés. Le peuple parisien en profite donc pour « voler » des tubercules et la consommation se répand alors.

Pourtant, dès 1767, M. de Mustel<sup>32</sup> avait publié à Rouen un Mémoire sur « Les pommes de terre et le pain économique ». Cette « découverte » est immédiatement portée à la connaissance du public à travers les *Annonces* de la ville du 10 avril 1767. L'intérêt économique de cette innovation était clairement résumé par son auteur :

« En supposant qu'au moyen de l'usage du pain de pommes de terre en Normandie, on y consommât un quart de bled moins qu'auparavant, il me semble qu'au moyen de l'exportation et de la circulation intérieure de cette denrée, il en entreroit en Normandie un quart d'argent de plus ».

Aussitôt, grâce à la protection de l'intendant Delamichodière, on fit venir six boisseaux de pommes de terre d'Angleterre, qui en produisirent alors cent quatre vingt.

Mustel demanda en septembre 1770 l'aide du nouvel intendant Thiroux de Crosne afin d'obtenir de l'Etat une subvention pour distribuer gratuitement des semences aux cultivateurs. L'abbé Terray, contrôleur

---

32 François-Georges Mustel (1719-1803) est un agronome normand. Ancien capitaine des dragons de la Légion royale, démobilisé à la fin la guerre de Sept Ans après avoir combattu en Allemagne, membre des académies de Rouen, de Dijon et Châlons, de la Société des Arts de Londres et de plusieurs Sociétés d'agriculture, François Mustel encourage la culture de la pomme de terre en Normandie au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est ainsi qu'en 1766, la pomme de terre est cultivée à Alençon, puis à Lisieux et dans la baie du Mont-Saint-Michel.



**Figure 4 :** Parmentier et la pomme de terre. « À la première floraison, il fit un bouquet et courut à Versailles où son protecteur Turgot lui facilita l'accès auprès du roi, auquel il fit hommage de ses fleurs. Louis XVI, qui avait toujours suivi avec un bienveillant intérêt les essais de l'agronome, prit une fleur et en orna sa boutonnière. Il n'en fallut pas davantage pour que cette modeste fleur fût un instant de mode à la cour. » Texte et illustration parus in *Le Petit Journal*, supplément illustré, le 10 mars 1901.

général, consentit la modeste somme de 300 livres. Malgré une lettre anonyme parue en février 1771 dans les *Annonces de Normandie*, exprimant de forts doutes d'un médecin suisse sur la salubrité des pommes de terre (en les accusant de favoriser les écrouelles et les maladies scrofuleuses), ces mêmes *Annonces* en firent une enthousiaste promotion dès juillet 1771 après que la faculté de Médecine ait tranché le débat en se prononçant favorablement.

C'est à ce moment que Parmentier, qui avait eu connaissance des travaux de Mustel, sauta sur l'occasion pour compléter le rapport de la faculté par des faits scientifiques. *L'examen chymique des pommes de terre* parut dans le *Journal d'Agriculture* et fut publié à Paris en 1773 avec l'approbation et la reconnaissance de la faculté de médecine. La campagne de Parmentier en faveur de la pomme de terre commença. Il n'oublia jamais de dire tout ce qu'il devait au Chevalier de Mustel qu'il qualifie de « premier Apôtre des pommes de terre en France » dans *Le Parfait Boulanger*, ouvrage paru en 1778.

Mustel tenta de dénoncer le vol de ses idées, en 1779, dans une lettre à l'Intendant de Rouen :

« J'ay sçu qu'un M. Parmentier sonne le tocsin à Paris, pour se dire seul, l'unique auteur de pain de pommes de terre, et cela, dit-il parce qu'il fait du pain avec la pomme de terre sans farine (...). Cet homme m'a écrit annuellement depuis dix ans pour me demander différents éclaircissements sur mes opérations (...). Cet homme me met donc dans la nécessité de le juger de mauvaise foy et de le regarder comme un intrigant qui veut s'approprier mon travail et surprendre le gouvernement pour en tirer quelque avantage. On sçait combien j'ay travaillé à ce sujet et tout le zèle que j'y ai mis. Il le sçait mieux qu'un autre, puisque je lui ay communiqué des détails particuliers dont il profite aujourd'huy »<sup>33</sup>.

Parmentier pensait que la panification ennoblissait la pomme de terre et que seule cette transformation permettait de rendre sa culture plus générale, tant le pain occupait une place essentielle dans l'alimentation quotidienne des français. Pourtant, il ne s'obstine pas et constate en 1789 qu' « elles sont dans leur état naturel une sorte de pain tout fait : cuites dans l'eau ou sous les cendres, et assaisonnées avec quelques grains de sel, elles peuvent, sans autre apprêt, nourrir à peu de frais le pauvre pendant l'hiver ».

---

33 Publication du CHU de Rouen : « Rouen, Parmentier, Mustel et la pomme de terre » ([www.chu-rouen.fr](http://www.chu-rouen.fr) 1995\_feltgen.doc - 18/07/2005). Voir aussi Ann MURATORI-PHILIP, *Parmentier, op.cit.*, p. 121.

Parmentier devint membre de l'Institut, reçut la Légion d'Honneur, fut couvert d'honneurs jusqu'à sa mort en 1813. Le statut d'« inventeur » de la pomme de terre lui fut même confirmé par la Troisième République. Il dure encore aujourd'hui. L'œuvre de Mustel conserva un caractère local et tomba rapidement dans l'oubli. Seule une rue porte aujourd'hui son nom à Rouen, comme pour pardonner l'ingratitude collective dont il fut la victime.

La lecture du long article que Parmentier rédige dans le *Dictionnaire Universel d'Agriculture* pour l'abbé Rozier en 1789 dissipe les doutes sur l'usurpation supposée des découvertes. Parmentier ne se présente pas comme un découvreur mais comme celui qui réussit à synthétiser les travaux de nombreux agronomes menés à son époque. Il cite le travail de M. de Chancey sur les semis et les doubles récoltes, les labours innovants de M. Cretté de Palluel, les fumures pratiquées par M. Vanberchen en Suisse, les envois d'espèces nouvelles depuis New-York par M. Saint Jean de Crévecoeur, les expériences de M. Hell en Alsace, de M. Deladebat en Guyenne et de nombreux autres, dont M. de Mustel en Normandie.

Parmentier s'empresse d'offrir les fleurs de pommes de terre qu'il vient de cueillir dans le champ des Sablons à Louis XVI et Marie-Antoinette alors à la promenade à Versailles (Gravure extraite du *Petit Journal*, mars 1901).

### **Dans le Maine, c'est aussi une affaire de militaires**

À l'instar de Parmentier, apothicaire major de l'Hôtel royal des Invalides, ou du capitaine de dragons Mustel, bon nombre de soldats qui avaient participé à la guerre de Sept Ans en Allemagne avaient remarqué que cet étrange tubercule permettait aux paysans de conserver une récolte « sous terre » et de survivre alors que leurs blés avaient été piétinés par le passage de la soldatesque<sup>34</sup>. Au Bureau d'Agriculture du Mans, M. de Braud, ancien commissaire des guerres en poste à Strasbourg évoque sa « découverte » à ses collègues dès 1763 :

« Elles ne sont cultivées en cette province (le Maine) qu'en petit ; c'est-à-dire que dans chaque ferme on y cultive une très petite quantité, seulement pour la nourriture du ménage tandis qu'en Provence,

---

34 En mars 1757, Antoine Parmentier est engagé par Louis Claude Cadet de Gassicourt, apothicaire-major à l'Hôtel des Invalides, et affecté en tant que pharmacien de troisième classe dans les hôpitaux de l'armée de Hanovre dirigée par le maréchal d'Estrées au cours de la guerre de Sept Ans. C'est au cours de la guerre de Sept Ans comme prisonnier militaire en Allemagne que Parmentier goûte la bouillie de pommes de terre et qu'il reconnaît les avantages alimentaires de ce tubercule. À Hanovre, il découvre notamment la culture en ligne qui augmente sa productivité. Dans le reste de l'Europe, elle est cultivée dès le XVI<sup>e</sup> siècle en Italie, en Alsace, en Lorraine. En France, elle se répand ensuite dans le Midi et dans le Limousin où on lui donne le nom de « truffole », en rapport avec son aspect et son origine souterraine.

Alsace, dans le pays messin on entend la culture de ce légume pour en faire la nourriture des bœufs, vache, cochon et pour la nourriture du ménage »<sup>35</sup>.

Le *Dictionnaire de Trévoux* indique que le « ménage de campagne » comprend toutes les actions nécessaires à l'exploitation d'une terre comme les labours ou l'élevage et la nourriture du bétail<sup>36</sup>. Il faut donc en déduire que dans notre province, dans les décennies 1750-1760, la truffle est d'abord et peut-être essentiellement la nourriture du bétail. C'est une hypothèse qu'il faudra vérifier dans notre 3<sup>e</sup> partie.

## II

### **La science des livres : l'apport de la « Maison Rustique », des dictionnaires d'agriculture et autres ouvrages**

En 1708, L'ouvrage de Louis Liger (2 tomes, 556 p. et 602 p.) *Oeconomie generale de la campagne* ou *Nouvelle maison rustique* ignore totalement la pomme de terre (fig. 5). Seule une mention de deux lignes sur le topinambour figure à la page 519 dans la rubrique « Des légumes et herbages, et comment les apprêter »<sup>37</sup>.

Le *Dictionnaire Universel d'Agriculture et de jardinage* de 1751 (Paris, 2 tomes) ne dit pas non plus un seul mot de la pomme de terre.

En 1752, *L'Ecole du Jardin Potager*<sup>38</sup>, y consacre presque 10 pages (fig. 6). L'agronome Combles<sup>39</sup> tente une plaidoirie osée, dénonçant une certaine injustice à « omettre un fruit (sic !) qui sert de nourriture à une grande partie des hommes de toutes nations ».

---

35 Archives S.A.S.A.S : Registre 1, séance 99, 29 novembre 1763, p. 436-437.

36 *Dictionnaire Universel françois et latin*. Imprimé à Trévoux, 5 tomes, Paris, 1721, tome 3, p. 345-346.

37 Med. Le Mans : SA 4\* 10420 (1708), RES B59 (1768), SA 4\*10421 (1775) et SA 4\*10422 (1790).

38 M. COMBLES, *L'école du jardin potager* (...), chez A. Boudet et P. A. Le Prieur, 1752. Med. Le Mans : SA8\*1983 ; disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6530598p>

39 Peu de biographes se sont penchés sur Combles. Ses dates de naissance et de décès, son lieu de décès et jusqu'à son prénom sont inconnus. Combles est né d'une famille de nobles lyonnais, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. De ses années de jeunesse, on ne sait quasiment rien. Par contre, on sait qu'il séjourne quelques années dans le royaume de Naples. C'est là qu'il va entamer sa carrière de jardinier amateur. Plus tard, revenu en France, il continue à se passionner pour le jardinage, dans une résidence non loin de la capitale. Il se décide, sous l'influence bienveillante de quelques connaisseurs, à publier un ouvrage qui reprend toutes les connaissances qu'il a acquises. Combles souhaite publier des traités sur plusieurs arbres fruitiers et sur les différentes techniques de jardinage qu'il utilise. Il commence donc par un *Traité sur la culture du pêcher*, en 1743. Mais le succès n'est pas au rendez-vous. Il ne publiera pas les autres monographies sur les arbres fruitiers, comme le poirier, qu'il avait envisagées d'écrire. Il publie quand même en 1749 son *Ecole du jardin potager ou l'art de cultiver toutes les plantes potagères*. Plus tard, il se lance dans la publication d'ouvrages historiques et érotiques. Il meurt sans doute vers 1770.

Il dissocie bien la pomme de terre du topinambour même s'il constate qu'on leur donne parfois le même nom et qu' « elle est venue originellement d'Amérique, du pays des topinambours, d'où elle tire son nom (...) » (tome II, p. 574-575).

En 1763 et 1770, la confusion entre topinambours et pommes de terre est reprise et aggravée dans *l'Agronome ou Dictionnaire portatif du cultivateur* de l'agronome Pons Augustin Alletz, Paris, 2 tomes, 666, 664, 537 et 528 pages<sup>40</sup>.

On peut lire dans le tome II, p. 541 à l'article « Topinambours ou pommes de terres » : « ce sont des racines rondes qui viennent dans la terre et que l'on mange en Carême ; ils viennent mieux de plant que de semence, on les replante au mois de mars ; il ne leur faut qu'une bonne terre pour profiter ».

*La nouvelle maison rustique ou Economie générale de tous les biens de campagne*, Sieur LIGER, 9<sup>e</sup> édition, à Paris, 1768 introduit une nouvelle confusion entre truffe et truffe, semblant confondre la « truffe » (pomme de terre – tartuflo ou tartuffola en Italie et Kartoffel en Allemagne) et la « truffe » noire (*Tuber melanosporum*). L'évocation du court-bouillon décrite ci-après est surprenante ; les arômes de la truffe sont volatiles et fragiles et une cuisson trop longue ou trop forte entraîne leur disparition. La seconde partie de l'article, en revanche, correspond davantage à une pomme de terre classiquement cuite à la cendre.

Une observation de Gaspard Bauhin sur la manière de les apprêter (dès 1598) sème le trouble en confondant le tubercule à la truffe dans la manière de les désigner et dans la manière semblable de cuisiner les deux produits :

« Chez nous, on fait parfois rôtir les tubercules sous la cendre comme des truffes, puis on enlève la cuticule et on les mange avec du poivre. Quelques-uns les font rôtir, les nettoient, les coupent en tranches, les fricassent dans une sauce grasse avec du poivre et les mangent à titre de bon reconstituant »<sup>41</sup>.

40 Med. Le Mans SA 8\* 10422 (fonds du séminaire). *L'Agronome, ou Dictionnaire portatif du cultivateur*, qui parut pour la première fois en 1760, en deux volumes, a été souvent réimprimé, et cela jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. C'est l'un des meilleurs manuels de l'époque sur la vie à la campagne. Outre des conseils sur le jardinage, l'élevage, la médecine vétérinaire, la chasse, il contient un grand nombre de recettes de cuisine pratique propres à satisfaire un gentilhomme campagnard gastronome. La partie consacrée à la vigne et au vin est importante : choix des vins, anecdotes curieuses, auteurs qui ont traité du vin, types de vins (rouge, claret, gris, blanc ; Bourgogne, Champagne, muscat de Saint-Laurent-en-Provence, vins d'Espagne, vins liquoreux, Malvoisie), recettes pour guérir des vins, recettes de vins aromatiques (absinthe, aneth, anis, fenouil, hysope, sauge, roses, sureau), recettes de vinaigres.

41 Propos de Jehan Bauhin qui reprend ce que disait son frère Gaspard. Il emploie le terme de « truffe » pour désigner la pomme de terre. Marc de FERRIÈRE LE VAYER, Marc et Jean-Pierre WILLIOT (dir), *La pomme de terre ...*, op.cit., p. 24 (article de P. Delsalle).

Le chapitre XII des *Délices de la campagne*<sup>42</sup> (p.96), proposait en 1684 de cuisiner le topinambour et la pomme de terre de la même façon (il semble assimiler les deux tubercules) et ne consacre que 6 modestes lignes à ces racines :

« On les met par bouillir, on les pèle, et leur fait une sauce d’Allemagne, comme dessus, ils ont un vray goust de fonds d’artichaux, mais pourtant un peu plus molasses, coupez par tranches, on les frira avec le persil, et avec la paste ainsi qu’à la scorsonnere ».

Plus d’un siècle plus tard, la littérature scientifique ne révèle pas de progrès sensibles. L’article « truffe » (p. 850) de *La nouvelle maison rustique* dit qu’elle

« est une espèce de racine ronde sans tige, sans feuilles et sans filamens qu’on trouve dans des terres sèches : les cochons en sont fort friands, et servent souvent à découvrir les lieux où il y en a. Les truffes font beaucoup d’usage dans les cuisines, et la manière de les servir la plus ordinaire est au court-bouillon, les faisant cuire dans du vin, du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier et quelques ciboules : étant cuites, tirez-les et les essuyez bien, puis servez-les chaudement sur une serviette blanche. On les sert aussi cuites naturellement dans la cendre, les ouvrant à moitié pour y mettre un peu de sel et poivre blanc, et les ayant refermées on les fait cuire enveloppées d’un papier mouillé, dans du feu qui fait moitié cendre et moitié braise ; quand elles sont cuites on les sert chaudement sur une serviette pliée ».

Presque au même moment (1767), *Le bon fermier ou l’ami des laboureurs*<sup>43</sup> fait allusion « aux pommes ou poires d’arbres et de terre » qu’il recommande de servir avec toutes sortes de légumes les jours gras et maigres aux domestiques (p.59-60)<sup>44</sup>. Une autre confusion apparaît donc

---

42 Nicolas de BONNEFONS, *Les délices de la campagne*, suite du *Jardinier françois*, ou est enseigné à préparer pour l’usage de la vie, tout ce qui croît sur Terre et dans les Eaux, dédié aux Dames ménagères, seconde édition, augmentée par l’auteur, à Amsterdam, chez Raphael Smith, 1684. Med. Le Mans : SA 8\*3952 (le volume est issu de la bibliothèque de l’abbaye de la Couture au Mans).

43 Suite au succès de son livre *La bonne Fermière*, Louis Rose (1704-1776) publie en 1767 à Lille *Le bon Fermier, ou l’ami des Laboureurs*, qu’il introduit en affirmant : « je déclare que je ne prétends pas apprendre son métier au cultivateur (...) On ne trouvera ici que les sentimens d’habiles et sages laboureurs que j’ai soigneusement consultés. Ce n’est que le résultat exact de leurs longues expériences. Je me serais fait un crime de hasarder la moindre chose. Je sais trop la conséquence des erreurs en cette matière : par malheur on en trouve tant dans la plupart des livres d’Agriculture et d’économie ! Ce sont ces méprises qui font rire un Laboureur pratique et instruit. » L’ouvrage se présente sous la forme d’entretiens entre un « Amateur » qui veut apprendre l’agriculture, et un Fermier supposé, bien entendu, être des meilleurs. L’agriculture décrite est celle de l’Artois (actuel département du Pas de Calais, dans le Nord de la France), parfois comparée à celle d’autres régions : la Flandre française voisine, l’Ile de France...

44 Ouvrage de Louis Rose, auteur de *La bonne fermière*, A Lille, chez J-B Henry, 1767. Sciences et arts 1825 et Med. Le Mans SA 8\*10023

entre les pommes de terre et le topinambour (poire de terre), que les élites mancelles ne commettent pas (même si la poire de terre est facilement assimilée à un fruit).

Véron du Verger effectue la dissociation entre les deux espèces en mars 1768 devant ses collègues du Bureau d'agriculture du Mans : appelées « poires de terre », « il les dit plus délicates que les pommes de terre. Il en a essayé depuis peu de 5 façons différentes pour entremets, compostes et marmolades, qu'étant un peu relevée de goût, elles ont été trouvées bonnes et peuvent suppléer dans les temps de dizette des fruits »<sup>45</sup>.

Les dix années suivantes environ, précédant la Révolution, marquent des progrès essentiels. Le *Cours complet d'agriculture* ou *Dictionnaire Universel d'agriculture* de l'abbé Rozier (tome VIII) de 1789 offre un article essentiel à la rubrique « pomme de terre », p. 179-215. Il offre une synthèse complète des importants progrès accomplis dans la connaissance du précieux tubercule.

La pomme de terre n'est plus référencée à « truffle », « truffe », « cartoufle » dans certaines régions, ni même à « topinambour ». On distingue désormais que la pomme de terre est un solanum, la patate un convolvulus ou liseron et le topinambour (qui ne s'écrit plus taupinambour) un *corona selis* ou tournesol.

Dans le Belinois, au sud du Mans, le seigneur de paroisses Rottier de Madrelle n'est pas au fait des subtilités botaniques. En 1781, il mélange encore allègrement les termes (il confond toujours la pomme de terre et le topinambour) mais il témoigne de la vigueur de la culture de la pomme de terre dans la description de « sa terre » qu'il effectue à l'occasion de son discours de réception au Bureau d'agriculture du Mans : « On y cultive aussi beaucoup de pommes de terre ou taupinambours qu'on nomme truffles dans le pays. Les habitants s'en nourrissent et en font manger à leurs bestiaux »<sup>46</sup>. La présence de moulins à poivre dans les inventaires après-décès du minutier de Laigné-en-Belin (A.D Sarthe : 4 E I, Etude de M<sup>e</sup> Thébault) permet d'envisager un accommodement proche de celui préconisé par Bauhin ou *La Maison rustique*.

« Truffles »<sup>47</sup>, « patates », « pommes de terre », « topinambours » ou « pois de terre »<sup>48</sup> rencontrés à Parigné-le-Pôlin, peu importe son nom : la petite paysannerie s'est de toute évidence largement appropriée cette

45 Archives S.A.S.A.S : Registre 3, séance 243, 22 mars 1768, p. 19.

46 Archives S.A.S.A.S : XVIII. A. 24, p. 13.

47 Le terme de truffe (ou truffle) est celui adopté depuis son introduction dans le Haut-Maine. Il va perdurer dans les campagnes jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle (voir *Trésor du parler mancel*, p.351).

48 Inventaire après-décès d'André Ory, au bordage de Terre Chatain : « Item trois boisseaux environ de truffes ou pois de terre mesure du Mans » (4 E 183/97 : Étude de Cérans, 10 janvier 1788).

nouvelle culture sur les terres sableuses et caillouteuses au sud du pays manceau. Le Haut-Maine est alors à l'unisson de la science officielle. Mieux même, ses pratiques semblent avoir une décennie d'avance (un peu plus que le temps de l'édition toutefois) sur la littérature agronomique qui paraît à la fin de l'Ancien Régime.

Même en 1788, les ouvrages plus ou moins relatifs à l'agronomie dans la bibliothèque d'un officier du roi devenu gentilhomme campagnard ne dépassent pas souvent quelques titres incontournables. À sa mort, le Comte du Bouchet de la Forterie à Parigné-le-Pôlin possède *La médecine des pauvres*, *Le traité des dimes*, *Le gentilhomme cultivateur*, *La maison rustique* et *L'Encyclopédie* (qui comporte un article sur la pomme de terre). Les préoccupations essentielles du hobereau ne sont pas ici dans la terre, ou si peu, mais plutôt dans la philosophie de Voltaire, Rousseau, Locke et Montesquieu et surtout dans le libertinage par la lecture des *Amours de Sapho*, des *Liaisons dangereuses*, de *La paysanne pervertie*, des *Amours indiens* etc<sup>49</sup>. Incontestablement, le bonheur n'est pas toujours dans le pré ...

Une somme très complète du savoir sur la pomme de terre apparaît finalement en 1788 dans le *Cours complet d'agriculture* de M. de Suttières-Sarcey<sup>50</sup>. Publié à Paris sous la forme de cahiers paraissant le 1<sup>er</sup> et le 15 de chaque mois, à partir de 1786, il consacre vingt-cinq pages (p. 381-406) à la pomme de terre. L'année suivante, l'abbé Rozier donne une place de choix à cette innovation dans son *Dictionnaire ou Cours complet* rédigé essentiellement entre 1779 et 1786 (paru en 1789)<sup>51</sup> : il y voit dans sa culture l'élément déclencheur d'un progrès agricole plus général, la source d'une prospérité qui entraînera une croissance démographique décisive :

« Il n'en est point en effet, après le froment, le seigle, l'orge et le riz, de plus digne de nos soins et de nos hommages que celle qui fait l'objet de cet article, sous quelque point de vue qu'on l'envisage ». « Celle dont l'Europe doit bénir le plus l'acquisition puisqu'elle n'a coûté ni crimes, ni larmes à l'humanité ».

49 Arch. dép. Sarthe : 4 E 183 97 (21 avril 1788 : Inventaire de Marguerite-Françoise Le Breton, femme de Jean-Guillaume, Comte du Bouchet de la Forterie). Le couple était séparé depuis le 4 août 1787.

50 *Cours complet d'agriculture, ou leçons périodiques sur cet art*, par M. de Suttières-Sarcey, ancien capitaine au Régiment de Bretagne-infanterie, à Paris, chez l'auteur, 1788. Entré lieutenant au régiment de Bretagne, réformé en 1763. Toujours « dans l'âge des plaisirs », il se fixe auprès de son oncle Suttières-Sarcey, auteur d'une École d'agriculture pratique, et étudie avec lui pendant trois ans. « Ancien directeur, conjointement avec son oncle, de l'école d'agriculture établie à Anet ». Après onze ans à l'étranger, il se retire à la campagne et s'occupe à faire des expériences. Cherchant à communiquer ses connaissances aux autres, il s'adresse aux journaux. Après à peine plus d'un an au *Supplément au Journal général*, il essaie, sans grand succès semble-t-il, de lancer à Paris un cours gratuit d'agriculture « sous la protection de Monsieur » (prospectus, 1788). Plus tard, il essaie par ses écrits d'influencer la politique agraire de la Révolution. Tout ce qu'il écrit se situe entre 1765 et 1793.

51 L'article est rédigé, sinon inspiré, par Parmentier lui-même. Voir tome 8, p. 179-215.

Après avoir présenté les bienfaits de la pomme de terre abondamment consommée en Irlande, ayant permis l'augmentation de la natalité, rendant robuste les enfants et nourrissant un bétail de plus en plus nombreux, il adresse une supplique :

« S'il était possible de pénétrer de ces vérités importantes les habitants de nos campagnes, et de leur persuader que les années les moins riches en grain sont extrêmement abondantes en pommes de terre, et vice-versa, que la même plante peut servir également à la boulangerie, dans la cuisine, et dans la basse-cour, sans doute on les verrait bientôt bêcher le coin d'un jardin ou d'un verger qui rapporterait au plus un boisseau de pois ou de haricots, pour y planter ces racines dont le produit procurerait une subsistance toujours assurée dans les plus mauvaises années : on verrait les pauvres vigneron, au lieu de se nourrir d'un mauvais pain composé d'orge, d'avoine, de sarrasin et de criblures où l'ivraie domine, mettre au pied de leurs vignes des pommes de terre, et se ménager une ressource alimentaire, si propre à leur donner cette vigueur qui caractérise les habitants du nord de la France, chez lesquels elles forment pendant l'hiver la base de la nourriture. Enfin, on verrait les cultivateurs laborieux et intelligents, tirer d'une petite étendue de terrain le plus médiocre, de quoi faire vivre toute leur famille, fut-elle très-nombreuse, jusqu'au retour de l'abondance (...) L'influence des préjugés et de la routine sur l'opinion des habitants de la campagne, ne doit pas faire abandonner le projet de les instruire quand on s'intéresse à leur bonheur ».

L'abbé Rozier indique s'occuper de cette plante depuis quinze ans. Il espère que de nombreux cantons se réuniront à l'Alsace et la Lorraine, et diront aux détracteurs « qui cherchent encore à affaiblir les avantages de la culture des pommes de terre » : « regardez nos enfants, nos gens et nos bestiaux qui se nourrissent avec nous de ces racines, ne sont-ils pas aussi sains, aussi vigoureux et aussi multipliés que dans vos pays à grains ».

Le long article de ce dictionnaire comporte deux chapitres (I – De la plantation à la récolte contenant 17 sections et II – Conservation et nourriture qu'elle fournit aux hommes et aux animaux), 8 sections.

Il semble opportun de présenter les nombreux aspects traités afin de mesurer l'étendue aussi concrète que soudaine de la connaissance sur le sujet :

#### I – De la plantation à la récolte.

1 – Description générique ; 2 – Description des variétés (il recense onze espèces jardinières dont les principales : les blanches, les rouges,

les violettes, les grises, les longues, les rondes et les plates) ; 3 – Observations générales sur les variétés ; 4 – Accident qu'éprouvent les pommes de terre ; 5 – Leurs maladies ; 6 – Les animaux qui les attaquent ; 7 – Engrais propres aux pommes de terre ; 8 – Du terrain et de sa préparation ; 9 – Choix des pommes de terre pour la plantation ; 10 – Du temps de faire cette plantation ; 11 – Les différentes méthodes de cultiver les pommes de terre ; 12 – Des différentes façons de culture ; 13 – Récolte des pommes de terre ; 14 – Des différents moyens de multiplier les pommes de terre (par œilletons, par germes, par marcottes, par boutures) ; 15 – Semis des pommes de terre ; 16 – Double récolte ; 17 – Rapport ordinaire des pommes de terre.

II – Conservation et nourriture qu'elle fournit aux hommes et aux animaux.

1 – Analyse des pommes de terre ; 2 – De leur conservation ; 3 – Préparation de la farine, fécule, ou amidon de pommes de terre ; 4 – Cuisson des pommes de terre ; 5 – Des pommes de terre relativement à la nourriture des Hommes ; 6 – Des pommes de terre relativement à la nourriture des animaux ; 7 – De leurs propriétés médicinales ; 8 – Observations concernant la culture et les usages des pommes de terre.

L'article de l'abbé Rozier représente 37 pages du dictionnaire. Les questions botaniques et celles qui abordent sa culture, posées par les agronomes, sont presque toutes résolues. En voici de très larges extraits permettant de mesurer l'ampleur des progrès accomplis :

« Depuis la publication du *Théâtre d'Agriculture*<sup>52</sup>, nos jardins potagers ont fait quelques acquisitions utiles ; de ce nombre, sont la pomme de terre, la patate et le topinambour, trois plantes distinctes, que l'on réunit tous les jours sous la même dénomination, malgré les efforts de plusieurs naturalistes qui ont fixé d'une manière irrévocable leurs caractères botaniques. La pomme de terre, originaire du Pérou, appartient à la classe des Solanum ; la patate, indigène aux Deux-Indes, est un convolvulus ou liseron ; enfin le Brésil a fourni le topinambour, qui est un helianthus. Les seuls rapports que ces plantes ont entre elles, c'est la même origine ; c'est qu'elles exigent la même qualité de sol et les mêmes soins de culture, qu'elles se multiplient par bouture et par marcotte<sup>53</sup>, que leurs tiges et leurs feuilles peuvent servir de fourrage ; qu'enfin leurs tubercules deviennent, sans qu'aucun apprêt, une nourriture salubre pour l'Homme et les animaux ».

<sup>52</sup> *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, d'Olivier de Serres, seigneur de Pradel. Le 1<sup>er</sup> juillet 1600, le Théâtre d'agriculture paraît dans son intégralité (in-folio, 1024 pages).

<sup>53</sup> Le marcottage consiste à provoquer, en un point déterminé du rameau, la formation de racines adventives capables d'alimenter la marcotte, qu'on sèvre ensuite, en la séparant du pied mère.

« De tous les avantages qui rendent les pommes de terre recommandables, le plus grand est d'offrir à leurs habitants une nourriture toute préparée et convenable à leur état : ceux d'entr'eux qui ont adopté cette culture, attendent avec impatience le moment de la récolte de ce végétal dont la privation seroit un véritable fléau pour eux. Il y a maintenant en Europe un million d'hommes qui en font pendant l'hiver leur principale nourriture. L'aliment substantiel, contenu dans ces racines, n'est pas plus grossier que celui des semences céréales et légumineuses ; enfin il n'y a pas de farineux non-fermentés dont on ne puisse manger en aussi grande quantité et aussi souvent que du pain ».

« Mais c'est spécialement la pomme de terre qui mérite d'occuper le premier rang, elle présente le moyen de tirer parti des terrains les plus ingrats, et les dispose à rapprocher d'autres productions. Sans être supérieure aux accidents, qui souvent préjudicient aux autres végétaux, elle brave les premières gelées du printemps ; son produit est d'autant plus abondant, que celui des grains l'est moins ; elle se plante après toutes les semailles, et se récolte après toutes les moissons ; elle nettoie, pour plusieurs années, le champ infecté de mauvaises herbes, détruit les chiendents si abondants dans les vieilles luzerneries<sup>54</sup>, donne sans engrais de riches récoltes dans les prairies artificielles retournées, et dispose favorablement certains fonds à recevoir les grains qui lui succèdent. En faut-il davantage pour déterminer les habitants des campagnes à tourner leurs regards vers cette culture, surtout s'ils peuvent se convaincre qu'en allant aux champs déterrer ces racines, à onze heures, ils auront à midi, moyennant la cuisson dans l'eau ou sous les cendres, une sorte de pain tout préparé par la Nature ?

Les espèces ou variétés de pommes de terre, dont le nombre connu se monte à douze, peuvent servir aux mêmes usages, parce que toutes contiennent les mêmes principes ; elles ne diffèrent que par leurs proportions, ce qui admet des nuances plus ou moins sensibles dans la forme, l'aspect et le goût. Les blanches sont, en général, plus hâtives que les rouges, et demandent à être plus espacées. Il faut aux premières, une terre à seigle, et aux secondes, une terre à froment : la grosse blanche, veinée de rouge, réussit dans tous les fonds. En appliquant avec discernement ces variétés aux terrains du canton qu'on habite, il n'y a pas un coin en Europe, où la pomme de terre ne puisse prospérer.

De tous les moyens qui ont été proposés pour maintenir les pommes de terre dans leur qualité, en augmenter les variétés, et empêcher

---

54 On dit aujourd'hui « luzernières ».

qu'elles ne s'abâtardissent, il n'y en a point de plus efficace que les semis. Il faut de temps en temps les renouveler par cette voie, en cueillant, la veille de la récolte des racines, les fruits de l'espèce qu'on a dessein de propager, en les conservant pendant l'hiver dans du sable, ou suspendus à des cordes, en les mêlant au printemps avec de la terre, et les répandant sur des couches ou sur un bon terreau. Une fois la plante levée des semences, on la sarcle quelquefois, on la butte et on la récolte comme celle qui vient de boutures : replantée dès la seconde année, elle donne déjà d'assez grosses pommes de terre pour offrir une ressource ; mais la production n'est véritablement complète que la troisième année. Cette voie de la Nature, si facile, procure une nouvelle génération pendant une longue succession d'années, conserve sa fécondité et tous ses caractères ; elle a souvent été tentée, mais toujours sans but ; jamais on n'a songé à en suivre les effets, ni à en développer les avantages, dans la conviction où l'on était que les pommes de terre régénérées ainsi, étaient douteuses, de difficile et trop longue venue pour atteindre le produit ordinaire. Cet objet m'a paru assez important pour en faire le sujet d'un mémoire inséré dans ceux publiés par la Société royale d'agriculture, pour l'année 1786, trimestre d'hiver. L'utilité dont il a déjà été à l'Europe, ne me permet pas d'oublier de l'indiquer ici.

La patate est également susceptible d'offrir beaucoup d'espèces ou variétés, dont le nombre ne fera qu'augmenter à mesure que la plante éprouvera de l'extension dans sa culture. Il y a des patates blanches et rouges, des patates hâtives et tardives ; c'est l'aliment ordinaire des nègres dans nos îles, pendant plusieurs mois de l'année. On a essayé d'en faire du pain ; mais ainsi que la pomme de terre, elle réunit tant de bonnes qualités en substance, qu'il n'est pas nécessaire de la décomposer à grands frais pour la soumettre aux opérations du boulanger, et lui concilier les propriétés d'une nourriture saine, commode et agréable. Cette plante, déjà naturalisée par les espagnols sur leurs côtes maritimes, n'a plus qu'un pas à faire pour l'être parmi nous<sup>55</sup>. On connaît, à cet égard, les tentatives des botanistes. J'ai cherché à les seconder en les tirant directement de Malaga, des patates, en les

---

55 Dès leur découverte par les conquistadores, les tubercules vont naviguer avec eux vers les côtes de l'Europe à bord des galions, et les explorateurs du Nouveau Monde les débarqueront dans les ports d'Espagne puis ceux de l'Angleterre. De là, la pomme de terre partira à la conquête de l'Europe. Objet de curiosité des botanistes et des rois, remède à certaines maladies pour les ecclésiastiques, elle ne fut pas tout de suite considérée comme pouvant servir à l'alimentation des humains. Dans le sud de l'Europe, elle va circuler de cours en couvents, d'Espagne en Italie (appelée taratuffi et tartuffoli dans les alpes italiennes), France, Savoie (appelée cartoufle) puis vers l'Autriche, d'Angleterre vers l'Irlande et les Flandres, mais il faudra attendre le début du XVIII<sup>e</sup> siècle pour qu'elle commence à être sporadiquement cultivée. L'une des premières preuves de sa consommation en Espagne au XVII<sup>e</sup> siècle figure dans un tableau du peintre Murillo « San Diego nourrissant les pauvres » dans lequel des enfants et des vieillards sont attroupés autour d'un chaudron rempli de pommes de terre cuites dans des cendres.

confiant à MM. Broussonet et Puymaurin, pour les planter au Jardin Botanique de Montpellier, et à celui de l'Académie de Toulouse ; déjà elles commençaient à laisser entrevoir les plus heureuses espérances, lorsque le froid de 1788, qui, dans ces cantons, a été de neuf degrés, est venu les anéantir. M. Puymaurin ne s'est pas découragé, il a fait venir des patates d'Espagne, et en a couvert jusqu'à un quart d'arpent ; il en a distribué à différents particuliers, et même à des créoles, qui les ayant trouvées comparables à celles de nos îles, ont demandé à les cultiver.

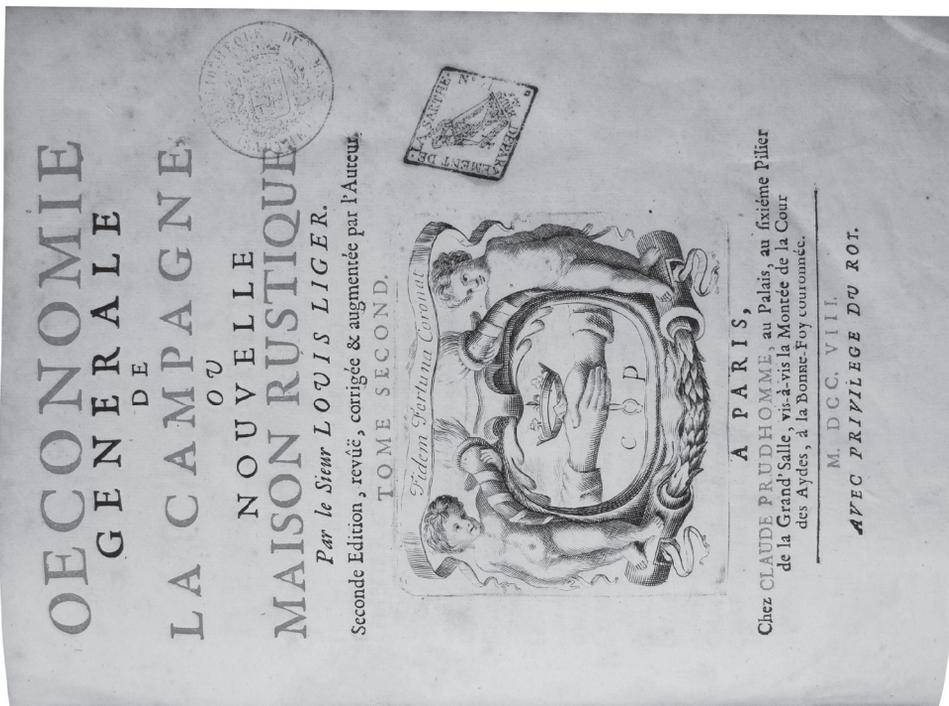
M. Ferrière, jardinier en chef du Jardin des Plantes à Toulouse, a une méthode pour cultiver la patate, dont le mérite reconnu ne permet pas de la taire ici<sup>56</sup>. Vers le commencement de février, il établit une couche de douze à quinze degrés de chaleur ; il a des pots du diamètre de huit à dix pouces, qu'il remplit de terre composée de deux tiers franche, et d'un tiers terreau de fumier de cheval, bien consommé, mêlés et passés au crible ; ces pots sont ensuite enfoncés dans la couche ; il plante, dans chacun, trois ou cinq tubercules de patates, recouverts de un pouce et demi à deux pouces de terre : il établit au dessus des châssis, dont les vitraux sont distans de la surface des pots, d'environ dix à douze pouces.

À la fin d'avril, les patates ont acquis six à huit pouces de hauteur. Il leur donne alors de Cinq à six jours après, les patates ayant commencé à pousser, il leur donne un léger arrosement ; il le réitère ensuite aussi souvent qu'il juge qu'elles en ont besoin. Vers le premier Mai, époque à laquelle il les transplante en pleine terre. Il obtient de chaque tubercule de patate, suivant sa grosseur, six, dix, quinze, jusqu'à vingt rejetons.

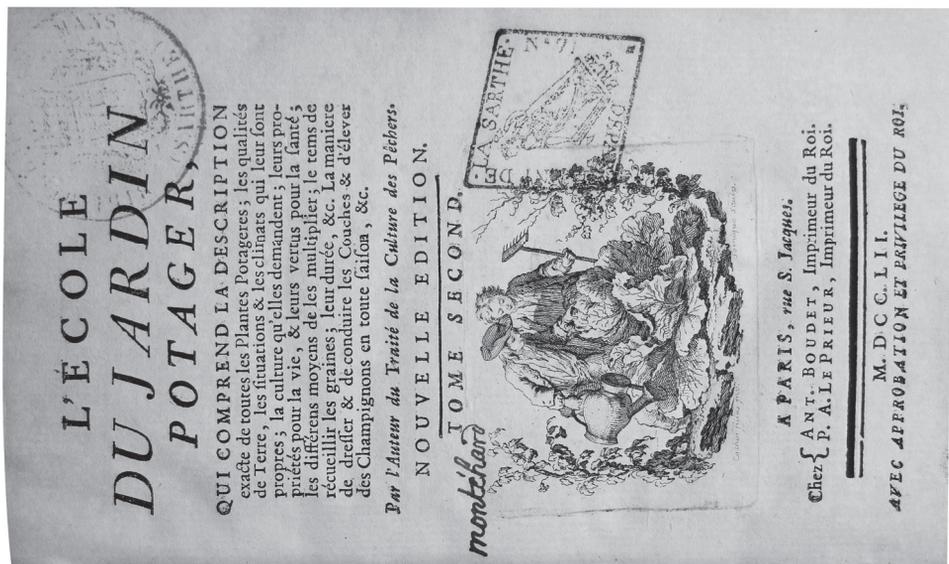
Le terrain du jardin de M. Ferrière est graveleux, mêlé de sable ; c'est celui que les patates préfèrent. Il l'ameublil au moyen d'un labour de vingt-quatre centimètres (huit pouces), que l'expérience lui a appris être suffisant ; plus profond, au lieu de donner des tubercules, elles ne pousseraient que du chevelu ; tandis qu'arrêtées par un terrain ferme, elles en produisent abondamment. La distance à laquelle il les plante, est celle de quinze à dix-huit pouces l'une de l'autre, en les enfonçant de trois à quatre pouces, et en laissant deux pouces au-dessus de terre. S'il a de très-longs rejetons qu'il veuille planter, il les couche horizontalement, et le nombre et la grosseur des tubercules sont en raison de la quantité des nœuds qui sont dans la terre. Il s'est convaincu que les transplantations en pleine terre faites plus tard le 20 juin, ne donnent presque plus de tubercules, mais seulement du chevelu. Des

---

56 Cette expérimentation ne figure que dans une réédition postérieure.



**Figure 5 :** *Oeconomie générale de la campagne ou Nouvelle Maison Rustique, par Louis Liger. Seconde édition, tome second. Paris : Claude Prudhomme, 1708. Le Mans, Médiathèque Louis Aragon, Fonds patrimoine. Cliché : Guillaume Epinal.*



**Figure 6**

**Figure 6 :** *L'École du jardin potager, par de Comblès. Tome second. Paris : Antoine Boudet, 1752. Le Mans, Médiathèque Louis Aragon, Fonds patrimoine. Cliché : Guillaume Epinal.*

premières plantations en pleine terre, il obtient des boutures qui valent autant pour planter que les rejetons. Si elles sont très longues, il les roule en petites cordes, qu'il plante à quatre pouces de profondeur, en ayant soin que le bout de la bouture soit toujours hors de terre de deux pouces. Il a surtout l'attention de les débarrasser des herbes par des sarclages réitérés, et de leur donner de légers labours au commencement de la plantation, et jusqu'à ce qu'elles aient couvert le terrain. Un ou deux bons arrosements par semaine suffisent. Il s'est aperçu qu'un plus grand nombre deviendrait nuisible. Il a reconnu que, passé le 20 juin, il fallait s'abstenir de couper des boutures pour ne pas nuire à leur propagation. Du 10 au 20 octobre, lorsque les gelées arrivent, il procède à l'arrachage (...) ».

## **Le grand tournant des années 1770-1773**

### Une rapide diffusion des innovations dans le Haut-Maine

En janvier 1770, le chanoine manceau Nepveu de La Manouillère, observant ce qui se passe dans sa ville, rapporte dans son Journal : « Aux chapitres Généraux de la St Julien de la présente année 1770, le chapitre a donné pour les paroisses où le chapitre disme, la somme de 1000 livres pour le soulagement des pauvres, vû la misère des temps et la disette des bleds dont l'espèce a presque manqué » (p. 151). Le 17 mars 1770, il ajoute que « le nombre des pauvres de la ville est de 4000 et la quête n'a été que de deux mille livres ». Le 5 may 1770 : « depuis un temps immémorial on avoit point vu le pain aussi cher au Mans »<sup>57</sup>.

Au Bureau d'agriculture et à l'Hôtel de ville, on envoie des émissaires pour ramener des grains de Nantes en remontant la Sarthe jusqu'à Allonnes en profitant du niveau exceptionnellement haut de la rivière. Le bruit court aussi qu'on mange du pain de gland dans le Bas-Maine. Le Maine est alors soumis à une terrible disette. Les esprits éclairés commencent alors à chercher des substituts aux céréales pour faire le pain.

Au Mans, dès novembre 1768, M. de Blanchardon<sup>58</sup> avait exposé au Bureau d'agriculture la recette du pain de pommes de terre qu'il prétendait tenir de l'un de ses amis de Paris qui le faisait distribuer aux pauvres :

---

57 Sylvie GRANGER, Benoit HUBERT, Martine TARONI, *Journal d'un chanoine du Mans, Nepveu de La Manouillère (1759-1807)*, PUR, 2013, 738 pages.

58 Maître particulier des eaux-et-forêts du Maine en 1682. Membre fondateur, il deviendra directeur de la Société en 1771.

« On fait bouillir dans l'eau les pommes de terre de sorte à pouvoir en faire une pâte et auparavant de la faire, on en enlève facilement la peau, on la paistry ensemble. On fait lever toute la pâte a même quantité de levain ordinaire. On forme les pains, on les fait cuire. Lorsqu'on veut faire un pain plus fin, plus délicat, on met 1/3 de pommes, 1/3 de farine de seigle et 1/3 de celle de froment et ainsy plus ou moins selon la bonté qu'on veut y donner, ce pain est beau, bon et de bonne nourriture »<sup>59</sup>.



**Figure 7 :** Dom Ambroise Augustin Chevreux, supérieur général de la congrégation de St-Maur. Dessin au crayon noir par Charles Toussaint Labadye, circa 1790, diamètre 7,5cm. B.N.F. (adaptation d'après l'original).

Il faut attendre les urgences de la disette de 1770-1771 pour que le mauriste de l'abbaye Saint-Vincent, Dom Chevreux (fig. 7), mette en pratique la recette évoquée trois ans auparavant. Il fait cuire ce pain et en amène à ses collègues à la séance du Bureau d'agriculture du mercredi après-midi. Chacun « le goute avec plaisir » rapporte la délibération de la séance 363.

Le traumatisme causé par la disette et ses ravages dans le peuple stimule l'ardeur des membres de la Société à approfondir leurs connaissances sur la pomme de terre. C'est encore un officier du roi ayant combattu en Allemagne, M. Bastard de Fontenay<sup>60</sup> (fig. 8), qui livre en janvier 1773 à ses collègues du Bureau la manière de conserver les pommes de terre, en les coupant en rouelles et en les faisant sécher pour les réduire en farine. Il suffit alors de la réhydrater pour en obtenir un pain considéré plus léger, plus délicat et de meilleur goût<sup>61</sup>. Il vient d'inventer, en quelque sorte, la purée de pomme de terre en flocons.

Les expériences de pain contenant de la farine de pomme de terre furent-elles adoptées dans les campagnes du Maine ? Il semble qu'au moins dans le Belinois, la pénurie récurrente de grains ait contraint la population à intégrer au pain de froment entre un tiers et la moitié de pâte de pomme de terre. Le maire du Mans, René-Anselme Négrier de La Crochardière,

59 Archives S.A.S.A.S : Registre 3, séance 265, 22 novembre 1768, p. 125-126.

60 Seigneur de Montreuil-le-Henri. Il était le frère du seigneur de Dobert à Avoise (lui aussi agronome réputé pour avoir installé un moulin chinois ou noria pour irriguer les prairies artificielles de son domaine).

61 Archives S.A.S.A.S : Registre 4, séance 401, 26 janvier 1773, p. 388-389.



**Figure 8 :** Denis Charles Louis de Bastard, marquis de Fontenay, seigneur de Dobert (1708-1789). Peintre anonyme, milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Huile sur toile, collection privée.

propriétaire de la terre du Bignon à Moncé-en-Belin, concède qu' « on a bientôt reconnu que cette méthode n'étoit pas avantageuse, en ce que le pain ne levoit ny ne cuisoit jamais bien, qu'il ne se conservoit même pas longtemps et que la soupe, principale nourriture des gens des campagnes, faite avec ce pain, n'étoit pas bonne ». On commença alors à prendre l'habitude de les cuire à l'eau, de les écraser et d'y « mesler un peu de pain et en faire ainsi une espèce de bouillie » ou bien de les faire cuire au four et de les consommer avec un peu de sel<sup>62</sup>.

Les informations manquent sur les autres secteurs de la province, mais on peut s'avancer sans risque en affirmant que sitôt la disette passée, le primat céréalier redevint la base du système productif. Le nom de Blanchardon ne subsiste que par le bel hôtel particulier éponyme situé aujourd'hui au 34 rue Lionel Royer (autrefois rue S' Vincent) au Mans et le patronyme Bastard de Fontenay est maintenu à la connaissance du public par Hélène du Peyroux, descendante des Bastard et propriétaire du château de Dobert à Avoise, l'un des berceaux de l'agronomie du Maine au XVIII<sup>e</sup> siècle.

### Un problème européen

La diffusion de cette culture dans le Maine s'observe aussi un peu partout en Europe. La disette a en effet sévi en Europe occidentale avec une grande dureté entre 1769 et 1771. À Zurich, à Paris, en Normandie, des esprits éclairés et créatifs multiplient les expériences de pains composés de céréales et de farine de pomme de terre pour diminuer le prix du pain. Des recettes allemandes proposent de mélanger du riz, des pommes de terre, de la citrouille, des carottes, des navets, du beurre, du sel, du pain et de l'eau (probablement reprise d'une expérience du curé de Saint-Roch à Paris), connu sous le nom de « riz économique » (Mémoire du 4 février 1769). Une autre recette suisse propose de mélanger 7 livres de farine de seigle, 14 livres de farine de froment, 3 livres de fèves et 12 livres de pulpe de pomme de terre.

Ces initiatives sont compilées dans un recueil édité par M. Varenne de Bèost<sup>63</sup>. Il publie à Dijon, chez Defay, Imprimeur des susdits Etats (États Généraux de Bourgogne), de la ville, de l'Université et des Fermes du Roi,

---

62 Archives S.A.S.A.S : XVIII, D, 71 bis. Manuscrit inédit de René-Anselme Négrier de La Crochardière à propos de Moncé en Belin, « Questions sur l'agriculture, les sciences, les arts, les fabriques et manufactures, le commerce etc. adressées par le comité de Salut public aux administrateurs de département » (an IV).

63 Claude-Marc-Antoine-Varenne de Bèost (1722-1788). Ancien secrétaire en chef des États de Bourgogne, receveur général des finances de Bretagne, correspondant de Buffon à l'Académie royale des sciences en 1752, ancien honoraire de celle de Dijon, membre de la société littéraire de Clermont. Il fonda le premier jardin botanique de Dijon.

en 1772, *La cuisine des pauvres ou collection des meilleurs mémoires qui ont paru depuis peu, soit pour indiquer des moyens aux personnes peu aisées, de vivre à bon marché dans tous les tems*<sup>64</sup> (fig. 9). L'auteur justifie son entreprise par la découverte et la traduction de deux brochures suisses écrites en allemand, consacrées à l'encouragement à la culture de pommes de terre, rédigées pour lutter contre la grave disette qui touche Zurich et sa région en 1770. La pomme de terre est déjà connue depuis longtemps en Suisse et Varenne de Beost justifie le sérieux des mesures prises car il considère les Suisses

« comme une nation industrielle, dont le gouvernement est trop sage pour adopter de vaines spéculations » et que ces initiatives étaient « justifiées par l'expérience, et l'étoient encore journellement. (...) On est étonné de voir jusques où les habitants du Jura et des Alpes, ont porté l'attention sur l'épargne du bled. La nécessité est la mère de l'invention et des ressources »<sup>65</sup>.

Varenne de Béost évalue l'économie à 25 % du blé consommé en Suisse par rapport à l'habitude ; le chiffre est significatif compte tenu du fait que ce territoire était déficitaire pour sa production de blé.

Cette politique d'une gestion économe des grains est présentée à la France comme une démarche patriotique. Il joint à son travail deux planches représentant les machines pour réduire en pâte les pommes de terre cuites pour préparer du pain (figures 10 et 11). Il juge ces deux machines faciles à construire : « L'ouvrier le moins intelligent de la campagne, sera en état de les exécuter ». Il n'oublie pas non plus de rendre hommage à l'œuvre, déjà examinée dans cette étude, de M. de Mustel à travers deux articles : « Mémoire sur les pommes de terre et sur le pain économique » et « Lettre d'un citoyen à ses compatriotes, au sujet de la culture des pommes de terre » (p. 37-66).

Dans une province voisine du Maine, la Bretagne, le bilan de l'assistance en temps de crise alimentaire est loin d'être positif malgré tous les efforts émanés des pouvoirs et surtout des intendants. Confrontés à la résistance et à la concurrence du parlement et surtout des États, les Hommes du roi en Bretagne contrôlent difficilement les secours en temps de disette<sup>66</sup>. La politique de redressement économique, si nécessaire, reste lettre morte. Jean-François de La Marche, Comte-Evêque de Léon (1729-1806) introduit alors la culture de la pomme de terre dans son

64 Consultable en ligne sur gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5817947w>

65 Avant-propos de l'éditeur.

66 Christine CHAPALAIN-NOUGARET, « Les secours en temps de disette au XVIII<sup>e</sup> siècle : L'exemple du diocèse de Rennes », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, volume 91, n° 91-2, 1984, p. 135-155.

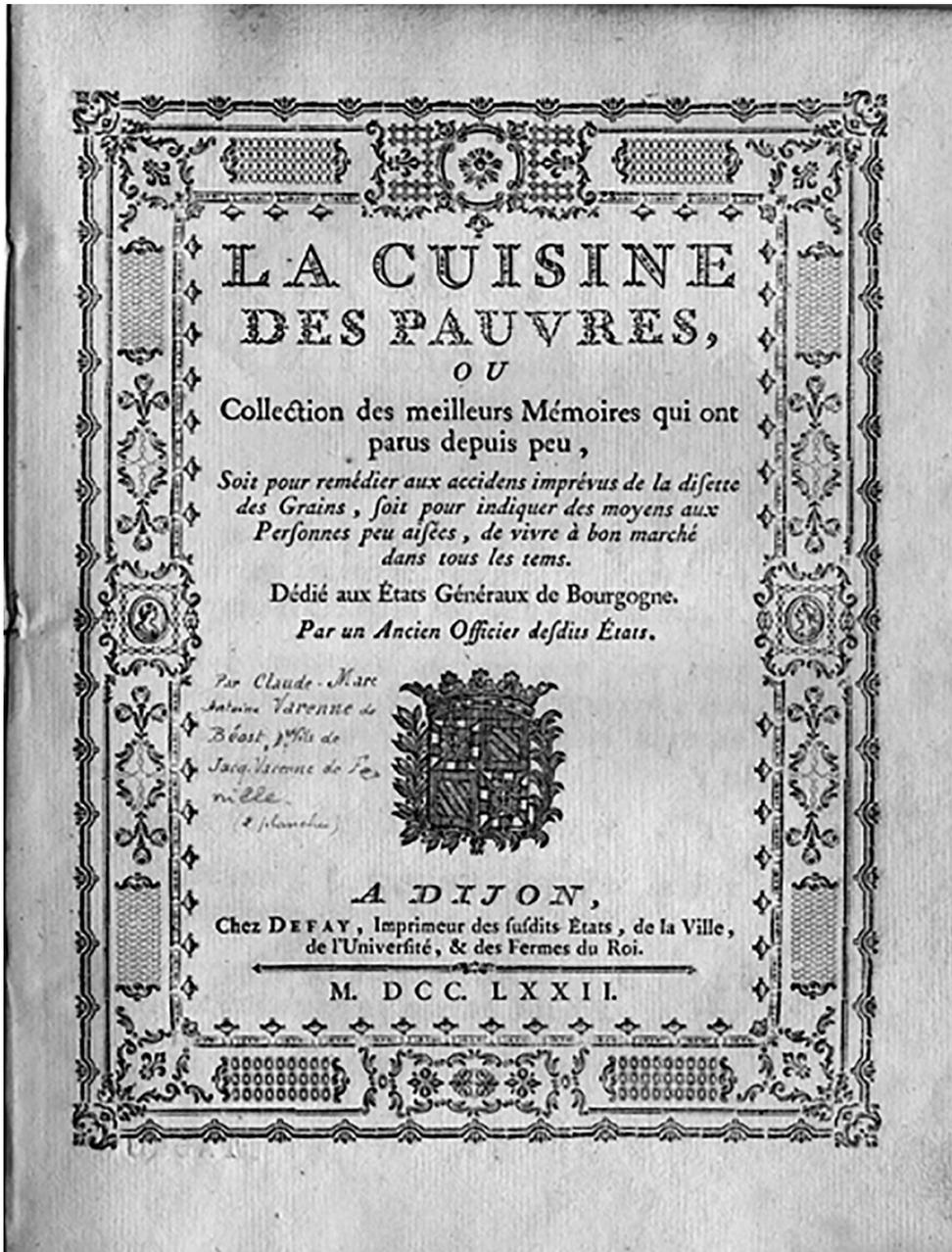
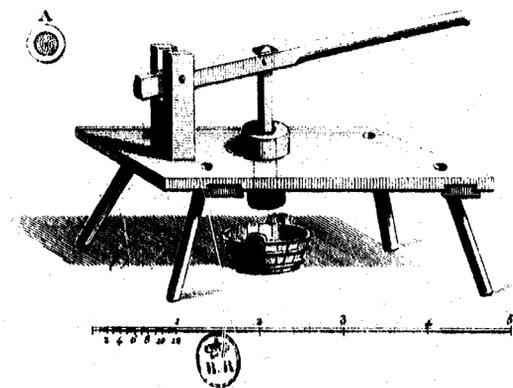
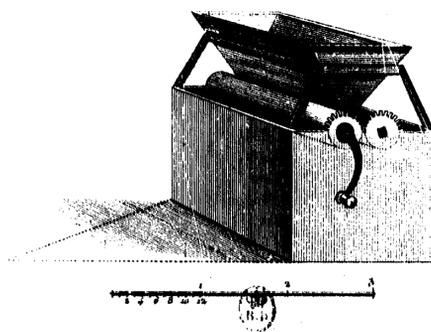


Figure 9 : La Cuisine des Pauvres, par Claude Marc Antoine Varenne de Béost. Dijon : Delay, 1772. B.N.F.

diocèse et encourage activement son développement, ce qui lui vaut son surnom d' « Eskob ar patatez » (évêque des patates). Soucieux des réalités économiques, l'évêque répond à la grande enquête demandée par Turgot en 1774 sur la mendicité<sup>67</sup>. Cet évêque fut plus tard l'une des figures les plus importantes de l'émigration française à Londres pendant la Révolution. Il organisa avec un extrême dévouement les secours aux émigrés démunis. L'abbé Charles du Chatellier prononça son oraison. Clin d'œil de l'histoire, Charles Salmon du Chatellier, d'abord chanoine à la cathédrale du Mans en 1782 (évêque de Laon et d'Evreux à la Restauration) était le fils de l'un des pionniers promoteurs de la culture de la pomme de terre « en grand » sur des guérets<sup>68</sup> à Savigny-sur-Braye<sup>69</sup> aux confins du Maine et du Vendômois (fig.12).



**Figure 10 :** Première machine, pour réduire en pâte des pommes de terre cuites, destinées à faire du pain. Gravure extraite de *La Cuisine des Pauvres*.



**Figure 11 :** Seconde machine, propre à réduire en pâte des pommes de terre cuites, pour en faire du pain. *Idem*.

67 Voir la thèse de Louis Kerbiriou, publiée à Quimper en 1924 et dont un compte-rendu détaillé peut être lu dans : Abel Dechêne, *Compte-rendu de la thèse de doctorat publiée en 1924 de Louis Kerbiriou : Jean-François de la Marche, évêque-comte de Léon (1729-1806). Étude sur un diocèse breton et sur l'émigration*, « Revue apologétique », 15 avril 1926.

68 Terre labourée et non ensencée, ou même laissée en jachère.

69 Archives S.A.S.A.S : Registre 5, séance 420, 27 juillet 1773, p. 512-514. Le jeune Charles-Louis avait 12 ans lorsque son père envoya ses premiers mémoires à propos de la pomme de terre. Il connut donc très bien cette aventure agronomique.



Imp. Laussedat, Châteaudun.

Savigny-sur-Braye (L.-et-G.) — Château du Châtelier

**Figure 12 :** Château du Châtelier à Savigny-sur-Braye (Loir-et-Cher) ; chez les Salmon. Carte postale éditée vers 1904 à Châteaudun par Laussedat. Collection privée.

Car tout ardeur des gelées, ce qui gâche  
tard, c'est parquoy on ne s'en passe pas toujours bien. il en est  
de même des vins, surtout pour la qualité. on y cultive aussi  
succes de pommes de terre ou. trespinaubours qu'on nomme  
truffles dans le pays. les habitants s'en nourrissent et en font  
manger à leurs bestiaux.  
Telles sont ces espèces, Messieurs, les productions du belinois.

Figure 13: Mention de la culture de la pomme de terre dans le Belinois, par Rotier de Madrelle. Extrait de son discours de réception au Bureau d'agriculture du Mans 1781. Archives de la S.A.S.A.S., XVIII, A4.

### III

#### Le verdict des archives

##### Les élites et le précieux tubercule

Avant l'examen des archives (fig. 13), il semblait nécessaire de procéder à un inventaire non exhaustif, et quelque peu empirique, il faut l'avouer, des travaux érudits mentionnant la présence de la pomme de terre dans le Haut-Maine.

Les registres de délibérations de la société royale d'agriculture nous permettent de dessiner une carte des essais de sa culture :

Véron du Verger la cultive sur sa terre de La Croix à La Chapelle Saint-Aubin avant 1764 ; M. de Blanchardon, maître des eaux et forêts, au Mans et à Vallon en 1768 ; Mme de Montesson (Douillet-le-Joly) , avant 1771 (pomme de terre américaine) ; M. Salmon du Chatellier (Savigny-sur-Braye), avant 1773 ; Messieurs Bastard de Fontenay (Montreuil-le-Henri et Avoise), avant 1773 ; M. Daniel de Beauvais sur sa terre du Gros Chesnay à Fillé sur Sarthe, avant 1773 (pomme de terre irlandaise). Grâce à H. Roquet, nous apprenons aussi que le Chevallier Menjot d'Elbenne, en garnison à Metz, envoya de cette ville à M. de Theville, prieur de Saint-Célerin, son ami, les premiers tubercules qui aient été cultivés dans la contrée (1775).

Les curés de paroisses sont aussi de la partie, peut-être poussés à cette initiative par les mauvaises récoltes qui précèdent la Révolution. François-Yves Besnard, curé de Nouans tente de l'introduire dans le Saosnois au cours des années 1780 ; c'est à la faveur d'un épisode singulier que l'on constate que le tubercule est comestible et même bon au goût. Une jeune fille de basse-cour chargée de panser les porcs et conduisant les vaches au pâturage est surprise quand elle prend l'habitude de cacher des pommes de terre dans ses poches et de les manger. La résistance que « la petite voleuse » opposa pour avouer lorsqu'on l'interrogea montre bien l'incongruité d'une telle pratique dans la riche région céréalière de Nouans. Le curé précise ensuite que ni ses voisins, ni ses domestiques ne voulaient en manger. Il faudra attendre assez longtemps pour que « ce nouveau mets acquit promptement la vogue qu'il méritait »<sup>70</sup>.

Les travaux d'Henry Roquet nous apprennent que François Le Corneux, curé de Ligrion en récolte 100 boisseaux en 1785 ; 80 en 1786,

---

70 Martine TARONI, *François-Yves Besnard, un prêtre en révolution, Souvenirs d'un nonagénaire*, PUR, 2011, 399 pages, p. 179.

90 en 1787 et 80 en 1788, 60 en 1789, 100 en 1790. Le boisseau<sup>71</sup> est alors estimé 6 sols en 1785, 8 sols en 1786, 10 sols en 1787. Dans le Belinois, Jean Guillonnet, curé de Teloché, en recueille 21 boisseaux sur son domaine en 1790, d'une valeur de 10 livres. À Marigné [aujourd'hui Marigné-Laillé], le curé J.-J. Aleton en avait ensemencé 230 boisseaux dans sa pièce de l'Épinai, valant 86 livres 14 sols (1790). Chargés des âmes mais aussi des estomacs, il semble que les curés de paroisses de la décennie 1780 aient eu une vision très incarnée de leur rôle de pasteur. De nombreux curés de paroisse avaient montré la voie à la Société d'Agriculture depuis 1761 : les curés Chailloux et Besnard à Nouans, le curé Froger à Mayet, le curé Lambert à Montfort, le curé Janvier à Changé, ceux de Bonnétable ou de Beaumont-Pied-de-Bœuf qui innovent dans le labourage ou qui consentent des avances en argent et en semences pour des défrichements<sup>72</sup>. Après avoir été souvent au carrefour de l'Évangile et des Lumières, « passeurs » des idées nouvelles pour les rendre acceptables aux yeux de Dieu<sup>73</sup>, les dernières mauvaises récoltes de l'Ancien Régime avaient ramené les curés « du ciel à la terre »<sup>74</sup>.

### La paysannerie face à la nouveauté

Dans son étude sur Pontlieue et Arnage, aux portes sud du Mans, Marcel Mémin les voit apparaître au bordage du Fresne en novembre 1742. La quantité de deux boisseaux est très modeste et n'est estimée que 10 sols au total. En outre, il relève qu'entre 1742 et la fin de l'Ancien Régime, elles deviennent partout assez abondantes et leur prix passe de 5 à 8, puis 10 et 12 sols le boisseau. Dans le même temps, le boisseau d'avoine est 2,5 fois et celui de froment 6,5 fois plus élevé<sup>75</sup>. Dans des zones aux terres plus fertiles, comme La Ferté-Bernard, « cette culture ne fait une timide apparition qu'en 1790 »<sup>76</sup>.

Henry Roquet relève que la région de Pirmil et Fercé cultive la pomme de terre en petite quantité dès 1750. Il en relève les traces dans les minutes notariales :

---

71 Unité de contenance, le boisseau était estimé à 19,84 litres. Sa valeur pouvait beaucoup varier selon les usages des régions du Maine. Le boisseau de la Suze correspondait à 26,30l, celui de Vallon à 26,31 et celui de Loué 46,33 l.

72 Benoit HUBERT, « Les fondateurs du Bureau du Mans ... », *op.cit.*, p. 14.

73 Anne FILLON, *Les trois bagues aux doigts, amours villageoises au XVIII<sup>e</sup> siècle*, « Au carrefour de l'Évangile et des Lumières », *op.cit.*, p. 450-455.

74 Florent QUELLIER et Georges PROVOST, *Du ciel à la terre, Clergé et agriculture XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, PUR, 2008, 368 pages.

75 Marcel MÉMIN, *En ses aspects humains, Pontlieue et Arnage, anciennes paroisses rurales du Maine*, Le Mans, Monnoyer, 1968, 427 pages, p. 377.

76 André PIOGER, *Le Fertois aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, Histoire économique et sociale*, Le Mans, Imprimerie Monnoyer, 1973, 342 pages, p. 234 (note 4).

Le 26 octobre 1750, « un petit monceau de truffles » est adjudgé 2 livres 3 sols (vente René Bouttier, bordager à la Guimaudière à Fercé).

Le 16 octobre 1752, « 14 boisseaux de truffes, mesure du Mans, sont vendus à raison de 6 sols 6 deniers le boisseau (vente François Gareau, bordager à Beaulieu, paroisse de St Jean du Bois).

Le 27 décembre 1773, 20 boisseaux de truffles mesure de la Suze, sont adjudgés 11 sols le boisseau (vente François Morchoine, cultivateur aux Petites-Croix, à Saint-Pierre-des-Bois)

Le 1<sup>er</sup> février 1774, 20 boisseaux de truffles, mesure de Vallon, en deux monceaux, sont vendus 12 sols 3 deniers le boisseau (vente Jean Rabinant, cultivateur au Petit-Aubépin, à Saint-Jean-du-Bois)

Le 13 novembre 1775, un petit monceau de truffles, contenant 7 à 8 boisseaux mesure du Mans, est adjudgé aux enchères 4 livres 1 sol (Vente Adam Lemaistre, fermier à Vauguichard, à Fercé).

20 octobre 1778, 6 boisseaux de truffles sont retirés de la vente par les héritiers, « il en a été récolté le double » (vente Gaignot, bordager au Petit lieu, à Fercé).

Le 8 mai 1781, 9 boisseaux de truffles, demie-mesure du boisseau de Loué sont estimés à raison de 12 sols, l'un (Inventaire de Jacques Roquet, closier aux Loges, canton du Creux, paroisse de Brûlon).

Le 12 avril 1782, 5 boisseaux de truffles, mesure de la Suze, sont évalués 7 sols le boisseau (Inventaire Robin, fermier au bordage, à Saint-Jean-du-Bois).

Le 10 novembre 1785, un monceau de truffles est estimé 20 livres (Inventaire Gareau, fermier à la Serrurière à Fercé).

Des inventaires après-décès comprenant le plus souvent entre 2 et 10 pages, une ou deux lignes portant la mention recherchée en ont parfois été extraits. Il a semblé important d'en livrer toute la saveur au lecteur à travers une série d'exemples choisis, extraits des minutiers conservés aux Archives départementales de la Sarthe.

\* Étude de Savigné (M<sup>e</sup> Jacques-Etienne Boyvier)

Sondages effectués en 1750, 1766, 1773, 1776, 1780, 1789.

- Inventaire de Paul Duluard, bordager à Savigné (26 avril 1773) : 2 ou 3 boisseaux de pommes de terre estimés 50 sols ... 2 livres 10 sols [4 E 51 117].

- Inventaire de Jacques Barentin, bordager à Savigné (24 octobre 1776) : item le boisseau de truffles mis à prix à 4 sols, adjudgé à 9 sols

(...) et après s'en est trouvé 5 boisseaux ... 45 sols, soit 2 livres 05 [4 E 51 121]

- Inventaire de Pierre Hervé, vigneron à Savigné (20/29 novembre 1780) : 1 boisseau de truffles ... 10 sols 3 deniers [4 E 51 126]

- Inventaire de Jean Maillard, laboureur au petit Boisgard à Savigné (20/22 décembre 1780) : 6 boisseaux de truffle ... 3 livres [4 E 51 126]

- Vente des meubles de Nicolas Mottier, dit Lamotte, bordager à Savigné (19/20 octobre 1789) : item un monceau de truffles mis à prix par ledit Legas à six sols le boisseau mesure de Montfort par ledit Letoré à 8 sols et par ledit Lamotte à 9 sols 6 deniers et à lui adjugé et après l'avoir mesuré s'en sont trouvés 6 boisseaux qui reviennent à la somme de 55 sols ... 2 livres 16 sols [4 E 51 144].

- Vente de Julienne Duluard, veuve de Gervais Dumas, bordager à Savigné (30 et 31 octobre 1789) : un monceau de truffles mis à prix par ledit Bouvet à 4 sols le boisseau, par ledit Esmons à 8 sols et par Gervais Dumas à 12 sols 6 deniers et à lui adjugé et livré et après l'avoir mesuré ils s'en sont trouvés 8 boisseaux revenant à la somme de 5 livres [4 E 51 144].

- Inventaire de Marie Montarou, veuve Véron, bordager à Savigné (5 novembre 1789) : un monceau de truffles [4 E 51 144].

- Inventaire de Louise Martin, veuve Fauveau, bordager à Savigné (13 novembre 1789) : 12 boisseaux de truffles estimé 10 sols le boisseau, mesure de Montfort ... 6 livres [4 E 51 144].

\* Sondage sur l'étude de Fresnay (M<sup>e</sup> Jean-Baptiste Martineau)<sup>77</sup>.

Dépouillement systématique 1750-1789.

- Inventaire et vente des biens de Jacques Jouselin, tisserand à Douillet-le-Joly (6 mars 1778) : Avec ce qu'il y a de vinoigre et de truffles et patates premierement mis le tout ensemble par ledit Ninette à 10 sols, par ledit Teulleau à 15 sols et par ledit Ninette à 24 sols, par ledit Michel Galpin à 40 sols [4 E 58 388].

- Inventaire de Jean Lemoine ; marchand à Montreuil le Chétif (2 décembre 1790) : un boisseau de truffles estimé par lesdits estimateurs 15 sols [4 E 58 405].

---

<sup>77</sup> Jean-Baptiste Martineau fut notaire royal à Douillet-le-Joly de 1730 à 1781. Il fut l'intermédiaire choisi par Marguerite le Silleur, dame de Sougé, pour présenter ses patates d'Amérique à la Société d'agriculture.

\* Étude de Cérans (M<sup>e</sup> Pillot)

Sondages effectués en 1750, 1758, 1760, 1761, 1788.

- Vente de Marie Fournier, veuve de Julien Busson (avril 1761) : Item 3 claies et un lot de truffles environ un boisseau et demy ... le tout 8 sols [4 E 183 70].

- Vente générale après le décès de Pierre Beunardeau, au « canton » de Beaubois, à Parigné-le-Pôlin (10 janvier 1788) : item 3 boisseaux environ de truffes ou pois de terre, vendus 1 livre 55 sols [4 E 183 97].

- Inventaire d'André Ory, au bordage de Terre Chatain, à Parigné-le-Pôlin (21 janvier 1788) : item un lot de truffes prisee et estimé environ 8 livres [4 E 183 97].

- Inventaire de Pierre Chevallier, époux de Marie Havard (sa 2<sup>e</sup> femme), au Bleuët à Cérans (12-14 avril 1788) : 24 boisseaux de truffes ... 3 livres 10 sols [4 E 183 97].

- Inventaire de Charles Réglin, époux de Jeanne Leveau, à la ferme de la Foucherie à Cérans (15-16 septembre 1788) : des truffes ou pois de terre ... non récoltés et encore sur pied [4 E 183 97].

\* Étude de Pontvallain (M<sup>e</sup> René Huard)

Sondages effectués en 1750, 1760, 1770, 1775. Les liasses annuelles sont peu nombreuses et contiennent très peu d'inventaires.

- Inventaire de Ollivier Mauxin, marchand fermier de la terre de Couture (20 mars 1775) : Un petit monceau de truffes estimé 6 sols le boisseau (...) s'en est trouvé 5 boisseaux fait trente sols [4 E 85 554].

\* Étude secondaire de Mansigné

Sondages 1760, 1766, 1770, 1788

- Procès verbal de vente, succession de René Vaidie (à la métairie de Brouassin à Mansigné) évaluation sur les terres ensemencées (6 octobre 1766) : « dans une pièce nommée Le Grand Jardin quelques boisseaux de truffes a condition pour les adjudicataires de les serrer et beicher dans le cours de la semaine prochaine »<sup>78</sup>, adjudgés 3 livres à la veuve Vaidie [4 E 85 265].

- Inventaire de François Bournault, laboureur à la métairie de l'Aumône à Mansigné (17 décembre 1770) : Un monceau de truffes lequel ayant été mesuré s'est trouvé trente boisseaux mesure de la

---

78 « Serrer les truffes » (ramasser les pommes de terre) est une expression encore en vigueur dans les campagnes du Maine dans les années 1950-1960.

Flèche ... évalués 4 livres 10 sols et vendus 9 livres 8 sols [4 E 85 270].

- Vente de la succession de Michel Fontenais (27-28-29 octobre 1788) : item mesure faite des truffes adjuge à Michel Menager ... Il s'est trouvé 7 boisseaux un tiers revenant à la somme totale de 19 livres 16 sols » [4 E 85 290].

- Inventaire de Jean Bellanger, vigneron sur le lieu de Chevigné (12/13 octobre 1788) : Quant aux truffes qui ont été semées dans une portion de terre audit lieu de Chevigné, les parties ont déclaré qu'elles ne sont pas encore entièrement bechées et que la quantité et valeur d'icelles seront constatées par la vente et livraison qui en sera faite lors de la vente publique des meubles et effets de la communauté. Cette vente a lieu les 15 et 20 octobre suivant : Item le boisseau de truffes comble mesure de Château-du-Loir est adjugé à 5 livres 9 deniers, et les dites truffes ayant été mesurées il s'est trouvé 28 boisseaux revenant à la somme totale de 8 livres 01 sol [4 E 85 290].

- Vente de la succession de Michel Fontenais (27/28/29 octobre 1788) : Item mesure faite des truffes adjugé à Michel Menager ... il s'est trouvé 7 boisseaux un tiers revenant à la somme totale de 19 livres 16 sols [4 E 85 290].

- Inventaire de Marie Garnier, veuve de Denis Jouanneaux (fermier), à la métairie de la Foucadière (22/23/24/29 décembre 1788) : il s'est trouvé dans l'étable aux bœufs environ 100 boisseaux de truffes estimés à 25 livres [4 E 85 290].

\* Étude secondaire de Requeil

Sondages effectués en 1770, 1778 et 1784

- Inventaire à la métairie du Chesne à Requeil, dans les dettes actives (27 mai 1784) : plus (est dû) par Michel Boussard fermier à Requeil douze livres pour une fourniture de truffes que le dit Lenoble deffunt lui a vendu. Un autre lot à 12 livres qui lui a été vendu depuis peu [4 E 85 978].

\* Étude de Saint-Jean-de-la-Motte

Sondage effectués en 1759, 1765, 1770 et 1778.

- Inventaire au Broussil, communauté de Louis Carré, veuf de Jeanne Letourneux, montant 557 livres. Parmi les pièces de terre travaillée (30 juin 1778) : environ un journal de guérets faits au cours de ladite communauté tant pour semer des pommes de terre, pépins, poids et bled noir qui tournera au profit ... [4 E 71 85].

- Inventaire de François Houdayer, bordager à la Derouellière, veuf de Jeanne Lebled (21 juillet 1778). Houdayer inventorie ce qu'il a semé dans les champs ; mais on n'évoque pas de pommes de terre. Mais dans l'inventaire des récoltes qui est établi le 20 décembre, on lit 31 boisseaux de truffles ou pommes de terres estimés 8 sols le boisseau faisant 12 livres 8 sols [4 E 71 85].

- Inventaire de feu Jean Coubard à la Dérouellière et de sa veuve Renée Haran (21 juillet 1778) : Pas de pommes de terre. Mais le 20 décembre, évaluation des fruits cueillis après la récolte faite de tous les grains, fruits et vendanges dont : 20 boisseaux de truffles ou pommes de terre estimés à 8 sols le boisseau, faisant 8 livres [4 E 71 85].

\* Étude de Dollon

Dépouillement systématique 1760 à 1780.

- Vente des meubles de Jean Hubert, bordager et sa femme Marie Daguinet (21 octobre 1776) : Le boisseau de truffles est jugé pour 12 sols, puis il s'en est trouvé 6 autres boisseaux ce qui fait en total 3 livres 13 sols 6 deniers [4 E 39 69].

- Vente publique des meubles de Charles Prudhomme, bordager (15 décembre 1777) : le boisseau de grosses truffles s'en est trouvé 2 boisseaux et demi ... 8 livres 2 sols [4 E 39 70].

- Inventaire de Joseph Pecquenard, bordager (18 novembre 1777) : 20 boisseaux de truffles ... 10 livres [4 E 39 70].

- Vente des meubles de Jacques Loison, bordager au bourg de Saint-Michel [de Chavaignes] (12 janvier 1778) : le boisseau de truffles (...) il s'en est trouvé 11 boisseaux ... 9 livres 7 sols [4 E 39 71].

**Essai d'interprétation**

Les minutes notariales examinées ont fait l'objet d'une lecture entière et approfondie, dans la quête du moindre détail : une véritable « traque » aurait dit Anne Fillon. La minutie et la profondeur dans la lecture des actes et la volonté de leur faire exprimer toute leur richesse ont conduit Pierre Chaunu à qualifier cette pratique d' « école du Mans ». Dans cette étude, les mentions de présence de pommes de terre ont été accompagnées d'un relevé précis : le vocable utilisé pour désigner le tubercule, la quantité indiquée, l'estimation de sa valeur ou son prix de vente, le niveau social du propriétaire et la présence ou non de bétail ; il est aussi essentiel de noter qu'un suivi du déplacement du notaire dans les lieux au cours de l'inventaire a souvent permis de mettre en évidence le lieu de stockage, détail essentiel pour comprendre leur usage (nourriture des hommes ou du bétail).

### **Truffe, pomme de terre, patate, pois de terre ?**

Le choix du vocable pour nommer le tubercule dans l'inventaire dépendait principalement des connaissances botaniques du notaire et peut-être aussi d'usages spécifiquement locaux. Certains, à Fercé, à Requeil ou Mansigné n'emploient que le terme de « truffle » ou « truffe ». À Savigné ou Saint-Jean-de-la-Motte, le terme « truffle » est d'usage même si on trouve également la mention de « pomme de terre » par le même notaire. Dans le secteur de Cérans et de Parigné-le-Pôlin, les inventaires comportent la mention « truffles ou pois de terre ». Ce dernier terme semble appartenir au langage du canton, peut-être influencé par les observations sur la patate d'Irlande cultivée au château du Gros Chesnay à Fillé dès 1769 (fig. 14), à 10 kilomètres de Cérans :

« Les patates d'Irlande sont très blanches en dehors et en dedans, au goût plus fin, plus légères, pour la nourriture des hommes mais beaucoup plus menues que les pieds-mères qu'il avait plantés. Les plus fortes de sa récolte ne sont pas très grosses mais dans une quantité considérable »<sup>79</sup>.



**Figure 14 :** Le château du Gros-Chesnay à Fillé-sur-Sarthe ; chez M. Daniel de Beauvais. Carte postale éditée au Mans par Charles Chayé vers 1920. Collection privée.

79 Benoît HUBERT, *Les fondateurs du Bureau d'Agriculture ...*, op.cit., p. 49.

La référence à une ramification de petites pommes de terre grosses comme des pois laisse imaginer l'influence du château de Fillé de M. Daniel de Beauvais, receveur des tabacs au Mans et anobli de fraîche date. Dans le nord du Haut-Maine, dans les environs de Fresnay, M<sup>e</sup> Martineau avait été le messenger de M<sup>me</sup> de Montesson pour présenter ses patates d'Amérique au Bureau d'Agriculture au Mans en 1771. Cet initié emploie à la fois les trois termes de « truffles », « patate » et « pomme de terre ». Aucune dénomination n'est donc due au hasard. Les truffles trouvées chez Jean Lemoine en 1790 sont sans doute de l'espèce botanique endémique au Maine que Véron du Verger jugeait « plus productive et propre à nourrir les bestiaux », celle introduite en France à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle depuis les Pays-Bas espagnols, décrite par les frères Bauhin et Olivier de Serre.

Les tubercules qu'il trouve chez le pauvre tisserand Jacques Jouselin à Douillet-le-Joly en 1778, sont inventoriés avec la tournure « Avec ce qu'il y a de vinoigre et de truffles et patates ». Elles se trouvent dans la pièce chaude de la maison avec les autres denrées alimentaires ; elles sont donc une nourriture d'appoint. Plus intéressant est la juxtaposition des deux termes « truffles » et « patates », désignant peut-être les deux variétés distinctes, celle du Maine et la patate d'Amérique « plus grosses que celles d'Irlande, semblables pour la couleur de la peau et de la chair ». C'est bien cette différence notable de taille que le notaire avait probablement clairement perçu. Cette patate était-elle celle promue sept ans plus tôt par M<sup>me</sup> de Montesson ?

### **Lieux et moments de la diffusion**

Les premières traces de « truffles » apparaissent entre 1742 et 1750 au sud du Mans (Arnage et Pontlieue) et la vallée de la rivière Sarthe (Fercé et Pirmil). La diffusion de la « truffle » se poursuit entre 1750 et 1770 à Cérans (1761) et Mansigné (1766). Incontestablement, la disette (on pourrait même dire famine) de 1770-1771 et la révolte frumentaire de « la guerre des farines » de mai 1775 provoquent chez les paysans et les villageois la recherche d'une culture de substitution à Savigné (1773), Pontvallain (1775), Dollon et Saint Michel-de-Chavaigne (1776), Fresnay, Douillet-le-Joly, Montreuil-le-Chétif et Saint-Jean-de-la-Motte (1778). La décennie 1780 voit la pomme de terre s'étendre à Requeil (1784), dans le Nord du Haut-Maine, Nouans (vers 1785) et à l'Est à La Ferté-Bernard (1789).

Les riches régions céréalières du Saosnois, du Nord-Ouest (dite « petite Beauce », vers Conlie) et de l'Est (La Ferté-Bernard) semblent avoir été touchées beaucoup plus tardivement par la culture de la pomme de terre, dans la dernière décennie de l'Ancien Régime. La description de

Nouans au début de la décennie 1780 par l'abbé Besnard, véritable pays de cocagne, permet de comprendre que les bonnes terres étaient dédiées essentiellement au froment<sup>80</sup>. Dans la région de Fresnay, on préfère la lucrative culture du chanvre qui occupe tous les espaces disponibles chez les petites gens. Les terres pauvres, sableuses et caillouteuses des régions au Sud du Mans (de Pontlieue aux portes du Mans en passant par le Belinois, jusqu'à Pontvallain) et à l'Est (Savigné, Sillé-le-Philippe, Saint-Michel-de-Chavaigne, Dollon ...) et les zones de landes voient donc s'épanouir plus ou moins précocement la culture du tubercule entre 1742 et 1780, en même temps que sa culture « sœur », le maïs (blé de Turquie), appelé « turquis » dans le Haut-Maine, apparu à la même époque.

Le chanoine Le Paige, dans son *Dictionnaire*<sup>81</sup>, conçu sous la forme de notices par villages demandées aux curés et aux seigneurs de paroisses (au début des années 1770), ne fait jamais allusion à la pomme de terre car il s'agit d'une culture secondaire de peu de valeur. Seules les céréales (y compris le maïs) sont répertoriées. Le fait que la pomme de terre n'est pas dîmée y est sûrement pour quelque chose, si bien que l'ecclésiastique n'en fait point l'éloge. La nature des sols y est décrite avec précision et nous aide à superposer les sols pauvres à la culture de la pomme de terre. Les articles consacrés aux paroisses « pionnières » de Fercé et de Pontlieue sont éclairants :

« Le sol est de deux natures ; la partie, située à l'Ouest de la rivière de Sarthe, produit du froment, du métal et de l'orge ; il y a dans cette partie plusieurs grands clos de vignes, qui produisent de fort bons vins, plus délicat que vigoureux : l'autre partie de la Paroisse, située à l'Est de la même rivière, ne produit que du seigle et du carabin ; il y a beaucoup de landes arides » (Fercé, tome I, p. 321).

« Le sol est maigre ; il produit du seigle, de l'avoine et du carabin. Il y a dans la Paroisse beaucoup de landes, dans lesquelles on élève des sapins (...) » (Pontlieue, tome II, p. 427).

### **Évolution de la production 1750-1789**

Les quantités observées dans les inventaires entre 1750 et 1770 sont modestes. On ne trouve jamais plus de 14 boisseaux. La quantité précise est même souvent ignorée et le notaire opte volontiers pour la mention de « claie », de « lot » ou de « monceau », considérant que le calcul du volume de ce bien de peu de valeur est presque une perte de temps. Partout, on

80 Martine TARONI, *François-Yves Besnard, Un prêtre en révolution, Souvenirs d'un nonagénaire*, p. 168-170.

81 LE PAIGE (chanoine), *Dictionnaire Topographique, Historique, Généalogique et Bibliographique de la Province du Maine*, au Mans chez Toutain, à Paris chez Saugrain, 2 tomes, 544 et 602 pages, 1777.

ne parle que de « truffle ». Selon Fernand Braudel, il n'aurait existé que deux espèces à travers l'Europe en 1752 (confirmé par *L'Ecole du jardin potager*), sept en 1757 et neuf en 1770<sup>82</sup>.

La décennie des années 1770, consécutive à la famine, voit une consommation de pommes de terre augmenter sensiblement. Les lots répertoriés vont du « petit tas » jusqu'à 30 boisseaux. Les variétés d'Irlande ou d'Amérique apparaissent à l'initiative d'agronomes éclairés et des membres de la société Royale d'Agriculture. La qualité des relations souvent « apaisées »<sup>83</sup>, parfois harmonieuses, entre paysannerie et noblesse, laisse facilement imaginer un transfert de savoir faire, de plants ou de graines. La « truffle » reste la plus répandue mais on commence à utiliser les termes de « pomme de terre », de « patate » et de « pois de terre ». Le nombre d'espèces de pommes de terre passe de 9 en 1770 à 40 en 1772. Cette période décisive constitue bien un « grand virage ».

La dernière décennie de l'Ancien Régime voit les volumes concernés exploser. L'échantillon étudié propose des valeurs maximales de 230 boisseaux chez le curé Alleton de Marigné ou dans les fermes de gros laboureurs chez lesquels le bétail est de plus en plus nombreux comme à la métairie de la Foucadière à Mansigné en 1788 (100 boisseaux). La culture en plein champ prend son essor. La science dénombre alors 40 espèces de pommes de terre en 1772 (Braudel). L'abbé Rozier se risque à donner le chiffre de 60 variétés dans son *Dictionnaire Universel d'Agriculture* en 1789, tome VIII, p. 186. Le villageois Louis Simon, dans son village de la Fontaine-Saint-Martin, entonne un couplet « progressiste » dans ses souvenirs en désignant les « Nouveautés arrivées pendant ma vie en France ». La pomme de terre est du nombre des innovations<sup>84</sup>. Simon situe son arrivée dans la région vers 1750. Il désigne successivement la rouge, la blanche, la ronde puis enfin la jaune qui devient la favorite des cultivateurs. Instruit davantage par l'expérience de la culture que par la botanique, le peu disert Louis Simon nous donne cependant quelques indications qui peuvent être confrontées à la nomenclature proposée par l'abbé Rozier (tome VIII, section II, p. 184-186).

On peut présenter l'hypothèse que la « rouge » est la « rouge souris » dite aussi « corne de vache » à la chaire blanche, d'une très bonne qualité ou la « rouge oblongue » qui se plaît dans les terres un peu fortes, à la chaire très blanche et au goût excellent. Deux autres variétés en découlent « la rouge longue » et la « rouge ronde », de qualités inférieures. La « blanche »

---

82 Fernand BRAUDEL, *L'Identité de la France*, tome II : « Les Hommes et les choses », Champs Flammarion, 536 pages, p. 59.

83 C'est le terme choisi par Pierre Chaunu dans sa Préface de *Louis Simon, villageois de l'ancienne France*, p. 13.

84 Il cite également le fromage, la salade, les asperges, l'oseille et l'artichaut.

peut correspondre à la « blanche longue », très productive, d'une excellente qualité, dite aussi « blanche irlandaise » (celle cultivée au château du Gros-Chesnay ?) ou la « grosse blanche », variété vigoureuse et féconde, la plus répandue sur les marchés du royaume. Cette dernière était dite « Howard », du nom de son promoteur anglais, ou « pomme de terre à vaches » par les villageois. La « ronde » est peut-être celle désignée par le *Dictionnaire* sous le terme de « blanche ronde » ; on la dit venir de New York et elle demande un sol léger. Elle est réputée « très délicate au goût ». La « jaune » n'est pas identifiable parmi les variétés répertoriées en 1789. Il s'agit probablement d'un hybride postérieur, car il ne faut pas oublier que Louis Simon rédige probablement cette partie de ses souvenirs entre 1812 et 1814. La réédition du *Dictionnaire* en 1809 nous propose la « jaune ronde aplatie », envoyée de New York, elle demande un sol léger (comme celui de la Fontaine-Saint-Martin) et offre de remarquables qualités gustatives grâce à une chaîne fine et sucrée. On peut aussi imaginer qu'il s'agit de la « petite jaunâtre aplatie », appelée quelquefois « espagnole ». Oblongue, de la forme d'un haricot, jaunâtre et très bonne à manger, elle se révèle très productive et s'enfonce beaucoup en terre<sup>85</sup>.

À Moncé en Belin, Négrier de La Crochardière nous apprend qu'

« on connoissoit une pomme de terre plate rouge (rouge oblongue ou rouge longue ?) et ayant une peau rude, vulgairement nommée lyonnaise, plus farineuse que celle qu'on cultive aujourd'hui (pomme de terre blanche, sans doute la « blanche longue ») et que l'on préféreroit pour la nourriture des hommes »<sup>86</sup>.

L'espèce rouge avait disparu en l'an III, les tubercules ayant gelé en terre au cours de l'hiver particulièrement rigoureux.

### **Qui mange des pommes de terre ?**

Les pommes de terre sont au début essentiellement consommées par les animaux. Les faibles quantités relevées avant 1770 ne permettent pas l'alimentation d'une famille, même épisodiquement. Les quelques boisseaux rencontrés permettent tout au plus de nourrir (quand le fourrage vient à manquer) les 3 ou 4 bovins et le cochon possédés par bon nombre de bordagers. La consommation humaine apparaît surtout après la disette de 1770-1771. Les bordagers sont les grands producteurs et consommateurs de pommes de terre. Disposant de peu de bétail, on peut imaginer qu'ils en mangent aussi beaucoup en périodes difficiles, ceux-ci étant les plus fragiles du monde paysan. Louis Carré, au Broussil à Saint-Jean-de-la-

85 Édition 1809, p. 478-479. La culture est si bien connue et généralisée que l'article n'occupe plus que 10 pages.

86 Archives S.A.S.A.S : XVIII, D, 71 ; ms. cit. Négrier de La Crochardière.

Motte, en cultive sur une pièce de terre d'un journal avec quelques légumes à la manière d'un jardinier (1778). Nicolas Mottier, bordager à Savigné en conserve 11 boisseaux dans la pièce commune (1789). La pomme de terre est clairement ici considérée comme un aliment de complément ou de substitution.

Jean Maillard, laboureur au petit Boisgard à Savigné en a déposé 6 boisseaux dans l'étable (1780) et à Dollon en 1777, le bordager Joseph Pecquenard en possède 20 boisseaux qui sont aussi conservés au même endroit. À Savigné encore, Louise Martin, veuve du bordager Fauveau, a entreposé 12 boisseaux de truffes dans l'étable alors qu'elle ne possède que cinq bovins et des volailles (1789). Lorsque les pommes de terre sont conservées à proximité des animaux, les doutes ne sont pas possibles.

Souvent, elles sont conservées dans une pièce dite froide, une remise, un cellier, une chambre « manable »<sup>87</sup> ou une extension de la ferme construite en raison du partage égalitaire du Maine qui nécessitait d'agrandir la ferme pour que chaque enfant puisse hériter strictement du même lot que ses frères et sœurs. Dans ce cas, conservées avec des outils, des pièces de bois et des barils de cendres pour faire la lessive, les pommes de terre ont une destination indéterminable. Les pommes de terre ne sont jamais conservées avec les céréales, ni même les pois, fèves, cormes et fruits. Si une cave existe, on y trouvera les pommes de terre tandis que les récoltes de grains seront dans le grenier. Négrier de La Crochardière contredit cette habitude généralement répandue en expliquant qu'à Moncé-en-Belin, on les monte dans les greniers pour retarder la germination ; peut-être parce que la plupart des bordages de cette paroisse n'ont pas de cave ?<sup>88</sup>

De plus en plus fréquemment au cours des années, les réserves de pommes de terre sont réparties en deux endroits ; c'est le cas chez Jean Hubert à Saint-Michel-de-Chavaignes (1776) où le notaire inventorie un boisseau dans la pièce à feu et fait ajouter plus tard sur le même item les 6 autres boisseaux trouvés près des animaux. Une certaine norme, celle d'une consommation mixte, semble s'installer.

La plupart du temps, les plus humbles dans les villages en gardent quelques unités pour assurer le quotidien avec des pois, des fèves et des haricots, tel le tisserand Jacques Jouselin à Douillet-le-Joly en 1778. C'est également le cas chez Pierre Hervé, vigneron à Savigné qui en possède un boisseau déposé dans un coin de la pièce commune en 1780 (et qui ne possède pas de bétail). Une étude poussée des enchérisseurs et des acquéreurs lors

---

<sup>87</sup> L'exemple est tardif mais mérite d'être cité. Michèle Passin, veuve de Joseph Le Proux, conserve « environ dix boisseaux de pommes de terre estimées ensemble la somme de cinq francs » dans une chambre au bout de la chambre manable (à la Dimière à Mansigné). [4 E 85 302, 22 avril 1799].

<sup>88</sup> Archives S.A.S.A.S : XVIII, D, 71.

des ventes publiques montrerait que ce sont des bordagers qui achètent les pommes de terre lorsqu'on vend les biens d'un autre bordager. Les quantités restent infinitésimales voire inexistantes chez les indigents. Enfin, quelques gros fermiers (laboureurs) commencent à en produire de très importantes quantités à partir de 1775, mais surtout dans la décennie 1780, pour soutenir leurs efforts en faveur de l'élevage bovin. C'est bien le cas à la Grande Métairie à Saint-Ouen-en-Belin, lors de l'inventaire de Michel Lenoble, marchand-fermier (7-8 août 1783) où le notaire trouve plus de 200 boisseaux de truffes, estimées pour 70 livres<sup>89</sup>. Cette évolution a nécessité un passage à une « culture en grand », autrement dit en plein champ, déjà préconisée devant la Société d'Agriculture du Mans par M<sup>e</sup> Salmon du Chatelier dès juillet 1773 pour sa terre dans le canton de Mondoubleau<sup>90</sup>.

Négrier de La Crochardière nous confirme que ces pratiques avaient cours dans le Belinois bien avant la Révolution : « La petite quantité de grains qu'on cueille ici, force les habitans à s'en nourrir au moins le tiers de l'année (...) on s'en sert également pour engraisser les cochons et pour entretenir le lait des vaches »<sup>91</sup>.

Ces changements fondamentaux font partie d'une révolution plus vaste qui a chassé des jardins vers les champs une grande variété de légumes et légumineuses, fait remarquer Fernand Braudel<sup>92</sup>. C'est ce que signalait déjà Adam Smith pour l'Angleterre (1776) en relevant que les pommes de terre, les navets, les carottes et les choux n'étaient plus cultivés à la bêche mais à la charrue.

---

89 Arch. dép. Sarthe : 4 E 81 81 (Étude d'Yvré-le-Pôlin, M<sup>e</sup> Jean Dubois).

90 Archives S.A.S.A.S : Registre 4, séance 420, 27 juillet 1773, p. 512-514. Dès 1770, l'évêque de Castres soutenu par ses curés parvient à généraliser la culture en grand de la pomme de terre (patane) dans les Pyrénées.

91 Archives S.A.S.A.S : XVIII, D, 71.

92 Fernand BRAUDEL, *Civilisation matérielle, Économie et Capitalisme (XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, « Les structures du quotidien », Armand Colin, 1979, 543 pages, p. 139-143.

## Conclusion

La culture de la pomme de terre est caractérisée par un intérêt social marqué. Dans le Limousin, à partir d'août 1761, le nouvel intendant Turgot, avec l'aide de la Société Royale d'agriculture et du clergé, parvient à modifier les pratiques et éloigner le spectre de la famine. Dans le même temps, nous savons que Véron du Verger et les agronomes manceaux entretenaient des relations avec Turgot dont ils admiraient les réformes sur la liberté du commerce<sup>93</sup>. Le modèle d'une synergie associant les Hommes du roi, les esprits éclairés des Sociétés d'agriculture et la coopération active du clergé séculier se dessine dans le Limousin et dans le Haut-Maine. La volonté farouche du monde paysan de faire lui-même ses propres choix de cultures<sup>94</sup>, son immobilisme et son conservatisme ne résistèrent pas à la violence de la famine de 1770, aux émeutes frumentaires de mai 1775 (guerre des farines), aux mauvaises récoltes des dernières années de l'Ancien Régime et plus tard aux années de mauvaises récoltes sous le Directoire et l'Empire. Louis Simon en convient parfaitement en concluant : « Je ne dirai rien du bien que nous a fait ce fruit ; tout le monde le connaît dans ce pays ici »<sup>95</sup>.

La précocité de la prise de conscience par des hommes qui avaient foi dans le progrès et la science et qui aspiraient à de profonds changements sociaux permit une introduction, non pas de la truffe, qui existait déjà sous une forme quelque peu abâtardie, mais des variétés nouvelles d'Irlande, d'Angleterre et d'Amérique. Débarrassée de la confusion avec le topinambour, la montée en puissance des expérimentations est spectaculaire après la sévère famine de 1770. Il serait hasardeux de corréliser les expérimentations des agronomes manceaux dans les fermes des châteaux et l'apparition des premiers travaux de la littérature agronomique. Incontestablement, le Haut-Maine possède un train d'avance et les publications de Parmentier ne font que suivre et confirmer ce qui se sait et se pratique déjà dans les campagnes de Normandie grâce au chevalier de Mustel, dans le Léon avec « l'évêque aux patates » et dans le Haut-Maine avec un aréopage de nobles savants réunis autour de Véron du Verger, leur figure tutélaire. Les sommes publiées par Sarcey de Suttière ou par l'abbé Rozier arrivent dans les bibliothèques alors que l'Ancien Régime agonise ; les cours d'agriculture et le *Dictionnaire* seront précieux pour la génération qui accélérera la culture du tubercule pendant la Révolution, durant

---

93 Les deux hommes avaient travaillé ensemble à propos de la création des écoles vétérinaires. Voir Benoit HUBERT, *Les fondateurs du Bureau du Mans ...*, op.cit., p. 26-27.

94 L'initiative de la culture du maïs dans le Haut-Maine viendra des paysans eux-mêmes, vers 1750 également, mais verra une partie de la noblesse s'y opposer avec vigueur.

95 Anne FILLON, *Louis Simon villageois...*, op.cit., p. 90 et la réédition augmentée et annotée par Sylvie GRANGER et Benoit HUBERT, *Louis Simon, Souvenirs d'un villageois du Maine*, PUR, 2016, 511 pages, p. 185.

laquelle elle devient un enjeu de nature politique<sup>96</sup>. Le principal mérite de Parmentier sera surtout d'avoir formalisé et officialisé les pratiques ainsi que les savoirs botaniques et jardiniers qui l'avaient précédé. Son statut d'« inventeur de la pomme de terre » attribué par le ministre académicien François de Neufchâteau lui permettra de traverser les régimes politiques et d'en recevoir les plus flatteuses récompenses<sup>97</sup>.

La généralisation de sa culture dans le Haut-Maine ne va pas de soi. Plusieurs voisins très proches n'en connaissent pas les bienfaits. Le Bas-Maine, devenu département de la Mayenne à la Révolution l'exprime par une lettre de l'administration départementale du 29 vendémiaire an IV : « La culture de la pomme de terre est [ici] presque encore dans son berceau parce qu'elles [*sic*] n'ont réussi que dans les jardins et les meilleures terres et dans les endroits stercorés<sup>98</sup> avec beaucoup de dépenses »<sup>99</sup>.

Fernand Braudel met aussi en évidence que la « visiteuse » n'arrivera que bien tard dans nos pays du Centre et de l'Ouest. À Huillé, en Anjou, elle se présente seulement entre 1790 et 1795, pour ensuite connaître un développement prodigieux<sup>100</sup>.

Au sud du pays manceau, sous le Directoire, les quantités de pommes de terre conservées dans les fermes des villages de Cérans, Mansigné, Yvré-le-Pôlin ou Pontvallain (Louis Simon est presque au soir de sa vie) commencent à être très importantes. Les réserves des bordagers, en particulier, ont notablement augmenté. À Mansigné, on en trouve 20 boisseaux dans l'étable chez Anne Bessé, veuve de René Bourgoïn (27 janvier 1799), 30 boisseaux chez Louis Fouqueré (18 décembre 1798) ou encore 90 boisseaux dans le cellier du moulin de la Chenière chez Madeleine Mercier, veuve Lemonnier (4 avril 1799)<sup>101</sup>. À Yvré-le-Pôlin, on en trouve 40 boisseaux chez Jean Belin (5 décembre 1798).

---

96 En France, le 25 nivôse an II (13 janvier 1794), la Convention, confrontée à l'insuffisance des réquisitions de blé et aux émeutes, adopte la loi relative à la culture de la pomme de terre qui demande la généralisation de cette culture dans le pays. L'article premier de cette loi dispose que : « Les autorités constituées sont tenues d'employer tous les moyens qui sont en leur pouvoir dans les communes où la culture de la pomme de terre ne serait pas encore établie, pour engager tous les cultivateurs qui les composent à planter, chacun selon ses facultés, une portion de leur terrain en pommes de terre ».

97 Membre de l'Institut et officier de la Légion d'honneur.

98 Terres enrichies avec de l'engrais animal.

99 Arch. nat. France<sup>10</sup> 242, 29 vendémiaire an IV.

100 Fernand BRAUDEL, *L'identité de la France ...*, *op.cit.*, p. 61.

101 Arch. dép. Sarthe : 4 E 85 302 (Étude secondaire de Mansigné). Toute ma gratitude va à Renée Bons qui a réalisé de précieux sondages dans cette région.

La Convention nationale empêtrée dans les problèmes consécutifs à la loi du maximum<sup>102</sup>, crut pouvoir lutter contre la pénurie des grains en généralisant la culture de la pomme de terre qui devient alors un enjeu politique. La loi du 25 Nivôse an II confie au Comité d'agriculture de rédiger et diffuser dans les départements les instructions nécessaires. La Sarthe doit donc mettre en œuvre une politique déjà amplement amorcée sous l'Ancien Régime<sup>103</sup>.

Le moment est alors choisi pour la publication de *La Cuisinière républicaine* (titre complet : *La Cuisinière républicaine, qui enseigne la manière simple d'accomoder les pommes de terre, avec quelques avis sur les soins nécessaires pour les conserver*) qui est un livre de cuisine entièrement consacré à la pomme de terre, paru en l'an III du calendrier républicain (1794-1795) à Paris, chez Méricot jeune. Son auteur est une femme, veuve d'un libraire, Madame Méricot, dont la biographie est mal connue. Cet ouvrage de 42 pages est le premier livre de recettes culinaires en langue française écrit par une femme. C'est le premier livre de cuisine consacré exclusivement à la pomme de terre. Il compte au total 31 recettes à base de pomme de terre dont cinq sucrées, parmi lesquelles la première recette publiée de gâteau aux pommes de terre, dénommé « Gâteau économique ».

Cet essor de la pomme de terre dans la Sarthe est confirmé par deux autres sources. L'érudit Négrier de La Crochardière rapporte dans ses écrits le « produit des récoltes en 1796 et 1797 : « dans [les terres] médiocres et sablonneuses, le seigle, le maïs, le sarrasin, les citrouilles et les pommes de terre : celles-ci, les rouges servent à la nourriture des hommes, les blanches sont destinées aux animaux »<sup>104</sup>.

L'Annuaire de *La Sarthe* de l'an XIII<sup>105</sup> (p. 17) évoque aussi l'intérêt de la pomme de terre de manière très explicite : « On peut semer en pin et en sapin, tout ce qui n'est pas susceptible de culture suivie, y semer les pommes de terre pour engraisser les porcs, faire des plantations de châtaignes (...) ».

L'abbé Rozier consacre un développement important pour spécifier qu'il est difficile de trouver une nourriture plus substantielle pour les cochons

---

102 La loi du maximum est une loi promulguée le 4 mai 1793 par la Convention nationale, instituant le maximum décroissant du prix des grains, alors que la France se trouvait dans une situation économique inquiétante. La loi du maximum spécifiait que tout cultivateur devait déclarer la quantité de grains qu'il possédait ; que les ventes ne pouvaient avoir lieu qu'au marché, et que les officiers municipaux pouvaient faire des réquisitions chez les détenteurs de grains. Le prix moyen de janvier à mai devait d'abord servir de maximum, et ce maximum devait être abaissé par des réductions successives d'environ 1/4.

103 Arch. dép. Sarthe : L 6 (petit livret de 12 pages, le traité est composé de 30 articles). Il reprend en grande partie ce que l'abbé Rozier avait déjà publié en 1789.

104 René-Anselme NÉGRIER DE LA CROCHARDIÈRE, « Observations sur la ville du Mans », ms 21 A, Médiathèque du Mans, tome III, p. 301.

105 L'an XIII du calendrier républicain correspond à la période allant du 23 septembre 1804 au 22 septembre 1805 du calendrier grégorien.

permettant un engraissement prompt et à peu de frais. Il préconise de leur donner d'abord des pommes de terre seules et crues puis de les faire cuire et de les mélanger avec des grains de sarrasin, de maïs ou d'orge afin d'éviter l'inconvénient d'un lard mou et d'une chair sans consistance. Il propose aussi une autre méthode, plus simple, consistant à lâcher les cochons sur les champs plantés après les avoir divisés et cloisonnés avec des palissades. Le cochon fouille alors la terre et trouve facilement les savoureuses racines<sup>106</sup>. Dans le Limousin encore, Jean-Jacques Hémardinquer indique qu'une introduction précoce de la pomme de terre vers 1765 permet de développer très sensiblement l'élevage des porcs ; les statistiques de 1814 témoignent du fruit de cette politique volontariste<sup>107</sup>. Dans le petit monde villageois du Haut-Maine de Louis Simon, durant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle, on mange le cochon « nourritureau » s'il n'a pas été vendu pour payer le propriétaire et les impôts. On le sale alors dans des pots de « garlande »<sup>108</sup>, et cette viande est si précieuse qu'on la répertorie dans les inventaires même si on la reconnaît pour « gâtée ». Son aïeul Pierre Simon ne s'était-il pas endetté lourdement en 1719 pour acquérir du lard salé lors de la vente qui suit le décès du sacristain auquel il va succéder<sup>109</sup>. Ces cochons étaient probablement nourris avec une « mouture noire » conservée dans le grenier comme on peut le voir à Cérans en 1788 dans l'inventaire du meunier Michel Turquois<sup>110</sup>.

C'est grâce à l'apport d'une nourriture peu coûteuse et relativement abondante, que l'élevage du cochon a pu se développer de bonne heure. Dans le Belinois, on met très tôt les cochons « à la graisse » en leur faisant manger des citrouilles (en automne) pendant trois semaines, puis en leur proposant des pommes de terres cuites à l'eau, écrasées et mêlées à du son pendant six semaines. L'engraissement s'achève par un régime de pommes de terre mélangées à de la farine de sarrasin, de maïs, d'orge et de pépins de citrouille pendant un mois. Les années où la farine est réservée à l'alimentation des hommes, les cochons sont moins gras, on parle alors de « cochons verdelés »<sup>111</sup>. Certains villageois inventent aussi l'engraissement accéléré à moindre frais en leur donnant de la tourte de chenevis ou de noix. Négrier de La Crochardière fait remarquer que « la graisse n'en vaut

106 *Dictionnaire Universel d'agriculture ...*, op.cit., tome VIII, p.211-212

107 Jean-Jacques HÉMARDIQUER, « Faut-il démystifier le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales ESC*, 25<sup>e</sup> année, n° 6, 1970, p. 1745-1766. L'élevage des porcs paraît accru par la pomme de terre ; mais cet élevage est déjà massif dans les années 1800 et dans les décennies précédentes, avec des méthodes plus traditionnelles, tout cela sous l'effet de la demande parisienne (B. Musset).

108 *Pots de garlande* : pots en grès destinés au stockage de la viande de porc. M. Lachiver (*Dictionnaire du monde rural*, Fayard, 2006, 1440 pages) indique qu'en Bresse *la garlande* est le repas de cochonnaille de la Saint-Antoine.

109 Voir Anne FILLON, *Louis Simon villageois ...*, op.cit., p. 136.

110 Arch. dép. Sarthe : 4 E 183 97 (Inventaire de Michel Turquois les 2-3-4-5 avril 1788). Il possède 10 boisseaux de cette mouture à base de céréales secondaires pour nourrir 2 cochons, une truie et sept porcelets.

111 « Verdeler » signifie commencer à engraisser en parlant du bétail (*Trésor du parler cénomane*, p.357). Ces années-là, les cochons sont donc comme si on avait seulement commencé à les engraisser.

absolument rien, elle est extrêmement molle, prend un gout d'huile et souvent la chair en prend le gout »<sup>112</sup>. D'un point de vue culturel, la fin de ce cycle se concrétise par la « tuée » qui a lieu chaque année et qui permet aux paysans de préparer leur propre charcuterie. L'arrivée de la rille<sup>113</sup>, qui précède la rilette industrielle de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, s'effectue au tout début du XIX<sup>e</sup> siècle selon Anne Fillon<sup>114</sup>.

L'inventaire de Marin Bobet et de Françoise Gallet en donne un signe annonciateur. À Yvré-le-Pôlin le 2 mars 1799, il comprend « 3 boisseaux de truffles dans une chambre située derrière le pressoir, au milieu des fûts de barriques et du charnier de cochon salé ».

La pomme de terre n'est donc jamais loin du cochon et vice-versa. On peut déjà entrevoir la célèbre « beurrée de rilles »<sup>115</sup>, la tartine de rillettes, devenue aujourd'hui un élément identitaire célèbre et essentiel de la « sarthitude ».

---

112 Archives S.A.S.A.S : XVIII, D, 71.

113 Grosses rillettes, les os cuits avec les rillettes et sur lesquels est restée de la viande qu'on mange au repas. Voir Serge BERTIN, Dominique BEUCHER et Jean-Pierre LEPRINCE, *Le Trésor du parler cénomane*, Éditions Cenomane, 2004, 383 pages, p.316.

114 Anne FILLON, *Louis Simon villageois ...*, *op.cit.*, p.136-137.

115 *Le Trésor du parler cénomane* évoque « Eunne beurrée d'riles ».

Maquette I.T.F. Éditeurs

Achévé d'imprimer sur les presses  
d'I.T.F. Imprimeurs -72230 Mulsanne

(1702 0078)

Mars 2017

ISSN 1257-6301