

# Culture du seigle et le pain de seigle

Roni Vonmoos / 2012

---

## Sommaire

Résumé .....	1
L'origine de la tradition : l'exemple d'Erschmatt .....	2
La Suisse et l'étranger .....	3
Ordre de cuisson traditionnel à Erschmatt.....	3
La fin de l'autosubsistance .....	4
La tradition perpétuée et adaptée .....	5
Revitalisation dans tout le Valais .....	6
Références .....	7
Multimédias.....	7
<b>Photographies</b> .....	7
<b>Video</b> .....	7

## Résumé

---

### La tradition vivante du seigle à Erschmatt

Comme partout dans les villages de montagne valaisans, le seigle était, à l'instar d' Erschmatt, l'ingrédient de fabrication du pain, destiné à la population, le plus important. La culture du seigle et sa transformation en pain constituaient l'un des fondements naturels de l'autosubsistance. A Erschmatt, cette tradition s'est maintenue relativement longtemps, même après la construction de la route. Encore aujourd'hui, le grand four à pain du village est chauffé une fois par an, à la fin de l'année, durant une quinzaine de jours. Le but de la cuisson du pain de seigle a, cependant, évolué dans le temps. Si sa fabrication servait auparavant avant tout à l'autosubsistance, aujourd'hui, cette activité est plutôt considérée par ceux qui y participent comme un événement social et convivial. L'association «Erlebniswelt Roggen Erschmatt» offre, d'ailleurs, tout au long de l'année, la possibilité à d'autres personnes ou groupes, de fabriquer leur pain de seigle, sous l'instruction d'un guide. A côté de cette expérience de cuisson du pain, l'association maintient la tradition vivante à travers d'autres activités: culture du seigle sur des surfaces traditionnelles, conservation d'anciennes variétés, traitement partiellement manuel, cuisson dans de vieux fournils à la manière traditionnelle. Ces activités, cependant, ne visent plus l'autarcie, mais, sont vécues, au contraire, comme une expérience et un événement pour les habitants et hôtes.

## L'origine de la tradition : l'exemple d'Erschmatt

---



*Seigle d'hiver, ancienne variété valaisanne, sur un champ à Erschmatt. (Photo de Roni Vonmoos-Schaub, 2005.)*

Dans les fouilles archéologiques de Gamsen, on a retrouvé du millet, mais pas de seigle. Ces découvertes datent d'environ 400 ans av. Jésus-Christ. On sait aussi, grâce aux pollens découverts, que le seigle apparaît, en Valais, seulement après l'an 0 (communication d'Olivier Mermod).

L'origine de la culture du seigle, en Valais, remonte probablement au peuplement des coteaux. Dans les régions valaisannes de montagne, (soit des coteaux de la vallée principale, des vallées latérales, à partir d'une altitude d'environ 800 mètres), le seigle est la seule céréale à supporter les hivers rigoureux et la sécheresse de l'été. Le seigle apporte aussi, sur des sols peu fertiles ayant peu de substances nutritives, des revenus relativement constants mais modestes. Cela est surtout valable pour les différentes variétés de seigle valaisan. Celles-ci se caractérisent par leur grande résistance au froid de l'hiver, leur tolérance à la sécheresse et leur précocité. Elles ont aussi, cependant, leurs inconvénients: une mauvaise stabilité, les grains mûrs, qui tombent ainsi facilement de l'épi.

A partir de la céréale, on ne produisait pratiquement que du pain de seigle. Au niveau d'autres denrées imaginables (soupes de farine, bouillie), on ne connaît que très peu de choses. Le levain se prête le mieux pour la transformation du seigle. Le traitement du seigle reposait sur la propre responsabilité des familles. Mais il était traité dans des installations collectives: moulins, fournils et fours à pain. Afin d'économiser du temps de travail et des ressources (le bois de chauffage), la cuisson du pain s'effectuait dans un court laps de temps et était limitée à quelques jours par année.

## La Suisse et l'étranger

---

Le seigle joue, certes, un rôle partout, où le sol et le climat ne permettent pas la culture du blé. Ainsi, le seigle était aussi fréquemment cultivé, dans les Grisons, au Tessin, pour la fabrication du pain, comme dans tout l'espace alpin et dans les régions possédant des sols acides et sablonneux, (autour de Berlin - Brandenbourg) ou dans les régions ayant des hivers rigoureux (le nord de l'Allemagne, la Pologne, toute l'Europe de l'Est). Tous ces endroits avaient recouru au seigle pour fabriquer du pain. D'autres utilisations sont partiellement connues (par exemple, des tranches épicées au miel, de la galette croustillante, de l'eau-de-vie, de la bière, Kwaas.)

### Ordre de cuisson traditionnel à Erschmatt

---

Nous allons maintenant décrire, à l'exemple d'Erschmatt, l'ordre traditionnel de cuisson du pain de seigle dans un village de montagne valaisan. Le pain était cuit deux à trois fois par année, au début novembre ainsi qu'à fin février, parfois encore fin août. Ces temps sont réglés sur le rythme annuel du remuage (séjours, à Erschmatt, sur le mayen de Brentschen de novembre jusqu'à la fin janvier et, dès le début du mois de février, sur le Bachalp ainsi qu'en descendant, jusque sur la plaine, au niveau de vallée de Rhône, après Niedergampel). La fabrication du pain était aussi calquée sur des périodes de l'année riches en travaux agricoles. A Bratsch, la commune voisine, le pain était cuit, également, en novembre avant que les villageois transhument à Enggersch. Ils retournaient à Bratsch, à la fin février voire au début mars, étant donné que les réserves de fourrage étaient plus grandes pour le bétail à Enggersch qu'à Brentschen. Ils cuisaient ainsi leur pain seulement en mars.



*Erschmatt, probablement à la fin des années soixante, sur la table de travail, on pétrit la pâte de seigle. (Mis à disposition par Arnold Steiner, Erschmatt.)*

A Erschmatt, la première famille préchauffait le poêle et le fournil (ce qu'on appelait l' «Anziehen»). Puis, les autres familles arrivaient, suivant un ordre précis. La première famille était désignée à tour de rôle. Chaque famille devait apporter, elle-même, sa farine, ses ustensiles de boulangerie («grosse und kleine Bachruschtig»), son sel, son bois. La première famille devait, généralement, apporter du bois. Cette charge s'égalisait, sur les années, grâce au tournus.

Le déroulement: la première famille produit son levain, ce qui dure environ vingt minutes. On le laisse lever, quatre heures, dans le fournil. Avant que la première famille commence avec la préparation de la pâte, la seconde famille produit son levain dans la deuxième auge. Pendant que la seconde pâte repose dans le fournil, la première famille prépare sa pâte. Elle a, pour cela, quatre heures à disposition mais trois heures suffisent pour malaxer la pâte et donner une forme au pain, auxquelles il faut ajouter une heure pour la cuisson. Ensuite, la troisième famille produit son levain, elle reçoit pour cela la base du levain de la première famille. La deuxième famille pétrit et cuit ses pains et ainsi de suite. Ce processus est donc exécuté, continuellement, le jour et la nuit. Ainsi, le fournil et le four ne se refroidissent jamais tout à fait, ce qui permet d'économiser du bois de chauffage.

Pour la conservation, le pain était séché dans des greniers sur des râteliers à pain. Avant sa consommation, il était macéré dans des draps humides, pour être ensuite transformé en soupe, trempé dans du lait; parfois de petits morceaux de pain étaient imprégnés de salive et utilisés comme collation.

Pour les villages de montagne, le seigle constituait un apport alimentaire essentiel en hydrates de carbone. Et c'est seulement avec l'apparition de la pomme de terre que sera mise à disposition des villageois une autre source importante d'hydrates de carbone. Le seigle constituait donc un élément capital de l'autosubsistance. Il était appelé le grain («Choru»). Cette appellation renvoie à la principale céréale cultivée dans une région ; par exemple l'épeautre dans les Préalpes, le blé au Nord de la Suisse et le maïs aux USA. Dans le Valais francophone, il était appelé «blé» (associé aujourd'hui au froment).

## La fin de l'autosubsistance

---

La tradition de la culture du seigle, au sens littéral du terme, n'existe plus nulle part. Depuis que les produits alimentaires peuvent être achetés partout, l'autosubsistance (c'est-à-dire, la culture et la transformation totale du seigle) n'a plus cours (à l'exception de quelques personnes ou familles). A Erschmatt, ce changement s'est accompli progressivement, sous les évolutions temporelles suivantes:

- 1956: inauguration de la route. Avant le transport de marchandises n'était possible qu'à dos de mulet. La culture du seigle était, jusqu'à cette année, encore très importante. Immédiatement après, elle diminua continuellement (au début, lentement). Puis en 1965, à l'époque de la construction de la route à travers le haut Zelg, beaucoup de champs y ont été abandonnés. La route découpait l'aménagement initial, sans pour autant procurer des voies de remplacement. Ainsi, les champs n'étaient plus accessibles comme auparavant. L'utilisation traditionnelle du système d'alternance (une année, le sol est laissé en jachère, l'année suivante, on y cultive du seigle) disparaît progressivement et



complètement vers 1972. Des champs avec la variété locale de seigle sont signalés, pour la dernière fois, au milieu des années 1990.

- 1970: dernière année avec les anciennes infrastructures de cuisson (selon le témoignage de Grégoire Schnyder). Le film, évoqué plus bas, date probablement de cette dernière cuisson ou bien d'une année avant. Bruno Inderkummen (classe 1957) intervient dans le film: il se souvient avoir environ 12 ans, lors de la prise de vue. En 1971 et 1972, on ne cuisait plus le pain. On demanda donc au conseil municipal, si la bourgeoisie pouvait mettre à disposition le bois pour le chauffage, afin de poursuivre la tradition de la fabrication du pain de seigle. Les familles avaient installé le chauffage au mazout dans leur maison et ne disposaient ainsi d'aucun bois de chauffage. En même temps, on mettait en route le four après Noël. En raison du recul de la culture du seigle, la farine de seigle est rachetée pour la cuisson.
- En 1991 ou en 1992: dernière entreprise de moulin au village (vente de la maison par la famille Oskar Inderkummen).

## La tradition perpétuée et adaptée

---

- En 1981: création de l'association «Pro Erschmatt», qui s'emploie à encourager, dans le village, un tourisme doux ainsi que le maintien et le développement des traditions. L'association achète, par exemple, une vieille batteuse stationnaire et propose le service du battage du grain; plus tard (à la fin des années huitante) elle obtient une moissonneuse-batteuse. Au niveau de la baisse de la variété locale de seigle, cela n'a pas une grande influence. Cependant, plusieurs champs avec de nouvelles sortes de seigle, de l'orge ou de l'avoine sont cultivés. La récolte est utilisée à la fois pour le bétail et pour la fabrication du pain. La cuisson du pain de seigle par les familles du village (aux fours communaux) se maintient, mais, comme mentionné, après Noël au lieu de l'ancien rythme. Les familles intéressées s'inscrivent à la commune en tant que propriétaire de la maison communale (où se trouvent le four à pain et le fournil). Elles doivent avoir un lien avec la commune, par exemple être bourgeois. La bourgeoisie prépare le four (elle préchauffe le grand four à pain et le fournil, se soucie du levain, etc.) et établit le déroulement du programme. A ce propos, le traditionnel ordre de cuisson est toujours valable (voir plus haut). Au cours des quatre à cinq années passées, il y eut, chaque fois, environ douze à quinze équipes. Aujourd'hui, l'usage du four communal n'est plus limité aux seules familles du village. A côté des habitants, les personnes de l'extérieur, ayant des racines à Erschmatt, participent aussi à la fabrication communale du pain, y compris des connaissances des familles participantes. Un lien avec Erschmatt doit, cependant, exister.
- A partir de 1985: dans le Jardin Botanique d'Erschmatt, d'anciennes variétés sont cultivées et perpétuées. Des semences sont disponibles. Des visites guidées sont aussi proposées. Le Jardin Botanique prend soin de variétés issues de tout le Valais et pas seulement d'Erschmatt. Cinq variétés



d'orge, trois de froment, une de seigle, une de grands haricots (haricots des champs) et une d'arroche proviennent du village. Le Jardin Botanique sert, avant tout, à la conservation de la diversité génétique des plantes cultivées et des fleurs des champs.

- A partir de l'an 2000: dans le cadre d'Erschmatt – expérience de cuisson, (Backerlebnis Erschmatt), le groupement d'intérêts du seigle, propose à des hôtes du monde entier une expérience autour du pain de seigle traditionnel.
- 2003: création de l'association, «Erlebniswelt Roggen Erschmatt», ayant pour but de prendre soin et de développer la tradition du seigle, de l'agriculture et du pain de seigle. L'association cultive le seigle sur 4000 m<sup>2</sup> – en partie l'ancienne variété – récolte de manière traditionnelle, stocke des gerbes dans la grange, pour montrer le battage du blé avec le fléau ou le « Nitscher » (fléau en forme de bâton). Un van mécanique pour nettoyer le seigle est aussi à disposition et celui qui le désire peut moulin le grain avec le mortier ou un vieux moulin à main. Le but est de proposer aux hôtes une expérience inédite et de leur montrer comment les hommes travaillaient le seigle, auparavant, à Erschmatt.

L'association veut documenter les aspects de la tradition du seigle, les montrer, les perpétuer et les faire connaître. Pour ce faire, des objets et outils sont collectionnés, des méthodes de travail documentées. D'anciennes variétés demeurent cultivées, observées et décrites. Des visites guidées, des journées de cuisson et des dégustations sont organisés. Des interviews avec des spécialistes de la tradition sont réalisées et filmées. Et, toujours dans le même but, le seigle demeure cultivé, transformé, etc.

## Revitalisation dans tout le Valais

---

La tradition de la culture et de la transformation du seigle se poursuit dans l'ensemble du Valais, comme par exemple, à Fully, Bagnes, Ried-Brigue, Blitzingen, Obergesteln, etc. Il y a aussi quantité des moulins bien conservés, dont une partie transformés en lieu d'exposition (Ausserberg, Törbel, St. Luc, Fully, etc.). Sur le site internet, [www.muehlenfreunde.ch](http://www.muehlenfreunde.ch), sont présentés 204 objets pour le Valais, dont aussi quelques scieries, moulin à huile etc. Dans beaucoup d'endroits, les gens cuisent leur pain de seigle d'après la recette traditionnelle dans les fours du village (Bratsch, Guttet, Blatten / Lötschental, Blatten / Naters, Münster, St. Luc etc. Ce sont, partiellement, des démonstrations de cuissons du pain, qui sont proposés par les offices de tourisme (Grimentz, St-Luc, Mase, Nax, Mühlebach / Ernen).



## Références

---

1. Arthur Fibicher: Walliser Geschichte, Band 3.2, Kantonales Erziehungsdepartement, Sitten 1995.
2. Backen in Erschmatt, Film, Original auf 16 mm im Archiv der Gemeinde Erschmatt, erworben von Rafael Locher bei der Liquidation der Schulfilmzentrale. Filmateur M. Wernli, gedreht 1970 (ev. 1969). Dauer 22 Min., schriftdeutscher Kommentar, einzelne Aussagen im Dialekt. Kopien auf DVD beim Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt.
- 3 Historisches Lexikon der Schweiz
4. Georg Budmiger: Erschmatt (Wallis): Ein Beitrag zur Siedlungs- und Wirtschaftsgeographie der inneralpinen Zone, Wissenschaftliche Mitteilungen des Schweizerischen Alpen Museums in Bern Nr. 10, 1970.

## Multimédias

---

### Photographies

- Erschmatt, probablement à la fin des années soixante, sur la table de travail, on pétrit la pâte de seigle. (Mis à disposition par Arnold Steiner, Erschmatt.)
- Erschmatt, vers 1960-1963. (Diapositive en possession de la commune d' Erschmatt, mis à disposition par Georges Budmiger.)
- Seigle d'hiver, ancienne variété valaisanne, sur un champ à Erschmatt. (Photo de Roni Vonmoos-Schaub, 2005.)
- Image d'une ancienne variété valaisanne de seigle, grains mûrs. Les graines sont jaunes, ce qui distingue les anciennes variétés valaisannes des nouvelles. (Photo de Roni Vonmoos-Schaub, 2005.)
- Les hauts de Zelg d'Erschmatt, (Hohtenn), au printemps. (Enregistrement au début des années soixante, mis à disposition par Georges Budmiger, Archives communales d'Erschmatt.)

### Video

- Cuisson à Erschmatt. Film, à l'origine sur 16 mm. Durée: 22 min., commentaires en allemand.
- Court-métrage, «Nitschär&Pflegl» de Stephan Hermann et Philipp Eyer, 2010 (<http://coupdoeil.ch/film/fotofilm/nitscher-und-pflegl/>), produit sur demande de la commission d' "Erlebniswelt Roggen Erschmatt".

