

FLORA ARMORICA

Lettre d'information N° 2

Éditorial

Voici une petite présentation du **Pôle Bigouden**.

Celui-ci a vu le jour en Août 2012 avec la participation d'une dizaine de personnes. Depuis cette date, le groupe se retrouve régulièrement à la Maison de la Particip'ation de Pont L'abbé environ tous les mois et demi.

Les membres du groupe viennent d'horizon divers et n'ont pas nécessairement de grandes compétences en botanique mais tous s'intéressent aux plantes et à leur utilisation.

On peut dire que le groupe s'est stabilisé depuis environ un an.

Il faut dire aussi que comme tout pôle qui se met en place, celui-ci doit faire face à plusieurs problématiques, à savoir :

- ❖ constituer un groupe homogène
- ❖ s'approprier l'outil « interview »
- ❖ utiliser correctement la base de restitution des enquêtes sur Internet.

De plus en plus d'entre nous se sont lancés dans les interviews que nous avons encore un peu de difficultés à entrer dans « Florabase » mais nous progressons.

Outre les réunions, nous nous sommes retrouvés pour quelques sorties « botaniques » afin de peaufiner notre reconnaissance des plantes.

Cette année, cette sortie s'est déroulée en présence de personnes du Conservatoire du littoral qui projetait la mise en place d'une exposition sur les zones humides.

Lors de l'assemblée générale de Flora armorica, le pôle bigouden s'était engagé à réaliser une lettre d'information.

Voilà qui est fait !!!

Nous avons choisi le thème des céréales et nous espérons que vous prendrez plaisir à la lire. Le contenu étant suffisamment important, nous la diffuserons en deux parties.

Nous attendons avec impatience vos commentaires et souhaitons avoir des retours de ce qui se passe dans les autres pôles.

Quel pôle souhaite s'engager dans la réalisation de la prochaine lettre en 2015 ?

DU GRAIN À LA FARINE : LA VIE DES CÉRÉALES DANS LE SUD-FINISTÈRE

« À la Sainte Christine, les blés perdent leurs racines »

« À la Sainte Christine, coupe le blé, plie l'échine »



Épi de blé

La culture des céréales dans le Finistère (1^{re} moitié du XX^e siècle)

Mais avant de récolter, il faut semer.

Voici quelques extraits d'enquêtes réalisées auprès de cultivateurs et de meuniers.

Mme YB (1927) d'Esquibien. Elle est née à Goulien et y a grandi.

Elle déclare : « On cultivait du **sarrasin** à la maison ». « Le **seigle**, c'était pour le pain. « On faisait aussi un pain avec un mélange de seigle et de froment » (le méteil)

« Ma mère semait directement dans le champ le **méteil** : 70% de froment et 30% de seigle ».



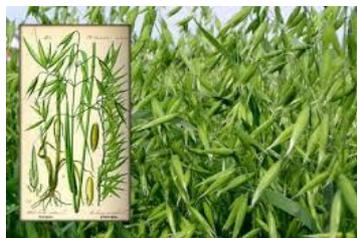
Grains de blé

Mr HLR (1940) de Combrit :

« Chez nous, dans notre ferme, on cultivait du blé, de l'orge et de l'avoine »

Il parle de l'**avoine noire** et de l'**avoine blanche**.

« L'avoine noire était moulue pour les cochons. On en donnait aux chevaux quand on voulait leur donner de la force ».



De l'épi d'avoine aux grains

Mr JBL (1923) de Saint Méen (29) :

« Il y a plusieurs variétés de **blé** : le blé à barbe donne beaucoup de paille. Le blé sans barbe, gwiniz ouroun, donne plus de grains mais il est moins bon. »

Pour la culture de l'**orge**, on pratique la rotation triennale, sans jachère ».

« L'orge, c'est pour les animaux. On le faisait cuire pour les cochons. On le mélangeait avec les betteraves. » (*Fourragères*)

« L'**avoine** : on le donne aux chevaux quand ils vont travailler.

Si on donne trop d'avoine, le sang est trop fort et le cheval peut avoir un coup de sang »

« Les graines de **lin** : on en donnait aux vaches et aux chevaux quand ils étaient constipés »

« Le **blé noir** est cultivé dans les mauvaises terres »



Épis d'orge

Mr JPP (1952) de Moëlan sur mer

« L'**avoine** n'était donnée qu'en petite quantité avant des efforts intenses car ça énervait le cheval. Le dimanche, on pouvait aussi le laisser brouter dans un champ ». (*Sans manger d'avoine pour son jour de repos*).

Pendant le battage, les gamins étaient utilisés pour tasser le tas de **paille**. La **balle** des grains de céréales était utilisée pour emplir la literie. Cela grattait et c'était plein de poussières.

Ma mère a fait appel à un « diskonter » (*rebouteux ou magnétiseur*) pour un cas d'eczéma. Ça a été efficace. Des grains de **blé** avaient été apportés par ma mère. Ils étaient passés dans de la cendre. Il récitait des formules.



Grains d'orge

Mme CD (1937) de Combrit

Elle confirme que dans les années 1940/50, il y avait du maïs grain en petite quantité dans le pays bigouden puisqu'elle se souvient d'avoir fait des poupées avec l'épi de maïs, les barbes représentant les cheveux.

Mme MLR (1957) du Guilvinec

Mon grand père préparait le passage du tracteur avec la barre de coupe en coupant le blé à la faux autour du champ sur la largeur du tracteur.



Passage de la barre de coupe. Combrit 2014

Mme EA (1934) de Plonéour-Lanvern

Le blé sans barbe servait pour faire du pain ; l'orge, c'était pour les animaux.

Quand on faisait la moisson, on refaisait la literie. La paille allait en dessous, dans le lit ; la balle remplissait les édredons et les oreillers.

On faisait du maïs ensilage pour les animaux. Le maïs grain, lui, était vendu.



Fleurs et grains de sarrasin



La fête paysanne à Combrit en août 2014

Ces photos sont le prélude à la 2^e partie de la lettre d'information qui s'intitulera :
La transformation des céréales après le battage.

Nous vous proposons un avant-goût de cette lettre d'information n°3 en vous offrant ci dessous la **vraie** recette du **kouign bigouden** !

Ingrédients :

1 kg de farine

6 œufs

1 litre de lait tiède

40 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

une pincée de sel

un demi à un carré de levure de boulanger selon température extérieure.

Former un grand puits au centre de la jatte.

Verser le sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs.

Battre au fouet, puis incorporer le lait tiède en filet afin d'obtenir une pâte sans grumeaux.

Couvrir d'un torchon et laisser monter à température ambiante (20° pendant 3 à 5 heures).

On cuit la pâte sur un bilig sous forme de petites galettes d'environ un cm d'épaisseur.
On peut y ajouter un peu de pomme râpée.

Cette recette a été recueillie auprès de personnes âgées et testée avec elles. Elles précisent : « La difficulté, c'est d'avoir une température ambiante suffisante pour faire monter la pâte. » Dans certains cas, on mettait le récipient et son contenu sous l'édredon dans le lit-clos. Cela pouvait parfois virer à la catastrophe parce que la pâte débordait.

Normalement, la pâte triple de volume. Cela monte plus ou moins rapidement selon la température.



À vous d'essayer, en attendant deux autres recettes bigoudènes dans la prochaine lettre d'information.