

Ruralia

Ruralia

Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

10/11 | 2002

Varia

"L'orge et l'avoine sont des légumes, le froment n'est pas un blé", Damgan, Bretagne sud

Sophie Laligant



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/295>

ISSN : 1777-5434

Éditeur

Association des ruralistes français

Édition imprimée

Date de publication : 20 juin 2002

ISSN : 1280-374X

Référence électronique

Sophie Laligant, « "L'orge et l'avoine sont des légumes, le froment n'est pas un blé", Damgan, Bretagne sud », *Ruralia* [En ligne], 10/11 | 2002, mis en ligne le 25 juin 2003, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/295>

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Tous droits réservés

"L'orge et l'avoine sont des légumes, le froment n'est pas un blé", Damgan, Bretagne sud

Sophie Lalignant

- 1 Le titre surprend et récuse le sens commun. Du point de vue de l'anthropologie sociale, l'étude des classifications botaniques des sociétés ne saurait se concevoir à partir des seules classifications scientifiques. Alors que celles-ci se réfèrent à une logique universelle relevant d'un ordre préétabli, il existe, à côté, des classifications vernaculaires qui font sens dans un contexte particulier. Les termes locaux instituent un ordre eux aussi, mais culturellement idiosyncrasique. En ce qui concerne la population littorale de la commune de Damgan, découvrir cet ordre oblige à se départir des valeurs de la société globale française pour reformuler ce qui fait sens, et depuis longtemps, sur le plan local.
- 2 La mise au jour de ces catégories vernaculaires conceptuelles dont les actes et la langue sont en interaction nécessite d'analyser les discours et les représentations. Seule, la saisie minutieuse de toutes ces modalités nous fera comprendre les principes organisateurs associés aux "légumes"¹ et au "grain", et en quoi ces identifications botaniques apparemment anodines dévoilent l'existence d'un réseau de relations sociales qui fait système. C'est bien là, ce qui nous occupe : comment, selon une démarche inscrite dans le courant holiste de l'anthropologie sociale, les modes de catégorisations vernaculaires révèlent la configuration d'idée-valeur² de cette micro-société bretonne dans son rapport au territoire, à l'environnement et aux formes du vivant ?

Le "grain" et les "légumes"

- 3 Pour quelles raisons la notion de "légumes" englobe-t-elle des cultures aussi diverses que des plantes céréalières ("les herbes") ou des légumineuses proprement dites ("les légumes") poussant dans le "rayage"³ de légumes", dans les "vergers" ou les "jardins" ? Pourquoi "l'orge", "le seigle" ou "l'avoine" ne sont pas considérés par les Damganais

comme des céréales au même titre que le "froment" cultivé dans le seul "rayage", mais comme des "légumes" ? Enfin pourquoi une seule et même plante comme "l'avoine" par exemple, peut-elle être prise par les Damganais pour un "légume", un "tardif", une "herbe", un "blé" ou une "grosse culture" ?

L'évolution de la culture des légumes : plantes des jardins, plantes des champs ?

- 4 Selon la définition du *Dictionnaire historique de la langue française* ⁴, " le terme légume [aux XVII^e et XVIII^e siècles] est le nom générique de toutes les plantes potagères dont certaines parties (feuille, fruit, racine, bulbe, graine, fleur, tige) peuvent entrer dans l'alimentation humaine ". On serait donc tenté de penser le légume comme une plante vivrière de l'ordre du privé, appartenant au jardin attenant à l'unité résidentielle, par opposition au champ, lieu ouvert où sont cultivées les céréales : " les céréales sont le produit d'un champ " ⁵. Pour les historiens et les géographes ⁶, une telle distinction entre une zone de culture réservée aux céréales et une seconde réservée aux légumes, arbres fruitiers, et autres plantes médicinales et condimentaires se serait mise en place très tôt et n'aurait été modifiée qu'au XVIII^e siècle.
- 5 À cette même époque, l'essor de l'agronomie coïncida en France " à une révolution qui a chassé des jardins vers les champs une grande variété de légumes " ⁷. Dès lors, les carottes, les choux et certaines variétés de légumineuses furent cultivés sur de grandes surfaces. Conjointement à cela, des cultures connues jusque-là en Allemagne (betteraves fourragères...), aux Pays-Bas (carottes fourragères...) ou en Angleterre (rutabagas...) font leur apparition en France. Destinées à nourrir les animaux, elles supplantent l'alimentation autrefois obtenue sur les landiers, les marais, les jachères et les parcours de vaine pâture. Commencée au début du XVIII^e siècle, cette suppression des pâtures d'appoint au profit des cultures fourragères se généralisera par la suite.
- 6 À Damgan, le développement de telles cultures est concomitante, au début du XIX^e siècle, de l'assèchement des " marais " et de l'arrachage des " landiers " ⁸. Ces plantes remplaçaient avantageusement l'alimentation que ces espaces procuraient au bétail ⁹. Tous les " marais " et les " landiers " ne furent néanmoins pas détruits. Leur végétation sera utilisée comme "litière" pour les bêtes ou sera transformée en engrais jusqu'à la fin des années 1950. Aujourd'hui seuls quelques " marais " servent encore parfois de pacage pour les moutons et les bovins ; quand ils ne sont pas préservés pour les touristes ou pour des classes de découverte de la flore ou de la faune. De plus, le système de "vaine pâture" qui succède à la récolte de "froment" sur le "rayage" existera jusqu'au milieu du XX^e siècle.
- 7 Après les tentatives réussies de Trochu en 1807, dans la région de Belle-Île ¹⁰, les premiers essais de cultures de légumes furent réalisés dans des fermes pilotes afin d'en évaluer, chaque année, les rendements et de servir d'exemple à tous les autres cultivateurs de la commune de Damgan ¹¹. Suite aux résultats positifs observés lors des premières " reconversions des anciens landiers et marais " en cultures annuelles, les légumes furent produits à grande échelle dans l'espace ouvert du "rayage", entre les jeunes arbres des "vergers" et en bordure de talus de certains "clos prés" ¹². Comparée au reste de la France, l'apparition de ces nouvelles plantes fourragères reste cependant tardive. Beaucoup de légumes ne s'y sont développés qu'entre 1817 et 1850, hormis le " colza " ¹³ et le " maïs " cultivés seulement au début du XX^e siècle. La " betterave ", produite dès 1811 sur la

commune voisine de Muzillac, était encore inconnue à cette date à Damgan. Quant à la "pomme de terre", elle connaîtra son plein essor vers 1930, bien qu'elle fut cultivée dès 1817 dans d'autres communes du Morbihan, grâce à des fonds particuliers alloués à son développement¹⁴.

- 8 Dès le début du XIX^e siècle, le développement des légumineuses fourragères à Damgan dans l'espace ouvert et collectif du "rayage" entraîna un nouveau découpage de l'espace jusqu'au remembrement de 1953, comme l'attestent les catégories botaniques vernaculaires. Pour différencier les cultures faites dans le "jardin" de celles faites dans "le rayage" sur de grandes surfaces, les Damganais les désignèrent respectivement par "la petite culture" et "la grosse culture". Or l'apparition de nouvelles cultures dans "le rayage", réservé jusque-là aux céréales, est insuffisant pour expliquer le classement de certaines d'entre elles dans la catégorie englobante de "légumes". Pour cela, il faut entreprendre une analyse comparative de la catégorie "légumes" du "rayage de légumes" et des "jardins", par rapport à celle de "grain" ("froment") cultivé uniquement dans le "rayage de grain". À Damgan, le système de polyculture-élevage, le temps et la majorité des activités journalières étaient consacrés au cheptel bovin et porcin. Toutes les productions végétales cultivées ou non étaient destinées en priorité à nourrir les animaux, à l'exception du "froment".

Les "légumes"

- 9 Dans la nomenclature locale, la catégorie "légumes" est complexe. Elle comprend "les légumes" et "les herbes" regroupant treize variétés végétales : "orge", "avoine", "sarrasin" ("blé noir"), "betterave", "choux", "colza", "maïs", "pomme de terre", "rutabaga", "topinambour", "trèfle", "vesce" ("charousse"), "moutarde". Comment ne pas être surpris par le fait que certaines plantes identifiées par les Damganais comme des "légumes" correspondent à ce que l'on nomme communément des céréales ?
- 10 Toutes les plantes céréalières ("orge", "avoine", "blé noir") et légumières ("choux", "betteraves", "rutabagas", "topinambours...") produites dans le "rayage de légumes" étaient des cultures de printemps, impliquant une mise en terre étalée sur plusieurs mois, effectuée par toute la "famille" (âges et sexes confondus). Les semis de printemps ("orge", "avoine", "betterave...") ou d'été ("sarrasin") étaient effectués sur des terres systématiquement fertilisées avec du "goémon", à l'automne et au début du printemps : "Avec la terre engraisée au goémon, les légumes restaient toujours plus verts et plus longtemps comme les orges et l'avoine, ils séchaient moins vite. Dans un rayage de légumes, fallait mettre beaucoup de goémon. C'est comme du beurre sur du pain, faut en mettre pas mal ou alors pas du tout". Les "légumes" du "rayage", une fois sortis de terre, étaient soumis à des soins spécifiques (désherbage, éclaircissage, buttage, sarclage...). Il fallait attendre qu'ils aient une hauteur de quinze à vingt centimètres pour ne pas les piétiner. Moins fréquent et régulier que le désherbage des "légumes" du "jardin", l'entretien des cultures du "rayage de légumes" était assidu de juin à juillet. Il pouvait être renouvelé plusieurs fois jusqu'à ce que "les légumes" aient atteint leur taille maxima. Après quoi ces soins devenaient inutiles et les Damganais ne s'occupaient plus des "grosses cultures" du "rayage" jusqu'aux récoltes qui, selon les plantes, s'étaient de juillet à octobre. La durée du cycle végétatif de tous ces "légumes" ("avoine", "orge", "chou", "betterave...") obéissait à un cycle court. La majorité d'entre eux était ensuite

"ramassé par échappe", au fur et à mesure des besoins par les femmes et les enfants de chaque "famille" : c'était la "petite récolte".

- 11 En raison de la charge de travail qu'aurait représenté la récolte de leur graine, seules les semences de "chou-fleur" et de "rutabaga" étaient systématiquement achetées avec l'argent gagné par les ouvriers agricoles permanents et les personnes journalières qui se "gageaient à la journée ou à la semaine". Tous les autres "légumes" avaient en commun leur provenance. Ils étaient toujours issus de dons faits, lors des noces, par des consanguins ou des membres du "camber" (système d'entraide pour moissonner le froment¹⁵) auquel appartenaient les futurs mariés. Ces prestations dites "biens en nature"¹⁶ se différencient du "paiement de l'écot". Pratiqué en pays gallo, en basse Bretagne, en pays bigouden et en Cornouilles, ce dernier fonctionnait comme un système de compensation lors des "grandes noces" : "Le nombre élevé de convives explique aussi ce système particulier attesté seulement dans certaines régions et notamment dans le pays bigouden, qui est celui de l'écot, chaque invité payant sa noce"¹⁷. Il était aussi fréquent que des plants supplémentaires et des tubercules soient donnés, après l'éclaircissage ou la récolte, à certains cultivateurs qui n'en avaient pas suffisamment ou qui avaient perdu leur récolte.
- 12 Ces dons constituaient ensuite un véritable patrimoine végétal maintenu tout au long des cycles culturaux successifs. Les semences devenaient alors un "bien propre" à chaque nouvelle unité familiale. Celui-ci reconduit sans "rupture de lignée" par rapport aux premiers plants, tubercules ou graines de "légumes" donnés, était la garantie d'un certain savoir-faire (sélection, maintien de la pureté variétale, bonne condition de stockage...) et d'une reconnaissance sociale. Si autrefois, les Damganais se faisaient un point d'honneur à renouveler leurs stocks de semences et de tubercules de "légumes" au moment de la récolte, cela est devenu impossible avec les graines hybrides de première génération (F1) mises au point par les généticiens car les *pools* génétiques se recombinaient de façon aléatoire à la génération suivante. Selon les Damganais, cela a ouvert la porte à l'imprévu et à l'incertitude des récoltes. Comme ailleurs en France, les cultivateurs sont obligés, pour obtenir des variétés stables, de racheter des semences tous les ans, ce qui a profondément modifié les principes de renouvellement du patrimoine végétal ancré dans la pérennité et la localité.
- 13 Suite au remembrement, la modification des assolements et l'apport d'engrais chimiques ont aussi fortement influé sur les rendements et la qualité de certains "légumes". Beaucoup d'entre eux ont totalement disparu ou ne sont plus produits qu'en quantités infimes. De plus, les anciennes races reproductrices de "vache à lait"¹⁸ et de "vache à laitière"¹⁹ ont été remplacées par de nouvelles races bovines à viande²⁰ dont les besoins nutritifs sont différents. Dès lors, les cultures fourragères traditionnelles de "légumes" ne constituèrent plus une polyculture vivrière pour les animaux : "Avant les choux, les betteraves, les patates c'étaient pour nourrir les vaches et les cochons, l'hiver". Beaucoup de "légumes" ("betterave", "pomme de terre", "choux", "orge...") sont tombés en désuétude, remplacés par le "maïs" et les variétés de "ray-grass italien" (sélections Ensil, Vigor, Massa), de "ray-grass anglais" (sélection Iverna), de "fétuques" (sélections Ludion, Ludel, Clarine, Manade), de "brome" (sélection Primabel) et de "luzerne" (sélection Europe). L'essor de ces nouveaux fourrages ensilés et l'apparition des prairies artificielles annuelles ou pluriannuelles au détriment des pâtures permanentes autrefois en "clos prés", n'assurent plus à l'heure actuelle une alimentation complète. Pour y remédier, le cheptel est engrainé en priorité avec des aliments secs qui ne sont plus produits

localement. Avec le "ray-grass" et le "maïs" ensilés, les produits déshydratés (le "merle", les "bouchons de luzerne", la "farine de soja"), achetés à la coopérative agricole de Muzillac (CECAB) sont devenus la base alimentaire du cheptel, quelle que soit l'époque de l'année.

- 14 Avant la réorganisation foncière, une partie des récoltes était gardée pour assurer le cycle de mise en culture de l'année suivante. Le reste était consommé par les animaux. La caractéristique essentielle des "légumes" issus du "rayage de légumes" et de certains "clos" est qu'ils étaient destinés en priorité à un usage domestique. Certains "légumes" pouvaient certes être intégrés à des échanges locaux sous forme de "rétribution en nature" contre un service rendu mais ils n'étaient jamais convertis en monnaie comme le beurre et "le froment". Les "légumes" étaient toujours attachés à la localité, et rares étaient ceux qui entraient dans des circuits de vente externes au territoire damganais. Comme "le foin" des "clos prés", "les légumes" étaient inaliénables, hormis "l'orge" et "l'avoine", seules productions du "rayage de légumes" à pouvoir être commercialisées à l'extérieur de la localité. Mais à l'inverse du "froment", l'argent de leurs ventes ne servait jamais à acheter de nouvelles semences. Il permettait d'acquérir d'autres biens de consommation non produits sur l'exploitation : animaux de ferme, outils, engrais chimiques, café, sucre, sel, vêtements, "rôtis de bœuf" consommés le dimanche, "pains de deux ou trois livres".
- 15 En revanche "les légumes" provenant des "jardins" entraient dans l'alimentation humaine quotidienne. Appelés "les courants", "les légumes" du "jardin" étaient souvent désignés comme "légumes primes" afin de les différencier des "légumes tardifs" qui, récoltés plus tard dans l'année, étaient produits en plus grosse quantité sur le "rayage de légumes" et parfois dans certains "clos". En l'absence de "jardin", certaines personnes pouvaient exploiter contre services rendus quelques "sillons" dans le "rayage de légumes" pour y faire pousser des plantes alimentaires ("carottes", "choux-fleurs", "choux de pomme", "pommes de terre"). Cela resta toutefois exceptionnel.
- 16 Nous allons voir maintenant comment la catégorie englobante "les légumes" se subdivise en deux sous-catégories : "les légumes" et "les herbes".

Les "légumes"

- 17 En 1950, les "légumes" étaient au nombre de dix : "betterave", "choux", "colza", "maïs", "pomme de terre", "rutabaga", "topinambour", "trèfle incarnat", "vesce", "moutarde". Bien que les hommes aient pu en consommer certaines, les "légumes" désignent avant tout des "légumineuses fourragères" ou des "plantes racines fourragères" selon la classification d'Haudricourt²¹. Certains de ces végétaux servaient de fourrage sec durant l'hiver. D'autres légumes fournissaient un fourrage complémentaire, en été, quand l'herbe des pâtures des "marais" et des "prés" était moins riche et plus clairsemée ou gardée pour les fanages. Il s'agit du "colza", de la "vesce" (synonyme "la charousse"), du "trèfle" et du "maïs". Avant l'apparition de l'ensilage à Damgan vers 1970, "le maïs coupé vert était donné direct aux bêtes, c'était pas ensilé pour l'hiver". Quelle que soit la taille de l'exploitation, les "légumes" étaient cultivées en proportion à peu près constante d'une année à l'autre, au *pro rata* du nombre d'animaux. À la différence des fourrages d'hiver, ceux "coupés en vert", l'été, occupaient de petites surfaces et la distance entre chaque plant était extrêmement réduite d'où la hauteur importante de ces derniers. Ainsi était-ce le cas des pieds de "maïs" car à cette époque, les Damganais favorisaient la

croissance des tiges au détriment des épis. Désormais produit pour son grain donné au bétail, le reste de la plante est ensilé : "Maintenant avec les machines, on sème un grain de maïs à peu près tout les huit centimètres alors qu'avant, c'était un grain presque tout les un centimètre. Ça poussait quand même, mais il n'y avait pas tellement de qualité car il y avait surtout la poupée [la barbe], l'épis n'était pas gros".

- 18 Dans les "verdures", tout était utilisé pour l'alimentation des "bêtes" et des cochons. Seuls les pieds de "choux" (variétés "milan" et "cœur de bœuf") n'étaient pas consommés et servaient de combustible une fois séchés. Les Damganais arrachaient les pieds avec un croc après avoir coupé le "chou" ou ils les laissaient en terre jusqu'à ce que le terrain occupé par l'ancienne sole ²² de "légumes" et devant ensuite recevoir "le froment", soit hersé.
- 19 La plupart des variétés était désignée, localement, par un terme de base simple ("le colza", "la moutarde", "la vesce", "les rutabagas", "les topinambours", "les betteraves") excepté "les pommes de terre", "le trèfle" et "les choux". Pour "les pommes de terre", le déterminant se rapportant à la variété était toujours employé avec ellipse du terme de base "pomme de terre" : "la Kerpondi" pour la "pomme de terre Kerpondi", "la Stella" pour la "pomme de terre Stella". Certaines de ces variétés plus ou moins précoces étaient éventuellement consommées par les hommes ou étaient utilisées, une fois cuites et mélangées à de "l'orge" et de "l'avoine", pour nourrir les cochons.
- 20 Pour "le trèfle", le terme de base "trèfle" accompagné ou non du déterminant "rouche" désignait la variété de "trèfle incarnat" (*Trifolium incarnatum* L.). Le "trèfle rouche", comme "le foin" des "clos prés", était destiné en priorité aux bœufs et aux chevaux. La plupart du temps, il était donné en "fourrage vert" mais il pouvait être aussi séché. Mis dans des sacs de toile de jute que l'on battait avec un fléau, les Damganais récupéraient ainsi les gousses de "trèfle" qu'ils donnaient aux animaux.
- 21 Enfin, les espèces du genre *Brassica*, "les rutabagas" (*Brassica napus* L.) sélectionnés pour la racine, et "le colza" (*Brassica napus* L.) étaient nommées par un terme de base seul, sans distinction de variété. En revanche, les variétés *Brassica oleracea* L. ("le chou") cultivées à Damgan étaient formées du terme de base "chou", plus un déterminant évoquant la caractéristique retenue par sélection empirique d'après le phénotype ²³ puisqu'on ignorait la génétique. On a par exemple les "choux de pomme" (sélection du bourgeon terminal) dont les variétés cultivées localement étaient les "cœurs de bœufs", les "milans" et les "ardoisiers", et enfin les "choux-moelle" (sélection des feuilles et de la tige). D'autres déterminants définissaient l'usage (les "choux de vache" ou "choux fourragers" correspondant à la variété de "chou-moelle") ou encore la durée du cycle végétatif de la plante (les "choux primes", les "choux tardifs"). Tous ces choux étaient cultivés dans le "rayage de légumes", à l'exception de la variété "cœur de bœuf", systématiquement mise en terre dans les "clos prés" le long des haies, en raison de son cycle cultural qui commençait en août et se terminait en février.

Les "herbes"

- 22 Toutes "les herbes" appartiennent à la famille des graminées ("orge", "avoine"), hormis le "sarrasin" ou "blé noir", seule céréale européenne à ne pas être une graminée et à relever de la famille des *Polygonacées*. Voici un bon exemple de la non adéquation qui existe parfois entre les identifications scientifiques et vernaculaires. Dans le *Dictionnaire d'agriculture* ²⁴, le terme "blé noir" est indiqué comme "nom commun du sarrasin". En

revanche, dans la nomenclature locale, les termes "sarrasin" et "blé noir" sont employés distinctement, selon l'usage qui en est fait, bien qu'ils correspondent à une seule et même plante le *Polygonum fagopyrum* L. Ainsi le terme "blé noir" désigne son utilisation alimentaire pour l'homme sous forme de bouillie à base de lait ou d'eau. Le terme "sarrasin" se rapporte, quant à lui, à son utilisation fourragère pour le cheptel. Parmi "les herbes", "l'avoine" et "l'orge" couvraient les surfaces les plus importantes. Jusqu'au début du XX^e siècle, "les herbes" comptaient une quatrième variété de céréales, "le seigle", qui ne fut cependant jamais beaucoup cultivée sur la commune de Damgan.

- 23 Dans la classification botanique locale, la catégorie "herbe" désigne des plantes fourragères utilisées à la fois pour leurs tiges et pour leurs graines. Les tiges de ces céréales servaient de fourrage et de "litière" pour les "bêtes" ; les grains entraient dans la préparation du "gaborot" donné aux animaux. Le sens premier de ce mot (synonymes "gabouret", "gaboret") désigne uniquement les résidus de mouture ("avoine", "orge", "sarrasin" et "froment") donnés aux cochons, puis par extension il désigne tous les types de moutures associés à des plantes cultivées ("verdures") ou non ("lierre", "ortie", "larguette" = "pissenlit") ramassées par les femmes, préparation à laquelle on ajoutait souvent des "épluchures de cuisine", du "petit lait", du "lait de beurre" et de "la lavure de vaisselle" (eau de vaisselle sans savon).
- 24 Aussi étonnant que cela puisse être "l'orge", "le seigle" et "l'avoine" n'étaient pas considérés localement comme des céréales au même titre que "le froment", comme on pourrait le supposer, mais comme des "légumes". Mais quelle en est l'explication ? En se référant à la définition du mot "céréale" donnée par Harlan²⁵, il s'agit de "plantes à graines" parmi lesquelles on compte l'orge, l'avoine, le froment, le seigle et le maïs, et dont "la domestication a débuté par la récolte de plantes spontanées". Pour les Damganais, l'usage du terme "céréale" était extrêmement restrictif car appliqué au seul "froment" : "La principale culture c'était du grain (froment) mais les autres plantes cultivées dans un rayage de légumes comme l'orge, l'avoine, le blé noir c'était pas des céréales, c'était des légumes, des herbes".
- 25 À ce premier niveau, on constate que les critères de classification sont liés à l'usage de la plante. En effet, "le froment" était cultivé pour son grain qui servait à faire le pain. L'usage des tiges comme fourrage et "litière" était secondaire. En revanche, les "légumes-herbes" étaient avant tout produits pour fournir un fourrage aux "bêtes", même si certains d'entre eux ou une partie du végétal étaient utilisés à des fins alimentaires pour l'homme : "Ah ! dans un rayage de légumes, c'était pour les bêtes".
- 26 Ajoutons que le sens donné en botanique au mot "légume" est celui de "gousse"²⁶ car autrefois le "légume" désignait uniquement les pois, fèves, lentilles dont on récoltait les gousses à la main et qu'on ne moissonnait pas comme les céréales. C'est seulement par la suite que le terme de "légume" s'est étendu aux espèces donnant racines, feuilles et fruits. Furetière, en 1690, différencie les "légumes" des "céréales" de la manière suivante : "[les légumes] sont des grains semés qui se cueillent avec la main, à la différence [des céréales] des blés et des avoines qui se scient et se fauchent"²⁷.
- 27 À Damgan, la pertinence du système "légumes" ("orge", "avoine", "seigle")/"céréale" ("froment") va bien au-delà de la simple distinction des espaces en "rayage de grain" et en "rayage de légumes". Elle dépasse aussi les pratiques qui seraient spécifiques à chaque type culturel : la sole de "froment" se définissant comme un "agrosystème spécialisé"²⁸ caractérisé par un grand nombre d'individus de la même espèce, et la sole de "légumes"

comme un "agrosystème généralisé" ²⁹ où seraient cultivées différentes espèces et variétés de "verdures" et d'"herbes", chacune représentée par un petit nombre d'individus. Pour les Damganais, "l'orge", "l'avoine" et "le seigle" étaient classés dans la catégorie "légumes" et non pas dans celle de "céréale". Ceci est beaucoup plus complexe que le simple fait de pousser sur un "rayage de légumes". Ce n'est pas non plus la technique de coupe des végétaux qui fonde les catégories "légumes"/"céréale", mais la quantité et la nature de la main-d'œuvre participant aux récoltes. En effet, les moissons de "l'orge" et de "l'avoine" sur le "rayage de légumes" étaient strictement familiales n'appelant pas le système d'entraide du "camber" réservé à la "grande récolte" du "froment" sur le "rayage de grain". La distinction "légumes"/"céréale" repose sur l'opposition entre deux types d'espaces, caractérisés alternativement par des gestions distinctes et produisant des plantes destinées à des usages différents (voir *infra*).

- 28 Pourtant "l'orge" et "l'avoine" dont on a vu qu'il s'agissait de "légumes" et non de "céréales", étaient considérés comme des "blés", à l'inverse du "froment".

Le "froment" n'est pas un "blé"

- 29 À cette première distinction "légumes"/"céréale" se superpose un second niveau classificatoire tout aussi surprenant différenciant les "blés" du "grain". À Damgan, on relève un changement sémantique dans la définition du terme "blé" par rapport à celle qui lui est communément attribuée. La catégorie vernaculaire "les blés" désigne toutes les plantes céréalières cultivées sur le "rayage de légumes" alors que "le grain" se rapporte uniquement au "froment" : "L'orge, l'avoine, le seigle et le sarrasin, c'était du blé pour les animaux alors que ce qui servait à faire la farine, c'était du grain, du froment". C'est donc la céréale "froment", la plus courante et la plus cultivée, dont la caractéristique première est d'être panifiable, qui prend le nom de "grain", alors que "les blés" correspondent à des plantes fourragères. Cette définition relative à une forme de consommation est en fait très proche du sens premier donné en 1160 au "grain" à savoir "le fruit comestible de toutes les graminées puis par analogie d'autres fruits comme les grains de raisins" ³⁰.
- 30 Autrefois, le terme "blé" désignait au sens large toutes les céréales panifiables à savoir "le froment, le seigle, l'avoine et le blé noir" ³¹. Concernant l'évolution de ces termes d'appellation, reprenons le raisonnement d'Haudricourt qui se place sur le plan linguistique : "La céréale la plus courante prend le nom qui désigne la *Céréale* en général ; par exemple, *Blé* a remplacé *Froment*, *Fruentum* a été employé au lieu de *Triticum*, alors qu'il s'agit toujours de la même plante" ³². Or à Damgan, "le froment" c'est-à-dire "le grain" était le plus valorisé. Obéissant à une gestion communautaire, les "sillons" produisaient une plante destinée à la consommation humaine et à la vente, alors que toutes les autres productions, rarement vendues, étaient davantage liées à une consommation animale.
- 31 Le terme "grain" toujours employé au singulier ("le grain", "rayage de grain") doit également être distingué du terme "les grains". Cette forme plurielle se réfère uniquement au produit issu du processus technique de traitement des végétaux lors des battages ("cambérés de batterie") du "froment" mais aussi de "l'orge" et de "l'avoine". Se placer en linguistique comme le fait Haudricourt ne nous permet cependant pas de comprendre cette opposition entre "le grain" et "les blés". Il est donc nécessaire de hiérarchiser les oppositions et de parler en terme de hiérarchie de valeurs.

"Le grain" n'est pas tous "les grains"

- 32 Damgan formait avec d'autres communes littorales "la ceinture dorée", aussi appelée "le grenier à froment de la Basse Bretagne"³³. L'importance économique du froment était telle qu'il fut longtemps reconnu dans plusieurs textes de délibération municipale "comme la seule industrie locale et il est par conséquent de la plus haute importance de favoriser et de protéger sa culture qui est la principale richesse de la commune". Durant la première moitié du XX^e siècle, les surfaces emblavées en "grain" ("froment") étaient proportionnellement les plus importantes, comme dans plus de la moitié des cantons du Morbihan. Quelle que soit la taille des exploitations, "le froment et la pomme de terre étaient les plantes les plus cultivées, puis venaient par ordre décroissant les betteraves, l'avoine, le sarrasin, l'orge, les topinambours et le colza, et enfin le maïs"³⁴. Ceci n'est pas un hasard. De toutes les cultures, seul le "froment" panifiable dont le développement fut favorisé par la politique agricole nationale, avait le prix de revient le plus rentable : "Tant que le froment payait bien, on tachait d'en mettre le plus possible mais après on en mettait moins, juste un peu pour avoir de la paille". La commune compta d'ailleurs jusqu'à sept moulins à vent dont quatre marchaient encore en 1904. Certains furent détruits sous l'occupation allemande³⁵ ou furent transformés en maison d'habitation. Celui de Kervoyal dit de Kerjean seul moulin à avoir été récemment restauré cesse de moudre la farine panifiable en 1953, suite à l'interdiction faite à tous les meuniers de France de bluter du froment pour la consommation humaine. Pour ne plus payer la patente, les ailes furent démontées en 1963, mais la meule continue à fonctionner au moteur électrique (jusqu'à son arrêt définitif en 1967) pour moudre le "gaborot" destiné aux animaux.
- 33 Seul le "froment d'hiver"³⁶ représenté par la variété "grain barbu" ou "barbu"³⁷ fut traditionnellement cultivé à Damgan : "Il a tout de même tenu assez tard, jusqu'après le remembrement. Autrefois, on changeait jamais de variété, c'était du barbu". Cette culture était destinée en priorité à la production de graine panifiable, même si la "paille" était utilisée pour le cheptel. Mélangée à d'autres types de paille (d'"avoine", d'"orge", de "sarrasin"), la "paille" de "froment" servait de "litière" et de fourrage pour les vaches car "le foin" produit dans les "clos prés" était avant tout réservé aux animaux de labour (boeufs et chevaux). Toutefois, il est arrivé que du "froment" mélangé à des "légumes" ("orge", "avoine", "trèfle") soit exceptionnellement donné aux vaches et aux boeufs : "La vache et les boeufs, c'était même du froment parfois dedans pour les pousser, améliorer l'engraissement ou l'allaitement". Par contraste, le froment n'a jamais été utilisé comme ingrédient pour le "gaborot" des cochons, ni pour la "pilée" des chevaux uniquement à base d'avoine et de "grande lande" broyée. Enfin, la "paille" de "froment" servait aussi à confectionner des liens pour attacher les gerbes de "froment" avant le développement des moissonneuses lieuses puis des moissonneuses batteuses.
- 34 Le "barbu" fut peu à peu concurrencé par "le froment variété Bordeaux" dit "le Bordeaux" sélectionné pour l'alimentation du bétail : "Le bordeaux, même s'il était utilisé pour la farine, c'était surtout un froment [à paille creuse] qui faisait de la grande paille et beaucoup de paille". Apparu en France au XIX^e siècle³⁸, ce "froment" fourrager ne fut cultivé à Damgan qu'après le remembrement. Néanmoins, il supplantera rapidement et définitivement l'ancienne variété, avant d'être lui aussi remplacé par "le Raton" recherché pour ses rendements importants en "paille" (semi-pleine) et pour la longueur

de ses épis. Ces nouvelles sélections plus performantes en "paille" se sont malgré tout accompagnées d'une baisse de qualité des grains : "Le Raton et le Bordeaux c'était bien. On avait beaucoup de rendement mais la farine ne valait pas celui du barbu".

- 35 De toutes les plantes cultivées à Damgan, le "froment" avait un statut très particulier dans le régime des baux dont la signature et le règlement précédaient la "sèmerie de Toussaint", date à laquelle le "froment" était semé dans "le rayage" : "À l'époque [première moitié du XX^e siècle], le louage à Damgan se faisait à la saint Gilles (1^{er} septembre) alors que dans d'autres pays de Bretagne, il se fait à la saint Michel (29 septembre)"³⁹. Tout locataire, quittant définitivement une exploitation pour s'installer sur une autre, respectait un système de bail clairement défini : "il devait laisser un tas de fumier, un tas de paille, un tas de foin et une quantité de terres libres (c'est-à-dire non cultivées)". Le cultivateur partant devait réserver du fumier pour amender les cultures, ainsi que de la "paille" et du "foin" pour l'alimentation et la "litière" des animaux du nouvel arrivant. Il lui était donc interdit de vendre la "paille" et le "foin" de la dernière récolte de l'année en cours. Alors que la quantité de "paille" était laissée à la convenance du cultivateur laissant la location, celles de "fumier" et de "foin" étaient établies en fonction de la taille de l'exploitation. Toutes les denrées inscrites dans les règlements des baux avaient le même statut. Cela, même si les quantités laissées sur l'exploitation agricole que l'on quittait et garanties sur une base fixée au *pro rata* de la superficie de l'exploitation, n'étaient pas forcément équivalentes à celles trouvées dans la ferme dans laquelle on s'installait : "Si quelqu'un avait laissé plus qu'il en avait reçu, il n'avait pas le droit de vendre et ça devait rester". Ici, le "foin", la "paille" et le "fumier" sont en relation à l'exploitation, au contraire des terres subordonnées à la personne et plus spécifiquement aux hommes dans le système de succession (voir *infra*). Tout cultivateur était obligé d'abandonner ses droits sur le surplus. La relation construite dans le contexte d'un bail était donc transitive car le cultivateur était certain de retrouver des denrées équivalentes, du moins en nature, à celles qu'il abandonnait sur son ancienne location.
- 36 Mais qu'en est-il du "grain" et des "légumes" dans l'établissement des baux ? L'année précédent son départ, le cultivateur semait son "froment". De cette récolte, il gardait toutes les graines pour effectuer ses prochaines semences et nourrir sa famille, laissant la "paille", comme nous le savons, à son successeur. En revanche, il ne pouvait pas emporter les plantes fourragères ("orge", "avoine", "seigle") qu'il avait semé et il les abandonnait à son remplaçant. De nouveau, on relève une différence de traitement du "froment" par rapport aux autres cultures. Alors que les variétés fourragères restaient liées à l'exploitation, le "froment" l'était à la personne selon l'expression suivante : "Le grain suit la personne et les légumes c'était la terre"⁴⁰. Cette distinction de statut du "grain" enrichit notre compréhension progressive de ce végétal omniprésent dans la société damganaise. On voit comment celui-ci, lui-même en position supérieure par rapport aux autres plantes fourragères, est ici intimement lié à la personne. Ainsi ce bien meuble attaché à la personne jusqu'à la suivre dans le système de bail montre de quelle façon l'individu moderne se construisait par le "froment" au travers du statut de ce dernier.
- 37 Or de même que les Damganais ne laissaient jamais leur "froment" sur la terre qu'ils quittaient, ils évitaient toute rupture entre leurs semences et leur généalogie. Contrairement aux "légumes", les semences de "froment" figuraient toujours dans les "inventaires de communauté" entre époux et "on ne s'en défaisait jamais"⁴¹. De toutes les prestations offertes par les parents de l'épouse (têtes de bétail, chambre à coucher,

matériel agricole...), celles de "froment" étaient extrêmement valorisées. Ainsi, il fallait veiller à ne pas interrompre la reconduction trans-générationnelle des semences de "froment" par une absence de mariage puisque les femmes ⁴² détenaient la "lignée de froment". Ainsi, alors que la femme au moment de son mariage abandonnait les droits sur ses terres à son frère cadet, et sortait de sa parenté originelle pour gagner celle de son mari, elle emportait avec elle ses semences de "froment" : "Quand un couple s'installait, la femme emportait avec elle les semences de grain qu'elle avait reçu de ses parents alors que toutes les autres plantes, on les achetait ou alors on s'en faisait donner quand il y en avait qui éclaircissait leurs plants".

- 38 Toutefois, la pérennité de toute "lignée de froment" avait besoin de la relation d'affinité pour pouvoir être transmise en ligne descendante utérine ⁴³. De cette relation dépendait la réussite totale de la prochaine récolte. En effet, chaque étape pour maintenir les facultés germinatives des semences de "froment" était assurée respectivement par l'homme (bonnes conditions sanitaires de stockage dans le grenier, élimination des matières inertes (terre, graviers) et des adventices, fertilisation et labourage des terres, "droguage" des semences ⁴⁴ et par la femme (date des semailles, mise en terre). Si l'on considère que la terre est l'apanage des hommes (labour, transmission) et les semailles de "froment" celles des femmes, on observe un système différent de ce que l'on rencontre habituellement dans la littérature, définissant la terre comme une matrice maternelle fécondée par les hommes. La mise en évidence d'un parallèle entre les semailles et l'engendrement a été développée, dès le XIX^e siècle, notamment dans les études de Mannhardt ⁴⁵ sur la Grèce antique, puis dans celles ultérieures de Frazer ⁴⁶ et de Van Gennep ⁴⁷. Dans ces travaux, la terre est le plus souvent associée au principe féminin. À Damgan, la reconduction du "froment" sans "rupture de lignée" n'était pas seulement assurée par la transmission des semences de mère à filles. Le principe vital du "froment" était subordonné à l'interdépendance homme/femme. En effet, la relation de couple était indispensable pour faire fructifier la terre du "rayage" et assurer la réussite de la culture du "froment" et donc du "camber". Il en était de même de la relation de couple alliée à des mariages passés et futurs. Or l'abandon de la transmission des semences de "froment" par mariage en ligne utérine modifia profondément la conception du renouvellement des semences et de la fertilité des sols englobés qu'ils étaient par le système social du "camber".
- 39 La raison à cela est l'apparition des nouvelles variétés de "froment" vendues dans le commerce ne permettant plus aux agriculteurs de produire eux-mêmes leurs semences. Après la Seconde Guerre mondiale, les Damganais se rendirent compte que leurs semences ne pouvaient plus être gardées d'une année sur l'autre car elles ne donnaient plus d'assez bonnes récoltes : "Avant quand c'était du Barbu, on gardait les graines, ça allait. Mais après, avec le Bordeaux et le Raton, quand on a acheté aux coopératives, ça faisait pas pareil car quand on ressemait ces sélections, c'était bien rare et on réussissait pas beaucoup".
- 40 À ces mutations génétiques, ajoutons l'évolution des techniques de labour dans "le rayage" dont les incidences insoupçonnées furent néanmoins irréversibles. Si le terme "rayage" désigne l'état du sol travaillé en "raies" et "sillons", un tel procédé de labour devait avant tout permettre la culture du "froment" et non celle des "légumes". Préféré au "labour à plat" répandu dans l'intérieur de la Bretagne, cette technique des "raies" se développa dans toutes les communes du bord de mer. La succession à intervalles plus ou moins réguliers de levées de terre ("sillons") et de dépressions ("raies") maîtrisait les

désavantages liés à l'imperméabilité du sous-sol argileux. Elle régulait aussi l'humidité. Ainsi, à Damgan, les "raies" assuraient un bon écoulement des eaux sur des sols détrempés en hiver. L'été, elles maintenaient un bon degré hygrométrique de la terre ⁴⁸. Tout ceci permettait au "froment" de se développer dans de bonnes conditions car au moment où la matière sèche de l'épis se forme (mi-juin, mi-juillet), l'humidité conservée dans les "raies" était suffisante. À l'évidence, la présence des "raies" de "froment" : "Ici, le froment était mis en sillon par rapport à l'eau, sans quoi, vous aviez pas de grain. Dans les raies, fallait pas mettre de froment car il était noyé car tout du long ici, ça retenait l'eau l'hiver car il y avait pas beaucoup de fond de terre [couche arable]".

- 41 Or depuis le remembrement, le " froment d'hiver " a quasiment disparu sur la commune de Damgan. Cette impossibilité de réussir les récoltes tient plus à l'évolution des techniques de labour qu'à la qualité des terres. Bien que les engins agricoles (rotavator ⁴⁹) soient plus performants, la pratique du "labour à plat" empêche désormais l'exploitation de nombreuses parcelles durant la mauvaise saison : "Je fais des choux fourragers et du maïs, mais aucune céréale. Je veux pas parce que depuis trois années, on a des hivers assez secs et ça marche assez bien. Mais par des années pluvieuses, normales, où c'est très humide l'hiver, sous la bonne terre, c'est de la glaise alors on a des sols qui pompent pas l'eau, qui ne filtrent pas, ça n'absorbe pas et alors l'eau remonte". Avec l'utilisation d'hybrides, les rendements pourraient certes être supérieurs mais la production est devenue aléatoire du fait de la suppression des "raies" et des "sillons". Ainsi les années 1950 se sont accompagnées de la perte de savoir-faire lié à la culture du "froment" : "Avant, on faisait tout en sillon, c'était obligé, c'était tout plat. Mais après quand le remembrement a passé et qu'il y a eu des mécaniques pour couper, tout était mis à plat, ça s'appelait mettre à plat à la herse, mais alors il y avait plus de raies pour écouler l'eau et le froment ça donnait plus pareil [...], le grain au lieu d'être gros et ferme, il est tout chiqué [petit]".
- 42 Contrairement aux "légumes", le moment pour semer "le grain" était extrêmement court. Des semences trop précoces ou trop tardives risquaient de faire perdre la récolte. "Le grain" était mis en terre au même moment par tout le monde en novembre, lors de la "sèmerie de Toussaint". Il n'était moissonné que l'année suivante au mois d'août, soit neuf mois plus tard. La "grande récolte" nécessitait obligatoirement le système d'entraide du "camber" qui fonctionnait selon un roulement annuel permettant de moissonner en premier la récolte de l'exploitation "cambérée" en dernier l'année précédente. En cas de retard sur le calendrier, les Damganais pour ne pas perdre leur "froment" pouvaient "cambérer" le dimanche, après avoir obtenu une autorisation spéciale des représentants locaux de l'Église, jamais accordée pour d'autres travaux agricoles.

La position hiérarchique du "froment"

- 43 Dans l'ordonnance hiérarchisée des catégories, la pertinence du système "grain"/"légumes" va bien au-delà du simple découpage du territoire en "rayage de grain" et "rayage de légumes". Débordant son espace initial le "rayage de grain", "le froment" mettait en synergie de multiples relations.

Le système monétaire "froment"

- 44 "Le grain" permettait de s'approvisionner en semences cultivées sur le "rayage de légumes". Nous savons que le patrimoine végétal de "légumes" provenait en partie de dons. Mais les cultivateurs constituaient le plus souvent leurs stocks de semences de "légumes" ou les renouvelaient en les achetant grâce à l'argent obtenu par la vente du "froment". Ainsi se croisaient les circuits du "grain" et des "légumes" : "le froment" étant en partie vendu et les semences de "légumes" en partie achetées à l'extérieur de la commune de Damgan. Ici, les prestations "froment" sortaient de la localité pour y être vendues, mais elles étaient destinées à y revenir en étant systématiquement réintroduites dans le cycle cultural (obtention des nouvelles semences). Ce système n'était pas seulement circonscrit aux semences de "légumes" du "rayage" et des "jardins" car l'argent du "froment" permettait aussi aux agriculteurs de renouveler les plantations pérennes (vignes, pommiers, "grande lande") réalisées dans "les clos". Cependant si la vente du "froment" à l'extérieur de la commune était coutumière, son achat par les Damganais à l'intérieur comme à l'extérieur ne l'était pas. À l'inverse des "légumes" pouvant être achetés à l'extérieur, le "froment" entretenait donc une relation étroite à la localité et à la lignée utérine. L'unique exception à l'introduction depuis l'extérieur de semences de "froment" était liée, rappelons-le, au mariage d'une femme d'une autre commune avec un Damganais car elle apportait avec elle ses propres semences.
- 45 De toutes les prestations vendues, données ou échangées dans la localité le beurre, le saindoux, les "Saint Pierre" (petits cochons), les pommes, les œufs... , "le froment" était le plus valorisé. Son cours estimé sur le quintal servait à fixer le fermage des terres calculé en "journée" ou "journal" ⁵⁰ correspondant à l'étendue de terre retournée par une charrue dans une journée de travail. Aujourd'hui encore, les locations peuvent être calculées aux "quatre quintaux de grain" ⁵¹ bien que l'on n'y produise plus de "froment". Mais le plus souvent, elles le sont aux "quatre denrées" fixées suivant le prix du froment, de la viande, du lait et du porc. Un tel système pour établir le prix des locations ne contraignait aucunement l'exploitant à y cultiver toutes les denrées précitées. Il est libre d'y mettre n'importe quelle plante ("betterave", "colza", "maïs"...) à l'exception des terres louées en herbage qui ne peuvent être retournées par labour pour y produire des cultures.
- 46 Après chaque "camber", outre le "froment" gardé pour être remis en terre deux mois plus tard sur un nouveau "rayage de grain", une certaine quantité était donnée lors de la "quête du grain", en remerciement des "rogations de la terre" célébrées en mai pour la fructification du "froment". Survenant chaque année en septembre, après les battages, cette quête était assurée par le "recteur" ⁵² en personne, accompagné de deux ou trois enfants de chœur. Le "froment" ayant un statut supérieur à celui du beurre et même à celui de la monnaie fiduciaire, les plus pauvres hésitaient à se défaire de leurs semences : "Le grain souvent on n'avait pas gras et il fallait lui donner. Mais le froment c'était plus méchant que le beurre car c'était le pain aussi" : "À Pénerf, il y avait moins de froment alors c'était plutôt la quête des sous, on pouvait donner que ça". Une partie du "froment", ainsi récupérée dans les exploitations jusqu'à trois tonnes en tout certaines années, était gardée par le recteur pour faire ses hosties et avoir son propre pain, et le reste était vendu aux enchères aux Damganais à la sortie de "la grand'messe" du dimanche. Disparus vers 1960, ces dons de "froment" constituaient le "denier du culte", servant pour les

œuvres paroissiales, hormis durant l'année 1943 où il fut réservé aux prisonniers chargés de construire ou d'améliorer le réseau de communication (chemins vicinaux, routes départementales...).

- 47 D'importantes quantités de "froment" étaient aussi transformées par le meunier, selon un principe de circulations orientées et formalisées appelé le "système de la coche". Avant 1928, c'était un circuit ouvert régi par des relations duelles (meunier vers cultivateur, puis cultivateur vers boulanger). Le fermier avait besoin du meunier pour transformer son "froment" en farine. Pourtant le meunier était le seul partenaire actif de la relation établie avec le fermier. Le meunier allait chercher les "sacs de froment" équivalant à cinquante kilogrammes dans les exploitations agricoles. Ces tournées étaient effectuées chaque début de semaine, le meunier s'arrangeant pour prendre les "sacs" des personnes habitant proches les unes des autres, afin de réduire les allées et venues. Le reste de la semaine, le meunier transformait le "froment" en farine. Huit jours plus tard, le meunier rapportait à chaque cultivateur soit des "pochées" de soixante kilogrammes de farine, soit des "culasses" de cent kilogrammes. À cette occasion, le meunier récupérait de nouveaux sacs de "froment" à moudre. Cette transformation du "grain" en farine s'accompagnait d'une compensation perçue par le meunier qui "prélevait un forfait sur la machine" en se payant en "froment" et en gardant le son. Le meunier gagnait ainsi de l'argent puisqu'il revendait ensuite la farine à des personnes du bourg et des villages⁵³ (commerçants, ostréiculteurs.....) pour faire leurs pains et leurs gâteaux. Il se payait aussi en "gaboret" (résidus de la mouture) qu'il revendait.
- 48 Cette relation à deux termes meunier vers cultivateur laissait, ensuite, place à une autre relation orientée du cultivateur vers le boulanger. Jusqu'en 1928, la plupart des Damganaïses pétrissaient leur pâte à pain qu'elles cuisaient "dans leur propre four de campagne en terre qu'elles chauffaient avec deux ou trois fagots [de 'noisetier' ou de 'bouleau'], mais d'autres faisaient leur pain dans le four du village"⁵⁴. Rares étaient les femmes qui apportaient leur pâte à pain chez le boulanger pour qu'il la cuise. Les deux seules exceptions à cette règle étaient au moment des "cambers" et des mariages car seul le four du boulanger pouvait préparer d'aussi grandes quantités de pain en peu de fournées. Les femmes "emmenaient la pâte dans des ruchées"⁵⁵ à une heure l'après-midi car le four du boulanger était prêt pour recevoir et on revenait le chercher quand c'était cuit, en fin d'après-midi". À ce moment, le boulanger calculait les sommes dues sur le nombre de pains qu'il avait cuits. Il était alors payé, à son tour, en "sacs" de grain de "froment" apportés à la fin de la saison.
- 49 Après 1928 et jusqu'en 1960, le "système de la coche" obéira à un circuit fermé fonctionnant comme une totalité. Le boulanger resta seul à fabriquer et à cuire le pain, sur la commune. Dans ce nouveau système, l'orientation des échanges entre les trois partenaires de la relation (meunier, cultivateur, boulanger) et la nature des compensations changèrent. Comme précédemment avec le circuit ouvert, le meunier faisait chaque semaine des tournées chez ses clients pour prendre le "froment". Le travail obéissait aux mêmes compensations : le meunier se payait sur le "froment" (grain) ou sur le "gaborot" (son). Le "grain" transformé en farine, celle-ci était directement livrée dans des "culasses" par le meunier au boulanger. La relation aller/retour présente, plus haut, dans le circuit ouvert disparut, remplacée ici par une relation à sens unique entre le cultivateur, le meunier puis le boulanger.
- 50 Les nombreuses "culasses" appartenant à différents Damganaïses étaient entreposées chez le boulanger. Ce dernier préparait les pains à la demande en prélevant la quantité

nécessaire de farine dans les "culasses" de chacun. La mesure de compensation était similaire à celle observée précédemment. Mais au lieu d'être prélevée en grain de froment comme par le meunier, elle était perçue en farine. Avec ce "forfait", le boulanger faisait des gâteaux et surtout les "pains de six, trois et deux livres" qu'il vendait. La relation restait donc orientée du cultivateur vers le boulanger car ce sont toujours les premiers qui récupéraient leur pain, une fois cuit. Il fallait éviter toute fraude entre le cultivateur qui aurait exigé une quantité de pain supérieure à la quantité de farine qu'il possédait, et le boulanger qui aurait gardé plus de farine que nécessaire sur la totalité du poids laissé par le client. En conséquence, la farine était toujours livrée en "culasses" et chaque partenaire de la relation possédait une moitié de "coche" : "Nous on avait une moitié du bâton, et le boulanger, l'autre qu'il accrochait au mur". La "coche" consistait en un bâton de "châtaignier"⁵⁶ fendu en deux dans le sens de la longueur, sur lequel le boulanger faisait une entaille au couteau chaque fois qu'un pain était pris par le client. Le nombre de "coches" correspondait proportionnellement au poids du pain vendu par le boulanger et au poids total de la farine déposée préalablement par chacun. Quand les deux parties de la "coche" étaient complètes, le boulanger calculait le poids du pain qu'il avait cuit en le comparant au poids de la farine reçue. Puis il prenait une nouvelle "coche" et ainsi de suite : "Quand on avait pris tant de pains, ça faisait tant de farine et dès que la coche était pleine, on en changeait et on en prenait une autre".

- 51 Ce "système de la coche" était prévu pour des "pains de douze livres" portant le nom de "tourtes". Chaque "coche" (entaille) équivalant à une "tourte", le prix du pain était égal, à ce moment-là, au prix de la farine : "Quand on prenait une tourte, on payait rien car c'était déjà payé par la farine qu'on avait fournie au boulanger et en plus, on avait une pesée par dessus, un morceau qui était rajouté, qui servait à faire la soupe". En revanche, les "pains de six, trois et deux livres", fabriqués avec la farine que le boulanger prélevait comme compensation sur les "culasses", devaient être payés : "Des fois, pour changer le goût des gros pains ('tourtes'), quand on prenait notre café le dimanche en arrivant de la messe, on mangeait des petits pains extra de deux ou trois livres, mais alors là, ils n'étaient pas fournis sur notre farine".
- 52 Les semences de "froment" servaient aussi à payer les "journaliers agricoles", constituant une main-d'œuvre mobile dans le temps et dans l'espace, qui n'était jamais hébergée par les employeurs. Enfin, le "froment" avait valeur de rétribution monétaire locale pour s'acquitter des services du maréchal-ferrant : "Le froment c'était la monnaie courante car longtemps on a envoyé un ou deux sacs pour payer celui qui ferrait le cheval pour l'année".
- 53 Jusqu'au remembrement, "le froment" était donc le seul bien à être partie prenante d'un système monétaire intégré aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur de la commune, principe qui ne fut cependant pas commun à toute la Bretagne. À Plozévet, par exemple, le froment rarement consommé par les habitants, était l'objet d'un négoce systématique externe à la commune : " Le froment était toujours commercialisé à Plozévet. [Il] n'entre pas dans l'alimentation des gens vivant à Plozévet [et] comme dans la plupart des communes du Finistère, on ne cultive cette céréale que pour la vendre. La consommation est donc très faible se limitant presque totalement à la réserve des semences " ⁵⁷.

Les cycles cultureux et la conversion de la fertilité du "grain"

- 54 Dès à présent, il nous faut écarter cette logique de concevoir tout système agraire comme uniquement linéaire. Cela reviendrait à comprendre n'importe quel processus cultural "comme un ensemble de parcelles cultivées de façon homogène [se définissant] par la nature des cultures et leurs ordres de succession, et l'itinéraire technique mis en œuvre c'est-à-dire la combinaison logique et ordonnée de différentes techniques appliquées à une culture en vue d'atteindre un objectif donné de rendement" ⁵⁸. Au contraire, il faut admettre qu'il s'agit de parcours techniques renouvelant sans cesse de multiples cycles où la fin est indissociable du début, comme le début l'est de la fin. À Damgan, chaque nouvelle mise en terre de semences de "froment" sur le "rayage de grain" impliquait, neuf mois plus tard, le système des "cambers" pour la récolte. Pourtant l'obtention de ces mêmes semences était subordonnée au "camber" précédent, réalisé deux mois auparavant. Si le "froment" induisait la relation "camber", la relation "camber" restait néanmoins première au titre du système.
- 55 Quant à l'assolement sur l'ensemble du "rayage", occupant tout le sud du territoire, comment fonctionnait-il ? Chaque année, une moitié du "rayage" était semée uniquement en "froment", l'autre était plantée de "légumes". L'année suivante ces cultures étaient inversées. Alors que "le froment" "épuit toute la valeur de la terre", "les légumes" étaient considérés comme des plantes de repos : "Un froment ça suce bien la terre, que les légumes ça reposait la terre". De ce fait, s'il était possible de faire se succéder deux années de suite des cultures de "légumes" sur le même emplacement, cela n'était pas le cas pour le "froment" : "Le froment fallait pas le mettre deux années de suite sur le même terrain car ça rendait pas et la plante cassait, le pied ne tenait pas, il lui manquait quelque chose. Donc le mieux, c'était des légumes qui délassaient la terre et après, on mettait du grain mais toujours inversé".
- 56 Tous ces "légumes" sans lequel le développement du "froment" aurait été compromis, correspondent à ce que les agronomes appellent "une tête de rotation" : il s'agit d'une culture améliorante qui va précéder la culture la plus exigeante de la rotation. Pourtant seul "le grain" était considéré comme relançant le fonctionnement et le renouvellement de l'assolement du "rayage de légumes" : "On changeait les emblavures mais c'était toujours cultivé la première année en grain et l'année d'après, c'était des légumes". La conduite de mise en culture alternait chaque année "froment" et "légumes" sur une même sole de "rayage" selon le cycle suivant : première année "grain", deuxième année "légumes" et troisième année "grain". La troisième année était aussi la première d'un nouveau cycle cultural appelé "grain de retour". À ce cycle biennal se superposait un cycle plus court puisque chaque année une moitié du "rayage" était toujours emblavée en "froment", reconduisant ainsi régulièrement la relation sociale spécifique d'entraide du "camber" indispensable aux moissons. "Le grain" était toujours mentionné comme étant cultivé en premier, même si sur le plan agronomique, "les légumes" sont des plantes de repos renouvelant la fertilité des sols. L'année où la terre était la plus pauvre était comptée la première pour les agronomes, celle où elle était la plus riche était comptée la première pour les Damganais. Les Damganais savaient que ces cultures devaient précéder celle de "froment" afin d'enrichir la terre et permettre ainsi la croissance de cette "céréale" qui épuisait toute la valeur nutritive et germinative de la terre. Bien que les cultivateurs enrichissaient la terre pour ensuite la cultiver, cette pratique était absente

dans leurs discours. Quand ils parlent du cycle d'assolement, leur définition des règles culturales s'inverse puisque l'ordre déclaré des opérations était : d'abord cultiver ("froment") puis enrichir ("légumes"). Ainsi l'agronome valorise le point d'épuisement de la terre, les Damganais le point de plus grande fertilité où "le grain" était l'unique principe relançant le système d'assolement du "rayage".

- 57 Cette prééminence du "froment" est d'autant plus significative que sa culture reconduisait aussi la fertilité des terres, qu'elles soient du "rayage" ou des "clos". Nous savons que le "rayage de légumes" était amendé en priorité avec du "goémon" mais il pouvait éventuellement recevoir du "fumier de vache" ⁵⁹ fabriqué avec de la paille de "froment". Le "fumier" pouvait ainsi enrichir toutes les cultures du "rayage" contrairement au "goémon" que les Damganais évitaient d'associer au "froment" pour ne pas retarder le mûrissement des épis et d'épandre dans les "clos prés", pour éviter le développement des "chardons" ⁶⁰.
- 58 La position hiérarchique du "froment" se trouve aussi renforcée par deux expressions : "emblaver les cultures" pour désigner la mise en culture sur le "rayage de légumes" et "changer les emblavures" pour désigner la rotation des soles. Selon P. Fénélon ⁶¹, le terme " emblavure " désigne " une terre ensemencée en blé (froment) ou en tout autres graines de céréales (seigle, orge, avoine) et que l'on peut appeler également "emblave", "emblavaison" ou "emblavement" ". Ainsi bien que de telles expressions aient été inappropriées car normalement réservées à des terres produisant du "froment" ou toute autre céréale, elles étaient utilisées indistinctement, par les Damganais, pour une sole cultivée en "froment" ou en "légumes". Une valorisation identique du "froment" est attestée lors des "rogations de la terre", prière publique adressée à l'ensemble du "rayage". Ce rituel agraire célébré en mai pour assurer une réussite des récoltes à venir était avant tout destiné, selon les Damganais, à favoriser la fructification du "froment" et non pas celle des "légumes".

Le cycle végétal et le cycle social

- 59 La conception locale du temps et du cycle des végétaux n'était pas envisagée selon le cycle saisonnier de la végétation, ni selon le calendrier liturgique où Pâques est associé au renouveau, et la Toussaint au début de la phase de dormance. C'est la Toussaint avec le "grain de retour" qui fixait le repère global de chaque nouvelle année. La "sèmerie de Toussaint" marquant le début du calendrier agricole local assurait le principe de vie des semailles et la fertilité des terres. Elle concourait aussi à renouveler la prospérité des vivants, à perpétuer le souvenir des défunts de la "famille" et la permanence des relations sociales (entre les vivants, et entre les vivants et les morts). En effet, la mise en terre du "grain" ne devait jamais être faite le jour de la Toussaint par respect des morts mais, aussi, par crainte d'une éventuelle assimilation entre la mort sociale des défunts honorés comme "ancêtres" et la mort du "grain" garant de la société. Le devenir des hommes, leur mort et leur renouvellement étaient solidaires du cycle végétal du "froment".
- 60 De même que le "rayage de légumes", "les clos" n'impliquaient pas à proprement parler le "camber". Pourtant, le "camber" débordait largement le "rayage de grain" car "les clos" n'étaient pas conçus comme des systèmes culturels autonomes. Assurant la dynamique de l'assolement sur l'ensemble du "rayage", le "grain de retour" reconduisait de multiples cycles qui, tout en lui étant spécifiques, s'étendaient à d'autres espaces et participaient d'une temporalité différente. Ainsi, contre toute attente, le circuit de parcours des

animaux sur l'ensemble du territoire était lui aussi soumis à la gestion de la culture du "froment". Effectuant leur parcours complet de pâture en une année, les vaches commençaient d'être parquées en juin dans "le clos pré". Elles revenaient, l'année suivante, à la même période dans ce "clos", après être passées successivement sur plusieurs espaces : les "marais" et les "vergers" du printemps à l'automne (avant et après la fenaison du "jonc" et la récolte des pommes) ; les "prés" en saison estivale (après la coupe du "foin") ; et la "vaine pâture" dans le "rayage" (après la récolte du "froment"). Pourtant là encore la rotation du "grain", en occupant un espace restreint ("le rayage") déterminait le circuit de pâture et relançait chaque année le comput général de la société. Le "grain de retour" clôturait et reconduisait tout à la fois une temporalité linéaire (pérennité des graines...) et cyclique. Ces deux temporalités associées généralement aux sociétés modernes et traditionnelles se trouvent ici combinées.

- 61 Enfin, au-delà d'un système d'entraide par essence en relation avec la récolte du "froment", le "camber" impliquait périodiquement la maîtrise de toutes les tensions survenues lors de la gestion commune de labour où le vol de terre était fréquent et de mise en culture du "rayage". Il assurait la permanence des relations sociales. Les conflits et mésententes individuelles étaient systématiquement aplanis pour laisser place à l'entraide collective du "camber". Celui-ci englobait à la fois les individus détenteurs de "sillons" et le système d'ordre familial de récolte des "légumes" dans une organisation cyclique permettant aux végétaux (cycle de rotation avec le "grain de retour") et aux relations sociales (entraide) de se maintenir et de se renouveler. Le "camber" ne se limitait pas à relancer périodiquement l'organisation interne du "rayage" car, en tant que valeur ultime, il assurait aussi la cohésion de la société tout entière. En effet, de toutes les pratiques d'entraide, "cambérer" était la plus importante car elle s'intégrait à un système global mettant en jeu tout un ensemble de relations et d'échanges lors de nombreux rituels (fête du cochon, mariages, funérailles...).

* * *

- 62 Finalement, l'analyse des catégories botaniques vernaculaires nous permet de comprendre la relation à la nature d'une façon différente des classifications scientifiques immuables. Informant l'ordre des représentations sociales, les catégories vernaculaires sont l'expression de mécanismes dont la pertinence doit être à chaque fois reformulée à partir des usages locaux. En effet, toute terminologie botanique locale obéit à diverses logiques classificatoires combinant plusieurs référents. Preuve en est l'association simultanée d'une seule et même plante à plusieurs dénominations.
- 63 Pour cette micro-société bretonne, on s'aperçoit que les catégories botaniques vernaculaires ne servent pas uniquement à reconnaître et à nommer les formes du vivant. Elles présentent un système complet et cohérent de relations sociales où le "froment" n'était pas seulement une plante alimentaire, ni une richesse économique. Plus qu'une plante vivrière pour l'homme, "le grain" et ses corollaires assuraient, l'équilibre et le renouvellement de la société damganaise que la seule culture des "légumes" n'aurait pu englober et structurer.

NOTES

1. Les termes vernaculaires sont entre guillemets simples ("...."), les termes figurant dans les sources administratives entre guillemets typographiques (" ... ").
2. Louis DUMONT, *Essais sur l'individualisme. Une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*, Paris, Éditions du Seuil, 1983.
3. Ce terme désigne la vaste étendue de terre ouverte, située dans la partie sud de la commune de Damgan, occupée en cultures temporaires, pour moitié en "froment" et pour moitié en "légumes" (voir *infra*). Cette organisation des espaces disparaîtra à la suite du remembrement terminé en 1953. Sophie LALIGANT, *Le clos et le rayage : des relations aux espaces sur le territoire à l'organisation de la société rurale damganaise (Une commune du sud Morbihan)*, Thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie, École des hautes études en sciences sociales, 1997, 2 volumes, 875 f° (glossaire + index).
4. *Le Robert, Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, 1992.
5. Marc BLOCH, *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*, Paris, Librairie Armand Colin, 1975, 2 volumes (1^{ère} édition 1955).
6. André-Jean BOURDE, *Agronomie et agronomes en France au XVIII^e siècle*, Paris, SEVPEN, 1967 ; Fernand BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Librairie Armand Colin, 1979, volume 1 ; Georges NEURAY, *Des paysages. Pour qui ? Pourquoi ? Comment ?* Gembloux, Presses agronomiques de Gembloux, 1982.
7. Fernand BRAUDEL, *Civilisation matérielle...*, ouv. cité, p. 143.
8. La suppression des "landiers" et des "marais" n'est pas spécifique à la seule commune de Damgan. Elle suivait une politique générale à toute la France, commencée sous Henri IV, dont les objectifs majeurs étaient les suivants : "Défricher les terrains incultes en lande et marais dans le but d'accroître la richesse territoriale du pays et étendre les progrès de l'agriculture dans le département du Morbihan, en réalisant des plantations d'arbres fruitiers, d'arbres forestiers et des cultures en trèfle, et autres graines et plantes fourragères", Arch. dép. Morbihan (Archives départementales du Morbihan), 7 M 354, 7 M 357, 7 M 359. Pour encourager les cultivateurs à effectuer des semis et des plantations d'arbres sur d'anciens "landiers", une exemption totale d'impôts fonciers fut accordée pendant trente ans, suite à une loi du 18 juin 1859 (Article 226 du code forestier). De nombreuses primes d'encouragements et d'indemnités furent aussi allouées à tous les cultivateurs qui se lanceraient dans ces nouvelles plantations. Le but de ces aides financières était à la fois de stimuler le défrichement de terrains incultes mais aussi, par la même occasion, d'obliger les cultivateurs à réinvestir ces aides dans de nouveaux défrichements : "Ces indemnités à titre d'encouragement profitent encore à l'agriculture attendu que les personnes désignées pour les obtenir se sont spontanément engagées à les employer à de nouveaux défrichements de landiers si elles leurs sont accordées" (décision prise par le ministre de l'Agriculture le 23 mai 1849, Arch. dép. Morbihan, 7 M 359). À Damgan, les "landiers" et les "marais" possédés en propriété privée furent les premiers à être défrichés et asséchés, mais ceux détenus en propriété collective et indivise ("communs de village" et "communs de commune") restèrent longtemps en l'état. Les principales raisons invoquées étaient d'une part l'obligation d'obtenir l'accord de vente de ces terrains auprès des résidents des dits

"villages". D'autre part, il était nécessaire que les "villages" et la commune préservent des zones et des ressources pour nourrir les bêtes des personnes ne possédant pas ou peu de terre. Enfin, les revenus modiques que rapportaient ces propriétés de village et de commune ne permettaient pas de faire face aux coûts de ces travaux.

9. Cette politique mise en place par les agronomes et appliquée par les préfets correspond à " la révolution agricole " qui visait à supprimer l'assolement triennal, les friches et les jachères.

10. À la fois propriétaire, cultivateur et membre correspondant du Conseil d'agriculture, Trochu fut le premier à réussir avec succès la reconversion des terres de lande en terre de culture après les tentatives infructueuses menées notamment par Bruté, dans la même région. À la demande du ministre, secrétaire d'État au département de l'Intérieur, Trochu rédigea d'ailleurs, en 1820, un manuel destiné à aider tous les cultivateurs à entreprendre un bon défrichage des landes pour une reconversion efficace de ces terrains.

11. Ainsi, suite aux observations faites en 1827 par des responsables départementaux au sujet du défrichage des " landiers " sur une exploitation agricole et le suivi des nouvelles cultures, il fut écrit : " Cette propriété dont le défrichage de la lande n'est commencé que depuis deux ans, contient 12 hectares et le soc a déjà passé dans 6, dont 3 seront ensemencés l'année en arbres fruitiers, en légumes et en vignes. Elle offre l'aspect le plus enchanteur pour le propriétaire qui dirige lui-même cette entreprise ainsi que pour les laboureurs du pays qui vont admirer et prendre notes des procédés qu'il emploie " (Arch. dép. Morbihan, 7 M 354).

12. Occupant tout le nord de la commune de Damgan, les "clos" regroupaient les "landiers", "marais", "vergers", "vignes", "clos prés" et "jardins". Il s'agissait de parcelles clôturées ou non, gérées de façon privative à l'inverse du "rayage".

13. La date d'apparition du " colza " sur la commune reste inconnue. Néanmoins, dans *Le rapport statistique agricole de 1929. Cantons Muzillac, Vannes est, Sarzeau et La Roche Bernard* (Arch. dép. Morbihan, 7 M 393), mention est faite, pour la première fois de cette culture : " Dans le canton de Muzillac, on fait souvent plus de choux que de pommes de terre, en plus les cultures dérobées (colza, navette) sont encore peu connues ".

14. Par lettre en date du 25 février 1817, le ministre de l'Intérieur intercède auprès du préfet du Morbihan afin qu'il favorise la culture de la " pomme de terre ", dans son département, en raison de ses nombreux avantages : " Cette culture qu'il s'agit d'encourager ne doit pas s'établir au dépend des céréales, mais au contraire y former un supplément [...]. La pomme de terre a un usage pour la nourriture de l'homme et des animaux [...], et elle fournira dans les campagnes un approvisionnement indépendant de l'intempérie des saisons car on peut la conserver autant que l'on veut sans qu'elle s'altère " (Arch. dép. Morbihan, 7 M 235).

15. Sophie LALIGANT, " La dépendance n'est pas la solidarité. Appartenir au camber (Damgan. Morbihan) ", dans Pierre GUILLAUME [dir.], *Le jeu des solidarités rurales et urbaines : influences, interférences, contradictions*, Bordeaux, Éditions de la MSHA, (sous presse).

16. Avant la généralisation des listes de mariage après les années 1950, les jeunes mariés recevaient de la part des invités d'autres "biens en nature" parmi lesquels, des ustensiles de cuisine vaisselle, charnier (récipient vernissé pour conserver les morceaux de cochon), bassine en fonte ou en cuivre... , du matériel agricole (pelle, binette, étrépe....), des mottes de beurre et semences...

17. Martine SEGALIN, *Quinze générations de Bas-Bretons. Parenté et société dans le pays bigouden sud, 1720-1980*, Paris, Presses universitaires de France, 1985, pp. 173-174.

18. Pie noire élevée pour son lait + bête à viande + reproductrice.
19. Hollandaise croisée ochten, haut de gamme du secteur laitier.
20. Race limousine labellisée pour sa viande.
21. André-Georges HAUDRICOURT et Louis HEDIN, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Métailié, 1987.
22. En agronomie, “ sole ” désigne “ une partie des terres labourables d'une exploitation consacrée à une culture, ou à un type de culture, ou à une jachère pour une année donnée (ex : sole de céréale de printemps...) ”, *Dictionnaire d'agriculture*, Paris, CILF/Presses universitaires de France, 1999.
23. Le phénotype se rapporte au caractère morphologique apparent d'une plante, à la différence du génotype.
24. *Dictionnaire d'agriculture*, ouv. cité.
25. Jack R. HARLAN, *Les plantes cultivées et l'homme*, Paris, Presses universitaires de France, 1987, pp. 155-174 (1^{ère} édition *Crops and man*, 1975).
26. *Dictionnaire d'agriculture*, ouv. cité.
27. *Le Robert...*, ouv. cité.
28. Philippe PREVOST et Pierre LE GLORU, *Les bases de l'agriculture moderne*, Paris, Lavoisier, 1990.
29. *Ibidem*.
30. *Le Robert...*, ouv. cité.
31. Georges NEURAY, *Des paysages...*, ouv. cité.
32. André-Georges HAUDRICOURT et Louis HEDIN, *L'homme et les plantes cultivées*, ouv. cité, p. 111.
33. “ Le blé dans le Morbihan ”, Arch. dép. Morbihan, 7 M 383.
34. Archives communales de Damgan, Registre des délibérations municipales, 1950.
35. Le 23 juin 1940 une colonne allemande s'installe à Damgan, établissant la *Kommandantur* au moulin de Kervoyal. À partir du 18 novembre de la même année, le mur de l'Atlantique commence à être édifié avec la construction de plusieurs *blockhaus* le long du littoral et l'installation de nombreux champs de mines, rendant l'exploitation du “ rayage ” impossible.
36. Largement représenté dans le département du Morbihan, ce “ froment d'hiver ” appelé “ céréale d'automne ” dans les archives (Arch. dép. Morbihan, 6 M 803) couvrait, en 1940, une surface totale de 30 064 hectares contre seulement 27 hectares en “ céréale de printemps ” (“ froment ”) uniquement produite sur les communes de Saint-Martin, Caucoët, La Chapelle et Vannes.
37. Pourtant dès 1929, de nombreuses autres variétés de “ froment ” étaient déjà produites dans le département du Morbihan. Un rapport fait à cette date (Arch. dép. Morbihan, 7 M 383) cite plus de treize variétés. Contrairement à Damgan, le reste du département produisait majoritairement du “ froment dit de pays sans barbe ”, puis venaient par ordre de production décroissante, toutes variétés hâtives ou tardives confondues “ le Goldendrop, le froment barbu dit de pays, le Bordeaux, le Japhet, l'hybride du bon fermier, le Dattel, l'hybride de la paix, l'hybride du trésor, le Victoria d'automne, le Terverson, le Wilhel mire, l'hybride des alliés, le Wilson.... ”.
38. Denis BOIS, *Dictionnaire d'horticulture*, Paris, 1899.
39. Désormais, ils le sont tous à la saint Michel. En revanche, sur la commune proche de Surzure où certains cultivateurs louent des terres, le paiement des baux s'effectue en deux fois, en mars et à la saint Michel.

40. Les Damganais comparent ce dernier cas, à celui des quotas laitiers. Ainsi en 1983-1984, une personne s'installant sur une exploitation recevait pour démarrer un quota de 200 000 litres de lait. Or si ce même agriculteur partait de l'exploitation pour prendre une nouvelle ferme sur Damgan ou sur une autre commune, le quota laitier restait sur la ferme qu'il quittait et était récupéré par le successeur : "On peut pas emmener un quota laitier, c'est à la terre, c'est pas à la personne, ça suit la terre". C'est d'ailleurs la même raison qui oblige certains agriculteurs damganais n'ayant pas un quota de lait suffisant à louer des terres sur d'autres communes limitrophes, non pas tant pour exploiter la terre que pour récupérer le quota laitier qui y est attaché.
41. Ceci n'était pas l'avis de l'Office agricole et de la Direction des services agricoles du Morbihan qui firent le constat suivant à propos de l'origine des semences : " La plupart des semences proviennent de la récolte effectuée sur la ferme. De temps à autre, on va chez le voisin et on échange un ou deux quintaux de grain. Trop rares sont les cultivateurs intelligents qui se procurent de la semence sélectionnée.... ". (Arch. dép. Morbihan, 7 M 383).
42. Dans le cas où les descendants masculins ne se mariaient pas, leur mère s'en chargeait.
43. Sophie LALIGANT, " La transformation de la consanguinité en affinité et de l'affinité en consanguinité en relation à la localité (Damgan, Morbihan) ", dans *ouvrage collectif* dirigé par C. BARRAUD (sous presse).
44. Cela consistait à plonger les semences de "froment" dans un mélange d'eau et de vitriol pour empêcher le développement des champignons donnant la maladie du charbon.
45. W. MANNHARDT, " Kind und Korn ", dans *Mythologische Forschungen*, Strasbourg, 1884.
46. James George FRAZER, *Le rameaux d'Or, Le dieu qui meurt, Adonis, Atys et Osiris*, Paris, Robert Laffont, 1983 (1^{ère} édition 1931).
47. Arnold VAN GENNEP, *Manuel de folklore français contemporain*, Paris, Éditions Picard, 1937-1958, 9 volumes ; Arnold VAN GENNEP, *Les rites de passage*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1969 (1^{ère} édition 1909).
48. " Les terres sont en général noyées en hiver et brûlantes en été, d'où la nécessité de la culture en planches ou en billons dans de nombreux champs et adaptation de céréales très rustiques ", Arch. dép. Morbihan, 7 M 383.
49. Il s'agit d'une houe rotative, constituée d'un axe muni de lames incurvées. L'axe tourne à grande vitesse et les lames projettent et pulvérisent les mottes.
50. Jusqu'au remembrement, les Damganais utilisaient préférentiellement ces mesures agraires à " l'hectare qui équivaut environ à deux journaux de 24 pieds de long sur 24 pieds de large ", Arch. dép. Morbihan, 7 M 357). Quant aux journaux, ils se divisaient eux-mêmes en demi-journal : 1/2 journal mesurant environ 1/4 d'hectare et se subdivisant en une vingtaine de sillons (pour donner un ordre de grandeur).
51. Rappelons cependant que le "froment", peu à peu délaissé, comme d'autres céréales ("avoine", "orge"...) a pratiquement disparu de la commune de Damgan. Même le "froment fourrager" (variétés "Bordeaux" et "Raton") dont la production s'est intensifiée après le remembrement n'est aujourd'hui plus suffisamment avantageux en raison de ses coûts de production et de l'impossibilité, selon les cultivateurs en activité, d'obtenir de bons rendements, en raison notamment de la disparition du labour en "sillon".

52	<p>Le mot "recteur" ("rigoregere", "rectum" en latin) signifie "celui qui dirige", celui de "curé" ("cura", "curae", "curatus") "l'homme qui prend soin des gens". En Bretagne, cette signification est inversée puisque le "curé" est hiérarchiquement supérieur au "recteur". Ainsi le "curé" de Muzillac, chargé du doyenné du même nom auquel se rattache la paroisse de Damgan, est celui qui remplace "l'évêque", puis viennent pas ordre décroissant "le recteur" et "l'abbé". Ceci est donc très différent du sens proposé par Oscar Bloch (<i>Dictionnaire étymologique de la langue française</i>, Paris, Presses universitaires de France, 1932, tome 2, p. 214) qui souligne que le mot "recteur a été pris aussi au sens de curé dès le XVI^e siècle et s'emploie encore fréquemment en Bretagne mais seulement pour une paroisse rurale".</p>
----	---

53. Les "villages" correspondaient à des hameaux isolés et épars, au nombre de dix-huit avant le remembrement ; le "bourg de Damgan" se définissant quant à lui par le centre administratif où se trouve la mairie. Délaissés durant de longues années, ces "villages" ont été depuis réhabilités, mêlant d'anciennes "longères" restaurées (anciennes fermes de plain pied où les pièces sont disposées en alignement) et des constructions nouvelles affectées à des logements permanents ou temporaires (résidences de vacances).

54. Peu répandus dans les "villages", ces fours possédés en commun cessèrent de fonctionner à la fin des années 1920, à la différence des puits collectifs de "villages". Abandonnés à des cultivateurs à la suite du remembrement, ces puits devenus privés furent utilisés jusque vers 1970 avant d'être condamnés pour des raisons sanitaires.

55. Panier de paille montée au colombin dans lequel la pâte à pain était mise à lever.

56. Vers 1957, les "coches" de "châtaignier" furent remplacées par des carnets de papier fonctionnant selon le principe analysé ci-dessus.

57. Nicole MATHIEU, *L'évolution socio-économique de Plozévet pendant les 150 dernières années (1820-1960)*. Enquête historique, 1965, f° 217.

58. Paul Sébillote, dans Philippe PREVOST et Pierre LE GLORU, *Les bases de l'agriculture moderne*, ouv. cité, p. 21.

59. De toutes les fumures, le "fumier de vache" était le plus valorisé : en cas de surplus il n'était jamais donné à d'autres cultivateurs. Un beau tas de "fumier" indiquait la richesse de son propriétaire et son identité : plus le tas de fumier était important et monté au carré, plus il témoignait de l'importance de l'exploitation, de la main-d'œuvre employée et du nombre élevé de vaches.

60. Étant donné que les tas de "goémon" étaient toujours mis à sécher et à dessaler sur la dune, il est vraisemblable que les graines de "chardon" se mélangeaient aux algues, ensuite étalées sur les terres.

61. *Vocabulaire de géographie agraire*, Gap, Faculté des lettres et des sciences humaines de Tours, 1970, p. 249.

RÉSUMÉS

Du point de vue de l'anthropologie sociale, l'étude des classifications botaniques des sociétés ne saurait se concevoir à partir des seules classifications scientifiques. Alors que celles-ci se réfèrent à une logique universelle relevant d'un ordre préétabli, il existe à côté des classifications qui font sens dans un contexte particulier. Les termes locaux instituent un ordre eux aussi, mais culturellement idiosyncrasique. C'est cette complexité même des identifications botaniques "grain" et "légumes" que nous nous proposons ici de mettre au jour en se départissant des valeurs de la société globale française pour reformuler ce qui fait sens, et depuis longtemps sur le plan local pour la population damganaise. Loin d'être anodines, ces catégories conceptuelles dont les actes et la langue sont en interaction ne servent pas uniquement à reconnaître et à nommer les formes du vivant : elles dévoilent aussi l'existence d'un réseau de relations sociales qui fait système.

Barley and oats are vegetables, wheat husks are not wheat plants. (Damgan-South Brittany)

From a social anthropological point of view, the study of societies' botanical classifications cannot be conceived from a purely scientific classification base. While this one refers to a universal logic relevant to a pre-established order, there are on the other hand classifications which only make sense in a particular context. Local terms themselves create an order, albeit culturally idiosyncratic. It is this very complexity of vernacular botanical identifications, "grain" and "vegetables", that we here propose to update, departing from global French society values, to reformulate what has made sense for long, on the local level of the people of Damgan. Far from being insignificant, these conceptual categories whose behaviours and language are interactive do not only serve to recognise and name living forms: they also reveal the existence of a network of social relationships which make a system.

INDEX

Index chronologique : XXe siècle